



Кава "Галка" – гірка та солодка, як саме життя

# ГАЛУШЧЬКА КАВА

Березень  
2017 рік  
№ 1 (181)



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

Новинки

## "ДОБРИЙ РАНОК ОРИГІНАЛ": КОРИСНИЙ НАПІЙ З ЦУКРОВИМ БУРЯКОМ!

Вперше на українському ринку з'явився напій, що поєднав унікальні якості ячменю, цикорію та цукрового буряку задля чудового смаку та аромату, й надзвичайної користі.

### Історія селекції

Появі цукрового буряку ми завдячуємо селекціонерам, які почали вивчати цю рослину 1747 року. Саме тоді німецький хімік Андреас Маргграф зміг визначити, що в складі буряка є стільки ж сахарози, як і в цукровій тростині. Однак на практиці ці знання зміг застосувати тільки його учень Франц Карл Ахард, який 1801 року зумів обладнати спеціальний завод з виробництва цукрових буряків в Нижній Сілезії, сучасна територія Польщі. З цього моменту робота селекціонерів стала дуже інтенсивною, тож скоро з'явилися сорти із рівнем цукру більшим на 20%, в порівнянні зі звичайним цукровим буряком.

### Користь поєднання

В цукровому буряку міститься чимало вітамінів: РР, С і групи В, а також мінерали – йод, залізо, магній, мідь, фосфор, кальцій. У буряках також багато біофлавоноїдів, пектинів і бетаїну. У поєднанні з цикорієм та ячменем, також багатими на вітаміни групи В, напій "Добрий ранок Оригінал" чудово впливає на здоров'я нервової системи, діє заспокійливо, покращує настрій та надає сил і енергії. Напій допомагає поліпшити травлення і обмін речовин. Цикорій містить інулін, а цукровий буряк додає напою легкої солодкості, водночас не підвищуючи рівень цукру в крові. Стимулюючи травлення цукровий буряк та ячмінь м'яко сприяють очищенню шлунково-кишкового тракту, регулюючи перистальтику. Цикорій та ячмінь є профілактикою дисбактеріозу.



Водночас цукровий буряк усуває проблеми пов'язані з низькою кислотністю шлункового соку. Тож "Добрий ранок Оригінал" чудовий помічник для стрункості!

Ячмінь цінний як джерело калію та фосфору, необхідних для нормальної роботи серця. У дуєті з цукровим буряком допомагає налагодити роботу серцево-судинної системи, покращити рівень гемоглобіну, зміцнити стінки судин. Медики рекомендують продукти із цукровим буряком за атеросклерозу, анемії, гіпертонії і лейкемії. Також регулярне споживання продуктів із цукровим буряком здатне унормувати артеріальний тиск.

Смакуйте із задоволенням та на користь!



## Коли одного горнятка мало...

Густа і солодка молочна піна з великими бульбашками, що не дозволяє напою швидко остигати і втрачати неповторний шоколадно-кавовий аромат... Контраст вершкової ніжності та приємної цикорійної гірчинки – втілення розкоші та спокуси у Капучіно "Цикорійному". Відтепер у оновленому форматі – ще й у зручних стіках.



Коли хочеться втекти від усього світу, поринувши у приємні думки чи захопивши мандрівку книгою, цикорійне капучіно – ідеальний компаньйон.

Довершеність смаку та аромату і жодного кофеїну... тож напоєм можна насолоджуватись хоч до пізньої ночі. Турбуючись аби свою порцію задоволення отримав кожен споживач ТМ "Галка" збільшує асортимент напоїв для усієї сім'ї, тож прислухаючись до ваших побажань улюблене Капучіно "Цикорійне" отримало нове стильне та зручне упакування. Адже що може бути легшим, аніж розкрити пакетик, висипати запашну суміш у горнятко й розчинити усе теплою водою... Якихось 2-3 секунди віддаляють Вас від задоволення!

Зупинитись на одному горнятку ласощів майже неможливо, адже у прохолодну пору так і хочеться зігрітись тепленьким та насолодитись манливим шоколадним ароматом. Капучіно



"Цикорійне" – немов продовження зимових свят, від Миколая й до Валентина, солодка какао-насолота, що миттю переносить з будденності до яскравих святкових спогадів.

