



Квітень
2009 рік
№ 4 (127)

ГАЛИЦЬКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Великдень

❖ Інформновини

Світле Свято Великодня прийшло в наш дім

Найкращі, найщиріші побажання Великодньої радості, Віри, Надії, Любові в День Святого Христового Воскресіння прийміть, дорогі друзі! Хай повняться Ваші оселі родинним благополуччям, добробутом, статками, а Великодня молитва об'єднує і згуртовує, додає сил, наснаги, зміцнює в серці кожної людини дух добра, справедливості.

З року в рік нехай покращується наше життя, а люди стають щирішими,

працьовитими, бо ж немає в Бога більшого почуття до нас, як почуття воскреслої любові.

Благословляючи Всевишнього і Його Святе Воскресіння в День Світлої Христової Пасхи, зустрінемо ж Її з радістю, весняним духовним оновленням, сповнені Божої благодаті! Христос Воскрес!

Директорат СП "Галка Лтд".

Пасха Господня, 19 квітня 2009 року Божого

"Цей день, що його створив Господь, возрадуємося і возвеселімося в нім", – такими словами закликає нас Свята Церква зустріти Світле Христове Воскресіння.

В усьому світі християни урочисто святкують перемогу життя над смертю. У кожному храмі сповіщають про перемогу світла над темрявою, радості над сумом, благодаті Божої над прокляттям.

Ще перебуваючи на землі і проповідуючи Святе Євангеліє, Христос казав: "Світ буде радіти, а ви сумуватимете, але сум ваш у радість обернеться". Воскресіння Господне відбувається саме навесні, коли ми спостерігаємо радісне відродження самої природи. Воскресіння несе у собі потужну енергетику відродження наших душ, воскреслої любові до Бога, спонукає жити в мирі, не порушувати Заповідей Божих. І коли настає ця духовна весна людства, весна нашого оновлення і очищення, ми йдемо до Храму, бо Воскресіння Христове – велике світлосяйне свято, що є основою всієї нашої християнської віри.

*Навесні дзвони сповістили
Найбільше чудо із чудес:
Благословенна Божа сила –
Христос Воскрес!
Христос Воскрес!*

*Слава Отцю і слава Сину,
Святому Духові з небес!
Як символ Віри триєдиний
Христос Воскрес!
Христос Воскрес!*



КАВОВИРОБНИКАМ У ЦЕНТРАЛЬНІЙ АМЕРИЦІ СТАЄ ВАЖЧЕ ФІНАНСУВАТИ СКЛАДУВАННЯ КАВИ

Виробникам кавового зерна в Центральній Америці все важче фінансувати складування кави, але вони все одно воліють очікувати вищих цін, бо змушені відкласти свій продаж і перерекласти період "несправедливо низьких цін". Подальше падіння кавових цін обмежується стабільним об'ємом фіксацій закупочних цін обсмажувальниками. Це сприяє розвитку боків тренду на кавовому ринку впродовж найближчих 2-3 місяців. Нині пропозиції не враховують залежності біржових кавових цін від розвитку ситуації на фондових і кредитних ринках. Фондові, товарні і кредитні ринки перебувають у лещатах протилежних сподівань: продовження спаду світової економіки з одного боку і можливої доларової інфляції – з другого.

ОБСЯГИ ВИРОБНИЦТВА В'ЄТНАМСЬКОЇ КАВИ В 2009/10 РОКАХ ОЦІНЮЮТЬСЯ БІЛЬШИМИ ВІД ПОПЕРЕДНЬОГО СЕЗОНУ

В'єтнамська Асоціація Кави повідомила, що прогнозований обсяг виробництва кавового зерна в країні в сезоні 2009/10 р. оцінюється на рівні 1 млн. тонн (16,67 млн. мішків по 60 кг), що на 4,2% більше врожаю 2008/09 р. Однак, на відміну від цього прогнозу, голова В'єтнамської Асоціації Кави Ван Ту вважає, що врожай кави у В'єтнамі в сезоні 2009/10 р. може виявитися менше 1 млн. тонн після двох попередніх років добрих урожаїв.

ЕКСПОРТ САЛЬВАДОРСЬКОЇ КАВИ ЗМЕНШУЄТЬСЯ

Експорт кавового зерна із Сальвадору у лютому 2009 року знизився до 146598 мішків по 60 кг, що на 11,2% менше експортних поставок лютого 2008 року. Накопичений об'єм експорту в період з жовтня 2008 по лютий 2009 року досяг 412175 мішків по 60 кг, що на 2,3% нижче, ніж було експортовано у подібний період сезону 2007/08 року. Загальний обсяг виробництва кави у Сальвадорі у сезоні 2008/09 року оцінюється на рівні 1,54 млн. мішків по 60 кг.

