

1 Káva jako rostlina

PĚSTOVÁNÍ KÁVY 10–23

Kávovník / Výběrová káva / Komoditní káva

SKLIZEŇ KÁVY 24–31

Sběr kávy

ZPRACOVÁNÍ ZRN 32–45

Suché zpracování (natural, dry-processed) /

Mokré zpracování (fully-washed, wet-processed) /

Medové zpracování (honey-processed) /

Anaerobní zpracování /

Loupání a třídění zrn, vývoz a doprava

2 Z plantáže do pražírny

PRAŽENÍ 48–57

Umění pražení / Cupping / Proces pražení

3 Příprava kávy

NEŽ ZAČNETE S PŘÍPRAVOU KÁVY 60–65

Balení kávy / Doba spotřeby / Skladování kávy /

Moc čerstvá káva?

MLETÍ KÁVY 66–79

Jak kávu pomlít / Domácí mlýnky / Profesionální mlýnky /

Jednotlivé části mlýnků

DOMÁCÍ PŘÍPRAVA 80–115

*Úvod do alternativních metod přípravy kávy / Konvice / Váha /
Druhy filtrů / Voda / Měření času / Blooming / V60 / Kalita wave /
Chemex / Clever dripper / Origami / Next level pulsar brewer /
French press / Aeropress / Vakuum pot / Electric dripper /
Domácí poloautomatické & automatické kávovary /
Kapslové kávovary / Instantní káva*

PROFESIONÁLNÍ KÁVOVARY 116–139

Kávovar / Čištění kávovaru

ESPRESSO 140–167

*Cesta espressa / Jak poznáte espresso? / Parametry espressa /
Jak připravit espresso / Nastavení mlýnku a mletí kávy na espresso /
Správně připravené espresso / Podextrahované espresso /
Přeextrahované espresso / Moderní techniky espressa*

CAPPUCCINO 168–193

*Jak poznáte cappuccino? / Mléko / Konvičky / Jak našlehat mléko /
Jak připravit cappuccino / Technika latte art*

4 Káva jako nápoj

NÁZVY KÁV V NÁPOJOVÝCH LÍSTCÍCH 196–205

RECEPTY 206–223

*Ingrediencie / Cascara / Čaj z kávových květů / Cold brew coffee /
Irská káva / Caffè shakerato / Affogato / Ledové cappuccino /
Ledové caffè latte / Frappé / Japanese iced coffee / Coffee ice cubes /
Espresso tonik / Bižudrink / Miramare*

PETRA VESELÁ A JEJÍ PŘÍBĚH... 224

KÁVOVÉ KURZY 225

PODĚKOVÁNÍ 228

PRAŽÍRNY 229

KAVÁRNY 229–232