



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

ГАЛКА КАВА

Серпень
2017 рік
№ 3 (183)



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

Новинки

СТЕВІЯ – СОЛОДША ЗА ЦУКОР!



Серед усього розмаїття замінників цукру на вершині п'єдесталу – медова трава стевія. Першими її почали використовувати японці, й сьогодні весь світ із задоволенням обирає стевію замість звичайного цукру і штучних цукрозамінників. Презентуємо Вашій увазі новинки – 100% натуральні цукрозамінники "Стевію" у таблетках (300 штук) та "Стевію" листову (40 г)!



Стевія – трава, що росте невеликими кущиками висотою від 60 см до 1 м. Природний ареал зростання – Південна Америка. Та відколи світ дізнався про користь стевії, її почали вирощувати в промислових обсягах і на всіх континентах. З одного куща можна зібрати від 600 до 1200 листочків, в яких і ховається уся солодкість цієї унікальної рослини.

Добова норма споживання цукру – 50 г для жінок та 70 г для чоловіків, і це з урахуванням всього "цукрового світу": солодощів, напоїв, готових соусів, випічки тощо. Якщо вірити статистиці, то європейці щодня з'їдають близько 100 г цукру на добу, або й більше. Від такого "не солодкого" режиму страждають судини і підшлункова залоза. Саме тому нині зростає чисельність інсультів, інфарктів, цукрового діабету і гіпертонії.

Чому люди так сильно люблять солодке? Коли ми їмо солодощі, в організмі починається бурхливе вироблення гормонів радості – ендорфінів. З часом тіло звикає до цього, тож цукор перетворюється у своєрідний наркотик. Аби уберегти себе від такої шкоди вчені створили цукрозамінники, найбільш корисним з



яких й вважають стевію. Її солодкість в 15 разів більша, аніж у сахарози. При цьому стевія має практично нульову калорійність: у 100 г цукру – 388 ккал, а у 100 г сухої трави стевії – 17,5 ккал.

Завдяки вмісту стевіозиду стевія нищить грибки та бактерії, їжею яких є цукор. Вона абсолютно безпечна, добре розчиняється у воді та витримує високі температури, тож у кулінарії нічого рівно-

го стевії немає. А ще вона відмінно підходить діабетикам, адже не містить вуглеводів і не провокує викид інсуліну. Відчуття солодкого смаку від стевії настає дещо повільніше, але триває довше.

Стевія набула популярності і у спортсменів та людей, що турбуються про власну стрункість, – сапоніни, що містяться у ній, посилюють секрецію шлунка і всіх залоз, гарно впливають на стан шкіри й покращують метаболізм.

На відміну від інших цукрозамінників, стевію можна вживати впродовж багатьох років і вона вам не нашкодить. Доказом цього є численні наукові дослідження.

Традиційно листя медової трави заварюють, тож якщо вам до смаку стевія як самостійний напій, або ж плануєте використовувати настій для приготування трав – рекомендуємо спробувати листову "Стевію" від ТМ "Верховинка" (40 г). Спосіб приготування дуже простий: чайну ложку листя залити 150-200 мл гарячої води, розмішати та залишити настоюватись на 10-12 хвилин. Процідити й можна насолоджуватись солодким смаком або заварити на її основі чай, каву чи інший улюблений напій.

Ще зручнішим варіантом на щодень є "Стевія" у таблетках від ТМ "Галка" (300 штук). Невеличка упаковка поміститься навіть у найменшій кишені, тож корисний продукт можна завжди мати під руками. Одна таблетка повноцінно замінює чайну ложку цукру. Достатньо розчинити 1-2 таблетки стевії у порції гарячого чи холодного напою й він вмиг стане солодким та з приємним свіжим і легким трав'яним ароматом. Продукт виготовлений із натурального листя стевії найвищої якості, без застосування хімічного відбілювання. Склад: екстракт листя стевії, гідрокарбонат натрію (харчова сода), лактоза, винна кислота.

Смачних та здорових Вам ранків!



Популярні кавові рецепти

Кожнен купаж зерна має свій неповторний смак та аромат. Тож експериментуйте, поки не віднайдете вашу ідеальну каву!

