

AKTUÁLNE

TAJOMNÝ SVET KÁVY

Káva... Nápoj, ktorý spája ľudí už od jej objavenia. Zmyselná a okúzľujúca vôňa kaviarní láka ľudí z celého sveta už stovky rokov. Vedeli ste, že pút kávového zrna rastúceho medzi obratníkom Raka a obratníkom Kozorožca (jediné pásmo, kde kávové zrno rastie) od jeho rastu cez sušenie, spracovanie, praženie a prípravu je alchymia podobná tej vinárskej? Iba málo ľudí si uvedomuje fakt, že svet kávy a jej prípravy až po výsledný extrakt je skutočným umením.

**Botanické rozdelenie kávy**

Chuť kávy a kávového extraktu naozaj ovplyvňuje už samotná bobuľa kávového zrna rastúca na kávovníku. Je to skutočne podobné ako pri vínnej réve, kde bobuľa hrozna, jej pestovanie, postrek, nadmorská výška, množstvo slnka, spôsob pracovania, v prípade kávy praženia, spôsobujú jej excelentnú alebo naopak podpriemernú chuť. Základné botanické odrody kávových zŕn sú arabika a robusta. Každá z týchto odrôd má svoje špecifikum a iné vlastnosti. Kávová odroda typu arabika má širšie spektrum chutí, nižší obsah kofeínu, je náročnejšia na pestovanie a náchylnejšia na škodcov. Okrem rôznych zaujímavých chuťových profilov majú však arabiky až na zopár odrôd aj jednu vlastnosť, ktorá je u slovenského konzumenta nie vždy vítaná. Je ňou vyššia miera acidity, čiže kyslosti. Naopak, kávová odroda typu robusta sa zvyčajne pestuje v nižších nadmorských výškach, má vyšší obsah kofeínu, vytvára v šálke krajšiu „krému“ (penu), no zároveň má slabšie spektrum chutí. Aj napriek tomu je vysoko cenená práve pre dolaďovanie kávových zmesí, keďže má takmer nulovú aciditu a pri kvalitnejšej robuste dokáže pražiar úžasne vyladiť konečný produkt, resp. finálnu kávovú zmes. V praxi to

znamená, že marketingovo pretláčané 100 % arabiky ako jediné zdravé a kvalitné kávy, ktoré sú vhodné povšimnutia, nie je namieste. I robusta má svoje pevné miesto vo svete kávy, nesmie jej však byť prevaha, nakoľko by tým káva mohla nadobudnúť prílišnú chuťovú drsnosť a zemitosť. Považovať však robustu za podradnú a odpadovú kávu je absolútny omyl. Ako príklad možno uviesť fakt, že ceny niektorých robúst pochádzajúcich z Guatemaly sú na svetových trhoch dvakrát vyššie ako ceny najrozšírenejšej arabiky sveta, odrody Brazil Santos.

Pôvod a spracovanie kávy

Kávovník je ako jediný ker na svete špecifický tým, že v rovnakom čase dokáže produkovať dozreté plody, no zároveň na tej istej vetvičke aj zakvitnúť. Jeho kvalita je určená polohou plantáže, starostlivosťou farmárov o kávové zrná, klímou, pôdou atď. Po zbere, ktorý sa vykonáva buď ručne (drahší, ale šetrnejší spôsob), alebo mechanicky, putujú kávové zrná do procesu čistenia a následného sušenia, po ktorom nasleduje triedenie zŕn podľa kvality a veľkosti. Následne sa po upražení časti zelených zŕn robia profesionálne cup tastings, ktorých cieľom je

AKTUÁLNE

zistenie defektov zŕn, a až po tomto procese sa zelené zrná balia do jutových vriec s hmotnosťou 60 kg. Dôležité v tomto procese je zachovať správne skladovanie zŕn, vyhnúť sa vlhkým a príliš teplým miestam, aby sa predišlo infikovaniu kávy mikotoxínmi (plesňami), ktoré zvyčajne nemiznú ani po upražení kávy.

Za pravlast' kávy sa považuje Etiópia, odkiaľ sa následne káva dostala na všetky kontinenty sveta. Najväčšími producentmi kávy vo svete sú Brazília a Vietnam, ktorý niekoľko rokov spätne predbehol a vytlačil z druhej priečky Kolumbiu. Pravlast' kávy Etiópia je dnes na siedmej pozícii vo svete. Surová zelená káva sa v jutových vreciach expeduje do prístavov v krajinách jej produkcie, odkiaľ jej pút smeruje buď priamo k veľkým hráčom na trhu, alebo na miestne burzy v najväčších prístavoch sveta, ako sú Hamburg alebo Triest v rámci Európy. Čím viac medzičlánkov transport nadobúda, tým sa cena kávy na trhu zvyšuje. Zelená káva sa finálne dostáva do pražiarní. Praženie je skutočná veda a generačné remeslo, o ktorom vám v európskej kolíske kávy v Taliansku dokážu miestni pražiar rozprávať hodiny. Praženie kávy je proces, pri ktorom surové kávové zrno mení svoju farbu, tvar, uvoľňuje oleje a čo je najdôležitejšie – mení sa chuť kávového zrna. Praženie je skutočnou alchýmiou, nakoľko i malé zmeny v jeho procese dokážu výrazne zmeniť chuť. Každá odroda potrebuje špecifický spôsob praženia, preto mnohé poctivé pražiare pražia jednotlivé odrody samostatne a až následne ich miešajú do zmesí. Pri svetlých praženiach vystupuje do popredia acidita, cítiť však širšie spektrum chutí. Oblubujú ho hlavne v germánskych krajinách, keďže svetlé praženie je zvyčajne vhodnejšie na alternatívne prípravy kávy, ako je filtrovaná káva. V Taliansku, kde najrozšírenejšou metódou prípravy je espresso, pražia kávy na tmavšie, pretože tmavšie praženie je ideálnejšie pre tento typ prípravy kávy. Práve preto pri mnohých kávových zrnách tmavšieho praženia ide do úzadia spomínaná acidita, ktorú Taliani v obľube nemajú, no zároveň pri prepražení kávy strácame akékoľvek chuťové rozdiely, ktoré sa veľmi tmavým pražením spájajú v jednu monotónnu chuť. Typickým príkladom sú prepražené kávy na juhu Talianska a Sicílii.

