



Semienko

Všetko to začína semienkom, z ktorého vyrastie semenáčik (malá rastlinka). Ešte pred výsadbou na plantážach sa všetky semenáčky pripravia v tzv. kávovej škôlke. V zatienených podmienkach a pri častom zavlažovaní tu kávovníky rastú až dovedy, kým nie sú dostatočne silné na to, aby zvládli byť presadené do pôdy, v ktorej porastú až do dospelosti. Zvyčajne to trvá až 14 mesiacov.



Kvitnutie

Keď je už kávovník na plantáži dostatočne vyvinutý a silný, niekoľko dní po prvých zrážkach obdobia dažďov začína kvitnúť.



Dozrievanie

Kvety opadnú a ako to už v rastlinnej ríši býva, premenia sa na plody. Kým dozrejajú, trvá to aj deväť mesiacov.

Dozretie

Po dozretí majú kávové bobule červenú farbu a sú pripravené na zber.



Fermentácia

Olúpané kávové bobule (zrná) pokračujú vo svojej púti k horúcej šálke do fermentačných nádrží, kde strávia 12 až 24 hodín. Počas fermentácie sa rozvinie chuť a vôňa kávy.



Zber

Zber prebieha buď tradične tak, že sa dozreté kávové bobule oberajú ručne, alebo pomocou poľnohospodárskych strojov.

Triedenie úrody

Po zbere bobúl zvyčajne nasleduje ich triedenie, počas ktorého sa odstránia nedozreté, alebo poškodené plody.





Odlupovanie šupiek v mlynoch

Kávové bobule následne putujú do tzv. mlynov, v ktorých sa odstránia ich vonkajšie šupky. Mlyny môžu byť na ručný pohon (ponášajú sa na zariadenia, ktoré sa u nás používajú na lisovanie hrozna), alebo modernejšie a efektívnejšie priemyselné zariadenia.





Sušenie

Zrná sa omyjú studenou vodou, ktorá zastaví proces fermentácie a nechajú sa dôkladne vysušiť - priamo na slnku, alebo v priemyselných sušičkách.

Triedenie pred balením do vriec

Vysušené zrná sa opätovne a podrobne roztriedia na triediacich linkách podľa akosti a veľkosti. Táto časť je jednou z najdôležitejších pre budúcu kvalitu kávy a vyžaduje si skúsenú pracovnú silu.



Balenie a nakladanie

Vytriedené zrná sa zabalajú do 60 kg vriec a pripravujú na transport do prístavu.



Doprava

Kávové vrecia sa uložia do veľkorozmerných prepravných kontajnerov, ktoré sú v stovkách naložené na obrovských nákladných lodiach. Cesta z miesta produkcie do miesta spotreby môže trvať aj dva týždne.





Praženie

Proces praženia zavříši premenu kávovej bobule na voňavé kávové zrno, ktoré tvorí základ nášho obľúbeného nápoja. Väčšinou sa deje v oblastiach konzumácie kávy - v našom prípade v Európe, alebo priamo na Slovensku. V súčasnosti existuje množstvo väčších, či menších komerčných pražiarní. Po upražení sa jednotlivé vzorky testujú, aby sa dosiahla najvyššia kvalita kávy, ktorá po zabalení poputuje do obchodov a k spotrebiteľom.



Šálka kávy

Lahodná šálka obľúbeného nápoja, ktorý sa pripravuje a podáva v rôznych podobách takmer na celom svete.