



JANEK
CHOCOLATE

Jankoviny

Léto 2025



www.cokoladovnajanek.cz

ČÍST ONLINE



Rekapitulace zimy 2024/2025



Vážení zákazníci, jsem velmi rád, že již potřetí k Vám můžu krátce promluvit z našeho firemního magazínu. Za poslední téměř rok a půl se náš tým výrazně rozrostl, a my si proto najdeme čas i na takové maličkosti. Maličkosti, které nám dělají radost, a doufáme, že potěší také Vás. Na následujících stránkách se Vám opět představí někteří mí

kolegové, dozvíte se, jak vyrábíme některé z našich produktů, ale také o tom, jak postupuje stavba našeho nového provozu. To je pro nás mimochodem aktuálně ta nejdůležitější věc, která u nás probíhá. Všichni se moc těšíme do nového. Já osobně pevně doufám, že řádky do dalšího podzimního čísla již budu psát v době, kdy se budeme stěhovat.

Mezitím je ale potřeba dál poctivě pracovat. K tomu nám pomáhá nejen naše motivace, ale především objednávky, které nám od Vás chodí. A že jich za poslední měsíce bylo! Opět více než loni ve stejném období. Viník je letos jasný. „Dubajská čokoláda“. Fenomén prvních měsíců letošního roku, kterého jsme prodali desítky tisíc kusů a vyhráli jsme s ním několik soutěží. Zažili jsme zájem o náš produkt, o jakém se nám snad ani nesnilo. To vážně! Teď už ale pomalu pracujeme na novinkách pro druhou polovinu letošního roku. A že bude také na co se těšit.

Také bych chtěl prostřednictvím tohoto textu poděkovat úplně všem, kteří s námi žijí náš čokoládový a dnes už i kávový příběh. Nebýt našich zákazníků, ale také skvělé party lidí v obou provozech, tak bychom se nikdy nedostali tam, kde jsme nyní. Díky Vám všem se náš sen mění v realitu. Děláme, co nás baví. Snažíme se to dělat nejlépe, jak umíme, a teď to celé krásně zastřešíme. 😊
Děkujeme!

Václav Durdák

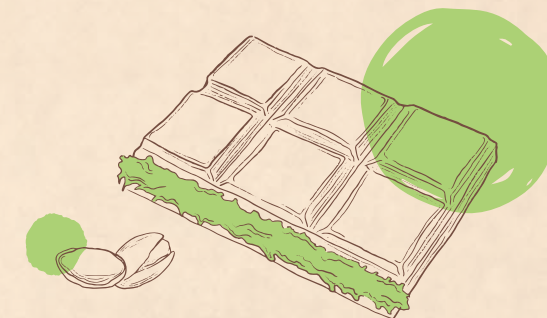
Spolumajitel Čokoládovny JANEK a pražírny COFFEESPOT

Jak u nás vyrábíme dubajskou čokoládu?

MOHOU ZA TO SOCIÁLNÍ SÍTĚ, NEBO JE OPRAVDU TAK DOBRÁ? DUBAJSKÁ ČOKOLÁDA SI NAŠLA PO CELÉM SVĚTĚ SVÉ PŘÍZNIVCE I ODPŮRCE. JEDNI SE JÍ NEMOHOU NABAŽIT, DRUZÍ JÍ NEMOHOU PŘIJÍT NA JMÉNO. KLÍČOVOU ROLI V TOM HRAJE CENA. JAK TO S DUBAJSKOU ČOKOLÁDOU JE? NA TO SE PODÍVÁME V TOMTO ČLÁNKU.



Text: Lukáš Jasenský
Foto: archiv Čokoládovny JANEK



Dubajská čokoláda se stala bezesporu největším hitem čokoládového světa za poslední dobu. **Může za to její lahodná chuť a křupavost (zkrátka je jiná), nebo je to výtvar sociálních sítí?** Na těch najdete nejrůznější videa z profesionální i domácí výroby, ale především pak z ochutnávání. Na čokoládu stály fronty. Jakmile se vyrobila, byla okamžitě vyprodaná. Proč jsme se ji rozhodli vyrábět taky? Možná stačilo právě první sousto.

Odkud ale přišla?

Psal se rok 2021. Tehdy začala **robustní tabulky s neobvyklými náplněmi** vyrábět britsko-egyptská podnikatelka Sarah

Hamouda žijící v Dubaji. Mimo jiné právě tu plněnou pistáciemi, sezamovou pastou tahini a nudličkami kadayif. V roce 2023 stačilo jedno video od influencerky Marii Vaharové. **110 milionů zhlédnutí.** Najednou chtěl dubajskou čokoládu ochutnat každý. Jako výrobce čokolády nás to samozřejmě zajímalo, proč to tedy nezkusit?

Od zkoušení po první prodané tabulky

Chvilí to trvalo. Vše se začalo formovat v létě 2024. Zjišťovali jsme, hledali suroviny, ze kterých je náplň, a testovali je. Několik měsíců jsme čekali na formy speciálně vyrobené pro tuto tabulku. Vymýšlel se obal. **Cíl byl jednoduchý – musí nám chutnat!** Nakonec první tabulka šla do prodeje na začátku ledna 2025. Zažili jsme něco, co dlouho ne. Dokonce jsme museli zastavit prodej, abychom uspokojili poptávku. Reklama, nebo chuť a důraz na použité suroviny?

Jak je to tedy s výrobou?

Výroba je v podstatě stejná jako u pralinek, jen je v mnohem větším měřítku. Cílem byla **tabulka o váze 200 g, kdy čokoláda a náplň jsou 1:1.** Formy nejprve nabarvíme přírodními barvivy a poté vylejeme čokoládou. Necháme chvíli zatuhnout, aby vznikla tenká skořápka,

a zbylou čokoládu vylejeme zpět do tempírky. Po přidání náplně zavíčkujeme a necháme zatuhnout. Pak už stačí jen vyklepnout.

Jak je to s náplní?

Tu si děláme od základu u nás. Pistácie nejprve upražíme a poté meleme v melanzéru na jemnou pastu. Nutno podotknout, že patří k **nejdražším oříškům.** Nudličky těsta kadayif nakrájíme a dozlatova upečeme na přepuštěném másle. Vše smícháme dohromady, kdy k pistáciím a kadayif přidáme sezamovou pastu tahini a bílou čokoládu. **Žádné umělé konzervanty.** V náplni můžete cítit přírodní chuť pistácií. Vezmeme ji a po okraj naplníme tabulku čokoládu. Pak už jen zavíčkujeme a po zatuhnutí vyklepneme. Zní to jednoduše, ale jedná se o zdoluhavý proces, kdy jen práce na jedné tabulce vychází na 100 Kč. **Samotná tabulka musí být lesklá, křehká, křupavá, voňavá a musí chutnat!**

Víme, že ne všem se trefíme do chuti. Za tu dobu si našla celou řadu příznivců, ale i těch, kteří si raději dají čistou tabulku čokolády. Jedno je jisté. Je to něco, co tady ještě nebylo. Nám chutná a jsme rádi, že ji pro vás můžeme vyrábět.