Príprava kávy, kultúra pitia kávy a iné zaujímavosti

Vo svete nájdeme rôzne formy príprav kávy v závislosti od regiónu, napr. filtrovanú kávu, arabskú kávu v džezve ako najstarší spôsob, obľúbený hliníkový Moka kávovar a iné. No najrozšírenejším spôsobom prípravy je talianske espresso. Mýtov okolo espressa sa u nás už popísalo množstvo. Veľké presso, malé presso, piccolo atď. Nič z toho však nie je správne. Existuje jedno jediné espresso, ktoré ma presnú klasifikáciu podľa národného inštitútu pre prípravu espressa v Taliansku. Kávový nápoj s objemom 25 až 35 ml, ktorého dĺžka prípravy (prietoky vody cez páku kávovaru) je 25, maximálne však 30 sekúnd. Z profesionálneho hľadiska sú pri príprave dôležité ďalšie aspekty, ako presne nastavená hrúbka

mletia, gramáž minimálne 7 gramov, teplota vody a tlak kávovaru, utlačenie kávy v páke so silou 20 kilogramov, nahriate šálky a páka, presný tvar espresso šálky na jej dne atď. Príprava kvalitného espressa je skutočne náročná. Žiaľ, u nás doma na Slovensku sa v kaviarňach málokedy stretne s kvalitne pripraveným espressom – väčšinou sa podáva 150 ml nápoja, často prepáleného, obsahujúceho nadmerné množstvá kofeínu, trieslovín. Nesprávne pripravená káva často zapácha spáleninou a gumou z tesnenia hlavice páky.

Stret dvoch kávových kultúr, tej bohatej talianskej a tej málo rozvinutej slovenskej spôsobil práve to, že sme si prisvojili spôsoby prípravy talianskeho espressa na slovenský spôsob, čo do objemu kávy v šálke, no absolútne nesprávnym spôsobom, čo v praxi vyúsťuje mnohokrát do pitia nie zdraviu prospešnej kávy. Právě talianske espresso s objemom 25 – 35 ml, obsahuje množstvo antioxidantov, ak bolo naozaj kvalitatívne správne pripravené, a navyše má dvojnásobne menší obsah kofeínu ako zalievaná káva, ktorú si zvykli ľudia pripravovať vo svojich domácnostiach a v ktorej sa kofeín líhoval dlhé minúty pred jej vypitím. Nedá mi nespomenúť i názov piccolo, ktoré nemá miesto v talianskej kávovej kultúre. Ide o obyčajné prídavné meno malý, no bez spojitosti s kávou. Vypýtaním piccola v Taliansku si vyslúžite nechápajúci pohľad personálu. Ak máte chuť na skutočne malú „kávičku“, môžete si v Taliansku

vybrať najmenší kávový nápoj ristretto. Je to skutočne nápoj na dne šálky s objemom cca 20 ml a je považovaný za najkrajší extrakt z kávového zrna.

Cukor a mlieko v káve sú veľké špecifikum a často diskutovaná záležitosť. Cukor dokáže niektoré chute káv pozdvihnúť, niektoré naopak potlačiť. Všetko závisí od odrody kávy. Väčšina Talianov si dokonca kávu sladí. Mlieko úplne mení konzistenciu kávy. V Taliansku je v prípade mlieka v káve obľúbené skôr raňajkové kapučíno. V menšej miere sa zvykne počas dňa servírovať latte macchiato, ktoré je však určené skôr deťom (nazývané i caffè bambino ako slabý detský kávový nápoj). Nespenené klasické mlieko alebo Maresi si do kávy Taliani nedávajú, pri espressa však poznajú nápoj espresso macchiato (espresso so škvrnou), čo je malá štipka speneného mlieka naliateho do šálky s espressom.

Kultúra pitia kávy na Slovensku je stále slabšia, a to hlavne po kvalitatívnej stránke, zároveň je tu však badateľná zvyšujúca sa osvetla a záujem konzumentov o zdravšiu a kvalitne pripravenú kávu, čo vytvára postupný tlak na majiteľov kaviarní. Káva je po rope na stupienku číslo 2 z pohľadu obchodovania na svetových komoditných trhoch, čo v praxi znamená, že si zaslúži svoju plnú pozornosť aj u bežného konzumenta, ktorý si deň čo deň vychutnáva s vášňou svoj čierny mok.

Autor: Rami Kotroch

