



SKRIVNOSTI SKODELICE KAVE SKOZI ČAS

Področje: ZGODOVINA

RAZISKOVALNA NALOGA

AVTORICI:

Lucija Ivanc, 9. b

Anja Lenarčič, 9. b

MENTORICA:

Jona Šušteršič, prof. kemije in biologije

Ljubljana, april 2021

OŠ Ledina
Komenskega ulica 19
1000 Ljubljana

POVZETEK

Skodelica kave je vsakodnevna spremljevalka večine odraslih ljudi. Najini starši so prepričani, da brez nje ni mogoče začeti dneva. Pa vedo, od kod prihaja? Kdaj in kako so jo odkrili? Kako pride s plantaže do trgovine? Ali so jo tudi naši predniki vključili v svoja življenja tako kot mi? Ali vedo, od kdaj Slovenci pijemo kavo in kdaj smo se začeli družiti ob kavi v kavarnah?

Pot od rastline kavovca do skodelice kave sta nam predstavila lastnik pražarne Stow Aleš Turšič in strokovnjak Peter Ševič. S popularnostjo pitja kave se je ta iz domače kuhinje prestavila tudi v javno življenje, zato nam je lastnik kavarne Damjan Bizjak tudi pokazal tri načine priprave kave v gostinstvu.

Kavovec je drevo, katerega plod vsebuje semena, ki so surovina za pripravo kave. Za njeno domovino veljata Jemen in Etiopija. Gojenje kavovca se je razširilo v osrednji del afriške celine, v Ameriko in Indonezijo. Največja pridelovalka kave je Brazilija, ki izvozi največji del kave vrste *Coffea arabica*.

V Evropi sta na pitje kave v družbi pomembno vplivali Italija in Turčija. Beneški trgovci in turški vojaki so kavo razširili v evropske dežele, hkrati pa vplivali tudi na kulturo pitja kave (turška kava, italijanski espresso). O kavi na Slovenskem je pisal že Valvazor, zato sklepamo, da je kava tu prisotna že od 17. stoletja. Raziskali in ugotovili smo, da je kava, kot jo v kavarnah dobimo danes, na italijanski način pripravljena in na dunajski način postrežena kava.

Poleg preučevanja zgodovinskih dejstev o kavi smo preverili znanje ljudi o kavi. Anketirali smo 120 odraslih oseb. V raziskovalni nalogi smo postavili šest hipotez:

1. Večina ljudi slabo pozna izvor, vrste in domovino kave.
2. Večina ljudi pije kavo z dodatki (z mlekom, sladkorjem, smetano ...).
3. Večina anketirancev ne ve, da kavo uvrščamo med sadje.
4. 50 % anketirancev pozna vsaj dva načina priprave kave.
5. Večina anketirancev ve, v katerem stoletju je kava prišla na slovensko ozemlje.
6. Večina anketirancev pozna vsaj eno umetniško delo, ki je povezano s kavo.

Vse hipoteze razen hipoteze 5 smo po analizi pridobljenih podatkov potrdili. Rezultati namreč kažejo, da večina anketiranih spijs vsaj eno kavo dnevno, največkrat z dodatkom mleka ali pa kar brez vsega. Ne glede na to ali kavo pijejo ali ne, dejstev o kavi in njeni zgodovini ne poznajo, poznajo pa različne načine priprave kavnega napitka (turški, italijanski). Prisotnost kave v vsakdanjem življenju se kaže tudi v umetniških delih, ki so jih anketiranci našli precej ter jih očitno tudi dobro poznali.

Ovrgli smo hipotezo o začetkih kave na slovenskih tleh, saj je med anketiranimi veljalo zmotno prepričanje, da je kava prišla k nam šele v 18. stoletju.

Ključne besede:

kava, vrste kave, kavarne, zgodovina kave, kava v Evropi, načini priprave kave, navade pitja kave, kava in umetnost.

KAZALO VSEBINE

1. UVOD	6
1.1. Delovne naloge in cilji.....	6
1.2. Raziskovalna vprašanja.....	7
1.3. Hipoteze	7
1.4. Vrste raziskav in oblike dela	8
2. TEORETIČNI DEL	10
2.1. Kavovec.....	10
2.2. Vrste kavovca.....	11
2.3. Zgodovina kavovca.....	12
2.4. Kaj je kava?.....	12
2.4.1. Odkritje kave in njena prva uporaba kot živilo	13
2.5. Vrste kave	14
2.6. Kaj v kavi nas poživlja?	15
2.7. Katere vrste kav poznamo?.....	16
2.8. Zgodovina kavne poti	19
2.9. Kavarne	19
2.10. Skodelica kave, kultura in umetnost.....	22
3. METODE DELA	26
3.1. Terenski in eksperimentalni del	26
3.1.1 Obisk pražarne in intervjuja z lastnikom pražarne in strokovnjakom za kavo	26
3.1.2 Obisk kavarne in intervju z gostincem.....	26
3.1.3 Anketa Skrivnosti skodelice kave	26
3.1.4 Skuhajmo turško kavo.....	26
4. REZULTATI	28
4.1. Rezultati analize dejstev o kavi s pomočjo literature in odgovori strokovnjakov	28
4.1.1 Postopek praženja kave z Alešem Turšičem	28
4.1.2 Intervju z strokovnjakom Petrom Sevičem	29
4.2. Rezultati analize ankete	32
4.2.1. Rezultati analize 1. dela anketnega vprašalnika – osebne navade pitja kave	32

4.2.2. Rezultati analize 2. dela anketnega vprašalnika – izvor in zgodovina kave	34
4.2.4. Rezultati analize 2. dela anketnega vprašalnika – kava in umetnost	36
5. RAZPRAVA IN ZAKLJUČKI	38
6. VIRI	41
7. PRILOGE	43
7.1. Priloga 1: Anketni vprašalnik	43
8. ZAHVALA	44

KAZALO GRAFOV

Graf 1: Vrste dodatkov h kavi v odstotkih	33
Graf 2: Prikaz razvrščanja kave med anketiranci glede na spol	34
Graf 3: Prikaz, koliko anketirancev je navedlo različno število umetniških del o kavi	37

KAZALO SLIK

Slika 1: Drevo kavovca vrste arabica v naravnem okolju	10
Slika 2: Zgradba kavovca, listi, značilni za dvokaličnico, cvet (pestič, prašniki) in plod in zrno kave (plod brez mesnatega ovoja)	11
Slika 3: Ročno obiranje kavovca na plantaži	12
Slika 4: Plod kavovca	13
Slika 5: Legenda o živahnih kozah	14
Slika 6: Države proizvajalke kave (r-temno zelena – robusta, m-svetlo zelena – robusta in arabica, a-rumena – arabica)	15
Slika 7: Strukturna formula kofeina	16
Slika 8: Stara angleška kavarna	20
Slika 9: Kavarna v Istanbulu	21
Slika 10: Kofetarica (Ivana Kobilca, 1888)	23
Slika 11: Ivan Cankar (1876–1918); Skodelica kave	23
Slika 12: Iztok Mlakar, Cikorija in kafe – podoba iz animiranega filma	24
Slika 13: Latte art	25
Slika 14: 3D latte art	25
Slika 15: Turška kava	27

Slika 16: Obisk pražarne (vreče neobdelanih zrn kave, stroj za praženje, ohlajanje praženih zrn kave in sveže pražena kavna zrna)..... 29

KAZALO TABEL

Tabela 1: Znanstvena klasifikacija kavovca 10

Tabela 2: Vrste kavnega napitka espresso – italijanska kava, način priprave in poimenovanje v gostinstvu glede na dodatek 17

Tabela 3: Vrste kavnega napitka – turški kava, način priprave in poimenovanje v gostinstvu glede na dodatek 18

Tabela 4: Število popitih skodelic kav anketirancev dnevno glede na spol..... 33

Tabela 5: Poznavanje priprave in postrežbe kave med anketiranci glede na spol.... 34

Tabela 6: Poznavanje dejstev o kavi glede na dolžino trajanja uživanja kave anketirancev 35

Tabela 7: Mnenje anketirancev o tem, v katerem stoletju je kava prišla v Slovenijo. 36

1. UVOD

1.1. Delovne naloge in cilji

Podatke za raziskavo smo začeli pridobivati konec leta 2020. Zaradi prilagojenega načina življenja v času pandemije smo nehote opazili, kako pomembno je druženje s prijatelji. Družimo se v parkih, šoli, službi, hkrati pa so pomembna mesta za druženje kavarne in čajnice. Če se odrasli želijo srečati in poklepetati, pogosto rečejo, »da gredo na kavo«. Ker so kavarne trenutno zaprte, so si odrasli primorani kavo skuhati doma. Kava doma pa je drugačna od kave, ki nam jo postrežejo v kavarni, zato se nam je zdelo zanimivo, da raziščemo, kako je kava sploh prišla k nam (glede na to, da pri nas ne uspeva), kaj sploh kava je, kakšne kave poznamo in ali jo znamo pravilno pripraviti. Ob raziskovanju smo ugotovili, da je bila kava mnogokrat tudi navdih za umetniška dela, tako včasih kot danes.

Opravili smo intervju z lastnikom pražarne Stow, gospodom Alešem Turšičem. V pražarni smo spoznali procese priprave in različna praženja kavnih zrn posameznih kavnih vrst. Skupaj s predstavitevijo procesa smo spoznali, kako kavna zrna s plantaž Afrike in Južne Amerike pridejo v Slovenijo. Predstavil nam je trgovske poti kave nekoč ter opisal razliko v povpraševanju in uporabi kave danes. Pogovarjali smo se tudi z g. Petrom Ševičem, ki je edini predavatelj z mednarodnim nazivom AST SCA Coffee Trainer v Sloveniji, poučuje pa tudi na Fakulteti za turistične vede. Predstavil nam je različne vrste kave in njihove značilnosti ter zgodovino različnih priprav napitkov iz njih. Z dodatno pomočjo strokovne literature, smo ugotavljali, kako se je kultura pitja kave spreminjala skozi čas in ali je bilo uživanje kave od samih začetkov družabni obred.

Podatke za eksperimentalni del naše raziskovalne naloge smo pridobili z anketiranjem. V kavarni Kana smo obiskali gostinca g. Damjana Bizjaka, ki nam je predstavil spremembe in vsakodnevne trende pitja kave v njegovi kavarni v tridesetih letih njenega obratovanja. Pokazal nam je tri najpogostejše načine priprave in postrežbe kave, to so »italijanski način«, »dunajski način« ter »turški način« priprave kave. Po pripovedovanju g. Bizjaka o navadah pitja kave gostov smo pripravili vprašanja za sestavo ankete.

Anketne vprašalnike smo razdelili ljudem ne glede na to, ali pijejo kavo ali ne. Anketiranci so bili različnih starosti. Po izvedbi eksperimentalnega dela smo rezultate statistično obdelali in jih strnili v razpravi in zaključku.

Naš namen je bil tudi ugotoviti, ali anketiranci poznajo kakšno umetniško delo, v katerem je omenjena kava ali pa je kava predstavljala umetniku navdih za njegovo stvaritev.

V raziskovalni nalogi smo si postavili šest hipotez.

