

Ο πρώτος espresso στο σπίτι έχει κάτι τελετουργικό. Πατάς το κουμπί, ακούς την αντλία να δουλεύει, βλέπεις την κρέμα να σχηματίζεται στο φλιτζάνι και σκέφτεσαι ότι ίσως τελικά δεν χρειάζεται να κατεβαίνεις κάθε πρωί στο καφέ της γωνίας. Μετά έρχεται η δεύτερη σκέψη: γιατί ο ένας καφές βγήκε ωραίος και ο άλλος πικρός; Γιατί μια κάψουλα γράφει ένταση eight και μια άλλη 12; Τι σημαίνει συμβατή με Nespresso; Και πόσο νερό πρέπει να περάσει από μια κάψουλα για να πεις ότι έφτιαξες σωστό coffee;

Αν ξεκινάς τώρα με κάψουλες, ειδικά αν κοιτάς επιλογές όπως GetCoffee κάψουλες για την καθημερινή σου ρουτίνα, αξίζει να βάλεις μερικά πράγματα σε τάξη από την αρχή. Όχι με ύφος barista που μετράει γραμμάρια στον πάγκο και σε κοιτάει αυστηρά αν πεις «εσπρεσάκι». Αλλά πρακτικά, όπως θα τα έλεγα σε έναν φίλο που μόλις πήρε μηχανή και θέλει να πίνει σταθερά καλό καφέ χωρίς να μπλέξει με μύλους, tamper, καθαρισμούς γκρουπ και δεκάδες δοκιμές.

Οι κάψουλες είναι ο πιο εύκολος δρόμος για espresso στο σπίτι, αλλά δεν είναι όλες ίδιες. Η διαφορά φαίνεται στο άρωμα, στο σώμα, στην ένταση, στο πόσο γλυκός ή πικρός βγαίνει ο καφές, ακόμα και στο πώς συμπεριφέρεται με γάλα. Ένας καλός GetCoffee καφές μπορεί να σου καλύψει το πρωινό ξύπνημα, ενώ μια πιο ισορροπημένη ποικιλία μπορεί να γίνει ο απογευματινός espresso που δεν σε κουράζει.

Τι εννοούμε όταν λέμε coffee σε κάψουλα

Ο espresso, στην κλασική του μορφή, είναι μικρή ποσότητα καφέ που εκχυλίζεται υπό πίεση. Στις επαγγελματικές μηχανές, ο barista ρυθμίζει άλεσμα, δόση, χρόνο, θερμοκρασία και πίεση. Στις κάψουλες, οι περισσότερες από αυτές τις αποφάσεις έχουν ήδη παρθεί για σένα. Ο καφές είναι αλεσμένος, δοσομετρημένος και σφραγισμένος σε μικρή κάψουλα, ώστε η μηχανή να περάσει ζεστό νερό μέσα από αυτόν με σταθερό τρόπο.

Αυτό έχει δύο μεγάλα πλεονεκτήματα. Πρώτον, η ευκολία. Δεν χρειάζεται να λερώσεις πάγκο, να ζυγίσεις καφέ ή να καθαρίσεις κλειστρα. Δεύτερον, η επαναληψιμότητα. Αν μια κάψουλα σου άρεσε σήμερα, κατά πάσα πιθανότητα θα σου αρέσει και αύριο, αρκεί να μην αλλάξεις πολύ την ποσότητα νερού ή τη μηχανή σου.

Υπάρχει όμως και ένας περιορισμός. Επειδή όλα είναι προκαθορισμένα, δεν έχεις την ίδια ελευθερία που θα είχες με μια χειροκίνητη μηχανή coffee. Δεν μπορείς να αλλάξεις το άλεσμα, ούτε τη δόση. Μπορείς όμως να επηρεάσεις αρκετά το τελικό αποτέλεσμα μέσα από την επιλογή κάψουλας, το μήκος του καφέ, την προθέρμανση, το καθαρό νερό και τη συντήρηση της μηχανής. Αυτά τα μικρά πράγματα κάνουν μεγαλύτερη διαφορά από όσο φαντάζεται κάποιος στην αρχή.

