

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a turismus

Monika Hlaváčková

**VÝZNAM MALÝCH PRAŽÍREN KÁVY
V ČESKÉ REPUBLICE**

The significance of small coffee roasters in the Czech Republic

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Bc. Helena Velichová, Ph.D.

Brno, 2019

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie

Akademický rok: 2018/2019

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Monika Hlaváčková

Osobní číslo: 14632501

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (6501R028)

TÉMA PRÁCE:

VÝZNAM MALÝCH PRAŽÍREN KÁV V ČESKÉ REPUBLICE

TÉMA PRÁCE V AJ:

THE IMPORTANCE OF MINOR COFFEE ROASTERS IN THE CZECH REPUBLIC

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretická část BP: Popište zpracování kávy na plantážích, rozdílnost kávových odrůd arabiky. Uveďte světové burzy kávy. Proveďte soupis malých pražírů kávy v ČR.
2. Praktická část BP:
 - Analytická část: Proveďte cupping vzorků kávy ve vybrané pražírně kávy. Vymezte odlišný způsob práce s kávou v malých pražírnách ve srovnání s výrobou kávy ve velkém (objednání kávových vzorků z burzy, způsob kontroly jakosti kávy, potvrzení objednávky na určité množství, pražení, uskladnění, prodej).

Návrhová část:

Formulujte závěry a doporučení o významu malých pražírů kávy v České republice ve vztahu poměru kvality kávy nabízených v malých pražírnách a jejich cenou.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

[1] MOLDVAER, Anette. Das Kaffeebuch. 1. London: Dorling Kindersley, 2014. ISBN 978-3-8310-2681-4.

[2] MOLČAN, Michal (ed.). Standart: Standing for the Art of Coffee. Nitra: Standart, 2015. ISBN 1339-8210.

[3] VESELÁ, Petra. Kniha o kávě: Průvodce světem káva s recepty na její přípravu. Praha: Smart Press, 2012. ISBN 978-80-87049-34-1.

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce:


Ing. Bc. Helena Velichová, Ph.D.

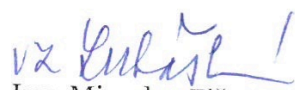
Katedra gastronomie

Datum zadání bakalářské práce: 31. března 2018

Termín odevzdání bakalářské práce: 12. dubna 2019

V Brně dne: 15. 3. 2018

L. S.
VYSOKÁ ŠKOLA
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.
Bosonožská 9, 625 00 Brno


doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

vedoucí katedry


Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora:	Monika Hlaváčková
Název bakalářské práce:	Význam malých pražičen káv v České republice
Název bakalářské práce v AJ:	The significance of small coffee roasters in the Czech Republic
Studijní obor:	Gastronomie, hotelnictví a turismus
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Bc. Helena Velichová, Ph.D.
Rok obhajoby:	2019

Anotace

Trh s kávovou je druhou největší komoditou na světě, avšak obchod s ní se více zabývá prospěchem velkých firem, které ji distribuují ke konečnému zákazníkovi, a na pěstitele se zapomíná. Tato práce proto rozebírá zpracování kávy na plantážích, a to od prodej zelené kávy až po testování vzorků, pražení a mletí. Představuje celý proces kávy, ze kterého vyplývá význam malých pražírů kávy, které dodržují férový nákup kávových zrn a další zpracování dle daných pravidel.

Annotation

Coffee is the second largest commodity in the world, however, it is mostly large corporations distributing it to the consumers that profits from its trade rather than the roasters. Therefore, this thesis presents plantation coffee processing from the trade of raw coffee beans to sample testing, roasting and grinding. The entire coffee production process is introduced which implies the significance of small coffee roasters who adhere to the fair trade of coffee beans and given rules for their processing.

Klíčová slova

káva, zpracování kávy, obchod s kávou, pražírny kávy v České republice

Key words

coffee, coffee processing, coffee shop, coffee roasters in the Czech Republic

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Význam malých pražiren káv v České republice* vypracovala samostatně pod vedením *Ing. Bc. Helena Velichová, Ph.D.*, a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne 30. 3. 2019

vlastnoruční podpis autora

|

OBSAH

ÚVOD	9
I. TEORETICKÁ ČÁST	10
1 KÁVA JAKO ROSTLINA	11
2 ZPRACOVÁNÍ KÁVY NA PLANTÁŽÍCH	12
2.1 Sklizeň kávy	12
2.1.1 Ruční sběr (picking)	12
2.1.2 Česání (stripping)	12
2.1.3 Strojový způsob (mechanizovaný)	13
2.2 Zpracování kávy	13
2.2.1 Suché zpracování (natural, dry-processed)	13
2.2.2 Mokrý zpracování	14
2.2.3 Polo-promývané zpracování (semi-washed)	14
2.3 Loupání a leštění	14
3 ROZDÍLNOST KÁVOVÝCH ODRŮD ARABIKY	16
3.1 Základní druhy Arabiky	16
3.1.1 Arabika Typica	16
3.1.2 Arabika Bourbon	16
3.2 Výběr známých odrůd Arabiky	17
3.2.1 Blue Mountain	17
3.2.2 Arabika Caturra	17
3.2.3 Arabika Gesha	17
3.2.4 Arabika Maragotype	17
3.2.5 Arabika Kona	17
4 NÁKUP ZELENÉ KÁVY	18
4.1 Světové burzy	18
4.2 Importéři	19
4.3 Koupi napřímo	19
5 SOUPIS MALÝCH PRAŽÍREN KÁV V ČESKU	20
II. PRAKTICKÁ ČÁST	23
6 CÍL PRÁCE	24
7 METODIKA PRÁCE	25
8 NÁKUP KÁVY	26

8.1	Návrh na zviditelnění pražírny	27
8.1.1	Cenová nabídka.....	28
8.1.2	Program pobytu.....	28
8.1.3	Dokončení smlouveného obchodu.....	29
9	CUPPING VZORKŮ.....	30
9.1	Postup cuppingu.....	30
9.2	Popis vzorku kávy na cupping a její původ.....	32
10	PRAŽENÍ KÁVY	34
10.1	City Roast a City+ Roast	35
10.2	Full City Roast.....	35
10.3	Full City Roast+.....	35
10.4	Vienna Roast.....	35
10.5	Full French Roast.....	35
11	MLETÍ KÁVY.....	37
12	ROZDÍL ZPRACOVÁNÍ V MALÝCH A VELKÝCH PRAŽÍRNÁCH KÁVY.....	38
13	ASPEKTY NA CENU KÁVY V MALÝCH PRAŽÍRNÁCH	39
	ZÁVĚR.....	40
	POUŽITÉ ZDROJE.....	42
	SEZNAM TABULEK, GRAFŮ A OBRÁZKŮ.....	44
	Seznam tabulek.....	44
	Seznam obrázků.....	44

ÚVOD

Snahou této práce je poukázat na dlouhou cestu kávových zrn z plantáže až po hotový šálek kávy, především však na význam malých pražírů káv, které se kávovými zrny zabírají více do detailů, a to od samotného nákupu zelených zrn až po další zpracování.

V práci jsou nastíněny základní informace o pěstování a rozdělení kávy. Je zde popsáno zpracování kávových zrn přímo na plantážích, a sice od možností sběru přes práci po sklizni až po samotnou přípravu kávy na expedici.

Po této části se práce zabývá prodejem zelené kávy. Jaké jsou možnosti, jaké jsou plusy a mínusy daných prodejů a které z metod využívají nejvíce malé pražírny káv v Česku. Samozřejmě je poskytnut také soupis konkrétních pražírů káv v České republice, kterých je k tomuto roku již přes sto.

V praktické části bakalářské práce je rozepsáno testování kávových vzorků před samotnou koupí většího množství. A samozřejmě pražení, které má velký podíl na konečné chuti kávy. V závěru jsou nastíněny možnosti mletí kávy a rozdílnost v použití dané hrubosti kávy.

Cílem práce je rozšířit povědomí o kávě a jejích možnostech mezi širší veřejnost. Práce také poukazuje na výhodné nákupy kávy pro pěstitele i odběratele napřímo, nebo přes importéry. Pěstitelé dostanou poctivě zapláceno za svoji práci a mohou si dovolit určitý životní standart. Pražírny naopak dostanou kvalitní kávu s jasným původem a doloženým zpracování kávy přímo z plantáží, což jim poté umožní vytěžit z chuti kávy to nejlepší.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 KÁVA JAKO ROSTLINA

Kávovník (*Coffea*) je rozšířenou dvouděložnou rostlinou z čeledi mořenovitých, která roste v subtropickém a tropickém podnebí. Radíme ji mezi ovocné dřeviny. Pěstuje se asi v 70 různých zemích světa [1]. Velikost kávovníku je velmi ovlivněna jejím druhem. Proto je řazen jak mezi keře, tak i stromy, které mohou dosahovat výšky až 15 metrů. Malé rostlinky kávovníků mají lesklé zelené listy, které dosahují až 15 cm. [1,2]

Důležité pro růst kávovníků je výživná a kyselá půda. Co se týče jeho úrodnosti, je to opět velmi ovlivněno konkrétním druhem. Avšak minimálně 3–4 roky si pěstitelé na první úrodu počkají. Poté během roku často nasazují květy podobné jasmínu, jež mají i podobnou vůni. Kvetou však jen pár dní a poté z nich rostou plody, které jsou nazývány kávové třešně. Tyto třešně dozrávají 9–14 měsíců [1]. Co se týče procesu zrání, kávovník může v jednu chvíli mít zralé plody, nezralé, ale i květy. Zemědělci proto sklízají kávové třešně několikrát do roka s ohledem na polohu plantáže. [3]

Kávovníky jsou pěstovány buď v podrostu vyšších stromů, kde jsou chráněny před přímým slunečním zářením, nebo na slunci v oblastech, kde není tak silné.

Plody kávovníků, takzvané kávové třešně, mají zelenou barvu. Tyto plody jsou nezralé. Jejich barva se postupně mění na červenou, tmavě červenou nebo fialovou, u některých druhů i na žlutou až oranžovou. To je moment sběru, třešně jsou dozralé. Pokud by zemědělci utrhlí plod zelený, už by nedozrál. Pokud by však se sběrem otáleli, plody by přezrály a zkazily se.

V plodu jsou obvykle dvě pecky, zelená kávová zrna. Ta jsou obalena speciální vrstvou pergamenu, která je důležitá při dalším zpracování. V některých případech jsou v plodu zrnka tři. Což však není žádoucí, protože tato kávová zrna mají nižší kvalitu a měla by být vyřazena. Opakem může být zrno pouze jedno. Taková zrna nazýváme perlová.

