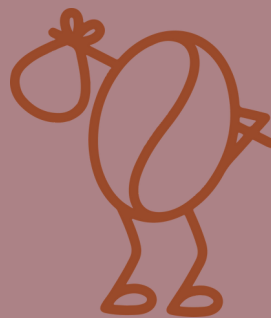


PUTOVKA



TIMES



PUTOVNÍ NOVINKY

Autor: Vojtěch Boch

Zpět do normálu

Je tu září a to pro nás znamená nastartování všech akcí, od kterých jsme si chtěli přes prázdniny odpočinout. Můžete se tedy opět těšit na cuppingy, kurzy alternativní přípravy kávy, večery deskových her a možná i další novinky! Pravděpodobně už za měsíc k nám do Pardubic po delší době zavítá Poezie o páté, které se tradičně můžete zúčastnit i vy! Pokud ovšem nepíšete, a nebo se jen necítíte na veřejný přednes, doražte stejně a nechte se inspirovat zkušenými autory, ale i úplnými nováčky. V Táboře zase můžete ocenit luxusní dortíky a zákusky z TAJE Na slunci. Všechno orpavdu připravované z kvalitních surovin a s láskou. Tak neváhejte, mizí rychle!



VE VYDÁNÍ NAJDEŠ

- Zpět do normálu
- Soutěže ze světa kávy
- Guatemala
- Hluboké myšlenky



Kávu s vlastním brandem? Možná zklamete ty, kteří si přáli tužku s logem firmy, ale 9 z 10 zaměstnanců nebo obchodních partnerů voňavý dárek v podobě kávy ocení. (Ten desátý pije čaj.) Degustační krabičky či kávy s vaším logem vám rádi připravíme na zakázku.

Soutěže ze světa kávy

Autor: Vojtěch Boch

Příprava kávy může být jednoduchý proces. Pro někoho to znamená dát vařit vodu a zalít svoji rozpustnou, pro jiné to začíná přípravou optimální vody, nastavením ideální hrubosti mletí, teploty vody a jiných parametrů ovlivňujících extrakci. Tohle a ještě víc bude samozřejmě hrát roli v kvalitě výsledného šálku, ale to bychom nebyli lidi, abychom se nezeptali: „Kdo ho tedy připraví nejlepší?“ Právě k tomu slouží kávové soutěže. Kromě porovnání sil také propojují kávovou komunitu celého světa a pomáhají posouvat dosud známé limity. Tradičně jsou soutěže spojené s festivalem kávy, kde se pořádají hromadné cuppingy, představují se nové a inovativní produkty, pořádají se workshopy a mnohé další.

A právě proto, že tyto soutěže jsou hlavně o té nejlepší kávě a komunitě, většinu z nich pořádá SCA(Speciality Coffee Association). SCA je organizace, která reprezentuje a podporuje tisíce kávových profesionálů ze všech možných oborů od producentů, po pražiče a baristy. Sbírá a rozšiřuje vědomosti, podporuje vědu a výzkum a mnohem víc v průmyslu výběrové kávy. Dále se dělí na národní pobočky jako např. SCA ČR, mají podobnou roli, jen v národním měřítku, a pořádají tedy i národní kola těchto soutěží. Z nich pak výherce postupuje do světového kola, které je již organizované WCE(World Coffee Events), což je organizace založená SCA k vedení takovýchto soutěží.

WCE pak pořádá tyto disciplíny:

- World Barista Championship
- World Cup Tasters Championship
- World Latte Art Championship
- World Coffee in Good Spirits
- World Brewers Cup
- World Coffee Roasting Championship
- Cezve/Ibrik Championship

Ne všechny zmíněné soutěže nutně probíhají v národním kole, pokud o něj například není zájem. Příkladem je právě soutěž s džezvou.



