Кава “Галка” – гірка та солодка, як саме життя

ГАЛИЦЬКА КАВА

Квітень
2010 рік
№ 3 (138)

Рекламно-інформаційна газета СП “Галка Ltd”

❖ Великдень

З чистим серцем славимо Христове Воскресіння!

Дорогі друзі! В день Світлого Христового Воскресіння прийміть найтепліші і щирі вітання з Великим християнським святом Пасхою! Нехай серця наші повняться радістю, нехай в оселях стане більше сонця, любові і тепла.

“Христос Воскрес!” – промовляємо ми, даруючи освячену в церкві барвисту писанку родичам, друзям, знайомим. І це означає, що від усієї душі бажаємо ми близьким людям щастя, здоров ‘я, злагоди.

Веселих та щасливих Великодніх Свят Вам і Вашим родинам, весняного натхнення, наснаги та достатку кожній домівці!

Директорат СП “Галка Ltd”.

Про що розповідає Пасхальна писанка

Писанка – унікальний витвір народного генія. В усьому народному мистецтві немає такого предмету, який би конденсував у собі стільки образно-символічного змісту, як писанка. Її дарували на знак перемир’я, побажання здоров’я, краси, сили, врожаю, застосовували як запобігання від стихійного лиха – грому, пожежі; для лікування різних хвороб; качали по зелені і закопували в землю на ниві, щоб хліб був повний і не вилягав, підкладали під вулик, аби роїлися бджоли...

В Україні існувало два види фарбованих яєць – крашанки і писанки. Крашанки – це варені яйця, зафарбовані в один колір: жовтий, червоний, зелений, синій, фіолетовий, чорний. Їх вживали до їжі, коли розговлялися на Великдень, і використовували у Великодніх забавах. А писанки— це сирі яйця, з нанесеним на них символічним рисунком і зафарбовані у три-чотири кольори.

У давнину писанкам приписували магічну силу. Боячись злого ока, від якого вони могли б втратити цю силу, їх не писали гуртом. Тому кожна жінка робила писанки сама і, як правило, ввечері, щоб до хати не зайшов ніхто чужий і не наврочив.

Перші писанки писала Мати Божа. Як Ісус був маленький, то любив бавитися писанками. Мати Божа писала писанки йому золотим пензликом. Як Христа взяли на муки, Мати Божа писала їх поночі, але писанки виходили дуже гарні, бо Мати Божа, пишучи їх, плакала, сльози її котилися з очей і, де слізка на писанку капнула, там зробилася цяточка, тому-то і досі на писанках митці ставлять цяточки.

Символіка яйця відігравала велику роль в культових обрядах єгиптян, персів, індусів, китайців, греків, римлян, скандинавів, народів Західної Європи та слов’ян. Закономірним стає і розуміння писанки як символу, що поєднує минуле і сучасне, що є зв’язком між язичницькою ідеєю відновлення Природи – Життя і християнською ідеєю воскресіння Людини – Ідеї – Духу. Сьогодні мистецтво писанки стало одним із найцікавіших явищ української культури, одним з найбагатших орнаментальних джерел.

Христос Воскрес!
Лунають дзвони.
Христос Воскрес!
Шумить Дніпро.
Христос Воскрес!
І сонце сходить,
Як вічне правди
Торжество.

❖ Інформновини

ЗА ВИСНОВКОМ МІЖНАРОДНОЇ КАВОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ, СВІТОВІ ЦІНИ НА КАВУ ЗАЛИШАТИМУТЬСЯ ВИСОКИМИ

На думку виконавчого директора Міжнародної Кавової Організації (ICO) Нестора Оссорио, світові ціни на каву залишатимуться високими. Це буде спричинено подальшим зростанням споживання та ймовірними перебоями із поставками. Так, за прогнозами ICO, у сезоні 2009/10 року світове споживання кави складатиме 130-132 млн. мішків, а виробництво – близько 124 млн. мішків, що на 3,2% менше виробництва у попередньому сезоні. У сезоні 2008/09 року виробництво склало 128,2 млн. мішків. Торік урожай кавового зерна в Колумбії і Бразилії постраждав від несприятливих погодних умов, а в Мексиці в кавових регіонах спостерігалися заморозки. За словами Нестора Оссорио, ситуація в Колумбії буде і надалі залишатися проблемною в нинішньому сезоні.

СУМАРНИЙ ЕКСПОРТ МЕКСИКАНСЬКОЇ КАВИ ЗРОСТАЄ

Експорт кавового зерна із Мексики у лютому 2010 року склав 259351 60-кг мішків, що на 12% більше, ніж було експортовано у лютому 2009 року, коли експорт дорівнював 230585 мішків. Сумарний експорт за перші чотири місяці сезону зріс на 16% і склав 664943 мешків. За цей же період минулого сезону було експортовано 572744 мішки. Сумарний експорт кави у сезоні 2008/09 року збільшився на 8,6% і склав 2774 680 мішків.

