

ŚWIEŻO PALONA



Podróże z kawą:
PERU

Cześć!
Dzisiaj pora na Amerykę
Południową, a dokładniej
Peru - kraj słynący
z Machu Picchu, gór
i doskonałej jakości kawy.



**OMINĘŁY CIĘ POPRZEDNIE
MATERIAŁY?**

NIC STRACONEGO!

**KLIKNIJ I POBIERZ NASZE
MATERIAŁY EDUKACYJNE**



Republika Peru leży w zachodniej części Ameryki Południowej. To trzecie co do wielkości państwo kontynentu, po Brazylii i Argentynie, którego stolicą jest miasto **Lima**.

Według jednej z teorii nazwa **PERU** pochodzi od lokalnego słowa **biru**, czyli **rzeka**. Inna wspomina o indiańskim wodzu nazywanym **Beru**, który zapytany przez hiszpańskich najeźdźców o nazwę kraju nie zrozumiał ich i podał im swoje imię.



Peru od lat utrzymuje się w **pierwszej dziesiątce** producentów kawy na świecie. Jest też trzecim co do wielkości eksporterem w **Ameryce Południowej**. Jak do tego doszło?

TROCĘ HISTORII...

Kawa dotarła do Peru w XVIII wieku. **Zmienny klimat, brak rozwiniętego transportu i prymitywna gospodarka rolna** utrudniały rozkwit kawowych plantacji.



Jednak kawa na wybrzeżu uprawiana była
głównie z myślą
o **konsumpcji krajowej**, a eksport rozwinął
się dopiero później.

Przeciętne gospodarstwa były małe
- liczyły dwa lub trzy hektary. Zbiory odbywały
się przede wszystkim **ręcznie**, owoce były
przetwarzane i suszone na słońcu.

Chcąc sprzedać na targu swoje plony rolnicy
często wędrowali pieszo lub korzystali
z pomocy mułów w transporcie.

W ostatnich latach powstało wiele **gospodarstw ekologicznych**, a większość peruwiańskich rolników przystąpiło także do certyfikacji tzw. **sprawiedliwego handlu (fair trade)**.



Dziś **eksport kawy** odgrywa w gospodarce Peru **ważną rolę**.

Zapewnia bardzo duży dochód peruwiańskim rodzinom. W 2017 roku stanowił drugą co do wielkości gałąź przemysłu.

Warto wspomnieć, że Peru jest znane jako jeden

z **głównych producentów kawy organicznej** na świecie.

REGIONY KAWOWE W PERU

Niektórzy wyróżniają 10, inni aż 11 regionów kawowych w Peru. Zaczniemy od tego, że samo

Peru można podzielić na **3 krainy geograficzne**: **Costa** (wybrzeże), **Sierra** (góry) oraz **Selva** (dżungla).

Na północy kraju możemy opisać regiony:

PIURA

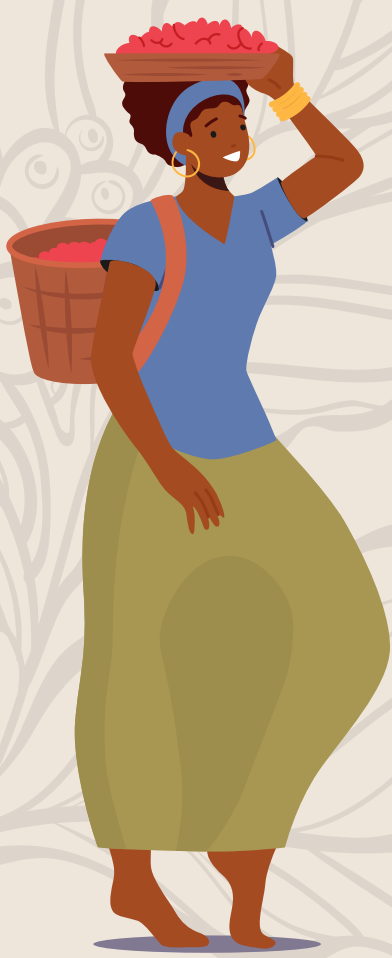
znajduje się nad samym wybrzeżem **Oceanu Spokojnego**, a plony stąd zazwyczaj nie są wysokie. Rolnictwo koncentruje się głównie w prowincji Huancabamba, leżącej na wysokości 900 - 2 000 m n.p.m.

W tym rejonie uprawiane są odmiany **Caturra**,
Catimor i **Typica**
o zrównoważonej kwasowości i nutach czekolady,
karmelu oraz orzechów.

CAJAMARCA

leży obok Piury. Jej największe prowincje
zajmujące się uprawą kawy w tym rejonie to
Jaén i San Ignacio. Znajdują się one na wysokości
900 - 1 950 m n.p.m.

