# ČAJ

***(Theasinensis, Camelliathea)***

****Historie
Čajovník pochází z území Indie, Číny a severního Vietnamu. Je pěstován ve formě keře, otrhávají se mladé lístky, které se suší, popř. ještě dále upravují. Čaj byl používán jako horký nápoj a jako lék. Záznamy ukazují, že byl používán v Číně již 3000 let př.n.l., odtud se rozšířil do Japonska spolu s dalšími stránkami čínské kultury kolem roku 600 př.n.l., ale trvalo téměř 700 let, než se zařadil do denního života v Japonsku. Ve starověké Číně byl čaj velmi ceněn pro jeho léčivé vlastnosti. Některé čínské zvyky převzali Japonci a obřady pití čaje se staly neoddělitelnou součástí této kultury. Dodnes tvoří obřady pití čaje součást japonského životního stylu. Také v mnoha jiných zemích (Tibet, Mongolsko, Turkestán, Rusko) bylo pití čaje obřadní záležitostí. V současné době se čajovník čínský pěstuje i v jiných zemích s příznivými podmínkami pro pěstování (Srí Lanka, Tchajwan, Pákistán, Japonsko, Indonésie, Argentina a další).

Japonci ho nazývají "ch'a", v Číně "t'e" (vyslovuj "taj"), holandští obchodníci si zpátky dovezli "tee" a přes svoji vysokou cenu se rychle rozšířil po celé Evropě. Do Evropy se čaj dostal v 16. století. V Indii byly první čajové plantáže založeny Brity v první polovině 19. století a na Cejlonu v druhé polovině 19. století. Britové jsou dodnes největšími dovozci a spotřebiteli čaje (kolem 5kg na osobu ročně). Čaj byl velmi oblíbený v amerických koloniích a pro potvrzení svého statutu přísného koloniálního vládce uvalila britská vláda na čaj clo. Výsledkem byl bojkot spotřeby čaje kolonisty, kteří začali používat náhrady, zejména kávu. Tento bojkot se stal startovacím bodem pro revoluci a 16. prosince 1773 skupina kolonistů převlečených za indiány přepadla tři anglické lodě a vysypali celý náklad (342 beden čaje) do Bostonského zálivu. Incident známý v americké historii jako tzv. "Bostonské pití čaje" spolu s odvetou britské vlády pomohl podnítit americkou buržoazní revoluci.

Aktivní látky a obsah

Jeden šálek fermentovaného čaje obsahuje 90-150mg kofeinu, zelený čaj 30-70mg. Dále čaj obsahuje kolem 60 prvků, z nichž většina je pro náš organismus prospěšná, a více než 40 aktivních látek, které působí v synergii na lidský organismus.

Žádoucí účinky

Některé druhy čaje (především zeleného) požívané v přiměřených dávkách majídokonce příznivý účinek na kardiovaskulární systém, ledviny a organismus celkově. V Japonsku jsou popsány případy, kdy pití velkého množství slabého zeleného čaje zachránilo některé lidi před smrtí na následky ozáření.

#### Čaje se dělí na několik skupin s rozdílnými účinky a chuťovými vlastnostmi:

* **Čaj pravý** – čaj z pupenů, výhonků a listů čajovníku Camelliasinennsis L.
* **Bylinný čaj** – čaj z částí bylin nebo jejich směsí
* **Ovocný čaj** – čaj ze sušeného ovoce

#### Podle způsobů zpracování dělíme čaj pravý na:

* **Zelený čaj** – čaj pravý, ve kterém neproběhla fermentace
* **Polofermentovaný čaj**– čaj pravý, tzv.bílý, žlutý a oolong, ve kterém proběhla pouze částečná fermentace;
* **Černý čaj** – čaj pravý, ve kterém proběhla fermentace

Pravý čaj se různě aromatizuje (bergamot, citrusy, koření atd.)

