



Вкусный кофе дома: насколько сложно?

Сложно представить себе утро без чашки американо/эспрессо, или дождливый осенний вечер без капучино. Достаточно дойти до ближайшей кофейни, подождать пару минут и вуаля - эликсир жизни под пластиковой крышечкой уже в ваших руках. Но что делать, если рядом нет кофейни или не хочется в холод выходить на улицу? Готовить кофе дома!

Варианты домашнего приготовления кофе

В целом, приготовить кофе дома несложно - люди давно научились делать это при помощи специальной посуды и устройств. Если вы предпочитаете самостоятельно готовить для себя еду и напитки, или не хотите выходить из дома, то вам подойдет:

- Классическая варка - налить воду, добавить кофе и поставить турку на огонь. Самый простой и древний способ приготовления напитка. Правда нужно уметь самостоятельно определять порцию кофе, количество воды и время приготовления.
- Альтернативные способы - к ним относится фильтр-кофе, V60 или, например аэропресс. С помощью “альтернативы” можно получить очень необычные напитки с тонким вкусом, НО: нужна специальная посуда и навыки ее использования. К тому же, далеко не все в восторге от вкуса “альтернативы”.
- Домашняя кофемашина - самый удобный и быстрый способ приготовления кофе дома. Автоматические кофеварки могут приготовить несколько кофейных напитков с добавлением молока и какао буквально по “одному нажатию”.

В качестве примера можете глянуть на кофемашины Jura швейцарского производства. Это довольно компактные устройства, которые легко спрятать в кухонном шкафу и можно установить в любой комнате с доступом к розетке. Мобильнее, чем турка!

Насколько сложно обслуживать домашнюю кофеварку?

“За ней слишком сложно ухаживать” - одна из основных причин, по которой люди отказываются от вкусного кофе из кофемашины и возвращаются к более простым способам приготовления. На самом деле, кофемашину обслуживать не сложнее, чем стиральную или посудомоечную машину. Для нормальной работы достаточно:

- своевременно очищать поддон от остатков кофе;
- доливать воду и/или молоко - машина сама сообщит, когда нужно это сделать;
- время от времени очищать механизм от кальцинации и загрязнений при помощи специальной таблетки.



Это проще и быстрее, чем мыть турку, капучинатор и емкость для взбивания молока после каждого приготовления кофе. А если вы не уследите и напиток убежит или пригорит, то мойка займет еще больше времени.

Комплектом - лучше

Как правило, производители кофемашин предлагают и все необходимые средства для удобной эксплуатации и ухода за устройством. Даже для маленькую домашнюю кофеварку легко “прокачать” при помощи:

- отсека для взбивания молока (если он не встроен);
- WiFi-модуля для интеграции с “умным домом”;
- дополнительных насадок.

Например, покупая кофемашину лучше сразу же заказать таблетки для очистки кофеварки, новые фильтры, резервуар для очистки молочной системы, а также другие расходные материалы, которые точно подойдут для вашего устройства.

Консультанты производителя даже расскажут как правильно почистить кофемашину и использовать тот или иной аксессуар. Поэтому лучше покупать кофеварку, аксессуары и расходники от одной компании.

Забыли про кофе

Ни одна кофеварка не сможет приготовить вкусный напиток из плохих зерен. Говоря о способах приготовления мы забываем о самом главном - кофе. Домашние кофемашины, как правило, работают с брекетами молотого кофе или кофейными зернами (модели со встроенной системой помола), поэтому вы практически не ограничены в выборе продукта.

О том, как выбрать хорошие кофейные зерна и в чем отличия между купажами мы расскажем в одной из следующих статей. Если вы впервые покупаете кофе для кофеварки и не знаете, где найти хороший продукт можете также посмотреть предложения на сайте Juga. Как минимум, вы сэкономите на доставке, покупая одновременно кофемашину и кофе.