Druhů kávy je mnoho. Mezi ty nejznámější však patří Arabika a Robusta. Kávovník potřebuje teplejší podnebí a stálé klima, proto se na celém světě pěstuje v oblasti kolem rovníku. Hlavní plantáže Arabiky nalezneme ve Střední a Jižní Americe, částečně také v Africe a Austrálii. Robusty v Asii, částečně Africe a malém množství také v Jižní Americe. [1]

Druhy kávy jsou děleny na odrůdy, podobně jako u vína. Dostávají většinou jméno podle plantáže a oblasti, kde byly vypěstovány.

V prodejnách kávy s výběrovou kávou můžete koupit jak jednotlivé odrůdy, tak i různé směsi. Každá z těchto odrůd má svoji specifickou chuť, jež je ovlivněna nejen danou odrůdou, ale i zpracováním kávy ihned po sklizni.

2 ZPRACOVÁNÍ KÁVY NA PLANTÁŽÍCH

2.1 Sklizeň kávy

V závislosti na odrůdě kávy po třech až pěti letech přichází první sklizeň. V zemích kolem rovníku, kde jsou stále klimatické podmínky, se kávové bobule sklízají v průběhu celého roku, a to především pokud jsou v oblastech různé nadmořské výšky. Například v Kolumbii, Keni a Ugandě kávovníky kvetou dvakrát i vícekrát za rok. Na sever od rovníku, například v Etiopii a Střední Americe, probíhá sklizeň v období od září do prosince. Země jižně od rovníku, například Brazílie a Zimbabwe, mají hlavní sklizeň v dubnu nebo začátkem května, ale může trvat až do srpna [2]. Plody dozrávají dříve v nižších nadmořských výškách, kde se sklizni začíná. Tato kávová zrna jsou méně kvalitní, a proto na trhu levnější. Ve vyšších nadmořských výškách zrají kávové třešně pomaleji, a mají tak více času na vstřebání cukrů a dalších látek do zrn, čímž je zaručena jejich vyšší kvalita.

Samotná sklizeň může probíhat třemi způsoby.

2.1.1 Ruční sběr (picking)

Jak už název napovídá, jedná se o sběr ruční. Tato metoda je nejšetrnější k rostlinám a nejvíce lpí na kvalitu. Sběrači totiž utrhnou pouze zralé třešně, a zaručí tak vysokou kvalitu nasbírané kávy. Zabrání tím také znehodnocení celé sklizně, které mohou zapříčinit zkažené bobule ve sběru.

Tento sběr je možné rozdělit do dvou podskupin. První je sběr pásovou technikou, to znamená, že sběrači projdou plantáž najednou a sesbírají celou úrodu. Druhá možnost je výběrová, kdy sběrači procházejí plantáž opakovaně v intervalu osmi až deseti dnů. Sklízají tak vždy jen zralé třešně, které průběžně dozrávají. Tento způsob je však ekonomicky náročný a používá se pouze u sklizni Arabiky.

Oba způsoby ručního sběru jsou však časově náročné, ale kvalita kávy je mnohem vyšší a to se odrazí také na konečné ceně kávy. Tato metoda sběru je používána především ve Střední a Jižní Americe, Etiopii, Keni, Indii a dalších zemích s velmi levnou pracovní silou [2].

2.1.2 Česání (stripping)

Česání je způsob sběru, který je méně šetrný k samotným kávovníkům, ale zato je o poznání rychlejší než sběr ruční. Sběrači vezmou celou větev s plody a všechny její plody shrnou do koše, případně na připravená plátna na zemi. Tato sklizeň tedy obsahuje i třešně přezralé a nezralé. Po sklizni je poté potřeba třešně přebrat a to je opět další časová náročnost. Způsob česání se používá především v Brazílii [1,2].

2.1.3 Strojový způsob (mechanizovaný)

Způsob strojového sběru je možný pouze na plantážích v nižších nadmořských výškách s rovným terénem. Sběračský stroj můžeme přirovnat ke kombajnu, avšak na stranách má sběrací radlice svisle dolů [1]. Tento stroj projíždí nad kávovníky nebo mezi řádky a strhává všechny třešinky i s listy. Po sběru je opět nutné třídění zrn. Způsob je to o poznání rychlejší, ale velmi drastický ke kávovníkům a i samotným plodům. Tento způsob je především levný a používá se hodně v Brazílii, Austrálii a dalších zemích [1,3].

2.2 Zpracování kávy

Základní zpracování kávy probíhá vždy na plantážích. Jedná se o získání zelených kávových zrn z třešní. Tyto postupy mají velký vliv na chuť kávy a také na její cenu. Používají se opět tři možné způsoby zpracování. Suché, mokré a polo-promyté. Každé z nich je jinak časově i ekonomicky náročné.

2.2.1 Suché zpracování (natural, dry-processed)

Suché zpracování je metoda nejjednodušší a finančně nejméně náročná. Patří mezi tradiční metody zpracování kávy z pohledu historie. Využívá se především v oblastech, kde mají nedostatek vodních zdrojů [2].

Kávové třešinky se rovnoměrně rozloží na betonovou nebo rohožemi vystlanou podlahu. Na přímé slunce s přísunem vzduchu schnou. Během procesu jsou průběžně obraceny, ať už ručně, traktůrky, nebo za pomoci koňů. Koně patří mezi specialitu na Haiti. Při obracení koňe některá zrna zdeformují, avšak při prodeji to není bráno jako defekt, ale jako zvláštnost [1].

Tento postup trvá až měsíc od utrnutí plodů z keře. Proto se na některých plantážích používají strojové sušičky, aby proces urychlily. Pro dostačující usušení klesne obsah vlhkosti v každé bobuli asi na 12 % [2,3].

Po usušení jsou kávové třešně loupány, tato práce je dělána strojově. Na kávovém zrnu zůstane jen jedna vrstva, takzvaný pergamen. Poté jsou zrna tříděna dle velikosti a kvality. Tuto práci na většině farem zastávají ženy a třídění probíhá ručně.

Tento způsob zpracování se používá na méně kvalitní zrna. Tato kávová zrna mají silnější a vyzrálejší tělo. Je to způsobeno také sušením na slunci ve slupce, která v průběhu měsíce fermentuje látky do kávového zrna. Typické jsou sladké, medové, oříškové, čokoládové chutě [1].

Usušená a vyloupaná zrna potom měsíc až dva odpočívají a až následně putují do celého světa.

2.2.2 Mokr  zpracování

Druh způsob, mokr, je náročnější, avšak vsledn káva je kvalitnější. Tento způsob se používá především pro Arabiky, protože jsou velmi etnm způsobem vybrána jen ta nejkvalitnější zrna.

Kvov zrna jsou nejdive promývána ve speciálních nádržích, a tím jsou trdna. Lehké, seschle a nedozrálé plody se vyřadí. Ihned po této lázni a iten se odstraní vrchní slupka a ast dužiny. Důležité při tomto procesu je, aby byla slupka oloupna do 24 hodin od sklizn. Pozdeji totiž k dužině prsych [1]. Zrna se poté přesunou do tzv. kvasných nádrží. U zrn začíná probíhat proces fermentace, kter může trvat až 36 hodin. Pokud by fermentace trvala moc dlouho, mohla by zat zrna hnit, a zkazit tak celou várku.

Po tomto procesu je potřeba zrna usušit, protože obsahují stále cca 50 % vlhkosti. Jak už bylo psáno u suché metody, suen je možno dvěma způsoby, strojove, nebo na slunci. Po usuen káva opět odpoiva a nsledne je expedována do celého světa.

Tento způsob je nejetnj pro kávu, ale zato ekonomicky nron. Na zpracování jednoho kilogramu zelene kávy se spotřebuje a 150 litr vody [1]. Proto je využívání této metody omezeno dle možnosti plantz. Chuove je káva zpracování tmto způsobem velmi svz, ovocn, květinová a chutná více kysele.

2.2.3 Polo-promvane zpracování (semi-washed)

Podobne jako u mokrého způsobu, putují u polo-promvanho způsobu zpracování třešinky do vodn lznne a jsou roztrdeny. Vytrdene třešinky putují do loupacch strojů a jsou zbaveny slupky a asti dužiny. Poté zrna schnou na slunci jako u suchého zpracování. [18]

Opět je nutné zrna často otacet. Na některých plantzch zrna otacej každých 15 minut [1]. Tmto způsobem zrna fermentují mnoho cukr z vrchnch obal. Káva je poté jemná, s vraznm tělem a neobsahuje příliš kysel tóny.

Na některých plantzch kvove plody pouze oloupou ze slupek a poté usuší. Suen probíhá na plantzch, nejasteji na speciálních „afrických lzkch“, kter jsou vyroben z bambusu a jemne tkaniny. Zrna jsou tak na vzduchu a slunci, kter jim dodají typickou chuť.

Tyto kávy jsou občas nazývané taky medove. Mají totiž plnější tělo s výraznou sladkostí. Vekou výhodou této metody je mení spotřeba vody a možnost proveden celého zpracování na plantzi.

2.3 Loupání a leten

Po usuen kávy prchz na řadu loupn. To je prováděno strojove a odstraní se tak pergamen. U zrn zpracováních mokrm způsobem je odstraňování náročnější než u těch zpracovávaných způsobem suchm. [1, 18]

Po tomto oloupání je možné zrna také vyleštit. Opět se jedná o proces strojov. Leten však může zrna spálit, a proto některí odběratelé tento krok chtějí vynechat.

Zrna jsou poté na jeden až dva měsíce odložena, aby se chuť v nich ustálila. Arabiky se vyváží co nejdříve, Robusty čekají na prodej déle.

Po celém zpracování probíhá také třídění zrn dle velikosti, ale také kvality. Tato práce je většinou dělána ručně. Stojí jsou však již také obvyklé a přes různé velikosti sít zrna propadávají, a tím se roztrídí.

Po tomto procesu se zasílají testovací vzorky různých várek do pražírén nebo na burzy káv.

3 ROZDÍLNOST KÁVOVÝCH ODRŮD ARABIKY

Arabika je řazena mezi kávu lepší kvality. Produkce Arabiky za rok 2016 v tunách byla 90 000, oproti tomu Robusta 60 000 [3]. Roste ve vyšších nadmořských výškách od 800 do 2 200 m n. m. s mírným tropickým klimatem [3]. Tento kávovník je náročný na pěstování a první úrodu může mít po šesti letech [1].

