

1. října = Mezinárodní den kávy



Ráno nás probouzí, odpoledne nabízí důvod na chvíli se zastavit a někdy je hlavně záminkou k setkání. Espresso, cappuccino, latte, „turek“ nebo pořádný hrnek filtrované – 1. října mají všechny kávy společný důvod k oslavě. Připadá na něj totiž Mezinárodní den kávy.

Možná by se zdálo, že jde jen o další z mnoha „dnů něčeho“. Mezinárodní den kávy má ale skutečně mezinárodní původ. Členské země International Coffee Organization se v roce 2014 dohodly, že kávě vyhradí jeden společný den – 1. říjen. Vedle samotného nápoje má připomínat také dlouhou cestu, kterou musí káva urazit, než se dostane do našeho šálku, a miliony lidí, kteří za ní stojí.

Jeden šálek, překvapivě dlouhá cesta

Stačí stisknout tlačítko na kávovaru nebo zalít namletou kávu vodou a za pár minut je hotovo. Jenže **než se tak stane, odehraje se příběh dlouhý tisíce kilometrů**

Káva začíná jako semeno ukryté v plodu kávovníku. Plody se musí vypěstovat a sklídit, semena zpracovat, usušit, vytrít, přepravit, upražit a teprve potom se dostávají k nám. Na jednom obyčejném šálku se tak podílí pěstitelé, pracovníci při sklizni a zpracování, obchodníci, pražírny, dopravci, baristé a spousta dalších lidí.

I proto připomíná Mezinárodní den kávy nejen jako oslavu chuti a rozmanitosti kávy, ale také jako příležitost myslet na lidi, jejichž životy na jejím pěstování závisí.

Káva není jen jedna

Možná právě dnes nastal správný čas ochutnat ji trochu jinak. Máte-li rádi čokoládové, oříškové a karamelové tóny, může vás oslovit úplně jiná káva než někoho, kdo vyhledává svěží ovocné a květinové chutě. **Výsledek ovlivňuje druh a původ kávy, způsob zpracování, pražení, mletí, voda i samotná příprava.**

A pak je tu samozřejmě otázka, co z kávy připravíme. Espresso? Americano? Cappuccino? Flat white? Latte macchiato? Cold brew? Espresso tonic? **Kávový svět je mnohem pestřejší, než by se podle jednoho hnědého zrnka mohlo zdát.**

Víte vůbec, co pijete?

Mezinárodní den kávy může být také dobrou příležitostí zjistit o svém oblíbeném nápoji něco nového. Třeba že kávové zrno ve skutečnosti není zrno, ale semeno plodu kávovníku. Že výraznější chuť automaticky neznamená více kofeinu. Že lungo a americano nejsou dva názvy pro stejný nápoj. Nebo že káva nemusí být jen hořká – můžeme v ní přirozeně objevit tóny čokolády, oříšků, karamelu, ovoce, květin i koření. A dokonce ani lógr, který po přípravě zůstane, nemusí automaticky skončit v koši.

A káva nemusí skončit jen v hrnku

Když už má dnes káva svůj den, byla by škoda zůstat jen u jednoho espressa. Může se proměnit v dezert, snídani i osvěžující nápoj. Zkuste třeba **kávové overnight oats s chia semínky, kávovo-banánové smoothie, osvěžující espresso tonic, rychlý kávový mug cake** nebo podzimní **jablečné latte s karamellem**.

A pokud se vám nechce experimentovat, vůbec nic se neděje. **Uvařte si jednoduše svou nejoblíbenější kávu, na chvíli si k ní sedněte a tentokrát ji nevypijte ve spěchu mezi dvěma povinnostmi. Protože možná právě to je ten nejlepší způsob, jak dnešní svátek oslavit.**