

## Co je to káva?

Káva, kterou pijeme, je vlastně pecka plodu, který je podobný naší třešni. Tato maličká zrnka, skrývající mnohá tajemství chutí a vůní, jsou semena kávovníku s bílými květy, červenými plody a sytě zelenými listy. Listy jsou oválné s vlnitými okraji, deset centimetrů dlouhé. Rostlina Coffea, z čeledi mořenovitých, kvete jen několik málo dní, zato však několikrát ročně. Bílé květy vypadají jako květy pomerančovníku a jejich vůně je omamná jako vůně jasmínu a jemná jako vůně růže. Zvláště úchvatnou podívanou jsou kávovníky, které současně kvetou a nesou plody. Pestrá paleta barev na každém keři: hnědé ohebné větve se zelenými listy, voňavými bílými květy a sytě



červenými plody. Jako čarovný pás bíle kvetoucích kávovníků s jasnými červenými plody se podél rovníku táhnou země, ve kterých se pěstuje káva. Všechno jsou to velmi rozmanité, útlé plazivé rostlinky, liány, keře, či stromy. Ze 60 druhů kávovníků, pocházejících pravděpodobně z Etiopie, je nejvýznamnější kávovník Arabica a kávovník Robusta.

Plody kávovníků jsou vejcovité. Pod tuhou slupkou je nasládlá dužina a v ní dvě zelená semena v pergamenové slupce. Tato semínka se podobají spíše jablku, než třešni. Pokud se v pergamenu nachází jen jedno semínko, nazývá se "perlová káva". Nezralé plody rostliny Coffea jsou zelené, zráním mění barvu na špendlíkově žlutou, postupně červenají do barvy brusinek až fialové do barvy zralých švestek. Barva a zralost plodů je pro kvalitu kávy velmi důležitá.

### Druhy kávy

Kávovník je malý, stále zelený strom, pěstovaný ve vlhkém tropickém pásmu. Ze 60 druhů kávy, které jsou nám známy, se jen tři druhy pěstují extenzivně. Káva arabika, špičkové chuti. Káva robusta, která se těžko sklízí, ale je velmi odolná.

Káva liberica se pěstuje pouze v západní Africe a Malajsii. Poptávka po této kávě je, pro její velmi specifickou chuť, velmi malá. Káva arabika je aromatictější a obsahuje méně kofeinu než robusta.

### Arabica

- Vysoký keř, dosahující výšky 3 metrů.
- 70% celosvětové kávové produkce.
- Pěstuje se ve výškách cca 1000 - 1800 m
- Přináší plody po třech až čtyřech letech.
- Sklízí se dvakrát až třikrát ročně. Sklizeň je nákladná.
- Kávovník kvete a zraje současně.
- Plody zrají až devět měsíců.
- Sklízí se většinou ručně.
- Káva s výraznou, velmi variabilní chutí.
- Méně hořká.
- Keř či strom dosahující až 15 metrů
- 25% světové produkce.
- Pěstuje se ve výškách 500 - 800 m.
- Přináší plody již po dvou letech.
- Semena jsou menší než u kávovníku arabika, jsou horší kvality. Používá se často do kávových směsí.
- Obsahují třikrát více kofeinu než semena kávovníku arabika.
- Méně náročný na kvalitu půdy.
- Větší výnosy.
- Strojový sběr.
- Více hořká.

### Robusta

## Historie kávy

"Káva" je odvozena od slova qahwah, jednoho ze slov původně používaných pro víno. Kávová zrna byla pouze žvýkána, než se zjistilo, že mohou být semleta a vařena ve vodě. Nikdo neví, kdy a kde se káva pila poprvé, ačkoli se zdá, že plantáže kávy existovaly v Jemenu již v 6. století. Za onoho času patřil Jemen, s přístavním městem Mokka, k nejušnějším místům světa. První zmínky o kávě se dochovaly v rozmanitých bájích a pohádkách. O objevitelích zázračných bobulí existuje řada mohamedánských legend, které přežily staletí a tradují se dodnes.



