História,

Objavenie kávy

Káva je jednou z najvýznamnejších plodín a celkom určite jednou z najobľúbenejších pochutín ktoré tropické oblasti poskytujú. Zvyk pitia kávy je starý viac ako tisíc rokov. Hoci sa presne nevie kedy presne ľudia ochutnali po prvý krát tento lahodný nápoj s najväčšou pravdepodobnosťou sa to stalo v Etiópii v provincii Kaffa.

Tradujú sa dva príbehy o pôvode kávy. Jeden hovorí o arabskom lekárovi menom Rhazes, ktorý okolo roku 900 n.l. opísal kávu ako liek.

Ten druhý, známejší a pravdepodobne aj vierohodnejší hovorí o Etiópskom pastierovi kôz ktorý si všimol, že jeho kozy sú po požití červených plodov istého kra mimoriadne čulé. Spomenul tieto účinky mníchom z neďalekého kláštora, ktorí začali tieto bobule jesť počas večerných modlitieb a zistili že bobule im dodávajú nevídanú energiu. Po náhodnom spadnutí zrnka káva na okraj ohniska začala sa šíriť sýta lákavá vôňa kávy a tak sa mnísi dostali k samotnému nápoju.

Ešte aj dnes  v Etiópii rastú viaceré divo rastúce druhy kávovníkov. V 13. Až 14. Storočí sa odtiaľ kávovník dostal do Jemenu, kde sa začal cielene pestovať. Pestovanie kávy bolo až do konca 18. storočia výsadou obyvateľov južnej časti Arabského polostrova, kde sa stala významným zdrojom príjmov. Už v 15. Storočí sa otvorila v Istanbule v Turecku prvá kaviareň v Európe vôbec.

Na rozšírení kávovníka do celého sveta majú najvýznamnejšiu zásluhu Holanďania, ktorí v 17. storočí v tajnosti prepašovali niekoľko semien z Jemenu a mladé rastlinky ktoré z nich vyrástli začali pestovať vo svojich zámorských kolóniách v Indii a v Indonézii. V roku 1714 si francúzsky panovník Ľudovít XIV. , ktorý  bol vášnivým konzumentom kávy nechal priviezť jednu malú rastlinku priamo z Jávy. Tento ker, ktorý zasadili v zámockej oranžérii sa stal pramatkou všetkých kávovníkov ktoré sa teraz pestujú v Strednej a Južnej Amerike. Po svojom mecenášovi dostala táto odroda názov Bourbon. Medzičasom sa z tohto kultivaru vyšľachtilo množstvo nových a ešte úrodnejších foriem,  jednou z nich je aj Bourbon, ktorý má plody žlté, na rozdiel od červených plodov pôvodného kávovníka. Táto odroda označovaná aj ako „**Yellow Bourbon**“ sa s obľubou pestuje najmä na ostrovoch v Karibiku, v Kolumbii, Venezuele a Brazílii. Konáriky sú v čase kvitnutia kvetmi doslova obsypané, a z každého kvetu sa vyvíja plod, preto tento kávovník patrí medzi najúrodnejšie a najvýnosnejšie kultivary kávy. Tieto vlastnosti si zachováva aj pri pestovaní v bytových podmienkach. Nie je zriedkavosťou, že už v štvrtom až piatom roku môžete z dobre vyvinutého kríka obrať pol kila až kilo vlastnej kávy. **Yellow Bourbon** nájdete aj v ponuke Štrbského Pressa na našej stránke v časti Výberové kávy.

Proces spracovania plodov je jednoduchý. Z bobúľ sa vylúpu jednotlivé kávové zrná, zbavia sa mechanicky zvyškov dužiny a nechajú sa usušiť. Po usušení sa káva praží v špeciálnych pražiacich strojoch. Doma sa dá vlastná čerstvá káva upražiť napr. na panvici jemne potretej olivovým olejom pri 200 až 250 °C počas 8 až 20 minút (v závislosti od odrody kávy). Zrná treba neustále kontrolovať aby sa pri procese praženia neprepražili. Po upražení kávu melieme a hrúbku mletia zvolíme podľa toho, aký druh kávy si plánujeme pripraviť. Rôzne druhy hrúbky mletia sú totiž vhodné pre rôzne druhy, resp. spôsoby prípravy kávy napr. espressa, zalievanej kávy, mokka, fench press, latté, frappé, capucina a iných voňavých kávových špecialít.