Arabika obsahuje mnohem menší procento kofeinu než Robusta. Arabika obsahuje cca 0,5–1,4 % a Robusta 1,8–4 % [3]. Uvádí se, že Arabika je typická pro svou kyselost. Toto tvrzení je však velmi ovlivněno danou odrůdou, zpracováním zelené kávy na plantážích, pražením kávy a také samotnou přípravou kávy. Není tedy jednoznačné, že Arabika rovná se kyselost. Naopak u Robusty převládá hořká chuť, která nezmizí při jiném způsobu zpracování kávy. [18]

Rozdíly v samotných Arabikách jsou především v chuti, plodnosti a velikosti rostlin. Zrna Arabiky lze rozeznat podle podlouhlého tvaru. Až na výjimky perlových zrn, která rostou v kávové třešni sama. Perlová zrna jsou však méně častá než klasická dvě zrna v plodu.

3.1 Základní druhy Arabiky

Nadřazený druh je Arabika (Ethiopian), od které vznikly dvě hlavní odnože. Druhy nazývané Typica a Bourbon [3].

3.1.1 Arabika Typica

Typica je základním druhem Arabiky, ze kterého se vyvinula řada různých odrůd. Rozšířila se z Jemenu do celého světa [3]. Typica má konický tvar a rovný kmen a dorůstá do výšky zhruba čtyř metrů. Má velmi nízkou produkci, ale excelentní kvalitu [1]. Ze vzorků získaných Holanďany a Francouzi byly vyšlechtěny kříženci a nesčetné mutace. Originální odrůda však stále existuje [1,3].

3.1.2 Arabika Bourbon

Francouzi druh Arabica Bourbon vysadili uprostřed indického oceánu na ostrově Réunion okolo roku 1708 [1]. Jeho mutace se vyskytují v Brazílii a Latinské Americe. Tento druh produkuje o 30 % více kávy než Typica, ale stále je procento produkce nižší než u jiných odrůd. Má relativně malé plody, které rostou hustě u sebe. Kvalita této kávy je excelentní a velmi podobná Typice. Její třešně mají často žlutou nebo i červenou barvu.

3.2 Výběr známých odrůd Arabiky

Odrůdy Arabiky vznikly vyšlechtěním a mutacemi různých odrůd, z druhů Typica nebo Bourbon.

3.2.1 Blue Mountain

Odrůda Blue Mountain má základ v druhu Typica. Vyskytuje se v oblasti Blue Mountains na Jamajce a také na Haiti, Havaji a v Keni. Je velmi odolná proti nemocem bobulí a to z ní v 19. století udělalo populární odrůdu. Z její produkce směřuje z 80 % do Japonska [3,19].

3.2.2 Arabika Caturra

Caturra je mutace odrůdy Bourbon a vyšlechtili ji v Brazílii okolo rok 1920, poblíž města Cattura [1]. Její předností je vysoká produkce a také vysoká kvalita. Je však náročnější na pěstování, vyžaduje důkladnou péči a hnojení. Chuťově má výraznou kyselost a jemné chutě. Pěstuje se v Kolumbii a Střední Americe [3,19].

3.2.3 Arabika Gesha

Gesha pochází ze stejnojmenného kraje v Etiopii. Vysazena byla v Panamě, Kostarice, Peru a Kolumbii kolem roku 1950 [3]. Její chuť je excelentní, avšak daří se jí pouze v určitých mikroklimatických podmínkách. Chuťově ji lze poznat podle výrazné sladkosti a tónů lesního ovoce. V posledních letech patří mezi nejžádanější odrůdy kávovníku [1,3].

3.2.4 Arabika Maragotype

V případě Maragotype se jedná se o mutaci Typicy, nalezena byla v Brazílii [1,3]. Tato velká a vysoká rostlina má nízkou produkci. Jsou pro ni však charakteristická velká zrna, která řadíme mezi největší na světě.

3.2.5 Arabika Kona

Chief Boki, guvernér na ostrově Oahu (Havaj), nechal zasadit rostlinky druhu Typica na Havaji v roce 1825. Původní mutace se přeměnila, a vznikl tak velmi zajímavý druh kávy pěstovaný na úpatí hor v 800 m n. m. [3,19].

4 NÁKUP ZELENÉ KÁVY

Možností nákupu zelené kávy je více. Od burzy přes importéra až po přímý nákup kávy z plantáže. Velké firmy většinou nakupují z burz. Zato malé pražírny dávají přednost spíše obchodu přes importéry nebo napřímo.

Hlavní význam malých pražíren kávy tkví především v nákupu kvalitní kávy za férové ceny pro obě strany. Jak pro pěstitele kávy na plantážích, tak pro pražírny, které mají jistotu v kvalitě dodávané kávy, jejím původu a zpracování. Podporují tak pěstitele kávy napřímo a tímto způsobem dopomáhají k růstu jejich firem. Pěstitelé mají přímý kontakt s obchodníky a zpětnou vazbu na jejich práci.

Jak to přesněji funguje při koupi kávy na burze, u importéra a napřímo, je rozepsáno v následujících podkapitolách.

4.1 Světové burzy

Světové burzy káv jsou hlavním obchodním uzlem pro velké firmy. Kupci se snaží cenu za zelenou kávu dostat co nejnižší k dané kvalitě. Neřeší náklady na zpracování kávy na kávových plantážích. Chtějí udělat jen dobrý obchod.

Jak už bylo psáno výše, k získání dobré kávy je nutné trhat plody zralé, z toho vyplývá procházení plantáže několikrát, což navyšuje cenu. Zpracování kávy po sběru je další položka, ať už za samotné zpracování, vodu, náklady na přepravu a především čas. Investice do výzkumu a rozvoje produkce. Ve většině zemí stojí produkce jedné libry (0,45 kg) kávy dvakrát až třikrát více, než je aktuální kurz kávy na burze, a to nebereme v úvahu bezcenné vyjednávání některých odběratelů [3,4].

Anthony Wild, autor knihy *Coffe: A dark history*, řekl o zdražování: „Jestliže cena kávy zůstane nižší, než jsou náklady na její pěstování, budou malí pěstitelé a farmáři doslova sponzorovat konzumenty.“

S cenami na burze to však lépe pro farmy nevypadá. V červnu 2017 byla cena na burze za libru 1,40 dolarů [3]. Cena kávy 28. 1. 2019 poté klesla na 1,02 dolarů za libru [4] a 14. 3. 2019 dokonce pod hranici dolaru na 0,97 dolarů za libru [5]. Cenu ovlivňuje také počasí a mnoho dalších vlivů. Pro farmáře se však v posledních letech situace na burzách nelepší.

Také z těchto důvodů mnoho malých pražíren sahá po jiných možnostech získání zelené kávy. Zaručí si tak vyšší kvalitu kávy, kterou rádi zaplatí. Zakládají si především na kvalitním výběru dodavatelů výběrové kávy, na jednodruhové směsi kávy a dodání přesných informací o zpracování kávy přímo na plantáži, což jim na burzách nezaručí.

4.2 Importéři

Cesta kávy z plantáže až k nám do šálku zabere téměř jeden rok. Většina pražírů využívá možnosti objednání kávy přes takzvané importéry. Tito importéři mají navázané spolupráce s kávovými farmami a mají s nimi podepsanou smlouvu o koupi celé jejich sklizně. Hned jak se na farmě káva sklídí a zpracuje, je naložena do velkých kovových kontejnerů a pomocí lodní dopravy exportována do Evropy do skladu importéra. Hned jakmile káva dorazí na sklad, obesílají importéři své zákazníky s novou nabídkou kávy. Po jejím objednání u importérů je káva dodána přibližně do jednoho měsíce. Mezi nejznámější patří například Sandalj a 32cup. [6]

Firma Sandalj na svém webu prezentuje cestu kávy z plantáže až do jejich skladů. Každého z farmářů před začátkem spolupráce osobně navštíví, provedou kontrolu kvality a všeho potřebného a až poté s nimi spolupráci navážou. Na webových stránkách Sandalj je k přečtení výpis farem, s nimiž spolupracují s popisem a fotografiemi, které sami pořídili. Pracují také pod záštitou Fair Trade [6]. Fair Trade je takzvaný spravedlivý obchod. Zajišťují, aby farmáři v zemích třetího světa dostali za svoji práci férově zapláceno.

Firma 32cup už ve svém popisu zmiňuje, že jejich přidanou hodnotou je kvalita, logistika a flexibilita. Navázanou spoluprací s farmami tak pražírům zaručují výběr kvalitních dodavatelů zelené kávy [7].

Tento způsob spolupráce je často nejvýhodnější jak pro pražírny, tak i farmáře. Pražírny mají zaručenou kvalitu dodané kávy, farmáři mají zajištěný stabilní odbyt.

4.3 Koupi napřímo

Tento způsob, napřímo, se zdá nejpříjemnější. Konkrétní odběratelé zajedou na farmu, domluví se s farmářem na spolupráci, zaplatí mu, zajistí si leteckou nebo lodní přepravu kávy a ta dorazí přímo na pražírnu. [3]

Tento způsob je však v konečném důsledku nevýhodný z mnoha stran. Většinou je tato spolupráce dražší než přes importéra, který má výhodnější ceny kávy, a často i na přepravu. Druhý velký problém je, že není stoprocentně zaručena kvalita. Při koupi napřímo se lze nějakým způsobem domluvit na kvalitě, ale pokud farmář kvalitu z nějakého důvodu nedodrží, vyřizování reklamací je náročné jak časově, tak finančně.

Z těchto důvodů se malé pražírny nejčastěji rozhodnou pro spolupráci s importérem, který za ně vše objedná, předá jim potřebné informace, a oni tak mají jistotu, že dostanou požadovanou kvalitu za cenu dle domluvy.

5 SOUPIS MALÝCH PRAŽÍREN KÁV V ČESKU

Před deseti lety znalo proces pražení kávy jen malé procento lidí. Jak káva vypadá nebo jakým způsobem s ní dále pracovat nebylo příliš v podvědomí širší veřejnosti. Postupem času osvěta vplouvá mezi širší veřejnost a malé pražírny nacházejí oblibu nejen u mladých lidí. V posledních letech byl zaznamenán velký rozmach malých pražíren v Česku.

Z mého průzkumu českého trhu vyplývá, že je momentálně v České republice přes sto malých pražíren kávy. Nejvyšší procento na města je samozřejmě v Praze a na druhém místě Brno s polovičním počtem, na třetím místě překvapivě Olomouc. [11 – 17]

V tabulce níže je výpis konkrétních pražíren v Česku. Pražírny jsou rozděleny dle místa provozovny a seřazeny abecedně podle měst.

V České republice je ke dni 30. 3. 2019 malých kávových pražíren 109.