**Černý čaj** patří k nejčastěji konzumovaným čajům v Evropě a vůbec v celém západním světě. Evropané objevili před stovkami let čarovnou chuť čaje, začal se také dovážet z Dálného Východu na náš kontinent. Cesta přes půl světa však trvala často i déle než rok a jediným čajem, který si po takovou dobu uchoval svoji jedinečnou chuť, byl právě černý čaj. Zelené čaje ztrácely své aroma a lahodnou chuť. Černé čaje jsou však vyráběny oxidací čajových lístků, díky které vydrží čerstvé i několik let. A i když si dnes už můžete díky rychlé dopravě vychutnat i další druhy čajů, zůstává černý čaj stále tím nejoblíbenějším.

**Bílý čaj** představuje ten nejjemnější a nejznamenitější druh čaje. Dříve byl tak vzácný a výjimečný, že jej směli popíjet jen čínští císaři. Dnes jeho přednosti postupně objevuje i západní svět a bílý [čaj](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Caj) pomalu dohání v oblibě [čaje zelené](https://cs.wikipedia.org/wiki/Zelen%C3%BD_%C4%8Daj). Příčinou je jednak jeho jemná, lahodná [chuť](https://cs.wikipedia.org/wiki/Chu%C5%A5) a současně blahodárné účinky, které má na náš [organismus](https://cs.wikipedia.org/wiki/Organismus).Jedná se o druh [čaje](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Caj), který se získává zpracováním prvních, ještě nerozvinutých čajových lístků rostliny [Camelliasinensis](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cajovn%C3%ADk_%C4%8D%C3%ADnsk%C3%BD). Křehké lístečky se mohou sbírat pouze během krátkého období v roce. Když začne období dešťů, čajové pupeny se rozevřou do lístků a přicházejí o jemnou, svěží a jedinečnou chuť bílého čaje. Mladé čajové lístky mají hebké stříbřitě-bílé chloupky, podle nichž dostal bílý čaj své jméno.Bílý čaj nemá jen jemnou a vyhledávanou chuť, ale je také nesmírně prospěšný lidskému zdraví, protože obsahuje účinné přírodní [antioxidanty](https://cs.wikipedia.org/wiki/Antioxidant) a jeho pomoc se uplatní i při redukci hmotnosti.

**Kvetoucí čaj** - lisovaný bílý čaj spolu s okvětními lístky pivoněk, lilií nebo laskavcovce. Zalévá se horkou vodou o teplotě 85°C, 3 dl na jeden kus. Tři minuty louhovat, pak zcedit,lze zalít vícekrát. Balíček čaje se rozvine jako květina.

**Žlutý čaj** patří mezi velmi vzácné čaje. Žlutý čaj je polofermentovaný, takže si uchovává důležité látky. Přesný postup výroby pravého žlutého čaje je dodnes přísně utajován. Svoji typickou žlutou barvu však tento čaj získává díky pomalému sušení ve velkých vrstvách. Při sušení jsou navíc čajové lístky zakryty lněnou látkou, díky čemuž také získává žlutý čaj svoji typickou nasládlou až medovou příchuť.

**Oolong (**čínská výslovnost wu-lung) polozelený čaj, je označení pro skupinu čínských a tchaj-wanských čajů, které charakterizuje tradiční způsob zpracování, zahrnující zavadání lístků na prudkém slunci a oxidace následovaná rolováním.

