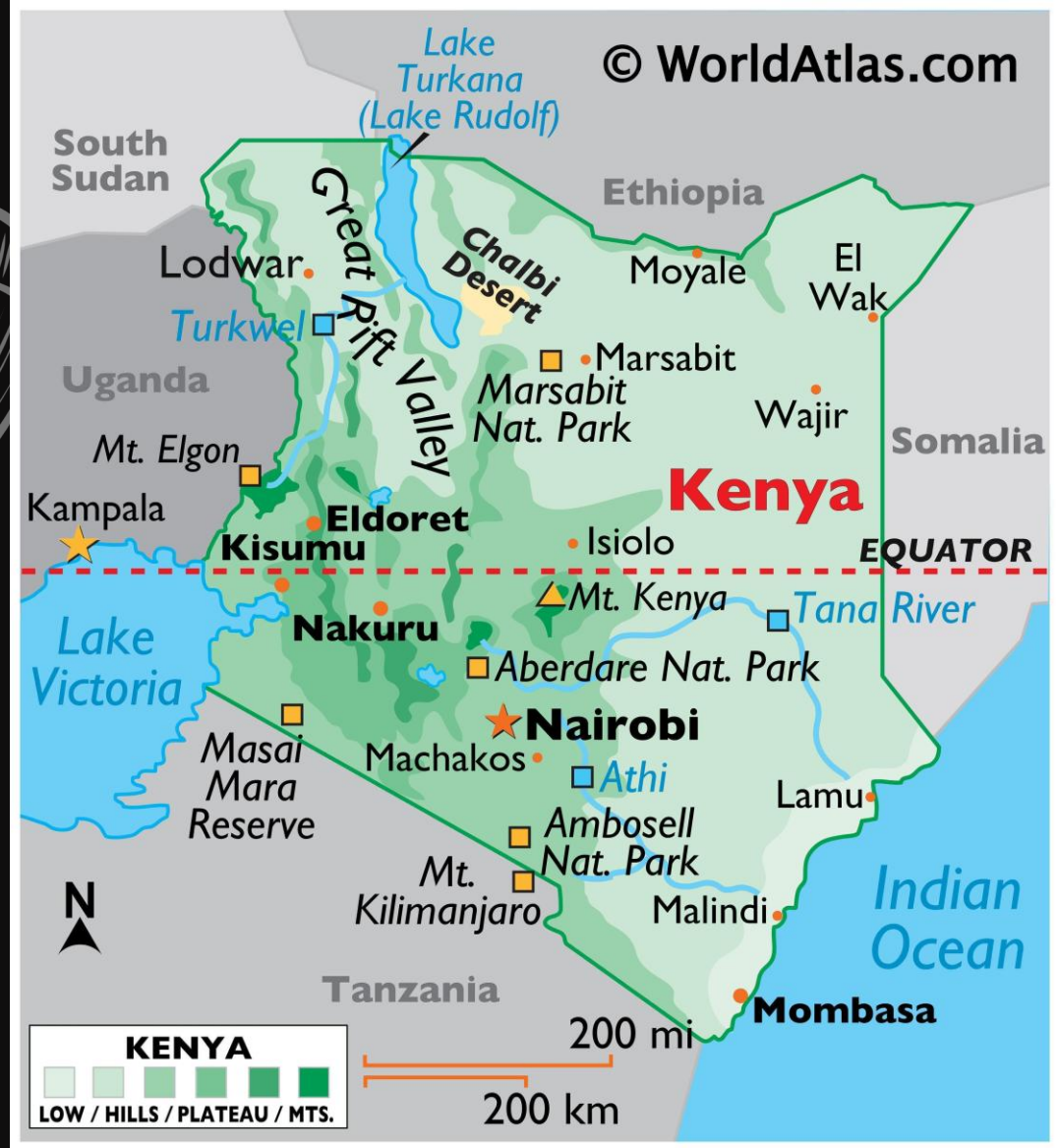




# Kenya







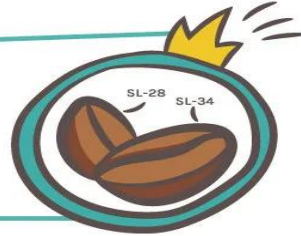
# KENYAN COFFEE: DID YOU KNOW?

