



www.elavazza.sk

Nakupujte skvelú kávu Lavazza
a kávovary Lavazza BLUE on-line z
pohodlia domova.

Manuál svetom kávy

Lavazza je lídrom v kvalitnej káve a po celom svete známa ako symbol vynikajúceho talianskeho espressa a talianskeho lifestylu.

Milióny ľudí na svete sa prebúdzajú s vôňou kávy. Tá je štartom do nového dňa, životabudičom, spoločníčkou pre osamelých a zároveň rituálom na komunikáciu. Káva je len jedno slovo, ale má veľmi veľa podôb. No nie je káva ako káva. **Kvalita má meno Lavazza.**

Lavazza veľmi dbá na špičkovú technológiu a kontrolu kvality, už celé desaťročia sa intenzívne venuje oblasti výskumu. Výsledkom sú stále nové, lahodné kávové receptúry, ktoré potešia všetky zmysly, a vždy perfektná kvalita kávy.

LAVAZZA: DOKONALÉ PRESSO VŽDY A VŠADE

LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE



PROTE-CH
group s.r.o.

PROTE-CH group s.r.o., Ul. Svornosti 41, 821 07 Bratislava
Tel.: +421 2 455 276-61, -62, **E-mail:** corner@corner.sk
Web: www.lavazzacoffee.sk, www.protechgroup.sk



Počiatok kávy a jej rozšírenie do sveta

Bolo to práve v oriente, kde sa káva stála veľmi obľúbenou vo všetkých spoločenských triedach. Vo viacerých Arabských legendách sa spomína tento záhadný čierny a horký nápoj a jeho povzbudivé účinky. Avšak je to len tristo rokov, čo sa káva objavila aj na západe. Zatiaľ čo objavenie praženia kávy je úplnou náhodou, meno pochádza z rastliny, na ktorej káva rastie z regiónu Etiópe, Kaffa. Tu začala káva svoju dlhú púť, ktorá pokračovala cez Yemen a za krátko sa rozšírila do Arábie a Egypta, kde sa stala bežnou súčasťou každodenného života.

Po tom, ako v 16-tom storočí spevnili obchodné vzťahy medzi Východom a Západom, začal obchod s kávou medzi novým a starým svetom prekvitať. Trvalo však skoro 200 rokov, než sa dynamický trh zmenil na stabilný. V podstate až v roku 1600 sa na trhu presadili Holanďania a vytlačili tak Arábiu z prvého miesta v produkcii kávy. Práve tu sa behom niekoľkých rokov rozvinul Európsky trh s kávou. Pre kávovník je rok 1703 prelomový, vtedy ju totiž priniesli do Strednej a Južnej Ameriky ako súčasť kolonizácie.

V roku 1723 Holanďania a Francúzi vyviezli kávovník aj na Javu a neskôr aj na ostrov Martinique. Nadalej však Brazília - dnešný najväčší pestovateľ a výrobca kávy - ostáva pozemským kávovým rajom. Napriek Africkým koreňom káva zažila svoj najväčší rozkvet v Strednej a Južnej Amerike. Návrat kávy do svojej domoviny sa konal len nedávno, až po Prvej Svetovej vojne, vďaka Britom, ktorí nanovo podnietili pestovanie kávy v Strednej Afrike - na mieste, kde to všetko kedysi dávno začalo.



Prémia, ktorá robí z kávy neodmysliteľnú súčasť denných radostí

Exotický kávovník patrí do čeľade Rubiaceae, rodu Coffea, ktorý zahŕňa rôzne druhy (poznáme ich približne 60). Zaujímavé je, že len dva z nich sa pestujú a predávajú, a to Coffea Arabica a Coffea Canephora, známa aj ako Robusta. Vo voľnej prírode dokáže vyrásť až do výšky od troch do pätnástich metrov, no pre zjednodušenie zberu úrody sa ju pestovatelia snažia udržať vo výške nižšej ako tri metre. Sadence kávovníka potrebujú obvykle veľké množstvo vody, obzvlášť v období rastu.