УРЯД КАМЕРУНУ ЗБІЛЬШИТЬ МІСЦЕВУ ПЕРЕРОБКУ КАВИ НА 50%

Уряд Камеруну планує підвищити відсоток переробленої кави всередині країни на 50% до 2015 року. Підрахунки показали, що лише 5% кави з 50 000 тонн арабіки та робусти, що є в країні, переробляються тут. Камеруном започатковано план із подвоєння виробництва кави до 2015 року.



❖ Інформовини

В УГАНДІ ДО 2015 РОКУ ЩОРІЧНО БУДУТЬ САДЖАТИ 20 МЛН. КАВОВИХ ДЕРЕВ

Хвороба в'янення кавових дерев може звести нанівець намагання Уганди відновити виробіток кави до 4,5 млн. мішків до 2015 року, каже голова відділу виробництва та маркетингу Nisafe Девід Мувонг. Близько половини з 80 млн. кавових дерев, які посадили у процесі програми оновлення насаджень, піддаються цій хворобі, тому що не мають до неї імунітету. UCDA планує насаджувати 20 млн. нових кавових дерев щороку до 2015 року в рамках всенациональної кампанії. Минулого сезону деякі з новонасаджених дерев почали плодоносити, стримавши десятирічний спад виробництва. UCDA очікує, що річний виробіток Уганди до 2010 року становитиме 4 млн. мішків.

ГОНДУРАС ПЛАНУЄ ЗНАЧНО ЗБІЛЬШИТИ ОБСЯГИ ВРОЖАЇВ СВОЄЇ КАВИ

Другий за величиною виробник кави у Центральній Америці – Гондурас – намагається значно підвищити обсяги врожаю, щоб досягти показника у 4,98 млн. мішків до 2012-2013 рр. Гондурас сподівається збільшити виробіток на 8% за наступні 4 роки, але заперечив, що він зможе експортувати 7 млн. мішків кави до 2011-2012 рр.

ПЕРУ СТАЄ ЛІДЕРОМ З ЕКСПОРТУ ОРГАНІЧНОЇ КАВИ

Виробництво кави у Перу, найбільшому в світі експортері органічної кави, процвітає, оскільки виробники зосереджуються на якості, розвивають ринкові сегменти та шукають шляхів до зростання обсягів виробництва. Вирощування кави є дуже прибутковим, навіть більше, ніж вирощування овочевих, бананів чи юкки. Роками уряд Перу заохочував фермерів до вирощування кави, а не коки – сировини для виготовлення кокаїну. І хоча обсяги виробництва коки у Перу – другому за розміром виробнику цього продукту – ще досить високі, вони розвиваються повільнішими темпами, ніж кава. Стабільні ціни також збільшують обсяги експорту кави, на який припадає близько 95% всього виробітку в Перу.

МІНІМАЛЬНІ ЗАРПЛАТИ ІНДІЙСЬКИХ КАВОВИХ РОБІТНИКІВ ЗРОСТУТЬ

Комітет з Праці на Платанціях вирішив підвищити зарплати робітників на гумових, кавових та чайних плантаціях, повідомляє індійська преса. На зустрічі, де головував міністр праці Куралі П.К.Гурудасан, вирішено збільшити заробітні плати робітникам на гумових плантаціях до 150 рупій, а на чайних і кавових плантаціях – до 115 рупій на день.

GREEN MOUNTAIN COFFEE БУДУЄ НОВУ КАВОВУ ФАБРИКУ У ТЕННЕССІ

Корпорація Green Mountain Coffee Roasters обрала для будівництва своєї нової фабрики вартістю 10,4 млн. доларів та площею 31000 кв.м. територію в Східному Теннессі – Ноксвіль-Оук Рідж Інновейшн Веллі. За словами компанії, нова фабрика підтримає національну експансію бренду та розширення справи кавоваріння. Це місце розташування є останньою точкою у серії експансії компанії Green Mountain Coffee, штаб-квартира якої розташована в Уотербері, штат Вермонт. Фабрика у Теннессі в першу чергу працюватиме над виробництвом порційних упаковок К-Cup для кавоварок Keurig single-cup.

Переклад з англ.



