

Vai um cafezinho?

De todas as formas de tomar a bebida, para mim, a melhor delas é finalizando uma boa refeição. E se for acompanhando risadas e uma boa conversa – é imbatível!

Mas, para desfrutar o café em sua plenitude é preciso respeitá-lo – e entender que, de trivial ele não tem nada!

Timing para servir – depois de refeição é ideal não deixar passar mais de 15 minutos depois de terminada a sobremesa. Assim ele “sela” o sabor da última delícia do cardápio, combate eventuais efeitos do álcool ingerido em excesso e prepara o organismo para a digestão.

Ainda a mesa ou na sala? Depende. Se a conversa estiver boa, a mesa, sem interromper a vibe. Mas há quem defenda voltar para a sala para se movimentar e reagrupar as pessoas.



De máquina ou coado? Depende. A máquina é super prática e atende a gostos diversificados: podemos oferecer vários tipos de sabores em cápsulas. Mas, se for para mais de 6 pessoas, é indicado colocar perto da mesa: a bebida esfria, enquanto se aguarda completar a bandeja e não dá para ficar um vai e vem servindo um a um.

Trazer a máquina perto da mesa, também pode causar o incomodo do barulho – algumas parecem ter motor turbo, reparou? Avalie e escolha.



Café coado – é mais saboroso quando feito da maneira certa. Os baristas entendidos, são unânimes em dizer que, há muito “grão queimado” nas cápsulas (e em alguns pós, daí a importância de escolher bem). Isso “amarga” o café e distorce o sabor.

Já, servir coado da maneira certa, sem pressa de passar pelo coador, em bule escaldado, é um privilégio para quem saboreia – pois é cada vez mais raros! Sem falar que é mais elegante: o anfitrião pode, aí sim, servir os convidados, individualmente – e de quebra ainda exibir um lindo bule!

Ok, você detesta ter que pensar em coar café, acha de que dá

trabalho etc. Entendo. Então sugiro montar uma mesa auxiliar ou carrinho – e fazer uma “estação do café” com a máquina, o jogo de xícaras, açúcar, e alguns sabores de capsulas estrategicamente colocados – de modo a facilitar o serviço e de quebra decorar o canto.



Dessa forma as pessoas se servem como e quando querem – e você relaxa depois da refeição. Aliás, esse tipo de estação serve também para quando convidamos para um lanche da tarde ou quando há mais do que 3 ou 4 pessoas

Falei que não era cafezinho: para fazer um bom café é preciso paciência, uma certa experiência e sabedoria para apreciar!