

# Tajemství kávových zrn

Většina obyvatel planety popíjí s oblibou kávu, a to v různých podobách a z různých důvodů. Někdo z důvodu posílení srdeční aktivity a zvýšení tlaku, jiný pro její lahodnou chuť a vůni a další, protože to dělají ostatní. Pojdme se společně poohlédnout po kouzlu kávových zrn.

## Místo původu kávy

Obecně se má za to, že káva pochází z Etiopie, odkud se rozšířila do dalších zemí v tropickém pásmu, kde se kávovníkům nejvíce daří a kde produkují celoročně nejvíce plodů. Největší producenti kávy jsou Brazílie, Kolumbie nebo Indonésie. Pro stále stoupající oblibu konzumentů kávy se vyšlechtily druhy kávovníků, které sice nejsou tolik náročné na podnebí, ovšem jejich kvalita je již horší.

## Co jsou to kávová zrna?

Jsou to semena plodů kávovníku. V každém plodu se skrývají proti sobě dvě zrníčka, v plodu může být ukryté jedno kulaté zrníčko, jedná se o perlové zrno. Zrníčka kávy mají lesklý jakoby pergamenový obal a uvnitř je dřevnaté jádro, které má před vypražením stříbrnošedozelenou barvu. Tyto zrna se po sběru praží až do krásné hnědé barvy, jak ji známe z obchodu a kaváren.

## Tisíce chutí a mnoho vůní

U vinařů je to známé, jaký sběr, ročník, intenzita slunce, jaká réva a poté se hodnotí chuť a barvy. Ale u kávy? Kolik chutí může mít tento tmavý nápoj? Většinu lidí překvapí, že jednou tolik jako u vína. Pokud rozeznáme u vína cca na 800 chutí u kávy je neuvěřitelných 1 600 chutí.

## Raději Arabiku nebo Robustu?

Arabika je káva, která zastupuje přibližně 70% světové produkce, je pěstována na vysokohorských plantážích. Je velice citlivá na teploty, škůdce a způsob ošetřování. Proto je tato káva všeobecně dražší, má menší obsah kofeinu, přesto její chuť je výraznější jako u Robusty, kde naopak pěstování je mnohem snazší. Celková produkce kávy Robusta na světovém trhu je třicet procent. Zrníčka jsou ovšem malá, chuť nevýrazná, spíše hodně hořká. Avšak obsah kofeinu je



**Správně vypražená káva má mít světle hnědou barvu a rozhodně pozor na tmavou připáleninu.**

dvakrát vyšší než u Arabiky, a právě pro její zvýšený obsah kofeinu ji někteří kávoví fajnšmekři vyhledávají.

## Dá si někdo dobrou brazilskou kávu?

Jistě, ale jedná se o způsob přípravy kávy a také o výběr kvalitních kávových zrn. Není totiž káva jako káva. Pokud zvolíme kávu levnější, můžeme si být jisti, že kvalita nebude zázračná. Levná kávová zrna bývají mechanicky poškozena při zpracování. Tato zrníčka všeobecně vykazují dost nedostatků a pokud bychom udělali srovnávací test, tak by asi oproti dražším druhům kvalitativně neprošla. Rozmanité jsou kávy z malých soukromých pražírén, kde se dbá na kvalitu dovezených zrn a hlavně na jejich následné pražení, které se již praží lokálně. Káva voní lahodně, až se sbíhají sliny. Cena takové kávy je na porci o pár korun vyšší, ale v objemu vypité kávy za den, je to jen nepatrná suma. A samozřejmě se pečlivý výběr prodejce nebo výrobce kávy vždy vyplácí.

## Něco málo o opravdu drahé kávě

Kopi Luwak - mezi lidmi běžně známá jako cibetková káva, původem pochází z Indonésie. Je to káva, která díky svému získávání opravdu není levná. Jedná se o zrníčka kávy, které si natrhala malá kunovitá šelma - cibetka. Tato malá chlupatá potvůrka si vybírá zrníčka nejvyšší kvality, natráví je, a to co vyloučí, domorodci hledají, sbírají a následně zpracovávají. Blue Mountain - jamajská káva z Modré hory je opravdu výtečná lahůdka pro milovníky kávy. Je to nejdražší káva, pěstuje se na velmi malých plantážích a její export je

opravdu velmi malý něco okolo 1200 tun ročně. Pěstební podmínky v této lávové hornaté oblasti jsou naprosto ideální. Vysoká vlhkost, neustálý opar vznášející se nad kávovníky je ideální přírodní skleník pro tyto rostliny. Čerstvě po vypražení tato káva voní svěže květinově. Má ideální aciditu (kyselost) a zaručuje skutečný požitek z lahodné a voňavé kávy.

## Kávovary a druhy káv

Nejstarší kávovary se datují k roku

1800, které uměly oddělit kávový sediment od vody a tak jsou předchůdci kávovarů a espressa tak, jak je známe ze současných kaváren. Generace Husákových dětí byla naučena na tzv. „turek“, který nemá nic společného s tureckou přípravou kávy a navíc se při konzumaci stále do tekutiny louhují různé škodliviny. Arabská nebo-li turecká káva se připravuje v džezvách, zalévá se hutnou smetanou a arabové do ní přidávají zpravidla koření kardamon. V našich kavárnách si pochutnáme na kávě espresso jejíž receptura se datuje od 1961. Porce mleté kávy je spařena horkou vodou a protlačena při správném tlaku do malého šálku. Tento šálek obsahuje nejvíce vůni a chuti, organismus jej stráví za 15 minut oproti turecké kávě, kterou tráví 2 hodiny. Espresso je základem pro kávy Caffé Latté, Latté machiato nebo Cappuccino. **Markéta Vernerová**



Foto: archiv Rajskeho kafe a Trif s.r.o.

**Kouzelné staré kávovary nás přenesou do kaváren 30 let.**



**Cibetka si vybírá postupně zrající plody jako v supermarketu**

*Poprvé jsme si potřásli rukou s farmářem na kávové plantáži v roce 2003. Od té doby jsme vybudovali mnohá cenná přátelství s ostatními kofeinovými dušemi. To je to, co našim zákazníkům zaručuje široké spektrum chutných možností. A takto to hodláme dělat dále...*

*Charles Fleer*



To, co kávu značky **LA BOHEME CAFE** opravdu odlišuje, jsou lidé stojící u jejího vzniku, ať už jde o vzdálené, vysoko umístěné rodinné plantáže nebo o tým příznivců pražení kávy ve Starém Městě pražském.

*Ti všichni jsou oddáni umění přípravy kávy.*

**800 700 607**

**739 467 562**