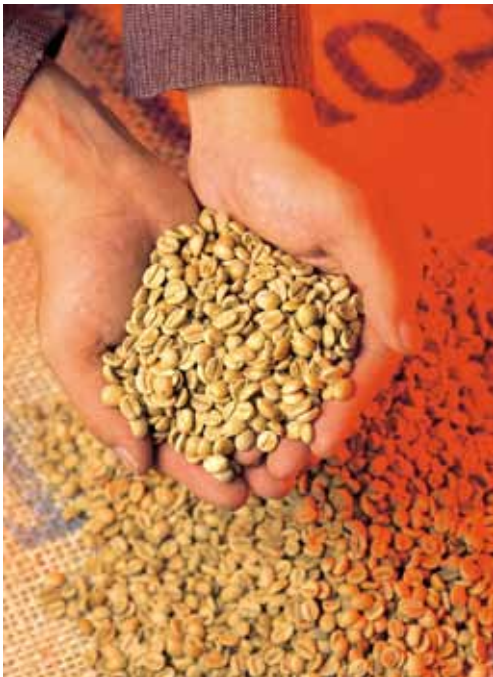


Світі кави та чаю

- ☞ Нова німецька технологія обсмажування кави
- ☞ Що впливатиме на зниження річного об'єму експорту кави?
- ☞ Скільки коштує горнятко кави?
- ☞ Фіточай — природня аптека

*Міжнародні новини,
новини з України,
новини компаній
та ринків,
статистика*

Тема номера: Дегустація кави та чаю: правила, терміни, особливості...



ЗМІСТ

НОВИНИ З УКРАЇНИ

В Україну намагались ввезти 3,5 тон кави.....	4
Starbucks хоче в Україну.....	4

НОВИНИ ПЛАНТАЦІЙ

Колумбія: зростання експорту кави у березні на 53%, виробництва – на 24%	5
Уганда: прогноз експорту кави у сезоні 2010/11 – 2.67 млн. мішків.....	5
Врожаї кращої кави в Коста-Ріці невблаганно падають.....	5
Мексика: березневе падіння показників експорту майже на 16%.....	5

МІЖНАРОДНІ НОВИНИ

Всесвітній фестиваль чаю та кави.....	6
За обсягом експорту чаю Китай вийшов на друге місце у світі.....	6
Перша партія кави Blue Mountain відправилася в Китай.....	7
Завершення війни в Кот д'Івуарі дозволяє відновити експорт какао і кави.....	7

ТЕХНОЛОГІЇ

Справжній чай для офісу: чаєварка концепт.....	8
Нова німецька технологія обсмаження зеленої кави.....	9
Кавові млини.....	9

АНАЛІТИКА

Що впливатиме на зниження річного об'єму експорту кави?.....	10
Природні катаклізми в Японії спричинили падіння цін на каву.....	11
Що нам принесе глобальне потепління?.....	11

СТАТИСТИКА

Фундаментальні принципи ринку Тенденції: виробництво кави зростає.....	12
--	----

Адреса редакції:

м. Львів, вул. Мельничука, 12
 тел. (032) 2409 – 163
 E-mail: reklama@galca.ua
 Web: www.galca.ua

ЗМІСТ

Ринок кави (березень, 2011)

За інформацією ICO (Міжнародна організація кави).....	13
Валовий експорт кави зростає.....	14

ТЕМА НОМЕРА

Дегустуємо каву професійно.....	18
Термінологія дегустатора кави.....	19
Тітестер – той, хто дегустує чай.....	20
Дегустатор китайського чаю: «Перетворення чаю Пуер подібно до людського життя».....	21

СВІТ ЧАЮ

Природня аптека.....	22
Високогірні гуцульські фіточаї – смачна мрія про літо.....	23

СВІТ КАВИ

Скільки коштує горнятко кави?.....	24
Як зекономити на каві і купити авто?!.....	24
Про каовий мішок.....	25

ЦЕ ЦІКАВО

Історія кави (хронологія).....	26
Словник кавомана: Ліберика.....	26
Розчинна кава: технологія виготовлення.....	27
Що таке кава без кофеїну?.....	27

ІСТОРІЯ З АРОМАТОМ КАВИ

Сльози щастя.....	28-29
-------------------	-------

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ

Три тези для кави (Авторський рецепт приготування і смакування).....	30
---	----

ПРИЗОВА ВІКТОРИНА

Телефон гарячої лінії СП «Галка Лтд»:
0 800 603 111
Дзвінки безкоштовні



Діловий журнал «У світі кави та чаю». Свідоцтво ЛВ № 627 від 24.02.04. Засновник: СП «Галка Лтд»
Координатор проекту: Олександр Сегедій. Редакційна колегія: Ольга Конопка, Юлія Цюпка. Верстка та дизайн: Ольга Конопка.
Адреса редакції: м. Львів, вул. Мельничука, 12, тел. (032) 2409 – 163, E-mail: reklama@galca.ua, Web: www.galca.ua; http://community.livejournal.com/lvivska_kava/
Використано матеріали журналів: «Кофе и чай в России», «Coffee & Cocoa International», а також сайтів www.coffeenews.ru, www.coffeetea.ru,
www.kofe.dp.ua, www.rafinat.com.ua, www.alltea.name, www.tea.ru, www.cafesati.ru, www.liveinternet.ru, www.eurolab.ua.
Друк ТзОВ «Спектраль ЛТД». Замовлення № _____. Розповсюджується безкоштовно. Наклад 3000 прим.

КОНТРАБАНДА

В Україні намагались ввезти 3,5 тон кави



Митники запобігли ввезенню в нашу країну 3,5 тонни кави вартістю 160 тис. грн за підробленими документами.

Про це повідомили в прес-службі Держмитслужби. Один з вітчизняних підприємців ввіз з-за кордону понад 3,5 тонни робусти та арабіки загальною вартістю майже 160 тис. грн. Для митного оформлення було подано документи, достовірність яких викликала у митників сумніви.

В результаті виконання комплексу аналітично-пошукових заходів, у тому числі з залученням можливостей правоохоронних і митних органів іноземних держав, а також експертних служб, було отримано беззаперечні докази того, що надані митному органу документи слід кваліфікувати як отримані незаконним шляхом, а точніше - підроблені.

ФРАНЧАЙЗИНГ

STARBUCKS ХОЧЕ В УКРАЇНУ

Найбільша у світі мережа кав'ярень Starbucks вивчає перспективи виходу на український ринок, заявив 8 квітня Россанн Вільямс, зам президента Starbucks Coffee Company, відповідальний за регіон Європи, Близького Сходу і Азії. «Ми ретельно вивчаємо хороші місця в центрах українських міст», – додав пан Вільямс.

Менеджер із зовнішніх зв'язків Starbucks Карол Печик уто чнила, що договори про оренду приміщень компанія ще не підписувала. «Ми поки шукаємо можливості для розвитку мережі в Центральній і Східній Європі. Конкретних планів відносно України на даний момент немає», – сказала вона.

Starbucks Coffee Company, заснована в 1971 році, об'єднує близько 7 тисяч однойменних кав'ярень (близько 4 тисяч відкриті через партнерів) в 44 країнах світу. Валовий прибуток компанії в 2008 році складає близько 5,74 мільярдів доларів.

«Starbucks - світовий бренд рівня McDonald's в сегменті ресторанів швидкого харчування. Вони успішно працюють навіть на такому специфічному ринку, як Китай», - відмічає генеральний керівник мережі кав'ярень «Шоколадниця» в Росії Олексій Каїра. «Формат кав'ярні має на увазі самообслуговування, каву на винос і обмежений асортимент страв, – пояснює пан Каїра. – Хоча, наприклад, в меню російських закладів більше страв, ніж в США».

У багатьох країнах Starbucks виходить на новий для себе ринок за допомогою партнера. «Думаю, і в Україні вони підуть таким шляхом», – говорить генеральний директор мережі «Кофе Хаус» в Україні Ро-



ман Карпушкін. У Росію компанія Starbucks вийшла восени 2007 року в партнерстві з кувейтською M.N Alshaya. «Коли ми визначимося з країною для розвитку, тоді буде прийнято рішення, чи будемо ми працювати за допомогою локальної компанії або ж самостійно», – говорить Печик.

З присутніх на українському ринку кав'ярень ближче за усіх до Starbucks по формату Gloria Jean's Coffees, говорить керівник мережі Double Coffee Святослав Саєнко. «Але Starbucks не цілком враховує менталітет українських споживачів, які вважають за краще не лише випити каву, але і поїсти», – говорить Саєнко. «Для відкриття одного об'єкту в Україні Starbucks знадобиться близько 300 тисяч доларів при торговій площі 150 квадратних метрів», - підрахував він.

Podrobnosti.ua

КОЛУМБІЯ

Колумбія: зростання експорту кави у березні на 53%, виробництва – на 24%

У березні 2011 року Колумбія виробила 779 000 60-кг мішків кави, що на 24% вище, ніж у минулому сезоні в той же час, а саме – 629 000 мішків.

Валове виробництво кави за перші 6 місяців сезону 2010/11 склало 5 401 млн. мішків, що на 38% вище, ніж у той же час минулого року, а саме – 3 917 млн. мішків.

У березні 2011 року країна експортувала 884 000 60-кг мішків, що на 53% більше, ніж у той же час минулого року, а саме – 576 000 мішків. Валовий експорт кави за перші 6 місяців сезону 2010/11 склав 4 947 млн. мішків, що майже на 36% вище, ніж у попередньому сезоні.

Уганда: прогноз експорту кави у сезоні 2010/11 – 2.67 млн. мішків.

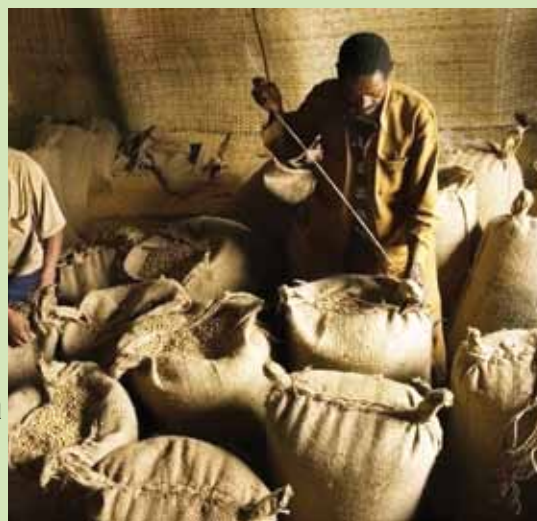


Уганда знизилася свій прогноз експорту кави у сезоні 2010/11 до 2.67 млн. мішків. Попередній прогноз – 3.1 млн. мішків кави. Причина такого зниження – засуха та масова поява шкідників і захворювань кавових дерев.

КОСТА-РИКА

Врожаї кращої кави в Коста-Ріці невблаганно падають

Врожайність кави в цій країні помітно знизилася за останні десять років. Вчені звинувачують у всьому зміну клімату, що призвела до підвищення температури повітря на кілька градусів.



Власники плантацій нарікають на те, що більшість дерев засихають або цвітуть дуже рано. У таких нових умовах виробництва багато фермерів вирішили відмовитися від традиційної обробки арабіки.

Тепер вони освоюють нові методи ведення сільського господарства, обробляючи сорти

дерев, витриваліші за своїх попередників повідомляє інформаційне агенство «Казах-Зерно».

У цьому році плантації для виробництва кави скоротилися на 25% в порівнянні з показниками десятирічної давності.

Більше 1000 фермерів припинили свою «кавову діяльність» і перекваліфікували плантації під вигін худоби

Coopinhal

МЕКСИКА

Мексика: березневе падіння показників експорту майже на 16%

У березні цього року Мексика експортувала 331 318 60-кг мішків кави, що на 15.7% менше, ніж 393 033 мішків, експортованих у той же час минулого року.



Валовий експорт кави протягом перших 6 місяців сезону 2010/11 склав 1 058 622 мішки, що на 18% нижче, ніж у той же час минулого сезону, а саме –

1 301 675 мішків. Причини падіння: країна очікує на менший урожай, а виробники експортують менше кави, щоб утримати на ринку високі ціни.