V 15. století již byla káva velmi rozšířena a začala své tažení světem. Nebylo to vůbec jednoduché, jelikož Arabové své tajemství žárlivě střežili, stejně jako Číňané svůj čaj. V roce 1615 popisuje italský cestovatel Pietro della Valle horký, věčný nápoj, osvěžující v létě a zahřívající v zimě, který Turci pomalu popíjejí se svými společníky. Zaznamenal, že se nazývá Cahve a je vyráběn z plodu či semen stromu, rostoucího v Arábii. V té době kávu do Evropy přivážejí Holanďané a s velkým nadšením ji představují západnímu světu.

Káva se rozšiřovala po celém světě rychlostí blesku, jak se francouzští, němečtí, italští a holanďtí obchodníci snažili předejít konkurenci v tom, kdo vytvoří nejvíce kávových plantáží ve svých koloniích. Brzy se káva stala dostupnou v každém obchůdku po celém světě, oblíbili si ji nejprve evropské obchodníky, intelligence a nakonec i mnoho dalších lidí.

## Výroba kávy

Dříve, než se káva dostane na Váš stůl a Vy budete moci vychutnat šálek dobré kávy, musí urazit velmi dlouhou cestu. Tato cesta není snadná. Jedná se o složitý výrobní proces, při kterém se káva může velice snadno znehodnotit. Velký vliv na kvalitu má i malá muška okusující lístky kávovníku.

V této části naleznete podrobnosti, jak se káva sklízí, praží a mele, aby se z ní stala káva mnoha chutí a vůní. Ideální káva na Váš stůl.

## Sklizně kávy

Čas sklizně se liší dle zeměpisné polohy, v zemích jižněji od rovníku se káva sklízí na jaře, severněji až na podzim. Sběrači kávy, většinou ženy, procházejí plantážemi a ručně sbírají bobule kávy, které ukládají do košů. Sbírají jen zralé, tmavě červené plody, které nejeví žádné známky poškození, přezrání či nemoci. Každý den, v rozmezí asi deseti dnů, procházejí sběračky plantážemi znovu a z novu, aby otrhaly další kávu, která se pak ještě týž den dále zpracovává.

Tímto náročným způsobem se sbírá jen lepší káva typu arabika, protože ruční sběr kávových bobů je velice nákladný. Česačky za den nasbírají kolem 70 kilogramů kávy.



Tato káva zatím nevypadá tak, jak ji známe z pultů našich obchodů. Je zabalena v barevném oplodí, pod kterým je ještě několik dalších vrstev. Ty se musí všechny odstranit, než se před vaším zrakem objeví zelené kávové zrno.



Dalším způsobem, jakým je kávu možno sklízet, je za pomoci česacích strojů. Sklízeče jezdí podél keřů dlouhými zelenými lany plantáží a potřásají větvemi tak dlouho, dokud kávové boby nenapadají do násypných trychtýřů. Bohužel, někdy i s větvemi, listovím a nezralými plody. Tento způsob je mnohem rychlejší, než trhání kávových bobů ručně a samozřejmě finančně méně nákladný, ale poškozují keře a nelze jím sesbírat kvalitní, stejnorodou kávu.

Po sesbírání denní várky se ještě týž den káva dále zpracovává. Třídí se, myje, a odstraňují se všechny přebytečné nečistoty, jako jsou větvičky, lístky a slupka. Poté se káva nechává sušit na slunci, v sušárnách nebo, v opravdu chudých zemích, na kamenných podlahách, či rohožích před domy. Kávové boby se čas od času obracejí hráběmi, aby nedošlo k nežádoucím procesům. Jestliže teplota venku klesne nebo začne pršet, přikrývá se káva plachtami. Po třech týdnech této starostlivé péče se téměř usušená káva oloupe tak, aby zůstalo jen malé zelené kávové zrnko. Pokud plantážníci chtějí dosáhnout kvalitní kávy, použijí tzv. mokry způsob, kdy je káva zpracovávána poněkud komplikovanější metodou, která je šetrnější ke kávovému zrnku a jejímž výsledkem je čistá, velmi aromatická káva.