Вигідно придбати каву зернову можна у Інтернет-магазині: galca-shop.com.ua

Арабіка Ефіопія Джимма	40%	Ароматна, міцна, з шоколадним присмаком.	Арабіка Колумбія	50%	М'який аромат, міцна, із гірчинкою.	Арабіка Колумбія	50%	Ароматна, середньої міцності, гіркувата.
Арабіка Колумбія	30%		Робуста Індія	50%		Арабіка Бразилія Сантос	25%	
Робуста Індонезія	30%		Арабіка Колумбія	35%		Арабіка Бразилія Сантос	35%	
Арабіка Бразилія Сантос	40%	Міцна, гіркувата, з насиченим ароматом.	Арабіка Бразилія FC	35%	Ароматна, міцна, із легкою кислинкою.	Робуста Індонезія	15%	Середньої міцності, кислувата-гіркувата.
Робуста Індія	30%		Робуста Індія	30%		Робуста Індія	15%	
Робуста Камерун	30%		Арабіка Колумбія	35%		Робуста Камерун	30%	
Арабіка Кенія	40%	Запашина, із виразною приємною кислинкою.	Арабіка Коста-Ріка	35%	З винним терпким присмаком та дуже запашина.	Арабіка Колумбія	25%	Насичена, з яскравою виразною кислинкою.
Арабіка Ефіопія Джимма	30%		Робуста Індія	30%		Арабіка Кенія	25%	
Робуста Індонезія	30%		Арабіка Індія Плантейшн	50%		Арабіка Ефіопія	50%	
Робуста Камерун	40%	З кислинкою, середньої міцності, ароматна.	Арабіка Колумбія	25%	Ніжна, з легкою кислинкою.	Арабіка Колумбія	35%	Дуже запашина, насичена, з терпким винним присмаком.
Арабіка Колумбія	35%		Арабіка Бразилія Сантос	25%		Арабіка Коста-Ріка	35%	
Арабіка Кенія	25%		Арабіка Ефіопія	50%		Робуста Камерун	30%	
Арабіка Індія	30%	Середньої міцності, кислувата-гіркувата.	Арабіка Бразилія Сантос	25%	Ароматна, міцна, гіркувата.	Арабіка Колумбія	35%	
Арабіка Бразилія Сантос	30%		Арабіка Ефіопія	50%		Арабіка Колумбія	35%	
Робуста Індонезія	20%		Арабіка Бразилія Сантос	25%		Робуста Камерун	30%	
Робуста Індія	20%		Робуста Індія	25%				

НОВИЙ СВІТОВИЙ РЕКОРД ЦІНИ НА ЗЕЛЕНУ КАВУ



На кавовому аукціоні Best of Panama 2017 встановлено новий світовий рекорд – зелене зерно арабіки з ферми La Esmeralda продали за ціною 601 долар США за фунт.

Переможець дегустацій Best of Panama, що набрав 94,11 зі 100 балів, – різновид арабіки гейша натурального способу обробки. Чимало покупців цієї кави – представники азіатського ринку Specialty Coffee. Із 51 лоту, виставленого на аукціон, 37 придбали Тайвань, Китай, Гонконг, Таїланд і Індонезія. Лот у 100 фунтів кави за 60,1 тисяч доларів США викупила

Південнокорейська обсмажувальна компанія Kew Specialty Coffee Co.

Цього року рекордні ціни на аукціонне зелене зерно стали вже звичним явищем. Так на аукціонах Cup of Excellence (COE) в Гондурасі, Сальвадорі, Мексиці, Коста-Ріці кавові лоти із найвищими оцінками продавалися за рекордними цінами за всю історію існування COE в цих країнах.

Кава світлого обсмажування корисніша для здоров'я

Усім відомо, що зернова кава корисна завдяки вмісту природних антиоксидантів. Але якщо хочеться отримати максимальну вигоду для здоров'я, то варто пити каву із зерна світлого обсмажування.

У Journal of Medicinal Food опублікували нове дослідження, присвячене аналізу кількості хлорогенової кислоти, відомого антиоксиданту, в зерні різних ступенів обсмажування. Вчені дослідили обрані зразки арабіки світлого, середнього, темного ("city") і дуже темного ("французьке") обсмажування. Виявилось: що світліші зерна, то вищий вміст кислоти в каві і краща її здатність захищати клітини від окислення та запальних процесів.

За словами вчених, немає нічого дивного в тому, що кава світлого обсмажування надає кращий антиокси-

дантний ефект, адже впродовж термічної обробки у зернах відбуваються окислювальні процеси через вплив повітря і високої температури. Тож чим довше приготування – тим сильніше зменшуються антиоксидантні властивості кави.



