



# Učebné texty pre žiakov v predmete **„ODBORNÝ VÝCVIK 1“**

Spracované pre potreby projektu Cesta k modernej škole, ktorý je realizovaný s podporou EÚ  
(kód ITMS: 26110130583)

Operačný program:	OP Vzdelávanie
Programové obdobie:	2007-2013
Prijímateľ:	Hotelová akadémia, Radničné námestie 1, Spišská Nová Ves
Názov projektu:	Cesta k modernej škole
Kód ITMS projektu:	26110130583
Spracoval:	Cvengrošová A

## **KAVIARNE**

História kaviarní

Druhy kaviarní, zariadenie a ich vybavenie

Systém obsluhy v kaviarní

Kaviarenský jedálny a nápojový lístok

Podávanie jedál a nápojov v kaviarní

Podávanie a príprava špeciálnych druhov káv

Nové trendy pri podávaní káv (výroba vlastných cukroví)

### **História kaviarní**

Kaviarne sú strediská spoločného stravovania. Zriaďujú sa na dlhodobý pohodlný pobyt hostí a popíjanie rôznych druhov káv.

Legenda hovorí, že istý pastier oviec si všimol, že jeho stádo je v noci obzvlášť čulé. Zisťoval čo ovce spásajú. Jeho pozornosti neušiel malý, vždyzelený ker kávovníka.



Kvet kávovníka



Plody kávovníka

## História kaviarní

- názov je odvodený od nápoja, ktorý ich preslávil – od kávy,
- slovo káva je arabského pôvodu, odvodený od slova qahwah – víno,
- považuje sa za nápoj, ktorý dodáva silu a odvahu,
- pravlasťou kávy je Habeš, dnešná Etiópia,
- rozvoj kaviarní dosiahol svoj vrchol koncom 19. stor. a začiatkom 20. stor.,
- káva sa stala spoločenským nápojom, pitie kávy módou,
- v kaviarňach sa schádzala pokroková inteligencia – študenti, umelci, politici
- kaviarne boli oázou pokoja v mestskom zhone,
- v kaviarňach sa ponúkali aj rôzne hry, noviny, časopisy, šachy, biliard, hudba...

## Kaviareň

- je odbytové zariadenie. Môže byť samostatným strediskom alebo súčasťou ubytovacieho zariadenia. Okrem **spoločenskozábavnej funkcií** plní aj **stravovaciu funkciu**. Ak sa v skorých ranných hodinách podávajú raňajky. Obedy a večere sa ponúkajú v oddelených priestoroch, v salónikoch.

## Zariadenie kaviarní

- kaviarne sú strediská spoločného stravovania so spoločenskozábavnou funkciou,
- zariadenie kaviarní je prispôbené dlhšiemu pobytu hostí,
- sú tu menšie a nižšie stoly ( 125 x 50 cm, 60 x 60 cm, 85 x 85 cm a okrúhle ... ), ich výška je 76 cm a menej,
- povrch stola je umývateľný, z mramoru, lešteného dreva, skla, plastických hmôt,
- stoličky pohodlné, kreslá alebo polokreslá, prispôbené interiéru,
- medzi služby kaviarní patrí požíčovanie: hier, novin, časopisov...,  
Noviny sú umiestnené v rámoch a zavesené na príslušnom mieste. Časopisy sa vkladajú do obalov a uložia na pomocné stoly.

Na uľahčenie servírovania sa používajú príručné stoly, expedičné alebo barové pulty a vitríny s chladiacim zariadením.



V kaviarni sú pohodlné stoličky, kreslá a polokreslá prispôsobené interiéru.



1. Poločalúnené kaviarenské stoličky



2. Vysoké poločalúnené stoličky



3. Drevené kaviarenské stoličky



4. Kaviarenské boxy



5. Kaviarenské kreslá

## Druhy kaviarne

### Denné kaviarne

- **klasické** – v centrách veľkých miest – prevádzka od 9,00 do 22,00 hod.,
- **hotelové s rannou prevádzkou** – ponuka raňajok, obedov a večerí
- prevádzka od 6,00 do 22,00 hod.,
- **espressá** – malé kaviarne s obmedzeným sortimentom jedál a nápojov,
- **libressá** – kaviarne s ponukou časopisov a novín,
- **cukrárne** – denné kaviarne – široký sortiment múčnikov, dezertov, teplých a studených nápojov
- **tanečné kaviarne** – prevádzka od 17,00 do 22,00 hod. so živou hudbou a pódium
- **koncertné kaviarne** – popoludňajšia živá hudba na počúvanie od 15,00 hod.
- **kinokaviarne** – premietanie filmov s ponukou nápojov a jedál

### Ostatné kaviarenské strediská

- **kaviarne herne** s ponukou hier a obmedzeným sortimentom jedál a nápojov
- **kasína** – nočné hazardné herne – obmedzený sortiment jedál a široký sortiment nápojov.
- **kluby** – kaviarne podľa príslušnosti k určitej komunite

Predpokladáme rozdelenie obsluhy na 3 základné pozície:

- **barmani** - vychystávajú nápoje pri bare
- **časníci** - obsluhujú hostí, preberajú objednávky a vynášajú nachystané nápoje
- **prevádzkový manažér** - zabezpečuje chod prevádzky a skladovú evidenciu

### **Príprava kaviarni na prevádzku**

- stolíky neprestierame, utrieme vlhkou utierkou a preleštíme,
- na stolíky položíme stojany s ponukou,
- noviny vkladáme do rámov a umiestňujeme ich na viditeľné miesto,
- časopisy vkladáme do obalov,
- spoločenské hry denne kontrolujeme, tácky preleštíme, pripravíme obrúsky,
- poháre, príbory, šálky a pod. pripravíme podľa zvyklostí strediska,
- pravidelne sledujeme a včas odstránime poškodený inventár
- inventár na teplé nápoje a pokrmy ukladáme do režónov,
- pečivo a chlieb kladieme na príručné stoly,
- zabezpečíme potrebné druhy doplnkového sortimentu..

Významnou súčasťou prípravy na prevádzku je zabezpečenie potrebných druhov a množstva doplnkového sortimentu. V kaviarni musia byť oddelené zóny pre fajčiarov od nefajčiarov.

## Kaviarenský nápojový lístok

- je menší ako reštauračný, majú byť vkusne upravené a obsahovať predpísané náležitosti
- na prvom mieste uvádzajú teplé nápoje - kávy, čaje, kakao, čokoláda, grog, punč...
- ďalej studené nealkoholické nápoje
- z alkoholických nápojov tvoria ponuku najmä liehoviny a miešané nápoje,
- ponúkajú sa aj fľašové piva.



