



Квітень
2008 рік
№ 4 (115)

ГАЛКИШЬКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

Інформовини

АСОЦІАЦІЯ КАВОВОЇ ІНДУСТРІЇ БРАЗИЛІЇ ПРОГНОЗУЄ ПОДАЛЬШЕ ЗРОСТАННЯ СПОЖИВАННЯ КАВИ

Асоціація кавової індустрії Бразилії (АВІС) для 2008р. передбачає, що споживання кави зросте до 18.1 млн. мішків і також підтримує свою оцінку, що національне споживання досягне 21 млн. мішків в 2010р. Асоціація заявила, що сподівається на врожай в 2008/09р. між 46 млн. і 48 млн. мішків, з яких приблизно 28 млн. підуть на експорт. Додаючи до експорту вітчизняне споживання, бачимо, що разом попит на наступний врожай становитиме 46 млн. мішків і залишиться лише мінімальна кількість на поновлення запасів для непродуктивного року в дворічному виробничому циклі на майбутній рік.

ЕКСПОРТ КАВИ В УГАНДІ ДОСЯГНЕ 4 МЛН. МІШКІВ ДО 2012 РОКУ

Сподіваються, що до 2012р. експорт кави в Уганді досягне 4 млн. 60-кг мішків завдяки сучасним планам щодо збільшення продуктивності, за повідомленням звіту DJ. На думку К. Дрю, генерального директора американської агенції міжнародного розвитку USAID, завдяки програмі підвищення продуктивності с/г продуктів, яку фондує USAID, країна має можливість досягти 100% збільшення обсягу і вартості, якщо уряд інвестує в розробки і забезпечить фермерів дотаціями для витрат у виробництво. USAID запустила свою кампанію в середині січня в районі Муконо, провідному виробникові кави в центральній частині Уганди, її підтримують державна Служба розвитку кави Уганди (UCDA), Центр дослідження кави і експортери кави. В минулому році генеральний директор UCDA повідомив, що робляться зусилля для збільшення кавових врожаїв до 0.75 тонн з дерева на відміну від теперішніх 0.25 тонн. UCDA тепер керує національною програмою повторного насадження дерев, щоб збільшити виробництво до 4.5 млн. 60-кг мішків до 2015р.

КОЛУМБІЯ СТВОРИЛА ДОТАЦІЙНИЙ ФОНД ДЛЯ КАВОВИРОБНИКІВ У 20 МЛН. ДОЛАРИВ

Колумбія постраждала від міцності вітчизняної валюти проти американського долара. Виробники повинні оплачувати витрати за виробництво в песо і отримувати слабший долар за їх продаж, а це спричиняє проблеми. Щоб подолати їх, Колумбія створила дотаційний фонд в рамках \$20 млн. бюджету, даючи фермерам від \$5 до \$10 за 125 кг кави. Протягом року Колумбія підписала угоду з Coca-Cola на продаж мінімум 500 000 мішків обробленої кави через її пункти розподілу до 425 000 ресторанів в США. Угода йде вслід за такою самою угодою з Японією, яку підписали кілька років тому.

ПОСУХА В ТАНЗАНІЇ МОЖЕ ПОШКОДИТИ ВРОЖАЙ КАВИ 2008/09 р.

Основні кавовиробничі регіони Танзанії на півночі і в центральних районах та навколо гори Кіліманджаро зазнали посухи в першій чверті 2008р., за повідомленням Метеорологічної служби країни. Більша частина регіонів отримала менше нормального рівня дощів. Ситуацію пояснили феноменом Ель Ніно, який характеризується сухими періодами. Організація місцевих фермерів Karagwe Cooperative Ltd. повідомила, що фермери можуть уникнути впливів жорсткої посухи застосуванням поліпшених методів господарювання на фермі, що мінімізує втрату вологи. Збирання основного врожаю в Танзанії за 2008/09р. (липень/червень) розпочинається в квітні. Виробництво кави в 2007/08р. зросло до 867 000 60-кг мішків з приблизно 750 000 в попередньому сезоні. Теперішній сухий період, на думку багатьох, завдасть шкоди сучасній програмі повторного насадження дерев, яка повинна збільшити річне виробництво до 1 167 млн. мішків до 2010р.

Зі Святим Світлого Христового Воскресіння!

У Світлий День Христового Воскресіння прийміть щирі вітання і побажання здоров'я, щастя, духовного оновлення, добробуту, миру і Божої Благодаті.

Нехай Великдень щедро наповнить Ваші помисли і почуття радістю, оновить життєві сили, додасть невичерпної енергії, щедро обдарує здобутками та натхненням до нових звершень.

