

PUTOVKA



TIMES



PUTOVNÍ NOVINKY

Autor: Vojtěch Boch

Prázdniny!!

Co se týče Pardubic:

Čekají nás prázdniny a to znamená žádné akce typu cuppingy, alternativy a deskovky. Autoři si chtějí odpočinout a tak se na ně můžete těšit znovu po prázdninách v plné síle.

Avšak není všem dnům konec, stále se můžete těšit na jamy, které v létě teprve stojí za to!

Psst... Možná se i dočkáme další poezie!

Co se týče Tábora:

Vnitřní akce se zde také moc konat nebudou. Proč taky, když venku je tak hezky... A právě proto budete teď často vídat Táborské baristy na festivalech, trzích, no vlastně kdekoliv kde bude slunce a chuť na dobrou kávu.



VE VYDÁNÍ NAJDEŠ

- Prázdniny!!
- Alternativn(ější) přípravy
- Etiopie
- Letní ochlazení
- "Hluboké myšlenky"



Kávové cateringy:

Jak už z názvu vyplývá, putujeme! A kam? Kamkoliv, kde nás jen budete chtít. Festivaly, trhy, svatby, oslavy, garden party...

Zkrátka než stát na jednom místě, to radši dojedeme přímo za vámi.

A máme k tomu i nového pomocníka: Stánek verze 2.0! S ním za vámi opravdu dobrázdíme, než bys řekl švec.

Máte o nás na své akci zájem? Už žhavíme motory!

Stačí si nás najít na stránkách, nebo se zeptat baristů na baru.

Alternativy a ještě alternativnější?

Autor: Vojtěch Boch

Alternativnější?

V minulém díle jsme vám představili "základní" alternativní přípravy kávy. Znáte už tedy hario V60, Chemex a AeroPress. Tím ale všechna zábava zdaleka nekončí.

Existují desítky dalších metod, které už tak často nevidáme. No a dnes si o pár z nich něco málo povíme.

Kalita wave

Původem z Japonska, Kalita se kávovým produktům věnuje přibližně již od roku 1950. Ovšem produkt Kalita wave dripper se mezi nás dostal až v roce 2010. Kalita je stylem podobná dripperu V60, ovšem nese pár rozdílů, které mají veliký impakt na výslednou chuť. Jedním z rozdílů je používaný filtr podle kterého nese Kalita wave název. Jedná se o filtr, který má po obvodu 20 vln, jež mají za úkol oddělit zbytek filtru od samotného dripperu. To umožňuje vzduchu vyrovnávat proud vody vycházejícího z dripperu. Zároveň má Kalita ploché dno a v něm hned 3 díry. To je vhodné právě s urychleným spádem proudu vody, neboť káva se tak v plochém profilu i přestože rychle, extrahuje konzistentně.

Díky těmto vlastnostem se nedá průběh extrakce tolik ovlivnit a tudíž ani tolik pokazit. Je tato metoda tedy spíše vhodná pro začátečníky, nebo pro někoho kdo netouží po komplexní a zdlouhavé rutině.



Origami

Origami je na téměř stejném principu jako Kalita, jenže místo vlnitého filtru, je vlnité samo origami. Stejně jako Kalita také pochází z Japonska. Díky vlnitému tvaru přesně s 20 vlnami do něj můžete vložit filtr z Kality, ale lze do něj použít i 02 filtr z V60-ky. Právě tato možnost může ve výsledku ovlivnit zda bude mít káva vyšší aciditu, nebo s použitím filtrů od Kality větší sladkost. Větší pozornost na tuto metodu upoutala hlavně soutěž World Brewers Cup v roce 2019, kde zvítězil Jia Ning Du za použití origami. Odborníci se převážně shodují, že káva z origami dripperu je krapet šťavnatější, oproti dripperům jako Kalita nebo V60.



Delterpress

Vypadá jako AeroPress, ale to je tak všechno. Tento nástroj byl navržen k dosažení té nejpřesnější extrakce metodou „injection brewing“. Pracujete s ním tak, že nejprve zasunete nádrž s pístem do sebe, tak aby je oddělovala jedine káva mezi nimi, poté nalejete vodu do nádržky, což ale znamená, že voda ještě stále není v kontaktu s kávou. Samotného smíchání dosáhnete, že píst vysunete ven a tak mírou vysunutí spustíte do kávy úměrně tolik vody. Až opětovným zasunutím pístu vytlačujete extrahovanou kávu ven jako v aeropressu. Tato metoda vám tedy nabízí možnost rozdělit si extrakci na části a každé věnovat jiný objem, jiný čas a jiný tlak. Tento nástroj byl představen teprve v roce 2019, tudíž některé způsoby a možnosti přípravy kávy s tímto nástrojem nám možná zůstávají doposud neobjeveny.



Vacuum-pot

V našem článku poslední zmíním vacuum-pot. Tento nástroj je z výše zmíněných nejstarší, byl představen někdy v 30. letech 19. století. Dodnes se používá spíše v Asii, ale zdaleka již nemá takové zastoupení. Skládá se ze dvou baňek, ve spodní se nachází voda a v horní namletá káva. Tyto dvě baňky odděluje filtr, ať už železný, nebo látkový, či papírový. Pod baňkou s vodou se umístí kahan a postupně se voda začíná vařit. Pára stoupá do horní baňky, kde změnou teploty kondenzuje a mísí se s kávou. Po odebrání kahanu káva začne kapat zpět do spodní baňky přes filtr. Tato metoda bohužel oproti dnešním možnostem nenabízí tolik kontroly a tak káva zní nebývá zrovna něco uchvacujícího, ale i přesto nabízí pěknou show pro jiné smysly než chuť.



