



КАВА "ГАЛКА" – ГІРКА ТА СОЛОДКА, ЯК САМЕ ЖИТТЯ

ГАЛЦІШЧІВКА

КАВА

Червень
2017 рік
№ 2 (182)



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка ЛТД"

Новинки

КАВОВІ ФІТО-НОВИНКИ

Ви коли-небудь куштували каву з виноградом, шипшиною, кизилом, глодом чи спельтою? Не вірите, що така взагалі існує? Ще й як! Смачна, запашна і неймовірно корисна!

Найкращі сорти кави арабіка поєдналися із натуральними корисними складниками аби улюблений напій дарував Вам щось більше, аніж насолоду смаком та ароматом. Це ж так легко й зручно – щодня за горнячком кави зміцнювати імунітет, покращувати своє здоров'я та отримувати неймовірну бадьорість на увесь день! Асортимент з п'яти унікальних автентичних напоїв пропонує ТМ "Верховинка".

Кава-Фіто з кісточками винограду уповільнює процеси старіння, а ще зміцнює кровеносні судини. До складу виноградних кісточок входять

антиоксиданти – речовини, здатні запобігати серцево-судинним захворюванням, гальмувати процес старіння, нейтралізувати агресивну дію зовнішнього середовища. Тож такий напій зранку – ще й майже косметичний засіб.

Кава-Фіто з глодом тонізує та має протиза-



пальну дію, знижує рівень холестерину, захищає нейрони головного мозку. Плоди глоду приносять величезну користь здоров'ю. Кава з глодом – чудова профілактика захворювань серця та судин, вона нормалізує тиск і налагоджує травлення. А ще долає перевтому і безсоння, усуває наслідки нервового перенапруження. Саме така кава – кращий друг сучасної успішної людини.

Кава-Фіто з кизилом наділена тонізуючою та

протизапальною дією, відмінно підвищує імунітет. Кизил стимулює позбавлення організму від токсичних продуктів розпаду та поліпшує обмін речовин. Завдяки бактерицидним властивостям регулярно вживання такої кави – добра профілактика інфекційних захворювань. А здатність покращувати кровообіг в мозку допомагає працювати активніше та ефективніше.

Кава-Фіто з шипшиною – ще одне чудове



джерело антиоксидантів. Завдяки вмісту безлічі корисних речовин шипшина допомагає зміцнити серце і врегулювати тиск. Поєднання такої кількості вітамінів із кавою – справжній ласощі для нашого організму, адже допомагають відновитись після важких фізичних чи розумових навантажень, перенесених стресів та хворіб. Тож якщо не знаєте яку новинку скуштувати спершу, то шипшина – ідеальний варіант!

Кава-Фіто зі спельтою – звучить оригінально, правда ж?! Спельта – прадавня родичка пшениці, цінна завдяки особливо якійсній клітковині та величезній кількості корисних речовин і амінокислот. Кава зі спельтою покращує імунітет, стабілізує рівень цукру в крові. Й як не дивно, зменшує апетит та поліпшує травлення. Це чудовий продукт для людей, що страждають від стресів, постійної втоми та проблем зі сном. Така кава відмінно бадьорить й оздоровлює одночасно.

Спосіб приготування: 1-2 чайні ложки меленої кави залити 200 мл окропу, настояти 4-7 хвилин. Цукор, мед, вершки чи молоко додавати за смаком.

Рекомендована доза: одна-дві порції на день.

Придбати натуральну мелену Фіто-каву можна у Інтернет-магазині galca-shop.com.ua

У тренді

СЕКРЕТИ ХОЛОДНОЇ КАВИ

У літню спеку хочеться одночасно і збадьоритись, і освіжитись. Тож холодна кава – просто ідеальний напій. Як зробити її приголомшливо смачною радять бариста.

