

## FAKTA O KÁVĚ



- káva je po vodě nejpopulárnějším nápojem na světě
- na světových burzách je to druhá nejobchodovanější komodita hned po ropě
- ročně vypijí lidé 400 miliard šálků kávy a její spotřeba stále roste
- 78% Čechů pije kávu
- v roce 2007 vypil každý obyvatel ČR 379 šálků kávy
- na celém světě se pěstuje asi 60 druhů kávy
- kávová zrna se sklízí z téměř 15 miliard keřů
- největším producentem kávy je Brazílie
- svět kávy zaměstnává více než 25 milionů lidí
- káva pochází z Etiopie, konkrétně z provincie Kaffa
- kávu znají lidé tisíc let

### První kavárny

- první kavárna na světě byla otevřena v Konstantinopoli v roce 1475, nesla název Kiva Han
- v roce 1517 přivezli Turci kávu do Cařihradu
- turečtí vojáci konzumovali kávové bonbóny - zelená kávová zrna rozmělněná na pudr smíchaný se zvířecím tukem
- první evropská literatura o kávě se dochovala z roku 1592. Dr. Prospero Alpino podal první informaci o kávových nápojích, které znal z Arabských zemí, ve kterých pobýval 3 roky jako vyslanec. Botanik a doktor je autor literatury nejenom o kávě, ale i o bylinách.
- do západních zemí se dostala káva díky Italům, první kavárna v Evropě byla otevřena právě v Itálii, v roce 1645
- na Ceylon a do Indie dovezli kávová zrna Holanďané v 17. století
- do střední Evropy se káva dostala zásluhou Turků, kteří obléhali Vídeň. Polský důstojník a špión Georg Kolschitzky, dokonale hovořící arabsky, se infiltroval mezi turky a objevil tak způsob přípravy kávy. V roce 1683 zastavili Rakušané turecké vpády. Prchající Osmané zanechali vše, včetně pytlů s kávou, na místě. Za odměnu si Kolschitzky chtěl ponechat pouze kávu. Přidány mu byly i pozemky, kde kávu turci zanechali. Na tomto místě Kolschitzky vybudoval kavárnu s názvem Zur Blaue Flasche (U modré lahve).
- v Londýně byla první kavárna otevřena v roce 1688, nesla název Lloyd's Coffee House
- v roce 1689 následovala Paříž s Le Procope, Benátky s Florianem (1720) a Padova s Pedrocchi (1831)
- první kavárna v pražské Karlově ulici byla otevřena v roce 1714 Georgiusem Deodatem Damascenusem, pod názvem „U zlatého hada“
- pití kávy v kavárnách bylo zprvu výsadou mužů. Manželky proti kavárnám protestovaly.



## První přístroje na přípravu kávy

- první prototyp stroje na přípravu espressa byl vyroben ve Francii v roce 1822
- v roce 1844 si nechal přístroj patentovat Francouz Louis Gabet
- v roce 1849 jej vylepšil Angličan Apoleoni Pierre Preterre
- první instantní káva přišla z Chicaga v roce 1901
- v roce 1903 italský vynálezce Bezera pochopil systém překapávače a vytvořil stroje na přípravu espressa
- v roce 1905 prodal patent Pavonimu, který do té doby vyráběl kola, 1/3 továrny změnil na výrobu pressovarů a přestože jej všichni považovali za blázna, po válce nastal průmyslový boom a všechny kavárny vyměnily překapávače za pressovary
- v roce 1961 byla páka na tlačení vody přes kávu vyměněna za elektrické čerpadlo

