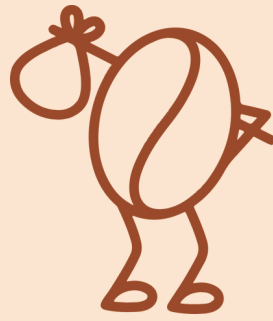


PUTOVKA



TIMES



PUTOVNÍ NOVINKY

Autor: Veronika Pokorná

Nový přírůstek do putovní rodiny:

Náš pražič Martin bude mít chvíli dovolenou, tedy alespoň jak se to vezme. Každým dnem ho čeká nový přírůstek do rodiny. Kromě jeho dcerky Cyrilky, bude mít nyní další ještě neznámý přírůstek do rodiny. Ale něco víme, pokud půjde o chlapce, uvažovalo se nad jménem Nerat... Nerat Broukal.

Na svět se tedy blíží další potencionální milovník dobré kávy a humoru.



VE VYDÁNÍ NAJDEŠ

- Co je u nás nového
- Alternativní přípravy
- Nicaragua
- Signature drinks
- "Hluboké myšlenky"



Co nás v květnu

čeká:

Pardubice:

- Den Matek:
- Cupping s Vojtou: Již klasicky nás čeká hromadné srkání výběrové kávy. Kromě degustace několika káv se o kávě samozřejmě dozvíte i zajímavé informace.
- Popíjení kávy na sluníčku: Je to tak! Již už od začátku kětna máme vytahanou celou zahrádku. Tak snad nám počasí bude přát.

Tábor:

- Popíjení kávy na sluníčku: I zde nám snad bude počasí přát.

NA KÁVU JINAK, ANEB ZÁKLADNÍ ALTERNATIVY

Autor: Vojtěch Boch

Jak, co a proč

Kávoých nápojů je nespočetně mnoho a obzvláště pak s výběrovou kávou nás láká tyto různé, až „alternativní“ přípravy kávy zkusit. A přesně o tom vám poví víc tento článek.

Mimo espresso a nápoje z něj se často můžete setkat s filtrovanou kávou a to hlavně v místech s výběrovou kávou. Je to proto, neboť výběrová káva na rozdíl od té komoditní disponuje větším spektrem chutí, které lze snáze cítit i v tak delikátním nápoji skoro až čajového charakteru jako je filtrovaná káva, lidově prostě „filtr“.

Jak už z názvu vyplývá, jedná se o přefiltrovanou kávu přes filtrační papír a zde se cesta přípravy této kávy ještě dělí na kávu připravenou strojově, tzv. Batch-brew, které zpravidla bývá připravováno ve větším množství, a na kávu připravovanou ručně často nazývané jako hand-brew.

Hand-brew přináší s přípravou větší svobodu a to proto, protože můžete takřka celý proces regulovat, jak jen budete chtít. To ovšem také znamená, že je snazší někde v průběhu udělat chybu a tak v provozu dosáhnete větší konzistentnosti s Batch-brew, i když to nutně nemusí znamenat i lepších výsledků. Z těchto i vícero dalších důvodů je praktičtější a mnozí by mohli říct i zajímavější pořídit si nástroj na přípravu filtrované kávy právě z kategorie hand-brew.



Způsoby:

Hario V60

Asi doposud nejznámějším způsobem přípravy tohoto druhu kávy je tzv. „V60-ka“. Pokud v kavárně s výběrovou kávou dostanete chuť na nějakou ručně filtrovanou kávu, alespoň V60 tam pravděpodobně vždy najdete.

Hario je japonská firma založena již v roce 1921. Tehdy ještě bylo její zaměření čistě na laboartorní, především chemické sklo. Necelých 30 let od založení přišlo Hario se sklem, které obsahuje pouze přírodní látky, je tedy šetrné k životnímu prostředí, a i přesto je velmi odolné proti vyšším teplotám. Zaměřili se tak na širší produkci skleněných výrobků, plánovali rozšířit sortiment na domácí potřeby a v roce 1949 začali vyrábět první z těchto produktů: Skleněný sifon na kávu.