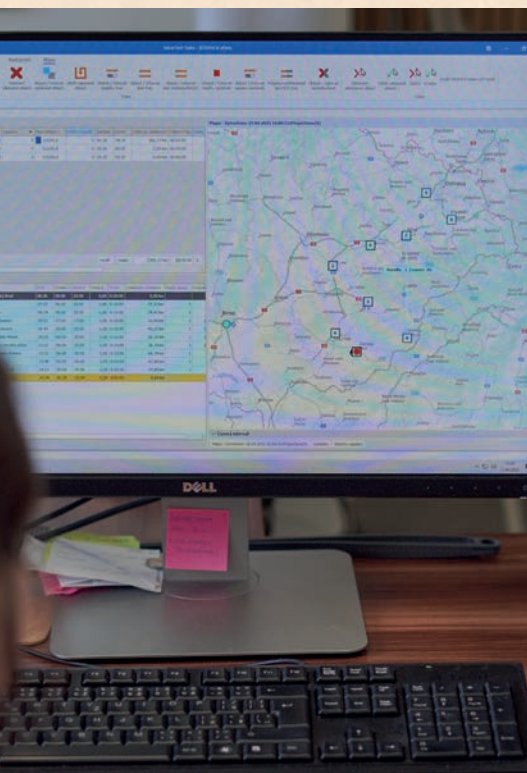




Text: Klára Mikulincová
Foto: archiv Čokoládozny JANEK

Tasha, Slovensko a nová hala: Co je nového v expedici?

JAK SI MOŽNÁ VZPOMÍNÁTE, V MINULÉM VYDÁNÍ JSME ZMIŇOVALI KROKY ZLEPŠENÍ, KTERÉ JSME PODNIKLI V OBLASTI SKLADOVÉHO SYSTÉMU A IMPLEMENTACE VNITROPODNIKOVÉHO SYSTÉMU SPRÁVY DAT HELIOS. OD TÉ DOBY UPLYNUL NĚJAKÝ ČAS, A TAK BYCHOM RÁDI PŘEDSTAVILI NOVINKY V OBLASTI EXPEDICE.



Aktuálně jsme v procesu implementace systému Tasha od firmy Solvartech, který se zaměřuje na efektivní plánování tras rozvozu pro řidiče. Někdy jsme naráželi na problém, kdy nebylo možné optimálně naplánovat trasu tak, aby se stihly všechny rozvozy v daný den. Dnes už si díky tomuto systému dokážeme přesně naplánovat trasu, stanovit limity na počet objednávek pro rozvoz a efektivně vypočítat kapacitu vozidla, aby se zvolila ta nejvýhodnější varianta pro rozvoz velkoobchodních zakázek. Samozřejmě nadále využíváme i kurýrní služby pro rozvoz

menších balíčků pro maloobchodní zákazníky.

Další velkou výzvou, která nás čeká, je efektivní zavedení rozvozu na Slovensko. Pomalu expandujeme. Na začátku dubna letošního roku jsme spustili e-shop pro slovenské zákazníky, proto v současnosti jednáme s jednotlivými dopravci, kteří budou balíčky na Slovensku rozvážet. Kromě toho už začínáme promýšlet celkovou podobu skladového systému v naší nové hale, do které se v dohledné době budeme stěhovat. Věříme, že tyto změny přispějí k ještě efektivnější logistice a lepšímu servisu pro naše zákazníky.

Pomáháme a podporujeme



Projekt KORUNKY Luhačovice

Již třetím rokem jsme byli součástí projektu KORUNKA POMÁHÁ. V rámci toho jste u nás před Vánocemi mohli zakoupit speciální charitativní krabičku s pralinkami a lanůžky a díky tomu jsme mohli přispět částkou 47 040 Kč na dobrou věc.

Jak za tým JANEK stál?

Během jednoho dne, konkrétně 19. prosince, jste si mohli zakoupit naši speciální charitativní krabičku s lahodnými pralinkami a lanůžky. Celý výnos z tohoto prodeje jsme pak s radostí darovali charitativnímu projektu

KORUNKA POMÁHÁ. Stala se z toho již taková tradice a my jsme nesmírně rádi a vděční za tuto spolupráci, jelikož částka pomůže tam, kde je to potřeba. Těšíme se, že i tento rok budeme opět součástí.

Adventní kalendáře dětem do nemocnic

Do zlínské, uherskohradištské a brněnské nemocnice na oddělení dětské onkologie jsme pro děti darovali 210 ks adventních kalendářů. V nemocnicích se starají o to nejdůležitější – naše zdraví. A asi pro nikoho není příjemné tam být jako pacient. Obzvláště pro děti. Vykouzlit jim

úsměv na tváři naší čokoládou je to, co nám dělá opravdu radost.

Nadační fond Modrý hroch

Již 20 let pomáhá dětem po těžkých úrazech a dětem s těžkým fyzickým handicapem.

Benefiční výšlap na Velkou Javořinu

2. ročník benefičního výšlapu na Velkou Javořinu, který pořádá náš kolega, přinesl výnos 23 200 Kč. Podporujeme celou řadu akcí a organizací, jako je Sokol Uherský Brod nebo fotbalový klub ČSK Uherský Brod.



Kdo také stojí za JANKEM?

LETOS JSME OSLAVILI 9. NAROZENINY. V RÁMCI TOHOTO ČÍSLA VÁM OPĚT PŘEDSTAVÍME NĚKTERÉ Z NAŠICH KOLEGŮ, KTERÍ TVOŘÍ NÁŠ TÝM.



Vlasta
spoluzakladatel

Čokoládovnu jsme založili v roce 2016. Nějakou dobu jsme tady fungovali sami ve třech lidech (zakladatelé). Později jsme se rozrostli o dalších pár, a jak jsme rostli, začali jsme nabírat stále více kolegů. Jako spolumajitel firmy jsem aktuálně na pozici vedoucího úseku balírny. Tam mám na starost 12členný tým, takže hodně starostí, ale i radostí. Baví mě zlepšovat procesy a posouvat balírnu dopředu. Ve volném čase pak rád sportuji, především fitness, a k tomu se zajímám o investice všeho druhu.



Danča
1 rok

Do čokoládovny jsem nastoupila v březnu roku 2024 na pozici fakturantky. Po dvou letech ve velké firmě, kde jsem byla jen další nahraditelný článek, jsem hledala něco, kde se budu moct rozvíjet spolu s firmou. A právě JANEK do toho zapadl. Z fakturace se má pozice postupně rozvinula na referentku obchodu, kde denně komunikuji s velkoobchodními zákazníky nebo třeba řeším dlužníky. Po dlouhé době mám tak pocit, že je moje práce oceněná a dává mi smysl. Ve volném čase se nejvíce věnuji tréninku se psem, hře na piano a Xboxu nebo třeba čtení knížek. Zbýlý čas trávím s přáteli a nejbližšími.



Peťa
od září 2024

V čokoládovně působím od září 2024, kdy jsem nastoupil na pozici plánovače výroby, de facto před začátkem hlavní sezony v největším vytižení. Do Vánoc jsem se rozkoukával a zjišťoval, co a jak funguje, jelikož jsem byl z leteckého a obranného systému zvyklý na jiný styl práce a fungování. V současnosti se víc než samotnému plánování věnuji hlavně úpravě technických podkladů a vytváření norem, abychom postupně mohli zavést kapacitní plánování výroby. Vidím zde velký potenciál k možnému zlepšování, kterému je vedení otevřené. A to bylo jedním z důvodů, proč jsem se rozhodl do firmy nastoupit. Mít možnost být u nastavování procesů, systému a zlepšování efektivity. Mými koníčky, které mi zabírají nejvíce času, jsou krypto a cyklistika.