Холодна кава – не просто напій з кубиками льоду. Якщо проігнорувати тонкощі справи, кава вдасться водянистою. Оптимальний варіант – використовувати замість льоду кубики попередньо замороженого еспресо. Вони не змінять смак напою й вбережуть його міцність.

Охолодити напій легко за допомогою шейкера. А замість

цукру краще використовувати цукровий сироп – він розчиняється значно швидше й додає приємного карамельного смаку, що применшує гірчинку. Каву можна "підсолодити" і корицею – вона теж пом'якшує його гіркоту.

Якщо любляете каву з молоком чи вершками, то їх теж можна заморозити. Швидка альтернатива – охо-

лоджене молоко, згущене із цукром. Такий літній кавовий коктейль – традиційний напій у В'єтнамі.

Додати "тонізуючих властивостей" холодній каві можна лимоном та медом. У медовій каві слід хоча б півгодини витримати шматочок лимону, потім додати трохи льоду й листочок м'яти.

Cold Brew – трендова кава, заварена холодним способом. Смак такого напою дуже м'який і шовковистий, яскравий і насичений, без гіркоти чи кислоти – різке відрізняється від класичної кави. Колдбрю – це багато часу, тільки вода та якісна кава грубого помелу, як от "Еспресо Пре-

міум" від ТМ "Галка". І більше нічого.

Рецепт: у ємність насипте 10 столових ложок меленої кави "Еспресо Преміум" від ТМ "Галка" або крупного змеленого улюбленого зерна. Залийте ліτροю фільтрованої води кімнатної температури, добре перемішайте, щільно закрийте кришкою і поставте до холодильника. Витримайте добу, мінімум годин десять. Опісля двічі процідіть каву: через сито і паперовий фільтр, щоб повністю позбутися кавової гущі. Подавайте із льодом. За бажання присмачайте колдбрю вершками, сиропом, топінгом, прянощами.



ЦІНИ НА ЗЕЛЕНУ КАВУ СТРИМКО ЗНИЖУЮТЬСЯ



International Coffee Organization (ICO) прогнозує в найближчому майбутньому зниження цін на арабіку і робусту.

В останній доповіді ICO зазначає: Уганда, Індонезія, Гондурас, Індія і Перу, що забезпечують майже чверть світового експорту кави, значно підвищили обсяг відвантажень в перші місяці кавового року 2016/2017. З березня показники цін продовжують знижуватися і вже впали на 2,6%, в порівнянні з лютом.

Групові показники цін показують неоднозначну картину: ICO відзначає зниження цін на колумбійську і бразильську арабіку, водночас ціни на робусту залишаються стабільними протягом декількох місяців. Збільшення поставок із решти запасів, незважаючи на невеликі врожаї робусту в Бразилії та В'єтнамі, дуже вплинуло на падіння цін у березні.

Раніше високі світові ціни на робусту, стабільно вище 100 центів за фунт, починаючи з

жовтня 2016 року, привели до збільшення експорту з В'єтнаму, що й компенсувало труднощі з поставками з Бразилії. За перші п'ять місяців сезону 2016/2017 В'єтнам відвантажив 10,18 млн мішків, на 11,5% більше в порівнянні з тим же періодом у минулому сезоні.

Прогнози щодо запасів арабіки більш позитивні. Виробництво і експорт продовжує нарощувати Колумбія. А в Гондурасі експорт арабіки збільшився на 35,6%, в порівнянні з сезоном 2015/2016. Як результат запаси на Нью-Йоркському і Лондонському ф'ючерсних ринках зросли відповідно на 2,4% і 1,9%. Одночасно продовжують рости запаси в країнах-споживачах. Наприклад, в лютому, запаси кави в США досягли 6,45 мільн мішків — це найвищий показник з травня 2003 року.

Новини здоров'я

КАВА ЗНИЖУЄ РИЗИК РОЗВИТКУ РАКУ ПЕЧІНКИ НА 50%

Науковий журнал BMJ Open опублікував результати дослідження впливу кави на здоров'я — споживання темного напою знижує ризик виникнення раку печінки, а також зменшує шкідливий вплив алкоголю.

