



Kávový zážitok

Zdvihnite ruku, koho z vás ešte nedostala vôňa čerstvo pripravenej kávy. My sme z návštevy slovenskej pražiarne odchádzali príjemne pošteklení jej „návykovou“ arómou.

PRIPRAVILA MÁRIA ABRAHÁMOVÁ FOTO PETER ŠIMONČÍK

S fotografom Petrom hneď zrúna upíjame zo šálky ristretta a je nám dobre. Zamatovo krémová brazílska arabica z oblasti Santos chutí po orieškoch a zhodneme sa, že aj po čokoláde. Darmo, chlapi z modranskej pražiarne EBENICA COFFEE sa vyznajú... V sortách, vo vý-

bere, v pražení, mletí, v príprave kávy. A vedia si vychutnať denne aj štyri šálky. Hoci vyrástli na esprese, ráno občas zhršia kapučinom a sú tolerantní aj k iným kávovým prehráškom. Majiteľ pražiarne Marek Fajčík priznáva tiež „koľogo“ z malého chrchlavého kávovaru.

Prvé zrnká

Azda najobľúbenejší mok, aký ľudstvo objavilo vďaka legendárnym kozám a ich pastierovi, sprevádzal úspešného finančného manažéra Marka Fajčíka v rôznych podobách. Vo svete zistil, že „káva nie je u nás prorokom“ a že vonku

chutí akosi inak, v tom čase hriechne lepšie ako doma. „Na porovnanie kvality som si začal kupovať kávy z viacerých európskych pražiarní,“ spomína na investigatívne časy pred desiatimi rokmi. Aj keď odvtedy sa kávová kultúra u nás podstatne posunula. „Najskôr som to bral ako hoby. No o nejaký čas som sa postupne začal venovať len káve. A pobláznil som celú rodinu.“ Do svojho nového biznisu vtiahol aj manželku Danku, ktorá mu popri dvoch malých deťoch intenzívne pomáha. Aktívne sa tiež zapojili rodičia a brat Jozef, ktorí boli spolu s ostatnými rodinnými príslušníkmi a s niekoľkými kamarátmi poctení funkciou pokusných králikov aj pri príprave chutí.

Kto skúša, aj sa popáli

Marek nechcel nechať nič na náhodu a svoju silnú kávovú emóciu potreboval odborne „posvätiť“. Preto bolo treba zmapovať chute slovenských kávičkárov, veď ich rešpektovanie je alfou a omegou úspešného kávového podnikania. Od toho závisí výber zŕn a ich ďalšie spracovanie. Od začiatku kávového príbehu cez ladenie až po predaj prvých zŕniček ubehli dva roky. „Najskôr sme začali fungovať v priestoroch bratislavskej kaviarničky, kde sme sa s bratom aj párkrát popálili na kávovare,“ usmieva sa. Skúsený manažér vie, že bez popálenín či odrenín to v začiatkoch niekedy ani nejde. Za to zistil, čo všetko je potrebné na to, aby kaviareň fungovala a zákazník mal, čo mu srdce ráči. Z týchto skúseností jeho rodinná firma, ktorá od roku 2009 vyrába prémiovú odrodovú kávu, luxusnú a vzácnu ako ušľachtilé ebenové drevo, čerpá aj teraz.

Šok z kávy

Keď Marek pred tromi rokmi poslal vzorky troch káv expertom Coffee Review pri americkej univerzite v Berkeley, chcel si len potajomky a nespelo odskúšať, či sa nestratia v zápľave svetovej konkurencie. Tajná výprava za ocenením sa vrátila so šokujúcim verdiktom.



„V tomto svetovo uznávanom hodnotení sa naša EBENICA zaradila medzi desať najlepších espresso káv v Európe. Naším silným konkurentom bola aj pražiareň z Kaliningradu, ktorá je dvorným dodávateľom pre Kremľ a ruskú vládu,“ vraví Marek s neskrývanou radosťou. Dnes na stene nových priestorov v bývalej výrobní modranskej keramiky visia v rámoch tri ocenenia. Vlani tu rozbehli pražiareň a otvorili podnikovú predajňu, kde vám pripraví fajnovú kávu. „V tomto kraji sú ľudia bežne zvyknutí kupo-

vať víno od vinárov, prečo by si nemohli kupovať aj kávu priamo z pražiarne,“ argumentuje mladý cieľavedomý majiteľ, ktorý záujemcom ponúka aj exkurziu do sveta ich kávy. Tomu kraľuje nový pražiaci stroj a pražiar Andrej Krajčík. Bývalý someliér s citlivým nosom a chuťovými bunkami rýchlo presedlal z čaše vína na šálku kávy. Koniec koncov, ako vraví: „Podobne ako vo víne aj v káve nachádzame rôzne ovocné tóny.“ Má pravdu, veď kávovník je ovocie. A jeho plody sú dokonca čerešne...

