

KÁVOVÁ AKADEMIE I.

PIJTE KÁVU
JAKO
OPRAVDOVÝ
ZNALEC

více na
vždy[®]

Obsah

Úvod	3
Espresso - základ všech káv	4
Ristretto: limitovaná lahůdka pro kávové labužníky	8
Lungo: slabší šálek kávy	10
Nejčastější způsoby přípravy domácí kávy pro běžné smrtelníky	13
Cappuccino a další: jak správně připravovat mléčné kávové nápoje	16
Mléčné kávové speciály: latte, macchiato a latte macchiato	18
Alternativní přípravy kávy, které možná ani neznáte	20
Džezva – příprava kávy na arabský způsob	23
Závěr	25



Úvod

Vážení milovníci kávy,
jsme rádi, že jste se rozhodli prostřednictvím tohoto e-booku čerpat rozmanité informace o více či méně známých kávových nápojích, o jejich tradici a jedinečné přípravě.

V 8 částech e-booku vás seznámíme s přípravou jednotlivých nápojů, řekneme si něco o jejich tradici i o socializační funkci kávy obecně. Věříme, že informace shledají zajímavé jak laici, tak kávoví odborníci a fajnšmekři.

Naše výprava za tajemstvím kávy nemůže začít u ničeho jiného než u espressa, které je základem všech káv. Pro některé z vás bude možná překvapivé sblížení s malým, ale chuťově výrazným ristrettem nebo slabší lungem.

Dozvíte se to nejdůležitější o nejčastějších způsobech domácí přípravy kávy, k nimž patří příprava v moka kávovaru, klasickém kávovaru s filtrem nebo French Pressu, nezapomeneme ani na stále populární instantní kávu.

Zvlášť se budeme věnovat mléčným kávovým speciálům, mezi něž patří latté, latté macchiato a macchiato.

Po běžných způsobech přípravy kávy vám prozradíme také něco o způsobech alternativních a nakonec se speciálně zaměříme na džezvu a přípravu kávy na arabský způsob. Džezvu, nádobku podivného tvaru si z arabských zemí přiveze ne jeden Evropan, aniž by věděl, k čemu a jak přesně slouží.

Káva do našeho života neodmyslitelně patří. Pijeme ji, když je nám příjemně i neveselo, pijeme ji o samotě i ve chvílích, které trávíme se svými blízkými. Šálek dobré kávy potěší za každé situace. Proč si o ní tedy něco nepřečíst?

Vychutnejte si čtení i letmé listování naším e-bookem, ať už si nabytá fakta necháte pro sebe, nebo s nimi budete oslňovat ostatní hosty v kavárně.

Tým Vždy.cz



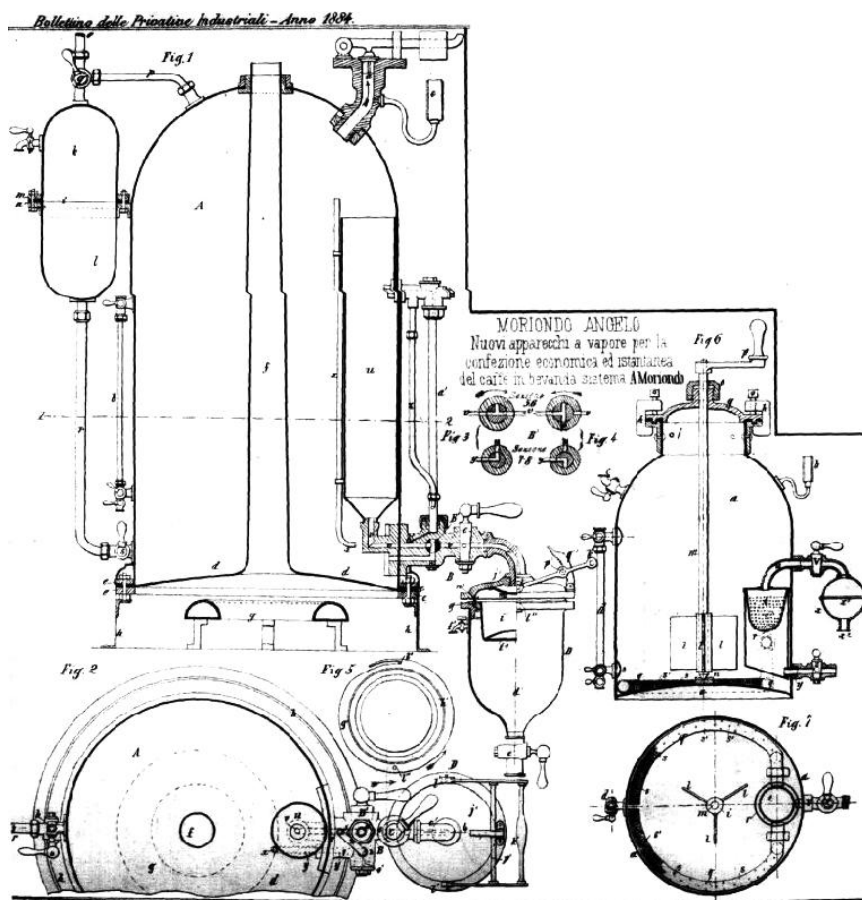
Espresso - základ všech káv

Roztomile malý šálek, výrazná vůně a chuť povznášející tělo i mysl - toť velice stručná charakteristika nápoje, který si vydobyl svou pozici na výsluní po celém světě. A ani Češi v tomto nezůstávají pozadu. V roce 2012 podle statistik připadlo ročně na jednoho Čecha zhruba 400 šálků kávového nápoje vyrobeného ze tří kilogramů kávových zrn. Je zřejmé, že kávový nešvar, kterým jsme byli proslulí - „turek“ ustoupil do stínu espressa. A pro ty z vás, kteří lačníte nejen po jeho chuti, ale i po zajímavostech jsou určeny následující řádky.

Drobný náhled do historie

Dějepis pro většinu z nás nepatřil k oblíbeným předmětům v dobách, kdy jsme usedali za školní lavice a nejspíše pro mnohé není populární ani dnes. Nicméně se sluší uvést alespoň ty nejzákladnější fakta

z historického pozadí přípravy kávy. Nejstarší prameny sahají víc než 130 let do minulosti, kdy Ital Angelo Moriondo sestrojil a patentoval svůj parní přístroj na přípravu kávy. Nikdy jej však nevyráběl průmyslově pro komerční využití, ale spíše jako exkluzivitu pro svůj hotelový byznys. Až v roce 1905 Desiderio Pavoni odkoupil patent na vylepšenou verzi původního parního stroje a začal pod značkou La Pavoni

