



Izvajalec: **LJUDSKA UNIVERZA JESENICE**

Projekt: Center vseživljenjskega učenja Gorenjska

Točka vseživljenjskega učenja:

**Dom Dr. Janka Benedika Radovljica
Šercerjeva ulica 35
4240 Radovljica**

Gradivo za delavnico Mozaik dobrot

KAVA

Pripravila: Nada Trošt

Radovljica, 16. marec 2011

MOZAIK DOBROT: KAVA

VSE O KAVI



Kava in ljubezen sta najboljši, ko sta vroči. (etiopski pregovor)

Skodelica dišeče, dobre kave je za mnoge ljubitelje teh napitkov prav gotovo eden najbolj opojnih in poživljajočih stvari, ki jih lahko doživijo.

Pitje kave je tudi eden izmed nepogrešljivih dnevnih obredov, priložnost za prijetne družabne trenutke in poslovna srečanja.

Káva je napitek iz prevrelih zmletih zrn rastline kavovca.

OD SADEŽA DO ZELENE KAVE

Kavovec, po latinsko *Coffea*, del družine Rubiaceae, združuje več kot 500 vrst in 6000 podvrst tropskih dreves in grmov. Kavovci so zimzelena drevesa, ki jih gojijo na območjih vlažnega subtropskega pasu.



področja pridelave kave po svetu

V divjini dosežejo višino do 15 metrov, na plantažah pa jih zaradi lažjega obiranja obrežejo do višine okoli 3 metre.



Obstaja okrog 25 vrst kave, dve najpomembnejši, ki ju ljubitelji kave najbolj poznajo, pa sta

- **Arabika** (*Coffea Arabica* Linnaeus) in
- **Robusta** (*Coffea Canephora* Pierrex Frochner).

Vrsta Arabika predstavlja približno 70 procentov svetovne proizvodnje kave.

Brazilija je vodilna država v pridelavi kave, sledijo pa ji Vietnam, Indonezija, Kolumbija in Mehika.



Vzgoja sadik



Nasad kavovcev

Pot kavnega zrna se prične s sajenjem, pripravo sadik, postavitvijo plantaže in vzgojo dreves. **Drevesa prvič zacvetijo po treh do štirih letih. Drevesa vrste Arabika lahko dajejo plodove 20 do 30 let.**

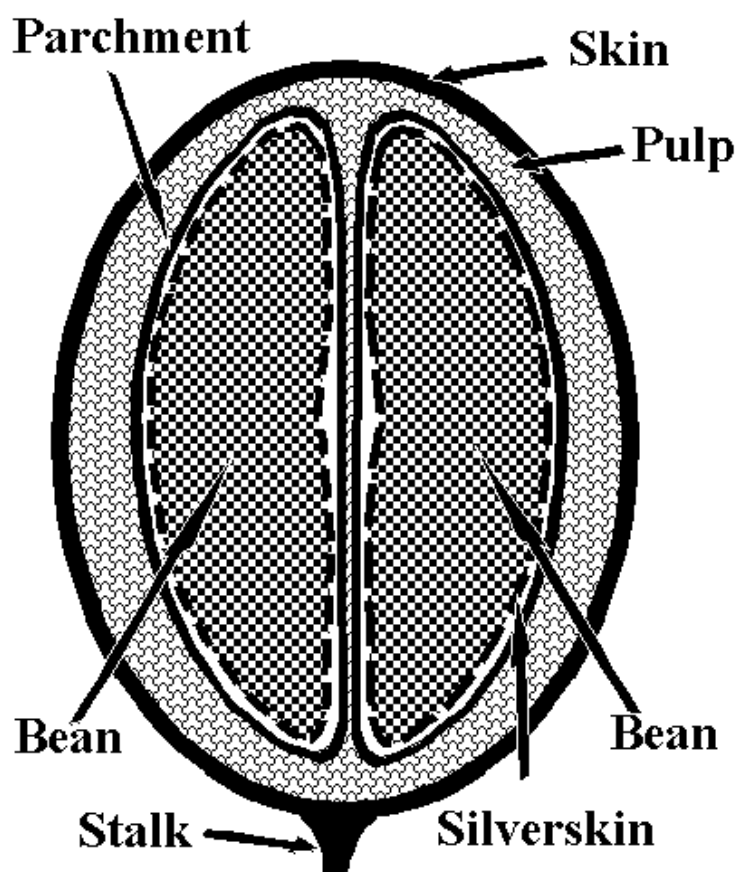
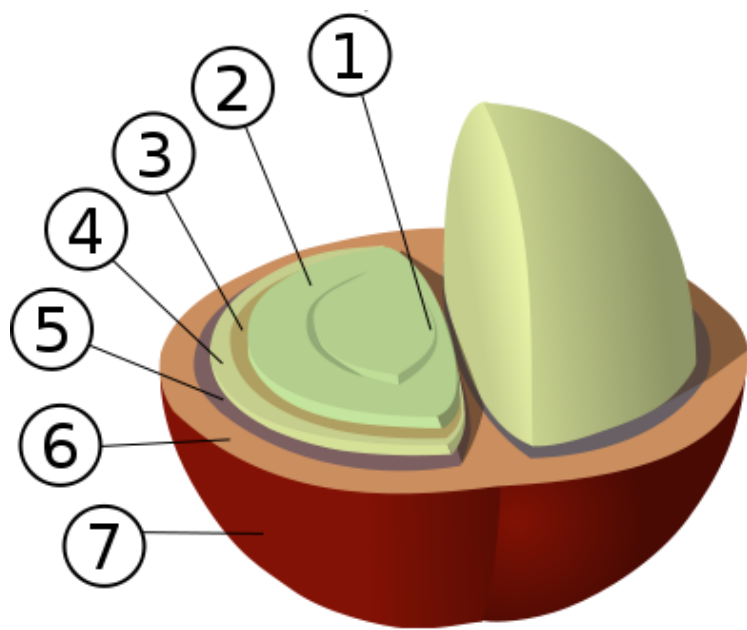


