



## Filizanki do kawy i herbaty

Filizanki stanowią nieodzowny element w nie tylko w gospodarstwie domowym, ale również w biurze. Nie sposób wyobrazić sobie podejmowania gości bez kawy lub herbaty podanych w eleganckich filiżankach, którym towarzyszyć będzie słodka przekąska. Zwyczaj ten obowiązuje również w biznesie – ważnym klientom oraz gościom zwykle się podawać gorące napoje. Nie bez znaczenia jest jednak to, jak i w czym je serwujemy.

O ile podczas spotkania z przyjaciółmi kawę czy herbatę podajemy przeważnie w zwykłych ceramicznych kubkach, rzadziej w szklance, o tyle podanie napojów w takich naczyniach ważniejszym gościom mogłoby okazać się niestosowne. Warto więc wiedzieć, jak serwować napoje w oficjalnych sytuacjach.

Jakie filiżanki do kawy? Filiżanki do kawy produkowane są zazwyczaj z ceramiki lub porcelany, która może być dodatkowo barwiona na jednolity kolor lub zadrukowana grafiką. Z zasady białe i gładkie lub malowane ręcznie filiżanki zarezerwowane są dla bardziej wzniosłych spotkań i traktowane jako bardziej ekskluzywne.

Serwując kawę należy zadbać o dobrą odpowiedniej filiżanki. Wielkość oraz kształt naczynia dobieramy w zależności od rodzaju podawanej kawy.

**Przepis** Czekoladowe frappuccino to napój kawowy, idealny na gorące dni. 4 łyżeczki kawy instant parzymy w szklance wody, a następnie całość schładzamy. Gdy kawa jest już zimna, miksujemy ją z 1,5 szklanki lodów czekoladowych, 2 szklankami lodu i 4 łyżkami czekolady w proszku. Podajemy z bitą śmietaną.

Filizanki do espresso i do cappuccino powinny być odpowiednio małe, z grubymi ściankami, o pojemności około 70 ml. Takie parametry spowodują, że niewielka ilość espresso nie wystygnie zbyt szybko. Cappuccino będziemy jednak podawać w wysokich, smukłych szklankach o pojemności wynoszącej około 320 ml.

Filizanki do kawy klasycznej, przygotowywanej w tradycyjnym ekspresie lub parzonej, podajemy na spodeczku, na którym dodatkowo możemy położyć kawałek gorzkiej lub miętowej czekolady przełamujący nieco kawową goryczkę.

**Porada** Przed nalaniem kawy do filiżanki najlepiej jest ją sparzyć, dzięki czemu wzrośnie jej temperatura. Podana w tak przygotowanej filiżance kawa nie wystygnie zbyt szybko.

Jeśli podajemy kawę białą, podgrzejmy wcześniej mleczko lub śmietankę.

**Serwowanie herbaty** Filiżanki do herbaty charakteryzują się nieco odmiennym kształtem od tych, w których podajemy małą czarną. Są zwykle niższe i szersze od kawowych koleżanek. Taki kształt pozwala uchwyć aromat zlocistego napoju.

Bardzo często podaje się herbatę nie bezpośrednio w filiżankach, ale w czajniczku (podgrzewanym np. świeczkami typu tea-light), z którego nalewamy napój do ustawionych na stole naczyń. W skład eleganckiego serwisu do herbaty wchodzi: czajniczek, filiżanki do herbaty wraz ze spodeczkami, cukiernica, dzbanek do mleka i łyżeczki.

**Przepis** Aby przygotować herbatę po angielsku, do podgrzanego czajniczka wsypujemy susz i zalewamy go wrzątkiem w ilości 1/3 filiżanki. Następnie ogrzewamy filiżanki i napełniamy je do 1/3 wysokości mlekiem. Dopiero teraz wlewamy do filiżanek zaparzoną herbatę.

Do przygotowania herbaty na sposób rosyjski najlepiej nadaje się samowar. Jeśli go nie mamy, możemy przyrządzić ją w metalowym czajniczku, w którym doprowadzamy wodę do tzw. białego wrzenia – woda wtedy lekko mętnieje. Następnie wyparzymy porcelanowy lub fajansowy czajnik do parzenia herbaty, wsypujemy herbatę i zalewamy ją 1/2 l wrzątku. Herbata naciąga ok. 4 minuty.

Odkryj już teraz bogatą ofertę <https://dukapolska.com/porcelana-i-ceramika/filizanki> Filizanek do kawy i herbaty DUKA.

