

## Domov espressa, kávy, která změnila svět

Rok 1906, Milán: světu bylo představeno první *café espresso*, když obchodní partneři Pavoni a Bezzera uvedli na veletrhu své tlakové přístroje na přípravu kávy. Jednalo se o předchůdce všech moderních kávovarů na přípravu espressa.

Itálie je domovem espressa – malého kávového nápoje s ohromným celosvětovým vlivem. *Un café* (espresso) je koncentrovaný výtazek z kávy vyráběný přístrojem na espresso a základ stovek nápojů založených na kávě. Italská celonárodní láska ke kávě, trvající staletí, nijak neochabla: dnes se espresso připravuje ve zhruba 150 000 kavárnách po celé zemi a z průzkumů vyplývá, že devadesát procent dospělých Italů pilo v uplynulých 24 hodinách kávu.

Koncem šestnáctého století se zprávy o kávě začaly šířit za hranice Osmanské říše, když několik lékařů, botaniků a cestovatelů popsalo nápoj, s nímž se setkali v Turecku a Egyptě. Přestože neznáme přesné datum, kdy káva dorazila do Evropy, obecně se má za to, že jako první se s ní setkali Benátčané, a to díky svým obchodním stykům a blízkosti Turecka (Řecko a některé další soudobé evropské státy byly v té době součástí Osmanské říše). Botanický popis kávy byl zveřejněn v Itálii v roce 1592 a oblíbená legenda (ač

podvržená) praví, že papež Klement VIII. (1536–1605) tomuto islámskému nápoji požehnal a povolil křesťanům jeho konzumaci, čímž umožnil šíření kávy napříč Itálií.

Bez ohledu na pravost tohoto příběhu se káva v Itálii uchytila poměrně rychle. První kavárna (*caffetteria*) byla otevřena v Benátkách v polovině 17. století. Došlo k převzetí konceptu kavárny známého z Turecka a Arabského poloostrova a k jeho uzpůsobení západu. Tato centra socializace, zábavy a liberalizace se poté začala rychle šířit i v dalších evropských zemích. V Itálii se dnes espresso běžně konzumuje *al banco* (u pultu), někdy společně se sladkým pečivem, a to v rámci rituálu, který lze opakovat i několikrát denně.

V roce 1819 francouzský klempíř vynalezl překlápěcí konvici na překapávanou kávu zvanou *la cuccuma*. Díky tomuto vynálezu si mohli doma připravovat a vychutnávat dobrou kávu i méně movití lidé, kteří si nemohli dovolit navštěvovat kavárny. V Neapoli se jí sice říká *la cuccuma*, mimo město však tento styl konvice na přípravu kávy získal jméno *la caffettiera napoletana* (neapolská konvice na kávu). V Itálii zůstala oblíbená až do vynálezu *moka* konvičky v roce 1933.

*Moka* konvička, která k prohnání horké vody skrz kávu používá tlak, se ukázala jako rychlejší a snazší způsob přípravy kávy na sporáku. Netrvalo dlouho a stala se nejoblíbenější domácí metodou přípravy kávy v Itálii. Nyní na *moka* konvičku narazíte od Dominikánské republiky až po Austrálii a k jejímu označení se používá řada názvů: *caffettiera*, *greca*, *cafetera*, *macchinetta* nebo *la cafetera italiana*. Jelikož *moka* konvička využívá k přípravě kávy tlak, bývá často nazývána sporákový přístroj na espresso – ale protože tlak je v tomto případě nižší než u klasických přístrojů na espresso, není *café della moka* (moka káva) považována za opravdové espresso.





Motivem k vynálezu kávovaru na přípravu espressa bylo pohodlí. Před jeho představením zabrala příprava kávy až pět minut. Jak ale počet kaváren napříč Evropou rostl, vynálezci viděli příležitost k vytvoření komerčního přístroje, který by pomohl celý proces urychlit. 19. století bylo érou páry, takže dávalo smysl využít tlak páry i k přípravě kávy.

Vynález espressa byl produktem své doby: ve stejné době se vynálezy a patenty související s podobnou technologií objevovaly po celé Evropě. První krůček je obvykle přisuzován jistému muži jménem Angelo Moriondo z italského kraje Piemont, který si koncem 19. století nechal patentovat přístroj na přípravu kávy poháněný párou, ačkoli se zdá, že jeho přístroj nebyl nikdy vyráběn komerčně.

Italské kávové směsi na espresso jsou tvořeny převážně kávou *arabica*, do řady z nich se však přidává trochu *robusty*, která pomáhá vytvořit výtečnou kávovou pěnu *crema*, považovanou za nezbytnou náležitost správného espressa.

V roce 1901 získal Luigi Bezzera patent na svůj vlastní kávovar. Bezzera pracoval se svým obchodním partnerem Desideriem Pavonim na výrobě a vylepšení přístroje a na světovém veletrhu Milan International, který se konal v roce 1906, světu představili moderní *caffè espresso*. Jednalo se o první přístroje schopné v jednu chvíli vyrábět jen jeden šálek, jehož příprava údajně trvala zhruba 45 vteřin.

Technologie se vyvíjela a další výrobci a vynálezci přístroj stále inovovali, dokud Achille Gaggia v roce 1946 nevyvinul a nevyrobil praktický model. Tento přístroj byl původně poháněn ručně a jednalo se o první stroj produkující *cremu*, lahodnou pěnu nacházející se na vršku dobrého espressa. Z tohoto

stroje se postupně vyvinul moderní, elektrinou poháněný kávovar na espresso, jaký známe dnes. Italské kávové směsi na espresso jsou tvořeny převážně kávou *arabica*, do řady z nich se však přidává trochu *robusty*, která pomáhá vytvořit výtečnou kávovou pěnu *crema*, považovanou za nezbytnou náležitost správného espressa.

Netrvalo dlouho a tyto italské přístroje se začaly vyvážet do celého světa, a nápoje založené na espressu se tak dostaly do rukou konzumentům od Londýna po Peking. Šíření italské kávové kultury napomohla rozsáhlá emigrace Italů po druhé světové válce – ať se Italové vydali kamkoliv, zanedlouho se tam začaly dovážet přístroje na espresso. V mnoha těchto zemích se káva konzumovala již stovky let, ale tamní kávové nápoje měly daleko do ručně připravovaného espressa, na které byli Italové zvyklí.

Padesátá a šedesátá léta 20. století se stala érou espressa, a to od Spojeného království až po Austrálii. V Londýně Italové pomohli oživit bombardováním poškozenou čtvrť Soho budováním životem pulzujících kaváren. Jelikož byli zděšení tím, co se v Anglii tenkrát považovalo za kávu, rozhodli se dovézt do země přístroje, kávová zrna a kávové styly a současně pokračovali v zakládání přátelských sousedských kaváren hodných jejich domoviny.

