

**On-line test „Nápojová kultura“, časová dispozice 45 minut, odešlete z oficiální adresy**

**1. Vysvětli pojmy, správná odpověď 0- 2 b (maximální počet bodů 20)**

Coretto		La crema	
Peaberry		Kopi luwak	
Latte		Macchiatto	
Fermentace		Wiener Melange	
Pergamenová káva		Mokka	

**2. Která země je největším producentem, každá správná odpověď 2 b**

robusta		arabica	
---------	--	---------	--

**3. Uveďte v objemových procentech pěstování těchto káv (maximální počet bodů 6b)**

robusta		arabica		liberica	
---------	--	---------	--	----------	--

**4. Název kávového nápoje typu espresso, jeho objem a čas nutný pro extrakci (24 b)**

	Název nápoje	Objem	Doba extrakce
1.			
2.			
3.			
4.			

**5. Uveďte název základních kávových nápojů s mlékem a seřadte je podle objemu (8 b)**

1.		2.		3.		4.	
----	--	----	--	----	--	----	--

**6. Uveďte správné teploty ( 0- 4b)**

Teplota vody ke spaření kávy		Teplota jádra šlehaného mléka	
------------------------------	--	-------------------------------	--

**7. Uveď aspoň pět faktorů ovlivňujících kvalitu kávy espresso ( 0-10 b)**

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

**8. Jak rozlišujeme pražení kávového zrna, na jaký druh nápoje se používá (0-4 b)**

	Typ pražení	Druh nápoje
1.		Espresso
2.		Překapávaná káva

**9. Jak rozlišujeme způsoby mletí kávy a na jaký typ nápoje se používá (0-6 b)**

	Typ mletí	Druh nápoje
1.		
2.		
3.		

**10. Vyjmenujte pět značek profesionálních kávovarů (0-5 b)**

--	--	--	--	--

**11. Vysvětli, kdy použijeme tyto způsoby zpracování kávových třešní (3b)**

suchý
mokrý

**12. Co víte o historii kávy? (0-6b) Uveďte volně zvolený příběh na druhou stranu testu.**

Maximální počet bodů:	100	Dosažený počet bodů:	
-----------------------	-----	----------------------	--

