

Υπάρχει μια μικρή στιγμή που ξεχωρίζει έναν απλώς καλό coffee από έναν coffee που σε κάνει να σταματήσεις για λίγο. Είναι εκείνα τα πρώτα δευτερόλεπτα που ο καφές πέφτει στο φλιτζάνι, σκούρος στην αρχή, πιο μελί στη συνέχεια, με την κρέμα να σχηματίζεται αργά στην επιφάνεια. Αν είναι σωστή, έχει πάχος, ελαστικότητα, ζεστό χρώμα φουντουκιού και κρατάει τα αρώματα σαν καπάκι. Αν κάτι δεν πήγε καλά, σπάει γρήγορα, γίνεται λεπτή, ανοιχτόχρωμη ή εξαφανίζεται πριν προλάβεις να καθίσεις.

Με τις κάψουλες, πολλοί θεωρούν ότι όλα είναι προαποφασισμένα. Βάζεις την κάψουλα, πατάς το κουμπί, παίρνεις τον καφέ. Στην πράξη, όμως, υπάρχουν αρκετές λεπτομέρειες που αλλάζουν το αποτέλεσμα. Η μηχανή, το νερό, η θερμοκρασία, το φλιτζάνι, η καθαριότητα και φυσικά η ίδια η κάψουλα παίζουν ρόλο. Οι GetCoffee espresso κάψουλες μπορούν να δώσουν πολύ ωραία κρέμα, αρκεί να τις χειριστείς με τον σεβασμό που αξίζει κάθε μικρή δόση καφέ.

Έχω δει αρκετές φορές την ίδια κάψουλα να βγάζει διαφορετικό καφέ σε δύο σπίτια. Στο ένα, κρέμα πυκνή και καλοδεμένη. Στο άλλο, λεπτή στρώση που χάνεται σχεδόν αμέσως. Δεν ήταν θέμα τύχης. Σχεδόν πάντα, μια μικρή συνήθεια έκανε τη διαφορά, όπως μια μηχανή που δεν είχε καθαριστεί για μήνες, ένα φλιτζάνι παγωμένο από το ντουλάπι ή ένα κουμπί lungo που πατιόταν από συνήθεια ενώ η κάψουλα ζητούσε σύντομη εκχύλιση.

Τι είναι πραγματικά η κρέμα στον espresso

Η κρέμα δεν είναι αφρός με την απλή έννοια. Είναι ένα λεπτό, αρωματικό στρώμα που δημιουργείται όταν το ζεστό νερό περνά με πίεση μέσα από τον αλεσμένο καφέ. Κατά την εκχύλιση, απελευθερώνονται αέρια, κυρίως διοξείδιο του άνθρακα, μαζί με έλαια και διαλυτά συστατικά του καφέ. Αυτά παγιδεύονται προσωρινά σε μικροσκοπικές φυσαλίδες και σχηματίζουν την επιφάνεια που βλέπουμε.

Η κρέμα δείχνει πολλά, αλλά δεν λέει τα πάντα. Ένας καφές μπορεί να έχει εντυπωσιακή κρέμα και να μην είναι ισορροπημένος στη γεύση. Μπορεί επίσης να έχει πιο λεπτή κρέμα, ειδικά αν πρόκειται για χαρμάνι με υψηλότερο ποσοστό Arabica, και να είναι εξαιρετικά αρωματικός. Παρ' όλα αυτά, στον καθημερινό espresso από κάψουλα, η κρέμα είναι μια χρήσιμη ένδειξη ότι η εκχύλιση έγινε με σωστή πίεση, κατάλληλη θερμοκρασία και επαρκή φρεσκάδα.

Στις GetCoffee κάψουλες, όπως και σε κάθε ποιοτική συμβατή κάψουλα, η σταθερότητα μετράει πολύ. Η κάψουλα πρέπει να διατηρεί τον καφέ προστατευμένο από τον αέρα, το φως και την υγρασία. Ο καφές μέσα είναι ήδη αλεσμένος, άρα πιο ευαίσθητος από τους κόκκους. Αν η συσκευασία είναι σωστή και η αποθήκευση προσεγμένη, οι πιθανότητες για γεμάτη κρέμα αυξάνονται αισθητά.

