



STOLOVANIE

Kaviarne

4. ročník

Nové súčasné druhy káv, servis podávania
káv v kaviarni

(Učebný text)

Mgr. Marta Steigaufová

2022

NÁRODNÝ PROJEKT

„Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji“



OBSAH

1	NOVÉ SÚČASNÉ DRUHY KÁV, SERVIS PODÁVANIA KÁV V KAVIARNI.....	3
1.1	Ľadová káva s javorový sirupom	4
1.2	Affogato.....	5
1.3	Cold brew	5
1.4	Kávová limonáda s citrónom	6
1.5	Tekvicové latte.....	7
2	ZDROJE	10





1 NOVÉ SÚČASNÉ DRUHY KÁV, SERVIS PODÁVANIA KÁV V KAVIARNI

Najnovšie poznatky podávania káv čerpajú informácie z minulosti a súčasných nových trendov ich podávania. Najväčšie rozdiely kávových zŕn je samozrejme poznať, kde inde, ako v samotnom výslednom nápoji. Existuje mnoho rôznych spôsobov prípravy kávy, ktoré odhaľujú niektoré z jej najunikátnejších chutí. Pozrime sa spoločne na niektoré z tých najpopulárnejších súčasných kávových nápojov.

- **Black tie:** Dvojité espresso v kombinácii s tradičným thajským ľadovým čajom a kondenzovaným mliekom alebo šľahačkou. Ide o korenistú, sladkú zmes vychladnutého čierneho čaju, vodu z pomarančového kvetu, badiánu, drveného tamarindu a cukru.
- **Café Bombón:** Tento nápoj sa stal populárnym vo Valencii a postupne sa rozšíril do zvyšných častí Španielska. Ide o espresso podávané so sladeným kondenzovaným mliekom **v pomere 1:1**. Podáva sa v sklennom pohári s cieľom vizuálneho efektu, ktorý vytvorí oddelená vrstva espressa a kondenzovaného mlieka.
- **Cafe Cubano:** Kubánska tradícia spočíva v pití silnej a sladkej kávy. Zvláštnosťou je, že trstinový cukor demerara sa zmiešava spoločne kávovými zrnkami ešte pred jej uvarením. Tento kubánsky zvyk sa časom rozšíril do Miami, West Palm Beach, Tampa, Keys, Spojených štátov a na Floridu, kde je tento nápoj známy ako kubánska káva.
- **Caffe Crema:** Predĺžené espresso podávané od 80. rokov predovšetkým v Nemecku, Švajčiarsku, Rakúsku, severnom Taliansku sa opäť objavilo v novom modernom šate.
- **Vaječná káva:** Ide o vietnamský nápoj vyrobený z vaječných žĺtkov, cukru, kondenzovaného mlieka a **kávy robusta**, ktorá pochádza z vietnamských vysočín, kde sa vypestuje až 70% jej svetovej produkcie.
- **Galao:** Pochádza z Portugalska a ide o nápoj, ktorého základom je espresso zmiešané s napeneným mliekom, servírované vo vysokom pohári. Je podobný latte alebo café au lait, pričom sa skladá z jednej štvrtiny kávy a troch štvrtín mlieka.
- **Kopi susu:** Káva vyrobená zo sladeného kondenzovaného mlieka, ktorá sa necháva odstáť, aby pomleté kávové zrná padli na spodok pohára. Zvykne sa podávať na ľade a s kúskami čokolády navrchu. Tento nápoj pochádza z Jakarty.



Ako ste sa mohli presvedčiť, existuje mnoho rôznych nápojov, ktoré sa dajú pomocou kávy pripraviť. V dnešnej dobe v kaviarenskom svete existuje niekoľko druhov prípravy káv. V kaviarni tak dokážu pripraviť nielen perfektné espresso vďaka profesionálnemu kávovaru, ale aj mnoho ďalších alternatív v podobe miešaných nápojov. Aby ste si na káve pochutili doma a užili pohodu so šálkou kávy, nepotrebujete k tomu špeciálne a drahé prístroje, ale ponúkame vám niekoľko alternatív.

