

Υπάρχουν μέρες που ο καφές χρειάζεται να σε σηκώσει από την καρέκλα πριν καν καθίσεις. Υπάρχουν όμως και απογεύματα που θέλεις κάτι πιο ήπιο, πιο στρογγυλό, έναν espresso που δεν θα σου τραβήξει το μανίκι, αλλά θα σε συνοδεύσει ήρεμα μέχρι να τελειώσεις μια κουβέντα, ένα βιβλίο ή λίγη δουλειά στο personal computer. Εκεί μπαίνει στο παιχνίδι η ένταση.

Στις GetCoffee κάψουλες καφέ, όπως και γενικά στις κάψουλες συμβατές με μηχανές τύπου Nespresso, η ένταση δεν είναι απλώς ένας αριθμός στη συσκευασία. Είναι μια μικρή υπόσχεση για το πώς θα συμπεριφερθεί ο καφές στο φλιτζάνι. Θα είναι γεμάτος ή ελαφρύς; Θα έχει πικρή επίγευση ή γλυκιά αίσθηση; Θα σταθεί καλά με γάλα; Θα ταιριάζει μετά το φαγητό ή θα σε κουράσει;

Αν αγοράζετε GetCoffee καφές για το σπίτι ή το γραφείο, αξίζει να μάθετε να διαβάζετε την ένταση σωστά. Όχι σαν απόλυτη μέτρηση δύναμης, αλλά σαν οδηγό. Με λίγη εμπειρία, θα μπορείτε να διαλέγετε GetCoffee κάψουλες ανάλογα με την ώρα, τη διάθεση, το φαγητό που προηγήθηκε, ακόμη και τον τρόπο που πίνετε τον καφέ σας.

Τι σημαίνει πραγματικά η ένταση στον καφέ

Πολλοί μπερδεύουν την ένταση με την καφεΐνη. Είναι λογικό, γιατί η λέξη ακούγεται σαν να περιγράφει πόσο «δυνατός» είναι ο καφές. Στην πράξη, η ένταση αφορά κυρίως την αίσθηση στο στόμα, το άρωμα, το σώμα, την πικράδα, το καβούρδισμα και τη συνολική επίδραση της γεύσης. Ένας καφές έντασης 10 δεν έχει απαραίτητα διπλάσια καφεΐνη από έναν έντασης 5. Μπορεί απλώς να είναι πιο σκουρόχρωμα καβουρδισμένος, πιο πικρός, πιο γεμάτος, με μεγαλύτερη διάρκεια στην επίγευση.

Σε έναν GetCoffee espresso, η ένταση φαίνεται από την πρώτη γουλιά. Ένας ήπιος καφές μπορεί να θυμίζει ξηρούς καρπούς, δημητριακά, ανθικές νότες ή απαλή σοκολάτα. Ένας πιο έντονος μπορεί να βγάζει κακάο, καβουρδισμένο ψωμί, μπαχαρικά, καπνιστές νότες ή πιο εμφανή πικράδα. Κανένα από τα δύο δεν είναι «καλύτερο» από μόνο του. Το θέμα είναι τι χρειάζεστε εκείνη τη στιγμή.

Η ένταση επηρεάζεται από την ποικιλία του καφέ, δηλαδή Arabica, Robusta ή κάποιο combination, από το επίπεδο καβουρδίσματος, από την άλεση, από τη δόση μέσα στην κάψουλα και φυσικά από την εκχύλιση της μηχανής. Σε κάψουλες GetCoffee Nespresso, η ευκολία είναι ότι ένα μεγάλο μέρος αυτών των παραμέτρων έχει ήδη ρυθμιστεί για εσάς. Αυτό δεν σημαίνει ότι κάθε φλιτζάνι θα βγει ίδιο σε κάθε σπίτι. Η μηχανή, το νερό, η θερμοκρασία και το μέγεθος της εκχύλισης αλλάζουν το αποτέλεσμα περισσότερο από όσο νομίζουμε.

Έχω δει πολλές φορές ανθρώπους να αγοράζουν την πιο υψηλή ένταση επειδή θέλουν «καλό καφέ» και μετά να τον πίνουν ως lungo, γεμίζοντας σχεδόν ολόκληρη κούπα. Το αποτέλεσμα συχνά γίνεται άγριο, νερουλό και πικρό μαζί. Αντίθετα, μια κάψουλα μεσαίας έντασης, εκχυλισμένη σωστά ως espresso, μπορεί να δώσει πολύ πιο ισορροπημένο φλιτζάνι. Η ένταση είναι χρήσιμη όταν τη συνδυάζουμε με τον σωστό τρόπο παρασκευής.

