

Čas praženia určuje čerstvú kávu

ROZHOVOR

Rodinnú pražiareň ZRNCO v Košiciach vedie partnerská dvojica Juraj Baláž a Natália, ktorí pražia kávu na zákazku, aby zabezpečili jej maximálnu čerstvosť aj lahodnú chuť.

Petronela Lachová

©hn

petronela.lachova@mafrasllovakia.sk

Čo pre vás znamená pojem kvalitná káva?

Na hodnotenie kvality kávy, či už zeleného zrna, alebo aj senzorických vlastností kávy ako výsledného nápoja, bol prvýkrát už v roku 1974 publikovaný pojem „specialty coffee“ pani Ernou Knutsen v Tea & Coffee Trade Journal. Použila termín „specialty coffee“ na označenie kávových zŕn najlepšej chuti, ktoré sa pestujú v špecifických mikroklimách. Následne bola v roku 1982 založená organizácia Specialty Coffee Association (SCO) v USA, neskôr aj v Európe. Preto existujú objektívne hodnotenie a autorita, ktorá ho zastrešuje.

V jednoduchosti, ak káva získava 80 a viac bodov z možných sto, hovoríme o nej ako o „specialty coffee“, v slovenčine sa zvykne používať výberová káva. Orientujeme sa výhradne na kvalitu, preto ponúkame výberovú, „specialty coffee“. Je to sto-percentná Coffea arabica, z kon-

krétného regiónu, farmy či geografickej oblasti.

Nemixujeme, neskrývame menej kvalitnú, lacnejšiu kávu medzi zrnkami tej kvalitnejšej. Domnievame sa, že toto si veľkokapacitné pražiarene sotva môžu dovoliť. Kvôli cene, ale hlavne preto, že pri výberovej káve väčšinou ide o produkciu menších farmárov, ktorí vypěstujú pár vriec zelených kávových zŕn černe. A to mnohokrát nestačí ani na dennú produkciu veľkých pražiarní jednej z najpredávanejších komodít na svete.

Ste v kontakte priamo s pestovateľmi kávy?

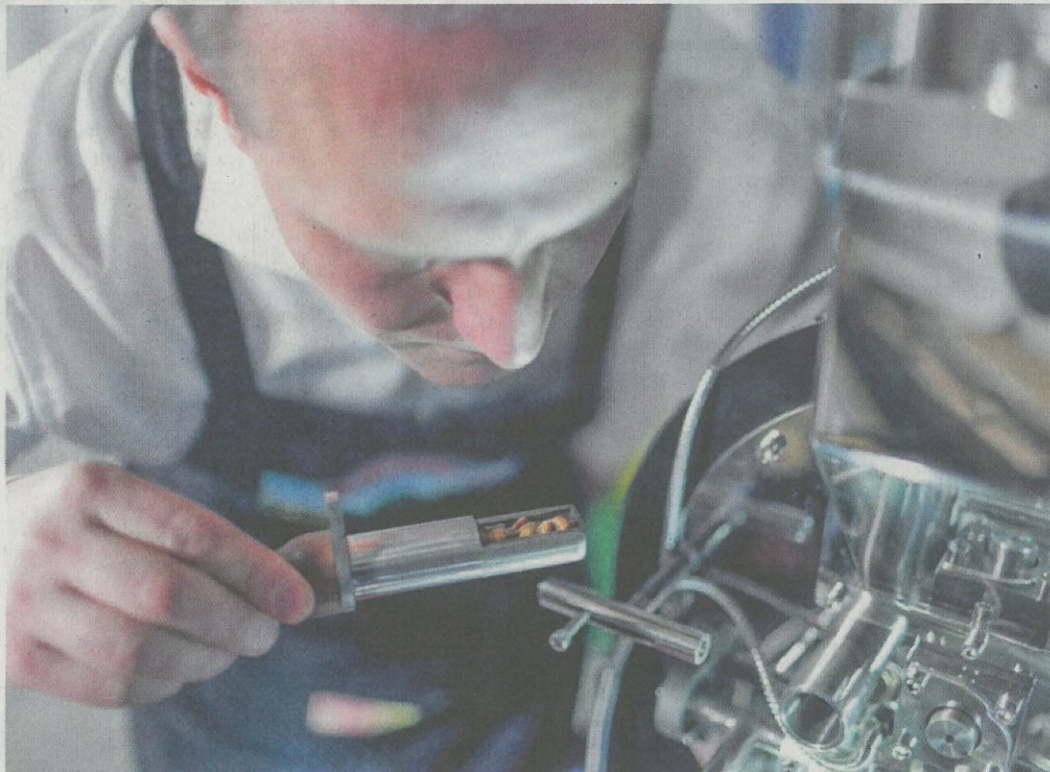
Na to, aby sme odoberali priamo od farmárov v súčasnosti nemáme dostatočné objemy. Je to však náš sen a pevne veríme, že sa k nemu dostaneme. Spolupracujeme s renomovaným nemeckým importérom zelených zŕn, ktorý nám umožnil objednávať aj menšie množstvá. Zároveň spolupracujeme aj s dodávateľom priamo tu na Slovensku, ktorý vďaka svojim koreňom v Brazílii importuje kávu priamo z tejto oblasti.