Дослідження проводили спільно Саутгемптонський і Единбурзький університети із залученням понад 2,25 млн учасників. Також проаналізували 26 наукових робіт. Виявилось, що любителі кави значно менше ризикують захворіти на гепатоцелюлярний рак (найбільш поширена форма онкології печінки). Ефект безпосередньо залежить від кількості випитої кави. Одна порція щодня знижує ризик на 20%, а 4-5 горнят — аж на 50%! Захисний ефект, до 14%, спостерігався також у разі

споживання кави без кофеїну. Кава містить певні хімічні речовини, які чинять антиоксидантну, антиканцерогенну, протизапальну дію. Саме цим вчені і пояснюють менший відсоток хронічних і онкологічних захворювань печінки у кавоманів.



SCA ОБІЦЯЄ РЕВОЛЮЦІЮ В КАВОВІЙ ІНДУСТРІЇ

Асоціація Спеціаліти Кави (SCA) і Центр кавових досліджень Каліфорнійського університету в Дейвісі (UC Davis) розпочали дворічний проект з дослідження основних принципів заварювання кави.

Його мета — переоцінка існуючих наукових гіпотез, перевірка та створення інструментів вимірювання та контролю, вивчення органолептичних даних та аналіз споживчої поведінки — все, що є основою існуючих принципів заварювання кави, якими користується індустрія. Фінансування проекту повністю візьме на себе одна з компаній-виробників побутової техніки.

У своїй заяві представники SCA відзначили, що всі важливі посібники та документи, що стосуються заварювання кави — хоча періодично і оновлювалися і доповнювалися — були розроблені на основі досліджень професора Еарла Локхарта, проведених в 1950-х роках. Нові дослідження здій-

снюватимуть під керівництвом Вільяма Рістенпарта і Жана Хав'єра Гінара, вчених, які розробили курс по каву в US Davis і взяли участь в створенні Кола кавових смаків (Coffee Taster's Flavor Wheel).

За словами Вільяма Рістенпарта, дослідницька група планує зробити таку ж революцію у кавовій індустрії, як і у виноробстві та пивоварінні. Наукові роботи UC Davis раніше удосконалили розуміння процесів виробництва і дали нові можливості для

розвитку цих індустрій, тож найближчим часом звичне розуміння приготування та дегустації кави може значно змінитись.



Плантації

Глобальне потепління може знищити каву

Вчені підтвердили, що навіть короткочасне підняття температури може вбити весь врожай зерна!

Останнє дослідження Коледжу лісового господарства Державного університету штату Орегон виявило, що кавові дерева, котрі відчувли вплив температури вище +48,8°C протягом хоча б 45 хвилин, можуть назавжди втратити здатність утворювати квіти і ягоди.

Метою дослідження було виявлення взаємозв'язку між віком листя і тривалістю спеки, чинниками впливу на стійкість дерева Coffea

Arabica до теплового стресу. Дереву арабіки різного віку піддавали термічній обробці, що підвищувала температуру листя до +48,8°C на 45 або 90 хвилин. Виявилось, що молоде листя повільніше відновлюється після теплового стресу, та жодна з піддослідних рослин більше не змогла плодоносити.

Це дослідження — заклик до термінових заходів щодо передбачення змін клімату. Адже доки середня температура навколишнього середовища повільно й впевнено зростатиме, виробництво кави неминуче залишається під загрозою.

Що нового?

НАЙМІЦНІША КАВА В СВІТІ – BLACK INSOMNIA

У США в продажі з'явилась кава із рекордним вмістом кофеїну – у горняті напою 702 мг тонізуючої речовини!