Η κλίμακα έντασης χωρίς υπερβολές

Οι περισσότερες κάψουλες χρησιμοποιούν μια κλίμακα που μπορεί να φτάνει, ανάλογα με τη μάρκα, μέχρι το 10, 12 ή thirteen. Δεν υπάρχει ενιαίο διεθνές πρότυπο που να λέει ότι το 8 μιας εταιρείας ισούται ακριβώς με το eight μιας άλλης. Γι' αυτό, όταν δοκιμάζετε GetCoffee κάψουλες, καλό είναι να συγκρίνετε μέσα στην ίδια γκάμα και όχι μηχανικά με ό,τι πίνετε παλιότερα.

Μια πρακτική ανάγνωση είναι να σκεφτείτε τις χαμηλές εντάσεις ως πιο απαλές, τις μεσαίες ως καθημερινές και ισορροπημένες, και τις υψηλές ως πιο γεμάτες, έντονες και κατάλληλες για συγκεκριμένες στιγμές. Αυτή η προσέγγιση δεν χρειάζεται να γίνει περίπλοκη. Αν πίνετε καφέ χωρίς ζάχαρη, πιθανότατα θα αντιλαμβάνεστε πιο καθαρά τις διαφορές. Αν βάζετε γάλα ή φυτικό ρόφημα, θα χρειαστείτε συνήθως λίγο παραπάνω ένταση για να μην χαθεί ο χαρακτήρας του καφέ.

Η μεγαλύτερη παγίδα είναι να θεωρήσετε ότι η υψηλή ένταση είναι πάντα πιο ποιοτική. Στον καφέ, όπως και στο κρασί ή στη σοκολάτα, η δύναμη δεν είναι συνώνυμο της φινέτσας. Ένας πολύ έντονος coffee μπορεί να είναι απολαυστικός μετά από ένα πλούσιο γεύμα, αλλά κουραστικός στις 7 το πρωί αν το στομάχι σας είναι άδειο. Ένας ήπιος καφές μπορεί να φαίνεται αδύναμος σε κάποιον που πίνει συχνά ristretto, αλλά να είναι ιδανικός για όποιον θέλει καθαρό άρωμα χωρίς βαριά επίγευση.

Πρωινός καφές: όταν χρειάζεστε ενέργεια αλλά όχι σοκ

Το πρωί είναι η στιγμή που οι περισσότεροι ζητούν ένταση. Κατανοητό. Το ξυπνητήρι χτυπά, το σπίτι κινείται σε μισές ταχύτητες και ο πρώτος καφές μοιάζει με τελετουργικό επανεκκίνησης. Παρ' όλα αυτά, ο πρωινός καφές δεν χρειάζεται πάντα να είναι ο πιο δυνατός της ημέρας.



Αν πίνετε καφέ αμέσως μόλις ξυπνήσετε, ειδικά πριν φάτε κάτι, μια μεσαία ένταση συχνά λειτουργεί καλύτερα. Ένας GetCoffee espresso γύρω στη μεσαία κλίμακα μπορεί να δώσει αρκετό σώμα και άρωμα χωρίς να αφήσει έντονη πικράδα ή όξινη αίσθηση στο στομάχι. Αν συνοδεύετε τον καφέ με φρυγανιά, κουλούρι, γιαούρτι ή κάτι γλυκό, μπορείτε να ανεβείτε λίγο σε ένταση, γιατί η τροφή μαλακώνει την αίσθηση του καφέ.

Για όσους αγαπούν τον cappuccino ή τον latte το πρωί, η επιλογή αλλάζει. Το γάλα γλυκαίνει, αραιώνει και στρογγυλεύει τον καφέ. Μια ήπια κάψουλα μπορεί να εξαφανιστεί μέσα σε one hundred twenty ή 150 ml γάλα. Εκεί προτιμώ συνήθως μια GetCoffee κάψουλα με πιο γεμάτο προφίλ, όχι απαραίτητα την υψηλότερη ένταση, αλλά σίγουρα κάτι που έχει αρκετό σώμα για να ακουστεί. Με φυτικά ροφήματα, όπως βρώμη ή αμύγδαλο, το ίδιο ισχύει ακόμη περισσότερο, επειδή πολλές φορές έχουν δική τους γεύση και γλυκύτητα.

