



Pedagogická
fakulta
Faculty
of Education

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

KATEDRA VÝCHOVY KE ZDRAVÍ

DIPLOMOVÁ PRÁCE

2015

Bc. Lucie Štěrbová

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Pedagogická fakulta

Katedra výchovy ke zdraví

Příprava kávy a její kultura

Diplomová práce

Autor: Bc. Lucie Štěrbová

Studijní program: Vychovatelství

Studijní obor: Vychovatelství se zaměřením na výchovu ke zdraví

Vedoucí práce: MUDr. Ing. Bc. Markéta Kastnerová, Ph.D.

České Budějovice, duben 2015

University of South Bohemia in České Budějovice

Faculty of education

Department of health education

Coffee making and its culture

Diploma thesis

Author: Bc. Lucie Štěřbová

Study programme: Education

Field of study: Education concerning of Health Education

Supervisor: MUDr. Ing. Bc. Markéta Kastnerová, Ph.D.

České Budějovice, April 2015

BIBLIOGRAFICKÁ IDENTIFIKACE

Jméno a příjmení autora: Bc. Lucie Štěrbová

Název bakalářské práce: Příprava kávy a její kultura

Pracoviště: Katedra Výchovy ke zdraví, Pedagogická fakulta, Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích

Vedoucí bakalářské práce: MUDr. Ing. Bc. Markéta Kastnerová, Ph.D.

Rok obhajoby bakalářské práce: 2015

Abstrakt:

Diplomová práce se zabývá tématem - Příprava kávy a její kultura, jež se dostává v dnešní moderní společnosti do popředí a souvisí tak s životním stylem člověka.

Cílem diplomové práce bylo zjistit, jaké ponětí mají lidé o kávě, kávové kultuře, také o správné přípravě kávových nápojů, jejich zdravotních účincích a alternativních metodách přípravy kávy. Dalším cílem bylo zmapovat postoje lidí a sociální vlivy na kávovou kulturu.

Teoretická část práce je zaměřená především na oblasti kávy jako rostliny, zpracování kávových zrn, přípravu kávy a kávovou kulturu, které jsou sepsány z dostupných odborných literárních a online zdrojů. Dále se opírá o teoretické poznatky, které jsem získala na základě zkušeností s Mezinárodní kávovou asociací SCAE – Speciality Coffee Association of Europe, jenž sídlí v Londýně.

Empirický výzkum lze využít jako inspirace pro vybudování kavárny. Diplomová práce může komplexně sloužit jako podklad pro zpracování odborné publikace určené jak laické veřejnosti zajímající se o kávovou kulturu, tak i samotným baristům.

Klíčová slova: Káva jako rostlina, zpracování zrn, příprava kávy, kávová kultura

BIBLIOGRAPHIC IDENTIFICATION

Name and surname: Bc. Lucie Štěřbová

Title of Bachelor Thesis: Coffee making and its culture

Department: Health Education, Faculty of Education, University of South Bohemia in

České Budějovice

Supervisor: MUDr. Ing. Bc. Markéta Kastnerová, Ph.D.

Year of Presentaton: 2015

Abstract:

My diploma work deals with the topic of The preparation of coffee and its culture which is becoming interesting issue in our modern society and it is connected with modern lifestyle.

The aim of my diploma work is exploring people`s knowledge of coffee, coffee culture and also of the right preparation of coffee beverages, their health effects and some alternative methods of making coffee. Next point is to survey people`s attitudes and social influences on coffee culture.

Theoretical part of my work is mainly focused on coffee as a plant, processing of coffee beans, making coffee and coffee culture. The facts have been excerpted from available specialized literature and online resources. I have also used my theoretical knowledge based on my experience with SCAE – Speciallity Coffee Association of Europe, that has the seat in London.

Empirical research can be used as an inspiration for setting up a coffee bar. My diploma work can serve as a resource for creating specialized publication aimed at either wide public interested in coffee culture or at professional barists.

Keywords: coffee as a plant, processing of coffee beans, making coffee, coffee culture

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě fakultou elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích, dne

.....

Bc. Lucie Štěrbová

Poděkování

Touto cestou bych chtěla především poděkovat vedoucí diplomové práce MUDr. Ing. Bc. Markétě Kastnerové, Ph.D. za cenné rady, připomínky a metodické vedení práce. Dále bych chtěla poděkovat respondentům za spolupráci a věnovaný čas při vyplňování dotazníku a všem ostatním, které se přímo či nepřímo podíleli na mé diplomové práci.

OBSAH

1	ÚVOD.....	12
2	TEORETICKÁ ČÁST.....	13
2.1	Káva.....	13
2.1.1	Historie kávy.....	13
2.1.1.1	Rozšíření kávy od 18. století až dodnes.....	13
2.2	Káva jako rostlina.....	14
2.2.1	Druhy kávovníku.....	14
2.2.2	Arabica a její odrůdy.....	15
2.2.2.1	Nejčastější odrůdy Coffea Arabica.....	15
2.2.3	Výběrová káva.....	17
2.2.4	Rozdíl mezi kávovými zrny.....	18
2.3	Sběr kávových třešní.....	18
2.3.1	Ruční sběr.....	18
2.3.2	Česání – Stripping.....	19
2.3.3	Strojový sběr.....	19
2.4	Zpracování zrn.....	19
2.4.1	Suché zpracování (natural, dry process).....	19
2.4.2	Mokré zpracování (fully-washed, wet-processed).....	20
2.4.3	Polopromyté zpracování (semi-washed).....	20
2.5	Cesta do pražírny.....	21
2.6	Pražení.....	21
2.6.1	Historie pražení.....	21
2.6.2	Obecná charakteristika pražení.....	22
2.6.3	Etapy pražení.....	22
2.6.4	Chlazení.....	23

2.6.5	Skladování pražené kávy.....	24
2.6.6	Uchování pražené kávy.....	24
2.7	Instantní káva.....	24
2.7.1	Výroba instantní kávy.....	24
2.8	Káva bez kofeinu.....	25
2.8.1	Metoda s methylenchloridem.....	26
2.8.2	Vodní metoda.....	26
2.8.3	Metoda s použitím ethylacetátu.....	26
2.8.4	Metoda se superkritickým nebo tekutým CO ₂	26
2.9	Chutě a vůně kávy.....	26
2.9.1	Cupping.....	27
2.9.1.1	Postup při cuppingu.....	28
2.9.2	Vlastnosti kávy.....	28
2.9.3	Proč se nehodnotí kvalita kávy pomocí espressa.....	29
2.10	Kofein a jeho účinky na lidský organismus.....	30
2.10.1	Káva a různé kombinace.....	30
2.10.1.1	Káva s mlékem.....	31
2.11	Příprava kávy.....	31
2.11.1	Všeobecná pravidla pro přípravu kávy.....	32
2.11.2	Mletí.....	32
2.11.3	Voda.....	33
2.12	Alternativní příprava kávy.....	33
2.12.1	Džezva.....	34
2.12.1.1	Příprava kávy v džezvě.....	34
2.12.2	Moka express.....	34
2.12.2.1	Postup přípravy.....	35

2.12.3	Chemex.....	35
2.12.3.1	Postup přípravy.....	35
2.12.4	Aeropress.....	36
2.12.4.1	Postup přípravy.....	37
2.12.5	French press.....	37
2.12.5.1	Postup přípravy.....	38
2.12.6	Vacuum pot.....	38
2.12.6.1	Postup přípravy.....	39
2.12.7	Coffee Dripper.....	39
2.12.7.1	Postup přípravy.....	40
2.12.8	Kapslový kávovar.....	40
2.12.8.1	Postup přípravy.....	40
2.13	Kávová kultura.....	41
2.13.1	Kultura jako pojem.....	41
2.13.2	Kávová kultura ve světě.....	41
2.13.3	Kávová kultura u nás.....	42
2.13.4	Hipster.....	43
2.14	Espresso.....	43
2.14.1	Pravidla 4M.....	44
2.14.2	Správně připravené espresso.....	45
2.14.3	Mletí kávy na espresso.....	45
2.14.3.1	Podextrahovaná káva.....	46
2.14.3.2	Přeextrahovaná káva.....	46
2.14.4	Pravidla pro nastavení mlýnku.....	47
2.15	Latte Art.....	47
2.15.1	Jak správně vyšlehat mléko.....	48

2.16	SCAE - Speciality Coffee Association of Europe.....	49
2.16.1	Soutěžní kategorie.....	50
3	PRAKTICKÁ ČÁST.....	52
3.1	Cíle práce.....	52
3.2	Úkoly práce.....	52
3.3	Hypotézy práce.....	52
4	Metodika práce.....	53
4.1	Charakteristika souboru.....	53
4.2	Použité metody při vyhodnocení sběru dat.....	53
5	Zjištěné výsledky a jejich diskuse.....	54
6	Diskuze.....	74
6.1	Ověření hypotéz.....	74
6.2	Zhodnocení statistických výsledků.....	79
7	Závěr.....	81
8	Seznam použitých zdrojů.....	82
9	Seznam zkratk.....	88
10	Seznam obrázků.....	89
11	Seznam příloh.....	90

1 ÚVOD

V rámci této práce jsem se věnovala problematice výchovy ke zdraví v oblasti správné přípravy kávy a kávové kultury právě proto, že káva je s životním stylem zmiňována mnohdy ve značně všeobecném charakteru. Tato tematika se v posledních několika letech dostává do povědomí české společnosti a přejímá kávové trendy ze zahraničí. Variant, jak oblíbený šálek kávy připravit správně i zdravě a vytěžit z ní ten pravý chuťový profil, je nespočet a do jisté míry také určitá forma alchymie.

Dominantním prvkem kávy je purinový alkaloid zvaný kofein, obsahuje však i další chemické látky jako sacharidy, tuky, bílkoviny, různé kyseliny, antioxidanty (polyfenoly) a z minerálních látek bychom mohli vyjmenovat hlavně draslík, fosfor, železo a hořčík, které se během její přípravy uvolňují. Právě kofein ovlivňuje funkce kardiovaskulárního, respiračního, renálního a nervového systému. Jeho účinky na lidský organismus mohou být pozitivního i negativního charakteru a je jim věnována samostatná kapitola.

Kávové kultuře, stejně tak samotné přípravě kávy, je věnována v posledních několika letech velká pozornost, což bylo odrazem ve výběru mé diplomové práce. Přicházejí k nám nové poznatky na základě vědeckých výzkumů, jež si baristé následně ověřují v praxi a předávají informace mezi sebou dále proto, aby zákazníci kaváren byli spokojeni a dostali tak zdravý a chuťově vyvážený šálek, kde hlavní roli hraje právě kávová příprava, které v diplomové práci věnuji značnou pozornost.

Lidé v dnešní době kavárny vyhledávají a tráví v nich svůj volný čas nejen kvůli osobní relaxaci, ale také ze sociálních důvodů, ať už při setkání se s přáteli nebo obchodních jednáních, kde má šálek kávy společenský charakter.

Na základě názvu diplomové práce byly stanoveny hlavní cíle, které mají analyzovat, jaké ponětí mají lidé o kávě a kávové kultuře, o správné přípravě kávových nápojů a alternativních metodách přípravy. Cílem je také zmapovat postoj lidí a sociální vlivy na kávovou kulturu. Výsledky analýzy mohou sloužit jako vhodná inspirace pro vybudování kavárny na základě zjištěných dat, které poskytli lidé navštěvující kavárny.

Práce je tvořena z dostupných odborných literárních a online zdrojů, stejně tak vlastní praxí a odbornou certifikací získanou u Mezinárodní kávové asociace SCAE – Speciality Coffee Association of Europe.

2 TEORETICKÁ ČÁST

2.1 Káva

Kávou většinou myslíme horký nápoj pocházející z plodů kávovníku, připravený louhováním pomletých pražených kávových zrn v horké vodě, či pomocí tlaku připravené espresso. Způsobů, jak si kávu vychutnat je samozřejmě spousta. Co to vlastně káva je, kde se vzala a jak se pěstuje?

Příběh kávy začíná na zelené plantáži v Etiopii. Potrvá jí určitě více než jeden rok, než se dostane do vašeho šálku, který si pak vychutnáte a sdělíte informace či slova s blízkými lidmi. Jedná se o druhou nejprodávanější komoditu na světě. Kávové plantáže najdeme od nížin až po vysoké horské oblasti, kde se pěstují velmi kvalitní kávové odrůdy, kde jejich „třešinky“ ve vyšší nadmořské výšce dozrávají na keřích pomaleji a v klidu pod slunečními paprsky. Několik měsíců trvá, než je sběrači budou moci sklidit (MALENA, 2014).

2.1.1 Historie kávy

Od kdy se začíná káva pěstovat, nelze zcela jednoznačně určit. Pokud pomineme legendy, většina zdrojů uvádí jako počátek pěstování kávy rok 575.

Botanici a historikové se shodují, že pravlast kávovníku (*Coffea arabica*) se nacházela v dnešní Etiopii. Odtud se rozšířil do Jemenu, kde byl poprvé kultivován. Na rozšíření kávovníku a kávy mají největší podíl nomádké kočovné kmeny a také obchodníci a jejich karavany (BANUA CAFÉ, [online], 2011).

Mluvíme spíše o Arábii, do Evropy káva pronikla ve větším měřítku až o téměř 200 let později. Poté, co podnikaví Holanďané, Angličané a Francouzi přepravili sazenice kávovníku do svých kolonií na Jávě, Srí Lance, Martiniku a v Indii.

Nakonec dovezli kolonizátoři kultivované sazenice kávovníku zpět do Afriky. Zde vznikaly plantáže na pobřeží slonoviny, v Angole a Guinei. O kávu se začali zajímat také Francouzi a lidé v Amsterdamu. Kávovníky byly v té době tak cenné, že každý, kdo by je nějak poškodil, podléhal trestu smrti. Tím se putování této plodiny uzavřelo a nastala doba průmyslového pěstování (PÖSSEL, 2009).

Když káva v 17. století dorazila do Evropy, někteří katoličtí kněží ji označili za „Satanův nápoj“. Bylo to kvůli obavám, že by mohla káva nahradit víno, které, jak věřili, bylo posvěceno Kristem. Naštěstí papeži Klementu VIII. káva zachutnala, a tak náboženské dilema vyřešil tím, že nechal kávu pokřtít (BANUA CAFÉ, [online], 2011).

2.1.1.1 Rozšíření kávy od 18. století až dodnes

Všechny kávovníky, které se dnes pěstují ve Střední a Jižní Americe, jsou potomky kávovníku přivezeného v 18. století do Evropy. V té době začaly vznikat plantáže na Guayaně, Kubě a na Jamajce. Kávovník byl převezen z Francie na Martinik. Uvádí se, že Gabriel Mathieu de Clieu, který vzl na Martinik jednu sazenici kávovníku, se během

doby, kdy se loď dostala do bezvětrí, kde byl nedostatek sladké vody, dělil o svůj příděl s touto rostlinou.

Mladý kávovník, který se v roce 1706 dostal z Jávy do Amsterdamu společně s potomkem z botanické zahrady v Paříži, jsou předky všech kávovníků pěstovaných ve Střední a Jižní Americe (VESELÁ, 2010).

2.2 Káva jako rostlina

Kávovník, který patří do rodu *Coffea*, roste v celém tropickém až subtropickém pásmu a řadíme ho do čeledi mořenovitých. Rostliny kávovníku řadíme mezi ovocné dřeviny, mají velké, zelené a lesklé listy, které dorůstají délky až 15 cm. Některé kávovníky řadíme mezi keře, jiné mezi stromy, protože dorůstají do výšky 1,5–15 metrů v závislosti na přírodních podmínkách, druhu a nadmořské výšce. Na plantážích keře většinou nedosahují takové výšky, protože by je farmáři jen těžko sklízeli. Rostliny se různě kultivují, roubojí a řízkují, aby byly odolnější a měly více plodů. Podle podnebí rostou kávovníky buď v podrostu vyšších stromů, chráněné před ostrým sluncem nebo naopak na přímém slunci v oblastech, kde nepálí tak silně. Potřebují teplejší klima, proto je pěstují po celém světě v oblastech rovníku, „kávovém pásu“, které se nachází mezi obratníky Raka a Kozoroha. Jsou to státy Střední a Jižní Ameriky, Karibiku (70 % celosvětové produkce), rovníkové Afriky a Madagaskaru (10 %), Indie a Jihovýchodní Indie (20 %). Odtud plody putují zpracované do dalších zemí celého světa (PÖSSEL, 2009).

Růst rostliny, její plození a výslednou chuť v šálku ovlivňuje mnoho okolností, včetně zeměpisné šířky, nadmořské výšky, teploty, množství srážek, slunečního světla, vlastností půdy a systému šlechtění (VESELÁ, 2010).

2.2.1 Druhy kávovníku

Existuje mnoho druhů kávovníků. Mezi nejznámější, a zároveň hospodářsky nejlépe využitelné, patří kávovník arabský (*Coffea arabica*) a kávovník statný (*Coffea canephora*), známý spíše pod pojmem *Coffea robusta*. Arabica se pěstuje zejména v Jižní Americe a v Africe, Robusta častěji v Asii (KAVÁRNÍK, [online], 2013).

Coffee canephora – Robusta

Ve srovnání s Arabidou je Robusta méně náročná na pěstování. Její chuť bývá spíše zemitá, dřevitá s lehkou nebo žádnou aciditou. Patří k velmi odolným kávám, proto ji lze i pěstovat v nízkých nadmořských výškách a to kolem 200–600 metrů nad mořem. Dorůstá až 13 metrů a vyžaduje stabilnější klimatické podmínky s teplotou 24–29 °C. Zraje mnohem rychleji, svou první sklizeň mívá již po 2–3 letech, proto má vysokou produktivitu (VESELÁ, 2010).

Robusta se přidává často do espresso směsí, protože tvoří hustou cremu a dodává kávě plné tělo, není však vhodná pro přípravu filtrované kávy. Robusta je cenově výrazně nižší než Arabica. Z tohoto důvodu se v supermarketech převážně setkáváme

s Robustou, která patří mezi levnější a také mezi méně kvalitní kávy, ze které se vyrábí například i instantní káva (KAVÁRNÍK, [online], 2013).

Robusta obsahuje více kofeinu než Arabika, někdy to může být i třikrát tolik. Chuť je naprosto nezaměnitelná, mnohdy ji pozná v šálku i samotný laik. Má výraznou hořkou chuť a zemité „tělo“. V ústech i na jazyku zanechává zvláštní „ocásek“. Velký rozdíl mezi Arabicou a Robustou můžeme poznat už u samotných zrněk.

Coffee liberica

Coffee liberica má největší zrna, vysokou produktivitu a je poměrně odolná vůči parazitům, plodí však pouze každých 14 měsíců. Její kávové bobule jsou tvrdší, obsahují málo šťávy a cukru, proto není chuťově zajímavá. Podobné tvrzení platí pro ne příliš známou odrůdu Coffea excelsa, která se velmi podobá Robustě.

Coffea arabica - Arabica

Arabica je rozšířenější a kvalitnější, roste spíše ve vyšších nadmořských výškách od 500 do 2000 m n. m. Mimořádně se pěstuje i výše, jako například v Etiopii (2800 m n. m.). Od náročnosti na její pěstování se odvíjí i vyšší cena jejich zrn. Arabica má na rozdíl od Robusty bohatší a zajímavější chuťový profil a obsahuje až dvakrát více cukru a tuku. Oproti ní má Arabica několikanásobně nižší obsah kofeinu.

Arabica vybočuje svojí kyselostí, chuť je pestrá, rozmanitá, ovocitá. Velice záleží na odrůdě a následně i jiných faktorech, které mohou ovlivnit její chuť. K jejím nejdůležitějším odrůdám se řadí Typica, Bourbon, Caturra či Geisha. Arabica představuje druhou nejvýznamnější obchodní komoditu na světových trzích (KAVÁRNÍK, [online], 2013).

2.2.2 Arabica a její odrůdy

Existuje nespočet druhů tohoto kávovníku, některé z nich nejsou ani botanicky popsány. Každý farmář si pro pěstování vybírá jinou odrůdu, při jejíž volbě vycházejí z jednotlivých specifik, pečlivě pro ni volí tu nejvhodnější plantáž s ohledem na obsah živin v půdě. Přihlíží se také na klimatické podmínky, které ovlivňují výsledný chuťový profil v připraveném šálku kávy (MOLČAN, 2014).

2.2.2.1 Nejčastější odrůdy Coffea Arabica

Arabica Typica

Je základní druh pocházející z Etiopie, ze kterého se vyvinula řada různých odrůd. Typica má kónický (zúžený) tvar a rovný kmen, dorůstá do výšky zhruba 4 metrů. Její výnosnost je velmi nízká, kvalita kávy naopak vysoká. Chuť je sladká s výraznou kyselinkou a příjemnou dochutí.

Bourbon

Bourbon byl v 60. letech 19. století úspěšně adaptován v Brazílii, odkud se dostal na plantáže ostatních pěstitelských zemí Latinské Ameriky. Mívá pyramidovitý tvar, je obvykle 2 metry vysoký, odolný vůči velkému suchu. Plody rostou hustě u sebe, avšak při nepříznivých klimatických podmínkách, jako je déšť, vítr či vichřice, snadno opadávají. Zbarvení plodů je nejčastěji žluté, setkat se můžeme také s oranžovými či červenými třešínkami. Tato odrůda je výjimečná svým nízkým obsahem kofeinu 0,4–0,8 % (pro srovnání: Robusta 3–3,5 %, Arabica Typica 1,2–1,9 %). Bourbon je oblíbený díky své komplexní aciditě a plnému tělu. Chuť má lehký ovocný nádech, který je doplněn sladkými tóny (karamel, čokoláda). Výnosnost této odrůdy je oproti Typice asi o 30 % vyšší, sklizeň však bývá menší, než u ostatních odrůd. Kvalita této kávy je vynikající (LA BOHÈME CAFÉ, [online], 2014).

Caturra

Je odrůda Bourbonu, která byla objevena v první polovině 20. století v Brazílii poblíž města Caturra, po kterém získala i svůj název. Je velmi malého vzrůstu se silným tělem a mnoha druhotnými větvemi. Oproti Bourbonu jsou listy menšího vzrůstu. Výhodou je dobrá adaptace na různé klimatické podmínky, nejlépe se jí daří mezi 500–1500 metry nad mořem. Kávová zrna jsou velmi kvalitní, plody jsou červené nebo žluté. Ačkoli je tato odrůda náročná na péči, její výnosnost je vysoká, stejně tak i kvalita samotné kávy. S vyšší nadmořskou výškou se kvalita zvyšuje, produkce naopak klesá. Chuťový profil této odrůdy se vyznačuje čistou aciditou, lehkým až středním tělem, výraznou kyselostí, oproti Bourbonu ne tolik sladká chuť.

Catuai

Odrůda, která vznikla laboratorním zkřížením Mundo Novo a Caturry v Brazílii ve 20. století. Spojuje v sobě vlastnosti těchto dvou kávovníků, často se používá právě v oblastech, kde hrozí silný vítr a déšť, jelikož zralé plody i přes špatné počasí neopadávají, odrůda je poměrně tolerantní na časté klimatické změny. Na farmách v celé Latinské Americe patří proto k nejčastějším pěstovaným odrůdám. Plody tohoto kávovníku jsou buď červené (Red Catuai) nebo žluté (Yellow Catuai). V šálku můžeme vnímat sladké tóny (med, kakao, skořice, vanilka) a šťavnatou aciditu (červené jablko).

Maragogype

Vznikla přírodní mutací odrůdy Typica, která byla nalezena v Brazílii, blízko města Maragogipe, od původu odvozen i název odrůdy. Nejlépe se rostlině daří kolem 600 a 800 metrů nad mořem. Tato odrůda obsahuje nižší množství kofeinu (kolem 0,6 %). K zemím, kde se dnes Maragogype běžně pěstuje, patří Nicaragua, Guatemala a Mexico. Jedná se o mohutnější typ kávovníku než Bourbon nebo Typica. Jde o vysokou rostlinu, která má velké listy i bobule. Kávová zrna u tohoto plodu se řadí mezi největší na světě, mohou dorůst do délky až 3 centimetrů. Plody opět bývají žluté

nebo červeně zbarveny. Chuťový profil se prokazuje s vyváženou ovocnou chutí s nízkou aciditou, s lehkým kouřovým charakterem. Kvalita této kávy je na vysoké úrovni (KÁVOVÉ LISTY, [online], 2014).

Mundo Novo

Jedná se o přírodní hybrid mezi Typicou a Bourbonem, který byl objeven v Brazílii. Tato odrůda je velmi odolná vůči chorobám, má vysokou produkci, uzrává však o něco pomaleji než ostatní odrůdy. Roste ve výšce 1000–2000 metrů nad mořem. Třešínky jsou zbarvené do červena (VESELÁ, 2010).

Mezi velice populární a oblíbené kávové odrůdy patří Etiopské odrůdy. V Etiopii existuje přes 2500 původních kávových odrůd, které se obvykle jmenují podle názvu vesnice, kde se po staletí pěstují, ale jejich přesný původ nám není dodnes poznán. Mezi nejpobulárnější odrůdy patří Geisha, Harrar, Yirgacheffe, Djimma, Lekemпти a mnoho dalších, které v rámci této oblasti rozlišujeme. Orientovat se v tak obrovském množství je skoro nemožné. Odrůdy pěstované na jihozápadě Etiopie v regionech mívají obvykle citrusové a květinové tóny s výraznou chutí jasmínu. Oproti tomu kávy z východní části regionu, disponují intenzivními tóny ovoce a čokolády. Tento rozdíl je způsobený odlišným mikroklimatem, ale nedá se jim v žádném případě řídit jako pravidlem (MALENA, [online], 2014).

2.2.3 Výběrová káva

Musí splňovat řadu důležitých kritérií podle mezinárodní organizace SCAE (Speciality Coffee Association of Europe). Za výběrovou kávu lze považovat takovou, která dosahuje výjimečných kvalit, tedy na hodnotící stupnici od 0 bodů do 100 (podle systému Cup of Excellence) získá alespoň 80 a více bodů na hodnotící škále. Toto ocenění Cup of Excellence mohou získat farmáři z různých zemí po celém světě za chuť a vlastnosti určité odrůdy. Často se taková káva pěstuje na malých, odlehlých plantážích. Obecně platí, že ve vyšších nadmořských výškách je káva kvalitnější, protože má více času na uzrání. Díky tomu dochází k lepšímu rozvinutí chutí kávových třešní, které pak mají výsledný kyselejší „ovocitý“ chuťový profil (VESELÁ, 2010).

Hodnotí se původ a místo plantáže, kde se taková káva pěstuje. Dále je důležitý způsob sběru, mezi nejlepší řadíme ruční sběr, při němž se sbírají jednotlivé uzralé kávové bobule. Nasbíranou kávu poté zemědělci zpracovávají suchým, mokřým nebo polopromytým způsobem. Poté zelená kávová zrna prochází různými testy kvality, tříděním, a také degustací. Zkušební pražiči následně stanovují způsob pražení (pražičí profil) tak, aby byly maximálně podtrženy a vyzdviženy individuální charakteristické znaky jednotlivých káv. Po něm už kvalitu kávy nemůžeme vylepšit, ale samotnou přípravou z ní dokáže barista vytěžit její jedinečné vlastnosti a chuť, ve kterých se zpravidla odráží původ a charakter půdy (LA BOHÈME CAFÉ, [online], 2014).

2.2.4 Rozdíl mezi kávovými zrny

Arabica má zrno ploché a protáhlé, většinou se zakřivenou rýhou ve středu zrna. Má jemnější zelenou barvu s lehce namodralým tónem. V porovnání s Robustou, která má tvar zrnka vypouklejší a zaobalenější, je rýha rovná, barva zrna bledě zelená s nahnědlými nebo našedlými odstíny. I po upražení je lze pouhým okem od sebe viditelně rozeznat, a to především podle jejich tvaru (KÁVOVÉ LISTY, [online], 2014).



Obrázek 1 – Rozdíl mezi kávovými zrny, vlevo Robusta, vpravo Arabica, (PEAK COFFEE, [online], 2015)

2.3 Sběr kávových třešní

Očekávaný čas sběru nastává tehdy, když jsou kávové třešně jasně červené, lesklé a tvrdé na dotek. Cílem pěstování kávy je dostat se k zelenému zrnku, které se nachází uvnitř plodu kávovníku. Každá třešeň obvykle obsahuje dvě zrna. Po sklizení třešní je nutné začít plody poměrně rychle zpracovávat – ideálně do 12 hodin po utržení. Existují tři základní způsoby, kterými se kávovníkové třešně zpracovávají (ORIGINAL COFFEE, 2014).

Kávovník dozrává postupně, a tak se může stát, že vedle sebe nalezneme třešně zralé, zelené a dokonce i květenství, které se teprve v plod promění. Proto je důležitý takzvaný selektivní sběr plodů, který zajišťuje, že sklizeň nebude obsahovat žádné nezralé plody, které by negativně ovlivnily chuť celé várky. Zatímco na malých farmách probíhá sběr a třídění ručně, na velkých plantážích používají ke sběru kombajny, které kávu sklídí ve zlomku času. Tento způsob sběru však poškozuje plody a káva se tudíž nedá klasifikovat jako výběrová. Výjimkou jsou farmy používající moderní techniku, která umí při sklizení kávu třídít a zachovat její vysokou kvalitu (MOLČAN, 2015). Existuje několik možností, jak kávové třešinky z keřů posbírat.

