

Káva jako životní styl

- Tradiční káva netradičně
- Jak připravit speciality
- Praktické recepty pro domácí přípravu

Martin Pössl



Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umísťování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.





Káva jako životní styl

Martin Pössl



*Děkujeme za poskytnutí prostor k focení Švehlově sokolovně
a TJ Sokol Hostivař.*

*Velký dík patří také Evě Šifaldové a jejímu bářečku za přípravu
všech vyfocených nápojů v této knize.*

Martin Pössl

Káva jako životní styl

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, 170 00 Praha 7
tel.: +420 220 386 401, fax: +420 220 386 400
www.grada.cz
jako svou 3814. publikaci

Odpovědná redaktorka Jana Jandovská K.
Sazba a zlom Antonín Plicka
Návrh a realizace obálky Antonín Plicka
Počet stran 120
Vydání 1., 2010

Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a. s.
Husova ulice 1881, Havlíčkův Brod

© Grada Publishing, a.s., 2010
Cover Photo © fotobanka Allphoto

ISBN 978-80-247-2822-3 (tištěná verze)
ISBN 978-80-247-6553-2 (elektronická verze ve formátu PDF)
© Grada Publishing, a.s. 2011

/ Obsah

Úvod	9
Odkud se vzala?	10
Průmyslové pěstování kávovníku	12
Země produkující kávu	14
Brazílie	14
Venezuela	14
Salvador	14
Kostarika	14
Kolumbie	15
Dominikánská republika	15
Guatemala	16
Etiopie	16
Uganda	16
Keňa	16
Indie	16
Papua-Nová Guinea	17
Od plodu ke kávě	18
Kavárny	21
Proč jít do kavárny?	27
Slavní návštěvníci kaváren a konzumenti kávy ...	28
Nezbytná chemie	28
Obsah kofeinu v různých nápojích	29
Káva-nekáva	30
Káva rozpustná neboli instantní	31
Několik rad pro přípravu kávy	32
Nejznámější způsoby přípravy kávy	34
Káva Fair Trade	37

Trochu tajemna před závěrem	
(aneb Věštění budoucnosti z kávové sedliny)	38
Významy jednotlivých symbolů	38
A ještě pár zajímavostí	40
Zde končí teorie a začíná praxe	42
Acapulco	43
Alžírská káva	44
Al Capone	46
Banana sandwich	47
Banana coffee	48
Black Russian	49
Buenos Aires	50
Bulharská káva	51
Caffee Latte	52
Coco coffee	54
Cola káva	55
Dánský kávový punč	56
Eskymácká balada	57
Finská káva	58
Frappe	59
Chicago coffee	60
Irská káva	61
Italská káva	62
Italien coffee	63
Kahve bil gerfe (káva se skořicí)	64
Kahve bil hél (káva s kardamomem)	65
Kapucínská káva	66
Karibské políbení	67
Káva Carioca Checa	68
Káva na marocký způsob	69
Káva Pompadour	70
Káva vídeňských fiakristů	71
Kávička pana Bechera	72
Kávový flip	73
Kávový likér	74
Kladivo na čarodějnice	75

Kodaňská káva	76
Lotyšská káva	78
Maďarská káva	79
Medová káva se zázvorem	80
Medová káva	82
Mexická káva	83
Mexická káva picante	84
Mramorovaná káva	85
Mojito coffee	86
Orient-Expres	88
Pravá turecká	89
Svatební káva	90
Tonik káva	91
Vídeňská káva	92
White Russian	94
Zázvorová káva	96

Něco ke kávičce 97

Andělský mls	98
Brownie	99
Charlotta	100
Churros	101
Kávová omáčka k masu	102
Kávová pěna	103
Kávové muffiny	104
Kávové oblíznutí	105
Kávové želé	106
Kávovo-karamelový zákusek	107
Kávovo-ořechový dort	108
Kávovo-ořechový zákusek	109
Kávový krém	110
Kávový zákusek	111
Mocca cukroví	112
Nadívané datle	113
Nepečený kávový dort	114
Tiramisu Ceco	115