Радісних Вам Великодніх Свят та Світлого Христового Воскресіння!

Директорат СП "Галка Лтд".



гарне доповнення до святкового Великоднього столу

Напередодні Радісних Великодніх свят ми відчуваємо особливу вітху від легких і світлих думок, а ще – від щемливого, завжди загадкового аромату кави "Галка", що лине вулицями весняного міста.

"Галка" – це приємний і урочистий ритуал нашого буття, вона – на всі смаки й уподобання, гарне доповнення до святкового Великоднього столу в кожній домівці, в кожній родині.

Весняний подих
ніжний і святковий,
Це "Галки" аромат,
що лине Львовом.

Несе він радість
в кожен дім.
Великдень Світлий
зустрічаймо з ним!



❖ Інформновини

ПРОДУКТИВНІ ПОКАЗНИКИ З КАВОВИРОБНИЦТВА ДЕМОНСТРУЮТЬ ГВАТЕМАЛА І ГОНДУРАС

Найбільші два виробники в Центральній Америці Гватемала і Гондурас дають більше половини всієї виробленої в регіоні кави (7.8 млн. мішків) і обидва прагнуть покращити показник. Офіційні оцінки показують 4%-ріст в експорті в 2007/08р., до 3.95 млн. мішків в Гватемалі, яка має збільшити свою частку на ринках Росії і Китаю, тоді як Гондурас планує збільшити понад два рази свій експорт до 2011/12 років, до 7 млн. мішків з 3.4 млн., передбачених в 2007/08р. Він також планує засадити половину зі своїх 250 000 га під кавою новими деревами в наступні два роки. Гватемала також прагне поживити виробництво заміною старіючих дерев.

КЕНІЙСЬКІ ФЕРМЕРИ ВИРОЩУВАТИМУТЬ ОРГАНІЧНУ КАВУ ДЛЯ СВІТОВИХ РИНКІВ

Вирощування органічних продуктів здобуває все більшої популярності в Центральній Кенії вслід за повідомленнями про те, що органічна кавка дає ціни з надбавками на ринку. Рада Кави окреслила для органічної кави вимогу ніші на ринку, яку кавові виробники в Кенії можуть заповнювати з метою збільшення своїх прибутків. Крім популярності органічної кави з-поміж орієнтованих на чистоту середовища споживачів, прибічники органічної кави заявляють, що вона дає високі врожаї і заощадує фермерам гроші на купівлю дешевших матеріалів для виробництва.

ПОПИТ НА КАВУ В ІНДОНЕЗІЇ ЗРОСТАТИМЕ НА 4.1% ЩОРІЧНО ДО 2011 РОКУ

Планують, що споживання кави в Індонезії зросте за складеним річним темпом росту на 4.1% за наступні чотири роки, вдвічі більше від складеного темпу росту 1.8% протягом минулих шести років, за даними Euroonitor International. Такі чинники, як міцне економічне зростання, збільшення населення в містах, покращення матеріального добробуту людей і більший асортимент продукту ймовірно поживлять споживання в четвертій за кількістю населення країні світу, з майже 250 млн. людей. Роздрібна вартість кавової продукції в країні стрибне на 31% і досягне приблизно \$310 млн. в 2011 р. від оціненої ринкової вартості \$237 млн. в 2007р. Запроєктований темп росту споживання кави в Індонезії на наступні чотири роки перевищує запланований темп росту в Азії/узбережжя Тихого Океану/ на 4% щорічно і є вищим від складеного світового темпу росту на 1.7% до 2011 р.

VICOFA ПЛАНУЄ ЗБІЛЬШИТИ ВРОЖАЇ НА 40% ДО 2010 РОКУ

В'єтнам планує збільшити продуктивність кави з га на 40% до 2010р., як повідомила Асоціація Кави і Какао В'єтнаму Vicoфа. Незважаючи на план зменшити площу під кавою на 10% до 2010р. до 450.000 га, вищі врожаї дадуть до 18.0 млн. мішків. Уряд вибрав чотири провінції в Центральних Нагір'ях – Дак Лак, Лам Донг, Гаї Лаї і Дак Нонг, щоб здійснити контрольний проект щодо збільшення врожаїв кави. Кожен рік до 2010р. буде витрачено \$4.5 млн. для відновлення цих площ через кращу технологію і навчання.

