

Káva jako životní styl

- Tradiční káva netradičně
- Jak připravit speciality
- Praktické recepty pro domácí přípravu

Martin Pössl



Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umístování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.





Káva jako životní styl

Martin Pössl



 **GRADA**[®]
ZDRAVÍ & ŽIVOTNÍ STYL

*Děkujeme za poskytnutí prostor k focení Švehlově sokolovně
a TJ Sokol Hostivař.*

*Velký dík patří také Evě Šifaldové a jejímu bářečku za přípravu
všech vyfocených nápojů v této knize.*

Martin Pössl

Káva jako životní styl

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, 170 00 Praha 7
tel.: +420 220 386 401, fax: +420 220 386 400
www.grada.cz
jako svou 3814. publikaci

Odpovědná redaktorka Jana Jandovská K.
Sazba a zlom Antonín Plicka
Návrh a realizace obálky Antonín Plicka
Počet stran 120
Vydání 1., 2010

Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a. s.
Husova ulice 1881, Havlíčkův Brod

© Grada Publishing, a.s., 2010
Cover Photo © fotobanka Allphoto

ISBN 978-80-247-2822-3 (tištěná verze)
ISBN 978-80-247-6553-2 (elektronická verze ve formátu PDF)
© Grada Publishing, a.s. 2011

/ Obsah

Úvod	9
Odkud se vzala?	10
Průmyslové pěstování kávovníku	12
Země produkující kávu	14
Brazílie	14
Venezuela	14
Salvador	14
Kostarika	14
Kolumbie	15
Dominikánská republika	15
Guatemala	16
Etiopie	16
Uganda	16
Keňa	16
Indie	16
Papua-Nová Guinea	17
Od plodu ke kávě	18
Kavárny	21
Proč jít do kavárny?	27
Slavní návštěvníci kaváren a konzumenti kávy ...	28
Nezbytná chemie	28
Obsah kofeinu v různých nápojích	29
Káva-nekáva	30
Káva rozpustná neboli instantní	31
Několik rad pro přípravu kávy	32
Nejznámější způsoby přípravy kávy	34
Káva Fair Trade	37

Trochu tajemna před závěrem	
(aneb Věštění budoucnosti z kávové sedliny)	38
Významy jednotlivých symbolů	38
A ještě pár zajímavostí	40
Zde končí teorie a začíná praxe	42
Acapulco	43
Alžírská káva	44
Al Capone	46
Banana sandwich	47
Banana coffee	48
Black Russian	49
Buenos Aires	50
Bulharská káva	51
Caffee Latte	52
Coco coffee	54
Cola káva	55
Dánský kávový punč	56
Eskymácká balada	57
Finská káva	58
Frappe	59
Chicago coffee	60
Irská káva	61
Italská káva	62
Italien coffee	63
Kahve bil gerfe (káva se skořicí)	64
Kahve bil hél (káva s kardamomem)	65
Kapucínská káva	66
Karibské políbení	67
Káva Carioca Checa	68
Káva na marocký způsob	69
Káva Pompadour	70
Káva vídeňských fiakristů	71
Kávička pana Bechera	72
Kávový flip	73
Kávový líkér	74
Kladivo na čarodějnice	75