DĚKUJEME VÁM ZA VAŠI PRÁCI A DO BUDOUCNA VÁM PŘEJEME HODNĚ ŠTĚSTÍ A ZDRAVÍ.

Text: Lukáš Jasenský
Foto: archiv Čokoládovny JANEK

Jak si nejlépe vychutnat čokoládu?

ČOKOLÁDA NENÍ JEN SLADKOST – JE TO ZÁŽITEK, KTERÝ DOKÁŽE POTĚŠIT VŠECHNY SMYSLY A NAVODIT JEDINEČNOU ATMOSFÉRU. ABYCHOM SI JI OPRAVDU UŽILI, NESTAČÍ JI JEN BEZMYŠLENKOVITĚ SNÍST. SKUTEČNÁ RADOST Z ČOKOLÁDY SPOČÍVÁ V TOM, ŽE SE JÍ VĚNUJEME S PLNOU POZORNOSTÍ A OBJEVUJEME VŠECHNY JEJÍ CHUTĚ, VŮNĚ A TEXTURY. JAK TEDY NA TO? V TOMTO ČLÁNKU JSME SI PRO VÁS PŘIPRAVILI NĚKOLIK JEDNODUCHÝCH TIPŮ, DÍKY KTERÝM SI KAŽDÉ SOUSTO VYCHUTNÁTE NAPLNO.

Záleží na výběru

Naše čokolády jsou **vyráběny s láskou a z těch nejlepších surovin**. Doporučujeme začít s čokoládou s vysokým obsahem kakaa, která odhalí komplexní a bohatou chuť. Pokud dáváte přednost jemnějším tónům, vyzkoušejte mléčnou čokoládu s bohatou smetanovou texturou nebo bílou čokoládu s krémovou sladkostí.

Nespěchejte

Před konzumací nechte čokoládu **zahřát na pokojovou teplotu**. Tak se **rozvine její aroma i chuť** v těch nejjemnějších detailech. Vyvarujte se lámání čokolády přímo z lednice, protože studená čokoláda ztrácí část svého chuťového bohatství.

Použijte všechny smysly

Před ochutnáním si všimněte

hladkého povrchu a lesku

čokolády – to je známka správného temperování. Poslechněte si zvuk **jemného lusknutí** při zlomení tabulky, což svědčí o její kvalitě. Přitlačte malý kousek špičkou jazyka na horní patro a nechte ho rozpustit. V tu chvíli se začne uvolňovat chuť a vy si můžete vychutnat jednotlivé nuance – od hořkých po sladké, s nádechem ovoce, ořechů či koření. **Každá čokoláda má svůj unikátní profil**, který stojí za objevování.

Jakými nápoji ji můžeme doprovodit?

K naší čokoládě doporučujeme **kvalitní kávu, čaj nebo dokonce víno**. Hořká čokoláda krásně vynikne se silnou kávou nebo robustním červeným vínem, zatímco mléčná čokoláda se

skvěle hodí k jemnějším druhům čaje nebo lehčím bílým vínům. Pro milovníky nevšedních kombinací doporučujeme vyzkoušet tmavou čokoládu s rumem nebo whisky.

Párování s ovocem a ořechy

Pro ještě intenzivnější chuťový zážitek zkuste čokoládu kombinovat s čerstvým nebo sušeným ovocem. Maliny, jahody nebo sušené meruňky krásně doplní tmavou čokoládu. K mléčné čokoládě doporučujeme oříšky, například lískové nebo mandle.

Vychutnávejte v klidu

Najděte si chvíli pro sebe, zavřete oči a nechte čokoládu pozvolna rozvinout svou jedinečnost. Každá tabulka je vytvořena s cílem přinést vám ten nejlepší zážitek.

Jeden den s Radimem Veleckým

Text: Lukáš Jaseňák, Radim Velecký
Foto: archiv Čokoládovny JANEK



V MINULÉM ČÍSLE JSME SI PRO VÁS PŘIPRAVILI NOVOU RUBRIKU „JEDEN DEN S...“, VE KTERÉ VÁM CHCEME NAPŘÍČ FIRMOU PŘEDSTAVIT NAŠE KOLEGY A PŘIBLIŽIT VÁM JEJICH PRÁCI. TENTO DÍL JE S NAŠÍM VÝROBNÍM ŘEDITELEM RADIMEM VELECKÝM.

Ahoj Radime, můžeš se nám v krátkosti představit?

Jmenuji se Radim Velecký, je mi 30 let. Svůj volný čas rád trávím se svou rodinou. Rád pracuji kolem domu a na zahradě.

Jak ses dostal k JANKOVI a jak dlouho tady pracuješ?

Když jsem končil vysokou školu, JANEK zrovna hledal někoho do výroby a mně to přišlo jako skvělá

příležitost, jak se uplatnit ve svém oboru (chemie a technologie potravin). Pracuji zde tedy 5 let.

Jaká je tvá aktuální pozice a můžeš nám ji přiblížit?

Momentálně zastávám funkci výrobního ředitele. Starám se o chod výroby od sestavení výrobních plánů přes rozdělení práce zaměstnancům až po kontrolu hotových produktů.

Zároveň taky dohlížím na kvalitu vstupních surovin a na dodržování správných výrobních postupů.

Jak vypadá tvůj pracovní den v sezoně?

Po příchodu do práce zkontroluju stav skladových zásob a porovnám ho se stavem objednávek. Podle toho rozdělím práci zaměstnancům na daný den, tak aby bychom byli

schopni co nejdříve expedovat. Zároveň také s kolegyní neustále kontrolujeme stav vstupních surovin, který se v sezoně rychle mění. Současně míváme také krátké porady s obchodním oddělením, balírnou a expedicí, hlavně v sezoně musíme být v neustálém kontaktu. V mezičase samozřejmě také stále komunikuji se svým oddělením, aby nikde nevznikl žádný vážný problém, který by nás zbytečně brzdil. Pokud je potřeba, jdu samozřejmě pomoci přímo do výroby.

Není to tedy jen práce za počítačem, ale aktivně se podílíš i na výrobě.

Jak už jsem zmiňoval v předchozí odpovědi, nesedím jenom za počítačem, při mé pozici to ani nejde, ale ve výrobě se neustále pohybuji a příkládám také aktivně ruku k dílu. Pokud nic nehoří, podílím se také na vymýšlení nových příchutí a na vývoji novinek.

Co je na této pozici nejnáročnější obzvlášť v sezoně?

V sezoně je nejnáročnější většinou závod s časem, ať už z hlediska čistě pracovního, nebo také z toho osobního. V práci se snažíme co nejvíce flexibilně reagovat na přicházející objednávky, co nejrychleji vyrobit chybějící zboží, aby mohlo být rychle vyexpedováno. Z osobního hlediska je pak těžké přijít domů v nějaký rozumný čas. 😊



Proč sis vybral práci v čokoládovně? Co se ti na této práci líbí?