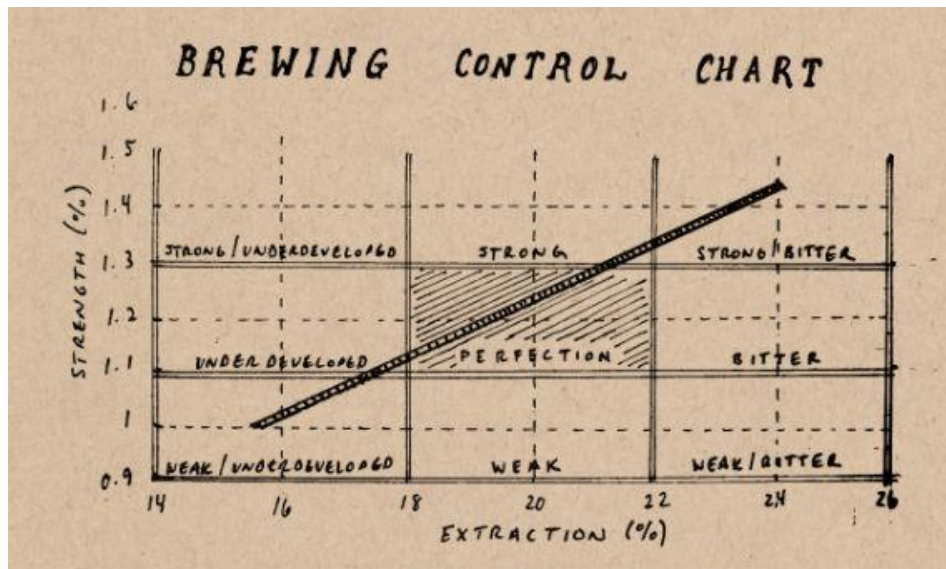


komerční produkci jednoho stroje denně. Avšak kávovar na espresso tak, jak jej známe dnes, spatřil světlo světa až v roce 1938. Člověk, jenž stál u jeho zrodu, byl Achille Gaggia, italský barman z Milána. Když nyní víme, komu za vynálezy espressa vděčíme, pojďme si říci něco o samotném nápoji.

Jak espresso správně připravit

Lze předpokládat, že většina milovníků dobré kávy už zná nejzákladnější fakta o poměru ingrediencí pro přípravu espressa. Jen pro jistotu je připomeňme, že jde alespoň o **7 g čerstvě pomletých kávových zrn na 25 - 30 ml horké vody, tlak 9 barů a nahřátý šálek**. Dále se však zaměříme na souvislosti, které již tolik známé být nemusí. Výsledný požitek z šálku

espressa závisí na několika faktorech. Samozřejmostí je **jakost samotné vstupní suroviny**. Ani sebelepší barista nevykouzlí chutný nápoj z nekvalitní, nebo dokonce zvětralé kávy. To je bez debat. Další důležitou skutečností je **kvalita a teplota vody**. Tvrdá či chlorovaná voda ničí chuť espressa stejně jako příliš horká voda. Pokud se teplota vody pohybuje nad 93°C



způsobí uvolňování nežádoucích látek vzniklých při pražení kávových zrn a výsledkem bude nepříjemně hořká, jakoby „přepálená“ chuť. Ta vzniká stejným principem také v případě příliš jemně mleté a silně upěchované kávy, neboť jí voda prochází déle

a pomaleji než by měla. S vodou a mletou kávou se úzce pojí pojem **brewing ratio** (dále **BR**). Je to číslo, které vyjadřuje poměr hmotnosti namleté kávy ku výsledné hmotnosti nápoje. Pro jednotlivé druhy kávových nápojů a jejich BR existují tabulky, často vydávané pro konkrétní směs přímo pražírnou, kterými se dobrý barista řídí. Kupříkladu pro standardní espresso je BR 1:2 neboli 50%.

Mléko: lít či nelít? Toť otázka

Protiklady se přitahují. Svět je plný kontrastů a nejinak je tomu i s kávou. Černá káva se silnou, mírně nahořklou až dřevitou chutí se přímo nabízí ke kombinaci s bílým, jemným a mírně nasládlým mlékem. Ale i tato mince má dvě strany, záleží, jaký k tomu kdo zaujme postoj.

V současné době je velice populární tzv. latte art neboli vytváření obrazců do cremy. Jelikož se jedná ve své podstatě o umění, které se snaží povznést kávový zážitek, nebudeme nad ním dále polemizovat. Co si ale přímo říká o zamyšlení, je nešvar některých „kafařů“ v podobě



přidávání mléka do espressa jen proto, že jim **čisté espresso vlastně nechutná**, což může být třeba vinou špatné přípravy. Ale pokud se naopak někdo ochuzuje o vyváženou chuť kvalitního espressa jen proto, že by to mělo uklidňovat žaludek, pokusíme se tento mýtus osvětlit.

Samotný kávový nápoj je zásaditý, stejně tak jako mléko. To znamená, že mezi nimi nedochází k neutralizaci, ale přesně naopak. Druhým faktem je, že zásadité potraviny a nápoje by v kyselém prostředí žaludku neměly u zdravých lidí vyvolávat nepříjemné pocity. Kosa na kámen však padne ve dvanácterníku, kde je prostředí zásadité a u citlivějších lidí dochází k nepříjemným pocitům ihned, u ostatních až s dlouhodobou konzumací. Avšak nezavrhujte ještě espresso, ono příslovečné „ale“ přijde právě teď. Opět poukážeme na správnou přípravu espressa, kdy je oněch cca 30 ml protlačeno kávou během cca 30 vteřin. Krátká doba extrakce je klíčová právě proto, že **nejsou vyluhovány nežádoucí látky** (dokonce ani kofein) a tudíž jsou například Italové schopni vypít i 10 káv denně, ale české „preso“ je zaručeně složí.

Arabika vs. Robusta

Mezi těmito dvěma odrůdami existují **zásadní rozdíly ve všech ohledech**. Podle toho, zda se považujete za kávového gurmána či konzumenta kávy jako pouhého životabudiče, lze teprve



oba druhy kávy soudit. Arabika jako rostlina je náročnější na pěstování, a tudíž i dražší. Obsahuje dokonce **méně kofeinu**, avšak je ceněna **pro svou chuť**, která je jemnější a lahodnější. Naproti tomu odolná Robusta je **levnější** a obsahuje až **dvakrát více kofeinu**, a je tudíž ideální pro povzbuzení. Nevýhodou pak budiž

příliš zemitá, někdy až trpká chuť. Fajnšmekři si proto vždy potrpí na espresso připravené výhradně z Arabiky. Zajímavostí však je, že v Meksce espressa - Itálii, je povoleno označovat za Arabiku i směs s 10% Robusty.

Páka, kapsle nebo automat?

Díky technologickým pokrokům máme dnes možnost volby při přípravě espressa v pohodlí domova. Na výběr máme jak nejpohodlnější kávovary na kapsle, tak i moderní automatické nebo tradiční pákové kávovary. Záleží pak na každém, zda upřednostňuje nízkou cenu, či maximální kvalitu nápoje. Po technické stránce totiž ve výsledku vždy vyteče espresso, jak má být. Má správnou teplotu, cremu i velikost. Otázkou však je, jestli může být kdysi dávno namletá káva, uzavřená v hermeticky těsné kapsli stejně čerstvá, jako ta, kterou jsme si právě teď namleli. Zda je použita kávová směs v kapsli stále stejné jakosti a jestli není všechen ten plast kolem příliš vysokou daní za komfort konzumu. Pokud nemáme příliš

hluboko do kapsy, pak se jako ideální volba nabízí automatika, ve které se snoubí vysoká kvalita s maximálním pohodlím. Ovšem nezapomínáme přitom na něco?