Плантації

ВИРОБНИЦТВО КАВИ В КОЛУМБІЇ ЗМЕНШИЛОСЯ НА 9%

Обсяг виробництва арабіки в Колумбії, одному з світових лідерів-експортерів кави, в червні 2017 року зменшився на 9%, – заявила Національна федерація виробників кави Колумбії.

За даними організації, у червні зібрали лише 1,05 млн мішків кави, у порівнянні торік – 1,16 млн. Причиною такого падіння стало відставання в цвітінні кавових кущів у період між червнем і жовтнем 2016 року, що вплинуло на збір врожаю в I півріччі цього року.

Протягом січня-червня 2017 року загальний збір урожаю кави в Колумбії становить майже 6,4 млн мішків, що на 3% менше аналогічного показника минулого року.

Таке зниження спостерігають впродовж останніх 12-ти місяців. Водночас обсяги експорту колумбійської кави зростають. У червні країна продала на зовнішній ринок 964 тис. мішків кави, що на 3% більше за показник 2016 року.



Експорт кави з Ефіопії стрімко зростає



За останні три місяці експорт кави із Ефіопії зріс на 20%, згідно з даними місцевого управління з розвитку кави і чаю.

Останнім часом влада Ефіопії активно впроваджує різні заходи задля зменшення контрабанди зерна. Завдяки цьому вдалося отримати 866 мільйонів доларів США від експорту 221 тисячі тон кави протягом 2016/2017 фінансового року. У порівнянні з минулим роком експорт зріс на 11,5%, а прибуток від нього – на 20%.

БРАЗИЛІЯ СКОРОТИЛА ЕКСПОРТ КАВИ

Фермери Бразилії не поспішають розлучатися з урожаєм кави після 20-відсоткового падіння цін із рівня торішнього піку.

Експорт зеленого зерна у липні знизився до мінімуму за весь час збору даних про продажі, тобто з 2006

року. Поставки кавової сировини за кордон скоротилися майже на 8%, склавши 1,599 млн мішків. Попере-

дній мінімум було зафіксовано в травні 2008 року. Цілком імовірно, що урожай у 2017/2018 кавовому році впаде до 45,56 млн мішків. Минулоріч фермери зібрали 51,36 млн мішків кави.

КАВА ЯК СПОСІБ ОТРИМАННЯ БІОПАЛИВА

В Університеті Коста-Рики винайшли спосіб отримувати електрику з відходів виробництва кави.

Процес екологічно чистий та запобігає виділенню газів, що руйнують озоновий шар (зокрема, метану). В двигунах внутрішнього згоряння використовується газ, що виділяється при природному розкладанні кавових відходів. Проект повинен допомогти знизити рівень негативного впливу на навколишнє середовище від обробки кавових ягід та вирішити одвічну проблему утилізації відходів. Запропоноване рішення також заощадить виробникам і кошти, які витрачаються на паливо. Проект уже підтримали Міністерство навколишнього



середовища та енергетики, Міністерство сільського господарства та Інститут кави Коста-Рики.

ПЕРША БІОРОЗКЛАДНА УПАКОВКА ДЛЯ КАВИ

Американська компанія Elevate Packaging презентувала першу повністю біологічно розкладну упаковку з дегазуючим клапаном.

Для її виробництва використали біопластичну плівку, сертифіковану за європейськими стандартами ASTM D6868

і EN13432. Упаковка успішно пройшла випробування у обсмажувальників кави, що підтвердили високу якість матеріа-

лу та надійність захисту кави у такому упакованні. Пакет є повністю повітронепроникний, при цьому він забезпечений клапаном для виходу вуглекислого газу.

Продукт поки що доступний тільки в одному варіанті: для кави

об'ємом у один фунт та в дизайні лише срібного кольору. Надалі виробник планує маркувати пакети виключно біорозкладними паперовими етикетками. Уже до осені на ринку з'являться перші партії пакетів різного розміру та кольору, виготовлені під замовлення клієнтів. Вартість пакетів без клапана – 365 доларів за 500 штук, із біорозкладаним клапаном – 490 доларів.

