



Травень
2010 рік
№ 4 (139)

ГАЛИЦЬКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Продукція СП "Галка Лтд"

❖ Інформовини

Кавове драже в шоколаді

*Унікальний продукт,
виготовлений з кращих
сортів кави арабіка у
шоколадній глазури*

У БРАЗИЛІІ ТРИВАЄ ЗБИРАННЯ ВРОЖАЮ КАВИ

Наприкінці квітня в Бразилії розпочалося збирання врожаю кавового зерна, і частина цієї кави вже пропонується на ринку. Кількість кави у цьому сезоні не є проблемою. Виробники натомість стурбовані її якістю. Через значні опади у період квітнення визрівання кавових ягід відбувалося нерівномірно. Внаслідок цього у каві нового врожаю очікують чимало недозрілих зерен, що призведе до загального зниження її якості. У той час, як фермери, котрі застосовуючи механізоване збирання врожаю, мають можливість залишати недозрілі ягоди на деревах, на плантаціях із ручним збиранням кави, навпаки, змушені збирати всі ягоди аби оплачувати працю найманих робітників.

ЗА ПОВІДОМЛЕННЯМ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКУ КАВИ УГАНДИ, ЕКСПОРТ ЗЕРНА В КРАЇНІ ЗМЕНШИВСЯ НА 15%

Як заявлено в Управлінні розвитку кави Уганди (UCDA), експорт кави в квітні 2010 року знизився на 15% порівняно з аналогічним періодом торік, і склав 2 17809 мішків по 60 кг. За перші 6 місяців сезону 2009/10 рр. експорт робусти зменшився на 19% із 1,34 млн. мішків минулого сезону до 1,08 млн. Таке зниження стало наслідком посушливої погоди, що встановилася в період визрівання кавових ягід. За цей же період експорт арабіки склав 369711 мішків, що на 20% більше, ніж у минулому сезоні. Сумарний експорт кави із Уганди склав 1,45 млн. мішків загальною вартістю \$ 140 млн., що менше, ніж було експортовано за цей же період минулого сезону, коли експорт склав 1,65 млн. мішків вартістю \$ 163 млн. У квітні UCDA спрогнозувало зниження експорту на 10,6%, із 205725 мішків у квітні 2009 року до 184000 мішків нині. Причиною цього стали потужні дощі, які негативно вплинули на визрівання кави і збирання врожаю.

АСОЦІАЦІЯ ГОНДУРАСЬКИХ ЕКСПОРТЕРІВ КАВИ ПРОГНОЗУЄ ЗМЕНШЕННЯ ЕКСПОРТУ КАВОВОГО ЗЕРНА У СЕЗОНІ 2009/10 РОКУ

У Гондурасі через незвично холодну погоду і сильні вітри, що були у грудні і січні, а через нестачу дощів, обсяги виробітку кави в країні в сезоні 2009/10 року можуть впасти порівняно із попередніми оцінками. Раніше організація Insafe вважала, що врожай 2009/10 року складе 3527 млн. 60-кг мішків, що на 12% більше врожаю торішнього сезону. Оновленого прогнозу insafe поки що немає, втім Асоціація гондураських експортерів кави Adesafe прогнозує, що експорт кави в сезоні 2009/10 року знизиться до 2,9 млн. мішків по 60 кг проти експорту 3,021 млн. мішків сезону 2008/09 року.

ТОРГІВЛЯ НА РИНКУ ПОСТАВОК ЗЕРНА ДО МЕКСИКИ, ПЕРУ, ЦЕНТРАЛЬНОЇ АМЕРИКИ ВЕДЕТЬСЯ ДОСИТЬ МЛЯВО

Торгівля на ринку фізичної поставки кави до Мексики, Перу і Центральної Америки все ще ведеться мляво через те, що майже весь урожай кави 2009/10 року вже проданий. Ціна гондураської кави SHG складала +28/+30 центів/фунт щодо нью-йоркської біржі.

❖ Глобальне потепління

Чи вплинуть зміни клімату на планеті на кавовий врожай?

Кавове зерно може справді зникнути з прилавків через світове глобальне потепління, яке вже вдарило по виробниках кави. Відтак зростання температури змушує їх шукати нові місця для плантацій.

Заяву про те, що потепління шкодить кавовому бізнесу, зробив Нестор Осоріо, голова об'єднуючої представників 77 країн Міжнародної Кавової Організації (ICO). Власне, ті півградуса, на які і підвищилася температура на планеті за останні 25 років, виявилися критичними для плантацій, де вирощують найдорощчі сорти кави.

Стратегічний ресурс

Кава приносить солідний капітал таким країнам, як Бразилія, Індонезія і Коста-Ріка. Тільки в одній Бразилії щорік вирощують понад двох мільйонів тонн кавового зерна: за обсягом це приблизно відповідає 1 тис. залізничних потягів. Втім, як і в будь-якому іншому сільськогосподарському виробництві, у вирощуванні кави є істотний елемент ризику. Так, у Латинській Америці кавовиробники опинилися, за даними ICO, у складному становищі через погодні умови, – у 2009 році врожай був зібраний у мен-

шому обсязі, ніж планувалося.