2.3.1 Ruční sběr

Ruční sběr používají zemědělci především na výběrovou kávu. Tato metoda trvá déle, kávovník otrhají několikrát v rozmezí 8–10 dnů, kdy postupně plody dozrávají, proto je i tato nasbíraná káva dražší a zároveň kvalitnější. Při ručním sběru zemědělci nepoškodí ani kávovník. Trhají se jen opravdu zralé třešně, ke kávovníku se proto sběrači během

sklizeně několikrát vracejí. Tento způsob je velmi pracný a drahý, ale na druhou stranu šetrný ke kávovníku. Protože se do sklizeně nedostanou nezralé nebo naopak přezrálé plody, zaručuje ruční sběr vysokou kvalitu výsledné chuti kávy. Tato metoda je často používána ve Střední a Jižní Americe, Etiopii, Keni, Indii a v mnoha dalších zemích (KAVÁRNÍK, [online], 2013).

2.3.2 Česání – Stripping

Mezi další možnost ručního sběru řadíme takzvaný stripping, kdy sběrači vezmou do ruky celou větev kávovníku s uzrálými plody a všechny bobule najednou utrhnou. Tato metoda je rychlejší, ale už ne tak šetrná k samotnému kávovníku. Při této metodě zbytečně dochází k ocesání i nezralých zelených plodů, které musejí zemědělci stejně dále třídít. Tato metoda je často používána v Brazílii (LAVAZZA, [online], 2012).

2.3.3 Strojový sběr

Strojový sběr se využívá hlavně v nižších nadmořských výškách, kde je relativně rovný terén, například v Austrálii a Brazílii. Používané stroje se podobají kombajnům, které však podobně jako při strippingu očešou všechny bobule včetně listů a nutné je tedy následné třídění. Výhodou je rychlý sběr, který má však za následek velké poškození samotného kávovníku.

2.4 Zpracování zrn

Nasbírané kávové třešinky z plantáží musejí farmáři dále zpracovávat některým z následných procesů, který má ve výsledku vliv na chuť a cenu kávy. Cílem je odstranit dužinu a získat kávová zrna. Zrna jsou obalena stříbřitou blankou, která musí zůstat neporušená až do jejich pražení (VESELÁ, 2010).

Káva, stejně jako jiné ovoce, umí obzvláště v zemích s vysokou teplotou a vlhkostí vzduchu podléhat zkáze, proto musí dojít ke zpracování co nejdříve. Existují tři základní metody zpracování. Suchá, promývaná a polo-promývaná metoda, z nichž každá má svůj význam a důvod, proč se používá (MOLČAN, 2015).

2.4.1 Suché zpracování (natural, dry process)

Tento způsob je nejstarší cestou zpracování zrn a je nejčastěji využíván v Asii a Etiopii. Také se mu často říká přírodní proces. Suchý proces zpracování je výhodný pro malé farmy, které nedisponují technikou potřebnou pro mokré zpracování. Po sklizení se celé třešinky roztřídí, aby se odstranilo nedozrálé, přezrálé nebo poškozené ovoce. Teprve poté, co jsou pravidelně rozprostřeny tak, aby ke všem mohl vzduch a sluneční paprsky, se celé peckovice suší na slunci na terasách nebo na sušících stolech. Díky působením těchto vlivů třešinky postupně ztrácejí svou vlhkost. Zemědělci plody postupně obračejí a prohrabávají, aby kávové třešně prosychaly rovnoměrně.

Proces sušení může zabrat až 6 týdnů. Během této doby existuje nebezpečí zplisnivění, a proto se bobule musí pravidelně obracet. Na některých plantážích

používají mechanické sušičky pro urychlení procesu. Také déšť může představovat velký problém – celá úroda by mohla být znehodnocena, kdyby byla vystavena vlhku. Po vyschnutí se celé bobule s obalem kompletně odstraní a zůstávají kávová zrna. Usušená zrna po vyloupání putují do celého světa po jednom až dvou měsících.

Zrnka kávy, která farmáři touto metodou získají, mají silnější a výraznější tělo. Různé látky ze slupky a dužiny během týdnů pronikají do zrněk, které se pak projeví sladkou, medovou, oříškovou a čokoládovou chutí (VESELÁ, 2010).

2.4.2 Mokrý zpracování (fully-washed, wet-processed)

Mokrý způsob je rozšířen u *Coffea arabica* a v oblastech, kde se produkuje káva vysoké kvality. Kávové třešinky jsou promývány v kádích s vodou, v nichž se oddělí nedozrálé nebo poškozené plody, větvičky, listy a ostatní nežádoucí příměsi, které vyplavou na hladinu od kvalitních, plně vyzrálých bobulí. Díky své hmotnosti se usadí u dna, čímž dojde k dokonalému oddělení. Proudem vody jsou dále unášeny do strojových „vylupovacích“ zařízení, kde se oddělí vnější obal a dužina od semene v pergamenové slupce. Důležité je, aby k oloupaní došlo do 24 hodin od sklizně. Pokud k oloupaní nedojde včas, slupka s dužinou přisychá k zrnům, čímž jdou odstranit mnohem obtížněji, dokonce může dojít i k poškození samotných zrn.

Následným krokem mokrého zpracování je proces fermentace, který začíná probíhat v takzvaných kvasných nádržích. Při něm dochází za pomoci působení enzymů po dobu 12–36 hodin k uvolnění zbývající lepkavé vrstvy. Následně jsou kávová zrna znovu promyta a usušena na slunci nebo v sušárnách pomocí horkého vzduchu po dobu 14 dní (HROMADOVÁ, SMEKALOVÁ, 2006).

Tato metoda je technologicky poměrně náročná. Spotřebuje se při ní velké množství vody (na jeden kilogram zelené kávy se jí spotřebuje 130–150 litrů). Nádrže se musí každý den důkladně čistit a stále měnit vodu za čistou. Proto malé farmy častěji využívají spíše suchou metodu zpracování.

Mokrý způsob však zajistí kávě svěžší ovocnou, květinovou a více kyselejší chuť. Tato metoda zanechává kávová zrna aromatičtější (VESELÁ, 2010).

2.4.3 Polopromyté zpracování (semi-washed)

Posledním způsobem je polopromyté zpracování, kde se jedná o částečnou kombinaci suché a mokré metody. Tato varianta je finančně méně nákladná než mokrá, ale zrna jsou kvalitnější než u suchého procesu. Po sběru kávy na plantáži se musí za poměrně krátkou dobu zrnko nějak zpracovat, a to většinou do 24 hodin. Polopromytý způsob začíná velice podobně jako u mokré metody. Káva putuje z plantáže přímo do vodní lázně, aby se zde oddělily zralé a nezralé plody. Kvalitnější zrna se usadí u dna a ta zkažená nebo vyschlá se drží u hladiny. Takto vytríděná semena se loupou v loupacích strojích, kde se na rozdíl od promývaného procesu loupají „na sucho“. Ve strojích jsou třešinky zbaveny slupky a části dužiny.

Zrnka se musí opět usušit. Rozloží se na afrických lůžkách (na bambusech natažená plně prodyšná tkanina). Semena však zůstávají v pergamenu s částí dužiny, a tak musí být prosušena rovnoměrně. Farmáři je proto musejí v pravidelných intervalech (několikrát za hodinu) prohrabovat. Před nepřízní počasí, ostrým sluncem nebo deštěm, se zrnka musí schovat, většinu tak, že se celá sušící plocha zakryje plachtami (CAFEA PROASPAT PRAJITA DE PAPA JACQUES, [online], 2015).

Když se zrnka suší, mají na sobě stále pergamen a dužinu, kde je největší obsah cukrů z celé kávové třešně. A právě tyto cukry na slunci postupně fermentují. Proto bývá tato káva velice nasládlá, má plné, ale jemné tělo, kyslejší a zároveň medové tóny. Všechna tato sladkost se v zrně objeví díky tomu, že dužniny je zrno zbaveno až po uschnutí (VESELÁ, 2010).

2.5 Cesta do pražírny

Zrna zpracovaná některou z výše uvedených metod „odpočívají“ v tomto stavu po dobu 2 měsíců. Před exportem je ze zrn odstraněna pergamenová slupka pomocí speciálních loupacích strojů, následně jsou zrna tříděna podle velikosti, barvy a hustoty. Hustota je dána nadmořskou výškou, kde byla káva vypěstována, čím vyšší nadmořská výška, tím více ovocné a květinové tóny můžeme v chuti a aroma kávy objevit. Údaj o hustotě zrn znamená pro pražičku základní informaci, jaký teplotní profil pro danou odrůdu zvolí. Poté dochází ke třídění, při kterém jsou vyřazena defektní zrna. Na menších farmách zastávají tuto práci ženy, ve velkých zpracovatelských závodech za ně pracují už stroje.

Zelená káva je následně zabalena buď do klasických jutových pytlů, nebo stále častěji používaného vakuového balení. Lodí či letecky je transportují do pražírny (MOLČAN, 2015).

2.6 Pražení

2.6.1 Historie pražení

První záznamy o pražení kávy pochází z Egypta a Jemenu a datují se k počátku 16. století. I když podrobnosti nejsou přesné, jednalo se o pražení kávy v pecích nebo na pánvi. První opravdové pražičky, podobné těm, které se používají v současné době, se začaly objevovat až v druhé polovině 18. století. Oproti dnešku byl proces časově náročnější, stejně tak výsledné množství upražené kávy bylo minimální.

Historicky první patent na pražičku kávy byl podán v Británii Richardem Bullem v roce 1704. Přelomovým se však stal až rok 1848, kdy Elisabeth Dakin jako první vzala v potaz vliv teploty a barvy při pražení a uzpůsobila si svůj stroj tak, aby mohli pražiči oba faktory pečlivě sledovat. Ve stejné době uvádí na trh nový typ pražicího stroje G. W. Barth, legendární německý výrobce kulovitých a později bubnových pražiček. Ty si získaly velkou oblibu a i dnes jsou součástí těch nejuznávanějších pražírny výběrové kávy na světě.

2.6.2 Obecná charakteristika pražení

Usušené kávové plody zbavené dužiny a slupek, obsahují podobné kyseliny, proteiny a kofein, jako káva pražená. Pražením však káva získává sensorické vlastnosti, které zelenému zrnku chybí, především charakteristickou vůni, aroma, chuť a barvu. Suchá zelená zrna určená k pražení obsahují: 12 % vody, 13 % bílkovin, 12 % tuku, 9 % sacharidů, 1–1,5 % kofeinu, 9 % kyseliny, 35 % celulózy a 4 % popelovin (WINTGENS, 2009).

Pražírnu poznáme už z dálky podle dokonalé a pronikavé vůně, která nás pozdraví hned mezi dveřmi. Pražení kávy řadíme mezi opravdové umění. Jde o proces, při kterém působením tepelné energie mění zrno svou chemickou strukturu. Právě složité chemické procesy, které při pražení probíhají, dělají z kávy komplexní a specifický nápoj, jenž dokáže potěšit naše chuťové i čichové buňky. Proto mívají pražiči nelehký úkol - najít takový profil pražení, který dá vyniknout přirozenému chuťovému profilu dané odrůdy. Začíná se pražením malých dávek kávy na malé pražičce, zpravidla si připraví tři různé stupně pražení: jemně praženou (light city roast), středně praženou (city plus roast) a více praženou (full city roast) kávu. Následuje degustace, takzvaný cupping, kde se hodnotí chuť, aroma, acidita (živost), tělo, dochuť, lahodnost (sladkost)

a vyváženost. Jakmile se zaměstnanci pražírny shodnou na nejlepším vzorku, pražič upraví další parametry pražičky tak, aby využil všechen potenciál kávy (MOLČAN, 2015). Parametry jsou: teplota a průběh teploty během pražení, přísun vzduchu, rychlost pohybu bubny pražičky a doba pražení, která se liší v závislosti na dané odrůdě a vlastnostech. Může trvat od 10 do 18 minut a v průběhu tohoto procesu zrna ztrácejí 20 % hmotnosti, naopak nabývají až o 40 % na objemu (ROP, HRABĚ, 2009).






Pražení tak spojuje nenahraditelnou citlivou lidskou sensoriku s moderními technologiemi, proto vyžaduje zkušenosti i teoretické znalosti daného oboru. V každé pražírně najdeme pytle se zelenou kávou a především důležitou pražičku (elektrický přístroj různých objemů). Pracuje se vždy s určitou a přesnou dávkou zelených zrn, které putují do bubny, kde jsou díky neustálému otáčení rovnoměrně upražena. Nikdy nemícháme různé odrůdy dohromady, vždy se praží každá zvlášť, jelikož vyžaduje individuální přístup k pražení (DOUBLESHOT, [online], 2010).

2.6.3 Etapy pražení

- **Sušení** – během této etapy se kávová zrna nabíjí teplem a ztrácí vlhkost, mění barvu ze zelené na žlutou.
- **Endotermické reakce** – jsou takové reakce, při nichž je spotřebováno teplo. Pro proběhnutí je nutné ho naopak dodávat.
- **Exotermické reakce** – jsou reakce, při kterých se teplo uvolňuje, je rozptylováno do okolí, ale v podstatě není následně využito. Proběhne takzvaný „first crack“ (první prasknutí). Teprve po něm je káva použitelná,

karamelizují se cukry a postupně také ustupuje kyselost. Produktem karamelizace cukrů a hnědnutí kávy je také CO₂ (oxid uhličitý), které se uvnitř zrnka akumuluje a později funguje jako důležitý indikátor čerstvosti kávy (tvoření cremy na povrchu espressa) (MOLČAN, 2015).

- **Developing** – proces, který pokračuje až do konce pražení, kdy zrna získávají tmavě hnědou barvu. Během něj pokračuje proměna chemických vlastností zrnka a vylučuje se CO₂.
- **Second crack** – druhé prasknutí. V tento moment je buněčná struktura zrn již nabourána, esenciální oleje a aromatické látky se začínají rychle dostávat na povrch. Zrna získávají ještě tmavší odstín hnědé barvy.
- **Další fáze pražení** – pokud se „second crack“ včas neukončí, dojde k přepražení a tím znehodnocení kávových zrn. Ta získávají velmi tmavě hnědou barvu, silnější spálené tóny. Kyselost se v této fázi už zcela vytratila, chuť je hořká, prázdná až spálená. To je charakterizováno mastným olejovitým povrchem (CHARKOVSKÝ, 2013).

Typ pražení	Název pražení	Charakteristika zrn
zelená zrna (sušená)		<ul style="list-style-type: none"> ➤ velmi světlá, nazelenalá nebo nažloutlá krémová barva ➤ vysoká kyselost ➤ vysoký obsah kofeinu. 
světlé pražení	<ul style="list-style-type: none"> • Cinnamon Roast • New England Roast • Half City Roast 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ suchý povrch ➤ skořicově, světle hnědá barva ➤ v chuti se odráží kyselý tón ➤ vysoký obsah kofeinu 
střední pražení	<ul style="list-style-type: none"> • American Roast • Full City Roast 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ suchý povrch ➤ světle hnědá barva ➤ silné aroma ➤ vyvážená chuť, silné sladké a jemné kyselé tóny 
tmavé pražení	<ul style="list-style-type: none"> • High Roast • Continental Roast • Vienna Roast 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ lehce mastný, lesklý povrch, ➤ tmavě hnědá, hluboká barva, ➤ s jemným nádechem hořkosti. 
dvojitě pražení	<ul style="list-style-type: none"> • French Roast • Italian Roast • Spanish Roast • Espresso Roast 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tmavá, téměř černá barva ➤ nízký obsah kofeinu ➤ mastný povrch ➤ silná chuť bez známek hořkosti ➤ kouřové aroma. 

Obrázek 2 – Charakteristika pražení, (FM GROUP KÁVA, [online], 2015)

2.6.4 Chlazení

Po vyjmutí z pražicí pece se kávová zrna musí dát rychle zchladit, aby nedošlo k výraznější ztrátě éterických olejů. Tím se zastaví chemické reakce probíhající v posledních minutách rapidním tempem, čímž se uchová vůně i všechny chutě. Jemné svěží aroma lze cítit až po více než 12 hodinách, do té doby je překryto fenolovými látkami, které se tvoří při pražení (SVĚT KÁVY, [online], 2015).

2.6.5 Skladování pražené kávy

Káva je skladována na čistých, suchých a dřevěných podložkách, vzdálených nejméně 10 cm od země. Nejlepší je skladovat kávu v nádobách s kuželovitě zabroušenou zátkou nebo v kovových nádobách, které jsou vždy uzavřené a musí dobře těsnit. Kávu skladujeme v suchu (maximálně do 70 % relativní vlhkosti) a temnu, hlavně daleko od chemikálií, barev a podobně, protože káva snadno přebírá cizí pachy. Uchováváme ji na chladném místě (do 20 °C), protože při vyšší teplotě se kvalita rychle snižuje (MARTIN, 2004).

2.6.6 Uchování pražené kávy

U čerstvě pražené kávy dochází k uvolňování plynů, kterému se říká degassing. Ten může trvat několik dnů i týdnů, proto je důležité kávu zabalit do plastových obalů s odplyňovacím jednosměrným ventilem, kterým je odveden přebytečný plyn CO₂ (oxid uhličitý) a káva si tak zachová svou kvalitu, čerstvost a aroma. Kdybychom čerstvě praženou kávu zabalili do obalu bez jednosměrného ventilu, neměl by kudy odcházet uvolňující se oxid uhličitý a obal by se tak nafoukl a mohl by prasknout.

2.7 Instantní káva

Instantní káva je čistý kávový extrakt, který byl vynalezen na přelomu 19. a 20. století. Rozpustná káva se prosadila až za 1. světové války, kdy si její rychlou a snadnou přípravu oblíbili ve vojenských kuchyních. Nápoj se stal součástí denního přídelu potravin pro vojáky (NORMAN, 2004).

Kávový extrakt se rozděluje podle obsahu vody na:

- kapalný (obsahuje 15 až 55 % hmotnosti sušiny na bázi kávy)
- pastu (obsahuje 70 až 85 % hmotnosti sušiny na bázi kávy)
- rozpustnou kávu (sušený kávový extrakt, obsahuje nejméně 95 % hmotnosti sušiny na bázi kávy), (KRAJČOVÁ, 2005).

2.7.1 Výroba instantní kávy

Na výrobu instantní kávy používáme méně kvalitní odrůdu tedy Robustu, která na rozdíl od kvalitnější arabiky obsahuje více kofeinu. Chceme-li získat rozpustnou kávu, je nutné po fázi pražení další zpracování. Čerstvá pražená kávová zrna se rozemelou, následně se pod vysokým tlakem louhují v horké vodě, čímž vznikne koncentrovaný kávový „likér“, který je třeba usušit. K tomu se využívá dvou metod, a to sprejováním nebo vymražováním (MOTTL, 1996).

V případě sušení sprejováním (rozprašováním) je koncentrovaný kávový „likér“ rozptýlen do podoby drobných kapének unášených proudem horkého vzduchu uvnitř

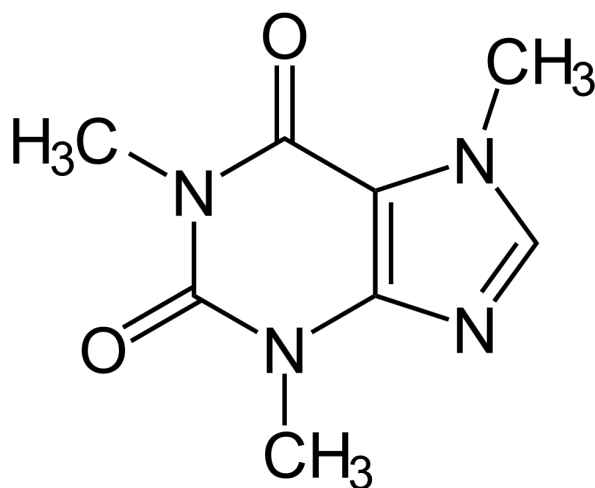
věže rozprašovače. Po odpaření vody získáme částičky sušeného kávového koncentrátu (NESCAFÉ, [online], 2015).

Při sušení vymrazováním, se kávový „likér“ nejdříve zmrazí na teplotu $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ a poté se rozele. Ve vakuové komoře se nadrcený likér zahřeje, kde vlivem nízkého tlaku a vakua led takzvaně sublimuje. Pod pojmem sublimace rozumíme přechod pevné fáze v plynnou. Získáme kávu typického krystalkovitého tvaru. Metoda je technologicky náročnější a nákladnější, ale lze dokonale uchovávat typické vlastnosti kávy, její chuť a aroma (PÖSSEL, 2010).

Tento druh kávy skladujeme v uzavřených pevných obalech, protože snadno přijímá vlhkost, která má za následek značné zhoršení kvality (MARTIN, 2004).

2.8 Káva bez kofeinu

Kofein (podle rostliny *Coffea arabica*, česky kávovník arabský) je alkaloid, který příznivě stimuluje centrální nervovou soustavu a srdeční činnost. Jedná se pravděpodobně o nejrozšířenější stimulant na světě, na kterém se člověk ve větší míře užívání stane snadno závislým.



Obrázek 3 – Vzorec kofeinu, (DROGEN WIKIA, [online], 2015)

Každá odrůda kávy, ať je to Robusta nebo Arabica, obsahují kofein. Méně kvalitní Robusta dokonce obsahuje více kofeinu (někdy i dvakrát tolik). Roste v nižší nadmořské výšce a nevyžaduje tolik péče, jako jednodruhová Arabica.

Kofein se řadí mezi silné chemické látky, které se přirozeně nachází jak v kávě, tak i v mnoha dalších rostlinách. Káva bez kofeinu neboli „bezkofeinová káva“ je ta, ze které se většina kofeinových složek odstraní. I v ní však nepatrné množství kofeinu zůstane. Dle směrnic Evropské unie (EU) může pražená káva bez kofeinu obsahovat max. 0,1 % zbytku kofeinu a instantní káva max. 0,3 %. Mimo EU to může být o něco více.

Důležitý je také způsob, jakým kofein z kávy odstranit bez velké ztráty chuti a aroma. Existují čtyři způsoby jak z kávy kofein odstranit (CHARKOVSKÝ, 2013).

2.8.1 Metoda s methylenchloridem

První metoda je takzvaný „evropský proces“, který je nejčastěji používaným postupem při výrobě bezkofeinové kávy. Ta je zbavována kofeinu pomocí chemického procesu, jenž zahrnuje namáčení kávy ve vodě a následně její promývání v methylenchloridu, který absorbuje kofein z kávových bobů. Po promytí chemikálií se propláchnou vodou a vysuší. Výhoda této metody je, že po vylouhování v chemikálii káva „neztrácí“ chuť i aroma (KÁVOVNÍK, [online], 2015).

2.8.2 Vodní metoda

Druhá metoda se nazývá „švýcarský vodní proces“, který se vyznačuje absencí chemické reakce. Káva je namáčena do horké vody a kompletně vylouhována včetně kofeinu. Ten se z tohoto roztoku odstraní pomocí filtrů s aktivním uhlíkem. Kávová zrna se poté suší a posílají do pražírny. Nevýhodou použití tohoto procesu je, že se odstraňuje z kávy více než jen kofein, ale především také éterické oleje a aroma. Tento proces sice nepoužívá chemických reakcí, ale výsledná káva je bez chuťového profilu. Z tohoto důvodu se tato metoda ne příliš často využívá (AUGUSTÍN, 2003).

2.8.3 Metoda s použitím ethylacetátu

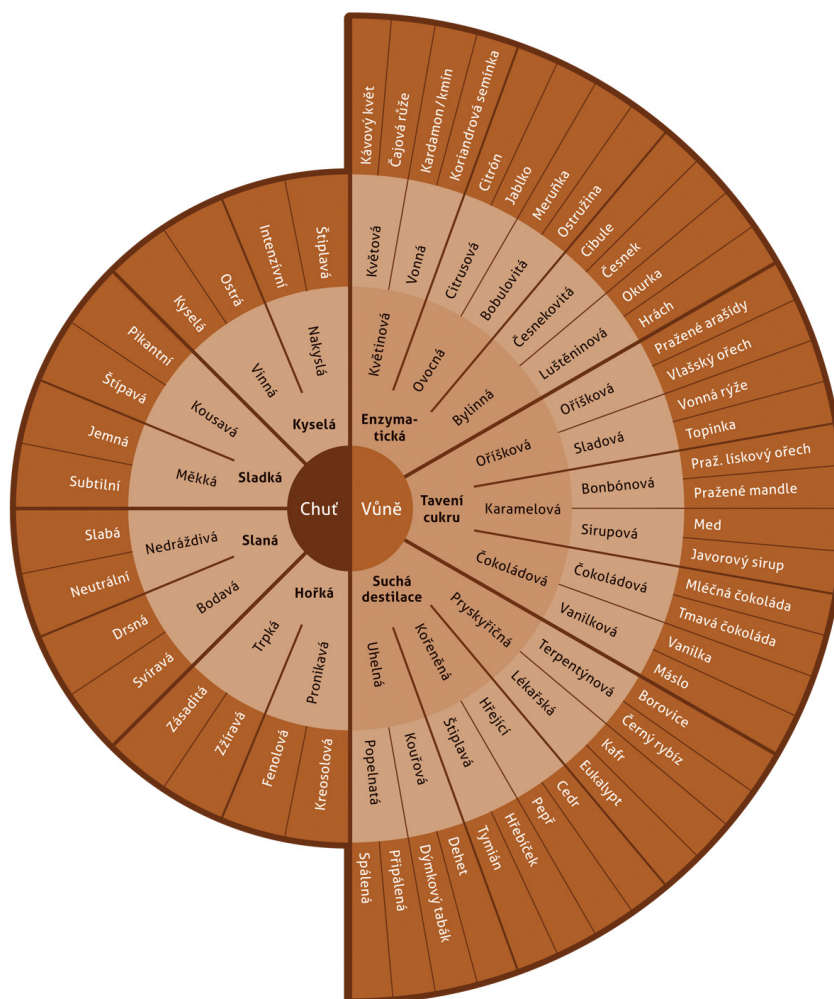
Ethylacetát (EA) se přirozeně vyskytuje v mnoha přírodních produktech a dává charakteristickou vůni mnoha druhům ovoce, stejně tak i kávě. Při dekofeinizaci se používá v kombinaci s vodou. Kávová zrna se opakovaně omývají v roztoku EA, z něž je kofein pravidelně odstraňován. Proces se opakuje, dokud obsah kofeinu v kávě neklesne na zákonem danou hranici (KAVA DOMU, [online], 2014).

2.8.4 Metoda se superkritickým nebo tekutým CO₂

CO₂ se běžně nachází ve vzduchu, který dýcháme a sycené vodě, kterou pijeme. Za určitých podmínek umožňuje extrakci kofeinu z kávy, aniž by poškozoval ostatní složky obsažené v kávových zrnech. Použití superkritického CO₂ vyžaduje velmi vysoký atmosférický tlak, až 250 barů. Tento postup je efektivní pouze v případě velkovýrobních postupů. Naproti tomu kapalným CO₂ může být použit za nižší teploty a tlaku, proces však trvá delší dobu (KÁVOVÉ LISTY, [online], 2014).

2.9 Chutě a vůně kávy

Kolumbijský kávový svaz ve spolupráci s organizací Specialty Coffee Association of America, dali světu v roce 1997 kolo kávových chutí a vůní. Kolik a jaké kávové chutě vlastně rozeznáváme, můžeme vidět na obrázku.



Obrázek 4 – Kolo chutí a vůní kávy, (JAK NA KÁVU, [online], 2015)

Kvalitu kávy hodnotíme následujícími aspekty: aroma, chuť, acidita (živost), tělo, dochuť, lahodnost (sladkost) a vyváženost. Schopnost rozeznat tyto vůně a chutě lze především předešlými zkušenostmi, jak máme výběrovou kávu „napitou“.

První ochutnávka kávy, kterou se zjišťuje její kvalita, probíhá již na samotných plantážích nebo ve zpracovatelských závodech. Vzorky ještě zelené kávy se poté posílají buď přímo do pražírny, nebo makléřům na burzy, kteří kávu také nejprve ochutnávají. Každý vzorek, který dorazí do pražírny, prochází několika degustacemi, než se pražírny rozhodnou nakoupit větší množství. Další degustaci, takzvaný cupping provádějí samotné kavárny, než vyberou kávu do svého provozu (DOUBLESHOT, [online], 2010).

2.9.1 Cupping

Jedná se o nejběžnější metodu k rozpoznání, porovnání a ohodnocení aromatických a chuťových kvalit kávy. Používá se po celém světě pro kontrolu a kvalitu kávy a následně jejího nákupu. Tato metodologie u tohoto procesu je přesně dána a pečlivě dodržována.

V roce 1890 si Reuben a Austin Hill z americké pražírny Hills Brothers uvědomili, že by bylo dobré umět vzorky porovnat a ohodnotit je. Od té doby je degustace kávy (cupping) nejběžnější metodou po celém světě, k rozpoznání porovnání a ohodnocení aromatických a chuťových kvalit dané kávové odrůdy a následně jejího nákupu. Metodologie u tohoto procesu je přesně dána a pečlivě dodržována. Neměla by se opomíjet ani kvalita vody, která má na kávu velký vliv. Zásadně se proto doporučuje používat vodu filtrovanou.

2.9.1.1 Postup při cuppingu

Káva na cupping by měla být na hrubo namletá tak, aby po zamíchání krusty v nápoji neplavaly na povrchu zrnka kávy, ale vytvořila se krásná pěna (podobně jako „český turek“). Na jeden 150 mililitrový šálek spotřebujeme zhruba 8,25 gramů namleté kávy, kterou zalijeme horkou vodou (cca 93–95 °C). Přibližně po 3 minutách zůstává na povrchu kávová krusta, jež degustátoři nejprve zamíchají speciální lžičkou a zhodnotí její aroma. Poté nastává fáze, kdy pomocí speciálních cuppingových lžiček rozhrnou krustu a odstraní zbylou kávovou pěnu na povrchu. Káva je však ještě příliš horká, proto se počká na ochlazení nápoje na pitelnou teplotu, což nastává za další 2–3 minuty.