1.2. Raziskovalna vprašanja

V raziskovalni nalogi smo si postavili naslednja raziskovalna vprašanja:

- Kako pogosto ljudje pijejo kavo?
- Kdaj so se prvič srečali s »pravo« kavo?
- Kakšno kavo pijejo?
- Ali je poleg kvalitete kave pomembna tudi postrežba kave?
- Ali je kava pomemben del vsakdanjika ljudi?
- Ali se navada pitja kave z leti spreminja?
- Ali je pitje »prave« kave kdaj predstavljalo statusni simbol?
- Kako dobro ljudje poznajo kavo kot rastlino?
- Od kod izvira kava?
- Kje uspeva kavovec?
- Ali ljudje poznajo izvor kave kot napitka?
- Ali ljudje poznajo zgodovino pridelave kave?
- Kako je kava prišla v Evropo in kam najprej?
- Ali ljudje vedo, kako in kdaj je prišla kava na območje Slovenije?
- Ali ljudem izraz »bela kava« predstavlja tudi druge napitke (npr. cikorija, žitna kava, divka, ...)?
- Ali vedo, kdaj so se pojavile prve kavarne na Slovenskem?
- Kakšna je razlika med gostilnami, okrepčevalnicami, kavarnami in čajnicami?
- Ali menijo, da je kava povezana z umetnostjo? Na kakšen način?

1.3. Hipoteze

Iz opazovanja okolice, literature o kavi ter iz intervjujev s strokovnjaki smo izvedeli, da je kava pomemben del našega vsakdana, zgodovine in kulture. Zato smo se odločili raziskati navade pitja kave, zgodovino kave ter njeno prepletanje z umetnostjo. Zaradi življenja v prestolnici je v naši okolici ogromno gostiln, lokalov, barov, ki imajo najrazličnejšo ponudbo kavnih proizvodov. Kava za gostince predstavlja zelo pomemben del njihove ponudbe ter hkrati vir zaslužka.

Postavili smo naslednje hipoteze:

1. Večina ljudi slabo pozna izvor, vrste in domovino kave.
2. Večina ljudi pije kavo z dodatki (z mlekom, sladkorjem, smetano ...).
3. Večina anketirancev ne ve, da kavo uvrščamo med sadje.
4. 50 % anketirancev pozna vsaj dva načina priprave kave.
5. Večina anketirancev ve, v katerem stoletju je kava prišla na slovensko območje.
6. Večina anketirancev pozna vsaj eno umetniško delo, ki je povezano s kavo.

1.4. Vrste raziskav in oblike dela

Naša raziskovalna naloga je:

▪ Teoretična

Zajema uvrstitev kavovca v sistem, predstavitev vrst in lastnosti kave; predstavitev domovine kave in največjih proizvajalcev kave danes; raziskovanje poti kave z območja prvih plantaž v druga območja, kjer jo pridelujejo še danes. Med potjo so se na različnih območjih in v različnih kulturah razvile različne navade priprave ter pitja kavnih napitkov.

Slovensko ozemlje je bilo na stičišču pomembnih trgovskih poti z vseh koncev Evrope. Kava je v začetku predstavljala prestižno blago, ki si ga je lahko privoščil le višji sloj. Glede na pomembnost dogodka, ob katerem se je tradicionalno ponudila kava, smo opazili, da je bil tudi način priprave glede na priložnosti različen. Kava je spremljala tako svečane dogodke, umetniško ustvarjanje, vsakodnevne dejavnosti, prav tako pa je ljudem delala družbo v nočnih urah.

Metode za oblikovanje tega dela vključujejo:

- iskanje podatkov v tiskani literaturi,
- iskanje podatkov na spletu.

▪ Terenska

Izvedli smo intervjuja z lastnikom pražarne kave ter s strokovnjakom za kavo. Obiskali smo kavarno ter dolgoletnega gostinca z izkušnjami vodenja mestne kavarne. Poiskali smo znance in prijatelje, ki so bili pripravljeni odgovoriti na vprašanja o kavi.

▪ Eksperimentalna

Opazovali smo metode priprave različnih vrst kave, ki jih gostinec v kavarni vsakodnevno pripravlja za goste. Postopki priprave se med seboj razlikujejo. Gostje si v kavarni lahko izberejo tudi različne dodatke h kavi, kot so (najpogosteje) mleko, različni sladkorji in sladila pa tudi smetana, rastlinski napitki, kakav, cimet ali druge začimbe.

Naučili smo se pripraviti skodelico turške kave doma.

Metode za oblikovanje tega dela vključujejo:

- pripravo skodelice kave v kavarni,

- predstavitev treh načinov priprave kave: »italijanski«, »dunajski« in »turški način«,
- pripravo skodelice kave v domači kuhinji.

2. TEORETIČNI DEL

2.1. Kavovec

Kávovec (znanstveno ime *Coffea*) je zimzeleno drevo, ki po nekaterih virih izhaja iz Jemna, po drugih virih pa kot prvoten izvor navajajo Etiopijo. Tam še danes rastejo najstarejši divji kavovci. Kavovec lahko zraste do 15 metrov visoko in doseže starost do 50 let. Plodovi kavovca dozorejo v približno sedmih mesecih, a ker ne zorijo vsi istočasno, je treba kavovce še dandanes obirati ročno. Kavovec predstavlja enega od glavnih svetovnih blagovnih pridelkov, v nekaterih državah pa tudi glavni vir izvoza. (Petauer T. 1993)



Slika 1: Drevo kavovca vrste arabica v naravnem okolju (https://en.wikipedia.org/wiki/File:Coffee_Flowers_Show.jpg)

- Uvrstitev kavovca v sistem (Tabela 1)

Tabela 1: Znanstvena klasifikacija kavovca (<https://sl.wikipedia.org/wiki/Kava>, 20. 12. 20)

Kraljestvo:	<i>Plantae</i> (rastline)
Deblo:	<i>Magnoliophyta</i> (kritosemenke)
Razred:	<i>Magnoliopsida</i> (dvokaličnice)
Red:	<i>Gentianales</i> (sviščevci)
Družina:	<i>Rubiaceae</i> (broščevke)
Rod:	<i>Coffea</i>



Slika 2: Zgradba kavovca, listi, značilni za dvokaličnico, cvet (pestič, prašniki) in plod in zrno kave (plod brez mesnatoga ovoja) (https://en.wikipedia.org/wiki/File:Coffea_arabica_-_K%C3%B6hler%E2%80%93s_Medizinal-Pflanzen-189.jpg)

2.2. Vrste kavovca

Poznamo okoli 60 različnih vrst kavovcev. Najpomembnejše na današnjem trgu pa so tri vrste:

- **ARABICA** ali arabski kavovec (tudi navadni kavovec) je po svoji pridelavi vodilna vrsta kavovca, saj kar 90 % plantažnih rastlin izvira iz gorovja Jemna ter višav Etiopije.
- **ROBUSTA** je vrsta kavovca iz Kenije. Je najmanj zahteven za gojenje, raste na nižjih nadmorskih višinah in na bolj suhih tleh. Vsebuje tudi več kofeina, ki je naravni insekticid. Je precej neobčutljiv za vremenske pogoje, zato je sezona nabiranja sadežev daljša, pridelek pa posledično večji.
- **LIBERICA** je kavovec iz Liberije. Od vseh treh vrst zaseda najmanjši del v pridelavi, saj je pridelek kavnih plodov najmanj kakovosten. (Petauer T. 1993)



Slika 3: Ročno obiranje kavovca na plantaži (https://ASC_Leiden_-_Rietveld_Collection_-_East_Africa_1975_-_05_-_026_-_Female_farm_workers_in_the_field_harvesting_coffee_-_Zambia_or_Zimbabwe.jpg)

2.3. Zgodovina kavovca

Ime »kavovec« verjetno izvira iz poimenovanja etiopske pokrajine Kaffa. Pridelek se je najprej razširil na Arabskem polotoku približno v 13. stoletju. Na širitev je verjetno vplivala islamska prepoved pitja alkoholnih pijač, saj so včasih kavo poimenovali tudi »črno vino«. Pred letom 1600 je bila predelava kavinih semen skrbno varovana skrivnost. Kasneje so, verjetno zaradi tihotapljenja zrn in potaknjencev, začeli vzgajati rastline kavovca tudi v Evropi in drugod po svetu. Vendar pa za veliko plantaž kavovcev sploh v Evropi v večini niso bili primerni pogoji ali pa so jih uničile bolezni. (<https://www.espresso.si/rast-in-predelava-kave/>, 10. 1. 21)

2.4. Kaj je kava?

Káva je navadno topel napitek iz praženih in mletih semen rastline kavovca. Beseda kava izvira iz arabske besede »qahwah«, ki pomeni vino. Včasih naj bi plodove kave namakali v med, nato pa iz pripravka pridelali »vino«. Šele kasneje so kavne napitke začeli pripravljati tako, da so semena posušili, zdrobili in jih nato prelili z vodo. (Jezernik B. 2012)



Slika 4: Plod kavovca (https://en.wikipedia.org/wiki/File:Coffee_berries.jpg)

2.4.1. Odkritje kave in njena prva uporaba kot živilo

O odkritju kave in njeni prvi uporabi so se v izročilu skozi zgodovino ohranile tri najpogosteje omenjene zgodbe. Te nakazujejo, kako so se ljudje srečali s kavo ter zakaj jih je zanimalo, kakšna so semena te rastline.

- **Legenda o Alahu in kavi**

V arabskem jeziku beseda »kaweh« označuje nekaj poživiljajočega. V Perziji se tako ohranila legenda, v kateri naj bi nadangel Gabrijel preroku Mohamedu prinesel kavo, poslal pa naj bi mu jo sam Alah.

- **Zgodba o živahnih kozah**

V devetem stoletju naj bi v Etiopiji kozji pastir opazil, da se njegove koze smešno obnašajo oziroma se zdijo posebej živahne in ponoči menda celo plešejo. Zbal se je, da je koze obsedel hudič. Zato je odšel do samostana in prosil menihe za pomoč. Menihi se niso lotili izganjanja hudiča, ampak so najprej preučili, kaj koze jedo. Poleg listja in trave so našli nepoznane sadeže, ki so jih jedle koze. Iz nabranega so si tudi sami skuhal čaj in ga popili. Zaradi tega sicer celo noč niso mogli spati, a od takrat jim nočne molitve niso več delale težav.



Slika 5: Legenda o živahnih kozah (<https://www.coffeecrossroads.com/coffee-history/origin-of-coffee-kaldi-and-dancing-goats>)

- **Plešoči menih iz Jemna**

Leta 1250 je v Jemnu živel plešoči menih, ki je bil zaradi starih grehov izgnan v samoto na goro. Na gori ga je mučila lakota. Ker ni imel drugega, si je skuhal juho iz listov in plodov bližnjega grma. Po kosilu se je čudežno počutil kot prerojen, zato je juho začel navdušeno ponujati vsakomur, ki ga je srečal na poti. Za zgodbo je slišal princ, ki je napoj želel poskusiti tudi sam. Zaradi izvrstnega počutja po napoju je plešočemu menihu v zahvalo dal sezidati samostan, kjer je lahko kahal napoj do konca svojih dni.