Всесвітній фестиваль чаю та кави

VIII Всесвітній Фестиваль Чаю і Кави відбудеться 26-29 травня 2011 року на території музею-садиби «Коломенське».

Цей фестиваль – подія, яка проводиться з метою пропаганди здорового способу життя, відродження і підвищення культури чаювання, демонстрації стану і перспектив розвитку чайного і кавового ринку Росії, сприяння розширенню міжнародної торгівельно-економічної і культурної співпраці.

Перший Всесвітній фестиваль чаю відбувся в 2003 році на Васильєвському спуску Червоної



площі за підтримки Міністерства сільського господарства РФ і московської мерії.

Щороку заход збирає до півмільйона учасників і гостей, близько 100 чайних і кавових компаній. Під час фестивалю проходять Міжнародні курси чаю і кави в дванадцяти

номінаціях, безкоштовні дегустації кращих сортів чаю і кави а також чайні церемонії народів світу.

Програму розбавляє участь більше 200 колективів, театралізовані вистави і демонстрація бойових мистецтв.

Teafestival.ru

КИТАЙ

За обсягом експорту чаю Китай вийшов на друге місце у світі

Китай, батьківщина чаю, вийшов на перше місце у світі з його виробництва і на друге за обсягом експорту. Проте у своєму розвитку чайна галузь продовжує зіштовхуватися з чималими проблемами, одна з яких – невисока конкурентоспроможність і популярність китайських брендів.

ної ярмарки чаю – Китайською торговою палатою з імпорту і експорту продуктів харчування, місцевих специфічних продуктів і продукції тваринництва – в 2010 році загальносвітовий обсяг виробництва чаю склав 4,06 млн тонн, при цьому 1,37 млн тонн припало на долю Китаю. За рік країна експортувала 302,4 тис. тонн чаю, об'єм експорту у вартісному вираженні досяг 784 млн. дол. США, що стало новим історичним рекордом.

Об'єм вивезення зеленого, квіткового чаю і чаю «пуер» виріс, тоді як експорт чаю «улун» і чорного чаю знизився. Найбільше збільшення продажів китайського чаю зафіксоване на американському і російському ринках, проте на таких тради-

ційних ринках, як країни Західної Африки, сталося зниження.

Нині Китай налічує більше ніж 70 тис. підприємств чайної галузі, але не усі з них можуть гордитися своїми масштабами і конкурентоспроможністю. Роздробленість і низький рівень конкурентоспроможності стали головним чинником, що стримує розвиток галузі, вважає генеральний секретар чайного підрозділу вказаної палати Цай Цзюнь. Як він зауважив, у китайському експорті чаю продовжує переважати сировинна продукція, конкуренція між підприємствами ведеться головним чином на основі зниження цін, більшість з них страждають відсутністю потенціалу для інновацій, також відсутні єдині галузеві норми і стандарти.

Russian.people.com.cn

Згідно з інформацією, наданою організатором Міжнарод-

ПАРТНЕРСТВО

Перша партія кави Blue Mountain відправилася в Китай



Міністр сільського господарства Ямайки Крістофер Тафтон (Christopher Tufton) зауважив, що «... це найперші дні розвитку кавової культури в Китаї, де споживання цього напою не дуже високе, в основному це кава Робуста низької якості, що використовується для виробництва розчинної кави».

Міністр додав, що Китай на сьогодні — один з найбіль-

ших ринків, готовий до кращого у світі сорту відомої ямайської кави Блю Маунтин. Згідно з підписаним Меморандумом про взаєморозуміння, Hangzhou Coffee і Western Foods Association закуплять загалом 1000 бочок кави, кожна з яких важить 70 кг; їх оцінна вартість складає 2 млн. доларів США. Нинішнє перше постачання зерен елітної кави в Китай лише одна з п'яти запланованих і обов'язкових для виконання компаніями умов договору. Китайська компанія Zhejiang Dunn's River узяла на себе зобов'язання витратити не менше ніж 960 000 доларів США на маркетинг і просування продукту у своїй країні, і безумовно надаватиме допомогу Раді індустрії кави Coffee Industry Board (CIB).

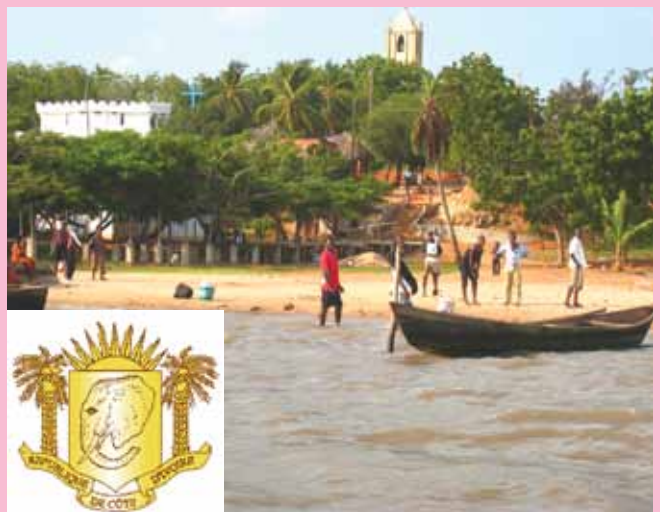
Buenolatina.ru

КОТ Д'ІВУАР

Завершення війни в Кот д'Івуарі дозволяє відновити експорт какао і кави

Кот-д'Івуар, відомий у світі постачальник какао-бобів і кави, найближчим часом відновить експорт цих продуктів. Про це заявив визнаний міжнародним співтовариством президент країни Алассан Уаттара, передає «Лента.ру» з посиланням на AFP.

Постачання какао-бобів і кави було припинено у кінці січня за розпорядженням Уаттари. Це було методом економічного тиску на попереднього президента Кот-д'Івуара Лорана Гбагбо, що узурпував владу. У відповідь на дії Уаттари на початку березня Гбагбо оголосив про намір націоналізувати експорт. Отримані кошти Гбагбо планував направити на утримання держaparату і армії.



Проте протистояння в Кот д'Івуарі завершилося перемогою Уаттари і арештом Гбагбо.

КОНЦЕПТУАЛЬНО

Справжній чай для офісу: чаєварка-концепт

Винахідник чаєварки Tesera – німецький дизайнер Тобіас Герінг (Tobias Gehring) – вирішив залишити без роботи гуру чайних церемоній. Його апарат спочатку налаштований на те, щоб не дати поступити з чаєм по-варварськи: розумна чаєварка сама знає, як робити чай.

Причиною стала епідемія паразитів, що завдають шкоди плодам кавових дерев. За даними агентства «Bloomberg», під дію надзвичайного карантину потрапляють всі сирі кавові боби. Цей захід необхідний для запобігання поширенню шкідників на інші острови.

Фермери зобов'язані обробляти культури пестицидами, або скористатися методом нагрівання. Карантин не торкнеться зелених плодів, які ще не встигли дозріти.

Спочатку користувач засипає в спеціальну касету свій особистий чайний мікс. Потім встановлює дозу чаю, якої бажає себе підбадьорити (з розрахунку на горнятко) і кількість горняток. Tesera, залежно від властивостей чаю, сама встановить час приготування і температуру окропу. Єдине, на що дозволяється впливати користу-



вачеві – це міцність напою. При цьому ви зможете бачити усю процедуру: як машина відсипає чай, і як вода поступово стає того ж насиченого кольору, який повинен мати справжній чай. Після приготування чай стікає в чайничок або чашку – залежно від того, скільки колег ви хочете напоїти. Звичайно, за бажання чаєварку Tesera можна використовувати і вдома, особливо коли до вас прийшло багато гостей: можливо, вона стане свого роду самоваром майбутнього! Це значно вигідніше, ніж користуватися приладом лише в офісах чи корпоративних чайних барах – втім, Тобіас Герінг надає максимальне значення доступності концепту, так що любителі справжнього чаю у будь-якому випадку не розоряться. Що до дизайну чаєварки, то його можна тільки похвалити: в офісному інтер'єрі вона виглядатиме краще, ніж підпалений китайський чайник за 50 гривень.

Novate.ru



НОВИНКИ

Нова німецька технологія обсмаження зеленої кави

Контроль якості продукції є надзвичайно важливим на усіх стадіях, від вирощування до виробництва готового продукту. Німецька компанія Неухаус Неотек пропонує лінійку нових малих, середніх та великих (промислових) обжарок, які включають в себе систему контролю якості обсмаженої кави. «Вимірювання кольору, вологості та об'ємної щільності зерна у процесі обжарки є найважливішими інструментами у контролі якості продукції».



Перед початком обжарки, зелена кава проходить низку контролів якості. У процесі обсмаження, машина відслідковує всі параметри та регулює їх у разі потреби.

Методи контролю якості продукції

Одним із таких методів є вимірювання кольору та вологості зерна «у лінії» (в процесі обсмажування). Для цього в машині встановлено спеціальний пояс, який поділено на два вимірювальні блоки, через які проходить зерно.

Іншим кроком у дослідженні якості продукту є вимірювання об'ємної щільності зерна. Нещодавно компанії розробила прилад DenseControl System, який здійснює це вимірювання.

Щоб уникнути відходів, з машини під час процесу обсмаження вилуча-

ють певну кількість зерна для проведення замірів його об'ємної щільності.

Прилад оснащено сенсорною панеллю, системою автономного контролю. Можливе також здійснення операцій через веб-браузер. Дані зберігаються на SD-картах*.



*Secure Digital Memory Card (SD) – формат карти флеш-пам'яті, розроблений для використання у портативних приладах.

ТЕНДЕНЦІЇ

Кавові млини



Компанія Neuhaus Neotec пропонує роликові кавові млини, що подрібнюють каву до 50 мкм. Продукт на виході – мелена гомогенізована кавова маса тонкого помолу.

Машина дозволяє зберігати аромат продукту завдяки спеціальним направляючим роликів та потужній системі охолодження на протязі всього процесу помолу.

Машина оснащена сенсорним екраном, з допомогою якого здійснюється управління системою контролю та системою моніторингу температури.

Геометрія роликів та їх поверхня забезпечує точний розмір частинок кавової маси. Надлишок кави, що може утворюватися у процесі помолу усувається з допомогою спеціальної системи скребок.

Виробнича потужність млинів – від 100 до 1000 кг кавової маси за годину.



Що впливатиме на зниження річного об'єму експорту кави?

Зростання об'єму експорту індійської кави в 2010-11 році на 68% (1,51 млн. мішків в 2010-11 проти 899 тис. мішків в 2009-10) було результатом небувалого урожаю і високих міжнародних цін, а не появи нових ринків для індійської кави.

тонн в поточному році. Минулого року виробництво склало трохи більше ніж 55 000 тонн. Таким чином, урожай кави в Танзанії може впасти на 27 відсотків. Основні причини – посуха, що спостерігається, в країнах східної Африки в період дозрівання кавових бобів. Внутрішнє споживання Танзанії менше ніж 3% урожаю кави, яка збирається з квітня по серпень. Таким чином, рівень урожаю в поточному році може бути на рівні 2008-09 року (того року урожай був значно нижчий через посуху). Тоді зібрали 35 700 метричних тонн кави. Танзанія вирощує каву сортів «Арабіка» і

такою напастю як наркобізнес, але усі спроби поки що марні. Проте вирішення проблеми опійного маку прийшло звідти, звідки її, зовсім не чекали. Цього року вартість кави на світових ринках піднялася настільки високо, що багато наркобаронів вирішили перейти на сторону виробників і постачальників кави. Новачки кавової справи пояснюють свої дії тим, що виробництво і реалізація кави набагато прибутковіше, ніж постачання наркотиків. Як стверджують експерти, більшість виробників опійного маку вирішили зайнятися виробництвом цілком легальної культури. Спосіб дій приблизно од-

Загальна тенденція

Високі ціни можуть зберегтися і в 2011-12 через проблеми з урожаєм кави «Арабіка» в Центральній Америці і Бразилії. Ця цінова тенденція спостерігатиметься і щодо кави «Робуста». Стихійне лихо в Японії, як вважають фахівці, особливо не вплине на індійський експорт 2011-12. Хоча можливе відносно невелике зниження експорту в Японію. Крім того ще невідомо, чи приводить лихо до сильного скорочення споживання кави.