**Zelený čaj** jsou pouze sušené, nefermentované zelené listy pravého čajovníku.

## SEZNAM VZORKŮ ČAJE

Vzorky pro výuku obsahují dva různé druhy černého čaje, vzácný bílý a žlutý čaj, raritní kvetoucí čaj. Tři druhy zelených čajů, z toho zelená Matcha je velmi jemný prášek, proto je zabalena do originálního obalu, nutno vysypat při výuce na talířek. Rooibos a Mate jsou zástupci tzv. nepravých čajů.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ČERNÝ ČAJ | INDIE | ASSAM |
| Assam je označení čaje pěstovaného v indické oblasti Ásám.Převážná část ásámských čajů přichází na svět od července do září.Velké listy ásámského čajovníku, jejichž spodní strany pokrývá stříbřené chmýří, poskytují vysoce kvalitní čaj s vysokým podílem tipsu. Výsledný nálev vyniká bohatou vůní, čirou, tmavě červenou barvu, plným tělem a silnou, zakulacenou chutí s nádechem sladu. |
| ČERNÝ ČAJ | ČÍNA | KEEMUN |
| ChinaKeemunCongu zbarví vodu velmi tmavě. Nálev hnědočervené barvy voní nasládle a příjemně pikantně. Chuť je plná, sladká, s dotekem ovoce. Uvádí se, že je možné rozeznat tóny podobné meruňkám nebo černému rybízu, někdo pozoruje dochuť karamele, kakaa či čokolády. Protože jde o čaj připravený pražením, najdeme v něm stopu lahodné kouřovosti. Trpkost dosahuje maxima, ale to je u čajů s vysokým obsahem kofeinu běžné a vítané. Milovníci vybraných čajových sort svíravost ChinaKeemunCongu velmi oceňují.Anhui je východočínská provincie, která se proslavila především produkcí vysoce jakostních čajů. Rozkládá se mezi regiony Jiangsu, Zhejiang, Jiangxi a Hubei s mnoha proslulými čajovými zahradami. Většina čaje z Anhui se vyrábí v jižní oblasti, kde nejsou tak vysoké hory a klima je pro pěstování čajovníků příznivější. Čaj ChinaKeemunCongu v názvu reflektuje kraj, z nějž pochází (Keemun neboli Quimen) i způsob zpracování (Congu neboli Gongfu – čaj vyžadující velkou zručnost).Sklízí se z čajovníků čínských (Camelliasinensis). Protože rostou poměrně vysoko, jsou jejich lístky malé, ale zato velmi aromatické a plné zdraví prospěšných látek. |
| BÍLÝ ČAJ | ČÍNA | SHOU ME |
| Bílé čaje obsahují rozhodující množství ochmýřených, dosud nerozvinutých tipsů spojených s několika nedorostlými lístky. Dříve se bílý čaj získával z divokých čajových stromů, které se dnes daří pěstovat ve formě zákrsků. Po nasbírání se lístky nechají zavadnout a přetřásáním na platech se mírně pomačkají. Tím se naruší buněčné membrány, což vede ke slabé oxidaci, brzy přerušené propařením či sušením. Lístky bílého čaje se nezavinují ani netvarují. Poskytují bledě zelený až žlutý nálev nasládlé chuti. Z kratších výhonků se dělá čaj Paj mu-tan, který zároveň obsahuje i dva nezavinuté přilehlé lístky, jež mu dodává výraznější a lepší chuť. Bílý čaj se pěstuje téměř výhradně v Číně a je považován za specialitu hodnou gurmána.Základní čínský bílý čaj ShouMeeShouMee, v Čechách také znám pod překladem 'Obočí dlouhého věku' - základní třída bílého čaje. Velké žlutozelené až světlehnědé bohatě ochmýřené listy a silné ochmýřené tipsy. Nálev sytě oranžově-žlutavé barvy s typickou vůní a chutí bílých čajů - lehce bylinně kořeněnou až ovocnou se silnějším aftertastem. |
