

Ο καλός coffee στο σπίτι δεν είναι θέμα τύχης. Είναι θέμα μικρών συνηθειών, σωστής προετοιμασίας και λίγης παρατήρησης. Το βλέπω συχνά: δύο άνθρωποι χρησιμοποιούν την ίδια μηχανή, την ίδια κάψουλα, το ίδιο φλιτζάνι, αλλά ο ένας πίνει έναν ισορροπημένο, γεμάτο καφέ και ο άλλος έναν νερουλό coffee που μοιάζει κουρασμένος πριν καν φτάσει στο τραπέζι. Η διαφορά συνήθως δεν βρίσκεται στην κάψουλα μόνο. Βρίσκεται στο πώς αντιμετωπίζουμε όλη τη διαδικασία.

Οι GetCoffee κάψουλες έχουν το πρακτικό πλεονέκτημα που ψάχνει όποιος θέλει σταθερό αποτέλεσμα χωρίς μύλο, ζυγαριά και καθάρισμα πάγκου κάθε πρωί. Αν χρησιμοποιείτε συμβατή μηχανή τύπου Nespresso, μπορείτε να φτιάξετε έναν πραγματικά ευχάριστο GetCoffee espresso, αρκεί να δώσετε σημασία σε μερικές λεπτομέρειες που πολλοί προσπερνούν. Δεν χρειάζεται να γίνετε barista. Χρειάζεται να μάθετε τη μηχανή σας, να κρατάτε καθαρό το σύστημα εκχύλισης, να επιλέγετε σωστά την ένταση της κάψουλας και να σταματάτε τον καφέ στο κατάλληλο σημείο.

Στο σπίτι μου, η πρωινή κάψουλα ήταν για χρόνια κάτι βιαστικό. Πάταγα το κουμπί, έπαιρνα τον καφέ και συνέχιζα. Όταν άρχισα να προσέχω τη θερμοκρασία του φλιτζανιού, την ποσότητα στο φλιτζάνι και την καθαριότητα της μηχανής, η διαφορά ήταν άμεση. Ο ίδιος GetCoffee καφές έγινε πιο αρωματικός, λιγότερο πικρός και με καλύτερο σώμα. Αυτό είναι το ωραίο με τις κάψουλες: επειδή η δόση είναι ήδη μετρημένη, οι μικρές αλλαγές γύρω από την εκχύλιση φαίνονται καθαρά.

Τι σημαίνει “τέλειος” espresso όταν μιλάμε για κάψουλες

Ο τέλειος coffee δεν είναι ίδιος για όλους. Άλλος θέλει έντονο, κοντό καφέ με παχύ σώμα. Άλλος προτιμά πιο μαλακό αποτέλεσμα, με λιγότερη πικράδα και πιο καθαρό άρωμα. Υπάρχουν όμως ορισμένα σημάδια που δείχνουν ότι η εκχύλιση πήγε καλά. Ο καφές πρέπει να έχει ζωντανό άρωμα αμέσως μόλις πέσει στο φλιτζάνι, κρέμα που στέκεται για λίγο και γεύση με ισορροπία ανάμεσα σε ένταση, γλυκύτητα, οξύτητα και πικράδα.

Με τις GetCoffee κάψουλες, όπως και με κάθε κάψουλα συμβατή με σύστημα Nespresso, το αποτέλεσμα εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περνάει μέσα από τον καφέ. Αν αφήσετε υπερβολικά πολύ νερό να περάσει, ο espresso αραιώνει και συχνά βγάζει πικρές, ξηρές νότες. Αν τον κόψετε πολύ νωρίς, μπορεί να είναι υπερβολικά συμπυκνωμένος, με ωμή ένταση και λιγότερο άνοιγμα στα αρώματα.