«Робуста». Кава «Арабіка» складає приблизно 75%.

Новий бізнес наркобаронів

Бразилія завжди славилася виробництвом високоякісної кави, яка популярна по всьому світу. Кавові плантації на території країни процвітають, як і ціни на цей продукт на світовому ринку. У цій латиноамериканській країні також процвітають виробники опійного маку. Уряд країни тривалий період бореться з

наковий, що допоможе уникнути сільськогосподарських труднощів новачкам.

На думку аналітиків кафедри торгівлі похідними фінансовими інструментами академії Masterforex – V, основними причинами продовження висхідної динаміки залишаються низькі світові запаси і недостатні обсяги виробництва кави. У довгостроковій перспективі на підставі фундаментальних даних припускають прогноз подальшого висхідного руху ціни.

Profi-forex.org/

ПРОГНОЗИ

Природні катаклізми в Японії спричинили падіння цін на каву

Потужний землетрус та небаченої сили цунамі, що сколихнули Японію 11 березня 2011 року, спричинили занепокоєння на світових товарних ринках. Вже 15 березня поточного року ціни на робусту в Лондоні впали до \$2,380 за тонну. Зазначимо, що за кілька днів до цих катаклізмів, ця позначка становила \$2,528 за тонну.

В'єтнамські виробники кави також занепокоєні останніми стихійними лихами в Японії, оскільки ця країна входить в п'ятірку найбільших імпортерів кави з В'єтнаму. Це значно може скоротити обсяг експорту в'єтнамської кави в країну. Колумбія, як один з найбільших світових експортерів кави, також занепокоєна, оскільки, за повідомленнями, цунамі могли сягнути берегів і цієї країни. Платанції колумбійської кави знаходяться на невеликій відстані від морського узбережжя, що, таким чином, могло завдати значної шкоди кавовому вражаю.

Але, як зазначають експерти, наразі ще надто рано говорити про втрати країн – експортерів кави від останніх подій у Японії. Оскільки концентрація розміщення

найбільшої кількості японських споживачів кави не сумісна з територіями, постраждалими від цунамі. За даними Світової Кавової Організації, у 2009 році споживання кави у Японії сягнуло рівня 7 130 403 60-кг мішків.

Компанія Starbucks Coffee, чиїх кав'ярень в Японії є понад сотню, майже одразу ж після катастрофи надала Японії гуманітарну та фінансову допомогу для боротьби з наслідками цунамі і землетрусу в розмірі 100 млн. (це приблизно 1,2 мільйона доларів США).

Поки збитки ще підраховують, у повідомленнях компанії Starbucks Coffee зазначили, що кілька кав'ярень в постраждалих східних регіонах зазнали значних та середніх за величиною збитків. В результаті цього, понад 100 закладів компанії на Сході країни закрили, однак ця кількість може коливатися у зв'язку з припиненням подачі електроенергії.

Надія ЗЕЛЕНЮК



ТРЕНДЕНЦІЇ

Що нам принесе глобальне потепління?



У Колумбії знижується урожай кави. Фахівці звинувачують в цьому кліматичні зміни – занадто високу температуру і тривалі опади в останні кілька років.

Колумбія – другий у світі виробник арабіки. У 2006 році ця країна виробила понад 12 мільйонів мішків кавових зерен по 60 кілограмів кожен і поставила завдання довести урожай до 2014 року до 17 мільйонів.

Але в минулому році поставки колумбійської кави склали лише 9 млн. мішків, повідомляє газета The New York Times. «Через глобальне потепління виробництво кави знаходиться під загрозою, і прогнози для Арабіки не втішні», – зауважив фахівець дослідницької групи САВІ Пітер Бейкер. Вже є прогнози експертів, що пророкують постійну нестачу Арабіки в найближчі роки. Дефіцит спровокував зростання цін. Тільки у другій половині 2010 року вартість кави відразу декількох брендів підскочила на 25%. Ф'ючерси на Арабіку зросли з червня минулого року на 85%, до \$ 2,95 за фунт.

Фундаментальні принципи ринку Тенденції: виробництво кави зростає

Незважаючи на те, що 2010/11 врожайний рік все ще триває у більшості країн-експортерів кави, згідно з отриманою інформацією, валове виробництво кави склало 133 млн. мішків, що свідчить про 8.1% зростання цього показника у порівнянні з минулорічним.

Показники виробництва кави, отримані з Азії та Океанії було переглянуто у бік зниження. Особливо це стосувалося Індонезії, по території якої пронісся ураган Ель-Ніньйо і завдав більше шкоди, ніж очікувалось раніше. Ель-Ніньйо, також, матиме вплив і на вро-

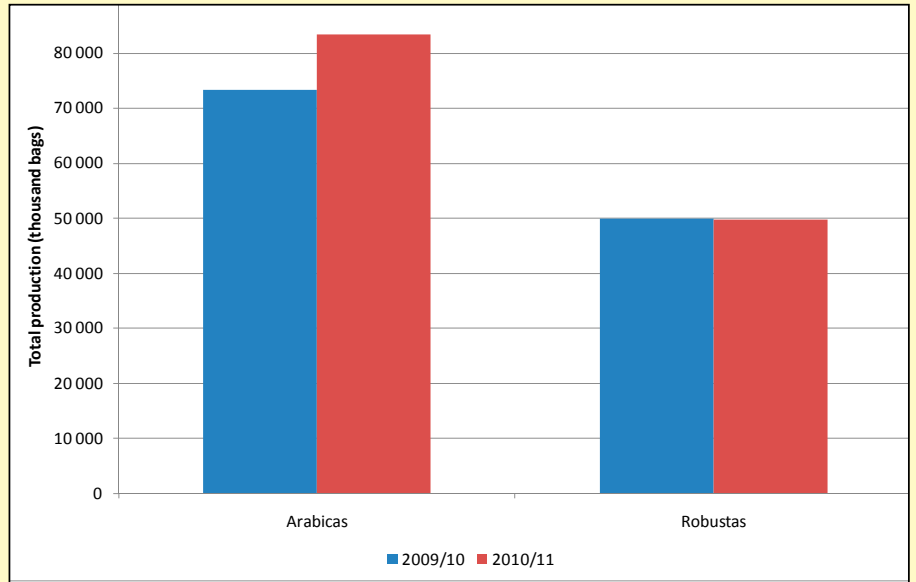
жайність у Східній Африці. Тим не менше, ряд основних країн-експортерів. Таких, Центральна та Південна Африка зареєстрували зростання виробництва кави у поточному сезоні. Колумбія, схоже, відновлює свою виробничу потужність

після 2 років низьких врожаїв. Очікується, що країни виробить щонайменше 9.2 млн. мішків кави. Зростання виробництва кави у Африці очікується на рівні 12.3%, з 15.8 млн. мішків у сезоні 2009/10 до 17.8млн. мішків у 2010/11 врожайному році.

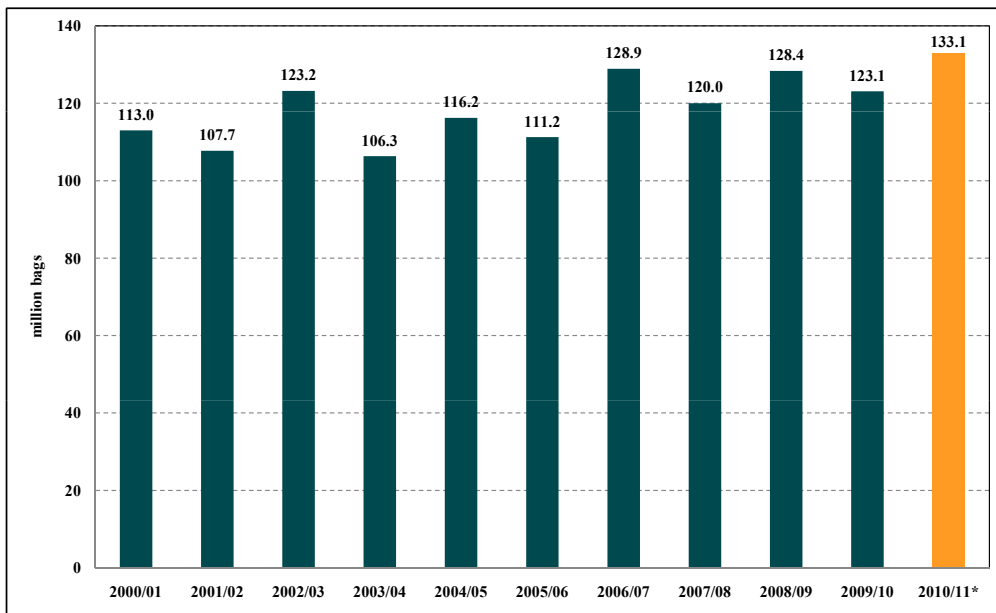
Зростання світового виробництва кави у поточному сезоні пов'язують із зростанням виробництва арабіки на 13.7%.

У низці країн, таких, як Бразилія, Індонезія, Папуа Нова Гвінея та Перу врожайний рік 2011/12 щойно розпочався. У Бразилії таке зростання пов'язане із дворічним циклом виробництва арабіки. Однак, є ознаки того, що скорочення виробництва кави буде досить обмеженим. Світове виробництво кави очікується на рівні 43 млн. мішків кави.

Валове виробництво кави
(арабіка, робуста)



Світове виробництво кави
Врожайні роки 2000/01-2010/11



Ринок кави (березень, 2011)

За інформацією ІСО (Міжнародна організація кави)

Динаміка цін

Середньомісячний показник ціни ІСО зріс на 3.8%, з 216.03 американських центів фунт у лютому до 224.33 американських центів за фунт.

Тенденції

Жорсткі умови на ринку продовжують і надалі підтримувати

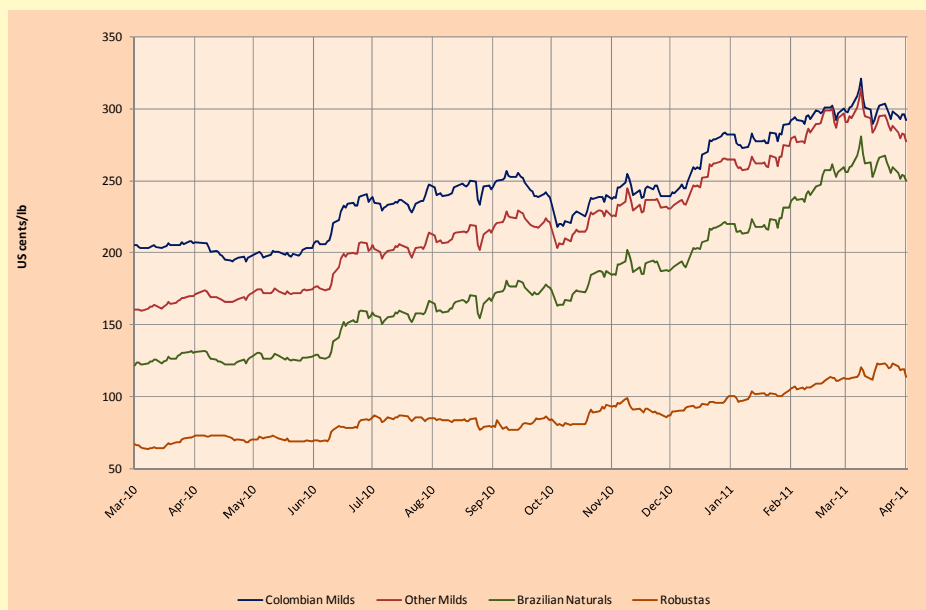
високі ціни. Які є вигідними виробникам та стимулюватимуть зростання виробництва кави у майбутньому. У короткостроковій перспективі, збільшенню вищезгаданого показника сприятимуть покращення стану сільського господарства та значне використання добрив. У середньо- та довгостроковій перспективі,

фермери імовірно омолоджуватимуть свої плантації та, що малоімовірно, відкриватимуть нові плантації. Виробники, що інвестуватимуть у нові посадки мають мати на увазі, що поточні високі ціни не будуть тривати вічно, незважаючи на те, що попит продовжує швидко зростати, тим самим підтримуючи ринок.

