1. Vytvořte titulní stranu s názvem Pití kávy s vaším jménem (nečíslovaná, bez textu v záhlaví)
2. Každou hlavní kapitolu dejte na novou stranu
3. Na libovolné 2 stránky vložte různé obrázky, převeďte do grafického tvaru (aby šly posunovat), vytvořte titulek a titulek seskupte s obrázkem
4. Stránky očíslujte v zápatí
5. Do záhlaví stránek napište svoje jméno
6. Hlavní nadpisy naformátujte v definovaném stylu Nadpis1, podnadpisy ve stylu Nadpis2 (poslední kapitola „Co si můžeme objednat v kavárnách“ se dělí na podkapitoly)
7. Vytvořte styl MO s parametry – písmo Bookman Old Style, vel.12, zarovnané do bloku, první řádek odsazený o 1,5 cm a naformátujte v něm text odstavců
8. Pod zadáním vygenerujte dvouúrovňový obsah

Pití kávy v Itálii

Italové pijí kávu jak doma, kde si ji obvykle připravují v moka konvičkách, tak i kdekoli venku, kde upřednostňují kávu připravovanou v espresso kávovarech, tuto kávu ale espressem nenazývají.

Výraz espresso je sice správný termín pro definici kávy připravené v automatickém kávovaru v kavárně nebo v restauraci, Italové však toto slovo zřídkakdy používají. Vnímají ho totiž jako technický a zcela nadbytečný výraz. V italské kavárně tak stačí říct jednoduše "un caffè" a můžete si být jisti, že vám přinesou šálek lahodné kávy.

„Italové obvykle pijí svou kávu samotnou nebo s mlékem, jako cappuccino nebo latté. Pokud je to pro vás obyčejné, vyzkoušejte ´marocchino´, vynikající espresso s přidanou roztavenou čokoládou, trochou napěněného mléka a kakaa nebo ´caffè shakerato´, espresso protřepané s ledem a někdy i s alkoholem,” vysvětluje Beatrice Jahodová ze společnosti Lavazza.

Když si po obědě objednáte v Itálii cappuccino, je možné, že se na vás místní budou dívat poněkud zvláštně. Italové jsou totiž velmi přísní ohledně toho, kdy se konzumuje který druh kávy. Cappuccino je v pořádku na snídani nebo jako dopolední káva, v odpoledních hodinách se však stává přijatelným pouze espresso. Po velkém jídle si ale můžete objednat i "caffè corretto", espresso s trochou grapy či jiného destilátu.

Jak správně připravit espresso

Pro italskou kávovou kulturu je typické espresso, které si Italové vychutnávají i několikrát za den. U espressa je důležité říci, že z kávy tímto způsobem přípravy dostaneme tu nejlepší extrakci v prvních 25–30 vteřinách a do 20–30 ml. To je pravé italské espresso s nejvýraznější chutí a aromatem.

„Samozřejmě můžeme nechat vodu natékat déle, ale chuť bude výrazně ovlivněna. Kvůli tříslovinám bude káva hořká. V některých kavárnách mají druhý mlýnek, kde je nastavena větší hrubost, aby nám káva rychleji protékala do velkého šálku. Bude to ale jen kávový nápoj ve velkém šálku, ze kterého se vonné a chuťové vlastnosti nedají poznat,“ vysvětluje barista a lektor Tomáš Komberec ze společnosti Illy.

Velmi oblíbené je i tzv. lungo – káva, kterou si host sám dolije horkou vodou dle své potřeby. Další verzí je americano, kdy se dolije horká voda tak, že vznikne nápoj o objemu i několika decilitrů. Aby zůstala silná chuť a aroma, je vhodnější použít dvojitou dávku kávy, tedy dolévat espresso doppio.

Arabica nebo robusta

Jako surová kávová zrna jsou označována semena nejméně 66 kávovníků, pouze dva z nich jsou však uváděny na trh, a to Coffea Arabica (dvě třetiny světové produkce) a Coffea Canephora, z něhož pochází káva známá jako „Robusta“ (jedna třetina světové produkce). Kávovníky se poté ještě dělí na jednotlivé odrůdy, které většinou nesou jméno místa, kde byly vypěstovány. Tyto odrůdy se prodávají koncovému zákazníkovi samostatně, jako jednodruhové kávy, nebo v různých směsích (coffee blends).

Jednodruhové kávy mají každá svou typickou chuť. Káva arabica obsahuje menší množství kofeinu než robusta (asi 1,5 %) a její chuť je méně či více kysele zabarvená. Chuťové vlastnosti také ovlivňují další faktory, jako například pražení či samotná příprava kávy.

„Káva robusta má vysoký podíl kofeinu v zrnu (až 3 %) a celkově výraznější chuť. Výsledný produkt je silný nápoj s bohatou pěnou. Pro docílení dokonalé a vyvážené chuti se však používá míchání jednotlivých druhů káv, aby se ve výsledné směsi projevilo to nejlepší,” upozorňuje Jahodová.