Για τους περισσότερους espresso με κάψουλα, ένα εύρος περίπου 25 έως 40 ml δίνει το πιο ισορροπημένο αποτέλεσμα. Το κλασικό κουμπί espresso σε πολλές μηχανές είναι προγραμματισμένο κοντά στα forty ml, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι είναι ιδανικό για κάθε χαρμάνι. Μια πιο δυνατή κάψουλα μπορεί να δουλέψει ωραία στα 30 ml. Μια πιο ήπια μπορεί να δείξει καλύτερα στα 35 ή 40 ml. Το lungo, από την άλλη, χρειάζεται κάψουλα που έχει σχεδιαστεί για μεγαλύτερη εκχύλιση. Αν πάρετε μια κάψουλα coffee και την τραβήξετε σαν lungo, συνήθως πληρώνετε το τίμημα στη γεύση.

Η μηχανή σας επηρεάζει περισσότερο απ’ όσο νομίζετε

Πολλοί θεωρούν ότι αφού η κάψουλα είναι έτοιμη, η μηχανή απλώς κάνει τη δουλειά της. Στην πράξη, δύο μηχανές συμβατές με GetCoffee Nespresso κάψουλες μπορεί να δώσουν ελαφρώς διαφορετικό αποτέλεσμα. Η πίεση, η θερμοκρασία, η κατάσταση της αντλίας, η καθαριότητα της κεφαλής και η ροή του νερού επηρεάζουν τον καφέ. Δεν χρειάζεται να αγχωθείτε με τεχνικές λεπτομέρειες. Αρκεί να καταλάβετε πότε η μηχανή λειτουργεί σωστά και πότε ζητά φροντίδα.

Αν ο καφές βγαίνει ξαφνικά πιο αργά από πριν, αν ακούτε την αντλία να ζορίζεται ή αν η ποσότητα στο φλιτζάνι δεν είναι σταθερή, πιθανότατα υπάρχει συσσώρευση αλάτων ή υπολειμμάτων. Στην Ελλάδα το νερό

διαφέρει πολύ από περιοχή σε περιοχή. Σε αρκετές περιοχές, ειδικά όπου το νερό είναι πιο σκληρό, τα άλατα μαζεύονται γρήγορα. Αυτό δεν χαλάει μόνο τη μηχανή μακροπρόθεσμα, αλλά αλλάζει και τη γεύση. Ο καφές μπορεί να βγει επίπεδος, με θαμπό άρωμα, ακόμη κι αν η κάψουλα είναι φρέσκια.

Ένα απλό ξέπλυμα πριν τον πρώτο καφέ της ημέρας βοηθάει περισσότερο απ' όσο ακούγεται. Αφήστε να τρέξει λίγο νερό χωρίς κάψουλα, ώστε να ζεσταθεί το κύκλωμα και να φύγουν τυχόν υπολείμματα από την προηγούμενη χρήση. Αν χρησιμοποιείτε μικρό φλιτζάνι coffee, μπορείτε να περάσετε αυτό το ζεστό νερό μέσα στο φλιτζάνι και μετά να το αδειάσετε. Έτσι προθερμαίνεται και το φλιτζάνι. Ο espresso είναι μικρός σε όγκο, άρα κρυώνει πολύ γρήγορα. Ένα παγωμένο φλιτζάνι μπορεί να ρίξει τη θερμοκρασία και να κάνει τον καφέ να φαίνεται λιγότερο αρωματικός.

Η επιλογή της κάψουλας δεν είναι μόνο θέμα έντασης

Στις συσκευασίες με κάψουλες θα δείτε συχνά αριθμούς έντασης. Είναι χρήσιμοι, αλλά δεν λένε όλη την ιστορία. Η ένταση μπορεί να σχετίζεται με το καβούρδισμα, το σώμα, την πικράδα ή τη συνολική αίσθηση στο στόμα. Ένας GetCoffee coffee με υψηλή ένταση μπορεί να είναι ιδανικός για όσους πίνουν τον καφέ σκέτο και θέλουν γεμάτη γεύση. Μπορεί επίσης να σταθεί καλύτερα σε freddo espresso, όπου ο πάγος αραιώνει το αποτέλεσμα. Αν όμως πίνετε τον καφέ σας πιο αργά ή είστε ευαίσθητοι στην πικράδα, ίσως προτιμήσετε μια πιο μεσαία ένταση.

