Aby nám káva chutnala



Co tedy rozhoduje o tom, jestli si svůj šálek opravdu vychutnáme?

1. Kávu meleme podle způsobu přípravy

Na hrubosti mletí záleží možná víc, než si myslíme. **Čím jemněji je káva namletá, tím větší plochou přichází do kontaktu s vodou a tím rychleji probíhá extrakce.** Univerzální hrubost mletí proto neexistuje.

- **Velmi jemné mletí** se používá například pro přípravu kávy v džezvě.
- **Jemné mletí** potřebujeme pro espresso, kde voda prochází kávou pod tlakem během krátké doby.
- **Střední mletí** se hodí například pro překapávanou kávu.
- **Hrubší mletí** využijeme třeba ve french pressu, kde zůstává káva ve vodě několik minut.

Jednoduchá pomůcka tedy zní: **čím kratší dobu je káva v kontaktu s vodou, tím jemnější mletí obvykle potřebujeme.**

A pokud máme možnost, **vyplatí se umlít zrna až těsně před přípravou**. Mletím totiž výrazně zvětšíme jejich povrch a káva začne rychleji ztrácet látky, které se podílejí na její vůni a chuti.

2. Ani dobrá káva nevydrží věčně

Kávě nesvědčí především vzduch, vlhkost, světlo a vysoká teplota. Po otevření obalu proto není ideální nechat ji několik týdnů stát otevřenou vedle sporáku. **Lepší je uchovávat ji dobře uzavřenou, na suchém, chladnějším a tmavém místě.** Praktické je také kupovat takové množství, které dokážeme v rozumné době spotřebovat.

A lednice? Ta není pro každodenní skladování otevřeného balení ideální. Káva může přijímat vlhkost i okolní pachy. Pokud chceme větší množství zrnek uchovat opravdu dlouho, možností je zamrazení v dobře uzavřených menších porcích. Před otevřením je ale necháme ohřát na pokojovou teplotu, aby na nich nekondenzovala vlhkost.

3. Pozor na vodu

V hotovém šálku tvoří voda naprostou většinu nápoje, takže její kvalita ovlivní i výslednou chuť. Pokud voda z kohoutku výrazně zapáchá po chloru nebo má nepříjemnou pachuť, projeví se to také v kávě. **Řešením může být filtrovaná voda.**

Ani opačný extrém ale nemusí být ideální. Minerální látky obsažené ve vodě ovlivňují, jak se jednotlivé složky z kávy během přípravy uvolňují. Proto nemusí být nejlepší káva ani z vody zcela zbavené minerálů.

Jednoduše řečeno: **dobrá voda je jedním ze základů dobré kávy.**

4. Vroucí voda není automaticky správná

Často se říká, že káva se nikdy nesmí zalít vroucí vodou, jinak se „spálí“. Ve skutečnosti je to trochu složitější.

Teplota vody ovlivňuje rychlost extrakce a vhodná teplota závisí také na způsobu přípravy, mletí nebo pražení kávy. U mnoha běžných metod přípravy se pohybujeme přibližně kolem 90 až 96 °C.

Pokud tedy připravujeme kávu ručně, nemusíme vodu nechat dlouhé minuty chladnout. Po dosažení varu stačí krátce počkat a pustit se do přípravy.

5. Když je káva kyselá nebo hořká, něco nám napovídá

Chuť může být docela dobrým vodítkem.

- Je káva nepříjemně **kyselá, řídká a nevýrazná**? **Mohla se extrahovat příliš krátce nebo může být namletá příliš nahrubo.**
- Je naopak výrazně **hořká, svíravá a nepříjemně těžká**? **Extrakce mohla být příliš dlouhá nebo je mletí příliš jemné.**

Pozor ale – **kyselost sama o sobě není vadou. Některé kávy mají přirozené ovocné a svěží tóny. Stejně tak určitá hořkost ke kávě patří.** Jde především o to, jestli jsou jednotlivé chutě v rovnováze a hlavně jestli nám výsledek chutná.

6. Správný poměr dělá velký rozdíl

Jedna vrchovatá lžička? Dvě? Nebo raději tři? Pokud chceme dosahovat podobného výsledku pokaždé, je lepší kávu alespoň zpočátku vážit.

U filtrované kávy můžeme jako orientační výchozí bod použít přibližně 60 gramů kávy na litr vody a podle vlastní chuti množství upravit.

U ostatních způsobů přípravy se vhodný poměr liší. Není proto žádná ostuda recept trochu ladit. Naopak – právě malé změny množství kávy, mletí nebo času přípravy mohou udělat překvapivě velký rozdíl.

7. Čistý kávovar = lepší káva

Na jednu velmi obyčejnou věc se často zapomíná: káva obsahuje oleje a další látky, které zůstávají na mlýnku, sítku, filtru, páce nebo uvnitř kávovaru.

Staré usazeniny mohou časem negativně ovlivnit chuť každého dalšího šálku. Proto **pravidelně čistíme všechny části, které přicházejí do kontaktu s kávou, a podle návodu výrobce také kávovar odvápňujeme**. U automatických a pákových kávovarů nezapomínáme ani na mléčné cesty a trysky.

8. Nejdůležitější pravidlo? Aby chutnala právě vám

Můžeme měřit gramy, sekundy i stupně a hledat dokonale vyváženou extrakci. Nakonec ale rozhoduje naše vlastní chuť. Někdo miluje výrazné espresso, jiný velkou filtrovanou kávu. Jeden si ji nedokáže představit bez mléka, druhý by do ní mléko nikdy nepřidal. A někdo zůstane věrný klasickému českému „turkovi“.

Neexistuje totiž jediný správný šálek kávy. Existuje ten, na který se těšíte vy.

A pokud vám nechutná? **Než vyměníte kávovar nebo samotnou kávu, zkuste změnit jednu maličkost – hrubost mletí, množství kávy, vodu nebo dobu přípravy. Možná budete překvapeni, jak velký rozdíl udělá.**