

1/2019  
cena 49 Kč

# KÁVA A

# SVĚT

Časopis pro  
lidi, kteří chtějí  
objevovat



řekneme vám...

*...odkud pochází frappé a  
další (ne)známé kávové  
nápoje*

**Nejznámější**  
...znáte je? **kávy**



# ČESKÁ REPUBLIKA



**Má Česká republika tradici v pití kávy? Zapátráme-li v historických pramenech, zjistíme, že s kávou se jako první Češi seznámili na sklonku 16. století Heřman Černín z Chudenic a Kryštof Harant z Polžic a Bezdruzic, kteří při svých cestách měli možnost poznat s jakou oblibou ho pijí Arabové a Turci. Na této straně se dozvíte nejen o pití kávy v Česku, ale i o souvislosti s kávou tureckou.**

Trvalo více než sto let, než se káva dostala do povědomí širším vrstvám Pražanů. Na našem území patří ale kávové prvenství městu Brnu, protože prý jedna z prvních kaváren byla otevřena právě tam.

Lidem zpočátku káva nijak nechutnala, spíš je lákala zvědavost ochutnat neznámý, exotikou zavánějící nápoj. To bylo počátkem 18. století. V těchto dobách byla už káva v Evropě známým a oblíbeným nápojem a kavárny v evropských zemích byly na vzestupu. V Čechách byla káva pouze výsadou bohaté vrstvy měšťanů.

**Věděli jste, že...**

**... nejvíce Češi utratí za zrnkovou kávu?**



## RECEPT NA TURECKOU KÁVU

Do džezvy dáme lžičku třtinového cukru a koření podle chuti, například hřebíček, skořici nebo badyán. Po rozpuštění cukru přidáme 7 g velmi jemně mleté kávy a zalijeme studenou vodou. Necháme přijít k varu, káva se zpění. Odstavíme z plotny a tento postup opakujeme ještě dvakrát. Profesionálně se tato káva připravuje v horkém písku.

## Turek nemá s tureckou kávou nic společného

Český turek, což znamená mletá káva zalitá horkou vodou, je léty proměněný nápoj. Pravá turecká káva se vaří v džezvě (konvička s kónickým tvarem) s kořením a cukrem. S českým turekem se tedy nedá srovnat. V něm se káva louhuje dlouhou dobu, zalévá se příliš horkou vodou a lógr v šálku zůstává a zbytečně uvolňuje nežádoucí látky.

**První zmínky o této rychlé a jednoduché přípravě kávy se datují ke konci 2. světové války.**

Pro většinu domácností byl kávovar cenově nedostupný. Pouhé zalití namleté kávy horkou vodou tak představovalo nejlevnější a nejrychlejší variantu. Tehdy se „turek“ pil zásadně bez mléka.

# ESPRESSO NÁPOJE

## ...Z ITÁLIE

Češi si rádi pochutnají na klasickém espressu a nápojích na jeho základu, například cappuccinu. Všechny nápoje na bázi espressapocházejí z Itálie. Jedná se o kombinace mléka a kávy, každý se může najít nápoj vhodný přesně pro něj. Časům s vrchovatou pěnou přepáleného mléka a skořicí na cappuccinu odzvonilo. Kávovala kultura se v Čechách posunuje stále dopředu.



### Espresso

- nápoj o objemu 20-30 ml -



### Doppio

- dvojité espresso -



### Flat white

- dvě dávky espressa s mléčnou pěnou -



**Espresso.** Druh kávového nápoje, který dosud motá Čechům hlavu. Preso, espresso, presičko či piccolo totiž nemají s espressem nic společného, jen to, že mnozí je za espresso zaměňují. Espresso je ale jen jedno, alespoň to pravé. Pojďme si v tom konečně udělat jasno.

### Americano

- espresso dolité horkou vodou -



### Lungo

- velké espresso -



### Cappuccino

- espresso s našlehaným mlékem -



### Latte macchiato

- vyšlehané velké množství mléka s espressem -



# AFRICKÝ SEDÁNEK

Pozvání hosta na kávu se zde považuje za slušnost a pro ně samozřejmost podávaná k jídlu. Může se to zdát hodně vzdálené nám ještě navíc, když ve venkovských restauracích jí dostanete zdarma.

## ...JAK TO V AFRICE FUNGUJE?

V Africe není nic neobvyklého, když jste pozváni na kávu, naopak vám prokázána velká čest. Dokonce i příprava je sama o sobě něco velkého. Hostitel vám kávu připravuje přímo před vámi.

Domovem arabiky je právě Afrika. Etiopie je poslední zemí, kde v přírodě volně roste kávové keře.



## Pražená těsně před konzumací

Hostitel začne tím, že zelená zrna na pánvi opraží, poté je v hmoždíři rozemele na prášek a ten je postupně sypán do konvice, ve které se ohřívá voda. Káva je hotova, jakmile je voda přivedena k varu. Nalévá se z výšky do miniaturních hrníčků. Zajímavostí je, že se do konvice znovu přidává voda, doplňuje se až třikrát a jako přílohu k nápoji dostanete kukuřici nebo vařené fazole.

Starobylá tradice ale zatím nedokázala přitáhnout mladé muže, kteří by ji zachovali i do budoucna. "Mladé lidi tato kultura nezajímá," říká Swaleh, okružní průvodce po staré části Mombasy, jež ožívá vždycky večer, když se muži vydají do ulic na svůj pětišilinkový (korunový) šálek kávy.