Výsledkem všech těchto náročných kroků je svěží, čisté, zářivé kávové zrnko, které se roztřídí podle velikosti a je připraveno k zabalení do pytlů a transportu k obchodníkům, kde se ještě praží. Nakonec, po tomto takřka až umělecké výkonu, je káva připravena k prodeji.

## **Pražení**

## **kávy**

Pražení kávy je velkým uměním a nejcitlivější částí úpravy kávy vůbec. Kávu praží odborníci většinou v malých pražárnách již v lokalitách, kde se káva pěstuje.

Čerstvá kávová zrna mají zelenou, šedozelenou, modrozelenou, až žlutohnědou barvu, s jemnou, slabou vůní. Chuť kávy se plně vytvoří až po upražení.

Kávová zrnka se praží za vysokých teplot v pražicích strojích, nad kterými dohlíží zkušený odborník - pražič. Tento odborník musí být velmi zručný a citlivý člověk, který dokáže vnímat kávu všemi smysly. Poslouchá, jestli káva při pražení správně praská, čichá, jestli dobře voní, sleduje barvu, správnou teplotu a mnoho dalších důležitých faktorů. Svou charakteristickou barvu a aroma rozvíjí káva právě pražením a jakékoliv nevhodné zabarvení či příchutí navíc jsou velmi nežádoucí.

V některých zemích se při pražení do kávy přidávají další ingredience: skořice, hřebíček, zázvor a jiné, které pak výrazně mění celkové aroma kávy.

## **Mletí kávy**

V dávných dobách bylo mletí kávových zrnek velmi pracné. Káva se mlela mezi dvěma plochými kameny, podobně jako obilí. Později se roztloukala paličkou ve hmoždíři.

V tomto období jistě vzniklo i mnoho dobrých pokrmů z kávy. Z Blízkého východu k nám přišly ruční válcové mlýnky, většinou z mosazi. V Evropě se vyráběly mlýnky s dřevěnými zásuvkami, různými převody a klikami, které zajišťovaly dokonalé umletí. Na kávovém mlýnku totiž velmi závisí výsledná chuť nápoje. V dnešní době samozřejmě dominují mlýnky elektrické, ale dobrý ruční mlýnek je na cestách někdy k nezaplacení.

Každý způsob přípravy kávy vyžaduje jinak umleté zrnko. K přípravě zalévané kávy je nejvhodnější hrubě mletá káva; středně mletá se hodí pro kávové perkolátory, což jsou konvice s košíkem, do kterých se vsype surovina; velmi jemně mletá káva se hodí pro přípravu espressa a kávy překapávané a nakonec káva jemně mletá, pudrové konzistence, je vhodná pro přípravu kávy turecké. Čím rychlejší je způsob přípravy kávy, tím jemněji by měla být umleta.



## Co je to čaj?

Čaj je stálezelenou plantážní rostlinou rodu *Camellia* s tuhými, zašpičatělými listy. Tomuto keři se daří v kyselejších půdách tropického a subtropického pásma. Ve vyšších nadmořských výškách je úroda čaje menší, avšak kvalitnější. Každopádně vyžaduje teplé, vlhké podnebí s ročními dešťovými srážkami alespoň 1 200 mm. Pro výrobu čaje jsou důležité pouze listy této rostliny, květy jsou téměř bez vůně a pro čaj bezvýznamné. Čerstvé zelené čajovníkové listy nevoní, charakteristické vlastnosti získávají teprve úpravou. Dokonce zelený a černý čaj jsou z téhož keře čajovníku, pouze listy byly zpracovány odlišnými způsoby.

### Trhání

Trhání čajových lístků začíná v okamžiku, kdy čajová rostlina dosáhne výšky pohodlné pro trhání. Čajové rostlině trvá 3 až 5 let, než vyroste do této výšky (okolo 1,5 m). Zajímavá je závislost kvality čaje na kvalitě trhaných výhonků: čím jsou výhonky mladší a jemnější, tím je čaj kvalitnější. Na nejlepší a nejjemnější čaj se bere koncové očko a dva horní listy s žádnou nebo jen nepatrnou stopkou.