Za dobu působení dostali nejednu cenu za design, ovšem jejich nejznámější produkt představili až v roce 2004... V60. Jméno vychází ze samotného tvaru. Písmeno V drží vnitřní úhel 60°. Kromě specifického tvaru je součástí V60-ky také spirální žebrovaní po vnitřní straně, které umožňuje snazší únik vzduchu. Charakteristická je z V60-ky čistá a jasná káva s vyváženým tělem.

Chemex

Na velice podobném principu funguje i další z možností a to Chemex. Ten byl světu představen již v roce 1941 v USA. Zasloužil se o něj chemik Dr. Peter Schlumbohm. Ten přes svoji kariéru vytvořil přes 300 patentů mezi nimiž se pohyboval od koktejlových shakerů po automobily.

Přesto nejznámějším jeho výtvozem je právě Chemex. Jeho práce měla za cíl přetvořit každodenní předměty na něco atraktivního, efektivnějšího a zábavnějšího. Právě při tvorbě Chemexu si Schlumbohm dal za úkol uvařit perfektní šálek kávy, ale i vytvořit něco esteticky krásného. Nechal se inspirovat designem přesýpacích hodin a vytvořil tak jeden celek z borosilikátového skla, který obohatil o dřevěný úchyt s mašličkou.

V jeho snaze zřejmě uspěl, neboť tento vynález obdržel jak vědecká, tak umělecká ocenění. Asi nejvýznamnější rozdíl od V60-ky je filtrační papír, který se do Chemexu překládá kvůli správnému úniku vzduchu a tudíž je i jemnější. Charakteristická káva pro Chemex je velmi čistá s lehkým tělem.

AeroPress

Poslední velmi známou a používanou přípravou je AeroPress. Od předešlých dvou způsobů se AeroPress liší. Voda zde samovolně neprotéká skrz kávu, ale je z něj vytlačována tlakem.

AeroPress byl světu představen až v roce 2005 jeho vynálezcem Alanem Adlerem v USA. Alan byl technickým instruktorem na Stanfordské univerzitě. V roce 1984 však založil firmu Aerobie, která se specializovala na sportovní hračky, z nichž jedna se dokonce zapsala do Guinnessovy knihy rekordů za nejdále vržený objekt.

V roce 2017 bylo sportovní odvětví prodáno a vznikla samostatná firma AeroPress. Aeropress nabyl takové popularity, že dokonce inspiroval k vytvoření vlastní soutěže v přípravě kávy: World AeroPress Championship, které se účastní přes 60 zemí světa. Od předešlých dvou způsobů se káva z AeroPressu také zřetelněji liší. Je charakteristicky výrazná s plným až hutným tělem.

NICARAGUA

Autor: Vojtěch Boch

Nikaragua byla v nedávné minulosti středem několika krizí, převratů, dobytí bojů a revolucí. To znamená například komunistickou revoluci, která vedla k embargu na spojené státy, diktátorství a mimo ty i přírodní krize jako hurikány a sucha. I přes takovéto krize se káva stala nedílnou součástí Nikaragujské ekonomiky. V současné době je 12. největším producentem kávy na světě.



Historie kávy v Nikaragui není zrovna rozsáhlá. Kávu do Nikaragui přinesli misionáři kolem roku 1790. Zhruba až o dalších 60 let někdy kolem poloviny 19. století, kdy zlatá horečka dovedla do země značné investice. Dalších 100 let poté se zde káva držela jako největší vývozní surovina. V dnešní době je v Nikaragujském kávovém průmyslu zaměstnáno přes 330 000 lidí. Pro představu současná populace Nikaragui se pohybuje kolem 6,5 milionů lidí.

I přes všechna úskalí a události co Nikaragui zasáhli se kávě zde daří především díky ideálním podmínkám. Země nabízí rozmanitou horskou krajinu s běžnými nadmořskými výškami sahajícími do 2000 m.n.m. a výš, zároveň disponuje vulkanickou půdou, která je pro semena kávovníku velice výživná a vhodnými teplotami.

Většina kávy je zde zpracována promytou metodou, ovšem farmáři již také často experimentují s fermentacemi jako po zbytku světa. Vysoké nadmořské výšky také pomáhají k pěstování odrůdy Maragogype, která roste až od 2200 m.n.m. Tato odrůda bývá také nazývána jako „Elephant beans“ díky jejich velikosti. Mimo jiné je Nikaragua zajímavá pěstováním kávy pod pokrývkami. Až 95% kávy zde je záměrně pěstována ve stínu. Kávovníky tak netrpí od přílišného slunečního záření.

