

knihá o kávě

PRŮVODCE

SVĚTEM KÁVY

S RECEPTY

NA DOMÁCÍ

PŘÍPRAVU





1 Káva jako rostlina

PĚSTOVÁNÍ KÁVY 10–23

Kávovník / Výběrová káva / Komoditní káva

SKLIZEŇ KÁVY 24–31

Sběr kávy

ZPRACOVÁNÍ ZRN 32–45

Suché zpracování (natural, dry-processed) /

Mokrě zpracování (fully-washed, wet-processed) /

Medové zpracování (honey-processed) /

Anaerobní zpracování /

Loupání a třídění zrn, vývoz a doprava



2 Z plantáže do pražírny

PRAŽENÍ 48–57

Umění pražení / Cupping / Proces pražení

3 Příprava kávy

NEŽ ZAČNETE S PŘÍPRAVOU KÁVY 60–65

Balení kávy / Doba spotřeby / Skladování kávy /

Moc čerstvá káva?

MLETÍ KÁVY 66–79

Jak kávu pomlít / Domácí mlýnky / Profesionální mlýnky /

Jednotlivé části mlýnků



DOMÁCÍ PŘÍPRAVA 80–115

*Úvod do alternativních metod přípravy kávy / Konvice / Váha /
Druhy filtrů / Voda / Měření času / Blooming / V60 / Kalita wave /
Chemex / Clever dripper / Origami / Next level pulsar brewer /
French press / Aeropress / Vakuum pot / Electric dripper /
Domácí poloautomatické & automatické kávovary /
Kapslové kávovary / Instantní káva*

PROFESIONÁLNÍ KÁVOVARY 116–139

Kávovar / Čištění kávovaru

ESPRESSO 140–167

*Cesta espressa / Jak poznáte espresso? / Parametry espressa /
Jak připravit espresso / Nastavení mlýnku a mletí kávy na espresso /
Správně připravené espresso / Podextrahované espresso /
Přeextrahované espresso / Moderní techniky espressa*

CAPPUCCINO 168–193

*Jak poznáte cappuccino? / Mléko / Konvičky / Jak našlehat mléko /
Jak připravit cappuccino / Technika latte art*



4 Káva jako nápoj

NÁZVY KÁV V NÁPOJOVÝCH LÍSTCÍCH 196–205

RECEPTY 206–223

*Ingrediencie / Cascara / Čaj z kávových květů / Cold brew coffee /
Irská káva / Caffè shakerato / Affogato / Ledové cappuccino /
Ledové caffè latte / Frappé / Japanese iced coffee / Coffee ice cubes /
Espresso tonik / Bižudrink / Miramare*

PETRA VESELÁ A JEJÍ PŘÍBĚH... 224

KÁVOVÉ KURZY 225

PODĚKOVÁNÍ 228

PRAŽÍRNY 229

KAVÁRNY 229–232





ÚVOD

Ani se mi nechce věřit, že už je to taková doba, co jsem Knihu o kávě vydala poprvé. Bylo to v roce 2010 a od té doby se toho opravdu hodně v tom našem kávovém světě událo a změnilo. Pojem výběrové kávy už zdaleka není tak neznámý a dobře připravená káva je pro většinu z nás samozřejmostí. Nejen u nás v Česku, ale po celém světě se s dobrými kavárnami a také pražírny roztrhl pytel a je z čeho vybírat.

Nové metody přípravy kávy, překapávače, kávovary, mlýnky, šikovné doplňky... Máme takových možností, že příprava kávy je jedna velká radost. A to platí nejen pro domácí uživatele, ale i pro baristy a kavárníky.

Klimatické změny a také vyšší poptávka po výběrové kávě mění situaci i u farmářů. Kávu pěstují ve vyšších nadmořských výškách, než bývalo obvyklé, šlechtí odolnější odrůdy a vymýšlejí nové metody zpracování kávy.

