



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

# ГАЛУШЧІВКА КАВА

Червень  
2016 рік  
№ 177



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка ЛТД"

Дегустація

## Вибух смаку у розчинному "Мерокано"

Кава "Мерокано" – це збалансована комбінація розчинних часточок і подрібнених кавових зерен, що ідеально поєднує в собі зручність приготування розчинної кави та якість, смак і аромат обсмаженого меленого зерна.

Щоранку кожна хвилина перетворюється в надзвичайно цінний ресурс. Ми постійно кудись поспішаємо й часто жертвуємо своєю насолодою, лише щоб встигнути більше. Та з появою кави "Мерокано" задоволення від розкішного смаку та аромату натуральної кави повертається в буденне життя. Між частинок розчинної кави немов скарби заховані ідеально обсмажені та ретельно змелені зерна арабіки та робусти. Достатньо залити одну-дві чайних ложки "Мерокано"

гарячою водою і в горнятку вибухають природні ефірні олії, огортаючи кімнату неперевершеним ароматом та даруючи задоволення від кожного ковтка гарячого напою.

Якщо ви поціновувач натуральної кави – рекомендуємо спробувати "Мерокано" й переконатись, що розчинна кава може бути неймовірною! Ви прихильник розчинних напоїв? Рекомендуємо спробувати "Мерокано" й поринути в ще більш насичений смак та аромат!



Що нового?

## УЖЕ СКОРО WORLD OF COFFEE!

23-25 червня у Дубліні, Ірландія, відбудеться масштабний захід для усіх учасників ринку кави.

Тут визначатимуть світових чемпіонів у категоріях: бариста, брьюерс кап, аеропрес. Та окрім того – це потужна виставка на понад 10 тисячах квадратних метрів площі, чимало навчальних семінарів, симпозіумів та обговорень, мережових вечірок і акцій. Як підсумок організатори проведуть нагородження SCAE EXCELLENCE AWARDS, де відзначатимуть нові найкращі кавові продукти, виробників та дегустаторів.

Заходу передуватиме не менш унікальний форум Re:co (Обговорюючи каву), призначений для дискусій щодо аспектів кавового бізнесу на високому рівні, можливостей інновацій та стратегій розвитку. Час проведення – 1-22 червня, там же.

## ВІДБУВСЯ TEA & COFFEE WORLD CUP

Tea & Coffee World Cup минув 10-12 травня. У Кракові, Польща, зустрілись підприємці з усього світу. Цьогоріч чималою була кількість учасників зі Східної Європи.



У рамках Tea & Coffee World Cup було проведено різноманітні інтерактивні майстер-класи та дегустації. Особливим акцентом став дебют заходу "Tea Meditation & Mindfulness" (Чайна медитація та уважність), спеціально для "дзен-орієнтованого" класу суспільства. Основною метою стала популяризація східних традицій чайної медитації, навчання учасників розвивати терпіння, холоднокровність і відновлювати гармонію. Водночас із безліччю дрібних атракцій також відбувся масштабний турнір – Tea Masters Cup Poland – перший польський чемпіонат серед майстрів приготування чаю.

Світ чаю

## Надзвичайність Карпат у кожному горняті – Галка-чай!

Прохолодне гірське повітря, ранкові тумани і роси, яскраве сонце та багаті українські чорноземи вирощують надзвичайні трави і плоди. А дбайливі руки перетворюють їх у неперевершені ароматні чаї.

Трав'яний чай з високогір'я здатний перенести нас на полонини, в дерев'яні колиби, або ж до стрімких річок-потоків. Коли ж гори далеко, насолоджуватись цими емоціями та смаками можна і вдома. Достатньо запарити трав та розслабитись.

Що може зрівнятися із задоволенням від горня свіжого й запашного трав'яного чаю?! Він здатний перетворити ранок в справді добрий, в обід зніме нервову на-



пруження, а ввечері допоможе порелаксувати. У екологічно чистому регіоні України компанія "Галка ЛТД" розмістила виробництво чаїв з дикорослих лікарських трав і ягід. Правильний збір, висушування та переробка рослин – запорука високої якості екстра-класу. Такий гірський чай має більш витончений смак і аромат, аніж

рослини, що виростили у долині. Спеціалізована компанія "Галка-чай" виготовляє фітонапої найвищого гатунку зі збереженням усіх цілющих властивостей.

