

2

KÁVA JE OVOCE

Káva je plod tropického keře, jehož květy jsou bílé a vůni připomínají jasmín. Ty nejkvalitnější plody jsou sbírány ručně, vybírají se opravdu jen ty zralé, takže sběrači musí keře obcházet postupně, za jednu sklizeň tak učiní třeba i třikrát.

Výběrová káva roste ve vysokých nadmořských výškách. Sběrači se často musí pohybovat v příkrých svazích, aby na plody dosáhli. Snášeji z nich kávu ručně do zpracovatelského závodu, v němž se na jejím zpracování podílí několik dalších párů rukou.

Káva je vzácná surovina, které bude kvůli globálnímu oteplování na světě méně a méně, a tak se stane ještě vzácnější. Pojďme s ní tedy zacházet s úctou. A to nejen při jejím nákupu, ale i při její přípravě a popíjení.





➤ Sušení kávy po jejím zpracování, vlevo se suší medové a vpravo promyté zpracování kávy

ARABIKA, ROBUSTA A TY DALŠÍ!

Rozeznáváme až 25 odrůd kávovníku, nejznámější jsou tyto: *Coffea arabica*, *Coffea canephora* (robusta), *Coffea excelsa*, *Coffea liberica* a *Coffea stenophylla*.

Coffea liberica má největší zrna, vysokou produktivitu a je poměrně odolná vůči škůdcům. Jejich plodu se dočkáme pouze každých 14 měsíců. Její kávové bobule jsou tvrdší, obsahují málo šťávy a cukru, proto není chuťově tolik zajímavá. To samé platí pro ne příliš známou odrůdu *Coffea excelsa*, která se svou chutí podobá robustě.

Arabika

Kávovník arabský (*Coffea arabica*), také známý jako kávovník arabika, je rostlina z čeledi mořenovité (Rubiaceae). Z hlediska produkce kávy je nejvýznamnějším a nejlépe chutnajícím druhem.

Kávovník arabský je stálezelený keř či menší strom dorůstající do výšky 5–8 metrů. Kávovník kvete bílými květy. Peckovice, tedy kávová třešeň, je ve zralosti červená až čer-

V chuti je delikátní a komplexní. Chutná ovocně a kyselost je v ní přirozená a oceňovaná. V závislosti na zemi původu a odrůdě může v šálku chutnat i jako oříšky a čokoláda, tropické ovoce nebo černý čaj s kapkou citronu. Spektrum její chuti je velmi široké. Hořkost je spíše způsobena stylem pražení.

venofialová, oválná až téměř kulovitá. Obsahuje 1–2 semena s podélnou rýhou. Existují i odrůdy se žlutými plody. Semena obsahují asi 1–1,5 % kofeinu.

Existuje nespočet odrůd arabiky. Dodnes nejsou všechny pojmenované. Ty nejznámější jsou Typica, Bourbon, Caturra, Catuai, Catimor, Maragogype, Mundo Novo a Geisha.

Farmář vybírá odrůdy, které bude pěstovat, podle specifik své plantáže. Rolí hraje třeba nadmořská výška, půda, sklon svahu, množství srážek, ale i škůdci. Arabika se nejvíce pěstuje ve Střední Americe a Africe.

Robusta

Kávovník statný (*Coffea canephora*, syn. *Coffea robusta*), též známý jako kávovník robusta, je stálezelený druh z čeledi mořenovité (Rubiaceae) dorůstající výšky 6–12 metrů. Pochází z tropických deštných lesů povodí řeky Kongo a dnes se pěstuje všude v tropech a subtropích. Má tužší, mírně vlnité, eliptické, jasně zelené, až 30 centimetrů dlouhé listy. Bílé až narůžovělé květy vyrůstají ze svazečků v úžlabí listů. Plodem je asi 1,5 centimetru velká peckovice obsahující dvě semena o obsahu kofeinu 1,5–3,3 %. Z hlediska produkce kávy je robusta druhým nejvýznamnějším druhem.

Robusta patří mezi méně kvalitní kávy, je tedy i značně levnější. Roste v nižších nadmořských výškách, a to v 200–600 m n. m. Svou první sklizeň mívají rostliny už po 2–3 letech. Netrpí tolik na různé choroby jako arabika, je celkově mnohem odolnější, což je dáno i vyšším obsahem kofeinu. Kávové třešinky také díky nižší nadmořské výšce zrají mnohem rychleji než arabika.

Pěstování robusty je nejrozšířenější v Asii.

Struktura zrnka je úplně jiná než u arabiky, proto také i zcela jinak chutná. Obsahuje více kofeinu než arabika, často ho může být i dvakrát tolik. Rozdíl mezi arabikou a robustou je možné poznat na první pohled u samotných zrněk. Zrnko arabiky je ploché a protáhlé. Většinou má zakřivenou rýhu uprostřed zrna. Nepražená arabika má jemně zelenou barvu, výjimečně s namodralým tónem. Naproti tomu zrnko robusty je vypouklějšího a zaoblenějšího tvaru. Rýha je rovná, barva nepraženého zrna je bledě zelená s nahnědlými nebo našedlými odstíny. I po upražení se od sebe dají dobře rozeznat především podle zmíněného tvaru.

Robusta má svou typickou jednoduchou chuť, kterou mnohdy pozná ve svém šálku i úplný laik. Často má výraznou hořkou a zemitou chuť, v ústech i na jazyku zanechává dlouhou hořkou dochuť.

Její chuť je jednoduchá a nezajímavá.