| DRAČÍ ČAJ | ČÍNA  |  |
| Zelený, bílý a žlutý čaj dávají nádherný jasně oranžový nálev. Chuť je především přírodní, jemná a vyvážená. Kyselkavé trnky a rybíz podkreslují sladké maliny. |
| KVETOUCÍ ČAJ | ČÍNA | XU RI DONG SHENG |
| Ručně umělecky svazované lístky čaje, které tvoří základ čajového poupěte. Uvnitř jsou skryty barevné květy bylinek, které se před zraky spotřebitele rozvinou po vložení do 90°C horké vody v překrásný květ. Jedinečný chuťový i estetický zážitekPravý bílý čaj, květy lilie a laskavcovky. Nálev svůdné chuti plný jiskrné svěžesti. |
| ZELENÝ ČAJ | JAPONSKO | JAPAN SENCHA |
| Dlouhé lesklé listy Senchi pocházejí z čajových keřů otevřených plantáží. Absorbují proto po celou dobu růstu maximální množství slunečního záření. Pro Senchu je typické jejich svinutí do tenkých jehliček. Prefektura Miyazaki, z níž Sencha pochází, má teplé, vlhké klima. V létě se objevují tajfuny. Nejteplejším měsícem bývá červenec, nejchladnějším leden. Pro japonské čaje platí jednoduché pravidlo – čím je list tmavší, tím je pravděpodobnější, že je kvalitní.Sencha patří k nejtypičtějším japonským čajům. Na tamním trhu tvoří až 80 procent, do prodeje se dostává jako sypaná nebo v nálevových sáčcích. Uvádí se, že většina japonských plantáží je osázena odrůdou čajovníku Yabukita. Časté je ovšem cílené míchání lístků různých kultivarů, aby bylo dosaženo stále stejné chuti. |
| ZELENÝ ČAJ | ČÍNA | CHUN MEE |
| Oblíbený zelený čaj byl původně vyráběn v provincii Jiangxi, ovšem i ten z Fujianuje velmi kvalitní. Je jasný, lehce štiplavě sladký a v závěru nádherně ovocný. Zelený čaj je z nedotčené přírody hor jihovýchodní Číny. Čaj WildFujianChunMee pochází z čajových zahrad položených vysoko v kopcích. Obklopeny divokou přírodou „nasávají“ čajové lístky libé vůně květin a stromů.Zelený čaj WildFujianChunMee dává jasný, světle žlutý nálev vonící příjemně bylinkově a trávově. Chuť je zpočátku svíravá a peprná, v závěru se projevují příjemné tóny tropického ovoce. |
| ZELENÝ ČAJ  | ČÍNA | MATCHA |
| Matcha chutná nadobyčej zajímavě. V prvním okamžiku má sladkou chuť, ne příliš výraznou. Po ní se ústy rozline jemná, lehounká svíravost. Čínská Matcha je na rozdíl od japonské výraznější a plnější. Na rozdíl od klasických zelených čajů je Matcha rozemleta na prášek a konzumuje se tedy celá, ne jen jako výluh. Tím se do těla dostává naprosté maximum zdraví prospěšných látek. Jejich využití je až 15krát vyšší než u běžného zeleného čaje.Listy čajovníků čínských (Camelliasinensis) se pro výrobu Matchi sklízejí brzy zjara. Vybírány jsou pouze nejlepší lupeny. Ještě před sklizní se ale musí čajovníky dobře připravit – na čtyři týdny jsou zastíněny velkými rákosovými rohožemi a rýžovou slámou, které k nim nepropustí téměř žádné světlo. Čaj se sbírá výhradně ručně a nesvinuje se, ani jinak nepřehýbá. Hned po naškubání je propařen asi dvacetisekundovým pobytem v páře o 180 ⁰C. Důvodem je jak zastavení přirozené oxidace enzymů, tak uchování svěží zelené barvy a naprosté většiny cenných látek. Sušení je realizováno velmi šetrným způsobem pomocí proudícího chladného vzduchu. Pak jsou lístky ponechány přirozenému dosušení a pomocí speciálních nástrojů nebo zařízení zbaveny žilek a dřevnatých částí. Vzniklému materiálu se říká tencha.Tencha se rozemele na nejjemnější prášek připomínající pudr. Tradice velí použít k mletí kamenný mlýnek.