Zjistíte, že kávová kultura se liší i v rámci Itálie: v Turíně se čokoláda a káva perfektně snoubí v nápoji zvaném *bicerin*, kdy se horká čokoláda, káva a šlehačka nebo mléko vrství na sebe do nízké sklenice.

Přestože si řada nápojů založených na espressu uchovala své italské názvy i mimo Itálii, tato slova často neodpovídají tomu, co byste našli ve svém šálku, pokud byste si stejný nápoj dali na Apeninském→

→ poloostrově. Výraz *latte* v italštině jednoduše znamená mléko. Takže pokud netoužíte po sklenici studeného mléka, musíte si objednat *caffè latte* (kávu a mléko). *Piccolo latte* (malé latte, ristretto s trochou mléčné pěny navrchu) má sice italský název, ale ve skutečnosti se má za to, že bylo vynalezeno v Austrálii. V Itálii si můžete dát *caffè macchiato*, espresso s trochou mléčné pěny. Pokud toužíte po kávě s velkým obsahem mléka, zvolte *cappuccino*, které se tradičně sestává z jedné třetiny espressa, jedné třetiny horkého mléka a jedné třetiny mléčné pěny (nikdy byste si ho ovšem neměli objednávat po poledni, protože je považováno za sníadaňový nápoj). *Caffè con pan-na* znamená, že dostanete espresso s porcí šlehačky, zatímco *caffè corretto* (v překladu „opravená káva“) je espresso s trochou grappy, sambucy nebo brandy.

Ať se Italové vydali kamkoliv, zanedlouho se tam začaly dovážet přístroje na espresso. V mnoha těchto zemích se káva konzumovala již stovky let, ale tamní kávové nápoje měly daleko do ručně připravovaného espressa, na které byli Italové zvyklí.

Espresso lze připravit jako *ristretto* (omezené nebo zkrácené), *normale* (normální) nebo *lungo* (dlouhé), kdy se stejným množstvím kávy nechá protéct méně či více vody. Přestože váha kávy je stejná, kávová zrna se melou různě, aby bylo možné kontrolovat průtok a zajistit, že extrakce kávy nebude nadměrná, nebo naopak nedostatečná. Nejznámější dezert v italských restauracích, *affogato al caffè* (v překladu „utopený v kávě“), je horké espresso nalité na sladkou vanilkovou zmrzlinu nebo smetanovou zmrzlinu *fior di latte* a zamilovali si ho lidé po celém světě.

Zjistíte, že kávová kultura se liší i v rámci Itálie: v Turíně se čokoláda a káva perfektně snoubí v nápoji zvaném *bicerin*, kdy se horká čokoláda, káva a šlehačka nebo mléko vrství na sebe do nízké sklenice. *Caffè marocchino*, které bylo vynalezeno v Alessandrii, dalším městě v kraji Piemont, znamená, že se k espressu přidá vrstva kakaového prášku a navrch další vrstva mléčné pěny. V Turíně byla vynalezena čokoládová a lískooříšková pasta zvaná *gianduja* a v nápojích v piemontském kraji se někdy používá namísto čokolády.

V nápojových lístečích italských kaváren se v poslední době objevily desítky nových nabídek, jako například *caffè al ginseng*, směs kávy a ženšenu, která si získala oblibu v Asii a nyní je hitem i v Itálii. Další je *caffè shakerato*, kdy se espresso a kostky ledu v koktejlovém šejkru smíchají se základním cukrovým sirupem a nápoj se servíruje ve sklenici na martini.

Italská kávová kultura sahá dál než jen ke kávovým zrnům, vybavení a místu, kde se káva konzumuje. Jednotlivé tradice a kultury zde mají hluboké kořeny a napříč zemí se liší. V mnoha kavárnách budete muset nejprve najít pokladnu, kde za svůj nápoj zaplatíte, a až poté si můžete u baristy objednat tak, že na něj budete mávat papírovou účtenkou, abyste mezi zástupem pravidelných hostů upoutali jeho pozornost.

*Caffè sospeso* (v překladu odložená nebo zavěšená káva) je dobročinná tradice, která započala koncem 19. století v Neapoli. Zákazník zaplatí dvě kávy, ale vypije jen jednu a druhou nechá jako anonymní akt dobročinnosti. Zákazník, který přijde po něm, si může objednat *caffè sospeso* a dostane kávu zdarma.

*Od kavárny Caffè Florian v Benátkách přes Caffè Gilli ve Florencii až po Gran Caffè Gambrinus v Neapoli (protilehlá strana a následující dvojstrana) praktikují italské historické kavárny nadále dlouho zavedené tradice v prostorách s nádhernými interiéry.*





# Caffè espresso



## Káva espresso

Přístroj na přípravu espressa byl vynalezen počátkem 20. století v Itálii a od té doby významně ovlivňuje kávovou kulturu po celém světě. Espresso v Itálii stále vládne: 93 procent veškeré vypité kávy je připraveno jako espresso. Tato koncentrovaná, chutná a aromatická káva se připravuje tak, že se v přístroji horká voda tlakem prožene jemně namletými kávovými zrny.

### *Voda*

*7 gramů kávy*

*Hrubost mletí: jemná*

### *Dále budete potřebovat:*

*Přístroj na přípravu espressa, váhu, minutku*

Nechte kávovarem protékat vodu, aniž byste do něj nasadili páku, aby se vypláchly staré zbytky mleté kávy. Poté do páky vložte jednoporcové sítko na 7 gramů kávy.

Za použití váhy odměřte kávu do sítka.

Kávu v sítku zarovnejte. Voda teče cestou nejmenšího odporu, takže pokud je namletá káva rozprostřena nerovnoměrně, bude jí i voda protékat nerovnoměrně, což ovlivní výslednou chuť kávy.

Položte páku na pracovní desku. Dlaň opřete o vršek pýchovadla na kávu (tzv. tamper), palcem a ukazovákem ho obejměte ve spodní části držadla a umístěte ho do sítka páky. Za použití palce a ukazováku – které se nyní dotýkají jak okraje páky, tak okraje pýchovadla – se ujistěte, že je pýchovadlo v páce umístěno rovně. Silně zatlačte. Poté páku nasadte do kávovaru a pevně ji utáhněte. Postavte šálek na váhu umístěnou pod výpustí páky a následně váhu i s šálkem vynulujte. Začněte extrakci a současně spusťte minutku.

Během extrakce kávy kontrolujte jak váhu, tak minutku. Při standardním italském poměru 1:3 by 7 gramů kávy mělo v šálku vážit přibližně 21 gramů. V případě světle až středně pražených káv nebo v případě extrakce kávy ve stylu třetí vlny vyzkoušejte double shot s 18 gramy kávy (použijte k tomu dvouporcové sítko do páky). Výsledkem by mělo být 36 gramů kávy v šálku. V obou případech by extrakce měla trvat 20 až 35 vteřin.