СВІТОВИЙ ПОПИТ НА СЕРТИФІКОВАНІ ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТІ КАВИ ПОСТІЙНО ЗРОСТАЄ

Кава, яка має соціальну сертифікацію та сертифікацію про нешкідливість навколишньому середовищу, зараз складає до 10% кави, що продається у Сполучених Штатах, це допомагає збільшувати їх диференціали, повідомив консультант Світового банку Даніель Джованучі. Він додав, що споживчі тенденції в останні два роки показали, що любителі кави все більше звертають увагу на ярлики. До тих, за якими шукають, відносяться кави органічна, вільної торгівлі і не шкідлива для навколишнього середовища. Деякі кави можуть мати більше ніж одну з цих сертифікацій. У той час як світове споживання кави в країнах не виробниках збільшилось менше ніж на 2% в об'ємних показниках протягом останніх трьох років, продаж сертифікованих кав збільшувався з набагато вищим темпом. Споживання органічної кави було між 13 і 17% в загальному масштабі і 35% у Сполучених Штатах.

Наталія Кудрик, Оксана Чолач.
Переклад з англ.



❖ Експорт кави

Обсяги кавового експорту в Уганді зменшуються через кризу в Кенії

Прибуток від експорту кавового зерна в Уганді помітно впав. Він склав невелику суму в 63 млрд. шилінгів, що на 3,8 млрд. нижче, ніж на початку року.

У звіті про ситуацію на кавовому ринку вказується, що й обсяги кави, яка продається, знизилася на 11,7 % (хоча вони на 43 % вищі, ніж були торік).

Експерти пов'язують цей економічний спад у країні із нестабільністю у сусідній Кенії, через що експортний маршрут че-



рез Момбасу був закритий і товар накопичувався на складах.

На початку року, у лютому, було експортовано лише 318346 мішків кави, у той час, як попереднього місяця цифра складала 360785 мішків.

Сьогодні прикордонне співробітництво між двома країнами знову відновлено. Очікується також, що новий врожай кави буде кращим від нинішнього, поза як у регіоні почалися дощі.

Coffetea.ru

❖ "Бариста-2008"

У Таллінні відбувся четвертий кавовий чемпіонат

Міжнародне журі четвертого кавового чемпіонату Естонії "Бариста 2008" одногласно визнало переможницею представницю Таллінну Неле Манг Улис. За оцінкою членів журі, сьогодні Естонія є однією із небагатьох країн, де мистецтво приготування кави перебуває на високому рівні, передають novosti.etv24.



В Естонії, як і в усьому світі, стрімко зростає загальний обсяг споживання натуральної кави. Як відзначають експерти, якщо раніше

побажання до кави були мінімальними, то тепер до неї висувають найвищі вимоги.

Естонські бариста вважають, що мистецтво приготування кави стає дедалі популярнішим в країні, хоча справжніх професіоналів у них не так вже й багато. Поза тим зарубіжні судді чемпіонату притримуються іншої думки. "Я гадаю, що естонські бариста чимало знають про каву. Я був вражений, коли в такій холодній країні, розташованій далеко від теплих країв, є стільки підготовлених бариста", – каже головний суддя чемпіонату Хосе Арреола з Мексики.

Зазначимо, що у нинішніх кавових перегонках конкуранти мали за 15 хвилин приготувати і подати суддям 4 еспресо, 4 капучіно, 4 авторських напоїв на основі кави. Кращою виявилася жінка-бариста Неле Манг Улис. Перемога на естонському турнірі "Бариста 2008" дає їй право участі у чемпіонаті світу, який відбудеться цього року влітку в Копенгагені. Окрім неї на чемпіонат пойдуть також і переможці змагань із кап-тестингу, мистецтва малювання молоком на кавовій пілці.

Rus.delfi.ee

❖ Чайний логотип

У Дарджилингу відкривається музей чаю



плантація Harry Valley, яка простояла останні три роки.

Відтепер на території плантації площею понад 435 акрів розташується музей індійського чаю. Один із представників ради директорів компанії Ambotia Tea Group, яка володіє плантацією, каже, що музей має на меті пропагувати серед туристів і відвідувачів виробництво індійського чаю й у такий спосіб сприяти його продажу. Місцеве населення із ентузіазмом прийняло появу музею.

Coffetea.ru

В індійському Дарджилингу відновлює свою роботу "Чайна"

Індійський чай невдовзі матиме географічний індикатор

Давнішня ідея про появу географічного індикатора для чаю, який вирощується в Нилгіри (Індія), нарешті перетворюється на реальність.

Індикатор буде надано цільнолистовому індійському чаю вже за декілька місяців. Завдяки появі цього спеціального логотипу, вартість продукції має суттєво зрости.

Coffetea.ru



❖ Тенденції економіки

Кава у Німеччині може втратити свою популярність

Головною причиною непопулярності кави в Німеччині може стати стрімко зростаюча вартість переважної більшості пропозицій, що зумовлене неупинним збільшенням виробничих витрат та нестабільністю у світовій економіці, – такої думки дотримується голова місцевої Асоціації Кавових Виробників (АКВ) країни.