Η κάψουλα δεν δουλεύει μόνη της

Ένα από τα συχνότερα λάθη είναι να αντιμετωπίζουμε τη μηχανή σαν απλό διακόπτη. Την ανοίγουμε, βάζουμε κάψουλα και περιμένουμε θαύμα. Οι μικρές οικιακές μηχανές, ειδικά όσες δέχονται συμβατές κάψουλες τύπου Nespresso, χρειάζονται λίγη φροντίδα για να αποδώσουν σταθερά. Δεν μιλάμε για κάτι περίπλοκο. Μιλάμε για κινήσεις μισού λεπτού που αλλάζουν το φλιτζάνι.

Η προθέρμανση είναι η πρώτη. Όταν η μηχανή ανάψει και δείξει ότι είναι έτοιμη, δεν σημαίνει πάντα ότι όλο το κύκλωμα έχει φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία. Αν περάσεις πρώτα λίγο νερό χωρίς κάψουλα, ζεσταίνεται καλύτερα η διαδρομή του νερού, καθαρίζει το στόμιο και θερμαίνεται και το φλιτζάνι αν το έχεις ήδη τοποθετήσει. Αυτό μόνο του μπορεί να κάνει την κρέμα πιο σταθερή.

Το ίδιο ισχύει για την πίεση και τη ροή. Αν η μηχανή έχει άλατα, το νερό δεν περνά όπως πρέπει. Μπορεί να βγει πιο αργά, πιο γρήγορα, με διακοπές ή σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Όλα αυτά φαίνονται στην κρέμα. Σε περιοχές με σκληρό νερό στην Ελλάδα, η αφαλάτωση δεν είναι πολυτέλεια. Είναι μέρος της ρουτίνας του καλού espresso.

Το νερό, ο αφανής πρωταγωνιστής

Ο καφές στο φλιτζάνι είναι κυρίως νερό. Αυτό ακούγεται αυτονόητο, αλλά συχνά το ξεχνάμε. Αν το νερό μυρίζει χλώριο, έχει έντονα άλατα ή είναι στάσιμο στο δοχείο της μηχανής για πολλές μέρες, θα περάσει στη γεύση και θα επηρεάσει την εκχύλιση.

Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιείς πάντα ακριβό εμφιαλωμένο νερό. Σε πολλές περιπτώσεις, ένα απλό φίλτρο κανάτας αρκεί για να μαλακώσει το νερό και να μειώσει ανεπιθύμητες οσμές. Από την άλλη, το υπερβολικά αποσταγμένο ή πολύ μαλακό νερό μπορεί να δώσει επίπεδη γεύση. Ο καφές χρειάζεται κάποια μεταλλικά στοιχεία για να αναδείξει σώμα και αρώματα. Η ισορροπία βρίσκεται κάπου στη μέση.

Στην πράξη, αν βλέπεις άλατα συχνά στον βραστήρα σου, θα τα βλέπει και η μηχανή espresso. Αν γεμίζεις το δοχείο με νερό και το αφήνεις εκεί τρεις και τέσσερις μέρες, ο καφές θα βγει πιο θαμπός. Μια απλή συνήθεια είναι να βάζεις φρέσκο νερό κάθε πρωί ή τουλάχιστον να αδειάζεις το δοχείο όταν ξέρεις ότι δεν θα χρησιμοποιήσεις τη μηχανή για αρκετές ώρες.

Η σωστή ποσότητα κάνει την κρέμα να δείχνει καλύτερη

Οι περισσότερες μηχανές έχουν δύο βασικές επιλογές, espresso και lungo. Πολλοί χρησιμοποιούν το lungo επειδή θέλουν περισσότερο καφέ στο φλιτζάνι. Το πρόβλημα είναι ότι μια κάψουλα έχει συγκεκριμένη ποσότητα αλεσμένου καφέ. Αν περάσει πολύ νερό μέσα από την ίδια δόση, μετά από ένα σημείο δεν παίρνεις περισσότερη απόλαυση. Παίρνεις πικρά, ξηρά και άχαρα στοιχεία.

Για πλούσια κρέμα, το κλασικό εύρος για espresso από κάψουλα κινείται συνήθως γύρω στα 25 έως 40 ml, ανάλογα με την κάψουλα και τη μηχανή. Αν πας στα 70 ή 90 ml, η κρέμα αραιώνει και το σώμα πέφτει. Αν θέλεις μεγαλύτερο ρόφημα, καλύτερα να φτιάξεις έναν espresso και να προσθέσεις ζεστό νερό στο φλιτζάνι, σαν μικρό americano, αντί να εξαντλήσεις την κάψουλα μέχρι τέλους.

