



Травень  
2008 рік  
№ 5 (116)

# ГАЛКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

◆ Нова продукція

◆ Інформовини

**Kidi cafe™**

**Розчинний напій на основі какао**

**Результатом успішної співпраці СП "Галка Лтд" зі своїми партнерами з компанії "Банк оф Коффі Юкрейн" став нещодавній випуск нового оригінального продукту Kidi Cafe. З квітня нинішнього року новинка вже надходить на український споживчий ринок.**

Kidi Cafe – це смачний дитячий розчинний напій на основі какао, з ароматом ванілі, який містить тільки натуральні складники і є надзвичайно поживним, корисним та незамінним у щоденному раціоні для справжніх маленьких ласунчиків!

Щоб приготувати горнятко свіжого напою достатньо залити 2-3 чайні ложки суміші 150 мл гарячого молока чи води – і Ваш напій готовий. Ну ж бо, до столу! Смачного!

Спробуйте ніжний і смачний Kidi Cafe, – вам і вашим дітям він обов'язково сподобається!

**Bank of Coffee**

**ГАЛКА®**

## КАВОВІ ФЕРМЕРИ З ЦЕНТРАЛЬНОЇ АМЕРИКИ ВИМАГАЮТЬ СКАСУВАТИ МИТО ЄС

Центральноамериканські кавові виробники з Гватемали, Коста-Рики, Ель Сальвадору і Гондурасу повідомили, що хочуть, аби їх смажена і розчинна кава входили у Європейський Союз без обкладання митом, як частина майбутніх торгових переговорів між двома регіонами, інформує Рейтерс. Зараз мито коливається від 7.5 до 11.5%. Зелена кава з регіону входить у ЄС без обкладання митом, але смажена і розчинна кава, а також готові кавові напої з молоком і цукром, підлягають обкладанню митом. Центральноамериканські країни-виробники кави відвантажують приблизно 5 млн. 60-кг мішків кави в ЄС кожного року чи 16% їх загального експорту.

## БРАЗИЛЬСЬКИЙ КАВОВИЙ ЕКСПОРТЕР ОЦІНЮЄ ВРОЖАЙ 2008/09 РОКУ У 53 МЛН. МІШКІВ

Один із бразильських найбільших експортерів кави, Tristao Ltd., повідомив, що країна повинна зібрати 53 млн. мішків кави в 2008/09 році. Оцінювання базується на експортних показниках від бразильського торгового міністерства, показниках місцевого споживання від бразильської промислової Асоціації кавових обсмажувальників і міністерства с/г щодо державних запасів кави. Нещодавно аграрії з Соохире оголосили, що узгодили з Національною корпорацією з поставки товарів оцінювання теперішнього врожаю близько 44 млн. мішків. При експорті приблизно 26 млн. мішків і місцевим споживанням, оціненим у 18 млн. у 2008 році, Бразилії потрібно принаймні 44 млн. мішків, щоб задовольнити попит.

## КАВОВИЙ ВРОЖАЙ 2007/08 РОКУ МЕНШИЙ НА 8% У КОЛУМБІЙСЬКІЙ ПРОВІНЦІЇ КАЛДАС

Збір середнього врожаю у провінції Калдас, в центрі колумбійського основного регіону вирощування кави, за оцінками буде меншим на 8% від минулорічного через несприятливі погодні умови, повідомила колумбійська Національна федерація кавових фермерів (Fedecafe). Асоціація очікує, що Калдас виробить 326,000 мішків в першій половині 2008 року, що менше ніж 354,000 в першій половині 2007 року. Дощі в період цвітіння призвели до високих рівнів вологості у ґрунті, що позначилося на загальному і багатому цвітінні. Калдас є колумбійською третьою найбільшою провінцією з вирощування кавового зерна, яка має 89,137 га, що засаджені кавою. Збір врожаю становить в середньому 30% кавового виробництва у Калдас і проходить у квітні і травні.

◆ Український формат

## Українці – за широкий вибір продуктів харчування і напоїв



*Вигідне співвідношення ціни та якості – найважливіший фактор, який визначає, де споживачі витратять свої гроші на покупку продовольчих товарів.*

Сьогодні на ринку України дедалі зростає кількість покупців, котрі надають перевагу супермаркетам, що можуть задовольнити їх смаки, запропонувати широкий вибір продуктів, а також високоякісних брендів відомих виробників. Чимало споживачів беруть участь у регулярних промоушн-акціях, що проводяться в супермаркетах, зокрема, безкоштовних дегустацій продовольчих товарів і напоїв. На одній із таких дегустацій у супермаркеті Львова наприкінці квітня відвідувачі із задоволенням куштували натуральну розчинну каву "Латте" торгової марки "Галка", яка вироблена на Львівській кавовій фабриці.

На світлинах: Марина Вацкі і Наталя Паньків під час дегустації у супермаркеті "Арсен".

