

# OBSAH

KÁVA	17
KDE SE KÁVA PĚSTUJE A JAK	18
ROSTLINA, ROSTLINY	18
ROBUSTA	18
ARABIKA	19
KÁVA – JEJÍ CESTA NAPŘÍČ STALETÍMI	24
KDE SE KÁVA PĚSTUJE?	25
JAK SE KÁVA PĚSTUJE?	41
PLANTÁŽ	42
ŽIVOTNÍ CYKLUS KÁVOVNÍKU	47
PLOD	49
METODY SKLIZNĚ: PROBÍRKA, ČESÁNÍ A MECHANICKÁ SKLIZEŇ	53
VYJMUTÍ BOBŮ	56
VÝBĚR, KLASIFIKACE A BALENÍ	62
PRAŽENÍ	66
OD DĚROVANÝCH PRAŽICÍCH PÁNVI	66
AŽ PO HORKOVZDUŠNÉ PRAŽIČKY	66
MLETÍ KÁVY	80
OD HMOŽDÍŘE K ELEKTRICKÉMU MLÝNKU	81

6–7 Detail vídeňského kávovaru z roku 1855.

14–15 Starý mlýnek na kávu.

ZPŮSOBY PŘÍPRAVY KÁVY	84
DLOUHÁ CESTA KE KÁVĚ ESPRESSO	84
LOUHOVÁNÍ PLODŮ	84
LOUHOVÁNÍ SEMEN	86
FILTROVANÁ KÁVA	89
GRAVITACE	94
VAKUOVÉ KÁVOVARY	99
HYDRAULICKÝ TLAK	101
TLAK PÁRY	102
MECHANICKÝ TLAK	108
FILTRACE, SPAŘENÍ, VÝLUH: JAKÝ JE V TOM ROZDÍL?	109
VODA A KÁVA	110
CHARAKTERISTIKA VODY A JEJÍ INTERAKCE S KÁVOU	110
ZPŮSOBY PŘÍPRAVY KÁVY	112
ESPRESSO	112
ESPRESSO Z BARU	116
CERTIFIKOVANÉ ITALSKÉ ESPRESSO	119
ESPRESSO PŘIPRAVENÉ DOMA	119
KAPSLE	119
AUTOMATICKÉ PŘÍSTROJE NA ESPRESSO	120
DALŠÍ DRUHY ESPRESSA	120
SYSTÉM FILTRACE	120
NEAPOLSKÁ OTOČNÁ KONVIČKA	122
CHEMEX	124
V60	127
SPAŘENÍ, ODVAR A VÝLUH	128
FRANCOUZSKÝ PRESOVAR	128
CHYTRÝ KÁVOVÝ PŘEKAPÁVAČ	129
AEROPRESS	130
SIFON	132

STUDENÝ VÝLUH	136
GOTA A GOTA	139
TURECKÁ KÁVA	139
MOKA KONVIČKA	141
KÁVA A SMYSLY: JAK SI UŽÍT DOBRÝ ŠÁLEK KÁVY	149
OCHUTNÁVÁNÍ KÁVY: UMĚNÍ PŘÍSTUPNÉ VŠEM	149
SMYSLOVÉ HODNOCENÍ	153
ZRÁK A VIZUÁLNÍ HODNOCENÍ	154
ČICH A OLFAKTORICKÉ HODNOCENÍ	157
LATERÁLNÍ POSTCENTRÁLNÍ ZÁVIT MOZKU A DOTEKOVÉ HODNOCENÍ	162
CHUŤOVÉ SMYSLY A HODNOCENÍ CHUTÍ	164
KÁVA A MLÉKO	167
DOKONALÁ KOMBINACE	167
CAPPUCCINO	167
PŘÍSADY	167
VYBAVENÍ	169
METODA PŘÍPRAVY CAPPUCCINA	172
RECEPTY	
KÁVA MACCHIATO	176
KÁVA AFFOGATO (UTOPENÁ V KÁVĚ)	177
BÍLÁ LÉKOŘICE	178
CAFFÈ LATTE	179
KÁVOVÝ MILKSHAKE	179
LATTE MACCHIATO NA NĚMECKÝ ZPŮSOB	180
LATTE MACCHIATO (KÁVOU OBARVENÉ MLÉKO)	180
KÁVA MAROCCHINO	181
TURECKÁ KÁVA	182

