

Káva

- **je pochutina** =
- obsahuje **alkaloid kofein** – až 2,5 % - působí **povzbudivě na CNS a na krevní oběh**

- jsou **semena kávovníků**
- nejpěstovanější druhy kávovníku - **ARABICA, ROBUSTA, ARABUSTA**
- **nejvíce se pěstuje v** -
- **ARABIKA** -



1) sklizeň

- **ruční sběr** (na kvalitu - pouze zralé červené plody,)
- **strojový sběr** (Brazílie) - sklízí se kombajny všechny plody na keři, rozhodující je množství

2) zpracování kávových plodů v pěstitelské zemi

- **suchá cesta** = nižší kvalita, **bobule se suší na slunci a následně loupou**
- **mokrý cesta** = vyšší kvalita, **bobule se máčí, dužina se nechá zkvasit**



3) zpracování kávových plodů ve spotřebitelské zemi

- **pražení** – při teplotě nad 200°C, vznik kávového aroma, **různé odstíny pražení**
- **míchání směsí a mletí**

4) vady kávy

- liška = zapáchající zrno
- **výrobní vady** - přepražení, nedopražení, **ucha** (dutá přepražená zrna)
- **vady vznikající při skladování** - **žluknutí tuku**, vyčichnutí, cizí pachy

5) skladování kávy

sucho, T do 15°C, **chránit před UV zářením a teplem**, odděleně od zboží s výraznými pachy

6) balení kávy

- **vakuové** – bez kyslíku, pouze mletá káva (**trvanlivost až 2 roky**)
- **v ochranné atmosféře** – obvykle CO₂ nebo dusík (**trvanlivost až 1 rok**)



7) tržní druhy kávy

- **zrnková, mletá** - jednodruhová nebo směsí, **značky výrobců** -
- **ochucená** -
- **bez kofeinu** -
- **instantní** – prášková, granulovaná nebo **vymražovaná (kousky) = sušená mrazem** - označení **GOLD** **GOLD inst. kávy** -
- **směsí pražené a zelené kávy (GREEN)** -





8) Příprava kávy - mletí

hrubší -
 jemná -
 prášková -



Otázky k tématu káva:

1. Proč se káva řadí mezi pochutiny?
2. Jaký účinek má káva na lidský organismus?
3. Uveďte pěstované druhy kávovníků!
4. Jaké přednosti má arabika?
5. Ve kterých zeměpisných oblastech se pěstují?
6. Jak se sklízí a upravují kávová zrna?
7. Uveďte typické vady kávy!
8. Vysvětlete rozdíl mezi vakuovým balením a balením v ochranné atmosféře!
9. Jaké podmínky je nutno dodržet při skladování a vystavování kávy, aby nedošlo ke snížení jakosti?
10. Charakterizujte základní tržní druhy kávy!
11. Jaké přednosti má instantní káva s označením GOLD? GREEN?
11. Jaká hrubost mleté kávy je nezbytná pro přípravu kávy v:
 džezvě, pákovém nebo automatickém espresso, mokka kávovaru, překapávači kávy, French Pressu a pro přípravu Českého turka?