

PUTOVKA



TIMES



KDO JSME?

Autor: Veronika Pokorná

Příběh putovky vychází už ze jména, které hrdě nosí.

Všechno začalo jedním, malým nápadem, který se zrodil v hlavě majitele Martina Broukala, kdy s malým stánkem dobrého kafe začal jezdit po svatbách.



To jsme my!

Tímto putováním a s vizí před očima se podařilo vydělat dostatek financí na vytvoření zázemí v Táboře, kde vznikla první nejen kavárna, ale i naše pražírna.

VE VYDÁNÍ NAJDEŠ

- Blíží se zánik Arabiky?
- Brazílie a její káva
- Naše Brazílka
- Irská káva
- Honzíkova moudra



Po čase se Martinův známý stěhoval do Hradce Králové a s nadšením vzal kousek Putovky s sebou do Pardubic. Nejprve zde otevřel malý krámk, který působil ve stylu espresso baru sdíleného s prodejnou ovoce a zeleniny. O rok později sdílení prostoru vznikla samostatná kavárna o kousek dál, kde funguje již krásné dva roky.

Tradice putování ve skutečnosti nikdy neskončila, stále putujeme po akcích, nabízíme cateringy, a to nejen na svatbách.

Blíží se zánik Arabiky?

Autor: Vojtěch Boch

Zní to tragicky. Co když už za pár let přijdeme o sladkou a chutnou arabiku? I taková možnost nás čeká. Ovšem je zde světlo naděje. Jak už jistě mnozí z vás víte, celý svět se potýká se změnou klimatu, která ovlivňuje agrikulturu po celém světě. Od počátku průmyslové revoluce došlo za 200 let na světě k průměrnému nárůstu teploty o 1°C, v ČR za 60 let dokonce o 2°C. Není to zas tak mnoho, můžete si pomyslet. Ovšem tento trend nadále pokračuje.

Dle scénáře socioekonomického vývoje SSP585 (Shared Socioeconomic Pathways) v Etiopii, která je třetím největším světovým producentem arabiky, dojde v roce 2090 k více než 40% úpadku úrodné půdy pro pěstování arabiky. Jedná se o nejhorší scénář, ale přesto reálný a skoro poloviční úpadek arabiky by mohl mít pro producenty i ekonomiku produkujících zemí nemilé dopady.



Omezená produkce je jistá

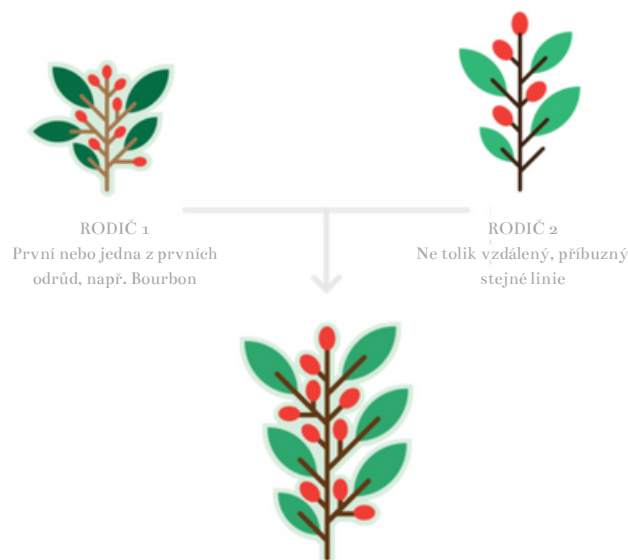


Schéma šlechtění hybridu F1

Co bude dál? Tuto otázku si už pár let zpátky kladli producenti i vědci ze světa kávy. A s postupem času se nám dostává více alternativ. Jednou z významných na kterou můžeme narazit již dnes jsou tzv. hybridy.

Budeme se konkrétně bavit o hybridech F1 (first generation hybrids). Jedná se o hybrid dvou odrůd, například divoké odrůdy z Etiopie a Caturry.

Tyto hybridy jsou především zajímavé, neboť disponují vyšší produkcí se zachováním vysoké kvality. Do dnešního data již existuje 54 odrůd pod taktovkou F1, o jejíž šlechtění a výzkum ze zasloužilo WCR (World Coffee Research).

Tato nezisková výzkumná organizace si dala za úkol vytvořit odrůdy, které se mohou přizpůsobit výše zmíněné změně klimatu a stále udržet kvalitní aroma a chuť, vysokou produktivitu, vyšší odolnost vůči nemocem, zrychlení produkčního času, a větší toleranci na teplo, světlo sucho i chlad.



Kávoník hybridu 1. generace

Tyto odrůdy jsou testovány ve 3 zemích (Rwanda, El Salvador, Costa Rica) a rozhodně se nemusí stydět za svoji kvalitu, neboť již dříve dostala odrůda F1 na soutěži Cup of Excellence 90 bodů, přičemž každá káva, která 90ti bodů dosáhne je přinejmenším pozoruhodná.



Zelená zrna Liberiky

Další lehce opomíjenou možností se naskytla Liberika (další druh kávovníku, kromě arabiky a robusty). Káva z tohoto kávovníku byla ještě 20 let zpátky velmi opomíjena, ovšem na nedávném cupování (ochutnávání) káv v Borneu, byly kávy řazeny podle sladkosti a Liberika dokonce předčila Arabiku.

