

Něco o kávě

Mnozí z vás zaregistrovali označení kávy arabica a robusta, což odkazuje ke dvěma druhům kávy, které se v dnešní době komerčně pěstují. Arabica je druhem *Coffea arabica*, za jehož domovinu je považována oblast dnešní Etiopie, ale divoce se vyskytuje také v Keni a Súdánu. Roste v podrostu lesa s dostatečnou vláhou a výrazným obdobím sucha v nadmořských výškách okolo 1700 m. n. m. Druhým komerčně pěstovaným druhem, a i co do významu, je káva robusta: *Coffea canephora* (dříve *C. robusta*) – je naopak čistě tropickou rostlinou pocházející z Konga, která je větší a výrazně odolnější proti různým chorobám a škůdcům. Celkem ale máme více než stovku druhů kávovníků.

Sbíraným plodem je bobule. Obvykle obsahuje dvě semena (je-li pouze jedno, je označováno jako peaberry. To se lépe a rovnoměrněji praží). Bobule má obvykle červenou barvu, ale existují i odrůdy se žlutými nebo oranžovými plody.

Obecně lze říci, že mnohem složitější na pěstování je druh arabica, který v některých oblastech musel být nahrazen z důvodu chorob jinými plodinami. Arabica i přes nižší výnos produkuje chuťově bohatší a větší zrnka, s větším potenciálem pro kvalitní kávu a významně nižším obsahem kofeinu. Zrnka druhu robusta mají výraznější chuť (zejména hořkou škálu chutí).

Káva robusta je díky větším výnosům a snazšímu pěstování levnější. Všeobecně je používána na výrobu rozpustné kávy a do levnějších směsí mleté kávy, ve kterých se používají zrnka nízké kvality a s vysokým výskytem vad.

Co ovlivňuje kvalitu a chuť kávy?

Faktorů, které ovlivní výsledek v šálku, je velké množství. V první řadě vlastní pěstování – volba druhu a odrůdy kávy, oblast pěstování a samozřejmě způsob sběru (ruční sběr, proběr nebo sběr pomocí mechanizace). Dalším důležitým faktorem je způsob zpracování – suchou cestou (výsledek je obvykle sladší, s méně výraznou ovocnou chutí) nebo mokrou, dražší cestou (káva je jemnější s větší potenciálem pro kvalitní kávu po upražení, nicméně si také zachovává více přirozené kyselosti). Existují také postupy na pomezí mezi těmito dvěma způsoby. Označují se jako polosuché, honey (medové) atd.

Pro pražení je také důležité jakým způsobem dochází k třídění. Obecně lze říci, že rovnoměrně vytríděné a zralé zrno se lépe praží a nedochází k nevyrovnanému pražení (malá zrna jsou přepražená a velká naopak).

Vlastní pražení dokáže i z průměrného zrna docílit kvalitní směs na espresso. Platí, že čím tmavší a rychlejší je pražení probíhající za vysokých teplot, tím více se skrývá nižší kvalita zrn. Zmenšuje se však možnost dosáhnout bohatou a dobrou chuť kávy a ta se mění pouze v silnou a velmi hořkou směs typickou pro jižní Itálii.

Dnes velmi módní velmi světlé pražení je vhodné zejména na kávu připravovanou různými způsoby na principu filtrace. Nejlepších výsledků u směsí dosáhnete, pokud jsou jednotlivé druhy kávy praženy samostatně a vlastní směs je míchána až po pražení.

Čerstvě upražená káva není vhodná na espresso. Je dobré, pokud je káva alespoň sedm dní po upražení. Pro dobrou kávu je důležité, je-li čerstvě umletá a odpovídajícím způsobem skladovaná.

Způsoby přípravy kávy

Turecká káva, je připravována v džezvě a nechává se obvykle dvakrát až třikrát vzkypět. Jedná se o velmi silnou kávu, tím, že je fakticky vařena.

Historie Espresso sahá na přelom devatenáctého a dvacátého století do Itálie. Připravují se různé espresso kávy a též varianty s mlékem. Nicméně základem je krátké ristretto a klasické espresso (v dvojité verzi potom doppio, dvojitá dávka kávy i vody). Ristretto určitě není silnou kávou, naopak chuť je jemnější, neboť extrakce je krátká. Obsahuje proto méně kofeinu než klasické espresso. Důležité pro kvalitu nápoje je správné namletí kávy a upěchování, ale i mnohé další atributy jako kvalita kávovaru, jeho nastavení atd.

Zalévaná káva, u nás označovaná jako turek s chutí turecké kávy nemá pranic společného, blíží se naopak spíše filtrovaným kávám. Je to tradiční způsob přípravy kávy v regionu Rakouska-Uherska.

Filtrovaná káva. Její podoby jsou různé, ale princip zůstává stejný a v poslední době v podobě alternativních metod zažívá jakýsi revival. Mletí je obvykle hrubší a potřebujete vždy významně více kávy. Budete ale odměněni vyšším množstvím kofeinu a nápojem, který má mnohem širší paletu chutí. Do této kategorie patří od klasické přípravy v kávovarech s ohřevem, přes drippery v různých podobách až po french press a fakticky i Aeropress v kombinaci s určitým tlakem, kterým kávu protlačujete. Moka konvička jedním z velmi populárních způsobů přípravy pocházející z Itálie a jejím synonymem je značka Bialetti. Fakticky se jedná o propaření vody vrstvou kávy za zvýšeného tlaku. Chuť bude silná a intenzivní. Výhodou jsou nízké pořizovací a provozní náklady.

Proč záleží na mletí?

Nejčastější chybou při přípravě je mletí. Každý způsob přípravy kávy vyžaduje jiný stupeň hrubosti mletí, abyste docílili očekávané chuti kávy. Špatné nastavení hrubosti a teploty u espresso kávovaru vám dokáže kávu skutečně zošklivit. Ale bez dobré kvalitní kávy ani sebelepší příprava věc nezachrání.

A jaká je nejlepší káva?

Ta, která vám chutná. Ale skutečně záleží na tom, abyste nakupovali od důvěryhodné pražírny. Pokud nakupujete z dóz, které jsou pravidelně otvírány, vystaveny dennímu světlu, proměnlivé vlhkosti a okolním pachům, pak káva určitě nebude dosahovat kvalit originálního balení z dobré pražírny (věřte, že káva, která je v obalu i rok, bude lepší než káva, která je kdesi v silu několik dní). To platí i pro kavárny. Tam by neměli mít kávu na mlýnku několik dní, ale maximálně jeden den a pravidelně čistit kávovar i mlýnek.



COOLER SERVICES

COOLER SERVICES CZ s.r.o.

IČ: 250 93 754 • DIČ: CZ25093754 • MS v Praze 49135 C

Sídlo:

Křížovnická 86/6, 110 00 Praha 1
Czech Republic

Provozovna:

Hlučinská 641, areál MSA a.s.
747 22 Dolní Benešov, CZ

☎ +420 733 533 709

✉ info@coolerservices.cz