



**NAJDROŻSZA KAWA ŚWIATA**  
**DLACZEGO JEST WYJĄTKOWA?**

---



Cześć!

Dzisiaj opowiem Wam

o wyjątkowej kawie, która poprzez swoje nietypowe pochodzenie stała się jedną

z **najdroższych kaw świata**. Do

jej powstania przyczynia się

uroczy futrzak zwany cywetą lub

jak kto woli łaskunem lub

luwakiem. Dowiedcie się jak

wygląda jej produkcja, jak smakuje

i skąd bierze się jej kosmiczna

cena. Ciekawi? A więc zapraszam

do czytania!

---

# CZYM JEST KOPI LUWAK?

To wyjątkowy rodzaj kawy, który powstaje przy pomocy **taskunów** - małych drapieżników podobnych do naszych łasic, zamieszkujących część azjatyckich lasów. Od nich zresztą bierze się nazwa kawy - **taskun** (inaczej cyweta) lokalnie nazywany jest **luwakiem**.



**Kopi luwak** powstaje przede wszystkim w Wietnamie, na Filipinach i w Indonezji - na Sumatrze, Jawie, Celebes, najczęściej z **robusty**, rzadziej z **arabiki**. Kawa ma nietypowy, pozbawiony goryczy i kwaskowatości smak, dominują w nim czekoladowo-karmelowe nuty.



# JAK POWSTAJE?

Jednym z przysmaków łaskunów są **owoce kawowca** - małe czerwone wisienki, które rosną w kiściach. Zwierzęta zjadają je, ale ich układ pokarmowy trawi tylko skórkę i owocowy miąższ. Nie radzi sobie natomiast ze znajdującym się w środku nasionkiem, czyli **przyszłym ziarnem kawy**.



W czasie drogi ziarenka przez układ pokarmowy oddziałują na nie **enzymy trawienne**, a samo nasiono ulega lekkiej fermentacji dzięki **bakteriom kwasu mlekowego**. Po wydaleniu odchody łaskunów są zbierane, a ziarna obmywane i poddawane dalszej obróbce identycznie, jak ziarna kawy pozyskiwane bezpośrednio z owoców kawowca. Poniżej widzicie winowajców całego zajścia :)



# ILE KOSZTUJE KOPI LUWAK?

Nazywana najdroższą kawą z odchodów, kopi luwak nie jest de facto najdroższą kawą na naszym globie, ale na pewno znajduje się **w ścisłej światowej czołówce**. Za kilogram ziaren zapłacimy **ponad 2000 zł**. Oczywiście mało kto kupować będzie takie ilości. Na szczęście kopi luwak w sklepach internetowych można kupić w małych paczkach, dostownie na kilka filiżanek.



# NIE TYLKO ŁASKUN PRODUKUJE KAWĘ

Kawowce są bardzo popularne w świecie zwierząt. Soczyste, dojrzałe owoce chętnie zjadają różne stworzenia, a niektóre z nich, podobnie jak łaskuny, nie trawią ziaren.

Najpopularniejsze, obok kopi luwak, kawy pochodzące ze zwierzęcych odchodów, to:

- **afrykańska kopi luwak** - kawa produkowana z pomocą cywet afrykańskich, tutejszych kuzynów łasek. W smaku i aromacie jest bardzo podobna do azjatyckiej kopi luwak, jednak jest mniej ceniona.



- **Jacu Coffee** - kawa produkowana na niewielkiej plantacji w Brazylii z udziałem **ptaków jacu** od początku XXI wieku. Gdy ptaki podobne do naszych indyków czy bażantów opanowały plantację, jej właściciel bezskutecznie próbował je przepędzić. A ponieważ były pod ochroną, musiał w końcu się poddać. Wziął przykład z kopi luwak i tak powstała **brazylijska kawa z odchodów**.



# JAK PARZYĆ KOPI LUWAK?

Kawę z odchodów łaskuna najlepiej parzyć, wykorzystując do tego dzbanek z filtrem. Optymalna proporcja to **10 g drobno mielonych ziaren na 170 ml wody**. Odczekujemy, aż woda będzie miała temperaturę **od 92 do 92 stopni Celsjusza** i zalewamy nią kopi luwak. Parzenie powinno trwać **ok. 40-50 sekund**.



# KONTROWERSJE WOKÓŁ KOPI LUWAK

Ogromny popyt na kopi luwak sprawił, że z lokalnej ciekawostki kawa stała się **dochodowym biznesem**. W Japonii, Rosji i Stanach Zjednoczonych amatorzy kawy skłonni są zapłacić za nią ogromne pieniądze. W niektórych miejscach powstają więc fermy, na których łaskuny trzymane są w **złych warunkach i karmione wyłącznie owocami kawowca**, które niekoniecznie są wysokiej jakości. Często pożywieniem łaskunów zostaje **najtańsza kawa z defektami**, zarówno arabika jak i robusta. Jednocześnie zdarzają się producenci, którzy zwiększają wagę kopi luwak, dodając do nasion przetworzonych przez łaskuny zwykłe ziarna kawy. Dlatego kupując tę kawę warto wybierać sprawdzone sklepy, które bazują na **certyfikowanych dostawcach**.



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

---