Veľkosť úrody závisí od podnebia - tropické podnebie, kde nedochádza k veľkým klimatickým výkyvom, poskytuje kávovníku najlepšie podmienky.

Plod je zelený, oválny s kôstkou. Počas dozrievania mení farbu zo zelenej na jasne červenú alebo žltú čo značí, že plod je už zrelý, a svojou farebnosťou trochu pripomína divoké čerešne - preto sa tak aj nazývajú.



Hlavné zložky kávy

- 1.) **Kofeín:** Bol objavený na začiatku devätnásteho storočia, patrí do skupiny alkaloidov a je asi najznámejším prvkom kávy. Je to práve tá zložka, vďaka ktorej chutí káva horko. Percentuálna hodnota kofeínu sa mení podľa druhu kávy - Arabica alebo Robusta - a nestráca sa pri pražení.
- 2.) **Minerály:** hlavný prvkom je draslík, ale obsahuje aj malé množstvo vápnika a horčíka.
- 3.) **Proteíny:** praženie čiastočne proteíny vysušuje a z časti mení na hnedú zložku nazývanú „melanoidines“
- 4.) **Aminokyseliny:** pri pražení sa uvoľňujú a uniká z nich oxid uhličitý, postupne počas tohto procesu vytvárajú aromatické zložky
- 5.) **Tuk:** Táto zložka je zastúpená predovšetkým v kávových olejoch, ktoré sa nachádzajú vo vnútri zrnka . Vonkajšia časť zrnka obsahuje aj nepatrné množstvo vosku.
- 6.) **Sacharidy:** prispievajú k tvorbe hnedého pigmentu (melanoidín a karamel). Sú zastúpené sacharózou (vo vode rozpustnou) a hlavne celulózou (nerozpustnou vo vode). Predovšetkým sacharóza spolu s aminokyselinami, organickými kyselinami a trigonelínom vyvíjajú špecifickú vôňu pri pražení kávových zrníek. Zároveň však vytvárajú aj tisícky prchavých zložiek kávy.
- 7.) **Voda:** percentuálne množstvo obsiahnuté v zelenej káve sa odparovaním počas praženia zníži iba na približne 1% kávového zrna.
- 8.) **Karbohydráty:** prispievajú k tvorbe hnedého pigmentu (melanoidín a karamel). Sú zastúpené sacharózou (rozpúšťa sa vo vode) a hlavne celulózou (nerozpustná vo vode). Predovšetkým sacharóza spolu s amino kyselinami, organickými kyselinami a trigonelínom vyvíjajú špecifickú vôňu pri pražení kávových zrníek.
- 9.) **Voda:** percentuálne množstvo v zelenej káve sa zníži asi na 1% pri vyparovaní počas praženia.





Druhy kávy

Dnes máme možnosť výberu z množstva rôznych káv.

Ich rozdiely v chuti nezávisia však len od krajiny pôvodu, ale aj od odrody. Zrná kávy Arabica majú bohatú vôňu, sú veľmi výrazné so sladkastou a jemne kyslastou chuťou obsahujú menej kofeínu ako Robusta.

Robusta: zelená káva obsahuje približne od 1 do 1,4% kofeínu.

Coffea Canephora (Robusta) objavili a klasifikovali ju až na konci devätnásteho storočia. Táto rastlina rastie predovšetkým v Afrike, Ázii, Indonézii a Brazílii. Predstavuje asi štvrtinu svetovej produkcie kávy. Po pražení Robustu spoznáte v chuti plným čokoládovým tónom a dlhou výraznou dochuťou.



Pestovanie

Kávovým zrnkám sa za celú históriu jedla venovalo asi najviac pozornosti spomedzi všetkých zŕn. Dlhá cesta, ktorá končí šálkou voňavého nápoja sa začína zberom úrody. V priebehu 7-8 mesiacov sa opelené kvietky zmenia na jasne červené alebo žlté plody, čo znamená, že dozreli. Všetky „Čerešne“ ale nedozrievajú v rovnaký čas, trvá aj niekoľko týždňov, než sú naozaj všetky pripravené na zber. Výnimočný zber sa odohráva vždy pred a po hlavnom zbere. Klimatické podmienky sa menia v závislosti od krajiny a preto sa aj termín zberu môže byť rozdielny.