Ο GetCoffee καφές, όπως κάθε καφές σε κάψουλα, αξίζει να δοκιμάζεται με σταθερές συνθήκες. Αν αλλάζετε κάθε φορά φλιτζάνι, ποσότητα, νερό και ώρα εκχύλισης, δύσκολα θα καταλάβετε τι πραγματικά σας αρέσει. Κρατήστε για λίγες μέρες την ίδια ποσότητα νερού, για παράδειγμα 35 ml, και δοκιμάστε δύο ή τρεις διαφορετικές κάψουλες. Θα δείτε γρήγορα ποια βγάζει πιο γλυκό αποτέλεσμα, ποια έχει πιο έντονο καβούρδισμα και ποια ταιριάζει καλύτερα με γάλα.

Μια λεπτομέρεια που συχνά παραβλέπεται είναι η ώρα της ημέρας. Το πρωί, πολλοί θέλουν έναν πιο δυνατό καφέ, ίσως με μεγαλύτερο σώμα. Μετά το φαγητό, ένας πιο κοντός, έντονος espresso μπορεί να καθαρίσει ευχάριστα τον ουρανίσκο. Το απόγευμα, ίσως θέλετε κάτι πιο ήπιο, ειδικά αν είστε ευαίσθητοι στην καφεΐνη. Οι κάψουλες διευκολύνουν αυτές τις μικρές προσαρμογές χωρίς να χρειάζεται να ανοίγετε διαφορετικές σακούλες αλεσμένου καφέ.

Το νερό είναι το μισό φλιτζάνι

Ο coffee αποτελείται κυρίως από νερό. Αυτό ακούγεται αυτονόητο, αλλά στην πράξη πολλοί επενδύουν σε καλές κάψουλες και μετά γεμίζουν το δοχείο της μηχανής με νερό που έχει μείνει δύο μέρες εκτεθειμένο. Το φρέσκο νερό κάνει μεγάλη διαφορά. Δεν χρειάζεται απαραίτητα εμφιαλωμένο. Αν το νερό της βρύσης σας έχει έντονη μυρωδιά χλωρίου ή πολλά άλατα, ένα απλό φίλτρο κανάτας μπορεί να βελτιώσει αισθητά τη γεύση.

Προσέξτε όμως να μην πάτε στο άλλο άκρο. Πολύ "άδειο" νερό, με υπερβολικά χαμηλή περιεκτικότητα σε μέταλλα, μπορεί να δώσει καφέ χωρίς σώμα και βάθος. Ο καφές χρειάζεται κάποια μεταλλικά στοιχεία για να εκχυλιστεί σωστά. Στην καθημερινή χρήση, ένα φιλτραρισμένο νερό μέτριας σκληρότητας είναι συνήθως μια καλή λύση. Αν παρατηρείτε άλατα γρήγορα στο δοχείο ή στο στόμιο της μηχανής, κάντε αφαλάτωση πιο συχνά. Αν δεν βλέπετε πολλά άλατα, μην ξεχνάτε πάλι τον καθαρισμό, γιατί τα έλαια του καφέ αφήνουν δικά τους υπολείμματα.

Το δοχείο νερού θέλει επίσης πλύσιμο, όχι απλώς γέμισμα. Ένα γρήγορο ξέβγαλμα κάθε μέρα και ένα πιο σχολαστικό πλύσιμο λίγες φορές την εβδομάδα κρατούν τη γεύση καθαρή. Έχω δει μηχανές όπου ο ιδιοκτήτης έκανε αφαλάτωση κανονικά, αλλά το δοχείο είχε μυρωδιά πλαστικού και στάσιμου νερού. Ο καφές δεν συγχωρεί τέτοια πράγματα, ειδικά όταν μιλάμε για μικρό ρόφημα όπως ο espresso.

