

A man in a blue blazer and white shirt is sitting and holding a black coffee cup with a spoon. He is looking towards the camera. In the background, there are bags of Carraro coffee.

## KÁVA A JEJ PRÍPRAVA

Meno Rami Kotroch je v kávovej komunite už roky známym pojmom. Pôvodným zamestnaním bankár zamenil svoj lukratívny post za prácu s kávou, lebo sa do nej skrátka zamiloval. Bol vlastne jedným z prvých ľudí, ktorý vzal náš projekt „Kávičkári.sk“ na exkurziu do kávového sveta. Je vášnivý nadšenec kávy a dokáže o nej rozprávať celé hodiny tak, že aj ten, kto ju nikdy nepil, po nej zatúži. V knihe sa venuje téme prípravy kávových nápojov.

### Rami, my vás poznáme veľmi dobre, ale ako by ste sa predstavili čitateľom tejto knihy?

Volám sa Rami Kotroch a som konateľom spoločnosti Marco Polo Cafe, s. r. o. Naša spoločnosť je oficiálnym distribútorom dvoch prémiových talianskych kávových značiek na slovenskom trhu. Pre mňa a členov našej spoločnosti je káva obrovská vášeň, preto sme nad výberom našich partnerov v Taliansku strávili veľmi dlhý čas. Je pre nás nesmierne dôležité zastupovať našich partnerov z Talianska nielen svedomito a profesionálne, ale zároveň šíriť ich dobré meno.

### Vieme, že pôvodne ste pôsobili v úplne inej oblasti...

Roky som pracoval v banke, a to mi pomohlo nielen vycibriť rétoriku a nastaviť si pracovnú disciplínu, ale zároveň poňať riadenie firmy efektívne so silným focusom na klienta. Káva ma ale vždy fascinovala. A to až do takej miery, že okrem tisícky prečítaných strán na európskych a amerických baristických portáloch, som sa prihlásil na svoj prvý baristický kurz. Bolo to u bývalého trojnásobného majstra baristiky SR Stana Cibulu, a spomínam si, že ako jediný „nogastronom“ na školení som spravil test a kurz na 100 %. Vtedy som uvedomil, že môj život sa musí nutne uberať cestou kávy. Založil som si spoločnosť a o pár mesiacov som stretol „partáka“ a kolegu, ktorého prácu si vysoko cením a ktorý stojí po mojom boku dlhé roky, Radoslava Bystrianskeho. Spoločne sme dlhé roky budovali sieť distribúcie pre značku kávy *Caffe Carraro* na Slovensku, zorganizovali sme stovky školení a prednášok o káve a talianskej kávovej kultúre. Po minulé roky sme sa zúčastňovali aj rôznych baristických súťaží ako degustační a technickí porotcovia, čo bola pre nás vždy česť. Dnes do firmy nastúpil aj môj brat Radovan, čím efektívne posilnil naše rady a z našej firmy sa stala skutočná „rodinná“ spoločnosť. Momentálne sme naše portfólio doplnili o špičkovú privátnu spoločnosť zo Sicílie, *Morettino*, ktorej kávy nadobudli viaceré talianske národné ocenenia práve za chuť a kvalitu. Pevne verím že dôstojne vyplní priestor medzi exkluzívnymi talianskymi kávami na slovenskom trhu.

### Veľa sa na Slovensku spomína pojem kávová kultúra. Čo si pod tým máme predstaviť?

Kávová kultúra je veľmi široký pojem. V každom kúte sveta obľubujú zákazníci svoj tradičný kávový nápoj resp. šálku kávy pripravenú na iný spôsob. Či už je to tradičná arabská/turecká káva v medenej džezve (s kardamómom alebo bez), pravé nefalšované talianske espresso, alebo rôzne iné druhy alternatív pripravované technologicky úplne odlišným spôsobom. Slovenská kávová kultúra vyrastala v podmienkach, kedy naše staré mamy zvykli piť nie kávu, ale kávovinu pod názvom melta. Neskôr v časoch socializmu, pochopiteľne, dominovala zalievaná káva, ktorej príprava ostala prakticky príbuzná zalievaniu melty, avšak šlo už o ozajstnú kávu, zvyčajne typu robusta, príležitostne arabika. Robusta sa onoho času zvykla importovať v rámci RVHP aj z Vietnamu, no taktiež z Kuby a Indie a pražili ju dve národné pražiarne kávy, Popradská a Jihlavanka. Širokospektrálnosť chutí ako i variácia priprav absentovala. Až po páde socializmu prichádzali prvé závaný talianskej kávovej kultúry, ktorá však v našich podmienkach končila skôr tragicky. Neznalosť kultúry kávy, jej nesprávna príprava, ako i slabé znalosti zo strany personálu a majiteľov kaviarni v praxi znamenali, že finálny produkt v podobe espressa pripomínal zalievanú kávu, len s tým rozdielom, že nápoj