## Druhy kávy

- Arabici se pěstuje 60 odrůd = 60 různých chutí, které se mohou mezi sebou kombinovat
- pěstuje se v nadmořské výšce od 1000 do 2000 m n.m., potřebuje dostatek vody a nesmí zmrznout, sklízí se ručně
- Arabica má na rozdíl od Robusty jeden chromozóm navíc, může protě nést tolik zajímavých chutí
- chuť kávy těchto odrůd může připomínat mandle, kakao, vanilku, banány, meloun, kiwi, mango, amaretto, květiny atd.
- odrůdy Robusta mají pouze dvě základní chutě, na rozdíl od Arabici mají větší intenzitu
- Robusta pěstovaná v Brazílii má dřevitou chuť, v Africe zemitou
- pěstuje se v nadmořské výšce 200 až 1000 m n.m., sklízí se mechanicky
- více se preferují směsi odrůd než monotypy
- směsi jsou vždy tajemství pražírny, odrůdy se nemusí uvádět na obalu
- začaly se připravovat v roce 1950
- zelená (nepražená) káva voní jako seno, vůni kávy získá až pražením
- pražením se karamelizuje cukr obsažený v kávových zrnech
- při cca 200 °C se tento cukr se změni na olej
- kávová zrna se pražením zvětší až o 60%
- pražená káva má životnost 20 dnů, zelená až 3 roky

## Správné espresso

- správná teplota espressa je 65° C
- správná teplota vody na přípravu espressa je 90° C
- velký chuťový rozdíl je při podávání kávy do porcelánu, skla nebo nerez - jde o ztrátu teploty - ideální je nahřátý porcelán - nejhorší je plastový nebo papírový kelímek
- správná teplota našlehaného mléka je 65-70° C
- domácí kávovary mají vždy nižší parametry než profi přístroje a tím pádem nebude domácí



- káva nikdy taková jako v dobré kavárně. Nejvíce to platí pro mléčnou pěnu, tudíž cappuccino
- největší rozdíl je ve velikosti bojleru = stálá teplota, u velkého bojleru, kde se navíc dělá káva neustále, je voda pořád ideálně nahřátá (největší problém bojler)
  - když se mluví o barech, mluví se o tlaku, kterým se lisuje voda skrz kávu
  - ideální je 8,5 - 9,5 barů
  - výrobci běžně udávaných 10 - 15 - 20 barů, je to jen tlak, který výměník kávovaru umí vyvinout, tedy tlak, který vytvoří pouze páru. U domácích kávovarů se káva připravuje tlakem čerpadla, který je 9 barů stejně jako u profesionálních kávovarů.
  - nejkvalitnější množství kávy je 20-30 ml - to je minimální a maximální velikost vzniklé emulze
  - mletá káva = piliny (dřevo) + olej
  - emulze vznikne spojením vody s olejem, který obsahuje káva
  - běžně překapávače dokáží emulzovat 20-30% oleje, ten nejlepší 70%
  - neemulzovaný olej je nepotravinářský a velmi škodlivý - nelze jej strávit (bolesti žaludku)
  - jeden šálek plně emulzované kávy tělo vytráví do 10-15 minut (v tom horším případě při 70% neemulzovaného oleje tělo tráví 2-3 hodiny)
  - při výrobě velkých káv přijde voda příliš do styku se dřevem, výsledkem tudíž není emulze, ale dřevěná voda s daleko větším obsahem kofeinu
  - při dlouhém styku vody s dřevěnými pilinami se do kávy luhují další látky, jako např. rozemletý obal zrna, který je spálený, aby i zrno uvnitř bylo upražené, tyto látky jsou karcinogenní
  - při velikosti kávy 20-30 ml se vyluhuje 10% kofeinu, při delším průtoku vody se vyluhuje až dalších 90%
  - přesvědčení, že malá káva je silná a ve velké je méně kofeinu je nesprávné (malá káva je pouze silná chuťově, kofeinu má daleko méně)
  - Italové, kteří pijí 10 káv denně jsou méně zvyklí na kofein než Češi
  - kofein nemá chuť ani barvu
  - zdravá káva = perfektní emulze
- 
- káva pod extrakcí - neproběhla tvorba emulze, vypadá podobně jako káva filtrovaná nebo studený čaj, na povrchu plavou olejové skvrny
  - tato káva vznikne když je do pressovaru použita příliš jemně mletá káva nebo velká dávka kávy
  - chuť takové kávy je trpká, dřevitá nebo sladká
- 
- káva nad extrakcí - na kávě planou malé lesklé bublinky, které se lepí olem okraje hrníčku
  - díky spálenému oleji je chuť téměř slaná, pálivá, spálená, taková káva je velmi nechutná
  - častější chybou je ovšem káva pod extrakcí (moderní pressovary mají zabudovaná čidla a připravit kávu nad extrakcí se většinou nepodaří)

