

1 Káva

2 **Káva** (hovorově **kafe**) je [nápoj](#) z upražených a rozemletých semen plodů [kávovníku](#).
3 Označují se tak i samotná [semena](#), případně semena rozemletá na prášek. Káva je
4 charakteristická svou silnou [vůní](#) (aroma) a černou barvou. Obsahuje mimo jiné [alkaloid](#)
5 [kofein](#), který povzbuzuje [srdeční činnost](#) a zvyšuje krevní tlak. Především se káva pije
6 pro své povzbuzující účinky. Je také velmi oblíbeným nápojem při setkávání lidí a je
7 často podávána po jídle (jako jakási „tečka“ či pro lepší trávení). K největším
8 producentům patří [Brazílie](#), [Vietnam](#), [Kolumbie](#) a [Indonésie](#). Nejčastěji se pije káva ze
9 zrněk druhu [arabika](#) a [robusta](#). Káva je druhou nejprodávanější komoditou na světě (po
10 ropě).^[1]

11 Kávovník

12 Kávová semena jsou semena plodů rostliny zvané kávovník. Jedná se o ovoce. Plod lze
13 přirovnat k tvrdé třešni, nejen tvarem, ale i [barvou](#), která bývá v době sklizně červená
14 nebo červenofialová. Uvnitř [plodu](#) jsou ukryta dvě proti sobě položená semena – zelená
15 kávová zrna.

16 Tato [rostlina](#) patří do čeledi [mořenovitých](#) rostlin. Původně divoce rostoucí strom se
17 pěstuje na kávovníkových [plantážích](#) na mnoha místech celého světa buď jako [strom](#)
18 nebo [keř](#). Existující druhy kávovníků se mezi sebou kříží a šlechtí se, aby bylo dosaženo
19 větší odolnosti proti škůdcům, kteří pokud napadnou kávovníky na plantážích, mohou
20 způsobit rozsáhlé škody. Například cizopasná houba dokáže totálně zničit i celé
21 plantáže. Jako příklad této zkázy můžeme uvést ostrov [Cejlon](#), kde musely být
22 kávovníkové plantáže zcela nahrazeny [čajovníky](#).

23 Pravlastí kávovníku je [africký kontinent](#), konkrétně [Etiopie](#).^[2] Zde existuje oblast [Kaffa](#),
24 kde káva dodnes roste i divoce. Podle historie byla káva v období 13.–14. století
25 převezena válečníky z Etiopie do [Jemenu](#). Takto se káva dostala do Arábie, která je
26 považována za kolébku kávy – nápoje. Její pěstování bylo ještě před 150 lety primární
27 výsadou Arabského poloostrova a vývoz kávových zrn byl přísně zakázán. Největší podíl
28 na rozšíření kávy do Evropy mají především Holanďané, kteří tajně převezli kávová zrna
29 z Jemenu. V současné době se ovšem kávovníky pěstují po celém světě. Všude v
30 oblastech, kde je pro jejich růst příznivé podnebí a další ekologické a ekonomické
31 podmínky. Kávovníky v průběhu svého růstu potřebují dostatek vláhy i slunce, proto se
32 jim nejlépe daří ve vlhkém [tropickém pásmu](#). Každému druhu kávovníku ale vyhovuje
33 trochu odlišné [podnebí](#). Kávovníkové stromy nebo keře se dožívají poměrně vysokého
34 věku (až třiceti let), ovšem v této době už poskytují nižší [úrodu](#); nejvyšší výnosy dávají
35 kávovníky po pěti až šesti letech. Co nejvyšším výnosům je třeba pomoci správnou péčí.
36 Kávovníky se musí, stejně jako jiné pro nás méně exotické rostliny, pravidelně
37 [přihnojovat](#), prořezávat a chránit nově vzrostlé rostliny proti prudkému a žhnoucímu
38 slunci. Z jednoho keře lze získat až 2,5 kg zelené kávy a z té 0,5 kg pražené kávy.