Εδώ οι GetCoffee Nespresso συμβατές επιλογές έχουν ενδιαφέρον, γιατί μπορείς να δοκιμάσεις διαφορετικές εντάσεις και προφίλ. Ένα πιο δυνατό χαρμάνι ίσως σταθεί καλύτερα σε λίγο μεγαλύτερη εκχύλιση, ενώ ένα πιο αρωματικό και λεπτό προτιμά συνήθως μικρότερο φλιτζάνι. Δεν υπάρχει ένας κανόνας για όλα. Υπάρχει όμως μια καλή δοκιμή: φτιάξε την ίδια κάψουλα στα 30 ml και στα forty five ml, δοκίμασε και τα δύο χωρίς ζάχαρη, και δες πού νιώθεις καλύτερο σώμα, άρωμα και επίγευση.

Το φλιτζάνι δεν είναι διακοσμητικό

Το φλιτζάνι επηρεάζει την κρέμα περισσότερο από όσο φαντάζεται κανείς. Ένα κρύο, μεγάλο κεραμικό φλιτζάνι τραβά θερμότητα από τον espresso σε δευτερόλεπτα. Η κρέμα χάνει τη ζωντάνια της, τα αρώματα κλείνουν και η γεύση γίνεται πιο επίπεδη. Αν το φλιτζάνι είναι υπερβολικά φαρδύ, η κρέμα απλώνεται σε μεγάλη επιφάνεια και δείχνει λεπτή, ακόμη κι αν η εκχύλιση ήταν σωστή.

Για espresso προτιμώ μικρό φλιτζάνι, σχετικά χοντρό, με καμπύλο εσωτερικό. Θέλω να κρατά θερμοκρασία και να συγκεντρώνει την κρέμα. Αν έχεις χρόνο, ζέστανέ το με λίγο νερό από τη μηχανή και πέτα το νερό πριν βάλεις την κάψουλα. Αν δεν έχεις χρόνο, κράτησέ το τουλάχιστον πάνω στη μηχανή αν υπάρχει ζεστή επιφάνεια ή ξέπλυνέ το γρήγορα με ζεστό νερό βρύσης.

Ένα μικρό προσωπικό τεστ που κάνω όταν δοκιμάζω καινούργιες κάψουλες είναι να χρησιμοποιώ πάντα το ίδιο φλιτζάνι. Έτσι μπορώ να καταλάβω αν η διαφορά προέρχεται από τον καφέ ή από το σκεύος. Αν αλλάζεις κάθε φορά φλιτζάνι, δύσκολα βγάζεις συμπέρασμα.

Μικρή ρουτίνα για καλύτερη κρέμα

Αν θέλεις μια απλή και σταθερή διαδικασία, χωρίς να το κάνεις επιστήμη κάθε πρωί, κράτησε αυτή τη σύντομη ρουτίνα. Είναι από εκείνες τις συνήθειες που μετά από λίγες μέρες γίνονται αυτόματες.

1. Άναψε τη μηχανή και πέρασε λίγο σκέτο νερό χωρίς κάψουλα.
2. Ζέστανε το φλιτζάνι με αυτό το νερό και άδειασέ το.
3. Βάλε την GetCoffee κάψουλα αμέσως πριν την εκχύλιση, όχι αρκετά λεπτά νωρίτερα.
4. Προτίμησε εκχύλιση espresso, περίπου 25 έως 40 ml, για πιο πυκνό αποτέλεσμα.
5. Πιες τον καφέ μέσα στα πρώτα λεπτά, όταν η κρέμα κρατά ακόμη τα αρώματα.

Αυτά τα πέντε βήματα δεν μεταμορφώνουν μια κακή κάψουλα σε αριστούργημα, αλλά βοηθούν μια καλή κάψουλα να δείξει τον χαρακτήρα της. Και αυτό είναι το ζητούμενο. Να μην χάνεται ποιότητα από βιασύνη ή αμέλεια.