Díky smyslům dostane náš mozek informace o chemickém složení kávy, na základě kterých jsme schopni určitou informaci vyhodnotit. Hlavní rozdíl mezi hodnocením čichem a chutí je ve formě skupenství. Vůně nám poskytuje informaci o plynné látce, zatímco chuť je informací o látce rozpuštěné ve slinách. Káva se proto při degustaci srká z hlubší speciální cuppingové lžičky, rozprostře se tak všude rovnoměrně v ústech a na jazyku (VESELÁ, 2010).

2.9.2 Vlastnosti kávy

Acidita

Je ukazatelem živosti kávy, která se projevuje různými stupni kyselosti. Cítíme ji na špičce jazyka a může se rozvíjet směrem na horní patro nebo se může stát, že bude úplně potlačena. Kyselejší kávy mohou být lehce štiplavé až jiskřivé, podobně jako například šampaňské. Větší aciditou vynikají kávy typu Arabica. Naopak kávy s nízkou aciditou působí hladším a sametovějším charakterem. Na spodní hranici kyselosti jsou pak kávy bez kyselin, které jsou mdlé a nevýrazné. Ty nám tak mohou připomínat například sodovou vodu bez bublinek, jakoby živost samotného nápoje (DOUBLESHOT, [online], 2010).

Tělo

Stejně jako u vína se i u kávy hodnotí „tělo“. Lze ho charakterizovat jako „tíhu“, kterou na nás káva zapůsobí. Tento pocit se nejlépe popisuje, pokud kávu v ústech nepřemíláte, ale necháte ji „stát“ a jazykem třete o horní patro. Vnímáme především pocity zachycené na receptorech umístěné v zadních partiích jazyka. Příkladem velmi výrazného těla bývají kávy z Indonésie a kávové odrůdy typu Robusta. Tělo můžeme charakterizovat jako máslové, sirupovité, krémové nebo také řídké, vodnaté, drsné a svíravé (KAVÁRNÍK, [online], 2013).

Chuť

Chuť je smysl, který dovoluje vnímat chemické látky rozpuštěné ve slinách nebo vodě. Tyto receptory jsou nerovnoměrně rozmístěny v chuťových pohárcích, které se nacházejí především na jazyku, ale také na patře a v krku. Důsledkem tohoto poměrně velkého rozptylu je, že citlivost chuti může být u jednotlivých lidí značně rozdílná. I chuť kávy lze rozlišit na čtyři základní, které vnímáme za pomoci chemoreceptorů: sladkou, kyselou, slanou a hořkou. Zde se také odráží původ kávy (CHARKOVSKÝ, 2013).

Dochuť

Dochuť je senzorický vjem, který se dostaví po spolknutí kávy. Lze ho nazvat jako finiš, ve kterém se odráží dominantní prvky nápoje. Chuť, aroma a vůně dozívají i několik hodin po samotné degustaci. Právě délka dochuti a její jemnost jsou hlavními znaky kvality, ve které se obvykle projeví skryté chyby v pražícím procesu.

Vyváženost

Vyváženost kávy zahrnuje pocit harmonie, komplexnosti a čistoty šálku, ve kterém by nic nemělo chybět ani přebývat. Takové kávy jsou obvykle dobře použitelné pro přípravu jednoruhového espressa.

Lahodnost / sladkost

Nezáleží pouze na obsahu cukrů v kávě, ale na kombinaci látek, které vyvolávají pocit sladkosti. Odráží se zralost sklizených třešní. Čím jsou třešně zralejší, tím je káva sladší. Pokud jsou třešně na hranici přezrállosti, začínají se objevovat tóny červeného vína, které někteří degustátoři hodnotí jako výsledek procesu nechtěné fermentace, což je považováno za defekt (DOUBLESHOT, [online], 2010).

2.9.3 Proč se nehodnotí kvalita kávy pomocí espressa

Hodnocení kvality kávy pomocí espressa je zcela nevhodné, jelikož každá takto připravená káva je kvůli rozdílné extrakci a nastavení mlýnku příliš odlišná. Vzájemné porovnání několika vzorků je tak velice složité. Příprava 10–20 vzorků najednou je i pro zkušeného baristu poměrně náročná a problematická.

Vzorky na degustaci se praží hodně do světla, aby vynikly na povrch i ty nejjemnější chutě a aroma. V případě espressa mají takto upražené kávy extrémní aciditu, která přebíjí ostatní chutě a činí tak degustaci velmi obtížnou až nemožnou.

2.10 Kofein a jeho účinky na lidský organismus

Konzumoval se již od doby kamenné. Lidé už v dávných dobách objevili, že žvýkání semen, kůry, či listů od různých rostlin usnadňuje práci, stimuluje pozornost a zlepšuje náladu. Mnohem později se přišlo na to, že se účinek kofeinu zvyšuje množstvím zalité horké vody.

Kofein, $C_8H_{10}N_4O_2$, neboli 1,3,7-trimethylxanthin, je purinový alkaloid. Látka, která má ve své čisté formě jehlicovité, hedvábně lesklé lehké krystalky, vypadající jako bílý prášek, je tak bez zápachu a má slabě hořkou chuť.

Názory týkající se pozitivních či negativních účinků kávy na lidský organismus se již po staletí mění jak u veřejnosti, tak i u odborníků. Vědci ze špičkových výzkumných pracovišť po celém světě se touto otázkou zabývají v mnoha studiích, výsledkem však bývají kladná i záporná doporučení. Je mnoho aspektů, které toto tvrzení ovlivňují. Rozdílné jsou účinky u mladých lidí, starších osob, podstatné je také pohlaví člověka i jeho tělesná hmotnost (CHARKOVSKÝ, 2013).

Především záleží na odrůdě a typu kávy, jež si pro přípravu vybereme, protože kávové zrno s vyšším obsahem kofeinu bývají převážně horší kvality a pití kávy může u citlivých osob způsobit takzvaný kofeinový šok, který se projeví bolestí hlavy, bušením srdce třesem rukou a bolením či tlakem žaludku. Tomuto můžeme předejít zvolením jemné kávové odrůdy Arabica, která naše smysly pouze lehce povzbudí, dodá tělu energii a tím je její vliv na náš organismus šetrnější. I nadále však platí, že lidem s vysokým krevním tlakem nebo s poruchami zažívání by mohla způsobit vážné problémy. Také lidem s gastritidou by mohla uškodit, jelikož aktivuje žaludeční šťávy.

U pravidelných konzumentů nesmíme podcenit ani možnou závislost na tomto nápoji, jelikož se s ním setkáváme denně na pracovištích, návštěvách či jiných společenských setkáních. Kávu tedy pijeme při nejrůznějších příležitostech a každý sám pocítujeme na svém organismu její účinky. Účinek kávy u zvolených druhů není stejný, a proto záleží na tom, jakou kávu vybereme. Kvalitní a jemné kávy nejsou pro lidský organismus tolik zatěžující, zatímco silné kávy typu Robusta či instantní káva mohou být naopak problematické. Mylná je také představa, že mléko či větší množství vody v kávě tlumí následky kofeinu, neboť je tomu právě naopak (ČERSTVÁ KÁVA, [online], 2013).

2.10.1 Káva a různé kombinace

Někdo si navíc do kávy přidává mléko, jiný podlehně novým trendům, kupříkladu přidává kousek másla do ranní kávy. Uvádí se, že tato kombinace dodává energii, zvyšuje inteligenci a pomáhá hubnout s minimálním úsilím. S tímto tvrzením přišel David Asprey inspirovaný nápojem Tibeťanů, kteří popíjejí kávu s jačím máslem. Lékaři

naopak varují, že přísun sta až dvou set kalorií denně navíc (podle množství přidaného másla) naopak povede k nadváze a množství zkonsumovaného másla plného nasycených mastných kyselin přispěje ke zvýšení hladiny cholesterolu v krvi (KÁVOVÉ LISTY, [online], 2014).

2.10.1.1 Káva s mlékem

Bohužel tato častá kombinace kávy a mléka nepůsobí vůbec příznivě na naše orgány v těle, především na dvanácterník, který stáhne křečí svoje hladké svalstvo. Následkem může být postupně špatná funkce slinivky břišní a celého žlučníku. Jedná se o vakovitý orgán hruškovitého tvaru uložený na spodině jater, sloužící ke skladování a úpravě žluči, která v játrech vzniká a uvolňuje jí tehdy, když sníme něco tučného, aby tento tuk byl dostatečně emulgován, tedy mohlo dojít k rozpuštění tuků v trávicím systému pomocí žlučových kyselin, které zásobují organismus důležitými esenciálními mastnými kyselinami a to vitamíny A, D, E, K. Špatná funkce žlučníku může být následkem právě oblíbeného šálku kávy s mlékem často a ve velkém množství, jelikož žluč, která se nedostane do dvanácterníku, se usazuje v oblasti nádržky žlučníku a tvoří se nejprve žlučový písek a později se mohou vytvářet i žlučové kameny. Chybějící slinivkové šťávy mohou způsobit ve střevech nadýmání a vracející se reaktivované šťávy nám poškozují slinivku, čímž může vzniknout také cukrovka, kdy slinivka břišní neprodukuje inzulín ve správném množství anebo vůbec (DYLEVSKÝ, 2000).

Káva navíc obsahuje velké množství kyseliny šťavelové, pokud ledviny tuto látku nestačí prostřednictvím moči dostatečně rychle vylučovat, snadno se tak z ní tvoří močový písek, ze kterého se později vytvářejí močové kameny. Při větším množství kyseliny šťavelové v organismu se přes tlusté střevo začne vstřebávat do těla, usazovat se do svalů a dochází tak tím k nemalým bolestem velkých kloubů našeho organismu (kyčle, ramena, kolena). Takto vzniká i velice známé onemocnění zvané dna (MEDUŇKA, [online], 2009).

Pokud jsme tedy milovníci kávového nápoje a je pro nás těžké si kávu nedopřát, o to větší důraz bychom pak měli klást na vyhovující kávovou odrůdu a správně pražené zrna, kde si můžeme pohrát s přípravou a chuťovým profilem. Proto je vhodnější díky nižšímu obsahu kofeinu odrůda Arabica, která je pro naše zdraví šetrnější a i z hlediska chuťového profilu zajímavější.

2.11 Příprava kávy

Podíváme-li se zpátky do historie, nejdelší tradici s přípravou kávy najdeme v arabských zemích, kde se káva traduje téměř 500 let stále stejnou metodou, a to vaření kávy v nádobě zvané džezva. Oproti západním zemím, kde byly a jsou vynalézány nové způsoby přípravy v souvislosti s „technickou revolucí“, která jde neustále kupředu. Také na základě povědomí o kávové kultuře mezi lidmi nabírá příprava kávy nové možnosti a postupy, jak si šálek vychutnat. Espresso je však stále základ, na kterém se „staví“ a následně se z něj připravují i různé kávové variace nápojů, jako je například

cappuccino a mnoho dalších. Vedle standardní přípravy espressa pomocí tlaku existuje i mnoho dalších metod, jak si kávu zdravě a chutně připravit i doma. Ty můžeme rozdělit na alternativní (domácí) a profesionální.

2.11.1 Všeobecná pravidla pro přípravu kávy

Každá z níže uvedených příprav této kapitoly je něčím specifická, ať už to jsou použité materiály, způsoby filtrace nebo délka extrakce. Pro zdravý a chutný šálek jsou společně níže uvedené obecné zásady:

- Používá se vždy čerstvě pražená káva.
- Káva se nemele těsně před samotnou přípravou na správnou hrubost.
- Používá se kvalitní filtrovaná nebo balená voda, protože přibližně 98 % šálku je voda.
- Pro přesné množství namleté kávy se využívá digitální váha.
- Pro ideální délku extrakce se využívají stopky.
- Pro dokonalý chuťový profil se papírové filtry před použitím důkladně propláchnou horkou vodou (VESELÁ, 2010).

2.11.2 Mletí

Správná volba hrubosti mletí má zásadní vliv na dobu extrakce a na množství rozpustných látek, které se postupně uvolňují v horké vodě. Čím hrubší mletí, tím pomaleji se z kávy tyto látky louhují a naopak. Hrubost mletí lze poznat i po hmatu. Pokud káva špiní ruce, jedná se o velmi jemně namletou kávu, která se hodí například pro přípravu espressa. Pro přípravu filtrované kávy přes papírové nebo nerezové filtry se snažíme naopak namlít zrna více nahrubo. Správná délka extrakce je většinou od dvou a půl ke čtyřem minutám, aby se z ní dostaly všechny chutě. Alfou a omegou je správně nastavený mlýnek s dostatečně ostrými mlecími kameny. Pokud jsou opotřebované, nedosáhneme s nimi optimálního mletí a následně ani vyváženého chuťového profilu. Pro domácí využití nám postačí ruční mlýnky, u kterých lze nastavit hrubost mletí.

Menší celonerezový mlýnek (Porlex) s keramickými kameny z Japonska mohou uvést jako příklad snadného a prostého používání. Díky jednoduché konstrukci a použití kvalitních materiálů je velmi odolný. Na základě nekomplikovaně nastavitelné hrubosti mletí je vhodný pro různé druhy přípravy kávy. Kvalitní keramické kameny zaručují rovnoměrné mletí bez přílišného zahřívání a statické elektřiny. Tato varianta mlýnku je vysoká 130 mm a pojme asi 26 gramů kávy, kterou semele přibližně za 60 sekund. V ruce se drží opravdu dobře.



Obrázek 5 – Ruční mlýnek na kávu Porlex, (MAMACOFFEE, [online], 2014)

Stupně mletí podle přípravy kávy

- velmi jemné mletí: "český turek", džezva
- jemné mletí: espresso
- střední hrubost: moka konvička, aeropress, vacuum pot
- nahrubo: coffee dripper, chemex, cupping
- velmi nahrubo: french press

2.11.3 Voda

Voda hraje při přípravě kávy jednu z hlavních rolí, jelikož představuje u filtrované kávy až 98,5 % (u espressa to činí 90 %) jejího objemu. Z tohoto důvodu se tak velký důraz klade na její kvalitu. Převážně se doporučuje používat vodu filtrovanou nebo balenou, výjimku tvoří horské oblasti, ve kterých je kvalita vody často na takové úrovni, že již není nutná její následná úprava.

Mezi důležité parametry patří:

- Celkové množství rozpuštěných látek (takzvané TDS), které by mělo být mezi 75–150 ppm (mg/l).
- PH vody by mělo být v rozmezí 6,5–7,5.
- Množství chlóru by mělo být 0 mg/l.
- Alkalita (tvrdost) vody je 40 ppm (mg/l).
- Celková tvrdost vody je cca 0,5–1 mmol/lo (DOUBLESHOT, 2014).

2.12 Alternativní příprava kávy

Alternativní metody jsou jinou možností přípravy kávy, pomocí kterých se dokážeme přiblížit chuťovému profilu nejrozšířenějšímu italskému espresso. Zajímavostí je, že skoro všechny tyto metody jsou starší než klasické espresso a logicky by tak právě to mělo být alternativou těchto starých dobrých příprav (SVĚT KÁVY, [online], 2012).

2.12.1 Džezva

Je jednou z nejstarších metod přípravy kávy a poctivého pravého „turka“ vůbec. Pochází z arabských zemí, domoviny turecké kávy, kde se připravuje v horkém písku nebo na ohni. Tuto přípravu ocení milovníci tradic, klasiky a designu (VESELÁ, 2010).

Pomocí džezvy se připraví skvěle chutnající a vypadající turecká káva. Jedná se o tradiční nádobu specifického tvaru, která se obvykle vyrábí z mědi, dnes však již i z jiných materiálů. Má dlouhé držátko usnadňující manipulaci, v horní části je rozšířená z důvodu případného zachycení kávy. Pro pohodlné nalévání má zobáček. Na rozdíl od dalších alternativních metod se však logr od nápoje neodděluje, což někomu může vadit. Káva z ní je silná a netradiční chuti (DUFEK, 2000).

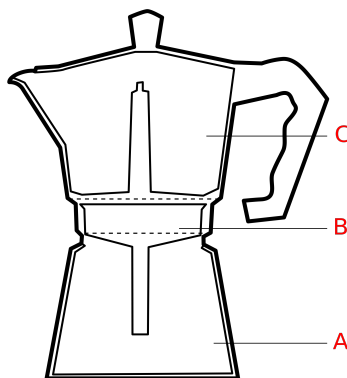
2.12.1.1 Příprava kávy v džezvě

K přípravě pravé a chutné turecké kávy potřebujeme umlít kávu opravdu najemno, lze jí tak přirovnat k hladké mouce. Na vaření použijeme nejlépe světle praženou Arabicu s Robustou. Pokud nebude káva správně namleta, nedojde k řádné extrakci a šálek nebude mít tu správnou vyváženou chuť. Namletou kávu zalijeme vodou, zamícháme lžičkou a pomalu ohříváme (buď na písku, nebo na plotýnce). Na povrchu se nám tvoří jemná hustá pěna, která postupně stoupá tak zvaně začíná „kypět“. V tento moment káva dosahuje teploty okolo 96–97 °C. V okamžiku, kdy se pěna dostane po okraj, džezvu odstavíme od zdroje tepla, po chvilce proces třikrát opakujeme. Poté podáváme v malých předeřhátých šálcích (VESELÁ, 2010).

Tureckou kávu lze při přípravě kombinovat s různým kořením, sirupy, cukrem, zkrátka s čímkoli nás napadne. Je zde tak velký prostor pro kreativitu. Mezi oblíbené koření patří například kardamom (KÁVOMIL, [online], 2014).

2.12.2 Moka express

Moka express, jinak také Moka konvička, je vynálezem Itala Alfonsa Bialettiho roku 1933. Nejprve známý jako zpracovatelem hliníku a posléze populární přes výrobu moka konviček. Patří mezi oblíbené alternativní metody přípravy kávy, jejíž výsledek má velice blízko k pravému espressu, díky své silné a vyvážené chuti. V Itálii patří téměř k nezbytné výbavě kuchyně. Jde o konvičku vyrobenou z hliníku, která se skládá ze tří částí – spodní nádobka (A) slouží na vodu, střední sítko (B) na kávu a ve vrchní části (C) vzniká nápoj. Moka express funguje na principu vysokého tlaku vodní páry (ROSEN, 1999).



Obrázek 6 – Moka konvička, (WIKIPEDIA, [online], 2015)

2.12.2.1 Postup přípravy

1. Nejprve si nameleme kávu na střední hrubost.
2. Nalijeme studenou vodu do spodní nádoby.
3. Naplníme sítko kávou, ale není třeba pěchovat.
4. Zašroubujeme důkladně konvici a dáme ji vařit.
5. Když voda začne vařit, stoupá pára v konvici a ochlazuje se v pístu, kde se opět sráží. Káva pak vytéká pístem do horní nádoby. Ve chvíli, kdy káva přestane téci, odstavíme konvici (poznáme podle změny zvuku).
6. Nyní kávu lze elegantně servírovat (DUFEK, 2000).

2.12.3 Chemex

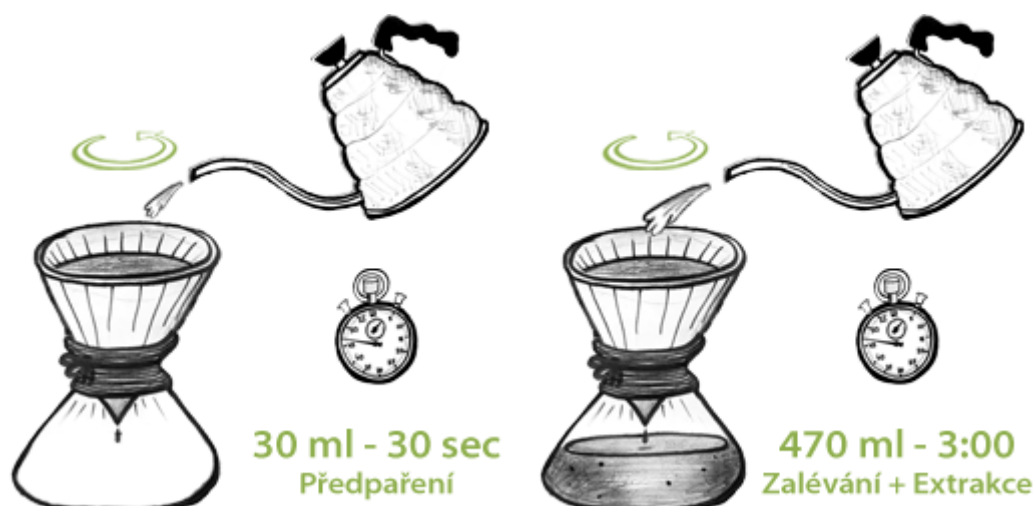
Už podle názvu můžeme odvodit, že se jedná o chemické zařízení. Chemex je v podstatě upravená Erlenmeyerova nádoba z borosilikátového skla spojená s trychtýřem do tvaru přesýpacích hodin, která je uprostřed doplněna o dřevěný korzet, jenž je ke sklu připevněn koženým provázkem.

Tento prostý a čistý design je dílem doktora Petera Schlumbohna, který ho představil světu v roce 1940 v USA. Již během tří let si nový vynález vydobyl místo v prestižní kolekci moderního designu. Takové uznání je překvapivé především díky skutečnosti, že v této době kralovaly domácnostem klasické perkolátory, „stroj“ podobný moka konvičce s tím rozdílem, že voda přes namletou kávu neprochází pod tlakem. Tato alternativní metoda přípravy brzy získala srdce milovníků kávy v Americe, jelikož i prostý laik dokáže za pomoci chemexu připravit výbornou kávu. Není tedy divu, že získal velkou oblibu u široké veřejnosti (FILTROVANA KAVA, [online], 2013).

2.12.3.1 Postup přípravy

Nejprve nameleme kávu, nejlépe jednodruhovou arabicu, nahrubo. Poté si připravíme filtr, který vložíme do vrchní části chemexu a před použitím jej propláchneme. Pokud to neuděláme, mohl by nám nepříjemně ovlivnit chuť výsledného nápoje, což je asi jediná nepříjemnost, na druhou stranu v šálku díky filtru nenalezneme vůbec žádná

zrníčka, jako je tomu například u french pressu. Do filtru vsypeme nahrubo namletou kávu. Přivedeme vodu k varu a necháme jí přibližně půl minuty odstát, zaručíme tím pokles teploty na požadovaných 94–96 °C. Kávu zalijeme menším množstvím vody, aby začala pobublávat (z kávy uniká oxid uhličitý). Teprve poté začneme krouživými pohyby pomalu přilévat zbylou horkou vodu. Nastává takzvaný proces louhování a káva se brzy začne překapávat do spodní části chemexu. Celý proces extrakce trvá 3–4 minuty, neměl by však čtyři minuty přesáhnout. Použitý filtr se vyhodí (FILTROVANÁ KÁVA, [online], 2013).



Obrázek 7 – Správná technika nalévání vody, (FILTROVANÁ KÁVA, [online], 2013)

2.12.4 Aeropress

Káva z Aeropressu je filtrovaná pomocí vzduchu (proto název Aeropress) přes malý papírový filtr. Je velmi podobný French Pressu s tím rozdílem, že zde hraje svou hlavní roli právě tlak a filtrace přes papírový filtr.

Za vynálezem Aeropressu stojí pan Alan Adler z americké společnosti Aerobie. Ten v roce 2005 přišel na trh s patentem jednoduchého aparátu, pomocí kterého lze téměř kdekoli připravit vysoce kvalitní kávu. Patří tak mezi nejmladší metody. Aeropress je vyroben z polykarbonátu, je prakticky nerozbitný, lehký, nenáročný na údržbu. I když výrobci často uvádějí, že je přístroj schopen připravit espresso, není tomu tak, dalo by se říci, že jde téměř o to nejlepší, čeho lze dosáhnout v laických podmínkách, na kávu je při extrakci vyvinut i jistý tlak, tudíž na chuti se odrazí přesně to, co se v mleté kávě nachází. Právě díky těmto vlastnostem se stal Aeropressu velice populární metodou (KÁVOMIL, [online], 2014).

Existují dva způsoby, jak si v Aeropressu připravit kávu. První z nich je klasická (jednodušší) metoda, která je doporučena výrobcem, druhou je obrácený postup (inverted), jenž umožňuje kávu extrahovat v plastovém cylindru, nezávisle na čase. Při klasickém postupu dojde po nalití vody k automatické filtraci dané gravitací. Louhování tak obvykle nepřesáhne dobu několika vteřin.

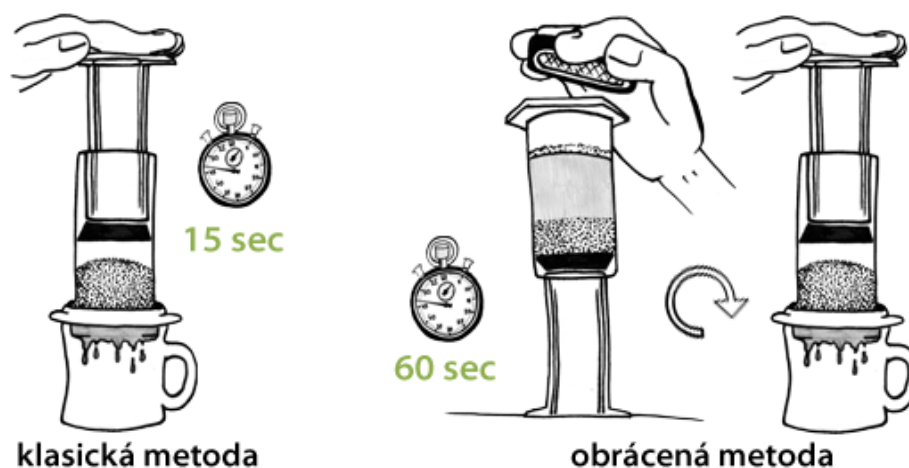
2.12.4.1 Postup přípravy

Klasický postup přípravy

1. Umeleme si kvalitní zrnkovou kávu najemno.
2. Před přípravou si omyjeme papírový filtr, abychom výsledný nápoj zbavili jakýchkoli „papírových“ chutí. Filtr vložíme do sítka, následně do plastového válce, který se postaví na hrnek.
3. Do válce nasypeme umletou kávu (16 až 20 gramů).
4. Kávu zalijeme vodou o teplotě 92–95 °C a důkladně promícháme.
5. Ihned na válec nasadíme píst a pomalu stlačíme, káva nám vytéká ve spodní části do hrnku.

Obrácený postup přípravy (inverted)

1. Umeleme si kvalitní zrnkovou kávu nahrubo.
2. Nasadíme na píst do válce, obrátíme a postavíme válec na píst. Proto se této metodě říká také „obrácená“.
3. Do válce se nasype umletá káva (přibližně 15 gramů).
4. Kávu zalijeme vodou o teplotě ideálně 90 °C a důkladně promícháme.
5. Omyjeme papírový filtr a vložíme ho do sítka.
6. Celý Aeropress otočíme a postavíme na hrnek, stlačíme píst dolů a káva se začne extrahovat (AEROPRESS, [online], 2013).



Obrázek 8 – Aeropress, klasická a obrácená metody přípravy, (FILTROVANÁ KÁVA, [online], 2013)

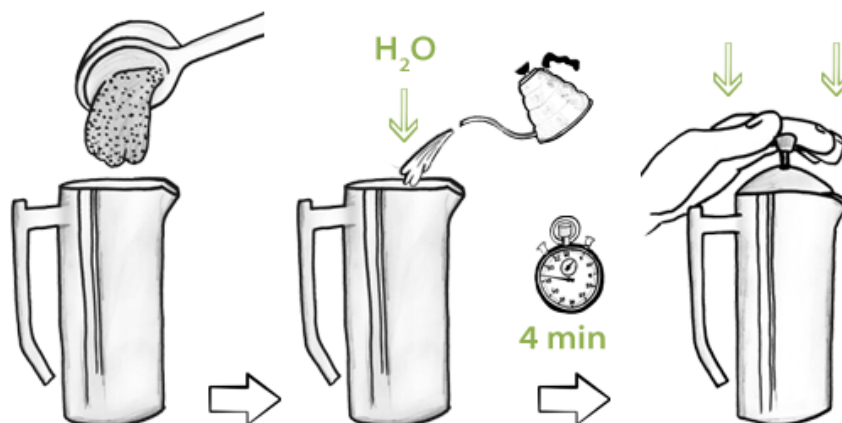
2.12.5 French press

Jde o populární alternativní metodu přípravy kávy, která je převážně využívána v domácím prostředí, protože dominantou je rychlost, jednoduchost a pohodlnost. Nejde ani o žádnou složitou technologii. French press obsahuje skleněnou nádobu o určitém obsahu, která je chráněna nerezovou rukojetí, držák pístu má na konci jemné sítko, pomoci kterého dojde k oddělení kávové sedliny od zbytku nápoje.

Datum vzniku french pressu, nazývaného v té době cafeolette nebo plongeur, není snadné určit. První dochované zprávy o přípravě kávy metodou z french pressu, kterou lze porovnat s tou dnešní, se objevila v první polovině 19. století a pocházejí z francouzského regionu Provence. Někteří historici se však shodují, že použil myšlenku francouzského vynálezce Jean Baptiste de Belloy-Morangle a Thompson jí jen vylepšil. Díky svým obchodním schopnostem a znalostem prosadil do podvědomí tento vynález mezi širokou veřejnost (FRENCH PRESS, [online], 2013).