už bol pripravený pod 9timi barmi. Samozrejme, situácia sa hlavne vo väčších mestách výrazne mení, čo nás nesmierne teší. Mnohí zákazníci sú stále pomerne nenároční a zle pripravenú kávu zvyčajne nevrátia, no kultúra prípravy a pitia kávy sa všeobecne viditeľne zlepšuje. Pribúdajú i rôzne zaujímavé bistrá s výberovou kávu, dosiahnuť však celoplošné zvýšenie kvality kávy v kaviarňach, je skôr behom na dlhé trate a zbožná túžba zanietených kávových fanúšikov. Dlhodobu sa však v našej firme snažíme prispievať k osvete kávy rôznymi akciami, privátnymi ochutnávkami a degustáciami, ako i prednáškami o kávovej kultúre.

### **Aké rôzne druhy kávy poznáme?**

Najzákladnejšie botanické a známe odrody kávy sú *Coffea Arabica* (Arabika) a *Coffea Canephora* (Robusta). Tým, že v našej krajine je kávová kultúra relatívne v plienkach, vytvára to priestor na šírenie fám v prospech arabiky – ako jedinej zdravej, chutnej, dokonalej kávy. Pritom i instantná káva môže byť 100 % arabika, otáznou je pochopiteľne jej kvalita. Arabika je bezpochyby v priemere kvalitnejšia káva. Má širšie spektrum chutí a nižší obsah kofeínu. Väčšina odrôd arabík však obsahuje výraznejšiu mieru acidity (kyslosti), čo je stále vnímané skôr kontroverzne a veľmi závisí od nastavenia koncového zákazníka a konzumenta. Naproti tomu – robusta má síce väčší obsah kofeínu, drsnejšie a výraznejšie telo, avšak svojím charakterom znižuje (práve pre mnohých neželanú) vyššiu mieru kyslosti. Ak však kávová zmes obsahuje príliš veľa obzvlášť lacnej robusty, chuť výsledného nápoja môže byť drsná a zemitá. Pozoruhodnosť robusty je jej krémovosť v šálke. Výrazná pena (créma) u arabiky je zvyčajne dosiahnuteľná iba u kávových zŕn, ktoré sú skutočne veľmi čerstvo upražené, v opačnom prípade bude créma zo starších arabikových zŕn veľmi chabá a espresso opticky nie príliš lákavé. V drvivej väčšine talianskych barov sa stretnete práve s pripravovanou zmesou arabiky a robusty, zatiaľ čo Germáni a Škandinávci sú lojálni skôr 100 % arabikám. Slovensko, ako i zahraničie, zasiahla v posledných rokoch vlna konzumácie 100 % odrodových výberových arabík z jedného druhu kávového zrna. Ak máte záujem objavovať rôzne chuťové profily káv z týchto plantáží, je to bezpochyby veľmi príjemné osvieženie. Avšak každý profesionálny taliansky pražiar vám zaručene povie, že upražiť jednodrodové kávové zrno je iba 50 % z jeho umenia, no namiešať dokonalú kávovú zmes pozostávajúcu z viacerých kávových odrôd je vrchol jeho celoživotného diela. Je ozajstný kumšt doladiť chuťový profil namiešanej kávy do dokonalosti. Vždy rád porovnávam kávové umenie k vínam, kde Merlot, Cabernet Sauvignon alebo Rulandské šedé môžu byť nádherné odrodové vína, no namiešať z nich chuťovo špičkové cuvée je vrcholom umenia mnohých svetových vinárstiev. Na to, aby pražiar v Taliansku dosiahol dokonalú prácu, mnohokrát využíva i robustu, ktorá chuťovo doladí práve to, čo arabika postráda, a opačne. Pochopiteľne, lacná arabika, ale i robusta, vedia kávový nápoj absolútne zdehonestovať. Ak vám niekto povie, že všetka produkcia robusty vo svete je lacná a odpadová, nemá pravdu. Existujú odrody robusty, ktoré sú vysoko cenené a ich cena sa na svetových trhoch hýbe často dvojnásobne vyššie ako cena priemernej arabiky. Rovnako ich chuťový profil je takmer na nerozoznanie od arabiky.

