



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

ГАЛКА КАВА

Серпень-вересень
2016 рік
№ 179



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

Анонс подій

ЩО ДО КАВИ? КНИГА!

15-18 вересня ТМ "Галка" пригощатиме доброю кавою усіх книголюбів, книгоманів та книгогурманів! 23 Форум видавців уже скоро!

Міжнародний книжковий "Форум видавців у Львові" — головна й найочікуваніша в Україні книжкова, літературна, культурна подія року. В рамках заходу, як завжди, кожен зможе знайти щось цікаве й неповторне. Цьогоріч, окрім книжкового ярмарку, відбудуться: Ніч поезії та музики pop-stop, XI міжнародний літературний фестиваль, VII бібліотечний форум, благодійна акція "Третій вік: задоволення від читання", вручення премії "Найкраща книга Форуму-2016". Почесний гість — Томас Венцлова — письменник, перекладач, літературознавець.

Запрошуємо насолодитись новими книгами та неповторною кавою від ТМ "Галка". Чекаємо на Вас у Палаці Потоцьких (вул. Коперника, 15). Буде незабутньо!

ФЕСТИВАЛЬ КАВИ У ЛЬВОВІ!



23-25 вересня – головна кавова подія України!

Дев'ятий рік поспіль Львів запрошує на каву! Особливий фестиваль — не просто зібрання кавоманів та бариста, а справжня мандрівка у вир кавового різноманіття, зустрічі із майстрами своєї справи, найкращими виробниками та знавцями темного напою. Тут же пройде і КаваЕхро — презентації обладнання та аксесуарів, майстер-класи та дискусії.

Цього року вперше відбудеться змагання бариста — Kulchytsky Coffee Cup. Чемпіонат об'єднає конкурси у категоріях: лате-арт, аеропрес, кап-тестинг, кава в джезві та ін. Відпочити від захопливої боротьби можна буде на Кавовому ярмарку. Традиційно найкращі виробники та кав'ярні міста пропонуватимуть відбірні сорти зерна з усього світу, ексклюзивні коктейлі та особливі солодощі. Ну, і звісно не обійдеться свято без Кавового туру кращими закладами Львова. Тож без смачної кави не залишиться ніхто...

До зустрічі на святі!

ХТО КУДИ, А МИ НА ЯРМАРОК!

Спекотне літо може пахнути не лише морським прибоєм, а й доброю кавою, ароматними варениками, медом та іншими смаколиками... Сорочинський ярмарок вабить багатством яскравих вражень та приємних зустрічей. Тож як завше ТМ "Галка" мандрувала Сорочинцями.



Національний Сорочинський ярмарок щороку дарує покупцям нагоду зустрітись із майстрами своєї справи, безпосередніми виробниками різноманітних продуктів, людьми, закоханими у свою роботу. Як така подія може відбутись без ТМ "Галка"? А ніяк! Адже наша компанія створена аби дарувати українцям насолоду щодня, із кожним горнятком улюбленого напою.

Якщо Вам не вдалось потрапити на Сорочинський ярмарок цього року, то сміливо додавайте його у свої плани на рік майбутній! Унікальність ярмарку в автентичності — існує ще з XVIII століття! Під відкритим небом в центрі села Великі Сорочинці Миргородського району Полтавської області зібралися понад

тисячу підприємств та майстрів народних промислів.

Відвідувачі ні секунди не сумували — їх розважали мистецькі колективи та співаки одразу на п'яти сценах. Щоб у такому вирі подій та розваг гості могли встигнути все — ми пригощали ароматною і смачною кавою від ТМ "Галка". Тут же одразу можна було і придбати каву зернову, мелену, розчинну, кавові та цикорійні напої, какао та карпатський чай. Обирати було з чого!

Особлива гордість ярмарку — етнографічна територія та два містечка майстрів, де розташовуються відтворені чи реконструйовані будинки сільських жителів України XVIII — XIX століть, в кожному з яких — етнографічний міні-музей

із стародавніми меблями, посудом, одягом та іншими побутовими предметами. Два містечка майстрів демонструють традиційні народні промисли та мистецтва усіх регіонів України.

