

Υπάρχουν πρωινά που ο καφές είναι απλώς καφές. Πατάς το κουμπί, περιμένεις λίγα δευτερόλεπτα, πίνεις δύο γουλιές όρθιος στην κουζίνα και φεύγεις. Υπάρχουν όμως και εκείνα τα πρωινά που ο καφές γίνεται μικρή τελετουργία. Το φλιτζάνι ζεσταίνει τα χέρια, το άρωμα γεμίζει τον χώρο πριν ακόμη δοκιμάσεις, και για λίγα λεπτά νιώθεις ότι η μέρα ξεκινά με καλύτερους όρους.

Οι GetCoffee κάψουλες ανήκουν ακριβώς σε αυτή την καθημερινή συνήθεια που μπορεί να γίνει πιο προσωπική, χωρίς να χρειάζεται περίπλοκος εξοπλισμός ή δεξιότητες barista. Το ενδιαφέρον δεν είναι μόνο αν ο καφές είναι δυνατός ή ελαφρύς. Είναι τι άρωμα σου ταιριάζει στις 7:30 το πρωί, όταν το σπίτι ξυπνά αργά, όταν βιάζεσαι για τη δουλειά, όταν θέλεις κάτι γλυκό χωρίς ζάχαρη ή όταν χρειάζεσαι έναν espresso που να σε επαναφέρει γρήγορα.

Ο GetCoffee καφές, ειδικά σε μορφή κάψουλας, δίνει χώρο για δοκιμές. Μπορείς να αλλάξεις χαρμάνι ανάλογα με τη διάθεση, το πρωινό φαγητό, την εποχή ή ακόμη και τον τρόπο που κοιμήθηκες. Και αυτό, για όποιον αγαπά τον καφέ, είναι μικρή πολυτέλεια.

Το πρωινό άρωμα δεν είναι τυχαία υπόθεση

Το άρωμα του καφέ επηρεάζει την πρώτη εντύπωση πολύ πριν φτάσει η γεύση στη γλώσσα. Ένας καφές με νότες σοκολάτας μπορεί να μοιάζει πιο γεμάτος και ήπιος, ακόμη κι αν έχει αξιοπρεπή ένταση. Ένας καφές με πιο φρουτώδη χαρακτήρα δίνει καθαρότητα και ζωντάνια, αλλά σε κάποιους φαίνεται πιο όξινος νωρίς το πρωί. Οι ξηροί καρποί φέρνουν ισορροπία, ενώ τα καβουρδισμένα, πικάντικα ή ξυλώδη αρώματα δημιουργούν αίσθηση δύναμης.

Στην πράξη, το πρωινό φλιτζάνι έχει άλλες απαιτήσεις από τον απογευματινό καφέ. Το πρωί οι αισθήσεις είναι πιο ευαίσθητες. Αν πίνετε καφέ πριν φάτε, η έντονη οξύτητα μπορεί να φανεί σκληρή. Αν τον πίνετε μαζί με τοστ, κρουασάν ή γιαούρτι, διαφορετικά αρώματα αναδεικνύονται. Αν προσθέτετε γάλα, χρειάζεστε χαρμάνι που δεν θα χαθεί μέσα στη γλυκύτητα και την κρεμώδη υφή.

Εδώ οι GetCoffee κάψουλες έχουν ένα πρακτικό πλεονέκτημα: σταθερό αποτέλεσμα. Όταν βρίσκεις ένα άρωμα που ταιριάζει στο πρωινό σου, μπορείς να το επαναλάβεις χωρίς μεγάλες αποκλίσεις. Αυτό δεν είναι μικρό πράγμα. Όσοι έχουμε ανοίξει σακούλα αλεσμένου καφέ που ήταν υπέροχη την πρώτη εβδομάδα και επίπεδη τη δεύτερη, ξέρουμε πόσο χρήσιμη είναι η προστασία της κάψουλας από τον αέρα και την υγρασία.

