

Palubní magazín letecké společnosti Aeropartner / Inflight magazine of Aeropartner Charter Airline

# DARKBLUE

Jet

**Slyšíte? Dobré časy přicházejí.**  
Hear it? Good times are coming.



# KÁVA NAD ZLATO

## / Coffee over gold

Kávu, nebo čaj? Pivo, nebo víno? Vodu balenou, nebo kohoutkovou? Ať už pijete rádi cokoliv, pokaždé byste se měli spokojit jen s tím nejlepším. Jestliže jsou velké rozdíly v kvalitě zdánlivě obyčejné vody, tak pro kávu to platí dvojnásob. Při jejím výběru byste měli zpozornět, nechat si poradit a nebát se experimentovat. Černá hořká tekutina totiž sama o sobě zdaleka nemusí být známkou exkluzivity. Ani kávě se totiž světové trendy nevyhýbají, a chcete-li jít s dobou, rovnou zapomeňte na přepálené italské espresso. Nejen že už není „in“, i když lidem stále chutná, ale především nedává možnost vyniknout ničemu z toho, čím káva opravdu je.

Coffee or tea? Beer or wine? Bottled water or tap? No matter what your beverage of choice is, you should never settle for less than the very best. If there are large differences in the quality of seemingly ordinary water, they are even more pronounced when it comes to coffee. That's why it pays to give the selection of coffee some thoughtful consideration, seek out advice, and not be afraid to experiment. Just because the liquid is black and bitter doesn't mean it's anything special. Not by a long shot. Like any other tradeable good, coffee too is subject to the effects of global trends, and if you want to move with the times, forget about scorched Italian espresso. Not only is it no longer 'in' (even though people do still like it), but it also doesn't let the real essence of coffee come through.

Káva je komodita, která už desítky let hýbe globálními trhy a po vodě a čaji je třetím nejkonzumovanějším nápojem na světě. Její nejvýznamnější plantáže najdete převážně v tzv. Kávovém pásu mezi 23. severní a 25. jižní rovnoběžkou. Nikoho tak asi nepřekvapí, že Jižní Amerika, Střední Amerika, Asie a Afrika patří mezi největší producenty malých zelených zrn s pomyslnou cenou zlata. Až dvě třetiny světové produkce připadá na Latinskou Ameriku s plantážemi v Ekvádoru, Peru či Kolumbii. V poslední době pak roste zájem o africkou kávu, která se od té americké zásadně liší. Jejím správným pražením tak lze docílit chutí, jaké se vymykají všem zažitým standardům.

I přes gigantickou produkci, které africké kávové farmy dosahují, jsou Afričané v pití kávy na chvostu světového žebříčku. Tomu naopak kralují Evropané v čele s Finskem, které je s více než 12 kg surové kávy na každého obyvatele daleko před všemi ostatními evropskými zeměmi.

**EN ►** As a commodity, coffee has been exercising its influence on global markets for decades. It's the third most popular beverage in the world after water and tea. The largest plantations are primarily found in the so-called coffee belt, which is situated approximately between 23 degrees north and 25 degrees south. It won't come as a surprise to many that South America, Central America, Asia, and Africa are among the biggest producers of the little green beans notionally worth their weight in gold. As much as two thirds of world production comes from Latin America, with plantations in Ecuador, Peru, and Colombia. Recent years have seen increased demand for African coffee, which has some significant differences compared to the variety from the Americas. With correct roasting, a level of flavour can be achieved that far exceeds the established standard.

Despite the gigantic production volumes of African coffee plantations, Africans come in at the very bottom of the



*I prvotřídní kávu můžete špatnou přípravou zničit. Vyberte si proto dobře upraženou kávu od prověřené pražírny a věnujte čas přípravě, nebudete litovat. / Even world-class coffee can be easily ruined through incorrect preparation, so choose only properly roasted coffee from a trusted roasting house and take your time in making it. You won't regret it.*

A to je co říct, protože hned osm států z top 10 největších konzumentů na světě najdete právě v Evropě. Pojďme se ale podívat na to, jak si kávu opravdu užít a dostat z ní maximum možného.

### Pražením k jedinečné chuti kávy

O samotném pražení kávy najdete tisíce článků a všechny mají jedno společné sdělení – bez kvalitního pražení dobrou kávu neuděláte. Je to činnost, při které se musí pražič plně soustředit, musí být kreativní, umět experimentovat, musí přesně znát odrůdu každé kávy, aby dokázal správně nastavit pražicí profil a předpovědět, jaký bude výsledek.

