



Proces zpracování kávy touto metodou je mnohem náročnější, navíc se při něm spotřebuje velké množství vody na promývání. Na 1 kilogram zelené kávy potřebují farmáři zhruba 75 litrů vody. Nádrže musají pracovníci každý den důkladně čistit a stále měnit vodu za čistou. Proto si tento způsob zpracování nemohou dovolit na všech plantážích.

Kávy z mokrého způsobu zpracování chutnají velmi svěže, ovocně, květinově a kyselěji než kávy zpracované suchou metodou. Tuto chuť ovlivňuje fermentace ve vodě a také to, že se hned na začátku při oloupání a promytí smyje ze zrna sladká chuťovina.

V lidní dřívím čerstvě natrhané třesně. Mají krémou, tmavě červenou barvu. Při suchém způsobu nechají celé plody kávovníku sušit na slunci, se slupkou na povrchu. Třesně pomalu tmavnou a zmenšují svoji velikost, jako to vidíte na foto. Takto vypadají třesně, které suší na farmě Los Lajones a týžny.

Medové zpracování využívají na plantážích stále častěji. Po sběru zbaví třesně slupky. Zrnka mají po oloupání na povrchu pergamen a sladkou dužinu. S tou zrna suší na utříckých postelích (na foto Finca Lerida), aby k nim proudil vzduch. Kávu s dužinou často prohrabávají, aby nezačala plísnivět.



Při mokré metodě stýde po zpracování na zrnku už jen pergamen, který má béžovou barvu. Na foto vidíte sušení promytých zrn, která předtím fermentovala. Na plantáži Hacienda La Esmeralda suší zpracovanou kávu na betonových podlahách a pravidelně ji otracují hrabičkami.

LOUPÁNÍ A TŘÍDĚNÍ ZRN

×

Po zpracování všemi způsoby zrna čeká 1–2 měsíce pauza, kdy si musí „sednout“ a odpocínout. Tomuto období říkájí farmáři *reposo*. Pokud by kávu vyvezli ihned po zpracování, může mít po upražení „zelený“ nádech, jako čerstvá tráva.

V době před vývozem obsahují zrna zhruba 11–12 % vlhkosti, takže už je bezpečné kávu skladovat a už by neměla začít hnit. Arabiky se vyvázejí co nejdříve, Robusta čeká na prodej déle.

Před exportem ze zrněk ještě odstraňují uschlou slupku nebo pergamen. Káva se loupe ve speciálních loupacích strojích.

Dále zrnka musí projít procesem třídění. Dělí se podle kvality a podle velikosti, eventuálně i podle tloušťky. Při třídění dochází k odstranění vadných a defektních zrn. Dělení podle velikosti probíhá jednoduše, přes síta, která mají různé velikosti dírek.

Třídění defektů většinou probíhá ručně. Tuto práci zastávají nejčastěji ženy. Větší továrny používají speciální stroje.

Po veškerých úpravách a třídění zrněk pchází na řadu ochutnávka různých várek, které putují do pražírny nebo na burzu.



† Zelené zrnko má na sobě řadu vrstev. Červenou slupku, dužinu, pod ní pergamen a nakonec stříbrnou blanku.

→ Čerstvě usušené a oloupané kávové zrnko má šedozeleň až smaragdovou barvu.



Čištění kamenů

Mezi kameny také ulpívají částky tuků a kávy, které je potřeba jednou za čas manuálně vyčistit. Záleží, jak moc mlyněk používáte, ale jednou za dva týdny je to ideální. V kavárně je taková péče potřeba i častěji, minimálně jednou týdně. Některé rušnější provozy čistí kameny každý večer.

Kdykoliv budete mlyněk otvírat a manipulovat s ním, vždy vypojte mlyněk z elektriky. Mlyněk rozšroubujte a uvnitř najdete kameny. Štětečkem a zubním kartáčkem z nich dostanete pryč všechny usazeniny. Kartáček také skvěle vyčistí závit, do kterého šroubujete druhou část kamenů. Když bude závit zanesený, nezašroubujete kameny zpátky k sobě. Dobře vám pomůže i dřevěná špejle se špičatým hrotem. Tou se dostanete i do špatně dostupných záhybů.

Pokud nechcete pokazit mlyněk šroubovat, existují speciální granule, které pomelete místo kávy a ty vám mlyněk krásně vyčistí. Vyrobí se z přírodních materiálů, a nejsou tedy zdraví škodlivé. Granule fungují u mlynků, které mají pravidelnou péči. Roky usazené nečistoty ale nevyčistí.