Πριν διαλέξετε άρωμα, σκεφτείτε πώς πίνετε τον καφέ σας

Έχω δει πολλές φορές ανθρώπους να αγοράζουν τον πιο έντονο espresso επειδή πιστεύουν ότι ο πρωινός καφές πρέπει να είναι «δυναμίτης». Μετά τον αραιώνουν με πολύ γάλα ή τον πίνουν με δυσκολία. Άλλοι επιλέγουν ένα ήπιο χαρμάνι για να μην τους πέσει βαρύ, [κόκκοι καφέ espresso](#) αλλά τελικά παραπονιούνται ότι δεν έχει χαρακτήρα. Η σωστή επιλογή δεν ξεκινά από την ένταση. Ξεκινά από τη συνήθειά σας.

Αν πίνετε σκέτο coffee, το άρωμα φαίνεται καθαρά. Θα καταλάβετε αμέσως αν υπάρχει κακάο, καραμέλα, φρούτο, ξηρός καρπός ή πιο καβουρδισμένη αίσθηση. Αν πίνετε lungo, ο καφές εκχυλίζεται με περισσότερο νερό, άρα θέλει προσοχή. Κάποια χαρμάνια αντέχουν καλά και μένουν ευχάριστα, ενώ άλλα λεπταίνουν και βγάζουν πικράδα. Αν πίνετε cappuccino ή latte, ο καφές χρειάζεται σώμα. Όχι απαραίτητα υπερβολική πικράδα, αλλά αρκετή ένταση ώστε να ακούγεται μέσα στο γάλα.

Οι GetCoffee Nespresso συμβατές κάψουλες, εφόσον χρησιμοποιούνται σε αντίστοιχες μηχανές, βοηθούν ιδιαίτερα σε αυτό το παιχνίδι επιλογών. Μια μικρή μηχανή στο σπίτι ή στο γραφείο μπορεί να δώσει espresso,

ristretto ή πιο μακρύ καφέ, ανάλογα με τη ρύθμιση και την κάψουλα. Η ίδια κάψουλα δεν συμπεριφέρεται πάντα το ίδιο σε κάθε εκχύλιση, οπότε αξίζει να δοκιμάσετε ένα χαρμάνι στα 25 με 30 ml και μετά στα forty ml. Θα εκπλαγείτε πόσο αλλάζει η ισορροπία.

Για το γρήγορο ξύπνημα: καβουρδισμένα αρώματα, κακάο και ένταση

Υπάρχει ένας τύπος πρωινού που δεν σηκώνει πολλά. Το ξυπνητήρι χτυπά νωρίς, το μυαλό αργεί να πάρει μπρος, και ο καφές πρέπει να είναι σύντομος, καθαρός, αποφασιστικός. Σε τέτοιες στιγμές ταιριάζουν οι GetCoffee κάψουλες με πιο έντονο καβούρδισμα, γεμάτο σώμα και αρώματα που θυμίζουν μαύρη σοκολάτα, κακάο, ψημένο ψωμί ή ελαφρώς καπνιστές νότες.

Αυτός ο χαρακτήρας δουλεύει καλά σε σκέτο espresso. Η κρέμα φαίνεται πιο πλούσια, η επίγευση κρατά περισσότερο και η πρώτη γουλιά έχει εκείνη την ευχάριστη πικρή ένταση που πολλοί συνδέουν με τον αυθεντικό πρωινό καφέ. Αν η μηχανή σας επιτρέπει ρύθμιση ποσότητας, δοκιμάστε να μην τραβήξετε υπερβολικά πολύ νερό. Ένας έντονος GetCoffee espresso συνήθως αποδίδει καλύτερα κοντά στα κλασικά ml του espresso παρά ως μεγάλος καφές που ξεχειλώνει.

Με γάλα, αυτά τα αρώματα αποκτούν πιο γλυκό προφίλ. Η σοκολάτα θυμίζει ρόφημα κακάο, η πικράδα μαλακώνει, και το φλιτζάνι γίνεται πιο στρογγυλό. Για κάποιον που πίνει cappuccino χωρίς ζάχαρη, ένα τέτοιο χαρμάνι μπορεί να δώσει την αίσθηση γλυκύτητας χωρίς να γίνει βαρύ. Προσωπικά, τέτοιες κάψουλες τις προτιμώ τις καθημερινές, ιδίως όταν το πρωινό είναι απλό, όπως μια φέτα ψωμί με βούτυρο ή ένα κουλούρι Θεσσαλονίκης. Το σουσάμι και το καβουρδισμένο προφίλ του καφέ δένουν καλύτερα από όσο θα περίμενε κανείς.

