

 **jest dobra dla producentów rolnych**

Kawa produkowana jest na wielkich plantacjach lub przez małych producentów, często zrzeszonych w spółdzielniach rolnych. Dla wielu z nich jest jedynym źródłem utrzymania. Gdy dochodzi do spadku cen na światowych rynkach, zyski z jej sprzedaży mogą nie wystarczać nawet na pokrycie kosztów produkcji, nie wspominając o postaniu dzieci do szkół czy zakupie żywności.

Mali producenci bardzo często nie mają możliwości negocjowania cen kawy, które są narzucane przez rynek międzynarodowy i wielkie korporacje spożywcze. Często przy produkcji kawy wykorzystuje się pracę dzieci.

Naprzeciw tym problemom wychodzi ruch Sprawiedliwego Handlu, którego jesteśmy częścią. Kawa Pizca del Mundo jest kawą na dobre i na złe – gdy rynkowa cena kawy spadnie poniżej progu umożliwiającego producentom rolnym godne życie, my kupimy od nich surowiec po gwarantowanej cenie minimalnej. Do tego do każdego kilograma kawy dopłacamy premię Fair Trade, która dodatkowo wspomaga rozwój spółdzielni rolniczych.

Więcej na ten temat można poczytać na:
www.pizcadelmundo.pl

www.fairtrade.org.pl



W jaki sposób zwykle parzysz kawę?

jeśli tak:



wybierz kawę
jasno paloną

jeśli masz młynek
wybierz:

**Pangoa
Gondar**

jeśli nie używasz
młynka, wybierz:

**Mazamari
Koka**

jeśli tak:



wybierz kawę
średnio paloną

jeśli masz młynek
wybierz:

**Ocatepeque
Oconal
Abijata**

jeśli nie używasz
młynka, wybierz:

**Patuca
Villa Rica
Langano**

Pizca del Mundo to pierwsza polska marka produktów ekologicznych i etycznych (Fair Trade). Powstała z pasji do nieprzeciętnych smaków i szacunku dla producentów.

Sprowadzamy najlepsze produkty z Afryki i Ameryki Południowej, pakujemy w piękne opakowania, które ozdabia wrocławska malarka.

Robimy to, na czym się znamy i sprawia nam to sporą frajdę :).



**PIZCA
del MUNDO**



KAWA



Opisanie bogactwa świata kawy jest niemożliwe bez bolesnych uproszczeń. Wierzymy, że dobra kawa dla Ciebie, to taka, która smakuje Tobie. Zachęcamy jednak do nowych doświadczeń smakowych. Być może doprowadzą one do zamiany codziennej małej czarnej na królewski napar.

Jak rozpoznać dobrą kawę?



chwali się swoim gatunkiem

Istnieją dwa główne gatunki kawy – arabika i robusta. Arabika jest delikatniejsza, ma więcej wyczuwalnych różnorodnych smaków i aromatów, jest bardziej wymagająca w uprawie, a tym samym droższa.

Robusta jest kwaśna, ma więcej kofeiny oraz intensywny, często cierpki smak, ale jest łatwa w uprawie i przez to niedroga.

Dodanie robusty do mieszanki kawy to zatem najprostszy sposób na obniżenie jej ceny (ale również na dodanie ładnej kremy).

Jeśli producent nie informuje, jaką kawę wrzuca do opakowania, wtedy najpewniej jest to robusta lub mieszanka arabiki z robustą.

cechy DOBREJ KAWY



chwali się opakowaniem

Wypalonych ziaren nie powinno się przechowywać luzem. Opakowanie na kawę powinno być dobrze zamknięte, ale nie całkowicie szczelnie.

Aby świeże ziarenka mogły wypuścić dwutlenek węgla produkowany przez nie zaraz po wypaleniu, jednocześnie nie wpuszczając nic do środka, muszą być zapakowane w torebkę ze specjalnym wentylkiem.

Jeśli kawa jest zapakowana w torebkę bez wentylka oznacza to, że nie była pakowana zaraz po wypaleniu, inaczej gaz rozsądziłby opakowanie.



chwali się przeznaczeniem

W zależności od sposobu wypalenia i mielenia, kawy powinno się zaparzać w odmienny sposób. Dla przykładu: jasno palone i grubo mielone kawy, nie zaparzą się odpowiednio w ekspresie ciśnieniowym czy kawiarence – będą lurowate i niearomatyczne. Zaparzone w dripperze, oddadzą nam pełnię swoich aromatów. Z kolei kawę do ciśnieniówek mielimy drobno, żeby zwiększyć kontakt wody z kawą.



jest dobra dla Ciebie

Istnieje olbrzymia różnica między konwencjonalną a ekologiczną uprawą kawy i nie chodzi tylko o wpływ na środowisko i producentów rolnych. W kawie konwencjonalnej znajdujemy pozostałości po rozkładzie pestycydów, fungicydów i herbicydów, które mogą mieć negatywny wpływ na nasze zdrowie. Jeśli zatem całe życie byłeś przekonany, że kawa Ci nie służy, spróbuj kawy ekologicznej, być może dyskomfort wywoływały chemikalia, a nie sama kawa.



chwali się swoim smakiem

To, jak będzie smakować kawa, którą zamierzasz kupić, można opisać na opakowaniu charakterystyką sensoryczną (np. „wyczuwalne kwiatowe aromaty z delikatnym zapachem jaśminu, posmak orzechów laskowych, smak kakao lub czarnej porzeczki”) lub twórczą prozą (np. „kawa ta wypełni Twoje życie niespotykanym aromatem i zapewni niezapomniane chwile w gronie rodziny i przyjaciół”).

Decyzja, na którym opisie możesz bardziej polegać, jak zawsze, należy do Ciebie. My polecamy rozdzielenie lektury etykiet od lektury beletrystyki i poezji.



chwali się świeżością

Wypalona kawa nie powinna stać na półce dłużej niż 3 miesiące.

Każdego dnia traci bowiem odrobinę ze swoich aromatów, a tym samym jakości. Z kolei wysuszone, zielone ziarna kawy powinny trafić w ciągu 2 lat do palarni.

Nasza kawa palona jest w niedużych, 14-kg partiach, dzięki czemu nie mamy problemu z zalegającym towarem.

Zawsze jest świeża!

Tymczasem wielu producentów przechowuje zielone ziarna nawet 4 lata, a na opakowaniach umieszcza 2-letni termin przydatności.

Jeśli więc kupisz kawę bez daty palenia na opakowaniu i mającą pół roku do końca terminu przydatności, oznacza to zwykle, że była palona półtora roku wcześniej. Zawsze szukaj daty palenia na opakowaniu!