

Mamacoffee nabízí kávu přímo od farmářů

09.11.2021

Na náměstí Jiřího z Poděbrad najdete kavárnu Mamacoffee. O důležitosti kvalitních surovin i prohlubování sousedských vztahů vypráví ředitel Vojtěch Syrůček.



Mamacoffee na Jiřáku jsme otevřeli v roce 2011 jako třetí kavárnu naší stejnojmenné pražírny. Chtěli jsme, aby tu vzniklo místo, kde se lidé mohou potkávat a udržovat tak sousedské vztahy. Zatím se zdá, že se nám to podařilo.

Kávu nakupujeme od konkrétních farmářů za férové ceny. S několika z nich se nám dokonce podařilo navázat dlouhodobé vztahy. V Nicaragui dohlíží na obchod náš zahraniční kolega Chepe. V Brazílii dlouhodobě nakupujeme kávu od farmáře Paula Toleda. Další vazby máme třeba v Ugandě či Kolumbii. Snažíme se farmáře podporovat, vzdělávat a dávat jim zpětnou vazbu na jejich kávu přímo z našich kaváren.

V Krásově ulici najdete také naši pekárnu, kde se pečou skvělá brownie, ale i spousta dalších dobrot. Kromě důrazu na lokální a kvalitní vstupní suroviny peče naše pekárna košer způsobem. Na nákladovém nádraží Žižkov máme sklad, technické zázemí a chráněnou dílnu Fair balírna. Pro zájemce tu pořádáme kurzy, kde můžou získat zkušenosti v domácí přípravě kávy nebo se šleháním mléka a následným tvořením obrázků do šálek, což je tzv. latte art. Vyzkoušet si to můžete i doma. Šálek s kávou držíte nakloněný a z pěticentimetrové výšky lijete přímo doprostřed ohřátou a nešlehanou mléčnou pěnu — na to stačí pár pohybů s ohřátým mlékem ve frenchpressu. Jakmile je hladina v šálku zhruba centimetr pod okrajem, konvičku přiblížíte k šálku, ten nakloníte a přidáte naráz více pěny.