Φρεσκάδα και αποθήκευση στο σπίτι

Οι κάψουλες έχουν μεγάλο πλεονέκτημα στην ευκολία και στην προστασία της δόσης. Παρ' όλα αυτά, δεν είναι άτρωτες. Η ζέστη, η υγρασία και οι έντονες οσμές μπορούν να επηρεάσουν την εμπειρία, ειδικά αν οι κάψουλες μένουν εκτεθειμένες. Ένα συρτάρι δίπλα στον φούρνο, για παράδειγμα, δεν είναι ιδανικό σημείο. Ούτε ένα ανοιχτό μπολ πάνω στον πάγκο, δίπλα σε μπαχαρικά, ή κοντά σε παράθυρο που το βλέπει ο ήλιος.

Καλύτερα να κρατάς τις GetCoffee κάψουλες στη συσκευασία τους μέχρι να τις χρησιμοποιήσεις ή σε ένα κλειστό δοχείο, σε δροσερό και ξηρό ντουλάπι. Δεν χρειάζεται ψυγείο. Το ψυγείο έχει υγρασία και μυρωδιές, και ο καφές είναι εξαιρετικά καλός στο να απορροφά αρώματα που δεν του ανήκουν. Αν έχεις αγοράσει πολλές κάψουλες λόγω κάποιας καλής προσφοράς, οργάνωσέ τις έτσι ώστε να καταναλώνεις πρώτα τις παλαιότερες.

Εδώ αξίζει μια κουβέντα για τις GetCoffee προσφορές. Είναι λογικό να θέλεις να αγοράσεις μεγαλύτερη ποσότητα όταν βρίσκεις καλή τιμή, ειδικά αν πίνεις καθημερινά καφέ στο σπίτι ή στο γραφείο. Απλώς υπολόγισε την κατανάλωσή σου. Αν πίνεις δύο καφέδες την ημέρα, οι 100 κάψουλες θα φύγουν σε λιγότερο από δύο μήνες. Αν πίνεις τρεις την εβδομάδα, η ίδια ποσότητα θα μείνει πολύ περισσότερο. Η οικονομία έχει νόημα όταν δεν θυσιάζει τη φρεσκάδα.

Arabica, Robusta και η αλήθεια για την πλούσια κρέμα

Η σύνθεση του χαρμανιού επηρεάζει πολύ την κρέμα. Η Robusta συνήθως δίνει περισσότερη κρέμα, πιο έντονο σώμα και μεγαλύτερη αίσθηση δύναμης. Έχει επίσης υψηλότερη καφεΐνη και συχνά πιο γήινο, πικρό προφίλ. Η Arabica προσφέρει περισσότερη αρωματική πολυπλοκότητα, οξύτητα, γλυκύτητα και πιο καθαρό χαρακτήρα, αλλά συχνά με πιο λεπτή κρέμα.

Δεν υπάρχει νικητής σε αυτό. Υπάρχει προτίμηση. Αν θέλεις coffee με εντυπωσιακή κρέμα, γεμάτο σώμα και ένταση που θυμίζει ιταλικό μπαρ, πιθανότατα θα σου ταιριάζουν χαρμάνια με κάποιο ποσοστό Robusta. Αν προτιμάς αρώματα ξηρών καρπών, σοκολάτας, λουλουδιών ή φρούτων, ίσως αγαπήσεις περισσότερο μια επιλογή με υψηλότερη Arabica, ακόμη κι αν η κρέμα είναι πιο διακριτική.

Ο GetCoffee καφές, ανάλογα με τη σειρά και το χαρμάνι που θα επιλέξεις, μπορεί να καλύψει διαφορετικές διαθέσεις. Αυτό είναι χρήσιμο γιατί ο καφές δεν είναι πάντα η ίδια ανάγκη. Άλλο θέλεις στις 7 το πρωί πριν φύγεις για δουλειά, άλλο μετά το μεσημεριανό φαγητό, άλλο όταν φτιάχνεις cappuccino. Η πλούσια κρέμα είναι σημαντική, αλλά πρέπει να ταιριάζει και με τη γεύση που ζητάς.

Γιατί μερικές φορές η κρέμα βγαίνει ανοιχτή ή εξαφανίζεται

Αν η κρέμα βγαίνει πολύ ανοιχτόχρωμη, σχεδόν μπεζ, συχνά η εκχύλιση είναι αδύναμη. Μπορεί η μηχανή να μην έχει ζεσταθεί καλά, το νερό να περνά πολύ γρήγορα ή η κάψουλα να μην τρυπήθηκε σωστά. Αν η κρέμα είναι υπερβολικά σκούρα και ο καφές στάζει αργά με καμένη μυρωδιά, ίσως υπάρχει πρόβλημα ροής, άλατα ή ασυμβατότητα στην εφαρμογή της κάψουλας με τη συγκεκριμένη μηχανή.

