

Chutná vám káva? Vypěstujte si vlastní kávovník!



Káva je oblíbeným nápojem ve všech koutech naší země. Přesto, že Češi pijí kávu nadmíru, tak kávovník pěstujete jen málokdo. Přitom jde o pěknou dekorativní rostlinu, které se u vás může dobře dařit. Vypěstujte si kávovník, poradíme vám, jak na to.

Káva je nápojem, který si Češi dopřávají především po ránu. Dokonale probere. Stále se vedou diskuze o tom, jestli káva je nebo není zdravá. Nicméně většina odborníků říká, že dva až tři šálky v žádném případě nemohou ublížit. Ba naopak. Jsou spíše prospěšné. A co teprve, kdy si kávu vypěstujeme doma na vlastním kávovníku!

Oblíbený tropický kávovník

Kávovník patří do **čeledi mořenovitých**. Rostlina je typická až patnáct centimetrů dlouhými, temně zelenými a lehce zvlněnými listy, které se lesknou. Právě díky listům je **kávovník je v domácích podmínkách hezkou ozdobou**. Kvítky kávovníku **svou vůní připomínají jasmín**. Postupně se však **mění na červené plody**. Právě v nich jsou **ukrytá semena**. A z nich se připravuje onen oblíbený **lahodný nápoj - káva**.

Kávovník (nejen) na ozdobu

Do rodiny kávovníků patří **asi 100 druhů rostlin**. Avšak jen tři se využívají komerčně. Tedy se **z nich vyrábí káva, kterou známe**. Všechno jsou to velké keře, které dorůstají výšky až pět metrů. Pěstují se v tropickém a polotropickém pásu. **Kávovník má velmi rád teplé a vlhké podnebí**. Ale nemějte obavy, [kávovníku se bude dařit i ve vašem obývacím pokoji](#).

Kávovník a káva: Vypěstujte si vlastní rostlinu

Kávovník sice určité **požadavky na pěstování má**, ale není to nic, co byste nezvládli. Když to vezmeme kolem a kolem, **lze kávovník považovat za relativně nenáročnou rostlinu**. Musíme mu jen dopřát podmínky, ve kterých se bude „cítit“ dobře. V zahradnictví se také poradte o tom, **jaký kávovník si k vám domů nejlépe můžete pořídit**. Pro pěstování v domácích podmínkách se prodávají rostliny, které **dorůstají výšky maximálně jednoho a půl metru**. Ani o květy vás kávovník neochudí. **Vykvetou na něm krásné bílé nebo žluté květy**. A pokud o svůj kávovník budete opravdu dobře pečovat, **neminou vás ani vlastní plody**. Káva z nich pak bude **jedinečná**. Ale pojďme na to od začátku...

Kávovník z obýváku: Pěstování

V zahradnictví bude třeba koupit si **kvalitní semena nebo rovnou malou rostlinku**. Druhá varianta je pochopitelně **praktičtější a snadnější**. Rovněž pro svůj kávovník kupte kvalitní zeminu. **A nezapomeňte ani na hnojivo**. To je třeba rostlině dopřávat zhruba dvakrát do měsíce. Květináč je pak dobré umístit na světlé místo. Ne však přímo na místo, kam dopadají sluneční paprsky. Ty by mohly kávovník spálit.



Teplota v místnosti, kde kávovník bude, by měla být trošku vyšší. Alespoň 24 stupňů. Dejte jej proto **do nejteplejší místnosti v bytě**. Pak už mu stanoviště neměňte a nechte jej na jednom místě. **Změny nemá rád**. Stejně tak kávovník nepřemísťujte v létě ven. Jistě to budete myslet dobře, ale jemu by to spíše ublížilo. Nejlépe bude, pokud **kávovník bude celý rok v jedné místnosti** v bytě. Plodit začne až třetím nebo čtvrtým rokem. A [káva z něj bude jedinečná a originální!](#)

Kávovník - nejběžnější druhy:

Kávovník arabský - zhruba tři čtvrtiny světové produkce kávy jsou právě typy Arabica. Plodí třetím rokem, plody pak dává bez pauzy až 35 let.

Kávovník robusta - výhodou je, že rodí už druhý rok po vysazení. Rovněž je velice odolný vůči nízkým teplotám i nemocím, které postihují kávovníkové plantáže. Zrna Robusty mají až třikrát více kofeinu než Arabiky.

Kávovník - recept

Domácí káva z vlastního kávovníku

Jestliže se vám podaří docílit toho, že váš **domácí kávovník** plody urodí, pak je určitě zužitkujte. Káva z něj sice nebude stejná, jako z tropického pásu, ale **máte se na co těšit**. Pochutnáte si. **Semena kávovníku je nutné nejprve nasucho na pánvi opražit**. Tento krok by měl trvat zhruba dvacet minut. Zrna je nutné **neustále míchat**, nesmí se připálit. Pak je nechte zcela zchladnout. **Umelte je nejemno na kávovém mlýnku**. Následně se z nich dá připravit už káva taková, na jakou jste zvyklí.

Autor článku: [Monika Poledníková](#)