Відкриваючи нове

ТРАДИЦІЇ ІНДІЇ: КАВА З ЦИКОРІЄМ

У кожній кав'ярні Індії в меню можна знайти дві цікаві позиції "чиста кави" і "гаряча кави". І це абсолютно різні напої! Кави з цикорієм – класика індійської кухні! Саме таке поєднання тут обоюдною уже не одне століття, і не за дещевизну, як можна подумати, а завдяки особливому поєднанню смаків та ароматів.

"Чиста кави" – це просто 100% кави без жодних домішок. А от "гаряча кави" містить 15-20% цикорію. Максимальна його кількість у окремих сумішах становить до 50%! У таку "гарячу кави" традиційно додають молоко й, іноді, цукор. І на смак вдається дивовижно збалансований напій із кремовою густою текстурою.

Та яка ж роль цикорію в каві і як він туди потрапив? В Індії цикорій у 3-4 рази дешевший, аніж кави, – і це одна з головних складових успіху цього продукту. Цикорій також додає приємну щільність консистенції напою і його смаку. Він добре змішується з меленою кавою, що дозволяє компонентам гармонійно поєднуватись.

Та першочергово кави із цикорієм – це традиція. В Індію цикорій потрапив з Франції, коли у 1806 році Наполеон поставив за мету зробити країну незалежною з кавової точки зору. Для заміни імпорту кави використали цикорій. З цього моменту й почалася комерційна

історія продукту.

Щоправда, довго без кави Франція прожити не змогла і через якийсь час повернулася до традиційного напою. Але цикорій все ж прижився на багатьох кухнях й французи продовжували використовувати його, змішуючи з кавою.

Звісно, цикорій не можна називати кавою. Це абсолютно інший, самодостатній напій

із багатим смаком та ароматом. І якщо ви купуєте його не з любові, а лише як один з найбільш якісних сурогатів кави, то краще спробуйте кави без кофеїну, наприклад зернову **Декофеїнізовану Арабіку Колумбію Excelso** (168 грн за 0,5 кг у [інтернет-магазині galca-shop.com.ua](http://internet-magazini.galca-shop.com.ua)). А вже сьогодні можна із легкістю насолоджуватись улюбленим смаком і ароматом, уникаючи впливу кофеїну.

Якщо ж бажаєте поринути думками у мандри захопливою й неповторною Індією, то увімкніть відповідну музику та заваріть кави із цикорієм. Ідеальним тандемом будуть **Цикорій мелений від ТМ "Chicory world"** та **Кави мелена**



"Еспресо" від ТМ "Галка". Високоякісний цикорій, як і молоко, цукор або прянощі, додасть особливих смакових відчуттів, збагатить традиційний смак кави горіхово-шоколадними нотами.

Для приготування традиційної індійської кави слід змішати чайну ложку **Цикорію меленого від ТМ "Chicory world"** та чотири чайні ложки меленої кави **"Еспресо" від "Галка"**. Суміш хвилину прогріти у великій турці й залити 300-400 мл холодної води. Довести до кипіння й проварити 2-3 хвилини. Зняти з вогню, накрити покришкою й залишити на 5-7 хвилин для настоювання та осідання гущі. Обережно крізь сито розлити по порційним горнятках. За бажання додати цукор чи під-

гріте молоко, притрусити прянощами.

Приготувати кави в індійському стилі можна і без цикорію. В Індії особливо цінуються т. зв. "acid coffee kinds", тобто найбільш кислі сорти кави. Аби зробити напій кислішим, до нього додають сік з часточки лимону чи лайму, а подекуди й просто кілька кристалів лимонної кислоти. Тож якщо ви ще не куштували кави із кислинкою, радимо спробувати **Арабіку Індія Плантейшен** з інтенсивними винними нотами або **Арабіка Кенія АВ** з виразним лимонним післясмаком. Рецепт простий: відусити до горнятка свіжозвареного напою трішки цитринового соку й перемішати. Молоко, вершки і цукор до такої кави не додають.

Смачного!



Поради бариста

Здавалось би, ну що ж може бути простішим, аніж запарити мелену кави окропом просто у горнятку. Але й у цього способу є чимало хитрощів! Досконалість смаку ховається у деталях...

Бразильський метод

Відкритий бразильський метод – серйозний професійний підхід, саме так дегустатори кушують кави різних сор-



ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ У ГОРНЯТКУ: по-бразильськи, по-польськи, по-кубинськи...