Αν εξαφανίζεται σχεδόν αμέσως, κοίτα πρώτα τη θερμοκρασία του φλιτζανιού και την ποσότητα. Ένας espresso που έπεσε σε κρύο μεγάλο φλιτζάνι και τραβήχτηκε σαν lungo δύσκολα θα κρατήσει ωραία κρέμα. Αν το πρόβλημα εμφανίζεται με όλες τις κάψουλες, ανεξάρτητα από μάρκα, η μηχανή πιθανότατα χρειάζεται καθαρισμό ή αφαλάτωση. Αν εμφανίζεται μόνο με μία συγκεκριμένη κάψουλα, ίσως το συγκεκριμένο χαρμάνι είναι πιο ελαφρύ ή δεν ταιριάζει ιδανικά στη μηχανή σου.

Υπάρχει και κάτι ακόμη που βλέπω συχνά: η βιαστική δεύτερη εκχύλιση. Κάποιος φτιάχνει έναν καφέ, αμέσως μετά δεύτερο, χωρίς να περάσει λίγο νερό ή να αφήσει τη μηχανή να σταθεροποιηθεί. Οι μικρές μηχανές κάψουλας μπορούν να το κάνουν, αλλά δεν αποδίδουν όλες το ίδιο στα συνεχόμενα φλιτζάνια. Σε γραφείο, όπου φτιάχνονται πολλοί καφέδες στη σειρά, η καθαριότητα και το τακτικό ξέπλυμα του στομίου έχουν ακόμη μεγαλύτερη σημασία.

Η συμβατότητα με μηχανές Nespresso

Όταν μιλάμε για GetCoffee Nespresso συμβατές κάψουλες, το πρώτο που κοιτάμε είναι η σωστή εφαρμογή. Οι περισσότερες σύγχρονες συμβατές κάψουλες έχουν σχεδιαστεί για να λειτουργούν με μηχανές που δέχονται το κλασικό σύστημα Nespresso Original. Παρ' όλα αυτά, στην αγορά υπάρχουν πολλές μηχανές, διαφορετικές γενιές και μικρές διαφορές στους μηχανισμούς διάτρησης και πίεσης.



Αν μια κάψουλα μπαίνει δύσκολα, μην πιέζεις με δύναμη τον μοχλό. Η σωστή κάψουλα πρέπει να κουμπώνει με φυσιολογική αντίσταση. Αν ο καφές τρέχει νερούλος, μπορεί να μην τρυπήθηκε σωστά. Αν δεν τρέχει σχεδόν καθόλου, σταμάτα την εκχύλιση και έλεγξε τη μηχανή. Μερικές φορές φταίει μια χρησιμοποιημένη κάψουλα που δεν έπεσε καλά στο δοχείο, ή υπολείμματα στο εσωτερικό.

Για καλύτερη εικόνα, δοκίμασε τρεις ή τέσσερις κάψουλες από την ίδια συσκευασία σε διαφορετικές στιγμές. Μία αποτυχημένη εκχύλιση δεν αρκεί για συμπέρασμα. Αν όμως βλέπεις επαναλαμβανόμενο πρόβλημα, αξίζει να ελέγξεις αν η μηχανή σου έχει γνωστή ιδιοτροπία με ορισμένα υλικά κάψουλας ή αν χρειάζεται συντήρηση.

Espresso, ristretto ή lungo;

Η πλούσια κρέμα αγαπά τη συγκέντρωση. Γι' αυτό το ristretto, δηλαδή μια πιο σύντομη εκχύλιση, συχνά δείχνει πιο πυκνό και αρωματικό. Δεν είναι όμως πάντα πιο ισορροπημένο. Σε κάποιες κάψουλες, το πολύ σύντομο φλιτζάνι μπορεί να βγει έντονο αλλά κλειστό, με λιγότερη γλυκύτητα. Ο coffee δίνει συνήθως την καλύτερη ισορροπία. Το lungo θέλει κάψουλα σχεδιασμένη για μεγαλύτερη εκχύλιση, αλλιώς λεπταίνει πολύ.

