



### Domácí příprava skvělého Pumpkin Spice latte

#### Dýňový sirup:

- 4 lžíce dýňového pyré
- 300 ml vody
- 150 g třtinového cukru
- špetka vanilkového prášku
- 1 lžička dýňového koření

#### Dýňové koření:

- 1/2 lžičky muškátového oříšku
- 1/2 lžičky mletého zázvoru
- 1/4 lžičky mletého hřebíčku
- 1/4 lžičky vanilkového prášku

1. Necháme troubu předehřát na 180 °C.
2. Mezitím rozkrojíme dýni na dvě poloviny, vydlabeme a položíme na plech vydlabanou částí dolů, zalijeme půl litrem vody a dáme péct na 1-1,5 hodiny. Pečeme, dokud dýně nezměkne.
3. Smícháme muškátový oříšek se zázvorem, hřebíčkem, vanilkovým práškem a skořicí.
4. Měkkou dýni vyndáme z trouby a počkáme, dokud nevychladne. Studenou dýni vydlabeme - oddělíme slupku od dužiny, dáme do nádoby a rozmixujeme tyčovým mixérem.
5. Dáme vařit 300 ml vody, do které přidáme špetku vanilkového prášku a rozpustíme cukr. Potom přidáme 4 lžíce pyré a asi jednu lžičku dýňového koření.
6. Sirup vaříme asi 10 minut, potom odstavíme a necháme vychladnout. Potom jen přelijeme do nějaké uzavíratelné nádoby.
7. Uvaříme 2 esspresa a ohřejeme mléko, které našleháme. Do vysoké sklenice na dno nalijeme sirup podle chuti, zalijeme kávou a našlehaným mlékem. Nahoru lze dát i šlehačka, skvěle podtrhne chuť.

## Sametový Podzim je tady!

Cítíte to? Podzim je ve vzduchu. Přichází čas pochmurného počasí, dlouhého polehávání v tlustých ponožkách s dobrou knihou a dýňovým latte.

Ale k tomu všemu je třeba dobrá káva, a proto je tu naše Podzimní směs, která vás zahřeje a dodá energii. Tato směs je výjimečně vyladěná na espresso nebo do vašeho milovaného dýňového latte.

Při každém doušku této podzimní kávy se budete cítit, jako byste vkročili do pohádkového lesa plného sladké cukrové třtiny a šťavnatých fíků. Jen trocha kardamonu dodává nápoji tajemnou kořenitost. A co vůně? Skořice a melasa vás okamžitě vtáhnou do podzimního rána.

V případě přípravy kávového filtru pak můžete očekávat jemnou chuť ostružin, které vás přenesou na podzimní lesní procházku. Skořice zase přidává trochu pikantnosti do každého doušku.

Tato Podzimní směs je skvělou kombinací sladké kávy z Papua New Guinea Sigri a lehce kořeněné Kenyi z oblasti Ichmara. Krásný podzim přátelé ....

S láskou, Konvičkovi

100% Arabica

# Podzimní směs

limitovaná edice

Cítíte to? Podzim je ve vzduchu. Přichází čas pochmurného počasí, dlouhého polehávání v tlustých ponožkách s dobrou knihou a dýňovým latte. K tomu všemu je třeba dobrá káva a proto je tu naše Podzimní směs. Skvělá kombinace sladké kávy Papua New Guinea Sigri a lehce kořeněné Kenyi z oblasti Ichmara. Vyjimečně vyladěná na espresso nebo do vašeho milovaného latte. Pojďte se zahřát s námi.

množství: 100g 250g 500g 1kg