Aby nám káva chutnala

Základ je mletí a balení

K přípravě kávy je nutné pražená kávová zrna nejprve umlít. Dosahuje se tím rychlejšího vyluhování kávy v horké zálivce. **Mletí v mlýnku má být pomalé, aby se káva nepřehřála a neztratila své jemné aroma.** Používají se kávomlýnky tříštivé (rotující nože na hřídelce kávomlýnku) nebo s drtiči (výhodou je možnost regulace hrubosti mletí).

Jemně mletá káva se užívá **při přípravě turecké kávy**. **Středně mletá káva** je vhodná **pro přípravu kávy filtrované**. **Hrubě mletá káva** vyhovuje **pro přípravu espresa**. Obecně platí, že čím jemněji je káva mletá, tím je k výrobě šálku kávy potřebné menší množství. **Káva semílaná na velmi jemný prach mnohdy hořkne, čímž nápoj ztrácí svou charakteristickou chuť.** Je to způsobeno vyšším zahříváním kávy při delším mletí, které způsobuje větší únik aromatických látek a žluknutí tuku, přítomného v kávových zrnech.

K prodloužení trvanlivosti mleté kávy je užíváno balení v ochranné atmosféře, vakuu či pressurizace (stlačení kávové směsi inertním plynem v plechovce). Káva po otevření obalu poměrně rychle ztrácí své aroma (asi 40 % během 2 týdnů). **Mletou kávu je proto vhodné skladovat v uzavřených dózách a spotřebovat ji v poměrně krátké době** (kupovat raději častěji menší balení).

Turek není pravá turecká káva

U nás bývá obvyklá příprava **kávy spařené horkou vodou, tzv. turek**. Tento způsob přípravy je však **jedním z nejhorších, jelikož se z kávy mnohem méně uvolňují chuťové a aromatické látky, ale o to více kofeinu**

. Je to způsobeno tím, že se **káva luhuje po celou dobu, než šálek vypijeme**. Na dně šálku potom zůstává směs usazenin nazývaná „lógr“, pro kterou je tento typ přípravy kávy na západ od našich hranic téměř neznámý.

Pravá turecká káva se oproti tomu ve světě připravuje **svařením čerstvě upražené kávy v kovové nádobce – stříbrné konvici nebo v džezvě** (měděné pozinkované konvičce s dlouhým držadlem a se zúženým hrdlem). Džezva je také někdy označována názvem iribik. Způsob přípravy kávy v džezvě pochází **z Orientu**, kde takto připravovali kávu v horkém písku. Tímto způsobem se připravuje káva v poměru deset dílů vody ku jednomu dílu kávy. **Voda s kávou a půl lžičkou cukru se zahřívá na velmi mírném ohni tak dlouho, až vzkypí.** Potom stáhnete džezvu z plotny a zamícháte, aby káva klesla ke dnu. Celý postup zopakujete třikrát. Necháte chvilku odstát a nalijete do maličkých vyhřátých šálků tak, aby sedlina zůstala na dně džezvy.

Moka káva

Nejoblíbenějším prostředkem k přípravě tradiční moka kávy v italských domácnostech se stala **konvička rozdělená kovovým filtrem do dvou částí**. **Voda ohřívaná v dolní komoře, poháněná – tlakem páry – stoupá skrz filtr naplněný kávou do vrchní části konvičky.** Káva takto připravená je **velmi silná**, pije se po malých doušcích z velmi malých šálků.

Označení „moka káva“ má zřejmě **souvislost s jistou legendou ze 13. století, která hovoří o šejku Omarovi z Jemenu, knězi a lékaři, který byl vyhnán z rodné Mokky pro neshody s panovníkem** Na cestě jihem Arabského poloostrova si **náhodně uvařil odvar z bobulí keříčků**, nacházejících se v okolí tábořiště. Byl velmi překvapen jeho stimulujícím účinkem. Při své další pouti **tento nápoj často podával nemocným** a v krátké době se o jeho léčivých schopnostech dozvěděl i vladař. Ten se rozhodl udělit mu milost a vyzval ho k návratu do země. Zde mu byl časem vystavěn i chrám a popíjení kávy se postupně stále více rozšiřovalo i v okolí panovnického dvora.

Espreso

Espreso je speciální druh překapávané kávy oblíbený nejen v Itálii. Základní surovina je **prudce stlačena a je přes ni opět pouštěn proud vřící vody**. Tím, že voda protéká přes stlačenou mletou kávu, má espreso **výraznější chuť než káva jednoduše překapávaná**. Velmi často přebije i tureckou kávu. Opět se podává **v malých, téměř miniaturních šálcích**. **K expresu bychom správně měli vždy servírovat sklenku vychlazené vody**, nejlépe perlivé.

Káva bez kofeinu

Tato káva je pražená zrnková káva **s uměle sníženým obsahem kofeinu (cca 0,1%)**. Zelená káva se zbavuje kofeinu různými organickými rozpustidly a poté je obvyklým způsobem upražena a dále zpracována. **Některé přirozené odrůdy kávovníku** (Coffea mauritiana aj.) **produkují plody kofeinu prosté či s jeho malým obsahem.** Ty jsou pěstovány především na Madagaskaru a Komorských ostrovech, avšak jejich komerční využití je zatím velmi malé.

Rozpustná káva (instantní)

Instantní káva vzniká tak, že se nejprve vytvoří **koncentrát cca 10x silnější než běžná káva**. Tento extrakt je **ve speciálních sušičkách rozptylován na jemné kapénky a cirkulujícím horkým vzduchem je odnímána koncentrátu vodní složka**. Touto technologií vzniká silně hydroskopický černý prášek, který je balen do hermeticky uzavřených obalů. Ze 3 kg pražené kávy se takto vyrobí cca 1 kg kávy rozpustné.

Jak tedy připravit nejlepší kávu?

Ať pro přípravu kávy volíme jakýkoliv způsob, měli bychom respektovat hlavní zásady pro to, aby výsledek byl co nejchutnější.

1. Pro přípravu volíme vždy raději **čerstvě mletou kávu**, servírujeme **do nahřátých šálků**, **čistých bez příměsi mycích přípravků** apod.
2. Kávu **přeléváme vodou nikoliv vařící, ale těsně pod bodem varu**.
3. Kávu v šálku nejdříve zalijeme **trochou vody**, aby byla potopena a mohla se dobře propařit a neplavala na povrchu. Teprve **poté doléváme až k okraji šálku**.
4. Tvar šálku, do kterého servírujeme kávu, není specificky vymezen. Záleží spíše na našem vkusu. Co je však nezbytné – šálky by měly být **předem vždy nahřáté**. K tomuto účelu jsou dnes speciálně upraveny horní části kávovarů.
5. Jsme-li při servírování kávy požádáni o mléko, snažme se podávat je vždy **teplé, v keramické konvičce**.