Η σωστή εκχύλιση, βήμα βήμα χωρίς υπερβολές

Αν θέλετε μια απλή ρουτίνα για σταθερό GetCoffee espresso, κρατήστε τη σύντομη και επαναλήψιμη. Δεν χρειάζεται τελετουργία δέκα λεπτών. Χρειάζεται να κάνετε τα ίδια σωστά βήματα κάθε φορά, ώστε όταν αλλάζει η γεύση να ξέρετε τι έφταιξε.

1. Γεμίστε το δοχείο με φρέσκο νερό και ανοίξτε τη μηχανή αρκετά νωρίς ώστε να ζεσταθεί καλά.
2. Τρέξτε λίγο νερό χωρίς κάψουλα, ιδανικά μέσα στο φλιτζάνι που θα χρησιμοποιήσετε, και μετά αδειάστε το.
3. Τοποθετήστε την κάψουλα σωστά, χωρίς να πιέζετε βιαστικά τον μοχλό αν νιώθετε αντίσταση.
4. Εκχυλίστε περίπου 25 έως forty ml, ανάλογα με την κάψουλα και το γούστο σας.
5. Ανακατέψτε ελαφρά τον espresso πριν πιείτε, γιατί τα πρώτα και τα τελευταία υγρά της εκχύλισης έχουν διαφορετική ένταση.

Το ανακάτεμα ίσως ξενίσει όσους έχουν συνηθίσει να θαυμάζουν την κρέμα ανέγγιχτη. Στην πραγματικότητα, ένα μικρό ανακάτεμα ενώνει τα στρώματα του καφέ. Η πρώτη ροή είναι πιο πυκνή και αρωματική, η τελευταία πιο αραιή και συχνά πιο πικρή. Με ένα απαλό γύρισμα του κουταλιού, ο καφές γίνεται πιο ομοιόμορφος. Δεν χρειάζεται να τον χτυπήσετε, απλώς να τον “δέσετε”.

Πώς να ρυθμίσετε την ποσότητα στη μηχανή

Οι περισσότερες οικιακές μηχανές με κάψουλες επιτρέπουν προγραμματισμό της ποσότητας για espresso και lungo. Αν η μηχανή σας βγάζει πάντα περισσότερο καφέ απ’ όσο θέλετε, αξίζει να αλλάξετε τη ρύθμιση. Συνήθως κρατάτε πατημένο το κουμπί μέχρι να φτάσει η επιθυμητή ποσότητα και η μηχανή αποθηκεύει τη νέα ρύθμιση. Επειδή κάθε μοντέλο διαφέρει, κοιτάξτε τις οδηγίες του κατασκευαστή για την ακριβή διαδικασία.

Πρακτικά, ένα μικρό γυάλινο δοσομετρικό ή μια ζυγαριά κουζίνας βοηθάει πολύ. Τα ml και τα γραμμάρια δεν ταυτίζονται απόλυτα στον καφέ με κρέμα, αλλά για οικιακή χρήση η διαφορά δεν θα σας προβληματίσει. Αν στοχεύετε σε περίπου 30 έως 35 g στο φλιτζάνι, θα είστε κοντά σε έναν ωραίο κοντό coffee. Αφού βρείτε την ποσότητα που σας αρέσει, αποθηκεύστε τη στη μηχανή και μείνετε εκεί για λίγες μέρες.

Μην αλλάζετε ποσότητα ανάλογα με τη διάθεση χωρίς να το σκέφτεστε. Αν θέλετε πιο δυνατό καφέ, είναι συνήθως καλύτερο να χρησιμοποιήσετε πιο έντονη κάψουλα ή να μειώσετε λίγο την εκχύλιση, όχι να πατάτε τυχαία το κουμπί και να σταματάτε “με το μάτι” κάθε φορά. Το μάτι ξεγελιέται, ειδικά όταν αλλάζει το φλιτζάνι. Ένα στενό φλιτζάνι δείχνει γεμάτο με λιγότερο υγρό, ένα φαρδύ δείχνει άδειο με την ίδια ποσότητα.

