

ປຶ້ມບັນທຶກກາເຟລາວ

LAO COFFEE NOTEBOOK



ຜູ້ດຶກກາເຟ ແລະ ຊາວສວນກາເຟ ຕ່າງກໍ່ມີຄວາມ
ຕ້ອງການກັນແລະກັນ

ນາຮຽນຮູ້ຮ່ວມກັນ ເພື່ອໃຫ້ການຜະລິດ ແລະ ການບໍລິໂພກກາເຟ
ມີຄວາມຍືນຍົງ

ກາເຟໝາກແດງ



ສາຍພັນກາເຟ

ສອງສາຍພັນຕົ້ນຕໍທີ່ປູກໃນລາວມີຄື: ໂຣບັດສຕາ (80%) ແລະ ອາຣາບິກາ (20%). ກາເຟສາຍພັນອາຣາບິກາປະກອບມີສານຄາເຟອິນໜ້ອຍກວ່າ ໂຣບັດສຕາ ແຕ່ວ່າມີລົດຊາດທີ່ໄດ້ຮັບການຍອມຮັບຫຼາຍກວ່າໝູ່. ກາເຟອາຣາບິກາມີລົດຫວານ ແລະ ນຸ້ມນວນກວ່າ ມີກິ່ນໝາກໄມ້ທົ່ວໄປ ແລະ ໝາກໄມ້ຕະກູນເບີຣີ. ກາເຟໂຣບັດສຕາມີລົດຊາດເຂັ້ມຊັ້ນ ແລະ ແຮງກວ່າ, ມີກິ່ນໝາກໄມ້ຕະກູນໝາກກໍ່. ກາເຟອາຣາບິກາເປັນທີ່ຕ້ອງການຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານກາເຟ ແລະ ລູກຄ້າສ່ວນໃຫຍ່ ທີ່ມີລົດນິຍົມກາເຟສົດ ເປັນຕົ້ນແມ່ນ ອາເມລິກັນໂນ, ລາເຕັ ຫຼື ກາປູຊີໂນ້ ແຕ່ວ່າກາເຟໂຣບັດສຕາສ່ວນຫຼາຍໃນລາວແມ່ນຖືກນຳໄປປຸງແຕ່ງເປັນກາເຟຊອງສຳເລັດຮູບ.



ຜະລິດຕະພັນກາເຟ

ເຂດປູກກາເຟ

95 % ຂອງກາເຟລາວແມ່ນປູກຢູ່ສາມເມືອງໃນເຂດພູພຽງບໍລະເວນເຊັ່ນ: ເມືອງປາກຊ່ອງ ແຂວງຈຳປາສັກ, ເມືອງທ່າແຕງແຂວງ ເຊກອງ ແລະ ເມືອງເລີງາມ ແຂວງສາລະວັນ. ລວມເນື້ອທີ່ປູກທັງໝົດໃນສາມເມືອງດັ່ງກ່າວ ແມ່ນ 70,000 ກວ່າເຮັກຕາ ແລະ ລະດູການເກັບກ່ຽວແມ່ນເລີ່ມແຕ່ເດືອນ ພະຈິກຫາເດືອນມີນາ.



ການສ້າງງານ

ກາເຟສາມາດສ້າງວຽກເຮັດງານທຳໃຫ້ແກ່ຊາວກະສິກອນໄດ້ຫຼາຍກວ່າ 25,000 ຄອບຄົວໂດຍການຫາລ້ຽງຊີບ ຈາກການປູກກາເຟ ແລະ ມີຈຳນວນຫຼາຍກວ່າ 100,000 ຄົນປະກອບອາຊີບທີ່ຕິດພັນກັບອຸດສະຫະກຳກາເຟ.

ບໍລິສັດກາເຟ

ມີປະມານ 20 ບໍລິສັດຈາກຕ່າງປະເທດເຂົ້າມາລົງທຶນປູກກາເຟໃນເຂດພູພຽງບໍລະເວນ ເປັນຕົ້ນແມ່ນມາຈາກ ປະເທດໄທ, ຫວຽດນາມ ແລະ ສິງກະໂປ. ຟາມທີ່ໃຫຍ່ກວ່າໝູ່ແມ່ນ ກວາມເອົາເນື້ອທີ່ຫຼາຍກວ່າ 3,100 ເຮັກຕາ ແລະ ຜົນຜະລິດເກືອບທັງໝົດແມ່ນເພື່ອສົ່ງອອກ. ພ້ອມກັນນັ້ນຍັງມີ ສະຫະກອນຜູ້ຜະລິດກາເຟ (CPC) ກຳລັງດຳເນີນການຜະລິດກາເຟຢູ່ເຂດພູພຽງບໍລະເວນ ເຊິ່ງກວາມເອົາຊາວສວນຫຼາຍກວ່າ 1,000 ຄອບຄົວ ໃນ 47 ບ້ານ.

ຍັງມີກຸ່ມຊາວສວນກາເຟທີ່ຍັງເປັນກຸ່ມນ້ອຍຢູ່ໃນພາກເໜືອຂອງລາວເປັນຕົ້ນແມ່ນ ກຸ່ມກາເຟຊຸມຊົນແກ້ວແສດ ທີ່ສາມາດຈຳໜ່າຍກາເຟໄປທາງວຽງຈັນ ແລະ ຫຼວງພະບາງ. ບໍລິສັດທີ່ສະໜັບສະໜູນ ແລະ ເຮັດວຽກຮ່ວມກັບ ຊາວສວນໃນເຂດດັ່ງກ່າວແມ່ນມາຈາກ ອາເມລິກາ ແລະ ຈີນ, ເຊິ່ງໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນທຶນເພື່ອການ ພັດທະນາຈາກປະເທດ ຝຣັ່ງ ແລະ ສະວິດເຊີແລນ.

ກາເຟລາວສົ່ງອອກໄປໃສແດ່?