Nebojte se, že si při úplném rozšroubování mlynku zničíte své ideální nastavení hrubosti mletí. Při skládání mlynku dohromady použijte radu: Nasaďte kameny na sebe a lehce je utáhněte. Spusťte mlyněk a otáčejte s ním směrem co nejvíce na jemno. Jakmile dojdete k hranici, že kameny jsou téměř u sebe a začnou o sebe nepřijemně cinkat, mlyněk vypněte. Od tohoto bodu kameny posuňte o 45°. Tato pomůcka platí jen pro některé mlynky, při nastavování hrubosti na espresso.

Klídné mějte mlyněk v jednom bodě označený, podle něho pak můžete mlyněk lépe nastavit. Tento bod slouží orientačně, znamená, že okolo něho se vždy pohybujete to správné nastavení.



méděné listy, které jsem musela ostříhat. Naštěstí během pár týdnů pookřáli a začaly mu růst rychle nové listy, a dokonce i květy. Ve stínu se mu už dařilo dobře.

Podobně kávovníku nesvědčí zima. Při teplotách pod 10 °C může snadno uhynout. V přírodě roste hlavně v tropických oblastech.

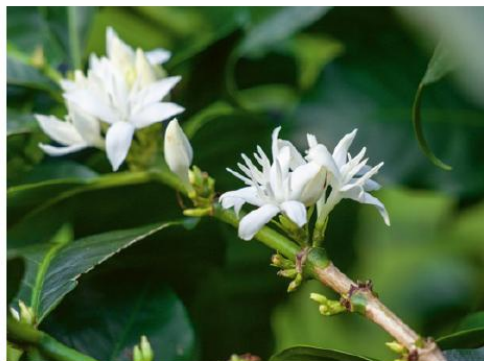
Nezralé plody mají zelenavou barvu, která se při dozrávání postupně mění v červenou, tmavě červenou nebo skoro fialovou. Některé odrůdy můžou mít zralé plody žluté nebo oranžové. Jiné v tu chvíli jsou plody vhodné ke sběru. Zelené plody už po utržení nedozrají a přezralé jsou zkažené.

Zrnka jsou schovaná v peckovicích, které velmi připomínají třešně. Jsou velké zhruba 1,5 centimetru. Na povrchu mají slupku (exokarp), pod ní dužinu (mesokarp). V dužině jsou uložena dvě zelená kávová zrnka, která jsou k sobě otočená plochou stranou. Každé zrno na sobě má speciální vrstvu, pergamén (endokarp). Dále zrníčka obaluje ještě stříbrná blánka (integument). Pokud v plodu vyroste jen jedno zrno, má větší velikost a kulovitý tvar. Nazývá se perlové zrno.

Na světě existuje široká řada různých druhů kávovníků. Mezi ty pro nás nejnámější patří Arabika a Robusta. Oba názvy jste jistě již někdy zaslechli.

Kávovníky potřebují teplejší a stálější klima, proto je pěstují po celém světě v oblastech okolo rovníku. Arabiku najdete nejčastěji ve Střední a Jižní Americe, částečně také v Africe. Arabika roste také v Austrálii. Robusta se pěstuje hodně v Asii, částečně v Africe a v menším měřítku také v Jižní Americe.

Druhy kávy se poté dělí na jednotlivé odrůdy. V prodejnách s výběrovou kávou můžete nakoupit jak jednotlivé odrůdy, tak i různé směsi. Každá odrůda má svoji zvláštní a specifickou chuť. Doma je nejlepší a nejjednodušší si jednodruhové kávy připravovat například jako filtrovanou kávu. Směsi jsou vyváženější a komplexnější a hodí se pro přípravu v moka konvice nebo jako espresso na profesionálním stroji.



☞ Sněhově bílé květy zdobí kávovníky jen několik dní.

☞ Po odkvětu začne na větvičce pomalu růst kávová třešeň. Dlouhou dobu má zelenou barvu, kterou mění až pár týdnů před sklizní. Během několika měsíců zvětšuje třešeň svou velikost a pomalu žlutne a postupně červená. Těsně před utržením má třešeň tmavě červenou barvu.

☞☞ Třešeň v sobě ukrývá dvě zrnka. Někdy má jen jedno, je kulaté a říká se mu perlové zrno.

