



delicatese literare și muzicale.

**Kopi Luwak, cea mai exclusivistă licoare din lume**

De departe cea mai scumpă cafea pe care o găsim în magazin –la “rafinatul” preț de 1600 kg- este Kopi Luwak sau cafeaua zibetei indoneziene. Este cea mai exclusivistă cafea din lume, singura procesată într-un mod cu totul inedit. Cultivatorii locali au observat într-o zi că respectivul animal se hrănește cu cireșele de cafea și că le alege, fără greș, pe cele mai dulci, mai coapte și mai bune. Animalul elimină apoi simburii de cafea verde, încă protejați de coajă, iar cultivatorii adună simburii, îi curăță prin metode sută la sută naturale (la aburi), iar apoi dau la o parte coaja protectoare. În urma prăjirii în stil armenesc, toată bogăția și intensitatea aromelor acestei cafele se dezvăluie în întreaga lor complexitate. Este o cafea deopotrivă tare și rafinată, al cărei gust cu note florale și vag caramelizate te va marca.

**Ionuț Crivăț**



Mamifer asemănător pisicilor, dar cu bot mai lung, de mangustă, zibeta este deosebit de prețioasă atât pentru blana sa, din care se fac haine de lux, cât și pentru... secrețiile și dejecțiile produse! Pentru a-și marca teritoriul, animalul folosește niște secreții puternic și urât mirositoare dar care, dacă sunt diluate, devin aromate și impregnate cu note animalice de mosc. Iar industria parfumurilor este extrem de interesată de ele. Cât despre excremente, din acestea se prepară cea mai sănătoasă și mai scumpă cafea din lume! Zibeta se hrănește cu fructele de cafea, selectând doar boabele cele mai coapte, pe care apoi le elimină, fiind culese de lucrătorii de pe plantație, purificate și uscate. Din ele se prepară ulterior cafeaua exclusivistă Kapi Luwak, care acționează ca un energizant natural. Gustul aparte al băuturii este dat de enzimele din organismul mamiferului, care este crescut special de indonezieni pentru producerea licorii care se vinde cu 63 de euro ceașca, în buricul Londrei.