Pokud je keř neustálým řezáním, tvarováním a přiživováním nucen produkovat velká množství mladých výhonků, může probíhat sklizeň každých 7-14 dní. V některých zemích je sklizeň čaje sezónní, v jiných zemích se trhá prakticky po celý rok. Zkušený trhač je potom schopen nasbírat asi 30-35 kg zelených lístků za den, z takového množství lze vyrobit zhruba 7,5-9 kg zpracovaného černého čaje.

### Zavadnutí

Zavadnutí čaje je první fází zpracování. Rozprostřený v tenkých vrstvách na drátěných sušácích při teplotě vzduchu 25-30 °C ztrácí čaj svou vlhkost a stává se poddajným. Tento proces trvá 24 hodin.

### Válcování

Zavadlé listy se dále svinují na speciálních válcovacích strojích, trhají a svinují. Během těchto procesů se buňky listu trhají, praskají uvolňují se enzymy a buněčná šťáva, které dávají čaji tolik charakteristickou vůni. Buněčná šťáva smáčí celý povrch listů, to usnadňuje její vzdušnou oxidaci, důležitou pro další proces - fermentaci.

### Fermentace

Při fermentaci se lístky rozprostřou do výšky asi 5 cm na desky nebo stoly ve fermentačních místnostech. Během tří hodin díky chladné a vlhké atmosféře zoxidují - jejich barva se absorbcí kyslíku změně na leskle měděnou. Celý tento proces hraje při zpracovávání čaje klíčovou úlohu a vyžaduje vysokou odbornost.

### Sušení

Proces fermentace se zastaví tím, že se listy vystaví na dobu asi 30 minut působení horkého vzduchu. Teplota vzduchu vnikajícího do speciálních komor se pohybuje mezi 95 a 120 °C. Během tohoto procesu získají lístky známou černavou barvu.

## **Třídění**

Po ochlazení vypálených lístků na okolní teplotu následuje závěrečná fáze zpracování - třídění čaje, tedy zařazování do druhů.

## **Zelený čaj**

Výše uvedeným způsobem se vyrábí černý čaj. Vedle černého čaje se ovšem můžeme setkat se zeleným čajem. Ten sice není zdaleka tak rozšířený jako černý, ale přesto stojí za zmínku. Od černého čaje se liší nejen vzhledem a jakostí, ale i výrobním postupem, i když se vyrábí ze stejných surovin. Při zpracovávání čajových listů se vynechají procesy zavadnutí a fermentace. Tím se v listech obsažený chlorofyl a třísloviny nezmění a zachová se přirozená barva čajového listu. Zelený čaj má silně povzbuzující účinky a jeho odvar je světle žlutý, silné vůně a hořce svíravé chuti.

## **Ovoněný čaj**

Ovoněný čaj se připravuje z velmi dobrých zelených čajů, které jsou ovoněny různými intenzivně vonícími květy (květy jasmínu, oranžovníku, citroníku, magnólie, růže a jehličí různých stromů). Využívá se zde silné absorpční schopnosti čaje. Ve zvláštních místnostech s čajem se volně rozprostřou květy a nechají se několik dní v klidu - čaj absorbuje jejich vůni. Pro efekt se někdy k čaji přidává nepatrné množství použitých květů.

## **Aromatizovaný čaj**

Vedle výše zmíněných ovoněných čajů jsou poměrně hodně rozšířeny čaje uměle aromatizované. K aromatizování se používá různých přírodních silic, extraktů a různých druhů koření, které se rozpráší v podobě roztoku na černý čaj. Tyto čaje pak mají výrazné aroma, ale také díky působení vzdušného kyslíku menší trvanlivost.

## **Skladování čaje**

Suchý čaj je velmi citlivý a rychle absorbuje vlhkost a pachy. Proto i manipulace, balení a skladování čaje jsou faktory ovlivňující jeho konečnou kvalitu. Aby se čaji zachovala rozumná životnost, musí se teplota a obsah vlhkosti ve skladových prostorech udržovat na nízké úrovni. Jelikož čaj snadno a rychle absorbuje různé pachy, je při jeho skladování důležité ho před různými pachy (saponáty, mýdla, mnohé potravinářské výrobky) chránit.