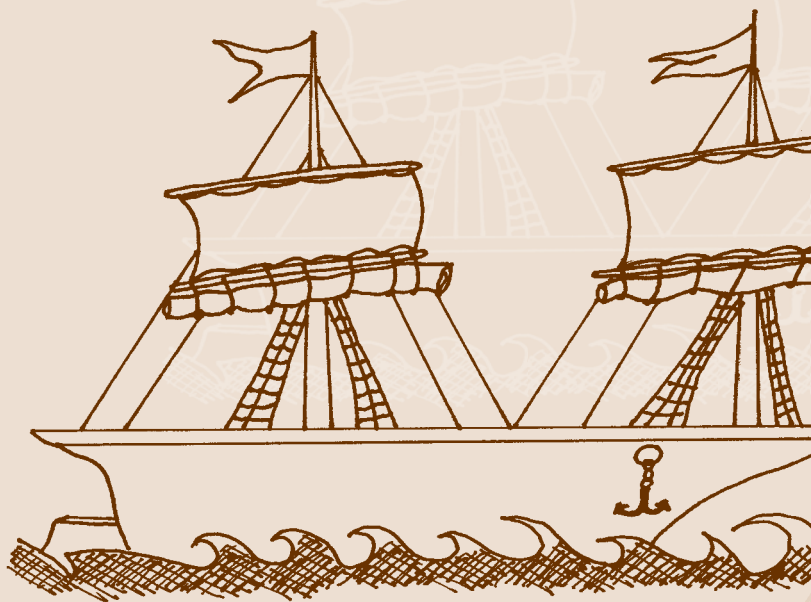
Použité prameny 116

Úvod

Káva není jen životabudič, povzbuzující nápoj, jímž se zahání ospalost, únava a včerejší kocovina. Káva je i skvělý společník. Určitě jste již mnohokrát rozjímalí nad ranním šálkem kávy o tom, co přinese den, o tom, co vás čeká. A nejspíše jste u šálku kávy skončili, i když den neproběhl moc dobře. Jistě máte přátele a rodinu, ale káva odedávna provází mnohá přátelství a stmeluje mnohé rodiny napříč světem. Je jedno, jestli se voňavá káva podává v nablýskaných šálcích ve stylové kavárně, nebo v omlácených plecháčcích v pouštním písku. Důležité je hlavně to, aby byla opravdu voňavá a dobrá. Špatná káva bude špatná při jakékoliv přípravě a v jakémkoliv prostředí. A dobrá káva, připravená s určitou úctou, kterou si tento nápoj zaslouží, bude dobrá i v tom nejzapadlejším koutě světa. Povíme si něco o kávě a pak si spolu připravíme pár šálků kávových specialit.

Odkud se vzala?

