

ČO JE KÁVA?



Príbehy o pôvode mnohých celosvetovo obľúbených nápojov sú opradené legendami a káva nie je výnimkou. Objavenie kávy sa datuje približne do roku 850 n. l. – a hoci existuje množstvo verzií tejto legendy, všetky vychádzajú z príbehu mladého pastiera kôz menom Kaldi v Etiópii.

Príbeh hovorí o tom, že Kaldiho stádo bolo za bežných okolností pokojné a dobre vychované. Jedného dňa ho však ohromil pohľad na to, ako kozy zrazu tancujú a skáču; pohostili sa totiž na žiarivo červených bobuliach rastúcich na okolitých stromoch. Keď Kaldi sám bobule ochutnal, nielenže pocítil povzbudenie, ale čoskoro sa aj on sám roztancoval. Zvedavosť ho donútila vziať pár bobúľ do miestneho súfijského kláštora. Opät okamžite vyhlásil bobule za „diablovo dielo“ a hodil ich do ohňa. Po chvíli sa však začala z plameňov šíriť lahodná vôňa, kvôli ktorej mnísi zachránili čerstvo opražené bobule a ponorili ich do vody – a tým pripravili vôbec prvú šálku kávy na svete.

Stromy, ktoré v ten osudný deň objavili v Etiópii Kaldiho kozy, neboli nič iné, než tropický vřdyzelený ker, dnes známy ako kávovník – *Coffea*. Existuje viac ako 120 druhov kávovníka, ale takmer všetka celosvetovo pes-

tovaná a konzumovaná káva sa vyrába len z dvoch: *Coffea arabica* a *Coffea canephora* – lepšie známa ako *robusta*.

Najprekvapujúcejšia je pravdepodobne skutočnosť, že káva je ovocie! Nápoj sa vyrába z ovocia kávovníkového stromu, ktorému sa hovorí kávová čerešňa. Prakticky ju môžete jesť aj priamo zo stromu, keďže ide o ovocie, ale kúžlo kávy, ako ho poznáme, pochádza z dvoch semienok, ktoré rastú vo vnútri každej čerešne – a tie nazývame kávové „zrná“. Hoci Kaldi a jeho tancujúce kozy jedli zrná priamo zo stromu, dnes našej rannej šálke potešenia predchádza omnoho viac. Šesť hlavných krokov výroby kávy je:

PESTOVANIE
ZBER
SPRACOVANIE

PRAŽENIE
MLETIE
VARENIE

O týchto krokoch si čoskoro povieme viac, každý je totiž samostatným malým svetom. Uvidíte, že káva bola od začiatku dobrodružstvom – a hoci dnes o nej vieme omnoho viac než Kaldi, jej milovníci majú ešte stále veľa čo objavovať a skúmať.

ANATÓMIA KÁVOVEJ ČEREŠNE



V kávovej čerešni sa toho deje oveľa viac než len rast dvoch typických zrn. Pozrime sa bližšie na jej vrstvy:

Koža (exokarp): Vonkajšia koža čerešne.

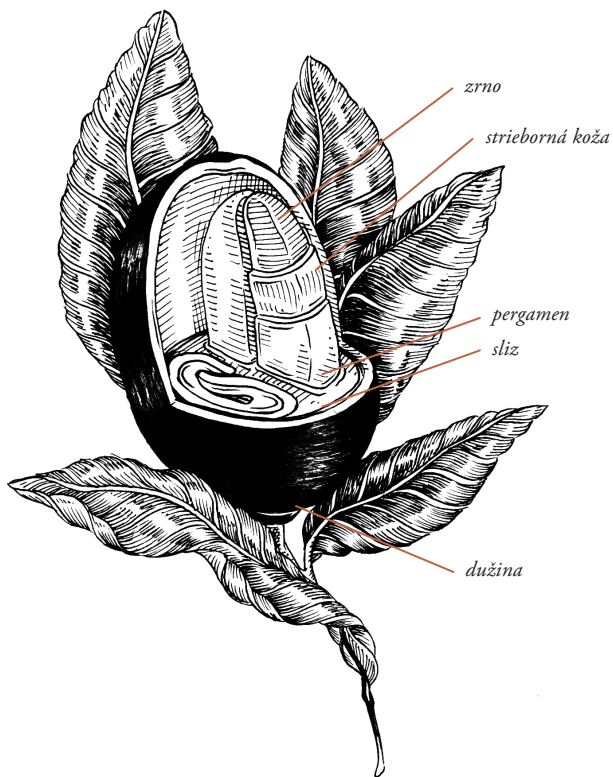
Dužina (mezokarp): Tvorí ju voda a cukor. Keď sa vyberú zrná, zvyšky kože a dužiny sa môžu vysušiť, čím vznikne *cascara* (zo španielskeho slova „lúpať“), z ktorej sa môže pripraviť niečo ako čajový odvar.