A schválně, myslíte si, že je důležitější kvalita kávových zrn, nebo pražení? Jednoznačně obojí, protože i prémiovou kávu z nejlepších plantáží světa můžete doslova za-

**EN ►** rankings for coffee consumption. The big drinkers are in Europe, where Finland easily tops the list with more than twelve kilograms of coffee per person per year. And that's saying a lot, because eight of the ten largest consumers of coffee in the world are from Europe. But let's look at some ways to truly enjoy coffee and get the absolute best out of it.

### Roasting for that unmistakable coffee aroma

There are thousands upon thousands of articles on the subject of roasting coffee, and they all share the same basic idea: without quality roasting, there can be no good coffee. It's an activity that requires complete concentration on the part of the roast master, who also needs to be creative, know how to experiment, and



bít špatným pražením, a naopak prvotřídním pražením ze špatných zrn chutnou kávu neuděláte. Přesto jsou na světě země, které svým stylem pražení chuť kávy výrazně potlačují a nenechají ji naplno ukázat její chuťový potenciál.



Tým rodinné pražírny Coffeespot před svou výrobou v Babicích na Moravě.  
/ The team of the family-run roasting house Coffeespot in front of their production facility in Babice, Moravia.

Kvalitně upravená káva může mít vynikající ovocnou, nebo naopak čokoládovou chuť a vhodně zvoleným stylem pražení můžete vytvořit nápoj takové kvality, jakou jste do té doby nepoznali. Například Italové, kteří jsou dáváni ve zpracování kávy za vzor, často potlačují její přirozenou chuť, aroma i barvu tím, že ji extrémně přepalují.

„Pražení je umění a přepálit kávová zrna na uhel, aby byla hořká a černá, v tom zkrátka žádné umění není. Navíc tímto způsobem zničíte všechno, co dělá kávu kávu. Celým procesem pražení zásadně ovlivňujeme výslednou chuť, aroma, tóny. Pohrát si s jejím profilem je práce každého schopného pražiče,“ popisuje Jiří Plšek, majitel jedné z nejúspěšnějších rodinných pražírén Coffeespot v České republice.

„Často se nás zákazníci ptají, jak kvalitní kávu kupujeme a odkud ji bereme. Neinvestovali jsme miliony korun do technologií, abychom pak šetřili na tom nejdůležitějším, kávových zrnech. Každá pražírna, které jde o kvalitu a nejen o cenu, musí postupovat stejně jako my a zpracovávat pouze surovinu té nejvyšší kvality. Za deset let v oboru jsme si vybudovali takovou síť dodavatelů, že si vybíráme zrna, o kterých víme, jak chutnají, odkud pochází, jak jsou

**EN►** be very familiar with each variety of coffee in order to correctly configure the roasting profile and predict the end result.

How about this: what's more important, the quality of the coffee bean, or the roast? Both, actually, because even premium coffee from the best plantations in the world can literally be killed with bad roasting. But it works the other way around, too; that is, you can't make world-class coffee out of bad beans no matter how refined your roasting technique is. Nonetheless, there are countries whose roasting style considerably suppresses the flavour of the coffee, preventing it from reaching its full potential.

Properly processed, coffee can have an outstanding fruity flavour or, at the opposite end of the spectrum, a chocolaty one, and with the right style of roasting, it's possible to create a beverage of a quality you've never known before. For instance, the Italians, often given as the model for excellence in processing coffee, tend to mute the natural flavour, aroma, and colour of coffee by severely over-roasting it.

*‘Roasting is an artform, and burning coffee beans to a crisp to make them bitter and black... There's no art in that. Moreover, when you do that, you destroy everything that makes coffee coffee. With the roasting process, we're fundamentally influencing the resulting flavour, aroma, and tones of the coffee. It's the job of any capable roast master to play around with the profile,‘* explains Jiří Plšek, owner of Coffeespot, one of the most successful family-run roasting houses in the Czech Republic.

*‘Our customers frequently ask us how we buy quality coffee and where we get it from. We didn't invest millions of crowns into technology to then turn around and skimp on the all-important coffee beans. Any roasting house that looks at quality and not just the price has to do what we're doing and process only the highest-quality coffee beans available. In the ten years we've been doing this, we've built up a remarkable network of suppliers that allows us to choose beans that we know the flavour of, we know their origin, how old they are, who picked them, and who packed them. Knowing the complete pedigree of each bean means we can even take the liberty of offering so-called white coffee. These are coffees that our importers seek out in person on the*

*stará, kdo je sbírá i kdo je balí. Tím, že známe kompletní rodokmen každého zrna, můžeme si dovolit nabízet i tzv. White Beans. Pod tímto označením najdete kávy, které naši dovozci osobně hledají přímo na farmách s jediným cílem: Najít na nejlepších plantážích světa chuťově nejzajímavější zrna z čerstvých sklizní,‘* říká Plšek.