Αν πίνεις τον καφέ σκέτο, θα καταλάβεις γρήγορα τις διαφορές. Αν βάζεις ζάχαρη ή γάλα, η κρέμα έχει ακόμη σημασία, αλλά δεν είναι ο μόνος οδηγός. Για cappuccino, για παράδειγμα, θέλεις καφέ με αρκετή ένταση ώστε να μη χαθεί μέσα στο γάλα. Εκεί ένα πιο δυνατό GetCoffee espresso χαρμάνι μπορεί να δώσει καλύτερο αποτέλεσμα από ένα πολύ λεπτό και αρωματικό προφίλ.

Με τον καιρό, μπορείς να ρυθμίσεις και τα κουμπιά της μηχανής σου. Πολλές μηχανές επιτρέπουν προγραμματισμό ποσότητας. Αν το κουμπί espresso βγάζει forty five ή 50 ml και εσύ προτιμάς 32 ml, αξίζει να το αλλάξεις. Είναι μικρή ρύθμιση, αλλά φέρνει συνέπεια. Και η συνέπεια είναι φίλη της καλής κρέμας.

Καθαριότητα χωρίς υπερβολές

Η μηχανή κάψουλας μοιάζει καθαρή επειδή ο καφές μένει κλεισμένος στην κάψουλα. Παρ' όλα αυτά, έλαια, μικρά υπολείμματα και άλατα περνούν από το σύστημα. Αν δεν καθαρίζεις το δοχείο χρησιμοποιημένων καψουλών, το νερό συλλογής και το στόμιο, δημιουργούνται μυρωδιές που επηρεάζουν τον καφέ. Ο coffee είναι μικρό ρόφημα. Δεν κρύβει εύκολα τα ελαττώματα.

Δεν χρειάζεται εμμονή. Χρειάζεται ρυθμός. Άδειαζε συχνά το δοχείο καψουλών, ξέπλενε το δοχείο νερού, πέρνα σκέτο νερό μετά από μερικούς καφέδες και κάνε ασφαλάτωση σύμφωνα με τις οδηγίες της μηχανής. Αν χρησιμοποιείς τη μηχανή καθημερινά, η διαφορά θα φανεί γρήγορα. Ο καφές θα μυρίζει πιο καθαρά και η κρέμα θα βγαίνει πιο σταθερή.

Ένα σημάδι ότι η μηχανή θέλει φροντίδα είναι η αλλαγή στον ήχο. Αν ακούγεται πιο πιεσμένη, αν η ροή διακόπτεται ή αν ο χρόνος εκχύλισης αλλάζει χωρίς να άλλαξες κάψουλα, μην το αγνοήσεις. Οι μηχανές μάς μιλούν με μικρά σημάδια πριν εμφανίσουν σοβαρό πρόβλημα.

Όταν ο καφές προορίζεται για γάλα

Η κρέμα σε έναν σκέτο coffee φαίνεται αμέσως. Σε cappuccino ή latte κρύβεται κάτω από το γάλα, αλλά συνεχίζει να επηρεάζει το ρόφημα. Ένας espresso με σώμα και σωστή εκχύλιση δένει καλύτερα με το αφρόγαλα. Αν ο καφές είναι νερούλος, το τελικό ρόφημα θυμίζει ζεστό γάλα με άρωμα καφέ. Αν είναι υπερβολικά πικρός, η πικράδα βγαίνει μπροστά όσο κι αν προσθέσεις γάλα.

Για cappuccino στο σπίτι, προτιμώ να φτιάχνω πρώτα τον coffee σε μικρό, προθερμασμένο φλιτζάνι και μετά να προσθέτω το γάλα. Αν αφρίζεις το γάλα με ξεχωριστή συσκευή, πρόσεξε να μην το υπερθερμάνεις. Κάπου γύρω στους 60 έως 65 βαθμούς Κελσίου δίνει συνήθως γλυκιά αίσθηση και ωραία υφή. Αν βράσει, χάνει τη φυσική του γλυκύτητα και σκεπάζει τον καφέ με βαριά μυρωδιά.

Οι GetCoffee κάψουλες με πιο έντονο προφίλ είναι συνήθως πιο κατάλληλες για γάλα. Όχι επειδή οι πιο αρωματικές είναι κακές, αλλά επειδή το γάλα μαλακώνει και στρογγυλεύει τα πάντα. Θέλεις λοιπόν έναν καφέ

που έχει αρκετή παρουσία για να ακουστεί.