Το φλιτζάνι αλλάζει την εμπειρία

Ένα σωστό φλιτζάνι espresso δεν είναι διακοσμητική λεπτομέρεια. Το υλικό, το πάχος και το σχήμα επηρεάζουν τη θερμοκρασία και την αίσθηση. Η πορσελάνη με σχετικά παχύ τοίχωμα κρατάει καλύτερα τη θερμότητα. Το πολύ μεγάλο φλιτζάνι κάνει τον espresso να απλώνεται και να χάνει γρήγορα θερμοκρασία. Το πολύ λεπτό γυαλί δείχνει όμορφο, αλλά αν δεν είναι προθερμασμένο, κρυώνει τον καφέ γρήγορα.

Για έναν GetCoffee espresso, ένα φλιτζάνι περίπου 60 έως ninety ml είναι πρακτικό. Έχει αρκετό χώρο για την κρέμα και το άρωμα, χωρίς να κάνει τον καφέ να φαίνεται λίγος. Αν πίνετε ristretto, δηλαδή πολύ κοντό καφέ, μπορείτε να πάτε σε ακόμη μικρότερο φλιτζάνι. Για lungo, προτιμήστε μεγαλύτερο, αλλά μόνο αν η κάψουλα είναι κατάλληλη για lungo ή αν γνωρίζετε ότι σας αρέσει πιο ελαφρύ αποτέλεσμα.

Η θερμοκρασία σερβιρίσματος παίζει επίσης ρόλο στη γεύση. Πολύ καυτός καφές κρύβει αρώματα και τονίζει την αίσθηση καψίματος. Πολύ κρύος καφές βγάζει ξινές ή επίπεδες νότες. Ο coffee από κάψουλα βγαίνει σε θερμοκρασία που πίνεται σχετικά γρήγορα. Αφήστε τον μισό λεπτό να σταθεί, μυρίστε τον και μετά δοκιμάστε. Θα παρατηρήσετε ότι αλλάζει καθώς πέφτει λίγο η θερμοκρασία. Οι πιο σοκολατένιες και ξηροκαρπάτες νότες φαίνονται συχνά καλύτερα μετά τις πρώτες γουλιές.

Συχνά λάθη που χαλούν τον espresso

Τα περισσότερα λάθη δεν είναι καταστροφικά από μόνα τους. Μαζεύονται όμως και στο τέλος ο καφές βγαίνει μέτριος. Αν διορθώσετε δύο ή τρία, θα δείτε διαφορά χωρίς να αλλάξετε μηχανή ή κάψουλες.

1. Χρησιμοποιείτε παλιό νερό στο δοχείο, ειδικά αν η μηχανή μένει κοντά σε ήλιο ή ζέστη.
2. Τραβάτε κάθε κάψουλα σαν lungo, ακόμη κι όταν είναι φτιαγμένη για coffee.
3. Δεν κάνετε ποτέ αφαλάτωση ή την κάνετε μόνο όταν η μηχανή αρχίσει να δυσκολεύεται.
4. Βάζετε τον καφέ σε κρύο, μεγάλο φλιτζάνι και μετά αναρωτιέστε γιατί φαίνεται άτονος.
5. Αποθηκεύετε τις κάψουλες δίπλα σε φούρνο, παράθυρο ή σημείο με υγρασία.

Η αποθήκευση αξίζει ειδική αναφορά. Οι κάψουλες προστατεύουν τον καφέ πολύ καλύτερα από μια ανοιχτή συσκευασία αλεσμένου, αλλά δεν είναι μαγικές. Η ζέστη και η υγρασία κουράζουν τα αρώματα. Κρατήστε τις GetCoffee κάψουλες σε δροσερό, ξηρό ντουλάπι, μακριά από έντονες μυρωδιές. Ο καφές απορροφά οσμές πιο εύκολα απ' όσο νομίζουμε. Αν οι κάψουλες βρίσκονται δίπλα σε μπαχαρικά ή καθαριστικά, μπορεί να αλλοιωθεί η εμπειρία, έστω και διακριτικά.