Назва нового продукту перекладається як "чорне безсоння" й вона не випадкова — каву позиціонують як найміцнішу в світі. У минулому році революційний продукт дебютував в Кейптауні, ПАР, а тепер надійшов у продаж в США. Новинка продається на офіційному сайті за ціною від 15 доларів за упаковку. Заснути після такого напою дійсно не вдасться, оскільки він містить рекордну кількість кофеїну — в 355-грамовій порції 702 мг ко-

феїну, що майже вдвічі більше за рекомендовану добову норму в 400 мг.

Такої міцності вдалося досягти без штучного додавання стимуляторів, напій містить лише натуральні зерна. За словами виробника надмірна кава має м'який горіховий смак і приємний аромат, без зайвої кислоти і перепаленого запаху. Охрестивши свій товар найміцнішим в світі, його творець Шон Крістафор підтвердив розрекламова-



ні властивості "Black Insomnia" результатами досліджень, зроблених у одній з швейцарських лабораторій.

ЕСПРЕСО ЗАМІСТЬ МАСЛА?

Відтепер каву еспресо можна намастити на хліб, круасан чи печиво, або ж просто їсти ложкою з банки!

Еспресо-спред уже випустили в Японії як лімітований продукт до ювілею однієї з найбільших кавових компаній. Тепер цю ініціативу підхопили і на туманному Альбіоні. На Британському тижні кави

презентували кавову пасту із арабіки темного обсмаження, масла, цукру і вершків.

Виробник стверджує, що еспресо-спред чудово поєднується із хрустким тостом чи свіжою випічкою й може ста-

ти як доповненням сніданку, так і альтернативою гарячому горнятку кави. Текстура кавової пасти шовковиста та м'яка, схожа на арахісове масло. І хоча чорний колір може здатися не дуже привабливим, це компенсується смаком. Продукт швидше нагадує горіхово-шоколадний крем, а ніж міцне еспресо.

Плантації



КУБА ВІДНОВЛЮЄ КАВОВІ ПЛАНТАЦІЇ

Міністерство сільського господарства Куби має на меті збільшити виробництво кави в країні. Реалізована довгострокова програма відновлення та розвитку кавових плантацій вже дала приріст урожаїв в східній провінції.

До 2020 року Куба планує виробляти 20 тисяч тонн зерна на експорт. Уже висаджено 167 тисяч гектарів кавових вишень, що втричі більше, ніж розмір плодоносних кавових плантацій на Кубі сьогодні. Використовуючи досвід В'єтнаму в вирощуванні кави, вдалося збільшити врожаї в муніципалітетах Буей Арріба і Терсеро Френте. Водночас, частина плантацій в Гуантанамо ще не відновилася після урагану Метью, який пройшов над провінцією в жовтні 2016 року. У підсумку, в регіоні зібрали на 461 тону кави менше, ніж прогнозувалося.

WORLD COFFEE RESEARCH ВИРОЩУЄ КАВОВІ ДЕРЕВА ЗА НИЗЬКИХ ТЕМПЕРАТУР

Аби задовольнити постійно зростаючий попит на каву, необхідно до 2050 року збільшити виробництво зерна хоча б на 50%. Фактично, кавовій індустрії потрібні рослини, здатні адаптуватися до змін навколишнього середовища.

За оцінками World Coffee Research кількість земель, придатних для вирощування арабіки, до 2050 року скоротиться удвічі через підвищення температури і засух. Грибкове захворювання листкова іржа, що вражає і арабіку, і робусту, також руйнує індустрію. Через епідемію впродовж 2011-2016 років "втрачено" 18,2 млн. мішків кави.

Зараз дослідники World Coffee Research активно займаються селекцією кавових дерев, які змогли б вижити в мінливому кліматі. Глобальне потепління означає, що придатними для кавових плантацій залишаються місцевості з низькими температурами або великі висоти. Один з останніх експериментів World Coffee Research — вирощування кавових дерев в умовах низьких температур. Спеціалісти відібрали 30 різновидів з 20 країн і помістили саджанці в контрольоване середовище, де температура



опускалась до 2 °С. Експеримент витримали сім різновидів. Надалі їх вирощуватимуть за тих же температур, але в польових умовах. Тож дерева повинні проявити стійкість не тільки до низьких температур, а й до листової іржі. Це ще більш складне завдання, оскільки навіть стійкі до листової іржі різновиди, виведені в період з 1950 по 1990 роки, зараз починають втрачати свої властивості.