Jak už jsem zmiňoval v úvodu, k práci v čokoládovně jsem se dostal docela náhodou, kdy jsem u Vaška Durdáka (spolumajitel Čokoládovny JANEK) na Facebooku viděl inzerát. Dnes jsem za to ale neskutečně rád, jelikož mi práce umožňuje profesní růst, s čímž je samozřejmě spojený také i osobní rozvoj. Na této práci mám rád vícero věcí, například rozmanitost mé pracovní náplně, ale také třeba to, že přicházím do styku s kvalitními

surovinami. Jelikož jsem na začátku nastupoval jako první zaměstnanec do výroby, postupně jsem si vyzkoušel také všechny stroje, přičemž u velké části z nich jsem byl přímo u jejich zavádění do provozu.

Na závěr: máš nějaké motto, kterého se v práci držíš?

Motto: Čím větší nervy máš, tím více čokolády si dej!

Děkuji za rozhovor a ať se ti daří!

Text: Lukáš Jasenský, Roman Dojčan
Foto: archiv Čokoládovny JANEK

Dodávame na Slovensko, spustili jsme slovenský e-shop



Milí milovníci čokolády,

moje meno je Roman Dojčan. Ako obchodný zástupca Čokoládovne JANEK pre Slovensko pôsobím od júna 2023, kedy sa zrodila myšlienka zvýšiť povedomie o čokoládovni JANEK aj za hranicami.

V tom období poznali značku JANEK CHOCOLATE na Slovensku iba odborníci na kvalitnú čokoládu a Slováci pôsobiaci v Česku. Pre výnimočný vzhľad a jedinečnú chuť si výrobky Čokoládovne JANEK rýchlo našli miesto na pulkoch slovenských obchodníkov, vďaka ktorým už milovníci kvalitnej čokolády nemuseli cestovať za hranice.

Ochutnať alebo obdarovať svojich blízkych originálnym darčekom dnes môže slovenský zákazník na prevádzkach po celom Slovensku. Od Skalice po Michalovce, od Popradu po Želiezovce.

Aby sme JANKA dostali k zákazníkovi a predajcom na Slovensku ešte bližšie, rozhodli sme sa pre spustenie slovenského e-shopu. Tešiť sa môžete na širokú ponuku našich najobľúbenejších čokoládových produktov – tabuľkových čokolád, pralín, bonboniér, ale aj darčkových balení, ktoré sú ideálne na rôzne príležitosti.

Predajcom, ktorý by radi zaradili JANKA do svojej ponuky, alebo firmám, ktoré plánujú obdarovať

svojich partnerov, klientov či zamestnancov, rád pomôžem s výberom ideálnych produktov šitých na mieru presne podľa predstáv.

V prípade akýchkoľvek otázok alebo nejasností som tu pre vás pripravený zodpovedať každý dotaz.

Roman Dojčan

Externí obchodní zástupce
pro Slovenský trh

Tel.: +420 602 821 099

E-mail: info@janekchocolate.com

www.cokoladovnajanek.sk

Text: archiv Čokoládovny JANEK
Foto: archiv Čokoládovny JANEK

Najdete nás v samém srdci Prahy



V SAMÉM SRDCI PRAHY MEZI VÁCLAVSKÝM A STAROMĚSTSKÝM NÁMĚSTÍM
V ULICI HAVELSKÁ NALEZNETE PRODEJNU JANEK, KDE ČOKOLÁDA Z UHERSKÉHO BRODU
VLÁDNE PEVNOU RUKOU (A NĚKDY I LŽIČKOU).

Jakmile vstoupíte, přivítá vás vůně, která vás donutí přehodnotit všechny diety, které jste kdy zkoušeli. Ať už jste milovník hořké, mléčné, nebo bílé čokolády, máme pro každého něco – dokonce i pro ty, kteří tvrdí, že čokoládu moc nemusí (ale kdo jim věří?). V prodejně si vyberete ze široké nabídky, kterou znáte z e-shopu, a navíc i exkluzivní produkty, které zakoupíte pouze v pražské pobočce. Např. oblíbenou pralinku s náplní ze slanečného karamelu a pistácií nebo originální dárkovou krabičku s motivem orloje a čokoládovými plackami uvnitř, což je skvělý dárek z výletu z hlavního města. Při procházkách s předvánoční atmosférou se určitě zastavte pro kelímek pravé horké čokolády, která příjemně zahřeje. A pokud si nevíte rady s dárky (i těmi firemními), tak věřte, že tady vždy něco vyberete. Když ne čokoládu, tak např. kávu od pražírny Coffeespot. Pražský JANEK je místo, kde se sladké sny stávají realitou. Nakonec možná odejdete s větším balíčkem, než jste plánovali, ale čokoládové štěstí se přece nedá měřit na gramy. Těšíme se na vás!

Celoroční provoz pondělí až neděle vždy 10–19 hod.

Havelská 502/21, Praha 1

Odpovědný vedoucí:

Bibiana Křížová

Tel. do prodejny: 725 906 668

E-mail: prodejnapraha@cokoladovnajanek.cz



Letní tipy na čokoládové osvěžení

UŽ JSME SI UKÁZALI, JAK U NÁS PŘEPRAVUJEME ČOKOLÁDU V LETNÍCH MĚSÍCÍCH. TEĎ SE POJĎME PODÍVAT NA DVA LETNÍ ČOKOLÁDOVÉ TIPY. ANO, LÉTO A ČOKOLÁDA. MOŽNÁ TO NA PRVNÍ POHLED NEJDE DOHROMADY, ALE VĚŘTE, ŽE I ČOKOLÁDA MŮŽE BÝT OSVĚŽUJÍCÍ! AŽ UŽ SI JI VYCHUTNÁTE VE FORMĚ LAHODNÉ ZMRZLINY, NEBO LEDOVÉHO NÁPOJE, ROZHODNĚ SE NEMUSÍTE VZDÁT SVÉ OBLÍBENÉ CHUTI ANI V HORKÝCH DNECH. PŘINÁŠÍME VÁM DVA TIPY, JAK SI ČOKOLÁDU UŽÍT I V LÉTĚ A VYCHUTNAT SI JEJÍ JEDINEČNÉ AROMA I OSVĚŽUJÍCÍ EFEKT.



1.

Čokoládová zmrzlina královna letního osvěžení

Dnešní trh nabízí nepřeberné množství zmrzlinových příchutí, od ovocných po exotické kombinace. Nicméně **klasická čokoládová je nesmrtelná!** Ne žádná umělá náhražka, ale **pocitivá čokoláda s pravou čokoládou**, která pohladí chuťové pohárky a zároveň příjemně osvěží.

U nás v Čokoládovně JANEK věříme, že kvalita surovin je klíčem k dokonalému zážitku. Proto spolupracujeme s nedalekou firmou, ve které naši čokoládovou zmrzlinu vyrábí. A my jim dodáváme **to nejcennější** – pravou čokoládu (bean to bar), která se postará o **nejintenzivnější chuť**. Díky tomu si můžete užít autentickou chuť čokolády i ve zmrzlinové podobě.

Tip: Zmrzlinu můžete zkombinovat s čerstvým ovocem nebo ji můžete polít roztopenou hořkou čokoládou, která na povrchu ztuhne a vytvoří tak křupavou vrstvu.



2.