## ЕФІОПІЯ ВИГРАЛА В США ПРАВО НА ТОРГОВУ МАРКУ ДЛЯ СВОГО КАВОВОГО СОРТУ

Ефіопія виграла право на торгову марку для своєї кави спеціальної Сідамо у США, повідомила служба з питань інтелектуальної власності. Країна вела тривалу боротьбу зі Starbucks Corp. щодо використання назви у Сполучених Штатах. Відтепер вона забезпечила собі право на торгову марку кави Іргашефе у США. Ефіопія підписала угоди з 70 світовими компаніями, щоб просувати свою каву. Річне виробництво країни оцінюється у більше ніж 330,000 тонн. Планується отримати \$500 млн., експортуючи більше ніж 140,000 тонн кави в 2008 році.



## ◆ Інформовини

### B&D СПОДІВАЄТЬСЯ, ЩО BDFC BRAZIL ВІДНОВИТЬ ВИРОБНИЦТВО ДО ДРУГОГО КВАРТАЛУ 2008 РОКУ

B&D Food Corporation оголосила, що BDFC Brazil, її бразильське підприємство з обробки розчинної і смаженої кави, що розташоване у Крузейро Сан Пауло, поступово відновить виробництво до початку другого кварталу 2008 року і досягне своєї повної виробничої потужності до четвертого кварталу. Компанія повідомила, що фабрика зазнала значних вдосконалень обладнання та інфраструктури, які модернізували підприємство. Очікують, що протягом першого етапу воно буде працювати як переробник для сторонніх клієнтів з усього світу. Пізніше компанія сподівається відновити свої попередньо успішні назви торгових марок. При роботі на повну потужність BDFC Brazil вироблятиме розчинну каву, висушену методом розпилювання, смажену каву та різні напої капучіно/шоколад, готові до вживання.

### УРЯД РОСІЇ ВСТАНОВИВ НОВІ ПРАВИЛА НА ІМПОРТ ІНДІЙСЬКОЇ КАВИ

Росія встановила нові імпорتنі положення для кави насипом, що відвантажуються з Індії, повідомив Рамеш Райах, президент індійської Асоціації експортерів кави. Експорт індійської кави повинен упаковуватись у багатотонні мішки на одну тону чи контейнери для насипу на 21 тону замість 60-кг джгутових мішків. Очікують, що це додасть \$ 100 до вартості упаковки і автозавантаження контейнера. Нові правила встановлені після того, як знайшли зернового жучка-шкідника у вантажі індійського насіння кунжуту в порту Чорного моря у Новоросійську. Росія є індійським другим найбільшим імпортером кави після Італії, купуючи близько 4,000 тонн зерен зеленої кави і до 10,000 тонн розчинної кави в рік.

### РАДА КАВИ ІНДІЇ ЗБІЛЬШИТЬ ВІТЧИЗНЯНЕ СПОЖИВАННЯ КАВИ НА 50% ДО 2012 РОКУ

Як повідомив DJ, Рада Кави Індії впроваджує план на \$2.2 млн. для збільшення вітчизняного споживання кави на 50%, до 120.000 тонн до 2012 року. Пропозиція, що є частиною 11-го п'ятирічного плану, має на меті збільшити річне споживання кави на 8-10%, продаючи каву в більшій кількості місць і заохочуючи місцевих обсмажувальників продавати натуральну каву замість загальноприйнятої практики робити каву з цикорію. Протягом останніх п'яти років споживання кави в країні зросло майже на 5.5% за рік. Рада Кави вважає, що збільшення наявного доходу в країні приведе до росту споживання, але місцеві аналітики кажуть, що чай залишається дешевшою альтернативою для більшості населення країни.

### ПЛОЩА ПІД В'ЄТНАМСЬКОЮ КАВОЮ РОЗШИРИТЬСЯ ДО ЛАОСУ

Виробництво кави у В'єтнамі в 2011 році може збільшитись до 200.000 60-кг мішків кави, вирощеної в південному Лаосі згідно зі спільним підприємством, яке дозволяє В'єтнаму вирощувати каву на 6.000 га землі в умовах нестачі родючих земель для подальшого розширення в країні, інформує преса. В'єтнамсько-Лаоське спільне кавове підприємство отримало дозвіл на вирощування кави на 1.000 га в південній провінції Лаосу Чампасак, повідомила Асоціація Кави і Какао В'єтнаму (Vicofa). За угодою між Vicofa, Dak Uy Coffee Co. з провінції Кон Тум у В'єтнамі і садівниками в Чампасак спільне підприємство орендуватиме 1.000 га землі на вирощування кави з можливим розширенням до 3.000-5.000 га в майбутньому.

### NOBLE GROUP КОНТРОЛЮЄ 70% ПОСТАЧАННЯ КАВИ В ІНДОНЕЗІЇ

Кавовий орган Noble Group в Індонезії контролює приблизно 70% врожаю робусти в країні, як повідомив DJ. Працюючи з PT Tri Rapca, одним з найбільших в Індонезії перевізників кави, Noble забезпечувала перевезення більшої частини робусти з Лампунгу, основного кавовиробничого регіону на острові Суматра. Енергійна купівля кави компанією Noble допомогла підтримати місцеві ціни на каву біля воріт ферм, незважаючи на збільшене постачання під час піку збирання врожаю. Зареєстрований в Сингапурі торговець товаром постачає каву до великих обсмажувальників, як наприклад Nestle Japan.

Наталія Кудрик, Оксана Чолач.  
Переклад з англ.



