

Ś W I E Ż O P A L O N A



Podróże z kawą:
ETIOPIA

Cześć!
Dzisiaj pora na kolejny
z regionów kawowych.
Zapraszam Was na podróż
do Afryki i kraju, który jest
ojczyzną kawy
- Etiopii.



**OMINĘŁY CIĘ POPRZEDNIE
MATERIAŁY?**

NIC STRACONEGO!

**KLIKNIJ I ZOBACZ NASZE
MATERIAŁY EDUKACYJNE**



Etiopia słynie z kawy i to wie chyba każdy, nawet najbardziej początkujący kawosz. To także kolebka **kawowca** – właśnie w tym kraju roślina ta została odkryta. Legenda głosi, że stało się to w IX wieku za sprawą pasterza owiec o imieniu Kaldi. Zauważył on, że owce po zjedzeniu owoców nieznanej rośliny są **bardzo pobudzone** i postanowił sprawdzić, co jest tego powodem. Zabrał więc owoce do mnicha, który uznał, że roślina ta jest dziełem szatana i... wrzucił je do ogniska.



Czyli jako pierwszy **wypalił kawę** (choć pierwszy raz zaparzano kawę dużo później). Historia ta została spisana dopiero w roku 1671, jednak jest na tyle barwna (i w sumie wiarygodna), że uznaje się ją za **stuprocentowo prawdziwą**.

ETIOPIA TO PIERWOTNA OJCZYZNA KAWY

Jak można się domyśleć, w Etiopii kawowce rosną dziko od wieków, a to za sprawą sprzyjającego **klimatu**. Wysokie wzniesienia w południowym, **górzystym regionie** kraju stwarzają doskonałe warunki do ich uprawy. Dlatego większość z nich rośnie bez używania nawozów sztucznych.

Obecnie Etiopia jest **wiodącym eksporterem kawy Arabica** w Afryce. Szacuje się, że krzewy kawowe zajmują ponad 320 000 hektarów, a roczna produkcja waha się od 200 000 do 250 000 ton, w zależności od pogody i cen.

Jednak większość zbiorów w Etiopii pochodzi z małych, **lokalnych plantacji**. Bardzo dużo, tj. około 35% wszystkich plonów wykorzystywanych jest na rynku lokalnym. Dlatego też większość kawy eksportowanej z tego kraju pochodzi z tzw. **kooperatyw**, które liczą nawet kilkuset właścicieli farm.

METODY OBRÓBKI KAWY

W Etiopii kawę przygotowuje się korzystając głównie z dwóch najbardziej popularnych metod – **natural** (naturalna) i **washed** (na mokro).

W niektórych regionach eksperymentuje się z **metodą honey**, ale są to wyjątki od reguły.



Metoda naturalna polega na tym, że zebrane owoce rozkłada się na specjalnych leżakach zrobionych z nylonowych siatek naciągniętych na drewniane ramy.