ЗАМБІЯ ЗБІЛЬШУЄ ВИРОБНИЦТВО КАВИ

У сезоні 2017/2018 виробництво кави в Замбії досягне 2300 тонн, що майже вдвічі більше, ніж в минулому році.

Представник Zambia Coffee Growers Association (ZCGA) Джозеф Тагума передбачає, що основний приріст очікується в Північній провінції. При середній ринковій вартості 1 102 долара за тону потенційний прибуток складе близько 2,5 млн доларів. 35% від загального обсягу врожаю фермери можуть пропонувати як каву категорії Specialty.

Водночас, кавовий сектор вимагає довгострокового фінансування, щоб повністю використовувати величезний потенціал кави як експортного продукту. Крім нестачі інвестицій, зростанню виробництва кави в Замбії перешкоджають брак дослідних програм та мала популярність місцевої кави на світовому ринку. Щоб забезпечити розвиток індустрії, треба розробити державні програми підтримки фермерів, в тому числі фінансові, надати доступ до сучасних технологій ведення сільського господарства і просувати каву з Замбії як торгову марку на ринку.

АРАБІКА ЛЕМПІРА ВТРАТИЛА СТІЙКІСТЬ ДО КАВОВОЇ ІРЖІ



Науково-дослідний центр World Coffee Research підтвердив, що гібрид арабіки лемпіра, повсюдно висаджений в Гондурасі, більше не стійкий до кавової іржі.

Перші повідомлення про кавову іржу на гібриді лемпіра Національний інститут кави Гондурасу INSCAFE отримав ще в січні 2017 року. Тоді ж висунули гіпотезу, що грибок виявлено на іншому вразливому різновиді кавових дерев. Спеціалісти World Coffee Research провели генетичну експертизу зразків листя з зараженої ділянки і з материнської рослини. Тести підтвердили вразливість лемпіри.

Уже в квітні зараженими були 6% від загальної кількості плантацій, в травні ураження зросло до 18%. INSCAFE попереджає фермерів про подальше поширення захворювання після початку сезону дощів. World Coffee Research не може пояснити чому гібрид втратив стійкість до грибка. Одна з можливих причин — його мутація, друга — новий штам, завезений з іншої країни.

Статистика

ЕМОЦІЙНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ КАВИ: А ЩО ВИ ВІДЧУВАЄТЕ?

Кава може бути фруктовою, пряною, або навіть трав'янистою чи гострою на смак. Згідно Кола смаків кави, оновленого минулого року SCA, існує 110 характеристик! Та й цього замало, щоб описати усі враження від випитого горнятка кави. Створити "Емоційний словник кави" взяли бразильці.

Дослідження емоційного сприйняття харчових продуктів надважливі першочергово для маркетингу і розробки нових продуктів. Адже зараз культура споживання кави суттєво змінюється і люди використовують більш емоційний підхід до обрання продукту. Прив'язка емоцій до досвіду споживання товарів — актуальний напрямок розвитку сучасної органолептики.

У дослідженні під керівництвом Емілії Рікардо споживачі порівнювали враження від семи зразків кави, в тому числі традиційної, поліпшеного типу та гурме. Були протестовані кілька зразків кави місцевих виробників. На першому етапі для отримання смакових профілів проводилася якісна оцінка зразків. Далі



60 волонтерів куштували кожен зразок та описували свій емоційний стан.

Згодом терміни згрупували у список з 26 слів (наприклад, прокинувшись, щасливий, задоволений, товариський, розслаблений). Ще десять термінів були включені з інших досліджень, раніше проведених у США в цій галузі (серед

них: винний, відразливий, набридливий тощо).