Zároveň tak kávové třešně dozrávají déle a mají tak příležitost vytvořit větší koncentraci zralějších chutí. Většina kávy zde také roste bez použití pesticidů a herbicidů. Je to především z důvodu, že na ně zkrátka farmáři nemají. K údržbě kávovníků bez pesticidů, ale také přispívá vulkanická půda a pěstování ve stínu většinou nevyžaduje tak velkou podporu pesticidy.



NAŠE NICARAGUA

Druh: Catuai
Zpracován: Fully washed
Původ: San Juan del Río
Výška: 1200 m.n.m.
Aroma a chuť: mandle,
marcipán, karamel,
pomerančový džem

Pokrývá pět komunit v regionu San Juan del Rio Coco v severní Nikaragui, UCA SJRC, pomáhá farmářům produkovat ziskovou a ekologicky odpovědnou kávu.

UCA SJRC je sdružení 8 družstev v regionu, která zastupují více než 370 malých výrobců. 8 samostatných družstev v regionu se spojilo v roce 1993, aby mohlo lépe pomáhat svým členům lépe kontrolovat kvalitu kávy a získat lepší ceny. Region a družstvo jsou pojmenovány po Rio Coco, velké řece, která protéká regionem. Jako agrární komunity zůstává Rio Coco zdrojem základního prvku přežití: vody.

SIGNATURE DRINKS

Tábor - Port Cassis

- Portské víno
- Creme de Cassis -likér z černého rybízu
- Espresso
- Limetka a rozmarýn

Pardubice - Opilá Michelle

- Kvalitní griotka
- Batch brew
- Maliny
- Rozmarýn



"HLUBOKÉ MYŠLENKY"

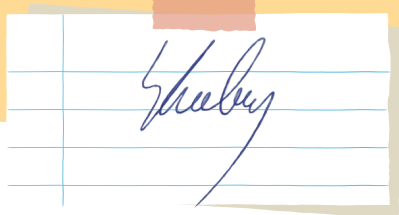
Rumová pralinka

"tak se milujeme...
co z toho budeme mít?
ty možná dítě, já možná kapavku
láska je krásná věc, nejkrásnější ze všech
zvláště, když si ji koupíš rumem"

Červený chesterfieldky

"nádech slast výdech
nádech slast výdech
nádech slast výdech
krize"

Vojtěch
Stieber



Chvilka poezie o páté

Kdyby nebylo obalený tukem, dalo by se říct, že mám srdce ze zlata, což se (určitě) projevuje i v textech, který čas od času napíšu. Kromě alkoholu, což je můj hlavní zdroj inspirace, píšu i o... ehm... drogách, ale v repertoáru mám i ne úplně básnická témata, jako je třeba láska nebo cesty do hlubin študákovy duše. Pokaždý, když svoji tvorbu někde prezentuju, tak doufám, že na to někoho sbalím, zatím ale nic moc. Spíš teda nic než moc. Ale dost o mně, jako osobě. Radši si přečtete ty básničky, ty vám řeknou o dost víc.

Baristické chvílky.

Lidé z gastra ví, co práce s lidmi občas obnáší. Jeden den vám všichni dělají radost a zlepšují vám den. Za chvíli se sami sebe ptáte, jestli máte tohle psycho za potřebí. A pořád dokola... V tomhle cyklu si občas člověk začne plést profesní život s tím osobním. Podobné situace zažívá naše nejmenovaná baristka.

Takové pracovní postižení pak vypadá například takhle:

Přijde baristka za stálým zákazníkem a zeptá se "Tak co, dneska zas 69ku? Ehh teda V60ku."



TAKÉ NÁS NAJDETE



Putovní pražírna Tábor

tel. +420 792 772 784

Husovo náměstí 568/17,

390 02 Tábor

Po - Pá: 7-19 hod

So: 9-19 hod

Ne: 10-18 hod

Putovní pražírna Pardubice

tel. +420 792 314 530

Palackého třída 2417,

530 02 Pardubice

Po - Pá: 7-19 hod

So: 9 - 19 hod

Ne: 10 - 19 hod



PRO VÍCE INFORMACÍ: www.putovniprazirna.cz