Плантації Коста-Ріки і Сальвадору також до цього часу не можуть повністю оговтатися від затягнувшогося неврожаю 2000-2005 рр., а в Колумбії обсяги зібраного кавового зерна торік впали майже на третину.

Зміни клімату на планеті, які спричиняють нетипові дощі, зсуви ґрунту, землетруси, цунами, вищверження вулканів і посухи, зменшують кількість і якість кавового зерна. Внаслідок цього господарі плантацій кави мають серйозні проблеми, незважаючи навіть на зростання цін, яке вже вишло за рамки інфляції. Позаяк у 2010 році очікувати збільшення врожаю на латиноамериканських кавових плантаціях не варто, ICO прогнозує його 28% зниження.

Віднайти більш прохолодні землі для вирощування кави не так просто. У тропічних країнах для цього слід піднімати висотою до 2000 м над рівнем моря ділянки, а це означає обирати спеціальні майданчики. Оскільки подібних ділянок небагато, то і вартують вони дорожче, ніж землі на рівнинах. Окрім цього, освоєння нових кавових плантацій також потребує значних коштів. Тож, як у підсумку становить через погодні умови, – у 2009 році врожай був зібраний у мен-

шому обсязі, ніж планувалося. йдеться банка кави) точки зору, але загальна тенденція невтішна – зростання цін неминуче.

Глобальне потепління

За раніше опублікованими даними Європейського центру прогнозів погоди на середні строки, Латинська Америка не вся стала жертвою глобального потепління. У деяких її районах температурні показники навіть дещо знизилися. Втім, для виробників кави це слабка втіха, оскільки в цілому на материк стало відчутно тепліше.

Така зміна клімату може вплинути не тільки на кількість опадів і сонячних днів, але й на ймовірність руйнівних буревіїв. Метеорологам і фахівцям з фізики атмосфери відомий такий феномен, як Ель-Ніньо – стабільна температурна аномалія. Із частотою один раз на декілька років води Тихого океану починають нагріватися, а потім нагріта "пляма" просувається до американського узбережжя. Вона приносить із собою підвищену кількість опадів на материк, деколи – руйнівні паводки. Теоретично глобальне потепління на планеті може також вплинути на цей процес, і не факт, що благотворним чином з точки зору людства.

За матеріалами Gzt.ru



Телефон гарячої лінії СП "Галка Лтд":
0 800 603 111.
Дзвінки безкоштовні.

❖ Інформовини

ЦІНИ НА АЗІЙСКУ КАВУ
ДЕЩО ЗНИЗИЛИСЯ, ОСКІЛКИ
НА РИНОК НАДХОДИТЬ НОВИЙ
ВРОЖАЙ ІНДОНЕЗІЙСЬКОГО ЗЕРНА

Ціни на каву в Азії знизилася, поза як на ринок став надходити новий врожай із Індонезії. Падіння цін у В'єтнамі знову гальмує торгівлю, оскільки фермери не бажають продавати каву за низькими цінами. За оцінками трейдерів, у фермерів є 16-17% кавового зерна минулого врожаю 2008/09 року. Ціна в'єтнамської кави на внутрішньому ринку складала 23700-24000 донгів/кг.

ЕКСПОРТ В'ЄТНАМСЬКОЇ КАВИ
ЗРІС У КВІТНІ 2010 РОКУ

Експорт кавового зерна із В'єтнаму в квітні 2010 року збільшився на 4,8% порівняно до квітня минулого року і склав 2,17 млн. мішків по 60 кг. Загальний накопичений експорт в'єтнамської кави за перші сім місяців сезону 2009/10 року (з жовтня по квітень) знизився на 4,6% до аналогічного періоду 2008/09 року і склав 1254 млн. 60-кг мішків.

ВИРОБНИЦТВО КАВИ В ТАНЗАНІЇ
У СЕЗОНІ 2010/11 РОКУ ЗРОСТЕ

Виробництво кави в Танзанії у сезоні 2010/11 року, як очікується, збільшиться до 916700 мішків по 60 кг (+38% у порівнянні із сезоном 2009/10 року).

У ЦЕНТРАЛЬНІЙ АМЕРИЦІ
РІЗКО ПОСИЛИЛИСЯ ДИФЕРЕНЦІАЛИ
НА МИТУ АРАБІКУ

У Центральній Америці різко посилюються диференціали на миту арабіку, зокрема, коста-аріканська кава SHB торгувалася з премією +57/58 центів/фунт, гватемальська кава SHB продається за ціною +51/55 центів/фунт до нью-йоркської біржі.

ВИРОБИТОК КОЛУМБІЙСЬКОЇ КАВИ
У БЕРЕЗНІ 2010 РОКУ НА 18%
МЕНШЕ ВІД СЕЗОНУ 2009 РОКУ

Колумбія виробила у березні 2010 року 629000 мішків по 60 кг, що на 18% менше обсягів виробництва кавового зерна у березні 2009 року. Загальний накопичений обсяг виробництва кави в сезоні 2009/10 року (з жовтня по березень) склав 3917 млн. мішків по 60 кг, що на 28,6% менше врожаю подібного періоду "провального" сезону 2008/09 року. Експорт кави в березні 2010 року зменшився до 544000 мішків по 60 кг, із 817000 у березні минулого року.