2.12.5.1 Postup přípravy

1. Zrnkovou kávu nameleme nahrubo ve správném poměru k obsahu vody.
2. Nejlépe filtrovanou vodu přivedeme k varu, ale nikdy nezaléváme kávu vroucí vodou, proto ji necháme alespoň půl minuty odstát. Zaručíme tím pokles teploty na požadovaných 92–95 °C.
3. Čerstvá káva vytvoří na povrchu „krustu“. Tento proces se nazývá „vzkvétání kávy“ a je výsledkem úniku plynů CO₂.
4. Kávu necháme louhovat po dobu 3–4 minut, během této doby nápoj alespoň 1 krát promícháme, čímž přispějeme k dokonalejší extrakci nápoje.
5. Vložíme píst s filtrem a pomalu stlačíme kávu s logrem na dno.
6. Ideální je, připravený nápoj ihned po stlačení servírovat. Nikdy nenecháme zbylý logr ve french pressu, neboť se chuť velice rychle zkaží.



Obrázek 9 – French press, (FILTRVANÁ KÁVA, [online], 2013)

2.12.6 Vacuum pot

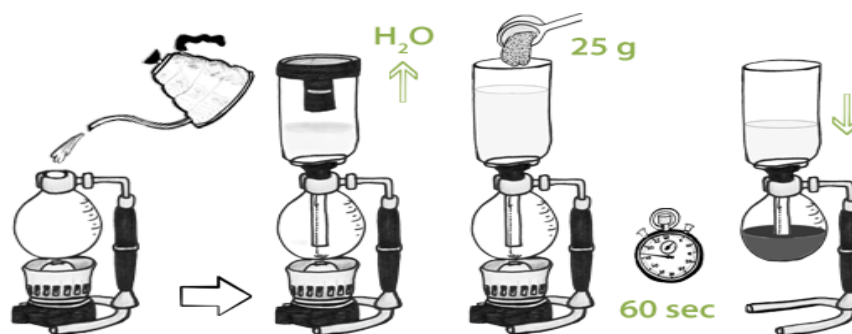
První prototypy pocházejí z Německa a Francie, datují se k počátku 19. století. V současné době zaznamenává tento efektní způsob přípravy v kávové kultuře popularitu, především díky jeho oblíbenosti v Japonsku a v kavárnách v Severní Americe, i u nás se však již najdou kavárny, kde kávu z vacuum potu připravují (VAKUUM POT, [online], 2013).

Příprava kávy za pomoci této metody je o něco složitější, ale zato velice efektivní a zároveň můžeme připravit velmi kvalitní kávu. Vacuum pot obsahuje dvě skleněné

baňky, ty spojuje trubice a odděluje filtr. Existují dva druhy - skleněný nebo látkový. Skleněný má výhodu v tom, že ho nemusíme nikdy měnit, ale hůře se s ním pracuje. Druhou možností jsou látkové či bavlněné filtry, které jsou spolehlivější, ale je třeba je vždy důkladně propláchnout a jednou za čas se musí vyměnit (VESELÁ, 2010).

2.12.6.1 Postup přípravy

1. Nejdříve si umeleme kvalitní čerstvou kávu na střední hrubost.
2. Spodní baňku naplníme přibližně ze čtyř pětín studenou vodou a dáme ji vařit, nebo se nabízí také jiné řešení, kde vodu můžeme předeheřt ve varné konvici a nalít ji do spodní baňky již vařící.
3. Začne se tvořit pára, ta vystoupá do horní nádoby, ve spodní vzniká vakuum.
4. Když se téměř všechna voda ze spodní nádoby odpaří, nasypeme do horní baňky umletou kávu. Poměr vody a kávy záleží jen na Vás. Lze ho vypočítat z doporučené dávky 60 gramů na litr vody.
5. Po dobu jedné minuty mícháme kávu za pomoci dřevěného míchátko či vařečky. Káva se v té době louhuje. Pak zhasneme kahan nebo odstavíme ze zdroje tepla.
6. Po odstavení vzniká ve spodní baňce podtlak a vyextrahovaná káva začne stékat dolů.
7. Když je celý proces u konce, můžeme kávu servírovat (KÁVOMIL, [online], 2014).



Obrázek 10 – Vacuum pot, (FILTROVANÁ KÁVA, [online], 2013)

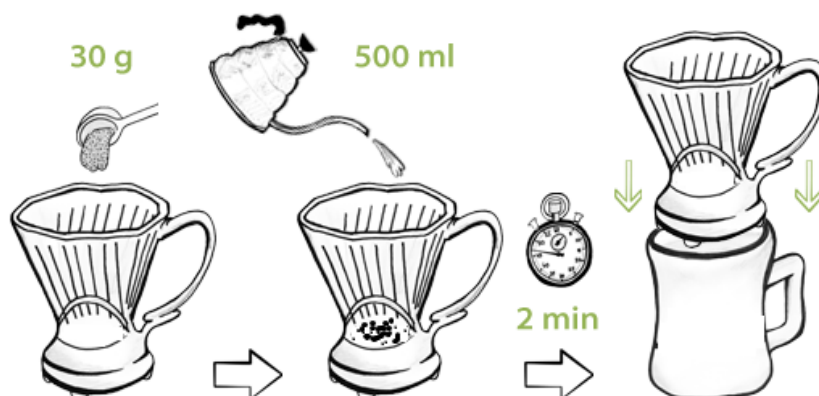
2.12.7 Coffee Dripper

Metoda přípravy, která je založená na filtrování kávy přes papírový filtr. Spočívá na jednoduchosti, rychlosti a skvělém výsledku, řadí dripper mezi časté alternativní metody přípravy. Lze se setkat s různými označeními dripperu, coffee dripper nebo také clever dripper či „chytráček“ (v clever dripperu je příprava ještě o něco snadnější, protože umožňuje nastavit dobu louhování).

Dripper, který vzhledem připomíná porcelánový, skleněný nebo plastový hrníček s podšálkem, má původ v asijských zemích, odkud se rozšířil do celého světa. Je to moderní metoda, která vznikla na počátku 20. století.

2.12.7.1 Postup přípravy

1. Nejdříve si umeleme čerstvou kávu nahrubo. Doporučený poměr 60 gramů kávy na litr vody. Vždy se řídíme hlavně naší chutí.
2. Propláchneme filtr a vložíme ho do dripperu. Poté do něj nasypeme umletou kávu.
3. Dripper usadíme na hrnek nebo konvičku. Kávu lehce zalijeme vodou o teplotě 92 až 96 °C, aby se předpařila, a poté naléváme pomalu zbytek horké vody. Káva se začne louhovat.
4. Do konvičky nebo hrnečku pod dripperem se vylouhuje káva. Louhování by nemělo trvat déle než tři minuty. Filtr po použití vyhodíme do koše (KÁVOMIL, [online], 2014).



Obrázek 11 – Coffee Dripper, (FILTROVANÁ KÁVA, [online], 2013)

2.12.8 Kapslový kávovar

Cílem těchto kávovarů je umožnit běžným konzumentům připravit v domácích podmínkách relativně kvalitní kávu. Velký důraz je kladen na jednoduchost obsluhy a rychlost, což je výhoda oproti předešlým alternativním metodám přípravy kávy. Díky tomuto komfortu však takto připravený šálek ztrácí své kouzlo, jelikož výsledný chuťový profil můžeme ovlivnit jen minimálně. Možnost, která se nám ohledně kvality nabízí, jsou různé typy kapslí obsahující předem namletou dávku kávy, jež jsou vakuově zabaleny.

2.12.8.1 Postup přípravy

- Zapneme kávovar a necháme nahřát.
- Do nádržky nalijeme vodu.
- Vložíme kapsli, uzavřeme a zmáčkneme tlačítko.
- Do připraveného šálku nám vytéká kávový nápoj.

2.13 Kávová kultura

2.13.1 Kultura jako pojem

Kulturou rozumíme rozsáhlý soubor (komplex) jevů, který zahrnuje oblast vědění, víry, jazyka, morálky, výroby, práva, umění, zvyků, výchovy, jednání či rozdílné postupy v gastronomii nebo v jiném oboru, zkrátka vše, co lidem umožňuje společně se orientovat ve světě a kolektivně svůj svět utvářet. Veškeré lidské vnímání a porozumění je zprostředkováno různými kulturami.

Káva se stala velmi oblíbeným a vyhledávaným nápojem po celém světě. V každé zemi světa se ročně vypije velké množství kávy, liší se oblibou konzumace a hlavně metodou její přípravy (VESELÁ, 2010).

2.13.2 Kávová kultura ve světě

Francie

V Paříži se káva objevila v roce 1657. Nejdříve ji prodávali pouliční prodavači v malých obchůdcích a pouťových stáncích. První opravdovou kavárnu – Café Procope – otevřel Procopio di Cultelli v roce 1686. Lidé ji navštěvovali nejen kvůli možnosti setkání, ale také jako možnost dozvědět se nové informace z okolí.

Francouzi používají převážně kávu středně praženou, mají ji rádi poněkud slabší, zato si šálek vychutnávají několikrát za den a popíjení kávy v kavárnách je pro Francouze běžnou součástí života (ČERSTVÁ KÁVA, [online], 2013).

Itálie

Italové vypijí ročně několik miliard šálků kávy. Kávová kultura je zde velmi rozvinutá, počet rodinných pražírén a kaváren je četný. Právě Itálie dala světu pojem zvaný italské espresso. První profesionální přístroje na přípravu espresa na světě byly vyrobeny počátkem 20. století v Miláně. Praží se více na tmavo, tedy po druhém cracku, což umožňuje celkem stabilní chuťový profil. Espresso má v Itálii své parametry, podle kterých se v této zemi nápoj připravuje. Takové dostane v Itálii název certifikované espresso. Tento institut uděluje různé certifikace kávy, technologii, kaváren i baristů (VESELÁ, 2010).

Skandinávie

Obyvatelé severských států patří mezi velmi náročné spotřebitele a pijí pouze nejkvalitnější druhy káv. Ve Finsku se téměř vůbec nepije instantní káva. Místní pražírny dovážejí výhradně arabiku z Kolumbie, Brazílie, Kostariky, Guatemaly, Nikaraguy a Mexika. Také Norové, Švédové a Dánové jsou velkými konzumenty kávy a každý z těchto národů má svou vlastní metodu její přípravy.

Ve Švédsku je naopak obliba instantní a překapávané kávy značná. I přes rozdílný způsob přípravy v severských zemích, je téměř vždy velmi kvalitní, silný a chuťově bohatý nápoj (OXALIS, [online], 2015).

Německo, Rakousko

Ve spotřebě kávy je Německo po Spojených státech druhým největším spotřebitelem na světě. V Německu nedají dopustit na překapávanou kávu. I obyvatelé Rakouska jsou zvyklí po ránu sáhnout po šálku kávy, zvláště obyvatelé Vídně, která je pro milovníky kávy tím pravým místem. Vídeňská káva - silné espresso s porcí šlehačky vystupující ze šálku se už dávno stala pojmem spojené s právě s touto kulturou (ČERSTVÁ KÁVA, [online], 2013).

Japonsko

Japonsko je jednou z mála zemí na světě, která slaví Den kávy, a to 1. října. Espresso se zde téměř nepije, protože Japonci dávají přednost kávě světle pražené. Navíc jsou zde mléčné výrobky méně oblíbené než například v Evropě, proto je zájem o cappuccino minimální, i když ho umí perfektně připravit. Velmi žádané jsou speciální bary, kde využívají alternativních metod, díky kterým připravují kávu na různé způsoby (VESELÁ, 2010).

Spojené státy americké

Nejčastěji nabízenou kávou ve Spojených státech je espresso. Počet mobilních prodejen, které espresso nabízejí, neustále roste. Stejně tak jako popularita kávy s sebou, které si lidi vychutnávají při chůzi. Místní spotřebitelé jsou zvyklí pracovat se stoprocentní arabikou. Pokud se arabika upraží příliš slabě, je hotová káva nadměrně kyselá. Aby se této kyselosti předešlo, káva se většinou praží více do tmava. To jim však odebírá jemné chuťové odstíny, čehož místní znalci kávy litují. V USA však současně existuje silná vrstva obyvatelstva, která ve stále hojnější míře dává přednost kávě labužnické. Tuto kvalitní kávu konzumují především mladí lidé. Americká kávová asociace zastává názor, že rarity z určitých plantáží budou dále získávat na významu a že podíl aromatizované kávy na trhu poroste (OXALIS, [online], 2015).

2.13.3 Kávová kultura u nás

V České republice pravá kávová kultura teprve nastává, pociťuje vliv z ostatních kávově vyspělých zemí, dalo by se říci, že v 21. století přichází kávová revoluce. Kaváren a pražírén stále přibývá, stejně tak článků o správné přípravě kávy doma či v kavárnách. Podobně je tomu i u názvosloví, které není po celém světě plně sjednocené. V každé zemi pod stejným názvem můžeme dostat obsahově odlišný šálek kávy. Jako příklad můžeme uvést klasické espresso, o jehož přípravě se zmíním v samostatné kapitole (CHARKOVSKÝ, 2013).

Ti, kdo dnes přesvědčují laickou veřejnost o tom, jak má vypadat zdravý a chuťově vyvážený šálek kávy, jsou především certifikovaní baristé, které zastřešuje Mezinárodní kávová asociace SCAE – Speciality Coffee Association of Europe se sídlem v Londýně, jenž má ve více než třiceti zemích Evropy své koordinátory (dobrovolníky) snažící se o rozvoj kávové kultury v dané zemi.

Hodnoty a trendy se utváří během celého života, především v mládí, stejně tak současné trendy, které nám kávová kultura přináší. Skupina lidí, novodobé subkultury, která vznikla jako alternativa městskému životu střední třídy a naplno se začala projevovat počátkem 21. století, které se říká Hipster.

2.13.4 Hipster

Jde o současnou subkulturu městských mladých lidí, kteří si zakládají na nezávislém myšlení, alternativním odívání, případně vlastní tvorbě a umění, či psaní blogu a propagaci své myšlenky, k čemuž využívají sociální sítě.

Rychle přijímají nové poznatky, vědomosti a trendy často odlišné mimo hlavní proud společnosti. Sledují různé blogy o módě, umění, gastronomii či kávové kultuře a mnoho dalších témat, které mají vliv na naši společnost a stejně tak i například nabídku kávových nápojů, jež si žádá právě sama společnost v kavárnách (MOUČKA, 2015).

Jako trend se k nám dostal velice populární a oblíbený kávový nápoj Flat white, který podle všeho vznikl počátkem 80. let 20. století v Sydney v Austrálii. Někteří lidé zajímající se o kávovou kulturu tvrdí, že se tento nápoj popíjel již v 70. letech v Melbourne. Připravuje se podobně jako cappuccino, však jeho základem je dvojitá dávka espressa s kombinací mléka a mléčné mikropěny. Obvykle ho podáváme do skla nebo do šálku obsahově shodného s cappuccinem (HDS, [online], 2015).

Základem kávové kultury a přístupu ke kávě je kvalitní a dobře připravené espresso. Umět připravit takové espresso je věda a alchymie.

2.14 Espresso

Klasické a pravé espresso existuje jen jedno. Jedná se o hustou krémovou emulzi s plnou intenzivní chutí a lísko-oříškovou krémovou pěnou na povrchu. Mnoho lidí tento pojem však vnímá odlišně, čímž dochází k nedorozumění při objednání si kávového nápoje v kavárnách.

Espresso má původ v Itálii a znamená expresní, spěšný a na požádání. Připravuje se po objednání a narychlo. Italové se řídí heslem, zákazník může počkat na espresso, kdežto espresso na zákazníka čekat nesmí (CHARKOVSKÝ, 2013).

Přístup ke kávě a k espressu se za posledních deset let významně změnil. Tento, původem italský nápoj je dnes celosvětový fenomén. Espresso se stává důležitým pojmem v kávové kultuře, z jehož základu vycházejí další kávové receptury, do kterých se přidávají různé ingredience, jenž uzná barista za vhodné. Pro jeho přípravu tak neexistuje přesný recept, jsou však jasně dané postupy a pravidla, o kterých v dnešní době mluvíme jako o pravidlech 4M: Miscela, Macinadosatore, Mano, Machina (MOUČKA, 2015).

2.14.1 Pravidla 4M

Miscela

Je původně název pro kávovou směs Arabicy s Robustou, často v poměru 80 % Arabicy a 20 % Robusty. Setkáme se s ní i v dnešní době, ale čím dál více jsou preferované jednodruhové odrůdy Arabic, kde se klade důraz na její kvalitu, původ a komunikaci se samotnými farmáři či pražiči.

Macinadosatore

Jedná se o italský pojem pro takzvaný freshový mlýnek, který namele pouze danou porci kávy, mletí musí být přesné a konzistentní. Mlýnek se každý večer udržuje a každé ráno nastavuje, někdy jsou nutné drobné korekce i v průběhu dne. Zrnková káva totiž pohlcuje vlhkost a záleží na prostředí, kde se mlýnek nachází, dokonce i na počasí, které jej ovlivňuje. Nelze ho bohužel nastavit jen jednou a napořád, proto je alfou a omegou správného baristy.

Mano

Znamená italsky ruka, tedy velice důležitá práce samotného baristy na výsledném kávovém produktu. Barista je člověk, který pracuje s kávou a má vyvinuté smysly pro její přípravu. Často to pro něj není jen práce, ale vášeň a životní poslání. Stát se baristou chce mít přirozený talent. Umět propojit senzorycké schopnosti s technickými pomůckami, bez kterých se nelze obejít. Barista klade velký důraz na čistotu baru (kavárny), přístrojů a technických pomůcek pro přípravu kávového nápoje.

Namletou kávu v košíku rovnoměrně upěchuje silou. Dříve se preferovalo silou 20 kg, posléze se však zjistilo, že daleko důležitější je, mít správně namletou kávu v košíku rovnoměrně rozprostřenou a vhodně umět použít tamper.



Obrázek 12 – Správně upěchovaná káva, (ČERSTVÁ KÁVA, [online], 2013)

Machina

Italský stroj (kávovar) má svůj původ v 19. století. Moderní doba a společnost donutila vyvinout rychlejší způsob přípravy nápojů a hledal se způsob, který nahradí 4–6 minut trvající přípravu překapávané/filtrované kávy.

První patent na stroj, který odděleně využíval vodu a poté páru pro extrakci kávy, získal již v roce 1878 německý vynálezce Gustav Kessel. Souběžně jiní vynálezci zkoušeli nové cesty a získávali další patenty.

Několik dalších desetiletí trvalo, než v roce 1947 nastal zlom této technologie. Achille Gaggia upravil a vylepšil Cremoneseův mechanismus se závitovým pístem. Použil páku, vertikální píst a silnou pružinu (tlak poskytovaný pružinou už nezávisel na tlaku v boileru a mohlo se zanechat použití páry pro extrakci). Tím Gaggia docílil tlaku při přípravě 8–9 barů a na světě se objevilo espresso, které známe dnes (MOUČKA, 2015).

2.14.2 Správně připravené espresso

Espresso se připravuje ze světle či středně pražené kávy, což je po prvním nebo druhém cracku pražení. Taková káva se v kavárnách musí zpracovat do tří týdnů.

Parametry správně připraveného espressa

- Základem na jeden šálek kávy je počítáno cca 7 g namleté vybrané kávové odrůdy, jde o tzv. teoretický základ, se kterým se v praxi dále dle dané potřeby pracuje, právě tak, aby se dosáhlo vyváženého espressa se správnou délkou extrakce 20 až 30 vteřin a chuťového profilu.
- Správné použití tamperu při upěchování kávy v páce (viz obrázek 11).
- Nápoj by měl být připravován do přehřátého silnostěnného šálku.
- Množství použité vody (25–35 ml) se odvíjí od gramáže namleté kávy v páce.
- Délka extrakce by měla být mezi 20–30 vteřinami.
- Tlak kávovaru by měl mít při extrakci 9 barů.
- Teplota vody při průtoku hlavou kávovaru by měla mít 88–95 °C.

Původ těchto parametrů pochází z Itálie, ale každá země si parametry lehce upravuje, dle svého. Nejčastěji to bývá množství namleté kávy k poměru obsahu použité vody při extrakci (VESELÁ, 2010).

2.14.3 Mletí kávy na espresso

Naprostě specifická kapitola, která vyžaduje důslednost při nastavení mlýnku. Jelikož až při samotné extrakci se odrazí správně či špatné nastavení.

2.14.3.1 Podextrahovaná káva

- Délka extrakce kratší než 15–20 vteřin.
- Příliš hrubé mletí, které má za následek rychlé protečení vody silným proudem, díky čemuž se káva nestačí dostatečně vylouhovat a výsledkem je espresso, které na sobě má hodně světlou cremu (někdy téměř žádnou).
- Nízká počáteční teplota vody.
- Barva extrakce je světlá až béžová.
- Chuťový profil je nepříjemného kyselejšího charakteru.



Obrázek 13 – 1. správná extrakce, 2. podextrahovaná káva, 3. přeextrahovaná káva, (VESELÁ, 2010)

2.14.3.2 Přeextrahovaná káva

- Délka extrakce delší než 30 vteřin.
- Příliš jemné mletí nebo velká dávka namleté kávy v košíku páky, což má za následek ucpávání filtru, díky čemuž protéká voda příliš pomalu a slabým proudem. Následkem toho dochází v páce k přepalování espressa a do nápoje se louhují převážně tuky, které netvoří emulzi, na povrchu se mohou vyskytnout mastná oka.
- Staré nebo přehřáté mlecí kameny způsobují neuniformní mletí, jehož výsledkem je nepravidelná extrakce.
- Příliš vysoká počáteční teplota v bojleru vody.
- Barva extrakce je tmavě hnědá až černá.
- Chuťový profil je hořkého spáleného charakteru (FAEMA, [online], 2014).

2.14.4 Pravidla pro nastavení mlýnku

- Pokud voda protéká příliš rychle, mletí zjemníme.
- Pokud voda protéká příliš pomalu, mletí potřebujeme hrubší.

Pokud se postupovalo podle pravidel a extrakce probíhala v pořádku, výsledkem bude pro zákazníka intenzivní, zdravé a chutné espresso, které servírujeme ihned po samotné přípravě do 15 vteřin.



Obrázek 14 – Správná práce baristy, (Zdroj: vlastní)

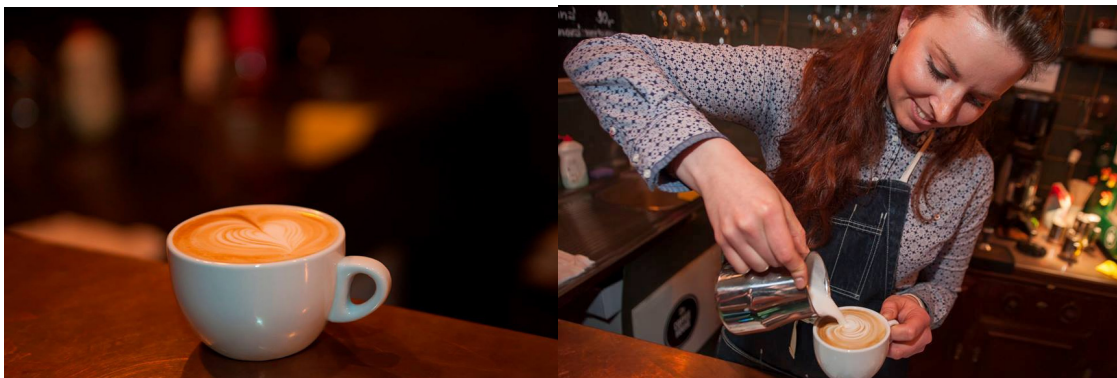
Pro baristu bude zpětnou vazbou takzvaná bábovička, tedy logr, který vyklepe z páky. Pokud káva bude velmi jemně umletá, logr v páce bude tekutý, naopak nahrubo umletá káva se po vysypání z páky drolí na drobné kousky a nedrží pohromadě.

2.15 Latte Art

Z italsko-anglického pojmenování této techniky a překladu vyplývá, (latte – mléko, art – umění), že se jedná o mléčné umění, kde baristé mohou předvést svoji kreativitu. Nejvíce tuto techniku zpopularizoval David Schomer ze Seattlu, který v letech 1989–1992 postupně představil přípravu oblíbeného cappuccina s obrázky na povrchu.

Latte art se může tvořit dvěma způsoby. První metoda se nazývá free pour a druhý etching. Free pour znamená tvorbu obrázku pomocí dobře vyšlehané mléčné emulze tedy nalévání mléka do espresso, bez jakéhokoliv zásahu a pomůcky, krom konvičky na mléko. Tento způsob je poměrně složitý a ovládají ho jen ti nejlepší baristé s letitou praxí. V tomto oboru se také pořádají soutěže a Mistrovství světa.

Etching je kreslení obrázku pomocí topingu, kdy do připraveného nápoje barista zasahuje pomocí šablon, párátek a jiných baristických pomůcek, záleží jen na jeho fantazii (LAVAZZA, [online], 2013).

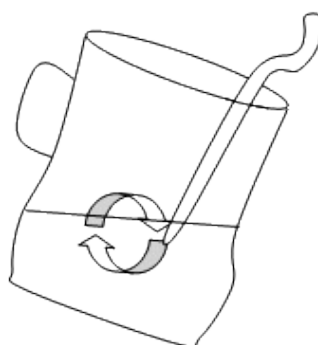


Obrázek 15 – Latte Art, (Zdroj: vlastní)

2.15.1 Jak správně vyšlehat mléko

Proto, abychom mohli připravovat různé variace z espressa, musíme umět správně připravovat mléčnou pěnu, což není úplně jednoduchou záležitostí. Postup popíši na přípravě oblíbeného cappuccina.

1. Připravíme si plnotučné mléko (3,5 % tuku), studené nebo vlažné.
2. Používáme pokaždé čistou konvičku z nerez oceli nebo teflonu.
3. Obsah mléka vždy přizpůsobíme do poloviny dané konvičky, kterou používáme.
4. Před samotným pěněním odfoukneme vodu, která je usazená v trysce na páru.
5. Při zpěňování nedáváme hubičku (koncovku) trysky příliš hluboko, ale přibližně tak 1 cm pod hladinu mléka.
6. Páru pustíme úplně naplno, ihned šleháme a snažíme se vytvořit vír.
7. Konvičku posouváme při šlehání lehce směrem dolů, a dle potřeby ji můžeme lehce naklonit, hledáme ideální místo pro nejlepší vyšlehání pěny.



Obrázek 16 – Vír při šlehání mléka, (Zdroj: vlastní)

8. Rukou na konvičce si vždy hlídáme teplotu mléka, jakmile dosáhne teploty kolem 65–70 °C, vypínáme.
9. Očistíme hadříkem trysku na páru a stejně jako na začátku ji znovu profoukneme, jelikož se může stát, že uvnitř hubičky zůstane mléko, které by mohlo rychle zkysnout.
10. Po napěnění konvičkou jednou důrazně sklepneme a tím odstraníme drobné bublinky.
11. Správně připravená mléčná pěna je lesklá a kompaktní, pomalu se rozpadající, bez bublinek.
12. Hezky dokola pěnu v konvičce promícháme „vyleštíme“, popřípadě přelijeme do druhé konvičky, pro lepší práci a z výšky několika centimetrů nad hrnečkem nalijeme přímo na espresso v šálku.
13. Hladina kávy s mlékem začne stoupat, přibližně v polovině plného šálku přiblížíme konvičku blíže na střed a jemně ji nakloníme, čímž umožníme, aby do kávy natékalo více pěny, se kterou na závěr lze vykreslit různé obrazce.

Jestli si espresso připravíme do předeřátého šálku jako první než začneme šlehat mléčnou pěnu, nebo až když mléčnou emulzi máme hotovou je jen na samotném baristovi, jaký způsob přípravy preferují. Profesionální baristé často připravují pěnu a espresso současně. U espressa je to z důvodu zachování „cremy“ a u mléčné pěny je to z důvodu, že pokud necháme našlehané mléko delší dobu stát, hůře se promíchává a tvoří ideální lesklá pěna. Ta by měla být 1–2 cm vysoká. Cappuccino tedy tvoří z 1/3 espresso, 1/3 mléko a 1/3 mléčné pěna (VESELÁ, 2010).

2.16 SCAE - Speciality Coffee Association of Europe

Speciality Coffee Association of Europe (v překladu Asociace pro výběrovou kávu) je mezinárodní kávová organizace. Sídlo této organizace je v Londýně a má své pobočky v různých zemích, mimo jiné i v České republice.

Česká pobočka SCAE vznikla v roce 2003, od roku 2004 probíhá pod její záštitou národní nominační soutěž Barista roku, ze které se vítěz nominuje na World Barista Championship jde o nejprestižnější kávovou akci na světě.

SCAE ČR má v současné době desítky aktivních členů z řad předních českých baristů, kavárníků a pražičů a jejich množství stále narůstá. Jde o sdružení opinion leaderů, kteří se dlouhodobě zajímají o obor výběrové kávy a zásadním způsobem určují trendy i v přípravě kávy na území České republiky. Tyto novinky „nasávají“ při svých častých návštěvách zahraničí a jsou nejen skrze SCAE, ale také díky kvalitě své práce nedílnou součástí světové komunity zajímající se o výběrovou kávu. Speciální částí asociace jsou lidé, kteří se zajímají o pražení kávy.

Cílem asociace je zejména šíření informovanosti o kávové kultuře mezi širokou veřejností, a to především různými kulturními akcemi týkající se dané tematiky, jako

jsou kávové festivaly, přednášky či semináře v kavárnách, internetové portály o výběrové kávě, realizace odborných workshopů, různá školení a také výlety na samotné plantáže. Hlavní kulturní každoročně pořádanou akcí je prestižní soutěž Barista roku (SCAE, [online], 2014).