(<https://www.delonghi.com/sl-si/izdelki/kava/kultura-kave/zgodovina-kave>, 10. 1. 21)

2.5. Vrste kave

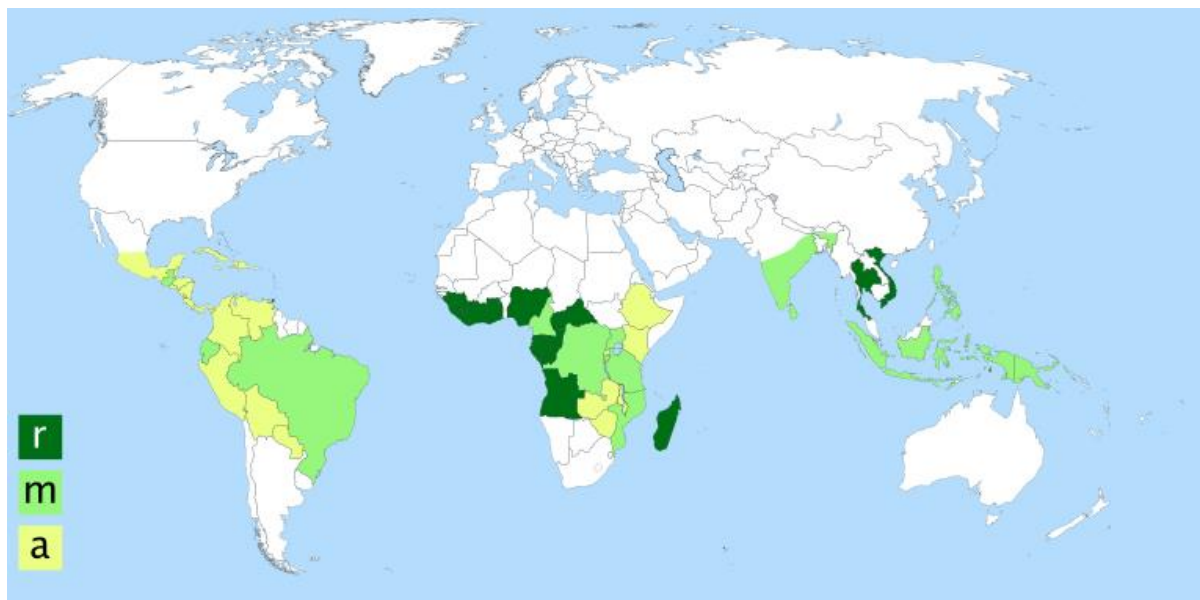
Ločimo štiri kavne sorte: Arabica, Robusta, Liberica in Excelsa.

Med 60 in 70 odstotki kavne proizvodnje predstavlja kava iz zrn vrste *Coffea arabica*, saj imata najboljšo aromo in okus. Izvira iz Etiopije. Gojijo jo predvsem v Afriki in južni Ameriki, najboljša zrna pa prihajajo iz Kenije in Tanzanije. Danes sta najpomembnejši pridelovalki arabice Brazilija in Kolumbija, sledijo pa Kostarika, Mehika in Gvatemala.

Kavo iz zrn vrste *Coffea canephora* imenujemo tudi robusta, predstavlja pa 30-40 % kavne pridelave v svetu. Vsebuje več kofeina in jo pogosto uporabljajo kot cenejši nadomestek v komercialnih kavnih mešanicah. Ima močnejši okus, brez dodatkov pa je zaradi izrazite

grenkobe skoraj nepitna. Najpomembnejše pridelovalke robuste so Indonezija, države Zahodne Afrike, Brazilija in Vietnam.

Vrsti Liberica in Excelsa sta manj pomembni vrsti, saj predstavljata manjši delež pridelave kave v svetu, le 1 %. Izhajata iz Liberije in Sudana. (Jezernik B. 2012)



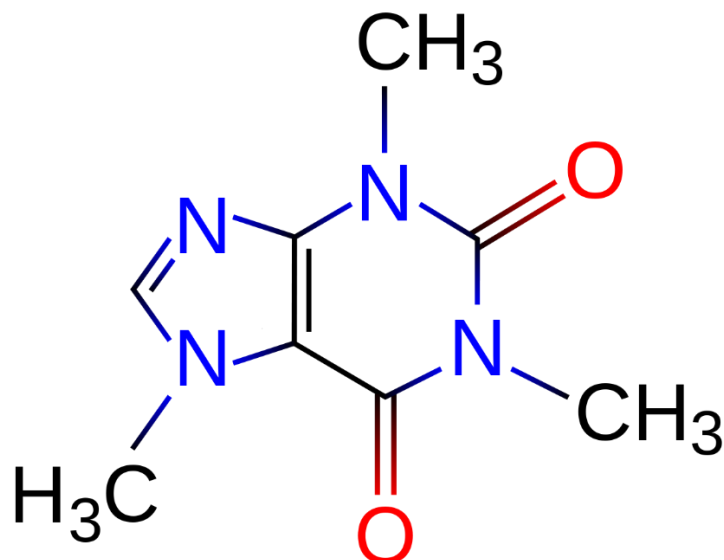
Slika 6: Države proizvajalke kave (r-temno zelena – robusta, m-svetlo zelena – robusta in arabica, a-rumena – arabica)
(https://en.wikipedia.org/wiki/File:Carte_Coffea_robusta_arabic.svg)

Kavo, kot jo kupimo v trgovini, navadno sestavlja mešanica kavnih zrn več različnih vrst kave. Tako lahko vsaka znamka kave dobi svoj specifični okus glede na delež določenih kavnih zrn. (Jezernik B. 2012)

2.6. Kaj v kavi nas poživi?

Pitje kave nas zaradi snovi, ki se ob pripravi kave iz zrn izločijo v napitek, poživi. Ta snov se imenuje kofein.

Kemijska formula kofeina ali trimetilksantina je $C_8H_{10}N_4O_2$. Kofein je naravni alkaloid, ki je temperaturno zelo obstojen. V čisti obliki je bel kristalen prašek, ki nima vonja.



Slika 7: Strukturna formula kofeina (<https://sl.wikipedia.org/wiki/Kofein#/media/Slika:Caffeine.svg>)

Po pitju kavnega napitka preide kofein poleg drugih snovi v krvni obtok. Za to je potrebno približno 15 do 30 minut. Je naravno poživilo, ki deluje na centralni živčni sistem. Med drugim vpliva tudi na sproščanje hormonov, ki vplivajo na naše razpoloženje, izboljšajo koncentracijo in povišajo krvni tlak. Kofein tako pospešuje nastajanje in odvajanje urina, razširja dihalne poti, pospeši srčni utrip, razširja zenice, poveča pretok krvi skozi želodec ter s tem poveča izločanje želodčne kisline in vpliva na sproščanje glikogena v kri. Kofein se v telesu razgradi in iz njega izloči v približno šestih urah.

Poleg kofeina vsebuje kava tudi flavonoide (snovi, ki so prisotne tudi v pravem čaju). To so snovi, ki z antioksidativnim delovanjem preprečujejo škodljive vplive prostih radikalov, ki povzročajo staranje telesa. (<https://essense.coffee/en/waves-of-coffee-explain/>, 18. 12. 20)

2.7. Katere vrste kav poznamo?

Skodelico kakšnega kavnega napitka lahko naročimo v kavarni?

Osnova postreženih kav v večini kavarn in gostinskih lokalov pri nas je kava espresso. Glede na dodatke pa poznamo različne vrste kavnih napitkov.

Tabela 2: Vrste kavnega napitka *espresso* – italijanska kava, način priprave in poimenovanje v gostinstvu glede na dodatek

ESPRESSO	
Dodatek vode:	
Podaljšana kava	merica kave z merico vroče vode
Americano	merica kave z dvojno merico vroče vode
Dodatek mleka:	
Macchiato	merica kave z zelo malo mleka (ime izhaja iz italijanske besede »macchia«, ki pomeni madež)
Kava z mlekom	merica kave z merico toplega mleka
Cappuccino, kapučino	merica kave z mlekom ter dodanim spenjenim mlekom
Bela kava	merica kave z vsaj dvojno količino mleka
Dodatek smetane:	
Kava s smetano ali Caffee con panna	merica kave s stepeno smetano
Ostali dodatki:	
Caffee Moccha	merica kave z merico toplega mleka in čokolado
Caffee Freddo	merica kave z merico hladnega mleka in ledenimi kockami
Irish Coffee	merica kave z merico tekoče smetane, irskim viskijem ter ledenimi kockami

Še vedno pa mnogo ljudi prisega na pitje turške kave, ki si jo v največji meri sicer pripravljajo doma. V kavarni lahko naročimo tudi turško kavo z različnimi dodatki.

Tabela 3: Vrste kavnega napitka – turški kava, način priprave in poimenovanje v gostinstvu glede na dodatek

TURŠKA KAVA	
Dodatek vode:	
Podaljšana turška kava	merica mlete kave, prelita z merico vrele vode
Dodatek mleka:	
Turška kava z mlekom	merica mlete kave, prelita z merico vrele vode in toplo mleko
Turška bela kava	merica mlete kave, prelita z merico vrele vode in večjo količino toplega mleka
Dodatek smetane:	
Turška kava s smetano	merica mlete kave, prelita z merico vrele vode z dodano tekočo smetano
Ostali dodatki:	
čokolada	turška kava z mlekom in čokolado
Kardamom in ostale začimbe	turška kava z mlekom, po želji tudi s smetano in začimbami

Okus kave je poseben in v osnovi grenek. Medtem ko so jo v arabskem svetu pili brez vseh dodatkov, se je njena grenkoba za Evropejce pokazala kot pretrd oreh. Že vse od njene razširitve v Evropo ji dodajajo sladkor, mleko ali smetano.

Uživanje kave je bilo od samih začetkov družabni obred. Že včasih so ob kavi za slajši okus jedli kose rahatluka (želejasta sladica z dodatkom oreškov, suhega sadja ali rožnih cvetov, značilna za arabski in turški svet). Dunajčani so jo in jo še danes postrežejo s koščkom peciva. Tudi drugod nekateri ob kavi pojedjo piškot ali košček čokolade. Kavo si lahko sladkamo z belim ali rjavim sladkorjem, s kocko kristalnega belega sladkorja, karameliziranim sladkorjem ali z različnimi nadomestki sladkorja (npr. dietna sladila). (<https://www.philips.si/c-e/blog/clanki/coffee/vse-kar-ste-kdaj-zeleli-vedeti-o-kavi.html>, 16. 1. 21)

V trendu ozaveščanja zdravega življenja in skrbi zase veliko ljudi posega po žitni in brezkofeinski kavi. Posebnost brezkofeinskih kav je ta, da je kavni mešanici s kemičnim procesom odstranjen kofein, pri tem pa ostaneta nespremenjena okus in kavna aroma. S pojmom žitna kava poimenujemo razne pripravke iz praženega ječmena, cikoriije in drugih rastlinskih poparkov, ki so bili že nekoč pomemben del prehrane ljudi (predvsem bela žitna

kava za zajtrk). Žitne kave so bile namreč cenejše kot prava kava, hkrati pa so bile tudi zdrave. Ker ne vsebujejo kofeina, ki je poživilo, pa jih lahko pijejo tudi otroci.

Pri skrbi za zdravje se vedno pogosteje posega po nizkokaloričnih sladilih in po različnih rastlinskih napitkih, ki v kavi nadomeščajo mleko in smetano. Najpogosteje uporabljeni so riževo, ovseno, sojino in mandljevo »mleko«, ki so ljudem vseč tudi zaradi prijetnega okusa. (<https://savinjska.info/vrste-kave-in-nacini-priprave/>, 9. 2. 21)

2.8. Zgodovina kavne poti

Kava naj bi bila odkrita v 9. stoletju v regiji Kaffa v Etiopiji. V arabski svet je preko trgovcev s sužnji prispela v 14. stol., kjer so jo hvaležno uporabljali kot poživitev v času nočnih molitev. Z arabskih dežel so jo proti Turčiji in v smer Evrope ob koncu 15. stoletja razširili trgovci in vojska. Turški vojaki so na primer po porazu na ozemljih Habsburške monarhije za sabo pustili tudi večje zaloge kave, ki pa so jih prebivalci dobro unovčili. S tem so razširili kulturo pitja kave tudi na našem bližnjem območju.