Zrelý plod sa zbiera buď manuálne alebo špeciálnymi strojmi na zber, ktoré celý proces výrazne urýchlia. Výberový zber a hromadný zber sú dva celosvetovo zaužívané výrazy spájané so zberom kávy. Zber triedením prináša rovnomerný zber vysokej kvality už od prvého dňa. Zberači vyberajú a zberajú len úplne zrelé „čerešne“. Na dosiahnutie vynikajúcich výsledkov sa zberači musia k tomu istému kríku vrátiť viac krát počas niekoľkých týždňov.

Hromadný zber, sa používa na rozsiahlych plantážach. Keď nastane čas dozrievania, všetky „čerešne“ sa zbierajú naraz ručne, alebo za pomoci špeciálneho náradia. Tento spôsob je samozrejme rýchlejší, avšak do zberu sa dostanú aj nezrelé alebo prezreté čerešne. Kvalitatívna prebierka prebieha až po zbere. V oboch prípadoch sa zrelý plod musí rýchlo obráť, aby nezačal prezrievať, čo by viedlo k nežiadúcemu hnitiu čerešní priamo na kríku.



Spracovanie

Po zbere sa káva presúva do výrobnjej oblasti. Na konci tohto procesu je zelená káva pripravená na vývoz.

Používajú sa tri metódy:

1. Suchá metóda:

Najstaršia známa metóda, ktorá sa používala už v dávnych časoch Arabmi na strednom východe. Používa sa dodnes v oblastiach, kde suché podnebie uľahčuje sušenie „čerešní“. S touto metódou, ktorá je lacnejšia a vyžaduje si menej práce, sa úroda hneď po zbere poukladá do tenkých vrstiev a nechá sušiť vonku asi dva až tri týždne.

Po pobyte pod slnečnými lúčmi nasleduje odkôstkovanie v špeciálnych strojoch, aby sa oddelili zrnká od dužiny a dvoch ochranných vrstiev. Táto metóda sa bežne používa hlavne v Brazílii, Západnej Afrike a Juhovýchodnej Ázii (Vietnam, Laos).

Prináša tzv. prírodnú kávu, ktorá má rôzne farby a odlišuje sa svojou žlto-zelenou (Arabica) alebo hnedo-zelenou (Robusta) farbou.

2. Mokrú metódu (praná, alebo washed):

Mokrú metódu sa používa najviac v Mexiku, Kolumbii, Keni, Tanzánii a v Indii.

Zdokonalili ju Holanďania v roku 1740 a používa sa v krajinách s pomerne daždivým podnebím. Od suchej metódy sa líši predovšetkým tým, že je náročnejšia a vyžaduje si viac práce. „Čerešne“, ktoré musia byť zrelé a skoro rovnakej farby sa umiestnia do stroja na lúpanie, ktorý odstráni vonkajšie vrstvy od zrnka. Tento proces musí začať najneskôr do jedného dňa od zberu, pretože sa treba vyvarovať predčasnej fermentácii, ktorá má nasledovať až v ďalšom kroku, a to ponechaním zrníek vo veľkých nádržiach s vodou jeden až dva dni. Počas fermentácie sa úplne oddelí oplodie od zrníčka. Potom sa zrníčka umyjú a vysušia na slnku, alebo pomocou mechanických sušičov. Touto metódou si zrnko zachová svoj pergamen a striebornú „blanku“. Musí sa však skladovať v dobre vetraných priestoroch. Je to jedna z najkvalitnejších káv, nielen kvôli svojmu vzhľadu (zelenomodrá Arabica a Zelenožltá Robusta). Káva spracovaná takýmto spôsobom sa označuje aj ako „praná“ káva.

