

Tillverka svart Cavendish Tobak

Black Cavendish är en typ av tobaksbearbetning som ger en mild, mycket mörk tobak som kan användas för tobaksblandningar. Black Cavendish är anmärkningsvärd för sin förmåga att lätt absorbera tillsatta smaker för aromatiska blandningar. Den är mycket aromatisk även utan några smaktillsatser. Den är också en underbar mixer när den blandas med starkare tobak. Utan tillsatt smak är det troligtvis den mildaste piptobak som du någonsin kommer att smaka på.

Vad som gör Black Cavendish speciell är den långa ångkokningen.

Skillnaden mellan hemlagad Black Cavendish och Black Cavendish som du kan köpa i en tobaksaffär är tillsatserna (och kanske kvalitén på tobaken). De flesta kommersiella Black Cavendish är smaksatta (ofta med vanilj) och innehåller vanligtvis propylenglykol och glycerin, båda används som fuktighetsbevarande medel (så den känns färsk för alltid).

Du kan använda alla typer av tobak.

Jag valde några stora lufttorkade blad av Maryland 609 för denna sats. Maryland-tobak är känd för sin absorberande förmåga såväl som deras mildhet och låga nikotin. Du kan använda vilken sort som helst. Var och en kommer att ge sina egna attribut till slutprodukten.



Det är den förändring vi letar efter. MD609 före och efter.

I stegen som följer har jag använt 12 blad av lufttorkad MD609.

Mittnerven avlägsnades och remsorna placerades i ett rostfritt durkslag som i sin tur är placerad ovanpå en kastrull med försiktigt kokande vatten.



Hitta ett lock som passar inuti durkslaget men lämnar ett litet antal hål över grytans kant.

Jag ångade bladen i totalt 7 timmar.

Ju längre det ångar desto mörkare blir bladen. Lukten under de första timmarna är inte särskilt aptitretande. Detta ändras till en mjuk, fruktig doft senare. Var noga med att kontrollera vattennivån i kastrullen då och då och fyll på den efter behov.



Utseende efter endast 3 timmars ångning.

När bladet är så mörka som du vill, placera durkslaget i diskhon och låt det rinna av. När det mesta av överflödigt vatten har tömts, häng de enskilda bladremarna på en plasthängare för att torka över natten. Denna sats passade på en enda hängare som jag hängde upp över diskbänken. Målet är att torka ner det till lätt fuktig utan att det droppar av den.

Med de fortfarande mjuka bladen skapar du en jämn hög, ungefär storleken på en smörgås.



Högen behöver inte vara något konstverk. Gör den bara jämntjock.



Lägg sedan högen i en Zip-påse eller fryspåse som du stänger med en klämma, inför pressningen.

Lägg påsen under ca 25 kilos tryck i några timmar.



Detta är en väggmonterad spakpress.
Du kan åstadkomma samma sak mellan två brädor, med en 25 liters vattenfylld plastdunk på toppen.

Målet med pressningen är att låta skikten delvis hålla ihop. I detta tillstånd möglar den snabbt, så lagra inte den pressade kakan utan ytterligare torkning.



Från ett dussin blad producerade jag en presskaka som var ungefär 1-1,5 cm tjock.

Nu är det dags att göra din Cavendish Cut

Cavendish Cut-tobak är i grunden pressade tobaksblad. Om en fuktig presskaka skivas, kommer strimlan delvis att fästa och ge oss det typiska utseendet på Cavendish Cut. Eftersom många av strimlorna staplas och sitter ihop tenderar det att brinna långsammare. Strimlad bredd bör vara mellan 3-4 mm. Börja med att skära pressblocket i 2,5 cm breda remsor. Detta ger en strimla på 2,5 till 3 cm i längd efter att den har gnuggats ut.



Jag använder en "kulu-kniv" som lätt skär igenom hela kakan. Du kan givetvis använda en större kökskniv.

Att försiktigt gunga kulu över bredden på den breda remsan går snabbt. Om detta var en större presskaka, säg 2,5 cm tjock, är det samma press- och skivprocess, men det är betydligt jobbigare att skära.



Detta kan torkas som det är och senare smulas efter behov i sil eller dylikt för att inte få med småskräp och smulor.

För att slutföra din Cavendish Cut, ta en liten mängd av de fuktiga skurna bitarna i handflatan och gnugga den försiktigt i en cirkelrörelse med den andra handflatan. Gör detta tillräckligt länge så de skurna bitarna delar sig till strimlor.



Du väljer själv hur mycket du gnuggar ut de skurna bitarna.

När flingorna har gnuggats tills du är nöjd, sprider du det i ett centimetertjockt lager på skärbrädan för att torka. I mitt kök, vid ~ 35% luftfuktighet, krävde tobaken mer än 8 timmar för att torka tillräckligt. Torka inte tobaken för torr men ändå inte så blöt att den riskerar att mögla. Förvara den sedan i en riktigt tät burk eller påse.



Denna sats på ett dussin blad gav lite över 60 g färdig Cavendish Cut.

När du behöver lägga till fukt i den lagrade tobaken, fukta några fingrar och släpp några droppar i behållaren och låt den sedan återfukta sig i flera timmar innan du röker. Du kan även köpa en fuktsten och placera i burken/påsen.

SAMMANFATTNING

Gör Cavendish Cut Black Cavendish

- Ånga lite blad tills de blir svarta.
- Pressa dem till en kaka.
- Skär presskakan i remsor som du sedan strimlar.
- Gnugga ut strimlorna.
- Torka sedan och förvara.

Genom att ånga bladet under en kortare period (som 4 timmar), får du en brunare Cavendish, en fruktigare, något starkare mixer som du hittar som basen för ett antal Rattrays icke-Latakia-blandningar, som Highland Targe. Brown Cavendish påminner lite om mogen Virginia och Perique, även om det bidrar mer av sin egen smak än Black Cavendish.

Ref:

<https://fairtradetobacco.com/threads/making-black-cavendish-pipe-tobacco.637/>