Tabulka 1 – Pražírny v Česku

MĚSTO	NÁZEV PRAŽÍRNY
Beroun	Just Coffee
Borohrádek	Frolíkova káva
Boršice	Pražírna v uličce
Boskovice	Kafírna
Brandýs nad Labem	Mohaji
Brno	Penerini
Brno	Bota Coffee
Brno	Café del Saggio
Brno	Gill's Coffee
Brno	Honzova káva
Brno	Káva Malena
Brno	Kopi Luwak
Brno	MonRo
Brno	Rebelbean
Brno	The Space
Brno	Rusty Nails
Brno	Caffé del Saggio
Brno	Fiftybeans
České Budějovice	Jedna Radost
České Budějovice	TH kaffee
Český Krumlov	Retro cafe
Choceň	Hoel Coffee
Děčín	Caffe08
Drahonice	A Mano Drahonice
Hlučín	Café Roma
Hodonín	Icástico Caffé
Jablunkov	Sicafe
Jindřichův Hradec	Kolonial Coffee

Jiřikov	Namleto
Jivno	Coffe Berry
Karlovy Vary	City roasters
Karviná-Frašťák	Café Eternity
Kašperské Hory	Rósta Kafe
Kovalovice	Prima café
Kralupy nad Vltavou	Longberry
Kralupy nad Vltavou	Longberry
Kroměříž	Káva Kroměříž
Křižany	APe Pražírna
Kudlovice	Coffeespot
Kyjov	Pražírna Kyjov
Kyselka	U Kapličky
Lednice	Coffee square
Lhota u Kladna	Caffé Prokopio
Liberec	Nordbeans
Litoměřice	Zoban
Litoměřice	Lázeňská káva
Ludgeřovice	Manu café
Luhačovice	Jizba Luhačovice
Milovice	Yakima coffee
Nižbor	Maj Kafé
Olomouc	Kafe Kodó
Olomouc	Café Gape
Olomouc	Kikafe
Olomouc	Henri
Omice	Honzova káva
Opava	Kateřinská káva
Ostrava	Laura coffee
Ostrava	Coffee Culture
Ostroh	Coffee Dream
Otrokovice	Fiery Bean
Pardubice	Black Soup
Pardubice	Lamp coffee
Písek	Fragaria Coffee
Plzeň	Orient Coffee
Plzeň	Anker Coffee
Poděbrady	Amáres coffee
Pouzďřany	Dobry kafe
Prachatice	Nebe Sky
Praha	Café Jordán
Praha	Cafeneo
Praha	Coffe Source
Praha	Dos Mundos
Praha	Ebel Coffee

Praha	Kavárna Pražírna
Praha	La Boheme Cafe
Praha	Mamacoffee
Praha	Mezzo coffee
Praha	Café alegre
Praha	Caffka
Praha	Coffee Source
Praha	Fair & Bio
Praha	Kafe King
Praha	Brewtime
Praha	Moje káva
Praha	Candycane Coffe
Praha	Hamwi Café
Praha	Ebel Coffee
Praha	Kaldi Fresh Coffee
Praha	Double B
Praha	Čerstvá káva
Rudná u Prahy	Buna café
Sezemice	Daniel's coffee
Slušovice	Oxalis
Strakonice	Café Monte Cintu
Strančice	Primocoffee
Strašice	Doubleshot
Strážnice	Porta
Svratka	Hofr
Šimonovice	King's Coffee
Trutnov	Volkafe
Uherský Brod	Jamai Café
Úhonic	Kofárna
Ústí nad Labem	MaV Kafé
Valašské Meziříčí	Analog kavárna & pražírna
Velká Polom	Pražírna.com
Věšín	4coffee
Vsetín	Poetická kafeterie
Zlín	Mr. Coffee
Znojmo	Vali

Zdroj: [11–17]

II. PRAKTICKÁ ČÁST

6 CÍL PRÁCE

Hlavním výstupem bakalářské práce je poukázat na význam malých pražírén káv v České republice.

Prostřednictvím získaných informací a vlastní zkušeností z praxe v malé pražírně kávy by mělo být z práce jasné, jak velké rozdíly jsou v malých a velkých pražírénách káv. Od dohledu na pěstování kávy, rozdílnost daných odrůd přes nákup, pražení až po samotné testování upražených vzorků a konečný prodej.

Tato práce by měla sloužit k poukázání na malé pražírny káv v České republice a kvalitu nabízeného zboží. Dávají důraz na výběr kvalitní kávy při nákupu a bedlivé testování jejich vzorků. Během hledání profilu kávy při pražení a uskladnění chtějí co nejvíce vyzvednout její chuť a hledají tu nejvhodnější kombinaci. Čas věnovaný této práci se samozřejmě otiskne i do konečné ceny výběrové kávy, která je však svoji kvalitou nesrovnatelná s kávou velkých společností.

Cíle stanovené pro teoretickou část bakalářské práce:

- popis zpracování kávy na plantážích,
- rozdílnost kávových odrůd Arabiky,
- uvést světové burzy káv,
- provést soupis malých pražírén kávy v ČR.

Cíle stanovené pro praktickou část bakalářské práce:

- provést cupping vzorků káv ve vybrané pražírně kávy,
- vymežit odlišný způsob práce s kávou v malých pražírénách ve srovnání s prací ve velkých pražírénách (objednání kávových vzorků z burzy, způsob kontroly jakosti kávy, potvrzení objednávky na určité množství, pražení, uskladnění, prodej).

7 METODIKA PRÁCE

Bakalářská práce je rozdělena na dvě části, teoretickou a praktickou. V teoretické části byla nejdříve vytvořena struktura práce, v souvislosti s pokyny stanovenými v metodické příručce o psaní závěrečných a odborných prací Vysoké školy obchodní a hotelové. Poté byla prostudována odborná literatura a internetové zdroje, jež byly využity pro literární rešerše a v praktické části pro zformování konceptu cuppingu a pražení kávy.

Praktická část byla vypracována s využitím metody analýzy a dedukce. Tato část práce je složena z části soupisu malých pražírů kávy v České republice s jejich názvem a místem působení. Dalším bodem je nákup kávy, cupping a pražení kávy v pražírně Penedone, kde probíhala praktická část práce. A v závěru zhodnocení rozdílného zpracování kávy v malých a velkých pražírnách kávy v České republice a aspekty, které ovlivňují její cenu.

8 NÁKUP KÁVY

Cesta od objednávky vzorků káv přes cupping až po nákup kávy v pražárně Penrini, kde byla realizována praktická část této práce, probíhá následujícím způsobem. Objednávání kávy se uskutečňuje přes importéry, a to převážně přes 32cup, kteří byli již zmíněni výše. Zaručují kvalitu kávy, rychlost doručení a bezproblémovou domluvu. Výhoda navíc je, že se lze v této belgické firmě domluvit i česky.

V první řadě pražič napíše požadavky objednávky. Tedy jakou kávu hledá. Konkrétně z jaké oblasti a s jakým profilem chutí. Poté mu importér zašle doporučení dle jejich nabídky. Tato doporučení obsahují profil kávy, tedy jaké jsou její hlavní charakteristiky, a od plantážníků hrubý profil z cuppingu. Následně si pražič udělá jasnější představu, zdali je daná káva to, co hledá. Rozhodne se, jestli pro něj má daná odrůda potenciál, či nikoliv. Dle toho postupují dále.

V případě vyhovující nabídky zažádají o zaslání vzorku kávy. Tento vzorek je zdarma a pohybuje se v rozmezí 100 až 300 g zelené kávy. Konkrétně firma 32cup zasílá 300 g zelené kávy. Vzorek pražič upraží a ihned po upražení udělá cupping. Nejčastěji s druhým degustátorem, aby tak byly chuťové záznamy přesnější. Vyhodnotí, zdali káva vyhovuje jejich potřebám a na jaký způsob zpracování je vhodná. [8]

Rozlišuje se především, zda se hodí na filtrovanou kávu, nebo kávu na přípravu espressa. Kávová zrna na filtrovanou kávu jsou více ovocitá, cítíme v ní více kyselosti. Sem spadá v pražárně Penrini například káva původem z Keni nebo Etiopie, kterou praží světleji a má výraznou ovocitost. Kávová zrna na espresso jsou více čokoládová, hořká. V tomto podniku je to například káva z Indie, Kolumbie, Rwandy nebo Tanzánie, která má tóny hořké čokolády, mandlí a různých ořechů. Káva na výbornou filtrovanou kávu může být pak příliš kyselá na přípravu espressa. Proto se v Penrini a většině malých pražáren klade důraz při výběru kávy na konečnou přípravu nápoje. To rozhoduje o tom, jaký druh pražič poté doporučí. Jednoduché pravidlo říká, že čím vyšší nadmořská výška pěstování kávy, tím vyšší je její kyselost.

Po otestování vzorků a schválení přichází na řadu objednávka většího množství. Nejčastěji do Penrini objednávají šest až deset pytlů kávy. Velikost pytlů se liší dle daných odrůd a místa pěstování kávy. Kolumbie je v pytlech po 70 kg, zatímco Brazílie v pytlech po 60 kg. Speciální druhy káv, jako je například bezkofeinová nebo druhy dražších káv, jsou baleny po 30 kg.

Doba dodání je u importérů 32cup nebo Sandalj, kteří jsou nejpopulárnější, od zaplacení objednávky do týdne. Jelikož jedna firma sídlí v Belgii a druhá v Itálii, tak je dodání velmi rychlé. Což je velký rozdíl oproti objednávkám přímo od plantážníků, kde je doba dodání hrubě přes měsíc.

Zajímavostí je začínající firma v Česku, která se snaží o dodávání kávy z Kolumbie napřímo. V pražárně Penrini se s ní setkali a mají velmi zajímavou strategii. Jeden z těchto Čechů v oblasti žije, a proto se rozhodli pro tento obor. Nabízejí prozatím tři druhy káv. Vzorky

nabízejí jak zelené kávy, tak upražené a množství je zcela na domluvě. Snad o nich brzy bude slyšet více.

Co se týče nákupu kávy napřímo od plantážníků, není tolik využíváno. Z marketingového hlediska je tato strategie velmi drahá, a proto 98 % pražírů v Česku nakupuje kávu přes importéry. Tento obchod je v porovnání kvality, ceny a rychlosti dodání pro pražírny nejuvhodnější. Mnoho pražírů však dělá reklamní kampaně na tom, že prezentují limitovanou edici, kterou mají od konkrétního plantážníka. Pokud možno zajedou na danou plantáž, nafotí se tam, domluví se na obchodě a poté nakoupí. Většinou však omezené množství, protože daný plantážník nemá k dispozici velké množství kávy.

Zaručí jim to tak zviditelněním, ikdyž třeba jen na měsíc. Jsou pro zákazníky zajímaví a mají tak příběh, který jim jejich zboží prodává. Tento způsob je častý, ale nenašla jsem v Česku pražírnu, která by nabízela kávu pouze od plantážníků. Když už měli kávu kupovanou napřímo, tak byl prodej doplněn o kávy z nákupu přes importéry. Nevýhodou nákupů napřímo je neekonomičnost a především nejistota v dodané kvalitě. Často se stane, že na plantážích vidíte a ochutnáte jinou kvalitu kávy, než která dojde v objednávce. Proto se tyto obchody uzavírají jen zřídka.

