

Poznáte espresso, americano, cappuccino a latte?



Už žádné piccolo!

Piccolo, pikolo, picolíčko,..ne! Nic jako **piccolo ve světě kávy neexistuje**. V Italštině toto slovo znamená „malý“ a možná právě pro to si tento název někteří jedinci osvojili a přiřadili jej klasickému espresso, protože zkratka nebyli zvyklí na tak malé množství kávy ve svých hrnečcích.

Takže **při příští návštěvě kavárny vymažte tento výraz ze svého slovníku a dopřejte si raději espresso**.

Espresso, ristretto, doppio

Když říkáme **espresso**, myslíme tím **espresso a ne ekspreso, presso nebo pressíčko**. My víme, že doba je uspěchaná a ty dvě písmenka na začátku mohou znamenat problém, ale přece jen to v rámci kávového sebezdokonalení zkusme vyslovovat tak, jak se má.

Espresso můžeme také dělit na ristretto, espresso a doppio. Klasické kvalitní **espresso by mělo sestávat přibližně z 8g kávy a výsledný produkt má asi 30g**.

V případě ristretta se používá stejné množství kávy, ovšem pouze poloviční množství vody a ve výsledku získáme kolem 15-20g nápoje. Jedná se tedy o chuťově nejvýraznější a nejsilnější espresso.

Dvojnásobek kávy i dvojnásobné množství vody než je tomu u espressa se poté používá k přípravě doppia a ve výsledku získáme asi 60g nápoj.

Lungo/Americano

Jestliže je na vás espresso přeci jen opravdu malé a silné, máte ještě jednu možnost. Nevolejte po „větším pressu“, ale objednejte si raději lungo či americano. Tato káva vám na stole přistane v drtivé většině českých podniků právě po objednávce espressa. Není to ovšem správně, jak jste se mohli dočíst výše.

Jestliže o tento druh nápoje požádáte, mělo by se vám dostat espressa takzvaně prodlouženého horkou vodou, tedy do většího hrnečku. V lepším případě dostanete klasické espresso a horkou vodu v malé konvičce, abyste si kávu prodloužili dle vlastní chuti.

Cappuccino

Cappuccino je **nejčastěji rozděleno na třetiny, 1/3 kvalitně připraveného espressa, 1/3 horkého mléka a 1/3 mléčné pěny.** Pěna by měla být velmi jemná, krémová. Žádné velké bubliny by se na správně našlehaném mléce opravdu objevovat neměly. Kází nejen výsledný vzhled, ale také chuť. Takové cappuccino klidně obsluze vraťte.

Caffè latte/ Latte macchiato

Další z častých omylů v českém prostředí. Představa caffè latte v mnohých evokuje sklenici s pruhy mléka, kávy a pěny. V tomto případě se ovšem jedná o latte macchiato. **Caffè latte se připravuje podobně jako cappuccino s tím rozdílem, že se k espressu přilévá pouze mléčná mikropěna.**

Na nápojové lístky pak nepatří latte, latté, káva latté apod. Jestliže si u nás objednáte latte, s největší pravděpodobností jednu ze zmíněných káv skutečně dostanete, ovšem v Itálii byste v tomto případě dostali pouze sklenici mléka.