Naša slovenská

Marek s Andrejom nám ukazujú všetky svoje poklady – šesťdesiatkilové jutové vrecia zo surovými sivozelenými zrnkami z Guatemaly, Kolumbie, Mexika, Hondurasu, Brazílie... Do vriec ich na plantážach zabalili vysušené a predtým už očistené od dužiny a šupiek. Aj tie sa môžu zužitkovať do osviežujúceho kávového čaju cascara, ktorý sa chystajú v lete robiť aj v Modre. Vďaka klimatickým podmienkam a zloženiu pôdy majú zrnká arabicy všade iné chuťové vlastnosti. Modranský pražiar okrem tejto „kráľovskej“ odrody nakupejú od kávových maklérov v menšom množstve robustu a chuťovo rozma- →



nité divorastúce odrody. Uprednostňujú plantáže, kde sa zrná zbierajú ručne. A tie potom podľa svojej vlastnej receptúry miešajú a pražia. Keď majú svoju kávu Taliani, prečo by sme nemohli mať aj my slovenskú, naladenú na naše chute? A tie sú podľa slov pražiara a majiteľa pripravené skôr na mierne horké orieškovito-čokoládové tóny bez výraznej kyslosti. Fajnšmekri, ktorí už majú čo-to odkávičkované, si jednoducho prídu na svojo... Medzi dvanástimi kávami sú niektoré singlové, pochádzajúce len z jednej oblasti, a niektoré blendové, namixované z viacerých oblastí a prípadne aj odrôd. V jednom z vriec vidíme zrná pripravené na výrobu bezkofeínovej kávy. Aj keď zhruba 95 percent kávy na trhu sa zbavuje kofeínu chemickým procesom pomocou rozpúšťadiel, táto je dekofeínovaná na báze vody. Švajčiarsky vodný proces založený na prirodzenej rozpustnosti kofeínu vo vode je šetrnejší k nášmu zdraviu. Špecifická štruktúra zrn si vyžaduje šetrnejšie praženie. Ale to vie najlepšie pražiar Andrej, ktorý nám pri novom priam unikátnom holandskom pražiacom stroji ušitom na mieru ukazuje, že za zmenou svojho remesla si stojí.

Machri v pražiarni

Aby kávové zrno získalo svoju typickú hnedú farbu, svojskú arómu a v konečnom dôsledku bolo pitné, musí sa pražiť. Podľa jednej z povestí na to kedysi dávno prišli mnísi, ktorým zrná omylom spadli do ohňa... O čosi neskôr to vo



Takto postupne menia počas praženia kávové zrná svoju farbu.

svojich prvých pražiarniach začali využívať Turci a Iránci. Pri vysokých 200- až 220-stupňových teplotách sa počas 15- až 20-minútového procesu vytvára množstvo prchavých látok, ktoré sú nosičmi chuti a vône. Zrno pri tom napučí a zväčší objem. Praženie nie je len mechanická záležitosť, ktorú sa raz naučíte a hotovo! To by mohol byť pražiarom každý... Je to veda a umenie zároveň. Ak ste macher, môžete zo zrn horšej kvality upražiť malý zázrak. No platí to aj naopak. Ak macher nie ste, nepomôže vám ani superkvalitné zelené zrno.

Čerstvo upražené zrná putujú z Modry k zákazníkom, do firiem či do kaviarní po celom Slovensku – no aj do sveta. Ak si radi doprajete výbornú kávu, musíte ochutnať aj vy.

Na pražiarovi je odhadnúť správnu teplotu a čas praženia, pretože každá káva má svoje rozmarné požiadavky. Ak zrná upražíte nedostatočne, budú chuťovo nevýrazné, pri dlhom pražení vám zasa na jazyku ešte dlho ostane ich pripečená kôrka. Tak ako pri chlebe. Všetko sa odvíja aj od konkrétnych zrn, niektorým chuťovo pristane menej tmavé sfarbenie a záleží aj od zvykov v jednotlivých krajinách. Kým kávičkári zo severnejších krajín sa vyžívajú skôr v jemne upraženej svetlejšej káve, Taliani s Francúzmi ju

„môžu“ radšej upraženú výraznejšie. Marek a Andrej majú tú „našu šálku kávy“ v oku, v nose aj v krvi... Keď do pražiaceho stroja, ktorý je srdcom a pýchou modranskej pražiarnie a spojením ručnej manufaktúrnej výroby a supermoderných technológií, odsypú 10 kíl zelených zrn z vreca Brazília, presne vedia, akú receptúru, teda výšku teploty a čas praženia, si táto káva vyžaduje.