## ◆ Нові тенденції

### Незбаром майже весь індійський чай Дарджилинг стане органічним



Асоціація Чаю Дарджилинг (DTA) збирається значно збільшити об'єми виробництва органічного чаю.

Сьогодні приблизно 37% врожаю, що вирощено

на східних схилах Гімалаїв, складає органічний чай. "Відтепер ми хочемо, щоб ще принаймні два сади, які дають 13% врожаю, культивувались згідно з органічними нормами", - повідомили в DTA.

Враховуючи, що щорічний урожай в Дарджилингу складає близько 9,5-10 млн. кг, Індія могла би постачати приблизно 5 млн. кг органічного чаю щорік. Однак, спершу врожай буде вдвічі менше, оскільки процес пе-

реоблаштування плантацій, який триватиме близько трьох років, суттєво зменшить кількість продукції.

Найбільші ринки експорту органічного чаю Дарджилинг - це Японія і Німеччина. Ці країни потім часто перепродують чай своїм європейським сусідам, наприклад, Нідерландам або Швейцарії, хоча Великобританія та США також купують його доволі активно.

Hindu.com

## ◆ Кавовий бізнес компаній

### Strauss Group купує два російських кавових бренди

Ізраїльський виробник напоїв Strauss Group, відомий в Росії кавою "Еліт", купує у компанії Cosant Enterprises два російських кавових бренди "Чорна карта" та "Каффа".

Як повідомляє компанія, сума угоди складає \$93 млн. Обидва бренди будуть інтегровані у кавовий бізнес компанії.



Генеральний директор асоціації "Росчайкава" Рамаз Чантурія повідомив "Інтерфаксу", що з купівлею цих брендів Strauss Group стає одним з найбільших операторів кавового ринку СНД нарівні з такими транснаціональними компаніями як Nestle, Kraft Foods та Tchibo.

Інтерфакс

### Kraft Foods вдвічі збільшить обсяги виробництва кави у Болгарії



болгарському м. Костинброді.

За повідомленнями болгарських ЗМІ, для цієї мети Kraft вже виділила \$750.000. Кава, що буде вироблятися на фабриці в Костинброді, окрім безпосередньо Болгарії, постачатиметься до Румунії та в Україну.

Планується, що спочатку виробництво зосередиться на експорті кави Jacobs Monarch Classic у 250-грамових упаковках. Представники Kraft Foods вже оголосили про намір

компанії продовжувати нарощувати потужності кавовиробництва в Болгарії, а також деяких інших країнах Південно-Східної Європи.

У Болгарії Kraft продуже три різновиди Jacobs. Це Aroma, Espresso та Monarch. Спеціально для місцевих споживачів компанія запровадить нову варіацію Jacobs - Jacobs Monarch Intense. Kraft володіє, окрім цього, ще і місцевим виробником кави Nova Brasilia.

Foodnews.ru

### В Еквадорі з'являться кавові магазини Juan Valdez Coffee Chop

Мережа колумбійських кавових магазинів Juan Valdez Coffee Shop уклала угоду про відкриття 17 магазинів у Еквадорі та дистрибуції кавових зерен до країни через місцеву мережу супермаркетів National Federation of Coffee Growers (або Fedecafe).

Угоду було досягнуто між компаніями Escaador's Latincase group та Procafecol S. A., яка володіє брендом Juan Valdez. Компанії Fedecafe належать 83.9% акцій Procafecol, решта - дрібним колумбійським фермерам.



За словами генерального менеджера компанії Fedecafe, кава є символом дружби і партнерства між Еквадором і Колумбією. Поява кавових магазинів мережі Juan Valdez є частиною плану компанії

у міжнародному розширенні.

З часу свого виникнення у 2002 році мережа активно розвивалась. На сьогоднішній день відкрились 100 магазинів під маркою Juan Valdez у Колумбії, 11 - у США, 7 - в Іспанії, 1 - в Чилі. Каву під цим торговим знаком можна побачити в магазинах Панами, Коста-Рики, Сальвадору, Мексики.

Tradngmarkets.com

## ◆ Сектор гарячих напоїв



### Кава володіє найбільшим потенціалом росту на в'єтнамському ринку гарячих напоїв

Сьогодні зростання продажів спостерігається у всіх секторах ринку гарячих напоїв. Про це докладніше.

Продаж гарячих напоїв торік досяг 3,770 млрд. в'єтнамських донгів, що на 11% більше, ніж в попередньому році. Чай приносить найвищі прибутки, його частка від загальної суми прибутку складає близько 53%, частка кави дорівнює 30%. Водночас інші гарячі напої, переважно ароматизовані порошкові, - мають менше 18%.

Щодо зростання цін, то чай також опинився на першому місці, піднявшись на 173 млрд. в'єтнамських донгів, хоча кава та інші гарячі напої теж значно зросли в ціні (120 млрд. і 73 млрд. відповідно).

Багато в'єтнамської продукції йде на експорт. Відтак країна стала другим за величиною експортером кави і сьомим - за величиною експортером чаю. Втім

у самому В'єтнамі споживання чаю і кави значно менше об'ємів виробництва. Вітчизняні виробники переважно концентруються на експорті, а не на розширенні внутрішнього ринку.

