**Pracovní list**

**Vytiskni a nalep, pokud máš tiskárnu, jinak proveď zápis do sešitu stolničení.**

**Káva**

**Kávová semena**

→ plody rostliny tzv.Coffea = kávovník

→ plod = třešeň

→ uvnitř dvě semena = kávová zrna

**Kávovník Arabika** (Coffea arabica)

* náročná, málo odolná
* 75% světové produkce
* největší poducent Brazílie
* kyselost - 4 ovocité tóny, aromatická
* obsahuje cca 0,7 – 1,4 % kofeinu

**Kávovník Robusta** (Coffea canephora)

* odolná, méně náročná
* největší poducent Vietnam
* zemitost, dřevitost, hořkost,
* méně aromatická
* obsahuje cca 1,8 – 4 % kofeinu

**Jak připravit Espresso**….. pod tlakem páry v kávovaru

8 – 10 g mleté kávy na 1 porci

9 barů tlak čerpadla kávovaru

90ºC teplota vody

20´- 30´doba protékání kávy

25 - 30 ml proteklé kávy

1-2 mm silná crema

Ristretto - výsledný nápoj má objem 15ml, 8 -10g kávy

Doppio - dvojité espresso, výsledný nápoj má objem 60ml

Cappuccino - espresso s mléčnou pěnou 1 – 2 cm vysokou, do šálku obsahu asi 150 ml

Latte Macchiato ( Makiato) - ) našleháné mléko do větší sklenice a nechat ustát – oddělí se mléko a chladnoucí pěna, do konvičky espresso a přelít z 1místa na střed mléka

Caffé Latte - bývá zaměňováno za Latte Macchiato, je to káva s mlékem – bez mléčné pěny

Turecká káva – džezva +8 -10g velmi jemně namleté kávy + 100 ml studené vody, nechat zpěnit, odstavit, zakápnout lžičkou studené vody – celkem 3x , nechat ustát, servis v mocca šálcích na kavárenském tácku + sklenička vody. Správný způsob přípravy této kávy je v horkém písku.

Arabská káva – zkaramelizovaný moučkový cukr, stejný postup jakou turecké kávy

Frappé - do šejkru led, nalijeme vychlazené espresso, přidáme dle chuti cukr, 150ml mléka a

 důkladně protřepeme, servírujeme ve vysokém skle s 2 turbo brčky

Americano, Lungo8 -10g mleté kávy, espresso s přidáním horké vody

Vídeňská káva - espresso s přidáním horké vody do skla na horké nápoje, šlehaná smetana

Čokoládová káva - cezená káva s procezenou čokoládou, zdobená šlehačkou a posypaná

 čokoládou, servis ve skle

Mramorová káva - cezená káva a před podáváním přilijeme do kávy 2cl neslazeného mléka,

 lije se po vnitřní straně sklenice a tím vznikne mramorování

Mražená káva – silná cezená káva + vanilková zmrzlina + šlehačka, silnostěnné sklo

Mocca káva- silná cezená káva (10g)

Italská káva– zavařená do mléka s cukrem

Černá káva – káva s lógrem, 8g → „český turek“

