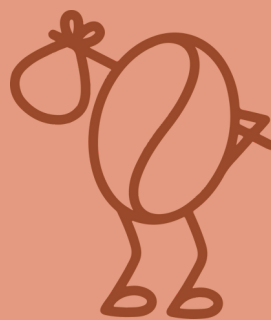


PUTOVKA



TIMES



PUTOVNÍ NOVINKY

Autor: Vojtěch Boch

Nová káva!

Po delší době zase nový přírůstek. A tentokrát se máte opravdu na co těšit. Z naší nabídky se bude jednat o druhou Brazílii, ale nebude to jen tak ledajaká Brazílka.

Jedná se o peaberry. Co je to peaberry? Ve zkratce... jde o přírodní mutaci, kdy namísto dvou semínek(zrn) najdete v třešni jen jedno. Toto zrno je pak charakteristicky větší a zakulacené. Peaberry většinou tvoří 5-10% produkce a jsou odděleny po sklizni.

Co je ovšem zajímavé, panuje kolem nich domněnka, že právě peaberry jsou oprtoti běžným kávovým zrnům lepší.



VE VYDÁNÍ NAJDEŠ

- Nová káva!
- Fermentace
- Kolumbie
- Pro vás



Je to způsobené tím, že jedno zrno může vstřebávat všechny potřebné živiny jen samo pro sebe. Zrna pak i při fermentaci vsřebávají víc látek z celé třešně. Podmínkou samozřejmě stále zůstává pečlivý proces pěstování a zpracování, který je pro výběrovou kávu nevyhnutelný. Je tedy stále důležité brát v potaz všechny proměnné ovlivňující výslednou kvalitu kávy. Poté by teoreticky mohlo být peaberry "lepší". Nás tedy velice mile překvapilo.

Tak neváhejte a udělejte si vlastní názor!