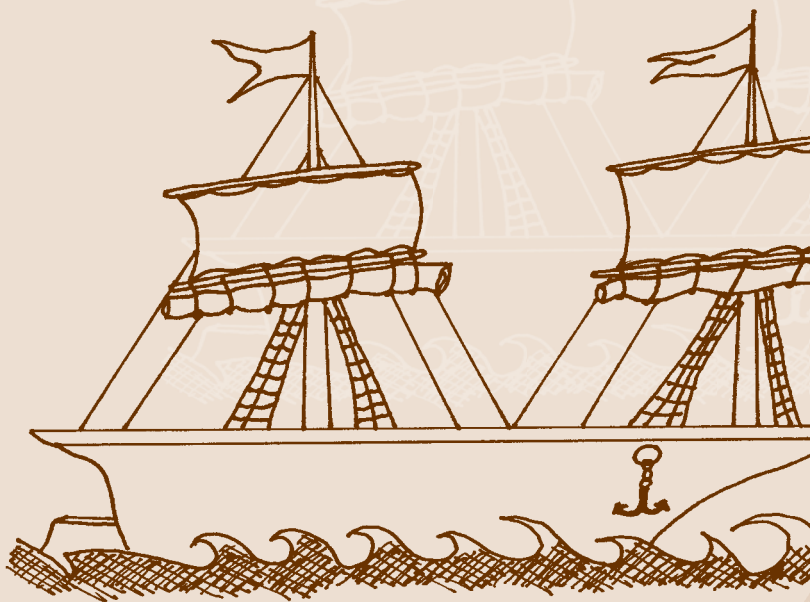
Kodaňská káva	76
Lotyšská káva	78
Maďarská káva	79
Medová káva se zázvorem	80
Medová káva	82
Mexická káva	83
Mexická káva picante	84
Mramorovaná káva	85
Mojito coffee	86
Orient-Expres	88
Pravá turecká	89
Svatební káva	90
Tonik káva	91
Vídeňská káva	92
White Russian	94
Zázvorová káva	96
Něco ke kávičce	97
Andělský mls	98
Brownie	99
Charlotta	100
Churros	101
Kávová omáčka k masu	102
Kávová pěna	103
Kávové muffiny	104
Kávové oblíznutí	105
Kávové želé	106
Kávovo-karamelový zákusek	107
Kávovo-ořechový dort	108
Kávovo-ořechový zákusek	109
Kávový krém	110
Kávový zákusek	111
Mocca cukroví	112
Nadívané datle	113
Nepečený kávový dort	114
Tiramisu Ceco	115
Použité prameny	116

Úvod

Káva není jen životabudič, povzbuzující nápoj, jímž se zahání ospalost, únava a včerejší kocovina. Káva je i skvělý společník. Určitě jste již mnohokrát rozjímalí nad ranním šálkem kávy o tom, co přinese den, o tom, co vás čeká. A nejspíše jste u šálku kávy skončili, i když den neproběhl moc dobře. Jistě máte přátele a rodinu, ale káva odedávna provází mnohá přátelství a stmeluje mnohé rodiny napříč světem. Je jedno, jestli se voňavá káva podává v nablýskaných šálcích ve stylové kavárně, nebo v omlácených plecháčcích v pouštním písku. Důležité je hlavně to, aby byla opravdu voňavá a dobrá. Špatná káva bude špatná při jakékoliv přípravě a v jakémkoliv prostředí. A dobrá káva, připravená s určitou úctou, kterou si tento nápoj zaslouží, bude dobrá i v tom nejzapadlejším koutě světa. Povíme si něco o kávě a pak si spolu připravíme pár šálků kávových specialit.

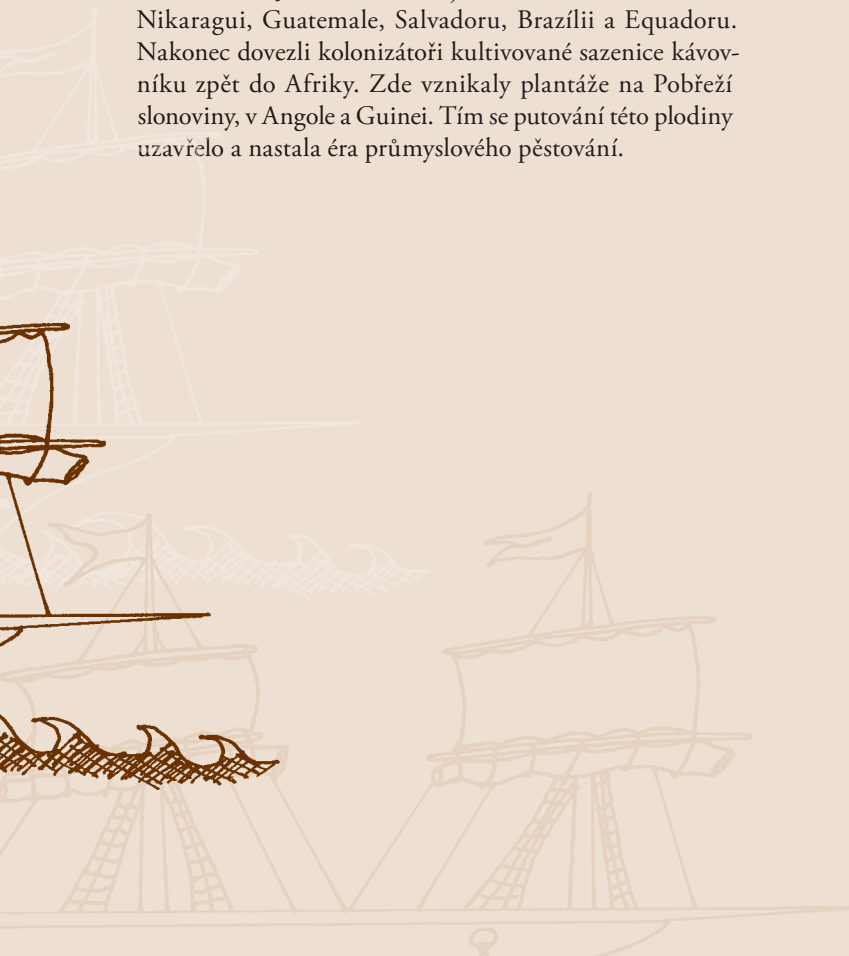
Odkud se vzala?