Takto nakoupená zelená káva se dá skladovat přibližně rok až rok a půl. Důležité je mít sklad suchý a především bez vlhkosti, kterou by káva do sebe nasávala, a mohla by se tak zkazit. Jsou druhy, které degradují rychleji, a to především kvůli způsobu balení. Pytle na kávu jsou z juty a většina káv je v ní navíc zabalená v neprodyšném vaku, ne však všechny. Například Brazílie, Tanzánie nebo bezkofeinová jsou baleny jen tak v jutových pytlech, a proto jsou náchylnější na okolní vlivy.

Po koupi kávy se hledá její profil. To znamená správný způsob pražení, ujasnění jejího využití, délka odležení a mnoho dalšího. Tento proces pražení v Peneiru zabere většinou dva až tři měsíce.

V jejich nabídce naleznete momentálně, v březnu 2019, osm různých druhů kávových zrn. V průběhu dalších měsíců chtějí tuto nabídku rozšířit o další nové čtyři druhy.

8.1 Návrh na zviditelnění pražírny

Pražírny Peneiru doporučuji určitou strategii, aby se více zviditelnila a přitáhla tak nové zákazníky. Jak jsem již zmiňovala, více pražírů nabízí limitované edice z nákupu kávy napřímo. Tento způsob propagace je z mého pohledu vhodný také pro pražírny Peneiru. Jsou aktivní na sociálních sítích a tam příběhy za nabízeným zbožím prodávají. Sdílení autentického příběhu cesty za jejich kávou, pobytu na plantáži, objednání, pražení a to všechno diváky zajímá. Je to pro ně takové nahlédnutí pod pokličku. Proto jsme se dohodli na hledání možné spolupráce na tomto způsobu reklamy. Objednávka kávy by nebyla velká, zato reklama z této cesty ano.

Pro tyto účely navrhuji cestu do Da Latu ve Vietnamu. Tato oblast je vyhlášena především pro pěstování Robusty. Ve vyšších nadmořských výškách je zde však pěstována i Arabika, a to ve velmi vysoké kvalitě. Osobně jsem toto místo navštívila, konkrétně jsem na kávových

plantážích Là Viêt prošla kávovým příběhem od sklizně přes zpracování, upražení až po hotový šálek kávy.

Firmu Là Viêt a Vietnam jako takový pro tuto cestu doporučuji především kvůli cenové dostupnosti. V městě Da Lat je také celoroční období jara, měsíc květen a červen zde patří k nejteplejším, teploty se pohybují v průměru kolem 30 °C, ale také je zaručený nejdelší den. Tuto cestu neodporučuji v květnu pouze kvůli počasí, ale hlavně proto, že v této době probíhá hlavní sklizeň. Kalkulaci na tento pobyt dodávám níže. [21]

8.1.1 Cenová nabídka

Zpáteční letenka Vídeň – Da Lat – Vídeň s odletem 1. 5. 2019 a návratem 16. 5. 2019 pro jednu osobu je za cenu 16 325 Kč. Ubytování v hostelu se snídaní pro jednu osobu na tyto dva týdny je kalkulováno na 2 100 Kč. Ubytování je zde velmi levné oproti evropským standardům. Pokoje jsou však čisté, personál příjemný a nabídka snídaní vyhovující. Zajištění večeře na hostelu za cenu 1 050 Kč na celý pobyt, oběda na plantáži za 1 400 Kč. Průvodce po plantáži a celkově provozem je zdarma při dohodnutí obchodu. Celková cena za letenku, ubytování a stravování pro jednu osobu činí 20 875 Kč. [22, 23]

8.1.2 Program pobytu

Pro tyto účely doporučuji, aby se na cestu vydal pražič kavárny Penerini Jan, který se prací s kávou nejvíce zaobírá. Pečlivě studuje profily káv, účastní se školení o kávě a tento pobyt by mu ukázal opět nové obzory. Vidět vše naživo je naprosto jiná zkušenost.

Při svém pobytu by si prošel prací sběrače kávy v náročném prostředí dalátských kopců. Plantáže jsou však schovány pod vysokými jehličnatými stromy, aby přímé slunce nespálilo kávovníky, a kávové třešně tak mohly zrát pomaleji, takže se zde vysoká nadmořská výška lépe snáší. Na vlastní oči by viděl rozdíl ve zralých, nezralých nebo i špatných kávových zrnech. Jako je například více kávových zrn v dužině nebo naopak jen jedno, tzv. perlové zrno, a mnoho dalšího.

Následně by přešel do procesu zpracování sklizených třešní. V tomto provozu používají většinou metodu mokrou. Kávová zrna třídí, promyjí, opět třídí, vyloupou pomocí strojů a nechají i s pergamenem sušit na afrických postelích na přímém slunci. V chladnějších měsících jim poté dopomáhají sušící stroje.

Dalším krokem, který by jej čekal, je třídění kávy podle velikosti. Tuto práci v Là Viêt zastupují stoje, ale lidský faktor pro kontrolu je zde stále důležitý. Poté přichází na řadu pražení a testování nejlepší kombinace. Což už pražič Jan zná, ale v Là Viêt mají jiný druh pražičky a množství pražení také jiné. Věřím tedy, že i v tomto odvětví by se mohl naučit novým trikům.

Po upražení jdou kávová zrna na ruční třídění, které dělají většinou ženy. Je to práce, na kterou musí mít člověk trpělivost a především dobrý zrak. Samotný personál Là Viêt mi při osobní návštěvě říkal, že je důležité, aby každý ze zaměstnanců dělal svůj díl práce a ne všichni všechno. Na každou část této skládačky totiž člověk potřebuje dostat cit a zkušenosti.

Přecházením z jednoho odvětví k druhému by tak neměl potřebnou odbornost, a výsledný výběr kávy by tak ztrácen na kvalitě.

Proto i během procházení provozu návštěvník komunikuje s různými zaměstnanci, protože je každý odborník především na svoji část práce. Tím se zaručí konečná kvalita kávy.

Po upražení kávy pak přichází na řadu cupping, který je blíže rozepsán v další kapitole s konkrétním vzorkem kávy z pražírny Penerini. Jedná se o degustaci kávy, která se během její cesty provádí několikrát. Především před nákupem a při hledání jejího profilu na pražírně. K této práci je potřeba mít vycvičené především čichové a chuťové buňky. Je to práce velmi podobná degustaci vína. Degustátor tak zjišťuje, zdali je káva upražená vhodně, případně jaké změny je potřeba udělat.

Po tomto procesu se káva nechá odležet a poté putuje do pytlů a koutů celého světa nebo i regálu kavárny Là Viêt, kterou v Da Latu provozují.

Celou cestu kávy by samozřejmě Jan pečlivě dokumentoval a zveřejňoval na sociální síti pražírny Penerini. Začal by zjišťovat, kdo by měl o kávu zájem, jak se to lidem líbí, co by je více zajímalo.

Kavárně Penerini bych také doporučila přesné zacílení reklamy na Facebooku a Instagramu. Přes správce reklam na Facebooku se toto nastavení dá velmi zúžit, přesně zaměřit na cílového „zákazníka“ a tím pádem také zefektivnit. Budou tak osloveni jen ti uživatelé uvedených sociálních sítí, kteří se o kávu zajímají.

Poté by se domluvili s firmou Là Viêt na možném dodání kávy, konkrétní odrůdě, množství dodání a především ceně za její nákup a přepravu a možné datum dodání.

8.1.3 Dokončení smluveného obchodu

Po návratu do České republiky by následně dořešili potřebné administrativní dokumenty k přepravě, dohodnuté platby a pak už jen testování pražení a hledání profilu nové kávy v nabídce.

Z mého pohledu je investice do tohoto způsobu reklamy velmi efektivní a v dnešní době žádaná. Velké billboardy a papírové propagační letáky u mladých lidí nemají v tomto oboru velkou odezvu. Zato zážitky, osobní příběhy a zkušenosti ano.

Majitele rodinné pražírny Penerini tento návrh nadchl a vážně se zaobírají myšlenkou tento způsob propagace podpořit. Jejich cestu a výsledky budu sledovat.

9 CUPPING VZORKŮ

Cupping neboli degustace kávy nemusí probíhat pouze po upražení kávy v pražírňě. Probíhá také před samotnou koupí kávy. Pokud mají pražírny zájem o některý konkrétní druh kávy, importéři jim před každou koupí většího množství kávy zašlou již napražené vzorky. Můžou je odzkoušet a rozhodnout se, zda o kávu zájem mají a zda jim vyhovuje. Káva na cupping by měla být nahrubo namletá asi jako na French press. Je potřeba zhruba osm gramů kávy na 150 mililitrů vody. Káva se zalévá vodou o teplotě okolo 94 °C.

Jelikož jsem měla možnost nejednou cupping navštívit a být jeho nedílnou součástí, popíšu zde, jak taková degustace kávy probíhá. V první řadě je dobré zmínit, že jsou dva způsoby cuppingu. Ten první je, že jsou známé přesné informace o kávě. Její druh, místo původu, způsob zpracování na plantáži a mnoho dalšího. Druhý způsob je takzvaný slepý. Jak již z názvu vyplývá, během ochutnávání není znám původ kávy a vše o ní se odkryje až po dokončení degustace.

9.1 Postup cuppingu

Název a popis kávy si degustátoři zjistí buď před degustací kávy, nebo až po ní (tzv. slepý cupping). Můžou si doplnit oblast původu, odrůdu, pražírnu, datum pražení, metodu zpracování (W = washed, H = honey, N = natural). V pražírňě Penerini probíhala degustace káv z Keni, z farmy Thiriku Coffee Growers Cooperative Society, které jsou v pražírňě Penerini novinkou. Jedná se o šlechtěnou odrůdu z SL28, SL34 a Ruiru. Všechny tyto druhy jsou kávy Arabiky. Zpracování na farmě po sklizni bylo realizováno mokřím způsobem a poté sušeno na afrických postelích. Nadmořská výška farmy je 1 400 až 1 700 metrů nad mořem. Farma má 2 104 aktivních členů. Nachází se ve městě Thiriku v kraji Nyeri, jež se nachází v centrální Keni. Záznamy cuppingu z farmy vymezily profil černý rybíz, jasmín, med a jahoda. Tento profil obchodníkům pomáhá k lepší orientaci v nabídce kávy. Většinou mají určené parametry, které v kávě chtějí cítit a jak ji chtějí využívat, a v tom jim tento výpis usnadňuje práci. Tyto informace dostávají do pražírny Penerini přímo od importérů společně s dalšími informacemi o kávě.