Тож якщо ваші діти полюбляють заглядати до матусиного горнятка – просто запропонуйте їм скуштувати Капучіно "Цикорійне". Та не куштуйте самі... Бо тоді ще не знати хто за чийм горнятком стежитиме?! Ну, дуже смачно! А для любителів іще більш насиченого смаку є Капучіно "Цикорійне" у м'якій 200-грамовій упаковці: додавайте необ-

хідну кількість напою для ідеального смаку, притрушуйте капучіно меленою корицею, імбирем, кардамоном, гвоздиною, мускатом, какао чи шоколадом – експериментуйте задля задоволення у кожному ковточку!

**Склад:** цукрова пудра (50%), замінник вершків на рослинній основі (18,6%), піноутворювач (16%), розчинний цикорій (10%), какао-порошок (5%), сіль "екстра" (0,4%).

**Спосіб приготування:** стік або 2-3 ч. л. порошку залити 150 мл гарячої води та розмішати до повного розчинення.

## ІНДОНЕЗІЯ НАРОЩУЄ ВИРОБНИЦТВО КАВИ

**Площа кавових плантацій Індонезії за три роки скоротилася з 1,24 млн га до 1,22. Основні причини – кліматичні зміни і виверження вулканів.**

Рятуючи галузь уряд вирішив оновити понад 9 тисяч гектарів малородючих господарств, а також освоїти 200 тисяч гектарів нових земель. Для реалізації програми виділили 2,66 млн доларів США. Міністерство сільськогосподарства розраховує на фінансову підтримку і від уря-



ду, і від приватних підприємців. Також планують зареєструвати кілька нових торгових марок, відповідно до назв регіонів. Це рішення заохотить фермерів висаджувати більше арабіки, яка зараз займає лише 30% всіх плантацій.

Сьогодні в Індонезії збирають приблизно 700 кг зерна з одного гектара, хоча в сусідньому В'єтнамі врожайність перевищує 3 т/га. Виробництво можна наростити мінімум вдвічі, при цьому покращуючи якість кави.

## КОРОТКИЙ ОГЛЯД УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ КАВИ 2016 РОКУ

**За даними маркетингового дослідження компанії Alliance Capital Management СП "Галка Лтд" стала лідером з імпорту кави у 2016 році, з часткою ринку 14%.**

Загалом на ринку України основні поставки кави припали на Грузію (42%) і Молдову (39%). Їх частка зросла, оскільки в першому півріччі минулого року на ці країни припадало 31% і 33% відповідно. На третьому місці – Азербайджан, який наростив свою долю в експорті вдвічі, до 12%.

Перші дві позиції найбільших постачальників кави залишилися незмінними – Польща

(25%) і Нідерланди (17%). Швейцарія, яка в першому півріччі 2015 року обіймала 14% імпорту кави, в натуральному вираженні, в цьому році опустилася на п'яту позицію з показником 8%. Сполучені Штати Америки – піднялися на третю позицію, збільшивши свою частку в по-



ставках кави на український ринок до 17%.

## У КОЛУМБІЇ ВИВЕЛИ НОВИЙ ГІБРИД АРАБІКИ

**Федерація виробників кави Колумбії представила новий гібрид арабіки.**

Арабіка *Cenicafe 1* – результат двадцятирічних досліджень наукового кавового центру *Cenicafe*. Гібрид добре підходить для вирощування в усіх регіонах Колумбії. Його вдалось вивести після 116 схрещувань сортів Катурра і Тимор. Серед переваг гібриду

можливість щільного висаджування (7-10 тис. кущів на га), стійкість до листової іржі та кавового жучка-бурильника. Ці якості поєднуються з високою врожайністю і відмінними смаковими характеристиками кави. *Cenicafe 1* уже класифіковано як *Speciality*.



Сертифікаційна програма *Cafe de Colombia* спрямована на розробку сучасного стандарту якості в кавовій індустрії Колумбії. Мова йде не тільки про якість самого зерна, а й про техніку, що застосовуються на фермах, і про поліпшення умов життя фермерів. Представники FNC прогнозують, що до 2027 року вся кавовиробнича індустрія Колумбії перейде на новий рівень. На сьогоднішні сучасні стандарти використовують приблизно 42% колумбійських кавових ферм.

