

Υπάρχουν πρωινά που δεν ζητούν απλώς καφέ. Ζητούν έναν coffee που να στέκεται στο φλιτζάνι με χαρακτήρα, να έχει σώμα, να αφήνει επίγευση και να σε βάζει σε ρυθμό χωρίς πολλές διαπραγματεύσεις. Εκεί ακριβώς αρχίζουν να έχουν ενδιαφέρον οι GetCoffee κάψουλες, ειδικά για όσους χρησιμοποιούν μηχανή τύπου Nespresso και ψάχνουν έναν καφέ δυνατό, πρακτικό και σταθερό από φλιτζάνι σε φλιτζάνι.

Το δυνατό αποτέλεσμα, βέβαια, δεν σημαίνει απλώς «πολύ καφεΐνη» ή «πικρός καφές». Ένας έντονος espresso μπορεί να είναι ισορροπημένος, να έχει γλυκύτητα, κρέμα, καβουρδισμένα αρώματα, ακόμα και νότες σοκολάτας ή ξηρών καρπών. Μπορεί επίσης να είναι τραχύς, καμένος και κουραστικός. Η διαφορά κρύβεται στο χαρμάνι, στο καβούρδισμα, στη φρεσκάδα, στη συμβατότητα της κάψουλας με τη μηχανή και, φυσικά, στον τρόπο που τον πίνεις.

Έχοντας δοκιμάσει αρκετές κάψουλες σε καθημερινές συνθήκες, όχι σε ιδανικό περιβάλλον γευσιγνωσίας αλλά σε κουζίνα σπιτιού, σε μικρό γραφείο και μετά από μεσημεριανό φαγητό όταν θες κάτι να σε «σηκώσει», μπορώ να πω ότι ο GetCoffee καφές έχει νόημα για όσους ψάχνουν ένταση χωρίς να μπλέκουν με μύλους, δοσομετρήσεις και καθάρισμα portafilter. Το ζητούμενο είναι να διαλέξεις σωστά.

Τι σημαίνει πραγματικά «δυνατή» κάψουλα καφέ

Η λέξη «δυνατός» χρησιμοποιείται συχνά πολύ πρόχειρα. Άλλος εννοεί υψηλή ένταση στη γεύση, άλλος περισσότερη καφεΐνη, άλλος πυκνό σώμα, άλλος σκούρο καβούρδισμα. Στις κάψουλες, όλα αυτά μπορούν να συμπέσουν, αλλά δεν είναι το ίδιο πράγμα.

Ένας coffee από κάψουλα μπορεί να φαίνεται δυνατός επειδή έχει σκούρο καβούρδισμα και έντονη πικράδα, χωρίς απαραίτητα να έχει περισσότερη καφεΐνη. Αντίθετα, χαρμάνια με robusta συνήθως δίνουν πιο γεμάτη κρέμα, πιο γήινο χαρακτήρα και συχνά περισσότερη καφεΐνη από ένα one hundred% arabica. Αυτός είναι ένας λόγος που πολλές έντονες κάψουλες coffee βασίζονται σε συνδυασμό arabica και robusta.

Στην πράξη, αν θέλεις έναν καφέ που να «γράφει» έντονα στο στόμα, να κρατάει με λίγο γάλα και να μην εξαφανίζεται όταν γίνει freddo, χρειάζεσαι κάψουλα με αρκετό σώμα και συμπύκνωση. Αν πίνεις σκέτο coffee, μπορεί να προτιμήσεις κάτι πιο καθαρό, με έντονο άρωμα αλλά λιγότερη πικράδα. Αν πίνεις cappuccino, χρειάζεσαι άλλο προφίλ. Εκεί φαίνεται η σημασία της επιλογής.

Οι GetCoffee κάψουλες που προορίζονται για πιο δυνατό αποτέλεσμα συνήθως ταιριάζουν καλύτερα σε μικρή εκχύλιση, γύρω στα 25 έως 40 ml. Όταν πατήσεις lungo και αφήσεις την ίδια κάψουλα να τρέξει πολύ, ο καφές αραιώνει και μπορεί να βγάλει πιο άγριες πικρές νότες. Αυτό δεν είναι ιδιαιτερότητα μόνο του GetCoffee espresso, ισχύει σχεδόν για όλες τις κάψουλες συμβατές με Nespresso. Η κάψουλα έχει συγκεκριμένη ποσότητα αλεσμένου καφέ, άρα υπάρχει όριο στο πόσο μπορείς να τραβήξεις χωρίς απώλειες.

