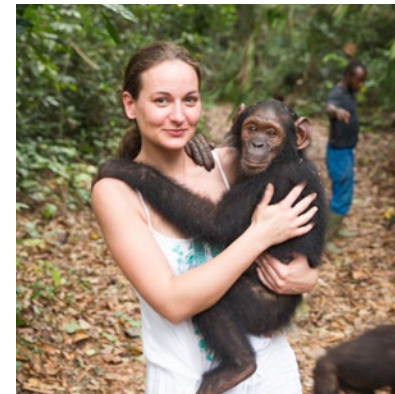


# CAFE MON AMOUR *prezentuje nową kawę* KAMERUN SANTA BLUE MOUNTAIN

Wśród niezmiernych wzgórz i wulkanicznych szczytów zachodniej wyżyny Adamawa w Kamerunie, na małych rodzinnych plantacjach, odkryliśmy legendarną kawę BLUE MOUNTAIN.

Na zdjęciu: tajemniczy Mount Camerun.



Alicja Jankowska właściciel Cafe Craetor w drodze do rodzinnych plantacji kawy, odwiedziła sierociniec szympansów.

Chcąc sprowadzić ją na polski rynek odbyliśmy wyprawę w głąb Czarnego Łądu. Przemierzyliśmy kawowy szlak pierwszych kolonizatorów, którzy zaszczyli na kameruńskiej, żyznej ziemi odmianę Blue Mountain, należąca do najszlachetniejszych gatunków kawy Typica Yellow Bourbon.

Uprawa tej odmiany kawowca wymaga wyjątkowych warunków klimatycznych i tylko w trzech miejscach na świecie ten elitarny szczep rodzi doskonałą kawę. Są to Jamajka, Kamerun i Papua Nowa Gwinea.

Blue Mountain swą sławę zawdzięcza uprawom na Jamajce, ale plantatorzy z Papui Nowej Gwinei i Kamerunu sproścali temu największemu

wyzwaniu i wykorzystali specyficzne warunki klimatyczno-glebowe swoich ziem do uprawy słynnej na cały świat odmiany kawy.

Kawę Blue Mountain uprawia się w Kamerunie dopiero od 1910 roku za sprawą kolonizatorów i niemieckiego oficera, który od początku otoczył ją szczególną opieką. Dziś plantatorzy z małych lokalnych kooperatyw kultywują tradycyjny, naturalny sposób uprawy, a dodatkowo połączyli go z najnowszymi osiągnięciami w procesie przerobu ziarna: owoce poddają procesowi zwanemu „pulped natural”, który jest połączeniem dwóch metod obróbki kawy surowej „suchej” i „mokrej”. Efektem jest niezwykły smak i kawa określana jako miodowa.

Wulkaniczne i bogate w składniki odżywcze gleby pasm górskich Mandara oraz idealne warunki klimatyczne, deszcze w porze kwitnienia i sucha pora w czasie dojrzewania owoców powodują, że kawa osiąga optymalny poziom cukru i substancji smakowo-aromatycznych – jest naturalnie zdrowa.

Wystarczą trzy określenia do opisu cech tej niezwykłej kawy:

- naturalnie łagodna,
- wyraźnie słodka,
- bardzo aromatyczna.



Po zbiorze całe rodziny ręcznie sortują kawę Blue Mountain z Kamerunu



W czasie cuppingu (testowanie kawy) następuje wybór najlepszej plantacji.

Kawa z bieżącego zbioru 2015/2016 to ręcznie zbierane tylko dojrzałe owoce, rosące w cieniu wysokich drzew, suszone na słońcu i ręcznie sortowane. Średni stopień palenia wydobywa całe bogactwo smaku i pozwala przyrządzać kawę zarówno w klasyczny sposób w ekspresie ciśnieniowym, jak i alternatywnymi metodami w chemeksie i aeropresie.

Ocena jakości wg klasyfikacji SCAA zgodnie z Protokołem Testu 16.12.20158 – to 89,00 punktów, co kwalifikuje kawę Kamerun Santa Blue Mountain do kategorii SPECIALITY EXCELLENT – wybitna.



EWA JANKOWSKA (na zdjęciu z córką) – założycielka rodzinnej palarni kawy Cafe Creator



KAMERUN SANTA  
BLUE MOUNTAIN  
100% arabica  
kategorii SPECIALITY