I ♥ COFFEE

Kávézó

AZ OTTHONODBAN

Espresso

Coffee

Americano

Mocha

euronics.hu

EURONICS

Kávézó

AZ OTTHONODBAN

Aki a kávét szereti, szinte biztosan teljes elkötelezettséggel teszi. A kávéfogyasztás ugyanis messze nem csak az élénkítő hatás miatt történik, a fekete színű forró ital készítése és kortyolgatása egyfajta szertartás is egyben. Isszuk reggel, isszuk napközben a munkahelyünkön, délután egy baráti beszélgetés mellett kedvenc kávézónkban, és nem ritkán lecsúszik még egy kis csészével az esti vacsora után is, bár ilyenkor már a koffeinmentes változatra szavazunk.

Sokan úgy gondolják, hogy egy igazán finom latte vagy kapucsínót lehetetlen elkészíteni otthon, ez azonban tévedés! Akár kotyogós, akár filteres vagy automata kávéfőzőnk van, receptjeink segítségével hagyományos vagy újjhullámos kávézót teremhetünk saját otthonunkban!

Kávé alapok

A kávéknak két alaptípusa létezik: a robusta és az arabica. Előbbi kevésbé aromás, viszont több koffeint tartalmaz, utóbbi azonban nemcsak az aromát tekintve számít minőségibb választásnak. Az arabica kávét kézi szedéssel takarítják be, kiválogatva az érett bogyókat, így érve el a legjobb ízhatást.

A minőségi kávézás a minőségi kávénál kezdődik, utóbbi pedig nagyban múlik a pörkölésen is. Míg néhány éve azt sem tudtuk, hogy többféle pörkölés létezik, ma már a jobb kávézókban magunknak választhatjuk ki, hogy milyen kávéból innánk kedvenc italunkat.
A világosabb pörkölés lágyabb, selymesebb ízhatást kölcsönöz, míg a sötétebb pörkölés a karakteres kávéízt kedvelőket győzi meg.

Amennyiben a legjobb minőségre törekszünk, mindig frissen őrölt kávészemekből főzzük kedvenc feketénket! Mindehhez az sem szükséges, hogy beruházzunk egy szemes kávéfőzőre, elég, ha vásárolunk egy különálló kávédarálót. Sőt, minőségi szemes, őrölt vagy kapszulás kávéért sem kell messzire menni, az Euronics üzleteiben számos verzióból választhatunk!

HA MINDET BESZEREZTÜNK, VESSÜK BELE MAGUNKAT A KÜLÖNBÖZŐ RECEPTEK KIPRÓBÁLÁSÁBA!

euronics.hu

EURONICS

Tejes álmok

Espresso Macchiato

ÖSSZETEVŐK:

rövid kávé

tej

ELKÉSZÍTÉS:

Főzzük le a rövid kávét egy csészébe, majd ízlés szerint adjunk hozzá cukrot! Készítsünk 20 ml hideg, magasabb zsírtartalmú tejből tejhabot! A habot kanalazzuk a kávénk tetejére, így lágyabb lesz az íze!

KÁVÉFŐZŐ TÍPUS:

kotyogós, kapszulás, karos, félautomata, teljesen automata + tejhabosító készülék

Café latte

ÖSSZETEVŐK:

hosszú kávé

tej

ELKÉSZÍTÉS:

Készítsük el kedvenc hosszú kávénkat, amit ízlés szerint édesítsünk! Öntsünk hozzá 2 dl meleg tejet, majd keverjük össze kávénkkal!

KÁVÉFŐZŐ TÍPUS:

filteres, kapszulás, karos, félautomata, teljesen automata

euronics.hu
EURONICS

Tejes álmok

Mogyorókrémes kávé

ÖSSZETEVŐK:

- hosszú kávé
- tej
- mogyorókrém

ELKÉSZÍTÉS:

Készítsük el kedvenc hosszú kávénkat, majd öntsük egy kisebb lábosba! Adjunk hozzá 2 csésze tejet, 4 teáskanál mogyorókrémet és ízlés szerint cukrot! Forraljuk fel a keveréket, öntsük kávés bögrébe, majd díszítsük tejhabbal, esetleg tejszínhabbal!

KÁVÉFŐZŐ TÍPUS:

kotyogós, filteres, kapszulás, karos, félautomata, teljesen automata

I ♥ COFFEE

euronics.hu
EURONICS

Nemzetközi kitekintés

Olasz affogato

Amilyen egyszerű, olyan nagyszerű az olaszok kedvence. Nem szükséges hozzá más, csak egy rövidre főzött kávé és egy gombóc vanília fagylalt.

ÖSSZETEVŐK:

rövid kávé

vanília fagylalt

ELKÉSZÍTÉS:

Főzzük le a kávét egy csészébe, ezután tegyünk egy gombóc fagylaltot egy pohárba! A látvány kedvéért lehetőleg üvegpoharat válasszunk. Finoman öntsük a fagylaltra a lefőzött kávét, és élvezzük először a látványt, majd az ízeket!

KÁVÉFŐZŐ TÍPUS:

kotyogós, kapszulás, karos, félautomata, teljesen automata

I ♥ COFFEE

euronics.hu

EURONICS

Nemzetközi kitekintés

MEXIKÓI MOKKA

Fűszeres, meleg, igazi hangulatjavító: ez a Mexikói mokka. Hűvös estéken kiváló választás!