Co se změnilo od prvního vydání pro mě? Podívala jsem se několikrát na plantáže, měla jsem možnost zasedat v porotě ve finálových kolech na mistrovství světa baristů. Potkala jsem svého manžela, což určilo další cestu v mém kávovém i osobním životě. Prodala jsem kavárnu a s manželem jsme vylepšili naše dvě školicí centra. A nakonec jsme si založili vlastní pražírnu kávy, což nám otevřelo nové obzory a možnosti.

Tato kniha je novým, kompletně přepracovaným vydáním původní Knihy o kávě, ale čerpá také z Velké knihy o kávě, reaguje na současné trendy a soustředí se tentokrát o trochu více na domácí nadšence. Největší změny představím právě v oddílu o domácí přípravě kávy. Ať už se řadíte mezi domácí nadšence nebo kávové profesionály, doufám, že vám Kniha o kávě přinese mnoho inspirace a šálků dobré kávy.



SBĚR KÁVY



Po uzrání plodů kávovníku přichází na řadu sběr. Doba sklizně záleží na zeměpisné poloze. V některých zemích okolo rovníku, kde je velmi stabilní klima, mohou kávu sklízet během celého roku. V ostatních zemích se doba sklizně hodně liší.

Sklizeň začíná v nižších nadmořských výškách, protože tam kávové třešně zrají rychleji. Poté sběrači pomalu postupují do vyšších poloh. Kávy z nižších poloh jsou levnější, a ne tak kvalitní. Celá sklizeň v různých polohách trvá okolo 6–8 týdnů. Existuje několik možností, jak kávové třešinky z keřů posbírat.

RUČNÍ SBĚR

Některé plantáže leží vysoko v horách. Ruční způsob je jediný, který mohou využít. Stráně na mnoha plantážích jsou tak strmé, že se tam žádný stroj nedostane.

Výběrovou kávu sbírají farmáři hlavně tímto způsobem, tedy ručně. Trhání jednotlivých plodů trvá déle než u ostatních metod sběru. Proto je takto sbíraná káva dražší, ale je samozřejmě i o to kvalitnější. Při tomto způsobu sběrači nepoškodí ani kávovníky, ani zelené, ještě neuzrálé plody. Majitelé farem sběrače učí a hlídají, aby sbírali jen opravdu uzrálé plody. Jsou totiž placeni od množství nasbíraných třešní a často sbírají i ty nezralé.

ČESÁNÍ

Další možností ručního sběru je tzv. stripping. Česky bychom tento způsob nazvali česání. Sběrači berou do ruky celou větev. Začínají u kmenu keře a až po okraj větve strhnou všechny plody, které na větvi uzrály, najednou do košů. Tato metoda je rychlejší, ale už není tak šetrná k samotným kávovníkům. Zbytečně tak sbírají i zelené, neuzrálé plody. Nasbírané plody proto musí zemědělci dále třídit. Strippingem sbírají kávové plody hlavně v Brazílii.

- Sběrači kávy na farmě Elida Estate v Panamě trhají uzrálé červené třešně. Při období sběru přijedou s celou rodinou a několik měsíců žijí přímo na plantáži.



SUCHÉ ZPRACOVÁNÍ (NATURAL, DRY-PROCESSED)



Tato metoda patří mezi ty jednodušší a většinou finančně méně náročné. Mimo jiné je to i nejstarší metoda zpracování kávy.

Suchou metodu využívají téměř všude na světě, protože k ní nepotřebují vodu. V mnoha oblastech ani jinou možnost zpracování nemají. Nejčastěji ji využívají v Etiopii nebo například v Brazílii.

Kávové třešně farmáři ihned po sběru rozprostrou na zemi (nebo například na betonových podlahách), a to rovnoměrně tak, aby ke všem mohl stejně vzduch a sluneční paprsky.

Působením všech těchto vlivů třešinky postupně schnou. Zemědělci musejí plody pravidelně obracet a prohrabávat, aby všechny kávové třešně uschly rovnoměrně. Na noc plody přikrývají, aby se k nim nedostala vlhkost, a zrnka tak nezačala hnit.