## Kaviarenský jedálny lístok

- obsahuje niekoľko druhov studených predjedál a jedál,
- jeden alebo dva druhy polievok,
- menší počet teplých jedál s prílohami,
- vhodné sú prírodné úpravy, dusené pokrmy a vnútornosti,
- široký sortiment dezertov

V malých bistrách, espressách, libressách ponúkame najmä teplé a studené nápoje a niekoľko jedál. Vhodné sú jedlá na objednávku na grile, zapekané tousty a pod.

V ponuke kaviarní nesmie chýbať doplnkový sortiment – chuťovky, cukrovinky, tabakové výrobky.

## **Pravidla kaviarenskej obsluhy**

1. na uľahčenie obsluhy používame servírovacie stoly a chladiace vitríny,
2. nápoje podávame na táckach, na ktoré kladieme papierový obrúsok alebo podložku,
3. tácku pred hosťa položíme s celou objednávkou,
4. ku káve a liehovinám podávame sódu,
5. inventár na tácke ukladáme tak, aby sme uľahčili hosťovi konzumáciu,
6. tácky držíme v ruke vejárovite a odnášame spolu s použitým inventárom,
7. dôležitá je dobrá organizácia práce pri triedení inventára a odpadu v umyvárkach
8. pokrmy podávame podľa základnej formy jednoduchej obsluhy,
9. po objednávke stôl prestrieme,
10. po ukončení konzumácie použitý inventár odnesieme a stôl dáme do pôvodného stavu

## **Podávanie nápojov**

Nápoje v kanvičkách - na ľavú stranu tácky položíme podšálku a šálku tak, aby uško smerovalo na pravú stranu, kanvičku s nápojom uložíme uškom napravo od nej.

**Nealko nápoje vo fľašiach** – pohár kladieme pred hosťa z pravej strany, nápoj otvárame pred hosťom.

**Fľašové pivo** – otvárame pred hosťom a nalievame do 2/3 pohára.

**Fľašové a sudové víno** – podávame v pohári s objemom 0,1 l alebo v džbániku.

**Liehoviny** – podávame v pohároch s objemom 0,02 až 0,05 l, podávame k nim sódu.

## **K stolu si sadajú hostia ...**

Vizitkou každej dobrej kaviarne je kvalitná a rýchla obsluha. Pre hostí, ktorí si sadnú ku stolu nie je nič horšie ako čakať 10 minút, kým si ich obsluha všimne.

## Úlohy čašníka na prevádzke sú často kumulované:

1. privítanie hostí,
2. prevzatie objednávky,
3. roznášanie nachystaných nápojov a jedál,
4. príprava účtenky,
5. doobjednanie a samozrejme umožniť hosťom zaplatiť.

## Malá veľká objednávka

Každý máme limit svojej pamäte. Niekedy si hostia objednávajú napríklad dve kávičky, niekedy je to hromadná objednávka viacerých osôb. Pri malej objednávke je vhodné si ju zapamätať, ísť rýchlo vybaviť k baru a po ceste ju zaevidovať ako otvorený účet v reštauračnom systéme. To čašník vykoná najrýchlejšie pri bare, kde je stále dostupné pracovisko s dotykovou obrazovkou. Obdobný postup je možné použiť aj pri doobjednaní napríklad jednej - dvoch minerálok pri malom počte zákazníkov.

## Ako teda postupovať pri väčšej objednávke a zefektívniť postup?

1. Čašník zadáva objednané položky priamo pri stole pomocou svojho smartfónu.
2. Môže komunikovať s hosťami, upravovať objednávku do finálnej podoby a zároveň prípadne rozúčtovať na jednotlivé osoby.
3. Po potvrdení objednávky sa môže okamžite venovať hosťom pri ďalších stoloch. Objednávka sa okamžite vytlačila na bonovačke pri bare a barman začal vychystávať objednané nápoje. Čašník tak môže pomaly postupovať k baru a popri tom obsluhovať hostí pri iných stoloch a preberať ich požiadavky. Pri bare ho tak budú čakať nachystané nápoje. Ak bude objednávok viacero, nič sa nedeje. Barman k jednotlivým nápojom priloží vytlačený lístok s objednávkou, kde je uvedené aj číslo stola. Vynesenie tak môže vykonať ktorýkoľvek voľný čašník či študentka brigádnička.

## Pravidlá kaviarenskej obsluhy

- **Používame servírovacie stoly a chladiace vitríny, kde sú vystavené cukrárenské výrobky**
- **Nápoje podávame na táckach primeranej veľkosti, na ktoré kladieme papierový obrúsok** - na malú tácku kladieme pohár s nápojom, na stredne veľkú tácku šálku s kávou. Na veľkú tácku raňajky alebo fľaškové víno s pohármi.
- **Tácku pred hosťom položíme s celou objednávkou**
- Ku káve a liehovinám podávame vždy pohár studenej vody alebo sódy
- **Inventár** na tácke ukladáme tak, aby sme uľahčili hosťovi konzumáciu.
- Tácky držíme v ruke **vejárovite**. Odnášame ich spolu s použitým inventárom.
- Dôležitá je dobrá organizácia práce pri triedení inventára v umyvárkach, samostatne pre kaviarenskú prevádzku.
- Pokrmu podávame podľa základnej formy jednoduchej obsluhy.
- Po objednávke stôl prestrieme, položíme príbory, obrúsky a dochucovacie prostriedky



- **Teplé nápoje podávame v nahriatej šálke, pohári alebo kanvičkách**
- Pečivo podávame v košíku

Po ukončení konzumácie použitý inventár odnesieme a stôl uvedieme do pôvodného stavu.

#### **Ak podávame nápoj v šálke:**

- na pravú stranu tácky kladieme podšálku so šálkou a nápojom tak, aby uško na šálke smerovalo na pravú stranu
- na podšálku položíme lyžičku
- na ľavú stranu tácky pohár s pitnou vodou a hygienický balený cukor



#### **Ak podávame nápoj v kanvičkách:**

- použijeme väčšiu kaviarenskú tácku
- na ľavú stranu tácky položíme podšálku a šálku, aby uško bolo otočené na pravú stranu
- na podšálku kladieme hygienicky balený cukor a lyžičku
- kanvičku s nápojom uložíme uškom napravo od nej
- podobne postupujeme pri podávaní čaju, kaka a iný teplých nápojov

### **Ak podávame studené nealkoholické nápoje:**

- pohár kladieme pred host'a z pravej strany. Minerálnu vodu vo fľašiach, v takom prípade ju otvárame pred host'om, predkladáme na tácke spolu s pohárom, ktorý naplníme do 2/3. Fľaša je na tácke vpravo od pohára.