Αν το πρωινό σας ξεκινά με βιασύνη, κρατήστε μια σταθερή επιλογή που ξέρετε ότι σας ταιριάζει. Δεν είναι κάθε ώρα για γευσιγνωσία. Έχω στο σπίτι έναν «σίγουρο» καφέ για καθημερινές, αυτόν που βγαίνει καλά ακόμη και όταν σκέφτομαι τρία πράγματα ταυτόχρονα. Οι πιο ιδιαίτερες εντάσεις μένουν για Σάββατο ή για στιγμές που μπορώ να προσέξω πραγματικά τι πίνω.

Καφές στο γραφείο: η ένταση που δεν κουράζει

Στο γραφείο ο καφές έχει άλλο ρόλο. Δεν είναι μόνο απόλαυση, είναι διάλειμμα, αφορμή για κουβέντα, μικρή αλλαγή ρυθμού ανάμεσα σε emails και συναντήσεις. Εκεί η υπερβολική ένταση μπορεί να γυρίσει μπούμερανγκ. Ένας πολύ πικρός ή βαρύς καφές στις eleven το πρωί μπορεί να σας δώσει αρχικά ώθηση, αλλά μετά να αφήσει μια ξηρή, κουραστική επίγευση, ειδικά αν ακολουθήσει δεύτερος και τρίτος.

Για χρήση σε κοινόχρηστο χώρο, όπως εταιρική κουζίνα ή μικρό γραφείο, οι μεσαίες εντάσεις είναι συχνά η πιο ασφαλής επιλογή. Ικανοποιούν περισσότερους ανθρώπους, ταιριάζουν και σκέτες και με λίγο γάλα, και δεν απαιτούν ιδιαίτερη εξοικείωση. Αν παραγγέλνετε GetCoffee Ελλάδα για επαγγελματικό χώρο, αξίζει να έχετε δύο ή τρεις διαφορετικές εντάσεις διαθέσιμες. Μία πιο ήπια για όσους πίνουν πολλούς καφέδες, μία ισορροπημένη για καθημερινή χρήση και μία πιο δυνατή για όσους θέλουν έντονο espresso ή βάση για cappuccino.

Η εμπειρία μου λέει ότι σε χώρους εργασίας οι κάψουλες υψηλής έντασης τελειώνουν γρήγορα στην αρχή, γιατί όλοι θέλουν να τις δοκιμάσουν, αλλά οι μεσαίες είναι αυτές που αγοράζονται ξανά και ξανά. Είναι σαν το καλό ψωμί στο τραπέζι. Δεν κάνει φασαρία, αλλά λείπει όταν τελειώσει.

Υπάρχει και το ζήτημα της ώρας. Ένας καφές έντασης eight ή nine στις 9:30 μπορεί να είναι ευχάριστος. Ο ίδιος καφές στις 16:30, μετά από δύο προηγούμενους, μπορεί να γίνει υπερβολή. Αν έχετε ευαισθησία στον ύπνο, μην κοιτάτε μόνο την ένταση. Προσέξτε και πόσους καφέδες έχετε πει συνολικά, καθώς και πόσο αργά μέσα στην ημέρα τους πίνετε.

Μετά το φαγητό: ο καφές που καθαρίζει τον ουρανίσκο

Ο espresso μετά το φαγητό είναι ξεχωριστή υπόθεση. Δεν ζητάμε απαραίτητα έναν καφέ για μεγάλες γουλιές. Θέλουμε κάτι μικρό, πυκνό, καθαρό, με αρκετή ένταση ώστε να σταθεί μετά από αλμυρές, λιπαρές ή γλυκές γεύσεις. Εδώ οι υψηλότερες εντάσεις έχουν λόγο ύπαρξης.

Μετά από ένα πλούσιο μεσημεριανό, ειδικά αν υπάρχει κρέας, σάλτσα, τυριά ή σοκολατένιο επιδόρπιο, ένας πιο έντονος GetCoffee coffee μπορεί να λειτουργήσει υπέροχα. Η πικράδα, όταν είναι ισορροπημένη, καθαρίζει την αίσθηση της λιπαρότητας και δίνει αυτό το μικρό τελείωμα που πολλοί αναζητούν μετά το τραπέζι. Αν όμως το γεύμα ήταν ελαφρύ, για παράδειγμα σαλάτα, ψάρι ή ένα τοστ, ένας πολύ έντονος καφές μπορεί να μοιάζει απότομος.