V poslední době jsou čím dál oblíbenější tzv. *africké postele*. Jsou to konstrukce vyrobené nejčastěji z bambusu a z nataženého plátna. Kávové plody tak mohou schnout rychleji a rovnoměrněji, protože větrají ze všech stran.

Průběh sušení trvá až jeden měsíc od utrnutí plodů z keřů. Na některých plantážích využívají mechanické sušičky, aby proces urychlili. Hodně rychlé mechanické sušení ale může zrna narušit.

Po usušení nechají farmáři třešně uležet v silech, aby si tzv. odpočinuly a hlavně aby se v nich vyrovnala vlhkost. Proces odpočívání trvá přibližně 30–60 dní. Poté přichází na řadu loupání slupek, nejčastěji pomocí loupacích strojů. Zrna dále na plantážích třídí podle velikosti a kvality.

Zrnka kávy, která farmáři zpracují suchým způsobem, mají silnější a výraznější tělo. Různé látky ze slupky a dužiny totiž během měsíce postupně pronikají do zrněk. V takových kávách najdete například sladké, medové, oříškové chutě a lehký nádech čokoládových pralinek s alkoholem.

Odborníci na světovém trhu nemají tuto metodu příliš v oblibě. Nedostatečnou péčí při sušení mohou třešně snadno hnit a to má vliv na výslednou chuť kávy, která potom připomíná těžký nápoj se zkvašeným a alkoholovým nádechem shnilého ovoce.

Já sama mám tuto metodu velmi ráda. Takové cappuccino připravené z kávy z Etiopie zpracované suchou metodou, to je balzám na moji duši!

➤ Na plantáži Los Lajones Estate se starají o svoji kávu opravdu pečlivě. Používají africké postele – konstrukce z bambusu, na kterých suší kávové třešně. Zrna musí pravidelně, několikrát za den ručně obracet a prohrabávat.

➔ Na většině plantáží probíhá sušení třešní na betonové podlaze.





PROCES PRAŽENÍ



Na začátku pražení nasype pražič zelenou kávu do vrchní části pražičky, násypky. Pokaždé určitou přesnou dávkou zelených zrněk. V tu chvíli musí být pražička zahřátá na vysokou teplotu. Zelená zrna spadnou do bubnu pražičky, který se točí po celou dobu pražení. V tu chvíli se uvnitř pražičky rapidně sníží teplota, protože zrna jsou studená. V bubnu je praží horký vzduch a teplota postupně stoupá. Pražení probíhá zhruba 8–15 minut, záleží na velikosti várky a také druhu pražičky. Zrnka snižují při pražení svou hmotnost, protože se z nich odpařuje voda. Káva postupně mění barvu, ze světle zelené na žlutou a béžovou až po hnědou. Po několika, zhruba 7–9 minutách uslyšíte takzvané první prasknutí – *first crack*. Při tomto praskání dochází k tomu, že zrnko znatelně zvětší svou velikost. Můžeme to trochu připodobnit k praskání kukuřice při přípravě popcornu. Toto je důležitý závěrečný moment, který pomůže pražičkovi určit, kdy a jak změnit teplotu na konci pražení, ale také finální dobu pražení. Po upražení pražič vysype zrnka z bubnu do chladiče. Kávová zrna potřebují co nejrychleji zchladit, aby v nich už dále neprobíhaly žádné chemické procesy. V chladiči kolují

speciální hrabičky, které upražená zrnka promíchávají. Chladič má v sobě malé dírky, kudy proudí studený vzduch. Tento proces je nádherný. Tisíce zrněk se točí dokola a vydávají dokonalou vůni. Vysypávání kávy a její chlazení bych dokázala pozorovat hodiny a hodiny.