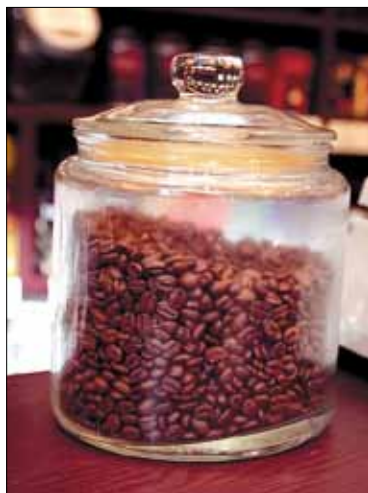
ЗАПАСИ ЕКСПОРТЕРІВ КАВИ
В БРАЗИЛІЇ ЗМЕНШАТЬСЯ
У ТРАВНІ НИНІШНЬОГО РОКУ

Запаси експортерів кавового зерна в Бразилії знизяться у травні поточного року до 1,5 млн. мішків по 60 кг (найнижчий показник за п'ять років). Поза тим урядові запаси кави зростуть до 2,5 млн. мішків завдяки державній програмі закупівлі кави для підтримки ринку. Точних даних про те, скільки бразильський уряд вже купив, поки немає, але за попередніми твердженнями бразильська урядова агенція CONAB придбає не більше, як 3.0 млн. мішків по 60 кг.

У В'ЄТНАМІ ВСТУПИЛА
В ДІЮ ПРОГРАМА ЗАКУПІВЛІ
І СКЛАДУВАННЯ КАВИ

У В'єтнамі розпочалося виконання програми закупівлі і складування 3.3 млн. мішків кави по 60 кг терміном на півроку, для підтримки ціни на світовому ринку робусти. За цією програмою каву буде купуватися за ціною 25 млн. донгів/тонна, що є вищою від середньоринкової ціни 24.4 млн. донгів/тонна. Вже стало відомо про включення до програми в якості закупівельників компаній Intimex і Simexco. Згодом до програми буде включено ще 10 в'єтнамських компаній.

Переклад з англ.



❖ Тенденції ринку

Поставки колумбійської кави нового
врожаю розпочнуться в середині травня

Незважаючи на початок збирання врожаю торгівля кавою в Колумбії продовжує залишатися малоактивною.

Поза тим учасники ринку очікують більш розлогої інформації про розмір колумбійського врожаю. В останні два роки несприятливі погодні умови в країні призвели до того, що зібраний врожай був найменшим за більш як три десятиріччя.

Поставки нового врожаю колумбійської кави розпочнуться в сере-

дині травня біжучого року. Оскільки обсмажувальники і покупці минулого сезону постраждали через різке зростання цін, що було спричинене низькою врожайністю кавового зерна, відтепер чимало людей очікують докладної інформації про розміри врожаю, що збирається.

Кава сорту UGQ пропонується зараз із диференціалом +54... +58, що дещо нижче, ніж було раніше, коли ця каву пропонувалася за +57... +61 центів/фунт.

Coffeetea.ru

❖ Ринкові ціни

Бразильська арабіка може подорожчати на 8%

Кава арабіка можливо зросте в ціні на 8%, оскільки загроза приморозків в Бразилії – світовому лідеру з кавовиробництва – може зменшити врожайність, повідомляє агенція Bloomberg із посиланням на прогноз японської компанії Key Coffee Inc., яка спеціалізується на обсмажуванні та перепродажу кавового зерна.

Кавові ф'ючерси на торгах у Нью-Йорку можуть подорожчати до \$ 1,45 за фунт у період із червня по серпень біжучого року,

стверджує один з керівників Key Coffee Нобуо Сакамото. Потім ціни впадуть, оскільки наступний етап буде більш продуктивним, додав він.

На початку березня метеорологічні служби країни попередили про те, що головні сільськогосподарські райони Бразилії, де розташовані найбільші кавові плантації ймовірно постраждають через приморозки вперше за 10 років. Цьогоріч, як очікується, врожай бразильської кави складе 48 млн. мішків (2,88 млн. тонн).

Finmarket.ru



❖ Російський формат

Місце Nescafe
на російському ринку
намагаються посісти
корейські компанії

Російський ринок готової кави в банках, незважаючи на свою невелику ємність, викликав пильний інтерес одразу декількох іноземних компаній.

Як стало відомо РБК daily, компанія Nescafe згорає сьогодні продаж холодного Nescafe, а її місце вже намагаються посісти два південнокорейські виробники – Lotte Chilsung і Коуа. Останній відомий своєю локшиною "Доширак".

На відміну від європейського концерну, азіати прагнуть будь-що прищепити росіянам звичку пити з банок гарячу каву, що їм вже і вдалося зробити на Далекому Сході. Поза тим, Центральна Росія є ближчою до європейської культури і наряд чи віддасть свої симпатії баночній каві на противагу звичним традиційним пластиковим стаканчикам.