3. Polopraná (semi-washed):

K tradičným metódam pridáme ešte jednu, takzvanú „semi-washed“, používanú za posledných pár rokov, najprv v Costarike a potom v iných krajinách, napr. v Kolumbii a Brazílii. Hneď po zbere špeciálny stroj oddelí dužinu a oplodie od zrnka. Proces vynecháva fázu fermentácie alebo sušenia sušičmi na slnku pre oddelenie oplodia. Navyše šetrí vodu, čo je v týchto krajinách prínosom. Káva, ktorá sa vyrobí týmto spôsobom je označovaná aj ako „semiwashed“.





Výber a čistenie

Po celom procese zberu káva podstúpi ďalšiu sériu výberov, ktoré ju roztriedia do kategórií podľa jej komerčnej hodnoty (prihliadajúc na veľkosť zŕn, stupeň poškodenia a vlastnosti chuti), na základe medzinárodného hodnotenia a podľa potrieb zákazníkov. Potom sa balí do 60-70 kg vriec a je pripravená na svoju dlhú cestu loďou do iných krajín. Keď káva dorazí na cieľové miesto, putuje na praženie, kde sa ešte viac dbá na kvalitu a preto zrnká opäť prejdú čistením a výberom ako aj sušením, denzimetrickou a optickou selekciou. Pokiaľ káva neprešla žiadnym triedením v krajine pôvodu, tak ním musí prejsť pred pražením. Špeciálne stroje, známe ako dichromatické optické skenery preverujú farbu každého zrnka v rýchlosti asi 400 zrníek za sekundu.

Zrnká, ktoré sú mimo farebný rámec sa vylučujú, pretože môžu byť poškodené a mohli by ovplyvniť výslednú chuť kávy. Po starostlivom vytriedení nečistôt a nevhodných zrníek je káva pripravená na praženie.

Vytváranie zmesí

Vytváranie vynikajúcich zmesí je úlohou profesionálnych ochutnávačov, známych ako „cuppers“, ktorí si na základe mnohých skúseností vypestovali neobyčajný cit pre chuť a vôňu. Vďaka týmto zmyslom vyberajú a miešajú rôzne druhy káv, aby dosiahli špecifickú želanú chuť. Je známe, že tajomný pôžitok a harmónia zmesí sa dosiahne miešaním kávových zŕn z 5-6 rôznych krajín pôvodu, či zmesí Arabiky a Robusty, ako aj zŕn spracovaných rôznym spôsobom. Všetky tieto elementy určujú jedinečné kvality a charakteristiku kávy, výsledkom by mal byť vyvážený produkt s jasne vymedzenou chuťou, vôňou a štruktúrou. Samozrejme, čím väčší podiel v zmesi patrí Arabike, tým je káva kyselšia, aromatickejšia a sladšia. Zmesi, ktoré sú z Arabiky a Robusty sú štruktúrovanejšie, majú silnejšiu, róznejšiu príchuť a čokoládovú arómu.

Keď to zhrnieme, tak konečná zmes je výsledkom spojenia skúseností, umenia a techniky.

Pre záruku, že spotrebiteľia vždy dostanú rovnakú kávu, „cuppers“, ktorí pracujú pre najdôležitejšie spoločnosti vyrábajúce kávu, pravidelne navštevujú pestovateľské oblasti a kontrolujú novú úrodu, a tým zabezpečujú dodávku kvalitných zŕn pre svoje špeciálne receptúry.





Praženie

V podstate je to práve pražením, čím káva získava svoju zvláštnu príchuť. Je to rozhodujúci proces, ktorý zahŕňa ohrievanie zrníek. Teplota sa zvyšuje podľa požadovanej výslednej chuti. Procedúra ovplyvňuje a mení fyzickú aj chemickú štruktúru zrníek, ich vzhľad a celkový stav.

Hlavné fázy procesu praženia:

- Pri 50 stupňoch Celzia vidíme na zrnkách prvé zmeny
- Pri teplote od 60 do 70 stupňov Celzia sa zo zrníek vyparí voda a začne sa vysúšať
- Pri 100 stupňoch nadobudnú zlatistú farbu a vôňou pripomínajú pečúci sa chlieb
- Od 150 do 180 stupňov sa zrnká zväčšia, začnú sa lesknúť a zhnednú
- Medzi 200- 230 stupňami Celzia praženie dosahuje optimálnu úroveň



Pri takej vysokej teplote je veľmi dôležitý čas praženia, po celom procese sa zrnká musia rýchlo vybrať a nechať vychladnúť. Teplo rozvíja aromatické vlastnosti zrníek, a preto nastavením teploty, pri ktorej praženie prebieha docielime kávu, ktorá sa líši nielen farbou, chuťou ale aj vôňou.