Зростання кавових ф'ючерсів є достатньо великим і не дозволяє компенсувати виробничі витрати за рахунок виробників", – каже виконавчий директор АКВ Хольгер Прайбиш. Отож, німцям не залишається вибору, крім підняття роздрібних цін.

Лондонські ф'ючерси робусти наприкінці першої декади березня сягнули рекордних за останні 12,5 років показників. Аналогічна ситуація спостерігається і в Нью-Йорку, де вартість арабіки побила рекорди десятирічної давнини.

Подорожчання, що надалі триває, зумовлене кризою на світових фондових ринках; послабленням долару. Зміцнення євро щодо американської валюти, яке викликало зниження вартості кавового імпорту, виявилось недостатнім для компенсації високого рівня

деномінованих кавових ф'ючерсів.

А тим часом, більшість німецьких трейдерів кави вже попередили про початок підняття цін. "Домовленість виробників із ритейлерами щодо першої хвилі кавової інфляції вже досягнута, – повідомив один із німецьких трейдерів. Відтак подальше зростання цін залежатиме від стану ринкових ф'ючерсів.

Останній раз ціни на каву в Німеччині піднімалися торік, у грудні, коли декілька великих гравців кавового ринку намагалися створити картель.

Foodnewstime.ru

❖ Новації

Starbucks наєлігге приклад Dell

Компанія Starbucks перейняла досвід Dell, компанії із розробки і виробництва комп'ютерних систем, яка спілкується зі споживачами за допомогою сайту і вже зібрала колекцію із понад 8 тисяч пропозицій щодо своєї роботи і якості продукції та відкрила власну інтернет-скарбничку.

тощо. Потім активізується принцип кавової демократії – користувачі голосуватимуть за внесені зміни. Пропозиції, які отримають максимальну кількість голосів, менеджмент Starbucks обіцяє "взяти на розгляд".

Сьогодні найбільшу популярність дістала ідея пропонувати відвід-



Кожен відвідувач нового сайту Starbucks може відтепер запропонувати свою ідею і бачення змін в діяльності компанії, розмістивши пропозицію в одній із категорій: кавка та інші напої; музика; ідеї нових продуктів

увачам Starbucks безкоштовний напій на вибір, за умови, що будуть зроблені замовлення декількох назв напоїв відразу. Надається також і безкоштовний Wi-Fi в усіх закладах Starbucks.

Brandnews.ua

❖ Дизайнерська розробка

Інноваційна упаковка кави: ложечка більше не потрібна!

Ну скажіть, будь-ласка, що може бути краще від чашечки свіжої, щойно звареної кави? Звісно що, – миттєво зроблена чашечка кави! А ложка від дизайнера Нюе-Йеоп Чої дозволить вам дуже швидко приготувати каву.

Розробка дизайнера – це ложечка та упаковка кави + цукор/вершки в одному. Пакетик з кавою має підвищену жорсткість, що дозволяє використовувати його

в якості ложечки (!). Відтак просто висипаємо вміст пакетика до чашки, додаємо гарячу переварену воду, розмішуємо пакетиком і ... п'ємо.

Сьогодні такі порційні пакети з кавою (стіки) широко розповсюджені в усьому світі. Завдяки посиленій щільності стіки з успіхом можна використовувати в якості кавової ложечки.

Unipack.ru

Секрет розумного горнятка кави

Американські винахідники розробили кавове горнятко, яке вміє визначати температуру напою, що міститься в ньому.

Секрет горнятка полягає в тому, що воно вкрито спеціальною фарбою, яка змінює колір залежно від температури. Хімічний склад рідини принципової ролі не відіграє: можна наливати і каву, і чай. Але, як тільки горнятко добре прогріється, чорна фарба на ньому світлішає і збоку виникає напис

“ON”. Коли горнятко охолоне (по мірі того, як п'ється, каву або вистигає), фарба знову набуває темного кольору, а напис “ON” змінюється на “OFF”.

Ціна горнятка \$ 25 – не така вже й висока, аби відтепер шанувальники більше не обпікалися улюбленою кавою чи чаєм.

Coffeetime.ru



❖ На медичну тему

Кава отримала офіційний статус ліків

Впродовж декількох століть, відтоді, як кавові зерна були завезені до Європи, серед науковців точаться суперечки щодо впливу кави на організм людини.

Поки одні вчені із запалом доводять безперечну користь кави, інші з не меншими емоціями спростовують ці твердження. Сьогодні, завдяки науково-технічному прогресу, стало можливим проведення багатьох досліджень, які позначені точними результатами, які доволі складно піддати будь-яким сумнівам. Поза як вчені змогли об'єктивно оцінити ризик розвитку серцево-судинних захворювань у людей різних вікових груп і статевої приналежності, котрі серед інших напоїв надають перевагу каві.