Káva je použitelná a pitelná teprve po prvním prasknutí. To, jak dlouho po něm zůstanou ještě zrna v pražičce, významně ovlivní výslednou chuť kávy. Světle pražená káva (okolo 8.–9. minuty) bude výrazněji kyselá a ovocná. Postupem času (zhruba okolo 10.–12. minuty) má káva sladší tóny a kyselost začíná ustupovat. Tomuto stupni říkáme středně pražená káva. Při delším pražení přecházejí sladké tóny do hořkých, čokoládových (okolo 13.–15. minuty). Takovou kávu nazýváme tmavě praženou. Když zrnka pražíte déle, přichází druhé prasknutí (*second crack*). Jsou potom úplně přepálená. Přepražená káva chutná velmi hořce, spáleně a cítíte jen sílu pražení, žádné původní a originální chutě odrůdy kávy.

↘ Gwilym nasypává zelenou kávu do násypky pražičky. V naší pražičce pražíme 15 kg. Při pražení zrnka sice zvětší svou velikost, ale odpaří se z nich voda a z jedné pražičí várky nám zbyde okolo 13 kg kávy.

↘ V roce 2023 jsme přešli z klasické bubnové pražičky na vzduchovou pražičku od italské firmy IMF a nemůžeme si tuto změnu vynachválit. Pražení se vzduchovou pražičkou je rychlejší, ale hlavně přesnější.

← Gwilym praží kávu s mým bratrem Ondrou. Před každým pražením spolu ladí profily, podle kterých poté kávu praží. Reagují tak na výstupy z cuppingu u předchozích várek.

← Velkou část pražení řídí v průběhu počítač, ale Gwilym hlídá křivku kávy po celou dobu pražení, a když je potřeba, zadané hodnoty změní a upraví.

DOMÁCÍ MLÝNKY



Ve spoustě domácností používají obyčejný ruční mlýnek. Pokud doma připravujete filtrovanou kávu, takový mlýnek vám poslouží dokonale. Ruční mlýnky mají také nastavitelnou hrubost. Navíc se i snadno čistí.

Jestli vás už ruční mletí nebaví a připravujete kávu častěji, kupte si menší elektrický mlýnek, který má v sobě kovové kameny. Keramické nejsou tak ostré a přesné. Mlýnky, které v sobě mají sekací nože, vám vůbec nedoporučuji. Tříštvrté mlýnky kávu nemelou, ale drtí. Umletá zrnka kávy mají pak často asymetrickou velikost, a to není vůbec dobré, extrakce poté neproběhne správně.

Také vám doporučuji, abyste nekupovali tyto technologie v běžném obchodě nebo v supermarketu – stejně tak tam nekupujte kávu, když chcete tu opravdu kvalitní.

Domácí ruční mlýnky, se kterými mám dobré zkušenosti:

Timemore – tato čínská firma má širokou nabídku solidních mlýnků za velmi přijatelnou cenu. Jsou kovové, dobře se drží v ruce, snadno je nastavíte. Nabízí varianty jak na espresso, tak na filtr. Celkově se hodí lépe na středně až tmavěji pražené kávy. Poradí si i se světle praženou, ale u jejich levnějších verzí mlýnků už není výsledek úplně ideální. ¹

Běžná cena: 1 500–5 000 Kč

Comandante – mlýnek C40 od této německé firmy se vyrábí v různých barevných provedeních s dřevěným nebo ocelovým designem a skleněnou nebo plastovou nádobkou na umletou kávu. Snadno ho nastavíte a vyčistíte, má kvalitní ocelové kameny. Můžete ho použít dokonce i na mletí kávy na espresso. Jeho jedinou nevýhodou je vysoká cena. My jsme si ho pořídili a jsme moc spokojení, bereme si ho s sebou všude na cesty. ²

Běžná cena: 5 500 Kč

Další skvělé mlýnky jsou například: KINGrinder K6, který je lepší pro světleji pražené kávy. Cena se pohybuje okolo 3 500 Kč. 1Zpresso je také velmi dobrý, ale už dražší. Vychází zhruba na 5 500 Kč. Tak jak mám ráda firmu Hario pro filtry a různé překapávače, mlýnek bych si od nich nekoupila. Jsou vratké a nepřesné.