Pro docílení té správné kávy je velmi důležitá hrubost mletí. Patříčný průtok zajistí, že extrakce nebude nadbytečná, či naopak nedostatečná. Pokud budete mít za daný čas v šálku příliš mnoho kávy, pomelte zrna jemněji, čímž se extrakce zpomalí. Budete-li mít naopak kávy příliš málo, pomelte zrna hruběji, čímž se extrakce zrychlí.



Pokud kávu připravujete v prostředí s měnící se úrovní vlhkosti (jako například v kuchyni, nebo pokud často větráte), možná zjistíte, že určitá hrubost namletí sice jeden den funguje, ale další už nikoliv. Je to proto, že káva je hygroskopická a absorbuje vlhkost ze vzduchu. Proto může umletá káva ve vlhčích dnech nabobtnat, takže páka přístroje je pak plnější a extrakce pomalejší. Ve většině profesionálních prostředí se hrubost mletí během dne upravuje v závislosti na okolních podmínkách a průtoku.

Pokud si kávu připravujete doma a při extrakci pravidelně používáte váhu a minutku, brzy poznáte, jak dokonale připravené espresso vypadá a chutná. Pak můžete začít s upravováním hrubosti mletí tak, aby vyhovovala danému prostředí, typu kávových zrn, nebo dokonce vašim chuťovým preferencím.

### Poznámky:

Příprava kávy velmi závisí na osobních preferencích, ačkoliv je dobré mít na paměti, že tmavěji pražená káva vynikne při kratším čase přípravy (díky delšímu pražení mají kávová zrna menší hustotu a jsou více rozpustná), zatímco světleji pražená káva vynikne při delším čase přípravy. Použít lze libovolný typ pražení – v Itálii dávají přednost tmavěji praženým kávám, zatímco američtí producenti kávy mají často sklon preferovat mnohem světlejší pražení. Tradiční italský poměr 1:3 je v Itálii považován za espresso *normale*. Pokud však preferujete světleji praženou kávu nebo espresso, které naleznete v mnoha obchodech s výběrovou kávou, doporučuji vám při přípravě použít spíše poměr 1:1,5 až 1:2. Více informací viz oddíl „Debaty ohledně poměrů při přípravě espressa“ na straně 17.



# Caffè con la moka

Káva připravená v moka konvičce

Použití cenově dostupného přístroje na espresso známého jako *macchinetta*, moka konvička, *greca* nebo *cafetera* je jednoduchý způsob, jak si doma připravit nápoj připomínající *caffè espresso*. Tento způsob přípravy kávy je velmi běžný v Itálii, Španělsku, Francii a v Latinské Americe.

*Voda*

*Káva*

*Hrubost mletí: středně jemná*

*Dále budete potřebovat:*

*Moka konvičku*

Rozložte vaši moka konvičku. Spodní nádobu naplňte vodou tak, aby její hladina nepřekrývala ventil na uvolňování páry.

Vložte sítko na kávu a ujistěte se, že voda stále nepřekrývá ventil na uvolňování páry. Káva by měla být namleta o něco jemněji než na překapávanou kávu, ale o něco hruběji než na espresso. Naplňte sítko mletou kávou, ale nestlačujte ji. Jemně na sítko poklepejte, aby se mletá káva rovnoměrně rozprostřela.

Aniž byste kávu pěchovali, přejeďte prstem po okraji sítko, abyste z něj případně kávu odstranili (díky tomu moka konvičku lépe utěsníte), a poté pevně přišroubujte horní nádobu.

Postavte moka konvičku na sporák na střední teplotu. Pokud používáte plynový sporák, plameny by měly olizovat spodní část konvičky, ale dejte pozor, abyste nezahřívali i držadlo.

Po pár minutách uslyšíte, že konvička začala bublat. Zhruba 15 vteřin poté, co poprvé uslyšíte tento zvuk, sundejte konvičku ze sporáku. Káva by měla nadále probublávat, dokud nebude horní nádobu plná.

*Poznámky:*

Moka konvičky lze koupit ve velikosti 2, 4, 6 nebo více šáleků. Každý výrobce doporučuje jiné množství vody a kávy. Pokud potřebujete více informací, prostudujte si návod k vaší konkrétní moka konvičce. Mějte na paměti, že moka konvička se může vzhledem velmi podobat přístroji na přípravu překapávané kávy na sporáku, tzv. perkolátoru, ale oba přístroje se zásadně odlišují ve způsobu, jakým fungují. V moka konvičce je voda hnána skrz mletou kávu pod tlakem a hotová káva se hromadí v horní nádobě. V perkolátoru voda prochází skrz mletou kávu kontinuálně, dokud přístroj nesundáte ze zdroje tepla.



# Bicerin

POČET ŠÁLKŮ  
1

Espresso s horkou čokoládou a se šlehačkou

Kavárny v italském Turíně v 18. století vytvořily dle místní tradice svou vlastní verzi nápoje *bavaresa*, který se skládal z čokolády, kávy a mléka a byl v té době velmi moderní. Pojmenovaly ho *bicerin*, což v překladu znamená malá sklenice, do které se tento sladký nápoj vrství. Obvykle se pije před polednem a nyní je velmi oblíbený v celém regionu Piemont.

*¼ šálku tučné smetany*

*1 lžičce moučkového cukru*

*¼ šálku mléka*

*40 gramů (1 ½ unce) hořké čokolády, nasekané*

*1 dvojité espresso nebo 60 ml (2 objemové unce) silné černé kávy*

*Kakaový prášek na poprášení*

V misce ušlehejte šlehačku s moučkovým cukrem, dokud nebude tvořit pevné špičky.

V malém hrnečku ohřejte mléko, a až začne být teplé, přidejte nasekanou čokoládu. Míchejte, dokud nebude mléko horké a čokoláda rozpuštěná, směs by se však neměla vařit. Pokračujte v zahřívání na mírném ohni, dokud směs trochu nezhoustne.

Směs mléka a horké čokolády nalijte do sklenice, ve které budete nápoj servírovat, a poté přes obrácenou lžičku jemně nalijte espresso, abyste zachovali jednotlivé vrstvy. Poté dejte lžičkou navrch šlehačku a poprašte kakaem.

## Poznámky:

Nápoj *bicerin* má řadu regionálních variant. V regionu Piemont, který je domovem krému *gianduja* (chuťově výrazné pasty z čokolády a lískových oříšků), můžete občas narazit na *bicerin* právě s trochou této pasty. Jinde upadl *bicerin* v nemilost a nahradilo ho *caffè marocchino*, podobný nápoj, ale s extra vrstvou kakaového prášku nasýpanou na espresso, na kterou se přidá další vrstva mléčné pěny.





