

# Udělat kvalitní kávu chce čas

Podle kavárníků Michala Havla a Adély Jarkovské je káva **druhý největší byznys na světě** hned po ropě

VLADIMÍR MAYER

**DĚČÍN** | Také si v kavárně často říkáte, když servírka dlouho nejde s vaším objednaným espressem, co tam sakra tak dlouho může dělat? Vždyť doma zmáčknu automat a je to. Jenže příprava kvalitní kávy, nemluvě o cappuccinu nebo caffè latte, zabere spoustu času a barista musí udělat hned několik úkonů. Redaktor týdeníku 5plus2 se o tom na vlastní kůži přesvědčil v děčínské kavárně Hajja Caffé sídlící v Centru Pivovar.

„Jsme tu již téměř dva roky a denně se u nás vypije přes 150 šálků kávy, celkem jich už máme na svém kontě hodně přes 50 tisíc,“ chlubí se majitelé kavárny Michal Havel a Adéla Jarkovská (na snímku), kteří si vyhlášený podnik založili a vložili do něj hlavně srdce. Jsem tedy na správném místě, tady kávu milují a opravdu ji umějí dělat.

Jdeme na to. Nejdříve si do čisté zahřáté páky musíme namlít kávu. Už jen nastavení mlýnku není žádná legrace. Musíte vybrat správnou jemnost mletí a také množství kávy - zde dávají

8,5-10 gramů na jednu porci, podle druhu a typu kávy. „My používáme naši tajnou směs, která je složená ze třech druhů stoprocentní arabiky. Mohu vám jen prozradit, že zrnka jsou z etiopských a brazilských plantáží,“ uvedl Havel s tím, že mají ještě v nabídce jednodruhovou kávu Panama Boquet Casa Ruiz, kterou každý měsíc mění.

Přestože mají v kavárně i pražičku kávy, nechávají si zrna pražit v Praze podle přesně daných nároků. „Už nám ta naše nestačila kapacitně,“ vysvětlil kavárník.

Mleto u kávu následně zatlačíme tamperem (přechovadlem) silou odpovídající dvaceti kilo-

gramům. Baristé to někdy trénují na osobní váze, tlačí na ni rukou, dokud se neukáže 20 kg. Pro dobrou chuť kávy a správnou extrakci je to velmi důležité.

Následně už můžeme nasadit páku do zahřátého stroje. „Základ je absolutní čistota. Pokud vidíte za barem nepořádek, válející se hadry a vysypaný lógr, nemůžete očekávat dobrou kávu a ani její přípravu,“ upozorňuje Havel.

Nyní konečně může barista začít se samotnou extrakcí kávy. Před tím si ale navolí teplotu a množství vody a také tlak.

„Teplota vody má být kolem devadesáti stupňů, množství vody je 30 mililitrů a tlak devět barů. My ovšem používáme takzvané barometry, to znamená,

že při extrakci se mění tlak dle předem daného nastavení dle mých požadavků na ten daný druh a typ kávy. Tím docílíme ještě lepšího výsledku.“

Do předem vyhřátého hrnku konečně teče (doba filtrace je kolem půl minuty) espresso, které má plnou cremu. Ta naše má dokonce takovou obláčkovou strukturu, které se říká tiger. „Dnes je to takové zaříkadlo, hlavně ve větších městech si myslí, že když tam není, tak to je špatná káva. Ale tak to není, je to jen bonus,“ vysvětluje náš průvodce kávou. Jde vždy hlavně o chuť. Docílit takové struktury je prý hodně složité. „Pohybujeme se na hranici jemného napalování kávy.“

Pokud chce zákazník cappuccino, caffè latte nebo caffè latte macchiato, musí barista kromě espressa ještě „vyšlehat“ tryskou s párou horkou mléčnou emulzi. Až pak si konečně můžete vychutnat svůj šálek. „Nebojte se ke své kávě nejdříve pořádně přičichnout, stejně jako k vínu a takto ji degustovat již jemně zchladnutou,“ radí Michal Havel před prvním douškem.



## ŠKOLA KÁVY OD HAJJA CAFFÉ:

od kávového zrnka až do žaludku

**neděle 20. března 2016**

v kavárně od 8 do 17 hodin.

Součástí kurzu jsou informace o kávě, degustace různých druhů kávy, pražení, mletí a samotná příprava kávy atd.

**Cena 3400 Kč**

## KOUPÍM

Staré sklo, porcelán, hračky, obrazy, nábytek, lampy, hud. nástroje, hodiny, radia a gramofony, voj. věci, vánoční, různé stroje. Vše staré, starožitné i veteš.

Různý sběratelský materiál a zajímavosti: lahve, pohledy, peníze, vyznamenání apod.

**VOLE, tel.: 776 118 764**

**Přijedu - zaplatím, seriózně.**



## FINANČNÍ PORADNA

### 1. Správně platíte

**Zajímá Vás: Nemám rád změnu, ale nechci už platit dvě stovky měsíčně za vedení účtu, platby a používání debetní a kreditní karty. Co mám dělat?**

Doporučujeme efektivní nastavení účtu - například pomocí naší nové služby Moje zdravé finance. Pokud Vám na účet chodí měsíčně alespoň 7 000 Kč, měsíčně zaplatíte alespoň jedenkrát kartou a využijete jeden další produkt (ve Vašem případě kreditní kartu), pak máte vedení účtu zdarma.

Pokud zadáváte větší množství platebních příkazů, vyplatí se Vám u pravidelných plateb nastavit trvalé platební příkazy. U jednorázových či nepravidelných plateb je vhodné využít internetové bankovníctví - zdarma, nebo platbomat, kde za jednu platbu zaplatíte pouhých 5 Kč místo 20 Kč, pokud příkaz zadáte v poště u poradce.

Zároveň je dobré dát si pozor na správné používání platebních karet, i tím šetříte peníze. Co nejvíce nákupů platíte kreditní kartou, můžete tak získat zajímavé odměny ve věrnostním programu iBOD, ale zároveň si hlídejte bezúročné období. Naopak hotovost vybírejte z bankomatu pomocí debetní karty - je to levnější než při výběru kreditní kartou.

Rozhodně Vám doporučujeme sjednat si schůzku se svým poradcem nebo se zastavit v poště České spořitelny a poradit se s námi. S velkou pravděpodobností dokážeme najít i další úspory ve Vašem rodinném rozpočtu.

**ČESKÁ  
SPORITELNA**  
Jsme Vám blíž.

[www.mojezdravefinance.cz](http://www.mojezdravefinance.cz)

INZERCE

**POSPITRANS**



Pospitrans s.r.o., Tuchlovice  
přijme

## ŘIDIČE SKUPIN CE

Průměrný měsíční výdělek 35.000 Kč.

Náborový příspěvek po 3 měsících 20.000 Kč.

Požadujeme profesní způsobilost,  
praxi a trestní bezúhonnost.

**Kontakt**

**Po-Pá 8-16 hod., tel.: 773 779 098**