Rbcdaily.ru

❖ Новини компаній

McDonald's провів нову акцію
із залучення клієнтів

За дивним збігом, двотижнева акція McDonald's, під час якої відвідувачам безкоштовно і без обов'язкової покупки будь-якої іншої страви надавалася склянка кави, співпала за часом із 24-ю акцією канадської мережі кав'ярень Tim Hortons' Roll Up the Rim to Win'.

Поза тим, за словами менеджера із зв'язків з пресою і громадськістю McDonald's Стефані Соренсен, безкоштовна каву (вже третя за останні 12 місяців) не мала жодного стосунку до конкурентів, а висловлювала ставлення її компанії до успішного завершення ванкуверської Олімпіади, хоча ця акція співпала за часом із іншою акцією конкурентів по кавовому бізнесу.

Чимало олії у вогонь додала і мережа кав'ярень Country Style, де відвідувачів щосереди зранку пригощали все тією же безкоштовною кавою. Чи можна купити клієнта "халявною" кавою? Асоціація Кави Канади не дала однозначної відповіді на це питання.

З одного боку, за даними Coffee Association of Canada, в країні, де громадяни випивають 15 млрд. фі-

ліжанок кави, 40% з них надають перевагу торгової марці, під якою продається каву; 30% – якості кави і лише 25% зважають на ціну.

З іншого боку, при тому, що 67% канадців споживають каву щодня і зазвичай тричі на день, а 52% населення – до початку обідньої пори, економія у \$ 1.50 за порцію, тобто, \$ 4.50 на день, можна заощадити до \$ 45, відвідуючи McDonald's впродовж двох тижнів.

Відтак за даними цієї фірми, після проведення двох подібних акцій торік, продаж кави збільшився на 30%!

Tim Hortons сьогодні "тримає" близько 76% ринку продажів кави і випічки в Канаді. Загальна частка цієї компанії на 14-мільярдному ринку фаст-фуду складає 22%.

Torontovka.com



❖ Ринок диктує свої умови

Міжнародні трейдери через нестачу митої арабіки в Центральній
Америці звернули свою увагу на бразильський ринок

Через нестачу митої арабіки в Центральній Америці міжнародні трейдери відтепер звернули свій прискіпливий погляд на бразильський ринок.

Якісна бразильська арабіка продавалася на ціновому рівні 290 бразильських реалів (163 долари) за мішок 60 кг кілька тижнів тому. Торгів-

ля негайної поставки на колумбійському ринку була негативною через низьку, ніж зазвичай, виробництво кави під час урожаю "митака".

Наприкінці березня опаді у колумбійських кавових районах також були незначними, у деяких місцях на 40-70% менше середніх рівнів. Як відомо, у першому кварталі роз-

починається посушливий період, проте цьогоріч і без того погода була більш спекотною, ніж зазвичай через метеорологічний феномен Ель Нін'ю. Ціна колумбійської арабіки сорту Ексельсо наприкінці квітня складала +72 цента до нью-йоркської біржі.

Coffeetea.ru

❖ Пожежа

У Грузії згоріла
чайна плантація

У Цаленджихському районі на заході Грузії нещодавно внаслідок пожежі вигоріло близько 100 гектарів чайних плантацій і лісового масиву. Про це повідомили представники адміністрації району.

Пожежа виникла ввечері на плантаціях чаю і перекинулася на ближній лісовий масив. Протипожежні бригади всю ніч намагалися локалізувати вогонь, але цьому перешкодив потужний вітер і важкодоступність лісової місцини, яка була охоплена вогнем. Згодом пожежу було локалізовано, повідомляють місцеві ЗМІ.

Ictv.ua

❖ Новини компаній

Колумбійська компанія
Nacional de Chocolates
розширює ринки збуту
за рахунок країн
Близького Сходу

Один із найбільших виробників продуктів харчування в Колумбії компанія Nacional de Chocolates прогнозує збільшення експорту кави в 2010 році принаймні на 45%. Компанія розширила ринки збуту за рахунок країн Близького Сходу і сподівається продати обробленої і розчинної кави у нинішньому році на \$ 135 млн.

За словами глави Nacional de Chocolates Карлоса Енріко Пьедрахіте, його компанія має намір також вийти на нові ринки, зокрема, Саудівської Аравії, Кувейту, Катару, ОАЕ та низки країн карибського басейну. "З 2007 року ми збільшили експорт у 2,5 рази після того, як розширили перелік наших зарубіжних клієнтів".

Якщо у 2007 році об'єм експорту склав \$ 37,5 млн., то в 2009 році із виходом на ринки Нової Зеландії, Австралії та Південної Африки, компанія реалізувала продукції вже на \$ 93 млн. Також існують плани інвестувати у \$ 75млн. у збільшення потужностей підприємств, що належать Nacional de Chocolates. Торік з цією метою було витрачено \$ 76,3 млн., – пише видання Flexnews.

У Колумбії компанії належить 23 підприємства, які займаються переробкою м'яса, виробництвом кави, морозива і печива. Nacional de Chocolates є одним із провідних реалізаторів кави на місцевому ринку, частка якого сягає понад 50%. Минулого року об'єми продажів кави в Колумбії склали \$ 318,22 млн. У 2010 році компанія планує збільшити цей показник завдяки заходам із просування кави серед місцевих споживачів.