На кавовому ринку домінують місцеві компанії, наприклад, Vinacafe, а на ринку чаю місцевих виробників потіснили такі корпорації, як Unilever Vietnam, MJB Group та Qualitea Ceylon (PVT) Ltd.

2008 року на ринку гарячих напоїв очікується зростання цін приблизно на 7% і об'ємів виробництва на 6%. Найбільший потенціал зростання цін є у кави. Найціннішим, як і раніше, залишається свіжа кава. До 2011 року її продаж досягне 414 млрд. в'єтнамських донгів. А у чайному секторі пальма першості належить чорному чаю і спешиеліті - чаю.

За матеріалами Businesswire.com

## ◆ Дитяче харчування

### Чи варто давати каву дітям?

Дитяче меню - це питання номер один серед батьків та лікарів-педіатрів. Що ж слід включити у щоденний раціон дитини і від чого відмовитись? Адже продукти і напої для дорослих не завжди корисні для маленьких членів сім'ї...

Кава є напоєм "тільки для дорослих" і дитині, яка не досягла підліткового віку, пити її не варто, - радять медики. Тонізуючі якості кофеїну можуть негативно вплинути на дитячий організм.

Якщо малюк виявляє цікавість і хоче неодмінно скуштувати каву, що її п'ють дорослі, можна дати йому чайну ложечку кави.



Але робити це треба не ввечері й обов'язково, додавши до кави молоко.

Можна запропонувати дитині оздоровчі кавові розчинні напої, які не містять кофеїну, з молоком, вершками, полуниццею, шоколадом та інш.

T. Kostiv.

## ◆ Виставкові новини

### Сингапурська міжнародна виставка продуктів харчування і гостинності (FHA-2008)

Міжнародна виставка у Сингапурі, яка відбулася вже в 16 раз, знову підтвердила статус найбільшого продовольчого форуму Східної та Південно-Східної Азії.

Понад 2,5 тис. компаній з 120

країн світу заекспонували свої досягнення в семи виставкових павільйонах. Переважно більшість експонентів складала зарубіжні компанії. Серед відвідувачів (виставку за чотири дні, за оцінками організаторів, відвідали до 37000

людей) були делегації Китаю, Гонконгу, Малайзії, Філіппін, Сингапуру, Тайваню).

Тематика сингапурської виставки містила декілька розділів, - харчова індустрія, вина та алкогольні напої, кондитерські

вироби, готельний бізнес. "Ори-М Трейд", що експонувала марки сегменту - premium, чай Greenfield і TESS, каву Jardin, була єдиним представником від СНД на цьому продовольчому форумі.

Oritrade.ru

◆ На медичну тему

## Кава проти холестерину

Кава здатна зменшити ризик виникнення деяких недуг мозку, захищаючи організм від шкідливого впливу холестерину. Про це свідчать результати наукового дослідження в США, повідомляє Бі-бі-сі.

Ще раніше вчені з'ясували, що кава може зменшити ризик розвитку хвороби Альцгеймера, коли погіршується пам'ять та інші інтелектуальні функції. Відтепер вони змогли пояснити механізм цього процесу.

Група американських дослідників із університету штату Північна Дакота провела серію випробувань на кроликах. Впродовж трьох місяців тваринкам давали їжу з високим вмістом насичених жирів. Така

ну нервову систему від потенційно шкідливих речовин, котрі розносяться кров'ю по організму. Фахівці, які вивчають хворобу Альцгеймера, кажуть, що порушення цільного "кров'яного бар'єру" робить людський мозок більше уразливим, а це може спровокувати захворювання, посилити розвиток недуги.

Як вважає керівник досліджу Джонатан Гейгер, – вочевидь, кофеїн блокує руйнівну дію холестерину. "Висока концентрація холестерину – фактор ризику, коли йдеться про хворобу Альцгеймера, напевно, через здатність холестерину порушувати захисний характер кров'яного бар'єру", – каже вчений.

Кофеїн – безпечні і доступні ліки. Здатність кофеїну стабілізувати гематоенцефалічний бар'єр означає, що він відіграє важливу роль у профілактиці і лікуванні неврологічних відхилень, – констатує дослідник.

Британські вчені, які ознайомилися з працею своїх американських колег, назвали її результати "найкращим із підтверджень, що були отримані до сих пір" щодо корисних властивостей кави. Тепер вчені мають довести, чи здатен кофеїн опередити розвиток неврологічних захворювань у людей.

Интернет-повідомлення.

◆ Мрія кавомана

## Новий кавовий рекорд



У В'єтнамі встановлено новий світовий рекорд із приготування найбільшої кількості кави за один раз.

У в'єтнамському місті Биенхоа зроблено найбільшу в світі чашку, в якій вміщується 3,5 тонни кави. Досягнення було зареєстровано представниками Книги Рекордів Гиннеса, котрі нагородили рекордсменів відповідною грамотою, повідомляє інформагентство "Новості".

Суперчашка має 1,53 м заввишки при діаметрі 2,34 м. Вона виготовлена із двох шарів нержавіючої сталі. Підставка для цієї кавової посудини здатна витримати навантаження у шість тонн.

Для встановлення рекорду довелося скористатися послугами 160 людей, які розчинили 818 кг кавового порошку в 4000 л води. Напій розмішували 3-метровою ложкою.