Domácí elektrické mlýnky, se kterými mám dobré zkušenosti:

Fellow – americká firma, která nabízí řadu šikovných produktů. My od nich máme mlýnek Ode a je skvělý pro filtrovanou kávu. Snadno se nastavuje, dobře mele i světle pražené kávy, a navíc je krásný. Patří ale do dražší kategorie. ③

Běžná cena: 9 000 Kč

Niche – tento mlýnek z Velké Británie je perfektní pro přípravu domácího espressa i filtrované kávy. Má maličký zásobník, takže do něj sypete jen konkrétní dávku. Je tichý a praktický, připravíte s ním opravdu velmi dobrou kávu. Vyrábí ho ve dvou variantách (Zero a Duo), obě jsou skvělé. *Běžná cena: 13 500–16 500 Kč*

Mahlkönig X54 Home – německý mlýnek, který mele čerstvou kávu přímo do páky. Je to praktická miniatura Mahlkönig profi mlýnků. Jde použít na espresso i na filtrovanou kávu.

Běžná cena: 12 000 Kč

Sage – šikovný mlýnek za velmi přijatelnou cenu. Umele zrna jak na espresso, tak na filtrovanou kávu. Je trochu hlučnější a pomalejší, ale to doma tolik nevadí.

Běžná cena: 5 500 Kč

Baratza, Eureka, Wilfa, Timemore – tyto firmy vyrábí řadu různých druhů mlýnků pro domácí mletí. Levnější jsou určené pro filtrovanou kávu, dražší pro přípravu espressa, a dokonce je můžete použít i v menším provozu.

Běžná cena: 5 000–25 000 Kč

CHEMEX



Pro spoustu z vás, kteří se bojíte moka konviček a vakuum potů, může být Chemex příjemnou variantou pro přípravu dobré filtrované kávy. A navíc Chemex i krásně vypadá!

Tuto krásnou konvici vynalezli v první polovině minulého století ve Spojených státech, konkrétně v roce 1941. Chemex je vyrobený z pevného skla a jeho úzkou část rozděluje dřevěný nástavec, připevněný koženou šňůrkou. Za ten se pohodlně drží a hlavně se o připravenou kávu nespálíte. Na první pohled si řeknete, že ho musel zkonstruovat někdo, kdo pracoval v laboratoři, protože připomíná laboratorní baňky. A opravdu tomu tak je, Chemex navrhl známý vynálezce a chemik Peter J. Schlumbohm.

Do vrchní části Chemexu vkládáte filtr a připravenou kávu louhujete do dolní části skleněného překapávače. Filtry má trochu pevnější než V60, a káva může proto trochu déle protékat, většinou okolo 3 minut. Káva z něj má čistou chuť a jemnější tělo. Chemex je opravdu nenáročná metoda přípravy dobré kávy a je oblíbený všude po světě. Dokonce ho můžete zahlédnout v několika dílech seriálu Přátelé.

Chemex doporučuji po použití důkladně promýt vodou, později se hůř čistí. Také je dobré před mytím sundat dřevěné držátko a koženou šňůrku, aby se ve vodě neznečistily.

Jeden ze svých prvních Chemexů jsem bohužel po několika letech rozbila, ale slouží mi dodnes jako krásná váza.

PŘÍPRAVA

Hrubost mletí: hrubé

Ohřejte vodu v konvici na 98 °C.

Vložte do Chemexu papírový filtr a promyjte ho horkou vodou. Filtr zbavíte papírové chuti a Chemex tím zároveň zahřejete. Nezapomeňte vodu z Chemexu vylít. Voda v rychlovarné konvici zatím pomalu chladne. Položte Chemex na váhu a vynulujte ji.

