

Ahoj přátelé Kávové konvičky

i tento měsíc jsme vybírali s jasným záměrem: nabídnout vám kontrast dvou světů, které k sobě ale překvapivě dobře patří.

Plné, hřejivé espresso na jedné straně a lehký, elegantní

filtr na straně druhé. Únorová Kávová konvička je o rovnováze.



Únor je u nás už tradičně spojený s Valentýnem a kávami, které nejsou jen o chuti, ale i o sdílení, pohodě a malých rituálech ve dvou.

**Valentýnská káva 2026 – Láska v každém šálku**

Pro espresso jsme sáhli po osvědčené stálici s příznačným názvem Láska. Tato valentýnská káva je s námi už dlouhých osm let a za tu dobu se stala symbolem pohody, sdílení a drobných každodenních rituálů.

Jde o pečlivě vyváženou směs arabiky z Brazílie Cerrado Dulce a robusty Vietnam Gr. 1, praženou tradičním italským stylem. V šálku vás čeká plné, sametové tělo, bohatá crema a chuťový profil postavený na čokoládě, oříšcích, karamelu a jemné kořenitosti.

Je to káva, která skvěle chutná jako espresso, ale ještě víc vynikne v cappuccinu nebo latte – zkrátka ideální káva pro chvíle, které chcete sdílet.

**Pro filtr: Etiopie Sasaba (Wave)**

Milovníkům filtru vybral náš pražič Filip kávu z řady Wave – Etiopii Sasaba z regionu Guji. Tato promytá káva pochází ze Sasaba Washing Station v oblasti Kercha, kde spolupracuje více než 500 drobných farmářů pěstujících kávu ve výškách nad 2000 m n. m.

V šálku je Sasaba lehká, elegantní a velmi čistá. Najdete v ní tóny zralé broskve, citronové trávy a květinové aroma, s čajovým tělem a dochutí připomínající zelený čaj. Je to ideální káva pro pomalé ranní filtrované rituály i pro světlý espresso roast.

**Specifikace kávy:**

Země původu: Ethiopia

Region: Guji / Kercha

Stanice: Sasaba Washing Station

Farmáři: drobní pěstitelé z okolí

Nadmořská výška: 2000–2150 m n. m.

Odrůda: Heirloom

Zpracování: Washed

Cupping score: 87+

**Kávový tip na únor: Valentýnské mocha**

Zkuste si doma jednoduché mocha s Valentýnskou kávou:

1. Připravte espresso z Valentýnské kávy
2. Přidejte lžičku kvalitního kaka a nebo hořké čokolády
3. Zalijte horkým mlékem a lehce promíchejte
4. Navrch klidně jen mléčnou pěnu – žádná cukrárna, ale čistá radost

Čokoládové tóny kávy se krásně propojí s kakaem a vznikne hřejivý zimní nápoj.

Děkujeme, že jste součástí Kávové konvičky a že s námi objevujete kávu měsíc po měsíci.

Přejeme vám klidný únor, spoustu hezkých chvil a hlavně dobré kafe.

S láskou ke kávě

Váš osobní pražič Josef H.

a celý tým pražířny