Γιατί οι GetCoffee κάψουλες βολεύουν στην καθημερινότητα

Η μεγάλη αξία στις κάψουλες δεν είναι ότι αντικαθιστούν έναν εξαιρετικό espresso από επαγγελματική μηχανή. Δεν τον αντικαθιστούν πλήρως. Η αξία τους είναι ότι φέρνουν μια αξιοπρεπή, σταθερή και γρήγορη εμπειρία στο σπίτι, χωρίς να χρειάζεται να έχεις εξοπλισμό, τεχνική και χρόνο.

Για κάποιον που πίνει δύο καφέδες την ημέρα, έναν πριν φύγει από το σπίτι και έναν μετά το φαγητό, η σταθερότητα μετράει. Δεν θέλεις κάθε πρωί να σκέφτεσαι αν ο μύλος είναι σωστά ρυθμισμένος, αν ο καφές έχει μπαγιατέψει ή αν πάτησες πολύ δυνατά. Θέλεις να βάλεις κάψουλα, να πατήσεις κουμπί και να πάρεις κάτι που ξέρεις περίπου πώς θα βγει.

Εδώ οι GetCoffee Nespresso συμβατές επιλογές έχουν πρακτικό ενδιαφέρον. Μπαίνουν σε μηχανές που ήδη υπάρχουν σε πολλά ελληνικά σπίτια και γραφεία, δεν απαιτούν αλλαγή συνήθειας και συχνά βρίσκονται σε οικονομικότερες τιμές από τις top rate επώνυμες κάψουλες. Αν πετύχεις και GetCoffee προσφορές, ειδικά σε μεγαλύτερες συσκευασίες, το κόστος ανά καφέ πέφτει αισθητά. Για οικογένειες ή μικρές ομάδες σε γραφείο, αυτό δεν είναι μικρή λεπτομέρεια.

Στην Ελλάδα έχουμε και μια ιδιαιτερότητα: πίνουμε καφέ με πολλούς τρόπους. Το ίδιο σπίτι μπορεί να θέλει espresso το πρωί, freddo coffee το μεσημέρι και cappuccino το Σαββατοκύριακο. Οπότε οι κάψουλες δεν κρίνονται μόνο από το πώς βγαίνουν σε ένα μικρό φλιτζάνι. Κρίνονται και από το αν κρατούν χαρακτήρα όταν πέσουν πάνω σε πάγο ή γάλα. Ο GetCoffee Ελλάδα ως επιλογή απευθύνεται ακριβώς σε αυτή τη χρήση, όχι μόνο στο τυπικό ιταλικό coffee των 30 ml.

Τα χαρακτηριστικά που πρέπει να κοιτάξεις πριν αγοράσεις

Πριν γεμίσεις το ντουλάπι με κάψουλες επειδή γράφουν «extreme», αξίζει να κοιτάξεις μερικά πρακτικά σημεία. Η ένταση που αναγράφεται στη συσκευασία είναι χρήσιμη ένδειξη, αλλά όχι απόλυτη αλήθεια. Κάθε εταιρεία χρησιμοποιεί τη δική της κλίμακα και ο αριθμός δεν μεταφράζεται πάντα σε ίδια εμπειρία.

Το χαρμάνι παίζει μεγάλο ρόλο. Αν η κάψουλα περιέχει robusta, πιθανότατα θα έχει πιο πυκνή κρέμα και πιο δυνατό στόμα. Αν είναι 100% arabica, μπορεί να έχει περισσότερη αρωματική πολυπλοκότητα, αλλά όχι πάντα την «γροθιά» που ζητά κάποιος από έναν πολύ έντονο καφέ. Δεν υπάρχει σωστό και λάθος εδώ. Υπάρχει προσωπικό γούστο.