Керуючись стародавніми рецептами традиційних карпатських зборів виробник створив монокупажі та неповторні суміші, аби кожен поціновувач чаю зміг насолодитись смаком, кольором, насиченістю і ароматом.

Далі – на с. 3





## Аналітика

# ІСО: ЕКСПОРТ КАВИ ЗАЛИШАЄТЬСЯ СТІЙКИМ ЯК ДЛЯ РИНКУ, ЩО КОЛИВАЄТЬСЯ

З квітня й до тепер ціни на арабіку і робусту рухаються у протилежних напрямках: арабіка почала дешевшати, а от вартість робусти зросла до найвищої позначки, перевершивши цінову планку з листопаду. Загальний обсяг експорту в першій половині сільськогосподарського 2015/16 року зріс на 1,6 %, до 55,5 млн мішків. Це демонструє, що ринок кави добре забезпечений зерном, хоча існує проблема із постачанням робусти. (див. Графік 1)

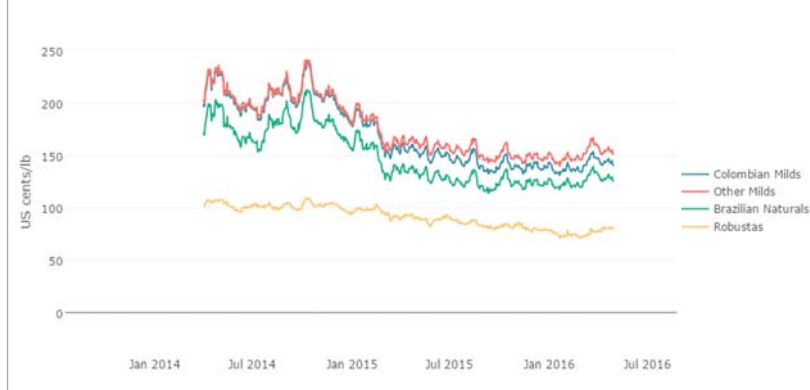
Середньомісячний зведений показник ІСО був відносно незмінним, зріс лише на 0,1 % в порівнянні з березневими 117,93 центами. Щоденні ціни впали до найнижчого рівня – 115,23 центів на початку місяця, та згодом піднялись до максимуму – майже 121 центів, й таке ціноутворення залишалось сталим протягом декількох тижнів. Тож, ціни рухаються у відносно вузькому діапазоні, де зміни показників групи в основному взаємозалежні. (див. Графік 2).

Ціни на три типи зерна групи арабіки впали після короткого стрімкого злету в березні, хоча й залишились вищими за рівень показників із жовтня по лютий. Вартість робусти, водночас, зросла на 6,1 % й у середньому становила 80,18 центів США за фунт. Передбачення посухи для регіонів, де вирощують робусту, дало поштовх до спекуляцій щодо потенційно можливого дефіциту. В результаті, арбітражі арабіка/робуста на

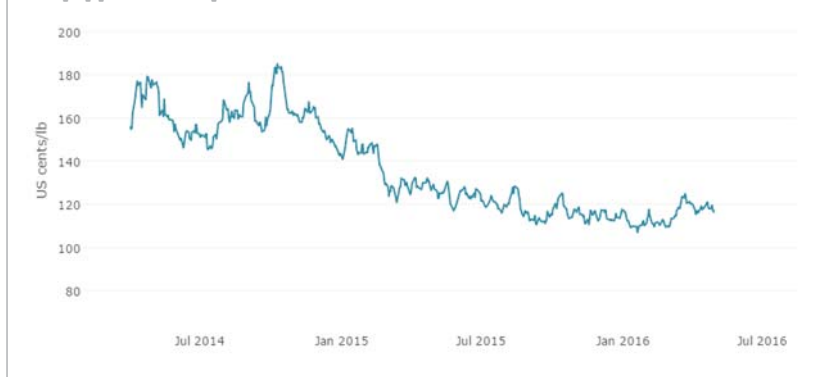
ф'ючерсних ринках Нью-Йорку і Лондону впали більш ніж на 10 %, з щоденним диференціалом падіння понад 50 центів. Це перше зменшення починаючи із листопаду 2015 року.