1.1 Ľadová káva s javorový sirupom



Suroviny

- 185 ml silná vychladená káva
- ľad
- 300 ml mlieko
- 20 ml javorový sirup
- 40 ml vanilková zmrzlina

Na ozdobu

- 30 ml šľahačková smotana
- 10 g strúhaná horká čokoláda

Obr. 1.1 Ľadová káva s javorový sirupom

Postup: Vychladenú kávu premiešajte s ľadom, mliekom a javorovým sirupom. Precedte a rozdeľte do vysokých pohárov. Do každého dajte kopeček zmrzliny a šľahačku. Na záver posypte nastrúhanou čokoládou. /Tí šikovnejší si môžu túto kávu pripraviť aj v šejkri/.



1.2 Affogato



Suroviny

- 20 g snehové pusinky
- 160 ml kvalitné espresso
- 40 ml vanilková zmrzlina
- 40 ml Amaretto
- 20 ml Marsala

Na ozdobu

- 10 g hobliniek horkej čokolády

Obr. 1.2 Ľadová káva s javorový sirupom

Postup: Pusinky pokvapkajte Marsalou a nechajte 10 minút macerovať. Zvlášť pripravte espresso. Do každého pohára dajte 2 kopčky zmrzliny, zalejte Amarettom a horúcou kávou. Posypte čokoládou a podávajte. Káva krásne roztopí zmrzlinu a tak vznikne chutný kávový nápoj. Aké likérové víno zvolíte, záleží len na vás. Môže to byť španielske Sherry fino, talianska Malvasia, alebo chorvátsky Prošek. V Taliansku je zvykom túto kávu podávať so sušienkami Cantuccini, ktoré si hostia zvyknú namáčať v spomínanom likérovom víne.

1.3 Cold brew



Suroviny

- 200 ml studená voda
- 10 g mletá káva
- 20 g trstinový cukor
- ľad

Obr. 1.3 Cold brew



Postup: Mletú kávu zalejeme vychladenou vodou, lúhujeme 12 – 24 hodín doplníme ľadom a podávame. Tento osviežujúci kávový nápoj podávame v letných mesiacoch.

1.4 Kávová limonáda s citrónom



Suroviny

- 30 ml cold brew alebo káva z french pressu
- 10 ml cukrový sirup
- 10 ml citrónová šťava
- 150 ml sóda
- ľad

Na ozdobu

- citrónová bio špirála

Obr. 1.4 Kávová limonáda s citrónom

Postup: Na dno pohára si nalejeme 10 ml cukrového sirupu, 10 ml citrónovej šťavy a 30 ml kávy. Opatrne dolejeme sódovou vodou. Ozdobíme plátkami citróna, pridáme ľad a podávame.

/Ak sme náhodou zabudli, čo je french press, tak si zopakujme, že je to najjednoduchšia, klasická príprava kávy v tzv. francúzskom lise/.



1.5 Tekvicové latte



Suroviny

- 150 ml vody
- 150 ml javorového sirupu
- 90 g polievkové lyžice tekvicového pyrė
- 10 g erstvėho zázvoru
- ks celej škorice
- 10 ks klinčekov
- 1 g postrúhanėho muškátovėho orieška
- 120 ml espresso
- 100 ml mlieka