Індикатор ціни ІСО (1 березня 2010 – 5 квітня 2011)



Згрупований індикатор ціни ІСО (1 березня 2010 – 5 квітня 2011)



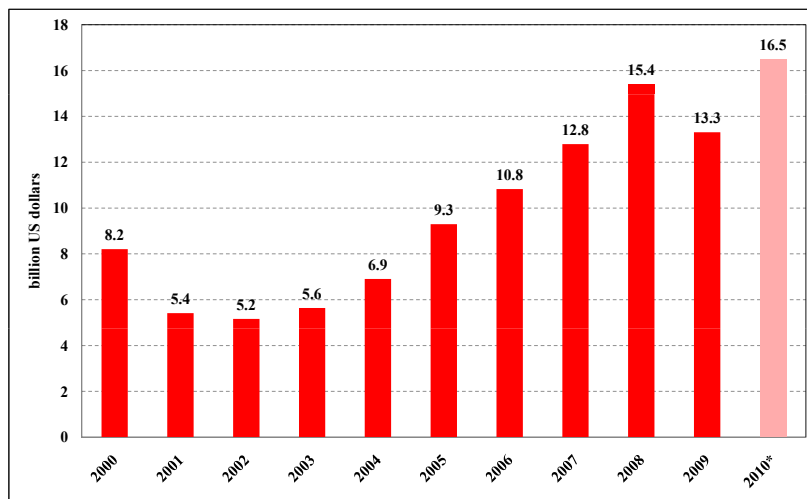
Валовий експорт кави зростає

Експорт кави з усіх країн-експортерів протягом лютого 2011 року склав загальному 8.5 млн. мішків.

Валовий експорт кави за перші 5 місяців сезону 2010/11 склав 42.3 млн. мішків, що на 14% вище у порівнянні з показником минулого року в той же час – 37.1 млн. мішків. Причина такого зростання – покращення умов вирощування врожаю у країнах виробників, особливо це стосується Африки та Центральної Америки. Також, причину такого зростання пов'язують із високими цінами, що зараз панують на ринку.

Варто зауважити, що кумулятивний експорт за остан-

**Ціна експорту кави
2000-2010 календарні роки**



ні 12 місяців з березня 2010 року по лютий 2011 сягнув рекордної позначки, а саме –

99.1 млн. мішків кави. Причина – зростання рівня виробництва та експорту арабіки.

**Валовий експорт арабіки та робусти (тис. мішків)
Жовтень-Лютий 2009/10 та 2010/11**

Країна-експортер	2009/10	2010/11	Відсоток зміни
Бразилія	12 723	15 541	22,1
Камерун	201	172	-14,7
Колумбія	3 070	4 063	32,4
Коста Ріка	371	416	12,2
Еквадор	454	557	22,5
Ель Сальвадор	447	723	61,6
Ефіопія	535	1 211	126,1
Гватемала	1 004	981	-2,3
Гондурас	1 030	1 513	46,9
Індія	1 200	20 578	71,4
Індонезія	3 301	2 085	-36,8
Кенія	180	239	32,9
Мексика	909	727	-19,9
Нікарагуа	493	589	19,4
Папуа Нова Гвінея	426	301	-29,5
Перу	1 261	1 635	29,7
Танзанія	357	418	17,1
Уганда	1 231	1 102	-10,5
В'єтнам	6 202	6 275	1,2

Джерело: ICO



Кава натуральна розчинна гранульована



Нова високоякісна кава виготовлена за найсучаснішою технологією приготування розчинної кави шляхом агломерації. Даний продукт збагачений вмістом антиоксидантів завдяки додаванню зерен зеленої кави.

Розчинну каву пили, п'ють і питимуть завжди, бо це найшвидший та найзручніший спосіб у будь-яку мить приготувати собі горнятко істинного щастя. А ще для всіх шанувальників розчинної кави ми маємо добру новину. На Львівській кавовій фабриці випущено нову лінію розчинної гранульованої кави, до її рецептури додані зелені кавові зернини, які збагатили продукт величезною кількістю антиоксидантів.



Упаковка		Групова упаковка		Термін зберігання
Тип упаковки	Маса нетто	Кількість банок	Маса нетто	
Металева банка	50 г	75 шт	3,75 кг	24 міс
Металева банка	100 г	50 шт	5,00 кг	24 міс

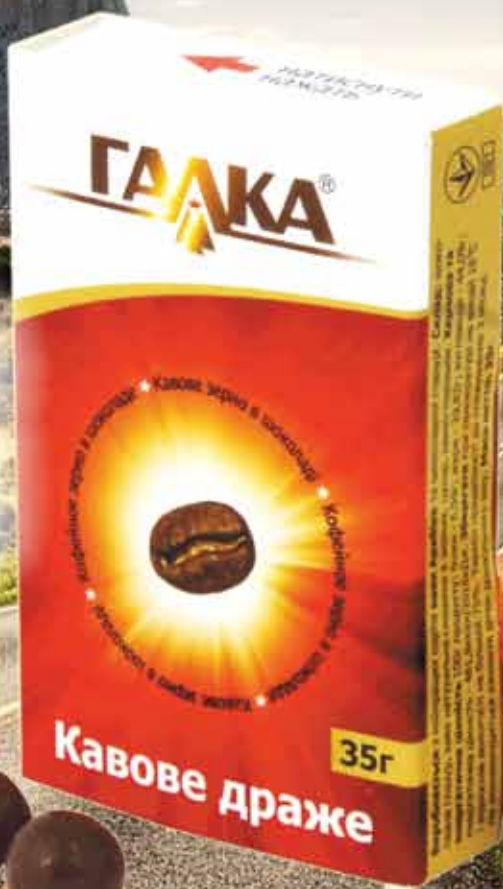


Енергетика
актив

Справжнє какао
зерно в шоколаді

Смачна кавова драже для Твого вдиха відпочинку!

Кавове
драже



Дегустуємо каву професійно

Справжні кавомани вважають, що купити хорошу каву не легше, ніж хороше вино. Тим паче, що на упаковці нечасто є інформація про те, коли і де був зібраний урожай кави, як довго кавові зерна зберігалися до обробки, на якій плантації вирощували конкретний сорт. Але ж багато в чому смак кави залежить саме від цього. Тому, щоб вибрати «свій» напій, вам потрібно вміти його дегустувати.

ГЛОСАРІЙ

Дегустатор – фахівець з дегустації; той, хто пробує страви чи напої, визначаючи їх якість за виглядом, смаком, запахом.

Дегустація – це кулінарний термін, що означає «уважне оцінювання смаку різних продуктів» і зосередження уваги на смакових якостях продукту.



Коли дегустувати?

Найкраще каву дегустувати вранці, з 10-ї до 12-ї години, коли минуло трохи часу після сніданку, і людина

Каву дегустують так:

• Декілька зрізків кави запарюють у різних френчпресах на 15 хвилин (з розрахунку 8 г кави на 150 мл води);

• Потім куштують кожен зрізекь по черзі, поки кава ще гаряча. Куштують, сьорбнувши, щоб кава потрапила на задню частину язика, де багато рецепторів;

• Між смакуваннями різних зразків кави смак «перебивають» водою або неароматизованим сухим печивом (водою споліскують рот або п'ють її);

• Другий раз каву дегустують злегка охололою і спільні результати за першим і другим смакуванням занотують у дегустаційну картку.

На що звернути увагу?

Основне під час дегустації – зосередитися. Кава, яку ви тестуєте, має бути свіжо змеленою (середнього помолу), а вага порції – рівно 7,25 грама. На 150 мл води ($t=94-96^{\circ}\text{C}$)

Запах

Спочатку понюхайте кавовий порошок і занотуйте свої враження у дегустаційну картку. Якщо сортів декілька – повторіть цю процедуру з усіма зразками. Професіонали відрізняють два запахи – солодкувато-квітковий і солодкувато-пряний. Залейте каву кип'яченою водою (150 мл $t=94-96^{\circ}\text{C}$), і хай вона настоїться 2-3 хвилини. Потім ложкою відсуньте піну. Понюхайте напій і теж занотуйте свої враження. Якщо кава хороша, то ви повинні вловити або фруктовий або трав'яний аромат.

Смак

Зачерпніть каву ложкою і сьорбніть її – тоді усі рецептори язика «взьмуть участь» в тестуванні. У «словнику» спеціалістів є багато смакових відтінків смаку кави – з кислинкою, прісний,



не є голодною. Вважається, що в цей час смакові рецептори найкраще сприймають інформацію про смак і аромат напою.

Застереження

Не можна дегустувати каву на голодний шлунок; під час хвороби; у приміщенні, де курять.

У професійній культурі дегустатора є декілька застережень. Наприклад, дегустатор не має права користуватися парфумами, курити, перебувати поруч із курцями. Алкоголь можна вживати лише за три доби перед дегустацією, посуд мити лише содою. Не рекомендовано їсти дуже гарячих та дуже гострих страв, вживати медикаменти, які мають сильний запах.

• Після того, коли кава запарилася, її розливають у пронумеровані горнятка (номер горнятка відповідає номеру на френчпресі);

• Важливий нюанс. Якщо зазвичай ви п'єте каву з цукром, то під час дегустації зразки треба підсолонити. Якщо ні – то не додавати цукру. Результати тоді будуть найбільш об'єктивними.

• Результати дегустування записують у картку дегустатора, де кожен зразок оцінюють за різноманітними параметрами. Критичних точок декілька. Це насиченість, кислотність, баланс, аромат та післясмак;

• Каву спочатку нюхають і з'ясовують, який у неї запах – насичений чи взагалі його немає тощо;

Термінологія дегустатора кави



ідкий, лужний, соковитий, кислий, пікантний, винний, гіркий, в'язкий і навіть печений...

Післясмак

Це те, що залишається на основі язика, і те, що «застрягає» в носі. Розрізняють чотири його види – шоколадний, пряний, грубий, солонуватий.

Професійна дегустація

Професійну дегустацію проводять на замовлення компанії-виробника перед закупівлею партії необсмажених зерен. Для цього обсмажують невелику кількість зерен у міні-обжарочній машинці, змелюють їх і тоді вже дегустують. Якість напою оцінюють за відтінками смаку, густиною і наявністю кислоти, які разом утворюють сортовий букет.

Густина пов'язана із вмістом у напої ефірних кавових масел. Вона залежить від походження зерен та способу приготування. Наприклад, зерно із Латинської Америки та Індонезії мають різну густина. Кава, приготована в еспресо-машині гущіша ніж та, яка пропущена через звичайний фільтр, оскільки паперові фільтри не пропускають масла.

Дегустатори пробують каву двічі – гарячою і після того, як остигне. За високої температури краще сприймається густина напою, а за нижчої – відтінки смаку та кислоти.

Щоб запобігти надмірному вживанню кофеїну, дегустатор зазвичай не ковтає каву, а спльовує її у спеціальну посудину.

Ароматність – приємний делікатесний запах кави; найбільш яскраво проявляється в сортах, вироблених на Гаваях, Ямайці, Суматрі і в Колумбії.

Смакова основа кави – означає сприйняття консистенції і щільності напою смаковими клітинами ротової порожнини, може бути тонкою або легкою, у такому разі смак у кави водянистий (як, наприклад, у високогірної арабіки); поняття «міцна, або наповнена, основа» означає, що напій має густу, тягучу консистенцію, характерну для сортів, що вирощуються на Суматрі і Яві, а також для більшості варіантів робусти.

Терпкість – специфічний терпкий присмак, що викликає приємні відчуття в роті; часто проявляється як післясмак.

Гірчинка – одне з основних смакових відчуттів, що сприймаються клітинами задньої частини ротової порожнини і м'якого піднебіння; часто проявляється як післясмак; в невеликій пропорції має бути присутня у всіх високоякісних сортах кави (у темних різновидах, еспресо й інших); слід відрізнити від кислотності.