Το καβούρδισμα είναι εξίσου σημαντικό. Το σκούρο καβούρδισμα φέρνει νότες κακάο, καραμέλας, καπνού και ψημένου ψωμιού, αλλά αν ξεφύγει μπορεί να γίνει επίπεδο και καμένο. Το μεσαίο προς σκούρο καβούρδισμα συχνά είναι η πιο ασφαλής επιλογή για καθημερινό δυνατό espresso, γιατί δίνει ένταση χωρίς να κουράζει.

Η συμβατότητα με τη μηχανή επίσης δεν πρέπει να υποτιμηθεί. Οι περισσότερες GetCoffee κάψουλες που αναφέρονται ως συμβατές με Nespresso λειτουργούν σε οικιακές μηχανές του συγκεκριμένου τύπου, όμως κάθε μηχανή έχει μικρές διαφορές στην πίεση, στη θερμοκρασία και στη διάτρηση της κάψουλας. Μια κάψουλα που τρέχει τέλεια σε μια μικρή μηχανή μπορεί σε άλλη να βγει λίγο πιο αργά ή πιο γρήγορα. Αν δοκιμάζεις για πρώτη φορά, είναι πιο έξυπνο να πάρεις μικρότερη ποσότητα ή ποικιλία, αντί να δεσμευτείς αμέσως με μεγάλο πακέτο.

Ποιες GetCoffee κάψουλες ταιριάζουν σε όσους θέλουν ένταση

Χωρίς να παρουσιάζουμε ανύπαρκτες σειρές ή ονόματα προϊόντων, μπορούμε να μιλήσουμε με βάση τα προφίλ που αξίζει να αναζητήσεις όταν ψάχνεις GetCoffee κάψουλες για δυνατό αποτέλεσμα. Συνήθως θα δεις περιγραφές που αναφέρονται σε ένταση, σκούρο καβούρδισμα, espresso distinctiveness, ristretto λογική ή χαρμάνια με robusta. Αυτές οι ενδείξεις δείχνουν προς τη σωστή κατεύθυνση.

Για καθαρό, δυνατό πρωινό espresso, θα κοιτάζα πρώτα μια κάψουλα με υψηλή ένταση και προτεινόμενη εκχύλιση espresso ή ristretto. Θέλεις να τη βγάλεις κοντή, όχι να την απλώσεις σε μεγάλη κούπα. Το αποτέλεσμα πρέπει να έχει παχιά κρέμα, γεμάτο σώμα και επίγευση που μένει για μερικά λεπτά. Αν ο καφές εξαφανίζεται αμέσως ή αφήνει μόνο πικράδα, δεν είναι πραγματικά πετυχημένος.

Για freddo espresso, τα πράγματα αλλάζουν λίγο. Ο πάγος κόβει την ένταση και αραιώνει το ρόφημα, οπότε χρειάζεσαι κάψουλα που να αντέχει. Προσωπικά, όταν φτιάχνω freddo από κάψουλες, χρησιμοποιώ δύο κάψουλες για ένα ποτήρι. Με μία κάψουλα το αποτέλεσμα βγαίνει συχνά λεπτό, ειδικά αν προσθέσεις πολύ πάγο. Δύο κοντές εκχυλίσσεις, καλό χτύπημα με λίγα παγάκια και μετά σε ποτήρι με φρέσκο πάγο δίνουν πολύ καλύτερο αποτέλεσμα. Σε αυτή την περίπτωση, οι πιο έντονες GetCoffee Nespresso συμβατές κάψουλες έχουν πλεονέκτημα.

Για cappuccino ή latte, θα προτιμούσα ένα χαρμάνι που έχει αρκετό σώμα και καβουρδισμένες νότες. Το γάλα γλυκαίνει και μαλακώνει τον καφέ, άρα μια πολύ λεπτή, φρουτώδης κάψουλα μπορεί να χαθεί. Αντίθετα, ένας GetCoffee coffee με σοκολατένιο, ξηροκαρπάτο ή πιο πικάντικο χαρακτήρα θα σταθεί καλύτερα. Δεν χρειάζεται ο καφές να είναι ακραία πικρός. Χρειάζεται να έχει παρουσία.

