

Obsah

1.	Místo, kde rostl první kávovník v Evropě	4
2.	Kolik váží kávové zrnko?	10
3.	Vývoj barvy a velikosti zrnek kávy při pražení	14
4.	Piccolo neexistuje	20
5.	Komiks – Scared Guy – espresso	23
6.	Espresso – vysvětlení pojmů	26
7.	Cappuccino – vysvětlení pojmů	32
8.	Caffè latte – vysvětlení pojmů	38
9.	Výsledky ankety »Jaký kávový nápoj si nejraději dopřáváte?«	44
10.	Pravidlo čerstvosti – »Espresso 15«	48
11.	Kávokruhy	52
12.	Poměry extrakcí u kávových nápojů	56
13.	Síla stlačení kávy v košíku a její vliv na extrakci	60
14.	Mletá káva pod rastrovacím elektronovým mikroskopem (SEM)	66
15.	Kávové chutě a vůně	74
16.	Teplota a objem espressa v průběhu času	84
17.	Kofein, jeho množství v nápojích a působení na člověka	92
18.	Espresso (dvojité ristretto) a množství kofeinu	100
19.	Cascara a množství kofeinu	106
20.	Dvojité ristretto a cascara – srovnání množství kofeinu	114
21.	Bezdná páka	118
22.	VST košík pro pákové kávovary – 14 g	122
23.	Sproline »Foam knife 1« – koncovka na trysku pro šlehání mléka	130
24.	Urnex »Grindz« – tablety na čištění kávomlýnků	134
25.	Frappé – vysvětlení pojmů	142
26.	Nespresso a cena kávy	146
27.	Káva se nevaří – káva se připravuje	150
28.	Recept na muffiny	152