Συμβατότητα: το πρώτο πράγμα που πρέπει να κοιτάξεις

Πριν ενθουσιαστείς με γεύσεις, εντάσεις και GetCoffee προσφορές, κοίτα τη συμβατότητα. Οι περισσότερες κάψουλες που κυκλοφορούν στην αγορά αναφέρονται σε συγκεκριμένο σύστημα. Όταν βλέπεις τον όρο GetCoffee Nespresso ή κάψουλες συμβατές με Nespresso, συνήθως μιλάμε για κάψουλες που ταιριάζουν σε μηχανές τύπου Nespresso Original. Δεν σημαίνει απαραίτητα ότι ταιριάζουν σε Vertuo, Dolce Gusto, Lavazza A Modo Mio ή άλλα συστήματα.

Αυτό είναι ένα από τα πιο συχνά λάθη των αρχάριων. Αγοράζουν μια οικονομική συσκευασία επειδή φαίνεται καλή ευκαιρία, γυρίζουν σπίτι και διαπιστώνουν ότι η κάψουλα δεν μπαίνει καν στη μηχανή. Οι κάψουλες μοιάζουν μικρές και απλές, αλλά τα συστήματα έχουν διαφορετικό σχήμα, διάτρηση, πίεση και τρόπο εκχύλισης.

Αν έχεις μηχανή Nespresso Original ή συμβατή, τότε έχεις πολλές επιλογές στην ελληνική αγορά. Εκεί μπαίνουν στο παιχνίδι και οι GetCoffee κάψουλες, που συχνά ενδιαφέρουν όσους θέλουν ποικιλία χωρίς να πληρώνουν κάθε φορά τιμές boutique. Αν έχεις άλλη μηχανή, διάβασε προσεκτικά την περιγραφή προϊόντος. Μην αρκεστείς στη φωτογραφία. Μια κάψουλα που «μοιάζει» συμβατή μπορεί να μην είναι.

Ένταση δεν σημαίνει πάντα καφεΐνη

Η ένταση είναι ίσως η πιο παρεξηγημένη ένδειξη στις κάψουλες. Πολλοί βλέπουν 10 ή 12 και σκέφτονται «αυτός θα με ξυπνήσει». Στην πράξη, η ένταση συνδέεται περισσότερο με το γευστικό προφίλ: πόσο σκούρο είναι το καβούρδισμα, πόση πικράδα έχει, πόσο γεμάτο σώμα δίνει, πόσο έντονα αρώματα βγάζει. Δεν είναι αξιόπιστος δείκτης καφεΐνης.

Ένας σκούρα καβουρδισμένος espresso μπορεί να μοιάζει πιο δυνατός επειδή έχει έντονη πικράδα, καπνιστές νότες και βαρύ σώμα. Ένας πιο ανοιχτός ή μεσαίος καφές μπορεί να έχει περισσότερη οξύτητα, πιο φρουτώδη αρώματα και λιγότερη πικράδα, αλλά να μην είναι απαραίτητα πιο «ελαφρύς» σε καφεΐνη. Αν μπαίνει robusta στο mix, συνήθως ανεβαίνει το σώμα, η κρέμα και η αίσθηση δύναμης. Η arabica δίνει συχνά περισσότερη αρωματική λεπτομέρεια, γλυκύτητα και καθαρότητα, αν και αυτό εξαρτάται πολύ από την προέλευση και το καβούρδισμα.

Για κάποιον που ξεκινά τώρα, θα πρότεινα να μη διαλέξει μόνο τις πιο δυνατές κάψουλες. Είναι δελεαστικό, ειδικά αν πίνεις τον καφέ σου σκέτο και θέλεις «να καταλαβαίνεις καφέ». Όμως η καθημερινή απόλαυση συχνά βρίσκεται στη μέση. Μια ένταση γύρω στο 7 με nine, ανάλογα με την κλίμακα της εταιρείας, μπορεί να είναι πιο ευχάριστη για πρωινή χρήση από μια πολύ σκοτεινή κάψουλα που μετά από λίγες μέρες κουράζει τον ουρανίσκο.