Espresso σκέτος, με ζάχαρη ή με γάλα

Δεν υπάρχει αστυνομία του coffee στην κουζίνα σας. Αν σας αρέσει με λίγη ζάχαρη, πιείτε τον έτσι. Αν θέλετε γάλα, επίσης. Το ζητούμενο είναι να ξέρετε πώς αλλάζει το αποτέλεσμα και να επιλέγετε κάψουλα ανάλογα.

Για σκέτο GetCoffee espresso, μια κάψουλα με ισορροπία και καθαρό άρωμα έχει μεγαλύτερη σημασία. Εκεί φαίνονται όλα, και τα καλά και τα κακά. Αν υπάρχει υπερβολική πικράδα από μεγάλη εκχύλιση, δεν θα κρυφτεί. Αν η μηχανή έχει άλατα, θα το καταλάβετε. Για καφέ με ζάχαρη, οι πιο έντονες και καβουρδισμένες κάψουλες συχνά λειτουργούν καλά, γιατί η γλυκύτητα στρογγυλεύει τις γωνίες τους. Με μισό κουταλάκι ζάχαρη, ένας δυνατός coffee μπορεί να γίνει απολαυστικός χωρίς να χάσει χαρακτήρα.

Με γάλα, τα πράγματα αλλάζουν. Το γάλα γλυκαίνει, μαλακώνει την πικράδα και καλύπτει λεπτά αρώματα. Αν φτιάχνετε cappuccino ή flat white στο σπίτι, προτιμήστε πιο έντονη κάψουλα, ώστε ο καφές να μη χαθεί. Ένας πολύ ήπιος espresso μπορεί να γίνει απλώς "ζεστό γάλα με ιδέα καφέ". Για freddo coffee ή freddo cappuccino, η ένταση είναι ακόμη πιο σημαντική, γιατί ο πάγος αραιώνει και ψύχει απότομα το ρόφημα. Σε αυτή την περίπτωση, βοηθάει να εκχυλίσετε λίγο πιο κοντά, για παράδειγμα γύρω στα 30 ml, και να χτυπήσετε τον καφέ αμέσως με πάγο.

Freddo espresso με κάψουλα GetCoffee

Στην Ελλάδα, ο freddo espresso δεν είναι εποχική παραξενιά. Πίνεται όλο τον χρόνο, ειδικά όταν ο καφές πρέπει να κρατήσει περισσότερο. Με GetCoffee κάψουλες μπορείτε να φτιάξετε πολύ αξιοπρεπή freddo, αρκεί να μην ξεκινήσετε με αδύναμο espresso. Ο πάγος είναι σκληρός κριτής. Ότι είναι ήδη λεπτό και νερουλό, θα γίνει ακόμη πιο άδειο.

Η καλύτερη πρακτική στο σπίτι είναι να φτιάξετε έναν ή δύο κοντούς espresso, ανάλογα με το πόσο δυνατό θέλετε το ρόφημα. Αν χρησιμοποιείτε μία κάψουλα, κρατήστε την εκχύλιση κοντή. Αν χρησιμοποιείτε δύο, μπορείτε να έχετε πιο γεμάτο αποτέλεσμα, κοντά σε αυτό που συναντάτε σε καφέ έξω. Χτυπήστε τον ζεστό coffee αμέσως με δύο ή τρία παγάκια, όχι με ολόκληρο ποτήρι γεμάτο πάγο από την αρχή. Έτσι κρυώνει γρήγορα χωρίς να αραιώσει υπερβολικά. Μετά τον σερβίρετε σε ποτήρι με φρέσκο πάγο.