## Kávové obřady v Etiopii

Během minulého tisíciletí, Etiopie: předkové etiopského národa Oromů mleli kávové třešně, mísili je s tukem a poté ze vzniklé směsi uhnětli velké kuličky, které jim často sloužily jako jediná potrava na dlouhých cestách.

Nevíme sice přesně, kdy byla káva objevena, zato však víme, že dva nejdůležitější druhy rostliny *Coffea arabica* a *canephora (robusta)*, mají původ v lesích Etiopie a Jižního Súdánu. Odhaduje se, že v Etiopii existuje 6 000 až 15 000 dědičně rostoucích odrůd kávy, mnohdy divokých a dosud neobjevených.

Káva se po staletí konzumovala v různých společenských prostředích a na společenských setkáních, například během mírových jednání, a její konzumace má klíčový význam pro vztahy mezi jednotlivými etnickými skupinami a společenstvími. Antropolog Éloi Ficquet, jeden z autorů knihy *Ethiopia: History, Culture and Challenges* [Etiopie: historie, kultura a výzvy], uvádí, že národ Oromů (kteří v současné době tvoří zhruba jednu třetinu obyvatel Etiopie) dodržuje bohaté ústní tradice a symboly podporující kávovou kulturu, která přežívá už celá staletí. Dle Oromů první kávovník vyrostl ze slz boha *Waaqa*. Kávovník se používal a stále používá při obřadech na jeho počest. Jiné etnické skupiny mají své vlastní bohaté ústní tradice související s původem kávy. Je jich příliš mnoho, než abychom se tu jimi podrobně zabývali, můžeme však říct, že umění přípravy kávy má pro etiopskou kulturu zásadní význam.

Odborníci se domnívají, že předkové Oromů a společnosti, které s nimi sousedily (lid Hadiya, Dawro nebo Kafa), byli první, kdo konzumoval kávu jako potravinu. Místní orální historie je starší než většina písemných záznamů. Podrobné záznamy o konzumačních návycích z pera evropských cestovatelů se začaly objevovat v 17. a 18. století. Skotský cestovatel a spisovatel James Bruce popsal své výpravy do Etiopie, které podnikl v letech 1768–1773, ve své knize *Travels to Discover the Source of the Nile* [Výpravy za objevením pramene Nilu]. Všiml si, že Oromové – „kočovní národ“ – rozměňovali kávové třešně a mísili je s tukem. Ze vzniklé směsi vyráběli kuličky „o velikosti kulečnickové koule“, které se skladovaly v kožených vacích a při dlouhých cestách sloužily jako jediná potrava a zdroj energie.

Ficquet rovněž zdokumentoval rozličné tradiční regionální recepty z různých částí Etiopie: „Pasta připravená z másla smíchaného s drcenými bobulemi (zralými či praženými), louhování listů, kůry nebo větviček kávovníku v mléce; celé bobule vařené v másle.“ Různě připravená káva se běžně využívá také v rámci tradiční medicíny. Z kávovníku se vyrábí rovněž víno, a to buď z plodu včetně slupky, nebo ze samotných kávových zrn. Listy kávovníku, upečené na plechu nebo usušené na slunci, se drtí a připravuje se z nich čaj zvaný *kuti*. Ovšem asi nejvýznamnějším aspektem kávy v etiopské kultuře je kávový obřad.

Kávový obřad, který se praktikuje ve všech typech domácností napříč Etiopií a Eritreou, je klíčovým prvkem jednotné národní identity více než 80 etnických skupin. *Buna dabo naw* (v překladu káva je chléb) je běžně používaná fráze, která dokonale vystihuje význam kávy v životě Etiopanů.

Obřad se sice napříč jednotlivými regiony mírně liší, ቱና *buna* (káva) se však obřadně připravuje a konzumuje denně. Na zem se rozloží tráva či sláma, někdy ozdobená květinami. Z hořícího kadidla a žha- →





→ vých dřevěných uhlíků stoupá kouř a vlní se jako přízrak tančící kobry. Někteří lidé odmítají pít kávu, pokud se před její přípravou nezapálilo kadidlo, protože to má údajně odčerpávat negativní energii. Nad žhavé uhlíky se umístí kovová pánvička a k vůni již zapáleného kadidla se přidá ještě intenzivnější kouř z pražící se kávy. Přípravu kávy má vždy na starosti žena, pro kterou je to dobře nacvičená rutina.

Kávový obřad, který se praktikuje ve všech typech domácností, je klíčovým prvkem jednotné národní identity více než 80 etnických skupin.

Káva při pražení praská a získává tmavě hnědou barvu. Zrna se praží i po tzv. druhém prasknutí (tzv. *second crack*). Tradičně se jedná o velmi tmavě praženou kávu, ale připravuje se s cukrem a různými dalšími aromatickými ingrediencemi, což intenzitu kávy vyváží. Cukr je v rámci kávového obřadu relativně novým prvkem, jelikož do 70. let 20. století se v Etiopii jednalo o velmi vzácnou komoditu. Do té doby – a někde v tom pokračují dodnes – se místo něj používala sůl.

Jakmile jsou čistá kávová zrna *arabica* upražená, ještě horká se nahrubo pomelou. K drcení zrn se používají *ሙቀጫ muk'echa* a *ዘዘዘ zenezena* (hmoždír a drticí palička). Hliněná *ጃቦጃ jebena* (konvička na přípravu kávy) se naplní vodou, která se přivede k varu, a pomalu se přidává káva. Když káva vykypí do vršku konvičky s úzkou hubicí, hostitelka trochu kávy obratně odlije do malého džbánu a poté kávu nalije zpět do konvičky, čímž reguluje teplotu. Praxe a tradice jí napoví, kdy je káva hotová – pozná to podle její barvy a vůně.

Jako filtr se tradičně používají koňské žíně či podobný materiál smotaný do kuličky, která se zastrčí do hubice konvičky *jebena*. Někdy se namísto toho používá smotek šafránu, který kávě dodá květinový tón.

Před vařením lze přidat i další koření či byliny, například kardamom, hřebíček, skořici nebo čerstvý závor. Společně s kávou se někde servíruje také větvička *ጤና አዳም Tena'Adam* (routa vonná, trvalka již po staletí využívaná v medicíně), která slouží jako míchátko. Oleje, které se z routy uvolňují, mají chuť podobnou fíkům nebo citrusům. Jinde se do kávy přidává *ግጥር ቅቤ niter qibe* (okořeněné přepuštěné máslo).