Μικρή δοκιμή στο σπίτι: πώς καταλαβαίνεις αν μια κάψουλα αξίζει

Ο καλύτερος τρόπος να κρίνεις μια κάψουλα δεν είναι να πεις μία φορά βιαστικά μπροστά στον νεροχύτη. Δοκίμασέ τη δύο ή τρεις φορές, σε σταθερές συνθήκες. Χρησιμοποίησε προθερμασμένη μηχανή, καθαρό νερό και το ίδιο φλιτζάνι. Μπορεί να ακούγεται υπερβολικό, αλλά αλλάζει το αποτέλεσμα.

Έχω δει κάψουλες να αδικούνται επειδή η μηχανή είχε να καθαριστεί μήνες. Τα άλατα ρίχνουν θερμοκρασία, επηρεάζουν τη ροή και κάνουν τον καφέ να φαίνεται πιο θαμπός. Αν μια κάψουλα βγαίνει νερουλή, πριν κατηγορήσεις το χαρμάνι, κάνε έναν καθαρισμό ή αφαλάτωση σύμφωνα με τις οδηγίες της μηχανής. Ιδίως σε περιοχές με σκληρό νερό, αυτό φαίνεται γρήγορα.

Μια απλή μέθοδος αξιολόγησης είναι να κοιτάξεις το φλιτζάνι σε τρία στάδια: πρώτα την κρέμα, μετά το άρωμα, μετά την επίγευση. Η κρέμα δεν πρέπει να είναι το μόνο κριτήριο, γιατί μπορεί να εντυπωσιάζει οπτικά χωρίς να συνοδεύεται από γευστικό βάθος. Το άρωμα πρέπει να βγαίνει καθαρό, όχι μπαγιάτικο ή χάρτινο. Η επίγευση είναι ίσως το πιο τίμιο σημάδι. Ένας καλός δυνατός καφές αφήνει ευχάριστη πικράδα, κακάο, καβουρδισμένη αίσθηση ή ελαφριά γλυκύτητα. Ένας κακός αφήνει ξηρότητα και κάψιμο.

Αν πίνεις τον καφέ με ζάχαρη, δοκίμασέ τον πρώτα χωρίς. Όχι επειδή «έτσι πρέπει», αλλά επειδή μόνο έτσι θα καταλάβεις τι κάνει η κάψουλα. Μετά πρόσθεσε μισό κουταλάκι ή όσο συνηθίζεις. Θα δεις ότι ορισμένες δυνατές κάψουλες μαλακώνουν όμορφα με ελάχιστη ζάχαρη, ενώ άλλες γίνονται απλώς βαριές.

Πρακτικός οδηγός επιλογής ανά τρόπο παρασκευής

Αν θέλεις να κινηθείς γρήγορα, μπορείς να χρησιμοποιήσεις αυτόν τον μικρό οδηγό ως σημείο εκκίνησης. Δεν αντικαθιστά τη δοκιμή, αλλά βοηθά να μη χαθείς ανάμεσα σε παρόμοιες περιγραφές.

- Για σκέτο coffee, διάλεξε υψηλή ένταση, μεσαίο προς σκούρο καβούρδισμα και εκχύλιση 25 έως 40 ml.

- Για ristretto, προτίμησε την πιο συμπυκνωμένη επιλογή που βρίσκεις, ιδανικά με έντονο σώμα και μικρή δόση στο φλιτζάνι.
- Για freddo coffee, χρησιμοποίησε δύο δυνατές κάψουλες και απόφυγε τη μεγάλη εκχύλιση που νερώνει τον καφέ.
- Για cappuccino, αναζήτησε σοκολατένιο ή καβουρδισμένο προφίλ που δεν χάνεται μέσα στο γάλα.
- Για γραφείο, πάρε ποικιλία εντάσεων, γιατί δεν πίνουν όλοι τον ίδιο δυνατό καφέ κάθε μέρα.

Αυτό που συχνά δουλεύει καλύτερα είναι να έχεις δύο διαφορετικά προφίλ στο σπίτι. Ένα πολύ δυνατό για πρωί, freddo και γάλα, και ένα λίγο πιο μαλακό για απογευματινό espresso. Όταν υπάρχει μόνο μια ακραία έντονη κάψουλα στο ντουλάπι, μετά από λίγες μέρες μπορεί να κουράσει. Η ένταση είναι ωραία όταν τη διαλέγεις, όχι όταν σου επιβάλλεται.