Згодом чашка-рекордсмен помандрувала китайськими містами і провінціями. На вантажівці гігантська посудина прибула в Ханой, а звідти була доставлена в провінцію Футхо, де взяла участь у національному святі до дня поминання королівської династії Хунг, представники якої вважаються засновниками В'єтнаму.

За матеріалами інтернет-сайту.

◆ Ринок чаю України

## Від чого залежить розвиток і подальше зростання українського чайного ринку?

Подальший розвиток чайного ринку в Україні залежатиме насамперед від його організованості. Сьогодні ринку не вистачає профільної організації, яка об'єднала б найбільших операторів ринку, переймала б його проблемами і відстоювала права виробників і дистриб'юторів. Таку думку висловив віце-президент і співвласник компанії "Ахмад Ти" (Лондон) Ебрахам Афшар для ЛІГА-Бізнесінформ.



За словами Е. Афшара, нині ринок чаю в Україні дещо "неорганізований". "Усі оператори й виробники діють самотужки, конкуруючи і не маючи можливості відстоювати інтереси ринку в цілому, що призводить до посилення позицій субститутів чаю, кави, трав'яних зборів, напоїв тощо", – підкреслив він.

У Британії функцію головного організатора ринку виконує Чайна Рада країни. Вона об'єднує британських виробників чаю, які зареєстровані у Великобританії та мають в ній свої підприємства. Кожен член Ради дотримується певних стандартів якості, просуває не лише свої бренди, але й чай як товарну категорію. Ця організація також пред-

ставляє всіх британських виробників чаю у стосунках з державою, лобіює інтереси британської чайної промисловості за кордоном. "Гадаю, що Україні на нинішньому етапі розвитку чайного ринку дуже потрібна подібна структура, аби ринок міг зростати та ефективно розвиватися далі", – підкреслив віце-президент "Ахмад Ти".

За даними Е. Афшара, ринок чаю у Великобританії є дуже консервативним. Багато в чому це зв'язане з

британським менталітетом: якщо в Україні люди прагнуть скуштувати нові бренди, продукцію різноманітних торгових марок, то в Об'єднаному Королівстві споживачі нерідко п'ють один і той самий купаж одного і того ж виробника із покоління в покоління. Перехід на інший купаж або до іншого виробника можливий лише в рідкісних випадках. Як правило, до пошуку чогось

нового схильні молоді споживачі, котрі, поміж тим, у підсумку все одно залишаються лояльними до тих брендів, які купують їх батьки.

Нагадаємо, що торік ціна чаю на світовому ринку піднялася на 6% – до \$1,95 за кілограм у порівнянні з \$1,83 у позаминулому році. Подібного розвитку подій варто очікувати і нинішнього 2008 року. На думку багатьох аналітиків, головною причиною зростання цін є суттєве зменшення об'ємів світових поставок чаю, спричинене зменшенням його виробництва у африканських країнах, зокрема у Кенії, у зв'язку з військовими конфліктами, що тривають там.

News.Liga.net

◆ Суцільна п'їтьма

## У центрі Праги можна випити каву у темряві ...

На Фруктовому ринку в центрі Праги діє кав'ярня "Темрява", де відвідувачі насолоджуються кавою "напоміацки".

У невеличкій залі кав'ярні панує суцільна п'їтьма. Незагартованим стає іноді навіть моторошно, але аромат кави відразу ж їх заспокоює. У кав'ярні встановлено шість столиків, тому відвідувачам доводиться чекати своєї черги. Меню просте:

офіціант пропонує гостям на вибір каву, чай, мінеральну воду. Вартість кави складає 70 крон (близько двох євро). Фірменну філіжанку гостям пропонують залишити собі на згадку.

За словами працівників празької кав'ярні "Темрява", їхні клієнти, які позбавлені можливості будь-що бачити, поведуть себе абсолютно по-різному, іноді дещо кумедно.

А шанувальники кави запевняють, що смак напою у п'їтьмі стає для них набагато повнішим і кращим. ARS.



◆ Винаходи

## Що робить чай у сигаретній пачці?

Не бажаєте, часом, випити сигарету чаю? Якщо таке питання вас здивувало, то вочевидь ви ще нічого не чули про чайні пакетики у сигаретних пачках ...

З першого погляду – це звичайна пачка зі звичайними сигаретами. І все ж таки ви дуже здивуєте оточуючих, коли дістанете сигарету і занурите її до горнятка з окропом.

Всередині сигарети замість тютюну знаходиться чайна заварка. А фільтр відіграє роль поплавка, – ним і цукор вимішати можна, і чайний пакетик витягнути з горнятка.

Unipack.ru

◆ Огляд ринку

## Динаміка міжнародного ринку кави за період 8-15 травня 2008 року

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою в липні 2008 року склала 136,80 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 15 травня 2008 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів з кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 6 травня 2008 року чиста довга позиція у великих інвестиційних фондах скоротилася до 23081 лота (-2980 лотів за тиждень). Торгові доми (хеджери) зменшили свою чисту коротку позицію до 26496 лотів (-2602 лотів). Чиста довга позиція дрібних торговців збільшилася до 3415 лотів (378 лотів за тиждень). Загальний відкритий інтерес скоротився до 148003 лотів (-3234 лотів за тиждень).

