KOMPLETNÍ PRŮVODCE
PŘÍPRAVOU FILTROVANÉ KÁVY

FILTROVANÁ KÁVA

PETRA STŘELECKÁ / INDUSTRA COFFEE

CPRESS

Filtrovaná káva

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz

Petra Střelecká

Filtrovaná káva – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2022

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

KOMPLETNÍ PRŮVODCE
PŘÍPRAVOU FILTROVANÉ KÁVY

FILTROVANÁ KÁVA

PETRA STŘELECKÁ / INDUSTRA COFFEE

CPRESS

Text © Petra Střelecká, 2022 I
Illustrations © Karolína Stryková, 2022
Photos © Adriana Fialová, 2022
Graphics © Patrik Madaras, 2022

ISBN tištěné verze 978-80-264-4251-6
ISBN e-knihy 978-80-264-4258-5 (1. zveřejnění, 2022) (ePDF)

O INDUSTRA COFFEE

Co se na začátku zdálo být nadšenecký projekt z čisté naivity a lásky k řemeslu, je dnes malá šťastná firma, ve které našlo několik lidí svoji životní náplň.

Najít to, co vás v životě baví, není samozřejmost.
Možnost dělat to každý den, je dar. ♥

Sledujte dění okolo naší pražírny a kavárny na našich stránkách:

JSME ADAM A PETRA A KÁVOU DOSLOVA ŽIJEME KAŽDÝ DEN OD ROKU 2011

Odcestovali jsme tehdy na zkušenou do Londýna a dostali práci v prestižních kavárnách s výběrovou kávou – Prufrock Coffee a Taylor Street Baristas.

Působili jsme v nich dva roky, z toho rok a půl Petra vedla kuchyni v Prufrock Coffee.

V Londýně nás doslova pohltil svět kávových a foodie nadšenců, kteří by utratili poslední penny za řemeslné pivo a chleba. Měli jsme to štěstí být u toho, když v Londýně vznikaly první nezávislé kavárny servírující výběrovou kávu.

Z desetihodinových směn jsme chodili domů zničení a špinaví od kávy, ale absolutně naplněni štěstím. Nejspíš jsme našli naši životní cestu! Naučili jsme se spoustu o kávě, jídle a světovém přístupu k hostům a zaměstnancům. Byla to pro nás ta nejlepší škola!

Po dvou letech uspěchaného života v Londýně nám začal chybět domov a přáli jsme si přenést atmosféru londýnských kaváren do Česka. Neuměli jsme si vůbec představit dělat něco jiného než kávu.

I když jsme oba původem ze severní Moravy, rozhodli jsme se zakotvit v Brně a otevřít tady tu nejlepší kavárnu, jakou dovedeme.

Měli jsme v sobě spoustu naivity a nadšení pro věc, ale málo peněz a zkušeností s podnikáním. Hledali jsme, s kým bychom se mohli spojit, bylo nám jedno, kde to bude, potřebovali jsme hlavně Brnu připravit tu nejlepší kávu!

Naštěstí jsme se potkali se správnými lidmi, kteří stojí za brněnským hubem Industra, který zastřešuje galerii umění, divadlo a dílny. Díky nim jsme dostali možnost vybudovat náš malý Londýn na okraji centra Brna, v mrazírenské hale na ulici Masná. Společně s Industrou jsme 22. listopadu 2013 otevřeli kavárnu a oživili úžasné prostory, ve kterých jsme si užívali osmiletou jízdu na vrcholu české gastronomie. Podařilo se nám do Brna, možná i do celého Česka zavést brunchovou kulturu a díky naší neutuchající odhodlanosti pro kvalitu nabízených produktů a velmi nevšední lokalitě pro kavárnu se o nás začalo hodně psát. Je třeba zmínit, že na začátku nás doprovázela i malá míra arogance a vysokého sebevědomí, co se týče přípravy kávy. Nejsme na to pyšní a jsme rádi, že jsme obrousili hrany. Odmítli jsme servírovat cukr a mléko ke kávě, zpočátku v naší nabídce byla opravdu pouze káva, jablečný mošt a jeden druh dortu. Dovolili jsme si hosty poučovat o tom, jak by se káva měla pít. Špatná poloha podniku

↑ Třetí narozeniny kavárny Industra Coffee, 2016

a naštvané recenze nás ale rychle naučili vycházet našim milým hostům vstříc. Nabídku jsme rychle rozšířili a cukr jsme měli taky (i když nebyl na každém stole, ale pouze na vyžádání na baru).