ČERVENÝ ROOIBOS Jižní AfrikaČervený Rooibos pochází z Jižní Afriky, ale o jeho lahodné chuti a prospěšných účincích se mluví na celém světě. Takzvaný RedbushTea roste jen a pouze v horách Cederbergu. Jehlicovité lístky čajovníkovců kapských, které prošly pečlivě hlídanou fermentací, vynikají omamně sladkou vůní a nádhernou mahagonovou barvou. Odtud se vzalo pojmenování „červený“.Protože je Červený Rooibos velmi příjemný, bezkofeinový a nabitý antioxidanty, lze ho s velkým úspěchem použít pro míchání nejrůznějších čajových směsí. Najdete ho v kombinacích s ovocem, kořením i bylinkami. Mezi jeho hlavní benefity patří schopnost navodit harmonii a pohodu, přivolat příjemný spánek a podpořit paměť.YERBA MATE JIŽNÍ AMERIKAYerba maté Amanda Elaborata pochází s proslulé provincie Misiones v Argentině. Firma byla založena polským imigrantem (Szychowskich). Velmi populární značka, obsahuje listy, větvičky a prach v dobrém poměru, nálev je příjemně svěží, netřeba dochucovat. Má stimulační schopnosti, kterých si již cenili jihoameričtí indiáni. Jedná se o stálezelený strom cesmíny paraguayské (Ilex paraguariensis) dorůstá v běžných podmínkách až 20 metrů. Tak veliké cesmíny bychom našli na původních stanovištích, tedy kolem potoků a v lesích 500-700 metrů nad mořem. Pro účely sklizně se ale udržují ve výšce keřů, tedy maximálně osmimetrové. Pěstování cesmíny se věnují farmáři v Paraguayi, Uruguayi, Argentině a na jihu Brazílie.Darjeeling INDIEBio Darjeeling (zelený sypaný čaj) - pochází ze severní Indie, kde přechází nížina okolo řeky Gangy v himálajský masív. Zde byly už za koloniálních časů nejideálnější podmínky pro pěstování kvalitních čajových kultur. Čajové lístky se sbírají ručně a to jen poslední třetina listu – to nejkvalitnější, co může být. Čajové plantáže zde nejsou souvislé, nýbrž jsou přerušované stromovými pásy, zabraňujícími erozi a rozmnožování monokulturních škůdců. Tento čaj je nejvyšší jakosti, je nefermentovaný,jemné chuti, bohatý na minerály a vitamíny. Zelený čaj obsahuje méně teinu, což je příznivější pro žaludek a trávicí ústrojí. Má povzbuzující účinky. Bio Earl Grey SRÍ LANKABio Earl Grey (sáčkový černý čaj) - vysoce kvalitní černý čaj ze Srí Lanky. Pěstuje se na jihovýchodním okraji centrálního horského masivu Srí Lanky. Jedná se o černý čaj s olejem kůry bergamoty (bergamota je kříženec limetky a pomeranče), který dodává čaji nezaměnitelné aroma. V balení je 20 sáčků čaje v hygienických přebalech vhodných do restauračních zařízení.Bio zelený čaj SRÍ LANKABio zelený čaj (sáčkový zelený čaj) - tento čaj pochází také ze Srí Lanky, stejné oblasti jako Earl Grey. Rozdíl mezi černým a zeleným čajem není v druhu rostliny, ale ve zpracování. Černý čaj se lehce naruší a začne fermentovat, u zeleného k tomuto procesu nedochází. Tímto je černý čaj silnější než zelený. V oblasti Uva-Highlanddistrict je farmářské družstvo Sofa, které zajišťuje jeho členům spravedlivou odměnu a důstojné pracovní podmínky. |