Στα οικογενειακά τραπέζια έχω παρατηρήσει κάτι ενδιαφέρον. Εκείνοι που συνήθως πίνουν μέτριο καφέ, μετά το φαγητό ζητούν κάτι πιο δυνατό, αλλά σε μικρότερη ποσότητα. Αυτό είναι το κλειδί. Μια υψηλή ένταση ως σωστό espresso, περίπου 25 έως 40 ml ανάλογα με τη μηχανή και την προτίμηση, δίνει πυκνή γεύση χωρίς να γίνεται βρασπιστική. Αν την αφήσετε να τρέξει σαν lungo, μπορεί να βγάλει δυσάρεστη πικράδα.

Απόγευμα και χαλάρωση: όταν η ένταση πρέπει να κάνει πίσω

Το απόγευμα ο καφές δεν είναι πάντα ανάγκη. Συχνά είναι συνήθεια, παρέα, μικρή πολυτέλεια. Εκεί αξίζει να κατεβάσουμε ένταση. Ένας πιο ήπιος GetCoffee καφές μπορεί να συνοδεύσει ένα μπισκότο, λίγη μαύρη σοκολάτα, ένα τηλεφώνημα με φίλο ή λίγη ανάγνωση χωρίς να τραβήξει όλη την προσοχή πάνω του.

Αν πίνετε καφέ αργά και επηρεάζεται ο ύπνος σας, η ένταση από μόνη της δεν αρκεί για να σας προστατεύσει, επειδή η καφεΐνη δεν ακολουθεί πάντα την ίδια λογική με τη γευστική δύναμη. Παρ' όλα αυτά, οι ηπιότεροι καφέδες συχνά οδηγούν και σε **GetCoffee Nespresso** μικρότερη κατανάλωση, γιατί δεν δημιουργούν την ίδια ανάγκη για ζάχαρη ή γάλα. Μπορεί επίσης να σας βοηθήσουν να αποφύγετε τον τρίτο πολύ δυνατό coffee της ημέρας, που για αρκετούς είναι αυτός που χαλάει τον ύπνο.

Για απογευματινή χρήση, μου αρέσουν οι καφέδες με μαλακή οξύτητα και γλυκές νότες. Δεν χρειάζεται να είναι εντυπωσιακοί. Χρειάζεται να είναι φιλικοί. Αν η μέρα ήταν πιεστική, ένας καφές με ένταση five ή 6, σωστά εκχυλισμένος, μπορεί να είναι πιο απολαυστικός από έναν δυνατό που σας ανεβάζει κι άλλο τους παλμούς.

Πώς επηρεάζει το γάλα την επιλογή έντασης

Το γάλα είναι ο μεγάλος εξισορροπητής. Μπορεί να κάνει έναν έντονο καφέ πιο ευγενικό, αλλά μπορεί και να σβήσει έναν λεπτό, αρωματικό espresso. Όταν κάποιος μου λέει ότι μια κάψουλα «δεν έχει γεύση», η πρώτη ερώτηση είναι πόσο γάλα έβαλε. Μερικές φορές δεν φταίει ο καφές. Απλώς ζητήσαμε από μια ήπια κάψουλα να ανταγωνιστεί μια μεγάλη κούπα αφρόγαλα.

Για cappuccino, ειδικά σε αναλογία περίπου ένα μέρος espresso προς τρία ή τέσσερα μέρη γάλα και αφρό, προτιμήστε μεσαία προς υψηλή ένταση. Θέλετε ο καφές να ακούγεται μέσα από τη γλυκύτητα του γάλακτος. Για latte, όπου το γάλα είναι ακόμη περισσότερο, μια πιο έντονη κάψουλα έχει νόημα. Για macchiato, με λίγη μόνο ποσότητα γάλακτος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και πιο ισορροπημένες εντάσεις.

