Krásný receptář výběrové kávy

Nová syntéza
Experimentální kavárna
Veletržní palác
Dukelských hrdinů 47
170 00 Praha 7

Provozovatel:
Sdružení pro výběrovou kávu o.s.
Petřvaldská 8
616 00 Brno

email.: info@novasynteza.cz
www.novasynteza.cz

Sirupy & Limonády

Dominantou provozu Nové syntézy je skleněná potravinářská aparatura tzv. Vakuová cirkulační odparka. Slouží k zahušťování extrakcí odpařovaním v oběmu 10 l/ 1. hod.

Tyto aparatury vyrábí z borosilikátového skla jedna z nejstarších českých firem Kavalier a.s. .

Technologie za použití podtlaku odpařuje již při 30 stupních celsia a za použití surovin z vlastního okolí představuje projekt experimentální kavárny jako živý makrobiotický koncept.

LIMONÁDY

Šípek	**30,-**
Bez	**30,-**
Růže	**50,-**
Bříza	**30,-**
Dekantér 1,5 L, led	**120,-**

EXTRA

Tonik z chininové kůry	**30,-**
Fresh Guarana shake se šťávou z čerstvého ovoce	**120,-**
Fresh Guarana shake s mléčným koktejlem	**80,-**
Cascara z plodů kávy	**60,-**

SYPANÉ ČAJE

Special gun powder	**50,-**
Thai nguyen	**50,-**
De la touareg	**50,-**
Rizze	**50,-**
Ceylon	**50,-**
Daarjeling ltd.	**80,-**
Earl grey	**50,-**

Příběh pátý.

Kávy s alkoholem.

Coffee in good spirits.

Jedné mrazivé bezletové noci vznikl v improvizovaných podmínkách irského mezinárodního letiště fenomén.

Mistrovská soutěžní disciplína „Irská káva“.

Hledání spojení mezi kávou a alkoholem je věčné téma všech specialistů a náš tým jej svým vlastním receptářem reflektuje.

Irská káva	**120,-**
Hořící veletržák 14. 8. 1974	**200,-**
Baylies creamer	**180,-**
Die viener spitzel	**100,-**
Das schaise kaiser vetter	**120,-**
Die schaise vetter kaiser	**120,-**
Starej Procházka	**120,-**
Espresso coretto	**100,-**

Nová Syntéza

Experimentální kavárna Nová syntéza byla v prostorách Veletržního paláce (Národní galerie v Praze) otevřena 30.3. 2012.

Zdejší “Krásný receptář výběrové kávy”, zahrnuje většinu známých druhů přípravy tohoto fenomenálního nápoje.

Obsahuje klasické italské esspreso, severský styl přípravy jednodruhové kávy, klasické kávovary nové generace, tradiční vídeňský receptář, kávy s alkoholem, filtraci, ale zejména kávu z vlastního unikátního podtlakového kávovaru.

Projekt experimentální kavárny zahrnuje makrobiotický aspekt. Spotřeba rostlinných produktů z vlastního okolí spojená s jejich přípravou vybízí ke zcela novému pojetí gastronomického útvaru známého pod pojmem kavárna.

Rostoucí skleněné aparatury pro výrobu extraktů, odpařování, chlazení či uchovávání produkce nápojů jsou silným designovým elementem experimentální kavárny.

Současně mu poskytují elementární efekt výhody výrobce.
Nová syntéza je kromě názvu kavárny teoretická koncepce.

Snaha o nalezení nových komunikačních řešení v prostoru tradiční středoevropské kavárny - vytvářená Sdružením pro výběrovou kávu, o.s.. Ta má s použitím moderních prostředků do kavárenského prostoru vrátit původního ducha “tržiště” myšlenek, emocí, vůní, chutí, obrazů i zvuků – ovlivňujících široké kulturní a sociální spektrum.

Ojedinělost zážitků v Nové syntéze vyplývá ze společné tvorby výrobců, producentů, baristů, experimentátorů, umělců i kurátorů.