Як з'ясувалося, помірне споживання кави не може вважатися причиною підвищення тиску, а також викликати недуги серця і судин. Кава також запобігає руйнуванню печінки у людей, хворих на цукровий діабет або тих, хто зловживає алкоголем. Тепер деякі лікарі навіть радять своїм пацієнтам каву в якості зміцнюючого препарату.

Medafarm.ru



❖ Модні тенденції

Кавове деревце в домашньому інтер'єрі

Нинішня мода на кавове дерево в помешканнях менш поширена, ніж була раніше. Втім, певний інтерес до нього все ж зберігається.

Рослина являє собою гарної форми кущ, що рясно вкритий глянцевою темно-зеленим листям. Він цвіте білими, пахучими квітками, на місці яких згодом з'являються круглі плоди. Всередині плодів містяться зернини кави. Від дорослої рослини в домашніх умовах можна отримати до 300–500 г кавового зерна за рік.

Якщо, скажімо, із зернин приготувати каву, то напій за своїм ароматом буде суттєво відрізнятися від кави, що виростає на гірських плантаціях. Для того, щоб зерна мали ха-

рактерний ніжний аромат, кавове деревце повинно знаходитися у відповідних умовах тропічного клімату. Вдома ж, найкращими для нього є вікна, що розташовані на захід і схід сонця. Кава потребує та-

кож простору і свіжого повітря. Вона погано переносить сусідство з іншими кімнатними рослинами та численними й галасливими господарями помешкання.

ARS.



❖ Презентація новинки

Найбільший у світі чайник-гігант виготовлено в Єгипті

20 річниця повернення Єгипту містечка Таба – останнього оплоту Ізраїлю на окупованому в 1967 році Синайському півострові – буде увіковічена записом у Книзі Рекордів Гиннеса. У зв'язку із знаменною датою відомий єгипетський шеф-кухар Айман Хасан провів презентацію виготовленого ним власноруч найбільшого у світі заварочного чайника.

Замість слова “виготовлений” шеф-кухар Айман Хасан вжив інше слово: “побудований” і це невипадково. Адже чайник являє собою кон-

струкцію із нержавіючої сталі заввишки майже 2 метри і вагою у ненаповненому вигляді близько 300 кг.

У чайнику можна заварювати більш ніж двох кубометрів чаю. Оскільки маса наповненого чайника-гіганта складає 2,5 т, наливати гарячий чай та піднімати його доволі проблематично. Відтак чай наливатиметься у чашки крізь спеціальний отвір із засувним клапаном. Попити смачного чаю із рекордного чайника зможуть за один раз від 10 до 15 тис. людей.

Izvestia.ru

❖ Огляд ринку

Кава встановлює цінові рекорди

Останнім часом понадвисокі світові ціни на каву, які побили рекорди 10-річної давнини, поступово знижуються.

Сьогодні на американських ф'ючерсах 1 фунт кави продається за \$ 1,30. У числі головних причин кризи сучасної кавової індустрії називають різко збільшений

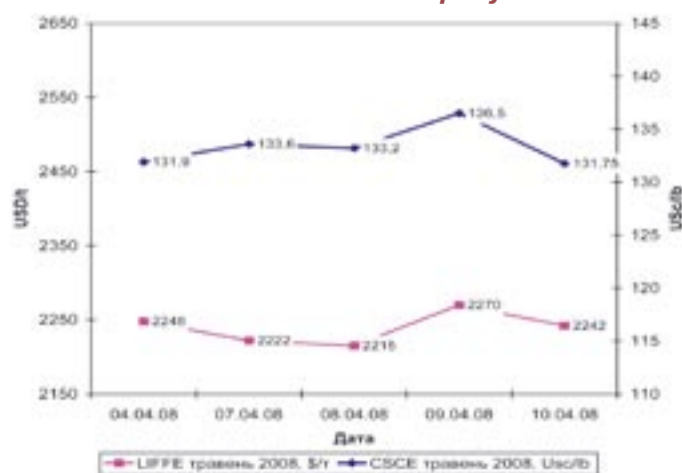
попит на сировину, обмеженість поставок, нестабільність економіки США, активність фондів хеджування та інвесторів з Уолл-Стрит, що дуже зросло. “Нинішні

ціни значно нижчі від цін місячної давнини, поза тим вони не до порівняння вище за минулорічні”, – відзначає Н. Бечарас.