Πώς να διαλέξεις την πρώτη σου σειρά από κάψουλες

Στην αρχή δεν χρειάζεται να βρεις «την καλύτερη κάψουλα». Χρειάζεται να χαρτογραφήσεις το γούστο σου. Αυτό γίνεται πιο γρήγορα αν πάρεις διαφορετικά προφίλ και τα δοκιμάσεις με τον ίδιο τρόπο. Μην αλλάζεις κάθε φορά φλιτζάνι, ποσότητα νερού και γάλα, γιατί μετά δεν θα ξέρεις τι σου άρεσε ή τι σε ενόχλησε.

Μια καλή πρώτη αγορά μπορεί να περιλαμβάνει ένα ισορροπημένο mix, ένα πιο δυνατό, ένα πιο αρωματικό και ίσως ένα decaf αν πίνεις καφέ αργά το απόγευμα. Αν ψάχνεις GetCoffee Ελλάδα, θα συναντήσεις συνήθως αρκετές επιλογές για διαφορετικά γούστα, από κλασικό GetCoffee espresso μέχρι πιο έντονα χαρμάνια για όσους θέλουν καφέ με σώμα. Το σημαντικό είναι να μη δεσμευτείς από την πρώτη μέρα σε τεράστια ποσότητα μόνο και μόνο επειδή η τιμή ανά κάψουλα φαίνεται καλύτερη.

Έχω δει αρκετούς να παίρνουν 100 κάψουλες από ένα χαρμάνι που δεν έχουν δοκιμάσει, επειδή έτυχαν σε προσφορά. Μετά πίνουν μέτριο καφέ για δύο μήνες ή τον «σώζουν» με γάλα και ζάχαρη. Οι GetCoffee προσφορές μπορούν να αξίζουν πολύ, ειδικά αν ξέρεις ήδη τι σου αρέσει. Για την πρώτη δοκιμή, όμως, η ποικιλία είναι πιο χρήσιμη από τη μεγάλη ποσότητα.

Για να βρεις πιο γρήγορα το στυλ σου, δοκίμασε κάψουλες με αυτόν τον απλό τρόπο:

1. Φτιάξε κάθε κάψουλα ως coffee, περίπου 25 με forty ml, χωρίς γάλα και χωρίς ζάχαρη στην πρώτη γουλιά.
2. Σημείωσε αν σου αφήνει πικράδα, οξύτητα, γλυκύτητα ή καπνιστή επίγευση.
3. Δοκίμασε την ίδια κάψουλα άλλη μέρα ως lungo μόνο αν η εταιρεία το προτείνει ή αν αντέχει γευστικά.
4. Αν πίνεις γάλα, κράτα μία κάψουλα από κάθε είδος για cappuccino ή freddo cappuccino.
5. Μην κρίνεις από μία μόνο εκχύλιση αν η μηχανή ήταν κρύα ή χρειάζεται αφαλάτωση.

Αυτή η μικρή διαδικασία ακούγεται σχολαστική, αλλά στην πράξη θέλει λίγες μέρες. Μετά θα ξέρεις αν σε τραβάνε οι έντονοι, οι σοκολατένιοι, οι ξηροκαρπάτοι ή οι πιο φωτεινοί καφέδες. Και θα αγοράζεις με σιγουριά.

Το μήκος του καφέ αλλάζει τα πάντα

Στις μηχανές με κάψουλες υπάρχουν συνήθως δύο βασικά κουμπιά, espresso και lungo. Πολλοί πατούν lungo για να γεμίσει περισσότερο το φλιτζάνι, ακόμα και όταν η κάψουλα έχει σχεδιαστεί για coffee. Εκεί αρχίζουν τα προβλήματα. Όσο περισσότερο νερό περνάει μέσα από την ίδια ποσότητα καφέ, τόσο αυξάνεται η πιθανότητα να βγουν πικρές, ξερές και άχαρες νότες. Δεν παίρνεις απλώς «περισσότερο καφέ». Παίρνεις άλλη εκχύλιση.