Foodmonitor.ru



❖ Здоров'я



Кава для нас радше друг, аніж ворог. Продовження безкінечної дискусії

Гарячі дебати на тему користі чи шкоди, яку приносить кава, тривають не одне десятиріччя.

На нещодавньому черговому засіданні американської асоціації по боротьбі із захворюваннями серця (American Heart Association - АНА) була представлена доповідь, яка, вочевидь, покращить настрої шанувальників кави, які впродовж дня полюбляють тишити себе напоєм бадьорості. Кава не провокує атеросклероз, у чому її раніше звинувачували, вона здатна попередити розвиток діабету другого типу у жінок. Проте, кава може дещо підвищити артеріальний тиск, - у всьому слід мати почуття міри. Одразу зазначимо, що тут йдеться не про розчинну каву та її похідні, а про натуральну із мелених зерен зварену у кавоварках різного типу.

На черговому засіданні АНА доповідачі розглядали вплив кави на людський організм. Зокрема, в одному із досліджень стверджувалося, що регулярне споживання кави зменшує виникнення порушень серцевого ритму на 18% порівняно з тими, хто не п'є кави взагалі. Однак, автор цього дослідження і доповідач кардіолог Артур Клатскі зауважує водночас: "Я не думаю, що ми можемо рекомендувати каву в якості запобіжного засобу порушень серцевого ритму".

В іншому дослідженні, в якому медики спостерігали за 3000 людей впродовж 20 років, не було встановлено будь-якого зв'язку між споживанням кави і атеросклерозом. З іншого боку, не виявлено і здатності популярного напою попереджати розвиток цієї серйозної недуги.

Ще в одній із доповідей повідомлялося про те, що кава здатна на 56% зменшити ризик розвитку діабету другого типу у жінок.

Нарешті, в четвертій доповіді йшлося про дослідження професора Лівей Чен, який зробив аналіз і дійшов висновку, що кава може все ж таки стати фактором для розвитку артеріальної гіпертензії, хоча й ризику помірно.

Health - ua.org

❖ Винаходи

Британці винайшли "Кар-пуччіно"

Унікальний засіб пересування винайшли автори науково-популярної передачі першого каналу телекомпанії ВВС. Мета експерименту - довести, що у якості палива можуть бути використані не лише похідні від нафти, але й інші органічні матеріали.

Автомобіль обладнаний на базі "Volkswagen Scirocco" 1988 року випуску (куплений за 400 фунтів). Машині дали назву "Кар-пуччіно", що від англійського слова "кар" - автомобіль та італійської назви кави з молоч-



ною піною - "капуччіно".

Незабаром кавове авто разом зі своїми розробниками візьме участь у автопробігу із Лондона до Манчестера. Дистанція марафону складає близько 330 км. У Манчестері "Кар-пуччіно" буде представлений на виставці-ярмарку наукових досягнень.

Принцип роботи автівки такий: у багажнику встановлений циліндр, де суха мелена кава нагрівається на пальнику. У результаті згорання кави утворюється чадний газ. По трубах і крізь фільтри він надходить у двигун, там газ згорає. У такий спосіб автомобіль рухається.

"Кар-пуччіно" може долати приблизно п'ять кілометрів на кілограмі кавового палива. На кожен кілометр шляху йде така кількість меленої кави, з якої можна було б зварити 35 порцій еспресо.

Pravda.ru

❖ Тематичний заклад

Учасники рок-групи KISS відкривають кав'ярню в Австралії

Мельбурнському закладу, відкриття якого відбудеться 31 грудня наприкінці року, потрібен інвестор із \$ 227 тисячами.

Учасники рок-групи Kiss повідомили про свої плани відкрити в австралійському місті Мельбурн тематичний заклад із назвою Kiss Coffee House, в якому можна буде випити кави у дружній для шанувальників групи обстановці.

Відкриття закладу заплановано на 31 грудня 2010 року, а поки що представник Kiss в Австралії підшукує для цього проекту інвестора, який би зголосився вкласти у кофейню \$ 227 тисяч.

Музиканти тим часом готуються до туру Sonic Boom Over Europe, який розпочнеться 1 травня в Англії, триватиме впродовж двох

місяців і завершиться великим концертом у бельгійському місті Десселі 27 червня.

Rbcdaily.ru



❖ Здоров'я

Зелений чай корисніше пити з цукром

Виявляється, цукор допомагає організму краще засвоювати антиоксиданти, які містяться в чаї - катехіні, що захищають від раку, діабету, інсульту і серцевих захворювань.

Раніше вважалося, що додавання цукру до зеленого чаю значно знижує корисні властивості напою. Втім, під час нових дослідів вчені виявили абсолютно протилежний ефект: "шкідливий" цукор у

комплексі з зеленим чаєм стає корисним, пише worldnews.org.ua.

Чай, в який додано цукор, втричі збільшує інтенсивність всмоктування катехінів, що містяться в ньому. Дієтологи також радять всіяко "насичувати" зелений чай, зокрема, окрім цукру, додавати до нього лимон або інші фрукти, з тим, щоб засвоєння катехінів відбувалося інтенсивніше.