Pražená káva môže mať svetlú, stredne tmavú alebo tmavú farbu. Najtradičnejší spôsob praženia je vloženie zelených kávových zrníek do rotujúceho vyhrievaného cylindra. Zrnká sa pražia, dotykcom vnútorných stien cylindra. Keď sú už na povrchu upražené, musia sa nechať ochladiť, aby sa zastavil proces praženia v zrne.

Nové poznatky a technológie prinášajú aj nové procesy praženia, dnes sa zrnká pražia pomocou horúceho vzduchu.

Tento nový systém zabraňuje dotyku zrníek so stenami stroja. Zrnká sa vznášajú vo vzduchu a každé sa praží rovnomerne. Je taktiež jednoduchšie kontrolovať a meniť teplotu podľa druhu zrnka a výsledného určenia kávy, ktorá zo zrn vznikne: Mocha, filter alebo espresso.

Po ukončení praženia sa káva musí rýchlo ochladiť. Túto metódu používajú najväčšie svetové spoločnosti, aby dosiahli špecifické, konštantné a najmä rovnaké praženie.





Chemické a fyzikálne zmeny:



Praženie mení fyzickú ako aj chemickú štruktúru kávy. Napríklad, hnedý odtieň zrníka je spôsobený scukornatením a karbonizáciou celulózy. To nie je všetko. Objem zrnka sa zväčší o 40-50%, jeho váha sa zníži o 18-20% vďaka vypareniu vody a zrnko zmiešaním s oxidom uhličitým vytvorí typické kávové arómy. Vďaka vypareniu vody klesá vlhkosť zrna z 12-13% len na 1%.

Oxid uhličitý, ktorý sa tvorí prirodzene v kávovom zrnku tak tiež ovplyvňuje jeho štruktúru - formou reakcií, ktoré vytvárajú viac ako tisíc neviazaných aromatických zložiek. Niektoré látky sa rozpadávajú, iné zase vznikajú, uvoľňujúc esenciálne oleje, ktoré vyzdvihnú aromatickú zložku zrnka. Obsah kofeínu v káve zostáva po pražení nezmenený.

Keď už je káva upražená, nemala by byť vystavená teplu, svetlu, vlhkosti a kyslíku, pretože tieto faktory výrazne pôsobia na kvalitu upražených zrn. Ak na praženú kávu pôsobia tieto faktory dlhšie ako 24 hodín, káva oxiduje. Olej z povrchu zrn sa vytráca a arómy začínajú postupne tuhnúť. Káva nadobúda nevýraznú chuť a nepríjemnú arómu.

Cieľom popredných výrobcov kávy je, aby sa k zákazníkovi dostal produkt v plnej kvalite. Výskumy priniesli veľa inovácií ako napríklad vákuové balenie kávy, ktoré zaručí jej trvácnosť a to, že káva ostane dlho čerstvá a zachová si svoju charakteristickú vôňu a chuť. Súčasťou balenia sú viacvrstvé materiály, ktoré sa používajú na zabránenie styku s kyslíkom. Aby sa zabránilo strate kávových aromatických zložiek a zhorknutiu, po otvorení balenia by sa káva mala uschovávať v tmavej, vzduchotesnej nádobe, najlepšie aj priamo v chladničke.

Je to dôležité pre dlhú trvácnosť kávy a pre zachovanie jej vône a chuti. Pokiaľ sú zrnká vystavené oxidácii - pôsobeniu vzduchu, ich kvality sa pomaly strácajú.