V čem tkví duše kávy

Co třeba trocha osobního přístupu, energie a lidského umu? Nemá snad jeden a tentýž produkt vyrobený jednou strojem a podruhé člověkem v druhém případě přidanou hodnotu? Příprava kávy je proces, který je už dlouhá staletí v mnoha světových kulturách považován za **obřad**. To, že za posledních 100 let jsme jej vylepšili po stránce nutriční a zkrátili čas, ještě nemusí nutně znamenat, že jej připravíme o osobní kouzlo. Sice si můžete říci, že espresso vzniklo z potřeby kávu co nejrychleji vypít a tudíž na společenské rozjímání nezbývá čas, nicméně právě **ruční příprava espressa** je tím posledním lidským faktorem, který nám v tomto obřadu zbyl. A když je řeč o jedinečné atmosféře přípravy espressa, nemůžeme nezmínit nejnovější přírůstek do výbavy baristovy - **portafilter**. Je to „jen“ páka do pákového kávovaru, které chybí vnější dno a výustí. Avšak pozorovat emulzi vytlačovanou přes sítko a sledovat jak mění barvy a slévá se z celé plochy v jediný pramínek je opravdu nevšední zážitek. Navíc lze krásně kontrolovat, zda je káva rovnoměrně upěchována. Tak co, nedáte si jeden šálek?

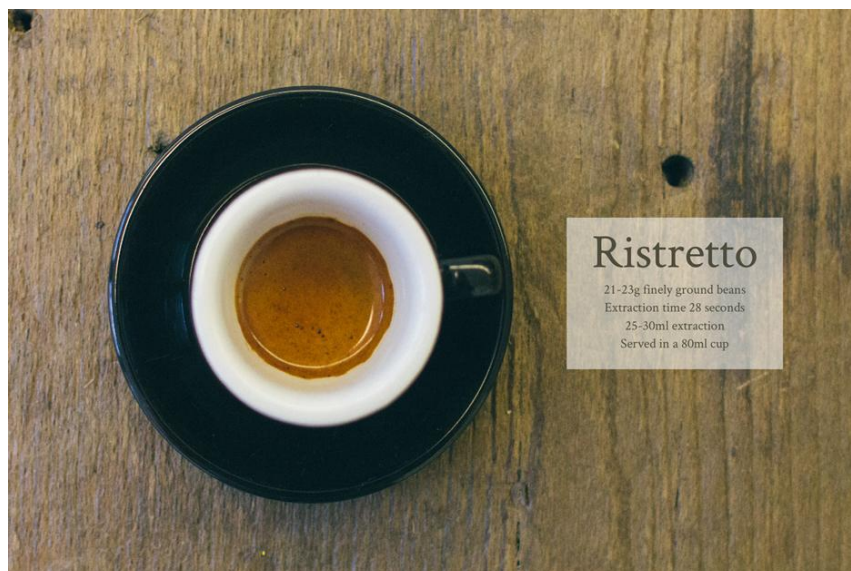


Ristretto: limitovaná lahůdka pro kávové labužníky

Káva je životabudič, který k našemu životu bezpochyby patří. Existuje jí ale mnoho druhů, dokonce rozlišujeme způsoby přípravy. V tomto článku si řekneme něco o ristrettu. Mnoho Středoevropanů nemá nejmenší tušení, co se pod tímto pojmem v nápojových lístcích ukrývá. A to je škoda, kterou bychom měli napravit.

Co je Ristretto

Ristretto je chuťově nejvýraznější espresso nápoj. Neznamená to však, že by obsahoval nejvíce kofeinu – přímá úměra, že čím výraznější je chuť nápoje, tím vyšší obsah kofeinu má, je zcela mylná. Naopak – obsah kofeinu je u ristretta velmi nízký.



Pojem ristretto pochází z italštiny, případně ho můžeme odvodit z anglického restricted jako omezený, limitovaný, malý. Pokud si objednáte ristretto, nedostanete nápoje více než 20 ml.

Setkat se můžeme s typickými chutěmi ristretta, k nimž patří chutě **hořkosladké, oříškové, čokoládové**, výjimkou nejsou ani **květinové** a **ovocné** tóny. A protože jde o ristretto, chutě jsou opravdu koncentrované. **Nejkoncentrovanější**. A ať už zakusíme jakoukoli chuť, vždy je velmi lahodná.



Italové říkají, že ristretto je espresso pro **pokročilé milovníky kávy**, kteří umí ocenit esenci kávy, jež zanechává silnou a dlouho doznívající chuť. Ristretto má hustou a strukturovanou cremu. Samotná káva je celkově velmi **intenzivní**. Dá se říci, že jde o koncentrované, lahodné, krémové oleje, které při extrakci z kávovaru vznikají.

Ristretto je jako horká láva, která začíná pomalu vytékat prasklinou sopky. O božské chuti ristretta může přesvědčit fakt, že ho s oblibou pije samotný papež.

Antoine de Saint-Exupery kdysi vyřkl, že: „*Dokonalost není stav, kdy už není co přidat, ale stav, kdy není co odebrat.*“ Měl by ochutnat ristretto...

Jak se ristretto připravuje

Základním principem při přípravě ristretta je vyjít ze stejného množství čerstvě pomleté kávy jako při přípravě espressa, tedy zpravidla ze **7 - 8 g**, množství ale může být i větší. Na toto množství však na rozdíl od espressa použijeme **méně vody** – maximálně zmíněných **20 ml**. Při přípravě nápoje se pracuje s jemnější mletou kávou a extrakce trvá asi 25 sekund, případně pokud nemáme možnost vybrat si jemnost mletí kávy, pracujeme s hrubším zrnem, ale zkracuje se doba extrakce, a to na 18 sekund. Voda na ristretto pochopitelně nesmí být vařící. Ideální je teplota v rozmezí **88 – 92 °C**.

Tip: Pokud si chcete vynikající ristretto připravit doma, vyzkoušejte [kávu Ebenica Intensivo](#), kterou hodnotitelé doporučují na přípravu short-shots – krátkých intenzivních káv.



Jak si ristretto vychutnávají labužníci

Milovníci ristretta si nenechají své potěšení naservírovat v ničem jiném než v malých šálcích na espresso, které mívají objem 50 - 70 ml. Ristretto přitom sahá ideálně **do třetiny** takového šálku. Mnozí nadšenci do ristretta si nápoj vychutnají na jeden doušek – a to, že si tak kávu vychutnají, dají při tomto doušku náležitě najevo. Samotnému vypití ristretta ale předchází konzumace několika doušků vody pro zneutralizování chutí v ústech.

Na ristretto je třeba být připraven. Ten, kdo miluje jemné a sladké kávové nápoje, jeho luxusní chuť neocení. Fajnšmekři naopak vědí, že pokud je něco dokonalé, je to ristretto.