### **Keby sa mám rozhodovať, akú kávu dám do svojho podniku, zrejme sa zamyslím nad tým, čo Slováci preferujú. Aké máme chute?**

V prvom rade by sme sa mali zamyslieť nad našou históriou. Roky konzumácie takmer

čistej robusty formou zalievanej kávy nechali na národe svoje stopy a naše chute to výrazne okresalo. Pádom socializmu sa začali postupne meniť aj preferencie, ľudia veľmi veľa cestujú a spoznávajú. Ak hovoríme o esprese, typickým talianskom kávovom nápoji, Taliansko je skutočne jeho mekkou. Taliani síce nie sú najväčší konzumenti kávy na svete čo do prepočtu kg/obyvateľa, avšak na počet vypitých „espriess“ v priebehu dňa istotne vedú ďaleko vpredu na čele pelotónu. V porovnaní napríklad s germánskymi národmi alebo Škandinávami sú povestní hlavne svojimi tmavšími praženiami kávových zŕn. Okrem tmavšieho praženia preferujú taktiež istú percentuálnu prímes robustových zŕn. Preto talianske kávové zmesi ponúkajú nižšiu mieru acidity a kávy pražené v tamojších pražiarňach majú skôr čokoládovo-horkasté chute. Pochopiteľne, tak ako všade, i tam nájdeme spoločnosti produkujúce podpriemerné kávy, ale i špičkové pražiarne. Chuť talianskych káv je skutočne veľmi blízka jazyku slovenského konzumenta. Naproti tomu je u nás čoraz badateľnejšia takzvaná tretia kávová vlna, ktorá prináša na trh výberové kávy veľmi slušnej kvality (závisí od spoločnosti). Ich mottom je praženie kávových zŕn na svetlejši stupeň (čím si kávy na jednej strane zachovávajú širšie spektrum chutí v porovnaní s talianskymi praženiami), avšak výraznejšie dominuje práve kyslosť, hlavne ak hovoríme o príprave formou espressa. Z môjho pohľadu, ako milovníka talianskeho espressa, sú mnohé takto pripravené kávy pre Slovákov menej atraktívne práve kvôli výraznej acidite. Avšak takto svetlo pražené kávy môžu byť chuťovo skvelé napríklad ako frenchpress, chemex, V60, aeropress a podobne, kde nádherny vynikne ich charakter. Pri týchto prípravách mletá svetlo pražená káva nie je vystavená vysokému tlaku kávovaru, ktorý z nej vytiahne okrem iných chutí vytiahne aj aciditu. Ide o prípravu filtrovaním alebo prevapkávaním, čo absolútne mení výslednú chuť kávového nápoja. Pri takto pripravenej káve môžeme skutočne cítiť rôzne chuťové tóny. Káva je nádherný nápoj, s vlastnou dušou a preto si myslím, že ľudia by mali piť kávu, ktorá im chutí, a nemali by týrať sami seba len na základe istých trendov. Len vtedy si ju každý z nás dokáže skutočne vychutnať.

### **Čo všetko by mal človek pracujúci s kávu ovládať?**

Pokiaľ ide o prípravu kávových nápojov, alfou omegou všetkých kávových nápojov je espresso. Podľa talianskej národnej asociácie pre prípravu espressa ma tento nápoj jasné a presné špecifikácie, ktoré je potrebné dodržať pri jeho príprave. Espresso by vo svojom objeme nemalo mať viac ako 35 ml v kvalitnej porcelánovej šálke a nemalo by tiecť dlhšie ako 25 až 30 sekúnd. Po uplynutí tohto času ide všetko na úkor kvality výsledného nápoja. V šálke sa ocitá prepálená káva s nadmerným obsahom kofeínu a pomerne nepríjemnej arómy. Táto spálenina je často obsahom práve Cafe Lunga, medzi našimi zákazníkmi nazývanej ako „veľké presso“, kde baristi nechávajú tiecť kávu z páky aj 50 sekúnd, niekedy aj minútu a viac. Takto pripravená káva zaťažuje tráviaci trakt konzumenta a je skutočne zdraviu škodlivá. Existujú aj rôzne moderné teórie na prípravu espressa za posledné roky, ktoré čiastočne narúšajú koncept talianskej prípravy espressa, ako napríklad pomer 1:2, čo v praxi značí, že mililitráž (gramáž) espressa v šálke sa bude rovnať dvojnásobku gramáže kávy utlačenej v páke pri jej príprave. Iným slovom v praxi, z 20 gr kávy pripravíte 40 gr (ml) espressa a podobne. Je obtiažne zodpovedne klasifikovať, ktorý pohľad na prípravu espressa je ten správny. Desiatky rokov však bolo espresso pripravované na ortodoxný taliansky spôsob, čo v praxi značí 25 až 35 ml espressa pripraveného za cca 25 sekúnd, pri tlaku približne 9 barov, utlače-