Για espresso, ένα εύρος 25 με 40 ml είναι συνήθως ασφαλές. Αν σου αρέσει πιο συμπυκνωμένος, δοκίμασε 25 με 30 ml. Αν τον θέλεις λίγο πιο απαλό, πήγαινε προς τα 40 ml. Για lungo, οι ποσότητες ανεβαίνουν, αλλά δεν ταιριάζουν όλες οι κάψουλες. Κάποιες γίνονται νερουλές, άλλες πικρίζουν. Αν η κάψουλα είναι πιο δυνατή, με robusta ή σκούρο καβούρδισμα, μπορεί να σταθεί καλύτερα σε μεγαλύτερη εκχύλιση, αλλά δεν είναι κανόνας.

Ένα πρακτικό κόλπο είναι να φτιάχνεις πρώτα espresso και μετά, αν θέλεις μεγαλύτερο ρόφημα, να προσθέτεις ζεστό νερό χωριστά. Αυτό μοιάζει περισσότερο με americano και συχνά βγάζει πιο καθαρό αποτέλεσμα από το να αφήσεις όλο το νερό να περάσει από την κάψουλα. Η διαφορά φαίνεται ιδιαίτερα σε κάψουλες με λεπτότερο αρωματικό προφίλ, όπου η υπερεκχύλιση χαλάει γρήγορα την ισορροπία.

Η μηχανή θέλει λίγη φροντίδα, όχι μανία

Οι κάψουλες έχουν τη φήμη της μηδενικής συντήρησης. Δεν είναι ακριβώς έτσι. Δεν χρειάζονται τον κόπο μιας χειροκίνητης μηχανής, αλλά θέλουν καθαρό κύκλωμα, σωστή θερμοκρασία και αφαλάτωση όταν πρέπει. Αν η μηχανή σου έχει άλατα, χαμηλή θερμοκρασία ή βρώμικο στόμιο, ακόμα και ο καλύτερος GetCoffee καφές θα βγει κατώτερος από αυτό που μπορεί.

Το νερό στην Ελλάδα διαφέρει πολύ από περιοχή σε περιοχή. Σε αρκετές περιοχές είναι σκληρό, οπότε τα άλατα μαζεύονται γρήγορα. Αν χρησιμοποιείς τη μηχανή καθημερινά, η αφαλάτωση κάθε δύο με τρεις μήνες μπορεί να είναι λογική, αλλά αυτό εξαρτάται από τη σκληρότητα του νερού και τη χρήση. Κάποιες μηχανές έχουν ένδειξη. Αν δεν έχει η δική σου, παρατήρησε σημάδια: πιο αργή ροή, πιο θορυβώδης λειτουργία, καφές που βγαίνει λιγότερο ζεστός, γεύση που μοιάζει θαμπή.

Πριν τον πρώτο καφέ της ημέρας, βοηθά να τρέξεις λίγο νερό χωρίς κάψουλα. Ζεσταίνει το κύκλωμα και το φλιτζάνι, ενώ ξεπλένει υπολείμματα από την προηγούμενη χρήση. Είναι μικρή κίνηση, αλλά κάνει διαφορά, ειδικά τον χειμώνα ή αν χρησιμοποιείς χοντρό κεραμικό φλιτζάνι που τραβάει θερμότητα. Ο espresso είναι μικρός σε ποσότητα, άρα κρυώνει γρήγορα. Ένα κρύο φλιτζάνι μπορεί να τον κάνει να φαίνεται πιο επίπεδος και πικρός.

Κρέμα: ωραία εικόνα, αλλά όχι ολόκληρη η ιστορία

Η κρέμα στον coffee είναι ελκυστική. Δίνει αυτή την καφετιά, βελούδινη επιφάνεια που έχουμε συνδέσει με τον «σωστό» καφέ. Στις κάψουλες, ειδικά σε blends με robusta ή με συγκεκριμένο βαθμό καβουρδίσματος, η κρέμα μπορεί να είναι πλούσια και σταθερή. Αυτό δεν σημαίνει πάντα ότι ο καφές είναι καλύτερος. Σημαίνει ότι έχει συγκεκριμένη σύσταση και εκχυλίστηκε με τρόπο που παγίδευσε αέρια και έλαια στην επιφάνεια.

