

PETER SZABÓ

CESTA KÁVY

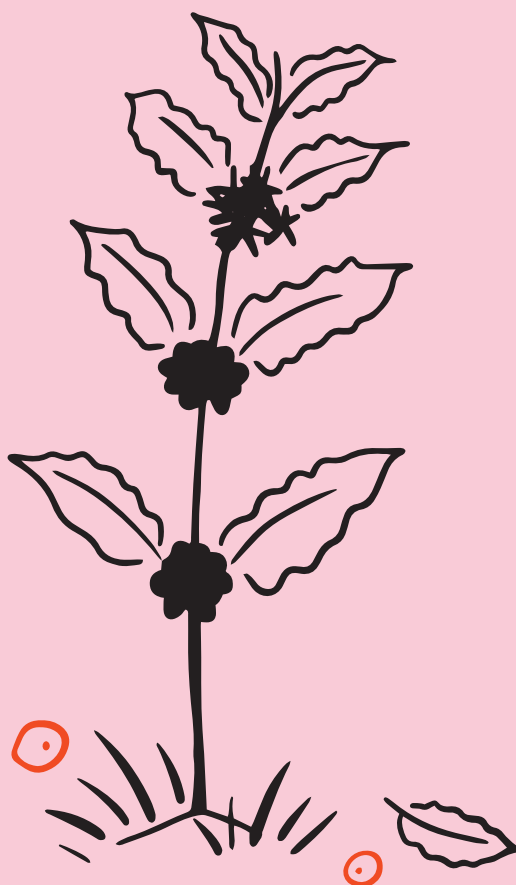


PRÍLOHA K AUDIOKNIHE



PUBLIXING

Kávovník a káva



Po historických stopách kávy

Obr. č. 1 ↓



Kávovník



← Obr. č. 2
Takto vyzerá kávovník arabiky
odrody Abyssinia

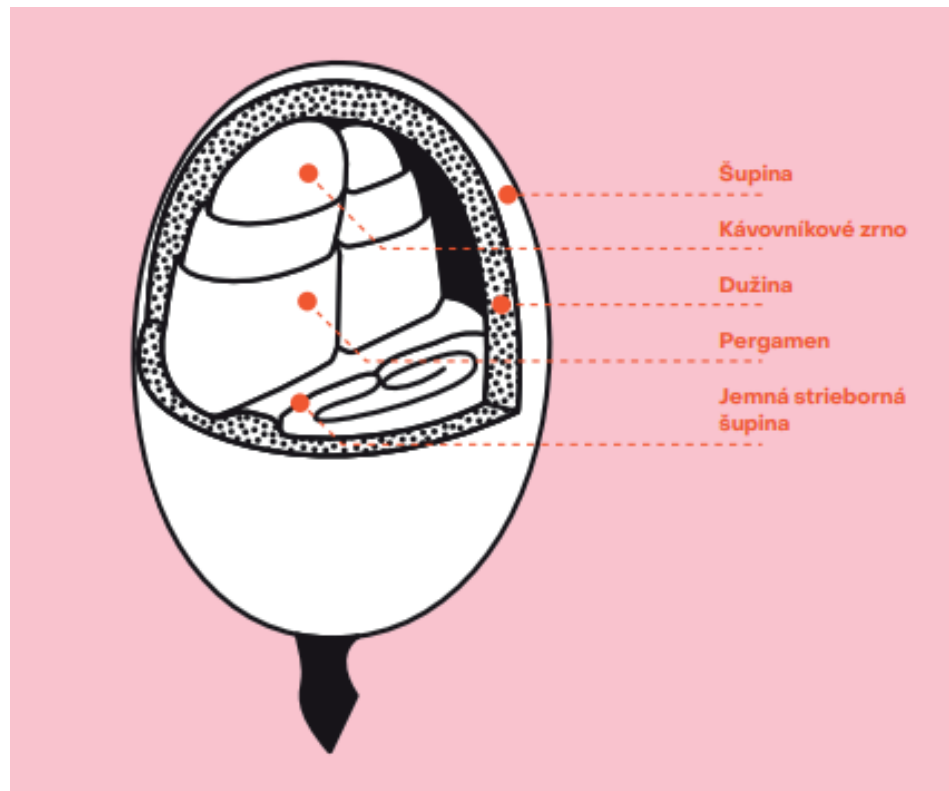
Obr. č. 3
Porovnanie veľkosti listov odrôd
robusta, liberica a arabica ↓