Τα φυτικά ροφήματα θέλουν λίγη δοκιμή. Η βρώμη, που έχει γίνει πολύ δημοφιλής, δίνει κρεμώδη υφή και γλυκιά αίσθηση, οπότε ταιριάζει με πιο έντονες, σοκολατένιες κάψουλες. Το αμύγδαλο μπορεί να φέρει μια δική του ξηροκαρπάτη νότα, αλλά αν είναι έντονο, ίσως σκεπάσει αρωματικούς καφέδες. Η σόγια θέλει προσοχή στη θερμοκρασία, γιατί μπορεί να αλλάξει υφή και να αφήσει περίεργη επίγευση αν υπερθερμανθεί.

Ένας απλός κανόνας είναι να ανεβάζετε την ένταση όσο αυξάνεται το γάλα. Όχι τυφλά, αλλά ως αφετηρία. Αν πίνετε σκέτο espresso, οι μεσαίες εντάσεις συχνά δείχνουν περισσότερες λεπτομέρειες. Αν πίνετε μεγάλο cappuccino, μια κάψουλα χαμηλής έντασης μάλλον θα χαθεί.

Espresso, ristretto ή lungo: η ίδια κάψουλα, άλλο αποτέλεσμα

Η κάψουλα δεν είναι το τέλος της ιστορίας. Το κουμπί που πατάτε στη μηχανή αλλάζει δραματικά τη γεύση. Μια GetCoffee κάψουλα που αποδίδει όμορφα ως coffee μπορεί να γίνει αδύναμη ως lungo ή υπερβολικά συμπυκνωμένη ως ristretto, ανάλογα με το προφίλ της.

Στο ristretto, η εκχύλιση είναι μικρότερη. Παίρνετε πιο πυκνό σώμα, λιγότερη αραιώση και συχνά πιο γλυκιά, συμπαγή γεύση, επειδή δεν τραβάτε τόσο πολύ από τα πιο πικρά στοιχεία του καφέ. Αυτό ταιριάζει σε έντονες κάψουλες που θέλετε να απολαύσετε σύντομα, σχεδόν σαν μικρή δόση γεύσης. Στον κλασικό coffee, η ισορροπία είναι συνήθως καλύτερη για καθημερινή χρήση. Στο lungo, περισσότερο νερό περνά μέσα από την ίδια ποσότητα καφέ, άρα αυξάνεται ο κίνδυνος να βγουν πικρές και ξηρές νότες.

Αν θέλετε μεγαλύτερη κούπα, μην αφήνετε απλώς την ίδια κάψουλα να τρέχει για πολλή ώρα. Καλύτερα να εκχυλίσετε έναν espresso και να προσθέσετε ζεστό νερό ξεχωριστά, σαν americano. Έτσι κρατάτε πιο καθαρή γεύση. Είναι μικρή λεπτομέρεια, αλλά αλλάζει πολύ το αποτέλεσμα, ειδικά σε υψηλές εντάσεις.

Οι μηχανές τύπου Nespresso έχουν συνήθως προρυθμισμένα κουμπιά, αλλά πολλές επιτρέπουν επαναπρογραμματισμό ποσότητας. Αν ο καφές σας βγαίνει μονίμως πικρός, δοκιμάστε να μειώσετε λίγο την εκχύλιση. Αν βγαίνει πολύ πυκνός ή βαρύς, προσθέστε νερό μετά, όχι απαραίτητα κατά την εκχύλιση. Με τις GetCoffee Nespresso συμβατές κάψουλες, όπως με κάθε κάψουλα, αυτή η μικρή προσαρμογή μπορεί να φέρει τον καφέ πιο κοντά στο προσωπικό σας γούστο.

Ένας πρακτικός οδηγός επιλογής ανά στιγμή

Για να γίνει πιο χειροπιαστό, σκεφτείτε την ένταση σαν επιλογή διάθεσης και όχι σαν βαθμολογία ποιότητας. Δεν αγοράζετε έναν αριθμό. Αγοράζετε μια εμπειρία για συγκεκριμένη χρήση. Ο παρακάτω μικρός οδηγός βοηθά όταν θέλετε να γεμίσετε το ντουλάπι με GetCoffee κάψουλες χωρίς να πάρετε δέκα διαφορετικά κουτιά στην τύχη.