# NA HOŘKOU DO VIETNAMU



**Vietnam, jenž je druhým největším dodavatelem kávy hned po Brazílii, je znám především svou kvalitou kávy. Dokonce i sever jižního Vietnamu je nazýván Královstvím kávy. Pije se u nich překapávaná a extrémně silná. Na přípravu používají speciální hliníkovou nádobku, méně používaná je luxusní keramická.**

## Lidé u kávy ve Vietnamu odpočívají

Ve Vietnamu se káva podává v restauracích a kavárnách se sladkým kondenzovaným mlékem. Lidé se u pití kávy zastavují a chodí si k ní odpočinout. Příprava této kávy trvá dlouhou dobu a člověk ji nemůže vypít tak rychle jako espresso. Její konzumace trvá delší dobu, káva se překapává a host si ji dochucuje podle vlastní chuti. Sama o sobě je tato káva velmi hořká.

## Postup přípravy není těžký

Do hrnku, do kterého bude káva překapávat, se na dno nalije kondenzované mléko. Hliníková nádobka se postaví na hrnek a zalije horkou vodou. Ale i nalití je proces. Nejprve se nalije do hrnku trošku horké vody a případně se ještě vrchní sítko domáčkne, aby se káva „zatáhla“. Pak se teprve dolije horkou vodou. Káva při správném přimáčknutí kape poměrně dlouho. Až káva dokape, víčko se položí na stůl jako podtácek a na něj se položí phin, nádobka se sítkem. Lepší je hrnek průhledný, protože můžeme celý proces překapávání pozorovat, vidíme jak kape rychle a kdy dokape. Ale běžně se používají i klasické keramické neprůhledné hrnky.

## Zbývá se jenom napít

Je velmi silná a sladká. Pijeme jí velmi dlouho a proto se někdy ještě káva vkládá do další skleničky s horkou vodou, aby se její teplota udržela.

Nádobka na překapávanou kávu se nazývá Phin. Káva se překapává pět minut před hostem.



# V AMERICE S SEBOU

Trend dnešních amerických kaváren je takzvaně *TO GO*, tedy s sebou. Lidé spěchají, nemají čas a tento trend se přesunuje i k nám. Na druhou stranu jde o příjemnou variantu, jak si odlehčit odpoledne v práci nebo si vzít do ruky kvalitní kávu podle chuti. Typickým americkým kávovým nápojem je však *Americano*, jedná se o nápoj z *espressa* s velkým množstvím vody. A na této straně se budeme zabývat právě tímto nápojem.



Fenomém kávy s sebou



## Americano

se připravuje z *espressa* a velkého množství horké vody. Host si pak kávu dochucuje cukrem, horkým mlékem a nebo smetanou. Netradiční variantou je také podávání *Americana* se smetanou a medem. Tento nápoj se dá připravit z nejrozličnějších kávových odrůd, ať už kyselějších, nebo více hořkých.

**Kořeny druhé z nejpobulárnějších variací kávy sahají opět do Itálie, alespoň tedy podle populární legendy.**

Ta praví, že *americano* vymysleli za druhé světové války američtí vojáci v Itálii, na jejichž vkus bylo místní *espresso* moc silné, a tak si jej dolévali horkou vodou.

Velmi podobný nápoj je i *Long Black*. Rozdíl v jeho přípravě spočívá v tom, že otočíte pořadí a nalijete *espresso* do vody. Spousta lidí přezdívá „*americano*“ také typické americké překapávané/filtrované kávě, která je ve státech velmi populární. Při snídani v restauraci je káva neustále připravena a můžete si dolít šálek kolikrát je libo. Právě *Caffé Americano* je ovšem pouze takové, kdy do *espressa* dolijete horkou vodu.



# KÁVOVÉ NÁPOJE

## ...A JEJICH PŮVOD

Některé země mají své typické kávové nápoje. Ze zemí s horkým podnebím někdy pochází různé varianty ledových kávových nápojů. Z Itálie pochází hořké silné espresso, z Ameriky zase filtrovaná ovocitá káva. Zde si představíme typické známé kávové nápoje.

### Řecko a ledové frappé

Frappé pochází z Řecka, kde si ho lidé vychutnávají na plážích a v kavárnách. Lidé se schází u kávy hlavně v odpoledních hodinách. Právě frappé se připravuje z vody, mléka a instantní kávy. Dnešní kavárny připravují frappé hlavně z espressa a nahrazují tím nekvalitní instantní kávu.

### Café de olla z Mexika

Především jižní oblasti Mexika (dnes státy Veracruz, Chiapas, Puebla a Oaxaca) se už od počátků 19. století ukázaly jako vhodné pro pěstování kávovníku. A právě tam, především ve venkovských oblastech se pije Café de olla, tedy „Káva z hrnce“: ve velkém hliněném se povaří nahrubo semletá káva se skořicí a sladkým piloncillem, tedy tuhou melasou ze šťávy z cukrové třtiny.

### Káva z Brazílie zahřeje

Právě Američané, kteří potřebovali trochu zahřát v počasí, že by psa nevyhnal, začali pít brazilskou kávu, která se skládá z horské kávy, smetany, rumu nebo brandy s trochou skořice. Další typickou brazilskou kávou je Cafezinho, které se připravuje podobně jako espresso. Rozdíl je v tom, že se míchá cukr s vodou, až poté se přidává samotná káva.



### Irové jsou na svou kávu právem hrdí

Nápoj údajně vznikl na západoirském letišti Shannon ve 40. letech 20. století, když jej tamní barman Joseph Sheridan začal nabízet prokřehlých hostům, kteří přiletěli ze Spojených států a na letišti čekali na navazující spoj do své cílové destinace v Irsku. Přítomnost cukru v nápoji je velmi důležitá, protože díky němu se smetana bez zamíchání nápoje drží na hladině a káva se obvykle pije přes vrstvu studené a na půl vyšlehané smetany.





## PŘÍSLOVÍ NA TENTO MĚSÍC:



Káva voní jako čerstvě namleté nebe.