Určitě jste již slyšeli nejméně jednu z legend, které vyprávějí o objevu povzbudivých účinků kávy. Ať už tu o arabském pasáčkovi, jehož kozy po sežrání kávových bobů zázračně ožily, nebo tu o opatovi z kláštera v dnešní Etiopii, který extraktem z kávových zrn udržoval v bdělosti modlící se mnichy. Legend a pověstí za ty stovky let, po které káva člověka doprovází, vzniklo mnoho. Některé byly zapomenuty, jiné pozměněny neustálým opakováním a dnes už nikdo s úspěchem nezaručí, které z nich jsou založeny na pravdě a které ne. Proto budeme na dalších stránkách pojednávat jen o tom, co je historicky doloženo a vědecky ověřeno.



Historikové i botanici se shodují, že pravlast divokého kávovníku (*Coffea arabica*) se nacházela v dnešní Etiopii. Odtud se rozšířil do Jemenu, kde byl poprvé kultivován. Na rozšíření kávovníku a kávy mají největší podíl nomádské kočovné kmeny a také obchodníci a jejich karavany. V menší míře se káva pila už někdy ve 13. století, ale teprve v 16. století se z ní stal nápoj všudypřítomný.

To ovšem mluvíme o Arábii. Do Evropy pronikla káva ve větším měřítku až o téměř 200 let později. Poté, co podnikaví Holanďané, Angličané a Francouzi přepravili sazenice kávovníku do svých kolonií na Jávě, Srí-lance, Martiniku a v Indii. Postupně se kávovník začal pěstovat i na Kubě a v Jižní Americe, zejména v Kolumbii, Mexiku, Nikaragui, Guatemale, Salvadoru, Brazílii a Equadoru. Nakonec dovezli kolonizátoři kultivované sazenice kávovníku zpět do Afriky. Zde vznikaly plantáže na Pobřeží slonoviny, v Angole a Guinei. Tím se putování této plodiny uzavřelo a nastala éra průmyslového pěstování.