- 60% ປະເທດຫວຽດນາມ
- 11% ບັນດາປະເທດໃນເຂດຢູໂຣບ
- 9% ປະເທດໄທ
- 8% ປະເທດຍີ່ປຸ່ນ
- 6% ປະເທດກຳປູເຈຍ
- 2% ບັນດາປະເທດໃນເຂດອາເມລິກາເໜືອ

ປະລິມານການສົ່ງອອກຂອງກາເຟລາວ

2020	22,300 ໂຕນ, 40 ລ້ານ ໂດລາສະຫະລັດ (6 ເດືອນຕົ້ນປີ)
2019	26,155 ໂຕນ, 55 ລ້ານ ໂດລາສະຫະລັດ
2018	25,695 ໂຕນ, 84 ລ້ານ ໂດລາສະຫະລັດ
2017	29,264 ໂຕນ, 87 ລ້ານ ໂດລາສະຫະລັດ
2016	23,066 ໂຕນ, 63 ລ້ານ ໂດລາສະຫະລັດ
2015	17,098 ໂຕນ, 57 ລ້ານ ໂດລາສະຫະລັດ



ບັນດາປະເທດຜູ້ສົ່ງອອກກາເຟ ອີງຕາມ “ອົງການກາເຟສາກົນ” (ICO)



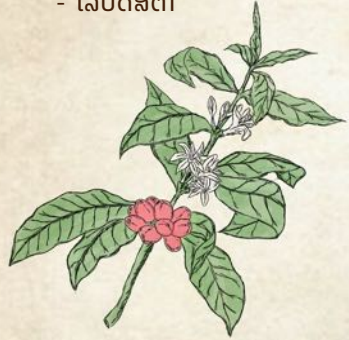
* 10 ອັນດັບປະເທດຜູ້ຜະລິດກາເຟ

10 ຂັ້ນຕອນ ຈາກຊາວສວນເຖິງຜູ້ບໍລິໂພກ

1. ການເຕີບໃຫຍ່

ກາເຟມີ 2 ປະເພດຫຼັກຄື:

- ອາລາບິກາ
- ໂລບັດສຕາ



2. ການເກັບກາເຟ

ໝາກກາເຟໄດ້ຖືກເກັບກ່ຽວຄັ້ງທຳອິດ ພາຍຫຼັງການປູກໄດ້ 3-5 ປີ ເມື່ອ ໝາກກາເຟສຸກ ແລະ ໄດ້ ປ່ຽນຈາກສີຂຽວ ເປັນສີແດງ

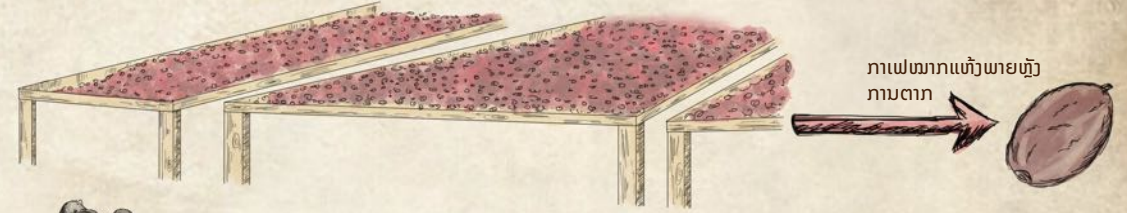


3. ການປຸງແຕ່ງ

ໃນຂັ້ນຕອນນີ້ກາເຟໝາກແດງໄດ້ຖືກແປຮູບ ແລະ ຕາກ ໃຫ້ແຫ້ງໂດຍມີ 2 ວິທີການປຸງແຕ່ງຄື:

ການຕາກແບບທຳມະຊາດ

ແບບປຽກ



ກາເຟໝາກແຫ້ງພາຍຫຼັງ ການຕາກ



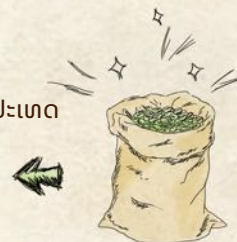
ສິ່ງທີ່ໄດ້ຄື “ກາເຟໝາກຂາວ” ເນື່ອງຈາກ ເມັດກາເຟມີສີຂາວ ແລະ ເປືອກທີ່ບາງ



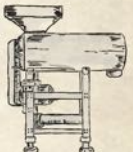
ການແປຮູບແບບປຽກ (ທີ່ເອີ້ນວ່າການລ້າງ) ເປືອກຂອງກາເຟໝາກແດງຕ້ອງໄດ້ປອກອອກ ແລ້ວນຳເມັດກາເຟໄປຕາກໃຫ້ແຫ້ງ. ຂະບວນການເຫຼົ່ານີ້ລວມມີ ການຟຸ້ນນ້ຳ ເພື່ອແຍກໝາກບໍ່ດີອອກ, ການປອກເປືອກ (ທີ່ ການອີ່ວໝາກກາເຟ), ການໝັກ, ການລ້າງ ແລະ ການນຳເມັດກາເຟໄປຕາກໃຫ້ແຫ້ງ

5. ການຈັດສົ່ງ

ກາເຟໝາກຂຽວໄດ້ຖືກສົ່ງໄປຫາປາຍທາງ, ບໍ່ວ່າຈະເປັນພາຍໃນລາວ ຫຼື ສົ່ງອອກໄປຕ່າງປະເທດ



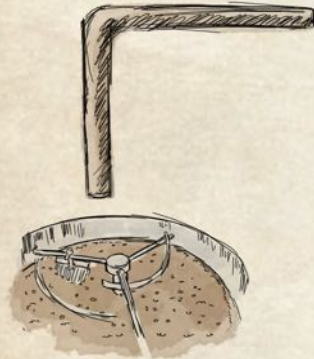
4. ການອີ່ວກາເຟ



ເຄື່ອງອີ່ວກາເຟນຳໃຊ້ເພື່ອ ອີ່ວເອົາເປືອກຫຸ້ມກາເຟເມັດຂາວ ຫຼື ເປືອກກາເຟຕາກແຫ້ງອອກ. ຜົນໄດ້ຮັບພາຍຫຼັງການອີ່ວກາເຟແມ່ນ “ກາເຟໝາກຂຽວ” ຕໍ່ຈາກນັ້ນແມ່ນ ການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຄັດເກຣດ

6. ການຂົ້ວ

ປົກກະຕິແລ້ວການຂົ້ວເມັດກາເຟແມ່ນນຳໃຊ້ຈັກຂົ້ວແບບຖົງ. ຄວາມຮ້ອນເຮັດໃຫ້ເກີດປະຕິກິລິຍາທາງເຄມີພາຍໃນເມັດກາເຟ ອຸນຫະພູມ ແລະ ໄລຍະເວລາໃນການຂົ້ວຈະຖືກຄວບຄຸມ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ລົດຊາດທີ່ຕ້ອງການ



7. ການຫຸ້ມຫໍ່

ເມັດກາເຟທີ່ຂົ້ວແລ້ວແມ່ນເກັບຮັກສາໄວ້ໃນຖົງ ຫຼື ພາຊະນະທີ່ປິດແຈບດີ ຄວນເກັບຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ແຫ້ງ ແລະ ເຢັນ