Загальний обсяг експорту в березні – орієнтовно 10,4 млн мішків, що на 1 % більше, в порівнянні з показниками 2015 року. Розподіл: збільшення експорту арабіки на 3 % і зменшення продажу робусти на 2 %.

Графік 2: індикатор групових цін



Графік 1: композитний індикатор щоденних цін



ту за першу половину кавового року (з жовтня по березень) становить до 55,5 млн мішків, що на 1,6 % більше за показники 2014/15 року. Це другий за величиною збут рекорд, лише на 14 000 мішків менше загального обсягу поставок в першій половині 2012/13 року.

Експорт арабіки орієнтовно зростає на 7,6 %, або ж 35,8 млн мішків. Максимальне прогнозоване зростання експорту такого зерна не перевищить 13,2 %. Так лише Колумбія експортувала 6,8 млн



мішків (на 14,1 % більше, ніж в минулому році) і встановила новий рекорд, хоч попередній тримався ще з 1992/93 року. Щодо експорту робусти прогнозують зменшення на 7,7 %, до 19,7 млн мішків. Хоча невеликий ріст на 0,5 % відбувся на ринку В'єтнаму, продано уже 11,5 млн мішків сировини.

Березень також є останнім місяцем врожаїв сезону 2015/16 року в чималій кількості країн, зокрема, Індонезії та Перу та у Бразилії, де річний експорт склав 36,5 млн мішків, дещо зменшившись із минулорічних 36,9 млн. Країна, як і раніше, залишається другою за величиною виробництва та експортування кави. Це вражаючи показники експорту зважаючи на значне зменшення виробництва – 43,2 млн мішків в 2015/16 проти 45,6 млн в 2014/15. Внутрішнє споживання в Бразилії протягом останніх чотирьох років затрималось на рівні 20-20,5 млн мішків зер-

на. Первісна оцінка організації Sonab передбачає відновлення обсягів виробництва до 49,1-51,9 млн мішків у наступному сільськогосподарському році.

В Індонезії, експорт врожаю 2015/16 року спав на 8,3 % – до 6,1 млн мішків. Це найнижчий рівень з 2010/11 року, незважаючи на збільшення виробництва до 12,3 млн мішків. Таку алогічність можна пояснити хіба-що значним збільшенням внутрішнього споживання, що й зменшує можливість експорту. Поставки, мабуть, будуть дещо обмеженими і в 2016/17, бо у регіоні через погодні колапси, зокрема Ель-Нін'йо, прогнозують зменшення кількості опадів.

Перспективи Перу позитивніші, адже експорт за 2015/16 рік збільшився на чверть (25 %) в порівнянні з минулим роком, коли врожаї сильно постраждали від зараження насаджень листковою іржею, і ледь досягли 3,1 млн мішків.

## Ноу-хау

## Кава екстрагована нітрогеном

Підприємці із Нью-Мексико, США, створили новий холодний кавовий напій. Його особливість – метод екстракції, в якому мелена кава жодним чином не нагрівається! Натомість перебуває зануреною в холодній воді протягом тривалого часу.

Згодом її заварюють азотом, щоб створити унікальну текстуру і смак. З 2011 року унікальну технологію приготування кави розробляли два брати-підприємці, що успадкували родинну кавову ферму. Методика отримала назву Nitro cold brew.

Готовий холодний настій має міцний присмак шоколаду, зі смаженими нотами вівсянки та солодкої патоки. Спершу таку каву визнали другим найкращим новим продуктом на Coffee Fest Chicago 2015. Тепер вона стає доступною по усіх кав'ярнях світу, а в квітні цього року відбувся запуск і на масовий ринок. Готовий до вживання напій продають у жерстяних

банках під назвою Nitro cold brew coffee.



