



1

# Jana Budíková: Proč káva voní

TEXT/JANA BUDÍKOVÁ, FOTO/ARCHIV

Káva může mít nepřeberné množství chuťových i aromatických vlastností, závislých na místě původu kávových zrn, jejich kvalitě a konkrétní sklizni. O kvalitě kávy rozhoduje velmi zásadně také její pražení. Jedině žár ohně totiž dokáže probudit k životu až tisíc aromatických látek, které dřímají v každém zrnku. Pokud vnitřní teplota zrn překročí bod varu, buněčné stěny zrn se tlakem vodní páry a plynů, vznikajících při pražení, roztáhnou. Jejich objem se zvětší podle druhu o 50 až 100 %. Úbytkem vlhkosti ztrácí 11 až 20 % své váhy a mění svou barvu ze zelené nebo stříbrošedé na typickou

kávově hnědou. Doba a teplota pražení jsou jemnými nástroji, kterými lze řídit chuť kávy. Každý má rád kávu jinak: Švédové, Finové a Američané například upřednostňují lehce praženou (light roast), Němci středně hnědá zrnka (medium roast), Italové a Španělé si cení černých zrn (full nebo dark roast). Základní pravidlo zní: čím dále na jih, tím jsou zrna tmavší. Odstín barvy přitom závisí na teplotě a době pražení – čím vyšší teplota a delší doba pražení, tím je káva tmavší. A čím tmavší, tím výraznější chuť kávy.

Aby se mohlo kávové aroma plně rozvinout, kávová zrna je třeba umlít –

nejlépe krátce před přípravou na kvalitním mlecím zařízení, u kterého se dá nastavit stupeň mletí. Čím jemněji je káva umleta, tím rychleji se uvolňují její složky. Nepodceňujte ani kvalitu vody – musí být čerstvá, měkká nebo středně tvrdá, s přiměřeným množstvím minerálních látek, které jsou výraznými nosiči chuťové kompozice.

Pokud si chcete vychutnat šálek opravdu lahodné kávy, třeba espressa nebo café crema, je třeba hledat, až naleznete tu „pravou“ sortu s chuťovým profilem přesně pro vás. I pěna má svá kvalitativní kritéria. Ideální pěna je kompaktní a zvládne tzv. „cukrový

test“. Cukr se v pění nejprve zastaví, pak pozvolna nasákne kávou a nakonec zmizí pod vrstvou pěny. Takovou pěnu zvládnou jen dobré automatické přístroje. Aby byl efekt opravdu dokonalý, je dobré si kávu nechat umlít na profesionálním mlýnku s keramickým kotoučovým mechanismem, aby se aroma nádherně rozvinulo.

*Jana Budíková*  
JANA BUDÍKOVÁ  
generální ředitelka firmy Tchibo ČR



1/ Kávovar na tři šálky (Guzzini), hliník a plast, cena **1 647 Kč**, CASA BELLA

2/ Nerezová cukřenka **Helena** (Georg Jensen), průměr 11 cm, cena **1 540 Kč**, JOY

3/ Set 4 nerezových lžiček moka (Alessi), cena **792 Kč**, CASA BELLA

4/ Porcelánové šálky **Milla** (Bugatti, design Innocenzo Rifino a Lorenzo Ruggieri), cena od **198 Kč/šálek s podšálkem**, CASA BELLA

5/ Kávovar **Cafissimo** na jednorázové kapsle (Tchibo), cena **2 499 Kč**, TCHIBO

#### KONTAKTY:

CASA BELLA, Štěpánská 4, Praha 2, tel.: 224 941 431, tel./fax: 224 941 532, [www.casabella.cz](http://www.casabella.cz);  
JOY, tel.: 810 625 629, 234 703 237;  
TCHIBO, [www.tchibo.cz](http://www.tchibo.cz)