Da se je kava od 17. stoletja naprej razširila po vsem svetu, so zaslužni predvsem italijanski trgovci, ki so blago z zahoda prodajali v daljne dežele. Ena prvih omemb kavnega napitka sega v leto 1583. Opisal ga je popotnik, nemški zdravnik Leonhard Rauwolf, ki je desetletje potoval po bližnjem in daljnem vzhodu. Kot zanimivost naj dodamo, da se je pitje kave po Evropi razširilo po tem, ko ga je v letu 1600 »odobril« papež Klemen VIII. (http://monda.eu/files/modules/economy/coffee_history.pdf, 5.4.21)

Dolgo časa sta edina ponudnika kave ostala Etiopija in Jemen. Evropejci so jo poskušali pridelovati tudi drugod. V Evropi se poskus zaradi podnebnih sprememb ni obnesel. Nizozemci se bili uspešnejši s pridelovanjem v Indoneziji, Portugalci pa so sredi 19. stoletja uspeli pretihotapiti kavo v Brazilijo, ki je še danes največja proizvajalka kave na svetu. Brazilija jo danes pridelava 2,68 milijonov ton letno, kar pokriva 40 % letne proizvodnje. Sledijo ji Vietnam z 1,5 milijonom ton, Kolumbija s 754 000 ton in Indonezija s 669 000 ton. (<https://farrerscoffee.co.uk/top-10-coffee-producing-countries-around-the-world/>, 8.4.21)

2.9. Kavarne

Že v arabskem svetu je pitje kave hitro postalo družabni obred in tudi v Evropi ni bilo drugače.

Prve kavarne v Istanbulu so bile odprte v drugi polovici 16. stoletja. Sprva so bile namenjene predvsem pomembnim gostom, kot so bili diplomati, umetniki in drugi intelektualci. Hitro so postale priljubljena shajališča, kjer so poslušali glasbo, gledali nastopajoče, igrali šah in bili

sproti obveščeni o novicah. Kavarne so tako postale pomembno središče za izmenjavo informacij in so jih zato pogosto imenovali »šole modrih«.

Močna trgovska povezava med Benetkami in muslimanskim svetom je pripeljala kavo ter z njo kulturo pitja kave v Evropo, s tem pa so se pojavile tudi prve kavarne na evropskih tleh. Prvo kavarno so odprli okoli leta 1645 v Italiji v Trbižu.

Kljub tedaj že uveljavljeni kulturi čaja je pitje kave kmalu postalo zelo priljubljeno tudi v Angliji. Prvo kavarno so odprli leta 1652 na Aleji svetega Mihaela v Cornhillu. V Londonu je bil to večinoma en velik prostor, v katerem so bile po tleh, posutih s peskom, postavljene mize s stoli. Stene so bile polepljene z gledališkimi letaki in okrašene s plakati, ki so oglaševali zdravila, mazila in druge izdelke, ki jih je bilo moč kupiti pri vhodu. V kavarnah so obiskovalci lahko posedali, kolikor časa so želeli, kavo pa so si ob tem lahko privoščili za peni ali dva. Razpravljali so o politiki, imeli izobraževanja in literarne krožke. Zaradi ugodne cene so si lahko kavo privoščili pripadniki vseh slojev, vstop vanje pa ni bil dovoljen ženskam. Pitje kave se je tako razširilo, da je v naslednjih stotih let delovalo najmanj 3000 kavarn.



Slika 8: Stara angleška kavarna (<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/0a/ParisCafeDiscussion.png>)

V Franciji je kava postala priljubljena najprej v Parizu, kamor jo je leta 1670 prinesel veleposlanik Mohamed IV. Zaradi novosti in veličastnosti se je najprej razširila med višjimi sloji. Prevozniki so bili na začetku dragi, kmalu pa so jo začeli uvažati direktno z Vzhoda. Prve kavarne so se pojavile 1672. Bile so bogato okrašene; kavo so stregli v bleščečih porcelanastih skodelicah, s prtički z zlatimi robovi. Okras in razkošnost sta pritegnila igralce, pisatelje,

dramaturge. Kljub boju s poceni pivom in vinom se je kavarniška kultura sčasoma razširila in zaživela med ljudmi.

Prva kavarna v Nemčiji je bila 1679 odprta v Hamburgu. Do prvih desetletij 18. stoletja je ostala draga in dostopna le najvišjim slojem. Tako so se revnejši sloji pritoževali, da si je ne morejo privoščiti. Oblast in zdravniki so začeli s kampanjo, da je kava, podobno kot čaj, počasen strup za vse v vseh okoliščinah, zato so se v tem času pojavljali razni nadomestki iz praženih kostanjev, rži, ječmena, fižola, graha in cikorije. V drugi polovici 18. stoletja se je kavarniška kultura tako razširila, da se je takratni cesar prestrašil, da bo upadla poraba piva. Zato je z visokimi davki otežil delo kavarn. Kljub temu je pitje kave hitro postalo vsesplošna navada.

Dunaj je svojo prvo kavarno dobil 1683. Trideset let kasneje je bilo v mestu že 150 kavarn, do konca 19. stoletja pa več kot 600. Kavarne so kmalu postale prostor za politične razprave, zbiranje študentov, pisateljev, umetnikov, znanstvenikov. V drugi polovici 19. stoletja je postalo moderno družinsko obiskovanje kavarn.

V Združene države Amerike je kava prišla konec 17. stoletja skupaj z evropskimi kolonialisti.



Slika 9: Kavarna v Istanbulu (<https://www.google.com/search?q=old+coffee+house+istanbul&sxs>)

Na slovenskih tleh je o pitju kave in kavarništvu pisal že Valvazor. Leta 1713 je tudi Ljubljana dobila svojo prvo kavarno Kazina (ki je bila v tistih časih nemška). Kavarne so se sčasoma začele deliti glede na obiskovalce, torej kavarne za višji sloj (gospodo) ter na ljudske kavarne. Večina kavarn je pripravljala kavo na dunajski način (priprava in postrežba). Do razpada avstrijskega cesarstva so bile ženske v kavarnah redke gostje, s spremembo položaja žensk v družbi pa se je tudi to spremenilo. Med znamenitimi ljubljanskimi kavarnami je izstopala kavarna Evropa, ki je med drugim prirejala tudi ženske večere. Prvo kavarno s slovenskim imenom Narodna

kavarna je leta 1898 odprl mecen Fran Krapež, bila pa je pomembna konkurenca nemškim kavarnam.

(<https://old.delo.si/novice/ljubljana/ljubljansko-ogledalo-kje-so-ga-zurali-nasi-pradedki-po-kavarnah.html>, 20. 1. 21)

2.10. Skodelica kave, kultura in umetnost

Umetniki so ljudje, ki s svojo domišljijo in sposobnostmi ustvarjajo umetnine. Velikokrat slišimo, da se umetnost pogosto rojeva ponoči. Kava je pri tem odlična spremljevalka, saj ljudi, kot smo že predstavili v nalogi, poživi.

Znano je, da je Honoré de Balzac, ki je pisal v glavnem ponoči, med ustvarjanjem svojega znamenitega dela Človeška komedija spil več kot petdeset tisoč skodelic kave. Med slavnimi kavopivci je tudi Johann Sebastian Bach, ki naj bi še v visoki starosti spil petdeset skodelic dnevno. (Jezernik, str. 13)

Najhujšo nočno moro baristom pa je predstavljal Beethoven, ki je želel, da je njegova kava pripravljena iz natančno šestdeset kavnih zrn.

(<https://www.mentalfloss.com/article/58324/15-amazing-coffee-facts-share-while-having-cup>, 5.4.21)

Tudi na Slovenskem najdemo umetniška dela različnih področij, ki so neposredno povezana s kavo oz. pitjem kave.

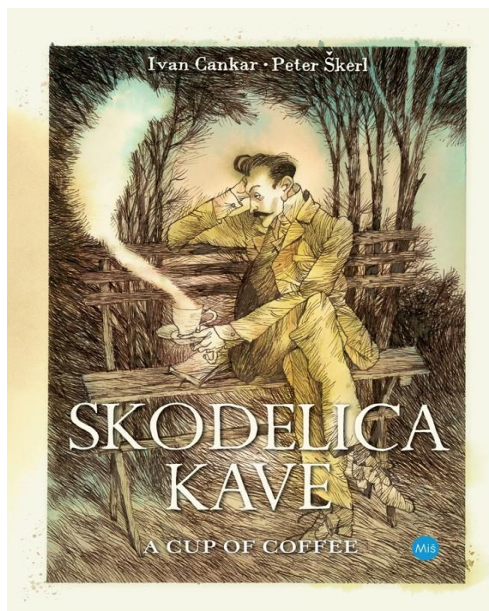
Najbolj prepoznavna slika z motivom kave, ki je nastala leta 1888, je portret kofetarice, ki jo je naslikala priznana slikarka Ivana Kobilca. Slika je na ogled v Narodni galeriji v Ljubljani.

(<https://www.student.si/lajf-je/hrana/kavarniska-kultura-od-razsvetljenstva-do-starbucks/>, 20. 2. 21)



Slika 10: Kofetarica (Ivana Kobilca, 1888) (<https://www.zakladnicadobrihidej.si/kofetarica-slika-kopija>)

Področje književnosti je na Slovenskem z zgodbo o kavi zaznamoval pisatelj Ivan Cankar, ki je svoje mladostniške izkušnje in življenje v revščini zapisal v zbirki kratkih zgodb Črtice. Ena od njih z naslovom Skodelica kave govori o želji po kavi, za katero je pisatelj prosil svojo mamo. V tistem času je kava predstavljala nadvse drago pijačo, ki so si jo lahko privoščili le bogati. Kljub vsemu je pisateljeva mama uspela pripraviti dišečo kavo za sina, ki pa jo je brezbrizno zavrnil, a je svoje ravnanje obžaloval do konca življenja. Ta zgodba nosi tako tudi pomembno moralno sporočilo. Danes na Vrhniki, pisateljevem rojstnem kraju, deluje pražarna Escobar, kjer pripravljajo Cankarjevo kavo (vrste arabica, ki se pripravlja na turški način).

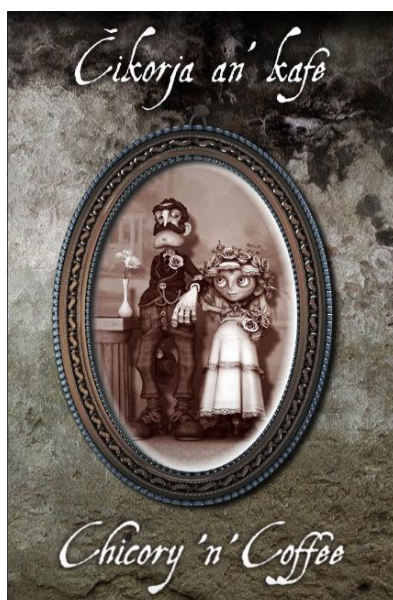


Slika 11: Ivan Cankar (1876–1918); Skodelica kave (<https://www.bukla.si/knjigarna/otrosko-in-mladinsko/dojencki-in-malcki/slikanice/skodelica-kave-a-cup-of-coffee.html>)

Kava je našla svoje mesto tudi v glasbeni umetnosti. Med kampanjo, da je kava podobno kot čaj počasen strup za vse in v vseh okoliščinah in ko so oblasti in zdravniki želeli nižjemu sloju podati sporočilo o škodljivosti kave, je Johann Sebastian Bach napisal kantato ali kratko komično opero *Schweigt stille, plaudert nicht*, BWV 211, bolj poznano pod imenom Kantata o kavi. (https://en.wikipedia.org/wiki/Schweigt_stille,_plaudert_nicht,_BWV_211, 5.4.)