☞☞ Rozfíznutá kávová třešeň zblízka odhaluje své tajemství. Pod slupkou ukrývá vrstvu sladké dužiny, pod ní nendápný světlé žluté pergamén a uvnitř 2 kávová zrnka.



Dvojité košíčky se vyrábí v různých velikostech – 15 g, 18 g, 20 g či 22 g. Do každého košíčku můžete dávkovat ± 1 g, než je určená dávka. Můžete mít běžné košíčky, které dostanete v sadě zároveň s kávovarem. Tyto běžné košíčky nemají pravidelné dírkky, mají nepřesný počet a hlavně nejsou symetrické a často se vyrábí z levnějších materiálů. Proto z nich káva neteče tak dobře. Doporučila bych košíčky VST, které mají symetrické a pravidelné dírkky a jsou vyrobené z velmi kvalitního materiálu. K těmto košíčkům dokonce dostanete certifikát a původem a zárukou. Stejná sítko vyrábí i firma La Mazocco, jen bez certifikátu. Jsou díky tomu levnější, ale stejně kvalitní. Já používám nejčastěji velikost VST košíčků na 18 g.

Tak jako všechno ostatní i páky musí být při přípravě espressa nahřáté. Správně patří do kávovaru. Toto je častá chyba v kavárnách. Přijdu a obě páky mají vyčištěné a položené pod kávovarem nebo někde vedle něj. Páky jsou potom studené a káva z nich nechutná dobře. Navíc, když jsou hlavy otevřené a bez pák, umiká z nich teplo a kávovar se může častěji dohřívát, tím pádem může mít i větší spotřebu.

Doporučuji, abyste v pákách nechávali lógr z předchozí dávky na kávu. V hlavě i páce zůstane kávová chuť a navíc vám to setří čas. Pokud tam páku necháte samotnou, kovové sítko se zahřívá, bude vlhké a příští káva by také mohla mít kovový nádech. Lógr vysypte až před přípravou další kávy, je to tak nepraktičtější. Sítko v páce po vyklepání lógru vyčistěte ubrouskem nebo hadříkem. To platí pro kavárny, kde uvaří alespoň pár několik káv za hodinu na obou hlavách. Kdybyste kávovar nepoužívali déle než zhruba hodinu, už bych lógr z páky vyklepla.

V pákách drží sítko malý kovový kroužek. Ten se časem opotřebuje a musíte ho jednou za čtvrt roku vyměnit.

V posledních letech jsou populární speciální „nahé“ páky (*naked portafilter*). Je to v podstatě dvoupáka, která má uříznutou celou spodní část a káva vytéká jen skrze sítko. Proces louhování espressa přes nahou páku je velmi efektivní a čistý, ale výsledné espresso může být trochu víc hořké a také je vždy dvojitě.

SRDÍČKO

Srdíčka jsou lépe nakreslit z trochu hustší pěny a také vám pomůže užší šálek.

Nechte hrnek položený na stole, oúškem směrem k sobě. Lijte pomalu k pravé straně šálku, ne na jeho hranu, z výšky asi 5 cm.

Po chvíli opřete konvičku o šálek a začněte ji naklánět doprostřed šálku. Tím dostáváte na povrch více mléčné pěny a ta tvoří obrysok. Jakmile se začne tvořit bílá horní část srdíčka (přibližně poslední centimetr před tím, než je šálek plný), pomalu posouvajte konvičku dopředu a zároveň stále jemně naklánějte. Posunování musí být opravdu pomalé a plynulé, jinak budete mít dlouhú a úzkú srdíčko.

Nakonec zvedněte konvičku trochu výš a tenoučkým proudem mléka protáhněte směrem doleva (platí u pravkú) a ukončete liti. Tento tah vyrobí na povrchu špičaté zakončení srdíčka.

Také můžete vyzkoušet srdíčko s vlnkami. Ty vytvoříte tak, že při pomalém naklánění konvičky blíž k hladině s ní několikrát jemně zahýbete do stran. Tím vyrobíte vlnky okolo srdíčka.



TULIPÁN

Ten už patří ke složitějším tvarům, ale o to je krásnější. Bavi mě, že se dá vyrobiť tulipán s květem a dvěma, ale i třeba se sedmi lístky.

Šálek s espressem máte položený na stole, můžete si ho mírně naklonit. Začněte z výšky nalévat mléčnou pěnu a téměř ihned posuňte konvičku směrem dolů k hladině kávy, doprostřed.