8. ການບົດກາເຟ

ເມັດກາເຟໄດ້ຖືກບົດໃຫ້ລະອຽດ ເຊິ່ງກໍ່ຂຶ້ນກັບວິທີການໃນການຊົງກາເຟ



9. ການຊົງກາເຟ

ການຊົງໂດຍໃຊ້ອາຍນ້ຳ ຫຼື ນ້ຳເພື່ອດຶງລົດຊາດຈາກກາເຟທີ່ບົດແລ້ວອອກມາ ບາງວິທີການຊົງແມ່ນໄດ້ສະແດງຕາມຮູບພາບດ້ານເທິງນີ້:



10. ການດື່ມ

ສຸດທ້າຍ, ເຈົ້າສາມາດມີຄວາມສຸກກັບ ກາເຟຂອງເຈົ້າບໍ່ວ່າຈະເປັນກາເຟຮ້ອນ, ເຢັນ, ກາເຟດຳ ຫຼື ປະສົມນົມ

ລະບົບການປູກກາເຟ

ການປູກກາເຟໃນປະເທດລາວມີ ສາມ ລະບົບຄື:



ໝາຍເຖິງການປູກກາເຟໂດຍບໍ່ມີຮົ່ມຫຍັງ ລະບົບນີ້ຈະໄດ້ຮັບຜົນຜະລິດສູງ ແລະ ສາມາດນຳໃຊ້ເຄື່ອງຈັກເຂົ້າຊ່ວຍໄດ້ ແຕ່ວ່າການປູກແບບນີ້ມີປະໂຫຍດຕໍ່ຊີວະນາໆພັນໜ້ອຍທີ່ສຸດ.

ປູກກາງແຈ້ງ



ລະບົບນີ້ແມ່ນການປູກຕົ້ນກາເຟຢູ່ກ້ອງຕົ້ນໄມ້ ເຊັ່ນວ່າ: ຕົ້ນໄມ້ໃຫ້ໝາກ, ຕົ້ນກໍ່ ແລະ ຕົ້ນໄມ້ສຳລັບປຸງແຕ່ງອາຫານ. ຕົ້ນໄມ້ທີ່ກ່າວມາຂ້າງເທິງນີ້ບໍ່ພຽງແຕ່ສະໜອງຮົ່ມໃຫ້ແກ່ຕົ້ນກາເຟ ແຕ່ຍັງສາມາດສ້າງວຽກເຮັດງານທຳ ແລະ ທັງເປັນການສ້າງລາຍຮັບເພີ່ມໃຫ້ແກ່ຊາວກະສິກອນອີກດ້ວຍ.

ປູກໃນຮົ່ມຕົ້ນໄມ້



ລະບົບນີ້ແມ່ນມີຢູ່ທົ່ວໄປໃນພາກເໜືອຂອງລາວ. ການປູກກາເຟສະຫຼັບກັບປ່າໄມ້ ທຳມະຊາດແມ່ນມີຜົນດີຫລາຍເພາະວ່າຊາວກະສິກອນສາມາດສ້າງລາຍຮັບ ແລະ ທັງເປັນການປົກປັກຮັກສາສະພາບແວດລ້ອມໄປພ້ອມກັນ. ການປູກກາເຟລະບົບນີ້ຍັງຊ່ວຍໃນການລົດຄວາມສ່ຽງຈາກການປ່ຽນແປງດິນຟ້າອາກາດເປັນຕົ້ນແມ່ນໄພແຫ້ງແລ້ງ ແລະ ໝອກກ້າມ.

ການປູກສະຫຼັບກັບປ່າໄມ້

-  ຕົ້ນກາເຟ
-  ຕົ້ນໄມ້ທີ່ປູກເປັນຮົ່ມກາເຟ
-  ປ່າໄມ້ທຳມະຊາດ

ການຊົງກາເຟ



ເຄື່ອງຊົງກາເຟ
ແບບຝຣັ່ງ



ເຄື່ອງຢອດກາເຟ



ລອກເອັສເປສໂຊ



ເຄື່ອງຊົງກາເຟ
ແບບເຢັນ



ເຄື່ອງຊົງກາເຟ
ແບບອັດຕະໂນມັດ



ເຄື່ອງຈັກເອັສເປສໂຊ



ໝໍໂມກ້າ



ແອໂລເພສ



ໝໍສູນອາກາດ



ການຊົງກາເຟແບບພື້ນເມືອງ

ຊາວສວນລາວ ແລະ ຮ້ານກາເຟແຄມທາງຈະມີວິທີການຊົງກາເຟໃນແບບຂອງເຂົາເອງ. ການຊົງແບບພື້ນເມືອງ ເມັດກາເຟແມ່ນຂົ້ວໃນໝໍຂາງເປີດ ແລະ ບົດໂດຍການໃຊ້ຄົກຕຳ ຫຼື ເຄື່ອງບົດ. ການຊົງກາເຟແມ່ນໃຊ້ຜ້າຕອງ ຫຼື ຖົງຕອງ. ລົດຊາດກາເຟສ່ວນຫຼາຍແມ່ນອອກລົດຂົມ, ວິທີຊົງແມ່ນ ຕື່ມນົມຂຶ້ນຫວານ ແລະ ນໍ້າກ້ອນໃສ່ (ຖ້ຳມີ).

ສິນລະປະການຊົງກາເຟນົມ (ລາເຕ້)



ເກມ... ເຈົ້າສາມາດເປັນຜູ້ຊົງກາເຟໄດ້ຫຼືບໍ່

ນີ້ແມ່ນສ່ວນປະສົມໃນການຊົງກາເຟທີ່ນິຍົມໃຊ້ຫຼາຍທີ່ສຸດ



A. ເອັສເປສໂຊ



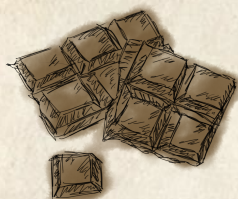
B. ນ້ຳຮ້ອນ



C. ນົມຮ້ອນ



D. ຟອງນົມ



E. ຊັອກໂກແລັດ



F. ນ້ຳກ້ອນ



G. ກະແລ້ມ



H. ນ້ຳໝາກກ້ຽງ

?

