



Kaffen malast på gamlemåten av Mona, Vidar og Gunnlaug.

I Kvinnherads vennskapskommune San Lucas Toliman i Guatemala blir det produsert mykje god kaffe, som er det fattige landets største eksportartikkel saman med sukker og bananar.

Då ein delegasjon

herifrå var i landet våren 2010 hadde dei med kaffe heim og under ei samkome i Beinavikjo i helga smakte dei på kaffen..

Men først måtte den malast på kvarn etter gamlemåten og det vart gjort etter alle kunstens reglar, to gongar. Drykken fell i smak og det var også naturleg utifrå det gode omdømme som kaffen frå dette landet har.

Vi les i leksika at Guatemala er den åttande største kaffe produsenten i verda og at dei satsar på den såkalle maragogypebønnen. Dei beste kaffetypane frå dette landet har ein svært distinkt og krydra smak.

Når denne kaffen er brent mørk har den ein unik røyksmak som skiljer den frå alle andre kaffetyper. Smaken er syrlig og kommer fram i krydder- og røyksmaken, Kaffe frå fjellområder som blir utsette for Stillehavsklima eller karibisk vær i dette landet er mindre sure og mer fruktige..

Velkjente kaffenamn frå Guatemala er Antigua, Coban og Huehuetenango.

Tekst og foto: Ola Matti Mathisen