



Jak przygotować kawę w kawiarence? Instrukcja krok po kroku

data aktualizacji: 2024.10.23



Kawiarka, nazywana również moką, to jedno z najbardziej klasycznych akcesoriów do parzenia kawy, które od lat cieszy się niezmienną popularnością. Choć jest niezwykle prosta w budowie i obsłudze, to jej efekty potrafią zachwycić nawet najbardziej wymagających kawoszy. Chcesz nauczyć się przygotowywać idealną kawę w kawiarence? W takim razie ten artykuł powstał specjalnie z myślą o Tobie!

Aromatyczna kawa z kawiarki - poznaj jej zalety

Z pomocą kawiarki można przygotować **kawę o intensywnym smaku i bogatym aromacie**. Na pierwszy rzut oka gotowy napar przypomina klasyczne, ale trochę mniej esencjonalne espresso. Jednak na popularność moki wpływa o wiele więcej zalet. Dlaczego [kawiarka](#) to dobry wybór?

- **Intensywny smak** – kawa z kawiarki jest mocna i jednocześnie niezwykle aromatyczna. To świetna opcja dla osób, które lubią wyrazistą kawę.
- **Prostota** – w przeciwieństwie do ekspresów do kawy kawiarka ma prostą budowę. Dzięki temu jest łatwa w obsłudze i nie wymaga żadnych specjalnych umiejętności baristycznych. Równie bezproblemowe jest utrzymywanie jej w czystości.
- **Przystępność** – kawiarka to stosunkowo niedrogi produkt, będący znakomitą alternatywą dla ekspresów ciśnieniowych lub automatycznych.

- **Kompaktowy rozmiar** – wielkość kawiarki sprawia, że idealnie nadaje się do małej kuchni. Można także zabrać ją ze sobą na wyjazd.

Kawa z kawiarki ma wyjątkowy smak, który **doceniają miłośnicy tradycyjnych metod parzenia**. Jeśli cenisz prostotę i jednocześnie zależy Ci na mocnym naparze – moka to idealny wybór.

Przygotowanie kawy w kawiarence - od czego zacząć?

Pierwszym krokiem jest wybór dobrej jakości ziaren. Najlepszą kawę znajdziesz w sklepie Coffeedesk. Kupisz tam również [niezawodne młynki elektryczne do kawy](#), które przydadzą się do zmielenia ziaren. To bardzo ważne – należy zrobić to bezpośrednio przed zaparzeniem. Pamiętaj, że w przypadku kawiarki najlepiej sprawdzi się średni poziom rozdrobnienia – drobniejszy niż do kawy przelewowej, ale grubszy niż do espresso.

Właściciele kawiarki powinni także zadbać o odpowiednią jakość wody. Najlepiej używać tej przefiltrowanej, np. w dzbanku, o niskiej zawartości minerałów. Twarda woda może wpływać negatywnie na smak kawy oraz powodować osadzanie się kamienia w kawiarence.

Jak zaparzyć kawę w kawiarence?

Czas przejść do parzenia. Na samym początku otwórz kawiarkę i **napełnij dolny zbiornik wodą**. Płyn powinien sięgać do poziomu zaworu bezpieczeństwa (znajdziesz go z boku). Jeśli wlejesz jej za dużo – w trakcie gotowania wytworzy się za wysokie ciśnienie.

Po uzupełnieniu zbiornika przejdź do wsypania zmielonej kawy do sitka kawiarki. Wyrównaj delikatnie powierzchnię, ale jej nie ubijaj! W ten sposób zapewnisz odpowiedni przepływ wody. Umieść sitko na dolnym zbiorniku i skręć mokę. Upewnij się, że kawiarka jest szczelnie zamknięta.

Teraz wystarczy tylko podgrzać kawę. W momencie, gdy usłyszysz charakterystyczne syczenie, możesz zdjąć kawiarkę z ognia i przelać gotowy napar do filiżanki. Smacznego!

Artykuł sponsorowany.

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/76261-jak-przygotowac-kawe-w-kawiarence-instrukcja-krok-po-kroku>