



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

„Nové přístupy k realizaci praktického vyučování ve Zlínském kraji“

CZ.1.07/1.1.00/54.0019

TENTO PROJEKT JE SPOLUFINANCOVÁN EVROPSKÝM SOCIÁLNÍM FONDEM A STÁTNÍM ROZPOČTEM ČR

Workshop Mistr ve vaření kávy SOŠ Luhačovice

MODERNÍ PŘÍPRAVA KÁVY



[http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/
1/14/Modern_espresso_machine.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/14/Modern_espresso_machine.jpg)

NEZBYTNÁ TEORIE

- ❑ Historie kávy
- ❑ Kávovníky
- ❑ Pěstování kávy
- ❑ Sklizeň kávy
- ❑ Další zpracování kávy
- ❑ Pražení



[http://cs.wikipedia.org/wiki/K%C3%A1va#/media/
File:Roasted_coffee_beans.jpg](http://cs.wikipedia.org/wiki/K%C3%A1va#/media/File:Roasted_coffee_beans.jpg)

HISTORIE KÁVY

- ❑ Kolébka kávy - východní Afrika - Etiopie
- ❑ Domorodí obyvatelé z této oblasti žvýkali kávová zrna pro povzbuzení těla a duše.
- ❑ Legenda: habešský pastevec si všiml, že zvířata ožila, když sežrala červené plody z neznámého keře.

KÁVOVNÍKY

- ❑ Kávovník je stále zelený polotropický keř z horských lesů Etiopie, nyní rozšířen ve všech oblastech tropů
- ❑ Plodem je bobule veliká (10 x 5 mm) se dvěma plochými semeny, zralý má jasně červenou barvu jako třešeň.

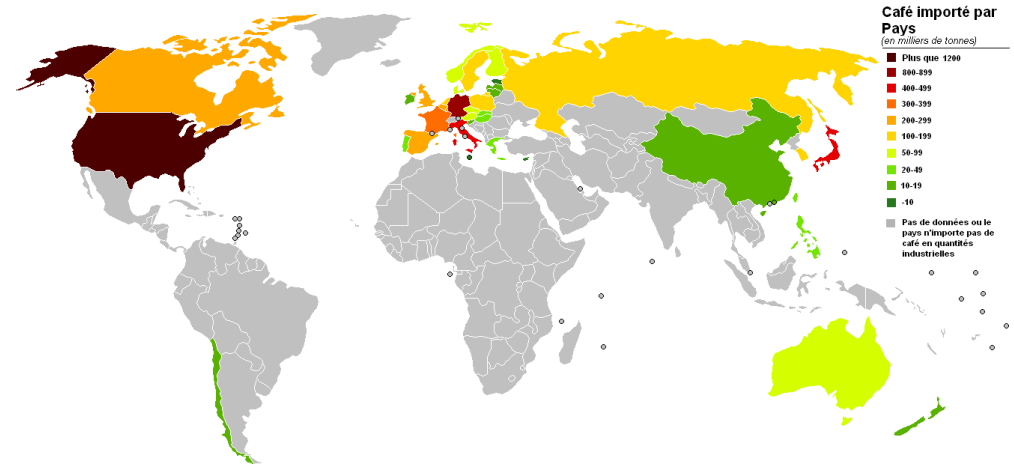


http://cs.wikipedia.org/wiki/K%C3%A1vovn%C3%ADk_arabsk%C3%BD#/media/File:Starr_070617-7327_Coffea_arabica.jpg

PĚSTOVÁNÍ KÁVY

Největší producenti kávy:

- ❖ Brazílie
- ❖ Kolumbie
- ❖ Mexiko
- ❖ Indie
- ❖ Pobřeží Slonoviny
- ❖ Indonézie
- ❖ Etiopie



http://fr.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9#/media/File:Caf%C3%A9_import%C3%A9_par_pays_en_2005%28USDA%29.PNG

DRUHY KÁVOVNÍKU

☐ Arabica

- 70% celkové světové produkce kávy;
- Asi nejkvalitnější káva s nízkým obsahem kofeinu (jemná a lahodná chuť);
- finančně náročnější na zpracování.

☐ Robusta

- 25% světové produkce kávy;
- dvakrát více kofeinu, než Arabika (chuť a aroma nejsou tak výrazné);
- míchá se do směsí, při přípravě dělá krém (pěnu).

