Od zrnka až po dokonalý šálek



Velký průvodce kávou

Vydejte se s námi po cestě kávy od kávovníku až do šálku. A možná při ní zjistíte i to, podle čeho vybírat kávu, která bude chutnat právě vám.

1. Začínáme u kávovníku

Přestože běžně mluvíme o kávových zrnech, z botanického hlediska nejde o zrna. **Jsou to semena plodů kávovníku.** Kávovník je stálezelená tropická rostlina, které vyhovuje teplé podnebí. **Pěstuje se především v oblasti kolem rovníku, které se říká kávový pás.** Táhne se přes části Střední a Jižní Ameriky, Afriky i Asie.

Po odkvětu se na kávovníku objeví plody, často označované jako kávové třešně. Během zrání mění barvu a uvnitř se zpravidla ukrývají dvě semena. Právě z nich jednou může vzniknout náš šálek kávy. Jenže předtím je čeká ještě dlouhá cesta.

2. Arabica, nebo robusta?

V obchodech nejčastěji narazíme na dva druhy kávy – arabiku a robustu.

Arabica bývá jemnější a aromatičtější. Podle původu a zpracování v ní můžeme objevit ovocné,

květinové, čokoládové, karamelové nebo oříškové tóny. Je náročnější na pěstování a obvykle obsahuje méně kofeinu než robusta.

Robusta je odolnější, zpravidla výraznější, zemitější a hořčí a obsahuje více kofeinu. Často ji najdeme v espresso směsích, kterým může dodat plnější chuť a výraznější cremu.

A která je lepší? Tak jednoduché to není. **Kvalitní může být arabica i robusta a samotný název druhu nám o výsledné kvalitě kávy neřekne všechno.** Pokud ale hledáte jemnější a aromatičtější kávu, pravděpodobně vás bude více lákat arabica. **Máte-li raději výraznou, hořčejší kávu a silnější povzbuzení, může vám vyhovovat robusta nebo směs obou druhů.**

3. Na původu záleží

Stejný druh kávy může chutnat úplně jinak podle toho, kde vyrostl. Do hry vstupuje nadmořská výška, klima, množství srážek, půda, odrůda kávovníku i způsob pěstování a sklizně. Proto se na obalech kvalitnější kávy často uvádí země, oblast, někdy dokonce konkrétní farma nebo nadmořská výška.

Obecně se můžeme například u kávy z **Brazílie** setkat s čokoládovými, oříškovými a karamelovými tóny, u **Kolumbie** s karamelem, ovocem a čokoládou, zatímco **Etiopie** je známá květinovými, citrusovými a dalšími ovocnými tóny. **Keňské** kávy mohou být výrazně ovocné se svěží kyselostí a ve **Střední Americe** najdeme kávy připomínající čokoládu, karamel, oříšky i ovoce.

Berme to ale pouze jako orientační vodítko, nikoli pravidlo. Ani dvě kávy z jedné země nemusejí chutnat stejně. A právě objevování těchto rozdílů dělá z kávy tak pestrý svět.

4. Sklizeň je teprve začátek

Kávové třešně jsou sklizeny. Teď z nich potřebujeme získat semena a způsob, jakým to uděláme, může výrazně ovlivnit výslednou chuť.

U takzvané washed neboli promyté metody se dužina z plodů odstraní a zrna procházejí dalším zpracováním a promytím. Výsledná káva často působí čistěji a může v ní lépe vyniknout její původní chuťový charakter.

Při natural neboli suché metodě se celé kávové třešně suší i s dužinou. Kávy zpracované tímto způsobem mohou být výrazně ovocné, sladké a plnější.

Existuje také honey metoda, která navzdory svému názvu nemá s medem nic společného. **Slupka plodu se odstraní, ale část lepkavé dužiny zůstává při sušení na zrnu.** Výsledná chuť se může pohybovat někde mezi promytým a suchým zpracováním.

A tím možnosti zdaleka nekončí. Moderní producenti experimentují s různými druhy fermentace a dalšími postupy, díky nimž může mít káva velmi neobvyklé chuťové profily.

5. Zelené zrno zatím jako káva moc nevoní

Po zpracování a vysušení získáme zelenou kávu. Ta ještě zdaleka nevypadá ani nevoní jako hnědá zrnka, která známe z obchodu. **Zásadní proměna přijde až v pražírně.**

Během pražení probíhá v zrnech řada chemických reakcí, mění se jejich barva, struktura, vůně i chuť a vzniká množství aromatických látek. **Právě způsob pražení patří k nejdůležitějším věcem, které rozhodnou o tom, jak nám bude výsledná káva chutnat.**

6. Světlá, střední, nebo tmavá?

Na balíčku můžeme narazit na označení **light, medium nebo dark roast**, tedy světlé, střední a tmavé pražení. Není to přitom jen otázka barvy.

U světleji pražených káv zpravidla více vyniká charakter samotných zrn a jejich původu. Častěji můžeme narazit na ovocné, květinové a svěží tóny. Taková káva může mít výraznější kyselost, což nemusí znamenat chybu. Naopak – příjemná ovocná acidita může být její žádoucí součástí.

Střední pražení představuje jakýsi kompromis mezi charakterem zrna a chutěmi vznikajícími při pražení. Můžeme v něm najít sladší, karamelové, oříškové nebo čokoládové tóny, ale stále může zůstat zachována část ovocnosti kávy.

Čím tmavší pražení, tím více začíná výslednou chuť určovat samotný proces pražení. Káva bývá výraznější, hořčí a můžeme v ní vnímat tóny hořké čokolády, pražených oříšků nebo kouřovější charakter.