Kakao na ledu nečekaná dávka osvěžení

Horké kakao si spíše spojte se zimními večery, ale co takhle zkusit jeho letní variantu? Jankův kakaový nápoj na ledu je skvělou volbou pro ty, kteří milují **bohatou chuť kakaa**, ale zároveň hledají **osvěžující alternativu** k tradičním letním drinkům. Tento lahodný nápoj kombinuje kvalitní kakao s mlékem nebo rostlinnou alternativou a ledem pro maximální osvěžení. Výsledek? **Intenzivní čokoládová chuť v ledovém provedení**, které vás ochladí i v nejparnějších dnech. A příprava? Ta zabere jen pár minut.

Co budete potřebovat?

3–4 lžičky kakaového nápoje od JANKA (podle chuti více či méně),
60–150 ml plnotučného mléka (záleží na velikosti sklenice),
led, vodu a špetku soli

Jak ho připravíme?

1. Do sklenice nasypeme 3–4 lžičky kakaového nápoje (prášku), který rozmícháme v teplé vodě (podle chuti můžeme dát více či méně kakaa).
2. V rendlíku lehce zahřejeme mléko se špetkou soli a napěňovačem mléka vyšleháme pěnu.
3. Do napěněného mléka vhodíme pár kostek ledu.
4. Zalijeme připraveným kakaovým nápojem.
5. Můžeme dozdobit podle libosti (posypat skořicí nebo kakaem), vložíme brčko a zamícháme. Teď už nezbývá nic jiného než si tento osvěžující kakaový nápoj na ledu vychutnat.

Tip: Jestli chcete kakao ještě více osvěžující a máte doma zmrzlinu, můžete na závěr dát do sklenky kopeček třeba čokoládové nebo vanilkové zmrzliny. Případně můžete na přípravu použít rostlinné mléko.



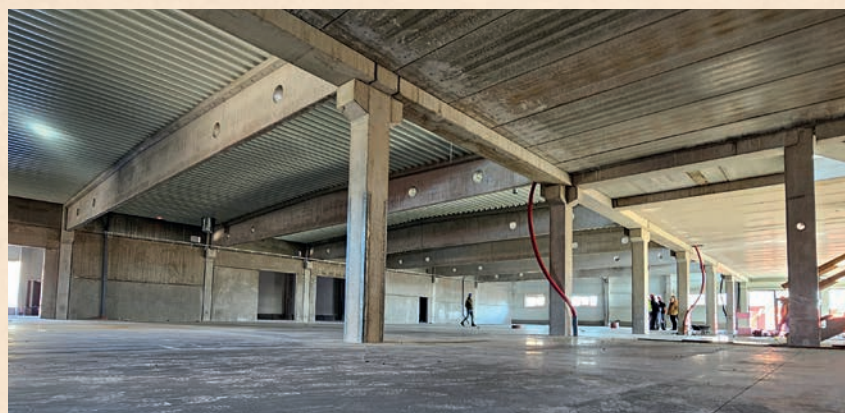


Nová hala nám roste před očima



JAK TO VYPADÁ SE STAVBOU NAŠÍ NOVÉ HALY, KDE BUDE ČOKOLÁDOVNA A PRAŽÍRNA COFFEESPOT POD JEDNOU STŘECHOU? V ZIMNÍM ČÍSLE MAGAZÍNU JSTE SI MOHLI PŘEČÍST O TOM, JAK ZAČALA STAVBA. POPRVÉ JSME KOPLI A VRTLI DO ZEMĚ. OD TÉ DOBY UPLYNULO NĚKOLIK MĚSÍCŮ A MY SE POSUNULI MÍLOVÝMI KROKY DOPŘEDU. MOŽNÁ I VESMÍRNÝMI. PROTOŽE OPRAVDU STAVBA NÁM ROSTE PŘED OČIMA. KOHO BY NAPADLO, ŽE ZA PÁR MĚSÍCŮ OD PRVNÍHO „KOPNUTÍ DO ZEMĚ“ BUDE NA MÍSTĚ STÁT HALA, KTERÁ SE RÝSUJE K OBRAZU NAŠEMU.

V prvním měsíci bylo potřeba nejprve celý pozemek srovnat, aby poté vrtací souprava mohla začít vrtat piloty. V listopadu se už mohlo jít do výšky. Položil se takzvaný základní kámen. Během měsíce a půl byla hotová betonová konstrukce takřka celé haly včetně patra a částečného zastřešení. Počasí nám přálo.



Během ledna letošního roku byla hala kompletně zastřešena a pracovalo se i na vnějším opláštění. Hala tak začala mít první reálné obrysy.

V únoru a březnu se dále pracovalo hlavně na vnějšku haly. Rozšiřovalo se, pracovalo se dál na opláštění, přidávaly se nezbytné bezpečnostní prvky jako například výstupové žebříky. Co ale především, přestalo nám foukat dovnitř. Máme totiž okna! A tak by se mohlo zvenčí zdát, že už bychom se mohli skoro stěhovat. Nebo si minimálně udělat piknik na nově položených podlahách. Od zablácených bot odted' už hezky v čistém.

Začátek dubna se nesl v duchu stavby příček v horním patře a pracích na rozvodech v dolní části haly.



Ještě nás čeká ujit velký kus, ale člověk by si řekl, že každým lusknutím prstů jsme minimálně o 10 kroků blíže k finálnímu výsledku. Máme jasně dané termíny a přece jen v dnešní době se staví opravdu rychle, přesto člověk nevěří vlastním očím, když to vidí. Celý průběh stavby můžete pravidelně sledovat i na

našem YouTube kanále, a to i díky časosběrné kameře, kterou máme po celou dobu na stavbě.

**Děkujeme vám za přízeň.
Bez vás by to nebylo možné.
Budeme se na vás těšit v nových
prostorách Čokoládozny JANEK
a pražírny kávy Coffeespot.**

CO PŘIPRAVUJEME?

Vesmírný kalendář s Lucií Výbornou

JEDEN ROK TO BYLA ANTARKTIDA,
DALŠÍ ARKTIDA. CO BUDE TEĎ?
LETOS ZAMÍŘÍME POŘÁDNĚ VYSOKO.
A KDYŽ POŘÁDNĚ, TAK AŽ KE
HVĚZDÁM. TENTO ROK PRO VÁS
SPOLEČNĚ S LUCIÍ VÝBORNOU
PŘIPRAVUJEME INTERAKTIVNÍ
A BAREVNÝ ADVENTNÍ KALENDÁŘ
NA TÉMA VÁNOČNÍ VESMÍR.
TĚŠIT SE MŮŽETE NEJEN NA LAHODNÉ
ČOKOLÁDKY, KTERÉ VÁS PŘIBLÍŽÍ
K VÁNOCŮM, ALE TAKÉ NA ZAJÍMAVÉ
POVÍDÁNÍ, KTERÉ VÁS PŘENESE
AŽ KE HVĚZDÁM.

Vánoce s Coffeespotem

JE TO UŽ TAKOVÁ TRADICE.
VÁNOCE S NAŠÍ KÁVOU.
PROTOŽE... CO BY TO BYLO
ZA SVÁTKY BEZ VÁNOČNÍ KÁVY?
OPĚT JE BUDETE MOCI OSLAVIT
S KÁVOU, KTEROU PRAŽÍME PŘÍMO PRO
TENTO KOUZELNÝ ČAS.
S KAŽDÝM ŠÁLKEM VÁNOČNÍ KÁVY
SI BUDETE MOCI UŽÍT JEDINEČNOU
CHVÍLI VÁNOC. VÍCE O TÉTO SMĚSI
A MOŽNOSTECH PŘÍPRAVY SE DOČTETE
V PODZIMNÍM ČÍSLE MAGAZÍNU.