Hostů začalo chodit více a více a my se toho naučili spoustu o vedení podniku a lidí.

Náš koncept se drží několika pro nás zásadních pravidel: používání kvalitních a pokud možno co nejlokálnějších surovin, otevřený, přátelský přístup „nic není problém" vůči hostům, dobrá atmosféra nejen pro hosty, ale i pro zaměstnance za barem, dobrá hudba (celkem nahlas :)), nepřetržitý „výzkum" a vzdělávání se v přípravě kávy i jídel. Snažíme se ke všemu přistupovat s pokorou a nebrat nic jako samozřejmost.

S úsměvem vzpomínáme na první dva roky provozu. Neměli jsme ani auto a veškeré nákupy jsme vozili na kolech – i v zimě. Neměli jsme ještě ani vlastní kuchyň a dorty jsme vozili na řídítkách. Cestou domů jsme vždy přepočítávali, kolik u nás bylo hostů a často nám na ty počty stačily čtyři ruce – s každým hostem jsme vedli dlouhé rozhovory o kávě a životě v zahraničí, z některých se stali přátelé na celý život.

Spoustu hostů jsme zaskočili otázkou, jak se jim daří, což pro nás po londýnském „how are you doin" bylo úplně normální.

V zimě k nám chodili jen ti nejotrlejší, protože jsme ještě neměli topení. Později jsme pořídili obrovská kamna na dřevo, která atmosféru krásně podpořila.

Během našeho působení v mrazírnách jsme toho zažili spoustu! Procestovali jsme několik pěstitelských zemí kávy, zúčastnili jsme se významných baristických soutěží a občas je i vyhráli, zorganizovali jsme řadu food festivalů pro tisíce návštěvníků, pro foodie nadšence a zahraniční komunitu jsme několikrát uspořádali restaurant day. Hostili jsme národní šampionát v přípravě aeropressu, uspořádali čtyři ročníky konference Wave určené pro kávové profesionály, uvařili tisíce šálků našich vyhlášených filtrovaných

káv a připravili nespočet víkendových brunchů. Otevřeli jsme naši kávovou školu a odučili stovky kurzů pro domácí nadšence i profesionální baristy.

V březnu 2021 nám vypršel nájem v mrazírnách a pomyslně došla i trpělivost majiteli objektu s tím, kolik k nám chodí návštěvníků. Celý objekt jsme museli opustit během několika málo dní a přestěhovat se do jiné nevyužívané haly – tentokrát do prostor bývalé Zbrojovky Brno.

Otevíráme tak novou éru Industra Coffee. Posouváme se dál a začínáme s pražením vlastní kávy. Ve Zbrojovce otevíráme ještě industriálnější kavárnu, pražírnu a školu přípravy kávy.

Vše se semlelo tak rychle, že skoro nemáme čas truchlit nad ztrátou původní nádherné kavárny. Mezi přesunem z mrazíren do Zbrojovky jsme měli zavřeno pouhých a neuvěřitelných 14 dní, náš vlak tedy uhání dál. Těšíme se na nové výzvy a hlavně spoustu skvělých káv a hostů.

Vize naší pražírny kávy je pražit tu nejlepší kávu jak nejlépe dovedeme (věřte nám, že respekt k řemeslu máme opravdu veliký

↓ Naše káva z Kolumbie upražená na přípravu filtrované kávy

a nikdy bychom do světa neposlali nic, co bychom sami nechtěli pít), ale především máme přání vytvořit skvělé pracovní prostředí pro ty, kteří s námi sdílejí lásku a nadšení z tohoto řemesla. Nabízet práci, která bude naplňovat životy ostatních stejně jako už dlouhé roky naplňuje ty naše.

Mít možnost naplno využít všechny naše kávové vědomosti a dovednosti ku prospěchu našich hostů současných i budoucích. Kávu nepražíme jen pro sebe ale i pro spoustu dalších kaváren se kterými spolupracujeme. Protože víme, co kavárenské řemeslo obnáší, přistupujeme ke spolupráci s ostatními kavárníky s ještě větším respektem. Pražení kávy vůbec nekončí tím, že ji prodáme dál ale právě naopak. Kavárny, které naši kávu servírují, se snažíme navštěvovat a školit v přípravě kávy. Předat dál naše nadšení a filozofii považujeme za důležité.