Αν βάζετε ζάχαρη, διαλύστε την στον ζεστό coffee πριν το χτύπημα. Η ζάχαρη δεν διαλύεται καλά σε κρύο καφέ, και μετά μένει στον πάτο. Αν χρησιμοποιείτε σιρόπι ή γλυκαντικό, προσαρμόστε την ποσότητα προσεκτικά, γιατί ο μικρός όγκος του espresso κάνει κάθε προσθήκη πιο αισθητή. Για freddo cappuccino, το κρύο αφρόγαλα θέλει γάλα με αρκετή πρωτεΐνη. Δεν χρειάζεται απαραίτητα πλήρες, αλλά ένα πολύ ελαφρύ ή φυτικό ρόφημα χωρίς κατάλληλη σύνθεση μπορεί να μη δώσει σταθερό αφρό.

Πότε αξίζει να κοιτάξετε GetCoffee προσφορές

Αν πίνετε καφέ καθημερινά, οι κάψουλες γίνονται σταθερό έξοδο. Εκεί οι GetCoffee προσφορές μπορούν να έχουν νόημα, ειδικά αν ξέρετε ήδη ποιες γεύσεις σας ταιριάζουν. Το λάθος είναι να αγοράζετε μεγάλη ποσότητα μόνο επειδή η τιμή φαίνεται καλή, χωρίς να έχετε δοκιμάσει πρώτα το χαρμάνι. Ο καφές που δεν σας αρέσει παραμένει καφές που δεν σας αρέσει, όσο οικονομικός κι αν ήταν.

Πιο πρακτικό είναι να ξεκινήσετε με μικρότερη ποικιλία. Δοκιμάστε μερικές εντάσεις, κρατήστε σημειώσεις έστω νοητά και μετά αγοράστε περισσότερες κάψουλες από εκείνες που πραγματικά πίνετε ευχάριστα. Αν στο σπίτι υπάρχουν δύο ή τρεις άνθρωποι με διαφορετικά γούστα, μια μικτή επιλογή είναι καλύτερη από ένα μεγάλο απόθεμα μίας γεύσης. Σε γραφείο, από την άλλη, συνήθως κερδίζουν οι μεσαίες και υψηλές εντάσεις, γιατί αντέχουν καλύτερα σε ζάχαρη, γάλα και διαφορετικές προτιμήσεις.

Στην αγορά GetCoffee Ελλάδα, όπως και γενικότερα στις κάψουλες συμβατού τύπου, αξίζει να υπολογίζετε και την ταχύτητα κατανάλωσης. Μην αποθηκεύετε ποσότητες για υπερβολικά μεγάλο διάστημα αν δεν τις χρειάζεστε. Παρότι οι κάψουλες έχουν καλή διάρκεια, ο φρέσκος καφές έχει πάντα πιο ζωντανό άρωμα. Αγοράστε με ρυθμό που ταιριάζει στην κατανάλωσή σας. Αν πίνετε έναν καφέ την ημέρα, διαφορετικές ανάγκες έχετε από ένα σπίτι όπου φτιάχνονται έξι espresso καθημερινά.

Μικρή διάγνωση γεύσης στο σπίτι

Ο πιο γρήγορος τρόπος να βελτιώσετε τον καφέ σας είναι να μάθετε να αναγνωρίζετε τι δεν πάει καλά. Αν ο espresso βγαίνει υπερβολικά πικρός, κοιτάξετε πρώτα την ποσότητα. Μήπως τον αφήνετε να τρέξει πολύ; Μήπως η κάψουλα είναι έντονη και σκούρα καβουρδισμένη, ενώ εσείς προτιμάτε πιο ήπια γεύση; Μήπως η μηχανή χρειάζεται καθαρισμό; Η πικράδα δεν είναι πάντα κακό. Ένας espresso πρέπει να έχει κάποια πικρή δομή. Όταν όμως θυμίζει καμένο ξύλο ή αφήνει ξηρότητα που επιμένει, κάτι θέλει ρύθμιση.