# KÁVA

## HISTORIE

Kávovník má svůj původ zřejmě v Etiopii, káva se pěstovala v provincii Kaffa, přičemž ještě dnes se tam dají nalézt divoce rostoucí druhy. Snad otroci, kteří si brali s sebou kávová zrna jako povzbuzující prostředek, pomohli rozšířit kávu do Jemenu, kde se již pěstovala na plantážích. Odtud, díky poutníkům do Mekky, se zrnka dostala až do Arábie.

Káva v podobě pražených zrn, není známá ani 500 let. Avšak kávovník a léčivé účinky jeho plodu jsou známé po staletí. Kávová zrna se však především žvýkala. Již v roce 900 př. n. l. popisuje arabský lékař Rhazes kávu jako lék na žaludeční obtíže. Zmínky o kávovníku jsou již v 10. století v arabských knihách, od poloviny 15. století začali Arabové zakládat kávové plantáže v Jemenu a káva se v arabských zemích stává národním nápojem.

## PĚSTOVÁNÍ KÁVY

Pěstování  bylo až do konce 18.století převážně výsadou obyvatelů Arabského poloostrova. Pro zdejší pěstitele a obchodníky byla káva velkým zdrojem příjmů. Vývoz zelených zrn kávy byl pod těžkými tresty zakázán a Arabové záměrně znehodnocovali kávová semena varem, aby nemohlo dojít k vypěstování keřů kávovníku mimo Arábii. Největší zásluhu na rozšíření pěstování kávy i v jiných oblastech světa mají zejména Holanďané, kteří na počátku 17. století tajně přivezli zelená kávová semena z Jemenu. Rozhodli se pro pěstování této plodiny ve svých zámořských koloniích a v krátké době počali kultivovat první keře kávovníku na Ceylonu (1658) a v Indii. Posléze se pěstování kávy rozšířilo i na Jávu (1697). Holandská Východoevropská společnost na konci 18.století v produkci kávy vytlačila arabskou konkurenci na druhé místo. Roku 1720 tajně převezl Francouz Chevalier Gabriel Mathieu de Clieu první kávovník na ostrov Martinique. Tento zřejmě krádeží získaný keříček od Holanďanů dal nejspíše základ klonu miliónů kávových keřů, rostoucích dnes ve Střední Americe a oblasti Karibiku. V období kolem roku 1730 byl vyslán Brazilským panovníkem do Francouzské Guyany poručík Francisco de MelhoPalheta za účelem urovnání pohraničního sporu. Jeho pravým posláním však bylo získat a přivézt do Brazílie semena kávovníku. To se mu nakonec lstí, kdy se vetřel do přízně manželky guvernéra, nakonec podařilo. Pěstování kávovníku se v Brazílii nakonec tak rozšířilo, že v současné době je největším světovým producentem kávy. O další rozšíření kávovníku do ostatních oblastí světa se následně nejvíce zasadili Angličané a Španělé, kteří zavedli pěstování kávy ve svých koloniích.

## OBCHOD S KÁVOU

V roce 1517 dobyli Turci arabské území a začali s kávou obchodovat. Významným městem pro obchod s kávou se stala Alexandrie, zde ji nakupovali benátští a francouzští kupci. Do Evropy se káva dostala přes Benátky, někdy v roce 1570. Zde se zpočátku káva prodávala pouze v lékárnách a byla velmi drahá.

Čaj i káva pomohly zachránit Evropu před alkoholizmem. V 17.století konzumoval průměrný Evropan 3 litry piva za den, což určitě nesvědčilo práci v dolech, nebo v nově vznikajících továrnách. Stále více zvyšující se obliba pití kávy tak přispěla k i k rozvoji technické revoluce.

Obliba pití kávy přinesla i velký rozvoj výroby porcelánu. Začaly se vyrábět různé tvary šálků, podšálků a konviček, přibyly cukřenky a konvičky na smetanu.

## DRUHY KÁVY

**Kávovník arabský (Coffeaarabica)** dorůstá výšky 3 m a za příznivých podmínek dává první plody 3 roky po vysazení, přičemž přiměřené výnosy lze očekávat od 6 roku po výsadbě. Úrodu pak poskytuje 25-35 let podle odrůdy a půdně klimatických podmínek. Keř se většinou pěstuje ve výškách od 1000 m do 1800 m. Ačkoli cca 75% světové produkce kávy jsou typy arabica, pouze jedna pětina z vypěstovaného množství jsou velmi kvalitní zrna (v 1 kg je cca 2200 větších semen). Ostatní úroda vykazuje určité vady zrna a spadá do nižších tříd. Jednotlivé odrůdy kávovníku arabského jsou pěstovány v různých produkčních oblastech s přihlédnutím k pěstitelským a historickým podmínkám a liší se především vzrůstem keře a tvarem jeho listů a květů. Rovněž barva, velikost a tvar kávových bobulí jeví určitou variabilitu.