Káva bez kofeínu

Káva bez kofeínu je alternatíva bežnej kávy pre ľudí citlivých na kofeín, ktorí sa nechcú vzdať pôžitku z dobrej šálky kávy. Odstraňovanie kofeínu zo zrní sa uskutočňuje ešte pred pražením. Kofeín patrí do skupiny alkaloidov a jedna šálka pripravenej kávy ho obsahuje od 50 do 150 miligramov, v priemere teda cca 80 miligramov, v závislosti od typu kávy a spôsobu prípravy. Kofeín funguje ako povzbudzujúca látka, znižuje pocit únavy, pomáha nám udržiavať pozornosť a podporuje trávenie.

V kozmetike sa používa ako aktívna zložka v mnohých plet'ových prípravkoch.

Metódy na odstránenie kofeínu:

Používajú sa tri metódy, všetky sa aplikujú ešte pred pražením kávových zrní:

- organické rozpúšťadlá
- voda
- oxid uhličitý

Zrh s kávou

Stúpajúca popularita robí z kávy dôležitý obchod v svetovej ekonomike.

Posledné storočie zohralo najväčšiu rolu vo vývoze kávy z pestovateľských oblastí. Káva je známa a obľúbená skoro v každej krajine sveta a to je dôležitý fakt, ktorý znamená veľa nielen pre výrobcov, ale aj pre dovážajúce krajiny. V celosvetovej ekonomike káva predstavuje jednu z najdôležitejších exportných komodít, spolu s ropou, oceľou a pšenitou.

V roku 1963 vznikla medzinárodná organizácia kávy (ICO - International Coffee Organization), pre potreby kontroly stále narastajúceho obchodu s kávou. Má sídlo v Londýne a jej členmi sú skoro všetky krajiny pestujúce kávu. ICO je jedno veľké fórum, ktoré sa zaoberá kávovými záležitosťami - od kvality, cez použité materiály, až po postupy výroby, zhromažďovanie nových informácií na trhu a podporu konzumácie kávy.





Pestovateľské krajiny

V dnešných časoch sa vypestuje približne 110 miliónov vriec kávy ročne z toho dve tretiny sú predmetom exportu z pestovateľských krajín. Štandardná váha vriec je 60 kg.

Približne 60 krajín sveta pestuje kávu, najdôležitejšími sú:

- **Krajiny Južnej Ameriky:** Brazília drží prvé miesto vo svete, ale Venezuela, Kolumbia a oblasti okolo Ánd na strane Tichého Océanu (Ekvádor, Peru, Bolívia), taktiež pestujú kávu. Vo vnútrozemí sa káva pestuje v Paraguaji, na severe je to Guayana a Surinam.
- **Stredná Amerika a ostrovy:** v týchto oblastiach môžeme ochutnať úrodu z Veľkých Antíl (Kuba, Dominikánska republika, Haiti, Jamajka a Puerto Rico), kávu z Malých Antíl (Guadaloupe, Trinidad a Tobago) a ešte z krajín pri ústiach riek (Guatemala, Honduras, Nikaragua, Panama a Costa Rica). Južnejšie sa káva pestuje iba v Mexiku.
- **Afrika:** produkcia sa sústreďuje v oblastiach: Pobrežie Slonoviny, Guinea, Sierra Leone, Libéria, Ghana, Togo, rovníková Guinea, Gabon, Kamerun, Zaire, Stredoafriická republika, Kongo, Etiópia, Uganda, Tanzánia, Rwanda, Burundi, Angola, Réunion a Madagaskar.
- **Ázia:** Orient si veľmi dlho držal prvenstvo v pestovaní kávy. Patrí sem Vietnam, kde sa v poslednom čase produkcia kávy výrazne zvýšila a poskočil na tretie miesto v celosvetovej produkcii. Významná je taktiež výroba kávy v Indonézii, Jemene, Indii, Sri Lanke, Filipínach a Malajzii.
- **Oceánia:** len pár ostrovov produkuje kávu, najdôležitejší z nich je Nová Guinea

Približne 36% z celosvetovej produkcie kávy tvorí „praná“ Arabica. Pestuje sa vo všetkých krajinách Strednej Ameriky a v severnej časti Južnej Ameriky (Kolumbia, Peru a Ekvádor), v Afrike (Kamerun, Etiópia, Keňa, Tanzánia) a v Indii. „Prírodná“ Arabica tvorí asi 25% produkcie a pestuje sa predovšetkým v Brazílii, na Kube, Haiti, v Etiópii a Indii.