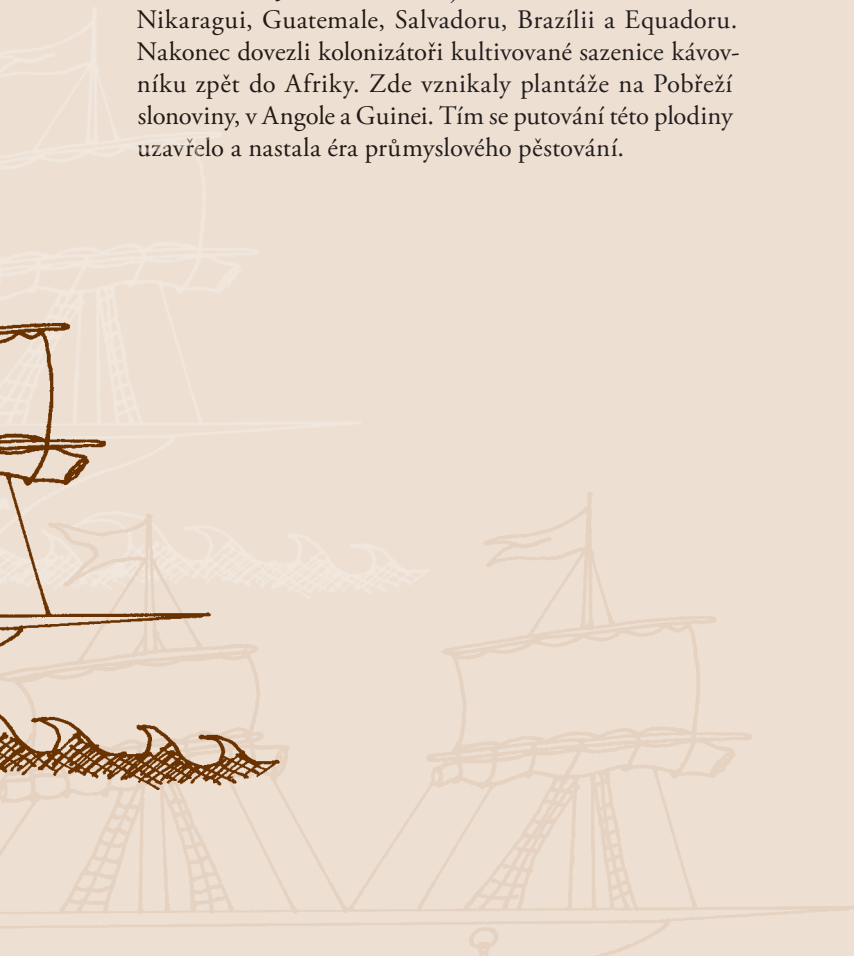
Určitě jste již slyšeli nejméně jednu z legend, které vyprávějí o objevu povzbudivých účinků kávy. Ať už tu o arabském pasáčkovi, jehož kozy po sežrání kávových bobů zázračně ožily, nebo tu o opatovi z kláštera v dnešní Etiopii, který extraktem z kávových zrn udržoval v bdělosti modlící se mnichy. Legend a pověstí za ty stovky let, po které káva člověka doprovází, vzniklo mnoho. Některé byly zapomenuty, jiné pozměněny neustálým opakováním a dnes už nikdo s úspěchem nezaručí, které z nich jsou založeny na pravdě a které ne. Proto budeme na dalších stránkách pojednávat jen o tom, co je historicky doloženo a vědecky ověřeno.





Historikové i botanici se shodují, že pravlast divokého kávovníku (*Coffea arabica*) se nacházela v dnešní Etiopii. Odtud se rozšířil do Jemenu, kde byl poprvé kultivován. Na rozšíření kávovníku a kávy mají největší podíl nomádské kočovné kmeny a také obchodníci a jejich karavany. V menší míře se káva pila už někdy ve 13. století, ale teprve v 16. století se z ní stal nápoj všudypřítomný.

To ovšem mluvíme o Arábii. Do Evropy pronikla káva ve větším měřítku až o téměř 200 let později. Poté, co podnikaví Holanďané, Angličané a Francouzi přepravili sazenice kávovníku do svých kolonií na Jávě, Srí-lance, Martiniku a v Indii. Postupně se kávovník začal pěstovat i na Kubě a v Jižní Americe, zejména v Kolumbii, Mexiku, Nikaragui, Guatemale, Salvadoru, Brazílii a Equadoru. Nakonec dovezli kolonizátoři kultivované sazenice kávovníku zpět do Afriky. Zde vznikaly plantáže na Pobřeží slonoviny, v Angole a Guinei. Tím se putování této plodiny uzavřelo a nastala éra průmyslového pěstování.



Průmyslové pěstování kávovníku

Kávovník je stále zelená dřevina s výškou kolísající mezi 1,5–15 m v závislosti na přírodních podmínkách a druhu. Na plantážích se keře upravují tak, aby jejich výška nepřesahovala 3 m, kvůli usnadnění sklizně. Kávovníků je několik desítek druhů a některé zdroje uvádějí dokonce několik stovek druhů. Nejznámější jsou **Coffea Arabica** a **Coffea Canephora** označovaná jako **Robusta**. **Arabica** dává směsím jemnost a rozmanitost chutí. **Robusta** určuje plnost chuti a má vyšší obsah kofeinu. Další známé druhy jsou *Coffea Exelsa* a *Coffea Liberica*.