| Στιγμή | Προτεινόμενη ένταση | Γιατί ταιριάζει | |---|---:|---| | Πρωί με άδειο στομάχι | Χαμηλή έως μεσαία | Πιο ήπια αίσθηση, λιγότερη πικράδα | | Πρωινό cappuccino | Μεσαία έως υψηλή | Το γάλα χρειάζεται καφέ με σώμα | | Γραφείο και δεύτερος καφές | Μεσαία | Ισορροπία χωρίς γευστική κούραση | | Μετά το φαγητό | Υψηλή | Καλύτερο τελείωμα μετά από έντονες γεύσεις | | Απόγευμα χαλάρωσης | Χαμηλή έως μεσαία | Πιο μαλακός χαρακτήρας και ευκολότερη απόλαυση |

Ο πίνακας δεν είναι κανόνας με σφραγίδα. Είναι σημείο εκκίνησης. Αν πίνετε πάντα σκέτο, ίσως αγαπήσετε περισσότερο τις μεσαίες εντάσεις γιατί έχουν καθαρότερο χαρακτήρα. Αν βάζετε αρκετό γάλα, θα μετακινηθείτε φυσικά προς τις υψηλότερες. Αν έχετε συνηθίσει σε ελληνικό καφέ ή mocha rot, ίσως οι έντονες κάψουλες σας φανούν πιο κοντά σε αυτό που ονομάζετε «γεμάτο καφέ». Αν έρχεστε από φίλτρου, πιθανότατα θα εκτιμήσετε πιο ήπιες επιλογές.

Πώς να δοκιμάζετε χωρίς να μπερδέυεστε

Η δοκιμή καφέ μπορεί να γίνει απλή, αρκεί να μη δοκιμάζετε τα πάντα με διαφορετικές συνθήκες. Αν σήμερα πίνετε μία κάψουλα ως espresso χωρίς ζάχαρη και αύριο μια άλλη ως cappuccino με δύο κουταλιές ζάχαρη, δεν συγκρίνετε καφέδες. Συγκρίνετε ροφήματα.

Κρατήστε σταθερά τρία πράγματα: την ποσότητα εκχύλισης, το φλιτζάνι και το νερό όσο γίνεται. Δοκιμάστε πρώτα σκέτο, έστω μία γουλιά, ακόμη κι αν τελικά προσθέσετε γάλα ή ζάχαρη. Η πρώτη γουλιά λέει πολλά για την ένταση, την πικράδα και το σώμα. Μετά προσαρμόζετε.

Μια μικρή μέθοδος που δουλεύει καλά στο σπίτι είναι η εξής:

1. Διαλέξτε τρεις GetCoffee κάψουλες με διαφορετική ένταση, μία ήπια, μία μεσαία και μία δυνατή.
2. Εκχυλίστε και τις τρεις ως coffee στην ίδια περίπου ποσότητα.
3. Δοκιμάστε πρώτα χωρίς ζάχαρη ή γάλα, έστω από δύο γουλιές.
4. Σημειώστε ποια θα πίνετε πρωί, ποια μετά το φαγητό και ποια με γάλα.
5. Αγοράστε ξανά με βάση τη χρήση, όχι μόνο με βάση την πρώτη εντύπωση.

Αυτή η διαδικασία ακούγεται σχολαστική, αλλά στην πράξη θέλει δέκα λεπτά. Μία φορά να την κάνετε, θα μάθετε περισσότερα για το γούστο σας από όσα θα μάθετε διαβάζοντας περιγραφές. Οι περιγραφές βοηθούν, όμως η γλώσσα του καθενός διαφέρει. Αυτό που για έναν είναι «πικρό και έντονο», για άλλον είναι «γεμάτο και ωραία καβουρδισμένο».

Η σημασία του νερού και της καθαρής μηχανής

Όταν κάποιος παραπονιέται ότι όλες οι κάψουλες βγαίνουν ίδιες ή όλες βγαίνουν πικρές, συχνά το πρόβλημα δεν είναι οι κάψουλες. Είναι η μηχανή. Τα άλατα, τα υπολείμματα καφέ και το παλιό νερό αλλοιώνουν τη γεύση. Ένας καλός GetCoffee καφές δεν μπορεί να δείξει τον χαρακτήρα του αν περνά μέσα από μηχανή που δεν έχει καθαριστεί μήνες.

Το νερό παίζει επίσης μεγάλο ρόλο. Σε περιοχές με σκληρό νερό, η γεύση μπορεί να γίνει επίπεδη ή βαριά, ενώ τα άλατα συσσωρεύονται γρηγορότερα. Δεν χρειάζεται απαραίτητα ακριβό φίλτρο, αλλά ένα σταθερό,

καθαρό νερό βοηθά. Αν αλλάξετε νερό και ξαφνικά ο καφές φαίνεται πιο καθαρός, δεν είναι ιδέα σας. Συμβαίνει.