Obr. 1.5 Tekvicové latte

Postup: Najprv si pripravíme tekvicové pyrė. Malú tekvicu (hokkaidó alebo english pie) rozpolíme, zbavíme semienok a pokrájame na kúsky. Uvaríme do mäkka a rozmixujeme. Do kastrólika nalejeme vodu so sirupom a pridáme pyrė (zvyšok pyrė môžeme použiť do nátierky alebo do cesta). Kúsok zázvoru postrúhame k ostatným surovinám do kastrólika, môže byť aj neoškrabaný. Zázvor pridávame postupne, podľa chuti. Nakoniec pridáme zvyšné ingrediencie, okrem kávy a mlieka. Všetko privedieme k varu. Potom teplotu znížime a 10 minút zľahka varíme. Necháme vychladnúť a precedíme cez jemné sitko. Hotový tekvicový sirup uskladňujeme v chladničke. Na jedno latte použijeme 2 lyžice tekvicového sirupu, zalejeme kávou a pomaly prilejeme teplé mlieko, ktoré môžeme aj jemne našľahať. Ako sme z uvedeného zistili, milovníci kávy si tento celosvetovo obľúbený nápoj môžu pripraviť rôznymi spôsobmi a vychutnať si ho môžu nielen v kaviarňach, cukrárňach a reštauráciách, ale aj v domácom prostredí, v kruhu svojich najmilších.



Ranná káva, alebo káva podávaná v priebehu dňa, je pre nás viac než len povzbudenie. Je to aj príjemný rituál pre milovníkov tohto nápoja, kde sa s kávou spája výrazná plná chuť, aróma a trávenie príjemných chvíľ v kruhu svojich blízkych. V minulosti sa káva podávala v zariadeniach spoločného stravovania zo spoločných nápojových podnosov z pravej strany host'a na podšálke s kávovou lyžičkou a cukrom. V súčasnosti, s vývojom gastronómie sa káva začala servírovať kaviarenským spôsobom obsluhy, tzv. táckovou obsluhou, kde každý hosť dostane svoj kávový nápoj skompletizovaný na kaviarenskej tácke, s pohárom vody a drobnou pozornosťou v podobe malého bonbónu alebo sušienky pripravenej v danom zariadení.

Obr. 1.6 Servis podávania Latte



ZAPAMÄTAJ SI!

Fyziologický účinok kávy spôsobuje hlavná zložka – **kofeín**, ktorý pôsobí na nervovú sústavu, rýchlejšie vnímanie, premáha psychickú únavu a ospalosť.



ÚLOHY

1. Vyhľadajte pomocou dostupnej literatúry kávu podľa vlastného výberu.
 2. Povedzte postup Tekvicového latte.
 3. Popíšte záporné stránky konzumácie väčšieho množstva káv.
-



2 ZDROJE

Obrázok 1

<https://img.aktuality.sk/foto/MHg1NjU6NTYzMngzNzMzL2ZpdC1pbi83ODB4NDM5L2ltZw==/5qHUjg-GRiXhiW2tAuMj2w.jpg?st=PLbioBvCtVwD6LW9kjMsJyVagA-OnJ7VHGdRu3N4KMs&ts=1525702503&e=0>

Obrázok 2

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Frealfood.tesco.com%2Frecipes%2Fginger-bread-affogato.html&psig=AOvVaw1K3HF-xdyVYudmB3SiK842&ust=1636051470574000&source=images&cd=vfe&ved=0CAgQjRxqFwoTCliVzOfs_PMCFQAAAAAdAAAAABAE

Obrázok 3

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.thelittlepicurean.com%2F2013%2F08%2Fcold-brewed-coffee.html&psig=AOvVaw19tVb4SxxyjoWr_mdgk8aR&ust=1636051835910000&source=images&cd=vfe&ved=0CAgQjRxqFwoTCNiHk5bu_PMCFQAAAAAdAAAAABAH

Obrázok 4

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.jsmekocky.cz%2Fclanek%2Feliska-jedlickova%2Fzajimavosti%2Fpriprav-si-doma-espresso-tonic-povzbudi-naladi-te-na-leto&psig=AOvVaw3yLPCpTi5dbG0wl84pXrAV&ust=1636052095040000&source=images&cd=vfe&ved=0CAgQjRxqFwoTCKDSopHv_PMCFQAAAAAdAAAAABAF

Obrázok 5

https://tchiboblog.sk/content/uploads/2016/09/d-late_MG_3658-960x550.jpg

Obrázok 6

Vlastné spracovanie