Cvetovi so beli in podobni jasminu. Ko se cvetovi oplodijo, se razvijejo majhni zeleni plodovi, ki so po šestih tednih dovolj zreli za obiranje. Plod kave je sladka rdeča češnja, ki nosi v sebi po dve semeni – kavni zrna.



razvoj kavinega zrna

Sestava kavinega ploda in zrna: 1, 2: sredina zrna, 3: srebrna lupina, 4: pergamentska luska, ki se odstrani po sušenju, 5: pektinski ovoj, 6: mesnati del, 7: zunanja lupina Vir: Wikipedia, GNU license





Obiranje kavnih plodov

Prvo obiranje plodov se prične po četrtem ali petem letu. Plodove kave obirajo predvsem ročno, le na novih plantažah, ki se nahajajo na visokih planotah, uporabljajo tudi obiralne stroje.

- Po obiranju plodove operejo in sušijo na soncu (**suhi postopek**)
- ali pa zunanji del ploda zmečkajo oz. razbijejo. Nato s curkom vode ločijo mesnati del od zrna v pergaminski luski, ki odplava (**mokri postopek**). Pred sušenjem poteka fermentacija kave. Stopnja fermentacije je odvisna od časa, vlage in temperature.
- Ko so zrna posušena, **odstranijo pergaminsko lusko ali suhi del ploda.**
- Nato zrna **očistijo, jih ročno preberejo in polirajo.**
- Prebrana kavna zrna **zapakirajo v vreče** iz jute ali sisal vlaken praviloma po 60 kg neto. Vsako vrečo opremijo z deklaracijo, iz katere je razvidno, od kod kava izvira.
- **Kava nato v vrečah potuje do velikih odpremnih skladišč v pomorskih lukah,**
- **nato pa do pražarn.** Ena takšnih pražarn kav je tudi v Drogi Kolinski.



ZGODOVINA

O odkritju kave kroži več legend, najbolj verjetno pa je, da so jo odkrili v Afriki na področju današnje Etiopije v 9. stoletju. Legenda pripoveduje o pastirju z imenom Kaldi, ki je opazil, da njegove ovce vso noč plešejo in skačejo naokrog. Naslednji dan jih je na paši zalotil, ko so smukale plodove z grmov kavovca. Ne bodi len, je poskusil te plodove še sam in kmalu zatem tudi on skakal in poplesaval okoli. Vest o poživiljajočih plodovih se je hitro razširila.