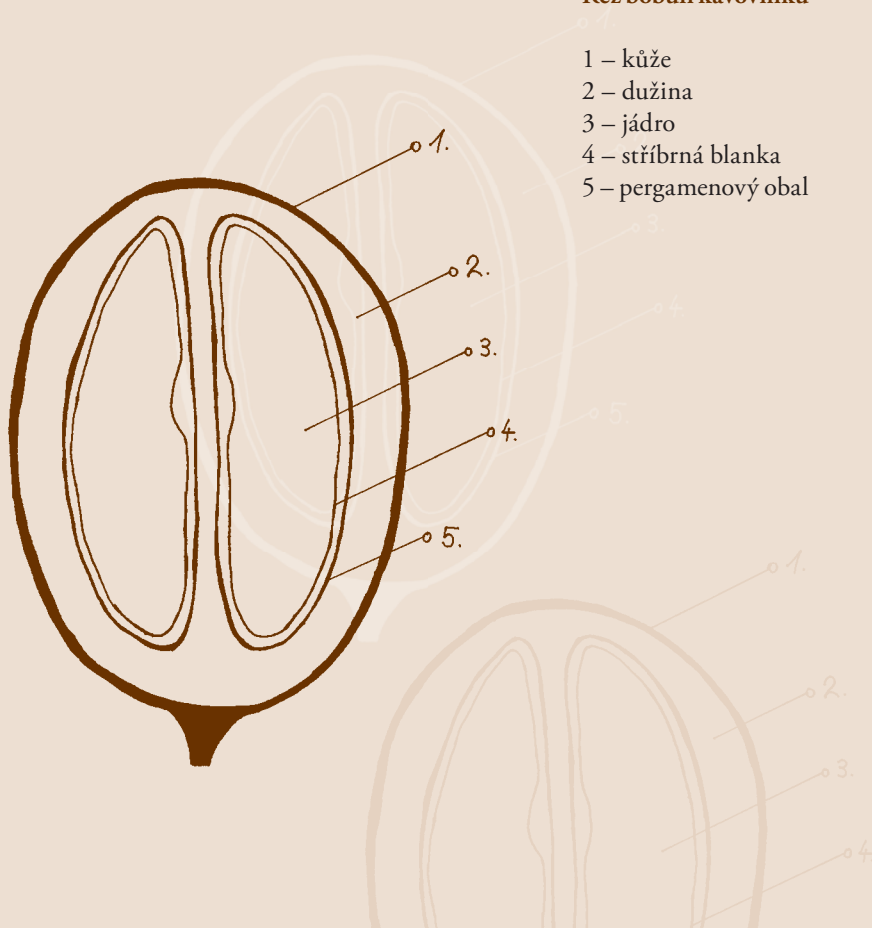
Průmyslové pěstování kávovníku

Kávovník je stále zelená dřevina s výškou kolísající mezi 1,5–15 m v závislosti na přírodních podmínkách a druhu. Na plantážích se keře upravují tak, aby jejich výška nepřesahovala 3 m, kvůli usnadnění sklizně. Kávovníků je několik desítek druhů a některé zdroje uvádějí dokonce několik stovek druhů. Nejznámější jsou **Coffea Arabica** a **Coffea Canephora** označovaná jako **Robusta**. **Arabica** dává směsím jemnost a rozmanitost chutí. **Robusta** určuje plnost chuti a má vyšší obsah kofeinu. Další známé druhy jsou *Coffea Exelsa* a *Coffea Liberica*.



Teprve po pěti letech od vysazení poskytne kávovník první plody. Zralé plody jsou červené a vzhledem připomínají naše třešně. Kávovník je mimo jiné zajímavý tím, že na jedné rostlině se nachází zároveň zralé plody i květy. Plody se sbírají buď ručně do košů, nebo se setřásají do plachet rozložených pod stromy. Plody sbírané ručně mívají vyšší kvalitu, protože zkušený sběrač sbírá jen plody zralé a nepoškozené. Kdežto při setřásání spadnou všechny plody a i přes následné třídění nemusí být výsledek stoprocentní. Po sklizni se přepravují plody k dalšímu zpracování do továren.

Řez bobulí kávovníku



Země produkující kávu

Brazílie

Je největším světovým pěstitelem a vývozcem kávy. Zhruba tři čtvrtiny produkce pochází od malých pěstitelů a většinou jde o druh **Arabica**. K největším zdejšími produkčním oblastem patří stát **Sao Paulo**. Sazenice kávovníku sem přivezl guvernér Castro Mendoca. Na světových trzích je zdejší káva označována jako **Brazils – Santos**.

Venezuela

Zdejší kávová zrna jsou zelenožluté barvy a jde převážně o **Arabica**. Kávovníky sem přivezli kolem roku 1730 francouzští obchodníci. Nejlepší zdejší kávová zrna pochází ze státu Tachira.

Salvador

V této zemi byly kávovníky vysazeny zdejšími indiány okolo roku 1830. Pěstuje se zde odrůda **Arabica** a největším odběratelem zdejší produkce je Německo. Nejznámější zdejší značkou jsou zrna pod označením **Pipil**. V jazyce starých Aztéků to znamená káva.