тів й купахів на каплінгах. Цей метод чітко описаний в регламенті SCAE, COE та інших документах, що мають світове визнання.

У керамічне горня слід насипати 9 г зерна крупного помелу, світло-середнього ступеня обсмаження, й залити його 150 мл гарячої води, але не окропу! Ідеальна температура – 92 градуси, інакше кави надмірно гірчитиме. Вода підійде лише чиста й свіжа, без сторонніх ароматів та присмаків. Залити кави водою слід тоненькою цівкою, рухаючись по колу і уважно пильнуючи, щоб не залишилось незмочених часточок. Напій витримати 4 хвилини для екстракції, згодом верхню кірку кавових крупинок просто зібрати ложкою. Варто зачекати ще хвилину, щоб решта гущі осіла на дно. Й можна насолоджуватись вишуканим кавовим смаком.

По-варшавськи

Це або просто "kawa surana", або "kawa parzona" – уся різниця лиш в тім,

що у другому варіанті горня накривають тарілочкою й так залишають настоюватись. Кави, запарену по-польськи, п'ють з гущею, тож поляки часто називають її "plujka".

Для варшавського методу краще обирати кави найдрібнішого помелу, аби при питті гуща не відволікала від смаку. Чим міцніша кави по-польськи – тим краще. Ідеальна пропорція – 6 г меленого зерна на 100 мл гарячої води, настоювати 2 хвилини й випити чимхутчіш, аби уникнути переекстракції. Накривати горня блюдцем чи ні – вибір за вами.

Традиції Куби

Дуже міцна, солодка, гаряча і лише з місцевого зерна – такою є справжня кубинська кави. Жодних монсортивів, лише світло обсмажена суміш "кубіта" – густа й складна, міцна і з підвищеним вмістом кофеїну та щільною текстурою. Досягти такого ефекту легко – достатньо обрати еспресо-суміш з чистої арабі-



ки, темно обсмаженої, в італійському стилі.

У великому горняті змішати 13 г меленої кави та 20 г тростинового цукру, залити 200 мл гарячої води. Настоювати 4-5 хвилин, розмішати ложкою, аби гуща осіла. За бажанням додати 25 мл рому. У такої кави специфічний солодкий смак та густа, вершкова, світло-коричнева пінка.

Цікаво знати

ДОЙ-ПАК – КОЛИ УПАКУВАННЯ МАЄ ЗНАЧЕННЯ



Якість, смак і аромат готової кави залежить не лише від використаних сортів, підбраного купажу чи ступеню обсмаження, а й від заводського упакування...

Кава – продукт надчутливий до кисню та вологи, тож потребує максимальної герметичності. Та завдяки сучасним технологіям упакування вдається зберегти свіжість і якість кави навіть до двох років. І гарний приклад цьому – високоякісна кава “Галка”. Зернова, мелена чи розчинна – різниці немає, вона завше досконала!

Вороги кави

Зелені необсмажені зерна кави можуть зберігатися в звичайних умовах впродовж двох і більше років, майже не змінюючи своїх характеристик.

Однак смажена кава не має такої стійкості. Й чим довше темне зерно контактуватиме із киснем та вологою – тим сильніших змін зазнають смак і аромат. Вступаючи в хімічну реакцію з повітрям окислюються натуральні олії, які містяться в зернах кави й забезпечують її неповторний аромат та смак.

Інша проблема – це вологість, яку дуже швидко вбирає обсмажене зерно. Це сприяє прискоренню окислювальних процесів. Якщо ж говорити про каву розчинну,

то шкода вологи як мінімум подвоюється, адже порошок чи гранулят іще інтенсивніше втягують вологу й скупчуються у грудочки. І хоч для смаку ця зміна не критична, але вигляд продукту таки сильно страждає. Ще й розчинити велику грудку кави у гарячій воді – задача не з простих!

Що ж краще?

Сьогодні ринок пропонує широкий асортимент упаковок різних розмірів і місткості. Од-

нак найважливішими властивостями упаковки є міцність, практичність при відкриванні і можливість повторного запакування. М'яке упакування найбільш економне, однак не настільки зручне й герметичне при довготривалому використанні як от той-паки. У паперових пакетах кава може зберігати свої властивості до 2-х тижнів, у пакетах з фольги – до 3-х місяців, а в герметичній упаковці – до 2-ох років!