Як вважає президент групи Апасеф Кристиан Раш, у сезоні 2007/08 об'єм експорту зеленої кави з Гватемали склادатиме 3,68 млн. 60-кг мішків,

що буде дещо менше очікуваного рівня. Раніше сподівалися, що експорт дорівнюватиме 3,75 млн. мішків, але вітер і холодна погода на початку року завдали шкоди врожаю.

Гватемала є однією з найбільших у Центральній Америці виробників високоякісної кави-преміум. У стратегічні плани групи Анакафе входить відмова від прив'яз-

ки вартості кави до біржевої ціни і перехід на контракти з фіксованою ціною. Гватемала на довгостроковій основі продає близько 25% свого врожаю американській мережі кав'ярень Starbucks. До планів експортерів входить збільшення експорту кави specialty до Австралії, Росії та в Азію.

За словами виконавчого директора ICO Нестора Осоріо, світове виробництво кави в сезоні 2008/09 року складатиме близько 127 млн. 60-кг мішків, що на 10,1 млн. мішків більше минулорічного рівня. Раніше Осоріо прогнозував об'єм виробництва на рівні 123-126 млн. 60-кг мішків, але частково переглянув свої цифри після отримання нових відомостей про врожай у Бразилії.

Бурундійська кавова рада (OCIBU) оголосила, що в сезоні 2008/09 року збільшить на 44% закупочну ціну на каву з метою зменшення негативного впливу зростання інфляції. Так, за кілограм напівмитої кави фермер отримує 0,52\$ (торік 0,36\$), а за кіло-

грам кавових ягід – 0,12\$, що на 2 центи вище ціни торік.

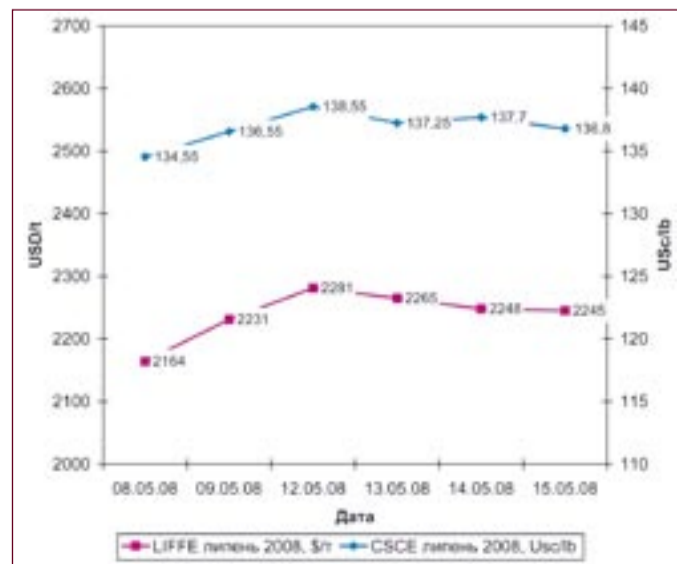
Сертифіковані запаси арабіки на нью-йоркській біржі NYBOT 14 травня 2008 року склали 4,376,942 мішків по 60 кг (-1790 мішків до 7 травня 2008 року). Розрахункова ціна закриття на зерно робусти дорівнювала 2245\$/т за липневим ф'ючерсом лондонської біржі Europext (LIF-FE) 15 травня 2008 року.

Експорт робусти з Кот-Д'Івуару в сезоні 2007/08 року станом на 25 квітня 2008 року склادав 68823 тонн, що менше минулорічного рівня на 9707 тонн. Середня ціна CIF дорівнювала 2,29\$ за кг, що вище рівня торік майже на 25%.

За перші 5 місяців сезону 2007/08 Камерун експортував 9447 тонн робусти, що на 50% менше ніж за цей же період торішнього сезону. У квітні 2008 року було експортовано 3427 тонн, що на 15% менше минулорічних 4009 тонн. Офіційно сезон збирання врожаю робусти в Камеруні триває з грудня до листопада.

За матеріалами Coffeetea.ru

### Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 8-15 травня 2008 року



У звітному періоді спостерігалася підвищення цін на каву. Так, арабіка з поставкою у липні 2008 року подорожчала на 4,4% у Нью-Йорку, а ціна робусти з поставкою у липні 2008 року підвищилася на 6% у Лондоні.

## ❖ У Світі Кави

## Європейські країни декілька століть тому стали головними постачальниками екзотичної кави у найвіддалені куточки світу

Хоча в Європі кава і не вирощується, утім, саме європейські країни декілька століть тому стали головними постачальниками цього екзотичного продукту у ближні та найвіддаленіші куточки світу. І перше місце в цьому посіли підприємливі голландські купці, які висаджували каву на своєму острові Ява в Індонезії, потім – на плантаціях Цейлона і, нарешті, в Індії. Згодом голландці завезли кавові дерева до Південної Америки, у володіння Сурінам (нідерландською – “Гвіана”). Звідти кава вже поширилася і на тропічні землі Нового Світу, а також у ті регіони, які сьогодні є провідними світовими виробниками кавового зерна.