Do filtru nasypete kávu. Dávka opět záleží na množství nalité vody a také na tom, jak silnou kávu máte rádi. Většinou používám 18 g kávy na 300 g vody. Povrch kávy poklepaním z boku Chemexu srovnejte.

Zapněte stopky a zalijte kávu malým množstvím (cca 50 g) vody z konvice tak, abyste veškerou kávu namočili. Voda může mít teplotu 88–95 °C, já



doporučuji spíše k 95 °C, protože postupně při přípravě chladne. Vznikne kávová „kašička“, kterou je dobré krátce a jemně promíchat.

Po 30–45 sekundách začněte pomalu nalévat horkou vodu na kávu, nejlépe krouživými pohyby, abyste ji spařili všechnu rovnoměrně, ze stejné výšky. Káva se louhuje a pomalu překapává do spodní části.

Káva by měla překapávat asi 3 minuty. Poté filtr vyhodte. Můžete servírovat výbornou kávu přímo z Chemexu.

CLEVER DRIPPER



Hledáte opravdu jednoduchou a nenáročnou metodu pro začátečníky? Vyzkoušejte clever dripper, tzv. „chytráček“ z Tchaj-wanu. Kávu v něm louhujete podobně jako u klasického turka, jen ho po chvíli postavíte na šálek, do kterého se káva vypustí a nemá v sobě žádný lógr.

PŘÍPRAVA

Hrubost kávy: jemná až středně hrubá

Do překapávače vložte filtr, který předtím ohnete v místech, kde má spoje, aby dovnitř lépe pasoval. Chytráčka postavte na dekantér a prolijte horkou vodou, abyste oboje zahřáli. Vodu z dekantéru vylijte. Mezitím nechte vodu ohřát na 98 °C.

Překapávač položte na váhu a nalijte do něj 300 g vroucí vody. Teprve poté nasypete 18 g kávy a zapnete stopky. Kávu jemně promíchejte. Díky nasypání kávy do vody oproti klasickému postupu u V60, kdy se sype první káva a poté lije voda, zabráníte následnému ucpávání filtru jemnými částicemi z kávy, která tímto způsobem přípravy překape rovnoměrněji a rychleji.

Po 2 minutách kávu na povrchu lehce prolomte a rukou opatrně překapávačem zatočte. Poté ho postavte na dekantér. Tím otevřete vnitřní ventil a vylouhovaná káva začne překapávat. Neměla by přetékat déle než 1 minutu.





ORIGAMI

×

Tyto krásné překapávače pochází z Japonska. Vyrábí je v různých barvách z porcelánu nebo speciální pryskyřice ve velikostech S a M. Zvlášť si k překapávači musíte koupit dřevěné nebo plastové držátko, se kterým Origami postavíte na dekantér. Výhodou Origami je to, že v něm můžete kávu připravit s klasickým kónickým filtrem jako u V60, ale také s vlnkováným filtrem pro Kalitu, který má rovné dno. U nás v pražírně preferujeme chuť z filtru s rovným dnem. Je plnější a výraznější. Ale určitě stojí za vyzkoušení porovnat obě varianty. Podle zvoleného filtru postupujte stejně jako u V60 (str. 89) nebo Kalita Wave (str. 92).

CESTA ESPRESSA



Tento malý, silný a úžasný nápoj vynalezli Italové. Bez nich bychom dnes nebyli tam, kde jsme. V 50. letech přišli na trh s neuvěřitelnými kávovary, mlýnky a dalšími vynálezy. Svou vášní ke kávě postupně „nakazili“ řadu dalších zemí, a aniž by to tehdy věděli, udali směr pro přípravu kávy ve většině evropských zemích. A nejen to. Vliv italské kávové kultury zasáhl díky italským emigrantům dokonce i Austrálii a Nový Zéland.

Italové vymysleli přesné parametry pro přípravu espressa. Určili pevný základ, který byl desítky let nepřekonatelný a ve spoustě zemí stále ještě funguje.

