Filiżanki do kawy i herbaty

Filiżanki 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 zwykło 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 dobór 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 pół szklanki 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.

Filiżanki do espresso i do cappuccino

Filiżanka do espresso powinna być odpowiednio mała, 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. Filiżanki 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 uchwycić aromat złocistego 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 wchodzą: 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 wyparzamy 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 Filiżanek do kawy i herbaty DUKA.