

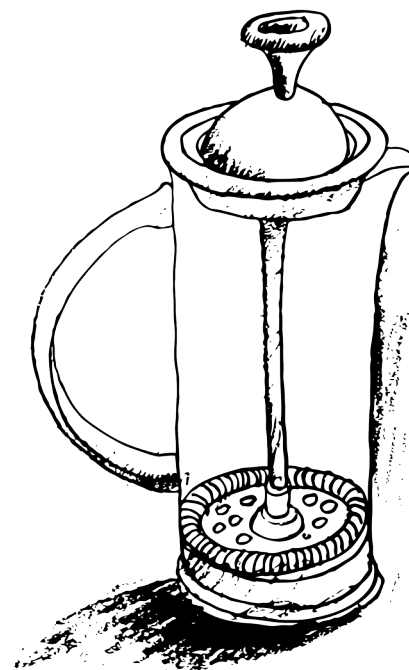


## BRĪVĪBU KAFIJAS ZINĀŠANĀM



**ROCKET BEAN KAFIJAS SKOLA**

Miera iela 29 / 31  
Rīga, LV1001  
[www.rocketbean.lv](http://www.rocketbean.lv)



BRŪVĒŠANAS PADOMI

# FRENCH PRESS

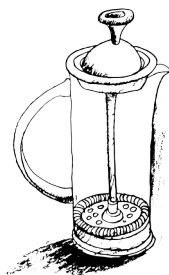
3. DAĻA

**KAFIJAS ZINĀŠANU IZLASE**

## FRENCH PRESS BRŪVĒŠANA

## NEPIECIEŠAMS:

- kafijas pupiņas;
- hronometrs;
- svaigs, filtrēts ūdens;
- tējkanna;
- dzirnaviņas ar regulējamu malumu;
- “French press” kanniņa ar tilpumu **300 ml** vai **500 ml**;
- svāriņi (ar precizitāti **0,1 grams**);
- bambusa maisāmais kociņš vai karote.

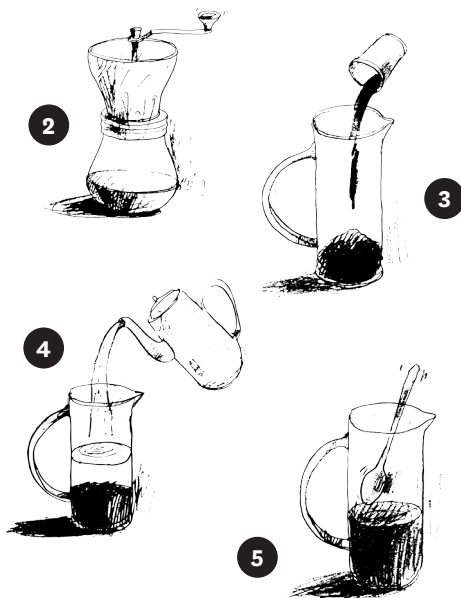


## KOPSAVILKUMS

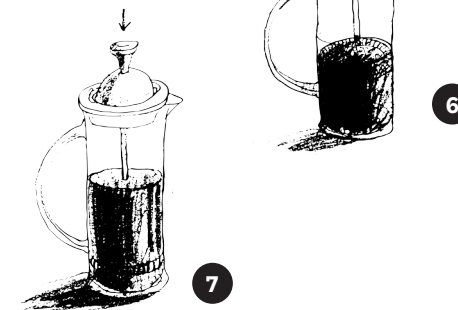
- Vajadzīgi **22** vai **32 gram**i kafijas.
- Vajadzīgi **300 ml** vai **500 ml** ūdens (atkarībā no kanniņas tilpuma).
- Tikko uzvārīts ūdens (**90 – 95 °C**).
- Pagatavošanas laiks ir **3:30 – 3:40**, vai **3:30 – 4:00 minūtes**, atkarībā no kanniņas tilpuma.
- Maluma pakāpe ir daudz rupjāka kā filtra kafijas malums un nedaudz rupjāka kā “Chemex” brūvrīka malums.
- Vienmēr samaliet kafiju mirkli pirms pagatavošanas!

## PAGATAVOŠANA

- 1 Sagatavojiet ūdeni vārīšanai un nosveriet kafiju.
- 2 Samaliet kafiju.
- 3 Ieberiet kafiju “French Press” kanniņā.
- 4 Aplejiet kafiju ar pareizo ūdens daudzumu.
- 5 Uzreiz pēc uzliešanas, samaisiet samalto kafiju tā, lai kanniņā nebūtu sausas kafijas.



- 6 Nospiediet kanniņas sietu tā, lai visi biežumi atrastos nedaudz zem ūdens.
- 7 Pēc **3:50 – 4:00 minūtēm** nospiediet kanniņas sietu.
- 8 Pasniedziet kafiju uzreiz pēc nospiešanas.



## GARŠO ŠAUSMĪGI?

## Kafija ir rūgta?

Vizbiežāk tā notiek, ja kafija ir bijusi pārāk ilgā saskarsmē ar ūdeni: iespējams, ka kafijas malums ir par smalku vai tās pagatavošanas laiks ir par ilgu.

## Kafija ir pliekana?

Vizbiežāk tam par iemeslu ir rupjš kafijas malums vai pārāk īss pagatavošanas laiks.

## Kas notiek, ja pagatavošanas laiks ir ilgāks par paredzēto?

Rezultātā jums būs pārāk izvilkta un rūgta kafija.

- Vizbiežāk tam par iemeslu ir pārāk smalks kafijas malums – uzstādiet rupjāka maluma režīmu un mēģiniet vēlreiz.
- Pārlicinieties, vai ievērojāt visus pagatavošanas noteikumus.
- Nav izmantotas dzirnaviņas ar regulējamu malumu.

## Kas notiek, ja pagatavošanas laiks ir īsāks par paredzēto?

Rezultātā jums būs nepilnīga, pārāk viegla un pliekana, bet tai pašā laikā asas garšas kafija.

- Vizbiežāk tam par iemeslu ir pārāk rupjš kafijas malums – uzstādiet smalkāka maluma režīmu un mēģiniet vēlreiz.
- Pārlicinieties, vai ievērojāt visus pagatavošanas noteikumus.