

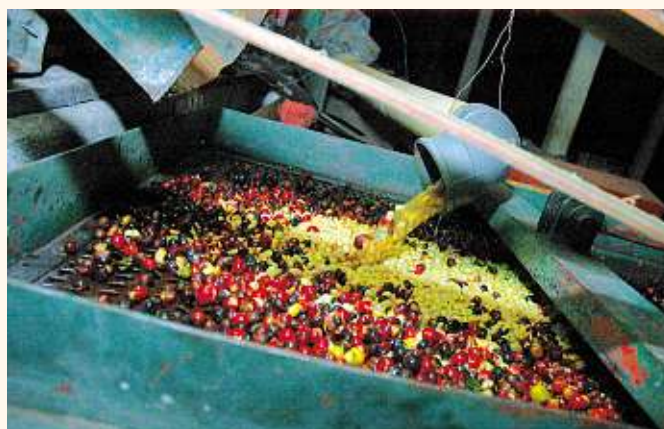
ZAJÍMAVOST

in.ihned.cz/zahranici

varianty. Posbírané kávové plody se promývají ve vodě, čímž se nejen dokonale zbaví dužiny a nečistot, ale separují se podle váhy. Vyplavováním se rozdělí i různě kvalitní zrna, tedy zralé a ještě nezralé plody.

Naproti tomu při suché variantě se bobule nejprve usuší a až poté se na loupacích strojích zbavují vysušené dužiny včetně vnitřní slupky. Takto se však zpracují všechny sklizené plody – zralé, nezralé či nahnilé.

Mokrý způsob, z něhož vzejde ta nejkvalitnější káva, v praxi vypadá tak, že se plody kávovníku vsypou do kontejneru s vodou, kde se zbaví nečistot. Pak se ve zvláštním přístroji rozmačkají, čímž se dostanou z vnějšího obalu. Plody jsou pak namáčeny ve vodě a jsou podrobovány fermentaci. „Pod touhle plachtou jsou už zrna nachystaná na promytí v pračce. Musíme to udělat do dvou hodin, jinak by se káva mohla znehodnotit,“ promnul znalecky mezi prsty navlhla zrna Jorgeho otec a znovu přikryl „poklad“ černou plachtou. Z pračky se káva rozprostře na betonové ploše, aby důkladně



Zpracování kávových plodů tzv. mokrou metodou.
Plody kávovníku jsou omyty vodou a pak zbaveny dužniny.
Po usušení se kávová zrna balí do pytlů.



Zajímavost

Dva nejrozšířenější druhy kávové rostliny jsou známy pod pojmy Arabika a Robusta – většina kávy obsahuje, přičemž Arabika je nejstarší a nejvíce rozšířený druh kávy. Roste divoce v Etiopii, pěstuje se například na náhorních plošinách Brazílie a Kolumbie a rovněž v Karibiku. Teprve v 19. století objevená Robusta roste a plodí rychleji, je také odolnější proti nepříznivému klimatu, proto může být pěstována v nižších a dostupnějších horských oblastech. Roste v Kamerunu, Ugandě či Vietnamu.

jimkou. „Několikrát jsem takhle o celou zásilku přišel nebo jsem minimálně řešil problémy s poškozeným autem a zraněným řidičem. Teď každý vůz doprovází do přístavu, odkud putuje zásilka kávy do Evropy, ozbrojený doprovod,“ postěžoval si Jorge. Jindy se zase problémy objeví ve chvíli, kdy se těsně před dodávkou kávy zhoupne ceny na trhu. „Koupil jsem od jednoho z drobných producentů kávu, zaplatil ji, ale on mi ji nedodal včas. Cena kávy šla výrazně dolů, dokonce tak, že jsem prodělával 7000 quetzalů,“ vyprávěl mi Jorge. „Tři dny jsem nespál a čtvrtý den za mnou přišel zákazník. Ptal se, jestli mám nějakou dobrou kávu. Řekl jsem, že výbornou, a on si koupil vše, co jsem předtím nakoupil já. Ztrátu jsem tak vyrovnal a ještě jsem 3000 quetzalů vydělal. Obchod s kávou je vlastně takový adrenalinový sport,“ zasmál se snědý mladík. ■

TOMÁŠ HÁJEK

Foto: autor

uschla. V loupacích strojích se následně zbaví vnitřní pergamenové slupky a zabalí se do pytlů.

Kávový adrenalin

Ani tady však trable s kávovým byznysem nekončí. Tahle komodita je totiž v poměrně chudé Guatemale velmi cenná. Vysoká nezaměstnanost, bída a sociální problémy často ženou místní obyvatele do extrémních situací. Ozbrojené loupeže kamionů plných zpracované kávy nejsou vůbec vý-



Jorge kontroluje zásilku kávy před odesláním do Evropy.

INZERCE

22. listopadu od 14 hodin v multimediálním sále Krajského úřadu v Liberci

Výstava dražených
předmětů se uskuteční
od 18. 11. do 21. 11. 2008
v prostorách ČSOB
v Liberci, tř. 1. máje 18.

Záštitu nad aukcí převzal
primátor Města Liberec
Ing. Jiří Kittner

Pořádá:
Nadace EURONISA

Partneři:
Warmnis
PRESTIGE Management
Tiskárna IRBIS
Bohemia public relation
Severočeská vodárenská
společnost
ČSOB
Texo Plus



Více informací na telefonu: 485 251 953
www.euronisa.cz

12. BENEFIČNÍ AUKCE

uměleckých děl od předních umělců
z celé České republiky



IN-000902