Kávovníkové zrno

Obr. č. 5

Kávovníkové zrno →



Obr. č. 4

Rozrezaná kávovníková čerešňa

– pohľad na jej vnútornú štruktúru ↓



Obr. č. 6

Pohľad na krík, na ktorom sa súčasne

nachádzajú kvety aj čerešne v rôznych štádiách ↓



Zber kávovníkových čerešní

Obr. č. 7
Odkaz na video
Ručný zber čerešní →



← Obr. č. 8
1. Zberači prinesú čerešne na spracovateľskú
stanicu



← Obr. č. 9
2. Mechanické triedenie čerešní



← Obr. č. 10
3. Optické triedenie čerešní



← Obr. č. 11
4. Ručné triedenie čerešní



← Obr. č. 12
5. Čerešne pripravené na spracovanie

Spracovanie kávovníkových čerešní

Obr. č. 13
Odkaz na video
Suché spracovanie kávy →



← Obr. č. 14
Počas sušenia sa čerešne musia viackrát denne prehrabávať, aby nezačali fermentovať



← Obr. č. 15
Čerstvo vylúpané kávovníkové zrnká spracované mokrým mlynom

Spracovanie kávovníkových čerešní

Obr. č. 16
Odkaz na video
Honey spracovanie kávy →



← Obr. č. 17
Mazľavá hmota na zrnkách pri spracovaní
metódou honey



Obr. č. 18
Pri niektorých procesoch fermentácie cerešne
majú zrná po vylupnutí ružový nádych →

Aeróbná fermentácia

Obr. č. 19

Odkaz na video

Spracovanie kávy aeróbnou fermentáciou →



Obr. č. 20

Fermentácia vo vode ↓



Obr. č. 21

Fermentácia na vzduchu ↓



Anaeróbná fermentácia

Obr. č. 22

Odkaz na video

*Spracovanie kávy
anaerobickou fermentáciou →*



Kofermentácia s ovocím

Obr. č. 24

Odkaz na video

Spracovanie kávy jahodovým kofermentom →



← Obr. č. 23

Do fermentačnej nádoby sa nalejú čerstvo namixované jahody, čím začína ovocná kofermentácia

Obr. č. 25

Čerstvo pozbierané čerešne sa nasypú do nádoby, kde po napustení CO₂ začne karbonická macerácia →



Defekty v káve

Obr. č. 26

Rovnomerne upražené zrnká s niekoľkými quakermi ↓



Pestovateľské krajiny

Afrika



Etiópia



← Obr. č. 27
Etiópsky rituál praženia
kávy na panvici

Kenya



Obr. č. 28
Rituálne tance
kenských Masajov →

Pestovateľské krajiny

Amerika



Brazília

Obr. č. 29

Tradičné ručné prehrabávanie
čerešní nahrádza mechanizácia →



Honduras

Obr. č. 31

Odkaz na článok

Navštívil som farmu v Hondurase.

Viete koľko práce je za šálkou kávy?



Obr. č. 30

Ja s farmárom Josém z Hondurasu →



El Salvador

Obr. č. 32

Vyhasnutý vulkán Santa Ana →



Pestovateľské krajiny

Ázia



Indonézia

Obr. č. 33 ↓



Obr. č. 34
Pohľad na jazero Toba →



Indonézia

Obr. č. 35

Odkaz na článok

Na ceste za výberovou kávou na Sumatre →



Obr. č. 36

Odkaz na článok

Príbeh kávy z Jávy.