## ІМПОРТ КАВИ В УКРАЇНУ В 2016 РОЦІ ВИРІС НА 25,8%

**Україна минулоріч імпортувала 29,74 тис. тонн кави та її замінників, що на 25,8% більше, ніж у 2015 році, – повідомила Державна фіскальна служба.**



В грошовому вираженні імпорт цієї продукції збільшився на 9,7% – до 94,63 млн доларів США (86,29 млн \$ – у 2015

році). А от експорт кавових напоїв з України й надалі незначний – 162 тонни, вартістю 0,92 млн доларів.

Одночасно, згідно з митною статистикою, поставки в Україну чаю в минулому році залишилися на тому ж рівні: 18,31 тисяч тонн проти 18,33 в 2015 році. Водночас в грошовому еквіваленті зафіксовано зниження на 11,2% – до 67,69 млн доларів США. Експорт чаю з України збільшився на 7,7% – до 0,39 тис. тонн, а в грошовому вираженні – на 12,5%, до 3,11 млн доларів.

## КАВОВИЙ ПОЯС ЗВУЖУЄТЬСЯ!

**До 2050 року через глобальне потепління кавовий пояс скоротиться вдвічі – такий прогноз Сіднейського Наукового інституту клімату.**

В кавовий пояс входять понад 70 країн з кліматом і природними умовами, придатними для вирощування кави. Це держави Центральної і Південної Америки, Африки і Південно-Східної Азії. Зменшення кількості плантацій спричинить погіршення якості зерна та ріст цін на каву.

80-90% врожаю забезпечують невеликі фермерські господарства, що водночас і найсильніше потерпають від змін клімату. Підвищення температури провокує надто швидке зростання дерева і раннє дозрівання ягід, що негативно позначається на якос-

ті продуктів. З 1960-х років в Мексиці, Ефіопії, Гватемалі і

Гондурасі середня температура збільшилася на градус, а кількість дощів скоротилася на 15%. Це спровокувало поширення кавового жучка-бурильника, що псує ягоди.



## КАВА СТАЄ МОДНОЮ В ІНДІЇ

**Останні декілька років ринок кави в Індії показує феноменальний ріст завдяки збільшенню доходів населення і мінливому стилю життя, особливо молоді.**

Тож Індія стає одним з найпривабливіших напрямів для міжнародних кавових мереж. Паралельно зростає і ринок продажів меленої та зернової кави. Очікується, що до 2022 року продаж кави в упаковці виросте на 12%. Особливо великий попит зараз мають розчинні напої, які в Індії

позиціонують як продукти преміум сегменту.

Індія займає шосте місце з виробництва кави в світі, відстаючи лише трохи від Ефіопії. Щороку дрібні господарства забезпечують понад 700 мільйонів тонн кави, та більшість зерна експортується в США і Європу.

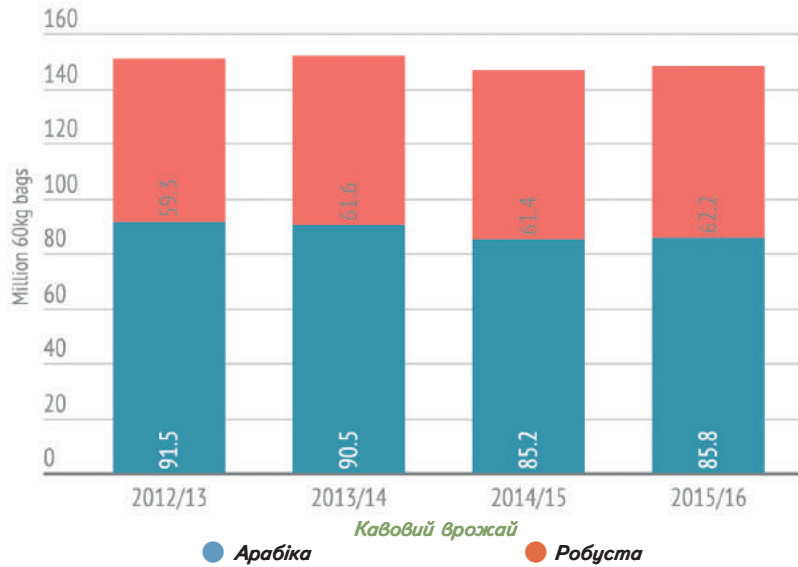
Статистика

## ОГЛЯД ОСТАННІХ ФАКТІВ І ЦИФР ЩОДО ГЛОБАЛЬНОЇ ТОРГІВЛІ КАВОЮ ВІД МІЖНАРОДНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ З КАВИ (ІСО)