### **Ak podávame alkoholické nápoje :**

- v kaviarňach sa podáva spravidla fľaškové pivo. Fľašu otvárame pred host'om a nalievame do 2/3 pohára. Podávame najprv naliaty pohár a do pravej strany od pohára prikladáme fľašku
- fľaškové aj sudové víno podávame v pohároch s objemom 0,1l, pohár musí byť ciachovaný.  
Ak si host' objedná víno v džbániku s pohárom, tak isto musia byť ciachované. Pohár na tácke ukladáme na ľavo, džbánik na pravo
- liehoviny sa podávajú v pohároch s objemom 0,02 až 0,05 l.



### **Na podávanie raňajok v kaviarni**

- používame menšie stoly, v prípade potreby je možné zväčšiť plochu pristavením servírovacieho stola
- raňajky podávame v nefajčiarskej zóne
- v strede stola kladieme obrus dezertný tanier s plátenným obrúskom
- na pravú stranu od taniera ukladáme dezertný nôž a podšálku s kávovou lyžičkou
- na ľavú stranu, bližšie k stredu, košík s chlebom a pečivom – prikryjeme obrúskom
- na ponukovom bufetovom stole esteticky umiestnené porciované džemy, med, maslo, chlieb, pečivo, ovocie, vodu s ľadom a pod.
- do chladiacej vitríny uložíme sortiment údenín, mäsa, syrov, jogurtov, studené nealkoholické nápoje.

## Kaviarenský systém obsluhy

- závisí od kapacity strediská. Má podobu systému hlavného čašníka a rajónový systém.

Systém obsluhy podľa jednotlivých zásad – skladá sa z nasledujúcich pracovníkov :

1. **Vedúci strediska** – zodpovedá za prípravu a celkový priebeh prevádzky ( riadi kolektív pracovníkov obsluhy. Uvádza hostí , rezervuje stoly, vybavuje reklamácie...)
2. **Nosič káv** –zodpovedá za úroveň servírovania teplých nápojov
3. **Barista**- je špecialista na prípravu a podávanie kávy.
4. **Zákuskárka** - jej úlohou je ponúkať cukrárske výrobky vo všetkých častiach zariadenia.

### Ponuka čerstvých zákuskov

Poznáte to porekadlo: "Oči by jedli ...". Najčastejším problémom kaviarní je fakt, že zákusky sú sústredené na jednom mieste v chladenej vitríne. Mnohí hostia na ne nemajú výhľad. Tu platí pravidlo: čo nevidia, to neobjednajú.



**Zvláštnosťou kaviarenskej obsluhy** je stála ponuka a pozornosť hostom. Medzi bežné kaviarenské služby patrí predkladanie obľúbených novín a časopisov, ponuka pochúťkového, doplnkového sortimentu. Ponúkaný tovar môžeme účtovať ihneď.

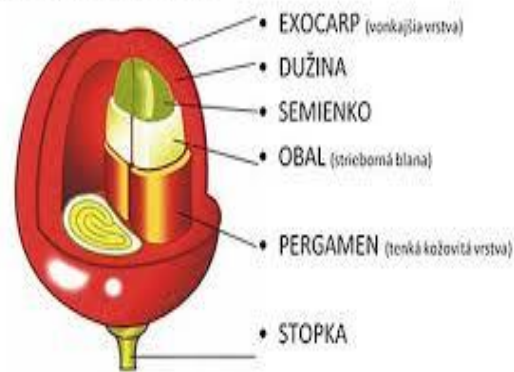
## Kaviareň = káva

## „Zelené zlato“

Prvým, skutočne veľkým kávovým mestom sa stal Londýn. V roku 1700 v ňom bolo viac ako 3000 kaviarní a na podnet najväčších labužníkov tu vzniklo aj veľa kávových klubov. Otvorenie prvej kaviarne v metropole Anglicka sa datuje do roku 1652. Na konci 19. storočia sa káva pomaly premenila z luxusného nápoja horných desaťtisíc na nápoj každodennej spotreby. Stala sa módnou záležitosťou - bolo štýlové piť ju ráno aj uprostred dňa. Dopyt po tejto plodine prudko rástol, obchodníci a majitelia kaviarní, ktoré sa začali objavovať aj v iných veľkomestách ako huby po daždi, si spokojne mädlili ruky. Káva sa už od svojich počiatkov zaradila medzi komerčne najvyhľadávanejšie plodiny na svete. Aj vďaka tomu získala pomenovanie „zelené zlato“.



Plod kávovníka



## **DRUHY ZŔN**

Veľa druhov kávy sa predáva ako zmesi zŕn z rôznych krajín, čistá káva sa predáva v špecializovaných krajinách. Môže byť zábavné ochutnať rôzne druhy kávy, a je ľahké zaexperimentovať a vymyslieť vlastnú zmes.

Vyberte si kávu, vhodnú na denný čas: ľahkú kávu na raňajky a silnú tmavo praženú po obede.

## JEDNOTLIVÉ ODRODY KÁV .

- Kolumbijský Medelín
- Maragogipe
- Keňský hrach
- BlueMountain
- Kubánska
- MonsonMysore
- Sv. Helena
- Jamaická Mokka
- OldJava
- HawaiianKonaKai
- Sumatra Mondheling

## PRAŽENIE KÁVY

Surové kávové zrná sú modrozelené, sivozelené, občas žltohnedé so slabou vôňou a chuťou. Proces praženia premieňa nielen ich farbu, ale dodáva im jemnú chuť a arómu. Pražené zrná majú byť tmavé, stredne tmavé alebo svetlé, najlepšie druhy kávy sú obyčajne ľahšie pražené, aby sa zachovala ich mierna chuť a vôňa. Kávové zrná sa počas praženia pravidelne otáčajú v rotačnom bubne. Pražiace stroje pracujú pri vysokých teplotách a veľmi rýchlo skúsený pražič počas praženia kontroluje a odoberá vzorky.

