

KÁVA

A jej cesta od zberu po šálku uvareného nápoja

Čo všetko ovplyvňuje chuť kávy, v čom spočíva praženie a ako je káva súčasťou komunikácie, spoločnosti a kultúry. O tom všetkom som sa rozprávala s Erikom Šimšíkom z Goriffee, ktorý má vo firme na starosti nákup zelenej kávy a kontrolu kvality, Petrom Farkašom, majiteľom a pražiarom v Red Fawn, a Barborou Uherčíkovou z EBENICA COFFEE, ktorá stojí na čele online marketingu spoločnosti.

Pre mnohých je káva súčasťou života a nájdu sa aj takí, ktorí si bez nej ani nevedia predstaviť vlastné fungovanie. Niektorým sa pitie kávy ešte stále spája so zhomom, povinnosťami a prácou. Podľa Petra Farkaša by sa však ľudia mali pri káve naučiť zastaviť, vnímať jej arómu, chuť a pred tým, než sa začne deň, na pár minút sa stíšiť. Nejde však len o súkromnú záležitosť.

Erik Šimšík hovorí, že sa káva a jej pitie už stovky rokov spája práve so stretávaním sa a so sociálnou oblasťou. Kaviarne boli pred dobou rádia, televízie a iných médií miesta, kde sa vymieňali názory, kam ľudia chodili, aby sa dozvedeli novinky. Pitie kávy ako proces je preto podľa neho veľmi silne prepojený aj s tvorbou kultúry. S týmto tvrdením súhlasí aj Peter Farkaš, podľa ktorého je pitie kávy fenomén. Vysvetľuje, že pri káve ľudia riešia všetky životné situácie, čo ich trápi aj teší, a to ich spája. Podľa neho je káva aj komunikačným nástrojom. Nie sú potrebné ani slová, všetko sa dá precítiť cez vnemy, arómy a chute, ktorými káva komunikuje. Kávová kultúra sa vyvíja aj v súvislosti s tým, ako sa ľudia učia pristupovať k modernejším spôsobom jej prípravy.

Legenda o prvej káve

Erik Šimšík sa so mnou podelil o legendu, podľa ktorej sa káva začala piť v Etiópii medzi pastiermi kôz: „Pravdepodobne to bolo tak, že kozy zjedli bobule, čím sa odstránila šupka. Ich bobky so zrnčkami pastieri vhadzovali do ohňa a zaujala ich vôňa. Zrejme potom zisťovali, čo tak zvláštne vonia. Je to však mýtus, ktorý nikde nie je doložený,“ uznáva. Vo všeobecnosti sa história kávy delí na vlny. Počas prvej vlny sa káva začala piť, ale praženie, jej kvalita či pestovanie sa bližšie neskúmali a o káve nikto skoro nič nevedel. Druhá vlna odštartovala v 20. storočí a jej symbolom je Starbucks. Začali sa diferencovať druhy nápojov, ich objem a podobne. Šimšík ale upozornil, že vtedy sa ešte veľmi nepracovalo s kvalitou zrna. V závislosti od lokality sa posledných 15 až 20 rokov nachádzame v tretej vlne. Tá nie je špecifická len pitím kávy a sústredením sa na jej kvalitu. Chceme vedieť aj to, kto a ako kávu vypestoval, v akých podmienkach, či sa pestovaním neznečistovala príroda alebo neničili pôvodné pralesy.

Barbora Uherčíková dodáva, že oveľa väčšia pozornosť a dôraz sa kladie aj na pôvod kávy, jej odrodu, spracovanie a praženie, ako aj na kvalitu samotnej vody využíwanej pri jej príprave: „Dnes sa ľudia oveľa viac zaujímajú o potraviny, ktoré konzumujú, o ich pôvod či sociálne a ekologické vplyvy ich pestovania. Okrem vychutnávania si kávy v kaviarňach začínajú ľudia opätovne objavovať čaro samotnej prípravy kávy a s ňou spojené rituály.“ Okrem vedomostí sa za tie roky posunuli vpred aj technológie. Hoci sa o káve aj o možnostiach jej prípravy nevedelo až tak veľa, dnes existuje nespočetné množstvo metód, ktorými sa dajú pripraviť chutné nápoje.