Αν ο καφές βγαίνει ξινός ή άδειος, μπορεί η μηχανή να μην έχει ζεσταθεί αρκετά ή το φλιτζάνι να είναι πολύ κρύο. Μπορεί επίσης η εκχύλιση να είναι πολύ σύντομη για τη συγκεκριμένη κάψουλα. Δοκιμάστε να αυξήσετε λίγο την ποσότητα, από 25 σε 30 ή από 30 σε 35 ml, και δείτε αν ανοίγει η γεύση. Αν ο καφές φαίνεται νερούλος, μειώστε το νερό ή επιλέξτε πιο έντονη κάψουλα. Αν η κρέμα εξαφανίζεται αμέσως, δεν σημαίνει πάντα κακός καφές, αλλά μπορεί να δείχνει παλιές κάψουλες, χαμηλή θερμοκρασία ή θέμα πίεσης στη μηχανή.



Το σημαντικό είναι να αλλάζετε ένα πράγμα τη φορά. Αν αλλάξετε ταυτόχρονα νερό, κάψουλα, ποσότητα και φλιτζάνι, δεν θα ξέρετε ποια αλλαγή βοήθησε. Κρατήστε τη διαδικασία απλή. Ένας καλός coffee στο σπίτι είναι αποτέλεσμα επανάληψης, όχι επίδειξης.

Η αίσθηση του καλού καθημερινού καφέ

Ο τέλειος GetCoffee espresso δεν χρειάζεται να μοιάζει με καφέ διαγωνισμού. Χρειάζεται να σας δίνει χαρά κάθε μέρα. Να έχει άρωμα όταν πλησιάζετε το φλιτζάνι, να μην καίει δυσάρεστα, να μην πικρίζει χωρίς λόγο, να έχει αρκετό σώμα ώστε να νιώθετε ότι πίνετε coffee και όχι ζεστό νερό με χρώμα. Οι κάψουλες προσφέρουν ευκολία, αλλά η ευκολία δεν σημαίνει αδιαφορία. Με καθαρή μηχανή, φρέσκο νερό, σωστή ποσότητα και κάψουλα που ταιριάζει στο γούστο σας, το αποτέλεσμα ανεβαίνει επίπεδο.

Αν ξεκινούσα από το μηδέν, θα έκανα το εξής για μία εβδομάδα: θα προθέρμαινα πάντα μηχανή και φλιτζάνι, θα έβαζα φρέσκο φιλτραρισμένο νερό, θα ρύθμιζα τον espresso στα 35 ml και θα δοκίμαζα διαφορετικές GetCoffee κάψουλες χωρίς γάλα την πρώτη φορά. Μετά θα κρατούσα δύο αγαπημένες επιλογές, μία για σκέτο espresso και μία πιο δυνατή για freddo ή ροφήματα με γάλα. Αυτή η μικρή δοκιμή αρκεί για να μάθετε πολύ περισσότερα απ' όσα δείχνει απλώς ο αριθμός έντασης στη συσκευασία.

Ο καφές στο σπίτι έχει μια δική του ησυχία. Δεν έχει την πίεση της ουράς, τον θόρυβο του μύλου, [Δείτε αυτόν τον ιστότοπο](#) τις βιαστικές παραγγελίες. Έχει όμως κάτι εξίσου απαιτητικό: την καθημερινή επανάληψη. Εκεί φαίνεται αν μια συνήθεια είναι καλή. Αν ο GetCoffee espresso σας βγαίνει σταθερά νόστιμος, αν ξέρετε πώς να τον προσαρμόσετε όταν θέλετε κάτι πιο δυνατό ή πιο ήπιο, τότε έχετε πετύχει τον πραγματικό στόχο. Όχι τον τέλειο καφέ σε μια τυχαία καλή μέρα, αλλά έναν καφέ που μπορείτε να απολαμβάνετε ξανά και ξανά, με την ίδια μικρή ικανοποίηση στην πρώτη γουλιά.