**Stupeň praženia kávy určuje lahodnosť alebo prenikavosť jej chuti. Intenzita je určená množstvom použitej kávy.**

### 1. Mierne praženie

Používa sa pri zrnách s jemnou chuťou, ktorá by sa mohla silnejším pražením zničiť. Zrnám dodáva svetlohnedú farbu. Mierne prepražená káva je najvhodnejší druh na pitie s mliekom

### 2. Stredné praženie

Výsledkom tohto praženia je káva s výraznou chuťou a vôňou, ktorú je vhodné podávať na raňajky s mliekom. Je to tiež dobrá káva po obede alebo večeri, ktorú možno piť bez mlieka.

### 3. Silné praženie

Dodáva káve sýtu farbu a lesklý povrch. Poskytuje silnú chuť a aróma. Najlepšie je podávať ju po obede bez mlieka

#### 4. Kontinentálne praženie

Je to veľmi silné praženie, plné silnej dymovej chuti. Preferujú ho tí, ktorí majú radi silnú kávu.

## MLETIE KÁVY

Kávu sa odporúča mlieť tesne pred použitím, pretože mletím sa drvčia zrnká, uvoľňujú aromatické oleje a vôňu. Neskôr sa chuť a aróma strácajú. Ak kupujete pomletú kávu, vyberte si vákuové balenie a kúpte radšej menšie množstvo. Uskladňujte ho na chladnom mieste.

- **Hrubé mletie**
- **Stredné mletie**
- **Jemné mletie**
- **Práškové mletie**

### Spôsoby mletia

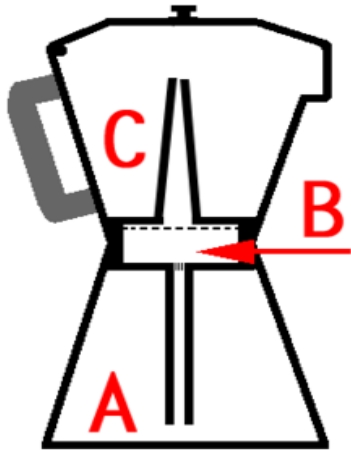
**Hrubosť alebo jemnosť mletia** je určená povrchovou plochou kávy, ktorá sa dostáva do styku s vodou. V espresso kávovaroch voda prichádza do styku s mletými čiastočkami kávy veľmi krátky čas, takže tieto musia byť veľmi jemné, aby dokázali svoju chuť odovzdať vode. Ak máme po ruke kávový mlynček, kávu môžeme zomlieť podľa potreby. Ak mlynček nemáme, kupujeme malé množstvo mletej kávy a skladujeme ju vo vzduchotesnej nádobe v chladničke. Chuť závisí od obsahu vysoko éterických olejov, takže najlepšie je kupovať malé množstvá čerstvo pražených zrn.

#### Hrubé mletie

Používa sa na prípravu kávy v krčahu alebo perkolátoroch, pričom pripravený nápoj je slabší než pri strednom mletí.

#### Stredné mletie

Je to najuniverzálnejší spôsob mletia, vhodný na prípravu kávy v krčahoch, perkolátoroch, kávovaroch typu cafetiére a v neapolských kávovaroch. Pri krčahoch a perkolátoroch používame jemné sitko.



**PERKOLÁTOR**

**Používame jemné sitko**

**A – voda**

**B – mletá káva**

**C – kapaná káva**

### **Jemné mletie**

Používa sa pri príprave kávy filtrovaním alebo prekvapkávaním. Jemné čiastočky kávy poskytujú presakujúcej vode veľkú stykovú plochu, čo umožňuje dosiahnuť maximálnu chuť. Káva bude silná, pretože je jemne mletá káva zabraňuje vode presiaknuť príliš rýchlo, čím sa predĺži doba styku kávy s vodou.

### **Espresso mletie**

Mimoriadne jemné mletie je určené na použitie v espresso kávovaroch a mokka espresso kávovaroch

### **Pulverizovaná káva**

Niekedy je známa aj ako káva v prášku. Je to najjemnejšie zomletá káva, ktorá je k dispozícii. Teplo, ktoré sa tvorí počas mletia, jej dáva charakteristickú chuť.



## AKO PRIPRAVOVAŤ KÁVU

Aby sme získali kvalitnú kávu je dôležité pripraviť extrakt v čo najkratšom čase zaliatím viacou vodou, predlžované vylúhovanie nápoju nepridá na kvalite.

„Je veľmi dôležitá teplota vody, preváranie zvyšuje horkosť nápoja a rovnaký efekt má aj dlhšie vylúhovanie pri nižšej teplote. V oboch prípadoch sa zhoršuje chuť aj vôňa.“ Tieto pokyny zachovávajúte pri každom spôsobe prípravy kávy.

### **Kvalitnú kávu získavame:**

- najlepšiu pripravíte **zalievaním** alebo( prekvapkávaním). Silu kávy môžeme meniť podľa použitého množstva. Intenzívne teplo espressa rýchlejšie uvoľňuje aromatické látky z kávy a paru môžeme použiť na zohrievanie mlieka na prípravu penivého cappuccina. Hustá, horúca turecká káva sa vždy pije čierna, často sladká, pripravuje sa tak, že spolu prevaríme kávu s vodou a servírujeme nepomiešanú.





## ZÁSADY PRI PRÍPRAVE KÁVY

1. Používame čerstvo pomletú kávu
  2. Nemelieme je veľmi nahrubo ani veľmi jemno
  3. Nádnie na prípravu kávy nepoužívame na prípravu iných nápojov
  4. Používame iba čerstvo uvarenú vodu / cca 90°C /
  5. Kávu podávame horúcu nie teplú
  6. Kávu nikdy neohrievame
  7. Dodržíjeme spôsob dohotovenia
- kávu dávkujeme na porcie:  
5g kávy, 7g kávy, 10g kávy  
predpokladané množstvo vody na jednu kávu:  
je 12-15 cl čerstvej vody
  - mlieko 2-3 cl na porciu
  - koreniny / kakao, škorica / dávka 0,5g
  - smotana 12 % - 2 cl na 1 porciu  
smotana 33% - na zdobenie 1-2 cl  
smotana 33 % ako súčasť kávy 5 cl