Chceme vedieť aj to, kto a ako kávu vypestoval, v akých podmienkach a či sa pestovaním neznečistovala príroda.

Káva má veľkú moc

Aj zákazníci prispievajú k tomu, aby sa kvalita kávy zvyšovala. Podľa Petra Farkaša totiž vytvárajú dopyt, ktorý kaviarne núti k tomu, aby sa vyrovnali požiadavkám svojich klientov: „Ľudia sa budú čoraz častejšie pýtať, akú kávu majú kaviarne na mlynčeku, odkiaľ ju majú či kedy bola pražená. To pomôže aj nám pražiarom, aby sme rozšírili výberovú kávu aj na miesta, kde ešte nie je.“ Káva ako druhá najobchodovanejšia komodita po rope ovplyvňuje aj ekonomiku a vstupuje do mnohých oblastí od poľnohospodárstva až po obchod, cez kultúru, spoločnosť, sociálne kontakty. V závislosti od toho, v akej krajine sa pestuje, líši sa aj jej chuť. Vplyvajú na ňu geografické a klimatické podmienky, teda samotná lokalita, mikroklima, nadmorská výška, podnebie, teplota, množstvo zrážok, zloženie a kvalita pôdy, ktorá by mala mať správny pomer živín, ale aj fakt, či je región sopečný, pieskovitý a podobne. Barbora Uherčíková vysvetľuje, že kávovník má ideálne podmienky vo vysokých nadmorských výškach tropického pásma s miernymi zrážkami a dostatkem slnečného žiarenia. „Vďaka týmto podmienkam kávovníkové čerešne dozrievajú pomalšie, čím sa v zrnách vytvárajú zložitejšie cukry a káva získava výraznejšiu, komplexnejšiu chuť,“ dodáva.

Chuť v druhom rade ovplyvňuje varieta kávy, teda či sa pestuje robusta, arabica, aký druh a podobne. „Všetky typy majú chuťové odchýlky. Robusta je výrazne horkejšia, lebo má omnoho vyšší obsah kofeínu. Arabica je zas sladšia a kyslejšia pre nižší obsah kofeínu,“ vysvetľuje Erik Šimšík. Podľa Petra Farkaša ovplyvňuje chuť kávy aj prístup farmárov, to, ako precízne prebieha zber a spracovanie kávy, či boli zrná premyté alebo prešli suchým, teda naturálnym spracovaním. Naturálne kávy majú hlbšie, intenzívnejšie chute, tie premyté zas omnoho čistejšie a jednoznačnejšie, dopĺňa Šimšík.

Praženie kávy je hotová alchymia

Keď sa káva dostane do Európy, vplyv na jej chuť majú aj podmienky skladovania zelených zŕn. Ďalší faktor, ktorý do všetkého vstupuje, je praženie. Ide o chemicko-fyzikálny proces, pri ktorom dochádza k tomu, že na zelené kávové zrnko, ktoré tvorí približne 12 % vody, pôsobí vysoká teplota do výšky až 200 stupňov. Vlhkosť v zrne sa premení na paru, stúpa jeho vnútorná teplota a v istom momente exploduje. „Tomu sa hovorí prvý crack a je to svetlé praženie. Odvtedy sa dá povedať, že káva je upražená,“ vysvetľuje Erik Šimšík. Chemická časť celého procesu spočíva v Maillardových reakciách, pri ktorých sa karamelizuje cukor. „To je dôvod, prečo zo zeleného zrnka vzniká hnedé. Práve karamelizácia vytvára príjemnú vôňu a chuť kávy,“ ozrejmuje.

