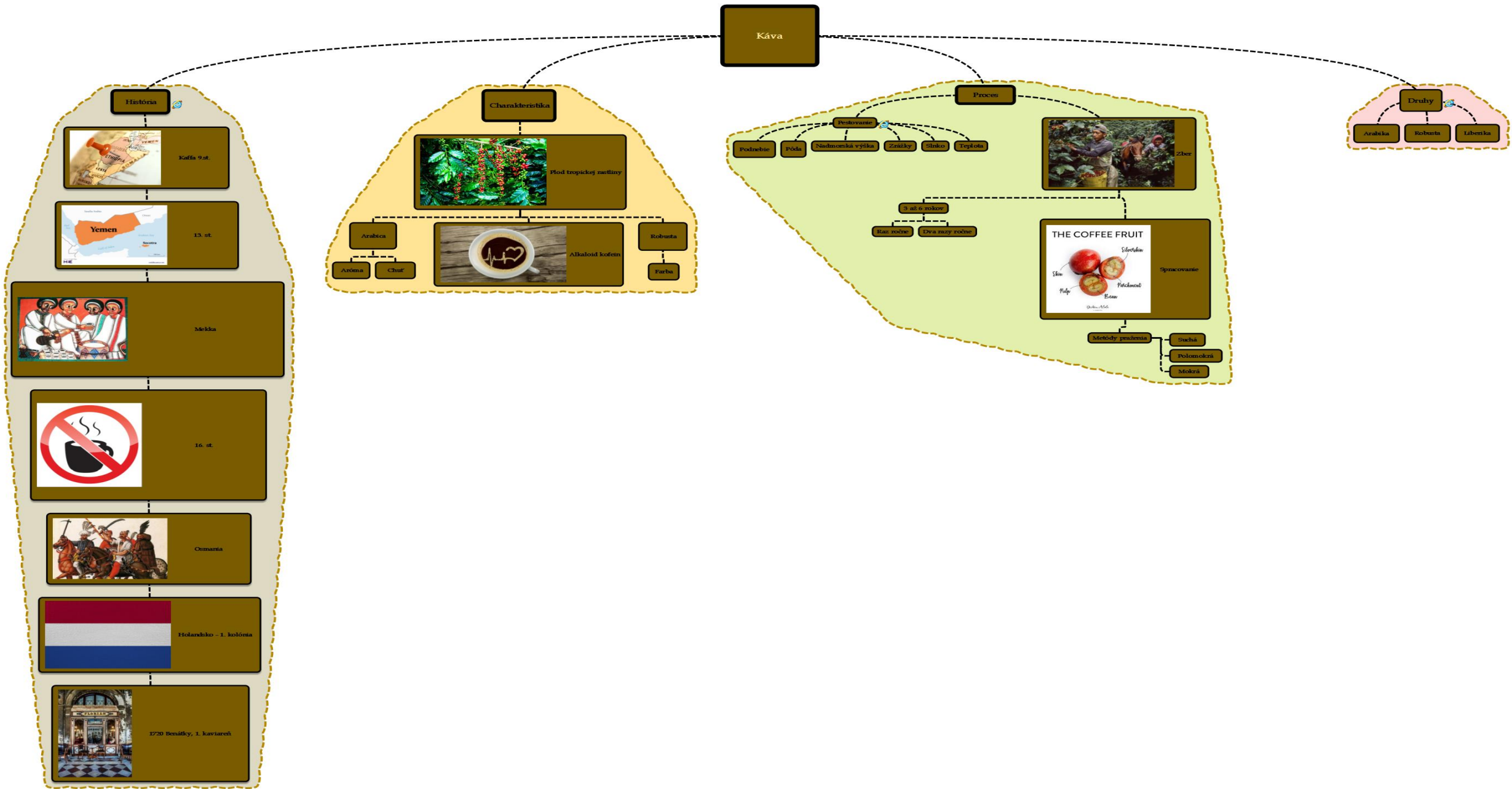


Káva

Obsah

- [Myšlienková mapa](#)
- [História](#)
- [Charakteristika](#)
- Procesy - [Pestovanie](#)
 - [Zber](#)
 - [Spracovanie](#)
 - [Praženie](#)
- [Druhy](#)



