

Káva s napínavým příběhem

TO, ŽE SI DÁTE ŠÁLEK KÁVY, MŮŽE NĚKOMU NA DRUHÉM KONCI SVĚTA DOST VÝRAZNĚ POMOCI

U spousty potravin narazíme na označení „s příběhem“. Skoro každý kus jídla má dnes svůj příběh, ale když na něj dojde, nebývá moc napínavý: zemědělec cosi vypěstoval, sklídlil, zpracoval, prodal, někdo to koupil a snědl. Občas se ale vyloupne příběh, který dá jídlu skutečně další rozměr. Jako třeba ten o kávě z pohoří Sierra Nevada v Kolumbii.

DARINA KŘIVÁNKOVÁ

PŘÍBĚH MI VYPRÁVĚLA cestovatelka a filantropka Alena Antonovičová, kterou láska zavála do Kolumbie. Muž odešel, láska ke Kolumbii zůstala. Zejména k Indiánům kmene Arhuacos. Jde o poslední potomky původní kolumbijské civilizace, jež přežila genocidu španělských conquistadorů díky úteku do vysokých hor Sierry Nevady. Arhuakové mají například pozoruhodné znalosti astronomie, které si předávají z generace na generaci, žijí v dokonalé symbióze s přírodou, udržují tradiční rituály a věří, že jejich povinností je pečovat o místo, kde žijí, a o planetu obecně.

HODÍ PYTEL NA MULU...

A teď se dostáváme k jídlu. Takřka jediným zdrojem jejich obživy je pěstování kávy. Dělalí to stále stejně po staletí. Sklízí jí v nadmořské výšce 1600 m, ručně, bez jakékoli techniky. Pak hodí pytel s kávou na mulu a vyrazí na tříhodinovou cestu do údolí. Tady indiánští farmáři prodají kávu nejbližšímu obchodníkovi, který jí za ni nedá ani odpovídající, ani férovou cenu.

Alena se na svých výpravách za Arhuaky blíž se seznámila s Asdrubalem Torresem, rodákem ze Sierry Nevady z oblasti Birwa, který je jedním ze 778 pěstitelů kávy. Zorganizovala jeho cestu do Evropy spojenou s řadou seminářů, aby přiblížila život Indiánů v Sieře Nevadě. Mimo jiné i neutěšenou situaci ohledně pozemků, na nichž žijí a pěstují kávu. Arhuakové přicházejí o půdu a o živobytí, což v důsledku směřuje k pomalé likvidaci unikátní civilizace. Alena založila nadační fond, kde shromažďuje prostředky na to, aby Arhuakové mohli odkoupit zpět původně své pozemky. A také přivezla do České republiky první tunu kávy zakoupenou přímo u zdroje, tedy od farmářů z kolumbijské Sierry Nevady. Za zdánlivě běžnou akcí bylo neuvěřitelné množství peripetií a komplikací, protože dovážet cokoli z Kolumbie, která je klasifikovaná jako



Arhuakové pěstují a sklízí kávu v pohoří Sierra Nevada po staletí stále stejně – ručně a bez chemie

velmi riziková země, je takřka nemožné. Káva z Kolumbie se do Evropy obvykle dostává přes několik zprostředkovatelů a překupníků, přímý kontakt s farmáři je vcelku ojedinělý.

Kávové plantáže v severní části Kolumbie jsou součástí unikátního horského ekosystému, jenž je organickou rezervací. Podmínky pěstování kávy jsou tu závislé výhradně na klimatických faktorech. Pozitivně působí v dané oblasti fenomén El Niño, díky němuž se v hlubokých údolích ranní vlaha vypařuje, dále kondenzuje v mračna, která odpoledne v podobě deště spadnou zpět na strmé svahy hor, kde zavlaží keře kávovníků. Káva se tu sklízí jen jedenkrát ročně, ve zbytku Kolumbie obvykle dvakrát do roka. To vysvětluje, proč má káva ze Sierry Nevady intenzivnější aroma i větší zrna.

Teď káva sklizená Arhuaky a kvalitně zabalená v úhledných balíčcích čeká na to, až si ji někdo koupí, připraví a vypije. Já už si svůj šálek připravila, pije se dobře, má příjemnou aciditu, intenzivní aroma a chutná po čokoládě. Taky jsem si díky ní doplnila leccjaké znalosti ze zeměpisu a historie, ano, tohle je káva se skutečným příběhem. Jeho konec je zatím ve hvězdách a neznají ho ani Arhuakové, kteří toho o hvězdách vědí opravdu hodně. Každopádně máme šanci ten konec ovlivnit, když si koupíme kávu s nápisem Café Arhuacos – ať už jen tak pro sebe domů, pro svou kavárnu či bistro, nebo do firmy pro zaměstnance. Mrkněte na arhuacos.cz. A kdyby vás ten příběh opravdu zaujal, Alena Antonovičová stále hledá spolupracovníky, kteří jí v její pozoruhodné snaze pomohou.

RECEPT: TURECKÁ KÁVA

Výběrová káva, jako je ta z Nevadského pohoří (Sierra Nevada), se hodí na tradiční espresso i na alternativní způsoby přípravy, jako je drip, aeropress nebo french press. Ale můžete si připravit i klasického „turka“, což je ovšem něco jiného než „kafe s lógreem“.

Do džezvy nasypte osm gramů jemně mleté kávy, přidejte dvě lžičky hrupicového cukru a špetku mletého kardamomu. Vše zalijte 100 ml studené vody. Zbytečně neimprovizujte, pořadí surovin je důležité.

Směs přiveďte těsně k bodu varu, odstavte a nechte spadnout vzniklou pěnu. Tekutinu nenechte vařit. Vzkypění opakujte ještě dvakrát. Potom nechte krátce usadit kávovou sedlinu a tak, abyste ji nezvířili, nalévejte kávu z výšky asi 10 cm do malých šálků. Nápoj už nemíchejte a rovnou pijte.



Autorka je šéfredaktorka časopisu F.O.O.D.