❖ Світове споживання кави

Світовий дефіцит кави складатиме 8 млн. мішків

Світове споживання кави може перевищити виробництво щонайменше на 8 млн. стандартних (60 кг = 132 фунта) мішків.

Таку заяву зробив Виконавчий директор Міжнародної Кавової Організації (ICO) Нестор Осоріо на нещодавній регіональній конференції в столиці Руанди Кигалі. За прогнозами ICO, споживання кави у поточному році може збільшитися на 1,6% (до 130 млн.



мішків на рік), у той час як виробництво, за попередніми підрахунками, дорівнюватиме 122-124 млн. мішків.

Причиною дефіциту є зростання попиту з боку Латинської Америки, Європи, Японії. "Нинішня криза не матиме значного негативного впливу на рівень попиту", – зазначив Виконавчий директор ICO Нестор Осоріо.

Bloomberg.com

❖ Цінова політика

Кавове ралі вдарить по цінах

Несподіване ралі на ринку кави загрожує фінансовому благополуччю таких компаній, як Starbucks Corp., Kraft Foods Inc., а також хеджевим фондам, що грали на пониження цін, пише Bloomberg.

Поки що вартість кавових запасів знаходиться на мінімальному рівні з 1965 року. Ф'ючерси на каві арабіка можуть вирости цього року на 25% після першого падіння з 2001 року на тлі спаду пропозиції з Колумбії і Бразилії.

На думку багатьох експертів, кава може стати одним з найприбутковіших вкладень цього року.

Conditer.ru



❖ Виробничі потужності

В Індії планують створити заводи з виробництва сублімованої кави

В Індії дві невідомі компанії повідомили про намір створити заводи з виробництва сублімованої кави.

Голова церемонії нагородження "India Coffee Awards – 2008" G V Krishna Rau каже, що два приватні підприємства збільшать число заводів з виробництва сублімату в країні. Коли їх буде запущено у дію,

це суттєво підвищить закупівельну спроможність натуральної кави.

Два заводи у Karnataka та Yelluru матимуть щорічну виробничу потужність у 2 тонни кожен. Це стимулюватиме вирощування місцевими фермерами більш якісної робусти.

Переклад з англ. Юлія Цюпка.



❖ Генетично модифікована кава

Уряд Гавайських островів заборонив генетично модифіковану каву

Associated Press (AP) повідомляє, що члени Міністерства Гавайських островів одностайно прийняли рішення заборонити генетично модифіковану каву.

Associated Press (AP) було також відмічено, що корінні гавайці охоче підтримали цю

заборону. Проти виступили науковці, дослідники, фермери, бізнесмени, які пояснювали своє рішення тим, що генетично модифіковані врожаї кави могли б бути більш стійкими до пестицидів та різного роду хвороб.

Переклад з англ. Юлія Цюпка.



❖ Новини компаній

Соохуре покидає групу Cesaife

Один із провідних бразильських експортерів кави, Соохуре, вийде з бразильської Ради Експортерів Зеленої Кави (Cesaife) через суперечки про субсидії на каву.

Cesaife і Соохуре не змогли дійти згоди у тому, як має працювати програма субсидування. Cesaife каже, що Соохуре отримував дуже багато вигоди від цієї програми.

Соохуре, в свою чергу, повідомив, що створить власну торго-

вельну компанію, щоб експортувати свої кавові зерна, а також зерно третіх сторін. Нову компанію схвалила рада директорів. Окрім того, що Соохуре є найбільшим експортером кави, він також є найбільшим у світі кооперативом кавових ферм.

Starbucks та Unilever підписали ліцензійну угоду по розвитку вершкового бізнесу

Кавова компанія Starbucks та Unilever оголосили про підписання "ексклюзивної ліцензійної угоди" про виготовлення, торгівлю та розповсюдження вершків Starbucks у 17-мільярдній товарній категорії морозива Starbucks у США та Канаді.

Морозиво Starbucks вперше ввели на ринок у 1996р., і воно швидко стало провідним брендом кавового морозива у США. Морозиво Starbucks виготовляють із арабіки високої

якості, яку купують та обсмажують згідно із стандартами Starbucks.

Ліцензійна угода компанії про морозиво заснована на існуючих відносинах по виробництву, торгівлі та розповсюдженні готових напоїв Starbucks Tazo. Starbucks та Pepsi/Lipton Tea Partnership, спільне підприємство Unilever та PepsiCo підписали ліцензовану угоду про управління товарною лінією.

