



Nem vagyok nagy kávé, ezért is lehet, hogy nekem bejött a 3 in 1, azonnal oldódó kávéspecialitás, amit egy igazi kávérajongó még tán vendégségben, udvariasságból sem kóstolna meg. Aztán pár éve, amikor éppen olyanom volt, nem vettem többet, mert úgy gondoltam, hogy a benne lévő emulgálószerekre és E betűs kiegészítőkre semmi szükségem. A napokban azonban egy kedvező akció keretében ismét elcsábultam, s be kell valljam, most is nagyon finomnak találtam. Az összetétele nem lett jobb, így továbbra sem leszek a rendszeres fogyasztója, és az is biztos, hogy nem csúcsmínőségű kávé kerül bele, hisz bolond lenne, aki a mindössze 8% kávé tartalmat, ami éppen csak megízesíti az italt, a legdrágább kávéból adná hozzá. Ilyen kis mennyiségnél észre sem lehet venni a különbséget, s ezzel a gyártók is biztosan tisztában vannak.

S ha már a mennyiségek, akkor számoljunk csak egy kicsit! Az általam vásárolt termék 18 grammos és 50 forintba kerül. 100 gramm (10 deka) tehát 278 forint. Igen ám, de ennek csak 8%-a kávé, azaz újabb kis matek után kiderül, hogy 10 deka kávé ezen az áron 3475 forintért vásárolunk, azaz 1 kiló 34750 forint. Hoppá!

A termék 70%-a (!) cukor és cukorszirup, az előző számításokat követve kiderül, 1 kiló cukorra vetítve az ár 3968 forint. Hoppá! Aki ezt így kitalálta, zseni volt! Aki pedig vásárolja, mint én...

Persze mire reklamálok? - amikor nem ez a világ legdrágább kávéja, hisz ott van például a Kopi Luwak. Egy kiló ebből az indonéz csodából több mint 300 000 forintba kerül, és ahol lefőzve kóstolhatunk belőle egy csészényit, az 12-16 000 forint. Igazi luxuscikk, aki látta a nem rég készült Bakancslista című filmet, találkozhatott a Jack Nicolson által alakított halálosan beteg milliommossal, aki minden helyzetben ezt kortyolgatta, amolyan

státuszsimbólumként. Sokaknak persze nemcsak az ára miatt mehet el a kedve ettől a kávétól, hanem az úttól is, amit megtesz. Rendkívüli zamatát a közönséges pálmásodró cibetmacskának köszönheti, a neve is erre utal: a "Kopi" indonéz nyelven kávét jelent, a "Luwak" pedig a közönséges pálmásodró neve. Az állat a még vörös színű éretlen kávébabot eszi meg és igazi ínyenc módjára csak a legízletesebb terméseket harapja le az ágakról. Szakértelmére sokezer év gyakorlata a biztosíték. A válogatott kávészemek aztán szépen, lassan végighaladnak az emésztőrendszerén úgy, hogy azoknak csak a puha héját emészti meg; a többi egészben áthalad rajta. A kávészemeket pedig a dolgozók kézzel válogatják ki az ürülékéből. A Kopi Luwak rajongói szerint ez a nem túl szalonképes, ám annál természetesebb „gyártási folyamat” adja a kávé különleges zamatát, ami természetesen alapos feldolgozáson esik át, mielőtt a csészékbe kerülne. Évente mindössze néhány száz kilót állítanak elő belőle, és a rajongói tudják, hogy csak tisztán, mindenféle ízesítés nélkül, ristrettoként vagy espressoként szabad fogyasztani. Maga a kóstolás is szertartásos, először egy apró kortyot érdemes a szájba venni, némi levegővel együtt, hogy a főzet szétterüljön a nyelven. Ekkor az ízlelőbimbók megmutatják a kávé karakteres savait. Ezután mindenki saját ízlésének megfelelően fogyaszthatja el a kávé, olaszosan egy hajtásra vagy kortyonként, hogy azután hosszú percekig élvezhesse kellemes utóízét. A Kopi Luwak számomra elérhetetlen, de nem is bánom, hisz említettem, a kávék terén nem vagyok különösebben ínyenc, bár lehet hogy csak azért, mert még nem találtam meg a nekem való igazit?