ЗБИРАННЯ ВРОЖАЮ КАВИ В ПЕРУ РОЗПОЧНЕТЬСЯ В КВІТНІ

Виробництво кави в Перу торік склало 3,3 млн. мішків, що на 21% менше, ніж було вироблено у 2008 році, коли виробництво склало 4,2 млн. мішків. Експорт кави у 2009 році зменшився на 20%,- до 2,99 млн. мішків. Незважаючи на те, що збирання врожаю кавового зерна в Перу розпочнеться у квітні, кава нового врожаю потрапить на ринок не раніше червня 2010 року.

СКОРОЧЕННЯ ЕКСПОРТУ КАВИ ІЗ УГАНДИ

Агенція із розвитку кави Уганди переглянула свій прогноз із експорту в сезоні 2009/10 року в бік зменшення. Замість раніше прогнозованих 3,4 млн. мішків кави, очікується експорт 3,1 млн. мішків. Це скорочення спричинено серйозною посухою і подальшою світовою економічною кризою.

НАЦІОНАЛЬНА КАВОВА ФЕДЕРАЦІЯ КОЛУМБІЇ (FEDECAFE) ПОДАЄ ПРОГНОЗ ВИРОБНИЦТВА КАВИ НА ПЕРШЕ ПІВРІЧЧЯ 2010 РОКУ

Як вважають у Національній Кавовій Федерації ((Fedecafe), виробництво кавового зерна в Колумбії у першому півріччі 2010 року зросте до 5,15 млн. мішків, що на 22% більше, ніж було вироблено за цей же період торік, коли виробництво склало 4,24 млн. мішків. Таким був перший у 2010 році прогноз виробництва. Розрахунок робився на підставі наявної кількості кавових ягід на деревах. Таке зростання мотивоване сприятливими погодними умовами і багато в чому залежить від тривалості дії ефекту Ель Ниньо. Цей прогноз вищий від більшості інших прогнозів і різко контрастує із даними з виробництва кави у лютому, яке зменшилося на 41% і дорівнювало 515000 мішків. Це був найменший показник для лютого за останні 34 роки.

Телефон гарячої лінії СП “Галка Ltd”:
0 800 603 111.
Дзвінки безкоштовні.

❖ Інформновини

У СЕЗОНІ 2010/11 РОКУ У СВІТІ ОЧІКУЄТЬСЯ НАДВИРОБНИЦТВО КАВИ У РОЗМІРІ 6 МЛН. МІШКІВ

За прогнозом голови правління Illycaffee Андреа Іллі, у сезоні 2010/11 року світове виробництво кави складе 138-140 млн. 60-кг мішків. Через низьке виробництво в Колумбії Illycaffee зменшив прогноз, за яким виробництво кави повинно було дорівнювати 140 млн. мішків. Спершу очікувалося, що кавовиробництво в Колумбії складатиме 11-12 млн. мішків, але фактично воно не перевищить 10,5 млн. мішків в 2010 році. Illycaffee сподівається, що в сезоні 2010/11 року виробництво кави в Бразилії складатиме рекордні 52 млн. мішків, а, можливо, й всі 55 млн. На думку експертів, у сезоні 2010/11року у світі очікується надвиробництво кави у розмірі 6 млн. мішків. Для порівняння, у сезоні 2009/10 року буде спостерігатися дефіцит 3-4 млн. мішків.

ЕКСПОРТ В'ЄТНАМСЬКОЇ КАВИ ЗА ДЕКІЛЬКА МІСЯЦІВ ПОТОЧНОГО РОКУ СКОРОТИВСЯ

Експорт кави із В'єтнаму у лютому скоротився на 34,6% порівняно із тим же періодом минулого року і склав 100000 тонн або 1,67 млн. мішків. Внутрішні ціни на каву у В'єтнамі зменшилися до 8-місячного мінімуму, що може скоротити відвантаження кави у березні-квітні. Окрім того, в країні є ризик посухи в головних кавових регіонах. Сумарний експорт кави із В'єтнаму за перші п'ять місяців поточного сезону склав 522600 тонн або 8,71 млн. 60-кг мішків, що на 2,4% менше, ніж за цей же період минулого сезону, коли було експортовано 8,92 млн. мішків. За перші два місяці цього року вже експортовано 241000 тонн або 4 млн. мішків, що на 21,1% менше, ніж за аналогічний період торік. Прибуток від експорту кави за перші два місяці 2010 року також скоротився на 26,8% і склав 343 млн. доларів США.

ЕКСПОРТ КАВОВОГО ЗЕРНА ІЗ НІКАРАГУА НА ПОЧАТКУ 2010 РОКУ ЗНАЧНО ЗРІС

Експорт кави із Нікарагуа в січні 2010 року збільшився на 52%,- до 123509 мішків по 60 кг щодо аналогічного періоду минулого року (81051 мішок по 60 кг). Накопичений експорт кави із Нікарагуа в сезоні 2009/10 в період з жовтня 2009 по січень 2010 року досяг 288681 мішка, що менше експорту цього ж періоду сезону 2008/09 року на 4,3%.

