



Altas Cimas Llano Bonito

550 Kč

Směs středně pražených zrn (city roast, 100 % arabica), která je složena z pečlivě vybraných zrn kávy pocházejících z plantáží Guatemaly, Nikaragui, Kolumbie a Brazílie... Jedná se o kávu vyvážející chuť s příjemnou mírou kyselosti, která nechá vyniknout jemné chuti s dlouhou dochutí. Káva je pražena jednotlivě po druhích a míchána až po vypražení, což umožní vyniknout jednotlivým profilům každé kávy a vytvoří kvalitní směs. Při přípravě dbejte na nastavení mletí, aby extrakce proběhla správně a vznikla požadovaná chuť. Káva se vyznačuje samozřejmě nižším obsahem kofeinu.

Altas Cimas Natural Oro

350 Kč

Směs dvou druhů kávy arabica (70 %) a robusta (30 %), která je pražena na střední stupeň (city roast), která na rozdíl od směsi Bonito má výraznější chuť a větší hořkost díky svému podílu kávy robusta. Má bohatší tělo a více se hodí do automatických kávovarů s integrovaným mlýnkem, který je více tolerantní díky obsahu tvrdších zrn (robusta káva). Velmi dobře bude chutnat i jako cappuccino nebo latte.



Brasil Oro Caffè Superiore

730 Kč

Směs obsahuje zrnka z 90 % kávy arabica pocházejících z Brazílie, Kolumbie, Nikaragui, Guatemaly a Dominikánské republiky a zbylých 10 % jsou zrnka kávy robusta z Indie. Káva, která je pražena ještě tradičním pomalým způsobem na bukovém dřevu za nižších teplot, což ji propůjčuje delikátní aroma a umožňuje rozvinout sladké tóny díky postupné karamelizaci cukrů obsažených v zrnkách. Každý druh kávy je pražen samostatně a až po vypražení je míchána směs. Tento způsob pražení a míchání je tou nejlepší cestou dosáhnout vynikající chuti kávy v jakékoliv cestě přípravy horkého nápoje.

Brasil Oro Caffè Extra Bar

650 Kč

Směs 80 % arabica zrn z Brazílie, Kolumbie, Guatemaly a Dominikánské republiky, 20 % zrn druhu robusta pochází z Indie. Stejně jako káva Superiore od této pražírny je káva pražena nedaleko Benátek tradiční řemeslnou cestou pražením na bukovém dřevu a směs je míchána až po oddychnutí v sílech po vypražení, kdy každý jednotlivý druh kávy je pražen samostatně. Káva má díky většímu podílu zrn robusta větší tělo a výraznější chuť v porovnání se směsí Superiore.



Casa del Caffè Fuego

500 Kč

Podíl zrn Arabica činí jen 55 % a tak díky většímu podílu zrn kávy robusta (45 %) má také vyšší obsah kofeinu, větší tělo i vyšší hořkost. Tato směs je klasickou espresso směsí pro italské espresso. Jedná se o pražení na stupeň full city roast, kdy se začíná ukazovat olejnatost zrn na povrchu. Nicméně káva zůstává sladkou jen s minimální až téměř žádnou kyselostí. Zejména vhodná na silnější espresso nebo do automatických kávovarů. Skvělá také na cappuccino nebo kávu s mlékem.

Casa del Caffè Chocolate

550 Kč

Směs 90 % arabiky a 10 % robusty. Ve vyvážené směsi s nižším obsahem kofeinu díky vysokému podílu zrn arabiky budete moci nalézt dochut mandlí a lískových oříšků. Zrna pocházejí z Brazílie, Guatemaly, Kolumbie a Indie s přidavkem jedné z nejkvalitnějších komerčně pěstovaných káv robusta: Kaapi Royal z Indie. Skvělá na espresso kávu v podobě malého ristretta, ale i na ostatní způsoby přípravy.



Casa del Caffè Etiopie Sidamo

600 Kč

Káva ze své domoviny z regionu Sidamo (100 % arabica). Jedná se o velmi dobrý standard kávy, která je vhodná téměř na jakýkoliv způsob přípravy. Bude mít v sobě ovocitou chuť s příjemnou a přirozenou kyselostí. Zrna jsou zpracovávána mokrou cestou.

Casa del Caffè Brazílie Yellow Bourbon

600 Kč

Káva (100 % arabica) opět středně pražená vhodná na různé způsoby přípravy. Zrna jsou zpracovávána suchou cestou, což umožní při espresso kávě docílit pěknou cremu a káva bude mít nasládlou chuť s menší kyselostí, které se určitě při správné přípravě nemusí obávat i kávový laik.

Něco o kávě

Mnozí z vás zaregistrovali označení kávy arabica a robusta, což odkazuje ke dvou druhům kávy, které se v dnešní době komerčně pěstují. Arabica je druhem *Coffea arabica*, za jehož domovinu je považována oblast dnešní Etiopie, ale divoce se vyskytuje také v Keni a Súdánu. Roste v podrostu lesa s dostatečnou vláhou a výrazným obdobím sucha v nadmořských výškách okolo 1700 m. n. m. Druhým komerčně pěstovaným druhem, a i co do významu, je káva robusta: *Coffea canephora* (dříve *C. robusta*) – je naopak čistě tropickou rostlinou pocházející z Konga, která je větší a výrazně odolnější proti různým chorobám a škůdcům. Celkem ale máme více než stovku druhů kávovníků.

Sbíraným plodem je bobule. Obvykle obsahuje dvě semena (je-li pouze jedno, je označováno jako peaberry. To se lépe a rovnoměrněji praží). Bobule má obvykle červenou barvu, ale existují i odrůdy se žlutými nebo oranžovými plody.