V baletu Hrestač Petra Iljiča Čajkovskega je prizor, v katerem vzgojiteljica opisuje kuhanje kave, otroci pa plešejo po njenih navodilih.

Iz slovenskega okolja je zanimiva zgodba pesmi Cikorija in kafe kantavtorja Iztoka Mlakarja, ki nazorno pripoveduje o težkem življenju na deželi, odnosih v družini in pitju kave kot zasluženi nagradi. Skladba je dobila svojo podobo tudi v animiranem filmu. (<http://www.cek.ef.uni-lj.si/specialist/bider3078.pdf>, 20. 2. 21)



Slika 12: Iztok Mlakar, *Cikorija in kafe* – podoba iz animiranega filma (<https://bsf.si/sl/film/cikorja-an-kafe/>)

Pri kavi je poleg okusa vse bolj pomemben tudi izgled kave. V zadnjem desetletju se je tako priprava kot tudi postrežba kave izpopolnila. Na gladino mlečne kreme je namreč možno, če je ta pravilno pripravljena, tudi risati. Razvil se je tako imenovani »latte art«, ki ga je patentiral Luigi Lupi v Italiji.



Slika 13: Latte art (<https://classbento.com.au/latte-art-classes-melbourne>,
<https://trgovina.mercator.si/market/izdelek/18087389/alpsko-mleko-barista-2-8-m-m-1-l>)

Vsako leto dobimo tudi svetovnega prvaka v »latte artu«. Tekmovalci ustvarjajo po naročilu, s čimer umetniški izraz kavnih umetnin zasije v vsem svojem sijaju. Za navdušence nad »latte artom« so Ljubljanske mlekarne v sodelovanju z akademijo STOW razvile Alpsko mleko Barista Professional. (http://monda.eu/files/modules/economy/coffee_history_sl.pdf, 18. 1. 21)

Barista Kazuki Yamamoto je leta 2013 obnored internet s 3D prikazi mačk, žiraf, Snoopya in drugih podob. Dokazal je, da je mogoče latte art z dovolj časa in kreativnosti spraviti na še višji nivo. (<https://www.thekitchn.com/5-things-to-know-about-latte-art-210654>, 5. 4. 21)



Slika 14: 3D latte art
(https://cdn.apartmenttherapy.info/image/upload/f_auto,q_auto:eco,c_fit,w_764,h_764/k%2Farchive%2F9fc113ee662a8d135a36eef29fff5180c73c734e)

3. METODE DELA

3.1. Terenski in eksperimentalni del

3.1.1 Obisk pražarne in intervjuja z lastnikom pražarne in strokovnjakom za kavo

Terensko delo smo začeli s sistematičnim pregledom pražarne. Pražar Aleš Turšič nas je popeljal skozi celoten postopek praženja. Za praženje sta pomembni vlaga in temperatura zraka, kjer le-to poteka. Ko se je kava pražila, se nam je pridružil g. Peter Sevič, ki nam je pomagal pri odgovorih na nekatera vprašanja, ki so se pojavila med raziskovanjem literature o kavi kot rastlini, napitku in zgodovini kave na splošno.

3.1.2 Obisk kavarne in intervju z gostincem

Za pripravo ankete o navadah pitja kave in poznavanju kave med splošno populacijo smo se odločili obiskati znano kavarno Kana, kjer se že vrsto let s kavo in gostinstvom ukvarja g. Damjan Bizjak. Razložil nam je razlike med načini priprave kave in njihovo postrežbo. Tako smo dobili predstavo o navadah pitja kave. S temi informacijami smo si pomagali pri sestavi anketnega vprašalnika.

3.1.3 Anketa Skrivnosti skodelice kave

Anketo smo sestavili v dveh delih. Prvi del je bil splošni, kjer smo preverjali navade pitja kave anketiranca. Drugi del je bil osredotočen na pridobivanje informacij o znanju in poznavanju kave kot rastline, njen izvor in zgodovino.

Anketiranci so ankete izpolnjevali v papirni obliki. Ankete je bila anonimna; zanimala sta nas le spol in starost anketirancev. Sodelovanje v raziskavi je bilo prostovoljno. (Priloga 1)

Rezultate ankete smo vnesli v računalnik v Excel tabelo in jih grafično prikazali v tabeli.

3.1.4 Skuhajmo turško kavo

Doma smo se naučili pripraviti turško kavo. Pri tem smo upoštevali navodila g. Bizjaka.

Pripravili smo skodelico kave znamke Barcaffe, ki je v Sloveniji najpogosteje uporabljena znamka kave.

Recept za pripravo turške kave

Potrebuješ:

- 77 ml hladne vode
- 7 g kave
- bakreno ali kovinsko džezvo
- indukcijska plošča/plinski gorilnik/električna plošča

Recept:

1. Vodo in kavo damo v džezvo in jo postavimo na grelno telo.
2. Pričnemo s fazo segrevanja.
3. Kave med postopkom ne mešamo, saj se sama združi z vodo.
4. Ko se vsebina začne dvigovati, džezvo odstranimo, kavo prelijemo v skodelico in počakamo 30 sekund.
5. Sladkor po želji dodamo na začetku ali na koncu pred vlivanjem v skodelico.



Slika 15: Turška kava (https://hr.wikipedia.org/wiki/Turska_kava)

4. REZULTATI

4.1. Rezultati analize dejstev o kavi s pomočjo literature in odgovori strokovnjakov

V prvem delu raziskave smo sistematično izbrali različne znanstvene in poljudne vire o kavi in zgodovini kave na splošno ter v Sloveniji. Zaradi popularnosti kave je bilo literature veliko, zato je pri iskanju odgovorov na naša raziskovalna vprašanja velikokrat prišlo do navzkrižij med dejstvi. Te smo se odločili dodatno preveriti z intervjujem uveljavljenega strokovnjaka Petra Seviča. Obiskali smo ga v pražarni Stow v Trzinu pri g. Alešu Turšiču, ki se ukvarja s praženjem kave in ki je ustanovil akademijo za izobraževanje baristov in ljubiteljev kave.

4.1.1 Postopek praženja kave z Alešem Turšičem

V pražarni smo iz velikih vreč, ki pridejo v Slovenijo iz različnih plantaž Etiopije in Južne Amerike, odmerili zelena zrna kave. Začeli smo postopek praženja v prav posebnem pražilnem stroju.

Kavo stroj pri določenem tlaku najprej potegne po ceveh navzgor, tako se odstranijo nečistoče na kavnem zrnju. Ko se stroj segreje na točno določeno temperaturo, ki se jo uravnava računalniško in je prilagojena trenutni vlagi in temperaturi ozračja, kjer je bilo kavno zrno shranjeno, gre kava v boben. Začne se faza sušenja kavnih zrn; pri tem prehaja zelena barva zrna v rumenkasto in na koncu do rjave barve. Kavno zrno izgublja vlago, razvijajo se sladkorji in poteka karamelizacija (barva). Ko se zasliši pokanje (kot pri kokicah), se začne finaliziranje profila okusa sprajene kave. Pražar Aleš Turšič nam je razložil, da se v tej fazi razvijajo okusi kave, ki jo nato okusimo pri pitju v skodelici. Okusi se razvijajo v sekundah. Ko dosežeš zeleni okus, se kavo strese v boben, kjer jo vetrnice vrtinčijo kavo, da se ohladi (preprečimo, da bi se kava še naprej pražila).

Kavna zrna se nato strese v kovinske posode, kjer počivajo vsaj sedem dni.

Kavna zrna se nato pakira – embalaža mora biti plastificirana, saj zrak vpliva na izgubo arome in okusa. Priporoča se, da se kavna zrna zmelje tik pred uporabo, saj tako dobimo več pravih okusov, kot če je kava že prej zmleta in pakirana.



Slika 16: Obisk pražarne (vreče neobdelanih zrn kave, stroj za praženje, ohlajanje praženih zrn kave in sveže pražena kavna zrna)

4.1.2 Intervju z strokovnjakom Petrom Sevičem

Ob raziskovanju literature smo naleteli na različne odgovore o vrstah kave. Nekateri so govorili o arabici, drugi o turški kavi, spet tretji o macchiatu in podobno. Nam lahko za začetek poveste, kaj vi razumete pod vprašanjem vrsta kave?

Tukaj gre za razliko med vrsto kave oz. kavovca kot rastline, vrsto načina priprave in postrežbe kave, ki se je razvijala skozi zgodovino kavnega napitka samega in vrsto dodatka pri postrežbi.

Vrste kave: več vrst kavovcev (65) – 2 glavni:

- ROBUSTA (zažgane vonjave, okus, grenka – vsebuje večji odstotek kofeina),
- COFFEA ARABICA (sladka, čokoladna, cvetlična) – več kot 10 000 sort (večina neodkritih).

Načini priprave kave: odvisni od tega, kje kava uspeva

- višja nadmorska višina: kavne češnje obdelajo, stisnejo, bolj bogate – filter metoda,
- nižje nadmorske višine: kavne češnje oberejo, postavijo na platna z luknjicami (veter kroži – suši), taka kava ima več telesa – pripravljena kava je bolj koncentrirana (espresso),
- pri pripravi nas vodi okus.

Prosim, povejte nam, kateri so najbolj znani načini priprave kave.

Najbolj znani v Evropi in tudi z najdaljšo tradicijo po svetu so trije načini priprave in postrežbe kave:

Turški način priprave: V bakreni džezvi, v katero nalijemo hladno vodo ter vmešamo mleto kavo, po možnosti sveže mleto in fine granulacije. Džezvo počasi segrevamo in

jo pred vretjem, ko se pojavi obroček na kavi, odstavimo. Napitka ne prevremo. Važna je sestavina vode. Če je slednja pretrda, dobimo bolj trpek in kisel napitek, če pa je voda premehka, je kava brez izraza. Za postrežbo se uporablja male skodelice. Turška kava je v prvi vrsti način priprave, kar se pogosto pozablja.

Dunajski način: Poudarek je na načinu strežbe in pristopu k predstavitvi. Značilne so dunajske kavarne, ki poleg kavnih napitkov ponujajo slaščice in prigrizke. Načini predstavitve so z leti ostali enaki, zato se v gostinstvu uporablja izraz »po dunajsko«. Danes se v večini kavarn in gostinskih obratih streže italijanski način kave po dunajsko. Gostje sedijo na terasah in ne opazujejo bariste, kako jim pripravi italijansko kavo. Način postrežbe in urejenost kavarn s pravim osebjem je znani, da se ustavi čas.

Italijanski način priprave: Zaznamuje ga predvsem espresso kot napitek v barih in kavarnah ter način priprave mocca, ki se pripravlja v večini italijanskih domov. Za espresso je potreben aparat, ki deluje tako, da spusti uparjeno vodo pod tlakom vsaj 1 bar skozi mleto kavo. Gost, ki kavo naroči, opazuje pravilno izvedbo gostinca in si sam odnese kavo na mizo ali jo vzame s seboj.

Vemo, da kava izvira iz Jemna oziroma Etiopije. Kako pa je kava prišla do Evrope in nato do Slovenije?

V Evropo je kava prišla po dveh poteh:

- preko Turčije po Balkanu do Dunaja
- z ladjami v razna pristanišča po Evropi

Tukaj lahko povemo, da sta imeli velik vpliv vojna in trgovina. Ko so Turki hodili osvajat ozemlja, so vojaki s seboj imeli kavo, saj jim je dajala »moč«. Tako je kava velikokrat prišla v stik z ljudstvom.