Далі за списком провели опитування 124 споживачів віком 20-49 років. Вони відзначали перелічені у списку емоційні стани при споживанні кожного зі зразків кави. Отримані результати дозволили виділити три типи споживчої поведінки в фокус-групі: любителі міцного напою, прихильники легкого та середнього обсмажування, гурмани.

Опитані в основному використовували терміни, пов'язані з енергійністю і добрим самопочуттям, наприклад: зігріваюча, стимулююча, бадьорить, задоволення, добре. Здебільшого, каву преміум сегменту високо оцінили особи до 29 років (80% групи). Старше покоління віддало перевагу більш "традиційній" каві, що нагадувала їм про молодість. Вони вживали такі терміни як ностальгія і Saudade (близьке за значенням до туги).

Незважаючи на важливість розуміння емоцій для індустрії їжі, дуже мало відомо про те, з якими емоційними станами асоціюються різні продукти у споживачів. Проведене дослідження показало, що опис емоцій може виділити різні групи споживачів за їхнім смаковим досвідом.

За матеріалами sprudge.com

Лідери ринку

КАВОВІ МАНДРИ КОЛУМБІЄЮ

У кожного з нас своя улюблена кава: власний рецепт, спосіб приготування та ідеальний сорт. Однак, в світі напоїв є свої визнані лідери, еталони і зразки смаків. Колумбійська кава – одна з таких. Переконатись у її досконалості можна скуштувавши Арабіку Колумбія Excelso, посмажену в зернах, від ТМ “Галка”.

Вона настільки популярна, що в 2007 році було зареєстровано торгову марку “Колумбійська кава”, яка застосовується тільки до зерна, вирощеного на території країни. Регіон кавових плантацій Колумбії віднесений до культурної спадщини ЮНЕСКО! Чим же така унікальна ця кава?

Трохи історії

Каву у Колумбії вирощують лише з XVII століття, саме тоді зустрічаються перші письмові згадки про кавові дерева в цій місцевості. На початку наступного століття монахи-єзуїти описали власні невеликі кавові сади. Та рушієм розвитку послужила популярність серед місцевої знаті... Крупні плантації дерев висадили на початку XIX століття поблизу столиці держави – Боготи. Зрозумівши, що на любові до напою можна непогано заробити, вельможі почали розширювати їх площі і в інших регіонах країни.

Уже в 1810 році кава повсюдно з'явилась у продажу. Перше комерційне підприємство вивозило за кордон близько 2,5 тисячі мішків зерна щороку. А 1857 року в сільському господарстві Колумбії відбулися великі зміни, що ще примножили площу кавових насаджень. З цього часу Колумбія перетворилася в одного з найбільших експортерів, лише трохи поступаючись Бразилії. Зараз же, завдяки феноменальним темпам розвитку кавового виробництва у В'єтнамі, Колумбія перемістилася на третє місце. Однак зберегла за собою другу позицію в рейтингу

виробників та експортерів арабіки. Нинішня площа плантацій в Колумбії – близько 900 тисяч гектарів.

Еталон якості

Традиційно каву тут вирощують у сімейних господарствах, площею до двох гектарів. Часто одні і ті ж люди роками збирають і обробляють урожай, що й позначається на якості зерна. Майже полови-

СОЛОМБІА



Колумбійська кава заслужено стала еталоном якості. Статус “географічно захищеної назви” доводить особливе значення мікроклімату, характеру ґрунту і розташування плантацій. Справді якісне та ідеальне зерно зростає на висоті 1200-



на колумбійців зайняті вирощуванням, транспортуванням і упакуванням кавового зерна. Процвітання бізнесу сприяють кліматичні умови, оптимальна комбінація тепла, вологи і сонячного світла. ґрунт гірських схилів містить чимало корисних речовин, тож фермери не використовують добрив. А вдосталь тропічних дощів забезпечують регулярний щедрий врожай.