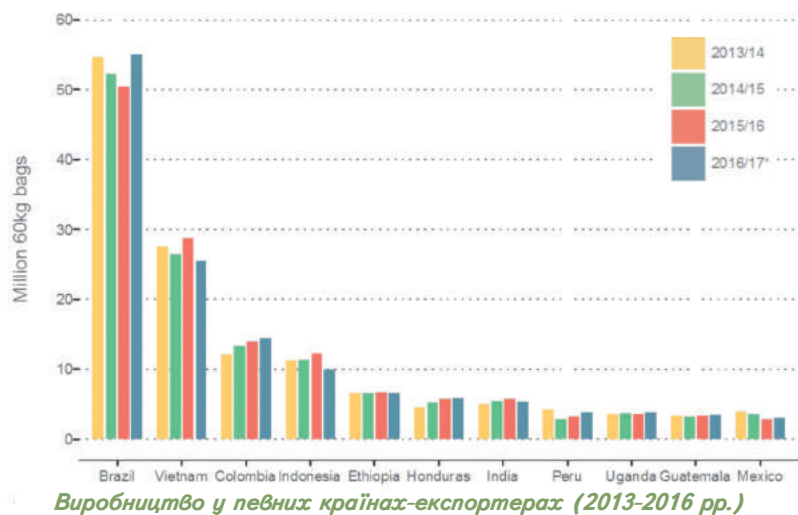
### Світове виробництво в 2016/17:



У новому сезоні можливе незначне зростання врожаїв кави на 0,1%, до 151,6 млн мішків. Виробництво арабіки прогнозовано залишиться на рівні 93,5 млн мішків, традиційними лідерами ринку будуть Бразилія, Колумбія і Гондурас. Перспективи забезпечення робустою менш позитивні.



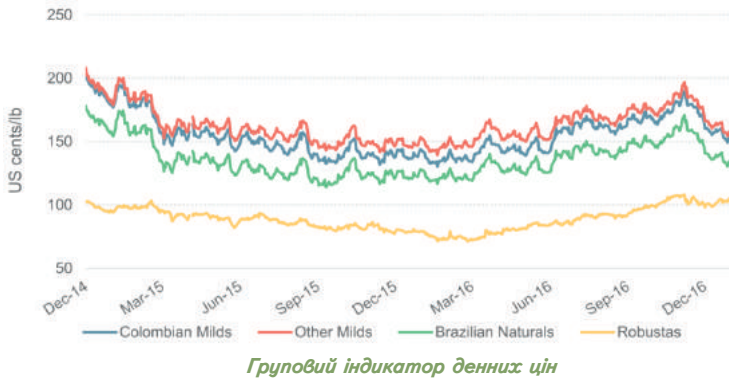
У 2016 році відбулось значне збільшення виробництва арабіки (на 4,4%), до 93,5 млн мішків. Водночас воно компенсується зниженням на 6% виробництва робусты.



### Вартість кави на міжнародному ринку

Ціна на каву стабілізувалася в листопаді, затримавшись на показнику 130,92 центів США за фунт. Композиційний рівень увесь рік протримався у відносно вузькому діапазоні: максимум становив 135,04 центів, а мінімум 127,62 центів.

Бразильська кава відновила свою звичну ціну після здешевшення в листопаді. Та можливість рекордного врожаю у сезоні 2016/17 все ще продовжує тиснути на ринок, щоб знизити ціни на арабіку. Вартість робусты зросла через сильні дощі у В'єтнамі, що спричинили серйозні затримки та збої у постачанні.



Показники ціни на арабіку були найнижчими в грудні, у групах Colombian Milds, Other Milds і Brazilian Naturals вартість кави опустилась на 12% в порівнянні з листопадом. Група Robustas поволи подорожчала, тож до кінця року щоденний арбітраж між арабікою та робустою на ф'ючерсних ринках Нью-Йорку і Лондоні зафіксувався на рівні 42,58 центів США за фунт.



### Новини експорту:

**71,93 МЛН МІШКІВ АРАБІКИ** експортовано 2016 року, у порівнянні з 69,21 млн мішків в 2015 році.

**40,46 МЛН МІШКІВ РОБУСТИ** експортовано 2016 року, у порівнянні з 43,81 млн мішків в 2015 році.

Загальний обсяг експорту за перші два місяці кавового сезону 2016/17 уже на 1,5 млн мішків більший, ніж минулоріч, та становить 19,5 млн. Загальний обсяг експорту у 2016 році – 117,6 млн мішків.