ສ່ວນປະສົມ ຂ້າງເທິງນີ້
ໄປກັບສູດຊົງກາເຟຊະນິດໃດ



1. ອາເມລິກາໂນ

2. ກາປູຊີໂນ

3. ໂມຊາ

4. ລາເຕີ

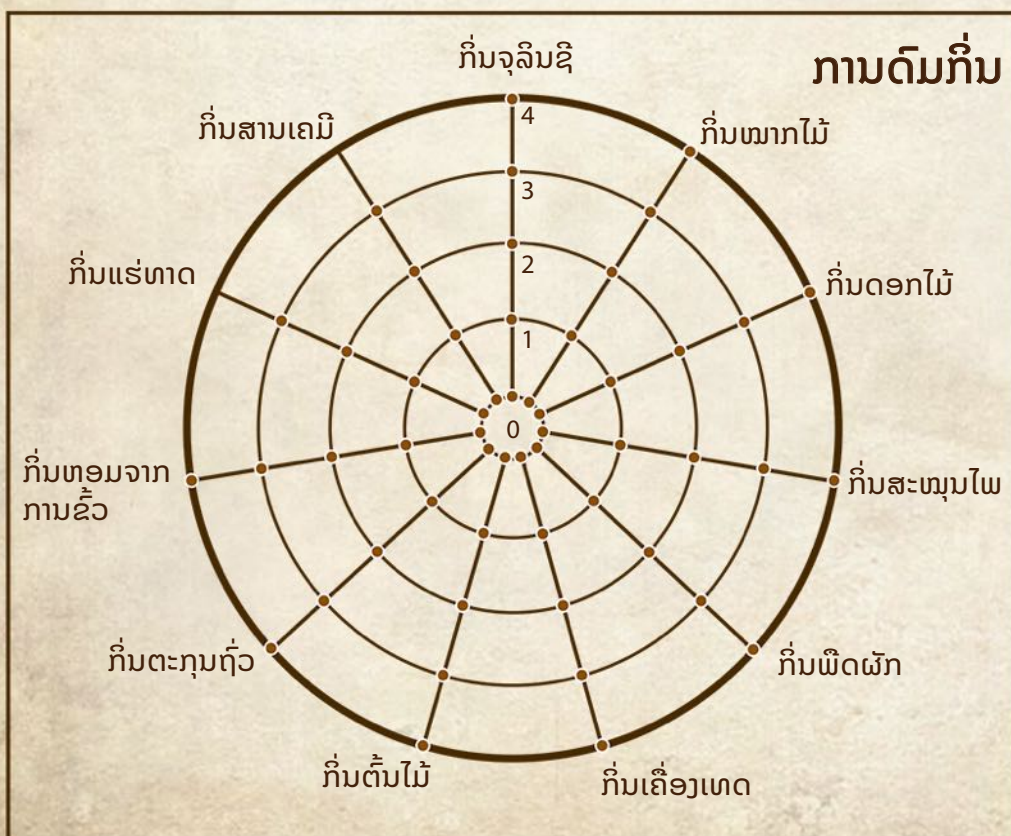
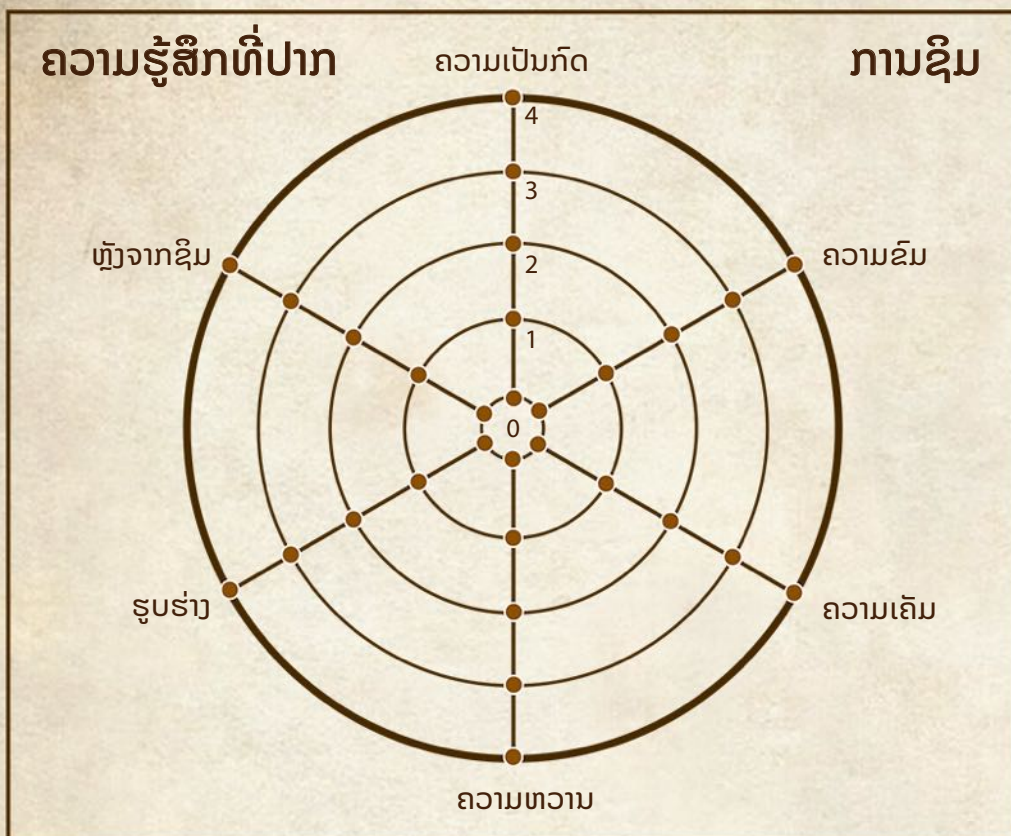
5. ດອບປີໂອ