2.16.1 Soutěžní kategorie

Hlavní soutěžní kategorií je soutěž Barista roku, která se koná jednou za rok. Soutěžící se utkají v umění přípravy espressa, cappuccina vlastního signature drinku. Důraz je kladen na bezchybnou technickou vyspělost soutěžících, výběr kávy a umění ji správně prezentovat. Velký prostor se v posledních letech zaměřuje na baristického vybavení (mlýnky, kávovary a podobné technologie) a také kvalitu použité vody. Vítěz této hlavní soutěže se na rok stává „mediální hvězdou“ a je oslovován médií jako autorita, která má kompetenci komentovat moderní trendy v přípravě kávy. Pro rok 2015 se jím stal Adam Neubauer z EMA espresso baru z Prahy, který reprezentoval Českou republiku na World Barista Championship 2015 v americkém Seattlu a umístil se mezi dvanácti nejlepšími baristy z celého světa (SCAE, [online], 2014).

Latte art

Divácky nejatraktivnější kategorií je soutěž v Latte art. Soutěžící v ní připravují cappuccina, do kterých metodou free pour „kreslí“ obrazce, přičemž se hodnotí zejména estetická kvalita, druh mléka a žádoucí teplota při samotném šlehání. Tulipány, srdíčka či rosety se staly v posledním roce standardem a znakem kvalitní kavárny (MOLČAN, 2015).

Cup tasting

Nejnapínavější kategorií soutěže je Cup tasting. V ní soutěžící poměřují kvalitu svých chuťových pohárků, neboť na čas vyřazují jeden ze tří vzorků, který je od zbývajících dvou rozdílný, a to na deseti různých stanovištích. Cílem je bezchybné a co nejrychlejší rozpoznání nepříslušných šálek. V této kategorii je Česká republika nejúspěšnější a v osobě Jana Komárka má úřadujícího vicemistra světa v Cup castingu.

Coffee in good spirits

Další tradiční a velmi oblíbenou kategorií je Coffee in good spirits. V ní se baristé a barmani snaží prezentovat co nejzajímavější spojení espressa s alkoholickým nápojem. Stěžejní je v tomto ohledu samozřejmě výběr alkoholu, který je omezen výrobcem (SCAE, [online], 2014).

Brewers cup

Poslední kategorií, která je nejotevřenější veřejnosti, je Brewers cup. Jedná se o soutěž v přípravě filtrované kávy. Tu si na rozdíl od espressa je schopen udělat doma úplně každý, proto je účast z řad kávových „amatérů“ větší. Kávoví nadšenci nejčastěji řeší rozdíly mezi způsoby mletí, teploty a kvalitu použité vody (SCAE, [online], 2014).

3 PRAKTICKÁ ČÁST

3.1 Cíle práce

Cílem této diplomové práce bylo zjistit, jaké ponětí mají lidé o kávě a kávové kultuře, o správné přípravě kávových nápojů, jejich zdravotních účincích a alternativních metodách přípravy kávy. Dalším cílem bylo zmapovat postoje lidí a sociální vlivy na kávovou kulturu.

3.2 Úkoly práce

- Úkolem této diplomové práce je studium odborné literatury a ověřených internetových zdrojů vztahujících se k danému tématu.
- Stanovení cílů a hypotéz diplomové práce na základě konzultací s vedoucí práce.
- Stanovení metodického postupu pro zpracování diplomové práce.
- Zpracování dotazníku.
- Sběr dat a následně jejich vyhodnocení z dotazníkového šetření.
- Diskuse a závěry zjištěných výsledků.
- Zpracování seznamu použité literatury a internetových zdrojů.

3.3 Hypotézy práce

Pro účely výzkumné části diplomové práce jsem vytvořila celkem pět hypotéz. V první hypotéze předpokládám, že lidé kávu nepijí především ze zdravotních důvodů. Dále jsem se zajímala, zda káva slouží jako prostředek ke společenskému setkání, jestli lidé poznají správnou přípravu kávových nápojů, následně jsem zkoumala hypotézu, která předpokládá, že lidé, kteří pijí kávu, používají doma alternativní metody přípravy. V poslední hypotéze jsem zkoumala ponětí lidí o kávové kultuře.

H1: Lidé kávu nepijí především ze zdravotních důvodů.

H2: Lidé šálek kávy vyhledávají převážně při společenském setkání.

H3: Předpokládám, že lidé navštěvující kavárny nepoznají správnou přípravu kávy.

H4: Lidé, kteří pijí kávu, používají doma alternativní metody přípravy káv.

H5: Lidé, kteří pijí kávu, mají dostatečné ponětí o kávové kultuře.

4 Metodika práce

Diplomová práce má charakter základního kvantitativního šetření. Na základě stanovených cílů a hypotéz byl sestaven dotazník na internetovém portálu survio.cz o 29 otázkách (viz příloha III.). Ten byl z důvodu ochrany osobních údajů anonymní a bylo v něm použito uzavřených, polouzavřených i otevřených typů otázek, přičemž otázky číslo 1 až 10 byly obecného charakteru. Dotazník byl rozeslán pomocí internetu přímo vybrané cílové skupině, na základě čehož byla nasbírána data celkem od 103 probandů, která byla následně v praktické části práce vyhodnocena a statisticky ověřena pomocí chí-kvadrát testu. Návratnost dotazníků činila 100 %.

4.1 Charakteristika souboru

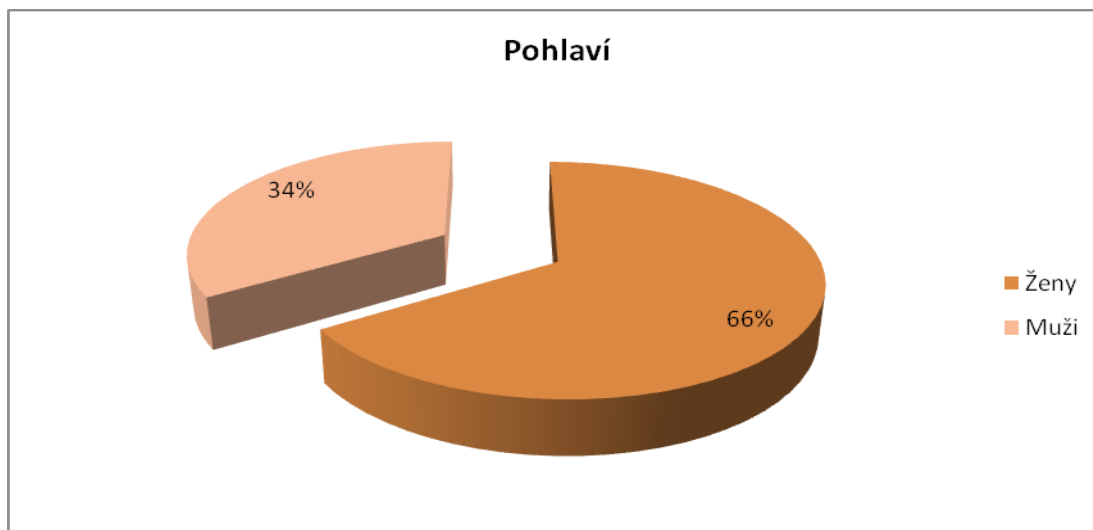
Výzkumný soubor se skládal ze 103 respondentů. Cílovou skupinou byli lidé navštěvující kavárny, u nichž se předpokládalo, že lépe porozumí problematice daného tématu. Dotazník byl určen pro různé věkové kategorie bez rozdílu pohlaví. Mezi respondenty bylo 66 % žen a 34 % mužů.

4.2 Použité metody při vyhodnocení sběru dat

Nashromážděná data byla nejprve přenesena do programu Microsoft Excel, ve kterém byla každá otázka zpracována do grafické podoby. Z vyhodnocených dat byly dle uvážení sestaveny sloupcové, výsečové a pruhové grafy. K testování hypotéz bylo využito chí-kvadrát testu, konkrétně testu dobré shody na porovnání četností. Kritické obory byly určeny pomocí programu Microsoft Excel a statisticky ověřené výsledky byly uspořádány do tabulek v empirické části práce.

5 Zjištěné výsledky a jejich diskuse

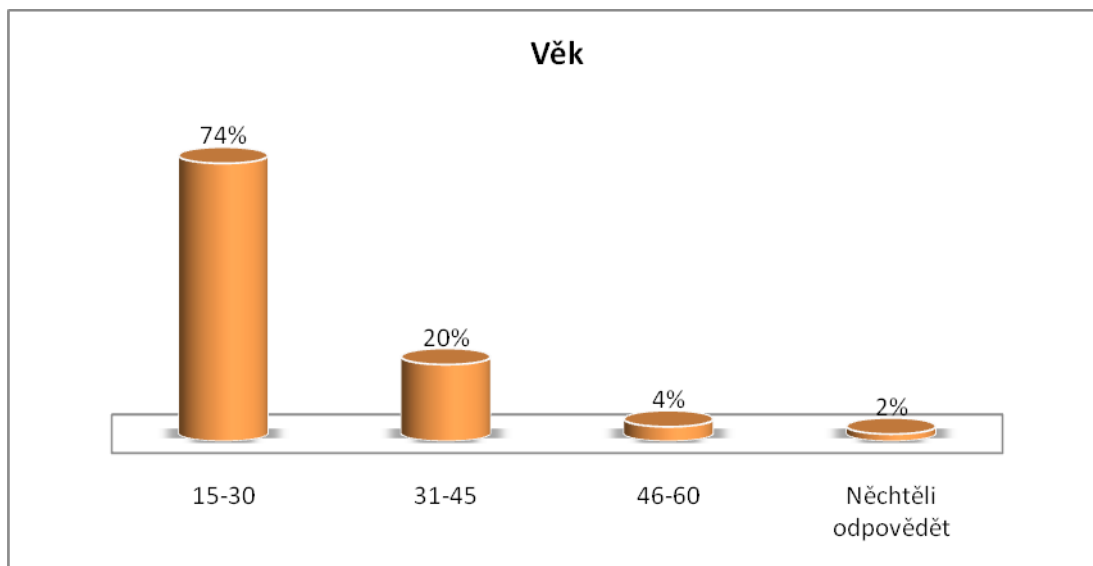
1. otázka: Jste muž nebo žena?



Graf 1 – Pohlaví, (Zdroj: vlastní)

Otázka číslo 1 je zaměřena na zjištění pohlaví respondentů. Graf 1 znázorňuje poměr zastoupení obou pohlaví v průzkumu, kterého se zúčastnilo 66 % (68) žen a 34 % (35) mužů, tedy celkem 103 dotazovaných. Procenta byla zaokrouhlena na celá čísla.

2. otázka: Do jaké věkové skupiny se řadíte?



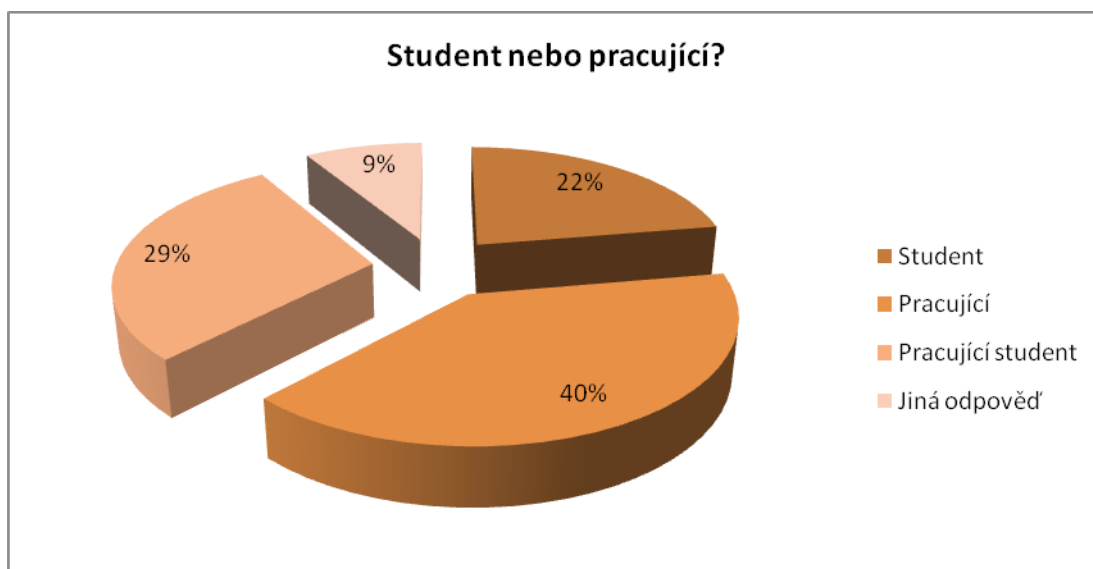
Graf 2 – Věk, (Zdroj: vlastní)

Otázka číslo 2 je zaměřená na zjištění věkové skupiny respondentů. Ty jsem záměrně rozdělila do věkových skupin a nenechala jsem tuto otázku jako otevřenou z toho důvodu, že spousta lidí nerada uvádí svůj konkrétní věk, i přesto 2 dotazovaní nechtěli uvést odpověď. Celkový počet respondentů byl 103, procenta byla zaokrouhlena na celá čísla. První věkovou skupinu jsou lidé od 15 let do 30 let a tvoří nejpočetnější

skupinu, a to 74 % (76) dotazovaných. Druhou skupinou je věkové rozpětí od 31 let do 45 let, kterou tvoří 20 % (21) respondentů. Třetí věkovou skupinou jsou lidé od 46 let do 60 let, jež představují jen 4 % (4) dotazovaných.

Z grafu 2 vyplývá, že nejpočetnější skupina respondentů je ve věkovém rozpětí od 15 let do 30 let.

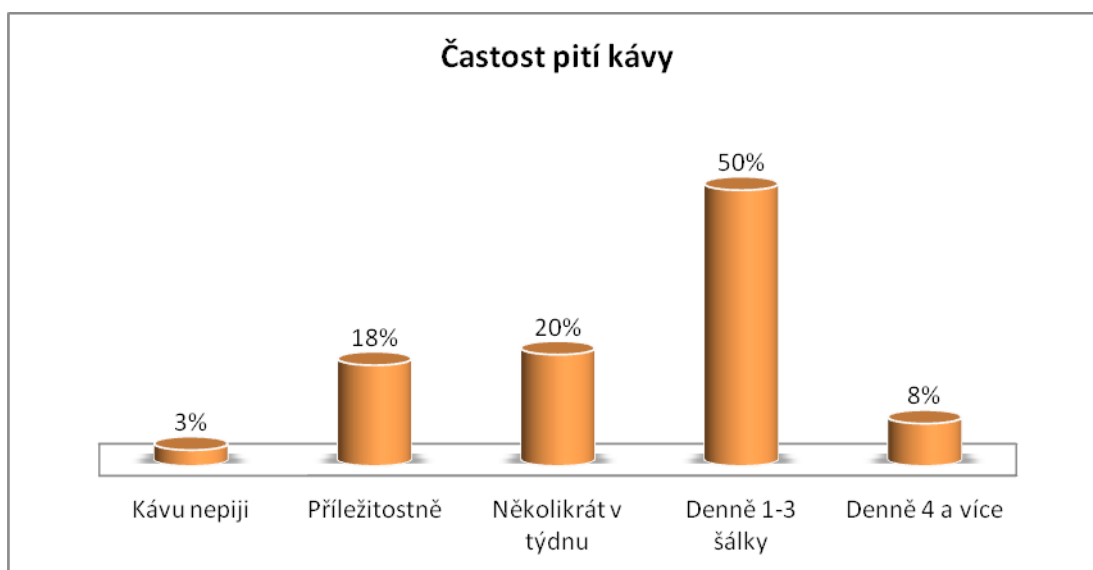
3. otázka: Jste student, pracující, pracující student, případně jiná odpověď?



Graf 3 – Zastoupení respondentů studia, práce či kombinace práce a studia, (Zdroj: vlastní)

Graf 3 znázorňuje zastoupení studentů, pracujících, pracujících studentů a respondentů, kteří se nezařadili ani do jedné z uvedených kategorií. Celkový počet respondentů byl 103, procenta byla zaokrouhlena na celá čísla. Z grafu 3 vyplývá, že nejpočetnější skupinou jsou pracující se 40 % (41), dále pracující studenti 29 % (30), studenti činí 22 % (23) a 9 % (9) tvoří skupina s jinou odpovědí, kde často uváděli ženy, že jsou na mateřské dovolené.

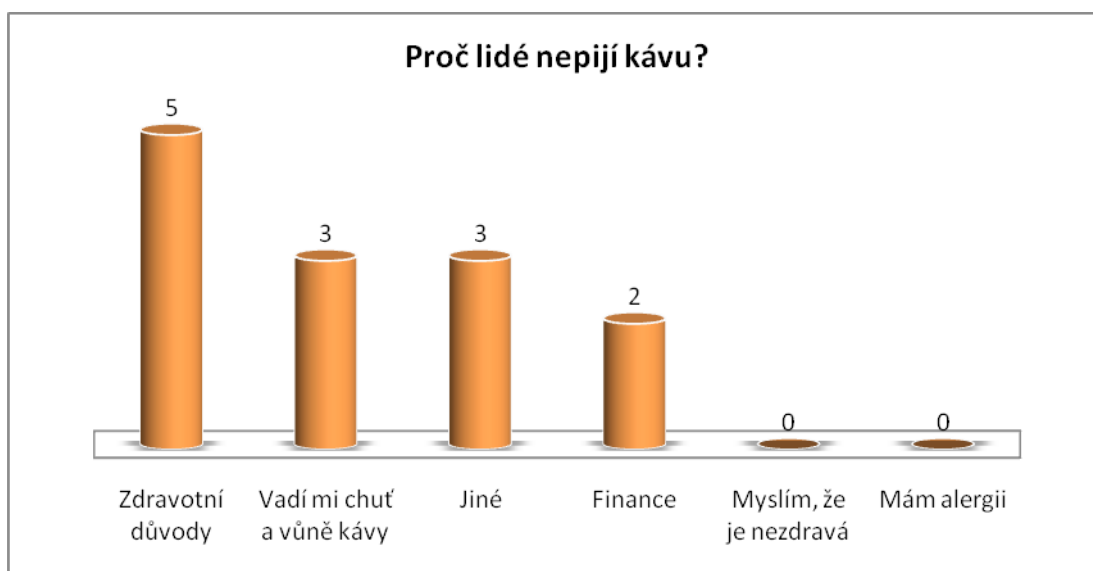
4. otázka: Jak často si kávu dopřáváte?



Graf 4 – Častost pití kávy, (Zdroj: vlastní)

Otázka číslo 4 zkoumá, jak často si lidé kávu dopřávají. Celkový počet respondentů byl 103, procenta byla zaokrouhlena na celá čísla. Na grafu 4 můžeme vidět, že kávu nepijí jen 3 % (3) z nich, příležitostně si ji dopřává 18 % (19), několikrát v týdnu 20 % (21) dotazovaných. Nejpočetnější skupinou s 50 % (52) jsou respondenti, kteří si šálek kávy dopřávají jednou až třikrát denně. Větší množství si dopřává jen 8 % (8) dotazovaných, kteří vypijí čtyři a více šálků za den.

5. otázka: Pokud si kávu nedopřáváte, uveďte prosím důvod. Možnost více odpovědí.



Graf 5 – Proč lidé kávu nepijí, (Zdroj: vlastní)

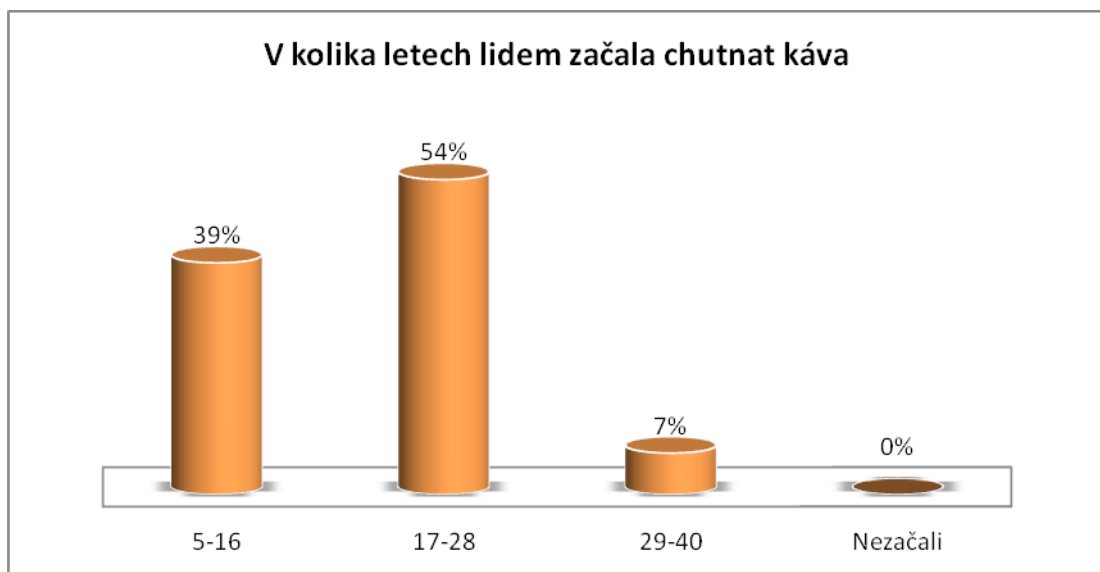
Otázkou číslo 5 se zjišťovalo, z jakých důvodů si lidé kávu nedopřávají. Odpovědi jsem rozdělila do šesti skupin, a to na zdravotní důvody, jestli chuť a vůně kávy lidem vadí, možnost jiné odpovědi, finanční důvody, další příčinou mohla být myšlenka, že káva je

nezdravá a jako poslední varianta možné odpovědi byla alergie na kofein. Respondenti měli možnost zaškrtnout na danou otázku více odpovědí.

Na základě vybrané cílové skupiny pro dotazníkové šetření se dal na tuto otázku předpokládat nízký počet odpovědí. Z celkového počtu 103 respondentů se však našli i tací, kteří si kávový nápoj z určitých důvodů nedopřávají.

Celkově se sesbíralo pouze 13 odpovědí, z nichž 5 jsou zdravotní důvody, 3krát byla zmíněna odpověď, že lidem vadí chuť a vůně kávy, ve stejném množství byla uvedena i varianta jiné odpovědi, finanční důvody byly uvedeny 2krát. Žádný z respondentů nezvolil možnost odpovědi, že kávu nepije z důvodu alergie na kofein nebo přesvědčení, že je káva nezdravá.

6. otázka: V kolika letech Vám začala káva chutnat?

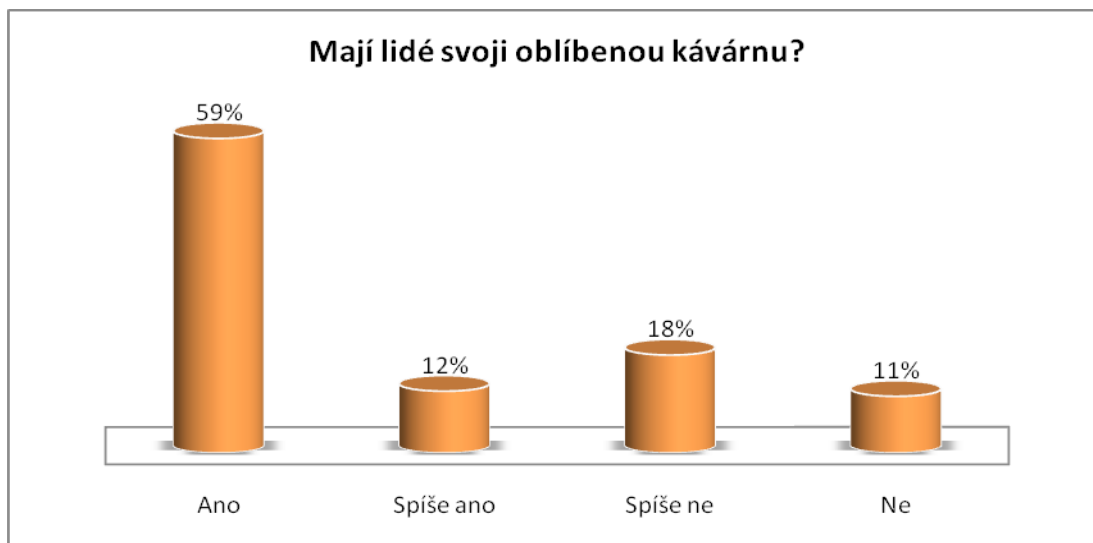


Graf 6 – V kolika letech začala chutnat káva, (Zdroj: vlastní)

Šestá otázka zkoumala, v kolika letech lidem káva začala chutnat. Takto je položena záměrně, jelikož vnímám rozdíl mezi tím, kdy lidem začala káva chutnat a kdy jí začali pít. Cílem tedy bylo stanovit, v jaké věkové kategorii respondentům káva zachutnala. Celkový počet respondentů byl 103, procenta byla zaokrouhlena na celá čísla. Na základě získaných dat jsem rozdělila věkové rozpětí do tří skupin, kdy první tvoří lidé od 5 let do 16 let, druhou lidé od 17 let do 28 let a třetí od 29 let do 40 let. Poslední možnou odpovědí byla varianta, že kávu nezačali pít vůbec.

Podle výsledků v grafu 6 lze říci, že káva začíná chutnat nejvíce ve věkové kategorii od 17 let do 28 let, která čítá 54 % (53). To lze logicky odůvodnit tím, že v tomto období prochází člověk určitým vývojem, při kterém se setkává s různými povinnostmi ať už ve studijním či pracovním prostředí. Druhou nejpočetnější skupinou jsou respondenti od 5 let do 16 let s 39 % (39), která mě svým zastoupením překvapila, že už takto brzo respondentům káva zachutnala. Dokonce 1 respondent uvedl, že káva mu zachutnala již v samotných 5 letech. Pouhých 7 % (7) respondentů se zařadilo do věkové skupiny od 29 let do 40 let.

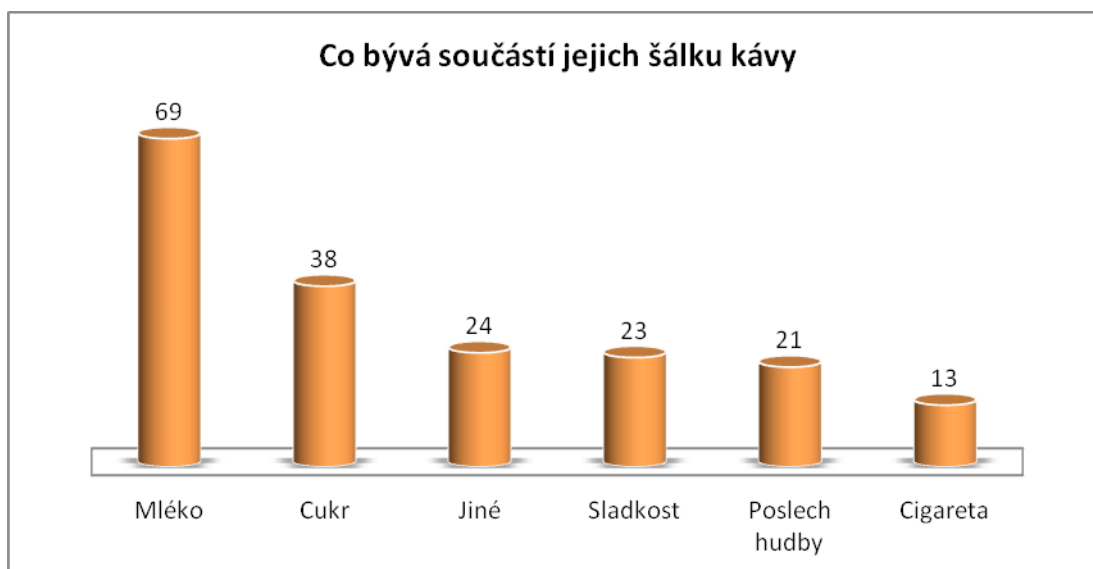
7. otázka: Máte svoji oblíbenou kavárnu?



Graf 7 – Oblíbená kavárna, (Zdroj: vlastní)

Sedmá otázka zkoumala, zda lidé navštěvující kavárny mají svoji oblíbenou. Celkový počet respondentů byl 103, procenta byla zaokrouhlena na celá čísla. 59 % (61) respondentů odpovědělo ano, spíše ano odpovědělo 12 % (12) respondentů, 18 % (19) odpovědělo spíše ne a samotné ne zvolilo pouhých 11 % (11) dotazovaných. Na základě vybrané cílové skupiny se tento výsledek s nadpoloviční většinou respondentů s oblíbenou kavárnou dal předpokládat.

8. otázka: Co bývá součástí Vašeho šálku kávy? Možnost více odpovědí.