**Kávovník robusta (Coffea robusta – canephora)** poskytuje první úrodu již 2 roky po vysazení a plody uzrávají průběžně po celý rok. Je značně odolný proti nižším teplotám a nemocím, postihující kávovníkové plantáže. Pěstuje se ve výškách 500 až 900 m. Sklízená kávová zrna nedosahují kvality arabiky a jsou menší (v 1 kg je cca 3300 semen). Obsahují 2-3 násobné množství kofeinu oproti kávovníku arabskému. V některých zemích, zejména v Africe a jihovýchodní Asii, se jejímu pěstování dává přednost pro jeho menší nároky na jakost půdy a vyšší úrodnost. Vysazuje se i na dřívější plantáže arabiky, které byly poničeny chorobou či mrazem. V současné době představuje sklizeň této kávy cca 25% světové produkce a její podíl se stále zvyšuje.

**Kávovník liberijský (Coffealiberica)** se pěstuje v nevýznamném měřítku a jeho velká, nahořklá zrna se používají téměř výhradně do směsí.

## PRAŽENÍ

Usušené kávové zrnko, zbavené dužiny a slupek, obsahuje podobné kyseliny, proteiny a kofein jako káva pražená, ale chybí mu to nejdůležitější – chuť a aroma. Právě složité chemické procesy, které při pražení probíhají, z kávy dělají komplexní a specifický nápoj, jenž dokáže poblouznit naše chuťové i čichové buňky. Přijít na to, že se káva musí před konzumací upražit, ale nějakou dobu trvalo. Zpočátku se z usušených slupek (exokarp) sebraných třešní připravoval čaj, nazýván ve Střední Americe „cascara“, na blízkém východě, především pak v Yemenu, tzv. qishr.

První záznamy o pražení kávy se dochovaly z Egypta a Jemenu a datují se k počátku 16. století. I když podrobnosti nejsou přesně známy, jednalo se pravděpodobně 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. Proces pražení byl velmi dlouhý (trval více než hodinu) a maximální množství upražené kávy na dnešní poměry nicotné. Pražení, či spíše pálení kávy, bylo považováno za slavnostní událost a provozovalo se obvykle na ulici za zvědavé pozornosti kolemjdoucích. Pražení kávy vždy bylo a bude snoubení vědy a umění. Žádný přístroj nedokáže nahradit citlivou lidskou senzoriku a naopak ani ten nejzkušenější pražič kávy nikdy nedosáhne konzistence sofistikovaných počítačových systémů.

### Proč se káva praží?

Pražení kávy je de facto jednoduchý proces aplikování tepelné energie na zelená kávová zrnka po určitou dobu. Jak jsou zrnka nabíjena energií, dochází k jejich přeměně jak po stránce chemické, tak vizuální. Zrnka hnědnou, praskají a vydávají specifické aroma. Pražení je proces založený na dvou veličinách – čas a teplota. Každá moderní bubnová pražička je vybavena alespoň dvěma teplotními sondami, které měří teplotu zrn a prostředí a pomáhají společně s časovým údajem určit křivku pražícího profilu. Ta slouží především jako reference k jednotlivě pražené várce a obvykle se u každé kávy liší. Prvních několik minut pražení se zrnka zbavují zbytkové vlhkosti, která by se měla u zelené kávy pohybovat mezi 11-12 %. Barva zrnek se pomalu mění v sytě zelenou, žlutou a začíná hnědnout. Kolem 5-6 minuty se již naplno projevuje Maillardova reakce ((Neenzymatická reakce mezi redukujícími cukry nebo produkty jejich degradace a aminokyselinami nebo bílkovinami v potravinách. Při reakci vznikají hnědé pigmenty, melanoidiny. Zároveň dochází ke vzniku důležitých senzoricky aktivních sloučenin, které dodávají výrobkům charakteristické zbarvení, chuť a vůni, na druhé straně ale i k tvorbě některých sloučenin s mutagenními a karcinogenními vlastnostmi. V zásadě mezi sebou reagují aminokyseliny a sacharidy, ale de facto se uvnitř kávového zrnka spouští celá kaskáda chemických změn. Produktem karamelizace cukrů a hnědnutí kávy je také CO2, který se uvnitř zrnka akumuluje a později funguje jako důležitý indikátor čerstvosti kávy (např. tvoření pěny (cremy) na povrchu espressa).