На ярмарку не лише приємно смакувати українськими ласощами чи насолоджуватись сучасною народною пісню, а й можна доторкнутись до історії. Й не важливо чи це буде стародавня садиба, чи гаряча кава від виробника із 80-річним досвідом. Головне, що відвідавши Сорочинці кожен знайде тут щось своє! Й обов'язково захоче повернутись сюди ще не раз, адже приємних яскравих емоцій, нових зустрічей та неповторних смаколиків забагато не буває!

Софія ДЗЕНДЗЕЛЮК



Нові продукти

БРИТАНЦІ ВИПУСТИЛИ ЧАЙ В АЕРОЗОЛЬНИХ БАЛОНЧИКАХ



Винахідник Гай Вудолл розробив нову форму випуску чаю — в аерозольному балончику. Продукція випускається під брендом No More Tea Bags. Екстракт чаю з балончика напорською в горня, а потім додають гарячу воду або молоко. Тож чекати поки чай завариться не доводиться. Аерозольні балончики підлягають вторинній переробці. До речі, чайні пакетики — класика ринку, успішно продаються з 1904 року. У Великобританії до 96% всього чаю заварюють у пакетиках.

РОЗЧИННА КАВА ЗА ПЕРЕДПЛАТОЮ

Келлі Фриз, один з кращих бариста світу, створив сервіс кави за передплатою.

Користувач може замовити від 8 до 32 капсул на місяць. Вартість варіюється від \$ 24 до \$ 85 відповідно. Одна капсула коштує не більше 3\$ США. В одній капсулі продукту міститься вдосталь кави, щоб приготувати 240 мл напою.

За словами творця проекту, різниця між пропонованою новацією та іншими розчинними напоями полягає в якості інгредієнтів.

БРАСЛЕТ ДОЗВОЛЯЄ "ПИТИ" КАВУ ЧЕРЕЗ ШКІРУ



Вихідці з Канади запропонували гаджет Joule — гумовий браслет, до якого кріпляться змінні пластирі, кожен з яких містить 65 мг кофеїну, що повільно проникає у кров крізь шкіру. Дія одного пластиру триває близько чотирьох годин, причому засвоюваність кофеїну набагато швидша, ніж при вживанні кави. Також немає побічних ефектів, таких як тремтіння і нервовість. Все це завдяки тому, що діє браслет поступово, що дозволяє отримувати рівномірний заряд енергії без різкої зміни фаз активності і пасивності. Орієнтовна вартість Joule — 29 \$.

Плантації

ЕЛЬ-НІНЬЙО ДЕСТАБІЛІЗУЄ ІНДОНЕЗІЙСЬКИЙ КАВОВИЙ РИНОК

В Індонезії через кліматичне явище Ель-Ніньйо обсяг експорту робусти упав на 40% (за перше півріччя 2016 року в порівнянні з цим же періодом 2015).

Через вплив Ель-Ніньйо в Індонезії сезон дощів почався на два місяці пізніше. Кавові дерева зацвіли тільки в листопаді, замість вересня, порушилися терміни збору врожаю. Засуха завдала значної шкоди плантаціям робусти, що росте на низьких висотах. Брак кави

на місцевому ринку викликав дефіцит експортних поставок. Обсмажувальники зерна пропонують його за ціною на 5-10% вищою, ніж готові платити покупці на міжнародному ринку.



В АНГОЛІ ВІДРОДЖУЮТЬ ВИРОБНИЦТВО КАВИ



У 1970-х роках Ангола виробляла 200-240 тисяч тонн кави в рік на 120 000 га. Сьогодні плантації займають лише 18 000 гектарів, а каву виробляють 10 з 18 провінцій. Ситуацію, що склалася, планують змінити за 10-15 років. Основні кроки влади — створення спеціальних економічних організацій та кооперативів. Фінансові інституції допомагатимуть фермерам оцінити проекти і вирішити юридичні питання (придбання землі і т. п.). Кооперативи ж

повинні стимулювати виробництво.

План реабілітації кавової галузі також передбачає збільшення площі насаджень, поліпшення процесу обробки земель, підвищення врожайності і якості, створення станцій обробки кави, складів та іншої інфраструктури, залучення в індустрію нових учасників. За перші п'ять років змін мали б зрости до 50 000 тонн.