Region Cajamarca słynie ze **słodkich kaw**
o lekkiej kwasowości i nutach czerwonych oraz
żółtych owoców. Najczęściej rosną tutaj odmiany
Caturra, **Typica** i **Bourbon**.



CUTERVO

znajduje się na wysokości 1600 - 2100 m n.p.m. To obszar, który niedawno słynął przede wszystkim z uprawy **trzciny cukrowej**, a teraz coraz więcej farmerów przekwalifikowało się właśnie na produkcję kawy.

Odmiany, które można tu znaleźć to **Catimor**, **Pache**, **Bourbon**, **Typica** oraz **Pacamara**.

W profilach smakowych wyczuwalne są nuty wanilii i melasy, a sama kawa ma średnią kwasowość i zbalansowane body.

AMAZONAS

to region, w którym przede wszystkim znajduje się **najstynniejsza džungla** na świecie, ale jest tu także siedem różnych prowincji produkujących kawę. Na wysokości 900 - 2100 m n.p.m. uprawiane są odmiany **Caturra**, **Catimor** i **Typica** o profilach owocowych i słodkich, z nutami suszonych owoców, karmelu i cukierków.

SAN MARTIN

to region zbliżony do **Amazonas**, jednak położony nieco niżej, na wysokości 900 - 1200 m n.p.m., w klimacie **tropikalnym** i **subtropikalnym**. Właśnie ze względu na tę wysokość produkuje się tutaj nieco mniej kawy. Główne nuty to czekolada, orzechy i karmel.

W centralnej części Peru mamy regiony:

HUÁNUCO

znajduje się na północny wschód od Limy, na zachodnich obrzeżach Andów, na wysokości 900 - 2000 m n.p.m. Region ten otoczony jest lasami, wodospadami, jaskiniami oraz różnorodną florą i fauną. Odmiany uprawniane w tym miejscu to **Caturra**, **Catimor** i **Typica** o nutach pomarańczy i karmelu.

PASCO

to region obejmujący **dżunglę amazońską** i **Andy**, przez co produkcja kawy jest dość niska. Kawa stąd ma nuty cytrusowe, kwiatowe i owocowe.

JUNIN

leży na południe od **Pasco** na wysokości 900 - 1800 m n.p.m. W prowincjach Chanchamayo i Satipo uprawia się odmiany **Caturra**, **Catimor** i **Typica** o intensywnej kwasowości, kremowej konsystencji i owocowych, kremowych nutach smakowych.



Na południu warunki są szczególnie dobre do uprawy **kawy organicznej** oraz **speciality**.

Tutaj wyróżniamy regiony:

CUZCO

ulokowany na wysokości 900 - 2 000 m n.p.m.
Trzy główne odmiany ziaren to **Caturra**, **Typica**
i **Bourbon** o dość mocnych nutach czekolady,
kremowym body i średniej kwasowości.

AYACUCHO

na wysokości 1600 - 1900 m n.p.m. to jeden
z nowszych regionów, o niskiej produktywności.
Farmy zwykle koncentrują się w El Mar i Huanta,
a jeśli chodzi o odmiany to znajdziemy tu **Caturra**
i **Typica** o smaku czekolady, płatków
śniadaniowych, czarnych owoców i karmelków.

PUNO

znajduje się na południowo-wschodnim krańcu kraju, graniczy z Boliwią i rozciąga się na wysokości 900 - 1800 m n.p.m. Odmiany **Caturra**, **Typica** i **Bourbon** z tego rejonu słyną z wysokiej jakości, jednak ich plony zazwyczaj nie są zbyt duże.

Jeśli chodzi o **podział całej krajowej** produkcji to północ odpowiada za 43%, centrum za 34%, a południe za 23%.



ODMIANY KAWY

Peruwiańska kawa to przede wszystkim **Arabica**, z czego 70% to odmiana **Typica**, 20% to **Carurra**, a pozostałe 10% przypada na inne odmiany. O odmianach występujących w poszczególnych regionach już wspomniałam, więc to tylko małe podsumowanie.

Zbiory kawy w Peru rozpoczynają się w **czerwcu** i trwają do **września**.

Głównym zagrożeniem dla produkcji i handlu kawą w Peru jest **globalne ocieplenie**.



Peru znajduje się w pierwszej trójce krajów, które prawdopodobnie najbardziej ucierpią z powodu **zmian klimatycznych**. Niestety już teraz można zauważyć wpływ globalnego ocieplenia na produkcję kawy.

Przykładem tego jest zmiana pory deszczowej. Są okresy, kiedy nie powinno padać, ale jednak pojawiają się opady, które wpływają na czas żniw. Zmiany we wzorcach opadów **zmieniają cykl produkcji kawy**. Nieprzewidywalne opady deszczu przyspieszają proces kwitnienia, zaburzając etapy dojrzewania.





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



@swiezopalonapl



@swiezopalona