BICERIN	183
KÁVA À LA RUSSE	184
SULTÁNOVA KÁVA	184
KUBÁNSKÁ KÁVA	185
MEXICKÁ KÁVA	185
PAŘÍŽSKÁ KÁVA	186
KÁVA SHAKERATO	186
KÁVA VALDOSTANO	187
VÍDEŇSKÁ KÁVA	188
KÁVA MARTINI	188
EXTRA SILNÁ KÁVA GRANITA	189
KÁVOVÝ GROG	190
IRSKÁ KÁVA	190
KÁVOVÝ SORBET	191

## KOMBINUJEME KÁVU A JÍDLO 193

### 20 RECEPTŮ OD ŠÉFKUCHAŘE GIOVANNIHO RUGGIERIHO

HŘEBENATKY NA ČERVENÉ ŘEPĚ A KÁVĚ	194
PŘELITÉ OMÁČKOU Z CHILLI A TMAVÉHO KAKAA	194
DUŠENÉ ARTYČOKY A PYRÉ Z TOPINAMBUR SE SÝREM PARMIGIANO REGGIANO A ŠPETKOU KÁVY	196
NA KÁVĚ UZENÉ TELECÍ PLÁTKY S KAKAOVÝMI BOBY VE SLADKOKYSELÉ OMÁČCE S BALSAMIKOVÝM OCTEM A SLADKÉ BRAMBOROVÉ BRAMBŮRKY	198
ŠNECI NA MÁSLE A ESTRAGONU S KÁVOU A JALOVCOVOU OMÁČKOU	200
MARINOVANÉ MAKRELY S KATSUOBUSHI A POLÉVKOU Z HŘÍBKŮ	202
KÁVOVÉ LASAGNE SE SÝREM PECORINO, RICOTTOU A CHOBOTNICÍ UVAŘENOU V KARI POLÉVCE	204
PACCHERI PLNĚNÉ PĚNOU ZE ŠKEBLÍ VYMÁČENÝCH V KÁVĚ S HRÁŠKOVÝM KRÉMEM A VÝHONKY	206

RAVIOLINI SE SELEČÍM RAMÍNEM KOŘENĚNÉ KORIANDREM, CITRONEM, MLETOU KÁVOU A HOŘČIČNÝMI VÝHONKY	208
RISOTTO S GORGONZOLOU A OŘECHY V KAMELU S KÁVOVOU POSYPKOU S MANGOLDEM	210
DÝŇOVÁ A ANÝZOVÁ PĚNA S KÁVOU A MALINOVOU VRSTVOU	212
OPEČENÁ KACHNA S ČERVENÝM ZELÍM A KÁVOVÉ AVOKÁDO SE ŠPETKOU KMÍNU	214
KANČÍ NA VÍNĚ S LILKEM A ČOKOLÁDOVO-KÁVOVOU OMÁČKOU	216
SIRLOIN STEAK S MLETOU KÁVOU, ČEKANKOU, KAPARY A CHILLI PAPIŘKAMI	218
JEHNĚČÍ KOTLETY VE STROUHANKOVÉM OBALU S KÁVOU, ČERNÝM PEPŘEM A ZÁZVOREM A ŘEŘICHOVÝ SALÁT	220
TUŇÁK MARINOVANÝ V KÁVĚ A V POPELU PEČENOU MRKVI, LISTY SHISO V KÁVĚ A SEZAMOVOU TEMPUROU	222
ČOKOLÁDOVÁ POLOKOULE S KÁVOVOU PĚNOU A JEMNOU KÁVOVOU POSYPKOU	224
SMETANOVÁ PANNA COTTA S KÁVOVÝM KRÉMEM A GRANITOU	226
HRUŠKY VE VANILKOVĚ-KÁVOVÉM SIRUPU S JOGURTOVÝMI VAFLEMI A LÉKOŘICOVÝM PRÁŠKEM	228
KÁVOVÉ SEMIFREDDO SE ŠŤOVÍKEM, SKOŘICOVÝM PIŠKOTEM A POSYPKOU	230
KÁVOVÉ SUFLÉ S KÁVOVOU A JALOVCOVOU ZMRZLINOU	232
ABECEDNÍ REJSTŘÍK PŘÍŠAD RECEPTŮ	234
AUTOŘI	236