Snažíme se, aby se na balíčcích naší kávy každý host dočet to podstatné. Každá káva má svou jedinečnou pozici v chuťové tabulce, takže se snadno zorientujete v tom, zdali bude tato káva ovocná a hravá nebo spíše čokoládová a klidná. V popisu kávy se dočtete odkud přesně pochází, o jakou se jedná odrůdu a jaké chutě můžete očekávat ve vašem šálku.

Mít možnost naplno využít všechny naše kávové vědomosti a dovednosti ku prospěchu našich hostů současných i budoucích.

Moc si přejeme, aby káva pro vás byla stejná zábava jakou je už několik let pro nás ♥.

↓ Petra jako šéfkuchař v kuchyni Prufrock Coffee, Londýn 2012

Taylor Street Baristas

Síť kaváren (celkem 10) založená australskými sourozenci Laurou, Nickem a Andrewem Tolleyovými v roce 2010 v centru Londýna. Jedna z poboček se nacházela v blízkém Brightonu a později otevřeli dokonce kavárnu na Manhattanu v centru New Yorku. Jejich značka se stala „kolébkou" těch nejlepších kávových profesionálů, kteří zde našli životní cestu. Adam Obrátil u nich působil dva roky (2011–2013). Taylor Street si začali pražit svou vlastní kávu a otevírali další pobočky a cateringové služby.

Dnes už bohužel můžete navštívit pouze newyorskou pobočku. V Londýně už žádnou jejich kavárnu nenajdete kvůli nepovedenému prodeji značky v roce 2020. Firma, která značku koupila, porušila smlouvu a nakonec šla do konkurzu. Andrew Tolley se dnes věnuje konzultacím a vzdělávání kaváren a pražíren.

KARIÉRA V LONDÝNĚ

Odcestovali jsme tehdy na zkušenou do Londýna a dostali práci v prestižních kavárnách s výběrovou kávou – Prufrock Coffee a Taylor Street Baristas. Chtěli jsme si vylepšit angličtinu a rozšířit obzory. Neplánovali jsme, na jak dlouho, ani v čem dalším bychom se mohli zdokonalit. Nejsnazší pro nás bylo najít si práci v nějakém velkém kávovém řetězci.

Adam dostal práci v Costa Coffee přímo na velmi vytížené vlakové stanici v centru Londýna – Liverpool Street Station.

V té době byla jeho angličtina na základní úrovni a hned na první směně se mu to trochu vymstilo. Když jej poslali na „half an hour break" tedy pauzu na oběd, přeložil si to jako hodinu a půl dlouhou přestávku a jeho kolegové se o něj začali bát. Dodnes se tomuhle doslovnému překladu zasmějeme :).

Každodenní komunikací s hosty v angličtině se ale velmi rychle zlepšil a ke konci své „kariéry" v Costě si užíval objednávání a „small talk" s hosty u pokladny.

Po přečtení článku Pět schodů do kavárenského nebe v Londýně na českém blogu Kateřiny Dohnatové alias Kačky Žvýkačky se Adam nadchnul pro návštěvu pěti nejlepších londýnských kaváren, mezi kterými byla třeba kavárna Flat White, Kaffeine nebo Prufrock Coffee.

V těchto kavárnách zažil Adam něco úplně jiného než v Costa Coffee.

Měli nádherný interiér, naleštěné profesionální kávovary, vysmáté baristy, kteří si

chtěli povídat o kávě a byli opravdu nadšení z toho, co dělají.

Hrála tam hodně nahlas skvělá hudba, což dotvářelo jedinečnou atmosféru. Sedělo tam snad celé spektrum hostů od cyklistů, dělníků, až po umělce nebo bankéře a všichni si vychutnávali skvělou kávu s nádherným latte art. Vitríny praskaly ve švech pod domácími koláči a sendviči. Bylo to místo, kde Adam zatoužil pracovat. Okamžitě si pořídil svoji první pomůcku pro přípravu domácí filtrované kávy – aeropress – a začal si nakupovat kvalitní zrnkovou kávu z londýnských pražíren. Díky domácí přípravě kávy pronikl hlouběji do zajímavých a komplexních kávových chutí. Zanedlouho absolvoval pohovor se zakladatelem sítě výběrových kaváren Taylor Street Baristas Andrewem Tolleyem a dostal práci. Takovou, která mu změnila život.