Obecně lze říci, že mnohem složitější na pěstování je druh arabica, který v některých oblastech musel být nahrazen z důvodu chorob jinými plodinami. Arabica i přes nižší výnos produkuje chuťově bohatší a větší zrnka, s větším potenciálem pro kvalitní kávu a významně nižším obsahem kofeinu. Zrnka druhu robusta mají výraznější chuť (zejména hořkou škálu chutí).

Káva robusta je díky větším výnosům a snazšímu pěstování levnější. Všeobecně je používána na výrobu rozpustné kávy a do levnějších směsí mleté kávy, ve kterých se používají zrnka nízké kvality a s vysokým výskytem vad.

Co ovlivňuje kvalitu a chuť kávy?

Faktorů, které ovlivní výsledek v šálku, je velké množství. V první řadě vlastní pěstování – volba druhu a odrůdy kávy, oblast pěstování a samozřejmě způsob sběru (ruční sběr, proběr nebo sběr pomocí mechanizace). Dalším důležitým faktorem je způsob zpracování – suchou cestou (výsledek je obvykle sladší, s méně výraznou ovocnou chutí) nebo mokrou, dražší cestou (káva je jemnější s větší potenciálem pro kvalitní kávu po upražení, nicméně si také zachovává více přirozené kyselosti). Existují také postupy na pomezí mezi těmito dvěma způsoby. Označují se jako polosuché, honey (medové) atd.

Pro pražení je také důležité jakým způsobem dochází k třídění. Obecně lze říci, že rovnoměrně vytríděné a zralé zrno se lépe praží a nedochází k nevyrovnanému pražení (malá zrna jsou přepražená a velká naopak).

Vlastní pražení dokáže i z průměrného zrna docílit kvalitní směs na espresso. Platí, že čím tmavší a rychlejší je pražení probíhající za vysokých teplot, tím více se skrývá nižší kvalita zrn. Zmenšuje se však možnost dosáhnout bohatou a dobrou chuť kávy a ta se mění pouze v silnou a velmi hořkou směs typickou pro jižní Itálii.

Dnes velmi módní velmi světlé pražení je vhodné zejména na kávy připravované různými způsoby na principu filtrace. Nejlepších výsledků u směsí dosáhnete, pokud jsou jednotlivé druhy kávy praženy samostatně a vlastní směs je míchána až po pražení.

Čerstvě upražená káva není vhodná na espresso. Je dobré, pokud je káva alespoň sedm dní po upražení. Pro dobrou kávu je důležité, je-li čerstvě umletá a odpovídajícím způsobem skladovaná.

Způsoby přípravy kávy

Turecká káva, je připravována v džezvě a nechává se obvykle dvakrát až třikrát vzkypět. Jedná se o velmi silnou kávu, tím, že je fakticky vařena.

Historie Espresso sahá na přelom devatenáctého a dvacátého století do Itálie. Připravují se různé espresso kávy a též varianty s mlékem. Nicméně základem je krátké ristretto a klasické espresso (v dvojité verzi potom dopio, dvojitá dávka kávy i vody). Ristretto určitě není silnou kávou, naopak chuť je jemnější, neboť extrakce je krátká. Obsahuje proto méně kofeinu než klasické espresso. Důležité pro kvalitu nápoje je správné namletí kávy a upěchování, ale i mnohé další atributy jako kvalita kávovaru, jeho nastavení atd.

Zalévaná káva, u nás označovaná jako turek s chutí turecké kávy nemá pranic společného, blíží se naopak spíše filtrovaným kávám. Je to tradiční způsob přípravy kávy v regionu Rakouska-Uherska.

Filtrovaná káva. Její podoby jsou různé, ale princip zůstává stejný a v poslední době v podobě alternativních metod zažívá jakýsi revival. Mletí je obvykle hrubší a potřebujete vždy významně více kávy. Budete ale odměněni vyšším množstvím kofeinu a nápojem, který má mnohem širší paletu chutí. Do této kategorie patří od klasické přípravy v kávovarech s ohřevem, přes drippery v různých podobách až po french press a fakticky i Aeropress v kombinaci s určitým tlakem, kterým kávu protlačujete. Moka konvička je další velmi populární způsob přípravy pocházející z Itálie a jejím synonymem je značka Bialetti. Fakticky se jedná o propaření vody vrstvou kávy za zvýšeného tlaku. Chuť bude silná a intenzivní. Výhodou jsou nízké pořizovací a provozní náklady.

Proč záleží na mletí?

Nejčastější chybou při přípravě je mletí. Každý způsob přípravy kávy vyžaduje jiný stupeň hrubosti mletí, abyste docílili očekávané chuti kávy. Špatné nastavení hrubosti a teploty u espresso kávovaru vám dokáže kávu skutečně zošklivit. Ale bez dobré kvalitní kávy ani sebelepší příprava věc nezachrání.

A jaká je nejlepší káva?

Ta, která vám chutná. Ale skutečně záleží na tom, abyste nakupovali od důvěryhodné pražírny. Pokud nakupujete z dóz, které jsou pravidelně otvírány, vystaveny dennímu světlu, proměnlivé vlhkosti a okolním pachům, pak káva určitě nebude dosahovat kvalit originálního balení z dobré pražírny (věřte, že káva, která je v obalu i rok, bude lepší než káva, která je kdesi v silu několik dní). To platí i pro kavárny. Tam by neměli mít kávu na mlýnku několik dní, ale maximálně jeden den a pravidelně čistit kávovar i mlýnek.

OBJEDNÁVKY


AQUARA s.r.o.

www.aquara.cz