Ako sme priniesli kávu spod sopky Argopuro →



Vietnam

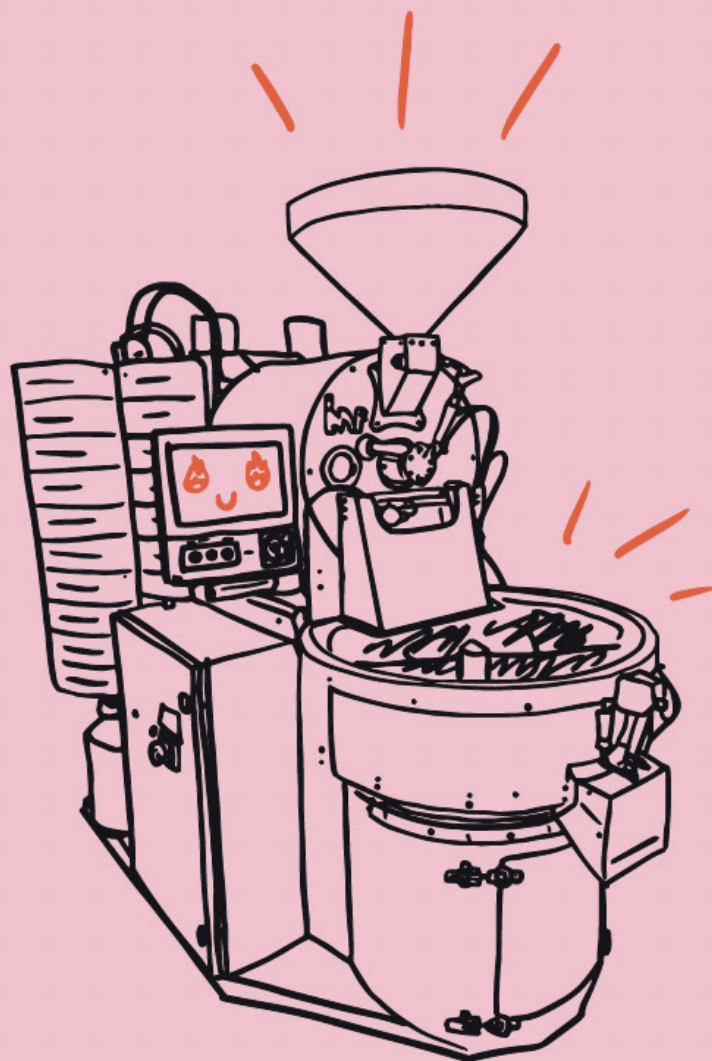
Obr. č. 37

Odkaz na článok

Vietnamská káva od Slovenského farmára →

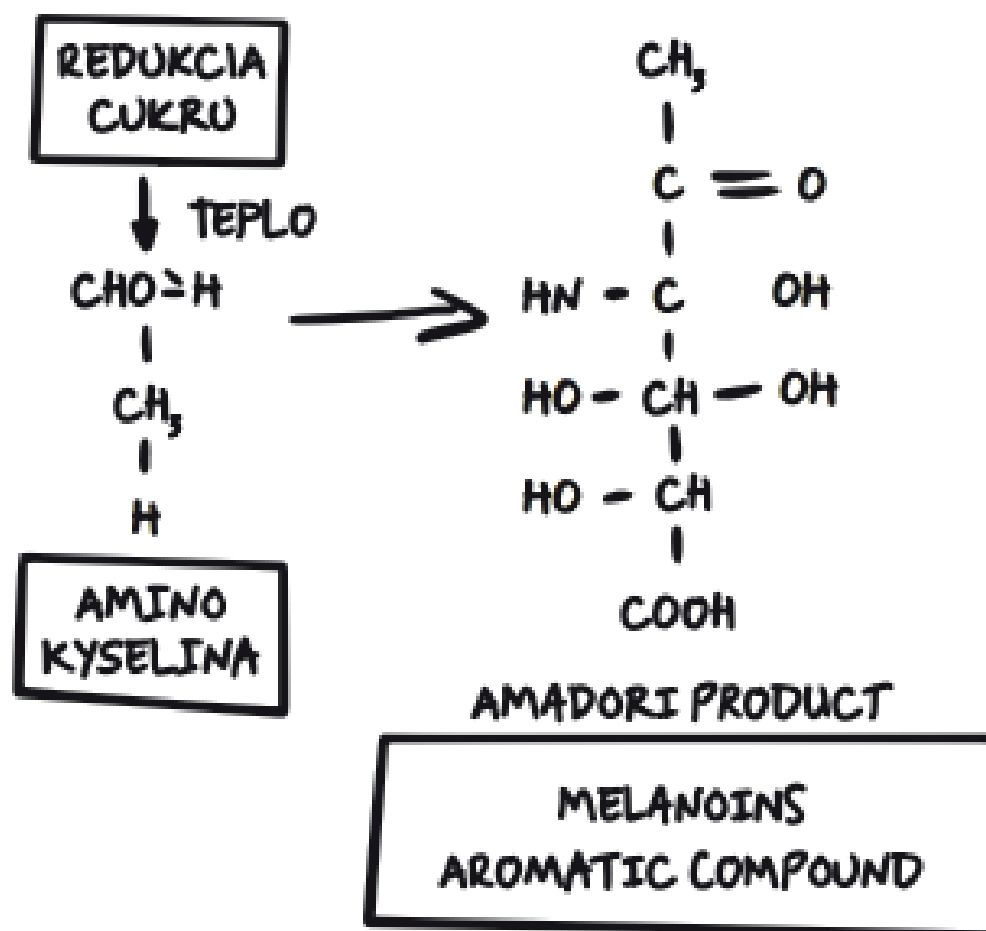


Praženie kávy

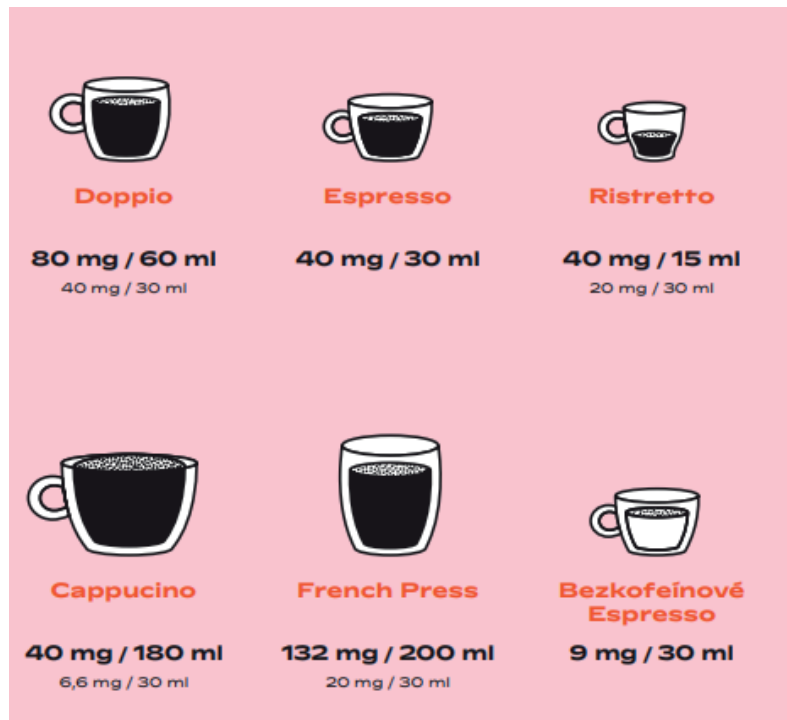


Prečo sa káva praží

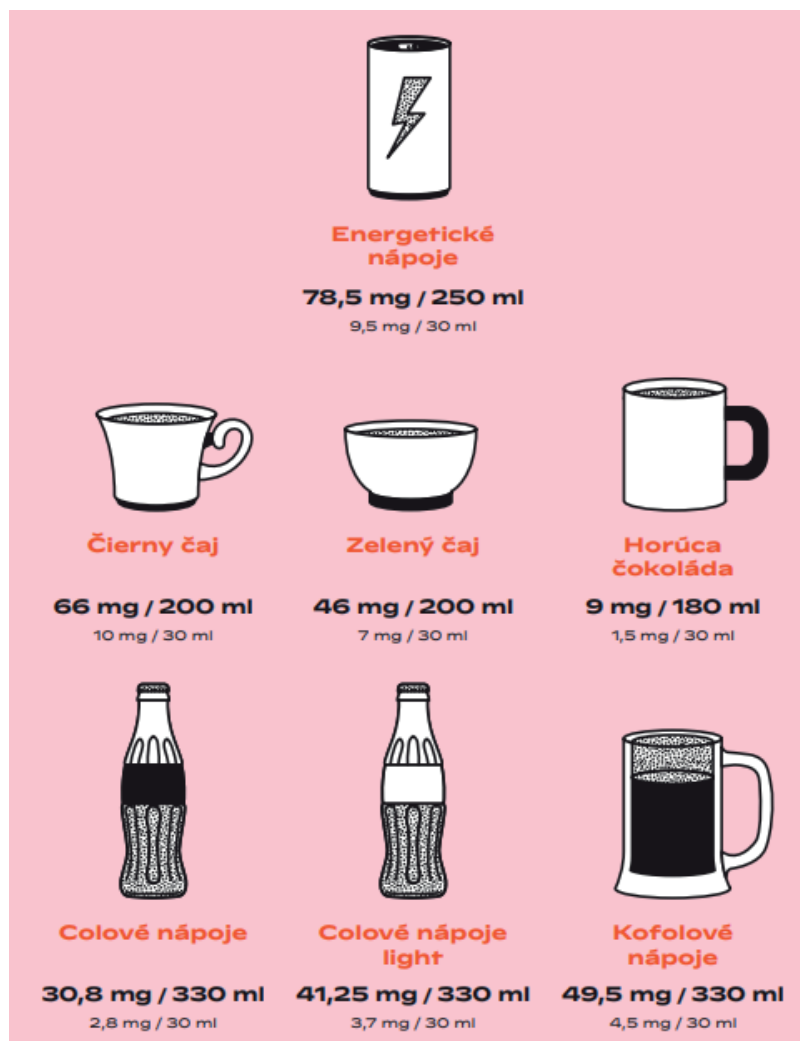