6. ລາເຕີເຢັນ

7. ມາຊີເອໂຕ

8. ຄອມມາ C+O

ຄວາມຮູ້ສຶກທີ່ປາກ ແລະ ການດົມກິ່ນ



ການດົມກິ່ນ

	ກຸ່ມ	ກຸ່ມຍ່ອຍ	ກິ່ນຕົວຢ່າງ
ການຮັບຮູ້ເບື້ອງຕົ້ນ	ກິ່ນໝາກໄມ້	ກິ່ນໝາກໄມ້ສົ້ມ	ໝາກຂີ້ຫູດ, ໝາກພຸກ, ໝາກກ້ຽງກູມກວດ, ໝາກນາວ, ໝາກກ້ຽງແມນດາຣິນ, ໝາກກ້ຽງ
		ກິ່ນໝາກເບີຣີ	ແບລກເບີຣີ, ເຄີເຣິນດຳ, ບຣູເບີຣີ, ແຄນເບີຣີ, ແອວເດີເບີຣີ, ກູດສເບີຣີ, ເຄີເຣິນແດງ, ຣາສເບີຣີ, ສຕັເບີຣີ
		ກິ່ນໝາກໄມ້ມີແກ່ນ	ແອບເປັນ, ອາປີຄອດ, ເຊີຣີ, ໝາກເຕືອ, ໝາກຄາຍ, ໝາກຈອງ, ໝາກໝັ້ນ, ໝາກຄິນ
		ໝາກໄມ້ລະດູຮ້ອນ	ໝາກກ້ວຍ, ໝາກມ່ວງ, ເມລ້ອນ, ໝາກທຸ່ງ, ໝາກໜອດ, ໝາກພິລາ
		ໝາກໄມ້ແຫ້ງ	ອາປີຄອດແຫ້ງ, ໝາກກ້ວຍແຫ້ງ, ອິນຖະຜາລຳແຫ້ງ, ໝາກເຕືອແຫ້ງ, ໝາກໝັ້ນແຫ້ງ, ອະງຸ່ນແຫ້ງ
	ກິ່ນດອກໄມ້	ດອກໄມ້	ດອກກາຣາຣຽມ, ລາເວນເດີ, ດອກກຸຫຼາບ, ດອກໄວໂອເລັດ
		ດອກໝາກໄມ້	ດອກອາກາເຊຍ, ດອກໝາກກໍ່, ດອກໝາກເອວເດີ, ດອກມະລິ, ດອກໝາກກ້ຽງ
	ກິ່ນສະໝຸນໄພ		ໃບບົວລະພາ, ຫອມປ້ອມ, ຫອມລາບ, ຫົວສີໄຄ, ໃບມື້ນ, ຫອມໂຮສເມີຣີ, ຜັກເຊັຈ, ຜັກທິມມີ
	ກິ່ນພືດຜັກ	ພືດຜັກ	ເຊເມີລີ້, ໝາກແຕງ, ຫອມປ້ອມ, ຫຍ້າ, ແອັບເປັນຂຽວ, ຖົ່ວຂຽວ, ໝາກໂອລິບຂຽວ, ຖົ່ວຂຽວ
		ອົບແຫ້ງ	ຊາດຳ, ກັນຊາ, ຫຍ້າແຫ້ງ, ດອກຮອບ, ເພືອງ, ຢາສູບ, ວານິລາ
		ທັນຍາພືດ	ໝໍ້ໄມ້ໄຜ່, ເຂົ້າຈ້າງເມັດຍາວ
	ກິ່ນເຄື່ອງເທດ		ໂປຍກັກ, ແກ່ນຜັກຊີ, ເປືອກແຄ, ເຄລິບ, ໝາກຈູນີເປີ, ຂິງ, ນັດເມກ, ຮາກລິກເຄີຣາຍ, ໝາກພິກ
	ກິ່ນຕົ້ນໄມ້	ໄມ້ປະເພດຕົ້ນສົນ	ຕົ້ນແປກທະເລ, ຕົ້ນແປກໃບໜາ, ຕົ້ນສົນ, ຢາງໄມ້ແປກ, ຕົ້ນແປກ
		ໄມ້ເນື້ອແຂງ	ຕົ້ນກະຖິນ, ຕົ້ນແອສ, ຕົ້ນບິດ, ເຊີລີ້, ເກົາລັດ, ເຂົ້າໂອດ, ໝາກມອນ, ໂຣບີເນຍ
	ກິ່ນຕະກູນຖົ່ວ		ຖົ່ວອັລມອນ, ຖົ່ວດິນ, ຖົ່ວພິຊຕາຊີໂອ, ຫມາກງາ, ວອລນັດ, ໝາກກໍ່, ຖົ່ວລູແກັດ, ແກ່ນໝາກແປກ, ໝາກກໍ່ຫວານ
	ກິ່ນຫອມຈາກການຂົ້ວ	ເບົາ	ນ້ຳເຊື້ອມຫວ້ານຫາງແຂ້, ຂະໜົມປັງ, ນ້ຳເຜິ້ງ, ນ້ຳເຊື້ອມເພເປັນ, ເມັດສາລີອົບ, ຂະໜົມປັງປຶ້ງ, ນ້ຳຕານກ້ອນ
		ປານກາງ	ຂອບຂະໜົມປັງ, ຄາລາເມລ, ໂກໂກ້, ຊັອກໂກແລັດເຂັ້ມ, ເຂົ້າມອລ
		ເຂັ້ມຊັ້ນ	ຂີ້ເທົ່າ, ຖ່ານທິນ, ກາກນ້ຳຕານ, ຄວັນ, ຊອສຖົ່ວເຫຼືອງ
	ກິ່ນແຮ່ທາດ	ກິ່ນດິນ	ກະຣົດ, ດິນປູກດອກໄມ້, ມັນຝຣັ່ງ, ຮາກໄມ້
		ເຊື້ອຮາ	ເທົາ, ເປືອກໄມ້ບົດ, ໃບໄມ້ປຽກ, ໄຄ, ເຊື້ອຮາ
		ເໝັນອົບ	ແກັດເຈ້ຍ, ເຈ້ຍບົດ, ຫຍ້າເນົ່າໃນດິນ
	ກິ່ນສານເຄມີ	ເຫຼົ້າ	ເຫຼົ້າແບຼນດີ, ຂະໜົມຫວານລົດອັລມອນ, ເຫຼົ້າລະແຊັງ, ເຫຼົ້າລະແຊັງທີ່ມີແອລກໍຣິສູງ, ເຫຼົ້າວິສກີ
		ຢາປົວພະຍາດ	ຢາອາຊີໂຕນ, ຢາຂ້າເຊື້ອ
		ທາດຊຸນຟູລິກ	ຜັກກະລຳ, ຢາງ, ຊຸນເຟີ ດີອອັກຊາຍ, ຢາງປູທາງ
	ກິ່ນຈຸລິນຊີ	ສັດ	ຍ່ຽວແມວ, ເຫື່ອມ້າ, ຂົນສັດປຽກ, ປິ້ງໄກ່, ຊີ້ນ, ໜັງ
		ນົມສັດ	ເນີຍ, ເຊດດຳຊິສ, ຄຣິມ, ໂຢເກີດ, ເນີຍສີຟ້າ, ນົມບູດ
		ເຊື້ອ	ເຊື້ອລາ, ເຂົ້າໜົມປັງອົບ