ní 18 – 20 gr kávy v páke tamperom (utlačátkom) pri teplote prispôsobenej typu kávy. Kávových nápojov je mnoho, v krátkosti sa pozrime na niektoré z ich. Najmenší kávový nápoj na báze espresso sa nazýva ristretto. Ide o skutočne hutný koncentrovaný kávový extrakt v objeme približne 20 ml, ktorý sa ale často mylne pripravuje skorším zhasnutím extrakcie vody, čím ristretto stráca na svojej sile. Po správnosti by sme mali dať do ristretta o niečo vyššiu gramáž kávy, aby extrakcia vody dosiahla taktiež čas približne 25 sekúnd, no aby kávový extrakt tiekol z páky pomalšie a koncentrovanejšie. Existujú aj väčšie kávové drinky ako Cafe Lungo alebo Americano, ktorých základ tvorí 25 – 30 ml espresso, ku ktorým sa podáva kanvička s horúcou vodou. Lahodným talianskym kávovým nápojom je cappuccino, typický raňajkový nápoj podávaný s croissantom. Zatiaľ čo v Taliansku sa ponúka cappuccino výlučne v čase raňajok, zvyšok Európy ho konzumuje bežne v ktorúkoľvek hodinu počas dňa. Správne spenené mlieko v nerezovej kanvičke naliate do 25 až 35 ml espresso v šálke vo veľkosti cca 180 - 200 ml robí tento nápoj tak výnimočným. Na prípravu cappuccina existujú jasné a presné pravidlá, no základom je profesionálne spenenie mlieka bez mikrobublín s krásnou a zamatovou štruktúrou. Na mlieku sa hosť nemôže nikdy popáliť. Do espresso musí byť vliate bez pomoci lyžičky a zarovnané s povrchom šálky, bez pridávania škorice a podobne. Poznáme mnoho ďalších kávových nápojov, na ktoré by sme potrebovali takmer celú kapitolu, ak nie samotnú knihu, rôzne filtrované prípravy káv zo zŕn pražených svetlejšie, kde vyniknú aj iste florálne a ovocné tóny, a ktoré sa posledné roky tešia veľkej obľube rôznych alternatívnych kaviarní vo väčších mestách. Je na zákazníkovi, aké má preferencie a aký druh kávového nápoja uprednostňuje.

### **Čo všetko môže vplývať na kvalitu kávového nápoja okrem kávy a technológie? Môže byť takýmto faktorom aj počasie?**

Aspekty, ktoré ovplyvňujú kávový nápoj a jeho finálnu kvalitu, sú rôznorodé. Absolútnou alfou a omegou je vstupná surovina, čiže kvalita kávového zrna. Spôsob pestovania kávy a jej spracovanie ešte pred samotným pražením do značnej miery vplýva na chuť kávového nápoja. Obrovská zodpovednosť je v rukách samotného pražiara, ktorý dokáže kávovému zrnu dodať alebo odobrať dušu. Pohľady na stupne praženia sa rôznia, desiatky rokov sa zvykla káva pražiť na tmavšie, čím sa čiastočne popierali rôznorodé chute kávy. Osobne ako tradicionalista nepovažujem pri espresse svetlé praženia za optimálne, rovnako nadmerne prepražené kávy. Každý extrém je podľa môjho názoru nesprávny. Svetlá káva bude v prvom rade výrazne acidná, zatiaľ čo prepražená káva bude nadmerne horká a spálená, ale opakujem, rozprávame sa o espresse. Podiel na kvalite kávy ma pochopiteľne aj technológia, na ktorej sa káva pripravuje, kávovar a mlynček v spojitosti s profesionálnou úpravou vody. Áno, drahšie technológie ponúkajú stabilnejší výsledok a zaujímavejšie chute, tak ako to je napríklad pri drahších automobiloch. No je fakt, že som mal možnosť piť kávu aj z kávovaru zo šesťdesiatych rokov a tá káva bola jedna z najlepších, akú som pil, a to aj bez elektroniky a ťažkých tisícov utratených za kávovar. No to sú skôr raritné prípady. Barista vie pochopiteľne v cieľovej rovinke ovplyvniť veľmi veľa. Spôsob nastavenia mlynčeka, hrúbka mletia vs. gramáž, nahriate páky a šálky, dôkladné utlačenie kávy v páke, správna teplota vody, dĺžka extrakcie vody cez páku, konvexný tvar espresso šálok na ich dne a podobne. Tých parametrov na to, aby espresso bolo espressom je skutočne veľa a pokryli by názaj celý obsah tejto krásnej publikácie.