Robusta predstavuje zvyšných 38% svetovej produkcie a pestuje sa v Afrike (Kamerun, Pobrežie Slonoviny, Stredoafriická Republika, Uganda a Zaire), Brazílii, Indonézii a Vietname.



Spotreba kávy vo svete (Taliano):

Celosvetovo známym kliše je, že prvé miesto ako „kávičkári“ obsadili jednoznačne Taliani.. Postačí nám prezrieť si štatistiky spotreby kávy v iných Európskych krajinách, podľa ktorých sa Taliansko radí až za Škandinávské krajiny.

Treba vziať do úvahy fakt, že chuť kávy a spôsob prípravy sa mení od krajiny ku krajine. Pokiaľ by sme sa vybrali na pomyselnú púť so začiatkom v Severnej Európe, zistili by sme, že klasická zmes sa skladá z druhu Arabica a k príprave nápoja sa často využíva lúhovanie a filtrácia.

Výsledkom je aromatická a výborná káva, ktorá sa pije hlavne počas hlavných denných jedál, ale takisto aj ako jemný nápoj kedykoľvek počas dňa. Čím sa presunieme ďalej na juh, budeme mať možnosť nájsť v zmesi viac zŕn kávy Robusta, ktoré robia kávu plnšou a čokoládovejšou. Ochutnať kávu, ktorá prechádza dlhším procesom praženia je pripravovaná za pomoci espresso strojov. Nie je však vhodná na popíjanie počas jedla, ale ideálne je piť ju hneď ráno na „na prebratie“, po obede alebo pri zvláštnych príležitostiach počas dňa, no zakaždým len malý pohárik. Vďaka týmto tradíciám sa v Taliansku v skutočnosti vypije menej kávy ako v iných krajinách v Severnej Európe, aj napriek tomu, že Taliani vypijú veľké množstvo šálok kávy, sú to ale šálky celkom maličké.

Domácnosti jednoznačne predstavujú „kráľovstvá“ kávy. 70% kávy pijú práve doma a len 30% si Taliani užívajú mimo domova. Podľa štatistík v snečnom Taliansku uprednostňujú kávičku hlavne ráno a po obede. Spotreba k večeru a po večeri očividne klesá. Obe pohlavia, muži aj ženy vypijú bez rozdielu rovnaké množstvo kávy, každý deň približne 2 až 3 šálky. S pribúdajúcim vekom spotreba kávy narastá.

Espresso



Krémové, s plnou chuťou, krásne voňajúce: nezameniteľná charakteristika svetovo obľúbenej a v Taliansku najobľúbenejšej kávy.

Nezameniteľný vzhľad, intenzívna a silná chuť, bohatá aróma urobili z espressa jeden zo symbolov Talianska v celom svete.

Táto zásluha patrí nápaditosti, s ktorou Taliani zmenili prípravu kávy. Z jednoduchého zmiešania mletej kávy a horúcej vody urobili umelecké dielo. V Taliansku nie je káva len tak nejakým nápojom. Pitie kávy je u nich rozkošou, rituálom a predovšetkým „chuťou“, ktorá je známa a vyváža sa do celého sveta.

V taliančine slovo „espresso“ znamená „rýchlo urobené“. Pôvod tohto názvu spočíva v jedinečnej metóde prípravy kávy pod tlakom s použitím špeciálneho stroja, na želanie zákazníka.. Výsledkom špeciálnej procedúry extrakcie kávy je koncentrovaný nápoj s intenzívnou chuťou a vôňou.



Espresso

Pozrime sa na základné vlastnosti dobrého espressa:

- **Krém:** Je výsledkom zmiešania plynu (CO2) a olejov, ktoré obsahuje káva
- **Chuť:** je plná a výrazná
- **Vôňa:** Je veľmi intenzívna



Teraz pristúpime k postupu, akým sa espresso pripravuje. Ako sme už spomenuli, procedúra je hotovou alchýmiou, veľmi precíznou a na druhej strane veľmi jednoduchou.