Η σημασία της σωστής εκχύλισης

Ακόμα και η καλύτερη κάψουλα μπορεί να βγει μέτρια αν την εκχυλίσεις λάθος. Οι μηχανές τύπου Nespresso έχουν συνήθως κουμπί coffee και lungo, ενώ αρκετές επιτρέπουν προγραμματισμό ποσότητας. Αν πίνεις δυνατούς καφέδες, αξίζει να ρυθμίσεις το κουμπί espresso σε ποσότητα που σου αρέσει πραγματικά. Πολλές φορές τα εργοστασιακά ml δεν ταιριάζουν με όλες τις κάψουλες.

Για δυνατές GetCoffee κάψουλες, η κοντή εκχύλιση δίνει πιο συμπαγές σώμα. Αν αφήσεις τον καφέ να τρέξει μέχρι να γεμίσει μεγάλη κούπα, θα πάρεις περισσότερη πικράδα και λιγότερη ισορροπία. Δεν σημαίνει ότι απαγορεύεται το lungo, αλλά αν η κάψουλα δεν έχει σχεδιαστεί για αυτό, το αποτέλεσμα δύσκολα θα είναι καλό.

Το νερό παίζει επίσης ρόλο. Ένα φίλτρο νερού ή εμφιαλωμένο με ήπια μεταλλικότητα μπορεί να βελτιώσει αισθητά τη γεύση, ειδικά αν το νερό της βρύσης έχει έντονη μυρωδιά ή πολλά άλατα. Δεν χρειάζεται υπερβολή, αλλά ο καφές είναι κυρίως νερό. Αν το νερό δεν είναι καλό, δεν θα είναι καλός ούτε ο καφές.

Η προθέρμανση βοηθά περισσότερο απ' όσο νομίζουν πολλοί. Άφησε τη μηχανή να τρέξει μία φορά χωρίς κάψουλα πριν φτιάξεις τον πρώτο καφέ της ημέρας. Ζεσταίνει το κύκλωμα, καθαρίζει τυχόν υπολείμματα και ανεβάζει λίγο τη θερμοκρασία στο φλιτζάνι. Σε έντονες κάψουλες, αυτό κάνει την υφή πιο δεμένη και το άρωμα πιο καθαρό.

GetCoffee προσφορές και τι αξίζει να προσέξεις στην αγορά

Οι προσφορές είναι δελεαστικές, ειδικά όταν βρίσκεις πολλές κάψουλες σε χαμηλή τιμή ανά τεμάχιο. Παρ' όλα αυτά, στον καφέ η ποσότητα θέλει λίγη προσοχή. Αν αγοράσεις υπερβολικά πολλές κάψουλες και μείνουν μήνες σε ζεστό ντουλάπι δίπλα στον φούρνο, θα χάσουν ζωντάνια. Οι κάψουλες προστατεύουν τον αλεσμένο καφέ καλύτερα από μια ανοιχτή σακούλα, αλλά δεν κάνουν θαύματα επ' αόριστον.

Όταν κοιτάς GetCoffee προσφορές, έλεγξε την ποικιλία, την ημερομηνία λήξης όπου αναγράφεται, τη συμβατότητα και το κόστος ανά κάψουλα. Το τελευταίο είναι πιο χρήσιμο από τη συνολική τιμή. Μια μεγάλη συσκευασία μπορεί να φαίνεται οικονομική, αλλά αν τελικά δεν σου ταιριάζει η ένταση ή το προφίλ, δεν είναι πραγματική οικονομία.

Για πρώτη αγορά, μια μικτή επιλογή είναι συχνά σοφότερη. Έτσι δοκιμάζεις δύο ή τρεις εντάσεις και βλέπεις τι πίνεις πιο ευχάριστα. Μετά μπορείς να πάρεις μεγαλύτερη ποσότητα από την κάψουλα που όντως τελειώνει γρήγορα. Στο σπίτι μου, αυτός είναι ο πιο τίμιος δείκτης. Όχι ποια κάψουλα εντυπωσίασε την πρώτη μέρα, αλλά ποια τελειώνει πρώτη χωρίς να το καταλάβουμε.