Tento základ fungoval dobře, protože tehdy v pražírkách neměli takové možnosti, jako máme my dnes. Nemohli kupovat opravdu kvalitní kávu a tu pro ně dostupnou, komoditní, pražili na tmavo. Navíc pražili a prodávali velké množství kávy, proto míchali směsi, aby docílili stále stejné, až univerzální chuti.

O té době se ale mnoho změnilo a změnilo se i espresso. V pražírkách po celém světě se začali zajímat o jednodruhovú kávu a také o místa, odkud káva, kterou praží, pochází. Díky lepší politické i ekonomické situaci ve většině zemí mohli začít jezdit na kávové farmy a nakupovat kávu přímo od zdroje. Čerstvým, jednodruhovým kávám svědčí světlejší pražení a pro řadu takovýchto káv už ty klasické parametry pro přípravu espressa nestačí. Proto pomalu začala nová vlna „moderního“ espressa, která je zábavná, preciznější a mnohem širší. Máme daleko více možností, co espresso může ve výsledku být a jak ho připravit (jak ovlivnit jeho chuť při přípravě).

V následující kapitole začneme italskými parametry, které jsou důležité, ale také vám rozšířím obzory a věnuji část i modernímu espressu.

Správně připravené espresso má hustou a krémovou konzistenci.



JAK POZNÁTE CAPPUCCINO?

×

Pokud chcete dopřát svým smyslům opravdové pohlázení, dokonale tomu poslouží dobře připravené cappuccino. Tento nápoj je základní součástí nabídky každé kavárny a je velmi oblíbený a žádaný. Jeho základem je espresso, našlehané mléko a krémová pěna na povrchu. Ve většině dobrých kaváren ho dostanete i s krásným obrázkem na povrchu.

Konzistence cappuccina musí být příjemná na pití. Ideální teplota by se měla pohybovat kolem 60 °C, což je teplota, o kterou se při pití nespálíte. Pěna na povrchu cappuccina je nejlepší zarovnaná s okrajem šálku, na pohled krásně lesklá a sametová, bez velkých bublinek, maximálně 1 cm vysoká.

Kávu připravujte do cappuccinového šálku, který má velikost 150–180 ml. Já sama preferuji spíše menší velikost, maximálně 160 ml. V takovém šálku mi přijde, že je káva příjemně výrazná a není tolik schovaná v chuti mléka jako u větších šálků.





Barista Janis Podins z kodaňské
kavárny Coffee Collective

INGREDIENCE

3 kostky ledu
1–2 čajové lžičky instantní kávy
nebo 1 espresso
90 ml vody nebo
90 ml vychlazeného mléka

FRAPPÉ

Frappé patří mezi fenomény mezi ledovými kávami. Recept na frappé pochází se slunného Řecka, kde jsem se s ním také poprvé setkala, když mi bylo asi pět let. Pamatuji si, jak byli moji rodiče nadšení z domácího plastového šejkru Nescafé, který koupili v místním obchodě, a na pláži sami připravovali výborné frappé.

Recept na pravé řecké frappé vznikl v roce 1957 na Mezinárodním veletrhu v Soluni. Firma Nestlé představovala nový produkt pro děti, mixovaný čokoládový koktejl s mlékem vyrobený v šejkru. Jeden ze zaměstnanců firmy dostal během veletrhu chuť na svůj šálek kávy, ale neměl po ruce ani rychlovarnou konvici. Proto vyšejkroval instantní kávu se studenou vodou a trochou ledu a zjistil, jak vynikající nápoj vymyslel.

Receptů existuje mnoho a já sama připravuji frappé několika různými způsoby. Je asi na každém, jaké frappé má rád. Doporučuji vám vyzkoušet přidat do hotového frappé kopeček zmrzliny dle vaší oblíbené příchutě. Zmrzlina udělá nadýchanému frappé sladkou tečku na konec.

