

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_124
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:	Způsoby výroby kávy - speciality		
Druh učebního materiálu:	Učební list		

# Způsoby výroby kávy, speciality v kávách

## Pražení kávy

První zmínka o použití kávových pražidel pochází z 15. století z Turecka a Persie.



Foto: <http://www.espressolavazza.cz/obr.php?id=110>

Pražící bubny – pražení nesmí být příliš mírné, ani příliš prudké. Káva vypuštěná z pražícího bubnu má teplotu asi 190 stupňů Celsia a je chlazená na sítěch vzduchem o teplotě 5 stupňů Celsia. Ochlazení trvá asi 2-3 minuty. Tak si káva zachová svoji vůni a kvalitu. Káva během pražení nabývá až 40% na objemu.

## Mletí kávy

Velmi jemný prach- káva hořkne – je spálená, velmi rychle žlukne.

Hrubě namletá káva – nedostatečně se vylouhuje

Nejvhodnější stupeň mletí – středně jemné mletí – přizpůsobeno přístroji - Espresso – tyto přístroje mají vlastní mlýnek, který je nutné seřídit na ideální hrubost / jemnost /.

## Kávomlýnek

Hlavní konstrukční prvky mlýnku jsou :

- tělo mlýnku - mělo by být robustní a těžké, aby se zbytečně neposunoval a netřepal
- zásobník zrnkové kávy, který většinou spojený s regulací jemnosti mletí
- zásobník mleté kávy s dávkovačem
- mlecí kameny

### **Ploché kameny:**

- rychlost 900-1400 ot/min
- prům.kamenů 75-64 mm
- výkon 9-20 kg/hod
- opotřebení 300-400 kg
- levnější větší výkon mletí
- úzký prostor pro mletí



Foto: <http://www.kavovary.net/clanek/mleti-kavy/>

### **Kameny kónické:**

- rychlost 400-600 ot/min
- prům.kamenů 49-120 mm
- výkon 20-75 kg/hod
- opotřebení 600-800 kg

širší prostor pro mletí  
menší zahřívání kamenů



Foto: <http://www.kavovary.net/clanek/mleti-kavy/>

### **Skladování kávy**

V suchém prostředí, nemletá, vakuovaná. Pro každou porci by měla být káva čerstvě namletá. Mletá káva velmi rychle vyčichne

### **Chemické složení kávy**

Voda, tuk, cukr / sacharóza/, buničina, popel, kofein, kyseliny, silice

### **Obsah kofeinu**

Coffea arabica – 0,7 – 1,5 % - výraznější aroma, jemná, méně kofeinu

Coffea robusta - 1,5 – 2,6 – zemitější , hrubší chuť, více kofeinu

Oba druhy se často míchají.

### **Cibetková káva**

Kávová zrna projdou trávicím traktem cibetky a poté jsou sbírána v trusu, čištěna a pražena – nejdražší káva světa má neopakovatelné aroma. V Indii testují slony, kterým projdou trávicím traktem bobule kávovníku – sloní káva.



Foto: itrademarket.com

Trus cibetky africké

### **Káva bez kofeinu**

Zelená kávová zrna jsou dodávána do Švýcarska nebo Německa. Švýcarský mokrý proces pracuje výlučně s vodou a kávovými filtry. Vodní lázeň vymývá ze zrn kofein a všechny látky rozpustné ve vodě. Ve filtru z aktivního uhlí se z vody kofein opět odloučí. Pak se kávová zrna suší v tanku a voda, obsahující ještě všechny aromatické látky se odpaří na aromatický koncentrát, kterým se káva postříká.

## **Aromatizování káv**

Začalo v 70. letech v USA. Používají se sirupy a aroma s chutí čokolády, mocca, amaretta, vanilky, pomeranče, oříšku, okurky, cookies. Nově kardamomem, na Středním východě velmi známém. V Mexiku se káva ochucuje skořicí.

Zdroj: <http://www.kavovary.net/clanek/mleti-kavy/>