História

<https://ebenica.sk/blog/strucna-historia-a-povod-kavy/>

- Objavená v 9. storočí, v Etiópskej oblasti Kaffa, odkiaľ pramení aj jej názov
- Africkí otroci ju v 13. storočí priviezli na územie Jemenu (forma energetických tyčíniek)
- Pestovanie na prvých terasách
- Mekka – prvé kaviarne



História

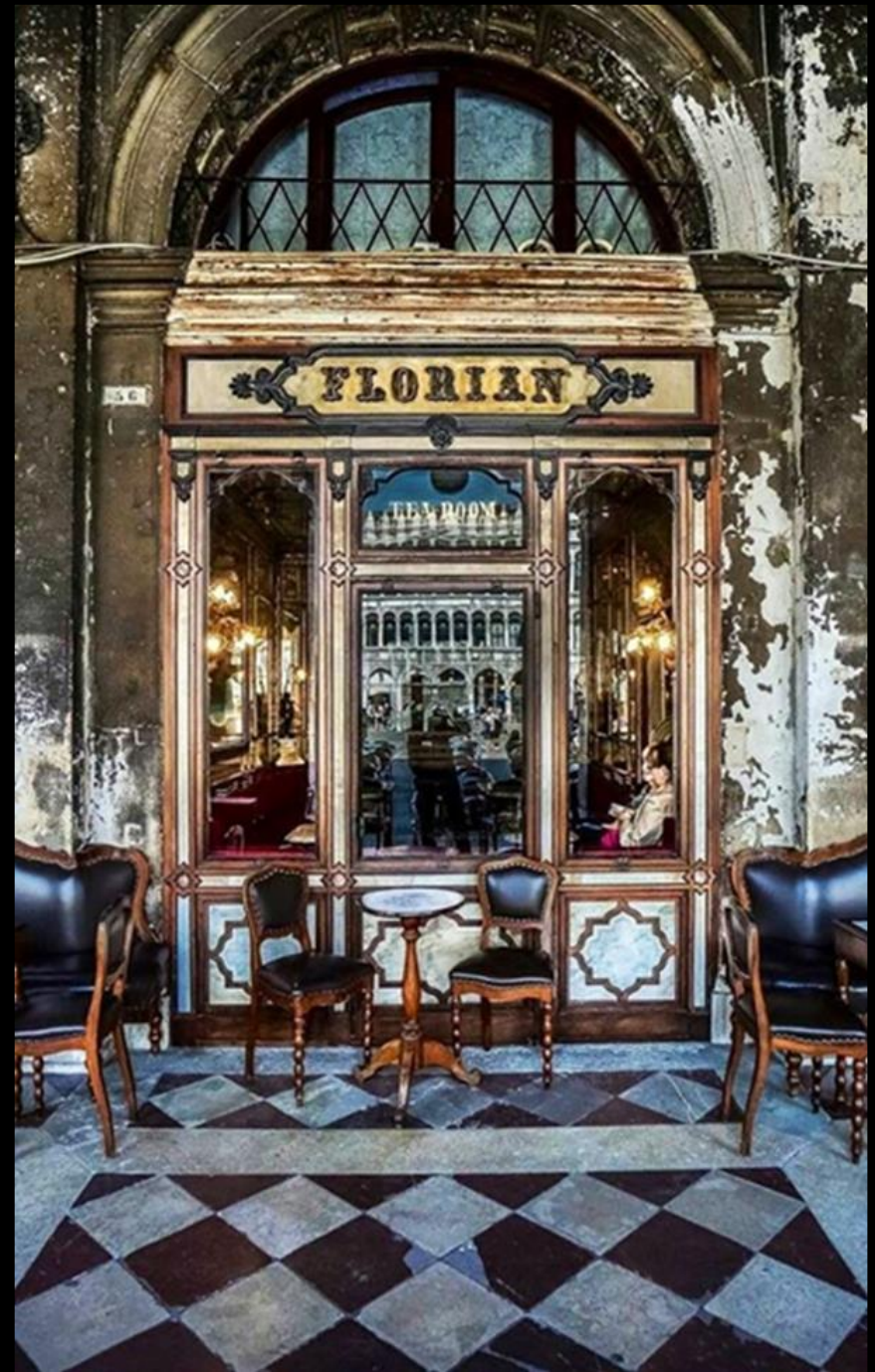
- V 16. st. panovníkmi prehlásená za škodlivý nápoj podobný alkoholu – zákaz kávy

- Pravý dôvod ?