За повідомленням інтернет-сайтів.



❖ Ринок кави

Міжнародна Кавова Організація (ICO) знижує свій прогноз щодо обсягів виробництва кави в сезоні 2008/09 року



ICO зменшила свої прогнози із обсягів виробництва кави 2008/09 року до 127,8 млн. мішків по 60 кг проти попередніх оцінок на рівні 133,4 млн. мішків по 60 кг, повідомив Виконавчий директор Міжнародної Кавової Організації Нестор Осоріо.

За даними ICO, були переглянуті в бік зниження обсяги виробництва у Колумбії, В'єтнамі, Індії. Виробництво у сезоні 2007/08 досягло 116,5 млн. мішків.

Незважаючи на достатні в цілому обсяги пропозиції кави на ринку, зберігається дефіцит митої арабіки через зменшення виробництва кави в Колумбії. ICO скоротила також свій прогноз щодо обсягів кавовиробництва у В'єтнамі в сезоні 2008/09 до 16,0 млн. мішків по 60 кг із оголошених раніше оцінок на рівні 19,5 млн. мішків по 60 кг.

Виробництво кавового зерна в сезоні 2007/08 склало 16,5 млн. мішків. Світове споживання кави в 2008 році досягло 128 млн. мішків за даними ICO, що більше обсягів споживання 2007 року (125,1 млн. мішків).

Виробництво кави в Бразилії за прогнозами ICO в сезоні 2009/10 року повинно зменшитися через 2-річний цикл урожайності кави. На думку ICO, попит на каву не постраждає від економічної кризи в 2009 році, а її виробництво до кінця 2009 року може скоротитися.

www.coffeetea.ru

❖ Кавовий прогноз

В'єтнамська Асоціація Кави оцінює урожай кави сезону 2008/09 року

Прогноз В'єтнамської Асоціації Кави значно відрізняється від оцінки Міжнародної Кавової Організації на сезон 2008/09 року.

В'єтнамська Асоціація Кави вважає, що врожай кавового зерна у В'єтнамі в сезоні 2008/09 року можна оцінити у 16 млн. мішків по 60 кг, що менше від попереднього прогнозу – 17 млн. мішків по 60 кг. Цей прогноз значно менше від оцінок Міжнародної Кавової Організації – 19,5 млн. мішків та Департаменту Сільського Господарства США – 21,5 млн. мішків.

Обсяг експорту кави у перші п'ять місяців сезону 2008/09 року склав 8,77 мішків по 60 кг, що на 12% більше експорту такого ж періоду сезону 2007/08 року.

www.coffeetea.ru

❖ Медичні дослідження

Вживання кави може продовжити життя

тер Лопез-Гарсія (Esther Lopez-Garcia), Universidad Autonoma de Madrid в Іспанії. Лопез-Гарсія та її колеги проаналізували дані від більш ніж 84.000 жінок, що брали участь у цьому масштабному дослідженні (Nurse's Health Study та 42.000 чоловіків, (Health Professionals Follow-up Study)). Учасники відповідали на питання анкети про те, як часто вони пили каву, про дієтичні звички, куріння та здоров'я.

Дослідники виявили, що для жінок, що вживали 2-3 чашки кави на день ризик смерті та серцевих захворювань (період 1980 – 2004 рр.) на 25% нижчий, ніж у жінок, які не пили каву. Також для них ризик захворіти на рак нижчий на 18%, ніж у нелюбителів кави. Чоловіки, що вживали таку ж кількість кави, не зазнали ні високого, ні низького ризику смерті на протязі періоду дослідження

(1986 – 2004 рр.). Не спостерігався зв'язок між вживанням кави та смертністю від захворювання раком.

Переваги у вживанні кави було опубліковано у виданні «Хроніки внутрішньої медицини» («Annals of Internal Medicine»), яке також містить інформацію про те, що не потрібно залежати від кофеїну, оскільки люди, що вживають каву без кофеїну також мають нижчий ризик захворювання, на відміну від людей, які взагалі не вживають каву.

«Вживання кави не було, звичайно, пов'язаним з високим ризиком смерті у людей середнього віку», – сказала Лопез-Гарсія. – «Здатність помірного позитивного впливу кави на людський організм, зокрема на хвороби серця, раку та інші смертельні недуги, має бути ще ретельно дослідженою».

Переклад з англ. Юлія Цюпка.