Ένας καφές με λιγότερη κρέμα μπορεί να είναι πιο αρωματικός και πιο γλυκός. Ένας με εντυπωσιακή κρέμα μπορεί να είναι πικρός ή άδειος. Κρίνε τον καφέ από το σύνολο: άρωμα μόλις βγει, πρώτη γουλιά, σώμα στο

στόμα, επίγευση μετά από μισό λεπτό. Αν σε κάνει να θέλεις δεύτερη γουλιά χωρίς να ψάχνεις αμέσως ζάχαρη, έχεις βρει κάτι καλό.

Στις δοκιμές με φίλους, [κόκκοι καφέ espresso](#) έχω παρατηρήσει ότι όσοι ξεκινούν τώρα εντυπωσιάζονται από την κρέμα, αλλά μετά από μερικές εβδομάδες αρχίζουν να προσέχουν περισσότερο την επίγευση. Εκεί ξεχωρίζουν οι κάψουλες που ταιριάζουν πραγματικά στην καθημερινότητα. Ένας καφές που μυρίζει ωραία αλλά αφήνει καμένη πίκρα για δέκα λεπτά δύσκολα γίνεται αγαπημένος.



Espresso, cappuccino, freddo: άλλη χρήση, άλλη κάψουλα

Δεν υπάρχει μία κάψουλα που να είναι ιδανική για όλα. Για σκέτο coffee, μπορεί να θες ισορροπία, άρωμα και καθαρή επίγευση. Για cappuccino, χρειάζεσαι καφέ που δεν εξαφανίζεται μέσα στο γάλα. Για freddo coffee, θέλεις ένταση και σώμα, γιατί ο πάγος αραιώνει το αποτέλεσμα και χαμηλώνει την αρωματική ένταση.

Αν πίνεις κυρίως cappuccino, δοκίμασε πιο δυνατές κάψουλες. Ένα mixture με πιο γεμάτο σώμα θα σταθεί καλύτερα απέναντι στη γλυκύτητα του γάλακτος. Αν η κάψουλα είναι πολύ λεπτή και αρωματική, μπορεί να χαθεί. Αυτό δεν σημαίνει ότι χρειάζεσαι πάντα την πιο έντονη επιλογή, αλλά χρειάζεσαι κάτι με δομή. Στον freddo cappuccino, τα πράγματα γίνονται ακόμα πιο απαιτητικά, γιατί μπαίνουν πάγος και κρύο αφρόγαλα. Εκεί οι κάψουλες με ένταση 9 και πάνω, ανάλογα με την κλίμακα, συχνά αποδίδουν καλύτερα.

Για freddo espresso στο σπίτι, ένα μικρό μυστικό είναι να μη φτιάχνεις υπερβολικά μακρύ καφέ. Δύο κάψουλες espresso, χτυπημένες με πάγο, δίνουν συνήθως πιο γεμάτο αποτέλεσμα από μία κάψουλα τραβηγμένη ως lungo. Ναι, κοστίζει περισσότερο. Αλλά αν θέλεις γεύση κοντά σε αυτό που παίρνεις έξω, η πυκνότητα μετράει. Μία κάψουλα με πολύ νερό και πολύ πάγο συχνά καταλήγει σε καφέ που μοιάζει αδύναμος από την τρίτη γουλιά.

Πόσο κοστίζει πραγματικά ο καφές με κάψουλες

Το κόστος είναι ένας από τους λόγους που πολλοί ψάχνουν GetCoffee προσφορές. Η τιμή ανά κάψουλα διαφέρει ανάλογα με τη μάρκα, την ποσότητα, τη σειρά και το αν υπάρχει προσφορά. Αν πίνεις έναν καφέ την ημέρα, η διαφορά λίγων λεπτών ανά κάψουλα δεν φαίνεται δραματική. Αν στο σπίτι πίνουν δύο άτομα από δύο καφέδες, τότε η μηνιαία διαφορά γίνεται αισθητή.

