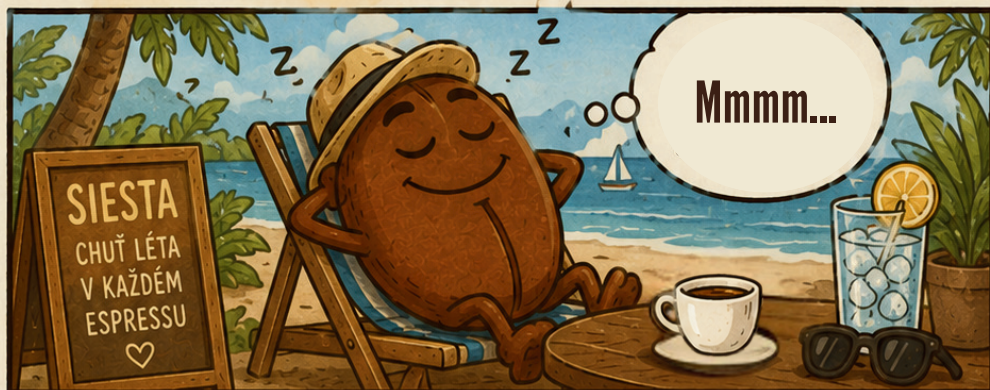


KÁVOVÉ MOUDRO PANA KROMKY



PAN KROMKA *comics*



☀️ **Pro espressaře: Siesta – letní espresso směs**

Zavřete oči na chvíli. Slunce vysoko, jemný vánek, lehátko v stínu slunečníku. Přesně tenhle pocit jsme se snažili zachytit v naší nové letní espresso směsi Siesta. Je to výsledek pečlivě vybraných arabik, které dohromady tvoří to, co od letní kávy chcete. Peru Organics přináší jemnou ovocnou sladkost, která evokuje čerstvé letní ovoce – lehkou, osvěžující, příjemnou. Colombia Nariño pak přidává hloubku, vyšší intenzitu a kořeněný charakter, který celé směsi dává zajímavý rozměr.

V šálku se to celé krásně propojí. Jemná ovocná sladkost v popředí, kořeněný nádech v pozadí, a dohromady harmonie, která si říká o letní terasu, pohodlné křeslo a trochu času jen pro sebe. Siesta je dobrá ráno, v poledne i jako závěrečná tečka za dlouhým letním dnem. Prostě káva na celé léto.

🌿 **Pro filtraře: Brazílie São Silvestre – Yellow Catuaí Peaberry Aerobic**

A pro milovníky filtru jsme sáhli po kávě, která nás v pražírně stále baví – a to je dobrý signál. São Silvestre pochází z farmy rodiny Andrade, se kterou spolupracujeme více než 15 let. Fazenda leží v regionu Serra do Salitre v Minas Gerais, kde minerálně bohatá půda, stabilní klima a jasně definované střídání dešťů a sucha dávají kávě strukturu a eleganci, která je pro tento terroir typická.

Co dělá tuto šarži výjimečnou? Peaberry – přirozená mutace, při které uvnitř třešně vznikne pouze jedno kulaté, kompaktní zrno místo dvou plochých. Tvoří jen 5–10 % sklizně a přináší intenzivnější sladkost, plnější tělo a kompaktnější chuťový profil. Po sklizni prochází zrna precizní selekcí, 72hodinovou aerobní fermentací a pomalým sušením na vyvýšených lůžkách po dobu 24 dnů. V šálku? Pomeranč v čokoládě, žluté ovoce, broskvová sladkost a sametové tělo. Cupping skóre 85,5 bodů SCA. Brazílie, která překvapí.

☕ **Kávozářská zajímavost července**

Věděli jste, že slovo „siesta“ pochází ze španělského výrazu pro šestou hodinu – tedy čas kolem poledne, kdy Římané tradičně odpočívali? Dnes je siesta synonymem pro krátký polední odpočinek – a dobrý šálek kávy před ním nebo po něm je prý nejlepší způsob, jak ji využít naplno. Vědci tomu říkají „coffee nap“ – 20 minut spánku po espresso, kdy kofein nastupuje přesně ve chvíli probuzení. Zkuste to. ☀️

🍷 **Recept července: Siesta Tonic**

Letní osvěžení, které zvládne každý.

1. Připravte si double espresso ze Siesty a nechte mírně vychladnout
2. Do vysoké sklenice dejte pár kostek ledu
3. Zalijte 100 ml kvalitního toniku – ideálně citrusového nebo květinového
4. Pomalu přilijte espresso
5. Ozdobte plátkem pomeranče nebo limetky

Ovocné a kořeněné tóny Siesty se s tonikem krásně doplní. Ideální na první letní večer na terase. ☀️
Děkujeme, že jste součástí Kávové konvičky a že s námi každý měsíc cestujete světem kávy. Přejeme vám krásný červenec plný slunce, pohody a skvělých šálků. ☕☀️

S láskou ke kávě

Váš osobní pražič Filip Š. a celý tým pražírny