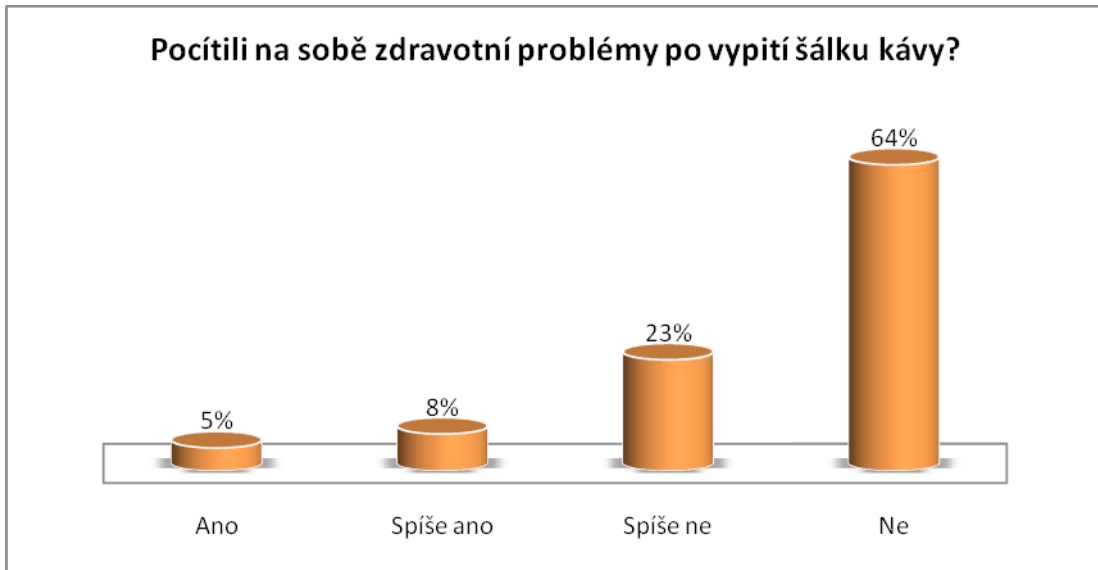


Graf 8 – Co bývá součástí šálku kávy, (Zdroj: vlastní)

V osmé otázce jsem zjišťovala, co bývá součástí šálku kávy, kteří lidé pijí. Jako možnost odpovědi jsem zvolila více variant, celkem se jich tak nasbíralo 188. Na výběr jsem zvolila mléko, cukr, sladkost, poslech hudby, cigaretu a také jinou odpověď. Nejčetnější

odpovědí bylo mléko, které vybralo 69 respondentů. To paradoxně z hlediska zdraví netvoří vůbec pozitivní dopad na náš organismus (viz teoretická část práce). Dalším byl cukr vybraný 38 respondenty a jako třetí byla jiná odpověď vybraná 24 dotazovanými, kteří odpověděli: smetana, četba, sklenka vody, příjemná společnost, oblíbený film, noviny, článek na internetu. Sladkost ke kávě volilo překvapivě jen 24 respondentů, poslech hudby se umístil na předposledním místě s 21 respondenty a jako poslední se umístila cigareta, kterou si ke kávě dopřává jen 13 z dotazovaných.

9. otázka: Pocítíte na sobě nějaké zdravotní problémy po vypití šálku kávy?



Graf 9 – Zdravotní problémy po vypití šálku, (Zdroj: vlastní)

Devátá otázka zkoumala, zda po vypití kávového nápoje respondenti pocítí nějaké zdravotní problémy. Celkový počet respondentů byl 103, procenta byla zaokrouhlena na celá čísla. Ano odpovědělo 5 % (5) respondentů, 8 % (8) spíše ano, 23 % (24) spíše ne, 64 % (66) jednoznačně odpovědělo, že žádné zdravotní problémy nepocítí.

10. otázka: Pokud jste odpověděli ano nebo spíše ano, uveďte jaké? Možnost více odpovědí.

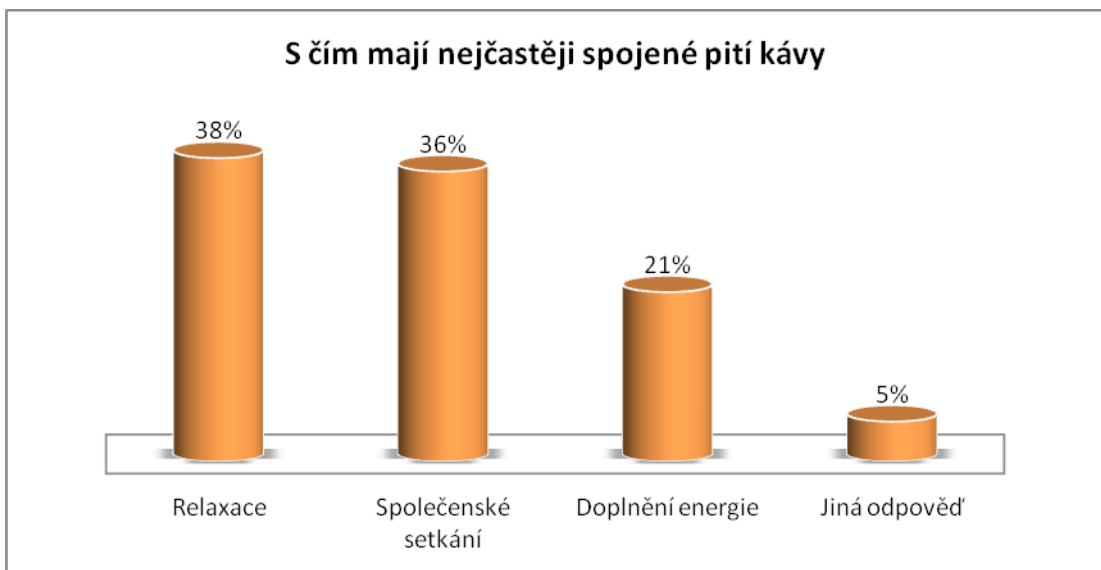


Graf 10 – Druhy zdravotních problémů po vypití kávového nápoje, (Zdroj: vlastní)

V desáté otázce jsem navazovala na předchozí otázku, tedy pokud zdravotní problémy po vypití šálku pocítili, jaké to byly. Možnosti odpovědí jsem zvolila na základě přečtené odborné literatury a to: bušení srdce, nepříjemné pocení, bolest hlavy, pocit na zvracení, špatné trávení, pálení žáhy či jiná odpověď. Na otázku bylo možno zvolit více variant odpovědí a celkem se jich nasbíralo 34.

Výsledky výzkumu lze vidět v grafu 10, kde bušení srdce uvedlo 7 respondentů a je tak nejčastějším zdravotním problémem po vypití šálku kávy. Bolest hlavy, nepříjemné pocení, pálení žáhy a špatné trávení uvedlo shodně 5 respondentů. Čtyři dotazovaní vybrali jinou odpověď, kde uváděli kombinaci výše uvedených příznaků a migrénu. Pocit na zvracení volili 3 respondenti.

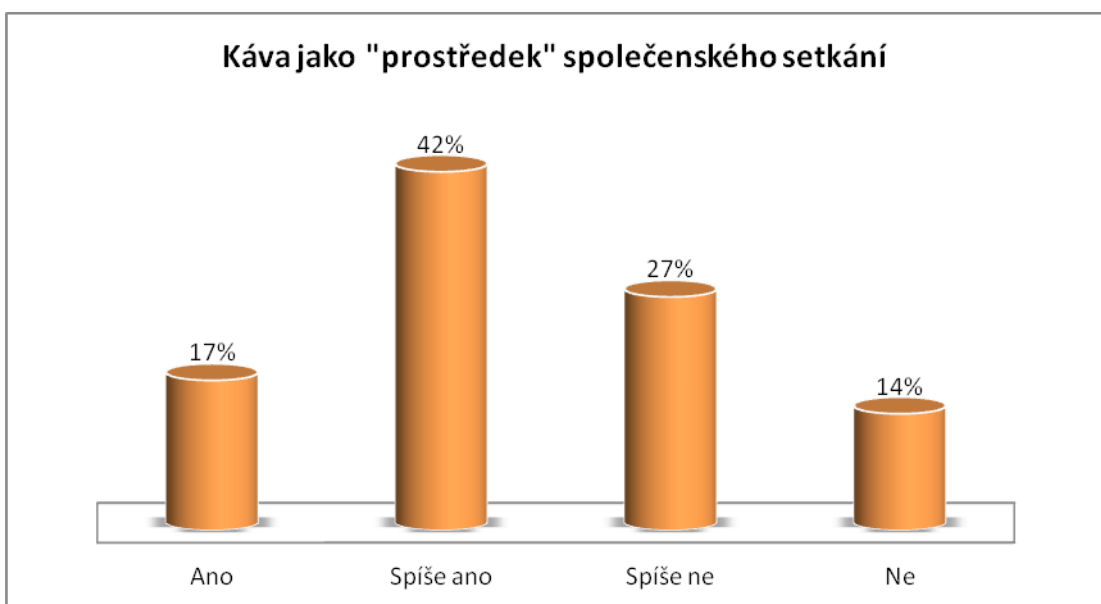
11. otázka: S čím máte nejčastěji spojené pití kávy? Možnost více odpovědí.



Graf 11 – S čím nejčastěji mají spojené pití kávy, (Zdroj: vlastní)

Jedenáctá otázka zkoumá, s čím mají lidé nejčastěji spojené pití kávy. Zvolila jsem možnost více odpovědí, kterých se nashromáždilo celkem 180. Nejčastěji si respondenti spojují pití kávy s relaxací, tuto možnost volilo 38 % (68) z nich, následují společenská setkání vybrané 36 % (65) dotazovanými, doplnění energie uvedlo 21 % (38) respondentů a 5 % (9) volilo jinou odpověď. Ze zjištěných výsledků vyplývá, že si lidé nejčastěji dopřávají kávový nápoj v klidu a vnímají ho jako relaxaci a čas odpočinku.

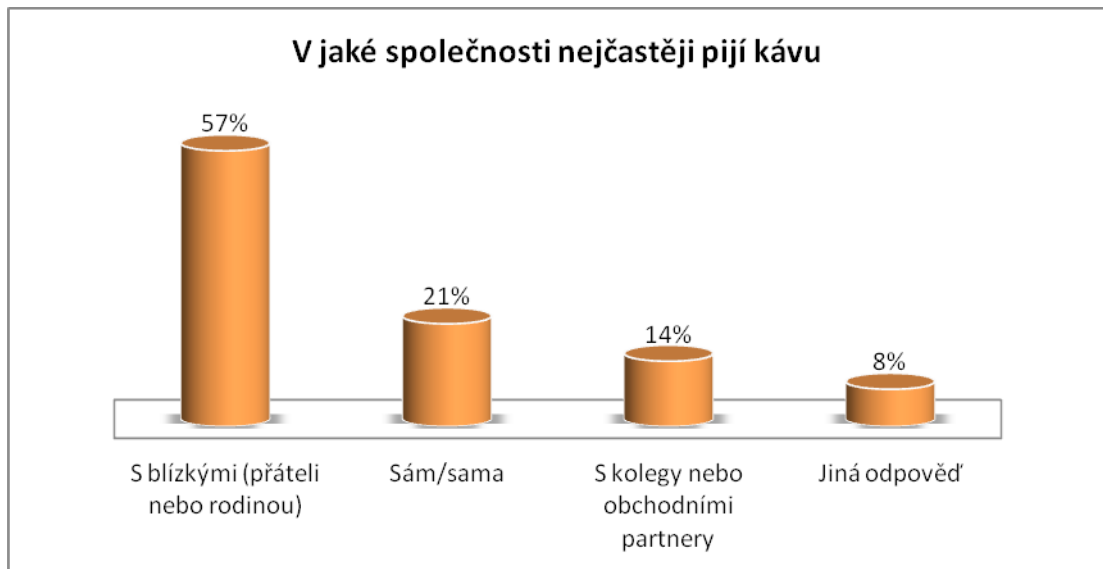
12. otázka: Vyhledáváte kávu převážně při společenském setkání?



Graf 12 – Káva jako společenská setkání, (Zdroj: vlastní)

V otázce 12 jsem zkoumala, zda kávu lidé vyhledávají převážně při společenských setkáních. Celkový počet respondentů byl 103, procenta byla zaokrouhlena na celá čísla. 17 % (18) respondentů odpovědělo jednoznačné ano, 42 % (43) dotazovaných odpovědělo spíše ano, spíše ne odpovědělo 27 % (28) respondentů a ne pouze 14 % (14) dotazovaných. Z výsledků lze říci, že lidé kávu vyhledávají převážně při společenském setkání.

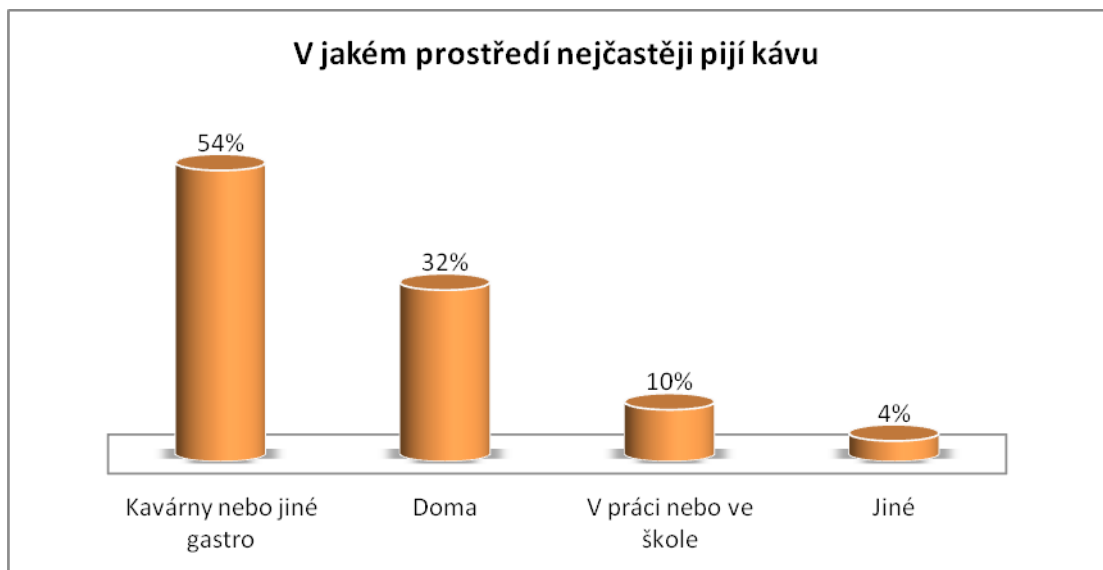
13. otázka: V jaké společnosti si nejčastěji vychutnáváte kávu?



Graf 13 – V jaké společnosti nejčastěji lidé pijí kávu, (Zdroj: vlastní)

V otázce 13 jsem zkoumala, v jaké společnosti si nejčastěji lidé kávu vychutnávají. Celkový počet respondentů byl 103, procenta byla zaokrouhlena na celá čísla. V grafu 13 můžeme vidět vyhodnocená data, která potvrzují, že nejčastěji lidé pijí kávu ve společnosti s blízkými (přáteli a rodinou). Takto odpovědělo 57 % (59) respondentů, 21 % (22) respondentů odpovědělo, že si rádi vychutnávají kávu sami, možnost pití kávy s kolegy a obchodními partnery vybralo 14 % (14) respondentů, 8 % (8) dotazovaných volilo jinou odpověď.

14. otázka: V jakém prostředí nejčastěji kávu pijete?



Graf 14 – V jakém prostředí nejčastěji pijí lidé kávu, (Zdroj: vlastní)

V grafu 14 jsem vyhodnocovala data na otázku, v jakém prostředí lidé kávu pijí nejčastěji. Celkový počet respondentů byl 103, procenta byla zaokrouhlena na celá čísla. Podle zpracovaných výsledků můžeme říci, že nejčastěji lidé pijí kávu v kavárnách či jiných gastronomických podnicích, kdy tuto možnost vybralo 54 % (56) respondentů, 32 % (33) dotazovaných si rádo vychutnává šálek doma, 10 % (10) respondentů pije kávový nápoj v práci či ve škole a pouhých 4 % (4) z nich volila jinou odpověď.

15. otázka: Pozorujete v kavárnách přípravu kávy?

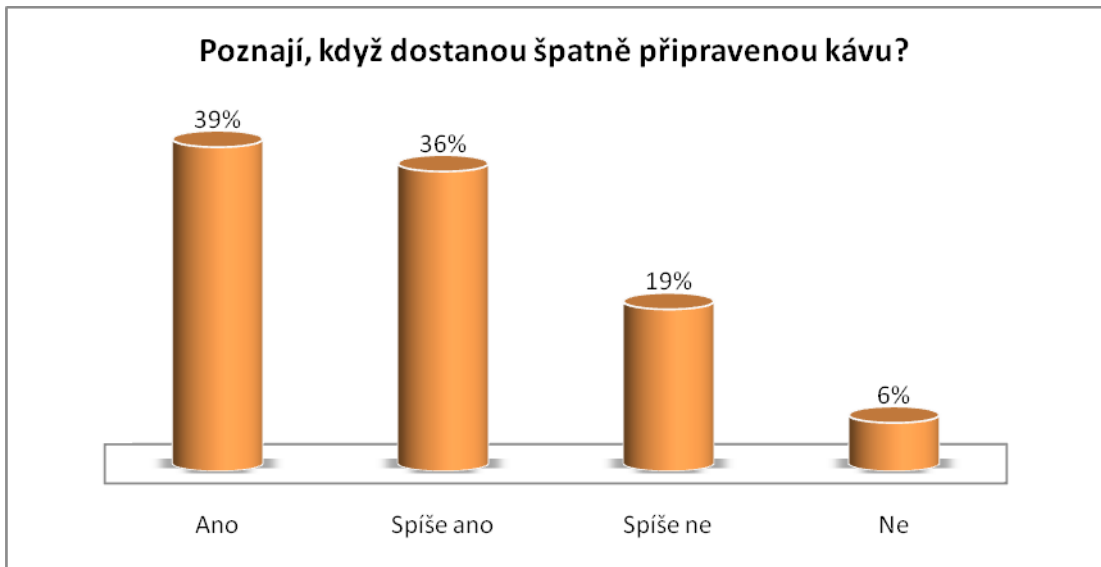


Graf 15 – Pozorují lidé v kavárnách přípravu kávy, (Zdroj: vlastní)

V otázce číslo 15 jsem zjišťovala, zda lidé v kavárně sledují přípravu kávového nápoje. Celkový počet respondentů byl 103, procenta byla zaokrouhlena na celá čísla. Ano

odpovědělo 33 % (34) dotazovaných, spíše ano 29 % (30) respondentů, spíše ne volilo 27 % (28) respondentů, ne pouze 11 % (11).

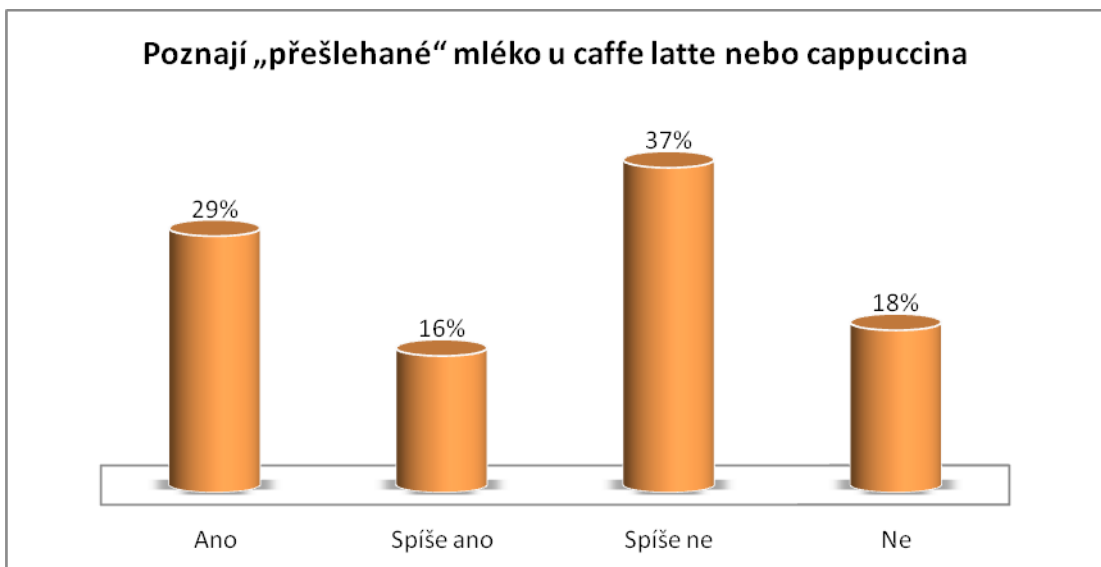
16. otázka: Poznáte, když dostanete v kavárně špatně připravenou kávu?



Graf 16 – Poznají lidé špatně připravenou kávu, (Zdroj: vlastní)

V grafu 16 jsem se zabývala výsledky na otázku, zda lidé poznají špatně připravenou kávu. Celkový počet respondentů byl 103 a procenta jsem zaokrouhlila na celá čísla. Ano odpovědělo 39 % (40) respondentů, spíše ano 36 % (37) dotazovaných, spíše ne 19 % (23) respondentů a pouze 6 % (6) z nich špatnou přípravu kávy nepoznává.

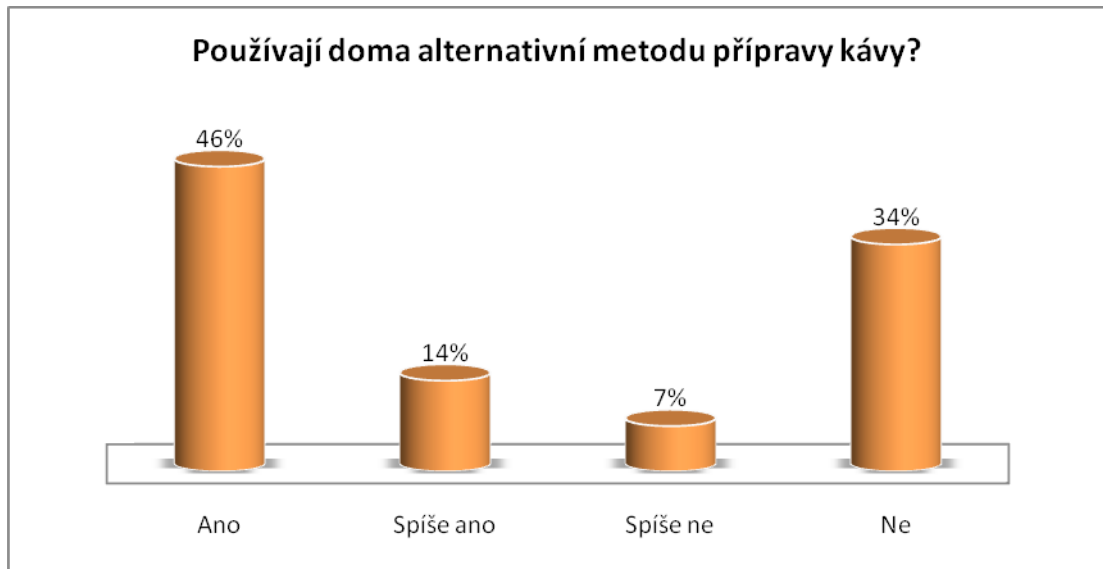
17. otázka: Pokud máte rádi caffe latte nebo cappuccino, poznáte, když dostanete „přešlehané“ mléko?



Graf 17 – Poznají lidé „přešlehané“ mléko u caffe latte nebo cappuccina, (Zdroj: vlastní)

V grafu 17 jsem zpracovávala nasbíraná data z otázky číslo 17. Celkový počet respondentů byl 103 a procenta jsem zaokrouhlila na celá čísla. Ano odpovědělo 29 % (30) respondentů, spíše ano 16 % (16) respondentů, spíše ne 37 % (38) a jednoznačně ne 18 % (19) respondentů. Na základě výsledků lze říci, že je pro lidi navštěvující kavárny složité kvalitně našlehané mléko rozpoznat.

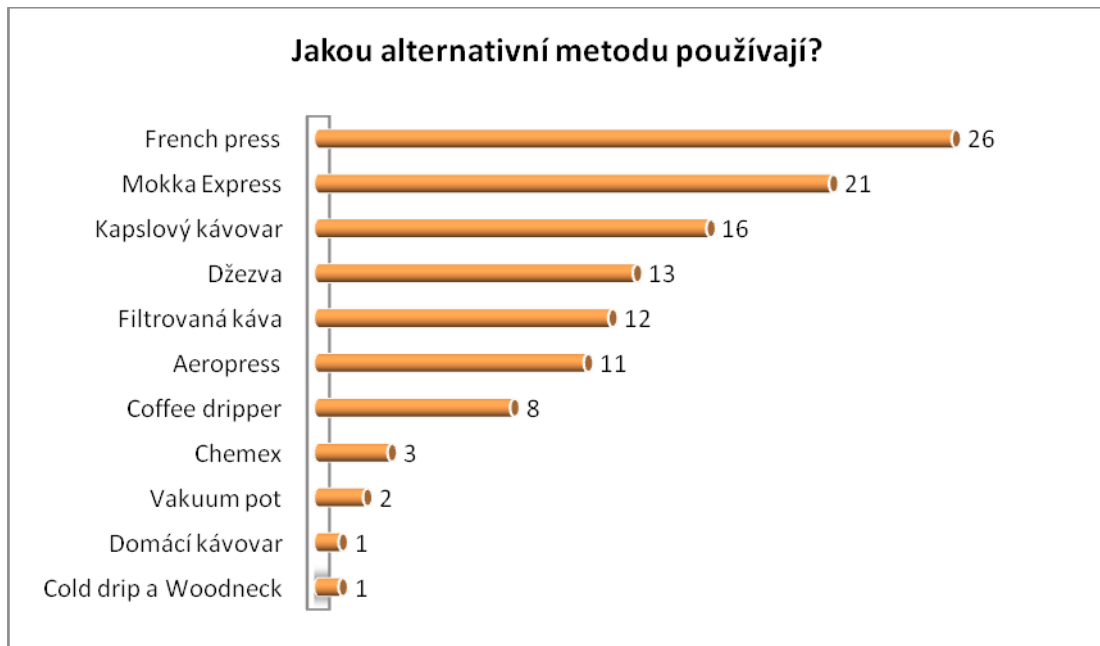
18. otázka: Používáte doma alternativní metodu přípravy kávy?



Graf 18 – Používají doma lidé alternativní metodu přípravy kávy, (Zdroj: vlastní)

V grafu 18 jsem vyhodnocovala nasbíraná data z otázky číslo 18. Celkový počet respondentů byl 103 a procenta jsem zaokrouhlila na celá čísla. Ano odpovědělo 46 % (47) respondentů, spíše ano 14 % (14), spíše ne 7 % (7) respondentů a ne odpovědělo 34 % (34) dotazovaných. Na základě vyhodnocených výsledků lze říci, že většina lidí si kávu doma připravuje za pomoci alternativních metod.

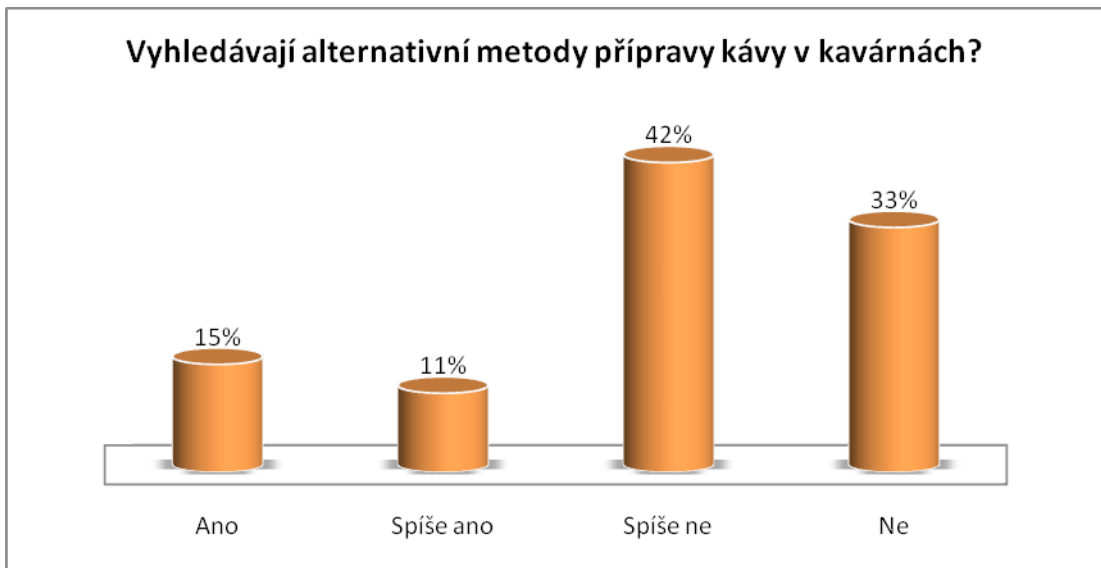
19. otázka: Pokud jste odpověděli ano nebo spíše ano, jakou metodu používáte?
Možnost více odpovědí.



Graf 19 – Alternativní metody, (Zdroj: vlastní)

Otázka 19 navazovala na otázku 18, pokud lidé alternativní metody kávy používají, tak jaké. Respondenti měli na výběr z více možností, z nichž mohli vybírat svoje odpovědi, kterých bylo nasbíráno 114. Na základě vyhodnocených dat lze říci, že nejpoužívanější alternativní metodou v domácím prostředí je french press, který získal 26 hlasů, za ním následuje mokka express s 21 hlasy, kapslový kávovar získal 16 hlasů, dále džezva s 13 hlasy, filtrovaná káva s 12 hlasy, aeropress s 11 hlasy, coffee dripper s 8 hlasy, chemex s 3 hlasy, vakuum pot získal jen 2 hlasy a na posledním místě po 1 hlasu získal domácí kávovar, cold drip a woodneck.