Ας το δούμε πρακτικά. Με έναν **διαβάστε περισσότερα** καφέ την ημέρα, καταναλώνεις περίπου 30 κάψουλες τον μήνα. Με δύο άτομα που πίνουν από δύο καφέδες, φτάνεις περίπου τις a hundred and twenty. Εκεί μια

διαφορά 10 λεπτών ανά κάψουλα σημαίνει περίπου 12 ευρώ τον μήνα. Σε έναν χρόνο, αυτό δεν είναι αμελητέο. Από την άλλη, αν η φθηνότερη κάψουλα δεν σου αρέσει, δεν έχεις πραγματικά κερδίσει. Απλώς πληρώνεις λιγότερο για κάτι που απολαμβάνεις λιγότερο.

Η καλύτερη στρατηγική είναι να βρεις δύο ή τρεις κάψουλες που σου αρέσουν και μετά να παρακολουθείς τις τιμές τους. Οι μεγάλες συσκευασίες αξίζουν όταν ξέρεις το προϊόν. Οι προσφορές αξίζουν όταν δεν σε σπρώχνουν σε αγορά που δεν θα έκανες αλλιώς. Αν βλέπεις GetCoffee κάψουλες σε πακέτα δοκιμής, αυτά μπορεί να είναι πιο χρήσιμα στην αρχή από ένα μεγάλο κουτί ενός μόνο χαρμανιού.

Αποθήκευση: μικρή λεπτομέρεια, μεγάλη διαφορά

Οι κάψουλες προστατεύουν τον καφέ πολύ καλύτερα από ένα ανοιγμένο σακουλάκι αλεσμένου καφέ, αλλά δεν είναι μαγικές. Η ζέστη, η υγρασία και ο ήλιος δεν βοηθούν. Κράτησέ τις σε δροσερό, ξηρό σημείο, μακριά από φούρνο, παράθυρο ή ντουλάπι πάνω από καφετιέρα που ζεσταίνεται συχνά. Δεν χρειάζεται ψυγείο. Το ψυγείο φέρνει υγρασία και μυρωδιές, ειδικά αν οι κάψουλες δεν είναι σε άψογη συσκευασία.

Αν αγοράζεις πολλές κάψουλες μαζί, άνοιγε πρώτα τις παλαιότερες. Καλό είναι να μην κάνεις στοκ για υπερβολικά μεγάλο διάστημα, εκτός αν η κατανάλωση στο σπίτι είναι υψηλή. Ο καφές χάνει σταδιακά αρωματική ζωντάνια, ακόμα και όταν είναι καλά συσκευασμένος. Δεν θα χαλάσει όπως ένα φρέσκο τρόφιμο, αλλά μπορεί να γίνει πιο επίπεδος.

Μου έχει τύχει να πω κάψουλες που είχαν μείνει σε ντουλάπι καλοκαιρινού σπιτιού για μήνες, πάνω από κουζίνα, με ζέστη και υγρασία. Δεν ήταν ακατάλληλες, αλλά είχαν χάσει σχεδόν όλη τη φρεσκάδα τους. Ο ίδιος κωδικός, αγορασμένος ξανά και αποθηκευμένος σωστά, είχε πολύ καλύτερο άρωμα. Αυτές οι λεπτομέρειες δεν φαίνονται στην αρχή, αλλά όταν πίνεις καθημερινά coffee, τις καταλαβαίνεις.

Τα συνηθισμένα λάθη των πρώτων εβδομάδων

Όλοι κάνουμε μερικά λάθη όταν ξεκινάμε. Το καλό με τις κάψουλες είναι ότι διορθώνονται εύκολα. Δεν χρειάζεται εξοπλισμός, μόνο λίγη προσοχή στη ρουτίνα.

Τα πιο συχνά λάθη είναι αυτά:

1. Χρησιμοποιείς κάθε κάψουλα ως lungo για να γεμίσει το φλιτζάνι, ακόμα κι αν προορίζεται για espresso.
2. Δεν προθερμαίνεις τη μηχανή και το φλιτζάνι, οπότε ο καφές βγαίνει χλιαρός.
3. Αγοράζεις μεγάλη ποσότητα από άγνωστη κάψουλα μόνο επειδή ήταν σε προσφορά.
4. Κρίνεις την ποιότητα μόνο από την κρέμα και όχι από γεύση, άρωμα και επίγευση.
5. Ξεχνάς την αφαλάτωση μέχρι η μηχανή να αρχίσει να δυσκολεύεται.