У ТАНЗАНІЇ КАВОВІ ЦІНИ НА АУКЦІОНІ ПОЧАЛИ ЗНИЖУВАТИСЯ

За два тижні середня ціна на каву зменшилася на 14,02 доларів за 50 кг порівняно до попереднього аукціону. Виробники кави із Танзанії вважають, що зазвичай покупці переводять свою увагу із танзанійської кави на зерно свіжого врожаю із Центральної Америки в період лютий-березень. Зокрема, переважна частина покупців цікавиться кавовим зерном із Гватемали. Танзанійська кава сорту AA продавалася на аукціоні за ціною 142-235 доларів за мішок 50 кг, а середньовагова ціна аукціону з цього сорту склала 21755 доларів за мішок. Танзанійська Кавова Рада прогнозує врожай кави в Танзанії на рівні 50000 тонн в сезоні 2009/10 (червень-квітень). Танзанія посідає четверте місце в Африці за обсягами експорту кави після Ефіопії, Уганди і Кот-д' Івуару.

ЗМЕНШЕННЯ ОБСЯГІВ ВИРОБНИЦТВА КАВИ У КОЛУМБІЇ СПРИЧИНЕНО ПОСУШЛИВОЮ ПОГОДОЮ

Виробництво колумбійської кави в січні 2010 року оцінюється на рівні 500000 мішків по 60 кг. Зниження виробництва пов'язане із посушливою погодою через метеорологічний феномен El Nino. Спекотна погода зазвичай призводить до того, що кавове зерно визріває повільніше. Торік Колумбія виробила лише 7,8 млн. мішків кави по 60 кг замість 11,4 млн. мішків по 60 кг у 2008 році.

Переклад з англ.

❖ Прогнози ICO

Світовий попит на каву може перевищити її постачання

Світовий попит на каву у сільськогосподарському сезоні 2009/10року перевищить її постачання, прогнозує виконавчий директор Міжнародної Організації Кави Нестор Оссорио.

Обсяги постачання кави на світові ринки з 1 жовтня 2009 року по 30 вересня 2010 року складатимуть 124-125 млн. мішків по 60 кг кожний. Водночас попит буде фіксуватися в діапазоні 130-132 млн. мішків, повідомляє Bloomberg.

Ціни на каву арабіка зросли в Нью-Йорку на 6,7% за останні 12 місяців, у той час як робуста подешевшала на 22%. Колумбія, яка вирощує арабіку, ймовірно, у нинішньому сільгоспроці збере не більше 9,5 млн. мішків у порівнянні з 12,5 млн. мішків у 2007/08 році.

Проливні дощі в Бразилії, Колумбії, В'єтнамі, які входять у четвірку світових лідерів із виробництва кави, призвели до зменшення врожайності, хоча внутрішній попит у цих країнах зростає, через що обсяги їхнього експорту, скоріш за все, зменшаться.

Міжнародна Організація Кави об'єднує 77 держав, у тому числі 45 експортерів і 32 імпортерів кави. На частку членів-експортерів припадає понад 97% світового виробництва кави, а на частку членів-імпортерів – близько 80% світового споживання. Кава є одним із найбільш торговельних сировинних

продуктів у світі і виробляється вона більш ніж у 60 країнах.

Forbesrussia.ru

❖ Торговий альянс

Венесуела і Білорусь планують створити СП з виробництва розчинної кави

У планах двох країн – створення спільного підприємства з виробництва розчинної кави на венесуельській сировині.

Ділові кола Венесуели вивчають можливість створення торгового альянсу із Білоруссю для спільного підприємства з виробництва розчинної кави на венесуельській сировині, – повідомив на нещодавній прес-конференції у Мінську посол Венесуели в Білорусі Америко Диас Нуньєс.

"Підприємство може бути створено на венесуельській фабриці "Кафеа". Також ведуться перемовини про закупівлю Білоруссю наступної партії кави "Венесуела" у розмірі 20 тонн",- каже дипломат.

Interfax.by

❖ Ринок кави

2009-й був непростим роком для виробників та імпортерів кави, – вважає виконавчий директор ICO Нестор Оссорио

За словами виконавчого директора Міжнародної Організації Кави Нестора Оссорио, – минулий рік був непростим для виробників та імпортерів кави.

Незважаючи на очікування рецесії на ринку кави, її не сталося. Багато країн-виробників надали підтримку національним компаніям. У деяких випадках споживання кави навіть пішло вгору. Поза тим ринок не раз переживал потрясіння. Так, через погодні умови Колумбія втратила 30% урожаю. Відновлення експорту в цій країні на попередньому рівні очікується тільки за рік. Унаслідок нині попит на ринку перевищує пропозицію.

Найбільшим виробником сировини в 2009 році була Бразилія. Тут було отримано 37% всього об'єму кави. На друге місце за цим показником вийшов В'єтнам – 14%. Зазначимо, що ця країна останнім часом активізувала зусилля з просування своєї продукції на світових майданчиках.

Країни Центральної Америки і Мексика разом також виробили 14% кави. Споживання кави у світі зросло на 2%.

Головними споживачами кави виступають Європа і США. У Сполучених Штатах торік було продано 21,7 млн. мішків, у Бразилії – 17,9 млн., у Німеччині – 9,6 млн., в Японії – 7,1 млн., в Італії – 5,9 млн., у Франції – 5,1 млн., у Росії – 3,7 млн. При цьому в економіках країн, що розвиваються, зафіксовано найбільше зростання споживання кави. Якщо на традиційних ринках цей показник збільшився всього на 0,88%, то країни, що розвиваються, продемонстрували зростання в 5%. В Росії показник зростаючого споживання кави досяг 7,97%.