Po desetihodinových směnách za barem chodil domů úplně sedřený a celkem vyhublý. Ruce měl tak hnědé od namleté kávy, že ani nešly umýt. Byl z té práce ale nadšený a šťastný!

Petra zatím vystřídala práce v několika restauracích, které ji ale vůbec nenaplňovaly. Když ji Adam nadchnul do kávy a poslal jí čerstvý inzerát na vedoucí kuchyně v Prufrock Coffee, neváhala ani vteřinu.

Vytiskla svůj životopis a odnesla ho tam osobně. To totiž dělá nejlepší dojem. Nějaké zkušenosti z kuchyňského prostředí měla ze střední hotelové školy a vaření jí moc bavilo, ale žádat o takovou pozici v nejlepší londýnské kavárně bylo možná trochu troufalé. Každopádně tu práci dostala!

Dodnes si pamatuje, jak na pohovoru polovině věcí nerozuměla, ale vše jim odkývala.

Začátky nebyly vůbec snadné. Proniknout do britské kuchyně a do surovin, o kterých nikdy ani neslyšela, stálo dost práce. Kuchyně ale nabírala na obrátkách a Petra se denně věnovala pečení dortů, chystání sendvičů, vaření polévek a dalších jídel.

Největší inspirací jí byli známí kuchaři jako Nigel Slater nebo Yotam Ottolenghi a dodnes při vaření čerpá ze svých zkušeností z londýnské kuchyně. Během práce v kuchyni nadšeně pila spoustu kávy připravené těmi nejlepšími baristy a dozvídala se více a více o této surovině, která v Prufrocku vždy hrála hlavní roli.

Práce v kuchyni ale přibývalo natolik, že Petra po více než roce vyhořela a do kuchyně už nechtěla ani vstoupit. Následovalo docela drsné několikaměsíční období, kdy se za ni do kuchyně nedařilo najít náhradu, a protože Petra zatoužila po práci baristy, kterou se ale musela mezitím naučit, vždy po konci své osmihodinové směny v kuchyni naklusala na pár dalších hodin za kávovar, aby se vše doučila. Nakonec místo ní museli do kuchyně najmout dva kuchaře, protože už to dávno nebyla práce pro jednoho.

Petru čekalo půlroční působení za Prufrockovým barem, kde se o kávě a „customer service" dozvěděla úplně nejvíce. Velmi ji bavila práce za tzv. „brew barem", tedy práce s filtrovanou kávou, které se tady věnovala velká pozornost.

Prufrock Coffee

Legendární kavárna Prufrock Coffee se považuje za pionýra výběrové kávy v Londýně. V roce 2011 ji založili Jeremy Challender, Gwilym Davies a Klaus Kuhnke. Stejně jako Taylor Street Baristas to byla kolébka těch nejlepších profesionálů ve světě kávy, kteří se své profesi na špičkové úrovni věnují dodnes. Dodnes je kavárna Prufrock Coffee jedním z nejhezčích míst, které můžete v Londýně navštívit. V roce 2019 došlo k prodeji kavárny do rukou pražírny Square Mile Coffee, jejíž kávu servírovala tato kavárna od svého prvního dne.

KÁVOVÉ KURZY

Podrobnosti o našich kávových kurzech najdete na našich stránkách:

Zamilovali jste se do kávy a chtěli byste ještě lépe porozumět jejím chutím a přípravě? Zkuste se zúčastnit skupinových kurzů přípravy kávy v naší pražírně. Kávou žijeme a rádi vám prozradíme vše, co víme.

Cupping

Chcete-li kávu začít víc poznávat, je cupping to správné místo. Jde o metodu ochutnávání kávy používanou profesionály po celém světě. Díky své jednoduchosti ji ale zvládne i úplný laik! Není to nic složitého. Celou degustací vás krok po kroku provedeme. Vysvětlíme vám, jaké kvality u káv oceňujeme, a čím se od sebe kávy liší. Ochutnáváme různé sezonní kávy z rozmanitých koutů světa, a tak je cupping vždy zajímavý i pro pokročilé ochutnávače.