Kavna zrna so najprej žvečili, kasneje pa so plodove namakali v vodi in medu ter pripravljali vino. Tudi beseda kava izvira iz stare arabske besede »Quahwah« - vino. Sprva so jo tudi pili kot vino – iz ene skodelice, ki je krožila v smeri urinega kazalca. Šele mnogo pozneje so posušena zrna zdrobili, jih prelili z vročo vodo in tako dobili prvi kavni napitek. S praženjem kavnih zrn so pričeli šele v 12. stoletju.

Pitje kave ima dolgo tradicijo. **Prvo kavo naj bi pili sufiji, muslimanski mistiki, ki so ugotovili, da kava prežene zaspanost in spodbuja miselno dejavnost. Manj pobožni pa so v kavi odkrili odlično sredstvo za spodbujanje klepeta. Rodile so se prve kavarne. Prva prodajalna kave je bila odprta v Konstantinoplu (Carigrad) leta 1475.**

V muslimanskem svetu je obred pitja kave sprva zbujal pomisleke, saj Koran prepoveduje alkohol. Ravno zaradi te verske zapovedi se je kava po arabskem svetu hitro širila. Navada skupnega pitja je bila priljubljena, saj je krepila občutek povezanosti. Ljudje so se ob takih obredih pogovarjali o politiki in drugih temah, saj so bile njihove glave trezne. Teh pogovorov so oblasti bale in so začele preganjati prodajalce kave in kavarne.

Arabci so imeli dolgo časa monopol nad pridelavo kave, dokler niso Nizozemci leta 1690 uspeli ukrasti sadik, ki so jih pretihotapili na Javo. Kmalu so se plantaže kave razširile po vseh nizozemskih kolonijah na vzhodu.

V Evropo so kavo prvi prinesli beneški trgovci v 17. stoletju. V Italiji so bile prve kavarne odprte okrog leta 1654. Katoliška cerkev je pitje kave zelo kritizirala, proglasili so jo celo za hudičevo pijačo. Leta 1674 so v Londonu objavili "Žensko peticijo proti kavi", v kateri so se žene pritoževale, da so postali možje zaradi pitja kave jalovi kot puščava. Sledilo je odpiranje kavarn tudi drugod po Evropi. V 1713 je bil na dvoru Ludvika XIV. najbrž prvič uporabljen sladkor kot dodatek k kavi.

Francozi so prenesli kavne sadike preko Atlantika in jih zasadili na karibskem otoku Martiniqu. Tako se je pričela pridelava kave v tropskih področjih centralne in Južne Amerike. Proizvodnja in s tem pitje kave sta se v Ameriki zelo hitro razširili.

Pri Slovencih je bila kava sprva le zdravilo in še ob tem je bilo obilo težav, ker gospodinje niso vedele, kako bi jo skuhale.

PREDELAVA KAVE - V Drogi Kolinski:

V Drogi Kolinski uporabljajo za predelavo kave le najsodobnejšo tehnologijo, saj skrbijo za vrhunsko kvaliteto kavnih izdelkov. Predelava kave je popolnoma avtomatizirana, računalniško vodena in nadzorovana. Prisotna je stalna skrb za kvaliteto izdelkov in za okolju prijazno tehnologijo.

Predelava kave v Drogi Kolinski poteka v naslednjih stopnjah:

1. Silosiranje surove kave

Iz skladišč v lukah pripeljejo kavo v pražarne s tovornjaki. Večina surove kave prispe v juta vrečah. Vreče se iz kamiona ročno razloži na transportni trak, od tu naprej pa je celoten postopek avtomatiziran. Vreče s kavo se avtomatsko razrežejo, pri čemer se surova kava loči. Prazne razrezane vreče se v posebni stiskalnici stisnejo v majhne bale. Surova kava pa potuje do čistilnih naprav, kjer se ločijo primesi, nečistoče in prah. Očiščena surova kava se nato transportira do silosa. V vsakem silosu se nahaja posamezna vrsta kave.

2. Praženje surove kave

Pred praženjem se avtomatsko na mešalni tehtnici pod silosi pripravi mešanica surove kave, ki nato potuje v pražilnik. Praženje v pražilnikih poteka šaržno. Temperatura in čas praženja sta avtomatsko vodena. Parametri so konstantni spreminjajo se le ob menjavi kavne mešanice. Po končanem praženju potuje mešanica pražene kave na čistilno napravo, kjer se izločijo še zadnji morebitni tujki v kavi.