Згідно оптимістичного прогнозу, попит на каву у найближчі 10 років зростатиме, споживання збільшиться на 2,4% до позначки 170 млн. мішків кави по 60 кг.

За матеріалами Coffeetea.ru

❖ Новини компаній

Прибуток Nestle в 2009 році скоротився, проте справдив прогнози

Чистий прибуток швейцарського виробника продуктів харчування Nestle S. A. за минулий рік, як і прогнозувалося аналітиками, скоротився і склав 10,4 млрд. швейцарських франків.

Як повідомила компанія Nestle S. A., показник у 10,4 млрд. швейцарських франків помітно менше від суми, зароблено у 2008 році, але при цьому він повністю виправдав очікування інвесторів.

У 2008 році чистий прибуток Nestle склав 18 млрд. франків, проте значна частина цих грошей була отримана від продажу 24,8% акцій компанії Alcon Inc., яка проводить дослідження в галузі медицини і фармацевтики. Тоді Nestle продала цей пакет акцій швейцарській компанії Novartis, отримавши за нього 10,4 млрд. доларів.

Об'єм продажів Nestle за підсумками 2009 року скоротився менш ніж на 2% та склав 108 млрд. франків, при цьому органічне зростання склало 4,1%. Операційний прибуток за річним підсумком склав 15,7 млрд. франків.

За перше півріччя 2009 року прибуток компанії дещо зменшився через зростання цін на продовольчу сировину і зміцнення швейцарського франка. Втім, у другому півріччі ситуація з цінами на сировину дещо покращилася. Окрім того, зважаючи на кризу і зниження споживчого попиту на преміальну продукцію, компанія переглянула ціни на неї у бік зменшення, а також випустила менш дорогі аналоги з метою підлаштуватися під ринок.

Top.rbc.ru

❖ Примхи погоди

У східній частині кавового "поясу" Бразилії надалі зберігається посушлива погода

Посушлива погода надалі зберігається на сході кавового "поясу" Бразилії, де переважно вирощується кава робуста.

За повідомленнями метеорологів, посушлива погода у штаті Еспіріту Санту спостерігається вже довший час, що може призвести до втрати половини врожаю кави на деяких фермерських ділянках. У цьому регіоні країни в середньому виробляється 10 млн. мішків кавового зерна щороку.

У штатах Минас Жераіс та Сан Паулу також стоїть спекотна погода, проте вологість грунту є достатньою для того, щоб кавові дерева могли здолати високу температуру. У цьому регіоні опадів не повинно бракувати для доброго розвитку майбутнього врожаю (кінець квітня – початок травня).

У тих районах, де дощі були надмірними, відбувалося багаторазове квітнення і до часу визрівання і збирання врожаю кави може виявитися чимало недозрілих зерен, що призведе до погіршення якості врожаю кави в сезоні 2010/11 року.

У попередньому сезоні 2009/10 року якість кавового врожаю теж погіршилася через дощі під час збирання, оскільки фермери не могли належним чином просушувати зібрану каву.

Кооперативи, експортери та бразильський уряд оцінюють новий урожай кавового зерна 2010/11 року в межах 44-55 млн. мішків по 60 кг.

За матеріалами Coffeetea.ru

❖ Відгомін війни

На кавових плантаціях В'єтнаму все ще лунають вибухи

У В'єтнамі внаслідок вибуху снаряда на плантації кави постраждали люди.

У В'єтнамі все ще вибухають снаряди. Нещодавній випадок трапився на кавовій плантації, коли вибухнув снаряд часів війни Півдня і Півночі, внаслідок чого постраждали люди. На місці, де трапився інцидент, раніше знаходилася військово-морська база США.

Gazeta.ru

❖ Здоров'я

Коли калорії під контролем

Доктор Ерик Джеквайєр із швейцарського Інституту психології, фахівець медичного факультету в Лозанні провів ряд наукових досліджень, які мали на меті з'ясувати вплив кави на обмін речовин в організмі людини.

За словами доктора Джеквайєра, "дія кави подібна до того, як ніби двигун використовував би дещо більше пального". Вчений трактує це, як стимулювання центральної нервової системи дією кофеїну, а також пов'язаних із цим супутніми ефектами, що сприяють ще більшому інтенсивному споживанню енергії в організмі.

Таким чином, кофеїн, що надходить у звичайних дозах, може мати помітний вплив на енергетичний баланс і здатен стимулювати спалювання жирових клітин. Відтак доктор Джеквайєр робить висновок: кава здатна допомогти людям, які воліють зменшити свою вагу. Ця обставина спонукає до можливого використання різних сполук кофеїну з метою схуднення.

При умовах, коли потрібно контролювати кожну калорію, із кавою не виникає проблем, поза як вона містить всього лише 2 калорії, якщо, звичайно, пити її без цукру і молока. І все ж таки, не слід забувати, що найздоровіший і ефективний спосіб тримати вагу під контролем – це дотримуватися дієти і поєднувати її із фізичними навантаженнями.

