



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 65 - 51 - H/01 Kuchař – číšník

65 - 41 - L/01 Gastronomie

29 - 54 - H/01 Cukrář

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Odborný výcvik
Ročník: I. – III. Gastronomických oborů
Téma: Gastronomické a odborné prohlubovací kurzy (barista)
Vypracovala: Bc. Somrová Hana
Materiál: VY_32_INOVACE_377
Datum: 5. 2. 2013
Anotace: Seznámení s kávou - základní rozdělení druhů káv.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

SEZNÁMENÍ S KÁVOU

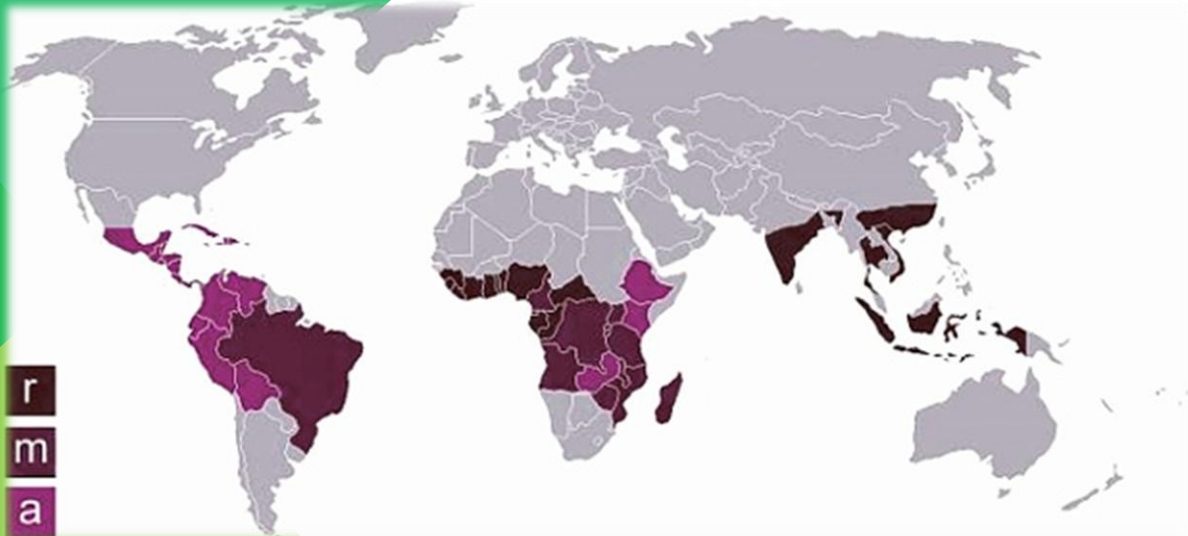


Největší světoví producenti kávy

Brazílie

Vietnam

Kolumbie



r – robusta, a – arabica, m – obojí produkce

Kávová semena

→ plody rostliny tzv. Coffea = kávovník

→ plod = **třešeň**

→ uvnitř dvě semena = **kávová zrna**



Kávovník Arabika

(*Coffea arabica*)

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



Kávovník Robusta

(*Coffea canephora*)

- odolná, méně náročná
- zemitost, dřevitost, hořkost, méně aromatická
- obsahuje cca 1,8 – 4 % kofeinu



Zdroje fotografií:

<http://www.cerstvakava.cz/clanky/druhy-kav-a-botanika/>

<http://okave.mirecek.cz/pestovani.htm>

http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Starr_070906-8368_Coffea_arabica.jpg

http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Coffea_arabica.JPG

http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Starr_070617-7327_Coffea_arabica.jpg

<http://www.caffe.cz/info/botanika-kavovniku>

<http://www.caffemorettino.cz/93-kavovnik.html>

<http://www.mamacoffee.cz/blog/1~o-kave/>

http://www.gastrokafe.cz/Stranka_Vse_o_kave,Language=Cz.htm