To, ako dlho a za akých podmienok prebieha praženie, je už na samom pražiarovi a tom, ktoré chuťové zložky – kyslosť, sladkosť a horkosť – chce dosiahnuť. Pri svetlom pražení je chuťový potenciál zachovaný najviac, pri tmavom je káva unifikovaná až do čokoládovej sladkej chuti a pri talianskom pražení už môžeme považovať zrná za spálené a znehodnotené. Prítomnosť a skúsenosť pražiara sú podľa Barbory Uherčíkovej rovnako dôležité ako technológia. Peter Farkaš dodáva, že praženie je obrovská alchymia: „Pražiar môže s chuťou robiť veľké veci. Štýlom, akým aplikuje na zrná tepelnú energiu, dáva káve svoj rukopis. Podnebie, nadmorská výška, kvalita zeme, minerálov, živín a všetkého, čo do seba káva nasala, vytvára chuťový profil kávy. Pražiar ho môže ovplyvniť tým, ako zrno upraží: či rozvinie alebo zakryje potenciál, ktorý do neho príroda a farmári dali.“ Posledný bod celkovej chuti urobí podľa neho barista, ktorý musí správne nastaviť receptúru, extrakciu a prípravu kávy.



FOTO 1: EBENICA COFFEE / FOTO 2: GORIFFEE

Káva je druhá najobchodovanejšia komodita po rope.



Kvalitná káva z domu

Na to, aby ste si mohli vychutnať šálku dobrej kávy, nepotrebujete drahé kávovary. Na vzostupe sú alternatívne prípravy, o čom podľa Erika Šimšíka svedčia aj predaje: „Tento trend rastie z roka na rok o desiatky percent. Je to najmä preto, lebo takto pripravené kávy sú ľahšie pre organizmus. Espresso je vytlačené pod vysokým tlakom, preto má veľa olejov a aromatických látok, ktoré sú pre mnohých ľudí ťažké na trávenie. Pri alternatívnych technikách to nehrozí a zároveň sú cenovo prístupné.“ Odporúča dripper, alebo inak nazývaný V60, a papierové filtre. Nieкто, kto má rád hustejšiu kávu, určite ocení aeropress a za spomenutie stojí aj moka kanvička (u nás nazývaná aj „kotogó“), ktorá pôvodne vznikla v Taliansku ako domáca alternatíva k espressu.

Peter Farkaš odporúča na začiatok frenchpress, ktorý mu otvoril dvere do sveta alternatívnych príprav kávy. Systém je

veľmi jednoduchý a za predpokladu, že dodržíte kvalitu vody a čerstvosť mletia, získate skvelé výsledky. „Podľa mňa je filtrovaná káva chutnejšia, rozvinutejšia. Je v nej cítiť jemné rozdiely, či už ide o aciditu, sladkosť, horkosť, to všetko v príjemnejšej vodnatejšej podobe. Ale sú ľudia, ktorí milujú espresso, a tí by so mnou nesúhlasili,“ uzatvára.

Ešte dôležitejšie, ako metóda prípravy, je podľa Barbory Uherčíkovej kvalita kávy. Tvrdí, že aj keď budete postupovať akokoľvek správne, pri nekvalitnej, spálenej či zvetranej káve nedosiahnete dobrý výsledok ani na profesionálnom pákovom kávovare. Erik Šimšík dodáva, že je tiež ideálne mlieť si vždy čerstvú kávu, pretože oxiduje už 15 minút od zomletia. „Je to superpotravina nabitá oxidantmi. Ak si kúpite pomletú, je zoxidovaná a nemá zdravotné benefity, aké má čerstvo upražená a zomletá káva,“ vysvetľuje.

Supermarkety verus pražiarne

Predmletá káva zo supermarketov je podľa neho za instantnou kávou hneď druhá najhoršia v poradí. „Káva má v sebe veľa CO₂ a aby ste ju mohli zomletú zabaliť do vákuového obalu, musíte ju nechať zvetrať, aby sa všetok oxid uhličitý vylúčil. To znamená, že balia starú zoxidovanú kávu. A to ešte neviete, koľko rokov stojí niekde v sklade na policičke,“ upozornil. Chuťový vrchol má káva približne do troch mesiacov od praženia. Erik Šimšík ju odporúča piť do pol roka od praženia. Po šiestich mesiacoch možno už má ľahký chuťový pokles, ale pokiaľ je balenie kvalitné, rozhodne nie je pokazená alebo zoxidovaná.