Кава знижує ризик захворювань на різні недуги

Нещодавно кава знову потрапила у поле зору американських вчених і голландських медиків, які детально вивчали її вплив на здоров'я.

Американські вчені виявили, що люди, які випивають шість і більше чашечок кави щодня, менше хворіють на диабет ("тип 2"). Ще раніше перед тим, таке твердження висунули і їхні колеги із Голландії. При цьому, за словами доктора Френка Ху із гарвардської школи охорони здоров'я, – чоловікам в цьому більше щастить. Для них велика кількість кави зменшує ризик захворіти на 50%, водночас для жінок – на 30%.

Звикання до кофеїну, нервозність, розлади сну, зв'язок із канцерогенними хворобами – всі ці "кавові" проблеми нікуди не зникали. Але ж кава має і користь, оскільки її забезпечує не кофеїн, а інші речовини. Серед них є і ті, котрі сприяють нормалізації рівня глюкози у крові. Щоправда, додали автори дослідження, все це не означає, що вам із наступного дня слід конче пити по шість порцій кави щодня. Якщо ви звикли до меншої кількості напою, то просто будете повільніше засинати.

До речі, португальські дослідники вважають, що три чашки кави на день застережуть від маразму, а британці впевнені, що кава тамує гострий біль. Швейцарці ж доводять, – кава допомагає ще й боротися із забрудненням води.

❖ Медичні дослідження

Кава і печінка

Пацієнти з хронічним вірусним гепатитом С, споживаючи більш як 308 міліграм кофеїну в день, можуть бути захищені від фіброзу печінки.

Добова кількість кофеїну для такого позитивного ефекту рівноцінна двом чашкам звичайної кави. Інші джерела кофеїну не мають таких терапевтичних властивостей, стверджують медики National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases /NIDDK, США/.

Фіброз – це друга стадія захворювання печінки, що характеризується дисфункцією органу. Раніше вчені припускали, що споживання кави дозволяє понизити ризик хвороб печінки, включаючи рак і ускладнення цирозу.

Протягом двох років гепатологи розглядали рівні споживання різних джерел кофеїну групою з 177 пацієнтів, більшість з яких мали діагностований гепатит С.

За матеріалами інтернет-сайту

❖ Новації

GPS – моніторинг у мобільній торгівлі кавою

Як повідомляє сайт erpnews.ru, в одному з кавових домів (РФ) впроваджено систему Оптимум Гис, яка дозволяє спостерігати за пересуванням торгових представників у режимі реального часу.

Головний офіс цієї компанії-дистриб'ютора кави декількох торгових марок є в Москві, а філіали відкриті у Санкт-Петербурзі, Новосибірську, Красноярську та інших містах.

Для реалізації продукції компанія застосовує технологію збирання попередніх замовлень (pre selling), контролюючи торгових представників у всіх містах завдяки gps-моніторингу, – всього 30 мобільних співпрацівників.

Із заданою періодичністю комунікатори торгових агентів (Asus P320, HP і PAQ 614 Business Navigator, Mio Explora K 70) передають до центрального офісу географічні координати, які відображені на електронних картах в системі *Оптимум Гис*. Таким чином, супервайзери компанії будь-коли можуть перевірити маршрут кожного мобільного співпрацівника.

Особливістю цього проекту є відсутність інтеграції *Оптимум* із будь-якою інформаційною системою.

За матеріалами Gisa.ru

❖ Увага: підробка!

На Волині каву "Якобс" виготовляли із жолудів та каштанів

Працівники управління по боротьбі з економічними злочинами УМВС України у Волинській області викрили склад, з якого ділки реалізовували підроблену розчинну каву.

Луцький підприємець продавав каву під торговою маркою "Якобс", яку виготовляли із жолудів, каштанів і дубової кори. Як повідомили у відділі зв'язків із громадськістю УМВС у Волинській області, правоохоронці вилучили у підприємця понад 250 банок фальшованої кави.

За словами начальника сектора УДСБЕП Т. Ковальчука, до їхнього відділу надійшла оперативна інформація, що у 50 і 100-грамових банках не містилося кави. Експертиза встановила, що до суміші входили, зокрема, борошно, перетерті кора дуба, жолуді, каштани, а також ароматизатори і барвники.

Впродовж трьох місяців спритний ділок реалізовував цей продукт зі складу у роздріб, а ціна на фальшовану каву "Якобс" не відрізнялась від ринкової.

Сьогодні підприємець затриманий, ведеться слідство, а спеціальна експертиза визначить суму збитків.

Zaxid.net

❖ Узбекистан

Розвиток чайної і кавової галузі в Узбекистані

Споживання чаю в Узбекистані датується кінцем XIX ст., коли у Ташкенті, Фергані, Самарканді, Бухарі відкрилися перші чайні магазини. Відтоді чаювання стає своєрідним ритуалом гостинності, а чай – незмінним напоєм у будь-який сезон чи години дня і ночі.