Для фасування розчинної кави ТМ “Галка” використовує багаточисельні полімерні плівки-пакети, той-паки та металеві банки. Але саме той-паки мають низку переваг – легкі, міцні та стійкі до механічних впливів та деформацій. Вони ще й дуже зручні для споживача – зір-замок дозволяє герметично закрити пакет після використання, аби уникнути втрати аромату кави і окислення.

Історія той-паку

Той-пак (фр. Doypack) – сучасна високотехнологічна упаковка, яка завоювала популярність у всьому світі. Назву цей вид пакету отримав завдяки імені творця Луї Доуена, керівника французької компанії

“Thimonnier”, – це скорочення від DOYen PACKaging.

Конструкцію створили у 1963 році, але європейські виробники не одразу достойно оцінили нововведення, тож той-пак, як бренд, залишився закріпленим за компанією “Thimonnier”. А ось патент на виготовлення упаковки вона вирішила не продовжувати. Тож технологія виготовлення той-паків стала загальнодоступною. Згодом японські виробники розвинули і удосконалили технологію той-паку, й розпочалося виробництво варіантів фольгованих та з комбінованими шарами, що позитивно позначилося на міцності упаковки і термінах зберігання продукції. Лише після цих змін той-паки швидко набули популярності, спершу в Японії, а незабаром і по всьому світу.

Чому ж упаковка той-пак отримала настільки значне поширення? Упаковка продукції в стоячі пакети той-пак достатньо міцна, не має такої крихкості як скло чи пластик, тож зменшує і втрати готових продуктів, і витрати на транспортування. Звісно, ці переваги стосуються здебільшого виробників харчової та побутової продукції. А для споживачів переваги той-паку у зручності використання такого упакування: зір-замок робить таку тару надзвичайно комфортно, тож розчинну каву чи напій уже не обов'язково пересипати в ємності для зберігання.



5 переваг зернової кави

Якщо Ви роздумуєте чи завітати до Галвест-Маркету – значить, саме пора! Фірмові магазини із надзвичайно великим асортиментом – перший крок до досконалого горнятка кави!

Гарантія якості

Лише добірне зерно вищого гатунку! Відмінну якість видно з першого ж погляду – відсутні домішки, неякісне, пересмажене чи дроблене зерно. Приємний спокусливий аромат – ще одна ознака якості та свіжості зерна, а отже гарантія смачного та запашного напою.

Персональний купаж

Індивідуальний підбір суміші з великого асортименту моносортів допоможе віднайти ідеальну каву саме для Вас. Поєднуючи різне зерно, можна досхочу експериментувати із смаком та ароматом.

Ароматизоване зерно

Витончений смак та запах забезпечують і високоякісні натуральні масляні ароматизатори, й ретельно підібрані суміші-основи із 4 сортів арабіки. Така кава вдовольнить навіть найвибагливіших гурманів.

Найкращий помел

Розмір гранул меленої кави підбирається відповідно до методу приготування, що є найзручнішим для Вас. Від надзвичайно тонкого “у пил” для еспресо, звареного у турці, і до грубого для запарювання у френч-пресі. Такий діапазон можливий лише на професійному обладнанні.

Доступна консультація

Продавець – справжній кавовий експерт, що за потреби детально розповість про особливості сортів, підбере вдалий купаж, підкаже як зміксувати чи змолоти зерно, й котрий із методів приготування розкриє смак і аромат обраної кави найкраще.



Прохолодна спокуса – кавовий лимонад

У спекотну пору – це ідеальний напій для всіх любителів кави. Смачно, вишукано й легко! Спробуйте!

Для сиропу: по склянці цукру та води, цедрою одного лимона.

Для лимонаду: 1,5 склянки кави, по склянці лимонного соку і сиропу, 2 склянки тоніка.

Для сервірування: кубики льоду, скибки цитрусів, листя м'яти.

У каструлю всипати цукор, додати лимонну цедрю і залити все водою. Залишити на вогні до закипання і повного розчинення кристалів

цукру. Процідити та зберігати готовий сироп в закупореній пляшці в холодильнику.

Для лимонаду зварити та охудити улюблену каву, ідеально підійде “Espresso Gold” від “Bank of Coffee”. Вичавити склянку лимонного соку (2-3 лимони). З'єднати холодну каву з сиропом та соком, а потім влити тонік. Розкласти по високих склянках лід, скибки лимону та м'яту, розлити лимонад.