❖ Здоров'я

Кавотерапія**Кава додає бадьорості**

Якщо спортсмен-бігун перед змаганнями вип'є три-чотири чашечки кави (це близько 400 мг кофеїну), то зможе бігти на 20 хвилин довше від своїх суперників. А штангістам кава додає не сили, а витривалості. Втім, навіть якщо ви не збираєтеся встановлювати ніні світові рекорди, філіжанка кави за сніданком вас все одно підбадьорить.

Кава стимулює роботу кишківника

А й справді, проблеми у цій сфері турбують багатьох городян, які сповідають малорухомий, сидячий спосіб життя. До речі, це ще одна причина, чому спортсмени п'ють каву перед біговими кросами і заїздами, – зменшується вага.

Кава покращує пам'ять

Допомагаючи мозку зберігати працездатність, кава сприяє довготривалій пам'яті. Тож, завдяки каві ми не тільки встигаємо дочитати підручник перед іспитами, або доповідь перед виступом, але й багато чого запам'ятали з них.

Кава усуває спазми бронхів

Якщо вас час від часу турбують напади кашлю, зваріть каву і стане легше: кофеїн діє як слабкий бронхолітик. Однак, при астмі у стані загострення, необхідна допомога лікаря, кава – не панацея.

Кава сприяє роботі нирок

Кава – діуретик, тобто є слабким сечогінним. Завдяки цій властивості, щоденна чашка кави на 10% знижує ризик сечокам'яної хвороби.

Кава запобігає карієсу

Кава позитивно впливає на зуби, запобігаючи карієсу. Арабіка і робуста мають бактерицидні властивості, які глибоко діють на бактерію *streptococcus mutans* – головного збудника карієсу. Дантисти навіть рекомендують замінити процедуру вечірнього і ранкового чищення зубів на чашечку кави. Без молока і цукру, звісно! За матеріалами інтернет-видань.

❖ Огляд ринку

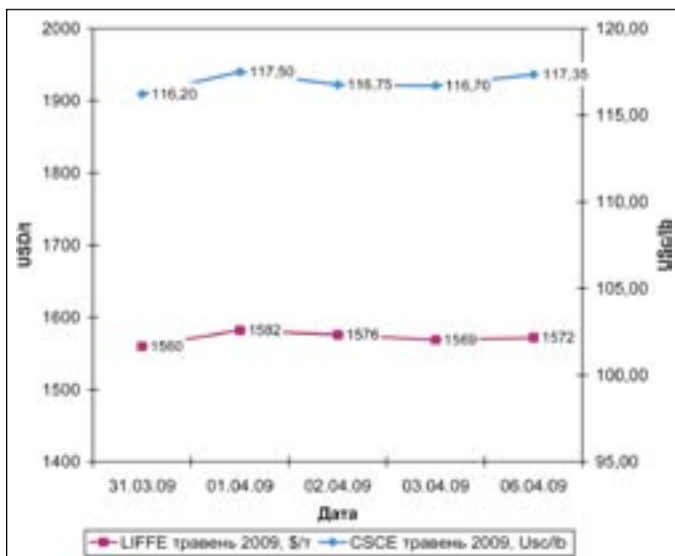
Динаміка міжнародного ринку кави за період 31 березня – 6 квітня 2009 року

Ринкові ціни на зерно арабіки і робусти зазнали змін у період 31 березня – 6 квітня 2009 року. Про це докладніше.

У звітному періоді ціни на каву піднялися. Так, арабіка з поставкою у травні 2009 року подорожчала у Нью-Йорку на 1,0%, а ціна робусти з поставкою у травні 2009 року в Лондоні піднялася на 0,4%.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у травні 2009 року склала 117,35 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 6 квітня 2009 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів із кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 31 березня 2009 року чиста довга позиція у великих інвестиційних фондах збільшилася до 1081 лоту (+591 лот за тиждень).

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 31 березня – 6 квітня 2009 року

❖ Винаходи

Kgrups XP 7240 – нова ергономічна кавоварка для офісів приготує 16 порцій кави без перерви

Компактна та ергономічна кавоварка із безліччю різних пристосувань, – Kgrups XP 7240, – зможе зробити для вас все (ну майже все), від звичайного еспресо до смачного латте та інших кавових напоїв.

Напевно, це одна із небагатьох кавових машин, що ідеально підходять для офісів, позаяк їх практично неможливо пошкодити. Новинка до смішного є простою у користуванні, незважаючи на всі технічні навороты, які сховані всередині. Треба лише клавіші правильно натискати.