## Новини медицини

## Кава повертає біологічний час назад

Міжнародна команда вчених з Гарвардської медичної школи і Колорадського університету в Боулдері (США), а також Кембріджського університету, з'ясувала несподівані наслідки вживання порції кави після вечері.

Медики організували експеримент за участю п'яти осіб: їм давали проковтнути таблетку з кофеїном або плацебо за кілька годин до того, коли вони зазвичай лягають спати. Виявилось, що кофеїн діє немов яскраве світло, що є надійним інструментом для прокручування стрілок біологічного годинника назад. Подвійне еспресо, випите перед сном, зміщує біологічний час на 40 хвилин. Кава буквально вводить в оману внутрішній хронометр людини. Крім того, кофеїн допомагає впоратися з наслідками син-

дрому зміни часових поясів – вживання кави або напоїв, що містять кофеїн, сприяє швидкій адаптації до нового розкладу.





Світ чаю

## Надзвичайність Карпат у кожному горняті – Галка-чай!

Поч. – на с. 1

Ніхто і ніколи не зможе запропонувати вам нічого кращого, ніж горня чаю, завареного з справжніх цілющих трав.

Спробувавши один раз дивовижні суміші карпатського чаю, ви відчуєте як наповнюється енергією гірських річок, бадьорістю чистого повітря і здоров'ям. Тут і криється секрет любові до трав'яних чаїв кожного жителя Карпат!



Від виду рослин, що входять до складу трав'яного чаю, залежать його властивості. Заспокійливо діє чай з листя малини, м'яти перцевої, звіробою, іван-чаю, первоцвіту, меліси і вишні. Тонізуючо – з любистку, лаванди, лимонника, листя і квіток конюшини, листя суниці...

В асортименті "Галка-чай" моносорти – "М'ятний", "Ромашковий", "Шипшиновий", "Мелісовий", "Липовий"... Їх можна заварювати по одинці або ж поєднувати між собою для ще більшої користі та багатого смаку. Любителю каркаде засмакує "Гібіскус". А прихильникам традиційного чаю – "Чорний байховий із бутонами троянди" та "Чорний байховий із лимоном і лимонною травою".



Карпатські чаї допоможуть впоратися не тільки з хворобами, вони – кращий засіб, щоб привести в порядок весь організм і повернути настрій в похмурий день або після важкої праці. Трав'яний чай варто

пити просто для задоволення. Із "Галка-чаєм" воно вам гарантоване!

Придбати чаї можна у Інтернет-магазині [galca-shop.com.ua](http://galca-shop.com.ua) або у роздрібній торговій мережі.

Що нового?

### Підсумки Kyiv Coffee Festival 2016



З 1 по 3 квітня на арт-заводі "Платформа" відбувся Kyiv Coffee Festival. Цьогорічна програма передбачала зустрічі та конференції виробників і експортерів, а також три національні кавові турніри: XII Український Чемпіонат Баріста, II Український Чемпіонат Брюерс Кап, II Український Чемпіонат Аеропрес. Переможці – Наталка Остапюк (баріста), Олексій Федоровський (брюерс кап), Віталій Ляшук (аеропрес) – поїдуть захищати честь країни на World Barista Championship 2016, World Brewers Cup Championship 2016 та World Aeropress Championship 2016.

У тренді

## ЗОЛОТІ ЗЕРНА – ГАДЖЕТ ДЛЯ ОХОЛОДЖЕННЯ КАВИ

Щодня у світі випивають приблизно 2250 мільйонів горнят кави. Поціновувачі напою постійно балансують між "надто гарячим" і "захопленим". У пошуках ідеальної температури компанія "Coffee Joulies" розробила невеликий пристрій, що нагадує збільшене кавове зерно. Воно охолоджує гарячу каву, а згодом підтримує оптимальну температуру – 60 градусів.



