

Obsah

Předmluva	15
Úvod	17
Kávičkaři, milovníci a odpůrci tohoto černého moku	21
Legendy, pověsti, myty a historky o kávovnících, kávovém zrně a kávě	89
Historické souvislosti rozšířování kávovníkových zrn ve světě	95
Jak se rozširoval kávovník	98
Jak se dostal kávovník do Brazílie	102
další rozšířování pěstování kávovníku	103
První kavárny jako střediska společenského života	105
Jaké druhy kaváren jsou nám dnes k dispozici	108
denní kavárny	108
kavárny s bernami	109
kavárny s odpoledním a večerním provozem	109
cukrárny	110
internetové kavárny	110
Kavárny v některých evropských městech a v USA	111

<u>Příprava kávy</u>	167
<u>Způsob přípravy kávy</u>	171
turecká káva	173
není mokka jako mokka	173
příprava v perkolátoru	174
vakuumová metoda	174
filtrací metoda	175
modifikovaný způsob filtrací metody	175
metoda studené vody	176
metoda obrácené konvice (machinetta napoletana)	177
metoda otevřené konvice	177
káva „kona“	177
metoda espresso a cappuccina	178
příprava espresso	179
příprava cappuccina	181
šálky na espresso – účel a estetika	182
jaké espresso si můžeme objednat	184
<u>Instantní (rozpuštelná) káva</u>	186
aglomerace	189
nepravé (falošované) instantní kávy	189
<u>Bezkofeinová (dekokteinovaná) káva</u>	192
technologie odstraňování kofeingu (dekokteinace)	194
<u>Aromatizované a ochucené kávové nápoje</u>	196
mléko	199

velikost zrna	202
mezinárodní slovní označování velikosti zrna	203
mezinárodní označování velikosti zrn podle klasifikace „La Havre“	204
označení sít pro klasifikaci perlových zrn kávovníku (pearberry)	204
druh zrna	205
barva zrna	205
charakteristika vlastností zrn po upražení	206
mikrobiologické požadavky	207
vlastnosti v šálku	208
označování chuti kávy v šálku	211
kritéria rozlišení pro vaše hodnocení a posuzování kávy	212
celkové hodnocení a co vlastně hodnotí degustátorská komise	213

Balení, skladování, doprava, značení a přebírání zboží

skladování	218
doprava	219
značení	219
údaje na spotřebitelském obalu	220
skupinový obal	221
údaje na štítcích (visačkách)	221
přebírání zboží a odběr vzorků	222

Některé farmakologické účinky látek izolovaných ze zrn kávovníků

obsahové látky přítomné v zelených a pražených zrnech kávovníku jako i v kávě	227
kofein, teofolin a teobromin	230
jaké jsou farmakologické účinky kofeinu a jaký je jeho osud v organismu?	233
působení na dýchání	235
působení na srdce a cévní systém	236
působení na mozkové buňky	237





<i>jak působí kofein na stres?</i>	238
<i>účinky na ledviny</i>	238
<i>působení na žaludeční sliznici a žlučník</i>	239
<i>vliv látek diterpenového typu na zvýšení hladiny cholesterolu</i>	239
<i>vliv na rakovinové buňky</i>	240
<i>rakovina močového měchýře a močových cest</i>	241
<i>rakovina slinivky břišní (pankreas)</i>	241
<i>vliv na jiná zhoubná nádorová a nezhoubná onemocnění</i>	242
<i>kofein a sport</i>	244
<i>a co si má z toho všechno čtenář zapamatovat?</i>	245
<hr/> <i>Produkční oblasti světa</i>	247
<hr/> <i>Několik postřehů kde, jak a proč se pije káva</i>	305
<hr/> <i>Kávoviny</i>	319
<i>rozdělení kávovin</i>	320
<i>pražení surovin na přípravu kávovin</i>	322
<i>skladování a transport kávovin</i>	323
<i>kávovinové směsi</i>	323
<i>požadavky na kávovinové výrobky a jejich posuzování</i>	324
<hr/> <i>Kultura pití kávy – malý kávorový bonton, několik rad do domácnosti</i>	326
<hr/> <i>Receptář přípravy netradičních káv a kávorých specialit pro labužníky a gurmány</i>	331
<hr/> <i>Některé výrazy používané v kavárenské terminologii</i>	344
<hr/> <i>Všem čtenářům</i>	350
<hr/> <i>Použitá literatura</i>	352