Плантації

### У Бурунді прогноують неврожай

Причиною стало несвоєчасне постачання на ферми добрив і фітосанітарних засобів, яке контролює компанія *lintercafe*, посередник між виробниками, продавцями і експортерами.

Правила ввозу добрив змінилися після приватизації кавового сектора Бурунді, яку уряд провів на вимогу Світового Банку. Відтепер фермери не можуть самостійно купувати добрива та фітосанітарні продукти, а за поставку змушені платити посереднику суму, еквівалентну 60% доходу від продажу зерна.

Виробництво та експорт кави надважливі для національної економіки Бурунді. Кавовий сектор налічує понад 600 тисяч господарств та задіює 4 мільйони людей. При цьому з 2012 року виробництво зерна поступово зменшується. Фермери не зацікавлені у розвитку бізнесу, оскільки заробляють мало і фактично не отримують зворотного зв'язку і консультацій щодо поліпшення якості. Тож уряд намагається реорганізувати та оживити сектор.

### Бразильці підсумували кавовий рік



Незважаючи на скорочення площі кавових плантацій на 1,1% в порівнянні з 2015 роком, в 2016 у Бразилії зібрано рекордний урожай арабіки – 51,37 мільйона мішків. Для порівняння, в минулому циклі було зібрано лише 43,24 млн мішків.

Такому рекордному врожаю посприяло кілька причин, зокрема і ідеальні кліматичні умови, підвищення продуктивності на фермах, збір кави у нових господарствах та районах. І звісно що "позитивний дворічний цикл", обумовлений природними особливостями врожайності дерев. Найбільше арабіки в 2016 році зібрано в штатах Сан-Паулу, Мату-Гросу і Минас-Жерайс.

Різновид кави арабіка, як і раніше, домінує на бразильських плантаціях. Від загального обсягу врожаю 2016 року арабіка становить майже 85%. Що стосується робусты, в 2016 році її частка становить приблизно 15% – 7,98 мільйона мішків. Це на 28,6% менше в порівнянні з минулим роком. Основна причина неврожаю – дворічна посуха в штаті Еспіріту-Санту, основному постачальнику бразильської робусты.

## НІКАРАГУА ФОКУСУЄТЬСЯ НА ВИРОЩУВАННІ РОБУСТИ

Щоб зберегти каву як один з основних продуктів експорту, Нікарагуа планує вирощувати більше робусты. Причиною змін стала нестабільність кліматичних умов.

За робустою легше доглядати, цей різновид швидше дозріває і більш стійкий до посухи, хоча і програє арабіці за якістю і вартістю на ринку. Проте, в умовах зміни клімату вирощування робусты вигідніше для невеликих фермерських господарств, вважають представники індустрії.

Експорт зеленого зерна щороку приносить в бюджет країни 400 млн доларів. У виробництві кави зайняті сотні тисяч людей. Кілька засух по-

спіль значно погіршили стан багатьох плантацій арабіки, що фактично змусило владу Нікарагуа прийняти рішення на підтримку розмноження робусты. На початку 2010 року влада дозволила вирощувати робусту в східних областях країни. З кінця 2016 року зі схвалення Міністерства сільського господарства її стали висаджувати і на заході країни. При цьому плантації намагаються розміщувати подалі від арабіки, мінімум за 30 кі-



лометрів. Нікарагуа планує перейняти досвід Бразилії, де успішно вирощують обидва різновиди кавових вишень.

Поради експерта

# ЩО ПОДАРУВАТИ КАВОВОМУ ГУРМАНУ?

**Майстерно підібраний дарунок – найкращий спосіб виявити турботу та любов. Бо що ж краще задемонструє ваші теплі почуття, аніж знання дрібничок та вміння здивувати?! Ось кілька ідей чим же можна потішити кожного, хто любить каву всім серцем та душею.**

1. Найціннішим подарунком для гурмана стане набір елітної сортової кави від ТМ "Галка". Упаковки зерна чи меленої кави можна скласти в красиву коробочку, пакет або кошук і доповнити ласощами – різноманітними солодощами, сухофруктами та горіхами, сирами із джемами, домашнім печивом чи цікавими спеціями.