ຄວາມເຊື່ອ ແລະ ຄວາມເປັນຈິງ

✗ ຄວາມເຊື່ອ

1. ແຫຼ່ງກຳເນີດຂອງກາເຟລາວແມ່ນມາຈາກປາກຊ່ອງ
2. ກາເຟທີ່ມີລົດຊາດຂົມແມ່ນກາເຟທີ່ດີທີ່ສຸດ
3. ກາເຟລາວດ້ອຍກ່ວາປະເທດອື່ນ
4. ກາເຟຈະເຮັດໃຫ້ນອນບໍ່ຫຼັບ
5. ເມັດກາເຟສີເຂັ້ມມີຄາເຟອິນຫຼາຍກວ່າ
6. ກາເຟບໍ່ດີຕໍ່ສຸຂະພາບ
7. ກາເຟລາວຈອກຫນຶ່ງລາຄາແພງ
8. ການດື່ມກາເຟຈະຊ່ວຍຫຼຸດຜ່ອນຜົນກະທົບຂອງເຫຼົ້າ
9. ກາເຟຊ່ວຍຫຼຸດນ້ຳໜັກ
12. ຜູ້ດື່ມກາເຟລາວມີຄວາມຄິດສ້າງສັນ

✓ ຄວາມເປັນຈິງ

1. ກາເຟລາວແມ່ນປູກ ຢູ່ໃນເຂດພູພຽງບໍລະເວນກ່ອນໝູ່ໃນປີ 1920. ເຂດເມືອງປາກຊ່ອງແມ່ນເຂດທີ່ປູກຫລາຍທີ່ສຸດ ແຕ່ວ່າກາເຟທີ່ມີຄຸນະພາບກໍ່ໄດ້ນຳໄປປູກຈຳນວນໜຶ່ງໃນບັນດາແຂວງພາກເໜືອຂອງລາວເຊັ່ນ: ແຂວງຊຽງຂວາງ, ຫລວງພະບາງ ແລະ ແຂວງຫົວພັນ.
2. ກາເຟກໍ່ຄືກັນກັບວາຍມີຫຼາຍກິ່ນ ແລະ ຫລາຍລົດຊາດເຊັ່ນ: ກິ່ນຊ້ອກໂກແລັດ, ໝາກກໍ່, ໝາກໄມ້ ຫຼື ເຄື່ອງເທດ ເຊິ່ງຂຶ້ນກັບແຫຼ່ງທີ່ມາ ແລະ ຂັ້ນຕອນການຜະລິດ. ທຸກຄົນຕ່າງກໍ່ມີຄວາມມັກເປັນຂອງຕົນເອງ!
3. ຜິດ! ປະເທດລາວຜະລິດກາເຟໃນປະລິມານທີ່ໜ້ອຍກ່ວາປະເທດອື່ນເຊັ່ນ: ບຣາຊິວ, ຫວຽດນາມ, ໂຄລໍເບຍ, ອິນໂດເນເຊຍ ແລະ ເອທິໂອເປຍ. ເມື່ອກາເຟໄດ້ປູກໂດຍຊາວກະສິກອນທີ່ມີສິນ ແລະ ປຸງແຕ່ງໂດຍບໍລິສັດທີ່ມີປະສົບການ ກໍ່ມີປະສິດທິພາບທຽບເທົ່າກາເຟຈາກປະເທດອື່ນເຊັ່ນກັນ. ນີ້ແມ່ນເຫດຜົນທີ່ກາເຟລາວມີລາຄາທີ່ດີ ທຽບເທົ່າປະເທດຝຣັ່ງ ແລະ ຍີ່ປຸ່ນ
4. ກາເຟມີສານຄາເຟອິນທີ່ກະຕຸ້ນສະໝອງ. ແຕ່ຄາເຟອິນຈະໄຫຼອອກຈາກຮ່າງກາຍຫລັງຈາກ 4-7 ຊົ່ວໂມງ. ໝາຍຄວາມວ່າກາເຟທີ່ທ່ານດື່ມກ່ອນ 3 ໂມງແລງຈະບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ການນອນໃນຕອນກາງຄືນ.
5. ມັນບໍ່ແມ່ນຄວາມຈິງເລີຍ! ເວລາທີ່ຂົ້ວດົນກວ່າຈະສົ່ງຜົນໃຫ້ເມັດກາເຟມີສີທີ່ເຂັ້ມຂຶ້ນ, ແຕ່ຂະບວນການນີ້ ຍັງຊ່ວຍຫຼຸດປະລິມານຂອງຄາເຟອິນ. ຖ້າທ່ານຕ້ອງການດື່ມເຄື່ອງດື່ມທີ່ມີຄາເຟອິນຫຼາຍກວ່າ ແມ່ນໃຫ້ຂົ້ວໃນລະດັບໄຟທີ່ອ່ອນກວ່າ. ແນ່ນອນວ່າ, ຖ້າທ່ານດື່ມກາເຟທີ່ມີໃນປະລິມານຫຼາຍນັ້ນ ຈະເຮັດໃຫ້ກາເຟເຂັ້ມຂຶ້ນຂຶ້ນທັງລົດຊາດ ແລະ ຄາເຟອິນ.
6. ກາເຟກໍ່ຄ້າຍຄືເຄື່ອງດື່ມອື່ນໆ: ມີປະໂຫຍດ ຫຼື ໃຫ້ໂຫດແມ່ນຂຶ້ນກັບປະລິມານທີ່ທ່ານດື່ມ. ໂດຍສະເລ່ຍຜູ້ໃຫຍ່ຈະດື່ມມື້ລະ 3 ຫຼື 4 ຈອກຕໍ່ມື້ຈະມີປະໂຫຍດ, ຊ່ວຍຫຼຸດຜ່ອນພະຍາດໂລກຫົວໃຈ, ພະຍາດເບົາຫວານ ແລະ ມະເຮັງບາງຊະນິດ. ແຕ່ຖ້າທ່ານມີຄວາມດັນເລືອດສູງກໍ່ຄວນດື່ມໃຫ້ໜ້ອຍລົງ.
7. ພວກເຮົາບໍ່ເຫັນດີນຳ. ຮ້ານກາເຟລາວສ່ວນໃຫຍ່ບໍລິການກາເຟໃນລາຄາທີ່ເໝາະສົມກັບແຮງງານຂອງຊາວກະສິກອນ ແລະ ພະນັກງານຂອງພວກເຂົາເອງ. ການຜະລິດກາເຟທີ່ດີບໍ່ແມ່ນເລື່ອງງ່າຍ ...ມັນຕ້ອງມີຄວາມຊຳນານງານຫຼາຍ!
8. ຫຼາຍຄົນຄິດວ່າຖ້າທ່ານດື່ມກາເຟທີ່ເຂັ້ມຊຸ່ນເມື່ອທ່ານເມົາເຫຼົ້າ ມັນຈະຊ່ວຍໃຫ້ທ່ານຕື່ນຕົວ, ທ່ານສາມາດຂັບລົດ ແລະ ປະຕິບັດວຽກງານອື່ນໆໄດ້. ຫ້າມເຮັດເດັດຂາດ! ທາດຄາເຟອິນຈະເຮັດໃຫ້ທ່ານ ຮູ້ສຶກຕື່ນຕົວຫຼາຍຂຶ້ນແຕ່ເຫຼົ້າຍັງຈະກະທົບຕໍ່ປະຕິກິລິຍາຂອງທ່ານຢູ່.
9. ກາເຟອາດຈະຊ່ວຍຫຼຸດຄວາມຢາກອາຫານ ແລະ ເພີ່ມການເຜົາຜານອາຫານຂອງທ່ານ, ແຕ່ມັນບໍ່ສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ນ້ຳໜັກຂອງທ່ານ. ຖ້າທ່ານຕ້ອງການຫຼຸດນ້ຳໜັກ, ທ່ານຈຳເປັນຕ້ອງຄວາມຄຸມອາຫານ ແລະ ເພີ່ມປະລິມານ ການອອກກຳລັງກາຍ.
12. ພວກເຮົາຄິດວ່ານັ້ນຄືຄວາມຈິງ!