SKLIZEŇ KÁVY

Plody kávovníku se sklízají několika způsoby:

- **setřásáním na plachty pomocí sklízecích strojů;**
- **ručním česáním**
 - **bud' pouze zralé, tmavě červené plody, nutné trhání opakovat několikrát s odstupem až 10 dnů (metoda finančně náročnější, pouze u Arabiky);**
 - **tzv. pásovým sběrem (Robusta - všechny plody jsou očesány z větví bez ohledu na stupeň zralosti).**

DALŠÍ ZPRACOVÁNÍ KÁVY

- ❑ **cíl: získat čistá kávová zrna**
- ❑ **postup:**
 - suchým způsobem (zpravidla Robusta)
 - čerstvé bobule se dva až tři týdny za pravidelného prohrabávání suší na slunci na kamenné podlaze
 - mokrým způsobem (zpravidla Arabika)
 - bobule se namáčejí, fermentují a nakonec suší



[http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/t
humb/1/1b/Coffee_drying_panama.jpg/1024px-
Coffee_drying_panama.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/1/1b/Coffee_drying_panama.jpg/1024px-Coffee_drying_panama.jpg)

KÁVOVÁ ZRNA PŘED PRAŽENÍM



http://fr.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9#/media/File:Coffeebeans_aging_a.jpg

PRAŽENÍ

- ❑ Pražením získá káva charakteristickou barvu a aroma.
- ❑ Během pražicího procesu dochází uvnitř kávového zrna k chemickým reakcím.
- ❑ Zelené bobule se praží při teplotách 180 až 250 °C 3 až 12 minut.
- ❑ Při pražení je nutné, aby byla kávová zrna v neustálém pohybu, který zajišťuje rovnoměrné upražení.
- ❑ Rozlišují se tři stupně pražení (světlé, střední a tmavé).
- ❑ Nakonec jsou pražená zrna zvlhčena a chlazena vzduchem.



<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/73/Kaffee-roester.jpg>

KOPI LUWAK – CIBETKOVÁ KÁVA

- ❑ zvířátko – cibetka se živí bobulemi kávovníku;
- ❑ vybírá si jen ty nejzralejší, které bez kousání pozře;
- ❑ její trávicí ústrojí dokáže strávit jen slupku a zrna samotná vyjdou z trávicího traktu neporušena;
- ❑ sběrači pátrají po cibetčině trusu, z kterého vybírají zrna;
- ❑ zrnka se očistí a praží obvyklým způsobem
- ❑ jejich struktura v trávicím traktu mění,
- ❑ stávají se křehčím, tvrdším a tmavším.



http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d0/Paradox_hermaph_060924_ltn.jpg

MODERNÍ PŘÍPRAVA KÁVY **ESPRESSO JE JEN JEDNO**



Espresso je nápoj o velikosti 30 ± 5 ml s doporučeným časem extrakce 20 až 30 vteřin vyrobený pod tlakem přibližně 9 barů.

ZÁKLADNÍ POJMY

- ❑ Barista - odborník na přípravu kávy, je znalcem kávy, jejích druhů, pěstování, sklizni a pražení, musí barista umět připravit špičkové espresso a jiné kávové nápoje
- ❑ Extrakce - neboli vyluhování, hlavně tuků, barviv a cenných složek z mleté kávy
- ❑ Créma – krémová elastická pěna bez bublinek
- ❑ Kávovar
 - ❖ mechanický
 - profesionální
 - pákový
 - s vestavěným mlýnkem na kávu
 - ❖ automatický
 - s cappuccinátorem (příprava cappuccina, latté macchiato jedním stiskem)
 - na zrnkovou nebo mletou kávu

POMŮCKY BARISTY

- ☐ mlýnek na kávu nebo fresh mlýnek (mele čerstvou porci)
- ☐ konvička na šlehání mléka 0,3l 0,6l 1l
- ☐ pěchovadlo – temper
- ☐ digitální váha
- ☐ opěrka páky kávovaru
- ☐ odměrka na kávu
- ☐ vyklepávací nádoba na použitou kávu (šuplík)



http://cs.wikipedia.org/wiki/Espresso#/media/File:Linea_doubleespresso.jpg

CHARAKTERISTIKA ESPRESSA

- ☐ konzistence se blíží olejové emulzi, základ pro všechny ostatní nápoje;
- ☐ musí mít krásnou krémovou pěnu na povrchu, několik milimetrů vysokou, oříškově čokoládovou barvu;
- ☐ pěna je hladká, bez velkých bublinek a po rozhrnutí se vrací nazpět;
- ☐ hodnotíme intenzitu aroma, intenzitu pražení;
- ☐ důležité chutě: sladkost, hořkost a kyselost;
- ☐ připravované do porcelánového nahřátého šálku, který drží teplotu;
- ☐ důležitý je tvar šálku (oblý a kónický, jeho tloušťka šálku uvnitř dole a po stranách by měla být 5 mm a obsah 50 – 75 ml)