Дика кава – термін вживають для опису деяких незвичайних сортів ефіопської або еменської кави; іноді використовують разом з прямим присмаком; сприймається як дійсно незвична («неприручена») і екзотична кава.

Жорсткість – «жорсткій каві» бракує солодкості, ніжності і м'якості.

Рідка кава – смакова основа кави має незбалансовану кислотність або смак, напій сприймається як розведений.

«Зелений» присмак – смак і запах зелених (незрілих) фруктів або овочів; часто означає, що кава недосмажена.

Карамельний присмак – солодкуватий присмак, майже такий же, як у

паленого цукру або цукрової вати.

Кислотність – одна з основних властивостей кави; кислий смак найбільш чітко відчувається передньою частиною язика; чим вища кислотність, тим вища якість кави і тим на більшій висоті над рівнем моря вона вирощена, може виражатися у фруктовому присмаку (лимонному, апельсиновому, ягідному) або в пощипуванні язика (хорошими прикладами служать сорти, вироблені в Кенії, Коста-Ріці, Мексиці)

Копчений смак – справжній аромат і присмак копченостей; зустрічається у деяких сортах кави, що відбуваються з Гватемали або Індонезії.

Легкість – кава з легкою смаковою основою, невисокою кислотністю і приємним смаком; зустрічається у деяких сортах, вирощуваних в Мексиці, Гондурасі і Санто-Домінго.

Медичний або хімічний присмак. Кава з неприродними ароматичними властивостями, присмак може бути результатом синтетичних приправ.

Ніжність – смаковий букет, що виникає завдяки зниженій кислотності і присмаку солодкої дині; нагадує смак і аромат деяких високоякісних сортів італійських вин.

Нейтральність – спостерігається у кави з м'яким, приємним смаком і низькою кислотністю; підходить для змішування з іншими сортами; часто зустрічається у бразильської арабіки.

Округлість – кава має збалансований смак, і її компоненти є в гармонійній пропорції;

Післясмак або післядія. Після того, як напій проковтнули, його смак ще довго відчувається в роті, іноді післясмак сильно відрізняється від первісного смаку кави.

Прокислий присмак – дуже небажаний, виникає внаслідок невиправдано тривалої ферментації плодів.

Прогірклий смак – кава має смак і запах згірклої олії

або зіпсованих горіхів; дуже небажаний.

Пряний присмак – аромат екзотичних спецій, іноді він буває пряно-солодкуватим або перцевим; зустрічається у деяких сортах, які вирощують на Яві, в Зімбабве, Гватемалі; зрідка спостерігається у еменської і ефіопської арабіки.

Солодкий присмак – приємний присмак дині; використовується для опису м'яких і ніжних сортів кави; іноді зустрічається у кислих сортах.

Сухість – певний тип кислотності її відчуття клітинами ротової порожнини; часто зустрічається у легких сортів кави з делікатесним смаком, наприклад мексиканського, еменського й ефіопського походження.

Фруктовий присмак – ним часто характеризують хороші сорти арабіки; імітує смак багатьох фруктів і ягід; завжди супроводжується дещо підвищеною кислотністю; Підвищує якість кави, але іноді з'являється у зерен, отриманих з ферментованих плодів.

Квітковий присмак – кавові зерна мають чітко помітний, свіжий аромат і смак квітового аромату, що нагадує запах парфумів з квітковим букетом.

Цитрусовий присмак – дуже бажаний для високоякісних сортів; означає приналежність до найкращих сортів; проявляється у зерен, вирощених на великій висоті над рівнем моря.

Чистота смаку – всі смакові компоненти відчуваються в чистому вигляді, без домішок і півтонів; в різних місцях ротової порожнини смак залишається одним і тим же; часто спостерігається у сортів кави із Коста-Ріки.

Шоколадний присмак – справжній шоколадний присмак натуральних бобів какао; часто зустрічається у деяких сортів кави Австралії, Ефіопії і Нової Гвінеї.

Тітестер – той, хто дегустує чай

Для більшості з нас горнятко смачного і ароматного чаю – гарний привід розслабитися, відпочити і поспілкуватися з рідними, близькими і друзями. Проте є на світі люди, для яких чаювання – професія. Це тітестери, або, як їх ще називають, чайні сомельє. Саме вони створюють колекції чаю з різних сортів.

До останнього десятиліття, основним способом визначення якості чаю була оцінка чаю людиною на дотик, на око і на смак. Цей дуже суб'єктивний за своєю суттю метод породив особливу професію – тітестерів.

Для того, щоб стати тітестером, потрібний рідкісний природний талант, оскільки людей з ідеальним нюхом і точним відчуттям смаку дуже мало, а людей, які зберегли ці рідкісні природні якості з народження до зрілого віку, коли вирішується питання про професію, ще менше.

Тітестерам, як правило, недоступні багато радощів життя: вони не повинні курити, вживати алкогольні напої, зобов'язані утримуватися від вживання їжі, яка має яскраво виражений власний аромат. Тому тітестери ніколи не їдять цибулі, часнику, солінь і копченини, вживають дуже мало солі, обмежують себе у вживанні навіть пряних трав і солодощів. Тільки таким шляхом визначення, здавалося б, такого суб'єктивного поняття, як смак, піднімається до високо об'єктивного рівня, причому настільки точного і тонкого, що замінити або відтворити цю людську оцінку не можуть ніякі прилади.

Між іншим, досвідчений тітестер здатний розрізнити до декількох тисяч смакових і ароматичних відтінків! Варто зауважити, що тітестери добре розбираються не лише в класичних чаях. Вони запросто за усіма правилами заварять вам і мате, і каркаде, і ройбос.

Тестування чаю включає визначення якості чайного листа на всіх стадіях його виробництва, випробування готового сухого чаю на дотик, на вигляд, за іншими показниками (крихкість, щільність, якість прибирання, наявність типсів, колір), визначення аромату сухого чаю, і нарешті, випробування чайного настою за такими показника-



ми, як аромат, смак, колір, яскравість, фортецю, прозорість, колір, інтенсивність настою, ступінь екстрагування.

Крім того, тітестер повинен відтворити цю ж процедуру і щодо розвареного чайного листа. Тільки уся сума отриманої таким чином інформації і

дає можливість тітестеру вивести свій вердикт щодо якості того або іншого сорту чаю.

Тестуючи чайний настій, тітестер не випиває чай, а лише ополіскує ним порожнину рота, намагаючись потім визначити смак шляхом розтирання крапель чаю якимом об небо. Визначаючи аромат, він нюхає, порожнє горнятко, в якому був чай, або обережно нюхає розварене, але не гаряче чайне листя, з якого злитий чай. Іншими словами, в усіх випадках тітестер береже свій нюховий апарат, який здатний дати йому вичерпну інформацію про аромат чаю за непомітними для споживача ознаками.

Перша дегустація, як правило, відбувається безпосередньо після завершення виробництва напою і її здійснюють фахівці компанії, що виробляє чай. Це перевірка якості готової продукції від виробника.

Традиційно призначений для дегустації чай заварюють і розливають у невеликі білі горнятка. Кожне горнятко знаходиться між порожньою тарілкою і маленькою посудиною, наповненою сухим чаєм (оцінюється не лише смак напою, але і якість сухої заварки).

Перш ніж дійти до кінцевого споживача, чай дегустують мінімум ще чотири рази – але цим займаються вже в процесі його купівлі. Один раз чай дегустується брокером (чи його експертом), який потім розішле зразки чаю імпортерам. І потім ще тричі чай перевіряють експерти імпортера, який робитиме брокерові замовлення. Ще раз чай пробують після купівлі на аукціоні, безпосередньо перед відвантаженням, щоб переконатися, що куплений продукт відповідає надісланому раніше зразкові. Остання перевірка відбувається, коли чай досягає місця призначення, щоб переконатися, що транспортування не вплинуло негативно на якість чаю.

Так скурпульозно дегустують не усі чаї. Тільки чисті чаї, в основному – індійські. Значно простіше перевіряють купажі (суміші чаїв). Зовсім не дегустують елітні китайські сорти – їх якість вважається бездоганною а priori.

За матеріалами інтернет-видань

Дегустатор китайського чаю: «Перетворення чаю Пуер подібно до людського життя»



Китайський чай є національним напоєм, а префектура Сишунань в південно-західній провінції Юньнань в Китаї – батьківщина відомого чаю Пуер. У цьому номері інтерв'ю з наймолодшим дегустатором чаю, який завоював титул старшого національного дегустатора чаю першого класу. 28-річний Денні народився в Сишунані, його сім'я провадить чайний бізнес упродовж чотирьох поколінь.

– Денні, розкажи, як правильно пити чай?

– По-перше, треба промити чайні листя перед заварюванням. Чай з крамниць може мати на листі залишки пестицидів. Процедури промивання чаю слід дотримуватися навіть для зеленого чаю.

По-друге, не можна пити протермінований чай. Якось мій друг приніс чай з будинку. Я поглянув і побачив, що у нього вийшов термін зберігання. Я подумав: як його ще можна пити? Ніколи не пийте протермінований чай. Він не буде корисним для вашого здоров'я.

Якщо зелений чай зберігається правильно, максимальний термін його зберігання складає близько року. Якщо

він не зберігався належним чином, ви не повинні заварювати його і пити навіть через місяць.

У західних країнах зазвичай п'ють дуже гарячий чай з великих горняток, це дуже відрізняється від культури чаювання в Китаї. Дехто п'є чай відразу після вживання їжі, але краще пити через півгодини після їди.

– Денні, ти виріс в традиційно чайній провінції, і зрозуміла твоя особлива прихильність до чаю свого рідного міста – Пуеру. Зазвичай, люди п'ють свіжий чай, але що довше зберігається чай Пуер, то м'якший його смак, тому його і називають «питний антикваріат». Що тобі так подобається у чаї Пуер?

– Чай Пуер має унікальні якості і властивості. Його можна заварювати 10, 20, і навіть 40 разів. Типовий зелений чай стає позбавленим смаку після першої або другої заварки. Нова плитка чаю Пуер матиме різний смак, залежно від часу зберігання, і кожна заварка матиме неповторний смак.

Перетворення чаю Пуер подібно до людського життя. Свіжий чай Пуер, як дитина, вередлива і вразлива. Чай Пуер до дозрівання гіркий і терпкий, але за смаком не зовсім витриманий. Проте, після 20-30 років зберігання, він стає стійким, відчутним, смак зрілий. Але він, як і раніше, гіркий і терпкий, з сильним ароматом, як людина середнього віку.

40-50-річний Пуер – густий, рівномірний і дуже міцний. Столітній чай

«Ви живете легким і приємним життям, якщо у вас є хороший чай, і ви знаєте, як його пити».

Лу Сунь, відомий китайський письменник (1881-1936)

Пуер позбавлений смаку, але колір завареного чаю стає прозоро-червоним, як червоне вино, але без смаку. Це чарівний і дивовижний чай.

– Чи можна купити в Китаї ці елітні сорти чаю?

– Нинішній ринок чаю в Китаї, зокрема, ринок чаю Пуер, досить хаотичний. Загальний річний обсяг виробництва чаю Юньнань Пуер, включаючи 4-сезонний чай, менший ніж 80 000 тонн. Проте, об'єм чаю Пуер на внутрішньому ринку досягає 200 тисяч тонн.

Важко сказати сьогодні, який чай справді якісний. Чай Пуер класифікується як ферментований чай або сирий чай. Процес його приготування не був відомий до 1973 року, а до 1975 року не був повністю освоєний. Існує у продажу 40 – або 50-річний зрілий чай, але на поточному внутрішньому ринку чаю, переважає кількість, а не якість товару.

Дехто додає смакові добавки або ароматизатори в чай, щоб зробити його запах дуже виразним, але такий чай не є хорошим для здоров'я. Щоб визначити якість чаю, краще всього проконсультуватися з експертами.