Για επαγγελματικούς χώρους, η λογική αλλάζει. Εκεί μετράει η αξιοπιστία, το χαμηλό κόστος ανά φλιτζάνι και η αποδοχή από πολλούς διαφορετικούς ανθρώπους. Ένας πολύ ιδιαίτερος καφές μπορεί να αρέσει σε λίγους και να ενοχλεί τους υπόλοιπους. Ένα δυνατό αλλά ισορροπημένο χαρμάνι είναι πιο ασφαλής επιλογή για γραφείο, αίθουσα αναμονής ή μικρό κατάστημα.

Δυνατός δεν σημαίνει πάντα καλύτερος

Υπάρχει μια παγίδα στους λάτρεις του έντονου καφέ: κάποια στιγμή κυνηγάς μόνο αριθμούς έντασης. Θέλεις 10, eleven, 12, όσο πιο ψηλά γίνεται. Όμως ο καθημερινός καφές δεν είναι διαγωνισμός αντοχής. Είναι απόλαυση, συνήθεια, μικρή παύση. Αν κάθε φλιτζάνι είναι υπερβολικά πικρό ή βαρύ, αργά ή γρήγορα θα το βαρεθείς.

Ένας πραγματικά καλός δυνατός καφές έχει ισορροπία. Νιώθεις την ένταση, αλλά δεν σου στεγνώνει το στόμα. Έχει πικράδα, αλλά όχι μόνο πικράδα. Στέκεται με γάλα, αλλά πίνεται και σκέτος. Αφήνει επίγευση, αλλά δεν κουράζει. Αυτό είναι το σημείο που αξίζει να ψάξεις στις GetCoffee κάψουλες, όχι απλώς την πιο «άγρια» επιλογή.

Επίσης, η ώρα της ημέρας έχει σημασία. Ένας πολύ δυνατός espresso στις 8 το πρωί μπορεί να είναι ιδανικός. Ο ίδιος στις 7 το απόγευμα μπορεί να σου χαλάσει τον ύπνο, ανάλογα με την ευαισθησία σου στην καφεΐνη. Αν πίνεις αρκετούς καφέδες μέσα στη μέρα, σκέψου να εναλλάσσεις εντάσεις ή να κρατάς τον πιο δυνατό για συγκεκριμένες στιγμές. Το σώμα καταλαβαίνει περισσότερα από όσα παραδέχεται η διάθεση.

Πώς να φτιάξεις καλύτερο freddo με GetCoffee κάψουλες

Ο freddo espresso είναι ίσως το πιο απαιτητικό τεστ για μια κάψουλα στην ελληνική καθημερινότητα. Ο πάγος, το χτύπημα και η αραίωση ξεγυμνώνουν τον καφέ. Αν δεν έχει σώμα, θα φανεί αμέσως. Αν έχει άσχημη πικράδα, θα φανεί επίσης.

Για καλό freddo με GetCoffee κάψουλες, προτίμησε δύο σύντομες εκχυλίσσεις. Μην βγάζεις μία κάψουλα lungo για να «κερδίσεις» ποσότητα. Το αποτέλεσμα θα είναι πιο νερουλό. Βγάλε δύο coffee, ρίξ' τους στο σέικερ ή στο μιξεράκι με δύο παγάκια και χτύπησε σύντομα, όχι μέχρι να γίνει αφρός χωρίς σώμα. Μετά σέρβιρε σε ποτήρι με πάγο. Αν βάζεις ζάχαρη, διάλυσέ τη στον ζεστό καφέ πριν το χτύπημα.

Το ποτήρι παίζει μικρό αλλά υπαρκτό ρόλο. Σε πολύ μεγάλο ποτήρι, ο καφές χάνεται μέσα στον πάγο και το μάτι σε σπρώχνει να προσθέσεις περισσότερο νερό ή γάλα. Ένα μεσαίο ποτήρι κρατά καλύτερη αναλογία. Αν θέλεις freddo carpuccino, χρησιμοποίησε δυνατό καφέ και κρύο γάλα με καλή υφή. Ένας αδύναμος coffee κάτω από αφρόγαλα καταλήγει να θυμίζει γλυκό ρόφημα, όχι καφέ.