Obr. č. 38 ↓



Kofeín



← Obr. č. 39
Množstvo kofeínu
v kávových nápojoch



Obr. č. 40
Množstvo kofeínu
v iných nápojoch →

Praženie kávy



← Obr. č. 41
Pražiar počas praženia kávy

Obr. č. 42
Kávovníkové zrná
po ukončení fázy sušenia
(cca 4. minúta).
Vôňa kávy v tomto štádiu
pripomína pálenie tráv,
alebo seba.
↓

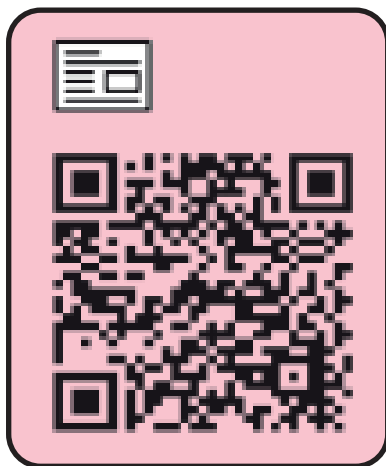


Obr. č. 43
Žltnutie zrn naznačuje
začiatok Maillardovej
reakcie. Vôňa kávy v tomto
štádiu pripomína pečenie
chleba.
↓



Obr. č. 44
Hnednutie zrn naznačuje
začiatok karamelizácie
a jej priebeh. Vôňa kávy je
v tomto štádiu veľmi sladká
a aromatická a pripomína
skaramelizovaný cukor.
↓