Cuppingy pořádáme nepravidelně a rádi je připravíme i individuálně pouze pro vás a vaše přátele nebo kolegy. Třeba v rámci teambuildingu.

Domácí příprava kávy

Ve skupinovém workshopu pro milovníky kávy se dozvíte, že káva je ovoce, jak se pěstuje, zpracovává a praží. A také jak všechny tyto faktory ovlivňují její chuť a jak z upražené zrnkové kávy připravit co nejchutnější nápoj. Ochutnáme a porovnáme několik různých káv a sami si vyzkoušíte přípravu kávy s pomůckami jako jsou Hario V60, aeropress a french press. Poradíme vám, podle čeho kávu vybírat a nakupovat.

Pokročilé techniky přípravy filtrované kávy

Podrobně rozebereme proces extrakce, vliv vody, optimalizaci procesu přípravy pro zlepšení konzistence a zvýšení efektivity (nejen) v kavárenském provozu. Všechno zároveň budeme hodnotit dle World Brewers Cup protokolu. Budeme používat legendární mlýnek Mahlkönig EK43 a společně se pokusíme připravit ten nejchutnější šálek filtrované kávy, jaký jste kdy ochutnali.

Příprava espressa

Ano, správné espresso je základem kávových nápojů, a proto je technika jeho přípravy základní dovedností každého baristy. Různé kávy, ze kterých připravujeme espresso, vždy vyžadují individuální přístup tak, abychom do šálku přenesli celý jejich potenciál. Společně proto ovládneme hrubost mletí, čas, teplotu, tlak a další proměnné tak, abychom si na konci kurzu vychutnali výborný šálek espressa.

Latte art

Na kurzu se dozvíte potřebnou teorii ke šlehání mléka, praktické tipy a triky během práce s tryskou, techniku práce s konvičkou na šlehání mléka a hlavně nalévání obrázků jako jsou srdce, tulipány a rozety. V praxi si vyzkoušíte efektivní, rychlou a čistou přípravu nespočtu mléčných nápojů.

Senzorické hřiště

Dozvíte se, proč nám bylo naděleno všech 5 smyslů – chuť, čich, hmat, zrak a sluch. Ochutnáte několik různých roztoků, potravin a káv tak, abyste si ujasnili, co je opravdu sladké, kyselé, hořké, slané nebo umami. Připravili jsme pro vás řadu cvičení, na kterých si vyzkoušíte, jak na tom se svou senzorikou jste a v čem byste se mohli zlepšit.

2

KÁVA JE OVOCE

Káva je plod tropického keře, jehož květy jsou bílé a vůní připomínají jasmín. Ty nejkvalitnější plody jsou sbírány ručně, vybírají se opravdu jen ty zralé, takže sběrači musí keře obcházet postupně, za jednu sklizeň tak učiní třeba i třikrát.

Výběrová káva roste ve vysokých nadmořských výškách. Sběrači se často musí pohybovat v příkrých svazích, aby na plody dosáhli. Snášejí z nich kávu ručně do zpracovatelského závodu, v němž se na jejím zpracování podílí několik dalších párů rukou.

Káva je vzácná surovina, které bude kvůli globálnímu oteplování na světě méně a méně, a tak se stane ještě vzácnější. Pojďme s ní tedy zacházet s úctou. A to nejen při jejím nákupu, ale i při její přípravě a popíjení.

↗ Sušení kávy po jejím zpracování, vlevo se suší medové a vpravo promyté zpracování kávy

ARABIKA, ROBUSTA A TY DALŠÍ!

Rozeznáváme až 25 odrůd kávovníku, nejznámější jsou tyto: Coffea arabica, Coffea canephora (robusta), Coffea excelsa, Coffea liberica a Coffea stenophylla.

Coffea liberica má největší zrna, vysokou produktivitu a je poměrně odolná vůči škůdcům. Jejích plodu se dočkáme pouze každých 14 měsíců. Její kávové bobule jsou tvrdší, obsahují málo šťávy a cukru, proto není chuťově tolik zajímavá. To samé platí pro ne příliš známou odrůdu Coffea excelsa, která se svou chutí podobá robustě.

