Prosty ekspres do kawy? Wybieramy ekspres przelewowy

data aktualizacji: 2020.10.08

Kawa jest jednym z najchętniej pitych przez Polaków porannych naparów. Każdy z nas ma swoją ulubioną i chociaż nadal często jest to tradycyjna „zalewajka" z fusami, to coraz częściej sięgamy też po kawy parzone po włosku czy amerykańsku. Masz ochotę na mocną, czarną kawę bez fusów? Nie musisz szukać kawiarni. Uzupełnij kuchenne AGD ekspresem przelewowym i ciesz się aromatyczną kawą we własnej kuchni.

Kawa po amerykańsku i kawa po włosku – co je różni?

Na początek wyjaśnijmy – chociaż kawa po włosku to espresso, to kawą po amerykańsku wcale nie jest americana. Do zaparzenia espresso potrzebujemy zawsze dokładnie odmierzonej porcji kawy (7,5 g na pojedynczy szot, 15 g na podwójny), którą następnie należy zmielić na odpowiednią grubość – zawodowi bariści na zgłębienie tej wiedzy poświęcają długie godziny. Czas parzenia powinien wynosić 27 sekund, podczas których uzyskać można 30 – 60 ml naparu. Idealne espresso powinna wieńczyć delikatna pianka. Na bazie espresso możemy przygotować inne klasyczne kawy: cappuccino, latte, flat white i właśnie americanę. Do zrobienia tej ostatniej do kawy wystarczy po prostu dodać wrzątku.

Kawa amerykańska to natomiast kawa parzona w zupełnie inny sposób. Do jej przygotowania ziarno nie musi być tak drobiazgowo odmierzone ani dokładnie zmielone, grubością powinna przypominać

kryształki cukru. Również czas parzenia jest znacznie dłuższy – może on wynosić aż do 5 minut. Woda parząca espresso poddawana jest działaniu ciśnienia, dzięki czemu jej wyrzut jest szybki i intensywny. Tymczasem metoda parzenia kawy amerykańskiej to przelewająca się powoli gorąca woda, stąd też potoczna nazwa kawy – przelewowa. Warto zauważyć, że kofeina wydziela się z ziaren pod wpływem gorącej wody, dlatego im dłużej jest mu poddawana, tym mocniejsza będzie kawa.

Espresso i kawa przelewowa różnią się też diametralnie w smaku. Espresso jest bardzo intensywne, co często zniechęca osoby nieprzepadające za wyrazistą goryczką. Kawa przelewowa jest znacznie delikatniejsza i można w niej wyczuć nuty czekolady, orzechów lub owoców, w zależności od mieszkanki użytego ziarna.

Ważne cechy ekspresów przelewowych

Ze względu na zupełnie inny sposób parzenia, ekspresy przelewowe są znacznie prostsze w obsłudze. Wystarczy nasypać zmielone ziarno do filtra i włączyć ekspres, by po kilku minutach móc cieszyć się smakiem napoju. Sprawdź, jakie ekspresy przelewowe znajdziesz w Neo24: https://www.neo24.pl/maleagd/dokuchni/ekspresydokawy.html

Ekspresy przelewowe są do siebie podobne, jednak różnią je pewnie drobiazgi, wpływające na wygodę korzystania z nich. Są to:

pojemność dzbanka

Jaką wybrać? To zależy, czy kawę będziesz przygotowywać dla jednej lub dwóch osób, czy raczej dla sześciu lub więcej. Zbyt mały dzbanek sprawi, że kawę na śniadanie dla wieloosobowej grupy trzeba będzie parzyć na dwa razy. Dzbanki dostępne są w dwóch wersjach: metalowych i szklanych. Szklane pozwalają na łatwą kontrolę ilości gotowej kawy, ale metalowe są mniej podatne na uszkodzenia.

rodzaj filtra

Wewnątrz każdego urządzenia znajduje się miejsce, do którego przed parzeniem sypiemy kawę. Większość z nich wymaga stosowania papierowych filtrów, dlatego trzeba pamiętać o ich regularnym uzupełnianiu. Jeśli obawiasz się, że będziesz mieć z tym problem, poszukaj urządzenia z filtrem wielokrotnego użytku. Po zaparzeniu kawy wystarczy go opróżnić, wyczyścić i będzie znowu gotowy do działania.

Artykuł sponsorowany.

Źródło: https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/62431-prosty-ekspres-do-kawy-wybieramy-ekspres-przelewowy