Розмовляв Ся Мочжу

За матеріалами видання «Велика Епоха»

Природня аптека

На жаль, еволюція добралася і до наших аптечок. Таблетки, спреї, сиропи, краплі, порошки і безліч інших сучасних лікувальних препаратів рятують сьогодні наше здоров'я. І ми навіть не задумуємось: «А як лікувалися наші бабусі та дідусі?» Відповідь проста – за допомогою рослин. Саме вони були першими лікарями людства.

У наші дні люди все частіше вибирають ліки натурального походження. Найчастіше це фіточаї з різних видів рослин, якими можна вилікувати та попередити велику кількість захворювань.

На першому місці (що не дивно, враховуючи кількість на прилавках продуктів харчування «без ГМО») знаходяться фіточаї, якими лікують травлення: печінкові, шлункові, шлунково-кишкові, підшлункові, ниркові. За ними ідуть серцево-судинні, протизастудні та чаї для гурманів.

Найпопулярнішими «зеленими лікарями» є:

Ромашка

Використовують у разі підвищеної кислотності шлункового соку, виразці шлунка, запаленні слизових оболонок горла, ясен і рота.

Звіробій

Має протизапальну дію, стимулює регенерацію тканин і діяльність сер-

ця, розширює кровоносні судини, посилює кровообіг.

Полин

Заспокійливо діє на нервову систему, має легку снотворну та потогінну дію, збуджує апетит.

Шипшина

Має загальнозміцнюючу дію на організм людини, підвищує імунітет, покращує травлення, нормалізує артеріальний тиск.

Цикорій

Як засіб, що активізує обмін речовин в організмі, цикорій використовують у разі захворювань шкіри, пов'язаних з порушенням обміну речовин, у разі хворіб нирок та центральної нервової системи.

Меліса

Рекомендують у разі загальної слабкості організму, вона заспокоює нервову систему, покращує апетит, допомагає у разі головного болю.

Глід

Має легку заспокійливу дію, корисний при безсонні, сприяє нормалізації тиску, поліпшує роботу серцевого м'яза.

Калина

Використовують від кашлю, простуди, задишки, склерозу, туберкульозу легень та у разі захворювань шлунка, нею полощуть горло під час ангіни і навіть промивають рани.

Чорниця

Покращує гостроту зору, допомагає від жовчнокам'яного, сечокам'яного та нирковокам'яного захворювань, ревматизму, екзем, псоріазу, висипок на шкірі, корисно вживати у разі атеросклерозу і гіпертонічної хвороби.

Кропива

Хороший зміцнюючий засіб для людей похилого віку, оскільки активізує всі захисні сили організму.

Крім названих вище рослин, існує ще декілька десятків інших, тому кожен зможе підібрати собі чай відповідно до свого організму, стану здоров'я та вікових потреб.



Позитивно до фіточаїв ставляться і медики:

«Щоб лікування фіточаями дало видимий ефект, їх потрібно вживати доволі тривалий термін, оскільки вони діють менш інтенсивно, аніж більшість препаратів. Тому частіше фіточаї купують люди, які вживають їх постійно: або за рецептом лікаря або керуючись власним досвідом. Хоча буває так, що купують з власної ініціативи». – Тетяна Емануїлівна Андреева, фармацевт.

Втім, не радимо надмірно захоплюватися фіточаями, і не пробувати лікуватися ними від усіх хвороб. Тому все ж порадьтеся із лікарем перед тим, як самостійно розпочинати фітотерапію. Пам'ятайте, що здоров'я – це єдина річ, яку не купиш. Тому приємного вам чаювання та міцного здоров'я.

Христина КОВАЛЬ

ТВОЯ ДУМКА

Тетяна, студентка, 19 років:



«Фіточаї я почала вживати нещодавно. Мені набридло пити звичайні чаї з різними смаковими добавками, які ніяк не відображаються на здоров'ї. Тому я вирішила купити суміш із найвідоміших трав: листя м'яти, меліси, ромашки, звіробою, шипшини...

Заварюю як звичайний чай, по чайній ложці кожного із видів і насолоджуюся натуральним запахом і смаком чаю»

Пані Оксана, пенсіонерка, 62 роки:



«Влітку онуки збирають мені квіти польових волошок, якія засушую. Пізніше варю з них чай, який має проти-запальний ефект у разі захворювань нирок та печінки»

Високогірні гуцульські фіточаї – смачна мрія про літо

Навесні дуже корисно пити фруктові, ягідні та трав'яні чаї і мріяти про літо.

Карпати... Вічнозелений край, де кожна часточка землі оспівує велич та красу природи.

Найкраще смакують для українців рідні, високогірні карпатські чаї, рецептуру яких зберігали і передавали з покоління в покоління тисячі років.

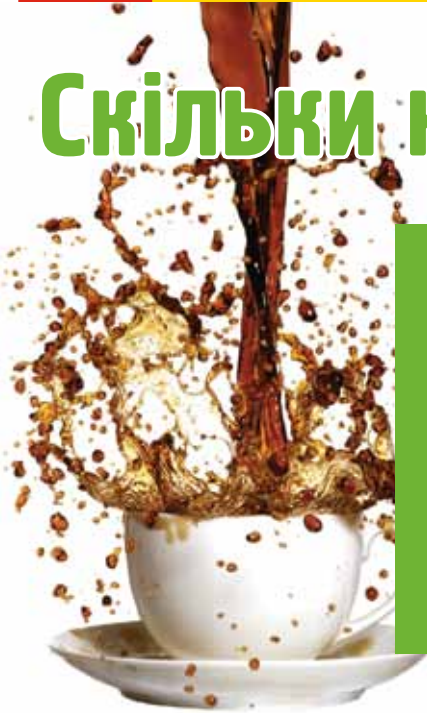
Високогірні гуцульські фіточаї належать до засобів народної медицини, листочки, пелюстки, корені, квіти рослин у чарівному напої творять диво – дарують невитрачену силу природи, повертають здоров'я і любов.

Фіточай – це чай з рослин, із лікувальних лікарських трав, який вживають як для профілактики, так і для лікування різних хвороб, нормалізації роботи внутрішніх органів.

Сучасний фіточай найвищого ґатунку від ТзОВ "Галка Карпати" продається в спеціальних фільтр-пакетиках. Для правильного вживання фіточаю, необхідно пакетик з фіточаєм покласти в чашку, залити окропом і залишити на 10–15 хвилин, щоб він настоявся, а потім – пити. Рекомендований термін вживання фіточаю – 2–3 рази на день впродовж 1–2 місяців 2–3 рази на рік.



Скільки коштує горнятко кави?



У цьому номері ми подаємо структуру вартості горнятка кави, яку ви п'єте в кав'ярні або ресторані. Створила цю табличку Канадська Кавова Асоціація, а за основу взяла елітні сорти кави.

Як вважають канадські дослідники, основну частину собівартості горнятка кави займає «робоча сила» – близько 20%.

Потім іде «оренда» – 17%. Під «орендою» в даному випадку швидше за все йдеться про «оренду професійного кавового обладнання» та його амортизацію (середньостатистична кав'ярня повинна мати хоча б кавомолку та кавоварку, вартість яких становить приблизно 4-5 тисяч доларів).

Далі йде вартість самої кави як продукту (точніше – вихідної кавової сир-

вини – 7 грамів для еспресо) – це 18% собівартості.

Наступна категорія – «паперове горнятко». Його частка в ціні кави становить 7-8%. Причому в даному випадку в розрахунок взятий доволі дорога і модна склянка, з термоіндикатором «гаряча-холодна кава».

Молочні продукти складають 6-8% в кавових напоях, до складу яких вони входять.

Цукор – 5-7%. Проте виробники порційного цукру стверджують,

Ціна горнятка кави (придбаного у кав'ярні)*

Оплата праці	20%
Оренда приміщення	17%
Сама кави	18%
Паперове горнятко та кришечка	7-8%
Молоко	6-8%
Цукор	5-7%
Інше	24,5%

* За інформацією Канадської Кавової Асоціації

що за будь-якого з можливих розрахунків – навіть для Європи цей показник не може бути більше ніж один відсоток.

Ну а решта – 24,5% – це чистий прибуток власника бізнесу – ваша плата за можливість пити каву з комфортом у затишній кав'ярні.

ВИГІДНА ПРОПОЗИЦІЯ

Як зекономити на каві і купити авто?!

Одне з рекламних агенств Канади використало у своєму слогані це запитання для просування в країні нового автомобіля Volkswagen Jetta.

Рекламисти порівняли вартість авто із вартістю улюбленого продукту багатьох – кавою. У Монреалі було розміщено рекламні щити у вигляді величезних склянок кави, на яких написано рекламний слоган: «Ваш Volkswagen Jetta за ціною двох горняток лате на день ...»

Насправді йдеться про купівлю автомобіля в кредит – з виплатою щомісячної суми

199 доларів (тобто – 6-7 доларів на день) впродовж чотирьох років ...

Хоч і рекламна акція проходила у Канаді, українських кавоманів мабуть цікавить, за скільки часу вони зможуть купити Volkswagen Jetta, обходячись без кави. В результаті нехитрих операцій із калькулятором, редакція має відповідь – лише 25 років економії і ви станете щасливим власником стильного вже ретро-авто.



І ПРО КАВОВИЙ МІШОК...

Кожна країна має свою історію, як і свій власний стандарт мішків для кави. Десь він вимірюється у фунтах (але їх кількість в мішку всеодно може бути різною), десь у кілограмах, або ж у кілограмах, переведених у фунти...



В одних країнах це ціле число, в інших – дробова частина якої-небудь одиниці вимірювання (наприклад, розміру сумки збиральника кави), а десь його взагалі не пишуть...

Але єдиного світового стандарту для фасування зібраної кави у мішки не існує...

Хоча певний усереднений еквівалент все-таки є – це шістдесятикілограмовий мішок («60 kilo bag»).

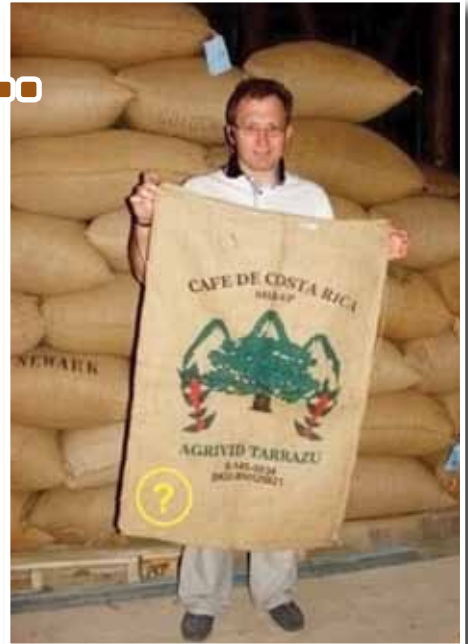
Міжнародна Кавова Організація ІСО завжди наводить свої показники у мільйонах мішків по 60 кг (хоча країни, як і раніше, поставляють каву у своїх різноформатних...)

Насправді є один стандарт, у якому вимірюють каву в момент продажу. Котирування на Нью-Йоркській біржі відбуваються в доларах США за умовний мішок вагою 46 кілограм (це 100 фунтів).

Висновок один – немає єдності у світі кави...

Але кава від цього не стає менш смачною....

lonia.com.ua/rus/blog/id287



Стандартні розміри мішків для кави в різних країнах

Країна-виробник	Вага мішка у кг	Країна-виробник	Вага мішка у кг
Ангола	61 Брутто**	Індія	60-75 Брутто
Бенін	60 Брутто	Індонезія	60 і 80 Брутто
Болівія	70 Нетто*	Кенія	60 Брутто
Бразилія	60 Нетто	Мадагаскар	60 Нетто
Бурунді	60 Нетто	Малаві	60 Нетто
Камерун	60 Брутто	Мексика	69 Нетто
ЦАР	60 Брутто	Нікарагуа	69 Нетто
Колумбія	70 Нетто	Нігерія	60 Брутто
Коста Аворіо	60 Нетто	Панама	60 Нетто
Коста Рика	69 Нетто	Папуа Нова Гвінея	60 Нетто
Куба	60 Брутто	Парагвай	60 Брутто
Домініканська республіка	76 Брутто	Перу	70 Брутто
Еквадор	69 Нетто	Пуерто Рико	90 Брутто
Ефіопія	60 Нетто	Руанда	60 Нетто
Філіппіни	50-63 Брутто	Сальвадор	69 Нетто
Габон	60 Нетто	Сьєрра-Леоне	60 Брутто
Ямайка	60 Брутто	Танзанія	60 Нетто
Гватемала	69 Нетто	Республіка Того	60 Брутто
Республіка Гвінея	60 Нетто	Уганда	60 Брутто
Екваторіальна Гвінея	60 і 70 Брутто	Венесуела	60 Нетто
Гаяна	90 Нетто	В'єтнам	60 і 100 Нетто
Гаїті	60 Нетто	Ємен	60 і 80 Нетто
Гондурас	69 Нетто	Заїр	60 Брутто

***Нетто** – вага товару без упакування, тари тощо;

****Брутто** (італ. *brutto* – брудний) – антонім до нетто, означає щось, неочищене від зайвого: вага товару з упакуванням.