Πώς να διαλέξεις κάψουλες χωρίς να χαθείς

Η ποικιλία είναι ωραία, αλλά μπορεί να μπερδέψει. Ένταση, προέλευση, χαρμάνι, καβούρδισμα, συμβατότητα, τιμή. Αν αγοράζεις πρώτη φορά από GetCoffee Ελλάδα ή δοκιμάζεις μια νέα σειρά, μην ξεκινήσεις απαραίτητα με τεράστια ποσότητα από μία μόνο γεύση. Πάρε μικρότερη ποικιλία, δοκίμασε σε διαφορετικές ώρες και σημείωσε τι σου αρέσει.

Ένας πρακτικός τρόπος επιλογής είναι να σκεφτείς πώς **καφές σε κόκκους μονοποικιλιακός** πίνεις τον καφέ σου τις περισσότερες φορές.

| Συνήθεια | Τι να αναζητήσεις | |---|---| | Σκέτος coffee | Ισορροπία, άρωμα, καθαρή επίγευση | | Πρωινός δυνατός καφές | Πιο γεμάτο σώμα, υψηλότερη ένταση | | Cappuccino | Χαρμάνι που κρατά χαρακτήρα με γάλα | | Μεγάλο φλιτζάνι | Κάψουλα κατάλληλη για lungo ή coffee με προσθήκη νερού | | Καφές μετά το φαγητό | Πυκνή αίσθηση, σοκολατένιες ή καβουρδισμένες νότες |

Η δοκιμή χωρίς ζάχαρη βοηθά, ακόμη κι αν τελικά βάζεις ζάχαρη. Μια γουλιά σκέτη σου δείχνει αν ο καφές έχει φυσική γλυκύτητα, αν πικρίζει υπερβολικά ή αν αφήνει ευχάριστη επίγευση. Μετά τον φτιάχνεις όπως σου αρέσει. Ο καφές δεν είναι διαγωνισμός αυστηρότητας. Είναι καθημερινή απόλαυση.

Οι λεπτομέρειες που ξεχωρίζουν στο φλιτζάνι

Η πλούσια κρέμα δεν είναι αποτέλεσμα ενός μόνο παράγοντα. Είναι άθροισμα μικρών σωστών κινήσεων. Καλή κάψουλα, φρέσκο νερό, ζεστή μηχανή, σωστή ποσότητα, καθαρό στόμιο, κατάλληλο φλιτζάνι. Αν ένα από αυτά λείπει, ίσως ακόμη πάρεις καλό καφέ. Αν λείπουν τρία μαζί, η διαφορά θα φανεί.

Με τις GetCoffee espresso κάψουλες, αξίζει να παίξεις λίγο στην αρχή. Δοκίμασε την ίδια κάψουλα με προθερμασμένο και κρύο φλιτζάνι. Δοκίμασε 30 ml και forty five ml. Δοκίμασε με φιλτραρισμένο νερό αν μέχρι τώρα χρησιμοποιούσες πολύ σκληρό νερό. Μην αλλάζεις όλα ταυτόχρονα, γιατί δεν θα ξέρεις τι βοήθησε. Άλλαξε ένα πράγμα κάθε φορά και παρατήρησε.

Αυτός είναι ο πιο απλός δρόμος για καλύτερο καφέ στο σπίτι. Όχι περίπλοκα εργαλεία, όχι άγχος, όχι τελετουργία που κρατά δέκα λεπτά. Μόνο λίγη προσοχή εκεί που μετράει. Και όταν ο espresso πέσει σωστά, με εκείνη την πυκνή κρέμα που μένει στην επιφάνεια και κολλά ελαφρά στα τοιχώματα του φλιτζανιού, θα καταλάβεις ότι οι μικρές κινήσεις άξιζαν τον κόπο.

Ο καλός καφές από κάψουλα δεν είναι συμβιβασμός όταν τον φροντίζεις. Είναι μια πρακτική, σταθερή και απολαυστική λύση για το σπίτι ή το γραφείο. Και η κρέμα, αυτή η μικρή χρυσαφένια στρώση, είναι η καθημερινή υπενθύμιση ότι ακόμη και το πιο γρήγορο φλιτζάνι μπορεί να έχει χαρακτήρα.