

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233

## Výukový materiál zpracován v rámci projektu



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### EU peníze školám

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_123
Název školy:	Hotelová škola Bohemia s.r.o. Víta Nejedlého 482, Chrudim		
Jméno autora:	Jana Štrossová		
Třída/ročník:	I.		
Datum vytvoření:	2. 9. 2013		
Tematická oblast:	Gastronomie		
Předmět:	Nápojová gastronomie		
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Učební list umístěný na internetových stránkách školy, který nahrazuje učebnici		
Klíčová slova:	Káva- původ a pěstování, druhy kávy		
Druh učebního materiálu:	Učební list		

## Káva- původ a pěstování, druhy kávy

**Káva** jako nápoj je známa více než tisíc let. Existuje mnoho legend připisujících její objevení. Jedna z nich mluví o arabském pastýři, který si všiml, že kozy které pásal jsou dovádivé když se napasou bobulí divokého keře. Vyzkoušel plody sám na sobě a byl překvapen jejich povzbuzujícími účinky. Připravil odvar pro mnichy, kteří často usínali na dlouhých nočních náboženských obřadech.

**Význam slova káva** – arabsky znamená nápoj, výhradně připravený rostlinných látek. Slovo káva je také spojováno s oblastí Kaffa v Etiopii, odkud káva pochází.

Káva se stala rychle oblíbeným nápojem. Koncem 15. století se káva dostala do Mekky a Mediny díky dervišům.

Začátkem 17. století bylo Káhiře již 2000 kaváren.

Koncem 17. století bylo v Paříži 250 kaváren. Ve Vídni byla první kavárna koncem 17. století, v Berlíně až začátkem 18. století. Z Německa se rozšířilo pití kávy k nám.

Prvním pražským kavárníkem byl Jiří Theodato, původem Damašku.

**Kávovník** – rod *Coffea* zahrnuje asi 35 druhů. V průmyslovém měřítku se pěstují pouze kávovník arabský, kávovník liberský a kávovník robusta.

**Kávovník arabský** – *Coffea Arabica* Linné – malý strom, 2-2,5 m vysoký. Plod se podobá třešni- uvnitř dvě semena proti sobě – kávová zrnka. Pěstuje se na Jávě, Brazílii, Sumatře a ve Střední Americe. Sklizeň 8 měsíců po odkvětu – setřásáním plodů.

**Kávovník liberský** – *Coffea liberica* Hiern – sklizeň 12 měsíců po odkvětu – v několika vlnách

**Kávovník robusta**- *Coffea canephora* – sklizeň 10-11 měsíců po odkvětu – plody zrají po celý rok

Foto: <http://www.coffeesource.eu/blog/2013/03/22/kavova-plantaz-balmaadi-estate-indie/>

Rozkvetlý kávovník



Bobule

Foto: <http://www.coffeesource.eu/blog/2013/03/22/kavova-plantaz-balmaadi-estate-indie/>

## Zpracování kávy

### 1) za sucha

- oprané plody se suší na slunci 5-15 dnů. Z vysušených plodů se vyloupou semena na speciálních strojích, zbaví se slupky a stříbřité blanky

Suchá cesta zpracování



Foto: <http://www.coffeesource.eu/blog/2013/03/22/kavova-plantaz-balmaadi-estate-indie/>

### 2) za mokra

- plody se plaví ve velkých nádržích / tancích / kde se zbavují listů a nečistot. Proudem vody jsou unášeny do mačkacího stroje, tzv. pulpovníku, kde se kávová semena uzavřená v pergamenové slupce z plodů uvolní. Semena jsou dále nechána fermentovat / nakvasit / - 12-72 hodin při teplotě 60-70 stupňů Celsia. Dále se suší na slunci nebo v sušárnách a leští v odstředivkách. Barva kávových zrn je zelená.

Mokrá cesta zpracování - Pulper machine



Foto: <http://www.coffeesource.eu/blog/2013/03/22/kavova-plantaz-balmaadi-estate-indie/>

## Nejdůležitější země produkující kávu

Ideální – tropické podnebí.

Brazílie, Portugalsko, Kolumbie, Venezuela, Bolívie, Peru, Ecuador, Guatemala, Honduras, Salvador, Nicaragua, Jáva, Střední Amerika, Brazílie, Sumatra, Costa Rica, Panama, Cuba, Jamaika, Etiopie, Kenja, Kongo, Arábie, Indie, Indonésie