### **Ako si má človek vybrať dodávateľa kávy pre svoj podnik?**

Neexistuje na to správny a jednotný názor. Ak to ma byť iba rýchlozisková mašineria, v tom prípade sa dá voliť aj veľmi lacná káva, otázne je, ako to bude ďalej s návštevnosťou kaviarne. Muselo by ísť o samospádové miesto bez zásadnej konkurencie v okolí. Ľudia už nechcú totiž piť hocičo a radšej sa prejdú, alebo aj vycestujú, aby si dali dobrú kávu. Dbieť na kvalitu kávy, ako i jej prípravu, má skutočne zmysel. Klient obľubujúci espresso s kondenzovaným mliekom a dvoma cukrami nebude mať rovnaké nároky ako milovník lahodného espresso. Prívrženec tretej kávovej vlny milujúci acidné espresso nenavštívi podnik s talianskou kávou, tak ako milovník talianskeho espresso podnik tretej vlny. Je treba si jasne stanoviť, ktorým smerom sa uberať. Osobne milujem podniky s možnosťou výberu jedného aj druhého variantu a práve takých majiteľov považujem za obchodne vyzretých profesionálov. Pri výbere dodávateľa je veľmi dôležité vnímať prístup firmy k personálu kaviarne. Kvalitných talianskych spoločností až po pražiarne s výberovou kávou (specialty coffee) je a trhu mnoho. Závisí vždy od preferencií majiteľa kaviarne, jeho profesionality a pohľadu na vec, akú latku chce svojmu konceptu nasadiť. Ak je jeho prioritou mať len všetko „v prenájme“, neinvestovať ani cent, dostať čo najviac zadarmo (slnečníky, kávovar, šálky a podobne) zvyčajne sa to odrazí aj na kvalite. Menšie spoločnosti svojím finančným zázemím nikdy nemôžu konkurovať tým veľkým firmám, ale takisto neplatí, že malá privátna spoločnosť je automaticky zárukou kvality a profesionálneho prístupu. Kávová spoločnosť by však mala byť nápomocná pri výbere kávovej technológie, férovo a optimálne poradiť vhodné riešenie pre daný koncept, bez úmyslu zarobiť čo najviac. Ak je vidina zárobku a zisku pre dodávateľskú firmu prioritou, nemôže vzniknúť férový partnerský vzťah. To isté platí aj pri výbere konkrétneho typu kávy.

## **5 rád ako sa vyvarovať chýb pri tvorbe espresso**

1. Dokonalá súhra všetkých faktorov pri príprave tohto „božského“ nápoja. Kvalitný a dobre nastavený mlynček, kvalitná káva, dobre upravená voda na prípravu espresso, kávovar a faktor človeka-baristu, ktorý pri dodržaní všetkých spomínaných veličín vdýchne espressu dušu.
2. Rada pre majiteľov kaviarní – nešetrite. Nešetrite, ak ide o kvalitu kávy a ak ide o vybavenie a komfort baristu pri jej prípravu. Ušetrením pár eur na utlačátku a vyklepávátku na páku si zákazníkov nepríťažkou a každému baristovi navyše znepríjemným prostredie na prácu.
3. Každé espresso, ktoré je chybné pripravené, by barista so súhlasom majiteľa mal okamžite pustiť doľu odpadom a ani neuvažovať o jeho doručení na stôl zákazníka. Iným slovom chladná teplota, espresso bez krémy, espresso o veľkosti nedeľnej slepačej poľievky v hrnci a podobne.
4. Čistá šálka. Môžete stvoriť dokonalé espresso, ale šálka je mierne špinavá – hoci aj z umývačky? Vyhodit, inak riskujete, že pridete o klienta.
5. Pracujte s láskou. Láska k svojmu remeslu prináša skutočné zázraky. Keďže káva je „živý organizmus“, každá emócia vložená do práce s ňou sa vráti vám i vašim klientom.