ДАТИ ТА ФАКТИ

Історія кави (хронологія)



850 р. – Саме тоді, як стверджує легенда, ефіопський пастух Калді зауважив, що після того, як його кози з'їдять червоні ягоди з певного куща, то стають більш рухливими й енергійними. Калді розповів про свої спостереження настоятелю місцевого монастиря, а той використав освіжаючий та збуджуючий напій, щоб збудьорити монахів, які часто засинали під час довгих нічних молитов. Незабаром вживання відвару поширилося за межами монастиря. Історія трапилася в провінції Каффа – маловивченій і важкодоступній області на південному заході Ефіопії. У пам'ять про неї дерево, насіння і напій отримали назву «кава».

1100 р. – На Аравійському півострові вирощені перші кавові дерева. Араби почали обсмажувати зерна та варити напій qahwa («ґахва»).

1475 р. – У Константинополі відкрили перший у світі магазин кави. У 1554 році звели дві перші кав'ярні.

1600 р. – Кава потрапляє в Європу через Венецію. В Італії відкрили першу кав'ярню в 1654 році.

1652 р. – Першу кав'ярню відкрили в Англії. У кав'ярнях брали і за вхід, і за горнятко кави одне пенні.

1672 р. – Відкриття першої Паризької кав'ярні, яка продавала каву.

1683 р. – Першу кав'ярню відкрили у Відні. Турки, переможені у війні, залишили після себе мішки кави.

1690 р. – Голландська мова стала першою, на якій «заговорила» кавова комерція. Кава ввезена контрабандою з арабського порту Мокко і транспортується до острова Цейлон і Ост-Індії для культивування.

(Далі - на с. 23)

Словник кавомана: Ліберика

Часто можна почути, що існує лише два види кави – Робуста та Арабіка. Та й інших не знайдеш на прилавках крамниць, які продають каву. Насправді ж кави росте чотирьох видів. І хоч незаслужено забутих Екссельси та Ліберики немає на прилавках, та все ж знати про них варто.

Сьогодні – коротко про Ліберіку.

Ліберика – третій за значенням і за обсягом виробництва у світі сорт кави (після арабіки та робусти). Частка ліберики на світовому ринку кави становить трохи більше, ніж 1%. Має невеликий вміст кофеїну (від 0,7% до 2,4%), сильний запах та слабкий, ненасичений смак.

Кавове дерево ліберика росте в Африці, на Шрі-Ланці, в Індонезії, Філіппінах та в деяких інших країнах. Воно заввишки 6-10 м та має доволі великі листки. Врожаї ліберики невеликі, дерево примхливе, проте стійке до майже усіх захворювань, на які зазвичай хворіють кавові дерева.

Довжина кавового зерна становить 30-35 мм, а ширина – 10-15 мм.

Напій, зварений із зерен ліберики, має «порожній» смак і не є популярним серед любителів кави. Тому цю каву не експортують, зазвичай її застосовують у тих регіонах, де вона росте. Проте, є одна цікава особливість ліберики – її сильний аромат, який є навіть інтенсивнішим, ніж в арабіки. Тому, не зважаючи на смакові якості, що залишають бажати кращого, ліберіку іноді використовують у кавових сумішах.

Підготувала
Варвара СЕРАФІМ



Ліберика. Кавове дерево



Так виглядають ягоди Ліберики



Кавове зерно Ліберики загострене з країв

Розчинна кава: технологія виготовлення

Виготовити розчинну каву набагато складніше, ніж мелену. Тож розповідаємо про те, як це відбувається.



Перш за все, на підприємстві-виробнику ретельно обсмажують зерна. При досягненні необхідного ступеня обсмажування зерна відразу охолоджують, і перемелюють.

Потім з порошку кави «втягують» розчинні компоненти. Для цього за основу беруть процес, аналогічний процесу приготування кави в домашніх умовах, тобто каву заливають гарячою водою. Останній етап приго-

тування розчинної кави – вилучення кавового концентрату. Для цього існує два способи: метод випаровування і криогенний.

Випаровування екстракту кави

У цьому випадку екстракт кави витягується в сталевій багатосекційній вежі під потоком гарячого повітря. При цьому вода випаровується, а рідка кава перетворюється в порошок, і охолоджується. У нижній секції башти залишається готова розчинна кава.

Заморожування екстракту кави (криогенний метод)

Рідкий екстракт кави швидко заморожується при температурі близько -40°C . Подається на поверхню металевої чаші або металевого барабана, де екстракт перетворюється у крижаній шар, відокремлюється, і подрібнюється. Потім лід засипається в чаші, і вводиться в камеру сушіння. Тут кристали льоду випаровуються без переходу в рідкий стан. Весь процес відбувається у вакуумі і з дотриманням спеціальної процедури нагрівання, режими якої підтримуються автоматично і з високою точністю.

ЧИ ЗНАЄТЕ ВИ, ЩО...

Що таке кава без кофеїну?

Для тих, хто з певних причин не може пити звичайну каву, багато виробників мають в своєму асортименті каву без кофеїну.

Для її отримання зерна спеціально додатково обробляють. Спочатку зелені, необсмажені зерна кави обробляють паром і вони розбухають. Далі виробники використовують сучасні, абсолютно нешкідливі технології вилучення кофеїну природним шляхом, після якої зерна кави вже без кофеїну ретельно сушать і/або обсмажують, або ж використовуються для приготування розчинної кави. Екстракт кофеїну, виділений з кави, надалі застосовують у фармацевтичній та хімічній промисловості. Після вилучення, допустимим вважається вміст кофеїну в зерні у межах 0,1%. Однак вміст кофеїну, зазвичай, ще нижчий. Процес вилучення кофеїну призводить до втрати ваги кави приблизно на 5%.

ДАТИ ТА ФАКТИ

Історія кави (хронологія)

(Закінчення. Поч. - на с. 22)

1721 р. – Відкрили вершу кав'ярню у Берліні.

1723 р. – Дерева кави привезли в Америку для культивування. Габріель де Клів, французький військово-морський офіцер, транспортує розсаду в Мартініку. До 1777 року на острові вирощені 1920 млн дерев.

1727 р. – У Бразилії виникає промислове виробництво кави, яке бере свій початок від розсади, ввезеної контрабандою з Парижа.

1750 р. – Один з перших кавових будинків Європи відкриває кафе Gresco в Римі. До 1763 року в Венеції вже більше ніж 2 000 крамниць кави.

1822 р. – У Франції створений перший дослідний зразок еспресо-машини.

1885 р. – Процес використання природного газу та гарячого повітря стає найбільш популярним методом обсмажування кави.

1900 р. – У Німеччині стає популярним Kaffeeklatsch – полуденна кава.



1905 р. – В Італії виготовлена перша комерційна еспресо-машина.

1933 р. – Доктор Ернест Іллі створює першу автоматичну еспресо-машину.

1938 р. – Винайдено першу розчинну каву. Це допомогло Бразильському уряду вирішити проблему надлишку кави.

1945 р. – Ачїллес Гaggia створює досконалу еспресо-машину з поршнем, який створює високий тиск, щоб створити товстий шар збитих вершків.

1995 р. – Кава стає найпопулярнішим напоєм у світі. Більш ніж 400 мільярдів чашок випивають щорічно.



А ми з тобою нерозлий кава. Тому й барвумен до нас ласкава.

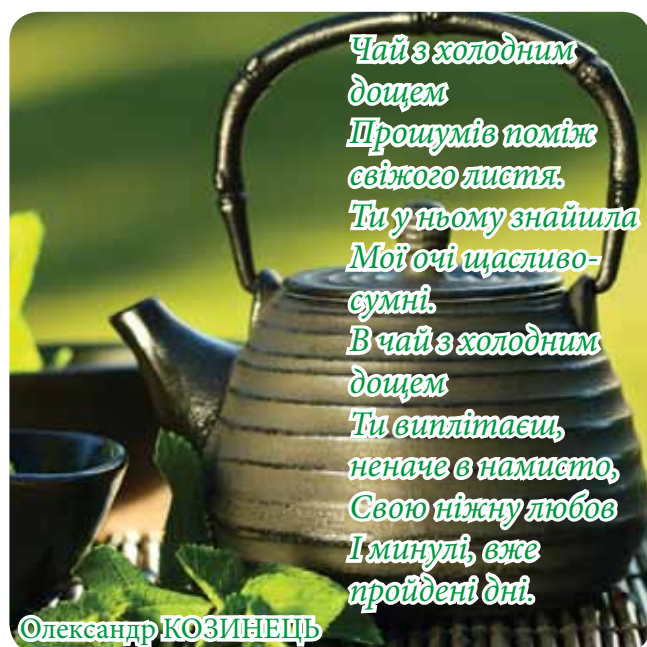
Тобі розчинна, мені в зернятках. Та неодмінно в одне горнятко.

Роман СКИБА



Як ся маєте, Ваша Незвичносте? Кава чорна Холоне з роками... То ж смакуйте дрібними ковтками і вдихайте її аромат - не спіткніться! Помалу, помалу... Валер'яна дурманить до п'яну... але вам до смаку пити каву... чорну каву на світлих медах.

Тетяна МЕЛЬНИК



Чай з холодним дощем
Прошумів поміж
свіжого листя.
Ти у ньому знайшла
Мої очі щасливо-
сумні.
В чай з холодним
дощем
Ти виплітаєш,
неначе в намисто,
Свою ніжну любов
І минулі, вже
пройдені дні.

Олександр КОЗИНЦЬ

Сльози



Вона завжди залишала після себе запах. Не просто запах, як всі інші жінки – інші залишали парфуми, ваніль чи каву, цигарковий дим, чи дух свого гарячого тіла. Її ж запах був особливим – довго не стирався зі слизових та простирадел, переслідував, проникав у найменші пори тіла чи помешкання, і після кожної зустрічі з нею цей запах легенькою хмаринкою витав довкола нього. Інші жінки безпомилково визначали, що він пахне нею. Не допомагали ні його власні чоловічі парфуми, ні прання, ні літри гелів для душу, шампунів та мила.

Вона пахла так завжди – відколи він пам'ятає її. Ще на університетській лаві цей запах вабив його. Та і чого гріха таїти – не тільки його. А вона мовчала. З головою поринала в роботу, науку, свої книги. Не була завченою занудою – просто нікого до себе не підпускала близько. Сміялась, любила гучні вечірки – нормальна дівчина. Слухала собі щось з плеєра, запізнювалась на пару, кидала рюкзак на парту. І жодного разу навіть найсуворіший лектор не зробив їй зауваження.

Університетські роки минули. Однорупники поодружувались чи пороз'їжджались, або і одне і інше. Залишилися він і вона – він почав власний прибутковий бізнес, вона працювала в якомусь незрозумілому журнальчику і хтозна, чи мала з того якісь гроші, бо далі ходила з тим самим рюкзаком, тільки тепер кидала його не на парту, а на стіл редактора, крісла в метро і трамваях, брала на

коліна у випадкових автівках, коли подорожувала автостопом.

Вони часом зустрічались – завжди в одній і тій самій кав'ярні, де пили завжди одну і ту ж каву.