2. Більшість гурманів любить пити власноруч змелену каву, адже саме такий напій максимально яскраво розкриває особливості зерна. Тож вдалий презент – хороша кавомолка. А от ручна чи механічна – вибір за вами.

3. Кавоварки дозволяють готувати смачний напій просто вдома чи в офісі. Жоден поціновувач еспресо не відмовиться

від такого гаджету у своєму кухонному арсеналі!

4. Турка з міді – істинна мрія! Хто й що б там не казав, але каву зварена по-турецьки – напій особливий, із багатим смаком та ароматом. Саме мідна турка – ідеал для такого приготування.

5. Книга, пов'язана із кавою також стане гідним доповненням колекції. Звісно це можуть бути і збірки кулінарних рецептів, і кавові енциклопедії, і романи із нотою гіркої напою поміж сторінок. Обирати є з чого!

6. Любителям заварювати каву у френч-пресі можна оновити цей чудо-пристрій. А тим, хто жодного разу не пробував готувати таким способом, саме час опанувати і його. Великий плюс: маючи френч-прес можна готувати ще й капучино та лате із ідеально збитою молочною піркою.

7. Предмети декору з кавових зернят, наприклад, картини, рамки чи топіарії – гарна нагода здивувати близьку людину та проявити свої творчі таланти. Головне бути певним, що річ пасуватиме інтер'єру та не відкладати творення подарунку на останній момент.

8. Кавова косметика: скраб, гель для душу, мило,



сольові бомбочки, а також парфуми з ароматом кави... Якщо добре пошукати, то можна приємно здивувати не тільки жінок, а й чоловіків.

9. Ласунам сподобаються оригінальні десерти, а також кавові та пряні сиропи, що здатні змінити смак напою до невпізнаності. До святкового

столу можна спекти торта із кавовим кремом або приготувати тірамісу.

10. Подорож в країну, де вирощують каву, залишиться в пам'яті назавжди. Це розкішний подарунок для істинних гурманів. Та кожна гривна вкладена у мандрівку гарантовано окупиться враженнями.



## ВАФЕЛЬНИЙ РІЖОК ЗАМІСТЬ ГОРНЯТКА — КАВОВИЙ ТРЕНД INSTAGRAM

**Неординарний спосіб подачі кави придумав Дейн Левінрейд, бариста з Йоганнесбургу (ПАР).**

Він зумів поєднати каву, шоколад і морозиво у щось особливе та надзвичайно спокливе. Тисячі фото кави у вафельних ріжках заповнили соціальну мережу Instagram, позначені хештегом #coffeeinacone. Аби каву надто швидко не просочувала вафлю винахідник покриває кожен ріжок чотирма різновидами шоколаду зсередини. Саме мікс сортів із різним вмістом какао дозволяє шоколаду топиться впродовж десяти хвилин, й цього часу достатньо аби насолодитись кавою та зробити оригінальне фото. Така подача кави швидко поширилась усім світом, щодня здобуваючи нових прихильників незвичайного вигляду та приємного шоколадного смаку.



## ПРОФЕСОРСЬКА КАВА

**На десятилітню річницю колишні випускники університету зустрілись в гостях у улюбленого професора. Гамірно та затишно посиділи, поговорили, похвалились своїми досягненнями... А коли професор запитав, як вони поживають, то у відповідь почув потік скарг на життя.**

Привітний господар запропонував гостям випити кави й миттю приніс з кухні кавника та великий піднос, заставлений різноманітними горнятками усіх розмірів та форм – порцеляновими, скляними, пластиковими, кришталевими; простими і вишуканими. Коли

випускники розібрали каву, професор мовив:

"Якщо ви помітили, розібрали всі дорогі горнятки. Прості й дешеві кожен з вас оминув увагою. Бажання мати тільки найкраще і є джерелом більшості проблем. Усвідомте: горня не робить каву смачнішою чи аро-

матнішою. Іноді горня просто дорожче чи привабливіше, а часом лише приховує те, що ми п'ємо. Ви хотіли випити кави – ось істине бажання. Але свідомо обирали кращий посуд і з захопленням розглядали кому що дісталось.

Тепер подумайте: життя – це та ж "кава", а робота, гроші, соціальний статус – "горня". Лише інструменти для комфортного життя. Те, яке горня ми маємо, не визначає і не змінює цінність нашого життя. Іноді, концентруючись на горнятку, ми забуваємо насолодитись смаком самої кави."