Το μόνο σημείο προσοχής είναι η ευαισθησία στο στομάχι. Αν πίνετε καφέ νηστικοί και τα πολύ σκούρα χαρμάνια σας ενοχλούν, ίσως χρειάζεται κάτι πιο ισορροπημένο ή ένα μικρό συνοδευτικό. Δεν είναι θέμα ποιότητας. Είναι θέμα σώματος, οξύτητας, καβουρδίσματος και προσωπικής ανοχής.

Για ήρεμο ξεκίνημα: ξηροί καρποί, μπισκότο και απαλή γλυκύτητα

Δεν θέλουν όλοι το πρωί έναν καφέ που φωνάζει. Κάποιες μέρες χρειάζεται κάτι πιο μαλακό, με άρωμα που σε βάζει στη μέρα χωρίς απότομη ένταση. Εκεί ταιριάζουν χαρμάνια με νότες φουντουκιού, αμυγδαλού, μπισκότου, καραμέλας ή γλυκού ψωμιού. Αυτά τα αρώματα δίνουν την αίσθηση οικειότητας. Είναι σαν να μπαίνεις σε μικρό φούρνο νωρίς το πρωί, όταν μόλις έχουν βγει τα πρώτα κουλούρια.

Ο GetCoffee καφές με τέτοιο προφίλ είναι ιδανικός για όσους πίνουν lungo ή espresso με λίγο γάλα. Σε σκέτο φλιτζάνι, η απαλότητα βοηθά όταν δεν θέλετε έντονη πικράδα. Με μια μικρή ποσότητα γάλακτος, οι νότες ξηρού καρπού γίνονται πιο κρεμώδεις και θυμίζουν πραλίνα, χωρίς να χρειαστεί να προσθέσετε σιρόπια. Αν σας αρέσει ο καφές μαζί με μπισκότα βρώμης, κέικ βανίλιας ή φρυγανισμένο ψωμί με μέλι, αυτή η κατηγορία είναι από τις πιο ασφαλείς πρωινές επιλογές.

Ένα πρακτικό κόλπο είναι να δοκιμάσετε την ίδια κάψουλα σε δύο φλιτζάνια διαφορετικού μεγέθους. Στα 30 ml μπορεί να δείξει πιο πυκνή και ξηροκαρπάτη. Στα 60 ή 80 ml μπορεί να γίνει πιο ήπια, πιο κατάλληλη για αργό πρωινό. Αν όμως αρχίσει να βγάζει νερουλή πικράδα, σταματήστε νωρίτερα και προσθέστε ζεστό νερό μετά. Το λεγόμενο americano με ξεχωριστή προσθήκη νερού συχνά βγαίνει πιο καθαρό από το να αφήσετε την κάψουλα να εκχυλίζεται υπερβολικά.

Για πρωινό με γάλα: τι πρέπει να αντέχει η κάψουλα

Ο καφές με γάλα είναι παρεξηγημένη υπόθεση. Πολλοί νομίζουν ότι αφού μπαίνει γάλα, οποιαδήποτε κάψουλα κάνει. Στην πραγματικότητα, το γάλα σκεπάζει εύκολα τα λεπτά αρώματα και τονίζει άλλα. Ένα φρουτώδες χαρμάνι μπορεί να δείξει παράξενο σε cappuccino, ιδίως αν έχει υψηλή οξύτητα. Ένα πολύ ήπιο χαρμάνι μπορεί απλώς να εξαφανιστεί. Το καλύτερο αποτέλεσμα συνήθως έρχεται από κάψουλες με μέτρια προς υψηλή ένταση, καλό σώμα και αρώματα σοκολάτας, καραμέλας, ξηρού καρπού ή μπισκότου.

Αν φτιάχνετε cappuccino στο σπίτι, η αναλογία μετράει. Ένας espresso περίπου 30 με 40 ml και ζεστό αφρόγαλα γύρω στα 100 με one hundred thirty ml δίνει ισορροπία. Αν γεμίζετε μεγάλη κούπα με πολύ γάλα, ίσως χρειαστείτε δύο κάψουλες ή μία πιο δυνατή επιλογή. Δεν είναι σπατάλη αν αυτό σας δίνει σωστό αποτέλεσμα. Είναι προτιμότερο από έναν άχρωμο καφέ που μοιάζει περισσότερο με ζεστό γάλα.