Nová syntéza nechce být vnímána jako prostor s programem. Ten je logickým doplněním provozu kavárny, která generuje zážitky ve všech představitelných směrech.

Vítejte v Nové syntéze.

Krásný

Příběh čtvrtý,

hledání

Cup of Excellence.

V posledních desetiletích řada nadšenců z bohatých zemí severní evropy a ameriky bourá zaběhnuté standardy. Pražení malých množství, experimentování v procesu, smyslové extrémy, tunning kávovarů, příslušenství a filosofie založená na nekonečném hledání šálku té nejlepší kvality je strategie s pevným základem v sociálních jistotách.

Jednodruhové kávy z celého rovníkového světa hledají, ochutnávají, kupují vozí a praží.

Na první pohled se zde vybízí zcela jiné pojetí přístupu kávě a skutečný svět výběrové kávy se rozprostírá přímo před námi. Včetně mimořádných zážitků.

Maryša (design Daniel Pirsc)
Espresso naked portafilter

Pouze jednodruhové kávy **60,-**

FILTRACE

Pouze jednodruhové kávy šálek **50,-**
Roots and culture šálek **50,-**

Příběh třetí,

italský.

Itálie je nedílnou a zcela specifickou součástí světového trhu s kávou. Za stovky let jeho trvání se pojem italské espresso stal demonstrací produktu země číslo 1 a italská vláda jej po řadu let chrání složitým obchodním a edukativním systémem vlastních certifikací.

Italské espresso představuje proud vyvážených smy-slových vjemů. Tento proud je stálicí světové gastronomie a je stále oblíbenějším.

Špičkové italské technologie na přípravu kávy a příslušenství, nemají obdoby a produkce současné kavárny bez nich je nemyslitelná. Představuje zhruba 50 procent světové produkce vůbec.

Historie italských kávovarů prezentuje nádherné kolekce strojů vyrobených od počátku 20 století. Prošly fascinujícím designovým a užitým vývojem období belle epoque, kubi-smu, funkcionalismu, až po současný trend vyjímečných kávovarů s možností regulace teplotních a tlakových profilů. Tyto dnes představují klasické espresso jako mimořádně atraktivní, současný produkt.

Espresso	**30,-**
Ristretto	**30,-**
Cappuccino	**40,-**
Latte	**60,-**
Frappé	**60,-**
Espresso coretto	**100,-**

receptář výběrové kávy

Strhující příběhy výběrové kávy jsou základem jednotlivých částí receptáře Nové syntézy. Poukazují na skutečnost, jak politické, nebo systémové změny ovlivňují její osudy.

Lidstvo ještě dlouho nebude znát správné způsoby zpracování kávy a přece se už výbojní holanďané, francouzi a další snaží založit první plantáže ve svých koloniích s vírou v zisk.

Poměrně „nedávno" zase překvapil v rámci revitalizace vietnamského hospodářství plán, který katapultoval tuto zemi na druhého největšího producenta kávy naší planety.

Ponechejme však nyní stranou neklidný rovníkový svět a věnujme se výstupům v podobě přípravy kávy, které o-vlivnily všechny kontinenty naší planety.

Příběh první, vídeňský.

V našich zeměpisných podmínkách vyrostl fenomén vídeňské kávy. Rakušané a češi si s oblibou vylepšovali kávu smetanou, slivovicí, rumem a celkem běžnými produkty vůbec.

Tento jev však provázela po celou jeho historii řada vážných evropských politických a společenských peripetií.
Nejprve se stala káva ve válce mezi rakousko uherskou monarchií a turky válečnou kořistí. Dostává se nejprve mezi šlechtu, posléze do vídeňských, brněnských a pražských kaváren.

Následek rozpadu starého rakousko uherského mocnářství a otřesných změn 20 století na desítky let rozdělí Rakousko a Československo železnou oponou. Češi postupně ztrácejí znalost německého jazyka, který dodnes přežívá snad formou slangu, nebo například v pohostinství, které se na rozdíl od všech systémů nemělo příležitost zase až tolik změnit.