РУАНДА ПРОПАГУЄ КАВУ СЕРЕД МІСЦЕВИХ

Руанда експортує 99% вирощеного у країні зерна! Місцевий уряд запустив програму "Кавові дні", аби збільшити внутрішній ринок, залучивши до кавової культури середньої класу. Відтепер на радіо регулярно розповідають про користь і переваги кави, переконуючи руандійців, що цей напій не тільки для іноземців. Та для більшості ціна на каву поки зависока, адже в Руанді

фактично немає місцевих обсмажувальних підприємств. Порція напою коштує 2 500 місцевих франків (приблизно 3\$). Досі кави не стала частиною місцевої культури, адже будучи бельгійською колонією, Руанда вирощувала каву на експорт. Це була рабська праця, тож зараз влада намагається змінити упереджене негативне ставлення до напою.



Що нового?

КАВА - ПРОФІЛАКТИКА СКЛЕРОЗУ

Дослідження фахівців зі Швеції і США виявило, що вживання 6 порцій кави щодня знижує ризик розвитку розсіяного склерозу на 30%.

Кава містить понад 1000 біологічно активних сполук, серед яких кофеїн — стимулятор центральної нервової системи. Його нейропротекторні властивості можуть пригнічувати запальні процеси,

що медики активно використовують у розробці нових методів лікування захворювань серця, судин і мозку.

У ході дослідження проаналізували показники 3960 здорових людей і 2779 пацієнтів з розсіяним склерозом, порівнюючи кількість уживаної ними кави. Виявилось, що у людей, які роками п'ють до літра кави щодня шанси захворіти на розсіяний склероз менші на 28-30%.

УКРАЇНА ПРОДОВЖИЛА ЗАБОРОНУ НА ВВЕЗЕННЯ КАВИ ТА ЧАЮ З РОСІЇ

Верховна рада продовжила дію заборони ввезення на територію України товарів з Російської Федерації до 31 грудня 2017 року. Таке рішення прийнято для забезпечення національної безпеки та у відповідь на продовження РФ торгових заборон і обмежень щодо України. До переліку заборонених для ввезення продуктів також входять м'ясо, кондитерські вироби, спиртні напої та тютюн.

КАВА АРОМАТИЗУЄ СЛИНУ



Екстракт кави знижує вироблення бактеріями слини газів, що неприємно пахнуть.

Вчені з університету Тель-Авіва (Ізраїль) виявили, що кавовий екстракт може знижувати вироблення смердючих газів бактеріями на 90%. Тож зараз дослідники займаються виділенням з кави активної речовини, що пригнічує вироблення газів, щоб створити на її основі дезодоранти для рота та ліки від галітозу.



Горнятко здоров'я

“Смачно. Зручно. Доступно.” – три аргументи, що змушують українців палко любити розчинну каву. І з кожним роком почуття це міцніє, адже прагнучи ідеального смаку ТМ “Галка” постійно удосконалює свої продукти та створює неповторні нові.

ІСТОРИЧНА

Хто першим придумав розчинну каву достеменно невідомо... За це почесне право змагаються аж троє дослідників! Миттеву (як її спершу називали) або розчинну каву запатентував у 1881 році француз Альфонс Алліс (патент № 141520). А в 1890 році те ж зробив новозеландец Девід Стренгам (патент № 3518). Та часто появу нового продукту приписують американському технологу Саторі Като, що в 1901 році адаптував власну технологію виготовлення розчинного чаю для кави. Вперше це було

Лише в 1938 році з'явилася перша дійсно широко поширена марка розчинної кави – результат спільних зусиль американського виробника та бразильського уряду, що вирішувало проблему надлишків кави. Масовий випуск розпочався, коли технологію вдалось удосконалити та значно спростити – кавовий конденсат за кілька секунд перетворювався у порошок і гранули. Під час Другої світової війни розчинна каву була у раціоні американських військ. Згодом любов до продукту поширилась усім світом.

“Галка”. Справжнім любителям міцності засмакує *Кава розчинна порошкоподібна “Львівська”*.