Кавоварка має спеціальний дисплей, на якому відтворено весь процес приготування кави. Працездатність Kgrups XP 7240 теж вражає: вона здатна зробити 16 порцій кави без перерви. На додаток у кавомашині встановлено систему фільтрації води, тож основа для кави за своєю якістю виходить не гірша, ніж вода із артезіанських свердловин, – судячи із характеристик виробників.

Expert.ru

Розроблено чашку для пиття кави у невагомості

Американський астронавт Дональд Петит, який перебував на Міжнародній космічній станції, створив спеціальну чашку для пиття кави у невагомості, повідомляє портал Space.com.

Від звичних нам земних чашок винахід вирізняє його особлива форма: у перетині чашка подібна до краплі. Саме наявність гострого ребра і дозволяє людині із неї пити.

За словами астронавта-винахідника, така ж технологія використовується при створенні паливних баків для космічних апаратів, які літають у невагомості.

В основу функціонування чашки покладено т. зв. «змочування», – явище взаємодії рідини із поверхнею. На Землі воно відповідає за промокання, розливання рідини поверхнею, а також за її рух капілярами. У невагомості цей ефект дозволяє каві залишатися у чашці, а не летіти у вільний політ при найменшому коливанні посудини (звісно ж, при правильному підбиранні матеріалу чашки і кількості рідини). Втім, каву неможливо пити. У звичайних умовах при нахилі посудини рідина починає текти під дією сили тяжіння, а у невагомості цього не відбувається.

Саме для розв'язання такої проблеми у чашки є кут. Як доводить теорія, якщо величина кута є меншою деякого значення (яке залежить від рідини і матеріалу), то внаслідок змочування, рідина сама «повповзе» по жолобу догори. Дональд Петит сподівається, що винахід знадобиться майбутнім астронавтам та урізноманітнить їх космічний побут.

Lenta.ru

❖ У світі чаю

ЧАЙНА ІМПЕРІЯ ІНДІЇ**Чай Ассам вирощують у мальовничій долині ріки Брахмапутра**

Ассам – один із найкращих індійських чаїв, історія якого налічує не одне століття.

Чай Ассам широко відомий в Індії, він славиться своїм міцним, в'яжучим смаком. Вирощують цей чай на півночі країни, на плантаціях мальовничої долини ріки Брахмапутра.

Вважається, що одним із перших «виробників» чаю був англієць Роберт Брюс, який

зайшов дикорослі чайні дерева у регіоні Ассам.

Настій із цього чорного чаю має терпкий смак та бурштиново-червоний колір. Смакові враження нерідко порівнюють із справжнім червоним вином. Ассамський чай зазвичай п'ють із вершками.

Знаменитий чай Дарджилинг походить із Західної Бенгалії

Дарджилинг вважається кращим світовим різновидом чорного чаю.

Індійський чай Дарджилинг вирощують у районі однойменного високогірного містечка у Західній Бенгалії. Жодний інший чай у світі не може рівнятися з ним за делікатним

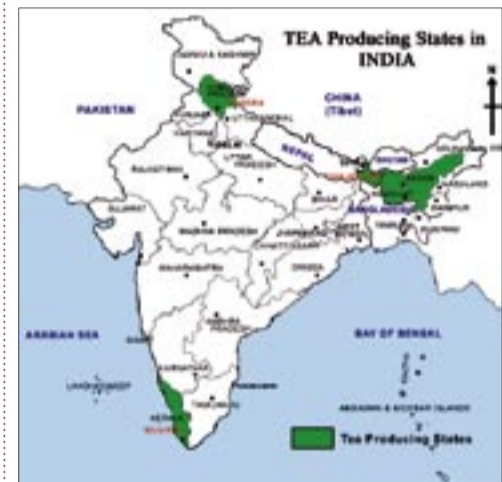
мускатним ароматом, насиченим смаком і ексклюзивним букетом.

Дарджилинг збирають чотири рази на рік. Особливо цінується перший весняний урожай цього чаю,



коли у зимовий період, під час гальмування зросту, у чайних листочках накопичується неповторний букет ароматів.

Готовий напій має ледь золотавий колір. Правильно запарений Дарджилинг залишає по собі післясмак, що нагадує шампанське.

**Нилгірі – справжній діамант чайної індустрії Індії**

Гірський чай Нилгірі широко відомий серед шанувальників в усьому світі.

