

# Káva, kávoviny, čaj a kakao

## 1. Káva

- ✘ káva jsou semena keře kávovníku, který pochází z Etiopie
- ✘ největšími producenty kávy je Brazílie, státy střední Ameriky, Keňa, Angola, Indonésie a Vietnam
- ✘ pěstují se dva základní druhy kávovníku - Arabica a Robusta
- ✘ do Evropy se káva dostala přes Holandsko (firma Douwe-Egberts) a z Turecka (obléhání Vídně 1683)
- ✘ káva obsahuje vonnou látku kofeol a povzbudivý alkaloid **kofein**, 1 šálek kávy obsahuje 110-120mg kofeinu, 1 šálek čaje 50 mg, 0,3 litru limonády typu cola 45 mg, 0,2 l energetického nápoje 50-100mg, denní dávka by neměla překročit 300mg, smrtelná dávka je 15 g, tj. 20 litrů kávy, kofein odvodňuje organismus (podobně také energetické nápoje)

### Zpracování kávy:

- plodem kávovníku je červená bobule (Ø 15 mm) tzv. kávová třešeň má uvnitř 2 zrna
- sklizené plody se třídí a perou
- po usušení se vyloupou semena (**suchý způsob**, časově náročný)
- rychlejší je **mokrý způsob** zpracování - semena jsou po vyprání mačkáčím strojem (*pulpovník*) vyloupána z plodů a mokrá zrna se nechají zapařit 12 až 72 hodin při teplotě 60-70°C (proces **fermentace**), takto upravená zrna se suší a leští
- zelená (surová) káva se v jutových pytlích dováží do pražírén
- pražení kávy se děje horkým vzduchem při stoupající teplotě od 100 do 230°C, zrna postupně hnědnou, zvětší objem o 40% a vytvoří se chuťové látky
- po upražení se káva rychle ochladí, aby si uchovala vůni a chuť
- pražená káva se mele a balí

### Tržní druhy kávy:

1. **Pražená mletá káva**
2. **Káva bez kofeinu** - káva z níž byl chemicky odstraněn kofein
3. **Instantní (rozpuštná) káva** - připravuje se vysušením koncentrovaného kávového nálevu rozprašováním nebo vymrazováním (ze 3kg pražené kávy se vyrobí 1 kg kávy instantní)

### Kávové náhražky (kávoviny):

- pražené a mleté části rostlin (žito, ječmen, sója, čekankový kořen, slad, fíky)
- po spaření vodou nebo povaření poskytují nápoj tmavé barvy chutí připomínající kávu (melta, cikorka, Vitakáva, Kavyt, aj.)
- neobsahují kofein

## 2. Čaj

- ✘ upravené mladé lístky čajovníku sloužící k přípravě nápoje
- ✘ nejdůležitější složkou čaje je alkaloid thein (forma kofeinu) a třísloviny

- ✘ čajové lístky se sklízí z keřů čajovníku upravených na výšku 1,2 až 1,5 m (→→ vysvětlit)
- ✘ hlavními druhy čajovníku jsou čajovník Assamský (indický) a čajovník čínský
- ✘ hlavní oblasti pěstování čaje - Indie, Čína, Srí Lanka, Indonésie, Keňa

### Zpracování čaje:

- ruční sklizeň mladých lístků a pupenů
- zavadnutí lístků - sušení 4-5 hodin
- svinování (trhání nebo řezání) lístků mezi válci s trny, z lístků se uvolní část šťávy
- fermentace - oxidační a kvasný proces při teplotě 20-40°C, tvoří se chuťové látky a barva lístků se mění ze zelené na černou
- sušení při teplotě 80-90°C
- třídění a čištění

### Druhy čaje:

1. **Podle zpracování:** - černý čaj (fermentovaný) a zelený čaj (pouze sušené lístky)
2. **Podle velikosti lístků:** - listový čaj (celé lístečky)
  - zlomkový čaj (necelé lístečky)
  - čajová drť (drobné kousky lístků)
  - prachový čaj (prosev)

Sypaný listový a zlomkový čaj se používá pro přípravu čaje spařováním, čajová drť a čajový prach se používá k výrobě porcovaného čaje (nálevové sáčky)

### Bylinné a ovocné čaje:

- ✘ nesprávné označení pro horký nápoj připravený ze sušených částí rostlin
- ✘ používají se především tyto druhy bylin - šípek, máta, lipový květ, heřmánek, sušená jablka
- ✘ pro barvu se přidává ibiškový květ (načervenalá barva a nakyslá chuť)
- ✘ pro chuť se přidává sušená kůra citrusových plodů, skořice, anýz, zázvor, vanilka a oleje z kůry citrusových plodů

## 3. K a k a o

- ✘ hnědý prášek hořké chuti
- ✘ vyrábí se ze semen stromu kakaovníku, původem ze střední Ameriky
- ✘ plod kakaovníku se připomíná tykev a obsahuje 20 až 40 semen - kakaových bobů
- ✘ semena obsahují 53 % tuku
- ✘ kakao obsahuje povzbudivou látku theobromin podobnou kofeinu, ale podstatně slabší
- ✘ hlavní oblasti pěstování kakaa - Brazílie, Kolumbie, Nigérie, Ghana, Srí Lanka, Nová Guinea a střední Amerika

### Zpracování kakaa:

- sklizeň, plody jsou rozřezány a zbaveny semen
- fermentace - semena se v dřevěných sudech kvasí 2-6 dnů, ztmavnou a získají typickou chuť
- sušení a čištění
- pražení - boby ztratí nakyslou chuť a uvolní se slupka

- loupání a drcení
- mletí na prášek, teplem se uvolní tuk a vzniká surová kakaová hmota
- lisování hmoty - z hmoty je vylisován tuk z kakaových bobů – tzv. kakaové máslo
  - zbývá kakaový výlisek, který se drtí a mele na kakaový prášek

### **Použití kakaa:**

- výroba čokolády (musí obsahovat minimálně 28 % tuku z kakaových bobů)
- výroba cukrovinek
- výroba kakaových polev
- příprava těst a náplní
- přísada do potravinářských výrobků
- příprava nápojů

### **Výroba čokolády:**

- smíchání základních surovin (kakao, kakaové máslo, tuk, cukr, sušené mléko, vanilka a další)
- rozetření směsi v melanžéru
- válcování hmoty v třecích strojích (zrnitost 0,03 mm)
- konšování - dlouhodobé promíchávání nahřáté hmoty a přidání lecitinu, čokoláda se dále zjemní a stane se rozplývavou
- přidání přísad (oříšky a další)
- formování hmoty - tabulky, tyčinky, plněné bonbony, figurky