### ****Různé styly pražení a vliv na chuť****

Cílem každého pražiče by mělo v kávě najít rovnováhu mezi různými chuťovými komponenty. Samotný proces některé takové komponenty rozkládá, ale zároveň vytváří i nové, které mají za následek vznik aroma a chuti. Stupeň pražení a použitý teplotní profil udávají, které z těchto komponentů budou vyzdvihnuty, potlačeny nebo úplně eliminovány. Květinové a ovocné aroma je např. specifické pro jemné pražení, zatímco těžké, zemité tóny zaznamenáme u pražení tmavého.

Rozdílné styly v pražení kávy byly vždy dané kulturními specifiky pití tohoto nápoje. Severské země preferující filtrovanou kávu obecně vyžadují velmi světlé pražení. Naopak Italové věhlasní svým espressem jsou zvyklí pražit tmavěji a pomalu a tak potlačit vrozenou aciditu (kyselost) kávy. V poslední době převládá trend pražit kávu takovým způsobem, aby nebyly její chuťové kvality překryty či zamaskovány tzv. „chutí pražení“. Jako názorný příklad můžeme použít několik káv z odlišného regionu a upražit je velmi tmavě, tzn. na konec druhého praskání. Výsledný chuťový profil bude obsahovat výrazné tóny hořké čokolády a karamelu, silné tělo a zemitost. Rozdíly mezi kávami však budou minimální a samotný „terroir“, odkud kávy pocházejí, absolutně nerozpoznatelný.

## VZORKY

**Káva byla čerstvě upražena ve firmě Balírny Holešovice Praha, což je certifikovaná BIO pražírna a je největším výrobcem kvalitních čerstvě pražených jednodruhových káv v ČR.**

Vzorky ukazují rozdíly mezi jednotlivými druhy i kvalitou kávových zrn, hlavně ve velikosti i celistvosti zrn, stejně tak rozdíly dle země původu.

Dále znázorňují, jak vypadá velmi tmavě pražená káva na espresso, středně a světle pražená káva.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ZELENÁ KÁVA | ROBUSTA | BRAZÍLIE |
| STŘEDNĚ PRAŽENÁ  | ROBUSTA | NEPÁL  |
| TMAVĚ PRAŽENÉ  | ARABICA | BRAZÍLIE |
| TMAVĚ PRAŽENÁ  | ROBUSTA | INDIE extra velká zrna |
| SVĚTLE PRAŽENÁ  | ARABICA  | QUATEMALA |
|  |  |  |

### Bio káva Natura

Bio káva Natura (mletá i zrnková) - jedná se vyváženou směs káv odrůdyarabika ze 3 zemí amerického kontinentu (Mexiko, Guatemala a Peru). Arabikaje nejrozšířenější odrůda kávy na světě (cca 75 % celosvětové produkce), jenáročná na pěstování a má větší zrna. Natura je vysokohorská arabika, kteráse pěstuje v nadmořských výškách od 1000 do 2000 m.n.m., vyznačuje se jemnouchutí s nižším obsahem kofeinu a bohatým aroma. Káva Natura je v biokvalitě,což znamená, že se při jejím pěstování nepoužívají žádné chemikálie asyntetická hnojiva.
Pro pražení používá holandská pražírna Neuteboom nejmodernější pražícístroje, přičemž se vzorek z každého nového pražení kontroluje v laboratoři.Obaly kávy neobsahují vnitřní hliníkovou fólii a jsou recyklovatelné. KávaNatura má mimo certifikace bio, také certifikaci fairtrade.

### Káva TzulTacca

Káva TzulTacca (mletá) - jedná se o 100% kávu arabika z Guatemaly,pěstovanou místními indiány na úpatí sopky El-Fugo. Sopečný podklad jenejlepší půda, která obsahuje mnoho minerálů - tolik výživných prvků prozdravý růst silných kávovníků. Káva TzulTacca je krémová, plná a jemná kávase sladkou chutí a výrazným čokoládovým aroma. Káva se mohla více rozšířitaž ve spolupráci s francouzskou fairtrade firmou Lobodis, která na základěprincipů fairtrade garantuje místním pěstitelům stálé rozumné výkupní ceny vrámci dlouhodobých kontraktů a logistickou podporou při zpracování úrody.