1800 метрів над рівнем моря. Саме такими і є колумбійські сорти. Ще одна особливість Колумбії – кавові дерева часто ростуть в тіні більш високих побратимів, що прикривають дозрілі плоди від прямого сонячного проміння. Це позитивно впливає на смак зерна, надаючи йому саме тієї м'якості, яку так цінують любителі доброї кави.



Величезна популярність колумбійського зерна пов'язана і з суворим контролем якості, який здійснює Національна Федерація Кави Колумбії, заснована ще 1927 року. Її інспектори ретельно контролюють ферми та кожного виробника кави. Перевіряють умови вирощування дерев, процес збору плодів, рівномірність сушіння та правильність обробки. Вони ж стежать аби зерна відповідали якісним стандартам для свого сорту. Тільки після багаторазових перевірок каву упаковують, присвоюють їй торговий знак “Колумбійська кава” і передають на експорт.

Унікальність смаку

Надпопулярною в світі є Колумбія Excelso – суміш відбірної арабіки, що достойна найкращих відгуків. Вона смакує і самостійно, і в поєднанні з іншими сортами. Достатньо одного разу скуштувати й Колумбія Excelso на завжди залишиться теплим спогадом про особливу каву. Придбати це зерно можна у фірмових крамничках “Галка-Маркет” або у інтернет-магазині galca-shop.com.ua.

Колумбійська кава неповторна – з легкою приємною кислинкою і заворожуюче ароматна. М'яка й складна, з чистим яскравим смаком і насиченим запахом. Тож така

величезна кількість її шанувальників – не випадковість. Багатий збалансований смак відрізняється виразним винним акцентом. Найбільш точно її можна охарактеризувати словом “шовковиста”. Колумбія Excelso дуже делікатна, але має середню міцність. Гурмани відчують у ній ноти кориці і мигдалю, у післясмаку – легку фруктову кислинку, в ароматі – шоколадно-горіхову пряність.

Парк Національ

В регіоні Кальдас, поруч із містом Армения, розкинувся унікальний Parque Nacional del Cafe. Раніше тут функціонувала плантація, та тепер приїжджають мандрівники, котрі бажать ближче познайомитися з виробництвом кави. Колишній маєток Гасієнда став офісом “Парку Насьональ дель Кафе”, довкола котрого ростуть різноманітні види кавових дерев, утворюючи немов ботанічний сад. У парку можна побачити як визрівають плоди та обробляють врожай. Тут діє Музей кави, багато і атракціонів, скульптур та зон відпочинку, відтворено модель традиційного індійського поселення. Щороку в червні у парку організують фестиваль, обирають Королеву кави і влаштовують парад “Віллів” – цей різновид позашляховика історично став улюбленою моделлю колумбійських плантаторів і своєрідним символом кавової індустрії.

ЛАВАНДОВЕ ЛАТЕ

Насичений та неповторний аромат лаванди дивовижно вдало доповнює вершкову каву, надаючи нової глибини і свіжості.

На 2 порції: пригоршня кави в зернах “Арабіка” від ТМ “Галка” або 3 ч. л. кави меленої “Еспресо Преміум”, склянка води, 1-1,5 скл. нежирного молока, 1-1,5 ч. л. висушених квітів лаванди.

Молоко влити у невеличку каструлю, всипати сушені квіти лаванди і прогрівати на найменшому вогні (суміш не повинна закипіти). Вимкнути підігрів та залишити молоко

на плиті ще на 7-10 хвилин для настоювання. Приготувати 4 порції еспресо у кавомашині або зварити звичну каву у джезві, розлити її у два горнята. Тепле молоко процідити крізь ситечко або паперовий фільтр, збити у піну за допомогою френч-пресу та влити у каву. Подавати лате із цукром чи солодощами. Прикрасити сушеними квітами лаванди.