→ zabránenie voľnomyšlienkarstvu pri jej pití v kaviarňach

- 16. st. vpád Osmanov do Jemenu
- Káva prichádza do Turecka
- Holanďania – Prví európski pestovatelia
- 1720 Benátky - prvá kaviareň Florián





Charakteristika

<https://www.youtube.com/watch?v=H3bdJqvGZZo>

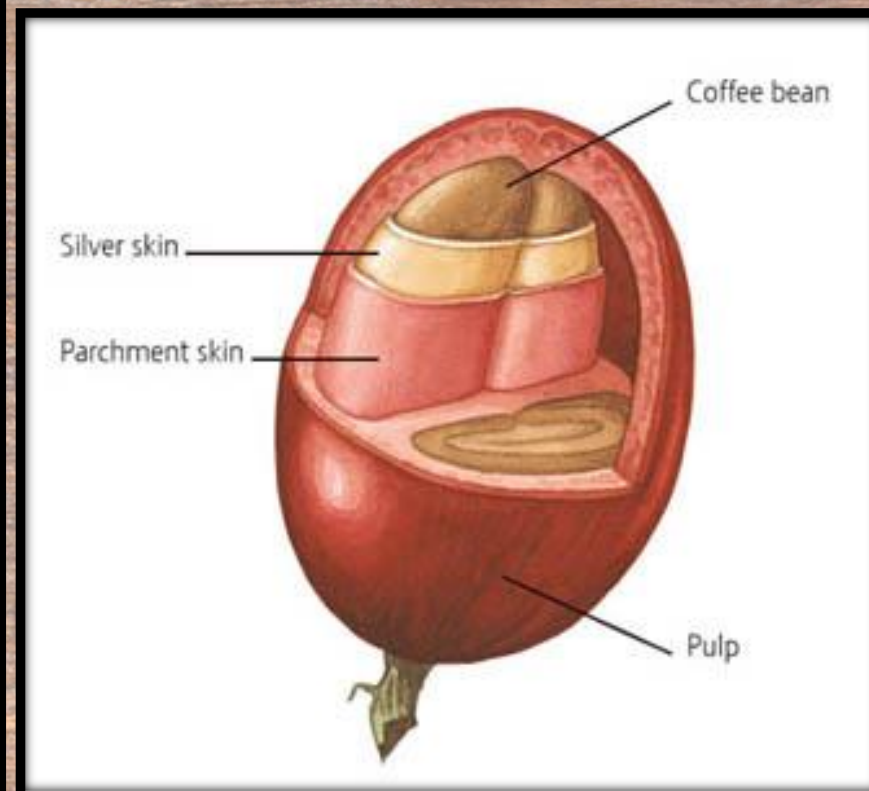
- Plod tropickej rastliny

- Arabica

- Aróma
- Chuť

- Robusta

- Farba
- Alkaloid kofein



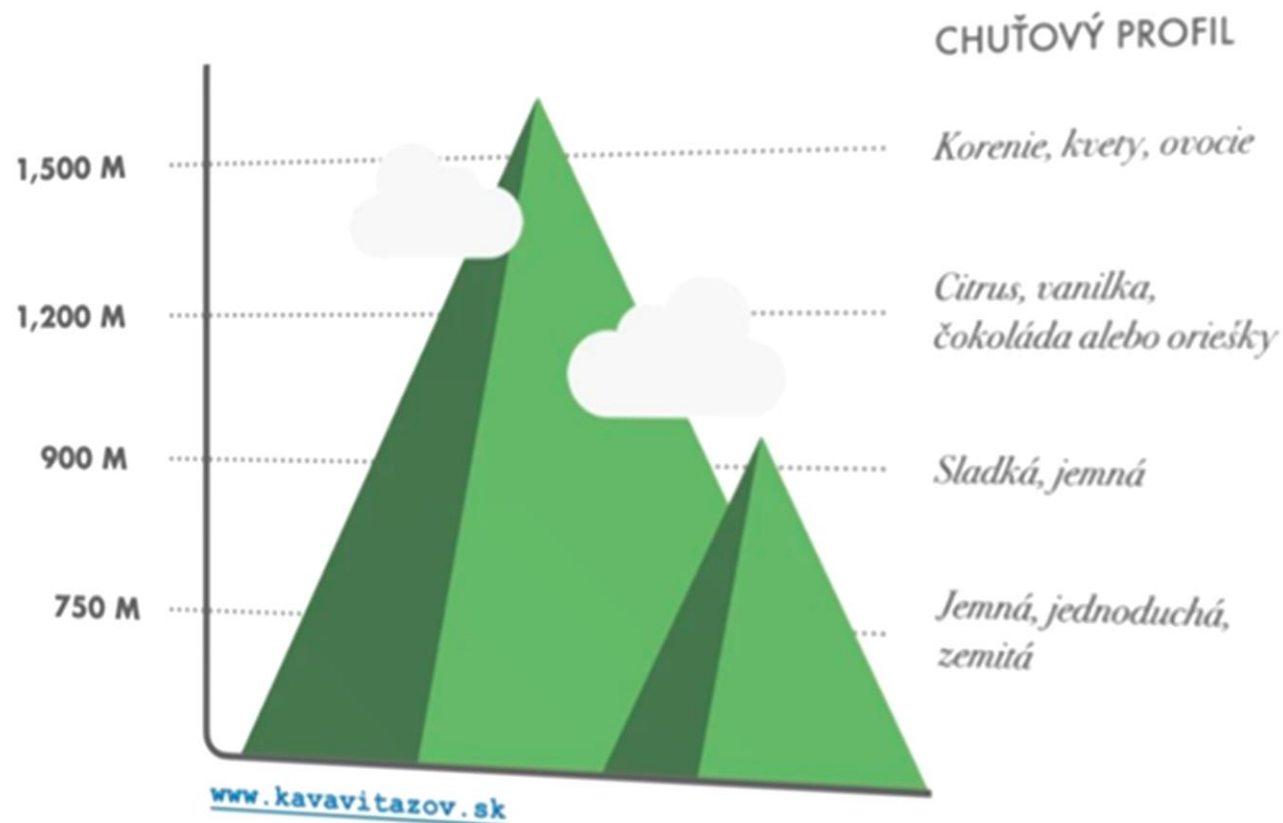
Procesy - pestovanie

- <https://howtocoffee.eu/pestovanie-zber-a-spracovanie-kavy/>
- Podnebie
- Pôda
- Nadmorská výška
- Zrážky
- Slnko