Σε latte, όπου το γάλα είναι περισσότερο και ο αφρός λιγότερο έντονος, οι σοκολατένιες και καραμελένιες νότες γίνονται πιο φιλικές. Αν θέλετε πρωινό καφέ που να ταιριάζει με βρώμη, pancakes ή δημητριακά, αυτό το προφίλ λειτουργεί θαυμάσια. Αντίθετα, αν το πρωινό σας είναι αλμυρό, όπως αυγά ή τυρί, ένας πιο καθαρός και καβουρδισμένος espresso συνήθως στέκεται καλύτερα.

Όταν θέλετε φρεσκάδα: φρουτώδη και ανθικά αρώματα

Τα φρουτώδη αρώματα στον καφέ δεν σημαίνουν ότι ο καφές έχει γεύση χυμού. Μπορεί να θυμίζουν κόκκινα φρούτα, εσπεριδοειδή, ώριμο μήλο ή μια ελαφριά ανθική νότα. Αυτά τα χαρακτηριστικά συνδέονται συχνά με πιο φωτεινή οξύτητα και καθαρό τελείωμα. Για κάποιους είναι ο πιο ευχάριστος τρόπος να ξεκινήσει η μέρα. Για άλλους είναι υπερβολικά «ζωντανός» καφές πριν το πρωινό.

Εδώ χρειάζεται προσωπική δοκιμή. Αν συνηθίζετε να τρώτε γιαούρτι με μέλι και φρούτα, ένας καφές με διακριτική φρουτώδη πλευρά μπορεί να ταιριάζει πολύ όμορφα. Η οξύτητα του καφέ συναντά τη δροσιά του γιαουρτιού και το μέλι γεφυρώνει τη γεύση. Αν όμως πίνετε καφέ σκέτο και νηστικοί, ίσως τον βρείτε αιχμηρό. Σε αυτή την περίπτωση μπορείτε να τον δοκιμάσετε ως λίγο πιο σύντομο coffee ή με μια σταγόνα γάλα, όχι απαραίτητα ως μεγάλο lungo.

Οι GetCoffee κάψουλες με πιο αρωματικό και φωτεινό χαρακτήρα ταιριάζουν επίσης σε αργά πρωινά του Σαββατοκύριακου. Όταν δεν υπάρχει βιασύνη, προσέχεις περισσότερο τις λεπτομέρειες. Μια ελαφριά νότα εσπεριδοειδούς που τη Δευτέρα θα φαινόταν «περίεργη», την Κυριακή μπορεί να μοιάζει κομψή και αναζωογονητική. Ο καφές δεν αλλάζει. Αλλάζει το πλαίσιο.

Μικρός οδηγός αντιστοίχισης αρωμάτων με πρωινές συνήθειες

Αν θέλετε μια γρήγορη πυξίδα πριν γεμίσετε το ντουλάπι με κάψουλες, κρατήστε την επιλογή κοντά στον τρόπο που πίνετε καφέ τις περισσότερες ημέρες. Δεν χρειάζεται να βρείτε μία μοναδική «σωστή» κάψουλα. Συνήθως δύο ή τρεις επιλογές καλύπτουν σχεδόν όλα τα πρωινά.

- Για σκέτο δυνατό coffee, προτιμήστε αρώματα μαύρης σοκολάτας, κακάο, ψημένου ψωμιού και πικάντικης επίγευσης.
- Για cappuccino ή latte, αναζητήστε σώμα, καραμέλα, φουντούκι, μπισκότο και ισορροπημένη πικράδα.
- Για lungo, διαλέξτε χαρμάνια με καθαρό προφίλ, μέτρια ένταση και χαμηλή τάση για πικρή υπερεκχύλιση.
- Για πρωινό με φρούτα ή γιαούρτι, δοκιμάστε πιο φωτεινά αρώματα με ήπια φρουτώδη ή ανθική διάσταση.
- Για ευαίσθητο στομάχι, αποφύγετε τις υπερβολές στην ένταση και πιείτε τον καφέ μαζί με μικρή μπουκιά φαγητού.

