

Lexikon kávy

... prostě milujeme kávu



Tereza Jirků Váňa
Jiří Plšek

 **CPRESS**

Brno
2017

Lexikon kávy

... prostě milujeme kávu

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Tereza Jirků Váňa, Jiří Plšek

Lexikon kávy... prostě milujeme kávu – e-kniha

Copyright © Albatros Media a. s., 2017

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA a.s.**

Lexikon kávy

... prostě milujeme kávu

Snažte se na každé zrnko pohlížet s respektem, jež si plně zaslouží.
Tak jako všichni, kteří se podíleli na tom, že může být ve vašem šálku.



Historie kávy

Jako povzbuzující a osvěžující nápoj je káva známa přes tisíc let. Její historie je stejně tajemná a zajímavá jako rozmanitost chutí, které nápoj nabízí.

Jedna z legend vypráví o arabském pastýři Kaldimovi. Ten jednoho dne upozoroval, že kozy, které hlídal, neobyčejně dovádějí, když se napasou bobulí z keře nedaleko pastvin. Vyzkoušel tedy plody sám na sobě, a byl překvapen povzbuzujícími účinky. Stimulační účinek byl pak využíván mnichy v místním klášteře. Mohli tak zůstat do brzkých ranních hodin při modlitbách bez větších známek únavy.

I přes odkazy na různé legendy ukazují poslední botanické důkazy na jiný původ kávy. Nejstarší zmínky o kávovníku pocházejí z náhorních plošin ve střední Etiopii a Jemenu, kde byl pěstován již od 6. století. Po zavedení prvních kaváren v Káhiře a Mekce se stala káva spíše vášní než jen stimulantem.



Produkce kávy

Kávu do domácnosti kupuje asi každý a kavárny najdeme snad na každém rohu ve městech po celém světě. Není proto žádným překvapením, že je káva třetím nejkonzumovanějším nápojem na světě. Hned po vodě a čaji.

Zároveň je káva (hned po ropě) druhou nejobchodovanější komoditou. Neslouží totiž jen jako nápoj. Kofein obsažený v kávových zrnech se využívá například v nápojovém průmyslu do některých limonád a ve farmaceutickém a kosmetickém průmyslu.

Přibližná produkce kávy největších světových producentů v tunách:

1. Brazílie – 2 859 000 tun
2. Vietnam – 1 819 000 tun
3. Kolumbie – 893 000 tun
4. Indonésie – 728 000 tun
5. Etiopie – 423 000 tun
6. Indie – 386 000 tun
7. Honduras – 380 000 tun
8. Uganda – 314 000 tun
9. Mexiko – 258 000 tun
10. Guatemala – 225 000 tun



Světová spotřeba kávy

V posledních letech obliba a zároveň spotřeba kávy celosvětově rostou. Důraz je čím dál víc kladen na kvalitu a dohledatelnost původu jednotlivých káv.

Je ale zajímavé, že v zemích, odkud se káva dováží a kde se pěstuje, je obliba tohoto nápoje až na pár výjimek celkem malá.

Nyní se můžeme podívat, jaká je spotřeba kávy ve vybraných zemích v kilogramech na osobu na rok:



Nejoblíbenější nápoj

Na světě existují dva nejpobulárnější nápoje – voda, která je pro nás zároveň životně důležitá, protože bychom bez ní nepřežili, a káva, bez ní by mnozí z nás nebyli schopní po ránu udělat ani krok. Káva tvoří velkou část světové ekonomiky. Některými odborníky bývála označovaná za nezdravou, ovšem výzkumy prokázaly, že v přiměřeném množství má blahodárné účinky na lidské zdraví. Obsahuje totiž velké množství antioxidantů.

Energetická potravina afrických kmenů

Mimo severní polokouli byla cesta kávy až do šálku přece jen trochu delší. Africké kmeny bobule míchaly s tukem a vytvářely tak jakési energetické koule, jejichž žvýkáním si domorodci dodávali potřebnou energii.

Může káva zabíjet?

Momentálně nejsou ve světě evidovány smrtelné případy předávkování se kávou. Kritická dávka je tak vysoká, že by bylo potřeba vypít až 100 šálků kávy, což je technicky nemožné. Předávkování je ale celkem běžné. Již po několika šálcích vypitých v krátké době za sebou můžete pocítovat závratě, třes rukou nebo bolesti hlavy. Pokud jste to s kávou přehnali, zkuste sníst banán nebo dva. Je odzkoušeno, že to pomáhá.