- Teplota

Plantáže



CHUŤ KÁVY A NADMORSKÁ VÝŠKA



Procesy – zber

- Vek kávovníka - 3 až 6 rokov
- Raz ročne
- Dva razy ročne
- Plantáže



Ľudská práca/mechanizácia

Procesy - spracovanie

1. Suché
2. Mokré
3. Polomokrý



Pražení

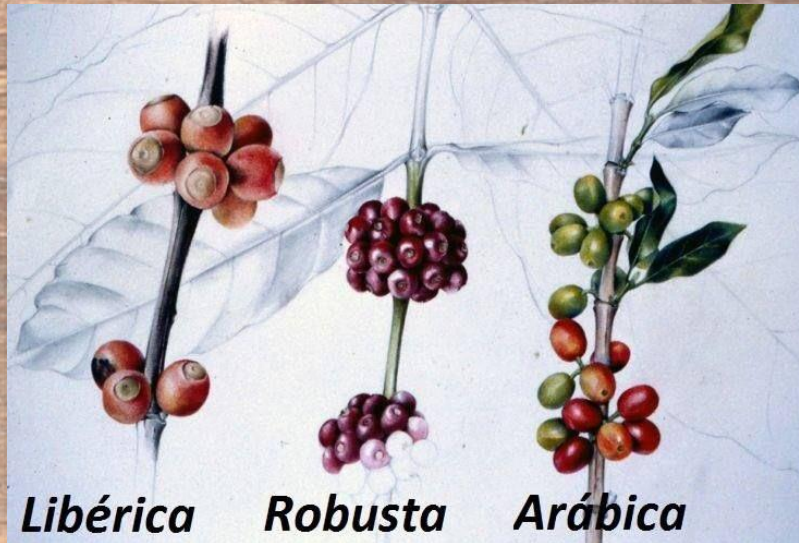
- Určovanie konečnej chuti
- Osobitný prístup: druh → dĺžka praženia, teplota
- Zrná v neustálom pohybe
- Dochádza ku karamelizovaniu – hnedá farba zrn
- Schladenie
- Príprava na predaj



Druhy

<https://kavavitazov.sk/blogs/kava/typy-a-druhy-kavy>

- Arabika
- Robusta
- Liberika



- A mnoho ďalších...