Увесь чай, що споживають в Узбекистані, імпортується. Головними постачальниками є Китай, Грузія, Шри-Ланка, Іран, РФ. Найпотужніші чаєвагові фабрики і представництва постачальників чаю до країни розміщуються у Ташкенті та Самарканді. Регіональні компанії у великих містах є дистриб'юторами відомих фірм.

На місцевому ринку зараз присутні понад 200 найменувань різних сортів і марок чаю. Близько 20% чаю, що постачається до Узбекистану, надходить у фасованому вигляді (цейлонський – 30%, індійський – 20%).

Майже в усіх регіонах країни віддається перевага зеленому чаю. Винятком є лише Ташкент, де, як відомо, п'ють переважно чорний чай. Відтак і частка зеленого чаю на ринку складає 70-75%, а чорного – 20-25% (ароматизованих чаїв – 2-4%). Разом із тим, приблизно 93% населення Узбекистану споживає розсипний чай, на порційні пакети припадає лише 7% ринку (в світі частка пакетованого чаю дорівнює 90%).

На противагу чаю, кава не настільки є популярною в країні й місцевий ринок все ще залишається у перспективних планах розвитку великих іноземних компаній.

Кавове зерно до Узбекистану повністю імпортується і найпопулярнішими імпортними брендами кави на ринку країни виступають ті із них, яким вже вдалося освоїти ринок РФ.

Coffeetea.ru

❖ Конференції, виставки

У Гватемалі відбулася Міжнародна кавова конференція "Майбутнє кавового бізнесу: Назустріч стабільності"

Наприкінці лютого поточного року у Гватемалі проходила Міжнародна кавова конференція, що її організувала ICO (Міжнародна Організація Кави) за участю Національної Асоціації Виробників Кави Гватемали (Anacafe).

Конференція стала однією із ключових подій сучасного світового кавового ринку. У роботі Міжнародної кавової конференції "Майбутнє кавового бізнесу: Назустріч стабільності" взяли участь президенти Гватемали, Колумбії, Сальвадору, Гондурасу, Мексики, керівники і представники ICO, UNCTAD, ЮНІСЕФ, Anacafe.

Головними у порядку денному стали питання міжнародної кавової індустрії та вплив ключових факторів для ведення бізнесу на світовому ринку.

На Конференції була підписана угода про фінансування проекту "Програма підвищення конкурентоспроможності кавових підприємств Гватемали та Ямайки" між Загальним фондом для сировинних товарів ICO і Національною Асоціацією Виробників Кави Гватемали (Anacafe).

За матеріалами Montana.ru

Влітку 2010 року в Гамбурзі буде проходити Міжнародна виставка "Coffee, Tea & Cocoa Business"

4-6 червня 2010 року в Гамбурзі відбудеться Міжнародна виставка "Coffee, Tea & Cocoa Business". У центрі уваги COTECA – проблеми і можливості ринку кави, чаю, какао, їх виробництво в умовах глобальної зміни клімату на планеті.

Ключовим питанням для всіх трьох галузей COTECA стане глобальна зміна клімату та її наслідки: небезпека посухи, повені, штормів у регіонах, де вирощують каву, чай, какао.

Висококваліфікована група міжнародних експертів та науковців виступить із доповідями стосовно стійкого виробництва названих культур в умовах зміни клімату, а також обговорюватиме питання стратегій адаптації до цього природного явища.

Виставка і конференція матимуть на меті підняти та обговорити питання проблем і можливостей усіх учасників ринку COTECA, від виробників, дилерів, імпортерів, до переробних підприємств, гуртових торговців, роздрібних фахівців.

На думку організаторів Міжнародної виставки "Coffee, Tea & Cocoa Business", що відбудеться у Гамбурзі, вона стане глобальною європейською подією сучасності. Виставка проводиться щодва роки за підтримки Кавової Асоціації Німеччини.

За матеріалами Coteca-hamburg.com

❖ Огляд ринку кави

Динаміка міжнародного ринку кави за період 29 березня – 2 квітня 2010 року

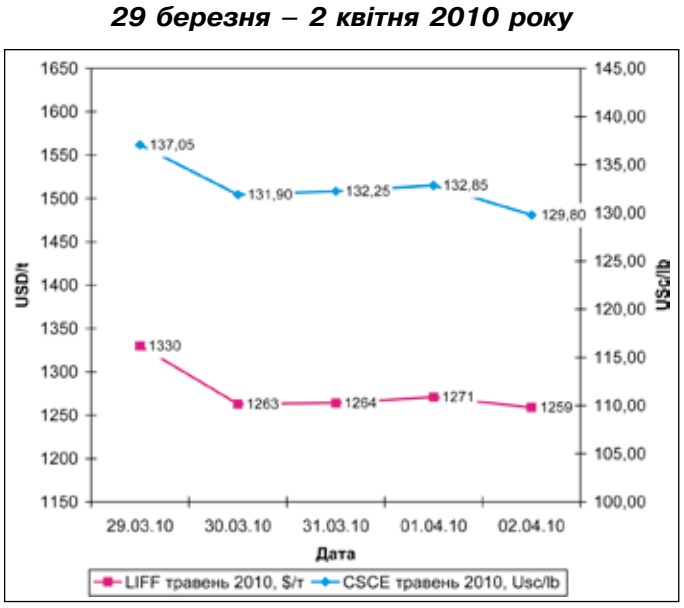
Ринкові ціни на зерно арабіки і робусти зазнали змін у період 29 березня – 2 квітня 2010 року. Про це докладніше.