Η αφαλάτωση σύμφωνα με τις οδηγίες της μηχανής δεν είναι αγγαρεία πολυτελείας. Είναι βασική συντήρηση. Μια μηχανή που ζεσταίνει σωστά και δίνει σταθερή ροή κάνει ακόμη και μια απλή κάψουλα να φαίνεται καλύτερη. Αν η ροή είναι πολύ αργή, αν ο καφές βγαίνει χλιαρός ή αν η κρέμα είναι ασυνήθιστα αδύναμη, ελέγξτε τη μηχανή πριν αλλάξετε όλη τη γκάμα καφέδων σας.

Πότε αξίζει να κυνηγάτε προσφορές και πότε όχι

Οι GetCoffee προσφορές μπορούν να είναι πολύ χρήσιμες, ειδικά αν πίνετε καθημερινά κάψουλες στο σπίτι ή αν αγοράζετε για γραφείο. Ο καφές σε κάψουλες έχει το πλεονέκτημα της σταθερότητας και της ευκολίας, αλλά όταν η κατανάλωση είναι μεγάλη, η τιμή ανά φλιτζάνι μετράει. Παρ' όλα αυτά, η καλύτερη προσφορά δεν είναι πάντα το μεγαλύτερο πακέτο από μία ένταση που δεν έχετε δοκιμάσει.

Αν βλέπετε μια οικονομική συσκευασία με πολλές κάψουλες, σκεφτείτε πρώτα αν η ένταση ταιριάζει στη χρήση σας. Ένα κουτί με πολύ δυνατές κάψουλες μπορεί να είναι εξαιρετική αγορά για κάποιον που φτιάχνει cappuccino κάθε πρωί, αλλά όχι για κάποιον που πίνει τρεις σκέτους espresso την ημέρα και προτιμά ήπια γεύση. Αντίστοιχα, μια μεγάλη ποσότητα ήπιου καφέ ίσως αποδειχθεί ακατάλληλη σε σπίτι όπου όλοι βάζουν πολύ γάλα.

Η πιο έξυπνη προσέγγιση είναι να δοκιμάσετε πρώτα μικρότερες ποσότητες και μετά να εκμεταλλευτείτε τις προσφορές σε εκείνες τις εντάσεις που ξέρετε ότι τελειώνουν γρήγορα. Για οικογένειες ή γραφεία, οι μικτές επιλογές έχουν συχνά μεγαλύτερη αξία από ένα ενιαίο πακέτο. Έτσι δεν αναγκάζεται κανείς να προσαρμοστεί σε έναν καφέ που δεν του ταιριάζει.

Λάθη που χαλούν την εμπειρία της έντασης

Το πιο συνηθισμένο λάθος είναι η υπερεκχύλιση. Πατάμε lungo επειδή θέλουμε περισσότερο καφέ, αλλά η κάψουλα έχει σχεδιαστεί να δώσει καλύτερο αποτέλεσμα σε μικρότερη ποσότητα. Η επιπλέον ροή δεν προσθέτει πάντα γεύση. Συχνά προσθέτει ξηρότητα. Αν θέλετε μεγαλύτερο ρόφημα, φτιάξτε espresso και αραιώστε με ζεστό νερό.

Το δεύτερο λάθος είναι η αποθήκευση. Οι κάψουλες προστατεύουν τον καφέ αρκετά καλά, αλλά δεν είναι μαγικές. Κρατήστε τις μακριά από ζέστη, ήλιο και έντονες μυρωδιές. Ένα ντουλάπι δίπλα στον φούρνο ή πάνω από τη μηχανή, όπου ανεβαίνει θερμοκρασία καθημερινά, δεν είναι ιδανικό. Ο καφές αγαπά τη σταθερότητα.

Το τρίτο είναι να κρίνουμε μια ένταση από μία μόνο κακή εκχύλιση. Μπορεί η μηχανή να μην είχε ζεσταθεί, μπορεί το φλιτζάνι να ήταν παγωμένο, μπορεί να είχατε μόλις φάει κάτι πολύ γλυκό ή πολύ όξινο. Δώστε σε μια κάψουλα δύο ή τρεις ευκαιρίες, σε διαφορετική ώρα, πριν αποφασίσετε ότι δεν σας ταιριάζει.