Jak vypadají a probíhají:

- World Barista Championship – Asi „nejhodnotnější“ ze všech kávových soutěží. Celá disciplína je složena z více částí a dnes již zpravidla bývá kvůli silné konkurenci hlavně o experimentování s kávou a kávovými nápoji. Barista zde musí prokázat neochvějný multitasking s prezentačními schopnostmi a samozřejmě um. Několikačlenné porotě zde musí během 15 minut odprezentovat 4 espressa, 4 nápoje s mlékem a 4 signature drinky dle volby. Do toho musí vše co, za jeho kávou a přípravou stojí, odprezentovat. Meze se zde v poslední době posouvají z pražení svých vlastních exkluzivních káv na tvorbu, míchání a pasterizaci vlastního mléka k přípravě mléčných nápojů po tvoření drinků na úrovni laboratorní gastronomie. Vše za účelem dosažení dokonalosti.
- World Cup Tasters Championship – Jako someliéři porovnávají svoje sensorické schopnosti v degustaci vína, to samé se odehrává zde jen s kávou. Soutěžící před sebou mají 3 šálky s kávou z nichž 2 jsou identické a jen jeden se liší. Takovýchto trojúhelníků mají dohromady 8 a vyhrává ten, kdo dokáže co nejlépe z nich odhadnout za co nejrychlejší čas.
- World Latte Art Championship – Jedná se vlastně o takovou soutěž umělců. Soutěžící zde kreslí do mléka své vlastní designy a designy jim připravené do většího množství šálek za sebou, aby kromě nápaditosti prokázali i konzistenci v jejich „kreslení“.
- World Coffee in Good Spirits – Zde se prolíná svět baristů a barmanů. Soutěžící mají za úkol smíchat kávu a alkohol co nejlépe zvládnou a to jak podle zadání, tak své vlastní drinky. V prvním kole soutěžící smíchají 2 teplé identické drinky a 2 drinky studené. Podle výsledků se někteří posunou do finále kde připraví 2 irské kávy a 2 signature drinky.
- World Brewers Cup – Dělí se na „uzavřenou“ a „otevřenou část“. V uzavřené části soutěžící připraví 3 nápoje z kávy, kterou obstarává soutěž a v otevřeném kole 3 kávy ze svého vlastního zrna. Všechny nápoje se mohou připravovat jakoukoliv metodou hand-brew.
- World Coffee Roasting Championship – Soutěžící zde mají za úkol ohodnotit kvalitu zeleného zrna, poté připravit ideální pražicí profil pro toto zrno, který nejlépe vyzdvihne potenciál kávy a v poslední řadě jim porota tuto kávu cuppuje a zhodnotí.
- Cezve/Ibrik Championship – Tato soutěž spíše oslavuje tradici historie přípravy této kávy. Soutěžící jsou i nabádáni k přenesení části svojí kultury k přípravě této kávy.



Guatemala

Autor: Vojtěch Boch

Guatemala je jedna z klimaticky nejrozmanitějších zemí na světě, tím pádem klimaticky vhodná i pro pěstování výborné kávy. Jasně to dává najevo její produkce, která se v posledních letech za poměrně krátkou dobu vyšplhala až do top 10 nejvíce produkujejících zemí světa. A co se týče výběrové kávy, je na tom ještě lépe.



Antigua - známá pro svoji výbornou kávu

Káva se v Guatemale objevila přibližně v polovině 18. století, ale pouze jako okrasná květina v klášteře Jezuitských mnichů. V roce 1832 pak vláda v Guatemale začala pobízet obyvatele k pěstování, sloužila ovšem zatím pouze pro místní konzumaci. To však vydrželo pouze krátkou dobu. V roce 1860 totiž byla v Británii objevena umělá barviva, což způsobilo sníženou poptávku po košenile, která byla do té doby v Guatemale jedním z největších exportů. To dalo kávě příležitost nahradit košenilu a stát se významným vývozním zbožím. Kolem roku 1870 generál a později prezident Guatemaly Justo Rufino Barrios zabral půdu původním obyvatelům a vyhradil ji pro pěstování kávy. Největším problémem však byl stále nedostatek pracovníků na farmách. Proto vydal dekret, který místní obyvatele v podstatě nutil pracovat na jakékoliv farmě, kde byli zrovna potřeba. Ačkoliv za nelidských podmínek, tato opatření napomohla rychlému růstu pěstování kávy. Tímto způsobem již kolem roku 1900 tvořila káva 80% vývozu z Guatemaly. Kromě toho začínala být tamní káva i uznávána za svoji kvalitu převážně pak v USA. O 20 let poté se z USA stal partner pro vývoz kávy a kupovali většinu produkce. Důležitým milníkem pro Guatemalu hlavně pro budoucí léta bylo založení Anacafé (Asociación Nacional del Café). Tato organizace se od té doby snaží napomáhat farmářům, zvyšovat kvalitu a udržovat stabilní pracovní podmínky až do dnes.

