



Липень
2008 рік
№ 7 (118)



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Експертна оцінка

І кава не вистигне у долонях твоїх...

За 15 хвилин після того, як ми зробили свій перший ковток кави, мозок починає активно виробляти допамін. А вже за півгодини настає пік остаточного пробудження. Ось чому мільярди людей в усьому світі з приємністю і насолодою розпочинають кожен свій ранок із традиційної кави.

Лише за день спільними зусиллями людство поглинає понад один мільярд філіжанок кави, третина з них містить розчинну каву. Рекорди по «розчинці» встановлюють як в Україні, так і в інших країнах СНД за старою доброю звичкою: відкриваєш, засипаєш, випиваєш.

Мешканці Західної Європи в переважній більшості (74%) віддають свої симпатії натуральній свіжозмеленій каві. Розчинний же аналог – «інстант» – за смаком не порівняєш із натуральним меленим зерном, але кофеїну в ньому значно більше. До того ж, він зберігає всі основні властивості кави. Характерною її особливістю також є відсутність осаду. Нещодавно вчені неабияк подивували світ своєю заявою про те, що натуральна порошкова розчинна кава – корисніша за зернову.

Єдиною складовою розчинної кави є натуральні кавові зерна – без сторонніх смакових

і ароматичних додатків. Виробництво «швидкого» продукту відбувається у три етапи. На перших двох зелені кавові зернини обсмажують, роблять помел і заварюють. У підсумку виходить напій, який візуально подібний до того, який ми звикли готувати вдома. Називають його кавовим екстрактом – він є основою для отримання кінцевого продукту.

У залежності від бажаного результату, виробник обирає один із трьох способів обробки кавової гуштини. Якщо метою є отримання порошкоподібної кави, екстракт вміщують до спеціальної камери і піддають дії гарячого повітря – до остаточного випаровування рідини.

Процес виробництва сублімованої кави (сублімація – перехід речовини із кристалічного стану безпосередньо в пару, минаючи рідку фазу; узгін) на 60% більше зберігає всі первісні смакові, ароматичні властивості зерен.

Якісну розчинну каву визначають за відсутністю грудочок, крупинок. Вона легко сиплеться і не злипається. Ознакою якісної гранульованої кави є пористі часточки різної форми, які легко кришаться.

Для якісної розчинної кави будь-які ароматизато-

ри і добавки є неприйнятними. Після смаком слугує легка, приємна гірчинка. Кислотність напою має бути максимально наближеною до нейтральної. Відносна вологість кави не перевищує 7%.

Отже, якщо вміст філіжанки тішити смаком і наступною бадьорістю вашої душі і тіла, – ви обрали саме ту каву, що треба. У нагоді вам стануть і резуль-



тати незалежної експертизи, що проводилася лабораторією Держспоживстандарту України в рамках телевізійної програми «Знак якості» на каналі «Інтер» (див. табл.).

Назва та держава-виробник	Народна експертиза (бали)	Упаковка/маркування	Сенсорний аналіз	Експертиза
ТМ "Галка" (Україна)	4	5	4,18	5
"Jacobs Monarh" (Німеччина)	5	4	4,02	5
"Nescafe Gold" (Німеччина)	4	4	3,89	5
Sahara від ТМ "Elite" (Голландія)	4	5	3,3	5
Tchibo Exclusive (Польща)	4	3	3,79	5



Друга колонка таблиці вказує про враження народних експертів від дегустації кави. У третій колонці наводиться думка товарознавців про якість і герметичність упаковки, достатність інформації, що вміщена на ній. У четвертій колонці міститься враження професійної дегустаційної комісії щодо смаку напою. П'ята колонка відображає такі показники: масові частки вологи і кофеїну, наявність домішок і кислотність. Всі наведені дані отримані під час лабораторних досліджень (максимальна кількість балів – «5»).

❖ Кавовий Чемпіонат світу

Чемпіон України бариста Олександр Колованов виборов одне з призових місць на світових «кавових олімпійських іграх» у Данії

Наприкінці червня в столиці Данії Копенгагені відбувся Чемпіонат світу серед бариста. Про це повідомляє прес-служба українського відділення Європейської Кавової Асоціації SCAE.

Щоб отримати звання кращого кавового майстра світу, учасники мали за 15 хвилин приготувати 4 еспресо, 4 капучіно, 4 авторських безалкогольних напоїв на основі еспресо, які оцінювались 7 арбітрами за 43 критеріями.

Чемпіон України харків'янин Олександр Колованов приніс нашій країні призове місце, змагаючись у майстерності із 50 баристами, які прибули на Чемпіонат зі всього світу.

Українець продемонстрував впевнений стиль виступу, фахову роботу із капучіно, створив якісний авторський напій. У своїй майстерності бариста використовує кращі традиції приготування кави в Ефіопії та світові надбання італійського еспресо. До того ж, зважаючи майже на дво-

метровий зріст українця, представник нашої держави явно був «на виду».

Чемпіоном світу цього року став заслужений бариста-ірландець Стивен Мориссі, друге місце посів представник Канади Девід Макин.