Lungo: slabší šálek kávy

Dnešní doba, plná shonu a stresu, se na mnohých z nás dennodenně podepisuje. Jsme nervózní, roztržití, podráždění, nemáme na nic chuť, ba ani náladu. Před sebou tlačíme nesplněné úkoly a shůry se na nás valí úkoly nové. Nemáme čas na ostatní, natož sami na sebe. Není se proto čemu divit, že pro řadu z nás je jedinou „obživou“ **silná káva s pořádnou dávkou nikotinu**. Jelikož nás tlačí čas, rychlovka v podobě [espressa](#) se jeví jako ideální volba. Ovšem pozor. Mnohem pohodovější a o to vzácnější chvíle si můžeme užít při vychutnávání **oblíbené kávové pochoutky lunga**. Kde se lungo vzalo a jak jej vlastně připravit? Nepřestávejte číst následující řádky a dozvíte se to.

3 postupy, 1 káva

Ve světě, ale i v našich končinách zpravidla rozeznáváme **tři základní postupy** přípravy lunga. Jen těžko lze tvrdit, který z těchto postupů je postupem správným a dokonalým. Vždy

pochopitelně záleží na konkrétním člověku, jeho smyslu pro detaily, ale i **životní a kávové filosofii**. V jednom se ovšem všechny tři postupy shodnou – výsledný objem tohoto kávového nápoje by měl činit zhruba **60 mililitrů** – tedy o kousek více, než půl deci, a to při zachování tzv. brewing ratia



1:3-1:4. Brewing ratio ve své podstatě představuje **poměr hmotnosti kávové směsi a výsledného nápoje**. Pokud bychom tedy připravovali lungo, budeme potřebovat alespoň 7 gramů [kávové směsi](#), z níž vyextrahujeme až 28 g nápoje. Nyní si již představíme samotné způsoby přípravy. Ty ale nebudeme soudit ani hodnotit. Je totiž na zvážení každého z vás, jakému způsobu dáte přednost.

Postup č. 1: hrajeme si s mlýnkem na kávu

Patříte mezi skutečné **kávové fajnšmekry**? Máte doma mlýnek na praženou kávu? Pokud jste alespoň na jednu z otázek odpověděli kladně, pak zkuste lungo připravit prostřednictvím **přenastavení hrubosti mlýnku na praženou kávu**. Opět použijeme alespoň 7 gramů mleté kávy, ale na rozdíl od espressa na ni musíme v sítku vyvíjet o něco větší tlak. Pokud mlýnek správně nastavíme, pak za standardní dobu, která v tomto případě činí **30 sekund**, proteče sítkem **dvojnásobné množství vody**. Jelikož je nastavování mlýnku poměrně komplikovanou záležitostí, s tímto postupem přípravy lunga se setkáte spíše u svých známých či přátel, nikoli

v kavárnách. Zde má totiž barista mlýnek nastaven tak, aby uspokojil nabídku, jenž převážně zahrnuje **espresso**.

Postup č. 2: kouzlíme s horkou vodou

Další možností, jak si lungo připravit, je **dolít klasického espressa horkou vodou** a to v poměru 1:1. Pokud tedy sedíte ve své oblíbené kavárně a objednáte si klasické espresso, nebudte zaskočení tím, že vám obsluha donese větší poloprázdný šálek a sklenici horké vody. Tím vám totiž dává najevo svou **dobrou vůli a možnost volby**. Vypít si tak můžete klasické espresso nebo jej doslova jako mávnutím kouzelného proutku proměnit v lahodné **lungo**. Tento postup je aplikován na celém světě a konečně se dostává i do našich lepších kaváren.

Postup č. 3: více extrakce = více chuti?

Poslední způsob přípravy lunga a zřejmě také ten nejjednodušší, představuje **delší dobu extrakce**. Ale nepředbíhejme. Množství mleté kávy zůstává totožné, jako u tradičního espressa (tedy alespoň 7 gramů), voda se přes něj ovšem nechá protékat **dvakrát delší dobu**. Místo původních 30 tedy hovoříme o 60 sekundách. Zde ovšem pozor. Pokud patříte mezi



milovníky vyvážených chutí a nesnášíte přílišnou hořkost, tento způsob přípravy pro vás zřejmě **nebude způsobem ideálním**. V článku o espresso jsme si totiž vysvětlili, že po delší než 30 sekundové extrakci je káva doplněna o hořké akcenty.

Zjednodušeně tedy můžeme tvrdit (odborníci a baristé nechť přivřou obě oči i jedno ucho), že během prvních třiceti sekund nám do šálku teče to dobré, a za dalších 30 sekund to hořké. S tímto postupem přípravy lunga se setkáváme v drtivé většině tuzemských kaváren, kde buď pracuje nepříliš znalá obsluha, nebo zde naopak míří neznalí návštěvníci.

Lungo vs. americano

Zde je na místě zmínit, že v pořadí druhý uvedený postup (dolít horké vody) může některé z nás svést k přípravě zcela jiného nápoje, nikoli lunga. Pokud bychom to s horkou vodou přehnali, můžeme si připravit **tradiční americano**. To vzniklo zhruba za dob 2. světové války, kdy se američtí vojáci nemohli smířit s hořkou chutí tradičního italského espressa nebo jednoduše klasickou „porci“ této kávy považovali za příliš malou. Proto espresso dolili horkou vodou, nikoli však v poměru 1:1, ale rovnou 1:5. Proto není náhodou, že pro velký 150 mililitrový hrnek kávy používáme označení „americano“.

Kávnová kultura u nás i ve světě

Nezapomínejme na to, že pití kávy má u nás i ve světě **dlouhou tradici**. Třeba na blízkém východě si lidé vychutnávali lahodný mok z tradiční džezvy. Francie je neodmyslitelně spjata s French pressem a západ naopak ovládly oblíbené automatické a pákové kávovary. Jelikož má pití kávy v našich životech své nezastupitelné místo, zkusme jej povýšit na **pravou a nefalšovanou společenskou událost**, nikoli na pouhé ukojení kofeinového nedostatku.



Co znamená: dát si lungo?

Lungo by mělo být neodmyslitelně spjata s **požitkem a vychutnáváním si lahodné chuti** i jedinečné **atmosféry**. Dát si lungo tedy ve své podstatě znamená přijmout kávu ve své nejčistší podobě, nechat se jí povzbudit na těle i na mysli a zároveň o její lahodné chuti rozjímat s ostatními. Ať již zatoužíte po lahodné kávě nebo klidu, pohodě a odpočinku, lungo vaše potřeby zaručeně uspokojí. Aby byl požitek z připraveného nápoje opravdu dokonalý, nepodceňte výběr správné kávové směsi. Pro přípravu tohoto nápoje můžeme doporučit výběrovou kávu značky [Elicsire](#), která nezná kompromisy mezi chutí, cenou a kvalitou. Tato [hand-made káva](#) pozvedne zážitek z popíjení lunga na zcela jinou úroveň!

Nejčastější způsoby přípravy domácí kávy pro běžné smrtelníky

Někteří z nás se ráno probudí a nemohou vykonávat složitější činnost, aniž by si vypili ranní kávu. Jiní se zase těší z práce na okamžik, kdy si sednou do křesla, dají si nohy nahoru a za nic na světě se nenechají vyrušit z odpolední kávové siesty. Chvilka klidu v teple domova

s dobrou kávou je prostě k nezaplacení. Pojdme se podívat na 4 nejčastější způsoby, jakými si kávu připravujeme, když si ji chceme vychutnat doma, ale které zároveň pomalu ztrácejí na své popularitě a ustupují.