Вирощений у горах на півдні Індії, де родючі ґрунти та рясні опади, Нилгірі має чудовий лимонний смак та аромат і справедливо вважається у світі одним із вишуканих індійських чаїв.

Збирають Нилгірі весь рік, але найціннішим вважається

чай із листочків весняного врожаю.

**Чай Кангра походить із індійської місцевості "Долина Богів"**

Чудовий індійський чай Кангра визнаний на багатьох міжнародних виставках.

Чай Кангра дістав свою назву завдяки однойменному індійському місту, друга назва якого "Долина Богів". Вирощений на схилах "білої гори" Дха-

уладхар, цей чай вже впродовж останніх ста років славиться своїм ексклюзивним ароматом, він не раз отримував престижні нагороди на численних міжнародних виставках та галузевих конкурсах.

Coffeetea.ru



Coffeetea.ru

❖ Винаходи

Плями від кави підказали новий спосіб покриття LCD-екранів

Вчені з сингапурського інституту Хімії і Інженерної Науки (Institute of Chemical and Engineering Sciences) розробляють нове покриття для екранів LCD-телевізорів. Ідею їм підказали, як не дивно, плями від пролітої кави у формі кола. У сучасних LCD-телевізорів на екран наноситься прозоре провідне покриття, щоб усунути появу електромагнітних полів. Для цього використовується оксид індія і олова, це до-

брий провідний і прозорий для видимого світла матеріал. Проте, такий процес досить дорогий і зазвичай проводиться у вакуумній камері.

За словами вченого Івана Вакарельського з сингапурського інституту, "кавовий" спосіб дешевший, простіший у використанні, він дозволить забезпечити більшу електропровідність. У плямі від пролітої кави рідина починає випаровуватися, а рідина, що залишилася, збирається у вигляді тонкої облямівки.

Співробітники сингапурського інституту імітували цей процес з використанням 20 нм частинок золота, розміщених на скляній поверхні, що вкрита латексними мікрокульками діаметром від 50 до 100 мікрометрів. Унаслідок випаровування і конвекції поверхня вкрилася мікросіткою золота. Вчені кажуть, що вона має ще кращі провідні характеристики, ніж оксид індія і олова. Саме такий спосіб покриття екранів LCD-телевізорів використовуватиметься в майбутньому.

News.ferra.ru



❖ Мистецтво Кави

В Ялті пройде турнір бариста

24 травня в Ялті вперше в Криму планується проведення відкритого турніру серед бариста – фахівців з приготування кави. Про це агентству "Е-Крим" повідомив президент Кримської асоціації барменів Андрій Федосов.

У змаганнях за звання кращого в мистецтві приготування кави візьмуть участь 30 фахівців з різних міст Криму. Бариста мають приготувати 4 еспресо, 4 капучіно і 4 авторських напоїв на основі еспресо. Судді турніру оцінюватимуть смак напоїв, а також якість їх приготування.

Як відомо, досвідчений бариста повинен розбиратися в сортах кави, відрізнити за аро-

матом ступінь обсмажування зерен, малювати на кавовій пінці і, крім цього, уміти пити кожен вид кави і гарно подавати його.

"Професія бариста розвинута в Криму слабше, ніж професія бармена, проте її простіше освоїти. В даний час асоціація почала займатися питаннями навчання і підготовки бариста, вирішено провести турнір серед бариста", – розповів президент Кримської асоціації барменів.

За підсумками турніру планується відібрати трьох кращих бариста, які представлятимуть Крим на Українському Чемпіонаті, який пройде восени, в Києві, в рамках відбіркових змагань на Чемпіонат світу серед бариста.



❖ Розробка вчених

В японському офісі каву подає робот – гуманоїд



Японська компанія Honda Motor Co, Ltd розробила нову версію робота-гуманоїда Asimo, який працюватиме в якості офісного співробітника.

В обов'язки Asimo входить обслуговування клієнтів, зокрема, робот має

запропонувати їм каву або провести до столу офісного працівника, тримаючи відвідувача за руку.

Модель гуманоїда здатна рухатися зі швидкістю 2,7 км/год у режимі спокійної ходи, її зріст 130 см, вага 56 кг.

Интернет-повідомлення.

❖ Спорт

Вігмінний стимулятор спортивної енергії

Високий ступінь конкуренції в сучасних видах спорту змушує багатьох атлетів постійно перейматися думками, як продовжити свою професійну кар'єру.

