**KÁVA A JEJÍ PŘÍPRAVA**

**PRACOVNÍ LIST - řešení**

**-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**Využití PL: žáci oboru KČ, 2. nebo 3. ročník**

**Jméno žáka, třída:**

**Pracoviště:**

**UOV, instruktor:**

**Předpokládaná délka práce s PL: 60 min.**

**-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

1. **Definuj uvedené pojmy:**
   1. ristretto – se připravuje stejně jako espresso, ale průtok je pouze 18 sek.
   2. espresso – nápoj o objemu cca. 30 ml s extrakcí 20 – 30 sek. pod tlakem 9 bar
   3. caffe macchiato – espresso s trochou mléčné pěny
   4. cappuccino – espresso s našlehanou pěnou bez bublin asi 2 cm vysokou
   5. café latte – kávový nápoj o objemu více než 250 ml, méně pěny než u cappuccina
2. **Vyjmenuj základní části kávového zrna:**
   1. slupka
   2. dužina
   3. pergamen
   4. stříbřitá slupka
3. **Uveď dva základní druhy kávovníku:**
   1. arabika
   2. robusta
4. **Doplň průběh zpracování kávy:**
   1. způsoby sběru kávy: ruční sběr, stripping - česání, strojový sběr
   2. metody zpracování zrn: suché zpracování, mokré zpracování, polopromyté zpracování
   3. závěrečnou fázi čištění kávových zrn: loupání, leštění
5. **Doplň chuť k typu pražení:**
   1. světlé pražení – kyselá chuť
   2. střední pražení – sladké čokoládové příchutě
   3. tmavé pražení – výrazná hořká chuť