

KÁVOVÝ VTIP PANA KROMKY



PAN KROMKA *comics*

Ahoj kávoví přátelé z Kávové konvičky

Máj je tady – a my jsme pro vás tentokrát sáhli na dvě různé strany světa. Do srdce divoké Oceánie a do hornatého srdce Kolumbie. Dva kontinenty, dva zcela odlišné příběhy, jeden společný jmenovatel – šálek, který stojí za to.



Pro espressaře: Papua New Guinea Sigrí

Papua Nová Guinea není v kávovém světě tak skloňovaná jako Etiopie nebo Kolumbie – a přitom patří mezi nejzajímavější origins, které vůbec existují. Sigrí Estate leží ve Wahgi Valley v provincii Western Highlands, v nadmořské výšce 1 500–1 700 m n. m. na vulkanické půdě plné minerálů. Chladnější klima zpomaluje zrání třešní – a to je přesně to, co kávě dává čas rozvinout komplexní charakter. Zpracování je tradiční promytou metodou: ruční sběr, fermentace až 36 hodin, sušení na slunci. Výsledkem je káva, která je čistá, plná a přitom překvapivě jemná. V šálku najdete bohaté aroma s tóny kakaa, malin a třešní, vyváženou chuť s čokoládou, oříšky a jemným medem, sametové tělo a dlouhou sladkou dochuť s nádechem koření. Cupping skóre 85–87 bodů SCA – jedna z nejlepších káv z Oceánie.

Pro filtraře: Colombia Las Flores – Red Bourbon Washed

Kolumbie je kávová klasika. Oblast Huila je jejím srdcem. A farma Las Flores v rukou mladého farmáře Jhoana Vergary je přesně ten typ příběhu, který nás v pražírně baví nejvíc. Microlot z nadmořské výšky 1 700–1 790 m n. m., odrůda Red Bourbon, precizní promyté zpracování s řízenou fermentací a pomalé sušení na afrických postelích. Jhoan Vergara převzal rodinnou farmu a posunul ji mezi špičku kolumbijské speciality coffee – kombinuje tradiční zkušenosti s moderním přístupem a citem pro detail, který je v šálku opravdu cítit. Las Flores je káva, která ukazuje Kolumbii v její nejčistší podobě. Karamel, jahody, třešně, jemné koření a florální tóny – šálek čistý, elegantní a s dlouhou dochutí, která se nechce rozloučit. Cupping skóre 87 bodů, sklizeň Mitaca 2025/2026.

Kávová zajímavost května

Věděli jste, že Papua Nová Guinea je jednou z mála zemí na světě, kde se káva pěstuje téměř výhradně drobnými farmáři a malými komunitami, které fungují od padesátých let minulého století? PNG je kávová anomálie – a proto ji máme rádi.

Recept května: Ledová Colombia Las Flores

Kolumbie na ledu – jednoduchý letní recept, který vynikne ovocný charakter Las Flores.

1. Připravte si silnější filtr – použijte o trochu více kávy než obvykle
2. Nechte mírně vychladnout – asi 5 minut
3. Nalijte přes velké kostky ledu do vysoké sklenice
4. Přidejte plátek citronu nebo pomeranče
5. Volitelně lžičku třtinového cukru, pokud máte rádi lehkou sladkost

Jahody a třešně z Las Flores na ledu jsou přesně to, co se hodí na první teplé květnové odpoledne.

Děkujeme, že jste součástí Kávové konvičky a že s námi měsíc po měsíci cestujete světem kávy. Přejeme vám krásný květen plný slunce, přírody a samozřejmě skvělých šálků.

S láskou ke kávě Váš osobní pražič Filip Š. a celý tým pražírny