Αυτός ο οδηγός δεν αντικαθιστά τη δοκιμή. Απλώς μειώνει τις άστοχες αγορές. Ο καφές έχει και στοιχείο διάθεσης. Μπορεί να λατρεύετε ένα χαρμάνι τον χειμώνα και να το βρίσκετε βαρύ τον Ιούλιο. Μπορεί να πίνετε δυνατό espresso στο γραφείο και πιο αρωματικό καφέ στο σπίτι. Όλα αυτά είναι φυσιολογικά.

Η σημασία της μηχανής και της εκχύλισης

Ακόμη και η καλύτερη κάψουλα μπορεί να αδικηθεί από μια μηχανή που δεν έχει καθαριστεί ή από μια λάθος ποσότητα νερού. Οι μηχανές τύπου Nespresso είναι πρακτικές, αλλά δεν είναι μαγικές. Θέλουν περιοδική αφαλάτωση, καθαρό δοχείο νερού και λίγη προσοχή στη θερμοκρασία. Αν ο καφές αρχίσει ξαφνικά να βγαίνει πιο αργά, πιο πικρός ή με λιγότερη κρέμα, συχνά δεν φταίει η κάψουλα. Φταίνε άλατα, υπολείμματα ή νερό που έχει μείνει πολλές ώρες στο δοχείο.

Στο σπίτι, μια απλή συνήθεια κάνει διαφορά: αφήστε να τρέξει λίγο σκέτο νερό πριν βάλετε την κάψουλα, ειδικά αν η μηχανή μόλις άνοιξε. Ζεσταίνεται το κύκλωμα και καθαρίζει το στόμιο. Μετά βάλτε την κάψουλα και χρησιμοποιήστε φλιτζάνι που δεν είναι παγωμένο. Ένα κρύο κεραμικό φλιτζάνι μπορεί να ρίξει αισθητά τη θερμοκρασία ενός μικρού espresso. Δεν χρειάζεται τελετουργία καφέ τρίτου κύματος κάθε πρωί. Χρειάζονται όμως δύο μικρές κινήσεις που κρατούν το αποτέλεσμα σταθερό.

Η ποσότητα είναι εξίσου κρίσιμη. Πολλές κάψουλες αποδίδουν καλύτερα ως coffee παρά ως lungo. Αν θέλετε μεγαλύτερο φλιτζάνι, δοκιμάστε να εκχυλίσετε την κάψουλα στα 35 με 40 ml και μετά να προσθέσετε ζεστό νερό. Έτσι αποφεύγετε να τραβήξετε από τον καφέ συστατικά που δίνουν ξηρή, στυφή πικράδα. Είναι μια λεπτομέρεια που αλλάζει πολύ το τελικό φλιτζάνι.

Πώς να χτίσετε τη δική σας πρωινή «κάβα» με GetCoffee κάψουλες

Δεν χρειάζεται να αγοράζετε τυχαία κάθε φορά. Μια μικρή ποικιλία στο σπίτι καλύπτει τις περισσότερες ανάγκες και κάνει το πρωινό πιο ευχάριστο. Σκεφτείτε το σαν ράφι μπαχαρικών. Δεν χρησιμοποιείτε κάθε μέρα το ίδιο, αλλά ξέρετε ποιο ταιριάζει πού.

Για μένα, ένα ισορροπημένο πρωινό απόθεμα περιλαμβάνει έναν δυνατό coffee για βιαστικές ημέρες, έναν πιο γλυκό και ξηροκαρπάτο για καφέ με γάλα, και έναν πιο αρωματικό για Σαββατοκύριακα ή για στιγμές που θέλω κάτι διαφορετικό. Αν στο σπίτι πίνουν καφέ δύο ή τρία άτομα, οι προτιμήσεις συχνά διαφέρουν πολύ. Κάποιος θέλει ένταση, κάποιος άλλος θέλει απαλότητα, και κάποιος πίνει μόνο carruccino. Οι κάψουλες λύνουν αυτό το πρακτικό πρόβλημα χωρίς να ανοίγουν τρεις σακούλες καφέ ταυτόχρονα.