Sliz (parenchým): Lepkáva vrstva bohatá na cukor, ktorá pokrýva každé semienko.

Pergamen (endokarp): Šupka okolo každého semienka, pripomínajúca papier.

Strieborná koža (spermoderm): Ďalšia vrstva okolo každého semienka, ktorá sa stráca počas praženia (známe ako „plevy“).

Zrno (endoderm): Väčšina kávových čerešní obsahuje dve zrná (alebo semienka). Avšak 5 % čerešní vyprodukuje len jedno zrno, ktoré poznáme ako *perlu* (angl. *peaberry*; viac na strane 21).



AKO SA VYRÁBA KÁVA

„Kávou, ktorú vyvíjate, zručnosťami a úsudkom meníte z húsenice na motýľa, prinášate skrytý poklad.“

Jabez Burns, priekopník v pražení kávy 19. storočia

Od zberu zrelých čerešní až po moment v našich hrnčekoch prejde káva neuveriteľnú cestu. Tu je prehľad šiestich kľúčových krokov vo výrobe kávy, najmä tých, ktoré prebiehajú v krajine jej pôvodu.

Pestovanie

Káva sa pestuje po celom svete, no existujú regióny, v ktorých priam prekvitá. Výnimočná oblasť medzi obratníkom Raka a obratníkom Kozorožca pozdĺž rovníka je známa ako „Kávový pás“ (angl. *Bean Belt*) a disponuje týmito kľúčovými znakmi:

Tropická klíma: Na pestovanie kávy sú ideálne horúce vlhké dni, studené noci (ale nie mrazivé) a bohaté dažde.

Prevýšenia: Kávový pás je vzácny aj svojimi hornatinami vysokými až vyše 1 202 m n. m. Vo vyšších územiach je dozrievanie pre kávové zrná náročnejšie – a čím dlhšie zrno dozrieva, tým dlhšie sa môže vyvíjať celistvosť cukrov. Spoľahlivým pravidlom je, že vyššie položené územie sa rovná vyššej kvalite.

Úrodná pôda: Pôda má na chuť kávy významný vplyv. Väčšina tej najlepšej kávy na svete sa pestuje na sopečnej pôde, bohatej na minerály a živiny.

Francúzsky pojem *teroár* (*terroir*), po anglicky *sense of place*, po slovensky „zmysel pre miesto“ sa bežne používa vo svete enológie (t. j. náuka o víne a vinárstve) a odkazuje na mnohé faktory, ktoré ovplyvňujú charakter vína. Rovnako podstatné je to aj vo svete kávy. Čokoľvek sa rastline udeje v procese rastu, sa nejakým spôsobom odrazí v chuti nápoja – od počasia a pôdy až po biodiverzitu na farme.

Tip: Pri mnohých výberových kávach nájdete spolu s ostatnými popisnými informáciami aj nadmorskú výšku, v akej boli pestované. Mexiko používa termín *altura* (výška), Papua Nová Guinea *mile high* (míľu vysoká) a farmy naprieč Strednou Amerikou uvádzajú *HB* (*hard bean* - ťažké zrno; káva pestovaná v nadmorskej výške nad 0,9 km) a *SHB* (*strictly hard bean* - veľmi ťažké zrno; káva pestovaná v nadmorskej výške nad 1,4 km).

Arabika verzus Robusta: Porovnanie

Zamerajme sa teraz na dva najdôležitejšie druhy kávovníka.