## Technologie pomáhají

Stovky pražírén po celém světě dnes a denně používají dobře znějící mantru: jsme malé a pražíme pro své věrné zákazníky s láskou a citem. Ano, určitě to funguje v komunikaci a marketingu, ale z hlediska kvality a úrovně pražení má tahle láska k řemeslu své limity.

*„Chcete-li nabízet to nejlepší, tak k tomu musíte mít podmínky. Každý podnikatel nějak začínal. Vždyť i Bill Gates začínal v garáži a dnes zná příběh jeho Microsoftu každý. Na své cestě ale musel i on, stejně jako všichni podnikatelé, kteří nechtějí zůstat jen v té garáži, riskovat, dělat velká rozhodnutí, a především investovat do dalšího rozvoje. My jsme uplynulých 8 let pouze a jen investovali do firmy. Pořídili jsme například nejlepší pražicí stroj z Kalifornie, který si nepořizují ani pražírny s násobně větším obrátem. Když ale vím, že je něco nejlepší, usnadní mi to práci, zefektivní výrobu a pozvedne ještě více úroveň kvality, tak to není o tom, jestli to chci, já to zkrátka potřebuji. A rozdíl? Jako když vyměníte dvacet let staré auto za nejnovější Bentley,“* vysvětluje Jiří Plšek, podle kterého je pražení kávy věda, kterou bez patřičného vybavení zkrátka nejde dělat.

*„Být malý a dělat něco s láskou je hezké, ale jen to už dnes nestačí. Nároky zákazníků stále rostou a těch vzdělaných za námi chodí čím dál víc. Takovým lidem nemůžeme nabízet jen průměr. Musíme být pořád před nimi a neustále přicházet s něčím, co je bude bavit, a motivovat k tomu, aby se vraceli. Upřímně říkám, že bez náročných zákazníků bychom se nedostali tam, kde jsme,“* přibližuje s pokorou svou byznysovou filozofii.

## Detaily tvoří celek

I dokonale upraženou kávu však můžete nakonec zkazit. Když už si pořídíte prvotřídní kávu s chutí jahod, broskví, švestek, borůvek nebo exotického ovoce, nad kterou strávili lidé z celého světa stovky hodin času, měli byste věnovat pozornost poslední části celého procesu – přípravě. „Pro někoho je pití kávy obřad, pro někoho je to běžná věc

**EN►** plantations with a singular goal: to go to the best farms in the world and find the beans from fresh harvests with the most intriguing flavours,‘ says Plšek.

## Technology helps

Day in and day out, hundreds of roasting houses all around the world rely on a nice-sounding mantra: ‘We’re small and we roast for our loyal customers with love and affection’. No doubt it works in communication and marketing, but from a quality standpoint and in terms of the level of roasting, this love of the craft can only go so far.



Jiří Plšek v akci. Na americkém stroji Loring upraží každý rok přes 70 tun nejlepší kávy z celého světa. / Jiří Plšek at work. Using an American Loring coffee roaster, he roasts more than 70 tons of the best coffee beans from all over the world each year.

*‘If you want to offer the best, you have to have the conditions for it. Every enterpriser had to start somewhere. I mean, even Bill Gates started out in his garage, and today there isn't a person alive who hasn't at least heard of Microsoft. But along the way, he too, just like everyone else who wants to make it out of the garage, had to risk and take big decisions and, mainly, invest in continued growth. In the last eight years, we haven't done anything besides invest in the company. For example, we bought a top-of-the-line roasting machine from California that roasting plants several times bigger than us don't even have. When I know something is the best, it makes my job easier and streamlines production while raising the level of quality, so it's not about whether or not I want it – I need it. And the difference? It's like replacing*



a pije ji jak vodu. Ani jedno není špatně. V obou případech je podstatné, jak – respektive na čem – kávu připravujete. Stejně jako architekt řeší na stavbě každý detail, aby byl výsledek dokonalý, tak při chybném výběru přístroje na kávu může tento zdánlivý detail pohřbit celé vaše snažení,” upozorňuje Jiří.