Οι GetCoffee προσφορές μπορούν να βοηθήσουν σε δοκιμές, ειδικά αν υπάρχουν πακέτα με διαφορετικά χαρμάνια. Η παγίδα είναι να αγοράσετε μεγάλη ποσότητα από άρωμα που δεν έχετε δοκιμάσει. Καλύτερα πρώτα μικρότερη ποσότητα, μετά επανάληψη. Ο καφές είναι καθημερινή απόλαυση, όχι στοίχημα αποθήκης. Αν βρείτε κάτι που πίνετε ευχάριστα τέσσερις στις πέντε φορές, τότε αξίζει να το πάρετε σε μεγαλύτερη συσκευασία.

Στην αγορά GetCoffee Ελλάδα, οι επιλογές σε συμβατές κάψουλες έχουν ενδιαφέρον ακριβώς επειδή ο καταναλωτής έχει πλέον μάθει να ζητά περισσότερα από το «δυνατός» ή «ελαφρύς». Θέλει πληροφορία για το προφίλ, την ένταση, το είδος καφέ, τη συμβατότητα και την καλύτερη χρήση. Αυτό είναι καλό. Όσο πιο συνειδητά διαλέγουμε, τόσο λιγότερο απογοητευόμαστε από το φλιτζάνι.

Πρωινό φαγητό και καφές: ζευγάρια που λειτουργούν

Ο καφές δεν πίνεται πάντα μόνος του. Το τι τρώτε δίπλα του επηρεάζει πολύ το πώς αντιλαμβάνεστε τα αρώματα. Ένας σοκολατένιος espresso με βουτυρένιο κρουασάν μπορεί να φαίνεται πλούσιος και σχεδόν

γλυκός. Ο ίδιος καφές με ξινό γιαούρτι μπορεί να δείξει πιο πικρός. Ένας φρουτώδης καφές με μαρμελάδα πορτοκάλι μπορεί να λάμψει, ενώ με αυγά και μπέικον ίσως δείξει ασύνδετος.

Αν τρώτε ψωμί με ταχίνι και μέλι, δοκιμάστε κάψουλες με ξηροκαρπάτο χαρακτήρα. Το ταχίνι αγαπά τον καφέ που έχει σώμα και ήπια πικράδα. Αν προτιμάτε δημητριακά ή βρώμη, ένα χαρμάνι με μπισκοτένια και καραμελένια αίσθηση δένει όμορφα, ειδικά με λίγο γάλα. Αν το πρωινό σας είναι αλμυρό, ένας καθαρός GetCoffee espresso με καβουρδισμένες νότες θα σταθεί πιο σίγουρα από έναν πολύ αρωματικό και όξινο καφέ.

Για όσους ξεκινούν με κάτι ελάχιστο, όπως μία μπανάνα ή λίγους ξηρούς καρπούς, η επιλογή εξαρτάται από το στομάχι. Ένας μέτριας έντασης καφές με γλυκό προφίλ είναι συχνά πιο ασφαλής από έναν πολύ δυνατό ristretto. Αν πίνετε πρώτα καφέ και μετά τρώτε, δοκιμάστε να αντιστρέψετε τη σειρά για μία εβδομάδα. Μερικές φορές αυτό λύνει ενοχλήσεις που αποδίδουμε άδικα στον καφέ.

Ζάχαρη, γλυκαντικά και αρωματικές κάψουλες

Η ζάχαρη αλλάζει δραματικά τον καφέ. **Επιπρόσθετες συμβουλές** Μειώνει την πικράδα, μαλακώνει την οξύτητα και φέρνει μπροστά αρώματα σοκολάτας ή καραμέλας. Αυτό δεν είναι απαραίτητα κακό. Ο καφές είναι προσωπική υπόθεση. Απλώς, αν χρησιμοποιείτε πάντα ζάχαρη, ίσως δεν χρειάζεστε το ίδιο χαρμάνι με κάποιον που πίνει τον καφέ σκέτο.

Σε γλυκό καφέ, οι πιο έντονες κάψουλες στέκονται καλά. Η ζάχαρη τις στρογγυλεύει. Οι πολύ απαλές κάψουλες, αντίθετα, μπορεί να γίνουν επίπεδες. Αν χρησιμοποιείτε φυτικά ροφήματα, όπως βρώμης ή αμυγδάλου, προσέξτε ότι αρκετά έχουν φυσική γλυκύτητα. Ένας καφές με φουντούκι ή κακάο μπορεί να ταιριάζει υπέροχα με ρόφημα βρώμης, ενώ ένας πολύ φρουτώδης coffee ίσως συγκρουστεί με τη γεύση του φυτικού γάλακτος.