Beneški trgovci so že takrat ocenili, da bo kava dober posel za trgovanje, kar velja še danes. Zanimivo je, da se še danes največ trguje in dela največje zaslužke s kavo (na prvem mestu je nafta).

Slovenija je ravno na stičišču pomembnih kavnih držav. Še danes se čisto ne ve, kdo je prvi prinesel kavo. Iz različnih zgodovinskih dejstev bi rekel, da so Turki prej prinesli kavo v

Slovenijo, predvsem med nižji sloj. Za trgovanje je zagotovo zaslužna Italija (razna pristanišča, npr. Trst), v višji sloj je prišla tudi preko Dunaja.

Razširjanje kave je povezano tudi z odprtjem kavarn. Kdaj so se pojavile v Evropi in kdaj na Slovenskem? Kako so izgledale?

Kavarne v Evropi (*brez Balkana*):

- Prva se je pojavila okoli 1645 v Italiji.
- Množične kavarne so povezane z začetki industrializacije – več kave kot prispe v Evropo, več je napražijo, večja je prodaja.
- Množična prodaja za vse prebivalce.
- Leta 1945 je svet ugledal italijanski espresso kot ga poznamo danes.

Kavarne na slovenskih tleh

- Prva kavarna na Slovenskem naj bi bila odprta okoli leta 1720 v ljubljanski Kazini. Med prvimi znanimi je bila nato Kavarna Evropa, ki na nek način obratuje še danes.

Ločimo tri tipe kavarn:

- Tradicionalni italijanski espresso (prvič se pojavi ime barista – profesionalc, ki pripravlja espresso/kavo), kavo postrežejo pri točilnem pultu, gost opazuje pripravo napitka in si sam odnese do mize.
- Vsak bar se poimenuje kavarna (ker v obrtni zbornici ni zapisa definicije kavarne, posledično kvaliteta blede) – strežejo na dunajski način, gost naroči natakarkju in ta mu prinese želeni napitek. Ni pomembna pravilnost priprave kave. Kava ni nujno glavni vir zaslužka.
- Specializirane kavarne, kjer je kvaliteta kave v ospredju, barista pa mora imeti izobrazbo. Gostu razloži, kar želi vedeti o kavi. Gostje spoštujejo visoko znanje. Praženje in priprava kave sta na najvišjem nivoju. Gostje lahko izbirajo med različnimi okusi kave, ki se ločijo glede na način praženja in priprave. Dodatki (sladkor, mleko) so postranskega pomena.

Izgled kavarn je odvisen od starosti zgradbe, zgodovine poslovanja kavarne in sloga, ki ga želi imeti lastnik.

Če opazujemo nakupe v trgovini, opazimo, da večina ljudi kupuje zmleto kavo. Pri nas je še posebej popularna znamka Barcaffè. Kaj menite o tem?

Žal je res tako in kaže na to, da Slovenci nimamo dovolj znanja o kavi, čeprav jo skoraj 80 % odrasle populacije dnevno uživa. Zmleta pakirana kava izgubi vsaj 50 % arome. Poznavalci pravimo tej kavi »mrtva kava«, saj izgubi vso aromo, okus in tudi izgled.

Barcaffe je pri nas že zelo dolgo na tržišču in iz tega razloga ga širša javnost največ kupuje. Vsebuje mešanico različnih vrst kave. Ker jo pražijo v ogromnih količinah, je težje nadzorovati pravi okus, ki je odvisen od sekund pri praženju kave.

Ali menite, da je kava povezana z umetnostjo?

Vsekakor. Tukaj bi izpostavil več vrst vezi.

Kava je lahko inspiracija za nastanek nekega umetniškega dela, kot je npr. Cankarjeva Skodelica kave ali pa Kofetarica Ivane Kobilca.

Kava je lahko obvezen del opreme umetnika. Umetnik potrebuje mir, tega pa največkrat najde ponoči. Kava mu omogoči daljše ustvarjanje v noč.

V zadnjem desetletju pa je kava postala platno za risanje – tako imenovana »*Latte art*«, ki se je razvila predvsem z mlečnimi dodatki h kavi. Umetniki rišejo v skodelico kave in tako kava dobi še dodatni vizualni »okus«.

Gospod Peter Sevič, najlepša hvala za Vaš čas in Vaše odgovore, ki so nama ogromno pomagali k razumevanju kave.

Vesel sem, da sem lahko sodeloval in vama pomagal pri vajini raziskovalni nalogi. Želim vama veliko uspeha.

Kamnik, februar 2021

4.2. Rezultati analize ankete

4.2.1. Rezultati analize 1. dela anketnega vprašalnika – osebne navade pitja kave

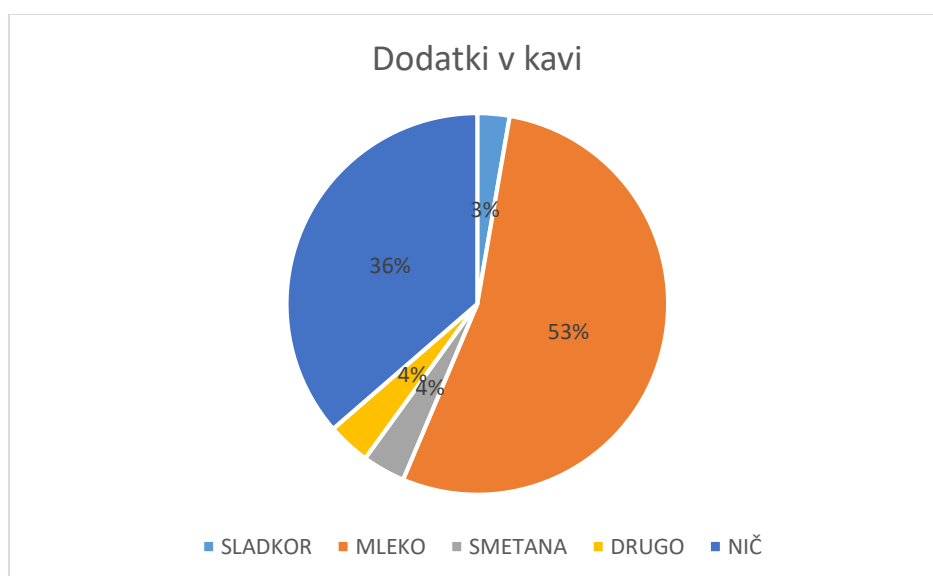
Zaradi omejenih stikov smo anketo v natisnjeni in elektronski obliki razdelili prijateljem in znancem iz različnih delov Slovenije. V anketi je sodelovalo 120 oseb, starih od 14 do 86 let. Med njimi je bilo 38 moških in 82 žensk. Vse ankete so bile veljavne, tako da smo jih upoštevali v analizi. Ponekod so manjkali posamezni odgovori, te smo šteli kot odgovor »ne vem« ali »ne«.

Tabela 4: Število popitih skodelic kav anketirancev dnevno glede na spol

ŠTEVILO SKODELIC KAV (na dan)	SPOL	
	moški	ženske
0	2	8
1	11	28
2	16	19
3 ali več	9	27

V Tabeli 4 se jasno vidi, da večina anketirancev spi do 2 skodelici kave na dan. Več kot 90 % vseh anketirancev pa uživa kavo dnevno.

Kakšno kavo pijejo, smo prikazali v Grafu 1.



Graf 1: Vrste dodatkov h kavi v odstotkih

Iz Grafa 1 lahko razberemo, da večina kot dodatek uporablja mleko, saj mleko naredi napitek bolj kremast in ubije grenkobo kave. Tudi zaradi razvoja najrazličnejših dodatkov se je pitje kave še bolj razširilo med populacijo.

Glede na to, da smo predvidevali, da večina odraslih pije kavo, nas je zanimalo, če poznajo načine priprave kave, ki jo pijejo. V pomoč smo jim v vprašanju našli načine (italijanski, turški in dunajski način). Rezultati poznavanja so prikazani v Tabeli 5.

Tabela 5: Poznavanje priprave in postrežbe kave med anketiranci glede na spol

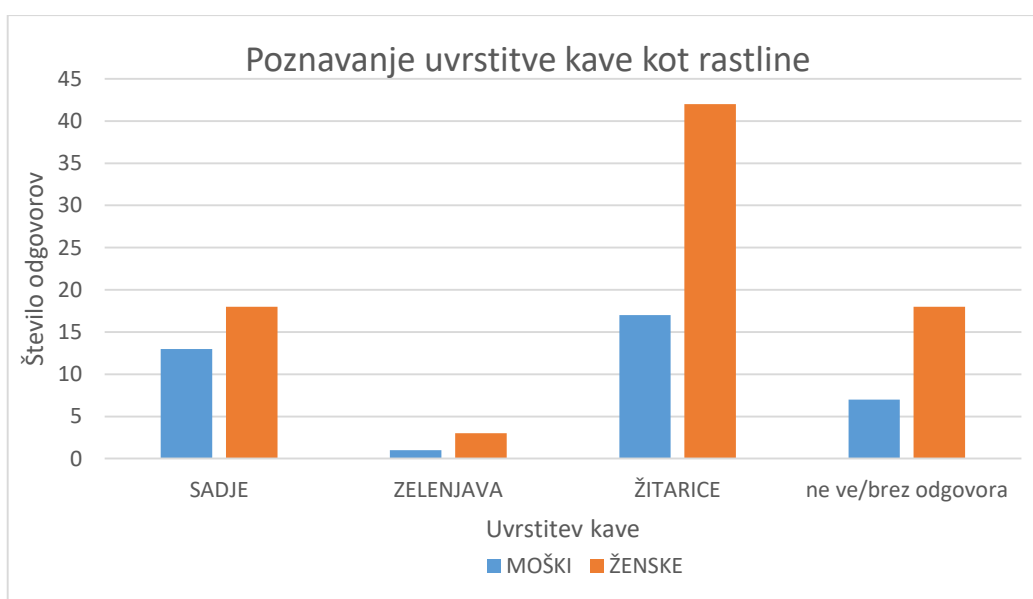
POZNAVANJE NAČINOV PRIPRAVE (število)	SPOL	
	moški	ženske
0	17	29
1	6	6
2	2	21
3	13	26

Rezultati kažejo, da moški bodisi dobro poznajo, kakšno kavo pijejo, bodisi jim je vseeno. Skoraj 60 % anketirank pa pozna vsaj 2 načina priprave kave. Največkrat so poznali turški in italijanski način priprave kave.

4.2.2. Rezultati analize 2. dela anketnega vprašalnika – izvor in zgodovina kave

V drugem delu ankete smo preverjali znanje anketirancev o kavi na splošno, o zgodovini kave, prihodu v Evropo in na slovensko ozemlje, o razvoju kavarn in o povezanosti kave z umetnostjo.

Najprej nas je zanimalo, ali ljudje sploh vedo, katera vrsta kulturne rastline je kava in kateri del pri kavi uporabljamo za uživanje. Tudi pri tem vprašanju smo jim dali v pomoč tri možnosti (sadje, žitarice, zelenjava).



Graf 2: Prikaz razvrščanja kave med anketiranci glede na spol

Pričakovano so največ glasov prejele žitarice, ker iz vsakdanjika izraz zrno povezujemo z žiti. Vendar žitarice spadajo med trave in so zeli, medtem ko kava raste na drevesu kavovcu. Uporabljamo plodove, ki v mesnati ovojnici vsebujejo sladkor fruktozo ali sadni sladkor, zato spada med sadje. Za pripravo kave uporabljamo pečko ali seme kavovca. Tukaj lahko poudarimo pomembnost uporabe prave terminologije tudi v javnosti, saj lahko vidimo, da hitro povzroči zmedo.