Kávovník vyžaduje pri pestovaní polotieň, najlepšie sa mu darí vo vzdialenosti asi pol metra až meter od okna orientovaného na juh, juhovýchod alebo juhozápad, kde dosahuje najvyššiu úrodnosť. Bude však rásť aj v miestnostiach orientovaných na sever, plodov však bude o niečo menej. Kávovník vysádzame do kyslej pôdnej zmesi založenej na báze rašeliny, ale s prídavkom živín. Zalievame bohato, ale rastlina by nemala vo vode permanentne stáť. Kvitnúť začína táto odroda už od výšky asi 70 centimetrov.

Dopestujte si svoje vlastné ŠTRBSKÉ PRESSO!

[Kávovník Arabský](https://www.koreninovazahrada.sk/product_info.php/kavovnik-arabsky-p-332),

teda Coffea Arabica je čoraz obľúbenejšou rastlinou najmä v mestách, nielen pre svoj dekoratívny vzhľad, ale i preto, že pre stálu teplotu sa jej veľmi dobre darí v bytoch, domoch napr. s ústredným kúrením. Je jedným z viac než 60-ich druhov kávovníkov pôvodom z Etiópie, ktorá je súčasťou zmesí ŠTRBSKÉ PRESSO – Unique.

Pestuje sa ako ker alebo ako malý strom do výšky cca 3m. Jeho listy sú protistojné s predĺženou elipsovitou čepeľou, lesklé, tmavozelené, často zvlnené a na konci špicaté. Má obojpohlavné kvety, so snehobielou až krémovou farbou, s veľmi príjemnou vôňou. Plod je oválna kôstkovica asi 15 mm dlhá a v dobe zretia žltá alebo až červená. Dužinaté oplodie sladkastej chuti má vo vnútri prevažne dve semená - kávové zrná, ktoré sú obalené striebristou blankou - na vnútornej strane sú ploché, s hlbokou ryhou.

Optimálna teplota pre rast Kávovníka Arabského je okolo 24 - 30°C, v noci 17° C. Pôda by mala byť ľahká, umožňujúca vodopriepustnosť s pH 4 - 6.5 . Nie je náročný na svetlo, podmienkou je len dostatok rozptýleného svetla, t.j. na okne, však nemal by byť na priamom slnku. Kávovník Arabský môžeme prihnojovať cca raz za 14 dní hnojivom pre črepníkové rastliny. Všeobecne, mladé rastliny sú citlivé na preliatie a tiež na prudké výkyvy teploty, preto dbajte na stabilitu týchto parametrov.

Kávovník prakticky nemá škodcov, často sú poškodené listy (žltnutie, zasychanie okrajov), čo je spôsobené prevažne suchým vzduchom alebo nedostatkom mikroprvkov v pôde.

Ak sa budete o Kávovník Arabský dobre a s láskou starať, na váš prvý zber sa môžete tešiť v druhom až piatom roku jeho života, keďže do hojnej rodivosti nastupuje v tomto časovom období. Jeho dobrá kondícia na prvý zber znamená bohaté olistenie a výšku a výške 80 – 100 cm. Kvety kávovníka môžete tiež umelo oplodňovať štetcom. Zo zrelých plodov vylúpnite zrná, zbavte ho osemenia, usušte, upražte podľa vašich predstáv chutí do tónu zhnednutia (svetlo pražené zrno zvýrazní akcent charakteristickej chute odrody kávy, naopak tmavé ju potlačí) a následne ochlaďte prúdom studeného vzduchu.

Aby ste mohli prežiť pár krásnych momentov ako z filmovej reklamy na kávu v realite, vaša úroda nemusí byť vôbec bohatá! Pre dvoch vám postačí iba 110 zrniečok kávy, alebo 55 jej bobúľ. Ak ich pri svojej prvej úrode toľko narátate, sme presvedčení, že radosť s akou ochutnáte svoje možno prvé, vlastné ŠTRBSKÉ PRESSO – Coffea Arabica z Etiópie bude korunovaná zážitkom a láskou ku káve na celý život.

Budeme vám vďační ak sa o tieto zážitky s nami kedykoľvek podelíte!