4 cesty k idylce

Nejčastěji pijeme doma kávu

připravenou v moka kávovaru, v klasickém kávovaru s filtrem, ve French Pressu a také si s chutí dopřáváme instantní kávu, která mnohdy nemá s kvalitním nápojem pranic společného. Kromě těchto 4 způsobů přípravy se před časem do módy dostala příprava nejrůznějších druhů kávy pomocí kávovarů, které plníme kapslemi.

Moka káva

Moka káva se připravuje v moka kávovaru, který známe také pod názvem kořogo, za použití vysokého tlaku vodní páry. Tento princip přípravy kávy je známý už od 30. let 20. století. Moka kávovary jsou k dostání v různých velikostech podle toho, jaký objem kávy jsou



schopny vyprodukovat. Káva z moka kávovaru je to první, co si typický Ital po ránu dopřeje a co ho vzpruží do doby, než navštíví první kavárnu.

A jak moka kávovar funguje? Do spodní části kávovaru nalijeme vodu (maximálně pod pojistný ventil) a trychtýř naplníme čerstvě mletou kávou. Mezi spodní a vrchní částí kávovaru je síto. Vše se vaří na mírném ohni, až se začne vytvářet pára. Ta vytlačí vařící

vodu přes trychtýř s kávou do horní části. Pára procházející kávou vydává syčivý zvuk. Jakmile si v konvičce několikrát kávu uvaříte, odposloucháte, kdy je hotovo a kdy je ten správný okamžik na vypnutí vařiče a odstavení konvice.

Filtrovaná káva

Filtrovaná káva je notoricky známá pod označením překapávaná a leckdo si ji ihned spojí s kávou, kterou nikdy nikdo nedopije, a když už se k tomu někdo odhodlá, vypije několikrát ohříváný nápoj, který příliš na chuti neustálým přehříváním nezískal. Pokud si ji ale připravíme čerstvou, můžeme si ji náležitě vychutnat. A jestli hledáte kávu na delší popíjení, ta filtrovaná vám k tomu může skvěle posloužit.

Kávovary s filtry na rozdíl od jiných nepracují s tlakem, ale spoléhají pouze na přirozenou extrakci kávy ve vodě. Po



namletí čerstvé kávy ohřejeme vodu v konvici. Ideální teplota vody je 93°C. Kávu zalijeme tak, aby se spařila, a necháme louhovat 3-5 minut, scedíme přes papírový filtr a podáváme. Jednoduché, levné a efektní pro odpolední odpočinek.

French Press

Velice snadným způsobem, jak si připravit vynikající kávu, je použití French Pressu. Zrnkovou kávu si namelete a vsypete do French Pressu. Přelijete ji vodou, jejíž teplota by měla být 93 - 94°C a necháte 4 minuty louhovat. Množství můžete zvolit podle chuti, doporučuje se 35 g na 500 ml vody. Po 4 minutách stlačte filtr až ke dnu French Pressu a podávejte.

Instantní káva

Posledním způsobem přípravy kávy, na který se v tomto článku zaměříme, je instantní. Spočívá v pouhém vsypání požadovaného množství kávy do šálku a v přelití horkou vodou. Dovolujeme si tvrdit, že tento způsob v českých domácnostech stále převládá, ačkoli instantní káva toho s pravou a kvalitní kávou nemá příliš společného.



Za její rozmach vděčíme Japoncům, kteří patent na její výrobu předali v roce 1910 Američanům. Nejvíce ji vždy ocenili vojáci na frontě, kteří si nemohli dovolit věnovat přípravě kávy více času, než kolik bylo nezbytné pro samotné přivedení vody několik stupňů pod bod varu. Instantní káva tak, jak ji známe, se začala vyrábět v roce 1938, ale na trh se rozšířila až v 50. letech 20. století.

Instantní káva vzniká rozemletím kávových zrn, která se při

zpracování zalijí horkou vodou. Ze vzniklé směsi se scedí sedlina. Do kávového nápoje se následně přidá chemická látka, s jejíž pomocí dojde k náhlému ochlazení a vysušení – výsledkem je vznik krystalků, které tvoří instantní kávu.

Instantní káva tedy obsahuje chemikálie, o nichž většina z nás neví. Podle výrobců je tato látka neškodná, obrázek si ale může udělat každý sám. Už k samotné výrobě instantní kávy se nepoužívá kvalitní káva, ale méně kvalitní robusta. Pokud se vám dělá nevolno při představě tzv. dvojáka, asi pro vás nebude příliš milým zjištěním, že při zalití instantní kávy vlastně dochází ke druhému přelití horkou vodou a v hrnku se vám právě takový dvoják vytvoří.

Představte si instantní bramborovou kaši. Instantní polévky, v nichž se to hemží glutamany. Nebo instantní nápoje, které jsou plné cukru. Je to pro vás nepěkná představa? Ve finále je ale stejně tak nepěkná představa instantní kávy. Jde o totéž. Ačkoli se v posledních letech urputně bráníme nezdravému stravování a výrobcí instantních jídel a nápojů se předhánějí v tom, čí produkt je méně chemický, instantní káva si stále nese své renomé a stále je oblíbená a rozšířená.

Dopřejte si ve chvílích odpočinku a pohody kvalitní kávu připravenou prověřenými postupy. Neodbyvejte se instantními náhražkami, které s kávou pojí jen zavádějící název. Je tolik možností, jak se potěšit luxusní chutí. Zkuste některou z nich!



Cappuccino a další: jak správně připravovat mléčné kávové nápoje

Mléčné kávové nápoje, jakými jsou například cappuccino nebo caffè au lait, jsou ve společnosti oblíbené pro svou jemnost a lahodnost. Zatímco se někteří lidé na směs kávy s mlékem dívají skepticky, jiní si v této kombinaci chutí libují. Co je pro mléčné kávové nápoje typické a jaká vypadá jejich správná příprava? Čtete dál a vše se dozvíte.

Cappuccino – jak vzniklo a co je pro něj typické

Cappuccino má svůj původ v Itálii, kde přišli na to, jak výborné je spojení espressa, mléka a mléčné pěny v poměru po třetinách. Podle jedné z řady historek, které hovoří o vzniku pojmenování tohoto nápoje, získalo cappuccino svůj název podle kapucí italských mnichů. Jejich kapuce měly totiž krémově hnědou barvu, tedy stejnou, jakou má nápoj. Stejně jako ostatní mléčné

nápoje, i cappuccino je oblíbené zejména u něžnější části populace, pije ho spíše milovníci kávy-začátečníci, na které jsou ostatní způsoby přípravy kávy, například espresso, příliš silné. Typické je, že mléčné kávové



nápoje, mezi něž cappuccino řadíme, mají silnou socializační funkci. To znamená, že pokud jdeme s někým na kávu, spíše si dáme mléčný kávový nápoj než například ristretto. S cappuccinem a jinými kávovými nápoji, v nichž figuruje zjemňující mléko, se pojí představa posezení, poklidného rozmlouvání a pomalého popíjení z šálku o dvou deci.