Konvičku opřete o šálek, nakloňte a nalijte menší jablko, pak litéru mírně zvedněte a přerušte na sekundu liti. Posuňte ji o kousek vpravo, opřete o šálek a nalijte další jablko. Nakláněním ho mírně posuňte směrem doleva. Opět přestaňte nalévat. Začíná se vám tvořit jakási půlměsíčky, umístěné do sebe. Tento přerušovaný pohyb zopakujte několikrát, až skončíte u pravé strany šálku.

Při dokončování posledního lístku liti nepřerušujte, ale pomalu zvedněte konvičku a tenkým proudem protáhněte prostřední linku směrem doleva.

Na začátku trénujete dvojitý, trojitý tulipán a časem zkoušejte i víc lístčků.



JAK PIJETE SVOJE CAPPUCCINO?

×

Napadlo vás někdy, jak se dá cappuccino vypít? Že není jen jeden způsob, ale mnoho různých?

V největším provozu v plně kavárně jsem si náhodou všimla asi čtyřicetileté paní s pánem. Objednali si jen cappuccino. Oba dva tam seděli u stolečku, úplně potichu, a vychutnávali si svůj šálek kávy. Okolo pobíhaly děti, u baru stála fronta na kávu ve stoje, vzadu na zahrádce si zákazníci sedli i na trávu, protože jinde nebylo v tom krásném dnu místo. Ti dva v tu chvíli úplně vypuli. Jemně a opravdu pomalu si nabírali pěnu a každou lžičku si vychutnávali, až celé cappuccino do slova snědli. Bylo to, jako by se pro ně na pár vteřin zastavil čas.

Napadlo mě, že vám o tom musím napsat, protože je zajímavé, že každý z nás pije cappuccino úplně jinak. Sama jsem začala pít cappuccino tak, že jsem si nasypala cukr na povrch pěny a tu postupně snědla. Jemně mikropěna s nádechem kávy je opravdová laskomina. Postupem času jsem si kávu osladila celou, zamíchala a potom přes pěnu vypila. Zjistila jsem, že pít cappuccino přes pěnu je zdlátek. Pěna vydrží po celou dobu.

Mám kamaráda, který nevpije kávu jinak než s cukrem. Časem si ale stěžoval, že mu nechce porušit obrázek, který jsem mu namalovala. Začala jsem mu proto espresso sladit před nalitím pěny a mléka a on si tak může vychutnat obrázek na povrchu až do konce.

Jiný zákazník chodí na malované cappuccino a to vždy pije tak, že postupně lžičkou okrajuje obrázek a sní ho. Kávu potom pije už jen samotnou, bez pěny.

Další známý se u cappuccina neobejde bez sušenky. Tou si nabírá pěnu a namáčí ji v ní. Na jednu kávu je schopný vypotřebovat i deset sušenek.

Někdo také pije cappuccino přes pěnu, kterou tam na konci nechá. Vždycky si říká, jaká je to škoda.

Pít kávy je opravdu rituál...

Na cappuccino do kavárny Pikola v Šumperku jezdím dšosova za odměnu.

258 VELKÁ KNIHA O KÁVĚ



ORGANIZACE PRÁCE A POZORNOST K DETAILŮM

A aby vám šla práce od ruky a objednávky jste vyřídili co nejrychleji, je také potřebná souhra a spolupráce s vašimi kolegy. Jako baristé byste neměli fungovat jako samostatné jednotky, ale pracovat ve skupině. Sehraný tým dokáže práci neuvěřitelně usnadnit a urychlit a naopak. A často je to i daleko větší zábrava.

A nakonec, i malé detaily dokážou vytvořit perfektní osleek. Do kavárny přišli zákazníci s pejskem? Noda pro pejsky vždy postějí. Slavi v kavárně někdo narozeniny? Váša na většiny se může vždycky hodit. Venku prší? Pomozte zákazníkům s mokřým deštníkem. Chodí k vám pravidelní hosté? Určité jim už jejich kávu často začnete rovnou připravovat. Dodnes si pamatuji řadu zákazníků a co přesně si objednávali. Určité dáváte svým pravidelným zákazníkům i různá jména. Pán s kloboukem rád prodloužené espresso, paní Dobrý den celý den vídeňskou, pan Jiskra malého ruma...