## ZÁSADY PRÍPRAVY KÁVY V PRESSOSTROJI

1. Nastavte stroj na požadované parametre
2. Vzduch, ktorý vznikol pri napúšťaní vody, je potrebné vypustiť
3. Denne prečistite sitko na prípravu kávy
4. Káva musí byť čerstvo zomletá bezprostredne pred prípravou
5. Pri vzniku pretlaku sa nesmie prilievať studená voda
6. Nikdy nenapustíte vodu vyššie, než je nastavená hranica na vodnej nádrži
7. Kávu nesmieme prepravovať bez dostatočného tlaku
8. Nezabudnite porcie kávy dôkladne utlačiť
9. Dodržte správne dávkovanie kávy
10. Šálky musia byť tak veľké, aby porcie neboli až po okraj
11. Šálky kávy musia byť nahriate
12. Správne pripravená káva má mať na povrchu penu
13. Dávka jednej porcie je cca 12 cl



## RAŇAJKOVÉ KÁVY

- **Biela káva** - 7g káva, 10 cl voda, 5 cl mlieko, 5g cukor  
Do pripravenej kávy pridáme mlieko a cukor servírujeme zvlášť.
- **Obrátená káva** - 7g káva, 7cl voda, mlieko 10cl, 5g cukor  
Do pripravenej kávy pridáme horúce mlieko .

## Kávy pripravované pred hosťom :

- **Havajská káva**  
7g káva, 8 cl voda, 5g kakaový prášok, 10 cl mlieka,  
20g smotana, 5g cukor  
Do nahriateho skla pridáme čerstvo pripravenú kávu, 4g kaka, premiešame s cukrom, pridáme mlieko, šľahačku a posypeme kakaom.
- **Švajčiarska káva**  
7g káva, 2cl kirsch, 5g cukor , 12cl voda  
Do pripravenej šálky nalejeme kávu a zvlášť servírujeme kirsch
- **Ruská káva**  
7g káva, 2cl vodka, cukor , 12cl voda  
Pripravenú kávu zdobíme šľahačkou a posypeme práškovým cukrom, zvlášť servírujeme kvalitný druh Vodky.
- **Presso káva**  
7g káva, 12cl voda, 5g cukor  
zrnková káva zaparená v kávovare tlakom horúcej vody s hustou čokoládovou penou
- **Kapucínska káva**  
7g káva, 2cl mlieka, škoricový cukor  
prekvapkávaná káva s prídavkom malého množstva horúceho mlieka, posypeme škoricovým cukrom
- **Viedenská káva**  
7g káva, 2cl 33% smotana, práškový cukor  
cedená káva zdobená husto šľahanou smotanou, dosladená práškovým cukrom

- **Berlínska káva**  
7g káva, 2cl 12% smotana, práškový cukor  
silný kávový odvar s 12% smotanou
- **Biela káva**  
7g káva, 2cl mlieka, 5g cukor  
čierna scedená káva podávaná v rovnakom pomere s mliekom
- **Parížska káva**  
7g káva, 2cl 33% smotana, práškový cukor , 5g čokoláda  
scedená káva zdobená šľahačkou a strúhanou čokoládou, dosladzovanou  
práškovým cukrom
- **Arabská káva**  
7g káva, 2cl 33% smotana, 2cl vaječný likér  
silný kávový extrakt zdobený šľahačkou a dochutený vaječným likérom
- **Čokoládová káva**  
7g káva, 2cl 33% smotana, práškový cukor , 8g čokoláda  
zmes silnej kávy a varenej čokolády, ktorá je zdobená šľahačkou
- **Curacao**  
7g káva, 2cl Curacao likér, citrónová kôra  
presso káva dochutená likérom a strúhanou citrónovou kôrou
- **Mramorová káva**  
7g káva, 2cl 33% smotana, práškový cukor  
káva pripravená v kanvičke alebo filtrovaná, do ktorej sa pri stole vlieva  
dávka studenej sladkej smotany
- **Mrazená káva**  
7g káva, 2cl 33% smotana, práškový cukor , 5 cl vanilkovej zmrzliny  
schladená scedená káva s vložkou vanilkovej zmrzliny,  
zdobená šľahačkou

**Všetky nápoje sa pripravujú z množstva 7 - 10g jemne mletej kávy.**

## ZÁKLADNÉ PRÍPRAVY KÁV

### **KÁVA SPAROVANÁ V ŠÁLKE**

Je to najrozšírenejší spôsob úpravy kávy u nás. Dávka mletej kávy sa vloží do vopred vyhriatej šálky alebo pohára a zaleje sa horúcou vodou. Vodu nenalievame prudko - naraz celé množstvo, ale postupne, aby mletá káva nevyplávala na povrch.

### **ARABSKÝ SPÔSOB**

Do džezvy s obsahom 10 cl vložíme kocku cukru, doplníme do tri štvrté studenou vodou a obsah kanvičky uvedieme do varu. Potom odstavíme, pridáme 7 g jemnej kávy, premiešame lyžičkou a privedieme opatrne k varu. Po zvarení ihneď odstavíme, doplníme po hrdlo džezvy vodou, znovu privedieme k bodu varu a horký nápoj podávame.

### **FILTROVANÁ KÁVA**

Pripravuje sa vo filtrovacom stroji. Mletá káva je uložená vo filtrovacom sáčku, cez ktorý prúdi vriaca voda. Z tohoto výrobníka je hotová čierna káva stáčaná do zásobníka, kde za pomoci ohrievača sa udrzuje požadovaná teplota. Tento druh kávy je vhodný pri podávaní raňajok.

### **TURECKÁ KÁVA**

Originálna turecká káva sa pripravuje podobne ako u nás kávovinový nápoj (MELTA), teda: do džezvy s vodou sa pridá lyžička na prach zomletej kávy a pol lyžičky cukru a nechá sa zovrieť. Keď sa začne dvíhať pena, džezvu odstavíme z ohňa a počkáme, kým pena opadne. Tento postup opakujeme jeden až dvakrát. Potom kávu nalejeme do šálok tak, aby navrchu zostala pena. Niekde zvyknú kávu dochutiť klinčekmi alebo škoricou.



## KÁVA KONA

Ide o efektívny spôsob prípravy kávy na stole hosťa. Pri tomto spôsobe prípravy kávy si hosť môže silu kávy určiť sám a môže ju nechať dva až trikrát prekvapkať. Do spodnej nádoby odmeriame dávku studenej vody a naňu nasadíme vrchnú, časť do ktorej sme vložili dávku kávy a položíme na tepelný zdroj. Pri ohrievaní vody v spodnej časti vzniká podtlak, ktorý vytlačí vodu do vrchnej časti. Odstavením - zmenou teploty sa tlak vyrovná a káva prekvapká do spodnej nádoby. Tento spôsob môžeme opakovať niekoľko krát, čím dosiahneme žiadanú silu kávy



## VARENIE KÁVY

Dobrá šálka kávy závisí od správnej voľby druhu a mletia, ale aj od zachovania čerstvosti pomletej kávy. Jej nepriateľmi sú vzduch, svetlo, horúčava a vlhkosť. Aby si káva udržala svoju sviežosť, mala by sa skladovať v nepriehľadných, vzduchotesných nádobách pri izbovej teplote.