Кожен такий аксесуар – це контейнер із тонкою оболонкою з нержавіючої сталі, заповнений легким охолоджувальним матеріалом, котрий на 50 відсотків важчий, аніж кубик льоду того ж розміру. Одне таке "золоте зерно" здатне охолодити 5 унцій кави (140 мл). Створений з харчових матеріалів, невеликий пристрій приблизно вдвічі менший за куряче яйце.

Потрібність такого гаджету визначили самі споживачі. Ідею виставили для розгляду на сервісі збору коштів "Kickstarter". Проект за три дні набрав необхідну суму для запуску виробництва! Зараз компанія успішно працює в містечку в Шеррілл (Нью-Йорк, США). Серед продуктів: набір з п'яти зернят-охолоджувачів (вартістю 60 доларів), два спеціальні горнятка та силіконова кришка для підтримання температури, а також їхні поєднання у наборах.



### Веселкова кава – останній тренд

Світом шириться різнобарвна кава... Очевидно тренд яскравого вигляду їжі нещодавно дійшов і до гарячих напоїв. Баріста усе частіше підхоплюють ідею кольорового малюнку на лате. Саме цей різновид кави став ідеальним мольбертом для художніх шедеврів.

Зовнішній вигляд улюбленого напою 99 % населення землі активно трансформується завдяки фантазійному лате-арту. Веселкова кава – дітище Мейсон Солсбері, баріста кафе Sambalatte в Лас-Вегасі. Принцип простий: у верхки додають гелеві харчові барвники (не розмішують!) й наливають у горня із кавою. Кілька майстерних рухів молочником –

і ось перед клієнтом не просто кави, а мистецький витвір. Своїми шедеврами творець нового тренду в лате-арті ділиться у мережі Instagram (профіль – [ibrewcoffee](https://www.instagram.com/ibrewcoffee/)). Завдяки незвичному вигляду "кава із веселкою" швидко набула популярності, тож тепер це мистецтво освоюють чимало баріста по усьому світу.



**Світ здорового харчування та способу життя активно пропагує вживання напоїв з цикорієм. Навіть найбільш затяті кавомани активно дегустують розчинні цикорієві напої й п'ють їх за рекомендаціями спортивних тренерів, косметологів та терапевтів. Цикорій знову повертається до списку топ-лідерів серед розчинних гарячих напоїв. І любов до цикорію є цілком виправданою!**

### І собі, і дітям

Завдяки вітамінам груп В, С, Е, білкам, жирам, дубильним речовинам і солям він діє як м'який енергетик, тож зранку цей чудовий напій допоможе прокинутися й на відміну від кави не подразнюватиме слизову шлунка. Його можна давати і дітям, їм особливо смакує суміш цикорію та какао, як-от новинка від ТМ "Галка" — напій розчинний "Добрий ранок Особливий з какао".

Цикорій чудово підтримує здоров'я кровоносної та травної системи, виводить з організму жовчні камені, розширює судини, усуває проблему безсоння. Не містить кофеїну і тому чудово може замінити вечірню каву, адже смак має майже ідентичний.

У напій з цикорію можна не додавати цукор, бо він солодкуватий і без нього! Приємного смаку надає природний полісахарид — інулін, вміст якого в цикорії близько 50-60%. Його немає ні в каві, ні в чаї! А інулін ж прискорює обмін речовин, знижує рівень цукру в крові, сприяє виведенню шкідливих речовин з організму. Все це робить цикорій неймовірно корисним для усіх, хто дбає про свою стрункість і здоров'я.

### Для імунітету

Високий вміст вітаміну С в розчинному цикорії перетворює теплий напій в потужний імуностимулятор.