Text: Jiří Mahr
Foto: archiv Coffeespotu

Proč pražíme na **Loringu** a co dělá tuhle pražičku tak výjimečnou?



KDYŽ SE ROZHODUJETE, NA ČEM
BUDETE PRAŽIT VÝBĚROVOU KÁVU,
NEJDE O ŽÁDNÝ DETAIL.

U NÁS V COFFEESPOTU JSME ZVOLILI
LORING – ROLLS-ROYCE MEZI PRAŽIČKAMI.
PROČ? PROTOŽE KOMBINUJE ŠPIČKOVOU
KVALITU, PRECIZNOST A OHLEDUPLNOST
K PŘÍRODĚ.

Čistší pražení = čistší chuť

Loring funguje na principu
horkého vzduchu (konvektivní
ohřev), takže káva nepřichází do
přímého kontaktu s kovem bubnu.
Výsledkem je rovnoměrnější
pražení a výraznější, čistší chuť
bez nechtěných kouřových tónů.

Více kávy, stejná kvalita

Loring zvládne větší objemy bez
ústupků v kvalitě. Díky tomu jsme
schopni pražit výběrovou kávu
jak pro naši vlastní produkci,
tak pro naše velkoobchodní
partnery.

Zážitek, který začíná už při pražení

V Coffeespotu věříme, že výběrová
káva si zaslouží to nejlepší. A právě
proto ji pražíme na Loringu
– s respektem k surovině, přírodě
i vám, kdo si ji vychutnáváte.

Udržitelnost v praxi

Díky chytrému systému
rekuperace tepla Loring
spotřebuje méně energie
a emise snižuje až o 80 %.
Bez samostatného spalovače
kouře, bez zbytečné zátěže pro
planetu – a bez kompromisů
na chuti.

Konzistence, která se počítá

Ať už pražíme naši oblíbenou
Etiopii, nebo limitku z Nikaraguy,
díky Loringu dokážeme udržet
konzistentní chuť napříč šaržemi.
To ocení nejen naše kavárny, ale
i všichni zákazníci, kteří si oblíbili
konkrétní chuťový profil.





Text: Lukáš Jasenský
Foto: archiv Coffeespotu

Pomáháme a podporujeme

KAŽDOROČNĚ PODPORUJEME SPOLKY A AKCE V NAŠEM OKOLÍ,
JAKO JSOU KUDLOVICE, HUŠTĚNOVICE A BABICE, KDE JSME DŘÍVE SÍDLILI NEBO
AKTUÁLNĚ SÍDLÍME S NAŠÍ PRAŽÍRNOU I PRODEJNOU.



Dlouhodobě podporujeme dětský folklorní soubor **KALINKA**, který se věnuje lidovým písním, tancům a obyčejům v jevištních úpravách. Součástí souboru jsou děti od 3 do 15 let. Dále podporujeme **FC Babice, sdružení rodičů a přátel školy, sbor dobrovolných hasičů** a další projekty.

Česká basketbalová federace

Od minulého roku jsme kávovým partnerem České basketbalové federace, kdy naší kávou nejen česká reprezentace doplňuje energii při utkáních.

Záchranka

Jsme hrdým partnerem aplikace Záchranka, která pomáhá zachraňovat zdraví a životy lidí. Naši kávu můžete zakoupit na jejich e-shopu.



Nedoklubko

Podporuji rodiny předčasně narozených dětí a novorozenecká oddělení po celé České republice. Máme radost a děkujeme, že můžeme být součástí.



Text: Lukáš Jasenský
Foto: archiv Coffeespotu

Kdo také stojí za COFFEESPOTEM?

JIŽ 14 LET
PRAŽÍME VÝBĚROVOU
KÁVU



Michal

1 rok

Už skoro rok mám tu čest být hlavním pražičem v Coffeespotu. Znamená to, že když se u nás zrnko pohne, pravděpodobně o tom vím. Mám na starosti produkční pražení, kontrolu kvality, sklad zelené kávy a všechno, co se týká kafe. Jinými slovy – pokud se v pražírně něco kafové děje, je dost pravděpodobné, že u toho budu. Každý den začínám kávou, a když zrovna nepražím nebo si doma nekouzlím filtr, pravděpodobně mě najdete, jak běhám, hraju fotbal, lámu si jazyk s angličtinou nebo vedeme s manželkou nekonečné debaty, které často končím tím, že má pravdu. V neposlední řadě trávím čas s naším chlupatým parťákem Ferdinandem. To je pes, ne kolega z práce. Tak to jsem já ve zkratce.



Věrka

od listopadu 2024

V Coffeespotu pracuji jako baristka od listopadu 2024 a na svůj první den nikdy nezapomenu. Hlavní sezona, pátek, plno lidí na prodejně toužících si pochutnat na výborné kávě. Znáte to, nová práce, ještě ani nevíte, kde co je, ale rádi byste už byli užiteční. Kávovar – v tom jsem si byla jistá. Začala jsem připravovat jednu kávu za druhou. Byla to asi ta nejrychlejší směna. Kolegyně si myslely, že už nedojdu, ale já se těšila na další den. Jsem vděčná, že jsem součástí skvělé kávy. Naši pražiči ji dokonale napraží a my můžeme připravit voňavý šálek. Práce mi přináší nové zkušenosti a tvořit něco, co lidem dělá radost. Mimo práci ráda trávím čas s rodinou a přáteli, pečuji darty na zakázku, miluji plavání a saunu. Těším se na každodenní výzvy v Coffeespotu.



PRAŽÍRNA
COFFEESPOT
DĚKUJE SVÝM
ZAMĚSTNANCŮM
ZA ODVEDENOU
PRÁCI A VŠEM,
AŽ SE DAŘÍ.



Paťa

od listopadu 2024

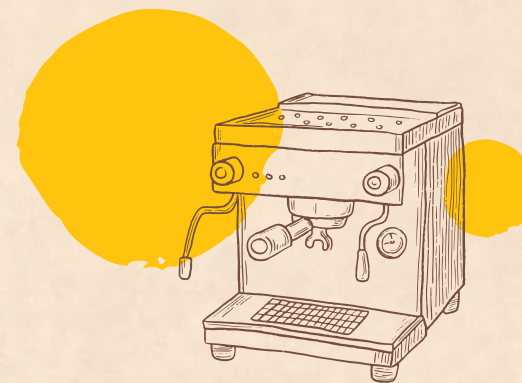
V Coffeespotu jsem začala pracovat vlastně náhodou, když jsem se na brigádě v jiné kavárně dozvěděla o tom, že možná budou hledat nové baristky. Po domluvě jsem měla možnost jít na pohovor a od začátku roku jsem začala svou cestu jako baristka. Práce mě baví. Každý den mohu připravovat kávu, která má pro zákazníky velký význam. Práce tady mi dává nejen zkušenosti v oblasti kávové kultury, ale i možnost se setkávat s lidmi a být součástí skvělého týmu. Každý den je jiný a to mě na tom baví. Mimo práci rada čtu knihy nebo vyrazím se svým psem na dlouhou procházku do přírody, případně na kolečkové brusle nebo plavat.