Na vlastné oči a nos

„Profil praženia sme si vytvorili sami, máme ho zaznamenaný v počítači a pri každom ďalšom pražení sa ním riadime. Čipy a snímače monitorujú celý priebeh vnútri stroja, vedľa, ako sa zrno správa. Máme tak dokonalý obraz o procese praženia aj o tom, čo vplýva na výsledný efekt,“ dozvedáme sa popri tom, ako cez malé okienko na stroji sledujeme pomaly sa pripekajúce zrná počas premiešavania. V priebehu niekoľkých minút postupne menia svoju farbu. Pražiar nedá len na krivku v počítači, ktorá priebežne vyhodnocuje celú túto vedu. Každú chvíľu pomocou vzorkovača odoberie z otvoru pod okienkom zopár zrníek, aby na vlastné oči a nos videl a cítil, koľko minút im ešte treba do správneho pripečenia. Zdá sa, že je spokojný. Na rozdiel od fotografa Petra, ktorý by už konečne rád nafotil upražené zrná. Až keď Andrej otvorí klapku, cez ktorú sa akurát upražené



zrná vyrúti do chladiaceho bubna, príde tá správna chvíľa na fotenie. Ale naozaj len chvíľa. Káva nie je modelka, ktorá zapózuje podľa želania. Na fotenie má Peter asi päť minút, kým sa horúce zrná premiešavajú v bubne schladia na izbovú teplotu. Andrej ich potom presype do prístroja, kde sa vztlakom prečistia od prípadných zabudnutých drobných nečistôt. Odtiaľ putujú do uskladňovacích nádob zo špeciálneho potravinárskeho plastu, v ktorých sa potrebujú asi pol dňa predýchať a prevzdušniť. Do 48 hodín od praženia sa v zrnách ukončia všetky chemické procesy a začínajú sa uvoľňovať aromatické látky. V plnej sile a kondícii dobre zabalené čakajú na svojho objaviteľa.

KÁVOVÉ LEKCIE



1/ Teplomilnému kríku z rodu Coffea sa najviac darí na plantážach v takzvanom kávovom pásme medzi obratníkmi Raka a Kozorožca, zväčša v chudobných krajinách. Najväčšími exportérmi kávy sú Brazília, Kolumbia, Guatemala, Salvador, Kostarika, Mexiko a Indonézia.

2/ Zrelým plodom všetkých odrôd tejto ovocnej dreviny je kávová čerešňa sýtočervenej farby. V nej sú uložené dve zelené kôstky – zrná, priliehajúce k sebe plochou stranou, obalené lepkavou šupkou. Plody nedozrievajú súčasne, ručný zber prebieha na plantážach priebežne.

3/ Na jednom kávovníku dozreje ročne jeden až dva kilogramy zrn.

4/ V jutových vrečiach sa nepražené zelené zrná môžu pri vhodnej teplote skladovať až desať rokov.

5/ Z mnohých druhov kávovníkov približne 98 percent svetovej produkcie pochádza z dvoch druhov – arabica a robusta.

6/ Arabice sa darí najmä vo vyšších nadmorských výškach, preto sa jej vraví aj horská káva. Považuje sa za „kráľovskú kávu“ s jemnou chuťou a výraznou arómou.

7/ Robusta je teplomilnejšia odroda s horkejšou chuťou a vyšším obsahom kofeínu.

8/ Okrem týchto základných odrôd sa pestuje ešte viac horká liberica a lahodná excelsa či rôzne divorastúce odrody.



Naše svetovo ocenené kávy
EBENICA z pražiarnie v Modre
si môžete kúpiť na e-shope

www.ebenica.com

10%
ZĽAVA
&
SÚŤAŽ

Pre čitateľov časopisu Dobré jedlo teraz s 10% zľavou. Pri nákupe uveďte **zľavový kód EBD17**.
Nákupom kávy sa zaradíte do súťaže o prehliadku pražiarnie a degustáciu káv pre 2 osoby v hodnote 38€.

Ponuka platí do 20. apríla 2017.