První vlastností kávy, které jsou hodnoceny, jsou suché aroma. To je prováděno před samotným zalitím namleté kávy. Hodnotí se intenzita vůně a základní tóny. V degustované kávě byla silně zastoupená kyselost a to především citrusových plodů.

Jako další bod je hodnoceno mokré aroma. To znamená po zalití namleté kávy. Hodnotí se podobně jako u aromatu suchého. Velmi často se však tyto parametry od sebe odlišují, a to velmi razantně. Při tomto kroku bylo cítit silné tělo s medovým nádechem.

Po deseti minutách se musí prolomit takzvaná krusta, která se na povrchu kávy v cuppingovém hrnku vytvoří. Toto „promíchání“ se provádí pro zastavení extrakce. Po částečném zchladnutí degustátoři začnou hodnotit chuť. Během tohoto ochutnávání je potřeba dodržovat základní hygienické návyky. Cuppingovou lžící je po degustaci nutné opláchnout ve sklenici s horkou vodou, která se většinou nachází nad miskami s kávou. Omývání se

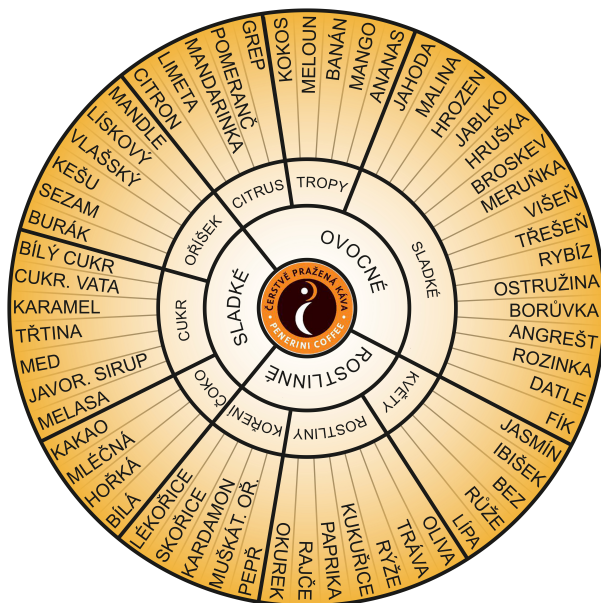
provádí z důvodů hygienických, ale také pro zabránění promíchání chutí odlišných vzorků. Co je však velmi důležité při této degustaci, je srkání. Člověk se musí naučit silně srknout, aby se zasáhl všechny chuťové receptory v ústech.

Jako další hodnocený bod je chuť kávy, její acidita (kyselost) a sladkost. Dále se zaznamenává konstantní průběh chuti kávy od prvního dojmu přes tělo až po dochuť. V ideálním případě je křivka zakončena v horní polovině.

U této kávy převažovaly silně citrusy. Dále šly krásně rozeznat květiny, třešně, jasmín a med. U některých druhů káv však lze cítit i spálenou gumu a mnoho dalších nepříjemných chutí. Profil kávy se poté určuje z hodnocení více degustátorů a srovnávání stejných bodů. Na tuto degustaci bylo pozváno 7 degustátorů. Ti se musejí shodnout alespoň na třech chutích. U této kávy z Keni byl schválen profil třešně, jasmín a med. Tyto údaje jsou poté zaznamenávány u daného druhu upražené kávy i pro zákazníky, kteří se tak lépe orientují při výběru.

Cesta hledání profilu je však v pražárnách výběrové kávy velmi zdoluhavá. Ladí se způsob pražení, jeho délka nebo délka odležení po upražení. V Pengerini hledání ideálního profilu konkrétního druhu kávy trvá dva až tři měsíce. U již zmiňované Keni trvalo nalezení ideální kombinace tři měsíce. Důležité u tohoto druhu kávy bylo odležení po upražení. Toto odležení kávy trvalo 14 až 21 dní a až poté byla dána do prodeje a vhodná ke konzumaci. Většinou káva na filtr se nechává odležet dva až tři týdny. Káva na espresso nepotřebuje dobu tak dlouhou. Některé druhy na espresso jsou již po dvou až třech dnech po upražení vhodné ke spotřebě. V Pengerini má toto zastoupení nejsilnější káva z Brazílie, které prodají několik desítek kilo týdně.

Degustátoři se snaží identifikovat tóny v kávě. Pomoci jim může kávový kruh, který vykresluje možnou škálu chutí a vůní v kávě. Nejdříve se snaží soustředit na nejsilnější tón.



Obrázek 1 – Kávový kruh

Zdroj: Pengerini coffee shop [8]

V závěru mohou kávu celkově zhodnotit podle vlastního dojmu.

V případě slepého cuppingu nastává čas odhalení, jaký druh kávy byl ochutnáván. V obou případech nastává debata s ostatními a zkoumání poznatků všech zúčastněných.

Nikdy není lehké odhadnout, co je v kávě cítit. Proto se využívá tzv. kávový kruh, ten si každá firma může vytvořit podle sebe. Slouží k ulehčení rozkódování chutí v kávě. Po cuppingu je sice zřejmé, jestli je káva dobrá, jaké má tóny a jestli je chutná, ale stále je potřeba rozhodnout, na jakou přípravu je nejvhodnější. V menších pražárnách kávy se více zabírají také samotným zpracováním kávy u konečného zákazníka.

9.2 Popis vzorku kávy na cupping a její původ

Tato káva z Keni byla vypěstována více drobnými farmáři, kteří jsou členy družstevní společnosti Thiriku Coffee Growers, jež se nachází ve městě Nyyeri ve střední Keni mezi svahy Mt. Kenya a Aberdare.

Družstvo je řízeno demokraticky zvoleným představenstvem devíti členů, z nichž každý slouží jako zástupce společnosti, která je v družstvu zahrnuta. Kromě toho družstvo zaměstnává devět stálých zaměstnanců, v jejich čele stojí tajemník Peter Wangara, jenž dohlíží na každodenní provoz družstva pod dohledem představenstva. Účetní pracovnice Lydia je v družstvu od roku 2010 a dohlíží na všechny administrativní potřeby družstva. Joseph Chowa, manažer pracích stanic, je na své pozici od roku 2014. Tato stabilita v personálním zabezpečení a vynikající správě je jednou z hlavních výhod tohoto družstva. Díky svým silným stránkám se jim i přes poměrně malou oblast podařilo prorazit do světa, a získat si tak vážené jméno ve světě kávy.

Družstvo vlastní jeden mokrý mlýn na zpracování sklizně. Tento mlýn se nachází téměř v 1 900 metrech nad mořem, což je v mnoha ohledech přínosné díky chladnějším teplotám. Nejenže třešně v okolní oblasti dozrávají pomalu, ale nízké teploty přispívají také k delšímu kvašení a pomalejším dobám schnutí, což při zvládnutí (jako v tomto případě) může vést k lepší konečné chuti kávy.

Další výhodou je duch komunity, který je základem aktivit družstva. Podle Petra Wangara má družstvo Thiriku vyšší kvalitu produkce než jednotliví zemědělci. Jejich cílem je zvýšit produkci o tři miliony kg kávových třešní v jedné sezóně! V současné době je produkce družstva zhruba na 1,1 milionů na jednu hlavní sezónu. Jakmile dosáhnou stanoveného cíle, plánují rekonstrukci infrastruktury a další zlepšení.

Kromě široce rozšířených SL28 a SL34, tato šarže kávy obsahuje malé množství Ruiru 11. Ruiru 11 je pojmenováno po stanici Ruiru v Keni, kde byla v 70. letech rozvinuta a v roce 1986 publikována. Ačkoli skládala méně než 1 % celkové produkce družstva, pomalu se stává rozšířenější vzhledem k její rezistenci vůči kávě Derry Disease a Coffee Leaf Rust. Ty byly také kříženy s SL28 a SL34, čímž byla zajištěna vysoká kvalita konečného šálku kávy. Družstvo navíc zavedlo malé experimentální výsadby rezistentní odrůdy Batian, ale nebudou ji pouštět do oběhu dříve, než budou moci zajistit kvalitu celé várky kávy. S největší pravděpodobností tomu tak bude v následujících dvou letech.

Farmaření na kávových plantážích v této oblasti spadá až do padesátých let, ale mnoho členů družstva spoléhá také na další ekonomické a zemědělské činnosti pro jejich živobytí. Kromě produkce kávy pěstuje většina zemědělců v této oblasti také makadamové ořechy, avokádo a kukuřici.

Sběrači selektivně vybírají nejzdravější a nejčerstvější třešně, které jsou pak doručeny buď přímo do mokrého mlýna družstva na zpracování, nebo jsou přijaty na jednom ze čtyř sběrných míst a poté převezeny ve stejný den. Třešně se před rozvláknováním pečlivě ručně třídí na poškozené, nedozrálé a červené zralé třešně. Na tento proces dohlíží také zaměstnanci, kteří vedou přesné záznamy o třídění a platbách. Po rozvláknění se káva přenesse přes demucilager (místo tradičního namáčení), kde se promyje čistou, čerstvou říční vodou, aby se odstranily všechny stopy slizu před tím, než se dají na africké postele na vyschnutí. Na těchto lůžkách leží 9–15 dnů. Při sušení z kávových zrn opadá pergamen a zrna se opakovaně otáčejí a třídí, aby se odstranila všechna zrna, která jsou poškozená nebo vybledlá.

Jeden z problémů, kterým farmáři v této oblasti čelí, je nízká produkce kávy způsobená ztrátami v důsledku škůdců a chorob, které kávu napadají, a relativně vysoké náklady na vstupy ve srovnání s příjmy, které z kávy mají. Přestože produkce mlýna na rok 2015/2016 činila 1,1 milionu tuny, družstvo nebylo schopno dosáhnout svého cíle 1,5 milionu tun. To je částečně způsobeno poklesem produktivity. Ačkoliv u některých zemědělců, kteří produkují 20 kg na strom, má družstvo vyšší než průměrné výnosy, především díky dobrému vedení a vzdělání. Mnozí si nemohou dovolit pěstovat odrůdy odolné proti chorobám a odcházejí z trhu, protože jejich výnosy klesají. Družstvo proto podniklo kroky ke zvýšení výnosu a zlepšení živobytí svých členů a v současné době hledá programy zaměřené na zlepšení účasti mladých lidí a žen v kávovém odvětví.

10 PRAŽENÍ KÁVY

Surová kávová zrna jsou šedozelená až žlutohnědá. Chuť i vůně jsou v tomto stavu slabé a rozvinou se až samotným pražením. Pražením zrna začnou měnit svoji barvu od skořicově hnědé až po černou, záleží na stupni pražení. V kávových zrnech dochází pražením k chemickým reakcím a díky nim tak získává charakteristické rysy a aroma. Během pražení se mění škroby na cukry a vytvářejí se kyseliny. Bílkoviny se rozkládají na peptidy, a ty se vylučují jako oleje.