Praženje se začne, ko temperatura v zrnju naraste na 200 °C, trajanje in končna temperatura pa sta odvisni od vrste kavnih zrn, ki jih pražimo. Med praženjem se v zrnju začne postopek **karamelizacije**, pri 205 °C se v zrnih začne razvijati **olje caffeol**, ki je v prvi vrsti zaslužno za kavni okus in aromo.

3. Mletje pražene kave

Mešanica pražene mlete kave se melje z valjčnimi mlini do željene granulacije. Mlini, ki kavo meljejo se hladijo, tako da ne pride do pregretja kave in izgube arome. Velikost zmletih kavnih delcev je odvisna od namena priprave kavnega napitka. (turška, espresso ali filter kava).



4. Pakiranje kave

Pakiranje kave poteka avtomatsko. V tovarni v Izoli pakirajo kavo v vakuumu, v atmosferi z dodatkom inertnega plina ali z vgraditvijo enosmernega ventila. Pakirni stroj vlaga vrečke v transportne kartone ali jih ovija s termokrčljivo folijo. Transportne enote zlaga na paleta robot.



Še nekaj drugih vrst pakirane kave:



5. Skladiščenje in transport

Z viličarji odpeljejo palete s kavo v skladišče, kjer so pripravljene za transport do kupcev.

KOFEIN

Kofein je blago poživilo, ki stimulatивно vpliva na centralni živčni sistem. Nekaj skodelic kave ali čaja na dan (do 500 mg kofeina) ima spodbujevalni učinek na naš organizem, povzroča jasnejši in hitrejši tok misli, zmanjšuje utrujenost in povečuje budnost.

Kofein stimulira tudi kardiovaskularno aktivnost (krvni obtok in srce). Učinek kofeina na gladke mišice v telesu je pomirjevalen. Po zaužitju kave se kofein hitro resorbira v kri. Polno učinkovitost doseže že po 30 minutah, učinkuje pa nekaj ur. Kofein se v telesu ne akumulira, ampak se po približno 24 urah v razgrajeni obliki izloča iz organizma.

Znanih je vsaj 63 rastlinskih vrst, ki vsebujejo kofein. Najbolj običajen in razširjen vir kofeina so kavna in kakavova zrna, oreški kole in lističi čajevca. Kava, čaj in kola so tudi tri najbolj razširjene pijače, ki vsebujejo kofein, medtem ko kakav bolj kot v napitkih nastopa v obliki čokolade.

V skodelici kave je največ kofeina, sledita ji čaj in kola. S kozarcem coca-cole zaužijemo približno 50 mg kofeina. V običajni tableti proti bolečinam, ki je umetni vir kofeina, je v povprečju prav tako okoli 50 mg kofeina.

Dekofeinizacija je eden od procesov pri katerem razgradijo olja, v katerih je kofein.

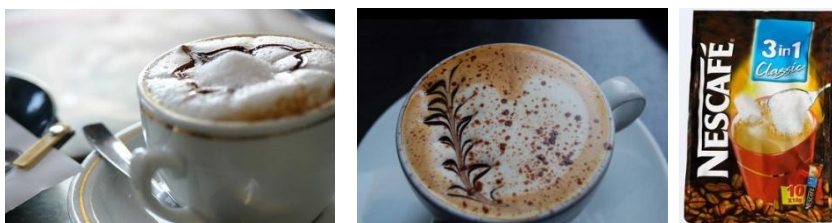
KAVA - NAPITKI

TURŠKA KAVA



Za pripravo turške kave so potrebna srednje pražena zrna, fino mleta na ročnem mlinčku neposredno pred pripravo. Za eno skodelico kave je potrebna ena žlica mlete kave, ena žlica sladkorja in ena majhna skodelica vode. Kavno in sladkor daste v ibrik (džezva). V drugi posodi zavrete vodo in z njo počasi zalijete kavo tako da se vsebina doseže polovico ibrika. Vrnete na ogenj, vsebino zavrete in umaknete z ognja. Nato dolijete še preostanek vode in še enkrat zavrete. Ko se pena dvigne do roba, umaknete z ognja. Pred postrežbo pustite, da se vsebina malo poleže.

CAPUCCINO – KAPUČINO



Kapučino je italijanska pijača, sestavljena iz mleka in kave espresso.