Je to proto, neboť zrna Liberiky jsou celkově větší než Arabiky a mají tak i větší póry, které lépe pohltnou cukr z dužiny kávové třešně. Zároveň je tento kávovník oproti Arabice odolnější a přizpůsobivější, tudíž by jednou mohl po etapě šlechtění a kultivování nahradit Arabiku. Mimo Liberiku existují i další druhy kávovníků a to *coffea zanguebariae* a *coffea racemosa*, o kterých se hovoří jako o možné naději pro nahrazení Arabiky. Ovšem tyto kávovníky jsou ještě méně známé než Liberika, a jen čas který zabere je dostat do povědomí, dává příležitost Liberice a hybridům, aby se chopili žezla po Arabice. Ačkoliv pád Arabiky je pro nás ještě poměrně vzdálená budoucnost, jednou nejspíš přijde. Naštěstí již dnes můžeme kus této budoucnosti ochutnat a říkám vám, není vůbec špatná.

BRAZÍLIE

Autor: Vojtěch Boch

V tomto vydání si povíme něco málo o Brazílii. Téměř jistě už snad každý z vás, kdo pije kávu, ochutnal právě kávu z Brazílie. Jedná se o zemi s největší produkcí kávy na světě. Je pražiči často vyhledávána k tvoření blendů(směsí), neboť s vyšší kvantitou, jde níž i cena a káva je tudíž dostupnější.

Ze soudku historie

Domníváme se, že káva se objevila v Brazílii v roce 1727z Francouzské Guyany (francouzský zámořský departement) skrz Portugalsko podplukovníkem Franciscem del Melo Palhetem.

Ten podle příběhu svedl guvernérovu ženu, aby získal její pomoc pro pašování semen kávovníků přes hranici.

Nejprve se zde káva pěstovala pouze pro vlastní užitek. Časem se poptávka po kávě začala šířit po Evropě a již v roce 1820 produkovala Brazílie 30% světové kávy.

V pozdější polovině 19. století se v Asii potýkali s chorobou, která zdevastovala jejich produkci a Jižní Amerika tak dostala šanci stát se velikým kávovým producentem. V desátých letech 20. století tak Brazílie produkovala neuvěřitelných 80% procent světové produkce.

Na počátku 90. let 20. století deregulovala vláda řadu zemědělských odvětví včetně kávy, což umožnilo farmářům najít si vlastní kupce a otevřelo jim prostor k experimentům. Do dnešní doby Brazílie stále produkuje 30% kávy ve světě.

Zajímavosti

Kromě bohaté historie a velké produkci Brazílie také přispěla do světa řadou nových odrůd, které dnes vidáme po celém světě, jako jsou Mundo Novo, Maragogype, Caturra a spousta dalších.

Nejčastějším zpracováním kávy je zde suchá metoda(naturální), neboť Brazílské podnebí s občasným deštěm, a především s dlouhými slunečními dny je jako stvořené pro sušení kávových třešní.

Později se zde objevila nová metoda tzv. pulp-natural. Zde jsou třešně před sušením zbaveny slupky, ale stále sušeny s částí dužiny. Ve výsledku má káva lehce vyšší aciditu bližší promytému zpracování ovšem stále plné tělo s intenzivnější sladkostí jako kávy naturální.



Francisco Palheta

NAŠE BRAZILKA



Druh: Arabika Various
Zpracován: Pupled-Natural
Původ: Brazílie, Sul de Minas
Výška: 750-1100 m.n.m.
Aroma a chuť: kakao, rozinky, hnědý cukr, karamel

Podpora malých farmářů, rozvoj ekonomiky a lepší životní podmínky. To bylo důvodem vzniku asociace Cooxupé. Sdružení farmářů bere svou společenskou odpovědnost vůči svým členům vážně.

Ve venkovských oblastech, kde vytvořili programy zdravotnictví a stipendia a poskytovaly vzdělání a zemědělskou přípravu. V rámci těchto školení se hodně zaměřili na budoucí generace pěstitelů kávy a budování udržitelných zemědělských systémů. Díky tomu neustále vzrůstá konkurenceschopnost a kvalita kávy. A to je naše volba!

IRSKÁ KÁVA

Příběh Irské kávy vznikl ve skutečnosti milou příhodou, kdy v roce 1943 si Brendan O'Regan otevřel kavárnu s restaurací v blízkosti letiště a pověřil jejím vedením Joe Sharidana.

Tehdy, kvůli špatnému počasí museli cestující americké společnosti zůstat v letištní hale. Sharidan je chtěl potěšit hřejivým nápojem, do kterého zkusil přidat pravou Irskou Whiskey.

Jeho pokus sklidil parádní úspěch. Dokonce až takový, že Irská káva má svůj svátek, a to 25. ledna. Pokud jste tedy ještě nestihli okusit, neváhejte a můžete vyzkoušet tu naši!



ANKETA PRO VÁS

Která pomazánka vám od nás chutná nejvíce?

Řepovka, celerovka, nebo kimchi?



Naše řepovka

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Honzíkova moudra

Tohle je Honza. Honza je náš největší štamgast, který nás doprovází cestou kávy již od samého počátku. Po tak silné a pravidlené influenci kávy, se z něj stal velmi moudrý muž(ne že by dřív nebyl). Každý den bez něj je vždy ponurejší, neboť nás nemá kdo pobavit vtipem, kusem poezie a nebo právě moudrem. Tak jsme se rozhodli se s vámi o kousek našeho Honzy podělit.

Moudro měsíce tedy zní:

„Vaše oblíbená kavárna, může být i vaší druhou rodinou, stačí tam jen dost dlouho sedět“.



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