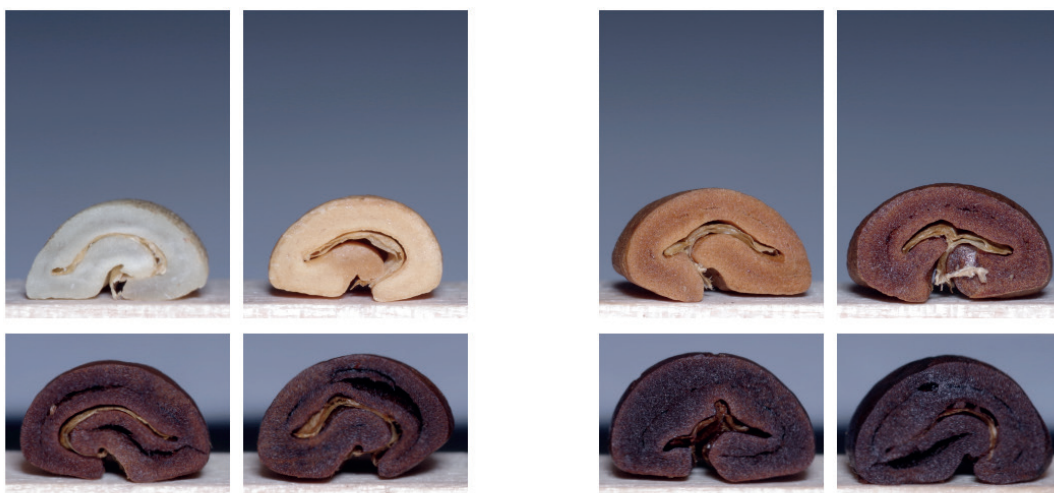


← Obr. č. 45
Odkaz na článok
Ako rozoznať nekvalitne upraženú kávu?

Obr. č. 46 ↓



Obr. č. 47
Prerezané
kávové zrná →



Faktory vplývajúce na chuť kávy

Obr. č. 48

Silne oranžová pôda z pohoria Lang Biang vo Vietname
má sopečný pôvod ↓



Príprava kávy



Mletie kávy

Obr. č. 49
Odkaz na článok
Ako správne skladovať kávu →



Obr. č. 50
Espresso z čerstvo namletej kávy ↓



Obr. č. 51
Espresso z kávy namletej pred 24 hodinami ↓



VEĽMI JEMNÉ MLETIE



JEMNÉ MLETIE



STREDNE JEMNÉ
MLETIE



STREDNÉ AŽ STREDNE
HRUBÉ MLETIE

← Obr. č. 52
Hrúbky mletia

Obr. č. 53
Odkaz na článok
Recenzia Timemore S3 ↓



Návody na prípravu



Obr. č. 54
Odkaz na videonávod
French press ↓



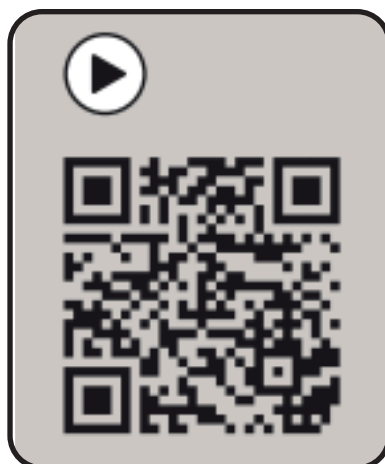
Obr. č. 55
Odkaz na videonávod
Moka konvička ↓



Obr. č. 56
Odkaz na videonávod
Aeropress ↓



Obr. č. 57
Odkaz na videonávod
Hario V60 ↓



Obr. č. 58
Odkaz na videonávod
Chemex ↓



Obr. č. 59
Odkaz na videonávod
Moccamaster ↓



Magické espresso

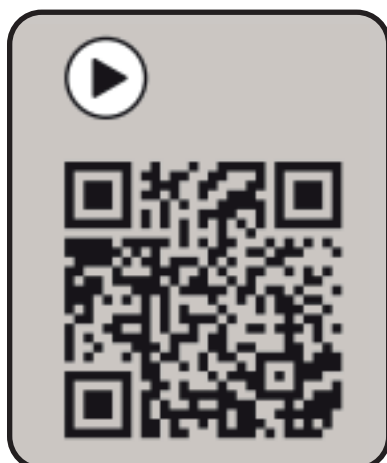
Obr. č. 60
Odkaz na článok
*Espresso vs. „slovenské
presso“* ↓



Obr. č. 61
Link na vyrovnávač ↓



Obr. č. 62
Odkaz na videonávod
Penenie mlieka ↓



Obr. č. 63
Odkaz na fotonávod
*Príprava espressa
v domácich podmienkach
a nastavenie techniky* ↓



Magické espresso

Obr. č. 64

Odkaz na článok

*Ako si správne vybrať
automatický kávovar? ↓*



Obr. č. 65

Odkaz na článok

*Ako sa správne starať
o automatický kávovar? ↓*



Obr. č. 66

Odkaz na článok

*Päť tajných fínt pre lepšie
espresso z automatu ↓*



Obr. č. 67

Odkaz na článok

*Najlepšia káva do automatického
kávovaru: Štyri body, ktoré by
mala spĺňať ↓*