V první řadě se pražička rozehřeje na maximální teplotu. Až této teploty dosáhne, nasype se do ní trychtýřem v horní části čerstvá káva. Teplota v pražičce tímto procesem prudce klesne, jelikož ji studená kávová zrna schladí. [1, 2, 18]

Nejprve se káva v pražírně zahřívá a dochází k jejímu vysychání, přijímá také tepelnou energii. Kávová zrna by měla mít určitou vlhkost, když vstupují do pražírny. Ideální je 11–12 %. Vlhkost zrn rapidně ovlivňuje pražení. Kávová zrna mění postupně svou barvu ze zelené přes nažloutlou až po nahnědlou. Přibližně při 150 až 190 stupních se od většiny zrn odděluje jejich obal zvaný pergamen. Poté, co teplota zrn dosáhne 200 až 205 stupňů, dochází k takzvanému „first crack“ – první prasknutí, kdy zrna začnou praskat a zvětšovat svůj objem [19].

Nejdůležitějším chemickým procesem při pražení kávy je Maillardova reakce. Je to nejrozšířenější reakce během zpracování potravin, tzv. reakce neenzymovaného hnědnutí. Důsledkem této reakce je u kávy hnědé zbarvení, aromatická chuť, výživové změny a antioxidační a toxické produkty. Pražení kávových bobů má přes 350 těkavých sloučenin. Proces pražení je chemicky zajímavý a ne všechny změny, které se v kávovém zrnu dějí, jsou prozatím známé. Vliv na výsledné sensorické vlastnosti má rozklad redukujících sacharidů a později také Maillardova metoda i štěpy neredukujících oligo- a polysacharidů. [18]

Po prvním prasknutí je káva již připravená k použití. Teď už jen záleží, jaký styl pražení daná pražírna upřednostňuje.

Pro zjednodušení se dá pražení rozdělit tímto způsobem: světlé je charakteristické výrazně kyselou chutí, medium je sladké s čokoládovými tóny, tmavé je s výrazně hořkou chutí.

Trendem posledních let je káva z lokálních pražírén, která nemá italský typ pražení, nýbrž střední stupeň. Káva je mnohem zdravější a lahodnější. Proto vzniká stále více lokálních pražírén, které praží kávu na nižší stupeň, jenž se dostává do obliby nejen u mladší generace lidí.

Délka pražení je závislá na mnoha faktorech. Prvním a nejdůležitějším je samotná odrůda kávy a její vlastnosti. Dalším důležitým bodem je způsob přípravy kávy. Na filtrované kávy je doporučováno pražení světlejší, na přípravu espressa tmavší. Je to především kvůli kyselostem kávy, které jsou při přípravě té filtrované výraznější.

Po upražení jsou kávová zrna vsypána do ochlazovacích bubnů. Tímto postupem se ukončí proces v kávových zrnech a pražení je dokončeno. Poté se již káva nechá jen tzv. vydechnout, aby z ní odešel oxid uhličitý, který káva při pražení produkovala. Tento proces je ideální nechat probíhat minimálně 24 hodin. Velmi však záleží na dané odrůdě kávy. Například již zmiňovaná Keňa, která byla testována při cuppingu, potřebuje k tomuto procesu až tři týdny [18].

10.1 City Roast a City+ Roast

Konečná teplota pražení je cca 210–215 stupňů. Káva je světlejší barvy, má vyšší aciditu a středně plné tělo, hodí se k přípravě dripů, French pressu a různých alternativ, i na klasického „turka“. Pro přípravu v espresso strojích je káva ještě poměrně hodně kyselá. Na klasické cappuccino či café latte není zcela ideální, protože postrádá výraznější pražené aroma a chuť.

10.2 Full City Roast

Stupeň zajímavý a vhodný pro široké spektrum spotřebitelů. Konečná teplota pražení je cca 225–228 stupňů, kávová zrna se nacházejí těsně před „second crack“. Barva zrn je o něco tmavší kávově hnědá. Kyselost je nižší, tělo je většinou plnější. Káva vhodná jak pro přípravu různých alternativ (drip, džezva, French press, klasický „turek“), tak i kávy ve stroji. Klasické malé espresso bude stále živější a kyselejší, mléko ale může chuť příjemně zjemnit.

10.3 Full City Roast+

Káva již vstupuje do fáze second crack, je o něco praženější, vypouštění kávy ze stroje je prováděno intenzivním praskáním. Od předchozího stupně je tato fáze oddělena časovým intervalem cca 20 sekund. Vhodné pro kávy typu espresso, cappuccino apod.

10.4 Vienna Roast

Konečná teplota je 235–240 stupňů, řada káv je v této fázi vynikající právě k přípravě karamelově sladkého espressa o nízké kyselosti. Tato káva se hodí nejvíce do mléka, kde neztratí svoji plnou chuť. Pro alternativy se pro narůstající hořkost již nehodí. Tento stupeň pražení (a vyšší) je oblíbený Itálií.

10.5 Full French Roast

Konečná teplota je 245 stupňů. Povrch kávových zrn je výrazně olejnatý a rozpraskaný. Barva kávy je velmi tmavě hnědá až načernalá. Chuť kávy je výrazně pražená, hořká. Tento stupeň praženosti je již spíše pro ty odvážnější. Připusťme, že taková káva se dá pít ve formě cappuccina nebo caffè latté, lze se s ní setkat například u některých velkých kávových

řetězců. Takovouto kávu vám mohou připravit například ve Starbucks, kde potřebují velmi výraznou kávu do svých mléčných nápojů. Samostatně se ovšem o kávovém profilu v tomto šálku kávy mluvit nedá. Chuť je pouze výrazně hořká.

11 MLETÍ KÁVY

Při výběru zelené kávy od pěstitelů řeší pražírny také možné využití kávy. Nejčastější použití je pro espresso, na filtrované kávy, French press, Moka konvičku a tureckou kávu v džezvě. U každého zpracování kávy je potřeba využít jiné hrubosti mletí kávy.

Velmi jemné je používáno na tureckou kávu v džezvě. Jemné především na espresso. Středně hrubé na přípravu v Moka konvičce. Hrubé na filtrovanou kávu. Velmi hrubé na přípravu kávy ve French pressu. [1, 20]

Jednodušeji řečeno. Čím delší je louhování kávy ve vodě, tím hrubější je potřeba mletí. Na krátké louhování poté vyhovuje mletí velmi jemné, jako například pro přípravu espressa. Po samotném namletí je nejlepší kávu zpracovat do 15 minut. Pro tyto účely malé pražírny nabízejí ruční mlýnky na kávu, které jsou vhodné pro domácí použití.

12 ROZDÍL ZPRACOVÁNÍ V MALÝCH A VELKÝCH PRAŽÍRNÁCH KÁVY

Rozdíly velkých a malých pražírů jsou především v kvalitě kávy a jejich nákupu. Velké pražírny se většinou nezaobírají původem kávy z konkrétních plantáží a způsobem zpracování, zajímá je především nákupní cena této komodity. Nakupují ji na burze a řeší kvantitu a méně kvalitu.

Po skoupení kávy ve velkých pražírnách začíná proces tvoření směsí káv. Při tomto procesu hledá tým odborníků nejlepší možné kombinace káv, aby byla chuť konečné kávy stejná jako u všech jejich výrobků. U pražírů italského rázu tedy většinou chuť hořká a káva velmi silná.

Naopak malé pražírny chtějí vědět přesný původ kávy, její zpracování přímo na plantáži a před koupí pečlivě probírají zaslané vzorky zelené kávy, aby zjistili, zda odpovídá požadované kvalitě. Při pražení dávají důraz na jedinečnou chuť konkrétních kávových zrn a pražení tomu přizpůsobují. Většinou nabízejí jednodruhovou kávu, u které je vypsán přesný druh kávy, místo původu, způsob zpracování na plantážích, datum upražení. Chuťové spektrum těchto káv je široké. Od ovocných tónů přes čokoládu a karamel až po typickou kyselost. Přece jen, káva je pecka z ovoce a její chuťové spektrum je velmi široké. Pokud se však dodrží zpracování od plantáží až po šálek kávy dle konkrétních pravidel.

Jednodušeji řečeno, u velkých firem nejde tolik kontrolovat kvalita. V některých velkých firmách mají pásy, na kterých káva jezdí. Tyto pásy jsou kontrolovány speciálními kamerami a špatná zrna jsou vzduchem vyhazována pryč. Ručnímu přebírání kávy, jak je tomu v malých pražírnách, se to však nevyrovná.

Co se týče samotného pražení, ve velkých pražírnách praží jednu várku po sto kilech nebo desítkách kil. V Pineroli pražírně maximálně po 1,8 kg na várku.

13 ASPEKTY NA CENU KÁVY V MALÝCH PRAŽÍRNÁCH

V případě malých pražírén je již samotný nákup kávy dražší než při nákupu kávy z burzy. Tyto pražírny kladou důraz především na kvalitu kávových zrn, a proto se již její pořizovací cena velmi liší od té, která je nabízená na burzách.

Druhým bodem je potřeba započítání přepravy kávy a její uskladnění. Samozřejmě také čas strávený hledáním vhodného druhu kávy před objednáním, testování vzorků a čas věnovaný tomuto pražení a ochutnávání. Poté dva až tři měsíce neustálého hledání vhodné kombinace pražení a dalších aspektů k využití toho nejlepšího z kávových zrn. Dále je to čas na odležení a opět cena za skladovací prostory, které musejí dodržovat přísná pravidla, aby se káva nezkazila. K tomu spotřeba energie, opotřebení strojů, zaplacení personálu do prodejny a placení dalšího nájmu za pronajaté prostory prodejny.

Navíc při samotném pražení dochází k určité ztrátě. Pokud pražič nasype do pražičky 1 800 g kávy, vysype z ní 1 600 g. Dvě stě gramů se ztrácí odpařováním vlhkosti v kávě a mnoha dalšími procesy při pražení. Po upražení probíhá v Pengerini ruční přebírání kávy. Během tohoto procesu se vytřídí 10 až 50 g odpadu. Mezi tento odpad patří jak přepražená, tak málo upražená kávová zrna, zrna napadená škůdci, kamínky, dřeviny a tak dále. U některých druhů kávy však nabude objem zrn. Například s Kolumbií mají v tomto provozu zkušenosti, že až dvakrát nabude na velikosti. Naopak Etiopie je objemově maximálně o půlku větší.