V splošnem je priprava določena z razmerjem 1/3 espressa, 1/3 prevretega mleka in 1/3 spenjenega mleka.

ESPRESSO KAVA



Espresso – je najbolj popularna kava, ki se pripravlja s pomočjo posebnih espresso aparatov. Oni delujejo po principu potiskanja vroče vode in pare skozi določeno dozo močno pražene in fino mlete kave za espresso.

KAVA MOKA



Specialna posoda za hitro pripravljanje kave je narejena iz aluminija in ima dva dela. V spodnji del se da voda, ki pri vretju potiska paro v zgornji del posode, kjer se v košarici nahaja kava. Voda se skozi košarico prefiltrira v zgornji del iz katerega potem natočimo kavni napitek v skodelico.

INSTANT KAVA



Instant kavo dobijo tako, da iz kave izlužijo kavni koncentrat, katerega potem na različne načine posušijo.

LEDENA KAVA



To je ohlajena kava z dodatkom sladoleda, smetane, ruma...

IRSKA in podobne kave z različnimi dodatki žganih pijač.

KAVA na poti – bencinske črpalke.



AVTOMATI ZA KAVO IN OSTALE NAPITKE



KAVNI NADOMESTKI



Nadomestki bolj ali manj posrečeno posnemajo okus prave kave, a so brez poživljajočega kofeina. Za okus je ključno praženje, sama surovina ni tako pomembna. Najpogosteje se v ta namen uporabljajo pražena zrna različnih žit, kot so denimo ječmenova. Mogoče jih je pripraviti še iz želoda, žira, mandljev, špargljev, pese, korenja, koruze, cikoriје, regrata, fig, graha, krompirjevih olupkov, rebrinca, regrata in pšeničnih otrobov oziroma mešanice naštetih.

Pri nas je bil nekdanj pogost napitek proja, kavni nadomestek iz praženega ječmena in cikoriје, ali pa kar sama cikorija. Postopek priprave je pri vseh zelo podoben: surovine se popraži in zmelje, prah se nato skuha kot prava kava (recimo pri cikoriji) ali pa se ga zgolj raztopi v vroči vodi. Nekaterih praženih zrn ne meljemo, ampak jih le prevremo v vodi in odcedimo kakor čaj.

ZANIMIVOSTI



Ivana Kobilica: Kofetarica

V mednarodni trgovini zaseda kava drugo mesto, takoj za nafto.

Capuccino je dobil ime po svoji barvi. Ta naj bi bila podobna polti sužnjev pri kapucinskih menihih.

Ko je kava prišla tudi do Slovenije, je slovenskim gospodinjam povzročala nemalo preglavic. Ko so poskušale skuhati to drago novo stvar (cela kavna zrna), se z zrnji ni nič zgodilo, le še bolj trda so postala.

Pol stoletja nazaj in še dalje je bila kava pravo bogastvo v družini, kupovali so jo po 5 dag za posebne priložnosti ali obiske.

Na Bledu je bila v tistem času Trgovina Koloniale (1966 so jo pripojili k Živilom), kjer so imeli dve veliki pokončni kovinski, medininasti, lepo okrašeni posodi, v katerih so imeli za prodajo v eni surovo, v drugi pa praženo kavo v zrnju.

V 90 – tih letih prejšnjega stoletja smo zaradi pomanjkanja uvoza surove kave, hodili po kavo čez mejo z maloobmejnimi prepustnicami. Večinoma smo kupovali praženo kavo v zrnju in jo doma sami mleli z električnimi mlinčki.



Danes je kava najpopularnejša pijača poleg vode, saj vsako leto ljudje po svetu spijejo preko 400 bilijonov skodelic kave. Na svetu je več kot petdeset držav izvoznic kave. Največje izvoznice kave so Brazilija, Kolumbija in Indonezija. Letna svetovna proizvodnja kave presega 100 mio 60 kilogramskih vreč.

VIRI:

<http://www.kuhajmo.si/default.asp?id=200>

<http://moja-kava.50webs.com/kava.htm>

<http://www.kavalasemeuse.com/o-kavi/zgodovina-kave.html>

<http://sl.wikipedia.org/wiki/Kava>

internet, različne spletne strani: slike

Zbrala in pripravila:

Nada Trošt

Marec 2011

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve: Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.