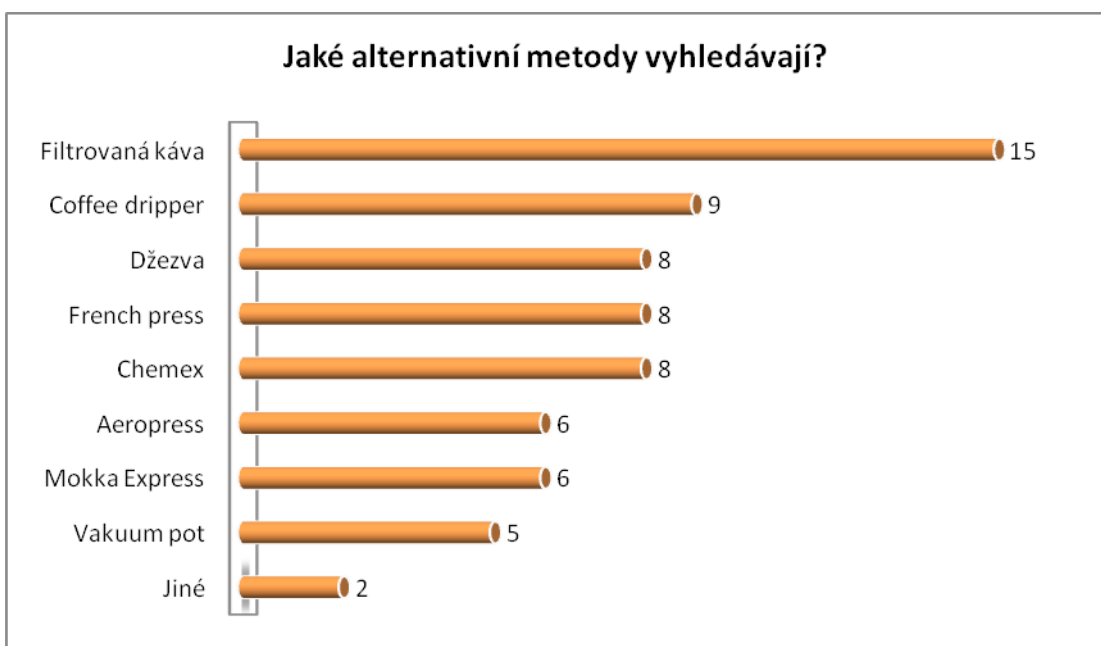
20. otázka: Vyhledáváte alternativní metodu přípravy kávy v kavárnách?



Graf 20 – Alternativní metody přípravy kávy v kavárnách, (Zdroj: vlastní)

V grafu 20 jsem vyhodnocovala nasbíraná data z otázky číslo 20. Celkový počet respondentů byl 103 a procenta jsem zaokrouhlila na celá čísla. Ano odpovědělo 15 % (15) respondentů, spíše ano 11 % (11) dotazovaných, spíše ne 42 % (43) respondentů a ne volilo 33 % (34) respondentů. Na základě sečtených hodnot u odpovědi spíše ne a ne lze říci, že lidé navštěvující kavárny nevyhledávají alternativní metody přípravy kávy v kavárnách, a to až ze 75 %.

21. otázka: Pokud jste odpověděli ano, nebo spíše ano, jaké alternativní metody v kavárnách vyhledáváte?



Graf 21 – Jaké alternativní metody lidé v kavárnách vyhledávají, (Zdroj: vlastní)

Otázka 21 navazovala na otázku 20, tedy pokud lidé alternativní metody v kavárnách vyhledávají, tak jaké. Respondenti měli na výběr z více možností, z nichž mohli vybírat svoje odpovědi, kterých bylo celkem nasbíráno 67. Na základě vyhodnocených dat lze říci, že nejvyhledávanější alternativní metodou v kavárnách je filtrovaná káva, která získala 15 hlasů, coffee dripper jako druhý s 9 hlasy, 8 hlasů získaly - chemex, french press a příprava kávy v džezvě, aeropress získal 6 hlasů, vakuum pot 5 hlasů a jiná odpověď byla uvedena 2krát.

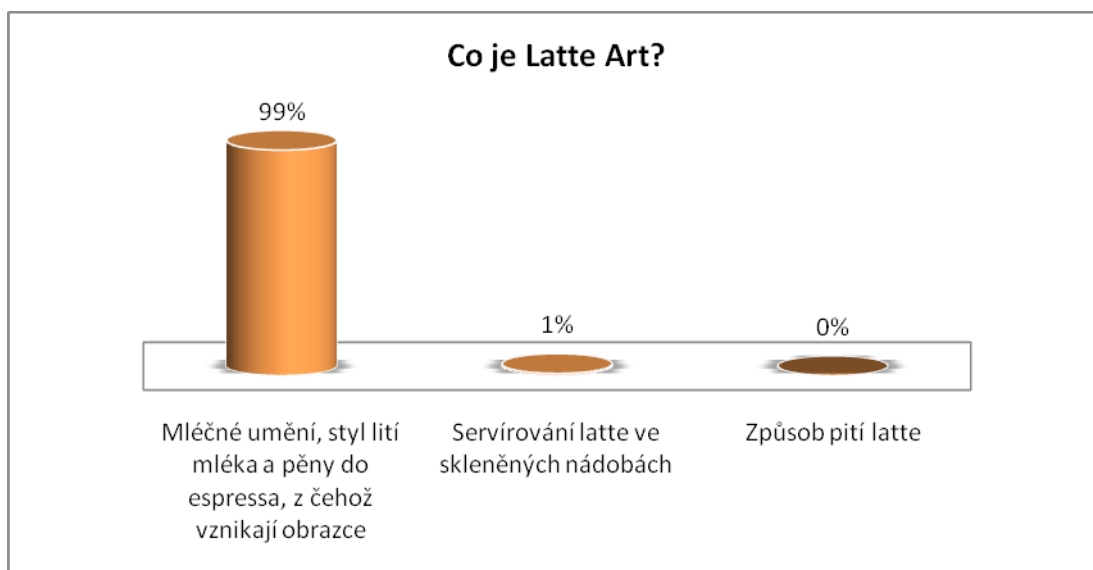
22. otázka: Zajímá Vás kávová kultura?



Graf 22 – Kávová kultura, (Zdroj: vlastní)

Otázka 22 zkoumá, zda lidi navštěvující kavárny zajímá kávová kultura. Nasbíraná data jsem vyhodnotila do grafu 22, celkový počet respondentů byl 103 a procenta jsem zaokrouhlila na celá čísla. Ano odpovědělo 37 % (38) respondentů, 32 % (33) zvolilo odpověď spíše ano, spíše ne odpovědělo 20 % (21) dotazovaných a pouhých 11 % (11) respondentů nemá zájem o kávovou kulturu. Když sečteme odpověď ano a spíše ano, můžeme říci, že 69 % (71) dotazovaných má zájem o kávovou kulturu.

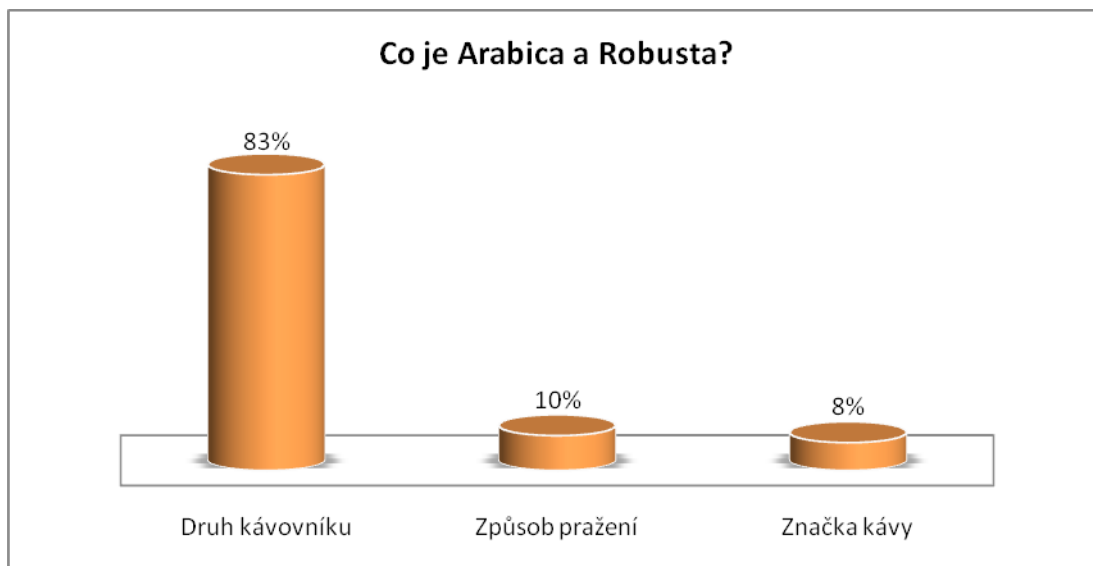
23. otázka: Co je to Latte Art? Jedna správná odpověď.



Graf 23 – Co je Latte Art, (Zdroj: vlastní)

Otázka 23 je vědomostního charakteru, na výběr bylo ze tří možností, z nichž pouze jedna odpověď byla správná. Z grafu 23 lze vidět, že správně odpovědělo 99 % (102) respondentů a pouze 1 % (1) z dotazovaných zaškrtl špatnou odpověď.

24. otázka: Víte, co je Arabica a Robusta? Jedna správná odpověď.



Graf 24 – Co je Arabica a Robusta, (Zdroj: vlastní)

V grafu 24 jsem zpracovala nasbíraná data z otázky číslo 24. Celkový počet respondentů byl 103 a procenta jsem zaokrouhlila na celá čísla. Opět jsem zvolila vědomostní otázku, kdy ze tří možných odpovědí byla pouze jedna správná, že Arabica a Robusta je druh kávovníku, tu zvolilo 83 % (85) respondentů, 18 % (18) dotazovaných zaškrtl špatnou odpověď (způsob pražení, značka kávy).

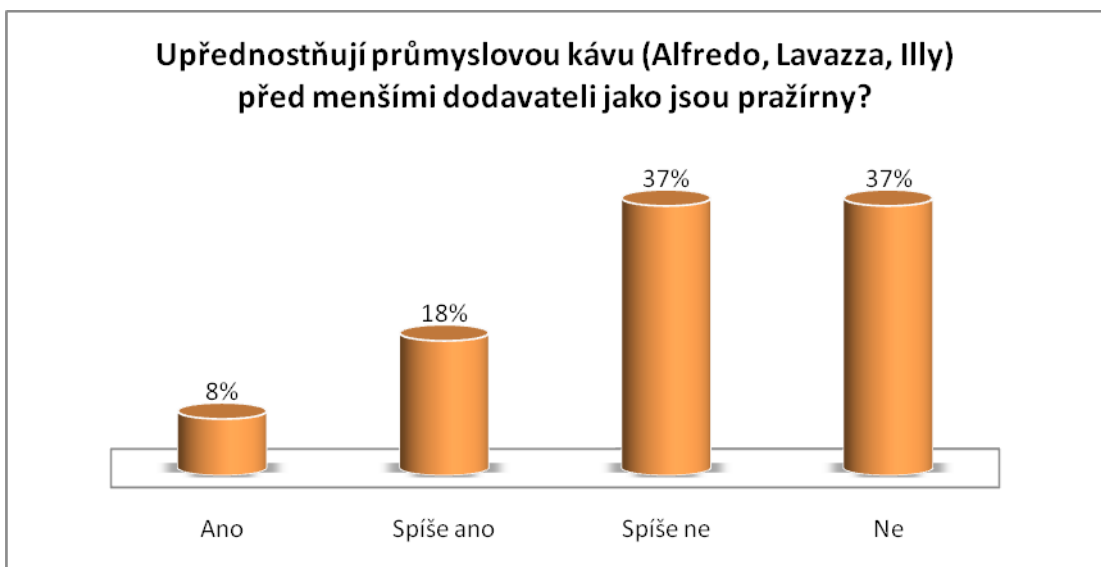
25. otázka: Zajímá Vás země původu kávy?



Graf 25 – Zajímá respondenty země původu kávy, (Zdroj: vlastní)

Otázka 25 zkoumá, zda lidi navštěvující kavárny zajímá země původu kávy. Celkový počet respondentů byl 103 a procenta jsem zaokrouhlila na celá čísla. Graf 25 poukazuje na výsledky, ano odpovědělo 26 % (27) respondentů, spíše ano odpovědělo 35 % (36) dotazovaných, spíše ne 28 % (29) respondentů ne zvolilo pouhých 11 % (11) respondentů.

26. otázka: Upřednostňujete průmyslovou kávu (Alfredo, Lavazza, Illy), před menšími dodavateli jako jsou pražírny?

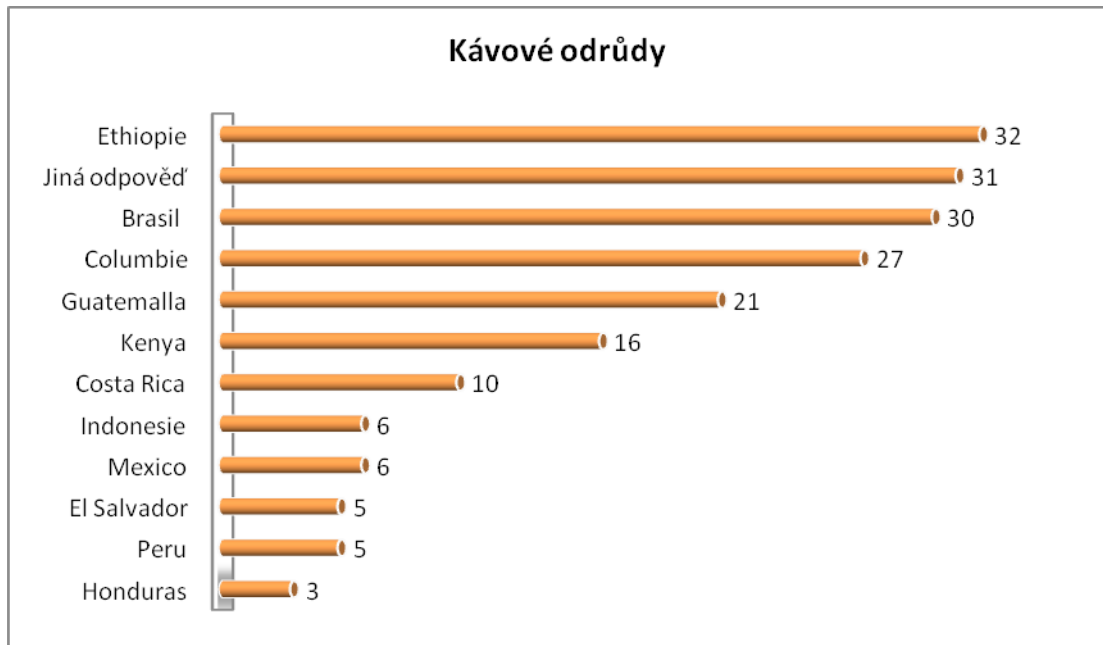


Graf 26 – Dávají lidé přednost pražírnám před průmyslovou kávou, (Zdroj: vlastní)

Graf 26 ukazuje výsledek dat na otázku 26, zda lidé navštěvující kavárny upřednostňují průmyslovou kávu před menšími dodavateli jako jsou pražírny. Celkový počet respondentů byl 103 a procenta jsem zaokrouhlila na celá čísla. Ano odpovědělo pouze

8 % (8) respondentů, spíše ano 18 % (19) dotazovaných, spíše ne odpovědělo 37 % (38) respondentů, ne odpověděl stejný počet probandů, tedy 37 % (38). Z výsledků tak vyplývá, že lidé neupřednostňují průmyslovou kávu před menšími dodavateli a raději vyhledávají kávu z pražírén.

27. otázka: Jakou máte oblíbenou odrůdu kávy? Možnost více odpovědí.



Graf 27 – Oblíbená odrůda kávy, (Zdroj: vlastní)

Graf 27 ukazuje výsledky zpracované na otázku 27, která zjišťovala, jakou mají lidé navštěvující kavárny oblíbenou kávovou odrůdu. Jelikož bylo u této otázky možné vybrat více možností, nasbíralo se 192 odpovědí. Nejoblíbenější odrůdou se stala Etiopie s 32 hlasy, 31 hlasů se nashromáždilo u možnosti jiná odpověď, kde respondenti popsali, že nemají vybranou kávovou odrůdu. 30 hlasů získala Brazílie, 27 hlasů Columbie, 21 hlasů Guatemalla, 16 hlasů Kenya, 10 hlasů Costa Rica, Indonesie a Mexico získali shodně 6 hlasů, El Salvador společně s Peru 5 hlasů, nejnižší počet 3 hlasů získal Honduras.

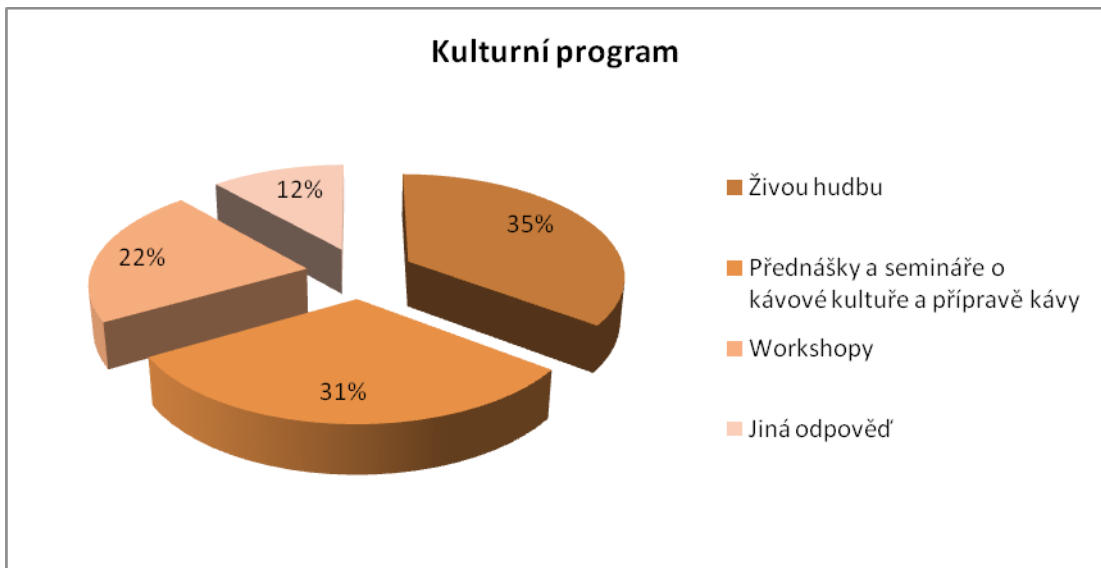
28. otázka: Který kávový nápoj si obvykle dáváte v kavárně? Možnost více odpovědí.



Graf 28 – Oblíbený kávový nápoj, (Zdroj: vlastní)

V otázce 28 jsem zjišťovala, jaký kávový nápoj si lidé v kavárně obvykle dopřávají. Škála odpovědi byla široká a respondenti mohli zaškrtnout více možností, díky tomu se jich nasbíralo celkem 192. Nejoblíbenějším nápojem se stalo cappuccino, které získalo 52 hlasů, 50 hlasů espresso, 41 hlasů latte machiato, espresso lungo získalo 32 hlasů, Ristretto 10 hlasů, espresso macchiato a filtrovaná káva získali shodně 8 hlasů, flat white 7 hlasů, latte s příchutí společně s vídeňskou kávou po 6 hlasech, espresso americano 4 hlasy, alžírská káva 3 hlasy, double (doppio) 3 hlasy, jiný kávový nápoj 3 hlasy, turecká káva 3 hlasy a nejméně oblíbenými nápoji jsou irská káva spolu s moccacinem, které získaly shodně 2 hlasy.

29. otázka: Jaký kulturní program byste v kavárnách uvítali? Možnost více odpovědí.



Graf 29 – Jaký kulturní program by lidé uvítali v kavárnách, (Zdroj: vlastní)

Graf 29 ukazuje na výsledky výzkumu z otázky 29, jaký kulturní program by lidé v kavárnách uvítali. Na výběr z více možných odpovědí měli respondenti živou hudbu, přednášky a semináře o kávové kultuře a přípravě kávy, workshopy, popřípadě mohli zvolit jinou odpověď. Celkem se od 103 respondentů sešlo 156 odpovědí, které tak představují 100 %. Z toho 35 % (55) získala živá hudba, 31 % (49) získaly přednášky a semináře o kávové kultuře a přípravě kávových nápojů, 22 % (34) hlasů workshopy a 12 % (18) hlasů nasbírala jiná odpověď. Na základě výsledků grafu 29 lze říci, že lidé by nejraději v kavárnách uvítali jako kulturní program živou hudbu.

6 Diskuze

6.1 Ověření hypotéz

K vyhodnocení hypotéz jsem využila chí-kvadrát testu, konkrétně testu dobré shody na porovnání četností. Kritické obory jsem určila pomocí programu Microsoft Excel.

Hypotéza 1: „Lidé kávu nepijí především ze zdravotních důvodů.“

Odpověď na tuto hypotézu nalezneme v otázce číslo 5, která zní: „Pokud si kávu nedopřáváte, uveďte prosím důvod.“ U této otázky bylo možné zvolit více odpovědí. Hladinu testu při vyhodnocování jsem zvolila na 5 %.

Tabulka 1 - Ověření hypotézy H1

Hypotézy:	H_0 : Počet lidí, kteří nepijí kávu ze zdravotních důvodů, <u>se shoduje</u> s počtem ostatních, kteří nepijí kávu z jiného důvodu.
	H_1 : Počet lidí, kteří nepijí kávu ze zdravotních důvodů, <u>se liší</u> s počtem ostatních, kteří nepijí kávu z jiného důvodu.
Kritický obor:	$W = (3,84; \infty)$
Testové kritérium:	$\chi^2 = 0,692308$
Hodnocení hypotéz:	$\chi^2 \notin W \Rightarrow$ Nezamítáme H_0 ve prospěch H_1 .

Závěr: Na základě získaných dat, na zvolené hladině významnosti, nelze dokázat, že by lidé nepili kávu především ze zdravotních důvodů.

➤ Hypotéza H1 se nepotvrdila.

Hypotéza 2: „Lidé šálek kávy vyhledávají převážně při společenském setkání.“

Odpověď na tuto hypotézu nalezneme v otázce číslo 12, která zjišťuje, zda lidé vyhledávají kávu převážně při společenském setkání. Hladinu testu jsem opět zvolila na 5 %.

Tabulka 2 - Ověření hypotézy H2

Hypotézy:	H_0 : Pozitivních odpovědí (ano + spíše ano) je stejně jako negativních odpovědí (ne + spíše ne).
	H_1 : Pozitivních odpovědí (ano + spíše ano) není stejně jako negativních odpovědí (ne + spíše ne).
Kritický obor:	$W = (3,84; \infty)$
Testové kritérium:	$\chi^2 = 2,861386$
Hodnocení hypotéz:	$\chi^2 \notin W \Rightarrow$ Nezamítáme H_0 ve prospěch H_1 .

Závěr: Na základě získaných dat z otázky číslo 12 a ověření hypotézy testem dobré shody na porovnání četností při takto zvolené hladině významnosti, nelze dokázat, že by lidé šálek kávy vyhledávali převážně při společenském setkání. Přestože po sečtení odpovědí ano a spíše ano (59 hlasů) a spíše ne a ne (42 hlasů) převažuje kladné hodnocení, pro potvrzení hypotézy by musela být propast mezi výsledky větší.

➤ Hypotéza H2 se nepotvrdila.

Hypotéza 3: „Předpokládám, že lidé navštěvující kavárny nepoznají správnou přípravu kávy.“

Odpověď na tuto hypotézu nalezneme v otázce číslo 16 a 17. Otázka 16 zjišťuje, zda lidé v kavárně poznají, když dostanou špatně připravenou kávu a otázka 17 zkoumá, zda lidé poznají „přešlehané“ mléko u caffè latte či cappuccina. Hladinu testu při vyhodnocení hypotézy jsem zvolila na 5 %.

Tabulka 3 - Ověření hypotézy H3

Hypotézy:	H_0 : Pozitivních odpovědí (ano + spíše ano) je stejně jako negativních odpovědí (ne + spíše ne).
	H_1 : Pozitivních odpovědí (ano + spíše ano) není stejně jako negativních odpovědí (ne + spíše ne).
Kritický obor:	$W = (3,84; \infty)$
Testové kritérium:	$\chi_1^2 = 25,25243$ $\chi_2^2 = 1,174757$
Hodnocení hypotéz:	$\chi_1^2 \in W \Rightarrow$ Zamítáme H_0 ve prospěch H_1 . $\chi_2^2 \notin W \Rightarrow$ Nezamítáme H_0 ve prospěch H_1 .

Závěr: Na základě získaných dat, na zvolené hladině významnosti, lze zcela dokázat, že lidé navštěvující kavárny, nepoznají správnou přípravu kávy. Prokázalo se významně v prvním testu, že lidé poznají špatně připravenou kávu, nicméně v druhém testu nebylo prokázáno, že by lidé poznali přešlehané mléko v caffè latte či cappuccinu.

➤ Hypotéza H3 se potvrdila.

Hypotéza 4: „Lidé, kteří pijí kávu, používají doma alternativní metody přípravy kávy.“

Odpověď na tuto hypotézu nalezneme v otázce číslo 18, která zkoumá, zda lidé používají doma alternativní metodu přípravy kávy. Hladinu testu při ověření hypotézy jsem zvolila na 5 %.

Tabulka 4 - Ověření hypotézy H4

Hypotézy:	H_0 : Pozitivních odpovědí (ano + spíše ano) je stejně jako negativních odpovědí (ne + spíše ne).
	H_1 : Pozitivních odpovědí (ano + spíše ano) není stejně jako negativních odpovědí (ne + spíše ne).
Kritický obor:	$W = (3,84; \infty)$
Testové kritérium:	$\chi^2 = 4,366337$
Hodnocení hypotéz:	$\chi^2 \in W \Rightarrow$ Zamítáme H_0 ve prospěch H_1 .

Závěr: Na základě získaných dat, na zvolené hladině významnosti, je prokazatelný rozdíl mezi hodnotami. Dokázalo se, že lidé, kteří pijí kávu, doma skutečně používají alternativní metody přípravy kávy.

➤ Hypotéza H4 se potvrdila.

Hypotéza 5: „Lidé, kteří pijí kávu, mají dostatečné ponětí o kávové kultuře.“

Odpověď na tuto hypotézu budeme hledat ve vědomostní otázce číslo 23 (co je latte art) a 24 (co je Arabica a Robusta). Hladinu testu při vyhodnocení poslední hypotézy jsem zvolila na 1 %.

Tabulka 5 - Ověření hypotézy H5

Hypotézy:	H_0 : Poměr správných a špatných odpovědí se <u>shoduje</u> .
	H_1 : Poměr správných a špatných odpovědí se <u>liší</u> .
Kritický obor:	$W = (6,63; \infty)$
Testové kritérium:	$\chi^2 = 136,4158$
Hodnocení hypotéz:	$\chi^2 \in W \Rightarrow$ Zamítáme H_0 ve prospěch H_1 .

Závěr: Na základě získaných dat, na zvolené hladině významnosti, je významný rozdíl mezi správnými a špatnými odpověďmi. Proto můžeme říci, že lidé, kteří pijí kávu, opravdu mají dostatečné ponětí o kávové kultuře.

- Hypotéze H5 se potvrdila.

6.2 Zhodnocení statistických výsledků

Ze zjištěných výsledků je zřejmé, že ne všechny stanovené hypotézy se potvrdily. Dvě stanovené hypotézy byly zamítnuty a tři potvrzeny.

Hypotéza H1, která předpokládala, že lidé nepijí kávu především ze zdravotních důvodů, jež se opírá o otázku číslo 5, se nepotvrdila. Dotazníkového šetření se zúčastnilo celkem 103 respondentů, od kterých se pro tuto hypotézu podařilo získat jen 13 odpovědí, které jsou vyhodnoceny v grafu 5. Takto nízký počet odpovědí se dal vzhledem k vybrané cílové skupině respondentů, kteří navštěvují kavárny, předpokládat. Pokud bych se podobným tématem zabývala v budoucnu, k ověření této hypotézy bych volila i mezi širokou veřejností, u které bych získala lépe vypovídající údaje vztahující se k hypotéze H1.

Hypotéza H2, jež předpokládala, že lidé vyhledávají šálek kávy převážně při společenském setkání, která se opírala o otázku číslo 12, se také neprokázala. Stejně jako u hypotézy H1 se vycházelo z dat od 103 probandů, rozdíl je však v celkovém počtu nasbíraných odpovědí díky uzavřenému typu otázky. Vyhodnocené údaje jsou zpracovány v grafu 12, který může vypovídat o tom, že hypotézu H2 bude možné potvrdit, avšak na základě statistického ověření testem dobré shody na porovnání četností při zvolené hladině 5 %, nebylo možné tuto hypotézu H2 dokázat. Pro potvrzení by musel být mezi výsledky výraznější rozdíl.

Hypotéza H3, která předpokládala, že lidé navštěvující kavárny nepoznají správnou přípravu kávy, jež se opírala o uzavřené otázky číslo 16 a 17, se potvrdila. Jako u předešlé hypotézy H2 se také vycházelo z dat od 103 respondentů. Jejich odpovědi se následně přenesly do grafů 16 a 17, které se dále statisticky ověřovaly. Na základě zvolené hladině významnosti bylo možné zcela dokázat, že lidé navštěvující kavárny nepoznají správnou přípravu kávy. Byl zjištěn prokazatelný rozdíl při prvním testování tedy, lidé poznají špatně připravenou kávu, nicméně v druhém testu nebylo prokázáno, že by poznali přešlehané mléko v caffè latte či cappuccinu. Z toho vyplývá, že pro lidi je těžké rozpoznat špatně připravené mléko, které je součástí správné kávové přípravy.

Hypotézu H4, která se opírá o otázku číslo 18, předpokládala, že lidé, kteří pijí kávu, používají doma alternativní metody přípravy kávy, bylo možné potvrdit. Podobně jako u předešlé hypotézy se díky uzavřenému typu otázky nasbíral od 103 probandů dostatečný a plnohodnotný vzorek odpovědí, se kterým se nadále pracovalo. Výsledná data jsou zpracována do grafu 18, následně ověřena statistickými výpočty, které jsou uvedeny v tabulce 4, kde byl zjištěn prokazatelný rozdíl mezi hodnotami. Dokázalo se, že lidé, kteří si kávu dopřávají, doma skutečně používají alternativní metody pro její přípravu. Zjištěné výsledky u této hypotézy hodnotím velice kladně, pokud si lidé kávu doma připravují alternativním způsobem, lze říci, že dbají na správnou přípravu, tudíž je jejich šálek pro lidský organismus z pohledu zdraví šetrnější, než kdyby doma používali převážně instantní kávu zalitou horkou vodou.