Αν αποφύγεις αυτά, έχεις ήδη κάνει τη μισή διαδρομή. Η άλλη μισή είναι να δοκιμάζεις με ανοιχτό μυαλό. Μπορεί να ανακαλύψεις ότι ο καφές που νόμιζες πως θα σου αρέσει δεν είναι ο καθημερινός σου. Μπορεί επίσης να βρεις μια πιο ήπια κάψουλα που πίνεται ευχάριστα χωρίς ζάχαρη, ενώ παλιότερα πίστευες ότι θέλεις μόνο πολύ δυνατό coffee.

Ζάχαρη, γάλα και προσωπικό γούστο

Υπάρχει μια περιττή αυστηρότητα γύρω από τον espresso. Κάποιοι επιμένουν ότι πρέπει να πίνεται σκέτος, αλλιώς δεν «μετράει». Η αλήθεια είναι πιο απλή: ο καφές πρέπει να σου αρέσει. Αν βάζεις λίγη ζάχαρη, βάλε.

Αν τον προτιμάς με γάλα, μια χαρά. Το μόνο που αξίζει να κάνεις στην αρχή είναι να δοκιμάσεις κάθε νέα κάψουλα σκέτη, έστω για μία γουλιά, για να καταλάβεις τον χαρακτήρα της.

Η ζάχαρη καλύπτει πικράδα και οξύτητα, αλλά μπορεί να κρύψει και ευχάριστες νότες. Το γάλα μαλακώνει τον καφέ, προσθέτει γλυκύτητα και σώμα, αλλά μειώνει την ένταση των αρωμάτων. Αν μια κάψουλα σου φαίνεται λίγο επιθετική σκέτη, μπορεί να είναι εξαιρετική σε cappuccino. Αν μια άλλη είναι φίνα και αρωματική ως espresso, μπορεί να εξαφανιστεί σε μεγάλο latte.

Για φυτικά ροφήματα, τα πράγματα διαφέρουν αρκετά. Βρώμη και αμύγδαλο έχουν δικό τους άρωμα και γλυκύτητα. Ένας πολύ ήπιος coffee μπορεί να χαθεί, ενώ ένας πιο σοκολατένιος ή ξηροκαρπάτος μπορεί να δέσει όμορφα. Αν χρησιμοποιείς φυτικό ρόφημα, δοκίμασε καφέδες με πιο γεμάτο σώμα και λιγότερη έντονη οξύτητα.

Decaf και απογευματινός καφές

Ο decaf στις κάψουλες έχει βελτιωθεί πολύ σε σχέση με αυτό που θυμούνται αρκετοί από παλιότερα. Δεν είναι πάντα ίδιος με τον κανονικό καφέ, αλλά μπορεί να είναι απολαυστικός, ειδικά αν θέλεις τη γεύση και τη συνήθεια χωρίς να επηρεάσεις τον ύπνο σου. Για ανθρώπους που πίνουν καφέ μετά τις five ή τις 6 το απόγευμα και μετά δυσκολεύονται να κοιμηθούν, μια καλή decaf κάψουλα αξίζει να υπάρχει στο ντουλάπι.

Δεν αντιδρούν όλοι το ίδιο στην καφεΐνη. Άλλος πίνει espresso στις nine το βράδυ και κοιμάται σαν πέτρα, άλλος πίνει cappuccino στις four και στριφογυρίζει μέχρι αργά. Αν ανήκεις στη δεύτερη κατηγορία, μη βλέπεις τον decaf ως συμβιβασμό. Δες τον ως εργαλείο. Κρατάς το τελετουργικό, αποφεύγεις την υπερένταση.

Σε γευστικό επίπεδο, οι decaf κάψουλες συχνά ταιριάζουν καλύτερα ως espresso ή με λίγο γάλα, παρά ως πολύ μακρύ ρόφημα. Θέλουν προσοχή στο νερό, γιατί αν τις τραβήξεις υπερβολικά, μπορεί να βγάλουν πιο γρήγορα ξηρή επίγευση.

