

KÁVOVÁ TŘEŠNIČKA

Na povrchu je slupka s dužinou, která když dozraje, má tmavě červenou barvu
Uvnitř každé třešně najdeme dvě na sebe nalepená kávová zrníčka
Každé zrnko je obalené pergamenem

SBĚR

Kávové třešničky se sbírají několika způsoby

RUČNÍ SBĚR

Ručně se sbírá každá uzrálá třešinka. Tento způsob vám zaručí vysokou kvalitu výsledné kávy, ale je finančně velmi náročný. Sběr kávy tvoří největší částku ceny kávy.
Stripping - Strhává se celá větev i s listy a zelenými třešinkami. Je to rychlejší, ale méně šetrné k samotnému kávovníku. Káva se potom třídí

STROJOVÝ SBĚR

Je možný jen na rovných plantážích, kdy speciální stroj jezdí přes kávovníky a strhává všechny třešničky i s listy. Tento způsob má stejné výsledky, jako stripping, je o něco rychlejší. Je také velice nešetrný ke kávovníkům

SUŠENÍ A DALŠÍ ZPRAVCOVÁNÍ

Zelená kávová zrna mají tři vrstvy obalu a jednu vrstvu dužiny, která obklopuje každé dvojité i samostatné zrnko.

Zrna se získávají z plodu kávovníku dvěma metodami při kterých jde o to, aby se zrnko zbavilo svého tvrdého obalu. Oba způsoby mají vliv na kvalitu a tím také na cenu kávy. Jde o takzvané suché nebo mokré zpracování.



Petra Veselá
MISTRYNĚ KÁVY