Když je káva hotová, nalévá se do *ሰነ ሰነ* (malých šálek bez ouška zhruba o velikosti *demitasse*), a to z výšky přibližně třiceti centimetrů. *Sini* jsou umístěny na nízkém stolku zvaném *ጊብጊብ rekebot*, který je považován za oltář celého obřadu. Káva se jako první servíruje nejstarší osobě ve skupině, případně nejváženějšímu hostu. Poté se konvička opět naplní vodou a umístí nad oheň. První kolo přípravy kávy se nazývá *አባል abol*, což v překladu znamená první. Druhé kolo se nazývá *ቶና tona* (v překladu druhý). Třetí kolo nese jméno *ባራካ baraka* a znamená požehnání. Arabské kořeny těchto slov naznačují silné a dlouhotrvající propojení etiopských a jemenských kávových kultur.

Další nedílnou součástí pití kávy v Etiopii je občerstvení podávané ke kávě: *ቆሎ kolo* (pražené obiloviny, například ječmen), *ዳቦ dabo* (pšeničný chléb s kořeněným medem), *እንጃራ injera* (fermentovaná palačinka z africké obiloviny s názvem milička habešská, která se jí v celé Etiopii a Eritreji) nebo pražená zrna, jako například čirok (zemitá, po ořeších chutnající obilovina, která se v Africe pěstuje víc než čtyři tisíce let). Nabídka připojit se k někomu na kávu je projevem respektu či přátelství – uvítání, které se připravuje pro jakéhokoliv hosta v kteroukoliv denní dobu.

*Pití kávy zůstává typickým projevem etiopské pohostinnosti. Slouží jako důležitý společenský rituál a čas sdílení se sousedy, přáteli a příbuznými namísto toho, aby pil člověk kávu sám.*



## Káva

*Buna* se v Etiopii připravuje během přesně daného kávového obřadu za použití mnoha jedinečných pomůcek pro přípravu kávy. Jedná se o každodenní rituál, při kterém se často pálí kadidlo, zatímco se kávová zrna ručně praží nad ohněm do tmava. Káva se připravuje v etiopské hliněné konvičce na kávu zvané *jebena*, poté je servírována, oslazena a konvička se následně vrací zpět na oheň, aby se v ní připravila další káva.

*¼ šálku zelených kávových zrn na šálek*

*1 šálek vody na osobu*

*Volitelné, na jednu osobu:*

*2 tobolky korarimy (etiopský černý kardamom) nebo indického černého kardamomu, 2 až 3 hřebíčky, 1 tyčinka skořice, špetka šafránu, 1 lžička mletého zázvoru, 1 list nebo větvička routy vonné*

*Cukr, dle chuti*

*Pražená kukuřice, k podávání*

*Dále budete potřebovat:*

*Malý wok nebo pánvičku, pletenou prostírku z přírodních vláken, jebenu (etiopskou hliněnou konvičku na kávu), síni (šálky) nebo šálky demitasse*

Opláchněte kávová zrna, osušte je a zrna, která vypadají poškozeně, odstraňte.

Vložte kávová zrna do malého woku nebo pánvičky a umístěte ji nad střední plamen. Pánvi neustále třeste ze strany na stranu, aby se zrna upražíla rovnoměrně. Zrna začnou postupně tmavnout. Když se z nich začne kouřit (až budou rovnoměrně tmavě hnědá nebo černá), sundejte pánvičku z ohně, přecházejte s ní po místnosti a opatrně s ní pohybuje, aby vaši hosté ucítili vůni pražené kávy.

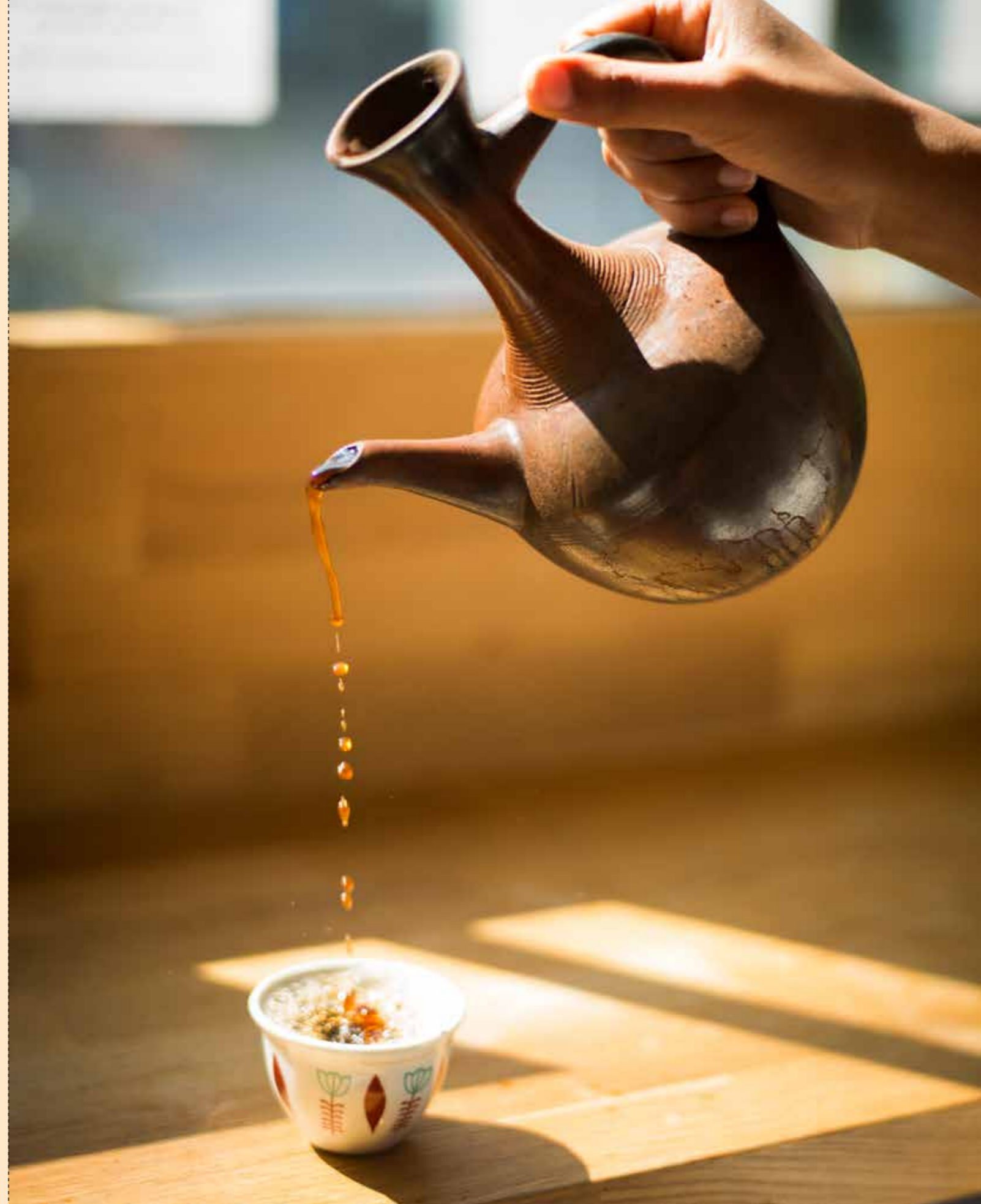
Opatrně zrna přesypte do pletené slaměné nebo jiné žáruvzdorné prostírky z přírodních vláken. Tu následně trochu složte, aby se vám zrna nevysypala, a poté s nimi trochu zatřeste, abyste napomohli chladnutí.