Arabika

Kávovník arabský (Coffea arabica), také známý jako kávovník arabika, je rostlina z čeledi mořenovité (Rubiaceae). Z hlediska produkce kávy je nejvýznamnějším a nejlépe chutnajícím druhem.

Kávovník arabský je stálezelený keř či menší strom dorůstající do výšky 5–8 metrů. Kávovník kvete bílými květy. Peckovice, tedy kávová třešeň, je ve zralosti červená až čer-

V chuti je delikátní a komplexní. Chutná ovocně a kyselost je v ní přirozená a oceňovaná. V závislosti na zemi původu a odrůdě může v šálku chutnat i jako oříšky a čokoláda, tropické ovoce nebo černý čaj s kapkou citronu. Spektrum její chutí je velmi široké. Hořkost je spíše způsobena stylem pražení.

venofialová, oválná až téměř kulovitá. Obsahuje 1–2 semena s podélnou rýhou. Existují i odrůdy se žlutými plody. Semena obsahují asi 1–1,5 % kofeinu.

Existuje nespočet odrůd arabiky. Dodnes nejsou všechny pojmenované. Ty nejznámější jsou Typica, Bourbon, Caturra, Catuai, Catimor, Maragogype, Mundo Novo a Geisha.

Farmář vybírá odrůdy, které bude pěstovat, podle specifik své plantáže. Roli hraje třeba nadmořská výška, půda, sklon svahu, množství srážek, ale i škůdci. Arabika se nejvíce pěstuje ve Střední Americe a Africe.

Robusta

Kávovník statný (Coffea canephora, syn. Coffea robusta), též známý jako kávovník robusta, je stálezelený druh z čeledi mořenovité (Rubiaceae) dorůstající výšky 6–12 metrů. Pochází z tropických deštných lesů povodí řeky Kongo a dnes se pěstuje všude v tropech a subtropech. Má tužší, mírně vlnité, eliptické, jasně zelené, až 30 centimetrů dlouhé listy. Bílé až narůžovělé květy vyrůstají ze svazečků v úžlabí listů. Plodem je asi 1,5 centimetru velká peckovice obsahující dvě semena o obsahu kofeinu 1,5–3,3 %. Z hlediska produkce kávy je robusta druhým nejvýznamnějším druhem.

Robusta patří mezi méně kvalitní kávy, je tedy i značně levnější. Roste v nižších nadmořských výškách, a to v 200–600 m n. m. Svou první sklizeň mívají rostliny už po 2–3 letech. Netrpí tolik na různé choroby jako arabika, je celkově mnohem odolnější, což je dáno i vyšším obsahem kofeinu. Kávové třešinky také díky nižší nadmořské výšce zrají mnohem rychleji než arabika.

Pěstování robusty je nejrozšířenější v Asii.

Struktura zrnka je úplně jiná než u arabiky, proto také i zcela jinak chutná. Obsahuje více kofeinu než arabika, často ho může být i dvakrát tolik. Rozdíl mezi arabikou a robustou je možné poznat na první pohled u samotných zrnek. Zrnko arabiky je ploché a protáhlé. Většinou má zakřivenou rýhu uprostřed zrna. Nepražená arabika má jemně zelenou barvu, výjimečně s namodralým tónem. Naproti tomu zrnko robusty je vypouklejšího a zaoblenějšího tvaru. Rýha je rovná, barva nepraženého zrna je bledě zelená s nahnědlými nebo našedlými odstíny. I po upražení se od sebe dají dobře rozeznat především podle zmíněného tvaru.

Robusta má svou typickou jednoduchou chuť, kterou mnohdy pozná ve svém šálku i úplný laik. Často má výraznou hořkou a zemitou chuť, v ústech i na jazyku zanechává dlouhou hořkou dochuť. Její chuť je jednoduchá a nezajímavá.

Odrůda robusta nedosahuje takových chuťových kvalit, aby se mohla označovat za „výběrovou kávu".

Můžete se setkat s lepší robustou mezi ostatními robustami, ale nejspíše nikdy nebude chuťově lepší než průměrná arabika.

Proč se míchá arabika s robustou?

Určitě jste se už někdy setkali se spojením „kávová směs 70/30", ať už někde v kavárně, nebo na balíku kávy v obchodě.

Co to ale znamená? Je to poměr arabiky a robusty v kávové směsi.