Hypotézu H5, která se opírá o otázky číslo 23 a 24 a předpokládá se v ní, že lidé pijící kávu mají dostatečné ponětí o kávové kultuře, bylo možné potvrdit. Podobně jako

u třech předešlých hypotéz se vycházelo ze 103 probandů, kteří na základě zvolených dvou vědomostních otázek prokazovali informovanost týkající se daného tématu. Vyhodnocená data byla přenesena do grafů 23 a 24, následně statisticky ověřena v tabulce 5, u které byla zvolena hladina významnosti na 1 %, aby bylo možné zjistit významný rozdíl mezi správnými a špatnými odpověďmi. Zjištěný výsledek nebyl překvapující, jak již bylo zmíněno v úvodu diplomové práce, kávová kultura se v posledních letech dostává do povědomí společnosti, z čehož plyne větší informovanost o dané problematice. Na základě výzkumu se tedy potvrdila nejen hypotéza H5, ale i moje domněnky týkající se vybraného tématu, které jsou uvedeny v závěru diplomové práce.

7 Závěr

Cílem diplomové práce bylo zjistit, jaké ponětí mají lidé o kávě, kávové kultuře, také o správné přípravě kávových nápojů, jejich zdravotních účincích a alternativních metodách přípravy kávy. Dalším cílem bylo zmapovat postoje lidí a sociální vlivy na kávovou kulturu.

Tento výzkum byl zaměřen na návštěvníky kaváren v Jihočeském kraji, dotazníkového šetření se zúčastnilo celkem 103 respondentů. Z uvedených údajů sepsaných v empirické části diplomové práce vyplývá, že ne všechny stanovené hypotézy se na základě sběru a zpracování dat potvrdily. Ze zjištěných výsledků je zřejmé, že lidé navštěvující kavárny se zajímají o kávovou kulturu a správnou přípravu kávy, i přesto je pro ně těžké poznat správně našlehané mléko u mléčných kávových nápojů. Stejně tak se potvrdilo, že takto zaměřená skupina lidí využívá pro ideální přípravu kávy v domácím prostředí alternativní metody.

Ze statického zpracování je na první pohled patrný omezený vzorek pro ověření hypotézy H1, i přesto byla hypotéza vyhodnocena. U dalších hypotéz jsem již měla dostačující počet dat od probandů pro spolehlivé ověření.

Kávové kultuře, stejně tak samotné přípravě kávy, je věnována v posledních několika letech velká pozornost. To se na základě zpracování a statistického ověření dat potvrdilo, což vnímám jako jeden z důležitých výsledků této diplomové práce. Přesto bych pro lepší a hlubší informovanost dnešní společnosti ohledně kávové tematiky doporučovala větší publikační činnost zabývající se touto problematikou a také větší informovanost podávanou prostřednictvím škol či samotnými médii (se zaměřením na gastronomii či zdraví člověka), které předávají poznatky do naší společnosti. Ti, kdo dnes přesvědčují laickou veřejnost o tom, jak má vypadat zdravý a chuťově vyvážený šálek kávy, jsou především certifikovaní baristé, které zastřešuje Mezinárodní kávová asociace SCAE – Speciality Coffee Association of Europe se sídlem v Londýně, jež má ve více než třiceti zemích Evropy své koordinátory (dobrovolníky) snažící se o rozvoj kávové kultury v dané zemi.

Teoretická část práce je zaměřená především na tyto oblasti, káva jako rostlina, zpracování kávových zrn, příprava kávy a kávová kultura, které jsou sepsány z dostupných odborných literárních a online zdrojů, stejně tak vlastní praxí a odbornou certifikací právě u SCAE.

Výsledky analýzy mohou sloužit jako vhodná inspirace pro vybudování kavárny na základě zjištěných dat, které poskytli lidé navštěvující kavárny.

8 Seznam použitých zdrojů

AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání [sic] o kávě: kávovníkové zrno (Coffea arabica), káva a kávoviny jako významné potravinářské pochutiny*. Vyd. 1. Olomouc: Fontána, 2003, 354 s., [16] s. barev. obr. příl. ISBN 80-733-6040-3.

DVOŘÁK, Pavel. *Domácí výroba alkoholických a nealkoholických nápojů*. 1. vyd. Třebíč: Tempo, 1998, 119 s. ISBN 80-238-2764-2.

DUFEK, Oldřich. *Káva známá i neobyčejná: povídání o kávě, recepty, něco dobrého k tomu*. 1. vyd. Čestlice: Pavla Momčilová, c2000, 61 s., [4] s. barev. obr. příl. ISBN 80-859-3632-1.

DYLEVSKÝ, Ivan. *Somatologie*. Vyd. 2. Olomouc: Epava, c2000, 480 s., ISBN 978-80-86297-05-7.

CHARKOVSKÝ, Vadim. *Jak na kávu*. Vyd. 1. Praha: V. Charkovský, 2013, 154 s. ISBN 978-80-260-4965-4.

MOUČKA, Michal. *Fany Info Revue*. Vestec: FANY Gastroservis s.r.o., 2015. 96 s. ISSN 1805-000X.

HROMADOVÁ, Jaroslava a SMEKALOVÁ, Barbora. *Káva*. České vyd. 1. Praha: Ottovo nakladatelství, 2006. 63 s. ISBN 80-7360-395-0.

KRAJČOVÁ, Jitka. *Zbožiznalství*. Vyd. 3. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2005, 251 s. ISBN 80-865-7851-8.

KUDEROVÁ, Lubuše. *Nauka o výživě: pro střední hotelové školy a veřejnost*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2005, 184 s. ISBN 80-716-8926-2.

MARTIN, Pavel. *Káva: originální recepty z kávy a ke kávě*. Vyd. 1. Praha: Ivo Železný, 2004, 89 s. Knížky dostupné každému. ISBN 80-237-3847-X.

MOLČAN, Michal. *Standart*. Vyd. 1. Nitra: standart, s.r.o., 2015. 102 s. ISSN 1339-8210.

MOTTL, Jindřich. *Nápoje: Výroba, ošetřování, podávání*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 1996. 105 s. Hotely a restaurace. Bez ISBN.

NORMAN, Jill. *Káva*. 2. české vyd., V nakl. Slovart 1. Praha: Slovart, c2004, 39 s. Z knihovny gurmána. ISBN 80-720-9514-5.

PHAN, Thi Thanh Dieu. *The influence of the coffee roasting process and coffee preparation on human physiology: Vliv procesu paření a přípravy kávy na fyziologii člověka : doctoral thesis summary*. Zlín: Tomas Bata University, 2012, 31 s. ISBN 978-80-7454-211-4.

PÖSSL, Martin. *Káva jako životní styl*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2010, 116 s. Zdraví. ISBN 978-80-247-2822-3.

ROP, Otakar a Jan HRABĚ. *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009, 129 s. ISBN 978-80-7318-748-4.

ROSEN, Diana. *Rádce milovníka kávy: průvodce pro pravého znalce o tom, jak kupovat, připravovat a vychutnávat kávu*. Překlad Martin Dobeš. Praha: Pragma, c1999, 160 s. ISBN 80-720-5685-9.

THORN, Jon. *Káva: příručka pro labužníky*. 1. vyd. Praha: Fortuna Print, c2000, 192 s. ISBN 80-861-4464-X.

VESELÁ, Petra. *Knih o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Vyd. 1. Praha: Smart Press, 2010, 238 s. ISBN 978-80-87049-34-1.

VONÁŠEK, František a Emilie TREPKOVÁ. *Chuť a aroma*. Praha: Maxdorf, c2002. Tajemství dobré chuti. ISBN 80-858-0051-9.

WINTGENS, Edited by Jean Nicolas. *Coffee: growing, processing, sustainable production : a guidebook for growers, processors, traders, and researchers*. 2nd updated ed. Weinheim: Wiley-VCH, 2009. ISBN 35-273-2286-8.

ČSN ISO 690. *Informace a dokumentace - Pravidla pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů*. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví, 2011. 39 s. Třídící znak 01 0197.

Použité online zdroje:

AEROPRESS. *Aeropress - kvalitní příprava výběrové kávy doma i na cestách* [online]. ©2013 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.aeropress.cz/>

BANUA CAFÉ. *Historie Kávy - Svět kávy - Káva BANUA - čerstvě pražená káva* [online]. ©2011 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://banua.cz/svet-kavy/historie-kavy>

CAFEA PROASPAT PRAJITA DE PAPA JACQUES. *Scurta introducere in prelucrarea fructelor de cafea | Cafea Proaspat Prajita de Papa Jacques* [online]. ©2015, [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.papajacques.ro/scurta-introducere-in-prelucrarea-fructelor-de-cafea/>

COOPERSTORE. *O Kávě* | *Cooperstore.cz* [online]. ©2013 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.cooperstore.cz/o-kave>

DOUBLESHOT. *Degustace kávy - cupping | doubleshot blog - česká pražírna výběrové kávy* [online]. ©2010 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.doubleshot.cz/blog/2010/03/21/degustace-kavy-cupping/>

DOUBLESHOT. *Příprava kávy* [online]. ©2014 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: http://www.doubleshot.cz/media/pdf/brozurka_brewingguide.pdf

DOUBLESHOT. *Krátce o pražení kávy | doubleshot blog - česká pražírna výběrové kávy* [online]. ©2010 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.doubleshot.cz/blog/2010/12/10/kratce-o-prazeni-kavy/>

FAEMA. *Škola kávy* | *Espresso* [online]. ©2014 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: http://www.espressobar.cz/faema/skola_kavy

FILTROVANA KAVA. *Příprava | Chemex - kvalitní domácí příprava výběrové kávy* [online]. ©2013 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.filtrovanakava.cz/chemex/priprava.html>

FRENCH PRESS. *Historie | French Press - kvalitní domácí příprava výběrové kávy* [online]. ©2013 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.frenchpress.cz/historie.html>

HDS. *Flat White – kavárny Costa Coffee nabídnou celosvětový hit!* [online]. ©2015 [cit. 2015-03-25]. Dostupné z: <http://hds.cz/hds/tiskove-zpravy/item/17-flat-white-v-costa-coffee>

KAVA DOMU. *Sběr O kávě - KavaDomu.cz* [online]. ©2014 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: http://www.kavadomu.cz/o-kave/_zobraz=vyroba-kavy-bez-kofeinu

KAVÁRNÍK. *Degustace kávy | Kavárník* [online]. ©2013 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.kavarnik.cz/degustace-kavy-2/>

KAVÁRNÍK. *Odrůdy kávovníku | Kavárník* [online]. ©2013 [cit. 2015-02-11]. Dostupné z: <http://www.kavarnik.cz/odrudy-arabiky/>

KAVÁRNÍK. *Sběr kávových bobulí | Kavárník* [online]. ©2013 [cit. 2015-01-17]. Dostupné z: <http://www.kavarnik.cz/sber-kavovych-bobuli/>

KÁVOMIL. *Domácí příprava kávy 9. - Aeropress | Kávomil* [online]. ©2014 [cit. 2015-03-12]. Dostupné z: <http://kavomil.cz/domaci-priprava-kavy-9-aeropress/>

KÁVOMIL. *Domácí příprava kávy 8. - Dripper | Kávomil* [online]. ©2014 [cit. 2015-03-12]. Dostupné z: <http://kavomil.cz/domaci-priprava-kavy-8-dripper/>

KÁVOMIL. *Domácí příprava kávy 11. - Džezva | Kávomil* [online]. ©2014 [cit. 2015-03-12]. Dostupné z: <http://kavomil.cz/domaci-priprava-kavy-11-dzezva/>

KÁVOVÉ LISTY. *Arabika vs. Robusta: Najdete 15 rozdílů? - Kávové Listy.cz* [online]. ©2014 [cit. 2015-01-10]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/arabika-vs-robusta-najdete-15-rozdilu/>

KÁVOVÉ LISTY. *Arabika: Jaké odrůdy se nejčastěji pěstují? - Kávové Listy.cz* [online]. ©2014 [cit. 2015-01-12]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/arabika-jake-odrudy-se-nejcasteji-pestuji/>

KÁVOVÉ LISTY. *Jak se vyrábí káva bez kofeinu? - Kávové Listy.cz* [online]. ©2014 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/jak-se-vyrabi-kava-bez-koferinu/>

KÁVOVÉ LISTY. *Máslo v kávě. Vyzkoušeno za Vás. - Kávové Listy.cz* [online]. ©2014 [cit. 2015-03-31]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/maslo-v-kave-vyzkouseno-za-vas/>

KÁVOVNÍK. *Jak se vyrábí káva bez kofeinu | Kavovnik.cz | Velkoobchod s kávou* [online]. ©2007 – 2015 [cit. 2015-02-18]. Dostupné z: <http://www.kavovnik.cz/clanky/jak-se-vyrabi-kava-bez-koferinu-a-co-to-znamená/>

LA BOHÈME CAFÉ. *La Boheme Cafe - Co je Vyberova Kava?* [online]. ©2013 – 2014 [cit. 2015-02-25]. Dostupné z: <http://www.labohemecafe.cz/co-je-vyberova-kava>

LA BOHÈME CAFÉ. *La Boheme Cafe - Kávové odrůdy* [online]. ©2013 – 2014 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.labohemecafe.cz/kava-odrudy>

LAVAZZA. *Lavazza Latte Art* [online]. ©2013 [cit. 2015-03-25]. Dostupné z: http://www.espressolavazza.cz/Lavazza/Lavazza_Late_art

LAVAZZA. *Sběr kávy* [online]. ©2013 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: http://www.espressolavazza.cz/O_kave/Sber_kavy

MALENA, P. *Pavel Malena: Co je to vlastně káva? - Kávové Listy.cz* [online]. ©2014, 29.7.2013 [cit. 2015-03-12]. Dostupné z: <http://www.kavovelisty.cz/pavel-malena-co-je-to-vlastne-kava/>

MEDUŇKA. *Pavel Meduňka - alternativní cesty ke zdraví - Káva s mlékem? Jen občas...* [online]. ©2009, [cit. 2015-03-12]. Dostupné z: <http://www.mojemedunka.cz/clanek.aspx/zdravi/clanek/kava-s-mlekiem-jen-obcas>

NESCAFÉ. *Výroba - O kávě - NESCAFÉ CZ* [online]. ©2015 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: http://www.nescafe.cz/vyroba_cs_cz.axcms?ActiveID=1973

OXALIS. *KÁVOVÁ KULTURA - www.oxalis.cz* [online]. © 2015 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.oxalis.cz/cs/kavova-kultura-2>

PRVNIKAVA. *Metody zpracování kávy - Prvnikava.cz - Etiopská káva* [online]. ©2015 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.prvnikava.cz/metody-zpracovani-kavy/>

SCAE. *Barista roku | SCAE* [online]. ©2014 [cit. 2015-03-25]. Dostupné z: <http://specialitycoffee.cz/barista-roku/>

SCAE. *O nás | SCAE* [online]. ©2014 [cit. 2015-03-25]. Dostupné z: <http://specialitycoffee.cz/o-nas/>

SVĚT KÁVY. *Svět kávy – Pražení* [online]. ©2015 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: http://www.svetkavy.cz/info_prazeni.php

SVĚT KÁVY. *Svět kávy - Příprava kávy* [online]. ©2015 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: http://www.svetkavy.cz/info_priprava_kavy.php

TUČEK, J. *Krátce o pražení kávy | doubleshot blog - česká pražírna výběrové kávy* [online]. ©2010, 10.12.2010 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.doubleshot.cz/blog/2010/12/10/kratce-o-prazeni-kavy/>

VAKUUM POT. *Historie | Vacuum Pot - kvalitní a efektní domácí příprava výběrové kávy* [online]. ©2013 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.vacuumpot.cz/historie.html>

ČERSTVÁ KÁVA. *Současná kultura pití kávy* | Čerstvá Káva [online]. ©2013 [cit. 2015-02-12]. Dostupné z: <http://www.cerstvakava.cz/clanky/soucasna-kultura-piti-kavy/>

ČERSTVÁ KÁVA. *Zdravotní účinky kávy a její dopad na lidský organismus* | Čerstvá Káva [online]. ©2013 [cit. 2015-03-30]. Dostupné z: <http://www.cerstvakava.cz/clanky/zdravotni-ucinky-kavy-a-jeji-dopad-na-lidsky-organismus/>

9 Seznam zkratek

°C	–	Celsiův stupeň (jednotka teploty)
Cca	–	přibližně
Cm	–	centimetr
CO ₂	–	oxid uhličitý
EU	–	European Union, Evropská unie
G	–	gram
Kg	–	kilogram
L	–	litr
mmol	–	milimol
mg	–	miligram
pH	–	power of hydrogen (záporný dekadický logaritmus číselné hodnoty koncentrace vodíkových iontů v roztoku)
SCAE	–	Speciality Coffee Association of Europe
TDS	–	Total Dissolved Solids (množství různorodých rozpuštěných látek)

10 Seznam obrázků

Obrázek 1 – Rozdíl mezi kávovými zrny, vlevo Robusta, vpravo Arabica.....	18
Obrázek 2 – Charakteristika pražení.....	23
Obrázek 3 – Vzorec kofeinu.....	25
Obrázek 4 – Kolo chutí a vůní kávy.....	27
Obrázek 5 – Ruční mlýnek na kávu Porlex.....	33
Obrázek 6 – Moka konvička.....	35
Obrázek 7 – Správná technika nalévání vody.....	36
Obrázek 8 – Aeropress, klasická a obrácená metody přípravy.....	37
Obrázek 9 – French press.....	38
Obrázek 10 – Vacuum pot.....	39
Obrázek 11 – Coffee Dripper.....	40
Obrázek 12 – Správně upěchovaná káva.....	44
Obrázek 13 – 1. správná extrakce, 2. podextrahovaná káva, 3. přeextrahovaná káva. .	46
Obrázek 14 – Správná práce baristy.....	47
Obrázek 15 – Latte Art.....	48
Obrázek 16 – Vír při šlehání mléka.....	48
Obrázek 17 – Příprava kávy.....	91

11 Seznam příloh

Příloha I. Příprava kávy

Příloha II. SCAE Coffee Diploma

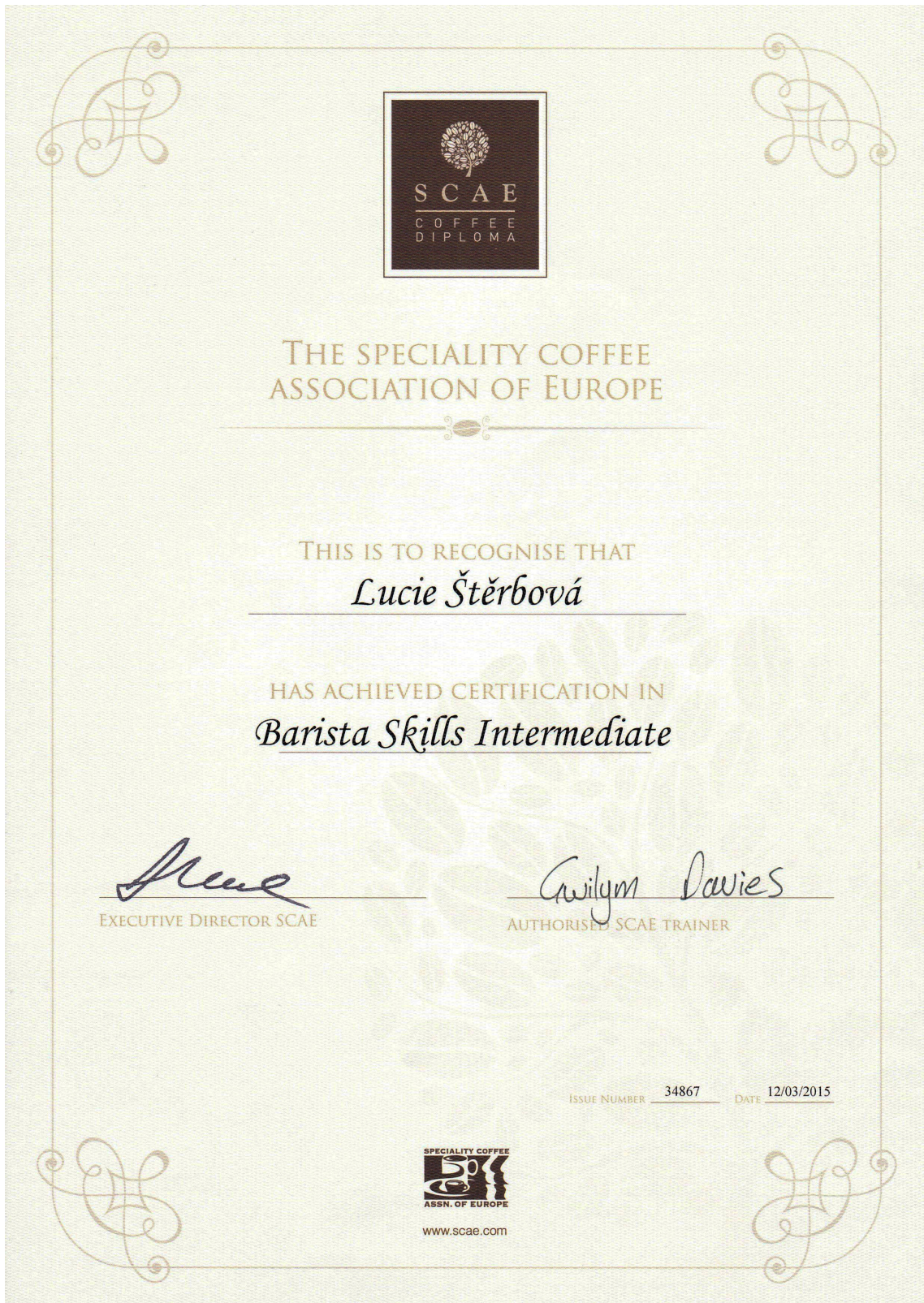
Příloha III. Dotazník k diplomové práci

Příloha I. Příprava kávy



Obrázek 17 – Příprava kávy, (Zdroj: vlastní)

Příloha II. SCAE Coffee Diploma





Inspiring Coffee Excellence

Oak Lodge Farm
Leighams Road
Chelmsford
Essex CM3 4HF
United Kingdom

T: +44 (0) 1245 42 60 60
F: +44 (0) 1245 42 60 80
E: membership@scae.com
W: scae.com

Lucie Štěrbová
Pod Lešem 1242
342-01 Susice

Czech Republic

Member No.: 6921
Category: Barista

Friday, 13 March 2015

Dear Lucie,

Welcome to the Speciality Coffee Association of Europe. We're delighted you've decided to join Europe's only dedicated association for speciality coffee, where on a daily basis we strive to inspire excellence throughout our ever expanding coffee community.

Above you'll find your Membership Number and Category which you'll need to keep for future reference, should you need to contact us or take advantage of discounted offers across our wide range of activity offerings. Your Membership Pack also contains your official Certificate of Membership, your SCAE Member sticker and your SCAE Member badge.

As a valued member of SCAE, there are a whole host of activities, events, tools and services on offer to you, many of which are exclusive to our members. Log-in at scae.com to access regular information on our campaigns and business services, as well as the latest news and events from the coffee community. In addition, you'll also receive your very own copy of our quarterly magazine, *Café Europa*, as well as all your other benefits detailed in your Membership Pack.

We're always on hand to assist you at any time so if you've got a query, an idea or a suggestion we'd love to hear from you. Remember, you are an important part of this association and your voice counts!

Thank you again for joining us and welcome to the club!

David Veal
Executive Director

Jayne Richards
Membership Manager



Stay Connected:



© 2014, Speciality Coffee Association of Europe (SCAE). Registered in UK, no. 3612500

Příloha III. Dotazník k diplomové práci

Dobrý den,

obracím se na Vás s prosbou o vyplnění dotazníku, jehož vyhodnocení bude sloužit k praktické části diplomové práce na téma "Příprava kávy a její kultura". Prosím věnujte několik minut svého času vyplněním následujícího dotazníku, který je zcela anonymní.

Děkuji za Váš čas. Lucie Štěrbová.

1. Jste muž nebo žena?

- Muž
- Žena

2. Do jaké věkové skupiny se řadíte?

- 15 – 30
- 31 – 45
- 46 – 60
- Nechci uvést odpověď

3. Jste student, pracující, pracující student, příp. jiná odpověď?

- Student
- Pracující
- Pracující student
- Jiná odpověď

4. Jak často si dopřáváte kávu?

- Kávu vůbec nepiji
- Příležitostně
- Několikrát v týdnu
- Denně 1-3 šálky
- Denně 4 a více šálků

5. Pokud si kávu nedopřáváte, uveďte prosím důvod. Možnost více odpovědí.

- Finance
- Ze zdravotních důvodů
- Vadí mi chuť a vůně kávy
- Myslím, že je nezdravá a proto ji nepiji
- Mám alergii na kofein
- Jiná odpověď

6. V kolika letech Vám začala káva chutnat?

.....

7. Máte svoji oblíbenou kavárnu?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

Pokud jste odpověděli ano nebo spíše ano, jak se Vaše oblíbená kavárna jmenuje a co na ní máte rádi?

.....
.....
.....
.....

8. Co bývá součástí Vašeho šálku kávy? Možnost více odpovědí.

- Cukr
- Mléko
- Sladkost
- Cigareta
- Četba
- Poslech hudby
- Jiná odpověď

9. Pocítli jste na sobě nějaké zdravotní problémy po vypití šálku kávy?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

10. Pokud jste odpověděli ano nebo spíše ano, uveďte jak. Možnost více odpovědí.

- Bušení srdce
- Nepříjemné pocení
- Bolest hlavy
- Pocit na zvracení
- Špatné trávení
- Pálení žáhy
- Jiná odpověď

11. S čím máte nejčastěji spojené pití kávy? Možnost více odpovědí.

- Společenské setkání
- Relaxace (psychický odpočinek)
- Doplnění energie
- Jiná odpověď

12. Vyhledáváte kávu převážně při společenském setkání?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

13. V jaké společnosti si nejčastěji vychutnáváte kávu?

- S blízkými (přáteli nebo rodinou)
- S kolegy nebo obchodními partnery
- Sám/sama
- Jiná odpověď

14. V jakém prostředí nejčastěji kávu pijete?

- Doma
- Kavárny nebo jiné gastronomické podniky
- V práci nebo ve škole
- Jiná odpověď

15. Pozorujete v kavárnách přípravu kávy?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

Odůvodněte prosím Vaši odpověď.

.....
16. Poznáte, když dostanete v kavárně špatně připravenou kávu?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

Pokud jste odpověděli ano nebo spíše ano, uveďte jak.

.....
17. Pokud máte rádi cafe latte nebo capuccino, poznáte, když dostanete „přešlehané“ mléko?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

Pokud jste odpověděli ano nebo spíše ano, uveďte jak.

.....
18. Používáte doma alternativní metodu přípravy kávy?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

19. Pokud ano nebo spíše ano, jakou metodu používáte? Možnost více odpovědí.

- | | |
|------------------------------------|---|
| <input type="radio"/> Moka Express | <input type="radio"/> Vacuum Pot |
| <input type="radio"/> Chemex | <input type="radio"/> Filtrovaná káva |
| <input type="radio"/> French Press | <input type="radio"/> Coffe dripper |
| <input type="radio"/> Aeropress | <input type="radio"/> Kapslový kávovar |
| <input type="radio"/> Džezva | <input type="radio"/> Jiná metoda |

20. Vyhledáváte alternativní metody přípravy kávy v kavárnách?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

21. Pokud ano nebo spíše ano, jaké metody vyhledáváte. Možnost více odpovědí.

- Moka Express
- Chemex
- French Press
- Aeropress
- Džezva
- Vacuum Pot
- Filtrovaná káva
- Coffe dripper
- Jiná metoda

22. Zajímá vás kávová kultura?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

23. Co je Latte Art? Jedna správná odpověď.

- Servírování latte ve skleněných nádobách
- Způsob pití latte
- Mléčné umění, styl lití mléka a pěny do espressa, z čehož vznikají obrazce

24. Víte, co je Arabica a Robusta? Jedna správná odpověď.

- Způsob pražení
- Druh kávovníku
- Značka kávy

25. Zajímá Vás země původu kávy?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

26. Upřednostňujete průmyslovou kávu (Alfredo, Lavazza, Illy) před menšími dodavateli jako jsou pražírny?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

Proč?

.....
.....

27. Máte nějaký oblíbený druh kávy? Možnost více odpovědí.

- Ethiopie
- Indonesie
- Columbie
- Kenya
- Mexico
- Guatemala
- Peru
- Honduras
- Costa Rica
- Brasil
- El Salvador
- Jiné

28. V kavárně si obvykle dáváte který kávový nápoj? Možnost více odpovědí.

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> Ristretto | <input type="radio"/> Latte machiato |
| <input type="radio"/> Espresso | <input type="radio"/> Latte s příchutí |
| <input type="radio"/> Espresso lungo | <input type="radio"/> Vídeňská káva |
| <input type="radio"/> Espresso americano | <input type="radio"/> Alžírská káva |
| <input type="radio"/> Espresso machiato | <input type="radio"/> Irská káva |
| <input type="radio"/> Double „doppio“ | <input type="radio"/> Turecká káva |
| <input type="radio"/> Flat white | <input type="radio"/> Filtrovaná káva |
| <input type="radio"/> Moccacino | <input type="radio"/> Jiná odpověď |
| <input type="radio"/> Capucino | |

Jaký kulturní program byste v kavárnách uvítali? Možnost více odpovědí.

- Workshopy
- Přednášky a semináře o kávové kultuře a přípravě kávy
- Živou hudbu /jazz/ blues
- Jiná odpověď