Kávová směs může být buď 100% arabica, nebo kombinace zrn arabica a robusta. Robusta zpravidla nebývá konzumována čistá, ale podílí se na rovnováze směsi. Obecně platí, že arabská zrna jsou bohatá na vůně a aromatické látky, mají sladkou a mírně kyselou chuť, zatímco zrna robusta poskytují plnou kávu s chutí, která připomíná čokoládu.

Kvalitní kávovou směs tvoří kombinace kávových zrn různého původu. Typické vlastnosti každé odrůdy jsou spojeny s daným regionem. Kávové zóny charakterizuje specifická nadmořská výška a podnebí, které mohou mít vliv na vůni a chuť nápojů.

Například zrna brazilského původu dávají směsi plnou čokoládovou chuť, zatímco zrna ze Střední Ameriky se používají spíše pro aromatické a jemné směsi. Zóny, kde jsou největší kávové plantáže, se nacházejí v Jižní a Střední Americe, v africké Etiopii, ve Vietnamu a také na indonéských ostrovech.

Co si můžeme objednat v kavárnách

Piccolo.

Tento název se vžil pouze v České republice, správně jde o espresso. „Bohužel stále existují lidé, kteří neúprosně trvají na tomto pojmenování a po baristech jej neustále požadují. Nicméně pokud je jedinci nabízí sám barista, pak je to známkou toho, že se nejedná o vyškolený personál, a je otázkou, zda bude schopen skutečně připravit kvalitní a chutnou kávu,“ vysvětluje Luboš Martínek, šéfbarista českého řetězce kaváren CrossCafe.

Espresso, pro které je typická silná chuť, bohatá a hustá kávová pěna (crema), je připravováno s pomocí pákového či automatického kávovaru obvykle ze 7 gramů kvalitní, čerstvě namleté kávy a 25–30 mililitrů čerstvé vody. Příprava v kávovaru trvá cca 25 vteřin.

Espresso doppio

Nebo také double shot je dvojitou dávkou espressa ze 14 g kávy v jednom šálku. Doppio, které má tedy zhruba 60 mililitrů, se zpravidla podává v cappuccinovém, 150mililitrovém šálku. K takto silné kávě by mělo být podávání vody na zapití samozřejmostí.

Ristretto

 Je velmi silná a intenzivní káva, jež má na rozdíl od espressa menší objem vody, a to 20 mililitrů. Příprava ristretta je stejná jako u espressa, jen s nižší dobou průtoku vody. Na extrakci potřebuje kávovar cca 15-18 vteřin.

Americano

 Je espressem, které je dolité horkou vodou. „Zpravidla bývá tento poměr 1 : 5. Ředěním espressa v poměru 1 : 1 se pak připravuje rovněž kávový nápoj, nazývaný lungo,“ prozrazuje Luboš Martínek. Nepřijatelné je připravovat takto velkou kávu pouze z kávovaru – příliš dlouhá doba extrakce výsledný nápoj znehodnotí.

Cappuccino

Má celkový objem 150 až 180 mililitrů. Jeho základem je klasické espresso, teplé mléko a mléčná mikropěna. „Mléko pro přípravu cappuccina by mělo být plnotučné, jeho teplota při šlehání by neměla přesáhnout 70 stupňů Celsia. V posledních letech je populární ochutit cappuccino sirupem např. s vanilkovou příchutí,“ popisuje Martínek.

Flat white

Se připravuje podobně jako cappuccino. Základem tohoto nápoje, který je oblíbený hlavně v Austrálii, je kromě teplého mléka a mléčné mikropěny také dvojitá dávka espressa, tedy espresso doppio.

Latte macchiato

Má objem zhruba 250 mililitrů. V tomto v Čechách populárním kávovém nápoji hraje důležitou roli mléko, které se nejprve napění a do něj se pomalu přilévá klasické espresso. Správně připravené latte macchiato se skládá ze tří vrstev – z kávy, mléka a mléčné pěny, které jsou od sebe opticky oddělené.

Caffé latte

Je původem z Francie, kde je podáváno jako café au lait. Nejčastěji se podává ve větším porcelánovém hrnku a bez oddělených vrstev.

Caffé mocha

Je variantou café latte. Jedná se o kombinaci espressa, čokolády a mléčné pěny. Připravuje se v objemu 250 mililitrů, je doporučeno (a v mnoha kavárnách i rovnou podáváno) se šlehačkou. U správně připraveného mocha budete jen stěží odhadovat, kde končí chuť kávy a začíná chuť čokolády.

Espresso macchiato

Je espressem připravovaným v 80mililitrovém šálku, které má ve středu hladiny malé množství mléčné mikropěny. Macchiato může být také ozdobeno latte artem, tedy obrázkem na povrchu pěny. „Častým prohřeškem je výslovnost tohoto nápoje. Nejde o 'mačáto' či 'machiáto', nýbrž o 'makjáto'," upřesňuje barista.