# Stručný průvodce světem italské kávy

Navštívit Itálii a neochutnat místní lahodnou kávu? Neexistuje! Je to stejné, jako byste si v Čechách nedali svíčkovou. Nutno podotknout, že při pití italského národního moku vás dar fotogeničnosti objeví snadněji než u svíčkové! **Italská kávová kultura má svá pravidlo**! Jak si v Itálii vychutnat šálek, aniž byste místo tohohle faux-pas raději skákali do fontány Di Trevi?

Máte jeden den navíc? Pozorně sledujte Italy ve městě a jejich kávové rituály. Dělník i businessman, oba si **dopoledne dopřejí pořádný hrnek cappuccina.** Po obědě na něj však nemůže být ani pomyšlení! Tolik mléka odpoledne! Kdepak! To přichází na řadu **pravé italské espresso,** které se rychle u každého baru a už se zase peláší dál!

Mamma mia! Že vás napadlo vzít si **kávu do plastového hrnečku s sebou!?** Styďte se! Tohle by pravý Ital nikdy neudělal, hned se prozradí vaše turistická duše! Je to čiré barbarství, kávu si v klidu nevychutnat!

## 3 lahůdky, které musíte ochutnat, aneb není káva jako káva

To, co si dáme my v Čechách na každém rohu, by Italové za kávu nepovažovali. Pro ně je pití kávy přímo rituálem. Navíc s regionálními změnami, kávy z Milána nebude vonět stejně jako na Sicílii.

* **Marocchino** – nemá s Marokem nic společného. Podává se s kakaem ve vysoké skleničce a dlouho se po něm oblizujete.
* **Caffè shakerato** – espresso s ledem a alkoholem, vše pořádně protřepané, nemá v názvu shake jen tak!
* **Bicerin** – nápoj z Turína, který se vyznačuje svými třemi vrstvami – kávou, čokoládou a konečně mlékem.
* **Cappuccino Viennese** – z jiného města na T, Trenta, se rozšířilo cappuccino ozdobené čokoládou a skořicí. Mňamka!

## 2 doporučení pro klidné chvíle v kavárnách

Až si budete v útulné italské kavárničce objednávat kávu a rady si vědět nebudete, poproste číšníka o prosté **„caffè“, donese vám espresso**. Co více si přát?

Větší labužníci, kteří by snad zatoužili dokonce i po **caffè latte,** dejte si pozor, co říkáte! Zkrátíte-li název **jen na lat**te, dostane se vám našlehaného mléka. Opravdu. Latte, to snad každý ví, znamená totiž italsky mléko.

Teď už víte, jak si italskou kávu správně užít! Můžete s klidem vylézt z fontány Di Trevi a jít **degustovat do nejstarší kavárny v celém Římě** – Café Greco!