Найбільший ефект, звичайно ж, дають інтенсивні тренування, постійний тренерський контроль. Та, разом із тим, існує чимало методик, заснованих на особливому стилі життя і харчуванні. Спортсмени щодня мають дотримуватися суворої дієти. Тому і постає питання, які продукти і напої принесуть максимальну користь здоров'ю?

Сьогодні медики дають однозначну відповідь на це питання, і радять звертати

увагу на потенційно корисні властивості кофеїну. Йдеться, зокрема, про розщеплення жирів в організмі, відтермінування м'язової втоми, ефект підвищеної концентрації розумової та фізичної енергії.

Наукові дослідження довели, що помірною кількістю кофеїну може суттєво покращити опірність організму під час повільного бігу, заняття велоспортом та стрибків на лижах. Отже, філіжанка кави перед спортивним тренуванням дає позитивний результат й взагалі покращує сапомочуття спортсмена, – запевняють медики.

ARS.

❖ У Світі Кави

Географія походження сортів зерна, з яких виготовляється кава торгової марки "Галка"



Індійська арабіка (Plantation "A")

Високоякісна кавопродукція торгової марки "Галка" виготовляється із добірного зерна арабіки і робусти, що надходить на виробництво більш ніж із двадцяти країн світу. Саме ці екзотичні країни і подарували людству ароматну каву. Смакуємо її із насолодою і ми, хоча не завжди знаємо, звідки походить зерно, які має особливості та характеристики.

Сьогодні ми познайомимося з одним із кращих сортів кави – індійською арабікою (Plantation "A").

Основна частина території Індії розташована в межах Індогоангської низини і Деканського плоскогір'я. Площа – 3,28 млн. кв. м. Населення – понад 1 млрд. мешканців.

Клімат – мусонний, субтропічний і тропічний, завдяки тому, що територію країни перетинає Північний тропік. Південні райони Індії знаходяться за межами екваторіального клімату.

Достатня кількість теплих днів в Індії протягом всього року дозволяє збирати врожай кавового зерна арабіки, починаючи з жовтня і завершуючи його у лютому.

Експортувати каву з Індії почали близько двох століть тому. У XIX ст. кавове зерно перевозили до Європи в громіздких дерев'я-

них човнах. Мандри тривали по декілька місяців, адже шлях пролягав довкола Африки, повз мис Доброї Надії. А зерно, яке везли в трюмах – фактично нижче за ватер-лінію – знаходилося під час подорожі в особливо вологій

із Індії могла вже транспортуватися дуже швидко. Під час перевезень її зберігали герметично, у залізних трюмах, тому зерно не зазнавало істотних змін.

Індійська арабіка Планштейн "А" високо котується на світовому ринку. Смак її міцний, багатий, тонкий і надзвичайно приємний. Кава має виразний аромат і за своїми властивостями не поступається найкращим зразкам. Містить найменшу кількість кофеїну.

Напій отримують з підсмажених зернин кавового дерева – великого і вічнозеленого куща арабіки з блискучим, темнозеленим листям. Цвіте арабіка гарними білими квітами, яким притаманий приємний жасміновий аромат.

Через лічені дні після появи квіток на їх місці з'являються грона схожих на вишні зелених плодів кави. Дозріваючи, вони поступово змінюють гаму кольорів від різних відтінків зеленого до золотисто-коричневого, червоного кольору.

Сьогодні Індія виробляє лише 4% від світового експорту кави, однак експортує близько 70% виробленої в себе кавопродукції. За прогнозами Ради по каві Індії, виробництво кавового зерна в країні 2009 року зросте на 12% і складатиме 293 тис. тонн.

ARS.



❖ Новий вид послуг

В Індії започатковано новий сервіс – Tea Mail (чайна пошта)

Скориставшись цим сервісом, кожен мешканець країни зможе у поштовому відділенні замовити собі та отримати відповідну кількість ассамського чаю.

Ціна чаю, придбаного на пошті, буде нижчою від ціни у роздрібній торгівлі. Ініціатори проекту Tea Mail вважають, що новий вид послуг підвищить популярність ассамського чаю на внутрішньому ринку Індії і дозволить

йому конкурувати за ціною із чаями Кенії та Шрі-Ланки. За свої послуги поштове відомство отримуватиме 35% комісійних від вартості чаю, а також передбачено винагороду у розмірі 10% від вартості реалізованого продукту поштовим працівникам, які задіяні у проекті. Відтак організатори акції мають намір продати 25 тисяч кг чаю впродовж трьох місяців.

Интернет-повідомлення.



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 "Галицька кави"
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.