

# JAMAICA BLUE MOUNTAIN

Nanni

Kavna poslastica, kraljica med kavami. Ime je dobila po gori Blue Mountain, kjer mali kmetje skrbno obdelujejo svoje kavne nasade. Vulkanska prst bogata z minerali ter izredna tropska mikroklima sta omogočila, da je kavno zrno popolno.

## POREKLO

<b>Država</b>	Jamajka
<b>Regija</b>	6000 hektarov med Kingston ter južno od Port Maria do Port Antonio na severu
<b>Nadmorska višina</b>	500 - 2.350m
<b>Topografija</b>	Hriboviti predeli
<b>Tip zemlje</b>	Andosoli (mlade prsti na vulkanskih nanosih)
<b>Temperatura</b>	22° do 31° C
<b>Vlažnost</b>	65%
<b>Posebosti</b>	Pridelava po najvišjih kakovostnih standardih

## KAVA

<b>Botanična vrsta</b>	Arabica
<b>Botanična sorta</b>	Typica
<b>Način gojenja</b>	V senci dreves
<b>Način obiranja</b>	Ročno
<b>Čas obiranja</b>	November - april
<b>Način luščenja</b>	Mokri način s tradicionalnimi metodami

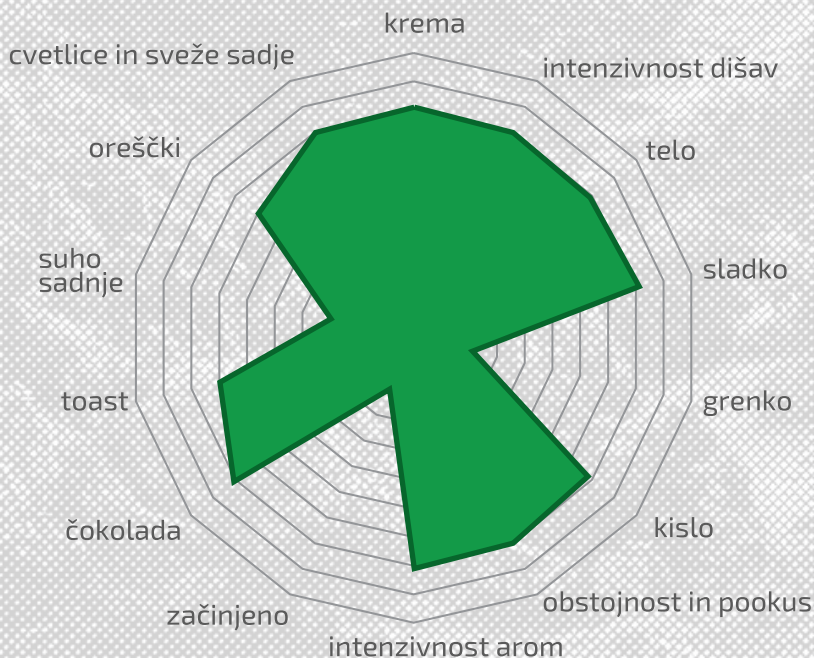
## PRAŽENJE in PRIPRAVA MEŠANIC

<b>Barva</b>	Srednje svetlo pražena.
<b>Mešanice</b>	-

## KARAKTERISTIKE V SKODELCI

### Opombe

Prijetno kremasto telo. Srednja ne agresivna kislost, ki spominja na češnjev liker in se preliva z okusom keremaste temne čokolade v pookusu.