„Premena“ je podmienená takzvanými „štyrmi M“. Je to kombinácia 4 faktorov - 4 slov, ktoré v taliančine začínajú na M: Zmes, zomletie, stroj na espresso a skúsenosti osoby, ktorá kávu pripravuje (baristu). Každý z faktorov predstavuje rovnú štvrtinu úspechu prípravy naozaj kvalitnej kávy. Záleží na skúsenostiach baristu, či vyberie vhodnú zmes, ktorá sa po správnom zomletí v spojení s profesionálnym strojom zázračne premení v perfektne pripravené a naservírované espresso.

„Vizitka“ Espressa

Predstavíme Vám jedinečné vlastnosti perfektného espressa:

Teplota šálky espressa sa pohybuje medzi 75-80 stupňov Celzia.

V Taliansku je jej objem priemerne 25-30 ml

Ideálny krémový povrch je kompaktný a odolný s orieškovou farbou. Nikdy nesmie byť príliš nadýchaný ani riedky, príliš svetlý či tmavý.

Porcelánová šálka musí byť biela, tvarovo kónická a predhriata na teplotu 35-40 stupňov. To udrží krém kompaktný a zabráni, aby káva rýchlo vychladla.

Pre vychutnanie si svojej lahodnej šálky kávy zohráva dôležitú rolu aj bohatý a hustý krém na povrchu, ktorý je umocnený príjemnou arómou.

Ak sú šálky oválne a široké, narušia povrch krému. V obchodoch nájdete nespočetné množstvo šálok, no nie všetky sú vhodné na prípravu naozaj dobrej kávy. Lavazza preferuje porcelánové šálky pre ich vyššiu kvalitu, lesk a výbornú odolnosť voči prudkým zmenám teploty a čistiacim prostriedkom. Biela farba šálky umožňuje zachytiť i tie najjemnejšie odtiene vo farbe krému.

Espresso lungo: väčšie espresso, taktiež 6,5-7 gramov čerstvej kávy, ale výsledné množstvo nápoja je okolo 40 ml.

Espresso macchiato: espresso s pridaním teplého napeneného mlieka.

Macchiato studené : espresso s pridaním mlieka izbovej teploty (na požiadanie)

Cappuccino: Espresso pripravené v cappuccino šálke s pridaním napeneného mlieka

Latte macchiato: Espresso pridané do horúceho mlieka. Príprava: v mliekovke napeníte 1,5 % mlieko prelejte ho do skleneného pohára a pridáte espresso



Cappuccino

Symbol talianskej kávy po celom svete. V Taliansku je neodmysliteľnou súčasťou raňajok, ale inde vo svete sa podáva väčšinou ako lahodný dezert kedykoľvek počas dňa. V oboch prípadoch je však zaručeným úspechom. Prečo sa vlastne volá cappuccino?

Zdá sa, že názov vznikol zlúčením farby oblečenia, ktoré nosia mnísi Kapucíni a odtieňom, ktorý vznikne zmiešaním mlieka a kávy. Hustý krém pre cappuccino tak charakteristický vznikne spenením mlieka naparovaciu dýzou na espresso stroji. Práve ním sa cappuccino odlišuje od klasického latte. **Pravé talianske cappuccino má krásnu nadýchanú, ale celistvú penu bez veľkých bubliniek.** Na prípravu perfektného cappuccina vplýva nielen kvalita mlieka, ale aj veľa iných faktorov ako napríklad: správny tvar, materiál, spôsob napeňovania, servírovanie a profesionalitu barmana.

Výroba cappuccina:

Na výrobu perfektného cappuccina treba:

- zatiaľ čo peníte mlieko pripravte šálku espressa. Pokiaľ ste ho pripravili dlhší čas pred výrobou mlieka, môže nadobudnúť spálenú príchuť.
- napeňujte mlieko kým nedosiahne teplotu 65-70 stupňov.

Správny pomer cappuccina je: 1/5 espressa, 2/5 mlieka a 2/5 peny - napeňeného mlieka).