Нині існуванням кави в будь-якій країні світу та пристрастю людства до ароматного напою з неї мало кого здивуєш. І навіть інформацію про те, що в сучасному світі щороку випивається до 750 млрд філіжанок кави, навряд чи можна вважати сенсацією. Але є і деякі цікаві моменти у цьому питанні. Виявляється, що вирощуванню,

торгівлі і виробництву світової кави присвячена діяльність понад 20 млн людей. Товарообіг, пов'язаний із кавою, посідає у статистиці світової торгівлі друге місце після нафти.



В усьому світі за рік у середньому збирається кавовий урожай, який складає близько 100 млн мішків по 60 кг кожний. Лише Південна Америка постачає на світовий ринок майже

половину цього об'єму – 44 млн мішків.

Звісно ж, що добра кава завжди була і залишається недешевим товаром. Відтак дорожче оцінюються і її елітні сорти, які тепер можна купити хіба що за неймовірною ціною. Наприклад, це стосується однієї із найкращих у світі, рідкісної і дорогої кави з Ямайки “Блю Маунтин” (“Блакитна скеля”). Зерна кави отримали свою назву через те, що виростають на схилах блакитних скель острова і належать до елітних світових сортів.

“Блю Маунтин” був відомий у Карибському басейні на Ямаїці з початку XVIII століття. На висоті понад 2 км над рівнем моря височить гірська гряда із найвищою маківкою, яка має назву “Блакитна скеля”. На її схилах лише на семи сертифікованих плантаціях вирощують знамениту на цілий світ каву.

Ямайська кава “Блакитна скеля” характеризується незвичним солодкуватим смаком із фруктовим нюансом, має збалансований букет, тривалий і

приємний післясмак, відмінну консистенцію у напої та інтенсивний аромат.

Вдале поєднання кліматичних умов: багаті ґрунти, прохолодні тумани, добрий дренаж і висока вологість місцевості разом із суворим контролем та доглядом за кавою забезпечують саме ці унікальні смакові властивості зерна “Блакитна скеля”. А закупівля ямайської кави, як правило, відбувається з листопада по 5 грудня щороку.

Єдиною, що може нині посперечатися смаком і добірністю із “Блакитною скелею”, є рідкісна колумбійська кава “Піко”. Її зерна вирощують на вулканічному ґрунті під яскравим латиноамериканським сонцем, а експортують із древнього міста-легенди Картагена. Фунт кави “Піко” коштує не менше 500 фунтів стерлінгів. Дещо дешевше обходиться шанувальникам і колекціонерам фунт зерна “Копі Лувак” – 300 фунтів. Знамениті ж колекції кави арабських шейхів, як не дивно, взагалі не мають ціни, тому що не продаються.

Т. Костянтинів.

## ❖ Екзотичні сорти кави

### Кавовий сорт Жовтий Бурбон арабіка (англійською Yellow Bourbon) – рідкісний сорт зерна із Бразилії

Вочевидь, Жовтий Бурбон арабіка не проходив процедури селекції та схрещування з іншими сортами кави за всю історію свого існування. Він дійшов до нас у генетично чистому варіанті перших ефіопських сортів кави.

Кава була привезена на острів Бурбон (Французька Гвіана) із Емену в 1715 році, звідки і потрапила до Бразилії. Сьогодні ця кава вирощується тільки в Бразилії, у високогірних районах південно-західного штату Минас – Жерайс. Зрілі плоди кави мають незвичний жовтий колір. Ця особливість є й у декількох інших сортів кави, яку продають інколи під виглядом Жовтого Бурбону, проте нічого спільного з ним ці сорти не мають.



Жовтий Бурбон арабіка проходить унікальну обробку натуральним способом, завдяки надзвичайно тонкій кожурі і можливості висушування ягід просто на гілках. Жовтий Бурбон має особливі смакові параметри, – незначна кислотність і надзвичайно збалансований, багатий смак. Це один з рідкісних і екзотичних сортів кави у світі.

## ❖ Фестивалі чаю

### Єреванський чайний фестиваль “За мир на Південному Кавказі”

Чашка чаю справді здатна зміцнити діловий та дружній союз. А тому за круглим столом і зібралися представники двох країн – Armenii і Грузії. Стіл переговорів – сучасний і жодного десерту, ніщо не повинно заважати об'єктивному оцінюванню грузинських і армянських виробників чаю. Сторони переконані: активна співдружність в цій сфері дозволить і економіці поновити, і довіру поміж народами зміцнити.

Традиційні сорти грузинського чаю відомі давно. В свій час саме в Грузії вирощували 95% чаю, що вироблявся в колишньому Союзі. Сьогодні тут роблять ставку не на об'єми експорту, а на якість товару. “Ми приїхали до Armenii, щоб познайомитись з місцевими виробни-

ками трав'яного чаю. Хочемо на взаємовигідних умовах постачати продукцію в цю країну, а також імпортувати армянський чай”, – каже виконавчий директор Асоціації виробників чаю Грузії Тенгіз Сванідзе.

Щодо різновидів армянського чаю, то вони також широко відомі. Унікальні збори дикорослих гірських рослин дозволяють створювати освіжаючі та оздоровчі чаї. Вони користуються попитом в Америці та Європі, але мало відомі у сусідній Грузії. За задумом організаторів, нинішній чайний фестиваль має виправити положення. Щоб продукція скоріше знайшла своє місце на прилавках магазинів, із десятком сортів чаю від кожної країни були представлені на дегустацію.