У звітному періоді ціни на каву арабіка і робуста зменшилися. Так, арабіка з поставкою у травні 2010 року в Нью-Йорку подешевшала на 4,8%, а робуста з поставкою у травні 2010 року в Лондоні зменшилася на 3,6%.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у травні 2010 року склала 129,80 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 2 квітня 2010 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів із кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 26 березня 2010 року чиста довга позиція великих інвестиційних фондів зменшилася до 15556 лотів (-1086 лотів за тиждень). Чиста коротка позиція торгових домів впала до 15699 лотів (-1924 лотів за тиждень).

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 29 березня – 2 квітня 2010 року



Чиста довга позиція дрібних торговців зменшилася до 143 лотів (-838 лотів за тиждень). Чиста довга позиція індекс-трейдерів зросла до 54566 лотів (+31 лот за тиждень). Частка довгої позиції індекс-трейдерів у комбінованому відкритому інтересі (разом із ф'ючерсами та опціонами) у звітному періоді збільшилася до 37,2%. Відкритий інтерес по ф'ючерсах зменшився до 125351 лотів (-9515 лотів за тиждень).

Сертифіковані запаси кави арабіка на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 2 квітня 2010 року зменшилися до 2773 046 мішків по 60 кг (-63599 мішків на 28 березня 2010 року).

Розрахункова ціна закриття на зерно робусти склала 1259 $/т за травневим ф'ючерсом лондонської біржі Euronext (LIFFE) 2 квітня 2010 року.

Coffeetea.ru

❖ У Світі Кави

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

Робуста із Уганди (Uganda Standard Screen 15)

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 – робустою із Уганди (Uganda Standard Screen 15).

Уганда знаходиться на сході Африканського континенту.

Площа країни – 241,1 тис. км².

Населення – 20,6 млн. мешканців.

Столиця – Кампала.

Родючі ґрунти, сприятливий клімат, відповідна кількість опадів позитивно впливають на врожайність кавових дерев, плантації яких розташовані на гірських, тінистих ділянках численних провінцій країни. Уганда вирощує насамперед робусту, яку використовують як наповнювач до кав мелених.

Досконалістю вирізняється і кава арабіка "Bugishu", що подібна до кенійської, правда, дещо делікатніша.

Сезон збирання кавових ягід розпочинається в листопаді і триває до лютого, коли достигають останні плоди.

Найкращі ґатунки зерна робусти з Уганди, за оцінкою експертів, не поступаються світовим зразкам. Ця кава має насичений, міцний і глибокий смак з особливими композиційними відтінками, і відмінну консистенцію. Робуста є цінним і досконалим матеріалом для створення різних сумішей з іншими ґатунками кави і переважно використовується як основа для них.

Напій, зроблений на основі зерна робусти з Уганди, несе справжню насолоду і має високі тонізуючі властивості.

За прогнозами, до 2012 р. експорт кави в Уганді досягне 4 млн. 60-кг мішків завдяки сучасним планам щодо збільшення продуктивності. На думку К. Дрю, генерального директора американської агенції міжнародного розвитку USAID, завдяки програмі підвищення продуктивності с/г продуктів, яку фондує USAID, країна має можливість досягти 100% збільшення обсягу і вартості, якщо уряд інвестує в розробки і забезпечить фермерів дотаціями для витрат у виробництво. USAID запустила свою кампанію в районі Муконо, провідному виробникові кави в центральному регіоні Уганди, її підтримують державна Служба розвитку кави Уганди (UCDA), Центр дослідження кави і експортери кави. В минулому році генеральний директор UCDA повідомив, що робляться зусилля для збільшення кавових врожаїв. UCDA тепер керує національною програмою повторного насадження дерев, щоб збільшити виробництво до 4.5 млн. 60-кг мішків до 2015 р.

ARS.

❖ Традиції Сходу

Щоб зрозуміти мудрість життя Схід п'є каву

В епоху глобалізації ця старовинна земля ревно оберігає своє національне обличчя та історію, релігію і культуру, сповідує закони предків і вклоняється віковим традиціям.

Шейхи, бедуїни, піски, оази, базари, духмяна арабська кава: півострів Аравії – цілий континент, який ще донедавна був закритий для іновірців. Площа його сягає 2.700000 кв.км. І хоча географічно Аравія – півострів, місцеві жителі називають його "аль-Джазира аль-араб" – "острів арабів". Аравійці справді вважають свою землю островом, відгородженим від решти світу морями і пустелями. Ця віддаленість протягом тисячоліть сприяла виникненню тут особливого культурного середовища.

