

HONDURAS SHG MARCALA

Nanni

SHG (strictly high grown) je znak za visokorasle kave najvišje kvalitete, ki uspevajo med 1300 - 1700m nadmorske višine. Eno izmed takih poročji v Hondurasu je Montecillos. V regiji Marcala, kavo gojijo na rodovitni vulkanski prsti.



POREKLO

Država	Honduras
Regija	Montecillos (Marcala)
Nadmorska višina	1.300 - 1.700
Topografija	Hriboviti predeli
Tip zemlje	Andosoli (mlade prsti na vulkanskih nanosih)
Temperatura	13,5° do 23,5° C
Vlažnost	75%
Posebosti	100% organska kava



KAVA

Botanična vrsta	Arabica
Botanična sorta	Bourbon, Typica, Catuai, Cattura
Način gojenja	V senci dreves
Način obiranja	Ročno
Čas obiranja	December - april
Način luščenja	Mokri način, sušenje na soncu



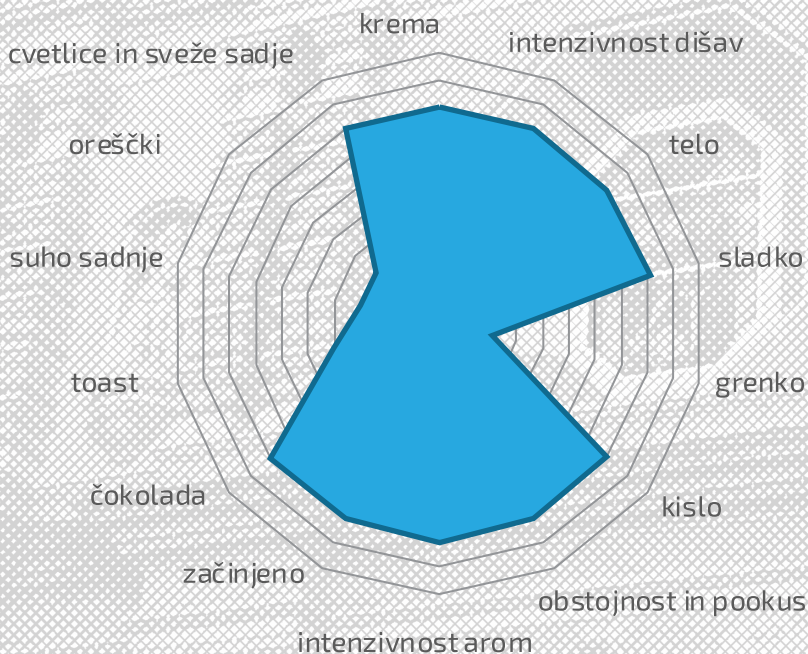
PRAŽENJE in PRIPRAVA MEŠANIC

Barva	Srednje svetlo pražena.
Mešanice	S svojo kompleksnostjo odlično dopoljuje kave z močnim telesom in manj izrazitimi aromami.



KARAKTERISTIKE V SKODELCI

Opombe	Kava zaradi klime na tej višini zori počasneje in ima bogatejše zrno. Kava tako pridobi na kompleksnosti. Ima mehko žametno telo, okus nas spominja na kombinacijo pomaranče in breskve, s cvetličnim pookusom.
---------------	---



- SADNI
- CVETLIČNI
- ZAČINJEN
- VANILJA
- OREH
- KAKAV
- ČOKOLADA
- MANDELI
- LEŠNIK
- ŽITARICE
- ŽITARICE



HONDURAS

Nanni



i VELEPRODAJA ZELENE KAVE

Najpomembnejšo vlogo pri zagotavljanju uvoza kvalitetne surove kave imajo certificirani laboratoriji, ki opravijo kemično analizo in kontrolo kakovosti kave. Vsaka kava pridobi certifikat higienске ustreznosti ter tudi ustrezno klasifikacijo kakovosti. To je v pomoč tudi uvoznikom surove kave, ki imajo izšolane tudi pokuševalce, ki pred večjim naročilom surove kave najprej preizkusijo vzorce posameznih kvalitet. Vzorčenje in pokušanje opravijo tudi, ko naročilo prispe v luko in v primeru odstopanj naročilo zavrnejo. Kavna zrna pred skladiščenjem še enkrat spustijo skozi proces čiščenja ter sortiranja in pakiranja v nove juta vreče. Tako je kava pripravljena za prodajo pražarnam kave.

Za razliko od industrije banan, kjer v proizvodnji prevladujeta le dve veliki korporaciji, v proizvodnji kave obstaja več kot 110.000 registriranih pridelovalcev, od tega se jih 92% šteje za male pridelovalce, slednji med sezono obiranja kave, ki poteka med novembrom in marcem vsako leto, ustvarijo več kot milijon delovnih mest kar predstavlja delovna mesta za več kot 12,5% celotnega prebivalstva, ki šteje osem milijonov ljudi. V sezoni obiranja so v delo vključene celotne družine. Tudi otroci predstavljajo pomemben del delovne sile, kar zagotavlja dodaten dohodek za njihove družine. Tudi sistem šolanja je nastavljen tako da se popolnoma zlije z vrhuncem rastle sezone kave, saj počitnice potekajo od konca novembra pa do začetka meseca februarja.



Zadnjih 25 let se tako proizvajalci kave, kot vlada Hondurasu, prizadevajo za izboljšanje kakovosti kave. Davčne spodbude proizvajalcem kave, gradnja cest do oddaljenih regij rastočih s kavo, izvedba analize tal in določitev pravih gnojil, zagotavljajo večjo proizvodnjo in boljšo kakovost kave. Rezultati se poznajo, kava iz Hondurasu že predstavlja veliko ime v svetu. Velika večina kave iz Hondurasu je vrste Arabica, najboljše med njimi so podvrste Bourbon, Catuari, Caturra, Typica in Pacas.

Obstajajo dokumenti, ki dokazujejo da se je kava v provinci Honduras začeli gojiti že leta 1804. Ko je Honduras dosegel svojo neodvisnost od Španije je bilo več različnih predsednikov, ki so poskušali spodbujati proizvodnjo kave v novi državi, pa vztrajni udari in vojne niso zagotovili ustreznih pogojev, da se omogoči širitev tega pridelka. V prvi polovici 20. stoletja, so bile banane najpomembnejši pridelek v Hondurasu, vendar pa je nato v drugi polovici stoletja, kava počasi, a vztrajno povečevala delež prihodkov v državi in do konca 20. stoletja je kava iz Hondurasu postala tako pomemben bruto domači proizvod kot banane. V prvem desetletju 21. stoletja je proizvodnja kave res začela cveteti, kava je postala prvi in najpomembnejši vir prihodka za Honduras.

