

# Zimní povzbuzení

## DIALOG KÁVY A KOŘENÍ

Vánoční svátky lze samozřejmě pojmout také netradičně. Součástí neobvyklé atmosféry může být nejen oblíbený pokrm či moučník dle originálního receptu, ale i povzbuzující káva ve svátečním kabátě. Myslíte, že je možné spojit kávu například s kořením?



FOTO: NESPRESSO

**K**ávu lze připravovat na mnoho způsobů a vyhovět tak rozdílným chuťovým nárokům lidí po celý rok. Několik potěší pravá turecká káva, na niž potřebujeme džezvu, jiného mocha káva, způsob oblíbený především ve Francii a Itálii, a dalšího zase klasické espresso, kdy se z kávy vyluhuje nejvíce chuťových a aromatických látek a minimum škodlivin, které v ní jsou.

Nemusíte přitom zůstat u osvědčeného espresa nebo cappuccina, přidávat lze mimo jiné zmrzlinu, whisky, likér nebo kokos. V zimě můžete z kávy, stejně jako Dánové, celkem snadno vykouzlit třeba kávový punč, na-

opak v létě se osvěžit kávovým nealkoholickým mojitem.

### Nebojte se koření

Vůně a Vánoce patří neodmyslitelně k sobě. Málokdo by si je dokázal představit, aniž by necítil čerstvé jehličí, vonný františek nebo upečené cukroví. Tento požitek si můžete umocnit ještě tím, že si vychutnáte čerstvou kávu třeba s příchutí zázvoru, neodolatelného karamelu nebo osvěžující mandarinky. Nebojte se připravit svým blízkým speciální zimní kávové nápoje. Inspiraci vám mohou být recepty výrobce porcované kávy Nestlé Nespresso. ■

RED

## Pro chvíle pohody

### Chlazený kávový krém s nasekanými lískovými oříšky

**Doba přípravy:** 15 minut, 4 hodiny na zchladnutí

**Ingredience** na 8 espresso šálků (8 x 60 ml) nebo 8 dezertních misek:

- 8 kapslí Roma nebo Decaffeinato Intenso (k výrobě 320 ml espresa)
- 3 nasekané lískové oříšky
- 100 ml šlehačky

#### 250 ml kávového krému:

- 1 kapsle Roma (k výrobě 40 ml kávy)
- 250 ml mléka
- 2 vaječné žloutky
- 75 g bílého cukru
- 25 g mouky
- polovina vanilkového lusu



FOTO: NESPRESSO

Krém udělejte den předem. Připravte kávu a smíchejte ji s dvěma třetinami mléka a polovinou vanilkového lusu v hrnci. Směs přiveďte do varu a nechte odstát, aby se vanilkový lusk dobře vylouhoval. Žloutky s cukrem vložte do mísy a řádně promíchejte. Do této směsi přidejte zbytek mléka a mouku. Nakonec vlijte kávovou směs, předtím ovšem vyjměte vanilkový lusk. Směs znovu zahřívajte a nechte povařit po dobu 3 minut, zatímco ji budete řádně promíchávat. Nechte vychladnout a poté vložte do chladničky. Po zchlazení směsi si připravte oříšky a šlehačku. Krém dejte dospod šálku, přelijte horkým espresem a navrch přidejte šlehačku a posypte sekanými lískovými oříšky. Podávejte okamžitě.

### Perníková káva

**Doba přípravy:** 5 minut

**Ingredience** pro přípravu 1 šálku espreso (60 ml):

- 1 kapsle Così nebo Decaffeinato (k výrobě 40 ml espresa)
- 10 ml (2 čajové lžičky) mléka
- plátek perníku bez kůrky
- 1 čajová lžička javorového sirupu

Povařte mléko a vložte do něj plátek perníku. Přidejte javorový sirup a dobře promíchejte. Směs vlijte do espreso šálku (60 ml) a navrch připravte kávu. Podle přání zakončete mléčnou pěnou vyšlehanou pomocí trysky vašeho kávovaru. Podávejte okamžitě.



FOTO: NESPRESSO