Okrem toho podľa Petra Farkaša mnoho komerčných značiek na balení ani neuvádza dátum praženia, iba dátum expirácie. „Zákazník sa v drvivej väčšine prípadov ani nevie dopátrať k rodnému listu kávy, teda informáciám, odkiaľ presne pochádza, kto ju vypestoval, kde a ako ju spracoval a podobne,“ vysvetľuje. Ďalšie rozdiely sú, že káva zo supermarketov neobsahuje také kvality a charakteristiky ako výberová a môže mať aj defekty. Barbora Uherčíková vyzdvihuje, že v pražiarni majú zákazníci navyše možnosť komunikovať priamo so zamestnancami, ktorí káve rozumejú, vedia im poradiť či zodpovedať akékoľvek otázky.

Rozdiel je aj v samotnom spôsobe praženia. „Komoditné kávy sa pražia vo veľkých množstvách, pričom sa nepozera na veľkosť či kvalitu zŕn, čoho výsledkom je nerovnomerné praženie a následne aj nevyvážená chuť,“ upozorňuje Barbora Uherčíková. Pri veľkokapacitne pražených kávkach sa podľa nej nesleduje ani vývoj praženia. Zjednodušene teda môžeme povedať, že všetko sa praží na rovnakom stupni praženia. Takéto kávy bývajú podľa Petra Farkaša spravidla upražené veľmi tmavo a celú chuť tak zakryje nepríjemná horkosť.

Takto chutí dobrá káva

Už teda vieme, že to, ako kávové nápoje chutia, ovplyvňuje druh kávy a spôsob, akým je pripravená. Podľa Barbory Uherčíkovej by mala mať výberová, čerstvo pražená káva na espresso lahodnú arómu a hustú cremu, teda penu orieškovej farby. „Mala by mať zreteľne hustejšiu, olejovú konzistenciu a plnú chuť, v ktorej by ste mali cítiť konkrétne chuťové tóny orieškov, čokolády a podobne,“ vysvetlila. Po dopití



FOTO 1, 2, 3: EBENICA COFFEE

Ideálne je mlieť si vždy čerstvú kávu, pretože oxiduje už 15 minút od zomletia.

espressa by ste mali v ústach cítiť takzvaný aftertaste, teda veľmi príjemnú dochuť. Všetko však závisí od druhu nápoja.

Aj podľa Erika Šimšíka by sme sa mali zamerať na to, aká chuť vám ostane po dopití kávy. Pri kvalitnej káve absentujú pachute, ako napríklad drevo. V kávkach pražených na taliansky spôsob totiž môžete cítiť pneumatiku, spálený olej či iné spáleniny. „Kvalitná káva má v sebe vždy iba príjemné chute. Ak dochuť zostáva príjemná, pravdepodobne ste pili kvalitnú kávu,“ vysvetlil Erik Šimšík. Zároveň odporúča trik, ako zistiť, či pijete dobrú kávu. Ak ju po vypití musíte okamžite zapíjať vodou, pravdepodobne nebola kvalitná.

Peter Farkaš tiež radí, aby sa zákazník obrátil na baristu alebo pražiara. Pri komunikácii človek zistí, ako by mala chuť. Zamyslí sa, začne hľadať ovocnosť a aj acidita mu zrazu prestane prekážať. „Najlepšie, ako môže zistiť, v čom spočíva kvalita kávy, je, že sa niečo naučí od ľudí, ktorí s ňou pracujú a potom začnú skúmať aj osamote,“ dodal Peter Farkaš.