- medium-bodied
- bold flavors and juiciness



Bungoma, Embu, Kiambu, Kirinyaga, Achakos, Mt. Elgon, Muran'ga, Nakuru, Taita, Taveta Taveta and Tran-Nzoia

- most prized beans
- unique varieties
- high-altitude regions



- not too hot, not too cold
- well-dispersed rain all year



Traditional brewing method:  
Kahawa Chungu

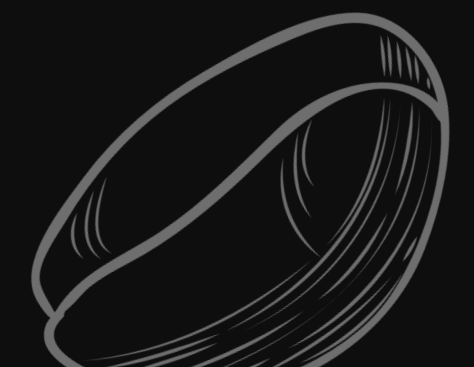


SPECIALTY  
COFFEE

Kenya's AA grade, AB and T



Kenyenii preferă ceaiul în locul cafelei, iar abia în ultimele decenii consumul de cafea a început să câștige popularitate în regiune. Excepția o reprezintă Kahawa Chungu, cunoscută și sub numele de *Kenyan Bitter Coffee*, care este tradițional sorbită din cești mici de către bărbații Swahili în vârstă. Băutura este, de obicei, preparată pe un aragaz cu cărbuni, într-un ceainic înalt de alamă. Își capătă notele amare prin adăugarea de ghimbir, cardamom sau alte condimente. Este adesea servită alături de curmale sau alte dulciuri pentru a echilibra gustul.







# #2

Cultivarea cafelei a ajuns în Kenya odată cu britanicii la începutul secolului al XX-lea, în prezent țara este al 5-lea cel mai mare producător, cu recolte anuale de aproximativ 100 de milioane tone. Aproximativ 95% din producție este destinată exportului, deoarece kenyenii sunt mari consumatori de ceai.





# #3

Cafeaua din Kenya este cultivată în soluri vulcanice fertile, pe platouri înalte situate între 1400 și 2000 de metri deasupra nivelului mării. Solul este adânc și lutos, bogat în nutrienți, fiind ideal pentru cultivarea boabelor de Arabica. Totodată, aceste soluri sunt acide, cu un pH cuprins între 5,3 și 6, ceea ce le face potrivite pentru cultivarea cafelei. În prezent, aproximativ 160.000 de hectare de teren sunt folosite pentru cultivarea cafelei, împărțite între mari plantații de cafea și mici cultivatori. Aromele caracteristic intense ale cafelei kenyene sunt adesea atribuite lipsei aproape totale de umbră de pe plantații.







# #4

În ciuda valorii ridicate a boabelor de cafea pe piața globală, fermierii kenieni se numără printre cei mai săraci din lume. Acest lucru a început să afecteze producția, cu recolte în scădere în ultimii ani, pe măsură ce micii fermieri cedează în fața presiunilor socio-economice. În plus, exporturile de cafea au înregistrat un trend descendent, parțial din cauza transformării terenurilor agricole în zone rezidențiale și a variației prețurilor globale ale cafelei.





# #5



Țara se confruntă cu o serie de probleme, inclusiv îmbătrânirea populației de cultivatori de cafea, ceea ce duce la formarea unui decalaj generațional, întrucât tinerii sunt tot mai puțin interesați de producția de cafea. Se estimează că peste 50% dintre fermierii de cafea din Kenya au peste 60 de ani sau mai mult. Pe lângă problema îmbătrânirii populației, succesiunea terenurilor poate reprezenta un motiv suplimentar de îngrijorare pentru viitorul producției de cafea din Kenya.