V naslednjem sklopu vprašanj nas je zanimalo poznavanje dejstev o kavi in njena zgodovina. Vprašanja so se nanašala na izvor kave v naravi (vrste, domovina, proizvajalci, pot kave po svetu ...)

Tabela 6: Poznavanje dejstev o kavi glede na dolžino trajanja uživanja kave anketirancev

POZNAVANJE DEJSTEV O KAVI (število)	Čas uživanja kave (število let)		
	0–5	5–15	15 in več
0	7	6	5
1	5	3	15
2	9	6	23
3	3	1	16
4	5	2	14

Anketirance smo razdelili v tri skupine glede na dolžino trajanja uživanja kave. Pričakovano imajo tisti, ki najdlje časa uživajo kavo, tudi največ znanja o njej. To pripisujeva tudi dejstvu, da so v tej skupini starejši.

Tisti anketiranci, ki so poznali vsaj eno dejstvo o kavi, so navajali, da je domovina kave Etiopija, Kenija, Jemen, torej države v Afriki, veliko pa jih je navajalo tudi države Južne Amerike, kot sta Brazilija in Kolumbija. Pokazalo se je, da so anketiranci pogosto povezali največjo proizvajalko z domovino.

Pri evropskih dejstvih o kavi pa je prišlo že do večje razpršenosti odgovorov. Na seznamu držav, ki so prve imele kavo v Evropi, se je največkrat znašla Italija, tak odgovor je dala več kot tretjina anketirancev. Slabih 15 % je menilo, da je bila kava najprej v Avstriji, ostali glasovi pa so se razdelili med mnogo drugih držav, a vsaka jih je dobila manj kot deset (Turčija, Nizozemska, Anglija, Portugalska...). Najverjetneje so videli povezavo z beneškimi trgovci. Tisti, ki so navedli Avstrijo, pa so to verjetno pripisali turškemu vpadam na Dunaj.

4.2.3.1. Zgodovina kave in kavarn v Sloveniji

Tabela 7: Mnenje anketirancev o tem, v katerem stoletju je kava prišla v Slovenijo

PRIHOD KAVE NA SLOVENSKO (stoletje)	Odgovori anketirancev (število)
16	13
17	34
18	48
19	14
neodločen	11

Večina anketirancev je mnenja, da je prišla kava v Slovenijo v 18. stoletju. Prvi zapisi kažejo, da je kava na območju Slovenije prisotna že prej, saj jo je v Slavi vojvodine Kranjske omenjal že Valvasor. Bolj pravilno je torej predvidevanje, da je kava prišla v Slovenijo v 17. stoletju. Na odgovore pa je najbrž vplivalo tudi dejstvo o odpiranju kavarn v Sloveniji.

Prva v Sloveniji je bila kavarna Kazina dunajskega tipa v Ljubljani, v naslednjih letih pa ji je sledilo kar nekaj kavarn. V anketi smo anketirance povprašali o kavarnah, ki jih poznajo (tako danes kot včasih). Med navedenimi so se najpogosteje znašle kavarne Evropa, Slon in Union (starejše kavarne), danes pa so najbolj znane Zvezda, Cacao in muzejska kavarna SEM.

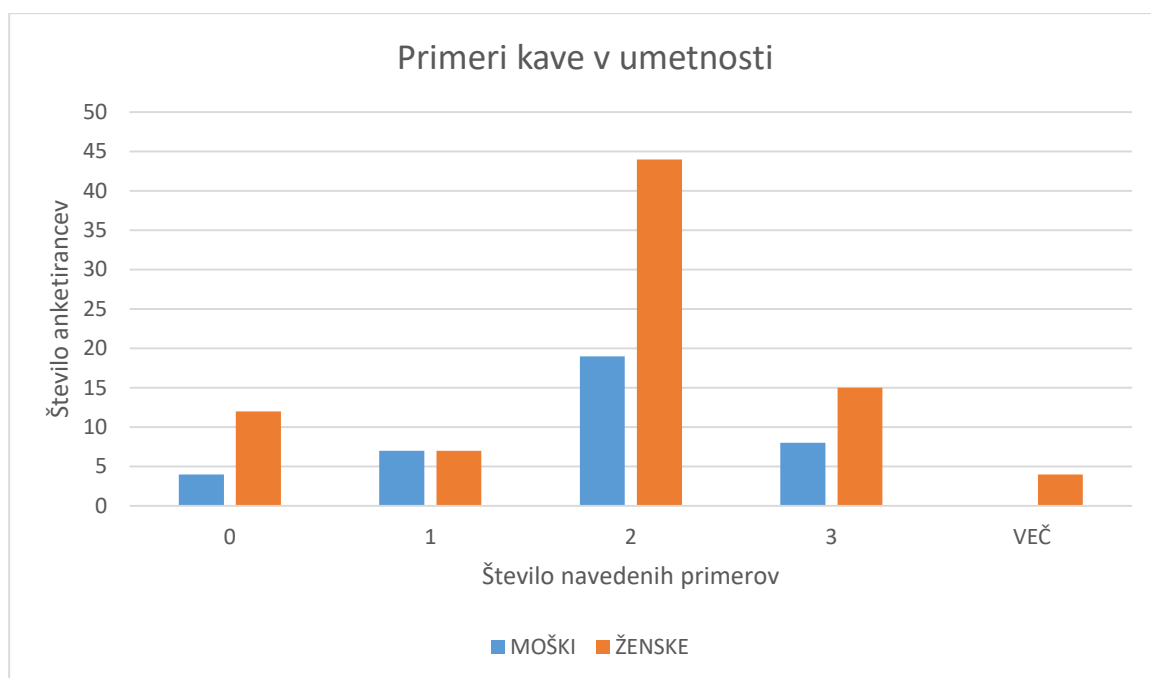
4.2.4. Rezultati analize 2. dela anketnega vprašalnika – kava in umetnost

Med prebiranjem literature in brskanjem po spletu smo opazili veliko povezanost kave z umetnostjo in kulturo. Ta se je izražala na različne načine:

- kava kot inspiracija v umetniških delih,
- kava kot umetnost – »latte art« in risanje s kavno usedlino,
- pitje kave kot pripomoček za nastajanje umetniških del (poživilo) in navada druženja ter
- izmenjava mnenj med umetniki in intelektualci.

Zato smo v anketo vključili tudi vprašanja o povezavi kave z umetnostjo.

Kar 110 anketirancev je mnenja, da je kava na splošno povezana z umetnostjo, le 10 anketirancev ni opredeljenih ali pa se s tem ne strinja.



Graf 3: Prikaz, koliko anketirancev je navedlo različno število umetniških del o kavi

Iz Grafa 3 lahko razberemo, da velika večina anketirancev (več kot 70 %), pozna vsaj 2 umetniški deli povezani s kavo.

Najpogosteje sta bili omenjeni Cankarjeva Skodelica kave in Kofetarica Ivane Kobilca.

5. RAZPRAVA IN ZAKLJUČKI

Kava predstavlja pomemben del vsakdana ljudi, je del zgodovine in kulture družbe, hkrati pa je že od nekdaj pomemben element v svetovnem gospodarstvu. V raziskavi smo ugotovili, da sta domovini rastlini kavovec Etiopija in Jemen. Kavi vrste arabika in robusta sta zaradi kvalitete in bogatega okusa plodov hitro postali izjemno cenjeni in zaželeni kulturni rastlini tudi v deželah izven meja prvotne domovine. Zasaditev kavnih plantaž se je tako razširila v osrednjem delu afriške celine in preko oceanov v Ameriko ter Indonezijo. Trend in zanimanje za poživljajoč napitek so med prvimi prepoznali beneški trgovci, ki so svoje trgovske veščine uporabili za to, da so kavi utrli pot kar najširše po deželah v Evropi in drugod, kjer kave ni bilo mogoče pridelovati. Glede na količino popite kave danes proizvodnja kave predstavlja pomemben del svetovne trgovine surovin, hkrati pa se v kavni industriji pretoči zajeten del svetovnega denarja, saj ustvarja mnogo delovnih mest. Za pot kave od kavnega plodu do skodelice dišečega napitka so potrebni obiralci, skladiščniki, trgovci in delavci v transportu, pa delavci v skladiščih, pražarji, ljudje, ki kavo pakirajo, meljejo, prodajajo, ter nekdo, ki nam jo skuha in postreže. Največja pridelovalka kavnih zrn danes je Brazilija, največji del izvoza pa predstavlja kava vrste *Coffea arabica*.

Glede na razširjenost uporabe kave v tako različnih deželah se je skladno z ustaljenimi navadami in tudi vero oblikovalo mnogo načinov priprave kavnih napitkov kot tudi priložnosti za njihovo uživanje. Postala je pomemben del druženj, kulturnih navad in ritualov. Kot živilo, ki je sčasoma postalo dostopno vsem, je hitro osvojilo vse družbene sloje.

V Evropi po pripravi kave izstopata dve državi, ki sta vsaka zase razvili prav poseben in med seboj precej različen način priprave in postrežbe kave. To sta Turčija in Italija. Ko omenimo turško kavo, večina najprej pomisli na skodelico kave doma, ki si jo skuhamo v džezvi. Za njeno pripravo se uporablja fino mleta pražena kava, ki se vmeša v hladno vodo in segreje do vretja. Priprava kave doma pa se precej razlikuje od načinov priprave kave v gostinskih lokalih. V večjem delu Evrope – tudi pri nas – nam v kavarnah in gostilnah pripravijo espresso, ki je pražena mleta kava, pripravljena in postrežena na italijanski način. Ta se od turškega razlikuje predvsem v tem, da je turška kava prevretek, pri italijanskem načinu pa preko kave spustimo uparjeno vodo.

O kavi na Slovenskem je pisal že Valvasor, zato sklepamo, da je kava na našem ozemlju prisotna že od 17. stoletja. Prva kavarna v Sloveniji je bila kavarna Kazina. Vendar pa je bil to čas, ko je bil velik del Ljubljane nemško govoreč, kavarna je imela lastnike Dunajčane, meni je bil napisan v nemškem jeziku, kavo pa so pripravljali na poseben, dunajski način. Zanimivo je, da je danes kava, kot jo naročimo in dobimo v kavarnah, v bistvu kava, ki je pripravljena na italijanski način, postrežena pa na dunajski (skodelica s kavnim napitkom na krožničku, poleg je žlička, sladkor in piškot).

V raziskovalni nalogi smo poleg preučevanja zgodovinskih dejstev o kavi želeli preveriti tudi poznavanje ljudi o kavi, saj je ta del našega vsakdana. Pričakovali smo, da jo zato ljudje dobro poznajo. Vendar smo pri pregledu literature in v intervjujih s strokovnjaki spoznali izjemno veliko novih in zanimivih informacij o kavi, zato smo sklepali, da ljudje kavo predvsem radi pijejo, o njej pa verjetno bolj malo vedo. Na to kažejo tudi naše hipoteze, saj smo predpostavili:

1. Večina ljudi slabo pozna izvor, vrste in domovino kave.
2. Večina ljudi pije kavo z dodatki (z mlekom, sladkorjem, smetano ...).
3. Večina anketirancev ne ve, da kavo uvrščamo med sadje.
4. 50 % anketirancev pozna vsaj dva načina priprave kave.
5. Večina anketirancev ve, v katerem stoletju je kava prišla na slovensko območje.
6. Večina anketirancev pozna vsaj eno umetniško delo, ki je povezano s kavo.