Kostarika

Byla první středoamerická země, kde se začaly kávovníky pěstovat. Dnes se počet kávovníků odhaduje na 400 milionů.



Pěstuje se zde pouze druh **Arabika**. Pěstování druhu **Robusta** je v zemi úředně zakázáno.

Kolumbie

Také tato země patří k největším světovým producentům kávy. Je tu mimořádně příznivé klima. Většinou se zde pěstuje druh **Arabica**, ale i **Robusta** má tady své zastoupení. Kolumbijci velmi dbají, aby do země nebyla zavlečena nějaká choroba ohrožující kávovníkové plantáže. Veškeré automobily vjíždějící do země jsou desinfikovány.

Dominikánská republika

Do této země se první sazenice kávovníků dostaly prostřednictvím obchodníků z Martiniku v roce 1715. Pěstuje se

zde jen odrůda **Arabica** a zdejší kávová zrna jsou označována jako **Santo Domingo**, podle hlavního města Dominikánské republiky.

Guatemala

Sazenice kávovníků sem přivezli v roce 1750 jezuité, ale jako průmyslovou plodinu začali kávovníky pěstovat až němečtí přistěhovalci. Nejlepší druh zdejší kávy se jmenuje **El Pulcal**.

Etiopie

Podle legend i podle doložených výzkumů dala tato země světu jak samotný kávovník, tak jeho jméno. Tato výjimečná rostlina byla pojmenována po Etiopské provincii **Kaffa**. Etiopie je největším Africkým výrobcem a pěstitelem kávy.

Uganda

V této zemi se kávovníky pěstují od roku 1860. Jedná se o největšího pěstitele kávy typu **Robusta** ve východní Africe.

Keňa

Tato země se řadí k největším Africkým pěstitelům kávovníku. Plantáže se rozkládají kolem vyhaslé sopky Kilimanďáro, kde využívají úrodné sopečné půdy.

Indie

Zdejší kávová zrna se vyznačují jednou zvláštností, která pochází ještě z dob, kdy se zrna do Evropy převážela

několik měsíců na lodích. Zde byla sklizeň vystavena vysoké vlhkosti, díky které změnila zrna chuť i barvu. Dnes už sice cesta netrvá tak dlouho a také balení zrn je na jiné úrovni než v 17. století, ale kávoví labužníci vyžadují stejné vlastnosti kávy i dnes. Proto výrobci stvořili způsob zvaný **monsooning**, kdy jsou zelená kávová zrna vystavena po několik týdnů nepřízní počasí, aby se co nejlépe napodobilo prostředí zámořských lodí. Nejznámější indická káva je káva **mysorská** podle Mysorských hor, kde se pěstuje.

Papua-Nová Guinea

Kávovníky se zde pěstují teprve od roku 1950. Tři čtvrtiny produkce pochází z malých farem ukrytých v lesích. Nedostane se sem žádná mechanizace a doprava hnojiv a postřiků by byla velmi nákladná. Proto jde převážně o biologický způsob pěstování. V poslední době se stabilizovala situace s kolísající kvalitou zdejší produkce, do země se vrátili obchodníci a cena jakostních zrn se dostala na světovou úroveň.

Dalšími zeměmi, které se zabývají produkcí kávy, jsou: **Pobřeží slonoviny, Indonésie, Havaj, Mexiko, Jemen, Austrálie, Tchaj-wan, Jamajka, Bolívie** a mnohé další. Jedná se ovšem o produkci menšího rozsahu i když ne menší kvality. Například právě Jamajka produkuje jednu z nejkvalitnějších káv na světě, a to Blue Mountain. Stejně jako na Havaji, kde má o proslulou odrůdu Kona Kai zásluhu sopečná půda na svazích sopky **Manua Loa**. V poslední době však v některých Afrických zemích kávovníky ustupují **kátovým** keřům, jejichž listy se žvýkají kvůli povzbuzujícím účinkům. Bohužel například v Jemenu žvýkání **kátu** rozvrací národní hospodářství, protože se mu oddávají téměř všichni muži v zemi a utrácejí za tuto drogu nemalé peníze.

