

## Preparación del café en Etiopía: un ritual centenario

En Etiopía, beber café es un proceso lento y relajado. En su aldea en Kafa, corazón productor de café de Etiopía, Hagre Bekele comienza tueste los granos verdes sobre un fuego abierto. Luego los muele a mano y los cocina en un *jebena*, una olla de barro con un largo cuello.

El café está listo cuando hierve y está a punto de desbordarse. Su hijo, Abraham, sirve el brebaje en pequeñas tazas, llenas hasta el borde, acompañadas de trozos de pan espeso y granos asados, una merienda llamada *kolo*. Después de beber la primera taza, Hagre vuelve a cocinar las rodajas dos veces más. Generalmente, se considera mala educación no ofrecer tres tazas. También quema incienso: su aroma mejora el sabor del café y, según algunos, mantiene alejados los malos espíritus.

Todo el proceso lleva alrededor de una hora. Para mejorar la eficiencia y garantizar una dosis regular de cafeína durante todo el día, Hagre comparte las tareas de preparación con sus vecinos. Hagre se encarga de la ronda de mediodía, mientras que su vecina, Woynitu Gebre, se encarga de la mañana. Por la noche, todos van a la suegra de Hagre. Es un sistema que han tenido en marcha durante décadas y que se repite, en diferentes formas, en millones de hogares todos los días en Etiopía.

### Propósito Características

Tostar	Realizado en un fuego abierto
Moler	Manualmente
Cocinar	En un <i>jebena</i> , olla de barro con un largo cuello
Servir	En tazas pequeñas, llenas hasta el borde

"Es imposible para nosotros vivir sin café", dice Hagre. "Es tan importante como la comida para nosotros. Cuando lo bebemos, nos volvemos fuertes."

En la mayor parte de Etiopía, el café se endulza con cucharadas generosas de azúcar, pero en esta área del suroeste prefieren beberlo sin azúcar. Algunos, sin embargo, agregan sal. En ocasiones especiales, se mezcla con mantequilla infundida con albahaca, orégano y cardamomo - "es lo que tiene mejor sabor", dice Woynitu. Otra adición popular es la *tenadam*, una hierba medicinal.

## Un ritual social

El ritual de compartir café es central en la vida diaria, una oportunidad para discutir noticias, planificar el trabajo Agrícola y compartir chismes del pueblo. "Si estamos deprimidos, nos ayuda a sentirnos mejor", dice Woynitu.

- Discusión de noticias
- Planificación de trabajo ``less o agrícola
- Compartir chismes del pueblo

Pero no todos piensan que pasar horas bebiendo café sea tiempo bien gastado. Bogale Desalegn, quien vive a poca distancia, desapruueba la práctica. "Reunirse, beber café, lleva mucho tiempo. Es mejor trabajar", dice, aunque bebe alrededor de cuatro tazas al día. "Mi familia solía turnarse con 10 otras casas, pero ahora solo bebemos café juntos en los días festivos."

Similar a muchos granjeros en Kafa, Bogale depende del café. Los granos que cosecha de sus árboles de café le reportan alrededor de 30,000 birr etíopes (alrededor de £420) al año, suficiente para enviar a sus hijos a la escuela y comprar artículos que no puede cultivar en su granja. Los

granjeros de café etíopes producen medio millón de toneladas de granos de café al año, lo que convierte a Etiopía en el quinto productor de café más grande del mundo. El café es la mayor exportación del país y emplea alrededor del 25% de la población directa o indirectamente. "El café ha convertido a Kafa en un lugar rico", dice Bogale.

## Café: un vínculo cultural

Mucho antes de que el café se extendiera a otras partes del mundo, los rituales de preparación del café eran centrales en las festividades y ceremonias etíopes, ayudando a unir a un país vasto y diverso ``

O avião caiu no quintal de uma casa, mas não atingiu nenhuma residência e nenhum ferimento foi relatado entre as pessoas **freebet register** terra.

Aqui está o que sabemos sobre a queda:

O avião estava a caminho de São Paulo.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: freebet register

Palavras-chave: **freebet register - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-20