Robusta (*Coffea canephora*)

Robusta predstavuje 25 % svetovej kávovej produkcie. Ako naznačuje aj jej meno, je silná a v porovnaní s arabikou je odolnejšia voči škodcom a chorobám. Dozrieva rýchlo a je vysoko produktívna - každý strom urodí približne 1,4 kg zelenej kávy (spracovaných, no ešte neupražených zŕn) za rok. Robusta obsahuje dvakrát toľko kofeínu ako arabika, čo spôsobuje jej trpkú, horkú chuť. Preto je považovaná za kávu „nižšej kategórie“ a často sa z nej vyrábajú instantné zmesi.

Arabika (*Coffea arabica*)

Arabika predstavuje 75 % kávovej produkcie sveta. Kultivovať ju je drahšie, je náchylnejšia na nebezpečenstvo a rodí približne o polovicu menej zelených zŕn ako robusta. Keďže sa pestuje vo vyšších nadmorských výškach, je sladšia a acidnejšia. Vzácna je celistvosť jej chutí, medzi ktoré patrí napr. čokoláda, karamel, ovocie či bobule. Kvalitatívne sa zrná arabiky nachádzajú na vysokých priečkach.

Zber

Rovnako ako jahody, ani kávové čerešne nedozrievajú všetky v tom istom čase – a keď sa odtrhnú, prestanú dozrievať. Káva sa teda musí zbierať ručne (hoci mechanizácia už zasiahla niektoré väčšie farmy, najmä v Brazílii). Ručný zber je vyzývavá a namáhavá práca, pretože zberači sa k jednej rastline musia vracat' niekoľkokrát. Tu je popis dvoch najbežnejších postupov zberu:

Pásový zber: Ako napovedá názov, táto metóda spočíva v zbere všetkých čerešní, teda nielen tých úplne zreých, a ich následnom preberaní. Zelené a iba čiastočne zrele bobule sa vyradia a prípadne použijú na výrobu kávy nižšej kvality.

Selektívny zber: Pri tejto metóde zberači zbierajú čerešne po jednej – len tie, ktoré sú zrele červené. Selektívny zber je časovo náročnejší, takže v závere i drahší; uplatňuje sa pri výrobe vysokokvalitnej kávy.

Spracovanie

Hoci sú bobule už vyzbierané, ešte vždy nie sú pripravené na praženie. Najskôr musia byť spracované a vo svete kávy slovo „spracovanie“ odkazuje na špeciálny krok: vyberanie zŕn z čerešne. Existujú tri hlavné techniky spracovania, pričom každá má na chuť kávy podstatný vplyv.

Naturálne/suché spracovanie: Táto technika je najjednoduchšia a najtradičnejšia. Čerešne sa rozprestrú na slnku, aby vyschli; stroje po niekoľkých týždňoch oddeľujú zrná od vysušeného ovocia. Keďže zrná sú dlho pripojené k dužine, často do seba absorbujú sladkosť a ovocné tóny – taktiež to však môžu byť nepríjemné zemité chute. Naturálne spracovanie si nevyžaduje zložitú infraštruktúru či zavlažovanie, takže je výhodné pre územia s obmedzeným prístupom k vode.

Mokrú spracovanie: Kávové čerešne prechádzajú rozvlákňovacím strojom, ktorý zo zrn odstráni kožu a dužinu. Skôr než sa čerešne usušia na slnku alebo v stroji, odstráni sa tenká lepkavá vrstva slizu. Keďže mokré spracovanie je drahšie než suché, preferuje sa pri produkcii výberovej kávy. Týmto procesom získate všetky lahodné chute a arómy, ktoré zrná ponúkajú a nie je potrebné prekryvať ich ovocnými tónmi z dužiny.

Polomokrú spracovanie: Tento spôsob je hybridom predchádzajúcich dvoch. Tak ako pri mokrom spracovaní, aj tu sú kávové čerešne zbavené dužiny, zrná sa však ešte vždy pokryté slizom rozprestrú, aby vyschli, podobne ako pri naturálnom spracovaní. Výsledné chute sú tiež hybridné – sladké ako pri suchom spracovaní s čistými tónmi typickými pre mokré spracovanie. Polomokrú spracovanie sa hojne využíva v Indonézii, kde ho nazývajú

jú *wet hold* (príp. *giling basah*) a naprieč Latinskou Amerikou, kde je známe ako *honey* (alebo *miel*) spracovanie.