- Prvenstvo - Brazília
 - Vietnam
 - Kolumbia

KNOW YOUR BEANS

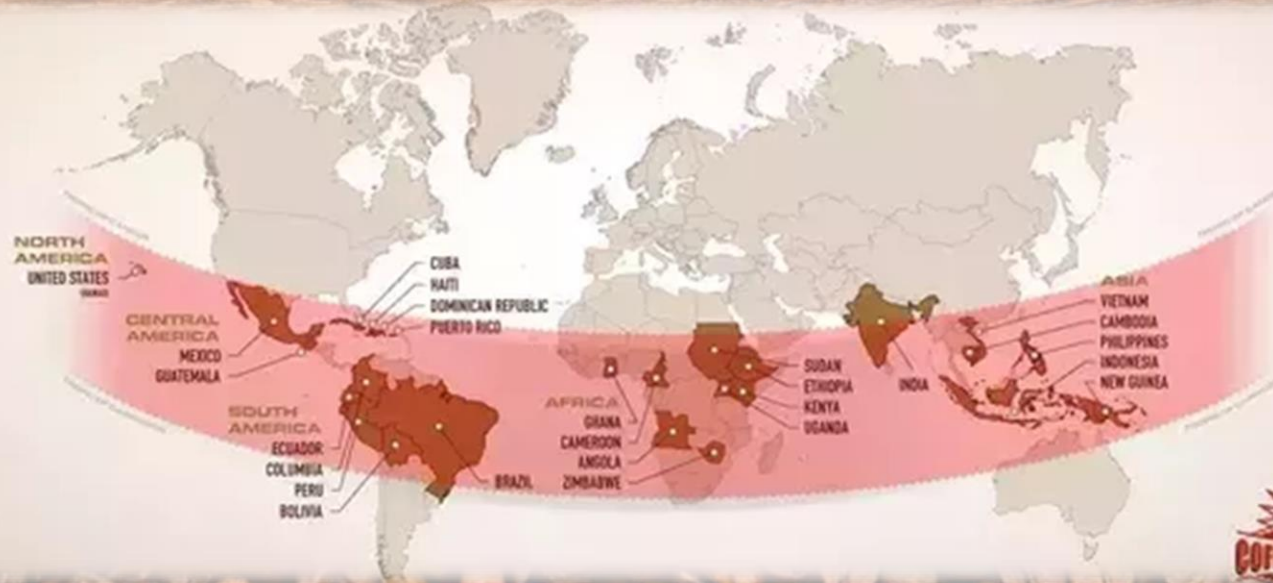
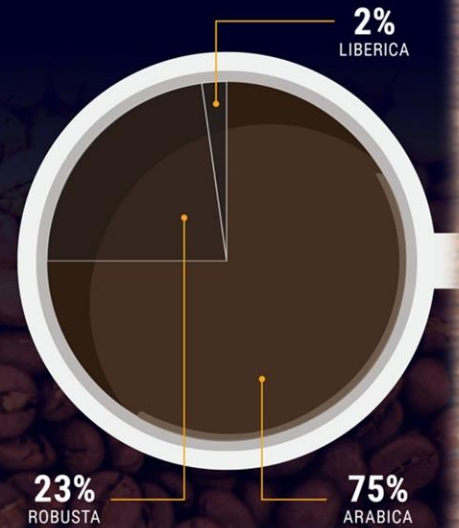
Beans Origin

Arabica: Brazil, East & Central Africa, India, Indonesia

Robusta: Vietnam, Indonesia, Africa, India

Liberica: Central Africa, Philippines, Indonesia

Global Coffee Consumption



Kaffeost - Fínsko



Café de Olla – Mexiko



Espresso Romano – Taliansko



Kopi Luwak - Indonézia



Egg coffee – Vietnam



Buna - Etiópia



Ďakujem za pozornosť