Káva však nie je iba povzbudzujúcim nápojom, ale používa sa aj na prípravu zmrzliny, kávovej šľahačky, kávových koktailov, na dochutenie piškótového cesta, omeliet, palaciniiek, na prípravu zákuskov a krémov

## Dĺžka varenia je veľmi dôležitá.

1. Ak sa voda varí príliš krátky čas, káva bude mať slabú a kyslú chuť.
2. Ak sa varí príliš dlho, príjemná chuť sa zničí a zostane iba horkosť. Na dosiahnutie silnejšieho nápoja pridáme viac kávy na šálku.

**Ľadová káva**- je obľúbená v Európe aj v Amerike. Jej príprava je jednoduchá. Uvarí sa silná káva, osladí sa a vychladí. Podáva sa s chladenou vodou alebo mliekom. Brazília ako najväčší pestovateľ kávy ponúka rôzne druhy odrôd avšak Brazílčania pijú kávu pomerne sladkú. Sladia ju väčšinou hnedým cukrom. Pitie kávy v Grécku a v Turecku je viac než prestávka na osvieženie a často sa pripravuje ako rituál.



## Postup receptu:

Do pohárov pridáme 2-3 kociek ľadu. Do šejkra pridáme 0,5 dl vody, 2 KL kávy a 2 KL cukru. Trepeme asi 30 sek. a za chvíľu máme kávu s penou. Kávu nalejeme do pohára. Potom nalejeme do šejkra 150 ml mlieka a trepeme asi 1min. vznikne nám mlieko s penou. Mlieko tiež pomaličky naleje do pohára kde už máme kávu s penou. Toto všetko zopakujeme ešte raz do druhého pohára. A máme hotovú domácu ľadovú kávu.



### **Veci, ktoré možno o káve neviete:**

1. Káva je po rope druhý najvyvážanejší artikel na svete.
2. Na prípravu kvalitného espresa je potrebných 42 kávových zrníek.
3. Takmer 57 percent všetkej vypitej kávy vo svete sa skonzumuje počas raňajok.
4. Najviac kávy na svete pijú Fíni - až 740 šálok ročne.
5. Vedci odporúčajú piť skôr časté malé dávky slabšej kávy, pretože silná ranná káva síce telo naštartuje, ale hladina kofeínu začne opadávať práve v čase, keď energiu človek najviac potrebuje





## VIEDENSKÁ KÁVA

Na prípravu viedenskej kávy potrebujeme 600ml tuhej filtrovanej kávy, šľahačku a 1 polievkovú lyžicu kaka. Horúcu kávu ozdobíme šľahačkou a posypeme kakaom.



## CAPPUCCINO

Recept na prípravu kapučína k nám prišiel z Talianska. Je to vlastne horúca káva z espressa doplnená parou vyšľahaným mliekom. Aby sme získali horúce "vyšľahané" mlieko, musí sa para viesť cez kanvicu s mliekom a tá sa musí vertikálne pohybovať. Hotové cappuccino môžeme posypať kakaom, strúhanou čokoládou alebo škoricou.



## IRISH COFFEE (ÍRSKA KÁVA)

Na prípravu írskej kávy potrebujeme: 1 horúce espresso (alebo prevapkávaná káva alebo nescafé), 2 kávové lyžičky cukru, 4 polievkové lyžice šľahačkovej smotany a to podstatné 4 polievkové lyžice írskej whisky. Do skleneného pohára dáme osladenú kávu, whisky a navrch šľahačku tak, aby vytvorila mäkkú vrstvu.



## TURECKÁ KÁVA

Originálna turecká káva sa pripravuje podobne ako u nás kávovinový nápoj (MELTA), teda: do džezvy s vodou sa pridá lyžička na prach zomletej kávy a pol lyžičky cukru a nechá sa zovrieť. Keď sa začne dvíhať pena, džezvu odstavíme z ohňa a počkáme, kým pena opadne. Tento postup opakujeme jeden až dvakrát. Potom kávu nalejeme do šálok tak, aby navrchu zostala pena. Niekde zvyknú kávu dochutiť klinčekmi alebo škoricou.



## ŠPECIÁLNE KÁVY

- **Cisárska**

15 cl voda, 15 g práškový cukor, 10 g káva, 4 cl Whisky, 2 cl smotana 33%  
Na panvičke pripravíme svetlý karamel a rozdelíme ho do pripravených pohárov, potom do panvičky vlejeme whisky nahrejeme, zapálime a nalejeme do pohára s karamelom. Horúcu liehovinu uhasíme kávou. Zdobíme šľahačkou a podávame.

- **Karibská**

7g kávy, 2cl Bacardy rum, 3cl 33% smotany  
Pripravenú kávu zdobíme šľahačkou a doplníme 2cl kvalitným rumom.

- **Mexická káva**

10 g káva, 15 cl voda, 20 g cukor, škoricová tyčinka  
Do nahriatej panvičky nasypeme kávu, krátko popražíme a pridáme vodu a ostatné suroviny.  
Podávame v nahriatej šálke.  
(káva je veľmi silná)

### Barista - Someliér na kávu

**Umenie výroby espressa, majstri, ktorí ho vyrábajú, majú zručnosti, znalosti a talent, ktorý ich odlišuje od ostatných.**

V taliančine znamená slovo barista **barman**, je to odborník na prípravu kávových nápojov.

Skutočný barista dokonale ovláda prípravu **capuccina, espress, caffè latte, ristretta** a **lattemacchiato**...

#### **Povolanie a vášň**

Okrem ovládania espressa a mlynčekov barista tiež ovláda **kultúru kávy**, rôzne etapy jej **spracovania, praženia a mletia**.

Výcvik zahŕňa niekoľko medzinárodne certifikovaných úrovní, pričom najvyšším stupňom je „**Majster Barista**“.