Nalijte vodu do konvičky *jebena*. Pokud se rozhodnete použít některé z uvedených koření, také je přidejte do konvičky (s výjimkou šafránu, budete-li ho přidávat). Konvičku umístěte nad mírný plamen, abyste vodu přivedli těsně pod bod mírného varu.

Až zrna zchladnou natolik, že se s nimi bude dávat manipulovat, nasypete je do mlýnku a umelte na středně jemno.

Namletou kávu vysypte zpět na prostírku, kterou složte tak, aby vznikl jakýsi tunel, a poté kávu vsypte do hrdla *jebeny*. S konvičkou poté zakružte, aby se mletá káva promíchala s vodou.

Nad nízkým plamenem přiveďte k mírnému varu. Pokud máte malou *jebenu* nebo pokud jste větší *jebenu* naplnili vodou alespoň do dvou třetin, káva vám vypění skrz hrdlo *jebeny*.



Když začne káva pění, odstraňte konvičku z plamene, abyste mohli pění kontrolovat, a poté plamen stáhněte. Možná bude třeba trochu kávy opatrně odlít do malého džbánu, aby vám káva z konvičky nevytékala. Až začne vypěněná káva znovu klesat, vraťte *jebenu* nad plamen. Poté můžete zpět do *jebeny* nalít i kávu, kterou jste předtím odlili do džbánu.

Připravujete-li kávu z malého množství vody nebo ve velké *jebeně*, musíte si dávat pozor, abyste ji nevařili příliš, protože pokud není *jebena* alespoň do dvou třetin plná vody, káva vám nevypění, a vy tak nepoznáte, kdy zmírnit plamen.

Poté, co káva několikrát vypění a pěna znovu klesne, sundejte *jebenu* z ohně. Jestliže jste se rozhodli použít šafrán, nyní ho vsypte do *jebeny*. Následně nechte kávu několik minut odstát, aby se mleté přísady usadily.

Pokud si chcete kávu sladit, dejte cukr do šálek. Kávu podávejte v malých šálcích, do kterých ji nalévejte opatrně. Stejná *buna* se během jedné kávové seance tradičně vaří opakovaně. První šálek je velmi silný a s každým dalším vařením káva postupně slábne.

Kávu servírujte s praženou kukuřicí nebo jinými praženými obilovinami.

### Poznámky:

Někdy se k ochucení kávy používá *Tena'Adam* (routa vonná). Buď se několik lístků této byliny přidá do konvičky, nebo se káva servíruje s větvičkou routy vonné ke každému šálku. Ta se používá k míchání cukru a zároveň při míchání dodává kávě chuť. Routu vonnou konzumujte na vlastní riziko, jelikož ve velkých dávkách může být jedovatá. Někteří do kávy přidávají špetku soli nebo *niter gibe*, okořeněné přepuštěné máslo. K přípravě této verze kávy budete potřebovat *jebenu*, jelikož na této hliněné konvičce a jejím specifickém tvaru závisí úspěch celého receptu.



# Buna qalaa

POČET ŠÁLKŮ  
1,5

Káva vařená v kořeněném másle

*Buna qalaa*, volně přeloženo jako zmasakrovaná či poražená káva, představuje pro etnickou skupinu Oromo kulturně velmi důležitý kávový pokrm, který se připravuje povařením kávových třešní v másle. Tento kulturně významný rituál není možné s úctou zjednodušit na krátký recept, v některých domácnostech a restauracích napříč Etiopií se však kávová zrna v másle připravují jako malé občerstvení. Někdy se k nim přidává také ječmen, cukr, máslo nebo tradiční etiopské kořeněné přepuštěné máslo *niter qibe*.

1 šálek zelených kávových zrn

Na přepuštěné máslo niter qibe:

1 lžička semínek pískavice zvané  
též řecké seno

½ lžičky mletého etiopského černého  
kardamomu (korarima)

¼ lžičky mletého muškátového oříšku

1 šálek másla

½ malé cibule, nasekané

1 lžíce jemně nasekaného česneku

2 lžíce drcené etiopské bazalky  
(besobela)

2 lžíce drcené etiopské bylinky příbuzné  
s mexickým oreganem (koseret)

Jak připravit niter qibe:

V malém rendlíku nebo v litinovém hrnci opečte semínka pískavice, *korarimu* a muškátový oříšek, dokud nezačnou vonět. Přidejte máslo, a až se rozpustí, přihodte cibuli a česnek. V dlani rozdrťte lístky *besobely* a *koseretu* a máslo jimi posypte.

Přiveďte k mírnému varu. V závislosti na tom, jaké máslo používáte, se může na povrchu objevit bílá pěna. Opatrně ji seberte a vyhoďte. Dávejte však pozor, abyste spolu s pěnou neodstranili i koření. Případně můžete použít ghí nebo jiné přepuštěné máslo, a fázi přepouštění tak vynechat.

Nechte mírně vařit po dobu 45 minut. Ujistěte se, že jste z povrchu odstranili veškerou bílou pěnu nebo mléčnou sušinu, jinak se vám máslo bude pálit. Počínejte si velmi opatrně, jelikož vroucí máslo bývá opravdu horké. Pokud se vaří příliš rychle a stříká ven, ztlumte plamen tak, abyste dosáhli mírného varu.

Na konci doby vaření plamen uhasťte a nechte máslo mírně zchladnout, nikoliv však ztuhnout.

Nad misku si dejte jemné cedící plátno nebo jemné sítko a máslo skrz něj opatrně přecedte do misky, aby se v plátýnku či sítku zachytily všechny pevné částice (ty pak vyhoďte). Přepuštěné máslo vlijte do čisté vzduchotěsné zavařovací sklenice. Takto ho můžete skladovat v lednici celé týdny.



### Jak připravit buna qalaa:

Opláchněte kávová zrna, osušte je a zrna, která vypadají poškozeně, odstraňte.