Proč se tyto dvě odrůdy míchají dohromady?

Často proto, aby káva byla výraznější, a to především v nápojích s vysokým obsahem našlehaného mléka, třeba velkých caffe latté. Proto, aby káva i při tak vysokém obsahu mléka byla pořád „cítit".

Fun Fact

Jednou jsme měli možnost ochutnat kávu odrůdy Coffea liberica, se kterou soutěžila Sarah Anderson, americká šampionka v přípravě kávy na světovém mistrovství v přípravě filtrované kávy.

Tato odrůda obsahuje velmi málo kofeinu, až téměř žádný, a její chuť se vůbec nepodobala kávě, na kterou jsme zvyklí. Tehdy nám v chuti připomínala teplý Sprite. Tato káva měla nulovou kyselost a hořkost, byla pouze sladká. Bylo to zvláštní a velmi zajímavé!

KDE SE KÁVA PĚSTUJE?

Pohlédneme-li na mapu světa a zaměříme se na pás mezi oběma obratníky, získáme přehled zemí potenciálně pěstujících kávu, přičemž drtivá většina z nich tohoto zeměpisného benefitu využívá a pěstování kávy je pro ně podstatnou součástí ekonomiky.

Vše začíná u malé rostlinky, kterou farmář vysadí na své farmě. Většinou na svahu kopce. Rostlina dosáhne produktivního věku po třech až čtyřech letech, do té doby neplodí. Poté začíná kvést bílými jasmínově voňavými květy, které je rovněž možné konzumovat ve formě květových odvarů. Po opylení se začínají tvořit zelené plody, které poměrně dlouho dozrávají. Podle druhu, nadmořské výšky a zeměpisné polohy to trvá

↑ Zpracování kávy probíhá v údolích kopců, na kterých se káva pěstuje

půl roku až rok. Zrání může být velmi postupné, na jednom keři lze najednou spatřit květy, zelené plody i plody vhodné ke sběru.

Asi 9 % kávových třešní obsahuje anomálie, kdy je v třešni pecka pouze jedna, kulatá. Té se říká perlové zrno (angl. peaberry, španělsky caracol). Neznamená nižší kvalitu, často chutná buď stejně, nebo trochu lépe, než když jsou zrnka dvě. Třídí se zvlášť hlavně kvůli pražení, aby se káva upražila vždy rovnoměrně. Například v Keni se třídí a exportuje zvlášť, a vy si pak můžete zakoupit balíček plný perlové kávy označený jako PB (peaberry).

ZPRACOVÁNÍ KÁVY V ZEMI PŮVODU

Kávová zrnka urazí neuvěřitelně náročnou cestu, než se ocitnou u vás ve spíži. Teprve, když jsme měli možnost na vlastní oči pozorovat proces, kterým si v zemi původu projdou, došlo nám, jak vzácný a exotický produkt káva je.

Kávová třešeň

Kávová zrnka rostou v kávové třešni. Jde o složitý plod, který se skládá z mnoha různých vrstev. Představte si českou třešeň. Většina odrůd má právě takovou červenou (nebo žlutou) tenkou slupku. Pod ní není u kávy zdaleka tolik dužiny jako u české třešně (třešeň ptačí), kterou všichni známe. Má tloušťku asi 1–2 milimetry. Někteří farmáři určují zralost tak, že kávovou třešeň zmáčkou mezi dvěma prsty. Vykapou-li dvě kapky šťávy, může to být znamení perfektní zralosti. Farmáři se mnohdy spoléhají především na barvu plodů, jindy měří cukernatost pomocí optického refraktometru.

MEXIKO
GUATEMALA
HONDURAS
KOSTARIKA
PANAMA
BRAZÍLIE
PERU
BOLÍVIE
RWANDA

Mapa kávy

Připravili jsme pro vás přehled nejdůležitějších pěstitelských zemí s výběrovými kávami, které se v nich pěstují, spolu se základními chuťovými vlastnostmi. Je potřeba podotknout, že toto zařazení je velmi obecné, čím dál častěji můžeme díky zajímavým odrůdám nebo způsobům zpracování ochutnat kávy, které jsou v podstatě „nezařaditelné".