Obozrevatel.com

❖ Огляд ринку кави

Динаміка міжнародного ринку кави за період 3-9 травня 2010 року

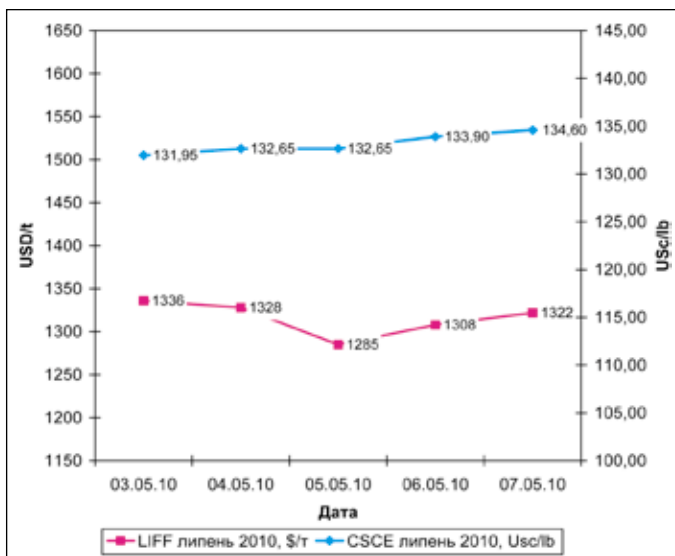
Ринкові ціни на зерно арабіки і робусту зазнали змін у період 3-9 травня 2010 року. Про це докладніше.

У звітному періоді ціни на каву арабіки і робусту змінювалися різнонаправлено. Так, арабіка з поставкою у липні 2010 року в Нью-Йорку подорожчала на 2,4%, а робуста в Лондоні подешевшала на 0,7%.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у липні 2010 року склала 134,60 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 9 травня 2010 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів із кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 30 квітня 2010 року чиста довга позиція великих інвестиційних фондів зменшилася до 7510 лотів (-8069 лотів

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 3-9 травня 2010 року



за тиждень). Чиста коротка позиція торгових домів скоротилася до 8334 лотів (-9763 лотів за тиждень). Чиста довга позиція дрібних торговців зменшилася до 824 лотів (-1694 лотів за тиждень). Чиста довга позиція індекс-трейдерів зменшилася до 53691 лотів (-2712 лотів за тиждень).

Частка довгої позиції індекс-трейдерів у комбінованому відкритому інтересі (разом із ф'ючерсами і опціонами) у звітному періоді скоротилася до 35,3%. Відкритий інтерес по ф'ючерсах зріс до 133901 лотів (+958 лотів за тиждень).

Сертифіковані запаси кави арабіки на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 9 травня 2010 року зменшилися до 2411273 мішків по 60 кг (-31008 мішків на 2 травня 2010 року).

Розрахункова ціна закриття на зерно робусту склала 1322 \$/т за липневим ф'ючерсом лондонської біржі Euronext (LIFFE) 9 травня 2010 року.

Coffeetea.ru

❖ Насолода за розрахунком

ФОРМУЛА ідеальної кави-брейк

Команда фахівців з експериментальної психології під керівництвом професора Чарльза Спенса із Оксфордського університету розробила формулу ідеальної кави-брейк. Дослідження було замовлене мережею кав'ярень Starbucks, яка є зацікавленою у створенні найсприятливіших умов для посиденьок у кав'ярні.



Розробляючи алгоритм, психологи намагалися врахувати всі ті параметри, завдяки яким чашечка кави повинна принести тільки користь і зарядити людину енергією для подальшої праці або навчання.

Цікавим є те, що, роблячи свої підрахунки, вчені дійшли висновку, - ідеальний час для кавування - це 11 година дня, коли людина перебуває на піку своєї активності. При цьому найбільш прийнятним є добре освітлене приміщення або сонячний сквер, а процес пиття кави повинен відбуватися під музичний супровід - від італійської опери до - Маріанни Фейтфул з її низьким хриплим голосом.

Кава, від якої ви отримаєте максимум задоволення, повинна бути не тільки гарною і міцною, але ще й ароматною. Примножити позитивну дію усіх названих чинників допоможе компанія друзів або приємних співбесідників: пити каву на самоті не рекомендується.

Творці формули кавової насолоди твердять що, дотримуючись усіх перелічених умов, кавоман гарантовано отримає максимум задоволення від улюбленого напою бадьорості. А от дослідження, що його провели вчені, дає можливість перетворити перерву в роботі на приємний ритуал, а також дозволяє краще зрозуміти вплив умов зовнішнього середовища на смакове сприйняття.

Цікаво, що відомий британський психолог Грег Такер теж не витрачав часу марно і практично водночас зі своїми креативними колегами з Оксфорду надав власне бачення на ідеаль-

не споживання кави. Його поради, зроблені на замовлення мережі кав'ярень Costa Coffee, виглядають так: кава, зроблена у відповідний спосіб та обрана у правильну годину дня, налаштує вас на потрібний лад.