Co všechno obnáší práce baristy?



Text: Jiří Mahr
Foto: archiv Coffeespotu

SLOVO BARISTA SI VĚTŠINA LIDÍ SPOJÍ S ČLOVĚKEM ZA PÁKOVÝM KÁVOVAREM, KTERÝ UMÍ CAPPUCCINO I FILTR. ALE BÝT BARISTOU VE SVĚTĚ VÝBĚROVÉ KÁVY ZNAMENÁ MNOHEM VÍČ NEŽ JEN NALÍT MLÉKO DO ŠÁLKU.



Precizní příprava kávy

Každý gram, každá sekunda, každý stupeň vody má vliv na chuť. Barista musí denně ladit mlýnek, upravovat parametry a přizpůsobovat se různým druhům kávy – není to rutina, ale neustálé hledání ideálního šálku.

Mikropěna a latte art

Napěnit mléko tak, aby bylo jemné jako samet a ladilo

s espressem? To chce trénink. Krásný latte art není jen pro Instagram – vypovídá o šikovnosti a péči baristy.

Chuťová analýza

Správný barista kávu nejen připraví, ale také ochutná a vyhodnotí. Pokud něco neseď, ví, co změnit. Chuťová paměť a senzorika jsou klíčové.

Zákazníci v hlavní roli

Barista není jen profík za barem – je i průvodcem. Pomůže hostovi vybrat, vysvětlí, co právě pije, a vytvoří atmosféru, kvůli které se lidé vrací.

Čistota a údržba

Barista se stará nejen o kávu, ale i o kávovar, mlýnek a celý provoz. Bez čistého stroje není čistá chuť. A ano – někdy to zahrnuje i mytí nádobí nebo úklid zázemí. Když jsem pracoval ještě s kávou v Anglii, můj bývalý šéf rád říkal: „dirty machine, dirty mind“. 😊

Celoživotní učení

Trendy, nové odrůdy, způsoby pražení – svět výběrové kávy se rychle mění. Ti nejlepší baristé se nikdy nepřestanou učit.

Barista = řemeslník, komunikátor i nadšenec

Za každým flat whiteem stojí hodiny praxe, chuť dělat věci dobře a láska ke kávě. My v Coffeespotu to víme. Proto si vážíme každého, kdo za barem dělá z kávy zážitek.

Text: Jiří Mahr
Foto: archiv Coffeespotu

Káva a dlouhověkost, trend, nebo nový směr?



Podpora mozku a paměti

Kofein funguje jako adenosinový blokátor – oddaluje únavu a zlepšuje koncentraci. Studie navíc naznačují, že může snižovat riziko Alzheimerovy a Parkinsonovy choroby.

Zdravé buňky díky autofagii

Káva stimuluje autofagii: proces, při kterém se buňky zbavují poškozených částí a „regenerují“. To je klíčové pro zpomalení stárnutí na buněčné úrovni.

DLOUHOVĚKOST (LONGEVITY) DNES NENÍ SCI-FI. JE TO ŽIVOTNÍ STYL, KTERÝ KLADE DŮRAZ NA DLOUHODOBOU VITALITU – FYZICKOU I DUŠEVNÍ. A KÁVA V TOM HRAJE PŘEKVAPIVĚ DŮLEŽITOU ROLI. NEJEN JAKO RANNÍ RITUÁL, ALE JAKO NÁSTROJ. VĚDA I BIOHACKING SCÉNA SI JI POSLEDNÍ ROKY NEMOHOU VYNACHVÁLIT. PROČ?

Srdce v klidu

Nové výzkumy ukazují, že 2–3 šálky kávy denně mohou být spojeny s nižším rizikem kardiovaskulárních nemocí – dokonce i u lidí s mírně vyšším krevním tlakem.

Lepší metabolismus a delší výdrž

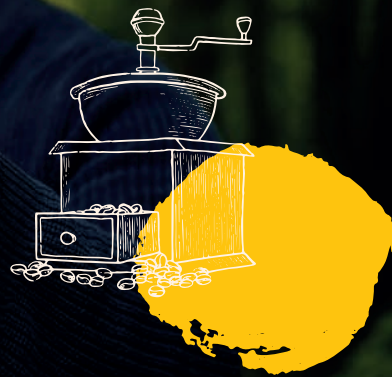
Kofein podporuje spalování tuků, pomáhá stabilizovat glukózu v krvi a zvyšuje fyzickou i mentální výkonnost. Biohackeři ho proto často kombinují s přerušovaným půstem.

Přírodní „dopamin boost“

Káva umí zlepšit náladu. Podporuje dopaminovou signalizaci, takže se můžete cítit víc motivovaní a kreativní – bez nárazové euforie cukru.

Nejsme všichni stejní

Genetika ovlivňuje, jak rychle odbouráváme kofein. Proto někomu sedí tři šálky denně a jinému stačí jeden. Klíč je naslouchat vlastnímu tělu – ne statistice.



Text: Jiří Mahr
Foto: archiv Coffeespotu

Čerstvě upražená káva? Ano i ne.

Záleží, jak ji připravujete

KÁVA JE JAKO VÍNO NEBO SÝR – I ONA POTŘEBUJE CHVÍLI UZRÁT, NEŽ UKÁŽE, CO V NÍ OPRAVDU JE. A PŘESTOŽE SE SLOVO „ČERSTVOST“ ČASTO SKLOŇUJE JAKO ZNÁMKA KVALITY, U ESPRESSA TO NENÍ TAK JEDNODUCHÉ.

Proč espresso necháváme odležet?

Káva po pražení uvolňuje CO₂. A právě v espresso, kde se připravuje pod tlakem, může příliš čerstvá káva znamenat přebytek plynu, nestabilní extrakci a zbytečně ostrou, nevyrovnanou chuť. Espresso z „čerstvého“ zrna může chutnat nafoukaně – doslova i obrazně.

U většiny výběrových káv chutná espresso nejlépe zhruba 10–20 dní po pražení. Tehdy se chuť ustálí, vyváží a dají vyniknout tomu, co baristé i pražiči nejvíc milují – čistotě, sladkosti a jemné přirozené aciditě.

Na filtru je to jinak

U alternativních metod, jako je V60, French Press nebo AeroPress, naopak čerstvost hraje prim. Tady pracujeme s nižším tlakem a delší extrakcí, takže plyn nevádí tolik – ba naopak, čerstvá káva je živá, aromatická a chuťově plná.



Jak to poznáte doma?

Espresso: pokud káva „střílí“, extrakce je rychlá a chuť příliš divoká, dejte jí pár dní.

Filtr: připravujte klidně od druhého dne po pražení – aroma a šťavnatost budou na maximu.



Text: Lukáš Jasenský, Michal Machala
Foto: archiv Coffeespotu

Jeden den s Michalem Machalou

V TOMTO ČÍSLE MAGAZÍNU SE PODÍVÁME, JAK VYPADÁ DEN
NAŠEHO HLAVNÍHO PRAŽIČE MICHALA MACHALY.



Ahoj Michale, můžeš se nám představit?

Ahoj, ano. Jsem rodák z UB a užívám si života. Miluji kafe, hudbu, sport, a hlavně svoji ženu a psa.

Co tě do Coffeespotu přivedlo a jak dlouho tady pracuješ?

