

# Moka konvice



PROJEKT 2018FVHE/2210/39 BYL REALIZOVÁN DÍKY FINANČNÍ  
PODPOŘE INTERNÍ VZDĚLÁVACÍ AGENTURY IVA VFU BRNO

# Příprava

- Kávu nemeleme na stupeň číslo 3 (jemnější střed)
- Připravíme si studenou vodu, kterou nalijeme do spodní části moka konvice
- \* množství vody naměříme podle počtu šálek, které chceme připravit



Spodní díl konvice má bezpečnostní ventil, který slouží k odtoku vody  
\* voda, kterou plníme konvici, nesmí přesáhnout tento ventil



- Namletou kávu vsypeme do sítka a urovnáme  
\* nestlačujeme!
- Káva má dosahovat vždy až po okraj nebo po rysku
- Pozor, aby káva nezasahovala přes okraj, mohla by ztížit sešroubování dvou částí konvičky a voda by mohla unikat závitem



- Sítko vložíme do spodní části a horní díl pevně sešroubujeme  
\* pozor na netěsnosti!
- Konvičku postavíme na vařič a po několika minutách se začne voda vařit a probublávat přes sítko s kávou
- Horní část konvičky se začne plnit kávou  
! Těsně před koncem varu sejmeme z vařiče!



- Káva je velmi silná a má intenzivní chuť a aroma



