

OBSAH

<i>MAPA: Růst a produkční oblasti kávovníků v tropických a subtropických pásmech naší planety.</i>	2
Předmluva	11
Foreword	13
Úvod	16
Introduction	18
Káva, půvabná černá dáma z arabského světa	20
Postupné rozšiřování kávovníků do pěstitelských oblastí světa	44
Jak se dostalo kávovníkové zrno do Evropy? Hlavní propagátoři pěstování kávovníků v kolonizovaném světě	46
Kavárny a kavárenská zařízení. Kdy a kde se pila první káva?	52
Káva a umění	70
Jaké druhy kaváren dnes máme?	78
Chcete si otevřít vlastní kavárnu?	82
Botanické zařazení kávovníků	88
Nejdůležitější využívané druhy kávovníků ve světě a jejich taxonomická klasifikace	94
Agrotechnika pěstování kávovníků	100
Technologie zpracování kávovníkových bobulí	114
Hodnocení a posuzování kávovníkových zrn	126

Označování pytlů (žoků) se surovým (zeleným) kávovníkovým zrnem	136
Pražení zelených (surových) kávovníkových zrn (semen)	138
Mletí pražených kávovníkových zrn	154
Příprava kávy v šálku	158
Techniky hodnocení surových (zelených) kávovníkových zrn a kávy v šálku	164
Různé způsoby (techniky) přípravy kávy	172
Instantní (rozpustná) káva	200
Bezkofeinová (dekofeinovaná) káva a různé metody její výroby	206
Uměle aromatizovaná, ochucovaná kávovníková zrna a přísady	212
Mléko jako přídavek do kávy	218
Balení, značení, přebírání a transport kávovníkových zrn	220
Obsahové látky v zelených a pražených kávovníkových zrnech a v kávě	228
Kde všude kávovník roste? Produkční oblasti světa	256
Kultura pití kávy	330
Kávoviny	334
Závěrem něco pro ty, co vydrželi číst příběhy o milovaném černém moku až do konce	342
Poděkování	344
O autorovi	345
Řekli o kávě	346
Použitá literatura	350
Rejstřík	353