Аравійський півострів займає на карті південно-західний бік Азії. На півночі він переходить в Сирійську пустелю, яка з'єднує Аравію з Євразією. Хоча в стародавні часи Аравія була забутою периферією могутніх держав Стародавнього Сходу (Єгипту, Ассирії), тут склалася самобутня цивілізація. Географічне положення сприяло і розвиткові торгівлі. Ладан, мірра, бальзам, кориця, кава, шафран з Аравії високо цінувалися на всьому Стародавньому Сході, а пізніше і в Греції, Римі. Ці товари, а також перли, корали, коштовне каміння обмінювалися на червоне дерево з Африки, слонову кістку і золото з Індії. Головний торговий шлях – "Шлях східних пахощів", пролягав з південного заходу, вздовж узбережжя Червоного моря, на північ, до Тиру і Дамаска.

І хоча людина освоювала цю землю більше десяти тисяч років, перехід від середньовіччя до сучасності стався в Аравії лише в першій половині XX століття. Як жартома кажуть самі місцеві жителі, це – "прогрес в ім'я Аллаха".

За філософією арабів: в житті не може статися нічого такого, щоб змусило людину надовго забути про посмішку. Як і в давнину, сучасні арабські шейхи і бедуїни попивають найсмачнішу східну каву під безжальним сонцем, що знищує вдень усі відтінки, а ранком і ввечері малює дивовижні картини, в яких промовляє загадкова душа людей цієї землі. За східною кавою тут можна почути будь-які оповідки про все на світі, переповісти історії, новини. А потім налити ще одну, нову каву, сісти і далі насолоджуватися нею досхочу. Бо ж недарма, як кажуть аравійці, "щоб зрозуміти мудрість життя Схід п'є каву".

Т. Костянтинів.

❖ Культурна Олімпіада

Під час Олімпіади у Ванкувері була організована Всесвітня чайна церемонія

Всесвітня чайна церемонія пройшла у канадському Ванкувері у рамках програми "Культурна Олімпіада". Вона ознайомила гостей і відвідувачів із чайною культурою та репрезентувала присутнім понад двох десятків сортів ексклюзивного чаю з різних куточків світу.

На Всесвітній чайній церемонії у олімпійському Ванкувері присутнім запропонували понад двох десятків добірних сортів чаю зі всього світу, – повідомив виконавчий директор Центру сучасного мистецтва Азії Хенк Булл. Він, зокрема, зазначив: "Чашка доброго чаю – це чудовий привід для зустрічі, звичний і зручний спосіб для дружнього спілкування".

За словами Хенка Булла, чудово, якщо би Всесвітня чайна церемонія пройшла у рамках "Культурної Олімпіади" в Сочі, адже у Краснодарському краї теж вирощують чай.

Olympics10.ru

❖ Чайний салон

Англійське чаювання у Парижі

Влаштувати істинно англійське чаювання можна і в Парижі. Наприклад, неподалік від Сен-Жермен-де-Пре та в двох кроках від Латинського кварталу, де відкрився новий чайний бутик George Cannon.

Ім'я британця Джорджа Кеннона є відомим ще з 1898 року, відколи цей джентльмен одружився із француженкою і переїхав до Франції. Тут він відкрив невеличкий чайний бутик.

Сьогодні марка George Cannon має свої фірмові магазини в усьому світі. У новій паризькій чайній представлено понад 250 сортів найкращого чаю, а також пропонується клієнтам ціла лінія чайних аксесуарів для домашніх церемоній.

Визначитися із вибором того чи іншого сорту можна під час чайної дегустації, що її організують у спеціальному барі. Для справжніх поціновувачів у чайному салоні відбуваються церемонії за всіма правилами чайного мистецтва.

News.turne.com.ua

❖ Славетне ім'я

Львівська обрада проголосила 2010 рік Роком Юрія Кульчицького

Цьогоріч виповнюється 370 років від дня народження героя Відня, нашого земляка Юрія Кульчицького. Сьогодні на Львівщині розпочинаються зйомки фільму про цю визначну людину, – що стала першим кавовим магнатом Європи.

Режисер асоціації культури і мистецтв України Дмитро Ломанчук розпочав знімати художньо-документальний двосерійний фільм "Два дні, котрі змінили світ", присвячений Юрію Кульчицькому.

Зйомки стрічки проходитимуть в Україні та у Відні. Озвучувати фільм буде Народний артист України Остап Ступка. Бюджет фільму складає 800 тис. гривень. Оскільки бюджетних коштів немає зйомки ведуться завдяки благочинним внескам. Велика фінансова підтримка надходить і від Українського Вільного козацтва в діаспорі. Стрічка з'явиться на екранах країни у листопаді цього року.

Юрій Кульчицький був родом із села Кульчиці (земляк Петра Сагайдачного) Самбірського району Львівської області. Він прославився тим, що під час навали турків на Європу та облоги Відня зумів пронести через османський табір секретні документи. Також Ю. Кульчицький знаний тим, що першим у Європі, у Відні, відкрив кав'ярню і навчив європейців пити каву.

Львівська обрада проголосила нинішній 2010 рік Роком нашого славетного земляка Юрія Кульчицького.

❖ Протест

Ні! – генетично модифікованій каві

Associated Press (AP) повідомляє, що представники Міністерства Гавайських островів одноголосно 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.

ГАЛИЦЬКА КАВА

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 кава" обов'язкове
© Усі права застережено
Адреса редакції: Львів, вул. Мельничука, 12, тел. (032) 240-91-63
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.