ПОКРАЩЕНА

Гранульована або ж агломерована каву – це вже не порошок, який налипає на ложку, а дрібні грудочки. Виробничий цикл майже не відрізняється від технології творення порошкоподібної кави. Додається лише один фінішний етап – порошок збивають у гранули парою за високого тиску. Чимало гурманів стверджує, що така каву хоч і виглядає привабливіше, та все ж смакує не так розкішно як порошкова. Водночас, саме гранульована розчинна каву – визнана класика у США та Європі!

МІКСОВАНА

“Латте” та Капучино із різними смаками, “3 in 1” класичне та міцне, унікальне “Мерокано”, що об'єднує мелену натуральну та розчинну порошкоподібну каву, суміш кави із мега корисним цикорієм... І це ще не увесь асортимент міксів від ТМ “Галка”.

Для створення смачних міксів до готового порошку розчинної кави додають сухі вершки, як правило на рослинній основі, а також цукор-пудру. Згідно рецептури до міксів можуть входити різноманітні прянощі, натуральні ароматизатори, а часом натуральні піноутворювачі. Саме вони роблять шапочку вершкової піни такою густою та оксамитовою.

Сублімована, гранульована чи порошкоподібна? РОЗЧИННА КАВА “ГАЛКА” – ЯК МИСТЕЦТВО!

зроблено на замовлення американської компанії для потреб військових, та технологія виявилась надто складною.

Уже в 1906 році англійський хімік Джордж Констант Вашингтон, що жив в Гватемалі, розробив першу розчинну каву, придатну до масового випуску.

Якось чекаючи в кафе дружину, він зауважив пил на срібній ложці – конденсат кавових парів. І незабаром винайшов технологію його приготування. За три роки на ринку з'явився унікальний продукт – розчинна каву “Red E Coffee”. Зважаючи на складність приготування порошку і дорожнечу готового продукту розчинна каву поширювалась погано.

Українці ж насолоджуються смаком та зручністю розчинної кави із 1971 року. Саме тоді на Львівській кавовій фабриці було встановлене іноватне обладнання для виготовлення розчинного напою. З того часу технології змінювались шаленими темпами, тож зараз споживачам пропонують надширокий вибір розчинної кави: порошкоподібну, гранульовану, сублімовану, “мелену у розчинній” та безліч міксів. Аби не розгубитись у такому асортименті пропонуємо з'ясувати, чим ці види різняться поміж собою.

КЛАСИЧНА

Порошкоподібну каву куштував мабуть кожен. Саме така розчинна каву першою з'явилась на ринку гарячих напоїв. Технологія її виробництва найменш загадкова: стигле відбірне зерно очищають та ретельно обсмажують. Потім зерна дроблять до часток розміром 1,5-2 мм. Наступний етап – витягування розчинних речовин, для цього дрібно розмелену каву обробляють 3-4 години гарячою водою під тиском 15 атмосфер. Після охолодження отриманий екстракт фільтрують, видаляють нерозчинні й смолисті речовини і сушать гарячим повітрям. Готову порошкоподібну масу охолоджують.

На смак така каву особлива. Звісно, що схожа із натуральною, та все ж має своє неповторне поєднання гірчинки та кислоти. Переконайтесь, що вона може смакувати не менш чудово за свіжозмелене зерно можна скуштувавши *Каву розчинну порошкоподібну від ТМ*

Аби зрозуміти за що ж так сильно півсвіту любить агломеровану каву спробуйте *Каву розчинну гранульовану від ТМ “Галка”*.

ІНОВАЦІЙНА

Сублімація або виморожування – цікавий технологічний процес, що дозволяє розчинному напою смакувати та діяти на організм немов натуральна каву. Зерна робусти обсмажують на темно і дуже дрібно перемелюють. Такий кавовий “пил” пересипають в герметично закриті ємності та варять понад три години. Утворена у процесі приготування пара конденсується у спеціальних вивідних трубах. Із неї згодом вилучають кавові ефірні олії. Переварену масу швидко заморожують – дуже швидко і до дуже низької температури. А потім виморожують у вакуумі за низького тиску. При сублімації продукт не піддається тепловій обробці, тож зберігає понад 95% корисних речовин!

