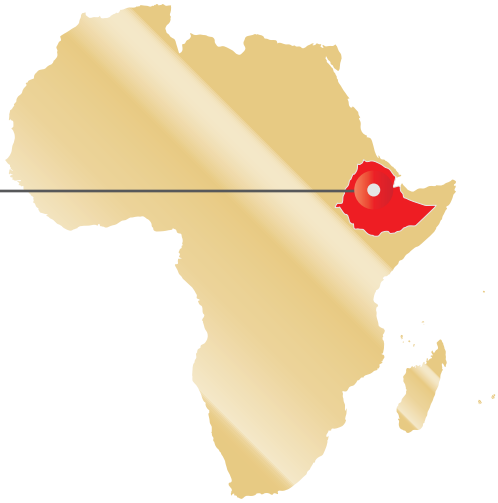
ETIOPIJA





OKOLJE

Najboljše kave vrste arabika uspevajo le v izjemnih naravnih pogojih, ki jih Etiopija vsekakor ima. Večinoma gre za gozdnata gorovja na ekvatorialnem delu sveta, nekje na višini med 1.000 ter 3.500 metri nadmorske višine. Idealne temperature za gojenje arabike so med 15 in 24° C. Veliko vlogo igra tudi mikroklima, ki določenim predelom nepravično prispeva prednost.

Vse se začne v Etiopiji, ki velja za domovino kave. O tem govori tudi legenda, ki pravi, da je v 9. stoletju živel kozji pastir Kaldi iz Kaffe, ki je v etiopskem višavju okoli samostana pasel svojo čredo. Tam še dandanes rastejo kavna drevesa, kot so rasla že pred mnogimi stoletji. .



Legenda pravi, da je Kaldi odkril kavo, ko je opazil, da njegove koze, ko jedo jagode iz določenega drevesa, postanejo tako živahne, da niti ponoči niso več zaspale.



Kaldi je o tem odkritju vestno poročal menihu v samostanu. Ta si je pripravil pijačo s kavnimi jagodami in ugotovil, da ga je napitek držal budnega med dolgo večerno molitvijo. Svojo zgodbo je delil tudi z ostalimi menihi v samostanu in počasi se je zgodba o poživljajočih učinkih jagod začela širiti. Ko je zgodba dosegla Arabski polotok pa se je začelo pravo kavno potovanje, ki je svoj sloves razširilo po vsem svetu.



Danes je v Etiopiji več kot 12 milijonov ljudi vključenih v gojenje in obiranje kave, kava pa predstavlja osrednji del njihove kulture. Etiopija pridela edinstvene in fascinantne kave v treh glavnih pokrajinah Sidamo, Kaffa in Harrar. V državi je okoli 70.000 malih pridelovalcev, od katerih vsak pridela povprečno 300 kg kave letno. Obdelava kavnih polj in zrn se skozi stoletja v Etiopiji ni spreminjala in še danes se večinoma vsa dela opravijo ročno.



Polovica pridelane kave ostane v Etiopiji za lastno porabo, polovica pa je namenjena izvozu, od katerega gre polovica v EU.

ETHIOPIA
WASHED SIDAMO GR. 2

Je posebno izbrana kava izmed najboljših kav v regiji SIDAMO, ki tudi ena najproduktivnejših provinc v državi. Odlikujejo jo izjemni naravni pogoji: plantaže se razprostirajo na nadmorski višini 1600-1900 metrov, zadostna količina letnih padavin, optimalna temperatura in bogata rodovitna zemlja. Njen okus je nekaj posebnega, prepoznaven po osvežilni prijetni kislosti citrusov. Svetlo pražena ohrani izredne arome mlečne čokolade, listov pravega čaja ter ima mehko telo. Ima tudi sladek cvetlični priokus. Skratka kava, ki vas bo navdušila s svojo svežino in raznolikostjo okusov.

POREKLO

Država	Etiopija
Regija	Sidamo
Nadmorska višina	1600-1900m
Topografija	hriboviti in gorati predeli
Tip zemlje	nitisoli (globoke, temno rdeče, rjave ali rumene glinaste prsti)
Temperatura	10° do 32° C
Vlažnost	1700 mm/letno
Posebosti	organizacija, ki skrbi za kakovost Ethiopia Commodity Exchangeb (ECX)

KAVA

Botanična vrsta	Arabika
Botanična sorta	Typica
Način gojenja	v senci dreves
Način obiranja	ročni
Čas obiranja	oktober - december
Način luščenja	vodni način

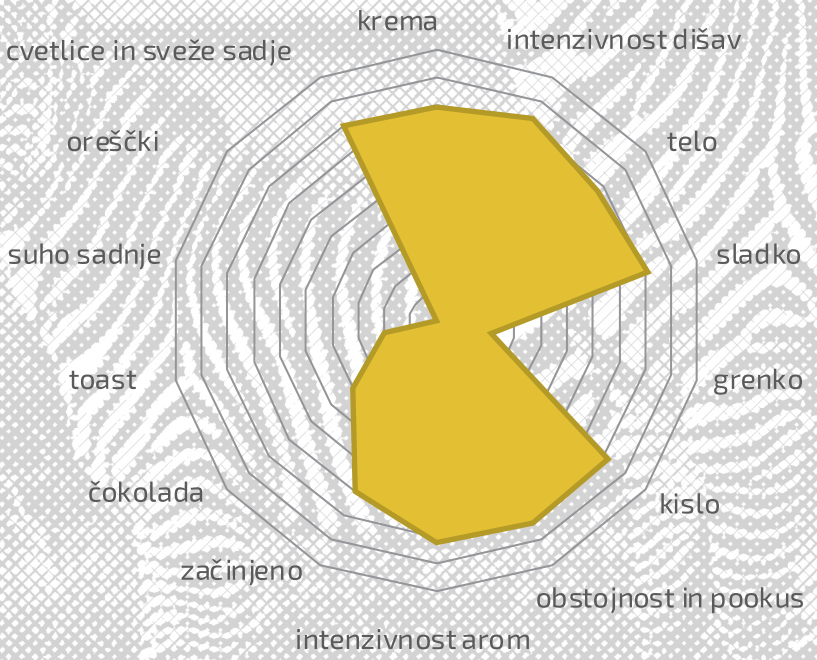
PRAŽENJE in PRIPRAVA MEŠANIC

Barva	svetlo praženje
Mešanice	čudovita kot samostojna kava, mešanicam da pridih svežine

KARAKTREISTIKE V SKODELICI

Opombe

Blago telo - visoka kislost z intenzivnim cvetličnim ter pridihom sadnih citrusov (pomaranča in bergamotka) - Čudoviti toni zrelega sadnja, medu ter prijeten začinjen pookus.



- [x] SADNI
- [x] CVETLIČNI
- [x] ZAČINJEN
- [ ] VANILIJA
- [ ] OREH
- [ ] KAKAV
- [ ] ČOKOLADA
- [ ] MANDELJ
- [ ] LEŠNIK
- [ ] ŽITARICE
- [x] MED