Ze světa kávy

Původ slova káva

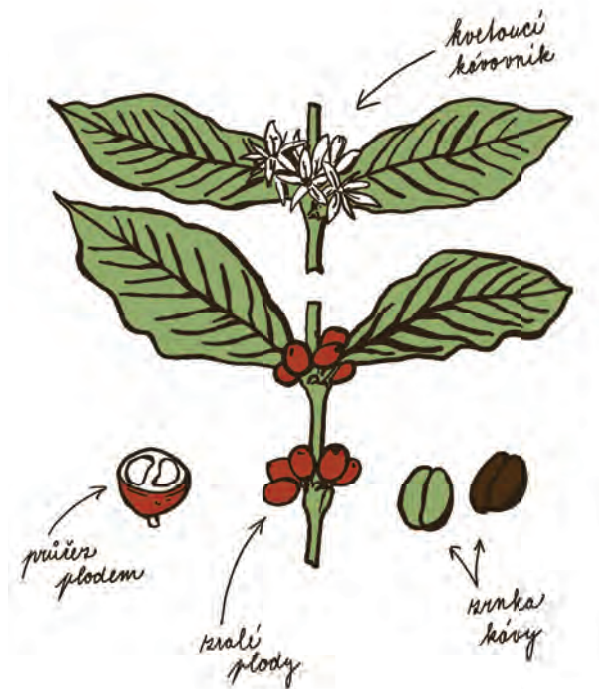
Slovo „káva“ pochází z arabštiny, konkrétně ze slova „qahwat al-buchta“, což v překladu znamená „fazole vína“. Když se řekne káva, mnoho z nás si nejdříve vybaví kávový nápoj pocházející z Itálie – espresso. Slovo „espresso“ vychází z italského slova „caffè espresso“, což bychom mohli přeložit jako „stisknout kávu“.

Káva je ovoce

Ano, je to pravda, káva je opravdu ovoce. Kávové bobule, třešně kávovníku, jsou jedlé plody, uvnitř kterých jsou schována semena – kávová zrna. Těm se říká v překladu „fazole“, protože jsou této luštěnině velice podobné.

Jakou má káva barvu?

Kávové zrnko je semeno uvnitř zářivě červené, u některých odrůd oranžové nebo žluté bobule. Čerstvé kávové zrnko má před pražením světle béžovou až světle zelenou barvu.



Arabica vs. Robusta

Existují dva základní druhy kávovníku

Dva nejznámější druhy kávovníku jsou Arabica a Robusta. Oba druhy mají jak odlišnou chuť, tak i různý obsah kofeinu. Na světě je populárnější Arabica. Ta tvoří asi 70 % celosvětové produkce kávy. Na rozdíl od Robusty má menší obsah kofeinu a je chuťově rozmanitější. Arabica je pro pěstování náročnější, i když jí svědčí mírnější klima. Robusta je na druhou stranu odolnější. Pěstuje se především v Africe, Indii či Indonésii. Má hořkou chuť. Přestože se může zdát, že Arabica je ve světě oblíbenější, i Robusta má své fanoušky, možná právě i proto, že obsahuje až třikrát více kofeinu než Arabica.



Vzhled kávových zrněk

Arabica od Robusty můžeme poznat podle tvaru kávového zrnka. Zrnko Arabici je protáhlejší a ploché a má uprostřed zakřivenou rýhu, zatímco zrnko Robusty je zaoblenější a rýha uprostřed je rovná.

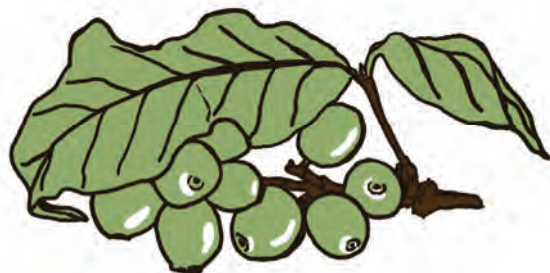
Světová produkce: 70 vs. 30

Jak již bylo řečeno, v celosvětové produkci kávy vede Arabica, a to i přesto, že pěstování Robusty je jednodušší, protože není tolik náchylná k nemocem a výnosy z ní jsou vyšší. I tak objem světové produkce Robusty činí jen 30 %.

Kávovník

Kávové třešně

Plody kávovníku nazýváme kávové třešně. Mají červenou a někdy až žlutou či oranžovou barvu. Dozrávají 9-14 měsíců. Rostlina může nést zralé i nezralé plody a zároveň kvést. Kávové třešně se tak sklízí i několikrát ročně. Každá z třešní obsahuje dvě k sobě otočená kávová zrnka. Někdy se stane, že plod obsahuje pouze jedno zrnko, to pak nazýváme perlové.



← nezralé plody
kávovníku

Kávovník

Kávovníky mohou dorůstat do výšky až 9 metrů. Pro zemědělce, kteří kávovníky obhospodařují a sklízí plody, je taková výška velmi nepraktická, proto jsou kávovníky upravovány tak, aby dosáhly výšky maximálně 3 metrů.



← zralé plody
kávovníku

Toto je pouze náhled elektronické knihy.