

Vánoce s vůní kávy: recepty a tipy z naší pražírny



Sváteční kávový likér

Ingredience

250 ml kondenzovaného mléka
400 ml plnotučného mléka
200 g cukru krupice
½ vanilkového lusku
5 žloutků
25–30 g hrubě mleté jednodruhové arabiky
cca 170 ml rumu

Postup

Žloutky utřete s polovinou cukru a vanilkou. Obě mléka se zbytkem cukru zahřejte nad párou na 50–60 °C, část vlijte ke žloutkům a vše vraťte zpět. Šlehejte nad párou, dokud směs při 75–80 °C nezhoustne. Odstavte, vsypte kávu a po 2 minutách přeceďte. Vychladlý likér dolijte rumem.

Tip z FairBio pražírny

Likér plňte do lahviček od smetany nebo rumu, které už doma máte. S balíčkem zrnkové kávy z naší pražírny z něj bude originální dárek.





Udržitelné dárky

Dárky s příběhem

Potěšte **kávovým karamelem z DobroLádovny, sirupem z kávových slupek Shupka** s jemně perníkovou chutí nebo **kávovými BIO sušenkami z Biopekárny Zemanka**.

Skvělou volbou jsou i výrobky ze sociálních podniků, které vytvářejí lidé se zdravotním znevýhodněním. Každá taková drobnost má svůj příběh. A kdo má rád naši pražírnu, ocení i tašku z recyklované bavlny, tričko nebo čepici FairBio.

Tip z FairBio pražírny

Dárky zabalte do starých novin nebo do látky metodou furoshiki a ozdobte větvičkou, šiškou či sušeným pomerančem.





Koňaková pecka na V60

Parametry

30 g kávy (poměr 1 : 15)
450 ml vody o teplotě 93 °C
mletí středně hrubé až hrubé
blooming 60–80 g vody
doba extrakce 3,5–4 minuty

Postup

Kávu nasypte do filtru propláchnutého horkou vodou a zalijte 60–80 g vody, aby káva nabobtnala. Zbytek vody dolévejte pomalými kruhy postupně ve 3–4 zalitích, zhruba v 40 vteřinových intervalech, až do 450 ml. Celá extrakce by měla trvat 3,5–4 minuty.

Tip z FairBio pražírny

Koňaková pecka je limitovaná edice. Pod stromečkem udělá radost každému, kdo má rád filtrovanou kávu.





Kávové hvězdičky

Ingredience

2 bílky
160 g moučkového cukru
250 g mandlové mouky
12 g jemně mleté kávy
dřeň z ½ vanilkového lusku
na polevu: 2 lžíce kávy a 100 g moučkového cukru

Postup

Z bílků, cukru a vanilky ušlehejte sníh, 2 lžíce odložte. Vmíchejte mouku a kávu, těsto rozválejte na 4 mm a vykrajujte hvězdičky. Třetinu potřete sněhem. Pečte 12 minut na 160 °C, zbytek ozdobte polevou.

Tip z FairBio pražírny

Hvězdičky jsou bezlepkové a skvěle zužitkují bílky, které zbydou po kávovém likéru. Do těsta i polevy se hodí naše káva na espresso nebo na filtr.





Kávový scrub

Ingredience

šálek sedliny nebo mleté kávy
3 lžíce medu
půl šálku olivového nebo kokosového oleje

Postup

Suroviny smíchejte za studena, kokosový olej nejdřív opatrně rozpusťte. Scrub naneste na vlhkou pokožku, jemně masírujte a opláchněte vlažnou vodou. Skladujte v lednici.

Na obličej připravte jemnější verzi bez oleje: půl šálku kávy, 2 lžíce medu a 2 lžíce mléka.

Tip z FairBio pražírny

Darujete scrub? Připravte ho z čerstvě mleté kávy, vydrží déle než ze sedliny. Naplňte ho do skleničky a přidejte visačku z kartonu.





Dárky z pražírny

Pro kávomilce

Dárkové sady s férovou kávou a sladkostmi potěší každého, kdo si rád dopřeje dobrý šálek. Objevitelům nových chutí udělá radost cascara – čaj ze sušených kávových třešní.

Když si nejste jistí, sáhněte po dárkovém poukazu, ať si obdarovaný vybere podle chuti. Nebo darujte bezobalové kávové předplatné, které spojuje chuť i odpovědný přístup.

Tip z FairBio pražírny

Vánoční dárky s kávou z naší pražírny najdete na fairbio.cz. Objednejte je včas, ať stihnou dorazit pod stromeček.

