Kawa i herbata w świątecznej odsłonie

Do zrobienia dobrej kawy lub herbaty wystarczy dzbanek, świeża zimna woda i świeża kawa albo herbata. Wystarczy tylko trochę więcej wysiłku żeby przygotować ich świąteczne wersje.

Producenci zazwyczaj radzą użyć 1–2 łyżki mielonej kawy na 150 ml wody (warto sprawdzić przepis na opakowaniu). Kawy ziarnistej należy z mleć tylko tyle, ile zamierzamy użyć. Kawę na przyjęcia warto parzyć w dużych termosach, dzięki czemu pozostanie gorąca nawet 2 godziny. Gościom należy zaproponować zarówno kawę zwykłą, jak i bezkofeinową. Można ją podawać ze spiralkami ze skórki pomarańczy, likierami oraz syropami, np. z syropem orzechowym.
Nieotwarte opakowania kawy mielonej, instant i liofilizowanej można przechowywać w temperaturze pokojowej do roku. Po otwarciu kawa szybko traci aromat więc należy ją przechowywać nie dłużej niż 3 tygodnie, w lodówce. Jeśli kawy jest więcej, niż zużywa się w ciągu 3 tygodni, najlepiej podzielić ją na tygodniowe porcje i trzymać w szczelnych pojemnikach w zamrażalniku. Otwarte opakowanie kawy ziarnistej również należy zużyć w ciągu 3 tygodni. W zamrażalniku można przechowywać ją do roku, w szczelnie zamkniętym pojemniku. Przed zmieleniem należy ją rozmrozić.

Świąteczna mokka cynamonowa

1/2 szklanki mielonej kawy mokka
1 łyżka cynamonu
1/4 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
5 szklanek wody
1 szklanka mleka
1/3 szklanki syropu czekoladowego
50 g brązowego cukru
1 łyżeczka esencji waniliowej

bita śmietana, do dekoracji

1) Wymieszać w misce kawę z cynamonem i gałką muszkatołową. Nałożyć do filtra w ekspresie do kawy. Parzyć zgodnie z zaleceniami producenta.
2) Wymieszać mleko z syropem czekoladowym i brązowym cukrem w rondlu. Podgrzewać na małym ogniu, aż cukier się rozpuści, mieszać od czasu do czasu. Dodać esencję waniliową i zaparzoną kawę. Wlać do kubków i udekorować bitą śmietaną.

W sprzedaży dostępnych jest obecnie wiele gatunków herbaty. Herbatę w torebkach zalewa się wrzątkiem w kubku lub czajniczku i odstawia na 3 do 5 minut, w zależności od gatunku. Torebkę należy usunąć natychmiast po zaparzeniu, aby herbata nie nabrała nieprzyjemnego, gorzkiego smaku.
Sypką herbatę parzy się w czajniczku ogrzanym gorącą wodą. Należy wsypać 1 kopiastą łyżeczkę listków na każdą filiżankę o pojemności 175 ml. Po zaparzeniu należy usunąć listki bądź odcedzić napar do innego czajniczka, również ogrzanego gorącą wodą.
Herbata przechowywana w odpowiednich warunkach zachowuje świeżość do 2 lat. Na jej jakość wpływa wilgoć, temperatura, światło i zapachy. Najlepiej jest trzymać herbatę w szczelnie zamykanym pojemniku, bez dostępu światła, w chłodnym i suchym miejscu. Różne gatunki koniecznie należy przechowywać oddzielnie, aby nie przeszły wzajemnie aromatem.

Słodka herbata korzenna

3 kawałki cynamonu (7,5 cm)
2 paseczki skórki z pomarańczy (2,5–7,5 cm)
12 goździków
12 ziaren ziela angielskiego
3 litry wody
12 torebek herbaty o aromacie pomarańczy
2/3 szklanki miodu
1 łyżka soku z cytryny

1) Ułożyć cynamon, skórkę z pomarańczy, goździki i ziele angielskie na kawałku złożonej na pół gazy. Unieść rogi do góry i związać sznurkiem, tak aby powstał woreczek. Włożyć do rondla i zalać wodą. Zagotować i zestawić z palnika. Włożyć torebki herbaty i parzyć około 5 minut. Usunąć torebki.
2) Dodać do herbaty miód i sok z cytryny. Doprowadzić do wrzenia. Usunąć woreczek. Podawać napar w kubkach.

Fot. Adobe Stock