



**Kávovník je stálezelený tropický strom, kterému se daří ve Střední a Jižní Americe, na pobřeží Guinejského zálivu v Africe a v Jihovýchodní Asii. Trvá minimálně 3 roky, než strom začne rodit plody.**

**Kávovníkové plody jsou červené, podobné brusinkám. Protože dozrávají postupně, musí farmář kávovníkový keř pravidelně kontrolovat a průběžně sklízet již uzralé plody.**

**Z bobů se odstraňuje dužnatá slupka a vyloupnou se dvě kávové „fazolky“.**

**Kávové boby jsou pokryty sladkým slizem, který je třeba odstranit. K tomu se užívá buď tzv. mokrá metoda (fermentace ve vodě) nebo suchá metoda (odstranění pomocí mechanického stroje).**

**Káva se suší na slunci – na zahradách nebo plechových střechách. Sušení může samozřejmě probíhat také mechanicky.**

**Kávová zrnka je třeba přetřídit tak, aby byly odděleny všechny nečistoty – zbytky slupek, kamínky, poškozená zrnka...**

**Pražení kávových bobů je nezbytné pro jedinečnou kávovou chuť a vůni – během pražení ztrácejí boby vlhkost a nepříjemnou příchut', chuť se zjemňuje a barva zlepšuje. Zrnka se praží asi 8 minut při teplotě 180 stupňů, pak se asi 10 minut chladí.**

**Kávová zrna se balí do pytlů po 60 kg.**

**Pytle s kávou jsou lodí dopraveny do zemí jejich spotřeby.**

**Káva se balí do etiket značek jednotlivých firem obchodujících s kávou. Dostává podobu, ve které ji nalezneme v regálu obchodu a odnášíme domů.**