Akým spôsobom sa staráte o kvalitu praženia?

Po zohľadnení školení je to hlavne o nespočetnom množstve hodín teoretickej prípravy, ako aj vlastného tréningu, skúšania, experimentovania, testovania na konkrétnom pražiarskom stroji, s konkrétnou kávou, v konkrétnych podmienkach.

Plánujete rozšíriť ponuku o nové chute a osloviť aj kaviarne?

Ponúkame výhradne „Single-origin“ kávu. Je pestovaná v rámci jednej geografickej oblasti a toto je vnímané ako



Praženie si vyžaduje správny čas.

FOTO: JÁN GRINVALSKÝ

spôsob získania jej špecifickej chuti. A tú sa my v ZRNCO snažíme svojim zákazníkom sprostredkovať. Našu ponuku zväčša štyroch káv z rôznych oblastí priebežne obmieňame a takýmto spôsobom umožňujeme našim zákazníkom, aby s nami na virtuálnych cestách spoznávali kávový svet.

Samozrejme, radi by sme dodávali kávu aj do kaviarní. Zistili sme však, že stále je ešte veľa kaviarní, v ktorých používajú nejakú uniformnú, komoditnú zmes arabica a robusta. Pôvod a namiešaný pomer je spravidla neistý, avšak cena nízka, a toto nie je náš segment. Snažíme sa svojich zákazníkov edukovať.

”

Nemixujeme, neskrývame menej kvalitnú, lacnejšiu kávu medzi zrnkami tej kvalitnejšej.

Juraj Baláž

Doprajeme im, aby spoznali príjemnú jemnú kyslosť stopercentnej arabicy, ktorá postupne prejde do lahodných ovocných tónov a doznie bez akéhokoľvek nepríjemného pocitu v ústach.

Ak začínate s pražením kávy v závislosti od objednávky, akú potom odporúčate lehotu spotreby?

Tým, že pražíme v malom, môžeme si dovoliť ponúkať kávu stále čerstvú. Väčšina veľkých výrobcov uvádza dátum spotreby kávy aj dva roky a neriešia až tak dátum praženia. Pre nás je však práve ten dôležitý. Aj preto deklarujeme, čo vo všeobecnosti platí, že optimálnu chuť z praže-

ných kávových zŕn dosiahneme medzi druhým a piatym týždňom od praženia. Aj keď určite záleží na mnohých faktoroch, ktoré môžu tento čas ovplyvniť.

Ako hodnotíte celkovo kvalitu kávy na Slovensku?

Z hľadiska stravovania sa postupne menia naše návyky a menej zdravé jedlá. Instantné pokrmy sa dostávajú do úzadia, ale instantná káva, ktorá bola nielenže pár mesiacov, možno aj pár rokov vopred pomletá, a dokonca už aj uvarená ako káva a neskôr vysušená, takzvaný turek, ktorý nemá nič spoločné s tureckou kávou pripravovanou v klasickej džezve, sú na Slovensku stále populárne.

Väčšina zákazníkov je zvyknutá na kávu, ktorú pijú už roky, a nevedomujú si, že je stále rovnaká. Uniformná chuť kávy vlastne nie je ani chuť samotnej kávy, čo je vlastne kôstka čerešne kávovníka, ale chuť praženia. Alebo skôr prepraženia v tom prípade, keď sa spálením zrna maskuje nekvalita a zlá chuť kávy.

Káva nebude nikdy úplne rovnako chutiť a jej výslednú vôňu, chuť a farbu ovplyvňuje veľmi veľa faktorov. Počnúc odrodou, regiónom, spracovaním a uskladnením zelenej kávy cez praženie až po samotnú prípravu tohto blahodarného nápoja. Pozitívne je, že tieto zvyky sa postupne menia a pomaly napredujeme. Aj na Slovensku objavujeme čaro kvalitnej, čerstvo praženej výberovej kávy.

Prezradíte, akú kávu najradšej pijete?

Nepohrdneme žiadnou kvalitnou výberovou kávou, väčšinou espresso.