

przypominała te, które obrabia się na mokro. Producenci z Ameryki Centralnej wprowadzili u siebie i zmodyfikowali tę metodę, by stworzyć tak zwane kawy miodowe (*honey coffees*), które schną powoli w wilgotniejszym powietrzu i dzięki temu zyskują nowe właściwości aromatyczne. Ziarno dzieli się na trzy kategorie – żółte, czerwone i czarne – zależnie od ilości śluzu, który na nich pozostał. Czarne ziarna są pokryte śluzem w całości i schną do trzydziestu dni.

Obróbka przez zwierzęta

Kopi luwak to rodzaj kawy indonezyjskiej słynnej z powodu „obróbki” przez łaskuny palmowe. Zwierzęta te zjadają owoce, które spadły na ziemię, a następnie wydalają niestrawione nasiona, oddzielając tym samym miąższ. Ziarna zbiera się, myje i poddaje końcowej obróbce. Enzymy z systemu trawiennego łaskunów podobno nadają kawie unikatowy smak, co sprawia, że w handlu detalicznym ceny za *kopi luwak* zaczynają się od ponad 100 dolarów za funt, a w Nowym Jorku filiżanka tego napoju może kosztować nawet 30 dolarów. Nic dziwnego, że inne kraje poszukują zwierząt, które są w stanie zastąpić łaskuny – wystarczy wymienić wietnamskie łasice, tajskie słonie czy brazylijskie ptaki jacu z rodziny czubaczy.

Niestety moda na *kopi luwak* doprowadziła do chwywania łaskunów, umieszczania ich w klatkach i zmuszania do jedzenia owoców kawowca. Owszem, wydawane są zaświadczenia, że dana kawa jest „produkowana” przez łaskuny żyjące na wolności, ale proporcjonalnie duża część sprzedawanej *kopi luwak* powstaje w wyniku wykorzystywania zwierząt i trzymania ich w niewoli, a certyfikaty nie są prawdziwe. Czasem ziarna są po prostu traktowane chemikaliami. W ostatecznym



Łaskuny palmowe przy straganie, na którym sprzedaje się kawę kopi luwak, wyspa Bali.

rozbioru obróbka przez zwierzęta nie ma żadnego związku z pierwotną jakością ziaren – co zwierzę zjada, to wydała – producenci zaś mają wymówkę, by ciąć koszty, używając tańszych owoców. Cechy, które zazwyczaj przypisuje się *kopi luwak*, takie jak niska kwasowość i brak goryczki, mają więcej wspólnego z łagodzeniem przykrego smaku złej kawy niż z podkreśleniem walorów smakowych ziaren wysokiej jakości.

Leżakowanie

Po obróbce i wysuszeniu należy ziarna pozostawić w spokoju, by „odpoczęły” wciąż otulone łuską. Magazynuje się je i chroni przed wpływem żywiołów od jednego do dwóch miesięcy przed łusaniem. W tym czasie dojrzeją i tracą trawiasty posmak, który jest charakterystyczny dla kawy tuż po obróbce.