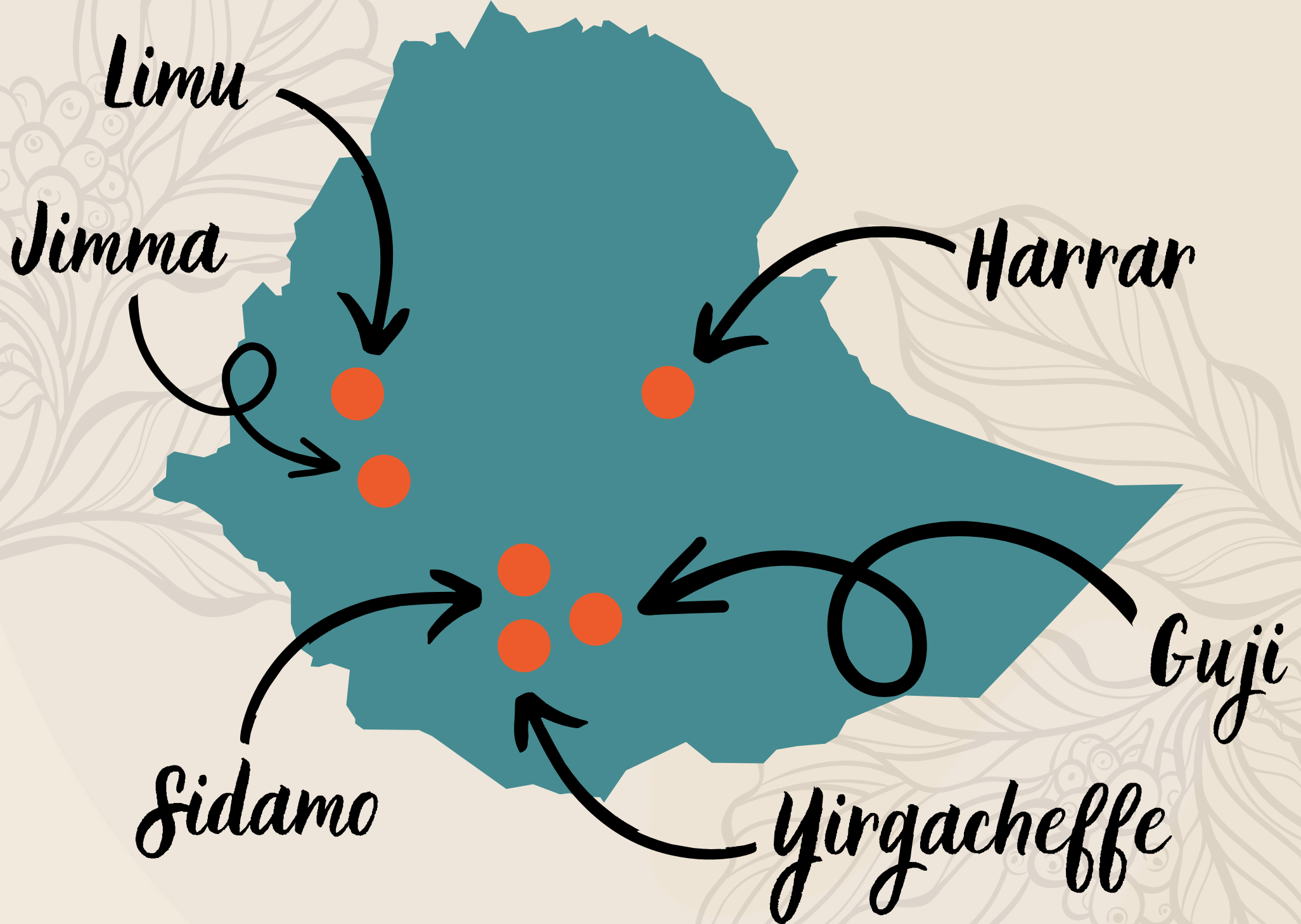
W ten sposób owoce spędzają 18-20 dni, jednak co 2-3 godziny są odwracane, aby suszyły się **równomiernie**. Są także chronione przed deszczem. Po zakończeniu procesu suszenia, ziarna kawy trafiają do **młyna**, gdzie usuwa się ich wierzchnią skórkę.

Z kolei w **metodzie na mokro** zaraz po zebraniu owoce pozbawiane są **wierzchniej warstwy** od razu w młynie. Wodą wypłukuje się resztki miąższu, a ziarna suszy na drewnianych leżakach przez 1 do 2 dni.



REGIONY KAWOWE W ETIOPII

W Etiopii wyróżniamy **6 obszarów gdzie rosną krzewy kawowe**. Warto jednak pamiętać, że większość z nich dzieli się dodatkowo na **podregiony**, które występują pod własną nazwą tylko dlatego, że są znakami towarowymi.



SIDAMO

Region uważany jest za kolebkę kawy etiopskiej.

Jest także najbardziej rozległy – rozciąga się w **dolinie Rift**, na wysokości między 1500 a 1800 m n.p.m. Są tu optymalne opady, żyzna gleba, a deszcz pada odpowiednio często.

Region ten obejmuje strefy Basketo, Dawro, Gamo Gofa, Kembata i Timbare, Konta, Segen Peoples, Sidama, South Omo, West Arsi i Wolayita, a także ich liczne **woredy**, które są etiopiskim odpowiednikiem powiatu.

Ziarna kawy Sidamo zawierają **nuty cytrusów**, **jagód i cytryny**, które nadają im bardziej kwasowy smak przy zachowaniu zrównoważonego body. Około 60% ziaren z tego regionu poddawane jest **obróbce na mokro**.



YIRGACHEFFE

Niektórzy twierdzą, że Yirgacheffe to część **regionu Sidamo**. Według nas warto opowiedzieć o nim osobno.

Yirgacheffe Coffee Cooperative Union (YCFCU) zrzesza 28 głównych spółdzielni, które gromadzą ponad **45 000** producentów kawy w tym regionie.