ກາເຟພິເສດແມ່ນຫຍັງ?

ຄຳວ່າ 'ກາເຟພິເສດ' ໄດ້ອະທິບາຍເຖິງມາດຕະຖານສູງທີ່ຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນທຸກຂະບວນການຂອງວົງຈອນການຜະລິດກາເຟ, ເຊິ່ງໝາຍເຖິງຂະບວນການປູກ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຊົງຕົ້ມກາເຟໃນຈອກຂອງທ່ານ. ຄຸນະພາບຂອງກາເຟໃນຈຸດສຸດທ້າຍຂອງວົງຈອນການຜະລິດແມ່ນຖືກວັດລະດັບເປັນ 100 ຄະແນນໂດຍນັກຊົມກາເຟທີ່ຊົງຄຸນວຸດທິ. ຂັ້ນຕອນການຊົມລົດຊາດ ແລະ ການປະເມີນກາເຟແມ່ນຖືກເອີ້ນວ່າ 'ການຊົງກາເຟ' ໂດຍນຳໃຊ້ຕົວຢ່າງກາເຟຈາກຕົ້ນສະບັບ (ຕົວຢ່າງ: ປະເທດ, ເຂດ ຫຼື ມາຈາກຟາມໂດຍກົງ ກ່ອນກາເຟຈະໄດ້ຮັບການພິຈາລະນາໃຫ້ເປັນກາເຟພິເສດ, ຕົວຢ່າງຂອງເມັດກາເຟຕ້ອງໄດ້ຮັບຄະແນນສູງກວ່າ 80.

ຄຸນະພາບພິເສດສາມາດຮັບຮອງເອົາໄດ້ໃນເມື່ອທຸກຄົນທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມໃນວົງຈອນການຜະລິດກາເຟທີ່ຜ່ານການເຮັດວຽກຮ່ວມກັນເພື່ອຮັກສາ ມາດຕະຖານສູງ ດັ່ງສະແດງອອກໃນລຸ່ມນີ້:

- ຊາວກະສິກອນ: ແມ່ນຜູ້ທີ່ຮູ້ສະຖານທີ່ ທີ່ດີທີ່ສຸດໃນການປູກຕົ້ນກາເຟ, ວິທີການປັບປຸງດິນ, ຄວບຄຸມສັດຕູພືດ, ເກັບກາເຟໃນເວລາທີ່ເໝາະສົມ, ແລະ ປຸງແຕ່ງເປັນກາເຟໝາກຂຽວໃຫ້ໄດ້ລະດັບທີ່ດີທີ່ສຸດ.
- ຜູ້ຂົ່ວກາເຟ: ແມ່ນຜູ້ທີ່ມີປະສົບການໃນການກວດກາເມັດກາເຟ, ຜູ້ທີ່ເຂົ້າໃຈກ່ຽວກັບຄວາມຊັບຊ້ອນດ້ານເຄມີທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການຂົ່ວ ແລະ ສາມາດເຮັດໃຫ້ລົດຊາດຂອງກາເຟອອກມາດີທີ່ສຸດ.
- ຜູ້ຊົງກາເຟ: ແມ່ນຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມໃນການກະກຽມເຄື່ອງດື່ມທີ່ແຕກຕ່າງກັນຫຼາຍຊະນິດ ໂດຍນຳໃຊ້ອຸປະກອນການຊົງກາເຟຫຼາຍຮູບແບບ, ຮັບປະກັນຄວາມສາມາດໃນການຕອບສະໜອງຕາມລົດຊາດຕາມທີ່ລູກຄ້າສັ່ງ.
- ລູກຄ້າ: ແມ່ນຜູ້ທີ່ຮັບຮູ້ລົດຊາດຫລາຍຊະນິດທີ່ສາມາດພົບເຫັນຢູ່ໃນຈອກກາເຟ ແລະ ຮັບຮູ້ເຖິງຄວາມພະຍາຍາມ ແລະ ຄວາມຊຳນານທັງໝົດທີ່ໄດ້ຜະລິດອອກມາ.

ມາດຕະຖານແຕ່ລະຂັ້ນຕອນໃນວົງຈອນການຜະລິດກາເຟແມ່ນໄດ້ຖືກສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນໂດຍສະມາຄົມກາເຟພິເສດ (SCA), ເຊິ່ງເປັນອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນທີ່ປະສານງານການຝຶກອົບຮົມສຳລັບຜູ້ຂົ່ວກາເຟ, ຜູ້ຊົງກາເຟ ແລະ ຜູ້ຈັດການ ສວນກາເຟ ແລະ ຮ້ານກາເຟ. ທ່ານສາມາດຊອກຫາເຄື່ອງໝາຍ SCA ເຊິ່ງເປັນເຄື່ອງໝາຍຂອງຄວາມດີເດັ່ນໃນຂະແໜງກາເຟ.