[http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/t
humb/a/a5/Tazzina_di_caff%C3%A8_a_Ventimi
glia.jpg/1024px-
Tazzina_di_caff%C3%A8_a_Ventimiglia.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/a/a5/Tazzina_di_caff%C3%A8_a_Ventimiglia.jpg/1024px-Tazzina_di_caff%C3%A8_a_Ventimiglia.jpg)

ZÁKLADEM PRO DALŠÍ NÁPOJE

- ❑ **Ristretto** - podobné espressu, jeho velikost je do 20 ml obsahu celkového nápoje, je méně hořké, silnější. Příprava: extrakce se zastaví dříve při stejné hrubosti mletí nebo se umele jemněji - za stejný čas 25 sekund stihne protéci pákou méně vody.
- ❑ **Espresso macchiato** (skvrnitý nebo tečkovaný) - espresso s mléčnou pěnou vloženou do cremy lžičkou, jako miniaturní cappuccino, může být ozdobeno latte artem.
- ❑ **Cappuccino** – (150 až 180 ml), jehož základem je 30 ml espressa a teplé našlehané mléko (2 cm vysoká hutná pěna), mléko nesmí být horké (65 °C), pak už ztrácí svou sladkost, nutné vytvořit nápoj bez viditelných bublin, hladina kopíruje okraj šálku. Příprava: do cappuccinového šálku, stejného jako šálek na espresso, jen větší obsah, ušleháme pěnu v kovové konvičce (používáme plnotučné mléko, našlehaná pěna je jemná a stabilní), potom nalijeme našlehané mléko do espressa.
- ❑ **Caffé latte a latte macchiato** – (více než 250 ml), oproti cappuccinu méně pěny, připravuje do šálku s ouškem, latte macchiato se připravuje do sklenice. Příprava: napění se mléko, které se nalije do sklenice, za půl minuty se mléčná pěna oddělí od mléka a utvoří na povrchu pevnější vrstvu, espresso se nalévá jako poslední a vytváří na povrchu nápoje typickou skvrnu od kávy
- ❑ **Americano vs lungo** - espresso předem doplněné horkou vodou pro zvýšení jeho objemu, pro tzv. „velké espresso“ je amerikano nebo lungo správnou náhradou.

DALŠÍ NÁPOJE Z KÁVY

- ❑ **Tzv. české „presso“** - nápoj o objemu 1-2 dl, přičemž veškerý objem vody natéká do šálku přes mletou kávu v páce kávovaru'. Způsoby, jak tohoto nadměrného objemu dosáhnout, jsou dva, oba nesprávné:
 - ❖ příliš hrubě mletá káva, čas extrakce je 10-30 vteřin, výsledek je podextrahovaný
 - ❖ správně namletá káva, čas extrakce je tak dlouhý, dokud nenateče plný šálek
- ❑ **Filtrovaná káva** - nápoj, při jehož přípravě není využit k extrakci tlak, ale pouze přirozený proces louhování rozpustných látek ve vodě. Horká voda (až 93 °C) je v kontaktu s kávou po dobu 3-5 minut (podle metody přípravy), poté je extrakce zastavena přefiltrováním či scezením (množství 60 g / 1 litr). K přípravě se používá například frenchpress, aeropress, vacuum pot, mokka konvička, překapávač s papírovým filtrem.
- ❑ **Cafe au lait** - káva připravovaná z filtrované kávy a mléka v poměru 1:1, oproti italskému caffè latté je právě příprava z filtrované kávy, ne z espressa.
- ❑ **Turecká káva** – připravovaná z džezvě z čerstvě pomleté kávy trojím vzkypěním.



ELEKTRONICKÉ ZDROJE

- ❑ **Vše o kávě.** [online]. [cit. 2012-08-22]. Dostupné z: <http://www.institutkavy.cz>
- ❑ **Kávovník.** [online]. [cit. 2012-08-22]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/K%C3%A1vovn%C3%ADk_arabsk%C3%BD
- ❑ **Kopi Luwak:** Více, než jen nejdražší káva na světě. [online]. 2008 [2012-08-22]. Dostupné z: <http://www.dreamlife.cz/magazin-luxusu/jidlo-restaurace/kopi-luwak-vice-nez-jen-nejdrazsi-kava-na-svete/article.html?id=673>
- ❑ **Piccolo neexistuje aneb reinstalace kávové kultury v Čechách.** [online]. [cit. 2012]. Dostupné z: <http://www.piccoloneexistuje.cz/espresso>
- ❑ Informace získané na kurzu Mix coffee & Latté, Škola baristy Brno