**Možnosti přípravy kávy**

Moka express

Kávu v moka express konvičce připravujeme tak, že do spodní nádobky nalijeme studenou vodu. Střední sítko naplníme celé hruběji namletou kávou. Konvičku zašroubujeme a dáme vařit. Po chvíli varu začne káva vytékat z ventilu ve vrchní části konvičky. Jakmile je konvička plná kávy, sundáme ji z vařiče. Káva je hotová a můžeme ji servírovat.

French press

Kávu ve french pressu připravujeme tak, že velmi hrubě namletou kávu nasypeme asi do jedné třetiny výšky. Pokud připravujeme slabší kávu, dávku trochu zmenšíme. Zalijeme horkou vodou (92-96 °C) tak, aby voda promíchala všechnu kávu. Hrubě namletá káva vytvoří na povrchu typickou krustu z lógru. Po chvíli můžeme kávu ve french pressu zamíchat. Louhujeme 3-4 minuty a poté lógr pomalu stlačíme pístem dolů. Kávu okamžitě servírujeme.

Filtrovaná káva

Filtrovanou kávu připravíme tak, že do překapávače vložíme filtr s hrubě namletou kávou. Dávku kávy přizpůsobíme množství vody. Pustíme kávovar, který začne pomalu zalévat kávu horkou vodou. Káva začne pomalu vytékat do konvice pod filtrem. Kávu ihned servírujeme.