Міцний імунітет — запорука доброго самопочуття у будь-який сезон! Поєднання напою з лікувальними травами лише підсилює ефект, тож радимо спробувати розчинні напої "Цикорій з

## СМАК+КОРИСТЬ=ЦИКОРІЙ!



чорницею", "Шипшиновий" та "Женьшеневий"... Враховуючи, що цикорій можна вживати вагітним жінкам та дітям віком від трьох років — це унікальний продукт, достойний поселитись на кухні кожної домівки. Або в аптеці: якщо застуда вас не оминула, випийте цикорієвий напій — він чудово знижує температуру та усуває запальні процеси. Цикорій є рятівником для людей, яким смакує молоко, але організм погано сприймає його в чистому вигляді. Додавання молока в напій цикорію поліпшує засвоєння продукту в декілька разів. Тож не дивно, що його напо-

легливо рекомендують лікарі: згідно з дослідженнями австралійських вчених, цикорій збільшує кількість червоних тілець та відмінно очищає кров, що надважливо в нашу індустріально забруднену епоху.

### Спортивний супутник

Вітамін В і калій, які містяться в цикорії, сприяють зміцненню серцево-судинної системи і заспокоєнню нервової системи. Тож якщо вам не поталанило з нервовою роботою — спробуйте в обід випити горнятко напою "Надзви-

чайного" з мелісою та глодом від ТМ "Галка". Цей нехитрий прийом швидко укріпить вашу нервову систему та підвищить стресостійкість. Вітамін В і калій розширюють судини і виводять надлишки холестерину, завдяки цьому пити цикорієвий напій рекомендують спортивні тренери після кожного активного кардіо-тренування.

Напій з цикорію нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту, тож цикорієвий напій — вірний супутник прихильників здорового харчування. Він стимулює роботу підшлункової залози та печінки, допомагає позбутися від каменів у жовчному, знімає печію краще ніж медичні препарати, лікує дисбактеріоз і завдяки унікальному інуліну сприяє зростанню корисної мікрофлори в кишечнику.

### Замість косметолога

Щоденно вживати цикорій рекомендують навіть косметологи та дерматологи! Звичка випити щодня горнятко напою часто вмотивована чудовим змінами шкіри обличчя — вона стає м'яка, пружна та еластична, зникають прищипки та ранки, і навіть зменшуються прояви псоріазу, екземи, дерматиту. І як після такого жінкам не любити цикорій?!

### Для кожного — свій

У асортименті продуктів для усієї сім'ї від ТМ "Галка" є великий вибір розчинних напоїв, збагачених корисними добавками: чорницею, шипшиною, ехінацеєю, глодом, мелісою, женьшенем, кульбабою і навіть какао. Всі вони насичують напій додатковими вітамінами і корисними речовинами, які відмінно поєднуються, доповнюють один одного і є ефективними у профілактиці та лікуванні різноманітних хвороб. Тож одне горнятко цикорієвого напою в день — і задоволення, і оздоровлення одночасно!

Якщо не певні із чого варто розпочати знайомство із цикорієм — спробуйте новинку "Добрий ранок Класичний з цикорієм"! У цьому напої втілено добрі традиції виготовлення цикорієвої "кави", неповторний насичений смак та аромат, що десятиліттями удосконалювали технологи ТМ "Галка".

Софія ДЗЕНДЗЕЛЮК

### Кавове мистецтво

## Художні шедеври з ранкової кави

**Кава надихає! Тож не дивно, що кавовий живопис стає все популярнішим. Новий погляд на таке мистецтво пропонує індонезійський художник. Кар'єру Гчідак Аль-Нізар (Ghidaq al-Nizar) розпочинав з лате-арту. Свої роботи він розміщує в соцмережі «Instagram» під псевдо coffeetoria, та зараз їх успішно розкуповують у приватні колекції.**



любляє використовувати у композиціях кавову гущу. Аль-Нізар називає своє мистецтво "zerowastecoffee" — безвідходно кавовим, адже, як правило, він малює картини залишками від ранково-



го напою. Тож ніщо, навіть кавова гуща, не йде у відходи. Малювати таким матеріалом доволі складно й на одну картину часом необхідно кілька днів. Для потрібного глибого відтінку кольору до-



водиться наносити каву шар за шаром, та ще й давати кожному з них добряче просохнути. Та, дивлячись на його картини, одразу розумієш, що результат вартий таких зусиль.

Митець замінює акварель кавою, творить картини на папері, тарілках, руках та на сухих листочках дерев, а ще по-