Тим часом, паніка, що панує на світових кавових ринках, на пряму відбивається на споживачах. Так, представники “Procter & Gamble Co”, яка володіє одним з найпопулярніших північноамериканських кавових брендів “Folgers”, повідомили, що в 2008 році менеджмент був змушений піти на подвійне збільшення цін фірмового кавового асортименту. Інші, не менш відомі виробники – “Starbucks” та “Panera Bread Co” – не планують підняття цін переважно через довготермінові контракти на постачання кавової сировини.

За повідомленням інтернет-сайту.

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 4-10 квітня 2008 року



❖ Біопаливо

Дослідники із Римського університету Ла Сапиєнца стверджують, що кавовий фус можна використовувати не лише для ворожби, але й в якості палива, повідомляє ANSA.

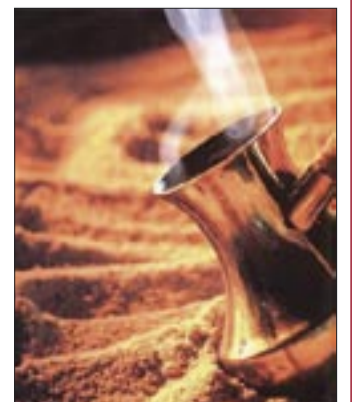
Вони гальмують процеси старіння, а також знижують ризик онкозахворювань, запобігають розвитку серцево-судинних захворювань.

За підрахунками фахівців, італійці, які є справ-

Кавову гущину (фус) італійці збираються використовувати в якості палива

“Кавовий фус є ідеальним паливом для печей і котлів”, – кажуть фахівці Римського університету Роберто Лавечиа та Антоніо Зуорро. – “Крім того, осад після споживання кави можна застосовувати для видалення важких металів”.

Скориставшись розчинником, який виготовлений із води та етанолу, вчені змогли отримати 95 % поліфенолів, що містяться у кавовій гущині. Поліфеноли є потужними антиоксидантами, які цінуються і в косметології.



жніми фанатами кави, випивають її щодня до 70 млн. філіжанок.

Zhelezyaka.com

❖ Для гурманів

Творіння власних рук

Еспресо Кон-Панна або кава по-віденськи... Ще одна назва цього напою – *Cafe Vienna*.



Побуває така думка, що ця кава має ще давнішу історію на відміну від усіх знаменитих Латте і Капучіно. А в оригіналі кава по-віденськи готувалася на основі звичайних збитих вершків. Однак, відносно недавно одна із найбільших кавових корпорацій внесла напої Еспресо Кон-Панна до своєї кавової карти, додавши до неї пухкі аерозольні вершки. Звичайно ж, це був прорив – швидко, зручно, смачно.

Сьогодні практично кожна кав'ярня користується комерційним успіхом цієї кави. Такий факт, вочевидь, є яскравим прикладом продуманого комерційного підходу до складання своєї кавової карти й, водночас, креативного підходу до винаходу власних напоїв на основі Еспресо.

Еспресо Кон-Панна надзвичайно простий у приготуванні. Це Еспресо і збиті вершки. А для тих, хто захоплюється Еспресо у домашніх умовах – найкращий спосіб потішити себе, рідних і друзів. Разом із тим, слід вважати на те, що не всі шанувальники кави мають сьогодні вдома еспресо-автомати. Тому в домашніх умовах доцільно замінити Еспресо на каву, заварену у френч-пресі. А назвати це творіння власних рук, звичайно ж, можна і "Віденською кавою".

Юлія Цюпка.

❖ Корисні поради

У нотатник кавомана

Після трапези, страви якої містили, наприклад, цибулю або часник, можна з успіхом відновити свій свіжий подих, пожувавши обсмажені зерна кави.

Для того, щоб швидко зупинити кров, треба нанести на ранку чи поріз чорну мелену каву.

Під час іспитів чашечка кави або декілька кавових зернят, які ви з'їсте, покращують концентрацію та пам'ять на певний період часу.

Якщо упаковка кави вже відкрита вами – тримайте її в холодильнику. Це кращий спосіб зберегти каву впродовж тривалого часу. Чорна мелена кава насичена речовинами, які гальмують процес старіння шкіри (частина косметичних препаратів містить саме ці корисні речовини, які отримують із кавових зерен). Відтак у домашніх умовах теж можна зробити косметичну маску для обличчя, основою її слугуватиме чорна мелена кава.

Юлія Цюпка.



❖ Хроноспектива

Кава: як усе починалося?

850 р. – Усім відома історія відкриття ягід кави. Легенда про спостережливого ефіопського пастуха Калди і його кіз говорить: Калди помітив, що після того, як його кози з'їдять червоні ягоди з якогось куща, вони стають більш рухливими й енергійними. Допитливий пастух почав експериментувати самостійно і відчув себе після споживання ягід більш щасливим.