Οι αρωματικές προτιμήσεις αλλάζουν και όταν μειώνουμε τη ζάχαρη. Πολλοί που κόβουν σταδιακά τη ζάχαρη ανακαλύπτουν ότι προτιμούν κάψουλες με φυσικά γλυκό προφίλ, όπως καραμέλα, ξηρό καρπό ή γάλα σοκολάτα. Έτσι δεν νιώθουν ότι πίνουν «άγριο» καφέ. Αν αυτός είναι ο στόχος σας, μην πάτε απότομα σε πολύ πικρό χαρμάνι. Θα δυσκολευτείτε χωρίς λόγο.



Καφές στο γραφείο: άλλο πρωινό, άλλες ανάγκες

Ο πρωινός καφές στο γραφείο έχει διαφορετική ψυχολογία. Στο σπίτι θέλετε άρωμα, ησυχία, ίσως λίγη άνεση. Στο γραφείο θέλετε συνέπεια, ταχύτητα και κάτι που να μην κουράζει αν πιείτε δεύτερο φλιτζάνι. Οι GetCoffee κάψουλες είναι πρακτικές σε τέτοιο περιβάλλον επειδή μειώνουν την ακαταστασία και δίνουν σταθερό αποτέλεσμα σε πολλούς χρήστες.

Για κοινόχρηστη μηχανή, καλύτερα να υπάρχουν δύο βασικά προφίλ. Ένα δυνατό και ένα πιο ήπιο. Αν όλοι φέρνουν τυχαίες κάψουλες, το ντουλάπι γεμίζει επιλογές που κανείς δεν θυμάται ποιος διάλεξε. Αν όμως υπάρχει μια μικρή σταθερή γκάμα, ο καθένας βρίσκει εύκολα αυτό που θέλει. Σε εταιρικά πρωινά ή συσκέψεις, οι πιο ισορροπημένες κάψουλες συνήθως κερδίζουν. Οι πολύ ιδιαίτερες αρωματικές επιλογές διχάζουν.

Έχω παρατηρήσει επίσης ότι στο γραφείο πολλοί τραβούν πολύ μεγάλο καφέ από μία κάψουλα για να γεμίσουν κούπα. Το αποτέλεσμα συχνά πικρίζει. Καλύτερα ένα σωστό espresso και προσθήκη ζεστού νερού. Αν υπάρχει γάλα, ένας πιο δυνατός GetCoffee espresso θα δώσει αξιοπρεπές cappuccino ακόμη και με απλό αφρογαλιέρακι.

Πώς να δοκιμάζετε κάψουλες χωρίς να μπερδεύεστε

Η δοκιμή καφέ θέλει λίγη τάξη. Όχι υπερβολή, απλώς να μπορείτε να θυμάστε τι σας άρεσε. Αν δοκιμάσετε πέντε κάψουλες σε τρεις ημέρες, με διαφορετικό φαγητό, άλλη ποσότητα νερού και άλλο γάλα, δύσκολα θα βγάλετε συμπέρασμα.

- Δοκιμάστε κάθε νέα κάψουλα πρώτα σκέτη, σε espresso, για να καταλάβετε τον βασικό χαρακτήρα.
- Την επόμενη φορά δοκιμάστε τη όπως πίνετε συνήθως τον πρωινό καφέ σας, με γάλα, νερό ή ζάχαρη.
- Κρατήστε μια μικρή σημείωση στο κινητό, με λέξεις όπως «σοκολάτα», «πικρός», «καλός με γάλα», «όχι για lungo».
- Μην κρίνετε από μία μόνο ημέρα, ειδικά αν είστε κουρασμένοι ή έχετε φάει κάτι πολύ γλυκό πριν.
- Όταν βρείτε αγαπημένη επιλογή, συγκρίνετέ τη με μία νέα, όχι με πέντε μαζί.