↑ Kávová zrnka drží pevně u sebe

Dále už podobnost s českou třešní hledat nemůžeme. Místo jedné kulaté pecky má totiž kávová třešeň uvnitř dvě zrnka, která k sobě přiléhají plochou stranou. Zrnka jsou obalena v dalších dvou vrstvách, a to v pergamenu a parchmentu.

Pergamen je opravdu tenká až papírová vrstvička těsně obalující zrnka a zasahující až do jejich středu. Pergamenu se zrnko zbaví během pražení (viz strana 31). Parchment je taková hrubší skořápka, ochranná vrstva, která by během sušení kávy neměla prasknout, měla by zrnka chránit. Po usušení a před pytlováním je potřeba se této skořápky mechanicky zbavit.

Kávová zrna není vůbec lehké dostat z třešně ven. Drží tam velmi pevně, těsně obalena několika vrstvami, především pevně držící dužinou plnou pektinu. Když třešeň zmáčknete, dvě zrnka slepená dužinou k sobě vyskočí ven.

Třešně je potřeba tzv. zpracovat – neboli upravit do finální podoby pro export. Kávových zrnek té nejvyšší kvality se prý dotkne až 50 párů rukou, než se dostanou do vašeho šálku!

Metody zpracování kávy

Metody zpracovávání kávy se liší podle podnebí v období sklizně, přístupu k vodě nebo tradic v dané zemi.

Moderní farmáři často s metodami experimentují, aby dosáhli ještě lepších a zajíma-

vějších chuťových výsledků, nebo proto, že je k tomu inspirují ti, kteří od nich kávu nakupují. Tradiční farmáři většinou jen opakují to, co se v rodině dělá po generace.

Vysvětlíme vám, jak metody zpracování obecně probíhají. Každá země původu má však svá specifika a rozdíly.

Suché neboli naturální zpracování (v angličtině Dry nebo Natural)

Tato metoda se nejčastěji používá v Africe – konkrétně v Etiopii, Ugandě nebo Kongu. Ve Střední Americe nejvíce v Brazílii v místech, kde jsou nízké průměrné roční srážky.

Jde o nejstarší způsob zpracování kávy, původem je z Etiopie. Kávové třešně se ihned po sběru suší vcelku, a to včetně dužiny a barevné slupky. Většinou tento proces probíhá na rozsáhlých betonových plochách (patio), v nejlepším případě na vyvýšených sítech, tzv. afrických postelích. Tato metoda je velmi ekologická, není u ní potřeba používat vodu, avšak je velmi náročná na proces neustálého otáčení třešní během schnutí. Třešně se otáčejí třeba každé 2–3 hodiny, schnutí trvá okolo 2–3 týdnů. Metoda není vhodná pro příliš vlhké klima, protože se zvyšuje riziko plísní. Po usušení se zrnka mechanicky vyloupou ven.

↑ Káva by se měla sušit v co nejtenčí vrstvě

JAK OVLIVNÍ CHUŤ ŠÁLKU?

Suché zpracování se na vašem šálku kávy výrazně chuťově podepíše. Připadá nám, že svět milovníků výběrové kávy se dělí na dva tábory, a to na ty, kteří tuto metodu milují, a na ty, kteří ji nesnáší kvůli silné distinktivní vůni kvasícího ovoce. Zrnka si mohou odnést chutě zralých borůvek, jahod a tropického ovoce. Někdy však také výraznou fermentovanou chuť podobnou kvašeným jahodám, koňské žíni nebo třeba vůni spadaných a nahnilých jablek. Často může jít o příjemnou alkoholovou chuť připomínající rum. Kávy bývají obecně sladší a plnější v těle. Společně s mlékem, třeba v cappuccinu, mohou chutnat jako jahodový nebo borůvkový milkshake!

Pro spoustu lidí je právě taková káva se svou výraznou odlišností úvodem do světa výběrové kávy.

Medové zpracování (v angličtině Honey nebo Pulped Natural)

Metoda se nejčastěji používá v Kostarice, Panamě nebo Salvadoru.

Celkem moderní metoda zpracování káv; původem z Kostariky.

Z kávových třešní je ihned po sběru mechanicky odstraněna barevná slupka a někdy i část dužiny. Podle toho, kolik dužiny na zrnkách zůstane, dostává metoda další

↑ Medová barva uschlé dužiny dala název tomuto zpracování