#### NA CO BY SI TEDY „KAFARI“ MĚLI DÁT POZOR?

Základem úspěchu je pochopitelně kvalitní voda, proto je nejlepší používat výhradně čerstvou, filtrovanou. Podle typu kávy, profilu pražení a osobních preferencí pak zvolte způsob přípravy. Dnes velmi oblíbené automatické kávovary jsou sice rychlé, ale nikdy s nimi nedosáhnete výsledků jako s profesionálními espresso kávovary. Navíc pro méně pražené kávy jsou vhodnější spíše alternativní způsoby přípravy, jako je drip, aeropress, chemex, vakuum pot nebo french press.

„Já osobně mám nejlepší zkušenost s překapávanou kávou. Kvalitní espresso přístroj vám sice udělá pěknou pěnu, ale nikdy nedocílíte takové chuti, jakou vám nabídne ta překapávaná. Zůstávají v ní všechny chutě, kvůli kterým jste si ji pořídili a kvůli kterým jsme ji my pracně vypražili,” říká nekompromisně.

*Kvalita rozhoduje. Tak co, nemáte chuť? / Quality is the deciding factor. So, are you in the mood for a cup?*



**EN ►** *your twenty-year-old car with a brand-new Bentley,’ says Plšek, who sees coffee roasting as a science that can only be conducted with the right equipment.*

*‘Being small and doing something with love is great, but it’s not enough anymore. Customers are increasingly demanding, and we get more and more educated ones coming in. And you just can’t offer people like that a mediocre product. We have to stay two steps ahead of them and keep coming up with things they enjoy and that motivate them to return. In all honesty, we would never have got where we are without demanding customers,’ he modestly says by way of describing his business philosophy.*

#### The details make the whole

Even a coffee that’s been roasted to utter perfection can be spoiled in the end. Now that you’ve purchased yourself a first-class coffee with hints of strawberry, peach, blueberry, or an exotic fruit, one that people from all over the world have spent hundreds of hours producing, it would be a pity to drop the ball in the final stage of that lengthy process – making the coffee.

*‘For some, drinking coffee is a ritual; for others, it’s something ordinary, and they drink it like water. And neither of those scenarios is bad. In both cases, the important thing is how – or with what – you make your coffee. An architect must address every last detail at a building site in order to ensure a flawless structure, and with coffee, the choice of a coffeemaker is the kind of detail that can decide the outcome of your efforts,’ explains Plšek.*

#### WHAT IS IT COFFEEPHILES NEED TO WATCH

**OUT FOR?** Naturally, the key to success is quality water, so it’s best to use only fresh, filtered. Next, choose the method of preparation based on the type of coffee, the roasting profile, and personal preferences. The highly popular automatic coffeemakers may be fast, but you’ll never achieve the results you can get using a professional espresso machine. What’s more, the less roasted a coffee is, the more suited it is to alternative methods of preparation such as drip, AeroPress, Chemex, vacuum, or French press.



*Před koncem loňského roku si z prodejny Coffeespotu odnášeli zákazníci téměř 200 kg kávy denně. / Prior to the end of last year, customers were taking home nearly 200 kg of coffee from Coffeespot every day.*

Podle Jiřího je hlavním cílem všech pražičů to, aby měli lidé z pití jejich kávy radost, odpočinuli si a na malou chvíli se zastavili. Mimochodem, aby se kávou člověk předávkoval, musel by vypít desítky šálků za den. To je rozhodně dobrá zpráva pro všechny, kteří rádi zkoušejí nové chutě. Pražírna Coffeespot nyní nabízí přes 20 druhů kávy a svůj sortiment průběžně obměňuje, takže vždycky se najde něco nového.

„Stále hledáme nová zrna na světových trzích a zlepšujeme způsoby pražení. Je to řemeslo, kterému se člověk učí celý život. I proto se snažíme o osvětu v oblasti přípravy. Znehodnotit práci mistrů pražičů odfláknutým postupem si totiž tento nápoj nezaslouží,” uzavírá Jiří Plšek.

*Skoro to vypadá na dream job. Ale stát 18 hodin denně u pražičího stroje není pro každého. Tohle už je za odměnu. / It almost looks like a dream job, but standing in front of a coffee roaster 18 hours a day isn’t for everyone. This is the reward.*



*‘We’re constantly on the lookout for new beans on world markets, and we also continue to improve our roasting techniques. It’s a craft that you learn your whole life. And that’s why we’re also working to increase awareness in the area of preparing coffee. Ruining the work of the roast master with sloppy coffeemaking is something this beverage simply doesn’t deserve,’ says Jiří Plšek, an accomplished roast master in his own right.*