Ak je niekto zvyknutý piť nekvalitnú kávu, podľa Erika Šimšíka používa mlieko a cukor, aby prekryl chuť pôvodnej suroviny: „Spravia si instantnú kávu a, samozrejme, je nechutná, preto ju dochutia a pijú ako kakao.“ Mlieko v káve však nie je úplne zavrhnuté. Existujú totiž aj klasické mliečne kávové nápoje, ako kapučino alebo flat white, ktoré sa bežne pripravujú vo výberových kaviarňach a rešpektuje ich aj baristická komunita.

Je cukor v káve pasé?

Peter Farkaš a Erik Šimšík sa však zhodli na tom, že hoci mlieko v dobrej kombinácii s kávou dokáže vyzdvihnúť určité jej tóny, cukor naopak pokrýva chute, ktoré káva ponúka. „Myslím si, že dobre upražená a pripravená káva je sladká sama osebe, lebo má veľa karamelu a vysokú cukornatosť,“ ozrejmil Erik Šimšík. „Ak je naozaj

nekvalitná a zlá, no človek sa potrebuje trochu povzbudiť kofeínom a nemá na výber, dochucovanie cukrom a mliekom určite zachraňuje celú situáciu. Nepozerám sa na to zle, lebo každý niekde začína a človek sa možno vyvinie k pitiu čistej kávy, len mu treba dať priestor a nekritizovať ho,“ dodal Peter Farkaš.

Rovnaký názor má aj Barbora Uherčíková, ktorá verí, že trpezlivým prístupom dokážu aj kavičkára, ktorý vôbec nepije kávy s vyššou aciditou, presvedčiť o tom, že kyslosť nie je hriech a má vo svete kávy svoje opodstatnenie. „Slovensko má za sebou istý historicko-politický vývoj, preto aj vzťah spotrebiteľa ku kvalitným potravinám je u nás iný,“ vysvetlila. Ľudia sú opatrnejší a možno viac nedôverčiví, no keď raz človek ochutná výberovú, čerstvo praženú kávu z pražiarne, rozdiel rozozná okamžite. „Nie nadarmo sa hovorí, že je lepšie raz zažiť, ako stokrát počuť. Pri káve to platí dvojnásobne,“ uzatvorila Barbora Uherčíková. 📌



FOTO 1, 2: RED FAWN

Keď raz človek ochutná výberovú, čerstvo praženú kávu z pražiarne, rozdiel rozozná okamžite.

GORIFFEE

je malá bratislavská pražiareň výberovej kávy so zameraním na komunitu a kvalitu. Cieľavedome a dlhodobo v nej pracujú na tom, aby prinášali výberovú a kvalitnú kávu s ohľadom na ekonomickú aj prírodnú udržateľnosť a tiež dobré vzťahy s farmármi aj zákazníkmi. Erik Šimšík mi okrem iného prezradil, že kávu pražia tak, aby bola vybalansovaná, teda aby nebola ani kyslá, ani sladká, ani horká, ale aby ste cítili súhrn týchto chutí.

RED FAWN

je trnavská pražiareň a kaviareň, ktorá sa nachádza v srdci mesta. Cieľom firmy je podľa majiteľa a pražiara Petra Farkaša, s ktorým som sa o káve rozprávala, prinášať kvalitu, ktorá posunie kávovú kultúru. Pri práci sa držia hesiel nadšenie, radosť, inšpirácia. Výberovú kávu pražia svetlejším štýlom, aby rozvinuli jej charakter, prirodzenú sladkosť a čistú dochuť. Najradšej majú šťavnaté, ovocné a sladké chute.

EBENICA COFFEE

ponúka výberovú kávu z celého sveta, remeselne praženú v Modre s cieľom ponúknuť každému kavičkárovi jedinečný pôžitok z chuti. Neustále sa snažia skvalitňovať svoje kávové portfólio, zlepšovať služby, ale aj učiť svojich zákazníkov a verejnosť, že piť kvalitnú kávu by mal každý. Barbora Uherčíková o sebe a kolegoch prezradila, že hoci každý má iné preferencie, pokiaľ ide o pitie kávy, spája ich schopnosť oceniť kvalitu.