Podatke za raziskovalno nalogo smo pridobili s pomočjo intervjujev in ankete. Anketiranih je bilo 120 oseb, od tega jih 116 spijs vsaj eno kavo dnevno. Med prebiranjem anket smo pri večini opazili, da je poznavanje dejstev pomanjkljivo, saj je 66 % (Tabela 6) vprašanih navedlo do dve pravilni dejstvi o kavi, kar 15 % anketirancev pa ni navedlo niti enega pravilnega dejstva. S tem se naša prva hipoteza v celoti potrди.

Kavni napitek je očitno zelo priljubljen v res mnogih oblikah. Med naštetimi smo opazili, da večina pije kavo z različnimi dodatki, le 36 % (Graf 1) pa jih pije črno kavo. S tem se potrди naša druga hipoteza. Zanimivo je tudi to, da se več kot polovica vprašanih najraje odloči za kavo z mlekom.

S hipotezo št. 3 smo želeli preveriti naravoslovno poznavanje kave kot rastline. Ker je to grm oz. drevo, ki ne raste pri nas, smo sklepali, da marsikdo ne bo vedel, kakšen je kavovec in kam ga uvrščamo. Iz rezultatov je razvidno, da je rastlino kavovec pravilno uvrstilo ter kavin plod opredelilo kot sadje le 26 % anketirancev (Graf 2). Hipoteza št. 3 je potrjena. Med pisanjem naloge smo ugotovili, da je izraz »bela kava« na Slovenskem predstavljal predvsem mlečni zajtrk s tako imenovano »žitno kavo«. To so bile namreč različice toplih rastlinskih napitkov (iz praženega ječmena ali drugih žit, oreškov, cikorije, regratove korenine) z mlekom, ki jih lahko pijejo tudi otroci. Ker takšne različice napitkov uživamo še danes, sklepamo, da je do napačnih predstav, kam spada kava, vodilo ravno uporaba tega pojma (med žitarice je kavo namreč uvrstilo kar 59 anketirancev).

Trije načini priprave in postrežbe kave, ki nam jih je predstavil strokovnjak za kavo, pričajo o tem, da je bilo naše območje stičišče različnih kultur pitja kave. Ker si kavo pogosto skuhamo zjutraj doma, kot najpogosteje postrežena kava pri nas pa se je uveljavila kava na italijanski način, postrežena po dunajsko, smo predpostavili, da bodo anketiranci znali naštetih vsaj dva

različna načina, kako je kava lahko pripravljena. Hipotezo št. 4 tako potrdimo, saj je 52 % anketirancev naštel vsaj dva načina. Zanimivo nam je bilo, da je bil npr. le nekajkrat omenjen dunajski način priprave kave, kljub temu da je to najbolj uveljavljen način postrežbe.

Pri oblikovanju anketnih vprašanj smo imeli v mislih, da ljudje vedo, da je kava pri nas prisotna že zelo dolgo. Ker ljudje v večini poznajo turško kavo, vemo pa, da so nekoč Turki vpadali tudi na slovenska ozemlja, smo predvidevali, da bodo kulturo pitja kave povezali tudi s temi zgodovinskimi dejstvi. Vendar pa smo hipotezo št. 5 ovrgli (Tabela 7), ker je 72 % anketirancev podalo napačen odgovor ali pa na vprašanje, kdaj je kava prišla v Slovenijo, ni odgovorilo. V večini so ocenili, da je kava prišla k nam v 18. stoletju ali še kasneje. Mogoče je na to odločitev vplivalo tudi to, da so se v 18. stoletju odprle prve kavarne na Slovenskem. Hkrati pa menimo, da je bila kava med ljudmi včasih redkost, saj je bila sprva zelo drago živilo, ki si ga je lahko privoščila le peščica premožnih meščanov.

Pri iskanju informacij o kavi v literaturi in pri brskanju po spletu smo opazili veliko povezanost kave z umetnostjo in kulturo. Zato smo v zadnji hipotezi predpostavili, da večina anketirancev pozna vsaj eno umetniško delo, ki je povezano s kavo. Zadnja hipoteza št. 6 se torej potrdi, saj rezultati kažejo, da je kar 75 % anketirancev navedlo dva ali več primerov umetniških del (Graf 3). Ker so naši anketiranci osebe, ki so zaposlene v različnih sektorjih in opravljajo različne službe (niso umetniki), so nas podatki o poznavanju umetniških del pozitivno presenetili. Najpogosteje navedeno delo je bila slika Kofetarica Ivane Kobilca, katere likovno delo je navedlo kar 94 anketirancev, sledila pa ji je črtica Skodelica kave Ivana Cankarja (ki jo je navedlo 93 anketirancev).

Jutranja skodelica kave se nam zdi najbolj samoumevna stvar na svetu. V nalogi se je potrdilo, da se redko oziroma nikoli ne vprašamo, kaj se skriva v njej. Zaslutili sva, da ima bogato zgodovino. S svojimi skrivnostmi je bila že od vsega začetka magnet za verne in neverne, revne in bogate, izobražene in »navadne« ljudi. Njeni učinki pa so pomagali na svet mnogim umetniškim delom. Le predstavljamo si lahko, kako šele bi uživali v njej, ko bi poznali vse njene skrivnosti.

6. VIRI

1. Jezernik B. 2012. Kava Čarobni napoj. Modrijan. Ljubljana.
2. Petauer T. 1993. Leksikon rastlinskih bogastev. Tehniška založba Slovenije, 96–100.
3. <https://essense.coffee/en/waves-of-coffee-explain/>
4. <https://www.segafredo.si/scuola-di-barista/svet-kave/od-kavnega-zrna-do-skodelice/>
5. <http://www.cek.ef.uni-lj.si/specialist/bider3078.pdf>
6. <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/item/o-narodni-kavarni.html>
7. <https://www.segafredo.si/scuola-di-barista/svet-kave/od-kavnega-zrna-do-skodelice/>
8. <https://www.espresso.si/rast-in-predelava-kave/>
9. <https://old.delo.si/novice/ljubljana/ljubljansko-ogledalo-kje-so-ga-zurali-nasi-pradedki-po-kavarnah.html>
10. <https://savinjska.info/vrste-kave-in-nacini-priprave/>
11. <https://sl.wikipedia.org/wiki/Kava>
12. <http://www.gloss.si/kultura/kavarniska-kultura>
13. <https://siol.net/trendi/kulinarika/ptujske-zgodbe-o-kavi-426590>
14. <https://siol.net/trendi/kultura/od-krcme-do-ljubljanske-kavarne-416635>
15. <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/item/o-narodni-kavarni.html>
16. <https://www.student.si/lajf-je/hrana/kavarniska-kultura-od-razsvetljenstva-dostarbucks/>
17. <https://www.delonghi.com/sl-si/izdelki/kava/kultura-kave/zgodovina-kave>
18. <https://www.espresso.si/rast-in-predelava-kave/>
19. <https://www.segafredo.si/scuola-di-barista/svet-kave/od-kavnega-zrna-do-skodelice/>
20. <https://www.philips.si/c-e/blog/clanki/coffee/vse-kar-ste-kdaj-zeleli-vedeti-o-kavi.html>
21. http://monda.eu/files/modules/economy/coffee_history.pdf
22. <http://www.kerinba.si/zgodovina-kave.html>
23. <https://www.ncausa.org/about-coffee/history-of-coffee>

24. <https://www.mentalfloss.com/article/69146/16-quick-coffee-facts-national-coffee-day>
25. <https://slv.worldtourismgroup.com/how-modern-cafe-was-born-seventeenth-century-paris-24934>
26. <https://www.coffeeexpressco.com/a-history-of-coffee-part-ii-coffee-in-europe/>
27. https://sl.wikipedia.org/wiki/Kofein#Kemi%C4%8Dna_sestava
28. <https://www.delonghi.com/sl-si/izdelki/kava/kultura-kave/zgodovina-kave>
29. <https://farrerscoffee.co.uk/top-10-coffee-producing-countries-around-the-world/>
30. <https://www.mentalfloss.com/article/58324/15-amazing-coffee-facts-share-while-having-cup>
31. http://monda.eu/files/modules/economy/coffee_history_sl.pdf
32. <https://www.thekitchn.com/5-things-to-know-about-latte-art-210654>

7. PRILOGE

7.1. Priloga 1: Anketni vprašalnik

Anketa – raziskovalna naloga za osnovno šolo

SKRIVNOSTI SKODELICE KAVE (področje: zgodovina)

Starost:

Spol:

SPLOŠNI DEL (osebne navade pitja kave)

1. Kakšno kavo pijete in koliko na dan?
2. Kdaj ste začeli piti kavo in ali se je način priprave in vrsta dodatka spreminjal skozi leta?
3. Kaj vam je pri kavi najbolj pomembno (okus, izgled, ambient kavarne)?
4. Poznate razliko med dunajskim, italijanskim in turškim načinom priprave kave?

SPECIALIZIRAN DEL (znanje o kavi)

1. Kam uvrščamo kavo (sadje, zelenjava, žitarice) in kateri del rastline uporabimo za pripravo napitka?

2. Katere vrste kave poznate? _____

3. Katera država je domovina kave (kje uspeva kava v naravi)? _____

4. Kdo je danes največji proizvajalec kave na svetu? _____

5. Katera država v Evropi je prva imela kavo? _____

6. Katera znamke kave poznate? _____

7. Kdaj je kava prišla v Slovenijo? (obkroži)

a) 16. stoletje

b) 17. stoletje

c) 18. stoletje

d) 19. stoletje

8. Poznate, kdaj in kje je bila postavljena prva kavarna na Slovenskem? _____

9. Katere kavarne v Ljubljani poznate? _____

10. Ali se strinjate, da je kava povezana z umetnostjo? (obkroži in dopolni)

Da

Ne

- Primer v likovni umetnosti (slika) _____

- Primer v glasbeni umetnosti (skladba) _____

- Primer v literarni umetnosti (pisatelj, pesnik, literarno delo) _____

8. ZAHVALA

Najlepše se zahvaljujema svoji mentorici prof. Joni Šušteršič za vzpodbude, usmerjanje pri križarjenju po morjih kave in vso pomoč, ki nama jo je nudila pri nastajanju naloge.

Za morje informacij, razjasnjevanje dilem, usmerjanje po začetkih kavne poti in sprehodu po pražarni se zahvaljujema trem mojstrom kave g. Damjanu Bizjaku, g. Alešu Turšiču in g. Petru Seviču.

Zahvaljujema se tudi razredničarki gospe Tanji Trpin Mandelj za navdušeno spremljanje najinega dela.

Za lektoriranje se najlepše zahvaljujema profesorici Nini Bokalič.

Iskreno se zahvaljujema tudi vsem družinskim članom, za vzpodbude in vso pomoč pri izvedbi ankete.

Anketirancem se zahvaljujema za njeno zavzeto reševanje.

SKRIVNOSTI SKODELICE KAVE

Kava, vsakdanji naš užitek,
ko prija družba ali počitek.
Pa sploh vemo kaj o njej?
Vse radosti, vse bridkosti,
vse kar skriva, vse skrivnosti?

Od Cankarja pa do Kobilce,
v umetnosti svoj prostor išče.
Pa poznamo, kje se skriva?
Zgodovina nam razkriva,
in druge čare nam razliva.

Pijemo jo že desetletja,
premožni ali brez imetja.
Pa jo uživamo prav vsi?
Kava pravi je dobitek,
to res čarobni je napitek.

(A. Lenarčič in L. Ivanc)