Dnes si můžeme připravit i cappuccino s nespočtem množství příchutí – pokročilí milovníci kávy se tomu ale brání. Cappuccino však můžeme rozlišovat na základě lokálních specifik – například španělské cortado nebo australské flat white.

Jak správně připravit cappuccino

Cappuccino se obvykle servíruje v šálku, jehož objem nepřesahuje 150 - 180 ml. Jeho základem je 30 ml espressa a teplé mléko, přičemž původní italská receptura vyžaduje 2 cm vysokou hustou pěnu. Dnes se setkáváme spíše s tzv. seattle style cappuccino, které má spíše mikropěnu. Je to právě ona, co na cappuccinu lidé tak zbožňují.

Cappuccino by se mělo připravovat v nerezové konvičce. Co se mléka týče, stoprocentně by nemělo jít o jiné než o plnotučné, přičemž i profesionálům se při jeho přípravě osvědčilo

například Lascato. Plnotučné mléko se používá z toho důvodu, že obsahuje vyšší podíl bílkovin a pěna z něj vytvořená je soudržná.

Vychlazené mléko nalijeme do třetiny až poloviny konvičky, po odstříknutí zkondenzované



páry ponoříme trysku do mléka a začneme ho ohřívat a pěnit. Teplota nesmí překročit 70 °C.

Do šálku, v němž budeme cappuccino podávat, připravíme 25 - 35 ml espressa extrahovaného asi 25 sekund. Do espressa potom vlijeme teplé a zpěněné mléko tak, aby byl šálek naprosto zarovnaný. Potom můžeme servírovat.

Může to působit velice jednoduše, opak je ale pravdou. Napěnit mléko naprosto správně, to vyžaduje zručnost a trénink, mnohdy desítky až stovky litrů mléka. Je třeba také myslet na to, že správné cappuccino má být určeno k okamžité konzumaci, proto nesmí být mléčná pěna příliš horká.

Mléčnou pěnu při přípravě nápoje nemůžeme nabírat na lžičku, napěněné mléko musíme lít z konvice přímo do šálku, a to až po okraj. Nic ve stylu čepovaného piva.

Barista může překvapit

Pokud barista při přípravě cappuccina bouchá konvicí o bar, věřte, že nemá špatný den, jen se snaží rozbít velké bubliny v mléku, aby bylo krémové a konzistentní. V takovém případě opravdu ví, co dělá. Bohužel se někdy stává, že poté automaticky do nápoje nasype skořici, což je chyba. Většina z nás se po této kombinaci chutí pravděpodobně mlsně olízne, ale automaticky by skořice do nápoje sypána být neměla.

Skvělí baristé dokážou své zákazníky potěšit nejen chutí cappuccina, ale i jeho vzhledem. Někteří z nich totiž ovládají Latte Art – umění malovat mlékem do espressa. Pod jejich rukama potom vznikají v pění cappuccina nejrozmanitější obrazce – srdce, lístky, labutě... Co si jen představíte.



Milujete cappuccino a je pro vás výzvou připravit si ho doma? Nyní už víte, jak na to, a nic vám nestojí v cestě. A pokud byste si chtěli později s cappuccinem i trochu víc pohrát, doporučujeme vzít si do hledáčku akci Latte Art. Vytvořit báječný kávový nápoj je zkrátka... Umění!

Mléčné kávové speciály: latte, macchiato a latte macchiato

Tyto tři pojmy, a zároveň také názvy lahodných kávových specialit, jsou dnes velmi často skloňovány. Jejich interpretace ovšem pokulhává. Všichni tak nějak tuší, že se jedná o mléčné variace kávy, stejně tak si asi většina lidí vybaví vícebarevný nápoj. Ovšem ať za to může cokoliv, stále se vyskytují zákazníci a někdy i neznalá obsluha, která si tyto pojmy jaksi nedá dohromady. Pojďte společně s námi odhalit rozdíly jednotlivých speciálů a navnadit se na tu správnou kávovou vlnu!

Jedno espresso „makjato“, prosím

Italské slovo macchiato, s výslovností uvedenou v nadpise, v překladu znamená „**tečkovaný**“. Aby se vám tedy název kávy lépe pamatoval a s výsledným produktem se ve vaší mysli jednoduše ztotožnil, představte si, že má tečkovanou či pokapanou



pěnu. Tím se nám výběr zúžil jen na dvě kávy. Tou první je malé a roztomilé espresso macchiato, jehož můžeme charakterizovat jako standardní espresso s mléčnou pěnou. Podle tradičního způsobu přípravy z Itálie se do šálku s espressem lžičkou vkládá našlehaná pěna z plnotučného mléka pro tu nejlahodnější a nejvyváženější chuť. Pěny není tolik, aby šálek naplnila. Jedná se víceméně o množství převažující klasický objem cremy. Moderní způsob přípravy espressa macchiato využívá tzv. **mikropěnu**, což je hustší a sladší pěna.

Další tečkovaný příbuzný

Druhým „tečkovaným“ nápojem je v našem přehledu kávových specialit třibarevné café latté macchiato. To představuje velký, alespoň 3 dl nápoj, podávaný v průhledné sklenici. Už jen



na pohled se jedná o luxusní kávovou delikatesu, která je hodná dlouhého vychutnávání v okruhu nejbližších přátel či rodiny. Latté macchiato se připravuje zahřátím a následným vyšleháním mléka, které se na chvíli odstaví, aby se vytvořila jasná hranice mezi ním a samotnou pěnou. Teprve pak se do něj opatrně přileje kvalitní espresso (doporučit můžeme v této

souvislosti například kávu Ebenica Intensivo s intenzivními čokoládovo-ořechovými tóny), jenž se ustálí mezi pěnou a mlékem, a tvoří tak onu příznačnou a mnohými milovníky kávy opěvovanou trikoloru.

Latté bez macchiata?

Zbývá nám poslední nápoj a tím je kafe (caffé, espresso) latté. V našich končinách se vám faux pax nestane, ale objednáte-li si v Itálii „uno laté“, bude to úplně stejné, jako byste v Anglii chtěli „one milk“. Latté totiž v překladu označuje právě mléko. Proto nezapomínejme zdůrazňovat i ono magické slůvko „caffé“. Caffé latté lze úplně jednoduše charakterizovat jako espresso s teplým mlékem. Má většinou 2-3 deci a nemá ani moc pěny ani onu příznačnou trikoloru. Postup přípravy je opačný než u kávy latté macchiato. Mléko se totiž přidává do šálku s espresem až na závěr. Často se do děj cremou z espressa ještě kreslí latté art obrazce. O toto nadpozemsky krásné umění vás v žádném případě neošidíme. Ba právě naopak! Věnovat se mu bude jeden z našich budoucích článků.