Praženie

Jesť surové kávové zrná je technicky v poriadku (dostanete dokonca i kofeínové nakopnutie), ale sú také tvrdé a hutné, že to nie je úplne bezpečné pre vaše zuby alebo pre váš mlynček. Takže dozrel čas na praženie, ktoré pretransformuje textúru a chuť zrn.

Praženie je veda aj umenie. Vyžaduje si precíznosť a ovládanie termodynamiky; a zároveň je aj hlboko osobné. Dvaja pražiareri môžu mať celkom odlišný názor na to, ako sa praží konkrétna káva. Väčšina pražiarov začína s tým istým vybavením – bubnovým pražičom s výhrevným rotujúcim cylindrom; a pracujú s tými istými dvoma premennými: teplotou a časom. Len čo sa zrná začnú zahrievať, priestor dostáva rozmanitosť spracovaní.

Evaporácia: Zelené kávové zrná sú tvrdé potvory, ale vďaka strate vlhkosti počas praženia prídu o 15 až 20 % svojej váhy.

Maillardova reakcia: Nielenže sa zrná počas praženia stávajú z hľadiska hmotnosti ľahšími, dôsledkom chemickej reakcie ich farba tmavne. Maillardovu reakciu by ste podľa mena možno nespoznali, ale v praxi ste ju ne-

pochybne už videli: tak ako *steak* na rošte hneď, rovnako sa to deje aj s kávovými zrnami.

Karamelizácia cukrov: Pamätáte si tie komplexné cukry, ktoré na káve tak obľubujete? V tejto chvíli začínajú vo vnútri zrn karamelizovať a vytvárať serióznú chuť.

Prvé pukanie: Napokon je tu grandfinále. Všetky tieto reakcie vedú k jedinému veľkému momentu: fyzickému puknutiu, ktoré možno počuť veľmi zreteľne ako pri pukancoch. Je to známkou veľkého uvoľnenia oxidu uhličitého a tepla, čo spôsobuje, že zrno zdvojnásobí svoju veľkosť. Kávové zrná sa otvárajú, takže prestávajú byť také hutné ako v surovom stave.

Pražiarci vyberajú zrná buď po prvom pukaní (svetlé a stredné praženie), alebo pražia až do druhého pukania (tmavé praženie). Existujú tri hlavné stupne praženia, podľa ktorých sa aj nazývajú:

Svetlé: *cinnamon roast, light city roast, half city roast*

Stredné: *American roast, breakfast roast, city roast*

Tmavé: *espresso roast, French roast, Italian roast, New Orleans roast, Vienna roast*

Svetlejšie praženie zvyčajne zdôrazňuje pôvodný charakter a chute kávy, zatiaľ čo tmavšie praženie je typické tým, čo poznáme ako *roast character* – známky dlhšieho praženia sú často čokoládové a orieškové.

Po pražení je čas čo najrýchlejšie zrná schladiť a zabaliť.

Tip: Chcete si upražiť zrná sami doma? Spoločnosti ako Sweet Maria's¹ predávajú zelené zrná a aj domáce pražiacie stroje (sweetmarias.com).

Mletie a varenie

Prvé tri kroky výroby kávy – pestovanie, zber a spracovanie – sa uskutočňujú v krajine pôvodu, často priamo na farme, kde prebehol zber. Posledné dva kroky by v ideálnom prípade mali prebehnúť v krajine, kde sa bude káva konzumovať, pretože keď nastane čas mletia a varenia kávových zrn, milovníci kávy môžu finálny produkt výrazne ovplyvniť. Dôležitosť mletia vašej vlastnej kávy preberieme na nasledujúcich stranách a jednu celú kapitolu venujeme umeniu varenia lepšej domácej kávy (viď Metódy varenia na strane 67).

¹ Na Slovensko dováža zelené zrná od farmárov z Brazílie napr. spoločnosť KAVAZ BRAZIL; pozn. red.