ÖSSZETEVŐK:

4 adag kávé

tej

cukrozatlan kakaópor

fahéj

szerecsendió

vaníliás cukor

KÁVÉFŐZŐ TÍPUS:

kotyogós, filteres, kapszulás, karos, félautomata, teljesen automata

ELKÉSZÍTÉS:

Érdemes nagyobb mennyiséget készíteni, ezért főzzünk le 4 eszpresszó mennyiségű kávét ízlés szerint. Öntsük egy kisebb lábosba a kávét, majd adjunk hozzá 2 csésze tejet, fél csészényi cukrozatlan (holland) kakaóport, egy csomag vaníliás cukrot, és forraljuk össze őket! Vegyük le a tűzről, majd adjunk hozzá fél teáskanálnyi fahéjat és fél teáskanálnyi szerecsendiót. A legfinomabb ízhatás kedvéért turmixoljuk habosra a meleg italt!

euronics.hu
EURONICS

Nemzetközi kitekintés

VIETNÁMI kávé

A vietnámi kávéhoz legjobb, ha beszerzünk egy speciális kávéfőzőt, az úgynevezett phin-t, de enélkül is bátran megpróbálkozhatunk a pofonegyszerű recepttel.

ÖSSZETEVŐK:

rövid kávé

sűrített tej

ELKÉSZÍTÉS:

Főzzünk le egy adag rövid kávét. Egy kis üvegpohár aljára tegyünk körülbelül 1 centi magasságig jó minőségű sűrített tejet. Ezután finoman folyassuk, inkább csepegtessük rá a lefőzött rövid kávét!

KÁVÉFŐZŐ TÍPUS:

Kotyogós, kapszulás, karos, félautomata, teljesen automata

euronics.hu
EURONICS

Nemzetközi kitekintés

Görög frappé

A hagyományos recept instant kávét ír ugyan elő, de ne féljünk hosszúra főzött kávét használni, úgy csak még frissítőbb lesz a hűvös kényeztető ital!

ÖSSZETEVŐK:

instant vagy hosszabbra főzött kávé

víz

cukor

jégkocka

ELKÉSZÍTÉS:

Főzzük le a hosszú kávét, majd hagyjuk kihűlni! Ízlés szerinti mennyiségű cukorral és fél deci tejjel turmixoljuk addig, amíg sűrű habos italt nem kapunk. Öntsük egy jégkockákkal teli üvegpohárba, majd adjunk hozzá további 1 deciliter tejet.

KÁVÉFŐZŐ TÍPUS:

filteres, kapszulás, karos, félautomata, teljesen automata

euronics.hu
EURONICS

A MERÉSZ ízek kedvelőinek

Kávé tonikkal

Nemrég robbant be a tonikos kávé a köztudatba, és azóta egyre szélesebb körben hódít.

ÖSSZETEVŐK:

- rövid kávé
- tonik
- jég
- mentalevél és lime

ELKÉSZÍTÉS:

Főzzünk le egy vagy 2 csésze rövid kávét! Tegyünk félig tele egy vizespohara jéggel, majd öntsünk rá egy deciliter tonikot! Óvatosan öntsük rá a kávét, majd ízlés szerint adjunk hozzá mentalevelet és díszítsük lime-mal a pohár szélét!

KÁVÉFŐZŐ TÍPUS:

kotyogós, kapszulás, karos, félautomata, teljesen automata

Mangós kávé

Ha egzotikus frissítőre vágyunk, próbáljuk ki a jeges mangópürés kávét! Egyaránt készíthetjük friss vagy boltban kapható mangópüréből.

ÖSSZETEVŐK:

- rövid kávé
- cukor
- mangópüré
- jég

ELKÉSZÍTÉS:

Főzzünk le egy rövid kávét, keverjük össze ízlés szerint cukorral, majd hagyjuk kihűlni! Hámozzuk meg a friss mangót, majd turmixoljuk le vagy készítsük elő a már kész mangópürét! Öntsük össze a kávét 1:1 arányban a pürével, majd 2 db tört jéggel turmixoljuk össze őket! Végül tegyük a keveréket hűtött üvegpohárba!

KÁVÉFŐZŐ TÍPUS:

kotyogós, kapszulás, karos, félautomata, teljesen automata

euronics.hu
EURONICS

ÚJ ESZKÖZ BESZERZÉSÉN GONDOLKODUNK KEDVENC KÁVÉNK ELKÉSZÍTÉSÉHEZ? BÁRMILYEN TÍPUSÚ KÁVÉFŐZŐ IS ILLENE LEGINKÁBB OTTHONUNKBA, EGÉSZEN BIZTOSAN TALÁLUNK AZ IGÉNYEINKNEK MEGFELELŐT.

AZ EURONICS SZAKÉRTŐ ELADÓI ORSZÁGOSAN 68 ÜZLETBEN SEGÍTENEK MEGHOZNI A LEGJOBB DÖNTÉST, LEGYEN SZÓ ÚJ KÁVÉFŐZŐRŐL, TEJHABOSÍTÓRÓL VAGY EGY ELEKTROMOS KÁVÉDARÁLÓRÓL. RÁADÁSUL RENGETEGFÉLE KÁVÉT IS VÁSÁROLHATUNK MELLÉJÜK, HOGY HAZAÉRVE EGYBŐL MEGTAPASZTALHASSUK A KÁVÉZÁS ÚJ ÉLMÉNYÉT!

KÁVÉRA FEL!

euronics.hu

EURONICS