- SADNI
- CVETLIČNI
- ZAČINJEN
- VANILJA
- OREH
- KAKAV
- ČOKOLADA
- MANDELJ
- LEŠNIK
- ŽITARICE
- TOBAK





## INFO

**PRAŽENJE** kave je svojevrstna umetnost, ki zahteva izredno veliko izkušenj. Mojstra praženja kave lahko primerjamo z vrhunskim kuharjem. Ni dovolj samo tehnično znanje temveč mora imeti razvit tudi občutek, kdaj so določena kavna zrna sprajena do perfekcije, tako da nam pričarajo polnost arom in okusov. Kavo pražimo med 200 do 230°C približno 12 do 15 minut. Kava med praženjem izgubi do 20% teže ter poveča volumen za skoraj 60%. Kemični proces, ki zeleno barvo spremeni v rjavo pa spreminja tudi sestav sladkorjev ter proteinov v surovi kavi, ki so tudi glavni gradniki arom in okusov. Svetlo pražena kava ima sladek in kisel okus. Pri temnem praženju pa kava začne izgubljati kisel in pridobivati grenek okus. **Popolnost je nekje vmes!**

Obiranje kave na Jamajki, je zaradi višine in strmih nasadov zelo naporno, zato lahko le najbolj izkušeni obiralci opravljajo to delo. Količina pridelka, v primerjavi z drugimi regijami, je že tako relativno skromna, zaradi različnih podnebnih dejavnikov pa pogosto prihaja še do zmanjšanja pridelka. V povprečju pridelajo 1.000 ton kave na 6.000 hektarjev. Vse to so razlogi zakaj je kava Blue Mountain tako draga. Skupni pridelek je zbran iz majhnih nasadov, od katerih so večino že pokupili Japonci.

Jamaica Blue Mountain Coffee je blagovna znamka. Kava je pakirana v lesenih sodih po 15, 30 in 70 kilogramov. Ima certifikat in jo izvažajo po vsem svetu. Državna institucija CIB (Coffee Industry Board) nadzoruje proizvodnjo v državi in delo na registriranih plantažah v regiji ter določa katera kava lahko uporablja Blue Mountain etiketo. Kave iz regij Saint Andrew, Saint Thomas, Portland and Saint Mary se štejejo kot Blue Mountain kave.

Kava zrastle na višinah med 910 in 1.700 m nadmorske višine se imenuje Jamaica Blue Mountain. Kava zrastle na višinah med 460 in 910 m nadmorske višine se imenuje Jamaica High Mountain, kava gojena pod 460 m nadmorske višine, se imenuje Jamajka Supreme ali Jamajka Low Mountain.

Jamajka je država, ki prideluje najbolj iskano in najslavnejšo med kavami – kavo Jamaica Blue Mountain, ki je morda ena od kav z najbolj uravnoteženo aromo in harmoničnim okusom. Ničesar ni preveč ali premalo.

Vse se je začelo leta 1728, ko je guverner Jamajke, Sir Nicholas Lawes, prinesel več sadik in semen kave Arabica iz otoka Martinique. Tristo let kasneje, je ta kava med najbolj iskanimi v svetu. Na začetku so plantaže obdelovali sužnji, šele po odpravi suženjstva leta 1833 pa so prav bivši sužnji pričeli z bolj profesionalno pridelavo kave.

Zakaj en kilogram Blue Mountain kave stane približno 180 EUR? Kaj je ta kava tako posebnega? Morda zato, ker to kavo pije James Bond v romanih Iana Fleminga? Ali ker James Bonda igra Sean Connery, ki je sam velik ljubitelj teh kavnih zrn? Ali zato ker je zelo velik ljubitelj Blue Mountain kave tudi japonski Car in kar do 90% pridelane kave se proda ravno na Japonsko. V gurmanskih lokalih v Tokiju je za skodelico te kave potrebno odšteti tudi do 15 EUR.

Gorovje Blue Mountain se nahaja med Kingston na jugu in Port Antoniom na severu. Nekateri vrhovi segajo do 2.350 metrov nadmorske višine in so med najvišjimi v Karibih. Podnebje v gorovju je tropsko in sprememb v temperaturi skoraj ni. Ta posebna klima s stalnim dežjem in meglo, z nizkimi temperaturami, omogoča da kavne jagode rastejo bistveno počasneje kot v drugih regijah. Od cvetenja do obiranja traja 10 mesecev. V tem dolgem obdobju zorenja kava pridobi posebno, blažjo in bogato aromo. Vulkanska prst je bogata z minerali in ima odlične lastnosti odvodnjavanja.