Ziarna **różnią się** w zależności od uprawy na obszarach położonych nisko i wysoko. Co ciekawe kawa wyprodukowana na wysokości 1600-1800 m n.p.m. w spółdzielniach Chichu i Michle ma w swoim aromacie **nuty ziołowe**. Natomiast kawa ze spółdzielni Idido, Adadao i Aramo (produkowana na wysokości 2000-2400 m n.p.m.) charakteryzuje się **aromatem kwiatowym**.

Większość ziaren poddawanych jest procesowi **washed**, ale występuje też obróbka naturalna.

GUJI

Pierwotnie obszar ten także uznawany był za część **Sidamo**, ale ze względu na swoje cechy charakterystyczne stał się oddzielnym regionem. Najpopularniejszymi plantatorami są tutaj **Haile Gebre** (farma Shakisso) i **Tesfaye Bekele** (farma Suke Quto). Obaj zarządzają dużymi plantacjami i zapewniają stały dochód lokalnym rolnikom i zbieraczom.

Historycznie, region ten oferował wyłącznie obróbkę metodami **washed i natural**. Ostatnio coraz większą popularnością cieszy się także proces **honey**.

Nuty smakowe kaw Guji obejmują **ciemną czekoladę, kwiatową i słodko-cierpką kwasowość.**



HARRAR

Z tego regionu pochodzi **Arabica**, uprawiana na małych farmach w regionie **Oromia** (dawniej Harrar) na wysokości od 1400 do 2000 m n.p.m.

Ziarna zazwyczaj poddawane są **obróbce na sucho, czyli naturalnej.**

Kawa z Harrar słynie z **intensywnego smaku** i **owocowej kwasowości**. W przeciwieństwie do kaw z regionu Sidamo, jej smak opisywany jest jako **bogaty**, z mocnymi nutami jagód lub jeżyny, a body porównywane jest do **wytrawnego czerwonego wina**.



JIMMA

Przenosimy się do południowo-zachodniej Etiopii, na wysokość 1400-2100 m n.p.m. Ten rejon słynie z uprawy kawy, której jakość określa się jako **komercyjną**.

W przypadku obróbki natural daje się w niej wyczuć **owoce z nutami herbaty i kakao**.

Obróbka honey może skutkować smakiem śliwek, moreli, owoców tropikalnych i cytrusów.

LIMU

Region ten mieści się w południowo-zachodniej Etiopii, a uprawa odbywa się na wysokości 1100-1900 m n.p.m.

Obróbka na mokro sprawia, że kawa z tych okolic ma **niską kwasowość**, zbalansowane body i wyraźnie **korzenny smak**, który jest przyjemnie słodki i często zawiera **nuty kwiatowe** oraz **winne**.

Co ciekawe, **region Limu** w rzeczywistości nie jest oficjalnym regionem kawowym w Etiopii. Przynależy on do regionu **Jimma**, opisanego powyżej, jednak bardzo często występuje osobno. Nazwa Limu określa więc typowy smak kawy występujący w Jimmie i sąsiedniej strefie Illubabor.

ODMIANY KAWY W ETIOPII

Tutaj zazwyczaj następuje moment, kiedy opisuję odmiany ziaren, jakie uprawiane są w danym kraju.

Tym razem tak nie będzie, ponieważ w Etiopii rośnie **ponad tysiąc różnych odmian kawy**.

Napisałam „rośnie”, a nie „uprawia się”, ponieważ w niektórych miejscach nadal kawowiec rośnie zupełnie dziko, **bez ingerencji człowieka**.

Uważa się, że aż 90% kawy z tego kraju pochodzi właśnie ze zbiorów w przydomowych ogródkach

lub z lasu. Na opakowaniach często można przeczytać **„Ethiopian heirloom”**, co oznacza właśnie taką kawę – nie do końca wiadomo, jaka tak naprawdę odmiana została zebrana.

To co istotne, to fakt, że ziarna oznaczane są tzw. **grades** od 1 do 8, w zależności od ich jakości.

Pewnie zwróciliście na to uwagę.

Grades 1-2 to kawa **jakości speciality**,
a od 3 do 6 to ziarna **jakości komercyjnej**.
Kawy oznaczone jako 7 i 8 mają najwięcej
niedoskonałości, nie są eksportowane,
trafiają na **rynek krajowy**.





**To już wszystko.
Jak zawsze dziękujemy,
że jesteście z nami!**



@swiezopalonapl



@swiezopalona