Bylo to štěstí v neštěstí. Zrovna jsem zavíral svůj projet Mima Coffee Roastery, který jsem měl v Uherském Brodě. Micro-pražírna v UB s kavárnou. Měl jsem hodně špatné období a nevěděl, co budu dělat dál. No a byl jsem na fotbale v UB a potkal jsem se s Vaškem Durdáčkem. Ten mi řekl, že zrovna hledají pražiče do Coffeespotu. Tak mi to nějak šrotovalo v hlavě a po měsíci přemýšlení už jsem podepisoval smlouvu. V květnu to je přesně 1 rok.

Jsi hlavním pražičem. Co tvá pozice obnáší a čím je specifická?

Je toho spousta. Kontrola zelené kávy, tvoření profilů, kontrola skladů, kontrola kvality upraženého zrna, údržba pražičky a spousta dalšího. Nicméně nejsem v tom sám.



Někdo by si řekl, že přijdeš do práce, dáš si kávu a začneš pražit. Taková pohoda, ale předpokládám, že je to náročné i na soustředění?

Záleží, jak si to člověk nastaví. Já si udělám kávu, zapnu pražičku a zjistím, co je potřeba ten den upražit. Zkontroluji sklady a začínám s pražením. Je potřeba si dobře značit, co se právě praží, co je nachystané na pražení a co se bude pražit. V tomto případě je to o dobré organizaci a naplánování.

Co se ti na této práci líbí?

Je to hlavně o chutích. Takže miluji fázi cuppingu a kontroly kvality.

Jak dlouho ses ji učil? Nebo je to, jak se říká, „celoživotní vzdělání“?

Pražím už od roku 2019, kdy jsem se vše začal učit. Pár kurzů, hodně knížek, ale nejvíc jsem se naučil v praxi. Nicméně je to celoživotní vzdělání.

Filtr, nebo espresso? Kolik kávy za den vypiješ?

Filtr. Dřív jsem vypil hodně, ale teď si dám maximálně 3 kávy za den.

Na závěr, máš nějaké rychlé doporučení ohledně kávy?

Ano. Pijte, co vám chutná. Já miluji pořádně ovocné pecky. Aktuálně se teď těším na keňskou sklizeň.

Díky za rozhovor.

Já děkuji.

Mám parťáka Vojtu, který za ten rok jede bomby. Pracujeme s živou surovinou, která potřebuje určitou péči. Dodržovat určité postupy a být trpělivý.

Přiblížil bys nám tvůj běžný den v pražárně během sezony?

Pražíme, pražíme a znovu pražíme. 😊 To není sranda.

Období před Vánocemi napražíme denně 1–1,5 tuny. Takže se dá říct, že se pražička nezastaví.

Co ti v práci zabírá nejvíce času?

Pražení a údržba pražičky. Pražičku čistíme po každém pražení. Po 7 hodinách pražení to bývá někdy náročné.



Léto v šálku

Dva osvěžující drinky z naší nové letní směsi Hello Summer

Text: Jiří Mahr
Foto: archiv Coffeespotu

SLUNCE PÁLÍ, TRIKA SE LEPÍ NA ZÁDA
A VY VÍTE, ŽE JE ČAS... NA LETNÍ KAFE. NAŠE
SEZONNÍ SMĚS HELLO SUMMER LETOS OPĚT
PŘINÁŠÍ PŘÍJEMNÉ TÓNY ČOKOLÁDY, OŘÍŠKŮ
A PECKOVIN, KTERÉ PERFEKTNĚ VYNIKNOU
NEJEN V ESPRESSU, ALE HLAVNĚ V LETNÍCH
OSVĚŽUJÍCÍCH DRINCÍCH. A PROTOŽE LÉTO
SI ZASLOUŽÍ TROCHU ZJEDNODUŠIT,
MÁME PRO VÁS DVA SUPER SNADNÉ TIPY,
JAK SI Z HELLO SUMMER PŘIPRAVIT KÁVU,
KTERÁ CHLADÍ I POTĚŠÍ.



1.

Ledový filtr jednoduchost, která funguje

Ne nadarmo říkáme, že nejlepší věci v životě jsou ty nejjednodušší. Připravte si svou oblíbenou metodu (V60, Chemex nebo třeba batch brew), nechte filtr zchladnout na pokojovku a potom ho prostě nalijte do sklenice plné ledu. Hello Summer vám v tomhle podání ukáže svou elegantní stránku – jemná sladkost, šťavnatá peckovina a čistota, která vás osvěží lépe než okurka na čele.

2.

Espresso tonic hořkosladké letní kombo

Jestli hledáte něco výraznějšího, co vás zvedne ze židle (nebo z deky na pikniku), sáhněte po espresso tonicu. Do sklenice s ledem nalijte **dobrý tonic**, klidně i s citrusovou notou, a pomalu přes kostky přelijte **čerstvé espresso** z Hello Summer. Výsledkem je nápoj, který překvapí každého – hořkost tonicu, jemné ovocné tóny kávy a příjemná čokoládovo-oříšková dochuť spolu hrají svěží symfonii.



...a jestli vám ani jeden z drinků nestačí, zkuste třeba oba najednou. Neříkáme, že je to dobrý nápad, ale léto je přece od toho, abychom trochu experimentovali – s kávou, s recepty i se životem. Takže: dejte si nohy nahoru, brčko do sklenky a užijte si Hello Summer přesně tak, jak to máte rádi. A jestli se u toho i trochu zpotíte, berte to jako součást zážitku. Přejeme krásné léto.



Komoditní káva vs. Výběrová káva

V čem je rozdíl a proč nás to zajímá?

MOŽNÁ JSTE UŽ SLYŠELI POJMY KOMODITNÍ A VÝBĚROVÁ KÁVA. V COFFEESPOTU SE O „VÝBĚROVCE“ BAVÍME ČASTO – NENÍ TO ALE JEN COOL SLOVO, JE ZA TÍM OPRAVDOVÝ ROZDÍL V PŘÍSTUPU, KVALITĚ I VÝSLEDNÉ CHUTI. A PRÁVĚ PROTO PRAŽÍME VÝHRADNĚ VÝBĚROVOU KÁVU.



Výběrová káva

Tahle káva je o jedinečnosti. Známe přesně její původ – farmáře, odrůdu, způsob zpracování. Má vyšší cuppingové skóre a často překvapí jemností, čistotou a pestrou chutí. Navíc se většinou pojí s férovějším přístupem k lidem i přírodě.

V Coffeespotu výběrovku nejen pražíme, ale taky pečlivě vybíráme. Baví nás objevovat chutě, které káva skrývá – a zároveň podporovat poctivou práci v celém řetězci. Proto říkáme: **Káva nemusí být jen návyk, může být zážitek.**

Komoditní káva

Je to standardizovaný produkt obchodovaný na burze. Pochází z velkých farem, kde je cílem objem, nikoliv kvalita. Chuť bývá jednotná, často hořká. Je levná

a dostupná všude

– v supermarketu, kanceláři, na benzince. Má své místo, ale spíš jako základ pro instantní směsi nebo rychlou kávu na cestách.

Na závěr?

Komoditní káva je jednoduchá volba. Výběrová káva je ta vědomá. A my věříme, že každý šálek může mít příběh – a stát za to.



Všechny naše kávy naleznete na našem e-shopu www.coffeespot.cz

Kávoviny

léto 2025