V súčasnej dobe tiež existujú kurzy pre jednotlivcov, ktorí sú milovníkmi espressa, chcú sa zoznámiť s profesiou **baristu** a naučiť sa základy tejto profesie: kávové zmesi, prípravu espressa, odrody, stupeň praženia, uchovávanie... Nehovoriac o degustácii a **LatteArt**, čo je veľkolepá technika, ktorá spočíva v tvorbe obrázkov do mliečnej peny tak, ako to vedia profesionáli.



## Tajomstvo baristu

Okrem samotného prístroja, ktorý produkuje viac či menej kvalitnú kávu, sa barista pohráva s týmito tromi parametrami: **jemnosť mletia**, **množstvo kávy** a **tlak pri prechode kávu**.

Treba vziať do úvahy aj **rýchlosť prechodu vody**, ktorá závisí do značnej miery od **zrníka**. Ak sú zrnká príliš veľké alebo málo natlačené, prepustia vodu príliš rýchlo, naopak je tomu pri príliš veľkých zrnkách.

## Latté art - kvalitný kávovar je základ

Ak požadujeme profesionálny výsledok, výber správneho kávovaru je základ. Domáci prístroj v tomto prípade nestačí. Pri príprave kávy a kresliace techniky **latte art** je okrem zručnosti potrebné ten správny tlak, len tak získame správnu konzistenciu mlieka a kávy.

## **Ako našľahať penu**

Na prípravu kávy si vyberáme mlieko plnotučné, ktoré pred použitím necháme dobre vychladiť, šľahanie bude ľahšie. Vychladené mlieko nalejeme do kanvičky. Nad kávovarom prepustíme trysku, ktorú týmto trikom prečistíme. Trysku potom ponoríme asi 1 cm pod hladinu mlieka a pustíme. Hneď po spustení trysky ideme pomaličky a zľahka s kanvičkou smerom nadol. Tryska musí byť stále ponorená, začne nám vytvárať veľa peny, tá musí byť jemná a bez bubliniek. Ušľahanú penu spracujeme zamiešaním a poklepaním, aby ešte viac zvláčneli.

## **Správne kanvičky a šálky pri príprave kávy**

K ideálne našľahanému mlieku potrebujeme dobré kanvičky, mali by byť vždy kovové (nerez). Kanvičky sa dajú zohnať v rôznych veľkostiach a tvaroch. Pomer mlieka, ktoré nalievame do kanvičky, by mal byť vždy zhruba nad polovicu. Keď budú kanvičky vychladené, pôjde nám šľahanie o poznanie lepšie.

Pre servírovanie kávy používame nahriate šálky z porcelánu, čím väčší priemer hrnčeka, tým väčší priestor budeme mať na maľovanie technikou **latté art**.

## **Latté art - ako na to?**

**Pripravíme si klasické espresso do porcelánového šálky, v kanvičke si našľaháme mlieko. Podľa požadovaného tvaru použijeme kanvičku sa zobáčikom alebo bez zobáčiku. Našľahané mlieko s penou nalievame do espressa tak, aby na jeho kávové čiapočke vytváralo požadovaný obrazec. Niekedy ku kreslenie používame tyčinky, inokedy je na vytvorenie obrazcov latté art nutné použitie oboch metód.**

### **Postup práce pri maľovaní do kávy:**

VZOR 1:

VZOR 2:

VZOR 3:

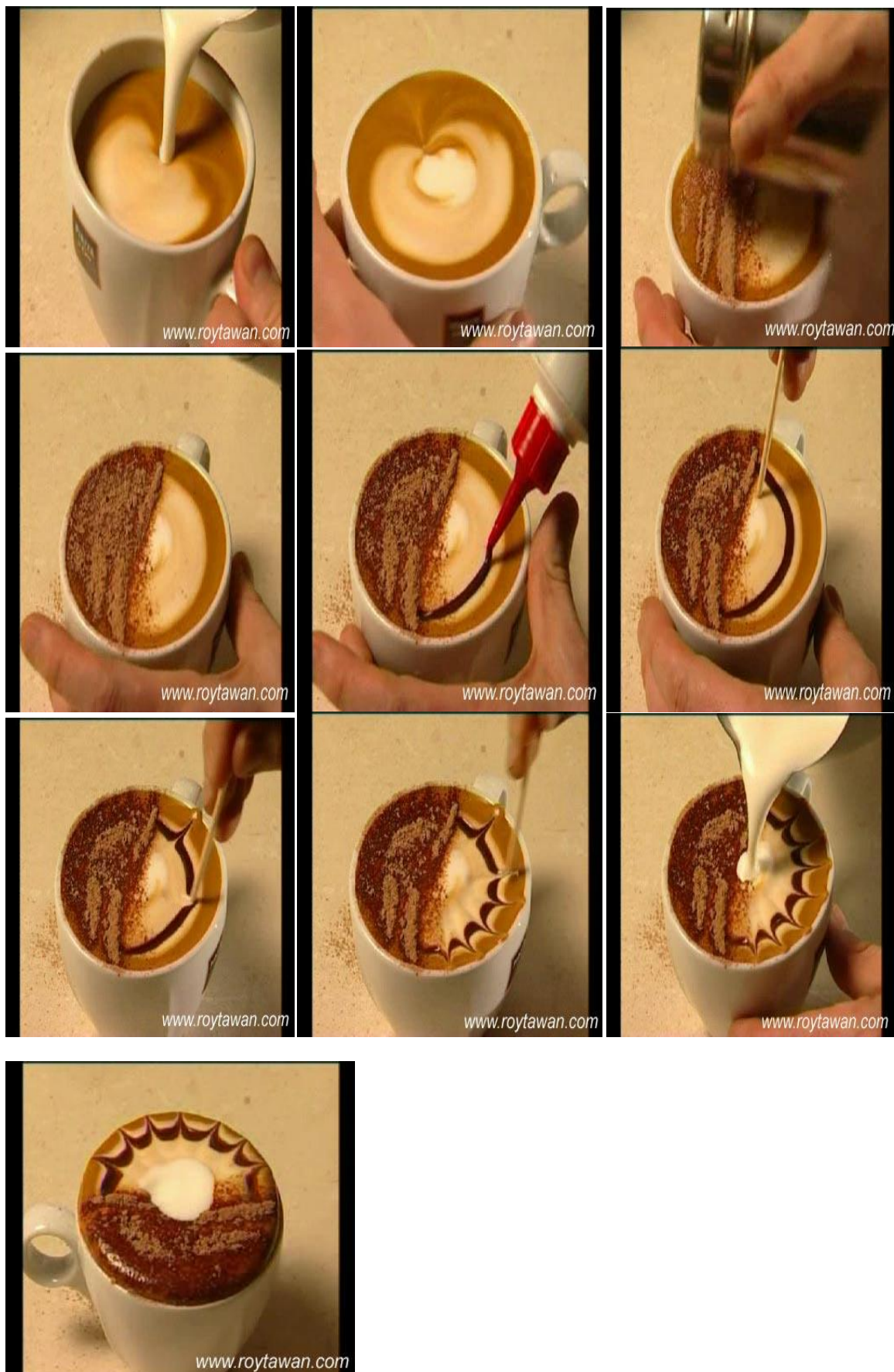
VZOR 4:



Vzor č. 2



Vzor č. 3





Vzor č. 4



## Posudzovanie kávy

### Aróma, chuť, kyslosť a telo

Začnime **arómou**. To je prvá vlastnosť, ktorú hodnotíme, pretože je to vôňa kávy, ktorú pocítíme ešte predtým, než kávu ochutnáme. Uvoľní sa pri prvom kontakte kávy s vodou a jej vývoj pokračuje i potom, ako si dáte prvý dúšok.

**Kyslosť** - predovšetkým pod týmto pojmom nehľadajte chuť octu. Je to akási ostrosť či pikantnosť kávy, ktorú jej dodávajú prirodzené kyseliny v kombinácii s cukrom, čiže látky, ktoré obsahujú kávové zrná.

**Telo** je sila kávy, jej olejnatosť, lipidy, ktorých lákavé vlastnosti určujú, na ako dlho nám dúšok kávy obsadí ústa. Káva s plnším telom vám bude doznievať na podnebí pomalšie, povedzme ako sýte burgundské víno.

**Chuť** je napokon celkový dojem, ktorý dúšok kávy zanechá vo vašich ústach.

Je individuálna a je celkom prirodzené, ak vám chutí niečo iné ako napríklad manželovi či priateľke.

### Pár zrníček vedomosti

Objem espressa v šálke by nemal presiahnuť 30ml (cca polovica malej šálky).

- Crema, alebo krém espressa by mal byť hustý, pevný, lieskovo-orieškovej farby. (Po jemnom zamiešaní odspodu nahor by sa mala crema znova uzavrieť.)
- Espresso by malo byť servírované v porcelánovej šálke kónického tvaru.
- Ku kávam typu ristretto, espresso, lungo, double espresso je vhodné servírovať aj pohár vody..



V ponuke ku káve je rozšírený sortiment o cukrárske výrobky, ako napríklad štrúdl'a, wafle, vlastne vyrobené cukrovinky a pod ....



Použitá literatúra:

Stolovanie II. Gustav Salač , Mária Šimková

<http://www.google.sk/search/> = kaviarne + zariadenie

[http://cotttee.sk /príprava kavy,](http://cotttee.sk/priprava-kavy)

[referáty.aktuality.sk-základné pravidlá stolovania kurier1. wz.cz.](http://referaty.aktuality.sk-zakladne-pravidla-stolovania-kurier1.wz.cz)

[podávanie+príprava špeciálnych druhov káv estpv =28biw=1024bih667](http://podavanie+priprava-speciálních-druhov-káv-estpv=28biw=1024bih667)

[www.martinus](http://www.martinus.com), [www.douwe-egberts.cz/sk/](http://www.douwe-egberts.cz/sk/) metody a prípravýkáv

<http://clanky.vareni.cz/latte-art-efektivni-zdobeni-kavy/>

<http://zena.sme.sk/c/6587693/devat-zaujímavosti-o-piti-caju-vo-svete.html#ixzz3K6kpJE00>

# Čaj

**Kultúra pitia čaju sa rozmohla po celom svete. Čaju prikladajú dôležitosť nielen Briti. Vedeli ste napríklad, že Tibetania pijú slaný čaj?**

**Obyvatelia Číny** si obľúbili zelené a ovocné čaje, i keď Čína produkuje obrovské množstvo čierneho čaju. Na pitie čaju používajú **čajový servis**, pozostávajúci z malej kanvičky a miniatúrnych kalíškov.

**Japonci** dávajú prednosť tradičnému zelenému čaju, hlavne ráno a po jedle na trávenie. Mnohí z nich navštevujú čajové školy, kde sa učia **čajový obrad**. Existujú rôzne spôsoby vedenia rituálu, líšia sa podľa jednotlivých škôl a učiteľov.

**Pre Tibetánov** je čaj posvätná obeť. Vareniu čaju venujú každý deň dôkladnú starostlivosť. Pijú **slaný čaj**, ktorý sa robí z nastrúhaného kúska lisovaného čaju, ktorý sa povarí vo vode. Precedený nálev sa v drevenej nádobe dochutí maslom a soľou, naleje sa do kanvice nad ohniskom, aby zostal dlhšie teplý.

**V Indii** krátko povaria čajové lístky vo vode s mliekom a cukrom, prípadne s korením. Bežne na ulici dostanete veľmi silný **zelený čaj s mliekom**. Vo večne preplnených indických vlakoch sa aj rozlieva z obrovských kanvic do nepálených hlinených šálok, ktoré sa po vypití odhodajú a recyklujú.

**Turci** podávajú silný **precedený čierny nálev** do pohárov tvaru vázy a podáva sa po celý deň. Čaju sa prikladá tak veľký význam, že matky sa pred svadbou svojho syna presvedčajú, či ho budúca nevesta dokáže správne pripraviť.

**V Iráne a Afganistane** sa čaj, ako národný nápoj, popíja z porcelánových hrnčekov žiarivých farieb. Zelený čaj sa pije na zahnanie smädu, zatiaľ čo čierny na zahriatie. Čaje sa **značne sladžia**.

**V Rusku** je známy **samovar**, z ktorého sa čaj podáva. Populárny je tu zelený i čierny čaj, ktorý sa pije z pohárikov zasadených do kovových stojančekov s uškom. Pred napitím si vkladajú do úst kocku cukru alebo lyžičku džemu.

**Egyptania** sú vyznávačmi silného a sladkého čaju. Servírujú ho v pohárikoch na podnose spolu s pohárom vody, cukrom, lyžičkou a niekedy aj **s lístkami čerstvej mäty**.

**Vo Veľkej Británii** tradičný "**čaj o piatej**" dodnes zostal neoddeliteľnou súčasťou každodenného života Britov. Priemerný Brit vypije približne 3,32 šálok čaju denne.