ຄຳສັບ

ກາເຟ/ຮ້ານກາເຟ

ກາເຟໝາກຂາວ

ກາເຟໝາກຂຽວ

ກາເຟຢອດແບບເຢັນ

ການເກັບ/ປັດ

ການຂົ້ວ

ການຈັດປະເພດ

ການຊົງກາເຟ

ການຊົງແບບຝຣັ່ງ

ການຜະລິດ/ຜົນຜະລິດ

ການຟຸ້ນນ້ຳ

ການອີ້ວ

ການໝັກ

ກິ່ນ

ກິ່ນດອກໄມ້

ກິ່ນຕະກຸນຖົ່ວ/ໝາກກໍ່

ການບົດ

ການປຸງແຕ່ງ/ແປຮູບ

ການປູກ

ການປູກ

ກາປູຊີໂນ

ການປ່ຽນແປງດິນຟ້າອາກາດ

ຂົມ

ຂົ້ວເຂັ້ມ/ໄໝ້

ຂົ້ວອ່ອນ/ໄໝ້ໜ້ອຍ

ຂົ້ວໄໝ້ປານກາງ

ຄູ໌ມ

ເຄື່ອງຈັກ

ເຄື່ອງອີ້ວ

ຄວາມຮູ້ສຶກ/ປະຕິກິລິຍາຂອງຮ່າງກາຍກັບທາດເຄມີ

ສາຍພັນໂຣບັດສຕາ

ສາຍພັນອາຣາບິກາ

ສິນລະປະກາເຟນົມລາເຕ້

ສົ່ງອອກ

Cafe

Parchment

Green bean

Ice drip

Picking

Roasting

Grading

Cupping

French Press

Production

Flotation

Hulling

Fermentation

Aroma

Floral

Nutty

Grinding

Processing

Growing

Planting

Cappuccino

Climate change

Bitter

Dark roast

Light roast

Medium Roast

Cream

Machinery

Pulper

Metabolism

Robusta

Arabica

Latte art

Export

ຄຳສັບ

ສັດຕູພືດ

ສວນ/ທັນຍາພືດ

ຊາວສວນ/ຊາວກະສິກອນ

ຊັອກໂກແລັດ

ຕົ້ນສະບັບ/ແຫຼ່ງທີ່ມາ

ຖອກ/ເທ/ເຫຍັນ

ທາດຄາເຟອິນ

ທາດເຄມີ

ນຸ້ມ/ລຽບ

ແນວພັນ/ຄວາມຫຼາກຫຼາຍ

ນົມ

ນຳເຂົ້າ

ປະສົມ

ປ່າໄມ້

ປຸງແຕ່ງ/ຊົງ

ຜູ້ຊົງກາເຟ

ຜູ້ບໍລິໂພກ

ພິເສດ

ຟຸ່ມ/ຕົ້ນກາເຟ

ຟອງນົມ

ມີຕຳນິ

ລາເຕ້

ລົດສົ້ມ

ລົດຊາດ

ລົດຊາດໝາກໄມ້

ແຫ້ງແລ້ງ

ຫມາກສຸກແດງ

ຫມອກກ້າມ

ຫລັງຈາກການຊົມ

ອາເມລິກັນໂນ

ເອັສເປສໂຊ

ຮ່າງກາຍ

ຮ້ານຕາກ/ລານຕາກ

ຮົ່ມ/ເຮືອນຮົ່ມ

Pests

Plantation

Farmer

Chocolate

Single origin

Pour over

Caffeine

Chemistry

Smooth

Variety

Milk

Import

Blend

Forest

Brewing

Barista

Consumer

Specialty

Coffee bushes

Milk foam

Defects

Latte

Acidity

Flavour

Fruity

Drought

Cherry

Frost

Aftertaste

Americano

Espresso

Body

Drying bed

Shade

ຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບກາເຟຂອງຂ້ອຍ



ໝູ່ທີ່ມັກກາເຟຄືຂ້ອຍ



ສະຖານທີ່ກ່ຽວກັບກາເຟຂອງຂ້ອຍ



ກາເຟທີ່ຂ້ອຍມັກ



ຄວາມຝັນກ່ຽວກັບກາເຟຂອງຂ້ອຍ



ຜົນງານ:

ປຶ້ມບັນທຶກກາເຟລາວແມ່ນສ້າງຂຶ້ນໂດຍ ໂຄງການ ບໍລິການສົ່ງເສີມກະສິກໍາຮອບດ້ານ (LURAS) ພາຍໃຕ້ການຮ່ວມມືກັບບໍລິສັດ ກາເຟ ຄອມມາ.



ໂຄງການ LURAS ແມ່ນໂຄງການໜຶ່ງທີ່ໄດ້ຮັບທຶນຈາກອົງການຮ່ວມມືດ້ານການພັດທະນາປະເທດສະວິດເຊີແລນ (SDC) ແລະ ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້ (MAF), ເຊິ່ງຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂດຍ ອົງການ ເຮລວິເຕັດສ (Helvetas) ຮ່ວມກັບ ກົມສົ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກໍາ (DTEAP).

ໂຄງການ LURAS ແລະ ບໍລິສັດ Comma ຂໍແຈ້ງໃຫ້ທ່ານຊາບວ່າບັນດາຂໍ້ມູນທີ່ນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການສ້າງປຶ້ມບັນທຶກກາເຟແມ່ນມາຈາກ: ສະມາຄົມກາເຟລາວ, ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ຫຼັກສູດວຽກງານ, ອົງການສະຫະປະຊາຊາດເພື່ອການພັດທະນາ (UN), ອົງການກາເຟສາກົນ (ICO), ສະມາຄົມກາເຟພິເສດ (SCA), ກາເຟ Torch... ແລະ ຊາວສວນກາເຟຊຸມຊົນແກ້ວແສດໃນແຂວງຊຽງຂວາງ.

ຕ້ອງການຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ:



ກາເຟຊຸມຊົນແກ້ວແສດ (www.LaoCoffee.org)



ບໍລິສັດ Comma (<https://www.facebook.com/Comma-Coffee-686719781381506/>)



ກົມສົ່ງເສີມເຕັກນິກ ແລະ ປຸງແຕ່ງກະສິກໍາ (DTEAP) (dteap.maf.gov.la)

ເນື້ອໃນ ແລະ ບົດຄວາມໂດຍ: ນ ແອນນີ້, ທ່ານ ນາງ ຮັງ (ຄອມມາ), ທ່ານ ຄຳກ້ອນ, ທ່ານ ແອນດຽ (LURAS)
ອອກແບບ ແລະ ຮູບແຕ້ມໂດຍ: ນ ປາລະມີ