Většina kávy pocházející z Guatemaly jsou odrůdy Typica a Bourbon, ovšem najde se zde i spousta farem disponujících Geishou. Ta se ale převážně nachází v blízkosti sopečných oblastí jako je například oblast Antigua poblíž sopky Acatenango. Zajímavostí například je, že Anacafé se snažilo vytvořit značku osmi oblastem pěstujících kávu s mottem: „Duha možností“ (Rainbow of Choices). Zahrnovala Acatenango Valley, Antigua Coffee, Traditional Atitlan, Rainforest Coban, Fraijanes Plateau, Highland Huehue, New Oriente, and Volcanic San Marcos. Díky diverzitě mikroklimatů je právě každá z oblastí velice odlišná a nabízí tak úplně jiný zážitek z kávy.



NAŠE GUATEMALA

Druh: Arabika/Catuai,
Caturra

Zpracován: Natural

Původ: Guatemala - Palo
Blanco

Výška: 1550 - 1950 m.n.m.

Aroma a chuť: brusinka, zelené
jablko, melasa

Káva je z velice známé oblasti Huehuetenango. Majitel farmy Ivan Ovalle drží inženýrský titul, který využívá k dosažení co nejvyšší udržitelnosti a efektivity při práci s vodou. Zároveň dohlíží na to, aby farmáři sbírali vždy jen ty nejzralejší třešně s největším obsahem cukru. K tomu využívá stupnici Brix, která v tomto oboru často slouží k analýze nejzralejších třešní. Káva je zároveň oragnická, což znamená, že při jejím pěstování nebylo použito umělých postřiků a pesticidů. Díky tomu může mít pro farmáře sklizeň větší cenu a zároveň se farmáři nemusí dostávat do styku s nebezpečnými chemikáliemi. Po sesbírání a kontrole se káva intenzivně suší na slunci s častým otáčením, aby se rapidně snížila vlhkost a zároveň nedošlo k tvoření plísní. Po 3-4 dnech se třešně znovu přeberou a ty zkontrolované se přemísťují do skleníku na dalších 13 - 15 dní.

"HLUBOKÉ MYŠLENKY"

Chvilka poezie o páté

Viktorie Šánové - Tolikrát

Nevím jestli být překvapena mile nebo nemile,
mám v hlavě válku,
reakce mé kamarádky o mém slamu
pocitů z básně,
"z tohoto si udělat kórku" prohlásila,
a pokud budeme sedět v klidu a míru,
najdeme pravdu v chaosu?

Ve vesmíru plných střetů, aktů a šedých mraků,
které hřmí a blýskajíc se nad shlukem lidí
děsících se jich a jejich schopností,
kolikrát se budeme muset bavit o smyslu života,
abychom na otázku, na kterou odpověď není, našli význam.



Viktorie Šánové - X-Ray Pt. 1

Viděl si hluboko uvnitř mě,
bylo to odpuzující, znepokojivé i přesto
nádherné a intimní.
Moje mysl musí a umí pouze lpít, na
posledním vlásku naděje našeho setkání.
Prsty tancujíc na kůži posílající provázky
vášně,
po celém nahém těle s blýskajících se
kapky potu a zářivkou svítící u postele.
Stébla vášně rostoucí v hnojivě plného
chtíče, lásky a pochopení.

Horké slzy padajíc přes kopce zarudlých tváří
a vánku teplého dechu, tancující v rytmu
zrychleného tepu srdce.
Oči, tvoje oči. Pohlížím přes ně do tvého
plného nitra. Je to cesta plná borůvků v mlze
a čerstvého vzduchu hor. Bouřící se mraky
vkládají do míru cesty překvapení a záblesky
záře blesků. Protože to je pohled tak
blahodárný, nemůžu se ho nabažit. Směs
pocitů, které svými barvami mě zaslepují
a narušují mojí chtěnou soustředěnost.
Lepí se mi na nohy med.

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