Z instantní kávy, tak, jak ho připravují v Řecku

Na přípravu pravého frappé potřebujete instantní kávu, která je určená přímo pro výrobu frappé (nebo použijte instantní kávu vyrobenou metodou sprejování, lépe se rozpustí), dále studenou vodu a led. Instantní kávu smíchejte s vodou a rozmixujte jakýmkoliv mixérem. Nalijte do vysoké sklenice a přidejte několik kostek ledu. Pokud máte rádi více mléčnou kávu nebo třeba sladkou, cukr a mléko přidejte ještě před rozmixováním.

Z espressa

V kavárně jsem vůbec instantní kávu nepoužívala, ani na školeních, takže frappé připravuji z espressa a vždy jen s mlékem. Tuto kávu můžete nazvat také *caffè freddo*.

Připravte si espresso. Do mixovací nádoby dejte tři kostky ledu, 90 ml mléka a poté přidejte espresso. To všechno společně umixujte, klidně domácím tyčovým mixérem. Jestli sladíte, cukr přidejte do nádoby před mixováním.



JAPANESE ICED COFFEE

Příznivci filtrované kávy budou v létě nadšeni její ledivou variantou. Je lehká, osvěžující a zároveň vás povzbudí. Pro její přípravu můžete použít různé metody, já bych doporučila V60 nebo Kalitu wave. Také je lepší používat světleji pražené, ovocnější jednodruhové kávy, například z Keni nebo Etiopie. Ty jako studené obzvláště vyniknou.

PŘÍPRAVA

Začněte tím, že si namelete kávu o hrubosti asi jako cukr krupice. O trochu jemnější, než byste použili na běžnou V60. Poté dejte vařit vodu a tou propláchněte papírový filtr.

Do skleněné konvičky (nebo jakékoliv jiné karafy) nasype 150 g ledu, pokud možno vyrobeného z filtrované vody. Je dobré mít led opravdu hodně nachlazený, aby ho káva pomaleji rozpouštěla.

Na konvičku s ledem položte V60 s promytým filtrem, nasype kávu a začněte s její přípravou. Postupujte stejně jako u přípravy běžné V60, jen nakonec použijte méně vody (protože se káva naředí o led).

Spusťte stopky a zalijte kávu zhruba 40 g vody (o teplotě okolo 95 °C), po 30–45 sekundách s litím vody pokračujte. Celkem jí použijte 150 g. Protože máte kávu lehce jemněji namletou, měla by protékat o chvilku déle, zhruba 2,5–3 minuty.

Horká káva se krásně chladí o led, který zároveň rozpouští. Měla by být čistá na chuť, ovocná a lehce sladká, záleží na použité odrůdě.

INGREDIENCE

18 g namleté kávy

150 g vody

150 g ledu



Nejoblíbenější česká kniha o kávě, potřetí a kompletně aktualizovaná!

Petra Davies Veselá je přední česká baristka a také dvojnásobná mistryně ČR v přípravě kávy. V kávovém oboru pracuje již přes 20 let. V minulosti vlastnila kavárnu v Jílovém u Prahy, dnes pořádá kávové kurzy a provozuje s manželem pražírnu kávy The naughty dog.



Po obsáhlé Velké knize o kávě, která se stala nepostradatelným pomocníkem řady baristů a kavárníků, se Petra Davies Veselá vrací s knihou určenou pro domácí kávové nadšence. V knize najdete aktuální informace o:

- pěstování, zpracování a pražení, skladování a spotřebě kávy,
- výběru a nákupu zrn, mlýnku, kávovaru nebo jiných pomůcek,
- domácí přípravě filtrované kávy,
- přípravě dobrého espressa, cappuccina a dalších kávových nápojů,
- latte artu (technice malování mléčnou pěnou),
- přípravě dobré kávy na cestách.

Knihou vychází z Velké knihy o kávě, některé odbornější kapitoly vynechává a naopak přidává nové metody přípravy kávy.

ISBN 978-80-88244-40-0



9 788088 244400