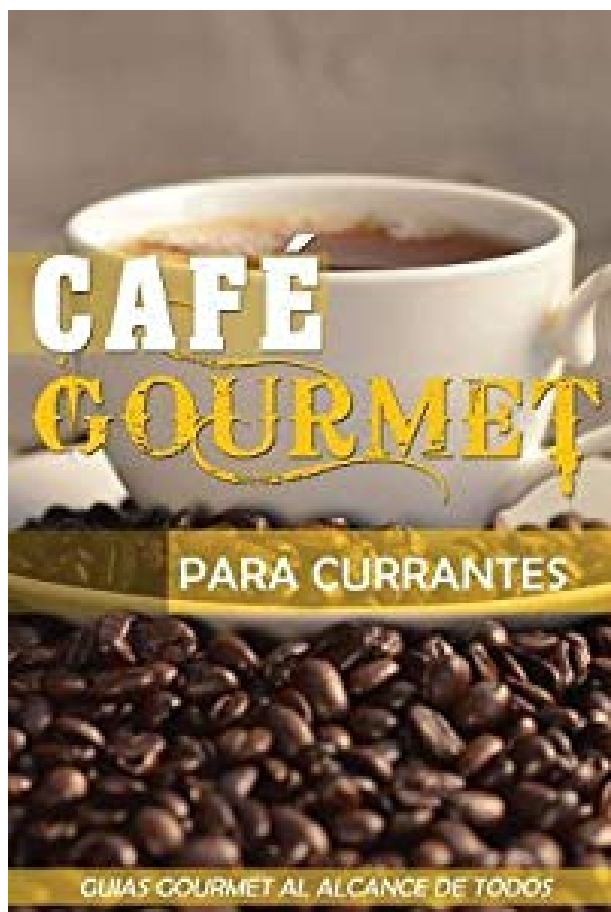


Cafe Gourmet Para Currantes: Guias Gourmet Al Alcance de Todos



Pages:	186
Author:	D. Jose Vargas Padilla
ISBN13:	9781523446995
ISBN10:	1523446994
Published:	January 16th 2016 by Createspace Independent Publishing Platform
Goodreads Rating:	3.00
Genre:	Uncategorized

[Cafe Gourmet Para Currantes: Guias Gourmet Al Alcance de Todos.pdf](#)

[Cafe Gourmet Para Currantes: Guias Gourmet Al Alcance de Todos.epub](#)

Como buen Mediterraneo espanolete, hay unas reglas sagradas en nuestra rica y variada Gastronomía, como el Jamon Serrano, el Aceite de Oliva Virgen Extra, el Gazpacho y por supuesto, un buen Cafe. Mi amiga Berni, siempre dice que porque NO la visito casi nunca, solo de pensarlo mi pobre estomago tiembla, aunque no es problema exclusivo de ella, es algo cada vez mas general, con estos de ser modernos, que nos exige dedicar 12 horas diarias al Iphone, no saber Freir un Huevo con Patatas, o tener una cafetera de esas, que salio anunciando un tal George Cloony (ese tio tan guapazo segun ellas, yo miro su imagen y solo veo alguien mas viejo y mas bajo que yo, jejeje). La otra alternativa es salir a tomar "cafe" a uno de esos chiringuitos modernazos, tipo politicos 3.0, que preparan un cafe capsuleno, por un camarero procedente de tierras exóticas, grandes amantes del Te, pero de Cafe hasta mi perro Pancho sabe mas.

Antano (en realidad hace pocos años), podias comentar, este Cafe salio algo "raro," te puede aconsejar que Cafe comprar y Como preparalo, sin que te "fusilaran" visualmente, pero eso se acabo, te asesinan con la mirada, si solo tratas de abrir la boca, y te responden automaticamente: Que maravilla de maquina "George Cloony" me compre por solo 100, y las capsulas las compre de la Marca tal, que anuncian tanto en la TV, y luego te preguntan, con doble intencion: A que esta buenísimo el Cafe?. Pues si, cultura cafetil escasea

bastante por estos lares, a pesar de ser muy cafeteros, los alemanes hacen mejores mezclas de café que los españoles, y los ingleses, que no saben ni que es un café con tanto te que beben, encuentran en sus super mejores cafés. La típica excusa de que es CARO un buen Café, es más falsa que una moneda de tres euros, existen malos cafés versus buenos cafés, y el precio apenas varía 1 euro por paquete. Eso sí, los que venden malos cafés se "forran," compran barato y venden caro, y los que venden buen café, tienen unos beneficios más pequeños pero lógicos. Por supuesto que existen cafés excepcionales, a precios excepcionales, ya sean de calidad excepcional o publicidad excepcional, desde el Blue Mountain a 200 a los excrementos de civeta por un precio aun mayor. Como buenos currantes, mejor olvidarse de esos cafés excepcionales a 200, pero si podemos cafetear buenos, muy buenos cafés, algunos mezclas y casi todos con D.O., por unos escasos 3 el paquete. Ese es nuestro objetivo, cafetear y comprar un BUEN CAFÉ, de calidad gourmet, a precios currantiles, y de paso, vacilar a nuestros invitados del aroma de nuestra cafetera. Lo primero que debemos APRENDER, es a olvidar todo lo que aprendimos sobre el Café, que se basa en bulos o falsedades, publicidad televisiva y rescoldos de una generación anterior que pasó una posguerra. Lo segundo que debemos APRENDER, es que lo más caro, no siempre es lo mejor calidad, por lo menos en tantos Super a los cuales somos adictos a comprar. Lo tercero que debemos APRENDER, son los siguientes capítulos que pronto podrás comenzar a Leer. P.D: Un catador de cafés o barista (los expertos en café), directamente de asesinaría, ya que para muchos de ellos, un café que no cueste menos de 30, ni son dignos de mencionar, pero la calidad no se basa solamente en el precio, eso es la dichosa publicidad que nos satura con productos caros, y en muchas ocasiones imbebibles.