- Знаєш, я взагалі кави не люблю, тільки чаї – казала вона, сьорбаючи своє латте, і якимось так віддано і по-особливому дивилась йому в очі.

Іноді після таких кавувань вона залишалась в нього на ніч.

– Нічого серйозного, ми ж просто друзі – казала вона зранку, шнуруючи черевика чи застібаючи сандалі.

А потім він вивітрював з помешкання її запах, щоб його не відчула його наступна дівчина, прав одяг, і довго, довго змивав її зі шкіри.

Життя йшло своїм плином – вони бачились дедалі рідше. В нього з'явилась постійна дівчина-красуня, розумна, витончена, яка сподобалась батькам і друзям. Звісно, тепер про жодні зустрічі не могло бути й мови. Ліля працювала в великій маркетинговій компанії, тож біла добрим порадником у його бізнесі. Смачно готувала і дуже його любила. І пахнула корицею.

Того року була дуже дощова весна. Здавалось, що небо, яке всю зиму відпочивало і не тишило земних мешканців снігом вирішило добряче надолужити згаяне. Він розумів, що далі тягнути не можна – влітку вони з Лілею одружаться. І саме сьогодні він запропонує їй руку і серце.

щастя...

Будь-що-буде. І зробить це саме у тій кав'ярні де ще і досі, напевне, витає її запах – щоб остаточно покінчити з привидами минулого.

Того року видалась напрочуд дощова весна. Вона часто хворіла, бо черевики були зовсім ні до чого – старі і діряві. Постійні застуди грошей не додавали, а нове взуття не мала за що купити. І ось тепер, побачивши, що небо насунилось і от-от почнеться гроза, вирішила заскочити в найближчу кав'яреньку, перечекати там негоду. «Що за квітень – холодно, та ще і ллє, як з відра...» – подумки лаяла вона погоду.

Найближчою кафешкою виявилась саме та, їхня, де вони так часто пили каву і говорили ні про що. «О-ой, біда-а, ще тільки невчасних сподів мені не виста-

чало до повного щастя» – вона почала думати про втечу у якийсь інший заклад, проте на землю вже погрозово впали перші краплини. Що поробиш – довелося повернути клямку.

За їхнім столиком не було порожньо – сидів він. Проте не сам, а з якоюсь кралею, яка щасливо і закохано усміхалась йому, годуючи його з ложечки морозивом.

На мить в неї відняло мову. А втім, хто вона йому?.. Однокурс-

ниця, просто однокурсниця... Що важать ті кілька випадкових ночей, завжди та ж кавка і його запах, який вона берегла на шарфах, наче найдорожчий скарб? Проте, незважаючи на всі докази мозку, сльози самі покотились з очей, вона різко крутнулась в дверях і вбігла в дощ, в душі сподіваючись підхопити заpalення

легенів і померти, якщо до того часу серце не розірветься в грудях.

Дзвіночок на дверях дзеленькнув, поте він не звернув на це уваги – адже готувався до чи не найважливішого кроку в житті, а Ліля... Ліля годувала його з ложечки морозивом. «От вже ж... – сприкрено думав він – Вона б усе зрозуміла... А Ліля, ну що ж – Ліля...»

Він радше відчув, ніж побачив, що до кав'ярні зайшов не просто ласун, що хотів спробувати новий сорт кави чи тістечко. А за мить, коли все приміщення заповнив її незвичайний, ні на що не схожий запах, сумнівів уже просто не залишилось – це таки була вона. Він навіть не встиг зустрітись із нею поглядами. Вона крутнулась і вбігла геть із кав'ярні – просто руйнуючи своїми кроками стіну холодного квітневого дощу. Ліля щось сказала (здається: «Ти чого роззявив рот і витріщився на двері так, наче там привид, а?») І раптово він зрозумів, що щойно ледь не зробив найбільшої помилки у своєму житті.

– Знаєш, Лілю, я все тобі потім поясню, а? – вже на ходу вигукнув він, залишивши здивовану дівчину сидіти на стільчику з недоїденим морозивом.

Вона встигла відбігти вже досить далеко, проте він твердо вирішив цього разу її нікуди не відпустить. Вона виглядала слабкою і втомленою – коли він її наздогнав, то помітив кола під очима, коли обійняв, зрозумів, як вона схудла.

– На тебе чекає дама – вперто блиснула очима вона.

– Присвяти мені, будь-ласка, хвилинку уваги. Дама нікуди не втече і все зрозуміє. Хоча, знаєш, ні. Не треба хвилинку. Я хочу... Твоє серце. Назавжди.

– А ти кровожерливий – засміялась.

Знітився. Іноді не знав, як з нею говорити. Просто став на коліно і одягнув їй на пальця обручку. Вона заплакала. Хоча сльози все одно змив дощ. Адже то були сльози щастя.

Галина ГЕРАСИМ



Три тези для кави

(Авторський рецепт приготування і смакування)

Мої вітання читачам журналу “У світі кави та чаю”. Часто я влаштовую у своєму блозі такі собі кавові суботи. Одним із рецептів вирішила поділитися із вами. Отож, долучайтеся до кавування.

Перша складність на моєму шляху до кавових субот – це вибір рецепта. Книгу «55 рецептів» після ретельного дослідження я відкинула. Інтернет, у якому безліч різних рецептів із однаковими назвами – це теж тема окремої розмови:) Так наприклад, кава по-мексиканськи на різних Інтернет-сайтах – це дві різні кави.

Отож, теза перша: кава як мистецтво – єдиної думки щодо неї не існує.

Таким чином, я вирішила виводити рецепти для рубрики за допомогою аналізу, синтезу і здорового глузду.

Сьогодні любі наші читачі, я розповім вам, як приготувати каву з анісом і медом.

Аніс зірчастий (*Illicium verum*, він же бадьян) зазвичай використовують під час приготування солодошів і в медицині. Розповім вам київську легенду про аніс: “На рубежі століть справа знаменитого кондитерського роду Балабухів після довгого процвітання раптом почала прогорати. Тоді-то і виникла ідея, яка обіцяла принести прибуток: ліки-цукерки. Карамель від гастриту, батончики від радикуліту, льодяники від ревматизму. Спеціально найнятий чеський кондитер Собітек розробив багато спеціальних рецептур таких солодошів.

Найвдалішими з них виявилися льодяники від кашлю. Залікарську дію і специфічний присмак цих цукерок



Фото: Саша ГРІН

відповідав аніс. Ми знаємо про нього завдяки мікстурам від кашлю, тільки зараз у більшості мікстур замість анісу зірчастого використовують аніс звичайний – ганус, він має схожий, але більш різкий запах”.

Тепер поговоримо про мед. Його треба дозувати обережно: не всім підходить (алергенний продукт) і можна переборщити з кількістю. Скажімо так, одна ложка меду є солідшою за аналогічну ложку цукру.

Якщо вірити Вікіпедії, мед неймовірно корисний: він містить силусиленну заліза і фосфору, а ще має бактерицидні властивості (майте на увазі, якщо під рукою раптом не буде перекису водню). Ба більше, кажуть, що до ери холодильників, під час перевезення на далекі відстані м'ясо заливали медом – щоб не зіпсувалося.

Тепер про сам рецепт:

Вам знадобиться: кава (дві ложки з гіркою або три без), чайна ложка меду і одна пелюстка анісу.

Каву варитимемо у джезві.

Дехто змушує пінку на каві підійматися 2–3 рази. Проте у цьому рецепті я б вам не рекомендувала

цього робити: аніс – хитра штука, його краще не дотримати в каві, аніж перетримати. Враховуючи те, що я кладу його на початку приготування після кави, але ще до води – порада особливо актуальна. Мед, я додаю майже відразу після води. Чорна кава тут же набуває приємного світлого відтінку. Тут, підкреслюю, важливо не пропустити момент, коли пінка почне збиратися по краях турки.

Теза друга: кава як життя - головне не упустити момент

Примітка: пропорції вказані на одну порцію, начитавшись усіляких рецептів, я все ще вважаю що найкращі пропорції це “на око” і “на смак” хоча з анісом все ж будьте обережні.

І останнє, що варто зробити після того, як знімете каву з плити: процідити через ситечко – (щоб виловити аніс) і увімкнути приємну музику.

Теза третя (остання): кава, як гармонія, – насолоджуйся кожним ковтком.

Щиро ваша –
Саша ГРІН

Shalenzelenist.livejournal.com/

Призова вікторина "Весняна"

УМОВИ ПРОВЕДЕННЯ

Організатор: редакція журналу "У світі Кави та Чаю".

Учасники: взяти участь у Вікторині мають право усі охочі.

Для того, щоб стати учасником Вікторини, треба:

1. Відповісти на усі запитання вікторини;

2. Заповнити бланк відповіді.

3. До 15 травня 2011 року надіслати відповідь на адресу: "СП "Галка ЛТД", вул. Заповітна, 1, м. Львів, 79019. На конверті зробити позначку "Вікторина".

Після закінчення вікторини методом випадкового

вибору серед тих, хто правильно відповів на запитання, буде визначено трьох Переможців, які отримають призи:

за перше місце – кавовий млинок;

за друге – френчпрес;

за третє – набір горняток для кави.

Серед усіх учасників буде розіграно **кавові набори (кавове зерно в шоколаді, кавовий мікс «3 in 1» кава мелена та кава розчинна ТМ "Галка")**.

Інформація про переможців вікторини буде розміщена у наступному номері журналу "У світі кави та чаю".

ЗАПИТАННЯ ВІКТОРИНИ

1. Вікторія Токарева у своїй книзі «Римські канікули» описала, як за нею упадав пан похилого віку, вранці і ввечері пропонуючи спільно випити кави з коньяком. Як Токарева відмовляла залицяльників вранці, і як – ввечері?

2. Люди так влаштовані, що постійно скаржаться. Ось і Емма Герінг скаржилася, що у німецької ерзац-кави зовсім немає... Чого?

3. Історії відомо про два кавові буми – різке підвищення попиту на каву – не пов'язаних безпосередньо з тим, що кава стала доступнішою. Перший був зумовлений деякими змінами, що відбулися в 7 – 8 столітті на Близькому Сході. Другий зародився в Америці внаслідок майже тих же причин, що й перший. Назвіть те, що спровокувало американський кавовий бум.

4. У сім'ї Йогана Себастьяна Баха дуже любили каву. Коли виник рух проти цього напою, Бах написав «Кавову кантату», на честь кави. У нього ббули усі підстави не вірити у побічний ефект, який приписували каві. Назвіть цей ефект.

5. Колись щороку 8 листопада у всіх набережних

містах Анатолії в кав'ярнях збиралися старі моряки, вони цілий день пили каву і радилися, ввечері робили оголошення. Яке?

6. Який кондитерський виріб традиційно подають на бенкеті на честь вручення Нобелівських премій в якості десерта до кави?

7. Анекдот:
– Кохана, – бурмоче чоловік спросоння дружині, – приготуй мені постіль, принеси горнятко кави і виключи телевізор.

– Не можу, – відповідає дружина. – Ми... Де?

8. Яйця, псалтир, кава, курка, віск, свинець, голка. Як не став би все це використовувати Шерлок Холмс через страх втратити свій талант?

9. У книзі «Кава – аромат дому» розповідається про відомих людей, які любили каву. Зокрема там зазначено, що цей автор під час написання своєї «Комедії» випив не менше ніж 15 тисяч горняток кави. Назвіть цього автора.

10. Авторіві запитання, який вибрав у крамниці подарунок, неодноразово запропонували каву. У якому відділі він робив покупку?

БЛАНК ВІДПОВІДІ

П.І.Б: _____

Контактний телефон _____

Відповіді на запитання вікторини

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

Переможці вікторини, опублікованої в минулому номері: Швейцарський годинник отримала Тесленко Ольга, м. Львів. **Кавовий набір (кава в зернах, кава мелена, та кава розчинна ТМ Галка)** отримали: Кухарчук Валентина, м. Березне, Рівненська обл.; Данилов Володимир, м. Київ; Боровенська Людмила, м. Суми.


Кава™
1829
зі Львова



КАВА НАТУРАЛЬНА
посмажена та змелена