Vložte kávová zrna na malou pánvičku a umístěte ji nad střední plamen. Pánvi neustále třeste ze strany na stranu, aby se zrna upražila rovnoměrně. Zrna začnou postupně tmavnout. Až se z nich začne kouřit (až budou rovnoměrně tmavě hnědá nebo černá), sundejte pánvičku z ohně.

Nad mírným plamenem k praženým zrnům postupně přimíchejte ¼ až ½ šálku kořeněného másla. Přidávejte ho po malých lžičkách. Neustále míchejte a pokaždé, když se lžička másla vsákne, přidejte další. Jakmile káva přestane máslo absorbovat, sejměte pánvičku z ohně a nechte její obsah zchladnout.

Takto připravená zrna skladujte ve vzduchotěsné zavařovací sklenici a podávejte jako občerstvení. Zbytek přepuštěného másla si schovejte na příště nebo ho použijte jako základ pro řadu etiopských pokrmů.

### Poznámky:

Uvedené etiopské bylinky a koření jsou nezbytné pro vytvoření autentické chuti. Pokud je ovšem nemůžete sehnat, je zde několik možných náhražek. *Korarima* je místní velký černý kardamom. Můžete ho nahradit indickým černým kardamomem, ačkoliv jeho chuť je velmi odlišná. Pokud neseženete etiopskou bazalku *besobela*, použijte místo ní *tulsi* (bazalku posvátnou). Pro *koseret* (bylinku známou jako přepouštěč másla) dobrá náhražka neexistuje, ale můžete vyzkoušet špetku mexického oregana. To má sice opravdu velmi odlišnou chuť, ale alespoň se jedná o stejný rod. Přidejte také špetku aloisie citronové, abyste napodobili citronovou chuť *koseretu*.



# Od Kilimandžára po perlová zrna v Tanzanii

Starověk, africká Velká jezera: lidé z etnika Haya připravovali *amwani*, a to tak, že uvařili kávové třesně s travnatými bylinami, vyudili je a následně usušili. S touto poživatinou se dodnes obchoduje, lidé ji žvýkají a využívá se i jako obětina při různých společenských setkáních.

Topografie východoafrické Tanzanie je velmi rozmanitá, od vrcholku Kilimandžára (nejvyšší samostatně stojící hory světa) až po jezero Tanganika (druhé nejhlubší jezero na světě). Tanzanie leží jižně od rovníku v jeho těsné blízkosti a její káva si vysloužila celosvětovou pověst díky své vysoké kvalitě, zejména ta pěstovaná v úrodné sopečné půdě v okolí Kilimandžára.

V roce 1964, krátce poté, co získaly nezávislost na Británii, se Tanganika a Zanzibar spojily a vytvořily Tanzanskou sjednocenou republiku. Před rokem 1964 však měly tyto dva státy velmi rozdílnou historii, zejména pokud jde o kávu.

Tanganika, která zabírala území pevninské Tanzanie, patřila do východoafrické oblasti, kterou si mezi sebe rozdělily imperiální mocnosti a stala se z ní Německá východní Afrika. Po první světové válce se region dostal pod britskou správu a byl přejmenován na teritorium Tanganika. Dlouho před přítomností Němců a Britů se však tímto územím vinuly obchodní trasy spojující africká Velká jezera a pobřeží. Geografická

a politická oblast, nyní známá jako Tanzanie, je domovem více než 120 etnických skupin, k nimž patří i etnikum Haya a řada dalších etnik, pro které káva již staletí představuje středobod jejich kultury.

Tanzanie proslula svými kvalitními perlovými zrny zvanými *peaberries*, a to zejména ve Spojených státech. Káva z perlových zrn se připravuje z kávových třesní, v nichž se namísto obvyklých dvou zrn vyvine pouze jedno. Někteří lidé se mylně domnívají, že perlová zrna jsou odrůdou kávy pěstované v Tanzanii, jakási kávová mutace, případně mají za to, že Tanzanie této kávy produkuje více než jiné země. Perlová zrna se ale mohou vyskytovat kdekoliv a tvoří pouze zhruba pět až deset procent jakékoliv úrody.

Řada stručnějších popisů historie kávy, včetně některých oficiálních tanzanských, vyzdvihují příběh, že kávu v Tanzanii představili francouzští katoličtí misionáři. Je sice pravda, že tito misionáři v druhé polovině 19. století přinesli do regionu Bagamoyo a později také do regionu Kilimandžáro druh *Coffea arabica*, ovšem výklad, že se jedná o úplný začátek tanzanského vztahu ke kávě, je mylný.

Tento příběh často zastírá většinu kávové historie v pevninské Tanzanii v předkoloniální době. Oficiálně zde bylo jako domorodých zaznamenáno minimálně 16 divokých druhů rodu *Coffea*. A. S. Thomas ve své stati nazvané *Types of Robusta coffee and their selection in Uganda* [Druhy kávy robusta a jejich výběr v Ugandě], která byla zveřejněna v roce 1935 ve východoafrickém zemědělském periodiku *East African Agricultural Journal*, uvedl, že divoké i domestikované odrůdy *Coffea canephora* (*robusta*) byly v Tanzanii identifikovány dlouho před koloniální érou. Ústní historie etnika Haya rovněž uvádí, že lid Haya a jeho předkové konzumovali *robustu* od nepaměti.

Možná, že předkoloniální příběh o *robustě* je tak často přehlížen proto, že v současnosti Tanzanie vyvážá především kávu *arabica*, nebo možná proto, že →







→ většina dřívější tradiční kávové kultury spoléhala na přístup k živým rostlinám kávovníku. Čerstvé kávové třešně jsou nedílnou součástí jak nejrůznějších obřadů, tak každodenních tradic.

Brad Weiss ve své knize *Sacred Trees, Bitter Harvests* [Posvátné stromy, hořké sklizně] píše, že *amwani* (káva etnika Haya) se připravuje tak, že se nezralé kávové třešně, stále ještě ve svých zelených slupkách, svaří ve velkém hrnci spolu s travnatými bylinami. Třešně se následně vyudí a několik dní se suší. Poté je káva připravena ke konzumaci – neprobíhá však její extrakce do podoby nápoje, celé třešně se žvýkají. Podobným způsobem konzumovali kávu i další etnické skupiny ve východní Africe.

Tradiční kávové obřady na Zanzibaru jsou ovlivněny arabskou kávovou kulturou. Zrna se praží v hliněných nádobách nad dřevěným uhlím a poté se mísí s kořením jako vanilka, kardamom, skořice, zázvor a citrónová tráva.