Dalším bodem je čas věnovaný marketingu, propagaci firmy nebo například účetním záležitostem.

Tyto a mnoho dalších aspektů následně tvoří konečnou cenu výběrové kávy, která je dražší než ta ze supermarketů, avšak kvalitou nesrovnatelně lepší.

ZÁVĚR

Prací na téma Význam malých pražírén kávy v České republice jsem chtěla poukázat na dlouhou cestu kávy z plantáže ke konečnému konzumentovi a především faktory, které ovlivňují chuť kávových zrn.

Pro zachování charakteristické chuti kávy dané odrůdy je důležitý každý bod od pěstování přes zpracování na plantážích, v pražírně až po zpracování při přípravě kávy. Malé pražírny se snaží o rozšíření této osvěty mezi širší veřejnost a zvýšit tímto způsobem kvalitu prodávané kávy u nás.

Velký význam malých pražírén shledávám také v přímém nákupu zelené kávy z plantáží či přes importéry, kteří lpí na kvalitním ohodnocení kávových zrn, a tím také kvalitní ohodnocení pěstitelů kávy. Tento faktor je velmi utlačován při prodeji kávových zrn přes burzy. Tuto skutečnost potvrzuje také dokumentární film *Black Gold* [9], který poukazuje na obchodování s touto komoditou na burze. Světové burzy káv nalezneme v Londýně, kde se obchoduje především s Robustou, a v New Yorku, kde je hlavně káva druhu Arabika [10]. Často cenu na burze ovlivňuje mnoho faktorů a nebere se v potaz, kolik peněz potřebují za zelenou kávu sami pěstitelé pro svoji obživu. Situace na trhu se však ani po několika letech nelepší.

V tom je pro mě největší přidaná hodnota malých pražírén. Řeší své nákupy osobně a vědí, odkud jejich káva pochází, a zaplatí za ni cenu, která je i pro samotné pěstitele přijatelná. To je také jeden z důvodů vyšších prodejních cen kávy v malých pražírénách. Samozřejmě se do této ceny zahrnuje také osobní přístup pražiče, který každou várku kontroluje. Mnoho pražírén po upražení kávy přebírá a špatná zrna vyhazuje a to vše se poté počítá do konečné ceny prodávaných zrn. Kvalita této kávy je však několikanásobně vyšší než kvalita kávy v nadnárodních řetězcích s kávovými nápoji.

V posledních letech se opět dostává do obliby nakupování lokálních věcí. Ať už rajčat z tržnice, nebo výrobků od místních lidí a pražírny kávy mezi ně rozhodně patří. To má také za následek rozmach malých pražírén v České republice v posledních pěti letech. Lidé tuto službu vyhledávají a za kvalitu rádi zaplatí.

V pražírně kávy Penerini, kde jsem prováděla jak pražení kávy, přebírání kávy, tak i cupping, jsem si na vlastní kůži vyzkoušela, kolik času je potřeba pro přeměnu kávy ze zelené po šálek kávy. Zkouškou pražení a správným nastavením pražičky to vše začíná. Poté se praží, průběžně vše kontroluje a nastavuje. Po ochlazení kávy přichází na řadu ruční přebírání upražené kávy a vyřazování zrn přepražených nebo s kazem jiných rozměrů. Následuje testování způsobu pražení pomocí cuppingu, který jsem popisovala v praktické části. A nakonec odložení kávy po upražení, které trvá přibližně dva dny [1]. Z kávy odchází různé plyny, a káva tak čeká na zabalení. Po zabalení putuje na obchod, kde se tato várka do pár týdnů prodává.

Proces je to tedy náročný především na čas, a proto může být cena vyšší. Avšak za onu kvalitu to stojí. Při pohledu na samotná kávová zrna z výběrové kávy a kávy velkých pražírén je kvalita nesrovnatelná již na pohled. Zrnka jsou u velkých firem především různě pražená a často i přepražená. Můžete v ní najít také kamínky, dřeviny nebo různým způsobem poškozená zrna. To se při kávě z malých pražírén výběrové kávy nestává.

POUŽITÉ ZDROJE

- (1) DAVIES VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Praha: Smart Press, 2010. ISBN 978-80-87049-34-1.
- (2) AUGUSTÍN, Jozef. *U kávy o kávě a kávovinách*. Brno: Jota, 2016. ISBN 978-80-7462-850-4.
- (3) MONTENEGRO, Gloria a Chirouze M., Christina CHIROUZE M., CHRISTINA. *Kávologie: příběhy a pocity*. Praha: Dobrovský, 2018. Knihy Omega. ISBN 978-80-7390-522-4.
- (4) *Cena kávy se pere s počasím. Obchodníci ale podle futures kontraktů dál počítají spíše s jejím růstem* [online]. Praha: Kurzy.cz, spol. s r.o., AliaWeb, spol. s r.o., 2019 [cit. 2019-03-16]. Dostupné z: <https://www.kurzy.cz/zpravy/481321-cena-kavy-se-pere-s-pocasim-obchodnici-ale-podle-futures-kontraktu-dal-pocitaji-spise-s-jejim/>
- (5) *Káva C - Arabica - aktuální a historické ceny kávy C - Arabica, graf vývoje ceny kávy C - Arabica - 1 rok - měna USD 1 libra* [online]. Praha: Kurzy.cz, spol. s r.o., AliaWeb, spol. s r.o., 2019 [cit. 2019-03-16]. Dostupné z: <https://www.kurzy.cz/komodity/kava-graf-vyvoje-ceny/index.asp?A=5&idk=94&curr=USD&on=0&unit=1%20libra&lg=1>
- (6) *Sandalj* [online]. Triest, 2015 [cit. 2019-03-16]. Dostupné z: <https://www.sandalj.com/our-coffee-offerings/>
- (7) *32cup* [online]. Belgium, 2019 [cit. 2019-03-16]. Dostupné z: <https://www.32cup.com/contact-us/>
- (8) Penerini coffee. In: *Penerini coffee* [online]. Brno, 2015 [cit. 2019-03-22]. Dostupné z: <http://www.penerini.cz>
- (9) FRANCIS, Marc a Nick FRANCIS. *Black Gold: wake up and smell the coffee*. USA: Speakit Films, 2006.
- (10) *Obchod s kávou na burze. Kavárník* [online]. kavarnik, 2013, 23. 7. 2013 [cit. 2019-03-30]. Dostupné z: <https://kavarnik.cz/obchod-s-kavou-na-burze/>
- (11) *Pražírny kávy v ČR: Najděte si tu svoji pravou pražírnu* [online]. Praha: E-solutions, 2014 [cit. 2019-03-21]. Dostupné z: http://www.prazirnykavy.cz/prazirny/?city=Vset%C3%ADn&roastingroomname=&submit=Hledat#find_roast
- (12) *České pražírny: pražírny* [online]. Praha: České pražírny, 2019 [cit. 2019-03-21]. Dostupné z: <https://www.ceskeprazirny.cz/prazirny>
- (13) *Týden cz: Nejlepší české pražírny výběrové kávy a jejich nejchutnější skvosty* [online]. Praha: Impression Media, s.r.o., 2006 [cit. 2019-03-21]. Dostupné z:

https://www.tyden.cz/rubriky/relax/apetit/nejlepsi-ceske-prazirny-vyberove-kavy-a-jejich-nejchutnejsi-skvosty_364227.html

- (14) *4coffee: O nás* [online]. Rožmitál pod Třemšínem: 4coffee [cit. 2019-03-21]. Dostupné z: <http://www.4coffee.cz/o-nas.html>
- (15) *Czech design: Vybrali jsme 5 pražírén, které oslní výtečnou kávou i povedeným vizuálním stylem* [online]. Praha: Anymade studio, 2017 [cit. 2019-03-21]. Dostupné z: <http://www.czechdesign.cz/temata-a-rubriky/vybrali-jsme-5-praziren-ktere-oslni-vytecnou-kavou-i-povedenym-vizualnim-stylem>
- (16) *Coffee to home: Pražírny* [online]. Brno, 2019 [cit. 2019-03-21]. Dostupné z: <http://coffeetohome.cz/prazirny/>
- (17) *Pražírny* [online]. Praha: Coffeeright, 2019 [cit. 2019-03-21]. Dostupné z: <https://www.prazirny.eu>
- (18) ILLY, A., VIANI, R. Espresso coffee. The science of quality. Elsevier Academic Press, 2010, s 168. ISBN 13: 978-0-12-370371-2.
- (19) MOLDVAER, Anette. *Das Kaffeebuch. 1.* London: Dorling Kindersley, 2014. ISBN 978-3-8310-2681-4
- (20) PÖSSL, M. 2009. *Káva jako životní styl.* Praha: Grada Publishing, 2009, s 116. ISBN 978- 80-247-2822-3.
- (21) Da Lat, Vietnam: Annual Weather Averages. *Holiday weather* [online]. 2019 [cit. 2019-04-2]. Dostupné z: https://www.holiday-weather.com/da_lat/averages/
- (22) *Nejnižší ceny letů do Da Lat* [online]. Needham, 2019 [cit. 2019-04-2]. Dostupné z: https://www.tripadvisor.cz/CheapFlightsSearchResults-g293922-a_airport0.VIE-a_airport1.DLI-a_cos.0-a_date0.20190501-a_date1.20190616-a_formImp.d5f3514b_2D_7273_2D_4b58_2D_980f_2D_0832bb575b0f_2E_16427-a_nearby0.no-a_nearby1.no-a_nonstop.no-a_pax0.a-a_travelers.1-Da_Lat_Lam_Dong_Province.html
- (23) *Google hotels* [online]. Mountain View, 2019, 2.4.2019 [cit. 2019-04-2]. Dostupné z: https://www.google.com/travel/hotels/Da%20Lat/entity/CgoIoKSW5KX4trQZEA?g2lb=2502404%2C4159845%2C4207876%2C4208993%2C4223281%2C4242898%2C4248641%2C4251623%2C4253665%2C4250436&hl=cs&gl=at&un=0&q=dalat%20hostel&rp=OAFAAEgC&ictx=1&ved=2ahUKEwjJ__D1zMfhAhWlw6YKHZ82BJcQvS4wAHoECAoQGw&hrf=CgQIMhAAIgfNFVVIqFgoHCOMPEAQYERIHCOMPEAQYEhgBKACSAQIgAQ&tcfs=EhoaGAoKMjAxOS0wNC0xNxIKMjAxOS0wNC0xOFIA

SEZNAM TABULEK, GRAFŮ A OBRÁZKŮ

Seznam tabulek

<i>Tab. 1– Pražírny v Česku.....</i>	<i>20</i>
--------------------------------------	-----------

Seznam obrázků

<i>Obr. 1 – Kávový kruh.....</i>	<i>31</i>
----------------------------------	-----------