

הרבה פעמים אני מוצא את עצמי הולך לישון, וחושב בתאווה על הכוס קפה שאני הולך לשתות מחר בבוקר, זה מסוג הדברים שאני פשוט מפנטז עליהם!

אין ספק, קפה הוא אחד מאותם הדברים שהפכו את החיים שלי ליפים וטעימים יותר!

הנה מתכון הקפה המושלם, כלומר, הכללים לקפה המושלם:

- קודם כל, הקפה חייב להיות טרי, פולי הקפה חייבים להיות טריים. בלי שום ספק, פולי הקפה צריכים להשתמש בהם מספר ימים לאחר שעברו קליה. והדרך הטובה ביותר להגיע למצב הזה הוא על ידי קניה באופן אישי מחנות שעושה את הקליה בעצמה.

- הדבר החשוב השני הוא לשמור על הציוד, כולל [מכונת הקפה שלך](#) נקיים מכל רבב, ומכל טעם ישן של קפה שיכול להחמיץ את כל הטעם של הקפה החדש שאתה מכין. הדברים אמורים גם לגבי כוס הקפה שלך, וגם לגבי כל הציוד והפרטים הקטנים.

- שמור את פולי הקפה שלך בצורה מושלמת, על ידי נעילה בתוך כלי סגור ואטום, וכמובן, גם כלי נקי. רק ככה תוכל לשמר את פולי הקפה טריים לאורך מספר ימים

- אל תשתמש בקפה טחון, נסה לטחון בעצמך את פולי הקפה, מדובר על טעם אחר לגמרי, הרבה יותר עשיר וארומטי, מדובר פשוט על עולם אחר.

- השתמש במים טובים, נקיים לגמרי, ללא טעמי לוואי שממש יכולים להרוס את כל הטעם של הקפה. אוהבי קפה אמיתיים לעולם לא ישתמשו במשהו כמו מים עם כלור, לעולם לא. ישנם גם אוהבי קפה ישתמשו אפילו במים מינרליים מחוממים לפני השימוש בקפה.

- פילטר הסינון, חייב להיות פילטר חדש ונקי, פילטר מיושן פשוט יכול להרוס לכם לגמרי את כל חווית הקפה.

- השתמש בכמות גדולה יותר של קפה ממה שחשבת שאתה צריך. קצת יותר קפה מעשיר את הטעם, והופך את הארוחה למשגעת ממש. אם המידה המקובלת היא מספר כוסיות, תמיד כדאי להוסיף עשרה אחוז של קפה לכל התהליך.

- השתמש במים רותחים, אל תכניס דברים קרים לתוך כוס הקפה שלך (כמו כפית קרה לדוגמא)

וזהו, יש לך את הקפה המושלם!