Důvěrné splynutí mléka a kávy

Ať už za to může kontrast barev nebo chutí, které se navzájem skvěle doplňují, jsou mléko a káva bezpochyby nejoblíbenější kombinací nápojů. Dokonce tak oblíbenou, že na nich stojí byznys celé nadnárodní korporace Starbucks. Ti skvěle vystihli poptávku západní společnosti po dvou věcech - kávě a velkých drincích. V podstatě prodávají více mléka než kávy, plus mnoho dalších příchutí a zpestření. To, že jejich menu nepatří mezi nejlevnější netřeba podotýkat, otázkou ale je, zda by lidé byli ochotni platit tak vysoké ceny za obyčejná espressa a zda je mléko opravdu tak moc drahé. Nicméně v pohodlí domova si můžete mléčné variace kávy připravit také a to o poznání levněji. Chcete-li dosáhnout opravdu vynikajících výsledků, porozhlédněte se po kávové směsi přímo určené pro mléčné drinky. Ze zkušeností mnoha kaváren i fajnšmekrů je vyzdihována Ebenica Piano a Signatura Alpha, kávy slovenské domácí značky, která si na maximální kvalitě zakládá a svou nabídku neustále přizpůsobuje poptávce svých zákazníků – vyznavačů kvalitní kávy.

Alternativní přípravy kávy, které možná ani neznáte

Příprava kávy, jak ji známe dnes, je vcelku jednoduchá a zároveň docela „mainstreamová“ záležitost. Stejně jako v jiných odvětvích lidské činnosti i zde jsou technologie a lidé zodpovědné za produkci a především konzumaci kávy jako na běžícím páse. A jelikož je dnes v módě vše, co jde proti proudu a slovo „alternativní“ je notně zprofanované, může být nadpis tohoto článku poněkud zavádějící. V kontextu přípravy kávy je vhodnější slovo „původní“. Jak jsme již v jednom z předchozích článků psali, automatický, resp. pákový kávovar využívající vysokého tlaku páry, je vynálezem 20. století. Ale konzumace kávy se určitě k 20. století nedatuje. Vychutnávání tohoto lahodného moku sahá ještě mnohem, mnohem dále.

Legenda o kávě

Existuje stará legenda o objevení kávy. Vypráví se v ní o Kaldim - etiopském pastevci koz. Zarazilo jej, že se jeho kozy někdy chovají zvláště, skáčou a dovádí skoro jako by tančily. Pozoroval je tedy pečlivěji a všiml si, že se tak děje vždy, když okusují plody určitého stromu. Tyto červené bobule tedy natrhal a odnesl je islámskému mnichovi do nedalekého kláštera. Ten však řekl, že bobule nejsou jedlé a hodil je do ohně. Chvilí na to se z ohně začala linout neznámá vůně a tak si Kaldi počkal, upražené bobule z ohniště vytáhnul, rozemlel a zalil horkou vodou. Tak údajně vznikla první káva na světě.



Z Afriky do Turecka

Co je této legendě pravdy už asi ne zjistíme, co se ale dochovalo, je první psaná zmínka o kávě v 16. století z Konstantinopole. Zde se také vyvinul nejstarší nám známý způsob přípravy tzv. turecká káva, jež se dodnes hojně pije zejména v severní Africe, na Blízkém východě a Balkánském poloostrově. Dělá se v džezvě, malé konické nádobce z kovu, která se zdola nahoru zužuje. Pro přípravu se používá káva velmi jemně mletá, aby se držela u dna. Do džezvy se nasype kávová směs, cukr a někdy také koření (vanilka, kardamom, skořice) a veškeré suroviny se zalijí studenou vodou. Poté se džezva položí na plotnu a lidé čekají, než v ní káva začne pěnit a stoupat vzhůru. Jakmile zpění tak, že hrozí její přetečení přes okraj, sundá se z plotny a nechá odstát. Takto se postup opakuje až 4x. Nakonec je káva opatrně slita do šálku tak, že v džezvě zůstane pouze sedlina. Taková káva je velice silná, nikoliv však s nepříjemnými pachutěmi jako česká varianta s „lógrem“.

French Press

Již podle názvu se jedná o vynález původem z Francie. Údajně se první zmínky o přípravě kávy způsobem dosti podobným dnešnímu French Pressu datují do druhé poloviny 19. století do francouzského regionu Provence. S tím se pojí možná ne úplně pravdivá, za to roztomilá historka o pánovi, který si na své procházky malebnou krajinou Provence nosil kávu s sebou,



aby si v přírodě svůj oblíbený šálek mohl kdykoli připravit. Nápoj dělal tak, že do konvičky nasypal mletou kávu a následně ji zalil horkou vodou. Jednoho dne však omylem do konvičky nalil nejprve vodu a až pak nasypal kávu. Zjistil, že se na hladině vytvořila křusta z kávy a hledal způsob jak ji odstranit. Měl ale štěstí, neboť právě potkal italského obchodníka s kovovými sítky. Ihned jedno použil na

stlačení pěny ke dnu a extrakt z konve si nalil do šálku. S úžasem pak zjistil, o kolik je výsledek lepší.

Zpátky na zem

Vraťme se ale k faktům. Je překvapivé, že první patent na konvici se stlačovacím sítkem na výrobu kávy si nechal v roce 1929 vystavit nikoliv Francouz ale Ital Attilio Calimani. Pro ty, kdo se s French Presseem ještě nesetkali, jde o konvici, v jejímž víčku je na tyčince umístěno sítko. Do konvice se vsype hrubě mletá káva (asi jako písek), přelije 93°C horkou vodou a nechá 3-4 minuty louhovat. Pak se sítkem stlačí káva ke dnu a nápoj slije. Jde o velice jednoduchý způsob, na kterém prakticky není co zkazit.



Moka vs. perkolátor

Moka, někdy též mokka konvička, je přibližně stejně starý vynález jako výše zmíněný French Press. Opět

za ni vděčíme Italovi. Ti - jak se zdá mají na vynálezy související s kávou opravdový talent. Alfonso Bialetti si moku konvičku nechal patentovat v roce 1933 a inspirací mu byla jeho žena. Romantický příběh? Ani ne. Alfonsa myšlenka na nový způsob přípravy kávy napadla, když viděl svou ženu prát prádlo tak, že nahřívala mýdlovou vodu, která procházela přes

špinavou látku. V jeho moka konvičce se káva připravuje podobně jako v espresso kávovaru pod tlakem. Spodní díl konvičky tvoří nádoba na čistou vodu, která je oddělena od horního dílu se sítkem. Když voda dole začne vřít, začne stejně jako v tlakovém hrnci vlivem páry



stoupat tlak a voda je vytlačována nahoru jedinou volnou cestou, kterou je právě sítko s kávou. Jemně mletá káva vodě klade odpor a dochází tak k extrakci aromatických látek. Jakmile voda kávou projde až do horní nádoby, zůstane zafixována zde.

Dva pojmy stejný způsob přípravy?