1100 – Перші кавові дерева вирощені на Аравійському півострові. Араби почали обсмажувати зерна і варити напій qahwa.

1475 – У Константинополі відкривається перший у світі магазин кави. У 1554 році побудовано перші дві кав'ярні.

1600 – Кава через Венецію потрапляє в Європу. Перша кав'ярня в Італії відкривається в 1654 році.

1607 – Кава представлена Новому Світу капітаном Джоном Смітом, засновником Вірджинії в Джеймстауні.

1652 – Відкриваються перші кав'ярні в Англії. Їх тут називають "університетами пенні" (пенні беруть і за вхід, і за чашку кави). У 1688 році Едвард Ллойд відкриває свою кав'ярню. Так почався бізнес нині всесвітньо відомої страхової компанії.

1672 – Відкриття першого Па-

ризького кафе, що подає каву. У 1713 році король Луї XIV ознайомлений із живим деревом кави.

1683 – Перша кав'ярня відкривається у Відні. Турки, переможено у війні, залишають після себе мішки кави.

1690 – Голландська мова стала першою, на якій "заговорила" кавова комерція. Кава завезена контрабандою з арабського порту



Мокко і транспортується до острова Цейлон і Ост-Індії для культивування.

1721 – Перша кав'ярня відкривається у Берліні.

1723 – Древа кави завезені в Америку для культивування. Габріель де Клів, французький військово-морський офіцер, транспортує розсаду в Мартиніку. До 1777 року на острові вирощено 1920 млн. дерев.

1727 – У Бразилії з'являється кавова промисловість, яка бере початок від розсади,

завезеної контрабандою з Парижа.

1750 – Один із перших кавових будинків Європи відкриває в Римі кафе Gresco. До 1763 року у Венеції вже більше 2000 магазинів кави.

1822 – У Франції створений перший зразок еспрессо-машини.

1885 – Процес використання природного газу і гарячого повітря стає найбільш популярним методом обсмажування кави.

1900 – У Німеччині стає популярною Kaffeekatsch – кава опівдні.

1905 – В Італії виготовлена перша комерційна еспрессо-машина.

1908 – Mellita Bentz виготовляє фільтр, в якому використовує папір.

1933 – Доктор Ернест Іллі впроваджує першу автоматичну еспрессо-машину.

1938 – Компанією Nestle винайдена перша розчинна кава Nescafe. Це допомагає бразильському уряду вирішити проблему надлишків кави.

1945 – Ачиллес Гагтія створює еспрессо-машину з поршнем, що використовує високий тиск для надання товстого шару збитим вершкам.

1995 – Кава стає найпопулярнішим напоєм у світі. Більш ніж 400 млрд чашок випивається щорічно. В світі кава як товар поступає лише нафті.

❖ Чайові по-американськи

Зірка стрічки "Ультиматум Борна" Метт Деймон оцінив чашку кави у 1000 доларів

Нещодавно відомий американський актор Метт Деймон був названий найсексуальнішим чоловіком у світі. Сьогодні з'ясувався ще один факт із його біографії. Виглядає щедрість Деймона нічим не поступається його привабливості, повідомляє Факт News.

Зірка стрічки "Ультиматум Борна" вразив персонал ресторану "Ago" в Майамі, коли залишив на столі за чашку випитої ним кави 1000 доларів чайових. "Це було просто неймовірно, офіціанти не могли оговтатись. І хоч "Ago" є добрим рестораном із відомою та багатою клієнтурою, але таких фантастичних чайових там ще ніхто не давав", – повідомляють місцеві джерела.

37-річний американський актор Метт Деймон, який мешкає в престижному передмісті Майамі зі сво-

єю сім'єю, має репутацію скромної і привітної людини. До ресторану він навідався якось вранці, аби випити чашечку кави, вдягнутий був у звичайну майку і бейсболку. І хоча актор відмовився сфотографуватися з одним із офіціантів, проте замість звичних 10% чайових за каву вартістю 5 доларів, Деймон залишив 20 000 %.