Weiss podrobně popisuje i několik dalších aspektů, proč byla káva pro etnikum Haya důležitá – a stále je. V seznamu, který rozhodně není vyčerpávající, poukazuje na to, že kávové třešně byly důležité pro různé rituály, věštby, jako měna, pro obchod, společenské interakce a navazování vztahů, jakož i pro náboženské obětiny. Šíření kávy bylo pečlivě kontrolováno králi a urozenými lidmi, kteří ji nedovolovali rozšiřovat prostřednictvím semen, ale pouze pomocí kontrolovaného šíření řízků této rostliny.

Ačkoliv Zanzibarské souostroví tvoří méně než 0,2 procenta celkového území Tanzanie, i ono se výrazně podílelo na historii. Důkazy o lidském osídlení ostrova jsou téměř 20 000 let staré, ale my v příběhu poskočíme zhruba do druhé poloviny prvního tisíciletí.

Existují doklady o tom, že Zanzibar byl klíčovým hráčem, pokud jde o obchod v Indickém oceánu, a během dějin byl nedílnou součástí výměn mezi východem a západem. Zanzibar má sice jen málo vlastních přírodních zdrojů, osvědčil se však jako užitečná základna pro navazování kontaktů a obchodování se svahilským východoafrickým pobřežím, které se táhne zhruba od somálského Mogadišu na severu po ostrov Kilwa na jihu. Monzunové větry zavály obchodníky vezoucí koření, látky, korálky a porcelán z Persie, Arábie a Indie do chráněného přístavu na Zanzibaru, a když se větry otočily, vraceli se tito obchodníci s nákladem slonoviny, otroků, zvířecích kůží, koření a řady dalších věcí. Nad Zanzibarem měl velký vliv Sultanát Omán, který se v roce 1840 rozhodl přesunout své hlavní město z Maskatu do Zanzibaru. Značný zájem o Zanzibar a východní Afriku projevovali také Portugalci, Němci a Britové. V roce 1890 se Zanzibar stal britským protektorátem, a to poté, co Britové koncem 19. století sehráli roli při zákazu obchodu s otroky na tomto souostroví.

Tyto imperiální mocnosti často vyvíjely tlak na pevninské farmáře z Tanganiky, aby pěstovali finančně výhodné plodiny, například kávu, díky čemuž se po celé zemi rozšířila káva *arabica*. Region Kilimandžáro je jednou z nejproduktivnějších zemědělských oblastí v Tanzanii a etnikum Chagga, které žije převážně na plantážích na svazích Kilimandžára, má klíčový význam pro pěstování kávy *arabica* už od dob, kdy byla tato plodina v regionu představena.

Prodejci kávy s sebou často nosí kyblíky naplněné sladkostmi, které se pojídají spolu s černou kořeněnou kávou. Patří k nim například *kashata*, oblíbená svahilská sladkost vyráběná ze strouhaného kokosu, buráků, nebo případně z obojího.

## TANZANIE

Zanzibar hrál klíčovou roli také v obchodování s kořením, a to do té míry, že bývá nazýván ostrovem koření. S velkým úspěchem se zde pěstoval hřebíček původem z Moluckých ostrovů (asijské ostrovy koření, nyní součást Indonésie), jakož i řada dalších dovezených druhů koření, například vanilka, paprika, chilli nebo muškátový oříšek. Řada těchto koření si našla cestu i do vařené kávy *kahawa* (svahilský výraz pro kávu odvozený z arabského slova *qahwa*). Růst obchodu s kořením nicméně pro Zanzibar znamenal i značné náklady. Sultanát Omán podporoval rozvoj plantáží s kořením, které byly téměř zcela závislé na otrocké práci. Pouhých pár let po svém vzniku tyto plantáže zásobovaly devadesát procent světového trhu s hřebíčkem – jednalo se o monopol, který pokračoval celé následující století.

Tradiční kávové obřady na Zanzibaru jsou ovlivněny arabskou kávovou kulturou. Zrna se praží

v hliněných nádobách nad dřevěným uhlím a poté se mísí s kořením jako vanilka, kardamom, skořice, zázvor a citrónová tráva. V současnosti v ulicích tanzanského přístavního města Dar es Salaam, Zanzibaru a v dalších místech podél svahilského pobřeží narazíte na prodejce kávy s velkými kovovými konvicemi, kteří do šálku (*kikombe*) před nalitím kávy někdy přidávají zázvor. Tito prodejci s sebou často nosí kyblíky naplněné sladkostmi, které se pijí spolu s černou kořeněnou kávou. Patří k nim například *kashata*, oblíbená svahilská sladkost vyráběná ze strouhaného kokosu, buráků, nebo případně z obojího.

*V centrech tanzanských měst postupně zapouští kořeny západnější forma kávové kultury, ulice pobřežních měst však dál brázdí prodejci s kovovými konvicemi.*



# Kahawa



Kořeněná káva

Na Zanzibaru a svahilském pobřeží je kávová kultura ovlivněna arabskou kávou Ománců, kteří ostrovům kdysi vládli, kvalitní kávou z pevninské Tanzanie a velkým počtem plantáží s kořením. Na ostrovech i na pevninském pobřeží se pije káva okořeněná hřebíčkem, skořicí, kardamomem, zázvorem a citrónovou trávou.

*2 šálky vody*

*3 tobolky kardamomu, lehce podrcené*

*1 malá tyčinka skořice*

*1 vanilkový lusk, rozpůlený  
a vydlabaný, případně 1 lžička  
přírodní vanilkové esence*

*Malý kousek čerstvého zázvoru,  
nakrájený na plátky*

*Malý kousek čerstvé citrónové trávy,  
pomačkané*

*3 hřebíčky*

*5 zarovnaných lžic kávy  
Hrubost mletí: střední*

*Mléko a cukr, dle chuti (volitelné)*

Umístěte kastrolek nad vysoký plamen a přiveďte v něm k varu dva šálky vody. Přidejte tobolky kardamomu, tyčinku skořice, vanilkový lusk (pokud použijete extrakt, přidejte ho později, těsně před scezením), zázvor, citrónovou trávu a hřebíčky. Přikryjte pokličkou a vařte 10 minut.

Sejměte kastrolek z ohně. Přidejte mletou kávu a promíchejte. Opět přikryjte pokličkou a nechte 4 minuty louhovat (pokud používáte vanilkový extrakt, přidejte ho až po uplynutí 4 minut).

Hotovou kávu nalévejte přes jemný filtr do předehřátých servírovacích šálek. Dle tohoto receptu připravíte malou silnou kávu pro dvě až tři osoby. Pokud chcete, můžete dle chuti přidat mléko a/nebo cukr.

## Poznámky:

Na Zanzibaru si lze koupit již předem namíchanou směs kávy a koření, místní však používají výhradně čerstvé koření. Koření se často přidává během pražení kávy, ale jelikož v tomto receptu je uvedena již pražená káva, přidejte koření během přípravy.