39 Existují dva základní druhy kávovníků, které se odlišují růstem, svými nároky na
40 pěstování i finální chutí kávy. Oblast, ve které kávovník roste, má rovněž vliv na chuť
41 kávy. Kávovníky pěstované ve vyšších [nadmořských výškách](#) poskytují kávová zrna
42 jemnější chuti a s nižším obsahem kofeinu.

43 Na českém trhu se prodávají převážně směsi kávy, většinou se skládají z více základních
44 druhů zrn. Teprve správnou kombinací vhodně zvolených druhů se vytvoří směs s
45 harmonickou a ucelenou chutí. Tzv. „čisté druhy“ jsou k dostání spíše ve
46 specializovaných obchodech. Směsi se většinou připravují ze zelených zrn a teprve pak
47 se dohromady [praží](#). Při výběru směsi jsou rozhodující nejen požadované vlastnosti, ale
48 také cena.

49 Aby výsledná káva byla co nejlepší chuti, záleží nejen na odrůdě pěstovaných kávovníků,
50 ale především na sklizni plodů, následném zpracování kávových zrn, na správném
51 pražení, uskladnění a expedování kávových žoků. Každá z těchto dílčích prací má pevná
52 pravidla a jejich nedodržení se vždy projeví negativně na výsledné chuti kávy.^[3]

53 Odrůdy kávovníků

54 Káva se často připravuje jako směs z různých druhů [kávovníku](#). Nejčastěji se setkáváme
55 s druhem [kávovník robusta](#) (*Coffea canephora*, syn. *Coffea robusta*) a [kávovník arabika](#)
56 (*Coffea arabica*), méně používané [kávovník liberijský](#) (*Coffea liberica*) a [kávovník šari](#)
57 (*Coffea excelsa*) se na trhu vyskytují zřídka. Arabika má podíl na světové produkci asi
58 60 % a robusta asi 40 %.^{[4][5]}

59 Arabský kávovník roste ve větších nadmořských výškách (900–2800 m n. m.), často na
60 [sopečné](#) půdě, či jako [lesní](#) forma (např. etiopská [káva Harar](#) či [Wild Forest](#)). Kávovníky
61 rostoucí v těchto výškách jsou méně odolné proti škůdcům a chorobám, jsou také velmi
62 choulostivé na mrazíky. Vyhovují mu mírnější teploty nepřesahující 24 °C. Zrna jsou
63 větší než u robusty a během [pražení](#) i při samotné přípravě nápoje jsou velice citlivá na
64 [teplotu](#). Káva z tohoto druhu má nižší obsah [kofeinu](#) (běžně mezi 1–1,3 %^[6]) a její chuť
65 je jemná a nasládle lahodná. Tvoří až 70 % z celkové produkce kávy na světě. Její
66 zpracování je poměrně náročné, zrna se zpracovávají takzvanou „mokrou metodou“, což
67 znamená, že káva projde procesem [fermentace](#). Tento způsob zpracování je finančně
68 náročnější, a proto je také výsledná cena této kávy vyšší než u ostatních druhů.

69 Druhým významným kávovníkem je robusta. Vyznačuje se tmavší barvou, výraznější,
70 zemitější (drsnější), méně vytříbenou chutí než arabský kávovník. Zrnka jsou menší,
71 obsahují cca 2x více kofeinu (asi 2–2,6 %^[6]). Robusta není tolik náročná na pěstování, je
72 odolnější proti škůdcům a poskytuje vyšší výnosy. Tomuto kávovníku vyhovuje stálejší
73 [počasí](#) s vyššími teplotami. Nejlépe snáší teploty kolem 30 °C. Kávová zrna jsou
74 zpracována tzv. „suchou metodou“, která není tak finančně náročná. Výsledkem je cena
75 výrazně nižší. Používá se především do směsí s ostatními druhy. Ve směsi s arabikou
76 snižuje cenu.

77 Nejméně významným druhem kávovníku je *Coffea liberica*. Vyrůstá ze všech druhů
78 kávovníku nejvyšší. Dorůstá až 18 metrů (arabika 8 m, robusta 10 m). Je velmi silný a
79 plody mají i velká zrna, která jsou hořké chuti. Liberica sice poskytuje velké výnosy,
80 ovšem kvalita je považována za pouze průměrnou.

81
82 (úryvek)