Pokud tedy tvrdíte, že nemáte rádi „kyselou kávu“, nemusíte měnit kávu úplně. Možná vám jen bude lépe vyhovovat o něco tmavší pražení. A pokud naopak hledáte ovocné a květinové chutě, zkuste světlejší.

7. Co znamenají všechny ty chutě na obalu?

„Čokoláda – karamel – lískový oříšek.“ Nebo třeba: „Jasmín – bergamot – broskev.“ Člověka pak může při pohledu na balíček napadnout: Přidali do kávy opravdu broskev?

U běžné neochucené kávy nepřidali. **Takzvané chuťové tóny jsou přirovnáním k vůním a chutím, které nám káva může připomínat.** Podobně jako u vína můžeme vnímat ovoce, květiny, kakao, koření, oříšky nebo karamel, aniž by byly tyto ingredience do nápoje skutečně přidány.

Neznamená to ani, že každý ucítí přesně to, co je napsáno na obalu. Jeden člověk může v kávě objevit jahody, druhý jiné červené ovoce a třetí jednoduše řekne: „Je příjemně ovocná.“ A všechny tři odpovědi mohou být v pořádku.

8. Zrnková, nebo mletá?

Pokud máme doma mlýnek, zrnková káva má velkou výhodu. Po namletí se výrazně zvětší povrch kávy vystavený vzduchu a aromatické látky začnou rychleji mizet. Proto je ideální namlít si jen tolik kávy, kolik právě potřebujeme.

To ale neznamená, že mletá káva nemůže být dobrá. Pokud mlýnek nemáme, důležitější je vybrat správnou

hrubost mletí pro způsob přípravy a otevřené balení dobře uzavírat. A hlavně nekupovat zásobu na půl roku dopředu.

9. Hrubost mletí mění chuť

Jeden mlýnek, stejná zrna – a přesto může výsledná káva chutnat pokaždé jinak. Důvodem je extrakce, tedy proces, při kterém voda z namleté kávy rozpouští látky vytvářející výslednou chuť a aroma.

Obecně platí, že pro džezvu používáme velmi jemné mletí, pro espresso jemné, pro moka konvičku jemné až středně jemné, pro překapávanou kávu střední a pro french press hrubší mletí.

Pokud voda protéká kávou příliš rychle nebo je mletí příliš hrubé, nemusí se z kávy uvolnit dostatek žádoucích látek. Pokud naopak extrakce trvá příliš dlouho nebo je káva příliš jemně namletá, může výsledná chuť působit nepříjemně hořce či svíravě. Právě mlýnek proto dokáže výslednou chuť změnit překvapivě výrazně.

10. Voda není jen voda

V šálku filtrované kávy tvoří naprostou většinu nápoje voda. Přesto se často soustředíme jen na kvalitu kávy a na vodu zapomeneme. **Její minerální složení přitom ovlivňuje, jaké látky se během přípravy z kávy uvolní a jak je následně vnímáme.**

Velmi tvrdá nebo chuťově výrazná voda může jemné tóny kávy potlačit. Problémem může být také voda výrazně páchnoucí po chloru. Na druhou stranu ani dokonale destilovaná voda není automaticky cestou k nejlepšímu šálku. Určité množství minerálů je pro extrakci žádoucí.

Pokud vám tedy doma káva dlouhodobě nechutná, přestože měníte zrna i recept, zkuste někdy změnit vodu. Rozdíl vás může překvapit.

11. A konečně přichází příprava

Teď už máme vybraná zrna, správně je nameleme a můžeme se pustit do přípravy. A možností je opravdu hodně.

Espresso využívá tlak a krátkou dobu extrakce a výsledkem je malý koncentrovaný nápoj. **Moka konvička** připraví výraznou kávu pomocí tlaku vznikajícího zahříváním vody. **French press** nechává namletou kávu několik minut louhovat přímo ve vodě a následně ji oddělí kovovým sítkem. **Překapávaná káva** nechává vodu postupně protékat vrstvou namleté kávy přes filtr. **Aeropress** kombinuje louhování a tlak a nabízí velké množství možností, jak si recept upravit. **Džezva** používá velmi jemně namletou kávu připravovanou společně s vodou bez následné filtrace.

Žádná z těchto metod přitom není automaticky nejlepší. Každá zvýrazní trochu jiné vlastnosti kávy – a nejlepší je jednoduše ta, která chutná vám.

12. Jak tedy vybrat kávu v obchodě?

Všechny informace můžeme nakonec převést do několika jednoduchých pravidel. **Máte rádi klasickou, výraznější kávu s čokoládovou a oříškovou chutí?** Hledejte spíše střední až tmavší pražení a chuťový profil s čokoládou, kakaem, karamelem nebo oříšky. **Chcete jemnější, sladší kávu?** Zkuste kvalitní arabiku se středním pražením.

Pokud vás naopak lákají **ovocné a květinové chutě**, podívejte se po světleji pražené arabice a sledujte chuťový profil na obalu. Máte-li rádi **výrazné espresso s hutnějším charakterem**, může vám vyhovovat espresso směs arabiky a robusty. A pokud připravujete **filtrovanou kávu**, nebojte se světlejšího pražení a ovocnějších profilů.

Pokud na obalu najdete datum pražení, původ kávy, způsob zpracování a doporučenou přípravu, máte před sebou další užitečné informace, podle kterých se můžete rozhodovat.

Od zrnka k vašemu šálku

Na chuti kávy se tedy nepodílí jediná věc. **Odrůda, země původu, místo, kde kávovník vyrostl, sklizeň, zpracování, pražení, čerstvost, mletí, voda a nakonec způsob přípravy** – každý krok může výsledný šálek trochu změnit.

A právě proto není potřeba hledat jednu „nejlepší kávu na světě“. **Mnohem zábavnější je postupně zjistit, jaká káva chutná nejlépe právě vám**.