KÁVOVÁ KULTURA DOMA

S lepší kulturou v kavárnách roste i ta domácí. Řada z vás má doma určitě french press, moka konvíčku nebo jiný překapávací. Hodně domácích uživatelů dokonce dává přednost pákovému kávovaru a přípravu kávy mají jako koníček. Je skvělé, že otevřela řada nových dobrých pražičen a my už nejsme závislí na kávě ze supermarketu anebo jen na italských značkách. Přesto si myslím, že ještě více než půlka našeho národa pije stále klasického českého turka. Standard směs zalitou vroucí vodou, kávu extrahovanou dlouhé minuty. A když ne turka, tak alespoň instantní kávu... Uvidíme, kam se příprava posune v dalších deseti letech.

KÁVOVÁ KULTURA VE SVĚTĚ

Nejvíce kávy vypijí severské země. Připravují ji hlavně různými filtračními metodami, jako je french press a další. V Německu neslají dopouštět na překapávanou kávu, v Itálii pijí hlavně silné espresso. V Asii mezi specialisty patří Japonci, kteří mají speciální bary, kde připravují kávu na různé způsoby, například ve vakuu potech. V Americe vede překapávaná káva. V každé kavárně dostáváte automaticky nekonečný šálek, který vám obsluha neustále dolévá.

XX

Londýnské kavárny jsou proslulé. Řada z nich má i svou pražičku, jako právě Caravan King's Cross. Kromě dobré kávy tam i výborné vaří.

Videa ovlivnila kávovou kulturu po celé Evropě v jejich brzkých začátcích. Dodnes tam narazíte na původní kavárny. Bohužel si v nich nedáte úplně dobrou kávu, ale atmosféra (jako například v Tirolerhof Cafe) za návštěvu stojí!

Kavárny si začínají být hodně podobné, a proto má smysl, když narazím na nějakou novědní s originálním designem. Atendant Filzrovia je krásným příkladem. Kavárnu vystavili v prostorách bývalých veřejných záchodků a ponechali i některé původní prvky, jako například části posádní.

LEDOVÁ KÁVA SE ZMRZLINOU

Není kavárna, v níž by vám nenabídlí ledovou kávu. Každý používá jiný recept a také jiné složení ingrediencí. Navíc u ledové kávy nemusíte nutně použít espresso, ale i jakoukoliv jinou kávu, kterou doma snadno připravíte.

Do vysoké sklenice o obsahu c. 3 l dejte dva kopečky zmrzliny podle vaší chuti. Doporučuji vanilkovou zmrzlinu. Připravte si espresso, které doplníte vodou. Můžete použít i jinou kávu. Kávu nalijte na zmrzlinu a nápoj ozdobte šlehačkou. Na šlehačku můžete nasypat čokoládové hoblinky nebo ji polít polevou.

INGREDIENTS:

1 espresso, které doplníte studenou vodou (celkem 60 ml)
2 kopečky vanilkové zmrzliny
šlehačka na ozdobení
čokoládové hoblinky nebo poleva na ozdobení

JAPANESE ICED COFFEE

Příznivci filtrované kávy budou v létě nadšení její ledovou variantou. Je lehká, osvěžující a zároveň vás i povzbudí. Pro její přípravu můžete použít různé metody, já bych doporučila V60 nebo Kalita wave. Také je lepší používat světleji pražená, ovocnější jednodruhové kávy, například z Keni nebo Etiopie. Ty jako studené obzvláště vyniknou.

Začněte tím, že si namelete kávu o hrubosti asi jako cukr krupice. O trochu jemnější, než byste použili na běžnou V60. Poté dejte vařit vodu a tou propíchněte papírový filtr.

Do skleněné konvičky (nebo jakékoliv jiné karafy) nasypejte 150 g ledu, pokud možno vyrobeného z filtrované vody. Je dobré mít led opravdu hodně nachlazený, aby ho káva pomaleji rozpouštěla.

Na konvičku s ledem položte V60 s promytým filtrem, nasypejte kávu a začněte s její přípravou. Postupujte stejně jako u přípravy běžné V60, jen nakonec použijte méně vody (protože se káva naředí o led).

Spusťte stopky a zalijte kávu zhruba 40 g vody (o teplotě okolo 95 °C), po 30–45 sekundách s lítím vody pokračujte. Celkem jí použijte 150 g. Protože máte kávu lehce jemněji namletou, měla by protáčet o chvilku déle, zhruba 2,5–3 minuty.

INGREDIENTS:

18 g namleté kávy
150 g vody
150 g ledu

Horká káva se krásně chladí o led, který zároveň rozpouští. Měla by být čistá na chuť, ovocná a lehce sladká, záleží na použité odrůdě kávy.