Зокрема, у робочі години, з 9.00 до 17.00, Такер радить декілька варіантів кави, кожен з яких кавоману варто віддати перевагу залежно від його настрою і мети. Так, прийти до норми після робочих стресів повинен допомогти латте - енергетично насичений, що має заспокійливу дію завдяки молоку. Якщо ж робоча обстановка, навпаки, потребує зарядитися силами і впевненістю, то краще від інших підійде американсько. Його чистий, але нерізкий смак надає енергії, робить людину бадьорою і життєрадісною.

Для тих, хто перебуває у відмінному настрої, хоче подовжити і зберегти цей стан душі на весь робочий день, найкраща кава в період з 11.00 до 12.00 - це карамеллато (еспресо і гаряче молоко під шаром пухких вершків, що вкриті карамельним соусом). Нарешті, якщо робота валиться з рук, заряджайтеся кавою маккіато, в якій є бадьора гірчинка еспресо і делікатність краплинки молока.

Формула кавової насолоди:

$M = 0,5 \times F + 0,5 \times E + 0,3 \times P + 0,15 \times C + 0,05 \times T$, де

M - час ідеальної кави-брейк

F - відмінний аромат кави

E - обраний вид кави

P - об'єм чашки

C - з ким ви п'єте каву

T - час, коли ви зазвичай влаштуєте каву-брейк.

Rbcdaily.ru

❖ Винаходи

Кав'ярнковий столик допоможе вам вийти в інтернет

Компанія Digital Touch представила нову модель кав'ярнкового столика, який дозволить поціновувачам спілкування в інтернеті почуватися комфортно навіть на відстані від свого улюбленого комп'ютера.

Кав'ярнковий столик ТЗ-В має вбудований 26-дюймовий монітор, легко

виходить у Мережу за допомогою Wi-Fi-з'єднання і дозволяє продивлятися вебсторінки та спілкуватися через інтернет без відриву від своєї чашечки кави, і це здорово! Просто справжнє втілення ідеї інтернет-кав'ярні в житті.

До столика можна під'єднати принтер чеків, пристрій для зчитування кредитних карток, ТВ-тюнер, що робить цю модель практично незамінною для численних ресторанів і готелів, які більше не бажають відставати від сучасної моди на корисні електронні пристрої.

Luxemag.ru



❖ У Світі Кави

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



Мадагаскарська робуста (Madagascar, Ygrade 1)

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 познайомимось з одним із кращих сортів кави – мадагаскарською робустою (Madagascar, Ygrade 1).

Країна Мадагаскар розташована в південно-східній частині Індійського океану, біля східного узбережжя Африки. Її територія займає острів Мадагаскар та ряд невеликих прилеглих до нього островів. Мадагаскар є четвертим за величиною островом на земній кулі після Гренландії, Нової Гвінеї і Калимантану.

Площа країни – 596 тис. км²
Населення – 14,3 млн. мешканців.
Столиця – Антананаріву.

Острів знаходиться в активній тектонічній зоні. Обширні поля застиглої базальтової лави найчастіше зустрічаються в центральній і північно-західній частині острова.

Особливості клімату Мадагаскару визначені його острівним положенням в тропічних широтах. Більша частина території розташована в тропічному поясі, де знаходиться Центральне узгір'я. Тут, на гірських

терасах, розкинулися плантації кавових дерев. Північні райони лежать в субекваторіальному поясі.

Перші зерна кави були завезені на острів в 1896 році, коли Мадагаскар став французькою колонією. Кавові саджанці дістали широкого поширення і почали культивуватися на плантаціях переважно в гірській місцевості.



Зараз на острові під кавові дерева зайнято близько 200 тис. га родючих земель Центрального узгір'я. Більша частина врожаю (80-85%) збирається в невеличких селянських господарствах місцевим населенням.

Сезон збирання кавового зерна робусти починається на острові в травні й триває до осе-

ні. Останній збір проходить у жовтні.

Напій з мадагаскарської робусти вирізняється особливо міцним смаком і стійким ароматом. Кава користується популярністю серед численних прихильників і добре відома на світовому ринку. Округлі, інтенсивного забарвлення, досконалі зернини мадагаскарської робусти, містять багато кофеїну. Зерно є чудовою

сировиною до кави "Капучіно".

Щорічне виробництво кави на острові становить близько 80 тис. тонн. Урядом країни впроваджуються заходи до подальшого збільшення врожайності кавового зерна, розширення плантацій кавових дерев та культивування нових, врожайних сортів.

ARS.

❖ Дегустаційний зал

Еспрессо з новим вишуканим смаком

Espresso granita

Приготуйте звичайну каву еспрессо, додайте цукор, заморозьте у морозильній камері. Заморожений напій збийте міксером або подрібнювачем, налейте у склянку і подавайте із збитими вершками. Такий напій – чудова ідея у спекотний день!

Hot Coffee

Змішайте та підігрійте 40 мл темної текилі та 10 мл кавового лікеру, перемішайте з подвійною кавою еспрессо. Додайте злегка збиті вершки. Насолоджуйтесь!

Marocchino

Надзвичайно смачне поєднання міцної кави еспрессо та шоколаду. Просто покладіть шматочок чорного шоколаду у чашку та налейте гарячу каву еспрессо. Додайте трохи підігрітого молока, посипте какао-порошком. Неперевершений шоколадний смак!