„Korunu" celému příběhu nasazuje poměrně nedávný obchodní tlak dravé italské produkce espressa kdy samotná vídeňská kavárna vlastně ztrátila základní pouto s tradiční přípravou moka kávy či filtrace. Byla nahrazena „jednodušší" technologiií kávovarů, která je však pro přípravu vídeňské kávy nevhodná.

Skutečnost, že značná část klientely současné kavárny doposud vyžaduje klasickou vídeňskou kávu, tureckou v džezvě, nebo jejich alternace káv s alkoholem, přiměla specialisty ze Sdružení pro výběrovou kávu k tvorbě vlastního vídeňského receptáře, který humorným způsobem parafrázuje klasické prvky receptáře původního a jeho názvosloví.

Všechny druhy kávy vídeňského receptáře připravujeme tradiční formou s vlastním druhem směsi výběrové kávy pro domácí filtraci „Roots and culture", která svojí charakteristikou odpovídá užití smetany, domácí šlehačky a alkoholu. Základ této směsi tvoří lahodná káva ze sumatry a indonesie.

Einspanner **40,-**
Káva se šlehačkou

Die viener spitzel **100,-**
Káva, med, vodka

Das schaise kaiser vetter **120,-**
Kahlua, brandy, Káva se šlehačkou

Die schaise vetter kaiser **120,-**
Cointreau, Káva se šlehačkou
pomerančová kůra

Starej Procházka **120,-**
Slivovice, rum či brandy, Káva se šlehačkou,
kandované ovoce- třešeň

Turecká káva, cezve ibric **80,-**

Ledová káva se zmrzlinou **70,-**

Horká čokoláda se smetanou ..... **40,- / 50,-**

Příběh druhý, nýmarský.

Na konci 19. století v nedaleké německé průmyslové Jeně vyrobil jako první AG SCHOTT borosilikátové, tzv. varné sklo a zahájil tak éru užitného domácenského skla.

Tento nový produkt doprovázelo dilema, jak přiblížit tuto novinku obyvatelstvu, které v něm ale vidělo „chemické" příslušenství.

AG Schott uzavřel dohodu o spolupráci, designování a reklamě těchto produktů s nedalekou školou Bauhaus a následně vznikla celá řada úžasných kolecí domácenského skla a jeho produkce od Wilhelma Wagenfelda, Gerharda Marckse, László Moholy-Nagye a dalších.

Kapitolou samou pro sebe se stal tzv. „podtlakový kávovar" vyráběný pod značkou Sintrax. Tento původně berlínský vynález byl dokonalý a průzračně čistá filtrace je v přípravě kávy dodnes královskou disciplínou.

Podtlakový kávovar následně prošel celou řadou „zlepšení" až do podoby vídeňského či belgického roayal kávovaru. Tito představovali ve stavbě domácích kávovarů bezesporu výrazný designový krok.

20 století fatálně zasáhlo německé země a jejich průmysl. Příběh domácenského kávovaru, opět pod politickým vlivem, v podstatě zanikl. V dnešní době prožívá podtlakový kávovar renesanci. V severní americe, asii a austrálii je běžně rozšířen, nebo známý. V našich zemích, domácích, byl zapomenut.

Nová syntéza představuje vlastní verzi podtlakového kávovaru s externí vývěvou inspirovanou potravinářskou průmyslovou podtlakovou filtrací. Sifon bar je dominantou provozu Nové syntézy a příprava kávy v něm je mimořádně atraktivní záležitostí. Kávovar vlastní konstrukce je zakázkově vyráběn u tradičního českého výrobce borosilikátového skla Kavalier a.s..

Účinek podtlaku při extrakcích nápojů je natolik zřetelný, že sifony užíváme také k přípravě byliných a čajových extraktů.

Jednodruhové kávy **200,-**
Čaje a byliny dle denní nabídky **80,-**

Výběrová káva pro domácí filtraci **150,-**
Roots and culture