استراليا..."قهوة فريدة" تتطلب أسبوعين من التحضير بتكلفة 1500 دولار

يعمل مقهى في أستراليا على تحضير "فنجانا من القهوة الخاصة" بسعر يصل إلى "1500 دولار"، وعلى الزبون طلبه قبل أسبوعين.

ويبرر المقهى هذا السعر المرتفع بصعوبة صنع الفنجان الواحد الذي يستوجب على الزبون حجزه قبل أسبوعين، حتى يتمكن القائمون على المكان من نقل الحبوب من بنما إلى أستراليا.

وتزرع حبوب البن تلك وتحمص على جانب بركان في "سيلا دي باندو"، القريبة من حدود بنما وكوستاريكا، على ارتفاع 1700 متر فوق مستوى سطح البحر.

وقال ميتش جونسون، مالك مقهى Lab Brew إن "مذاق القهوة فريد للغاية، وحصل على درجة تزيد عن 90 من رابطة القهوة المتخصصة بتصنيف المذاق، وهذا ما يجعله من أعلى التصنيفات في العالم"، مبينا أن "معظم الناس عندما يشربونه يكون انطباعهم الأول هو أنه يشبه الشاي أكثر من القهوة".

وأضاف: "إنها قهوة استثنائية تجعل الناس يبكون لشدة روعتها.. أعلم أن هذا يبدو جنونا ولكن هذا حدث بالفعل، فنجان القهوة جعلهم يذرفون الدموع".

ويتم صب القهوة في الفنجان بشكل يدوي، ومن ثم تضاف المياه الساخنة فوق القهوة ببطء وعلى مراحل حتى لا يفسد الطعم.

وحتى الآن قام عميلان فقط بطلب القهوة.