Od plodu ke kávě

Plod kávovníku obsahuje dvě oválná zelená zrna, obalená tuhou slupkou a nasládlou dužinou. Samotná zrna jsou ještě obalena stříbřitou blankou, která musí zůstat neporušena až do jejich pražení. Existují dva způsoby jak odstranit slupku a dostat se k zrnům.

- **Mokrý proces:** kdy se plody namáčí ve speciálních nádržích a po naboptnání se v pracích strojích zbavují dužiny.
- **Suchý proces:** kdy se plody v tenkých vrstvách suší na slunci a na loupacích strojích se potom odstraňuje vysušená dužina a oddělují se kávová zrna.

Pro zachování kvality je při mokřém procesu potřeba odstranit dužinu a vyloupnout kávová zrna co nejdříve. Nejlépe do 12 hodin od sběru. Naopak sušení plodů při suchém procesu může trvat až 4 týdny, po které je nutno plody neustále obracet a přehrabávat, aby nezačaly fermentovat.

Dalším stupněm zpracování je **sušení**. To se provádí buď za pomoci slunečního záření, kdy jsou zrna rozprostřena na vybetonovaných prostranstvích, a nebo ve speciálních sušicích strojích, kde jsou zrna ofukována suchým vzduchem. Při sušení se musí zrna pravidelně obracet, aby celý proces probíhal rovnoměrně. Důležité je, aby se neporušilo oplodí, což je slupička podobná pergamenu, která se odstraňuje až těsně před tím, než se zrna exportují obchodníkům. Dalším krokem při zpracování je roztřídění zrn za pomoci speciálních sít dle velikosti. Takto zpracovaná zrna jsou balena do hrubých jutových pytlů, které určitě každý z vás už někde viděl. Pytle se zelenými vysušenými zrny jsou naloženy do kontejnerů a zaoceánské lodě je

dopraví do přístavů celého světa. Poté, co jsou kontejnery vloženy na břeh, rozvezou je nákladní auta k jednotlivým obchodníkům do zpracovatelských závodů, kde se zrna upraží a umelou. Výjimku tvoří jen káva *Blue Mountain a High Mountain Supreme* z Jamajky. Zrna z Jamajských plantáží jsou balena do speciálních dřevěných sudů, které pojmu přesně 70 kg. Vyrábějí se speciálně pro Komisi kávového průmyslu a je na nich jasně vyznačen původ kávy. Dalším krokem je tedy **pražení**.

Nejprimitivnější metodou je pražení na přímém ohni. Ve velkých průmyslových pražírkách se používají složité stroje, kde celý proces hlídají mikroprocesory a čidla. V pražicích strojích vzniká výsledná chuť kávy. Zde zkušení mistři pražiči míchají jednotlivé druhy kávových zrn a vytvářejí známé značkové směsi. Každý druh kávových zrn vyžaduje jinou teplotu a dobu pražení. Tento proces probíhá při teplotách blížících se 300 °C a přes veškerou techniku o konečném výsledku vždy rozhodne zkušenost



mistra pražiče. Obecně platí, že čím více je zrna upraženo, tím více se ztrácí jedinečný charakter každé odrůdy. Většina známých kávových směsí od renomovaných firem vzniká smícháním **Arabicy** a **Robusty** v různém poměru. Kávová zrna z rozdílných oblastí mají také rozdílnou chuť a aroma. Namíchat tedy směs tak, aby měla vždy stejné parametry, vyžaduje opravdu vysokou míru odbornosti a dlouhá léta praxe.

Posledním krokem v procesu zpracovávání kávových zrn je **mletí**. Ideální je, když se zrna melou těsně před přípravou kávy. Jakmile zrna nameleme, vypřchají z nich poměrně rychle aromatické látky a silice. Doporučuji proto kupovat kávu zrnkovou a umlít si vždy jen potřebné množství. Pokud možno ručním mlýnkem na kliku, anebo mlýnkem elektrickým s plynulou regulací otáček. Při použití elektricky poháněných mlýnků, které nemají regulaci otáček, hrozí přepálení kávových zrn a znehodnocení výsledného nápoje.

