

*info od kamaráda, který nám tyto boby zajišťuje*

## **Kakaové boby**

### **Původ a sušení :**

100% organické kakaové boby pochází ze dvou regionů Ugandy, centrálního a západního, konkrétně z oblasti Kayunga a Fort Portal (aktuálně dodáváme z Fort Potral). Fort Potral, odkud také pochází velká většina ugandského čaje, je sopečnou oblastí s vulkanickými jezery, která leží na hranicích s DRK. Kakaové odvětví je v Ugandě poměrně mladé, boby se nepěstují na plantážích, ale spíše v rodinných zahradách a sadech. Rozmach kakaových bobů v Ugandě je v posledních letech významný, proto jsou kakaové boby v hojnosti.

### **Proces sběru a sušení kakaa:**

Každá část procesu sběru kakaových bobů, od výsadby, po sklizeň, až po fermentaci a sušení, je nejlépe prováděna ručně, nikoliv za pomoci strojů. Kakaové plody se ze stromů sklízí ručně kvůli různému dozrání. Plody jsou poté ručně otevřeny a ručně jsou vyjmuty kakaové „fazole“ (boby). Slupka plodu se nezúročuje, ta se vyhodí. Jakmile jsou kakaové boby vyjmuty, lehce se fermentují a poté se suší na slunci. Během fermentace jsou boby stále pokryté bílou sladkou dužinou, jsou umístěny ve velkých a mělkých dřevěných bednách. Fermentační proces trvá mezi dvěma až osmi dny. Boby jsou po fermentaci důsledně vysušeny na bambusových podložkách, aby ztratily veškerou vlhkost. Během následného procesu sušení boby ztrácejí téměř veškerou vlhkost a zároveň více než polovinu své hmotnosti.

Na farmách, od kterých kupujeme kakaové boby, pracují celé rodiny. Komunikaci s námi zajišťuje mladý, asi 17 letý klučina, který by ve spolupráci s námi rád našel svojí budoucnost. Je velice svědomitý, boby spolehlivě váží a balí a nám posílá místní dopravou (což je velmi adrenalinový proces). Pokaždé, když nám boby posílá, musí v nás mít velkou důvěru s tím, že mu za boby férově zaplatíme, až je obdržíme.