Někdy též bývá moka konvice mylně zaměňována za perkolátor. Tento zvláštní název nese konvice, která se skládá z jediné komory rozdělené v horní části sítkem na

kávu. Nápoj se v tomto případě neextrahuje pod tlakem, ale přes mletou kávu protéká jen silou gravitace a to tak dlouho, jak dlouho necháme vodu vřít. Perkolátor je jedním z přehršle vynálezů hraběte Benjamina Thompсона. Ten se velmi angažoval do zlepšení péče o vojáky Bavorské armády, když zde koncem 18. století působil jako plukovník. Přibližně o 20 let později, po usazení ve Francii, navázal na svůj výzkum a vynalezl tuto, na svou dobu, pokrokovou konvici.

Geniálně jednoduchý aeropress

Na konec jsme si nechali skutečnou alternativní přípravu kávy. U aeropressu jde vlastně o bezkonkurenčně nejmladší vynález. U jeho zrodu stál vynálezce různých hraček Alan Adler, který v roce 2005 dal světu velmi užitečný vynález - Aeropress. Jeho největším přínosem je geniální jednoduchost, houževnatost a rychlost přípravy. Jedná se o dvě válcové nádoby z polykarbonátu, jedna z nich disponuje těsněním a druhá filtrem.

1 vynález, 2 způsoby přípravy

U aeropressu existují dva různé způsoby přípravy. Ten klasický spočívá v tom, že se nádoba se sítkem postaví na šálek, nasype se do ní jemně mletá káva (doporučit pro tento způsob přípravy můžeme například kávovou specialitu s jemnými ovocno-oříškově-čokoládovými akcenty EBENICA PIANO), směs se zamíchá, nechá 10 sekund extrahovat a pak se pomocí druhé nádoby s těsněním protlačí do šálku. Obrácený způsob je takový, kdy se nasadí nádoba s těsněním do nádoby se sítkem a obě se postaví sítkem vzhůru. Sundá se sítko, nasype káva, zamíchá, 10 sekund louhuje, nasadí sítko, pak se opatrně otočí nad šálek a opět se tekutina protlačí sítkem do šálku. Díky jednoduchosti konstrukce a vlastnostem materiálu si právě aeropress můžete vzít na procházku do přírody či na piknik. No není to geniální nápad?



Džezva – příprava kávy na arabský způsob

Slyšeli jste někdy o džezvě? Tušíte, co to je? Z titulku už asi začínáte dedukovat, že to má něco společného s kávou, ale o co vlastně jde? Vsadíme se, že džezvu znáte, možná jí jen tak neříkáte. Známa je i pod názvy cezve, briki nebo ibrik. A spíše než ke svému původnímu účelu ji lidé dnes používají k výzdobě bytů.

Co je džezva?

Džezva je tradiční, obvykle z kovu vyrobená nádoba sloužící k přípravě arabské nebo turecké kávy. Nejčastěji bývá džezva měděná a uvnitř pocínovaná, směrem nahoru se zužuje, samotné hrdlo je však rozšířené a jeho součástí je hubička, jíž se káva snadno nalévá. Samotná nádoba by při



přípravě kávy pálila do rukou, proto k ní bývá připevněna rukojeť. Tvar džezvy není náhodný – umožňuje velmi rychle dosáhnout varu vody.

V přeneseném smyslu označuje výraz džezva kromě nádoby i přípravu kávy v této nádobce uskutečňovanou.

Jak připravit kávu na arabský způsob

Přípravou kávy v džezvě dosáhneme vytvoření docela jiného nápoje, než jaký vzniká při tlakové či zalévané extrakci. Nádobku naplníme ze dvou třetin vodou a přisypeme do ní cukr.



Potom vsypeme i jemně namletou kávu (musí být opravdu jemná, asi jako pudr, na mlýncích se stupnicí mletí je třeba zvolit ten nejjemnější stupeň) a postavíme nádobku na oheň. Na povrchu se během zahřívání začne vytvářet krusta, krátce nato začne káva bublat – v tu chvíli ji odstavíme z ohně. Káva nesmí v žádném případě projít varem. Podávejte ji do malých šálků a dbejte na to, aby se do nich nedostala jemná sedlina – ta by měla zůstat v rozšiřující se

části nádoby. Celá příprava kávy v džezvě trvá asi 15 minut. Během nich si můžete z plných plic vychutnávat typickou silnou vůni kávy se sladkým nádechem cukru.

Co ještě potřebujete? Oheň a mlýnek

Zní to možná banálně, ale je tomu tak. Vařit totiž kávu v džezvě na indukčním vařiči je vskutku barbarství nejtěžšího kalibru. Milovníci kávy tuto zapeklitou otázku obvykle řeší, pokud nemají doma plynový sporák, malým kempingovým vařičem. Samozřejmě vám nesmí chybět mlýnek, v němž si kávu před každým vařením namelete na velmi drobný prášek. A džezva? Pokud si ji nepřivezete z dovolené, dá se poměrně snadno sehnat moderní smaltovaná, a to i u nás v srdci Evropy.

Není arabská káva jako arabská káva

Opravdu si chcete připravit arabskou kávu? Počítejte s tím, že budete pít něco naprosto odlišného od toho, co vám jako arabskou kávu naservírují v kavárně, kde jde ve většině případů o kávu zalévanou. Nedá se předpokládat, že by v uspěchaných podnicích místo rychlého přelití kávy trpělivě připravovali 15 minut nápoj v džezvě.

Právě v samozvané arabské kávě, kterou vám přelijí vodou v kavárně, neucítíte specifickou chuť povařeného cukru. Vždy také záleží na odrůdě kávy, která je při přípravě přítomna.

Naopak například v hotelech v arabských zemích se můžete s pravou džezvou setkat. Technika zde tak pokročila, že její příprava je podobně zautomatizovaná jako příprava Espresso. Do vody v nádobce se nasype káva a cukr a nádobka se potom vloží do malého kávovaru, který vodu ohřeje na požadovanou teplotu.

V arabských zemích se nejčastěji k přípravě džezvy používá Robusta, za mnohem lepší volbu ale považujeme kávu Signatura Alpha Classica, kterou tvoří z 80 % Arabica a z 20 % Robusta. Ideální je pořídit si zrnkovou kávu a tu bezprostředně před přípravou nápoje umlít na jemný prášek.

Dostali jste jako suvenýr ze vzdálených krajů džezvu? Nenechte ji ležet ladem na policičce a připravte si v ní kávu, na jejíž chuť nikdy nezapomenete. Speciální nádobku si můžete koupit i v kamenném obchodě či e-shopu. Z vaření a popíjení kávy se může stát nádherný rituál. Proč ho nezažít na vlastní kůži?



Závěr

Milí příznivci kávy,

těší nás, že jste věnovali svůj čas tomuto e-booku, a doufáme, že chvíle s ním strávené pro vás byly příjemné. Věříme, že informace, které jsme vám o zřejmě nejoblíbenějším nápoji na světě přinesli, pro vás byly poučné a užitečné.

Tradice kávy sahá do období před tisícovkou let, nápoj se začal šířit v 15. století a lidé ho milují dodnes, ať už jde o Evropany, Američany či obyvatele jiných kontinentů. Byla by proto velká škoda o kávě nic nevědět, když je její historie tak bohatá a ona sama je tak oblíbená.

Děkujeme, že jste si přečetli náš e-book, a přejeme vám, abyste stále měli po ruce šálek kvalitní kávy.

Tým Vždy.cz