Συνηθισμένα λάθη που χαλούν την ένταση

Τα περισσότερα λάθη δεν έχουν να κάνουν με την ίδια την κάψουλα, αλλά με τη χρήση. Το πρώτο είναι η υπερεκχύλιση. Πατάς lungo επειδή θέλεις μεγαλύτερο καφέ, αλλά παίρνεις λεπτότερο και πιο πικρό αποτέλεσμα. Καλύτερα δύο κοντές κάψουλες παρά μία βασανισμένη εκχύλιση.

Το δεύτερο είναι η παραμέληση της μηχανής. Μια μηχανή με άλατα ή υπολείμματα παλιού καφέ δεν θα βγάλει καθαρό φλιτζάνι. Αν ο καφές έχει περίεργη μυρωδιά, μεταλλική αίσθηση ή αδύναμη ροή, η λύση μπορεί να είναι καθάρισμα, όχι αλλαγή κάψουλας.

Το τρίτο είναι η λάθος αποθήκευση. Οι κάψουλες θέλουν δροσερό, στεγνό μέρος, μακριά από ήλιο και θερμότητα. Το ντουλάπι πάνω από τον απορροφητήρα ή δίπλα στον φούρνο δεν είναι ιδανικό. Η θερμότητα

κουράζει τα αρώματα και κάνει τον καφέ πιο επίπεδο.

Το τέταρτο είναι η σύγκριση με λάθος προσδοκίες. Αν περιμένεις από μια κάψουλα να δώσει την ίδια εμπειρία με φρεσκοαλεσμένο *distinctiveness espresso* από καλή μηχανή και έμπειρο *barista*, μάλλον θα απογοητευτείς. Αν όμως ζητάς γρήγορο, σταθερό, δυνατό καφέ για το σπίτι ή το γραφείο, τότε οι καλές κάψουλες έχουν σαφή θέση.

Ποιος τύπος έντονου καφέ σου ταιριάζει

Το γούστο στον καφέ έχει μνήμη. Αν έχεις μεγαλώσει με ελληνικό καφέ βαρύ ή με ιταλικό σκούρο *espresso*, πιθανότατα θα αγαπήσεις πιο καβουρδισμένα προφίλ. Αν πίνεις φίλτρου ή πιο αρωματικούς καφέδες, ίσως μια πολύ σκούρα κάψουλα σου φανεί απότομη. Δεν υπάρχει λόγος να πιεστείς να σου αρέσει κάτι επειδή θεωρείται «δυνατό».

Για να βρεις το σωστό προφίλ, σκέψου τι σε ενοχλεί στους καφέδες που δεν σου αρέσουν. Αν σε ενοχλεί η οξύτητα, πήγαινε σε πιο σκούρο και γεμάτο χαρμάνι. Αν σε ενοχλεί η καμένη πικράδα, ψάξε ένταση με πιο ισορροπημένο καβούρδισμα. Αν ο καφές με γάλα σου φαίνεται άνοστος, χρειάζεσαι περισσότερο σώμα. Αν σε πιάνει νευρικότητα, ίσως να μην είναι η ένταση της γεύσης το πρόβλημα, αλλά η ποσότητα καφεΐνης ή ο αριθμός των καφέδων.

Η ομορφιά στις GetCoffee κάψουλες είναι ότι μπορείς να δοκιμάσεις χωρίς μεγάλο ρίσκο. Δεν αγοράζεις μύλο, δεν αλλάζεις μηχανή, δεν μαθαίνεις νέα τεχνική. Απλώς βρίσκεις ποια κάψουλα ταιριάζει στον τρόπο που ήδη πίνεις καφέ. Και όταν τη βρεις, η καθημερινότητα γίνεται πιο εύκολη.