Залишок цієї маси, практично позбавлений вологи, розбивають і отримують ті самі гранули у вигляді пірамідок, які ми і бачимо в баночці розчинної кави. Але потрібно ще й повернути каві неповторний аромат, тож гранули просочують тими ж ефірними оліями, які витягнули із зерна на початку процесу. Фактично, сублімована каву набагато ближча по складу до натуральної, ніж просто розчинної. Такий складний процес робить продукт дорожчим, аніж інші розчинні варіанти. Водночас краще зберігається смак та аромат. Ви можете переконались у цьому скуштувавши *Каву розчинну сублімовану “Freeze-Dried”*. Чудова комбінація відбірних сортів робусти, дбайливо обсмажене на темне зерно у міксі із зеленим – ось ідеальний напій для істинних гурманів.

Усі компоненти ретельно подрібнюють, адже суміш повинна бути максимально однорідною, щоб не розшаровуватись в упаковці. Далі усе перемішують та фасують в різні типи пакетів чи банок.

Якщо класичний варіант розчинного напою вас не вразить з першого ковтка, то *Кава розчинна порошкоподібна “Мерокано”* із часточками натурального дрібнозмеленого зерна не залишить байдужими – це унікальна комбінація смаку та насиченого аромату натуральної кави.

Розчинні мікси поєднують у собі простоту та зручність приготування із особливим солодким вершковим смаком. Любителям кави із цукром та вершками, що утворюють густу кремову пінку, засмакує *Капучино “Ванільне”* та *“Горіхове”*.

Щоб насолодитись класичним кавовим смаком та ароматом обирайте *“Латте”*. Тут теж є вдосталь спокликих варіантів – *класичне, зі смаком карамелі або крем-тофі*. Якщо ж прагнете швидко збадьоритись – ідеально виконає задачу *“3 in 1” classic* або *strong*.

Окрема категорія – сучасні корисні напої на основі кави. Поєднуючи розчинну каву із меленим цикорієм та ячменем вдається зберегти багатий смак і аромат, доповнивши їх надзвичайною користю! *Напій кавові розчинній “Люкс” та з цикорієм “3 в 1”* – просто знахідка для тих хто й дня без кави прожити не може, й водночас хоче турбуватись про своє здоров'я. Такий напій ідеально бадьорить і зранку, й після обіду, водночас не змушує вас крутитись до опівночі без сну.

Обирайте те, що Вам до вподоби. А щоб розчинна каву вам відмінно смакувала уже потурбувалась ТМ “Галка”!



Що нового?

ЯКЩО КАВА, ТО ЛИШЕ ЗА 65°C

Міжнародне агентство з вивчення раку при Всесвітній організації охорони здоров'я (ВООЗ) визнало вживання надмірно гарячих напоїв небезпечними для здоров'я.



"Результати свідчать, що вживання занадто гарячих напоїв є ймовірною причиною раку стравоходу і саме температура, а не самі напої, як видається, є першопричиною (розвитку раку – ред.)", – директор Міжнародного агентства з вивчення раку Крістофер Уайльд.

Критичною вчені назвали температуру в 65°C. Вживання рідин з температурою нижче цієї позначки названо безпечним для людини, а вище – може бути пов'язано з ризиком розвитку раку стравоходу. Такі висновки базуються на метааналізі понад тисячу наукових досліджень про можливі канцерогенні властивості кави і мате.

"Дослідження, проведені в таких країнах, як Китай, Іран і Туреччина, а також державах Південної Америки, де чай або мате традиційно п'ють дуже гарячим (при температурі близько 70°C) виявили, що ризик розвитку раку стравоходу зростає з температурою", – зазначає ВООЗ.

ОПІВНІЧНА КАВА ДІЄ НЕ ЗАВЖДИ

Після трьох безсонних ночей поспіль уже жодна кави не зможе поліпшити уважність і продуктивність.

Британські вчені з'ясували, що після трьох ночей поганого сну кофеїн перестає бадьорити людину. На думку експертів поганий сон – це лише 5 годин на добу або й менше. Дослідники проаналізували 48 здорових людей, які не спали більше 5 годин за ніч впродовж 5 днів. Учасники отримували або 200 мг кофеїну, або плацебо двічі на день. Потім вчені провели серію когнітивних тестів з добровольцями. Зростання

продуктивності, обумовлене двома щоденними дозами кофеїну, втрачається уже після третьої ночі.