Olimpia

Ця кава дійсно чудова, з п'яним ароматом рому. Кава Olimpia – це поєднання міцного еспрессо, двох шматочків цукру та рому (30 мл). Прикрашається збитими вершками, які викладаються у вигляді капелюшка, а це запобігає швидкому випаровуванню п'яного аромату рому.

Смачного!



❖ "Відкриття – 2010"

Наймодніша кав'ярня Нью-Йорка

Кав'ярня RBC Coffee, яку відкрили цієї зими в нью-йоркському районі Tribeca (США), швидко стала одним із найулюбленіших місць відпочинку для місцевих жителів і туристів. Не минуло й місяця по її відкритті, а RBC Coffee вже одразу була номінована в категорії "Відкриття – 2010" на премію журналу Time Out.

Захоплена реакція публіки є зрозумілою. Адаже еспрессо у кав'ярні готують за допомогою кавомашини Slayer (вартість – \$ 18 тис.) – єдиної у своєму роді на всьому східному узбережжі. Кав'ярня закупляє якісне кавове зерно в San Antonio's The Brown Coffee Co та Queens-based Dallis Coffee, які володіють кавовими плантаціями в Бразилії. Їжу до закладу постачають лише нью-йоркські компанії. Так, свіжа здоба тут із Bouchon Bakery, сендвічі – із Zabar's, а смачне печиво – із Downtown Cookie Co, – повідомила Travel Leisure.

Директор кав'ярні Кора Ламберт розробила свою авторську версію фірмової кави, яка

складається із згущеного молока, еспрессо і пухкого капелюшка вершків. На винос цю каву не продають. Нею можна насолодитися лише, сидячи у м'якому кріслі в кав'ярні.

Окрім чималої колекції маленьких кав'ярених столиків і крісел, у центрі зали стоїть великий обідній стіл. Біля вікон вмонтовані стійки із високими барними табуретами. Кав'ярня чудово пасує для приємних зустрічей з друзями, а також спостереження за строкатим життям вулиці чи просто для відпочинку відвідувачів під чашечку вишуканої кави.

Travel.ru



❖ Чайний Форум

Увесь світ зустрічається за чашкою чаю!

У Дубаї відбувся 3-й Глобальний Чайний Форум – Global Dubai Tea Forum 2010. Девіз зустрічі: "Увесь світ зустрічається за чашкою чаю!"

Зі вступним словом на відкритті Форуму виступив Санджей Сеті, директор Дубайського центру чайної торгівлі (ДТТС), який є ініціатором цього заходу.

Тематика Форуму була присвячена таким питанням, як можливість Дубайського центру чайної торгівлі, стану чайної галузі в Індії, Кенії, Шрі-Ланці.

За чотири роки внесок ДТТС у розвиток світової чайної торгівлі став доволі відчутним. Дубай на сьогодні є другим найбільшим перевалочним пунктом для цейлонського та індійського чаю і п'ятим – для африканського чаю. У 2006 році через Дубай пройшло 105,49 млн. кг чаю, в 2007 – 144,6 млн. кг, в 2008 – 146,6 млн. кг. За попередніми підрахунками, в 2009 році зростання

об'ємів перевезень продовжилося.

У 2010 році відсоткове співвідношення учасників Форуму продемонструвало ступінь зацікавленості різних країн у подальших контактах: Близький і Середній Схід – 33%, Індія, Китай та інші країни регіону – 25%, Європа і Росія – 22%, Африка – 10%, Азійсько-тихоокеанський регіон – 7%, Америка – 3%.

Coffeetea.ru



❖ 3 історії бренду

3 ім'ям Еміліо Лавацца пов'язана вся історія італійського кавового бренду Lavazza

У Турині на 79 році пішов із життя "батько італійської кави", президент одного з найбільших монобрендових виробників кави Lavazza, Еміліо Лавацца.

Саме при Еміліо Лавацца кава Lavazza стала одним із провідних та найбільших італійських брендів із часткою внутрішнього ринку 48%. Сьогодні обіг Lavazza сягає 1,1 млрд. євро.

3 ім'ям Еміліо Лавацца пов'язана вся історія просування цього бренду. Лавацца

був одним із перших італійських підприємців, хто повірив у силу телевізійної реклами. Наприкінці 1950-х років він разом з Армандо Тестой, – головою старійшого в Італії рекламного агентства Armando Testa Group, – вигадав такого собі персонажа Кабаллеро, пригоди котрого стали основою для просування торгової марки на TV. У рекламних роликах кави Lavazza знімались Лучано Паваротті, Ніно Манфреді, Джордж Клуні та інші.

Найбільша компанія, що виробляє каву Lavazza в Італії, була заснована дідом Еміліо – Луїджі Лавацца. Еміліо приєднався до бізнесу компанії в 1955 році. Після смерті батька в 1971 році він став генеральним директором компанії, а в 1980 році Еміліо Лавацца посів пост президента і обіймав його до кінця життя.

Sostav.ru



**ГАЛЦЬКА
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 кави"
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.