Μια ρεαλιστική πρόταση για το ντουλάπι σου

Αν ξεκινούσα τώρα από την αρχή και ήθελα να στήσω μια μικρή συλλογή <https://emagazine.gr/kapsoyles-kafe/> GetCoffee για δυνατό αποτέλεσμα, δεν θα αγόραζα δέκα διαφορετικά κουτιά. Θα διάλεγα τρεις ρόλους: μια πολύ δυνατή κάψουλα για πρωινό *coffee* και *freddo*, μια έντονη αλλά πιο στρογγυλή για καθημερινό σκέτο καφέ, και μια που ταιριάζει με γάλα. Αυτή η τριάδα καλύπτει σχεδόν όλες τις πραγματικές ανάγκες.

Για το πρωί, θέλω κάτι που να έχει σώμα και καθαρή επίγευση. Δεν με πειράζει να είναι λίγο πιο πικρό, αρκεί να μη μυρίζει καμένο. Για μετά το φαγητό, θέλω ένταση αλλά και ισορροπία, γιατί εκεί ο καφές λειτουργεί περισσότερο σαν μικρό κλείσιμο γεύματος. Για *cappuccino*, θέλω χαρμάνι που να δίνει σοκολατένια αίσθηση και να μη χάνεται κάτω από το γάλα.

Αν πίνεις κυρίως *freddo*, μην φοβηθείς τις πιο δυνατές επιλογές. Ο πάγος θα τις μαλακώσει. Αν πίνεις κυρίως *coffee* σκέτο, ίσως ανακαλύψεις ότι η δεύτερη πιο δυνατή κάψουλα είναι πιο ευχάριστη από την πρώτη. Η ένταση στο φλιτζάνι δεν είναι πάντα γραμμική. Μερικές φορές ένας καφές με λίγο χαμηλότερο δείκτη έντασης έχει καλύτερο σώμα, πιο καθαρό άρωμα και πιο ευχάριστη επίγευση.

Η τελική επιλογή κρίνεται στο τρίτο φλιτζάνι

Η πρώτη δοκιμή συχνά ξεγελά. Αν έρχεσαι από πιο ήπιο καφέ, μια δυνατή κάψουλα θα σου φανεί εντυπωσιακή. Αν έρχεσαι από πολύ σκούρο *coffee*, μπορεί να σου φανεί πιο μαλακή απ' όσο περίμενες. Το τρίτο φλιτζάνι είναι πιο τίμιο. Εκεί ξέρεις αν θέλεις να την ξαναπιείς.

Οι καλύτερες GetCoffee κάψουλες για δυνατό και έντονο αποτέλεσμα είναι εκείνες που ταιριάζουν στον δικό σου τρόπο κατανάλωσης. Για άλλον είναι μια κάψουλα με στιβαρό *robusta* χαρακτήρα και παχιά κρέμα. Για άλλον είναι ένας πιο ισορροπημένος GetCoffee *espresso* που κρατά αρώματα χωρίς να γίνεται βαρύς. Για

κάποιον που πίνει freddo κάθε μέρα, καλύτερη είναι η κάψουλα που αντέχει στον πάγο. Για κάποιον που φτιάχνει cappuccino, η νικήτρια είναι αυτή που ακούγεται μέσα στο γάλα.

Αξίζει να κινηθείς με περιέργεια αλλά και μέτρο. Δοκίμασε μικρές ποσότητες, κράτησε σημειώσεις αν πίνεις πολλούς καφέδες, καθάρισε σωστά τη μηχανή και παίξε με την ποσότητα εκχύλισης. Έτσι θα αξιοποιήσεις πραγματικά τον GetCoffee καφέ και δεν θα μείνεις μόνο στην ένδειξη έντασης πάνω στη συσκευασία.

Ένας δυνατός καφές πρέπει να σε ξυπνά, αλλά και να σε ευχαριστεί. Να έχει νεύρο, αλλά και ισορροπία. Να βολεύει στην καθημερινότητα, χωρίς να μοιάζει πρόχειρος. Αν οι GetCoffee κάψουλες που θα διαλέξεις πετυχαίνουν αυτά τα τρία, τότε έχεις βρει κάτι πολύ πιο χρήσιμο από μια απλή εναλλακτική για τη μηχανή σου. Έχεις βρει τον καφέ που θα ψάχνεις κάθε πρωί, πριν καν ανοίξεις καλά τα μάτια σου.