# Cibetková káva

V posledních letech si mezi kávovými nadšenci získala popularitu tzv. cibetková káva. Pojďme si tento hit původem z Indonésie blíže představit.

Původ cibetkové kávy (indonésky Kopi Luwak - kopi znamená káva a luwak je název cibetky) je třeba hledat, jak jinak, než u cibetek, přesněji u druhu oviječ skvrnitý. Cibetková káva se získává z trusu této drobné šelmy. Může to znít nehygienicky, nicméně trus v samotné kávě vůbec nenajdete.

Součástí jídelníčku těchto cibetek jsou kávové třešně, které v sobě obsahují kávová zrna. Ty cibetky nestráví, a z jejich trávicího traktu tak vyjdou prakticky neporušené. Navíc díky procesu kvašení (fermentace) v jejich žaludku získává výsledná káva své specifické aroma.

První historické zmínky o cibetkové kávě se datují do 19. století, kdy holandští osadníci založili kávové plantáže v Indonésii. Vzhledem k vysoké oblíbenosti kávy po celém světě byla káva pouze prodejním artiklem a místní ji nesměli sbírat. To však neplatilo pro cibetky, které si na plodech kávovníku pochutnávaly – a kávová zrna v jejich trusu tak byla pro domorodce jediná možnost, jak se ke kávě dostat.

Sběr kávových zrn ale není nic jednoduchého – cibetky jsou totiž hbitá stvoření, která žijí v horách a hustých keřích. Bohužel začaly vznikat farmy, kde jsou cibetky chovány pouze za účelem produkce, tedy v klecích. To jde ruku v ruce s týráním těchto tvorů, a proto si dávejte pozor, od koho si kávu kupujete (eticky vyprodukovaná káva by měla pocházet z kontrolovaného chovu, kdy jsou cibetky chovány volně).

Jestliže jste měli někdy možnost ochutnat cibetkovou kávu, patříte mezi šťastlivce. Káva je to vysoce kvalitní, což koreluje s její vysokou cenou. Cena se také odráží na faktu, že se této kávy vyrobí okolo pěti set kilogramů za rok.

Chuťově lze cibetkovou kávu přirovnat k hořké čokoládě nebo karamelu, někteří konzumenti v ní rozpoznávají i švestky.

A jak takovou cibetkovou kávu správně připravit? Základem je samozřejmě kvalitní káva (existují totiž producenti, kteří svůj produkt vydávají jako cibetkovou kávu, ačkoliv v ní je zastoupena pouze z 1 %) a její následné správné skladování. Ideální teplota vody by se měla pohybovat okolo 95 °C a co do poměru přísad se doporučuje 7 gramů kávy na 170 ml vody.