



*Keď ide dnes človek na kávu, uvažuje väčšinou v dimenziách espresa. Sofistikovanejší zákazník rozoznáva rozdiel medzi „dlhým a krátkym“ espressom, kapučinom aj latte macchiatom. Základom všetkých týchto nápojov je však espresso. Ako v iných veciach, aj v tomto smere väčšina s pohrdaním zahodila kúsok našich dejín a poddala sa monotónnosti...*



*„V mnohých domácnostiach zalievajú kávu uprednostňujú, svet reštaurácií a hotelov ju už takmer nepozná“*

# WALKÜRE

## Alternatívna príprava kávy

**E**spresso, pri všetkej úcte, je super nápoj, pravda však je, že naše tradičné metódy prípravy kávy vyzdvihnú charakter tohto nápoja oveľa prehľadnejšie. A sú naše. Ako dôkaz by sme mohli uviesť medzinárodnú metodiku na testovanie kávy. Aj testovanie sa totiž deje metódou, ktorú u nás voláme „zalievaná káva“. V mnohých domácnostiach zalievajú kávu uprednostňujú, svet reštaurácií a hotelov ju už takmer nepozná. Preto ju spolu s inými radíme medzi tzv. alternatívne metódy prípravy kávy.

### PRIETOKOVÁ EXTRAKCIA

Metód je veľmi veľa a každá má svoje výhody aj nevýhody. Dnes sa zameriame na menej známu metódu pochádzajúcu z nášho regiónu. Ide o prípravu kávy v kanvičke Walküre z karlovarského porcelánu používaného na prípravu kávy už vyše sto rokov. Kanvička sa skladá zo štyroch častí. Z kanvičky, komory s 3-vrstvovým keramickým filtrom, nálevného poklopu s dierkami na rovnomerný nálev a vrška. Podstatou prípravy kávy je tzv. prietoková extrakcia. To znamená, že voda aj káva sú v kontakte len krátky čas a prefiltrujú sa cez filter. Prietoková extrakcia je známa zo systému, ktorý používajú „americké prekvapkávacie kávovary“, kde sa horúca voda dávkuje do téglíka s kávou a filtruje cez papierový filter.

### TROJITÝ KERAMICKÝ FILTER

Vo svete manuálnej prípravy kávy funguje viacero kávovarov na podobnom princípe, ale káva sa filtruje cez papier. Ak prívoniáte k papieru, začítate jeho vôňu, a keď ho necháte vylúhovať, zistíte, že to, čo v šálke zostalo, má aj chuť. To znamená, že keď sa káva filtruje cez papierový filter, chuť papiera sa dostane aj do kávy. Ďalšou nevýhodou papierového filtra je, že prepustí málo aromatických olejov a oberá nás tak o plnohodnotnú chuť kávy. Vo väčšine prípadov možno použiť „zlatý filter“, jemnú sieťku z kovu, plastu, niekedy aj zo zlata, filter však prepustí veľa mikrozmieľ a človek má pocit, že v káve je piesok. Walküre má v tomto smere s trojitým keramickým filtrom, ako sa hovorí, prevahu. Pri správnom mletí kávy trojitý keramický filter perfektne filtruje sedimenty, prepustí aromatické oleje a nezanechá pachut.

Okrem kávy „s plným telom a bez papierovej pachuti si mnohí obľúbili prípravu kávy spôsobom Walküre aj pre jednoduché čistenie. Čistota je totiž v alternatívnych metódach veľmi dôležitá, keďže staré oleje by mohli znepříjemniť aj najlepšiu kávu. Spôsob filtrácie do kanvičky je praktický aj preto, lebo o kávu sa môžu podeliť viacerí pri stole. Takéto podávanie kávy dodáva káve skutočnú sofistikovanosť a exkluzivitu.

### ASI ROZHODUJE CENA

Príprava kávy spôsobom Walküre má aj nevýhody. Najväčšia je hádam cena. Keďže ide o dosť serióznu značku porcelánu, cena kanvičky je okolo 60 eur. Druhá nevýhoda je, že porcelán je dosť citlivý na kvalitu kávy. Veru tak. Ak použijete zvetranú kávu (nie čerstvo praženú) alebo kávu nízkej kvality, Walküre vám to „vykričí“ a zážitok z kávy bude skôr hrôzostrašný ako príjemný.

Príprava kávy sa nehodí do prevádzok, ktoré ponúkajú „každodennú“ kávu. Je to pre ne drahý spôsob. Príprava kávy si vyžaduje maximálnu pozornosť a kvalitný polotovar. Vhodná je tam, kde je kvalita nápoja hlavným atribútom ponúkaných služieb a kde chce majiteľ ponúkať zákazníkom nový, zabudnutý svet našich prarodičov.