Mirtv.ru

### У Казахстані пройшли яскраві фестивалі індійського чаю

Індія має намір поновити втрачені позиції на казахстанському ринку за експорту чаю.

В Алматі та Астані за допомогою посольства Індії відбулися фестивалі індійського чаю. Мешканці двох головних міст республіки змогли скуштувати різні сорти чаю, які походять із відомих чайних регіонів Індії, Дарджилинг, Ассам, Нилгірі. “Я щасливий, що хороший чай у Казахстані до сих пір асоціюється саме з індійським чаєм”, – говорить посол Індії в Казахстані Ашон Саджанхар.

За визнанням дипломата, Індія дещо втратила свої позиції на казахстанському ринку, адже на початку 90-х років практично весь чай, що імпортувався до країни був із Індії. Сьогодні його частка зменшилася до 65-70%.

“Основні труднощі, з якими стикалися індійські компанії, полягали у відсутності прямого доступу на ринок Казахстану. Раніше товари з Індії йшли через Пакистан та Афганістан. Тепер це важко через нестабільну ситуацію в країнах”, – каже Саджанхар.

В останні роки Індія вживає заходів, щоб поновити безперервне постачання чаю до Центральної Азії. За офіційними даними, у 2006 році експорт чаю з Індії до Казахстану дорівнював 21 млн. доларів. Торік ця сума складала 22,3 млн. доларів. Зростання, таким чином, дорівнювало 19%.

Як резюмував посол: “Подібні фестивалі дозволять індійському чаю стати ще популярнішим на теренах Казахстану.”

Capital.trendaz.com

## ❖ Філософія моди

### Кавовий сервіз у стилі хай-тек і не тільки...



Говорячи про кавові сервізи, слід зазначити, що існує велике стильове різноманіття у їх дизайні та художньому оформленні.

Сьогодні у країнах Середземномор'я кавовий посуд прикрашають переважно простими орнаментами яскравих, сонячних відтінків. У Великобританії, наприклад, часто зображують ніжні квіти, а в Данії – ліричні селянські пейзажі та сцени полювання.

Сучасні виробники оздоблюють кавові сервізи абстрактним декором, перфорцією (звичайні елементи на кшталт кружечків, ромбиків тощо, які повторюються), тисненням (“опуклий візерунок”). Посуд, як правило, монохромний або двоколірний. Такі сервізи добре вписуються в інтер'єри у стилі хай-тек і мінімалізм.

У молодіжному середовищі популярними зазвичай є комплекти, оформлені в єдиному стилі, проте кожна чашка з блюдечком повинна мати свій колір або відтінок.

## ❖ Корисні поради

### Правила догляду за кавово-чайними сервізами

В асортименті практично всіх виробників посуду зустрічаються комбіновані кавово-чайні сервізи, які є особливо популярними серед багатьох споживачів. Про те, як правильно доглядати за сервізним посудом, радять спеціалісти.

На внутрішніх стінках кавових і чайних сервізів, а також звичайних горняток, що використовуються у повсякденному побуті, часто виникають темні плями. Найкращий спосіб позбутися їх – це принаймні один раз на два тижні мити філіжанки і горнятка у посудомийчій машині, при делікатному чи звичайному режимі миття. При цьому, звісно, не варто піддавати тривалій високотемпературній обробці коштовні порцелянові предмети. Тут слід застосувати ручний догляд: помити теплою водою у поєднанні із питною содою (1-2 чайні ложечки на склянку води) або з оцтом (4-5 ложок на 1 л води). Дуже забруднений посуд протирають вологою серветкою із содою.

До речі, содовий та оцтовий розчин є ефективним при зовнішньому забрудненні. Він також гальмує процес природного потемніння порцеляни, яке все одно відбувається із часом.

При наявності на посуді позолоти, обробку цих частин не варто проводити. А ще фаянсовий посуд добре мити гірчичним порошком, видаляючи наліт із порцелянових і фаянсових чашок за допомогою звичайного зубного порошку. Помитий порцеляновий і фаянсовий сервіз слід до блиску протерти сухим чистим рушником.

Кавник треба використовувати лише для приготування кави і тримати його завжди у чистоті. Очистити кавник допоможе гаряча вода зі шматочком лимону чи зі столовою ложкою питної соди. Особливого догляду потребує також носик кавника, де накопичуються ефірні олії, які при окисненні, надають напою стонького присмаку.



За матеріалами інтернет-сайтів підготувала Юлія Цюпка.



Рекламно-інформаційна газета

Видавець  
СП “Галка Лтд”

Свідоцтво про державну реєстрацію  
ЛВ 369 від 15 серпня 1997 року

Редактор

Олександр СЕГЕДІЙ  
При передруку посилання  
на газету “Галцька кава”  
обов'язкове

© Усі права застережено

Адреса редакції:

Львів, вул. Мельничука, 12,  
тел. (0322) 40-91-63  
E-mail: info@galca.ua  
WEB: www.galca.ua

Віддруковано

у друкарні “Простір-М”  
м. Львів, вул. Чайковського, 27  
1 друк.арк.  
Тираж 1000 прим.