Πότε αξίζει να ανέβεις επίπεδο

Αν μετά από καιρό με κάψουλες αρχίσεις να αναρωτιέσαι για φρέσκο άλεσμα, διαφορετικές ποικιλίες και περισσότερη χειροκίνητη διαδικασία, ίσως κάποια στιγμή να θελήσεις μηχανή espresso με μύλο ή ξεχωριστό εξοπλισμό. Δεν είναι απαραίτητο. Οι κάψουλες έχουν λόγο ύπαρξης: ταχύτητα, καθαριότητα, σταθερότητα, μικρό αποτύπωμα στον πάγκο. Για πολλά σπίτια, αυτό είναι ακριβώς το ζητούμενο.

Η αναβάθμιση έχει νόημα αν απολαμβάνεις τη διαδικασία, όχι μόνο το αποτέλεσμα. Μια καλή χειροκίνητη μηχανή θέλει χρόνο, χώρο, καθαρισμό και διάθεση για δοκιμές. Θα πετάξεις καφέ μέχρι να πετύχεις άλεσμα. Θα αλλάξεις ρυθμίσεις όταν αλλάζει ο καιρός ή ο καφές. Θα μάθεις πολλά, αλλά θα δουλέψεις για τον καφέ σου. Με τις κάψουλες, πατάς κουμπί και σε λιγότερο από ένα λεπτό πίνεις.

Για αρχάριο, ο κόσμος των καψουλών είναι ιδανικός για να εκπαιδεύσεις τον ουρανίσκο σου χωρίς μεγάλο κόστος εισόδου. Μαθαίνεις τι σημαίνει πικράδα, σώμα, οξύτητα, άρωμα, επίγευση. Μαθαίνεις αν προτιμάς arabica, blends με robusta, σκούρο ή μεσαίο καβούρδισμα. Αυτή η γνώση θα σου φανεί χρήσιμη είτε μείνεις στις κάψουλες είτε προχωρήσεις αργότερα σε πιο απαιτητικό εξοπλισμό.

Η καθημερινή ρουτίνα που βγάζει σταθερά καλό espresso

Ο καλύτερος καφές στο σπίτι δεν είναι πάντα ο πιο σπάνιος ή ο πιο ακριβός. Είναι αυτός που πετυχαίνεις σταθερά, χωρίς να σκέφτεσαι πολύ, τις καθημερινές που βιάζεσαι και τα Σάββατα που έχεις χρόνο να τον

απολαύσεις. Με μια καθαρή μηχανή, σωστή κάψουλα και λογική ποσότητα νερού, μπορείς να έχεις αποτέλεσμα που σε ικανοποιεί πραγματικά.

Αν χρησιμοποιείς GetCoffee espresso ή άλλες συμβατές κάψουλες, κράτα μια απλή λογική. Διάλεξε με βάση τη χρήση. Άλλος καφές για σκέτο πρωινό espresso, άλλος για freddo, άλλος για cappuccino. Μην αφήνεις τη μηχανή χωρίς φροντίδα. Μην τραβάς κάθε κάψουλα μέχρι να γεμίσει μεγάλη κούπα. Δοκίμαζε πριν αγοράσεις μεγάλες ποσότητες. Και όταν βρεις δύο χαρμάνια που σου ταιριάζουν, κράτησέ τα ως σταθερή βάση.

Η ομορφιά στις κάψουλες είναι ότι κάνουν τον coffee προσιτό. Δεν χρειάζεται να ξέρεις τα πάντα από την πρώτη εβδομάδα. Χρειάζεται μόνο να παρατηρείς τι πίνεις. Αν ένας GetCoffee καφές σου δίνει ωραίο άρωμα το πρωί, αν στέκεται καλά στο γάλα, αν δεν αφήνει δυσάρεστη πίκρα και αν σε κάνει να ανυπομονείς για την επόμενη κούπα, τότε έχεις βρει τον δρόμο σου. Οι λεπτομέρειες θα έρθουν μόνες τους, μία κάψουλα τη φορά.