Coffeetime.ru



❖ Інформація для ділових людей

ПРОДУКЦІЮ ТОРГОВОЇ МАРКИ "ГАЛКА" МОЖНА ПРИДБАТИ В МЕРЕЖІ ФІРМОВОЇ ТОРГІВЛІ ТА ТОРГОВИХ ПРЕДСТАВНИЦТВАХ В УСІХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ ЗА АДРЕСАМИ:

Центральний регіон	
ТОВ "Агроконтракт-кий" (м.Київ)	(044) 546-29-18
ПП С.Н.Е.К. – Сервіс (м.Київ)	(044) 59-96-083
METRO Cash & Carry (м.Київ)	(044) 492-100
ДП "Галка-Чернігів"	(04622) 2-63-83
ТОВ Ларев (м.Київ)	(044) 391-03-51
ПП "ЛІМ-сервіс" (м.Черкаси)	(0472) 64-47-22
ПП "ЛІМ-сервіс" (м.Кировоград)	(0522) 29-40-56
Західний регіон (південь)	
ТОВ Івано-Франківськ Галка	(0342) 77-96-99
ПП Галка Микулинці (Тернопільська обл.)	(03551) 51-992
ТзОВ "Олбі – Рос" (м.Чернівці)	(0372) 58-50-27
ТзОВ "Прикарп.торгдім" (м.Івано-Франківськ)	(03425) 5-90-75
ТОВ Галка Мукачево	(803131) 4-99-71
Західний регіон (північ)	
Альфа Трейд Сервіс (м.Вінниця)	(0432) 52-34-91
ТзОВ "СКС" (м.Житомир)	(0412) 41-88-99
ТОВ Торговий дім "Рута-С" (м.Житомир)	(0412) 428-420
Галка-Рівне	(0362) 63-59-88
ТОВ Галка Луцьк	(0332) 249-460
Галатеа (м.Хмельницький)	(0382) 72-89-15
Східний регіон	
ПП "ХДФ" (м.Харків)	(057) 73-33-568
Антарес (м.Харків)	(0577) 585-206
ПФ "Кібела" (м.Харків)	(0577) 12-01-19
ДП "Галка-Полтава"	(0532) 61-35-94
Південно-східний регіон	
ТД "Дніпро" (м.Дніпропетровськ)	(0562) 31-99-15
ТОВ "Торговий дім "MaCiv" (м.Запоріжжя)	(061) 286-15-82
СПД Лісовий (м.Краматорськ)	(062) 332-81-33
Вітел (м.Горлівка)	(062) 42-52-357
ТОВ Лазурь (м.Маріуполь)	(0629) 54-38-00
ТД Третяков (м.Донецьк)	(062) 385-17-47
Полонез (м.Луганськ)	(0642) 34-70-92
ТОВ Хамстер Клуб Інтернешнл (м.Запоріжжя)	(061) 224-42-08
Південний регіон	
ПП БАКО (м.Одеса)	(0482) 34-52-53
ПП "Верона" (м.Херсон)	(0552) 41-07-29
ТзОВ "Скарлет" (м.Миколаїв)	(0512) 44-31-51
ТзОВ "Ріордан" (м.Сімферополь)	(0652) 51-07-30
ПП "Чекалкін" (м.Севастополь)	(0692) 44-98-58
Торговий дім "Галка" (м.Львів, вул. Юнаківа, 18)	(0322) 45-04-87
"ГАЛКА-МАРКЕТ" (м.Львів, вул. Юнаківа, 18)	(0322) 45-03-82



Віденський архієпископ вважає дуже доречними кавові столики біля храмів

Архієпископ Австрійський кардинал Кристоф Шенборн закликає паству своєї архієпархії вдосконалювати методи євангелізації. Як приклад, Шенборн наводить досвід одного з приходів, члени якого після служби Божої влаштують колективну кавову церемонію.

Зібрання і кавування після меси, як правило, відбуваються у теплій і дружній атмосфері, але все ж таки мають дещо закритий характер для сторонніх осіб, котрі не є членами общини, – зауважив кардинал Кристоф Шенборн у своєму виступі перед учасниками конгресу в Римі, що був присвячений євангелізації.

У якості вдалого прикладу подолання такої скутості і відстороненості прихожан кардинал навів досвід одного із приходів, члени якого колись вивели столи просто неба на вулицю й у такий спосіб довели свою здатність спілкуватися із усіма перехожими та гостинно запрошувати їх до себе на каву".

"Вперше прихожани отримали справжній досвід місії, – розмовляли з людьми, запрошувати, і нехай навіть розмова за кавою із самого початку зовсім не торкалася Євангелія", – підкреслив у своїй доповіді архієпископ К. Шенборн.

Coffeetime.ru

Рекламно-інформаційна газета
Видавець
СП "Галка Лтд"

Свідоцтво про державну реєстрацію
ЛВ 369 від 15 серпня 1997 року

Редактор
Олександр СЕГЕДІЙ
При передруку посилання
на газету "Галицька кава"
обов'язкове
© Усі права застережено

Адреса редакції:
Львів, вул. Мельничука, 12,
тел. (0322) 40-91-63
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.

