

SVĚT KÁVY

Ing. Lenka Brzoňová



OBSAH

Předmluva	3
Úvod	4
1. Historie	4
2. Kvalitativní požadavky na kávu – základní definice	6
3. Kávovník a jeho pěstování a zpracování	6
3.1. Druhy kávy	6
4. Pěstování a zpracování kávy	8
4.1. Sklizeň	8
4.2. Zpracování kávy	8
4.3. Světový obchod s kávou	9
4.4. Příprava směsí	10
4.5. Pražení	10
4.6. Mletí a balení pražené kávy	11
4.7. Káva instantní	11
4.8. Káva bez kofeinu	12
5. Členění a označování kávy, smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost kávy	13
5.1. Jak se orientovat v kvalitě pražené kávy	13
5.2. Falšování kávy	15
6. Kávoviny	15
6.1. Jak se orientovat v kvalitě kávovin?	16
7. Způsoby přípravy kávy	16
7.1. „Stroje“ na kávu	16
7.2. Turecká káva připravená v džezvě	17
7.3. Český „turek“	17
7.4. Moka express	17
7.5. Chemex	17
7.6. French Press	17
7.7. A několik rad na závěr	18
8. Mýty o kávě, dotazy spotřebitelů	18
9. A pár zajímavostí na závěr	20
Slovo o autorce	20
Literatura	20
Edice – Jak poznáme kvalitu?	21

Publikace byla vydána za podpory Ministerstva zemědělství ČR v rámci priority pracovní skupiny Potravinářská komora při České technologické platformě pro potraviny.

ISBN 978-80-87719-53-4 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)

ISBN 978-80-88019-20-6 (Potravinářská komora České republiky)