Το τέταρτο είναι η υπερβολική ζάχαρη όταν δοκιμάζουμε. Δεν υπάρχει τίποτα κακό στο να πίνει κάποιος τον καφέ του γλυκό. Ο καφές είναι προσωπική απόλαυση, όχι <https://ant1fm.gr/e-shop-kafe-o-praktikos-odigos-gia-kalyteres-online-agores/> εξέταση. Αλλά αν θέλετε να καταλάβετε ένταση, σώμα και άρωμα, δοκιμάστε πρώτα σκέτο. Μετά βάλτε ό,τι σας αρέσει.

Πώς να φτιάξετε τη δική σας μικρή «κάβα» από κάψουλες

Δεν χρειάζεστε δεκαπέντε είδη καφέ στο σπίτι. Συνήθως τρεις κατηγορίες αρκούν. Έναν ήπιο για απογεύματα ή για όσους θέλουν μαλακό φλιτζάνι. Έναν μεσαίο για καθημερινό coffee. Έναν πιο έντονο για γάλα ή για μετά

το φαγητό. Με αυτόν τον τρόπο, οι GetCoffee κάψουλες δεν γίνονται τυχαία αγορά, αλλά μικρό σύστημα που καλύπτει πραγματικές ανάγκες.

Αν μένετε μόνοι, παρατηρήστε πότε τελειώνει κάθε ένταση. Αν η δυνατή μένει πάντα τελευταία, μάλλον αγοράζετε περισσότερο από όσο χρειάζεστε. Αν η μεσαία εξαφανίζεται πρώτη, αυτή είναι η βάση σας. Αν έχετε καλεσμένους συχνά, κρατήστε μια πιο φιλική ένταση για να μη ρισκάρετε. Δεν αγαπούν όλοι τον πολύ δυνατό coffee, αλλά οι περισσότεροι μπορούν να απολαύσουν έναν ισορροπημένο.

Σε σπίτι με διαφορετικά γούστα, βοηθά να βάλετε τις κάψουλες σε ξεχωριστά σημεία ή δοχεία ανά ένταση. Όχι για να γίνει η κουζίνα καφεκοπτείο, αλλά για να μη διαλέγει κανείς στην τύχη. Ένα μικρό δοχείο για «πρωινό με γάλα», ένα για «σκέτο coffee» και ένα για «μετά το φαγητό» λύνει περισσότερα προβλήματα από όσα φαντάζεστε.

Η ιδανική ένταση είναι αυτή που ταιριάζει στη στιγμή

Η επιλογή έντασης δεν χρειάζεται να είναι δύσκολη. Θέλει απλώς να σταματήσουμε να βλέπουμε τον αριθμό σαν διαγωνισμό. Η ιδανική GetCoffee κάψουλα για το πρωί μπορεί να μην είναι η ίδια που θέλετε μετά από ένα πλούσιο δείπνο. Ο καφές που στέκεται τέλεια σε cappuccino μπορεί να είναι υπερβολικός σκέτος. Η ήπια κάψουλα που μοιάζει διακριτική στις eight το πρωί μπορεί να είναι ακριβώς ό,τι χρειάζεστε στις 6 το απόγευμα.

Αν ξεκινάτε τώρα με GetCoffee Nespresso συμβατές κάψουλες, πάρτε την ένταση ως πυξίδα. Δοκιμάστε με περιέργεια, αλλά όχι με άγχος. Κρατήστε σημειώσεις αν σας βοηθά, αλλά κυρίως ακούστε την καθημερινότητά σας. Πότε πίνετε καφέ; Με τι τον συνοδεύετε; Θέλετε ξύπνημα, απόλαυση, τελείωμα γεύματος ή παρέα;

Ο καλός καφές δεν είναι πάντα ο πιο δυνατός. Είναι εκείνος που, τη στιγμή που τον πίνετε, μοιάζει αυτονόητος. Αυτό είναι το ωραίο με τις GetCoffee κάψουλες. Σας δίνουν τη δυνατότητα να έχετε διαφορετικές εντάσεις στο ντουλάπι και να διαλέγετε ανάλογα με τη μέρα, χωρίς μύλο, χωρίς ζύγισμα, χωρίς καθυστέρηση. Ένα πάτημα, λίγη προσοχή στην επιλογή και το φλιτζάνι βρίσκει τον ρόλο του.