Αυτή η απλή μέθοδος γλιτώνει χρήματα και απογοητεύσεις. Σε λίγες εβδομάδες θα ξέρετε πολύ καλύτερα τι σημαίνει για εσάς «πρωινός καφές». Και τότε οι αγορές γίνονται πιο εύστοχες, είτε ψάχνετε καθημερινές επιλογές είτε GetCoffee προσφορές για να γεμίσετε το ντουλάπι.

Εποχή, θερμοκρασία και διάθεση

Ο χειμωνιάτικος πρωινός καφές σηκώνει πιο βαθιά αρώματα. Σοκολάτα, καβουρδισμένοι ξηροί καρποί, μπαχαρικά, γεμάτο σώμα. Ταιριάζει με ζεστά φλιτζάνια, πιο πλούσιο πρωινό και εκείνη την ανάγκη για κάτι που σε κρατά. Το καλοκαίρι, ειδικά στην Ελλάδα, η ίδια ένταση μπορεί να φαίνεται βαριά. Τότε αναζητάμε πιο καθαρά προφίλ, λιγότερη πικράδα ή καφέδες που γίνονται ευχάριστοι και κρύοι.

Οι κάψουλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν και για iced espresso ή freddo, με την προϋπόθεση ότι το χαρμάνι έχει αρκετή ένταση για να μη χαθεί στον πάγο. Ένας πολύ ήπιος καφές πάνω σε πολλά παγάκια γίνεται άτονος. Ένας με σοκολατένια ή ξηροκαρπάτη βάση συνήθως αντέχει καλύτερα. Αν θέλετε κρύο πρωινό καφέ με γάλα, προτιμήστε πιο δυνατό coffee και κρυώστε τον γρήγορα πάνω σε πάγο πριν προσθέσετε γάλα.

Η διάθεση παίζει επίσης ρόλο. Άλλο καφέ θέλεις πριν από μια δύσκολη συνάντηση και άλλο όταν διαβάζεις εφημερίδα στο μπαλκόνι. Το ωραίο με τις GetCoffee κάψουλες είναι ότι δεν δεσμεύσαι σε μία μεγάλη ανοιχτή συσκευασία. Μπορείς να έχεις επιλογές χωρίς να θυσιάζεις φρεσκάδα.

Ποιο άρωμα είναι τελικά «το καλύτερο» για το πρωί;

Το καλύτερο πρωινό άρωμα είναι εκείνο που επαναλαμβάνεις με ευχαρίστηση. Αν σας ξυπνά χωρίς να σας κουράζει, αν ταιριάζει με το φαγητό σας, αν στέκεται όπως πρέπει με ή χωρίς γάλα, τότε αυτό είναι το σωστό. Για αρκετούς θα είναι ένα δυνατό χαρμάνι με κακάο και καβουρδισμένη επίγευση. Για άλλους, μια πιο μαλακή κάψουλα με φουντούκι και μπισκότο. Κάποιοι θα βρουν χαρά στα φρουτώδη και πιο φωτεινά προφίλ, ιδίως όταν ο καφές συνοδεύει ελαφρύ πρωινό.

Αν ξεκινούσατε τώρα να φτιάχνετε τη δική σας πρωινή σειρά, θα πρότεινα να μη διαλέξετε μόνο με βάση την ένταση. Διαλέξτε με βάση το σενάριο. Ένας GetCoffee espresso για τις απαιτητικές ημέρες, ένας πιο γλυκός και ισορροπημένος GetCoffee καφές για γάλα, και μια πιο αρωματική επιλογή για όταν έχετε χρόνο να την προσέξετε. Με αυτές τις τρεις κατευθύνσεις, το πρωινό αποκτά ποικιλία χωρίς σύγχυση.

Ο καφές είναι από τις λίγες καθημερινές απολαύσεις που χωρούν σε δύο λεπτά. Αξίζει λοιπόν να μυρίζει όπως θέλετε να ξεκινά η μέρα σας. Με ένταση, με γλυκύτητα, με φρεσκάδα ή με εκείνη τη γνώριμη μυρωδιά καβουρδισμένου καφέ που κάνει την κουζίνα να μοιάζει λίγο πιο φιλόξενη. Οι GetCoffee κάψουλες απλώς κάνουν αυτή την επιλογή πιο εύκολη, πιο σταθερή και, όταν βρείτε το άρωμα που σας ταιριάζει, πολύ πιο απολαυστική.