Ach ty sladké fermentace

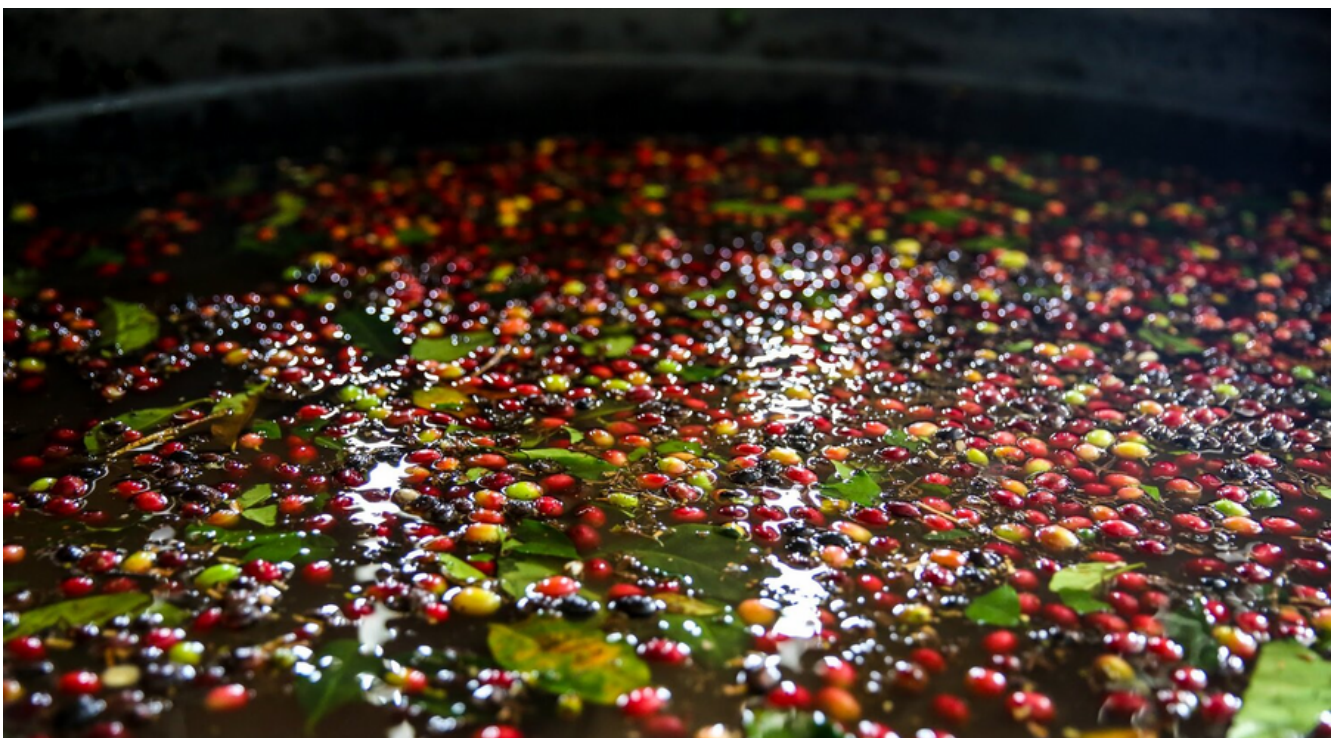
Autor: Vojtěch Boch

Je to už pár let co se z fermentací stalo jedno z hlavních témat kávového světa. Týkaly se nás už dřív, ale až pár let zpátky se s nimi roztrhl pytel. Staly se předmětem mnoha experimentů se zpracováním kávy a má to svoje důvody. Ale nejprve... co to fermentace vlastně je ?

Fermentace neboli kvašení je proces rozkladu látek na látky energeticky chudší, konkrétně se bavíme o rozkladu sacharidů(cukrů). Tyto cukry jsou ochuzovány při kontaktu s mikroorganismy o jejich enzymy. Je důležité rozlišovat druhy fermentace na aerobní a anaerobní, neboli za přítomnosti kyslíku nebo bez něj. Právě aerobní fermentace je pro nás běžná ze základních metod zpracování kávy, ale anaerobní fermentace kávy se stala trendem až v posledních letech.

Dopad anaerobní fermentace na kávu

Anaerobní fermentace znamená největší rozdíl od té aerobní hlavně ve zpomalení celého procesu fermentace. Tímto zpomalením se dokáže do zrn dostat úplně jiné a širší spektrum chutí. Pro představu u promyté metody, kde probíhá aerobní fermentace, probíhá přibližně od 12 do 24 hodin. Delší fermentace by mohla naopak kávu uškodit. Šálek z ní by mohl mít dost chemický profil. U anaerobní fermentace může proces trvat až 98 hodin občas i krapet déle. Anaerobně zpracované kávy jsou potom charakteristicky sladší. Často se stává, že Anaerobně fermentované kávy mohou zvýšit potenciál kávy až o 2 body cupscore(bodové ohodnocení kvality kávy), což je v praxi opravdu mnoho.



A tímhle to ještě nekončí. Anaerobní zpracování zažívá v kávovém průmyslu momentálně hodně experimentů. Dnes se můžete setkat s anaerobní metodou tlakovou, termickou, šokovou a spoustou dalších. Tyto „úpravy“ anaerobní fermentace ještě více prohlubují škálu látek a poměr látek, které se do zrna během fermentace dostává. Například šoková fermentace ovlivňuje roztahování pórů zrna a tudíž káva dokáže při procesu fermentace vstřebat více látek.

Karbonická macerace

V neposlední řadě za zmínku stojí Karbonická macerace. Tento trend si kávový průmysl vypůjčil od vinařů. Celý proces je podobný anaerobní fermentaci až na pár rozdílů z nichž důležité je zpracování celých třešní namísto třešní zbavených slupky. Po vložení do nádoby se vpustí oxid uhličitý a vypustí kyslík. Na rozdíl od anaerobní fermentace se tak dužina rozkládá zevnitř ven a velkou část látek tak vstřebá pergamen. Zrna jsou tak i ve větším a delším kontaktu s dužinou. Důležité je ovšem dávat veliký pozor na teplotu procesu, aby nedošlo ke vzniku alkoholu.



