



**Proč k Vánocům tak sedí „dezertní“ kávy?**

Kávy s vyšší sladkostí, výrazným aroma a plnějším tělem se skvěle párují s cukrovím a moučníky.

**Když pijete komplexnější kávu vedle něčeho sladkého, často v ní vystoupí tóny, kterých byste si normálně nevšimli – například:**

- v čokoládovějších směsích se zvýrazní ořechy a karamel
- u ovocnějších filtrů zase vyniknou tóny sušeného ovoce, švestek nebo koření

Můžete si tak doma udělat malé „coffee & sweets“ párování: zkuste jednu kávu s lineckým, druhou se štółou a sledujte, jak se chuť mění.

**Recept měsíce: Vánoční skořicové latte**  
Ideální k naší vánoční kávě (espresso) nebo jako mléčný nápoj z Colombia El Paraíso z moka konvičky / Aeropressu. Budete potřebovat:

- 1 espresso (nebo silnější kávu z moka/Aeropressu)
- 200 ml mléka (skvělé je i ovesné nebo mandlové)
- 1–2 lžičky třtinového cukru nebo sirupu (vanilkový, karamelový...)
- 1/4 lžičky mleté skořice
- špetku muškátového oříšku (volitelně)

**Postup:**

- Do hrnečku dejte cukr/sirup, skořici a případně muškátový oříšek.
- Připravte espresso a nalijte ho na směs koření. Promíchejte.
- Našlehejte mléko (tryska, French press nebo ruční šlehač) a přilijte do hrnku.
- Navrch můžete přidat trošku pěny a jemně poprášit skořicí.

**Výsledek? Tekuté Vánoce v hrnku – hřejivé, voňavé a nebezpečně návykové. 🌲**

Milý konvičkáři,

uteklo to jako voda a máme tu prosinec – město se halí do světýlek, doma to voní po cukroví a ruce se samy natahují po teplém hrnku. A přesně do téhle atmosféry vám posíláme další dávku radosti v rámci Kávové konvičky ✨☕

Tento měsíc je u nás ve znamení Vánoc. V balíčku najdete naši oblíbenou sváteční kávu, která má jediný úkol: doprovodit vás mezi pečením, sháněním dárků a klidnými večery pod dekou.

🌲 **Vánoční káva pro espresso nadšence**

Naše prosincová hvězda pro espresso (a všechny mléčné nápoje) je speciálně namíchaná tak, aby v šálku připomínala Vánoce:

jemné tóny oříšků, čokolády a lehkého koření, sladké tělo a nulová trpkost.

Káva, která nezahřeje jen ruce, ale i náladu – ideální k cukroví, ke štědrovečerní pohádce nebo jako malý každodenní rituál během předvánočního shonu.

**Tip:** Zkuste z ní cappuccino nebo flat white – krásně zvýrazní sladkost a krémovost, bez toho, aby se v mléce „ztratila“.

★ **Pro milovníky filtru:**

Colombia El Paraíso – Cinnamon Anaerobic

Tahle káva je tak trochu vánoční kouzlo v hrnku. Pochází z farmy El Paraíso v Kolumbii a byla zpracovaná anaerobní metodou se skořicí. Výsledek?

Filtrovka, která voní i chutná jako sváteční dezert:

- tóny skořice
- sladké, ovocné vrstvy
- až likérový, štavnatý charakter

Je to káva, kterou si nejlépe vychutnáte v klidu – třeba o víkendu dopoledne, kdy nikam nespěcháte a můžete si s každým douškem pohrát.

Děkujeme, že jste s námi. Vaše zprávy, fotky, sváteční hrnky i kávové rituály nás těší celý rok – ale o Vánocích obzvlášť.

Ať vám prosincová káva přinese klid mezi všemi povinnostmi, doprovodí vás u stolu s těmi, které máte rádi, a zahřeje vás, kdykoli to budete potřebovat.

Budeme rádi, když se s námi podělíte o to, jak u vás chutná kávový advent – stačí nás označit @kavakromeriz a přidat pár fotek vašich kávových chviliek.

Na krásně provoněný a prokávovaný prosinec! ✨

**S láskou a kofeinem,**

Vaše Kávová konvička & Pražírna kávy Kroměříž ☕🌲🍪