КАВА ЗНИЖУЄ РИЗИК РОЗВИТКУ РАКУ ГРУДЕЙ

П'ять порцій кави на день знижують ризик розвитку раку грудей у жінок за 50 років, – стверджують вчені з Швеції.



Дослідники з Каролінського медичного університету впевнені, що любительки кави рідше хворіють на рак грудей. Зокрема, щоденне споживання п'яти еспресо знижує ризик появи злоякісних пухлин орієнтовно на 20%. Цей ефект ще більш помітний у разі одного з рідкісних видів раку молочної залози – ER-негативного. Шанси розвитку цього виду пухлини знижуються аж на 57%, якщо жінка дуже любить кавувати. Хоча ER-негативний рак молочної залози зустрічається не часто, та він практично не піддається лікуванню.

В ході дослідження проаналізовано дані від 5000 жінок у віці +/- 50 років, приблизно у половині з яких діагностовано рак грудей. Зіставивши рівень споживання кави з історіями хвороби, вчені виявили зв'язок між пристрастю до цього напою і ризиком розвитку пухлини молочної залози.

КАВА ЯК ЗАСІБ ВІД ДЕМЕНЦІЇ

Кава допомагає нейронам підтримувати нормальний обмін речовин під час діабету, що в свою чергу уповільнює їх старіння і допомагає головному мозку із виконанням його завдань.

Одним з наслідків діабету II типу є ризик розвитку важких неврологічних розладів, на кшталт хвороби Альцгеймера. У тканин знижується чутливість до інсуліну, і мозок більше не може поглинати глюкозу з крові. Враховуючи, що саме вона – основна пожива для сірої речовини, стає очевидно, наскільки неприємні для людини наслідки діабету.



Вчені з Медичного центру Маунт-Синай (США) виявили, що введення в раціон кави допомагає захистити нервову систему від деградації при діабеті II типу. Виявилось, що у тих учасників експерименту, які впродовж п'яти місяців пили каву, мозок краще поглинав глюкозу і підтримував енергетичний обмін в порівнянні з результатами осіб, що не вживали напій. Незважаючи на прогресуючу нечутливість до інсуліну, нейронам мозку якось вдавалося не голодувати.

ШОКОЛАДНО-КАВОВІ КОШТОВНОСТІ... У ЗРУЧНІЙ УПАКОВЦІ!

ХОЧЕТЬСЯ ЗБАДЬОРИТИСЬ КАВОЮ, АЛЕ... ГАРЯЧОЇ ВОДИ НЕМАЄ? ГОТУВАТИ НАПІЙ ЗАРАЗ НЕЗРУЧНО? ВИ В ДОРОЗІ ЧИ ДУЖЕ ЗАЙНЯТІ? ДОВКОЛА ШАЛЕНА СПЕКА? ПРОСТО СКУШТУЙТЕ ЗЕРНО У ШОКОЛАДІ – "КАВОВЕ ДРАЖЕ"! ЧУДОВІ ЛАСОЩІ ТА КОМПАКТНА ПОРЦІЯ КАВИ – УНІКАЛЬНИЙ СМАКОЛИК ДЛЯ СПРАВЖНІХ ГУРМАНІВ.

5 ПРИЧИН СКУШТУВАТИ "КАВОВЕ ДРАЖЕ" ВІД ТМ "ГАЛКА"

☘ 1 ☘

Сприяє виробленню ендорфінів!
А саме вони роблять нас щасливими! Коли ми їмо шоколад у поєднанні з кавою, то ендорфіни виробляються іще інтенсивніше.

☘ 2 ☘

Це хороший антидепресант!
У шоколаді та в каві є серотонін, який діє на людину як антидепресант, знімає втому та напруження, покращує настрій та усуває депресію.

☘ 4 ☘

Насичує тіло антиоксидантами!
І шоколадна глазур, і кавове зерно містить флавоноїди, що уповільнюють процеси старіння.

☘ 3 ☘

Шоколад унормує рівень кров'яного тиску, який може підвищувати кофеїн. Тож поєднання кави із шоколадом робить такі ласощі абсолютно безпечними для серця!

☘ 5 ☘

Це чудовий афродизіак! І кави, і какао здавна відомі властивістю налаштувати на романтичний лад. Тож таке драже відмінно смакуватиме і пізнього вечора.