Kolumbie

Autor: Vojtěch Boch

Káva z Kolumbie je pro spousty známku kvality a to nejen v měřítku výběrové kávy. Jednak je Kolumbie třetím největším vývozcem kávy světa, a tak není příliš těžké na nějakou narazit, tak je i v komoditním sektoru více vidět. Je tomu tak například díky známce „100% Kolumbijská káva“, která od roku 1961 pomáhá vyčnívat v globálním měřítku a zároveň pro farmáře zvyšovat hodnotu jejich produkce. Zároveň se může Kolumbie pyšnit i jako největší producent arabiky. A právě Kolumbijská arabika je známá svou pestrou a vyváženou chutí.



Historie počátku pěstování kávy je jako téměř ve všech zemích nejistá, nicméně první zmínky se tradují 300 let zpátky v knize Jezuitského mnicha. Káva byla zaregistrována na severovýchodě Kolumbie a postupně se šířila díky malým farmářským rodinám, které ji začali pěstovat jako přivýdělek v malém měřítku. K většímu rozvoji pěstování kávy prý přispěl mnich Francisco Romero, který po vyslechnutí zpovědi farníků z města Salazar de la Palmas požadoval jako pokání pěstování kávy. Měli se tak vykoupit ze svých hříchů. Tímto způsobem se káva dostala kolem roku 1850 do všech dnes významných oblastí pro pěstování kávy. Koncem 19. století se káva stala hlavním vývozem z Kolumbie. V čase velké deprese mezi 20. a 30. lety 20. století došlo k obrovskému poklesu ceny kávy a spousta majitelů velkých farem zkrachovala. Na tuto situaci zareagoval stát odkoupením pozemků, které dále rozprodal po menších částech farmářům, co na těch místech již dříve pracovali, a měli tak zkušenosti s pěstováním a zpracováním. Tak začal růst menších nezávislých farmářů v Kolumbii. V roce 1927 pak byla založena organizace Federación Nacional de Cafeteros, která sloužila podobně jako odbory k reprezentování farmářů a chránění jejich práv.

Dále se v roce 1938 zrodilo výzkumné centrum CENICAFE, které se zasloužilo například o dnes známou odrůdu Castillo. V roce 1958 se zrodila fiktivní osobnost „Juan Valdez“ jako součást kampaně za propagaci a odlišování Kolumbijské kávy jako samostatného „originu“. Kampaň měla takový úspěch, že Juan Valdez nebyl asociován pouze ke kávě, ale reprezentoval celou Kolumbii. Obrázek Juana s jeho mulou (Conchita) se stal definicí národu. Podle dokumentu „Fenomén Juana Valdeze“ reprezentuje respekt, kvalitu a houževnatost.

Kolumbie má perfektní klima k pěstování poměrně náročné arabiky a díky dlouholeté podpoře státu taký přístup ke znalostem a zkušenostem pro pěstování výběrové kávy. Díky odlišným mikroklimatům je v Kolumbii možné kávu pěstovat takřka skrze celý rok a je pak sklížena ve dvou obdobích. První velká sklizeň se koná od března do června a druhá menší od září do prosince. Frekventované deště v Kolumbii umožňují snadněji zpracovávat kávu promytou metodou. Veliká část kávy z Kolumbie je tedy promytá nicméně káva z Kolumbie je v některých případech natolik kvalitní, že se velice často používá pro soutěžní účely a bývá s ní hodně experimentováno. Poslední dobou tedy obzvláště z Kolumbie přichází do světa víc a víc nových fermentací.



Federacion Nacional de Cafeteros

ANKETY PRO VÁS



O čem byste se chtěli dozvědět v dalším díle?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Která káva vám od nás nejvíc chutná?

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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