ETIOPIE

Autor: Vojtěch Boch

Etiopie má v kávovém světě zvučné jméno. Je to například tím, že se k ní traduje první zmínka o arabice. Sice se o původu arabiky často přou okolní státy Etiopie, obzvláště pak Jemen, nicméně dochované zdroje hrají ve prospěch Etiopii. O nalezení arabiky se tradují i legendy přičemž nejznámější z nich je o pasáčkovi koz Kaldim.



Kaldi vedl jednoho dne své kozy na pastvu do hor. Po jisté době si u nich začal všimnout neobvyklého chování. Začali přes sebe skákat, bláznit, chodit pouze po zadních. Zaregistroval, že jeho kozy pojídají červené třešňovité plody a neodolal a sám musel zkusit. I on pocítil nárůst energie a tak utíkal do nedalekého mnišského kláštera, kde mnichům představil tento „dar“. Mniši ho ovšem dobře nepřijali a kávové třešně nazvali dílem ďábla a naházeli do ohně. Údajně vůně z „pražení“ jim dala nový nadhled a rozhodli se dát kávě druhou šanci. Zadupali tak třešně, aby uhasili plamen, čímž je rozdrtili a aby je zchladili, zalili je vodou. Tím poprvé „uvařili kávu“, která je pak vůní lákala ještě mnohem víc. Po vypití i oni zaregistrovali blahodárné účinky kávy a vytvořili tak z pití kávy tradici, stejně jako Čínští mniši z pití čaje.

Je to pouze legenda a tedy nelze brát vše doslovně. Například pražení kávy je proces, který neuvolňuje tolik aromatických látek na které jsem u kávy zvyklí. Výrazné kávové aroma přichází až po několika dnech od pražení, když káva částečně zoxiduje. Toto „nalezení“ arabiky se odhaduje zhruba na 9. století. kolem roku 850. Mimo jiné se domnívá, že káva se nezačala hned pít, jak vypráví legenda, ale spíš žvýkat.

V posledních letech před rokem 2000 se v Etiopii odehrávala spousta politických změn. Ty zavedly Etiopii i do války. Což vedlo k roku 2003 kdy ekonomika země natolik padla, že pěstování kávy se nevyplatilo za vývozní ceny. To znamenalo odchod spousty farmářů. Ten zbytek byl nucen spolupracovat s velkými vývozními organizacemi, které vypláceli farmářům minimální mzdy. Tento režim se začal měnit až s zásahem fair trade organizací. Dnes je Etiopie 5. největším vývozcem kávy ve světě.



NAŠE ETIOPIE

Druh: JARC odrůdy
Zpracován: Natural
Původ: Yirgacheffe
Výška: 2150 m.n.m.
Aroma a chuť: citrusy a tropické ovoce

O tuto kávu se zasloužila farmářka Tarekech Werasa. Je majitelem farmy již od roku 1990. Na svoji kávu je velice hrdá a věří, že do její kávy se zamilje kdokoli, hned jak ji ochutná.

Tato káva jakožto naturální byla sušena na afrických postelích z bambusu po přibližně 19 dní. Každý den má pak průměrně 7 hodin přímého slunečního svitu.

Jedná se o kávu, kterou u nás můžete zatím pouze ochutnat, ale možná bude časem naším novým přírůstkem.

LETNÍ OCHLAZENÍ

Naše tipy!

Ledová káva:

Double espresso tonic

Iced batch

Ledový flat white

Ledové Chai latte

Drinky:

Gin.espresso-tonic

Orangutan

Port cassis

Pivka:

Obora - Kyseláče

Kuna - Osmička



"HLUBOKÉ MYŠLENKY"

Chvilka poezie o páté

6 hodin 14 minut ráno

6 hodin, 14 minut ráno

to zas bude probuzení!

lepší se snad neproбудit

pálí mě v krku, moc cigaret bylo...

vracím se domů za světla, jak slušnej kluk

víno včera (dneska) teklo proudem

pár flašek padlo za vlast

a mě nezbyvá, než uctít jejich památku

krátkou seancí na vlakovým hajzlíku

objímajíc tu nechutnou mísu,

jenž poznala útrapy služby u státního dopravce

6:14 je můj čas!

čas vracejících se bohémů,

když Měsíc umírá a po cestě

poznáš nověj den

nebudu ani počítat objem lahodnýho nektaru

vypitýho během noci plný slov a úvah

o holkách, muzice, politice

chlást je mojí múzou,

chlást probouzí básnický střevo ve mně,

chlást... je slást

„co vám je?“

„ale nic.“

„váženě? nevypadáte zrovna moc dobře.“

„no hele ty taky nejsi úplná kráska,

tak mě nech bejt,

než na tebe začnu blejt.“

s bolestí hlavy přicházím domu,

o nechuti k jídlu dozvím se záhy,

když dostanu kachnu k obědu,

já, TUSŤOCH, se v ní jen tak poštourám

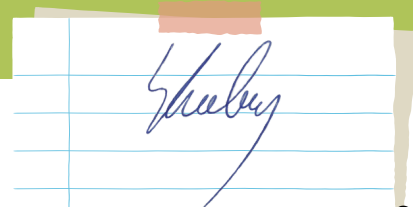
a večer dávím už jen šťávy

s kousky bramborovýho knedliku.

Vojtěch

Stieber

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.



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