У жорсткій конкуренції призове місце для нашої молодшої кавової країни – результат гідний: Україна випередила такі держави

як Фінляндія, Франція, Росія, Італія, Німеччина.

Разом із Чемпіонатом бариста відбулися також дегустаційний чемпіонат, чемпіонат «Кава + Алкоголь», кавово-молочний чемпіонат по Латте-арт, чемпіонат із приготування кави в джезві та чемпіонат кавової світліни, на якому, до речі, 2 з 14 робіт були представлені українцями.



❖ Інформновини

КАВОВИЙ СЕКТОР УГАНДИ НА ШЛЯХУ ДО СВОГО ВІДРОДЖЕННЯ

Уганда розпочала загальнонаціональну кампанію, щоб відновити виробництво кави до 4.5 млн. мішків до 2015р. Управління UCDA сподівається, що програма збільшить врожаї до 0.75-1 кг кави з дерева з теперішніх середніх 0.25-0.4 кг. Фермерів забезпечать високоврожайними кавовими саджанцями, коштами на виробництво і кредитами, аби надати їм можливість збільшити врожаї. Стратегія також охоплює загальнонаціональне навчання, дослідження кави і розвиток технологій, а також повторне насадження кавових дерев. Сподіваються, що збільшення випуску кави йтиме разом з поліпшенням якості кави, яку вже посилив Спільний Фонд для Товарів від ООН через її систему приймання на товарному складі, що дає можливість фермерам отримувати високі ціни за якісну каву.

ЕКСПОРТ КАВИ З КОЛУМБІЇ В СЕЗОНІ 2008/09 РОКУ БУДЕ МЕНШИМ, НІЖ ОЧІКУВАЛИ

У сезоні 2008/09 очікується зменшення експорту кави із Колумбії до 11,55 млн. мішків від 11,6 млн. минулого сезону. Незважаючи на незначне зменшення, воно все ж дисонує із зростанням, яке спостерігається впродовж останніх трьох років. Колумбія експортує 90% кави, що виробляє. Також у сезоні 2008/09, який розпочнеться у жовтні, очікується зниження виробництва кави із 12,4 млн. мішків до 12,2 млн. Виробництво кави може скоротитися ще більше через несприятливу погоду в період цвітіння кави. Імпорт кави до Колумбії у сезоні 2008/09 оцінюється близько 500 000 мішків. Кава, переважно, імпортується з Екватору і Перу та використовується для внутрішнього попиту.

ПРОГНОЗ БРАЗИЛЬСЬКОГО ВРОЖАЮ КАВИ ПЕРЕГЛЯНУТО В БІК ЗБІЛЬШЕННЯ

За даними агентства CONAB приватні запаси кави у Бразилії станом на 31 березня оцінюються у 10,4 млн. мішків, що суттєво менше минулорічного рівня (17,6 млн. мішків). Запаси складаються з 9,6 млн. мішків арабіки та 800000 мішків робусти. Державні запаси кави складають 718 415 мішків. Нещодавно CONAB переглянув свій прогноз щодо врожаю 2008/09 року в бік збільшення від 44,2 млн. тонн до 45,5 млн. тонн.

ЕКСПОРТ ЗЕЛЕНОЇ КАВИ НА СУМАТРИ ЗРІС У ЧОТИРИ РАЗИ

Експорт зеленої кави з основного кавовиробничого регіону Індонезії, з острова Суматра, зріс в понад чотири рази в березні 2008р., до 15 208 тонн з 3 493 тонн рік тому, як показали офіційні дані. Разом експорт в перші три місяці 2008р. досяг 53 321 тонн, втричі більше від 17 729 тонн, відвантажених в цей самий період в 2007р. За повідомленням директора Асоціації Кавових Експортерів Індонезії з м. Лампунг, основне збирання робусти йде на Суматрі і багато сонця допоможе дозріванню кавових плодів. Збирання основного врожаю робусти на Суматрі нормально триває з березня до жовтня. Робуста становить до 85% всього виробництва кави Індонезії.



◆ Інформновини

**УРЯД ІНДІЇ
ЗБІЛЬШИВ СУБСИДІЮ
НА ЕКСПОРТНІ ПОСТАВКИ КАВИ**

Індія збільшила схему субсидій для експорту кави з метою покращення конкурентоспроможності своєї продукції. Схема передбачає знижку на 4% вартості кави на умовах ФОБ, відвантаженої в 2008/09р. (квітень/березень). Експортери мали право на 5% знижку вартості ФОБ для кави, яку експортували у фінансовому році, що закінчився 31 березня 2008р.

**НІМЕЦЬКА КОМПАНІЯ NKG
РОЗШИРЮЄ КАВОВІ ПЛАНТАЦІЇ
В УГАНДІ**

Німецька група Neumann Kaffee Gruppe (NKG) повідомила про свій план розширення кавових плантацій в Уганді та створення додаткових ще п'яти станцій всередині країни в наступні п'ять років. Група NKG працює на 2 500 га кавового господарства Kawegi, плантаціях з кавою робуста в Мубенде, що в Центральній Уганді. На повній потужності плантації даватимуть 4000 тонн зерен робусти за рік. Компанія сподівається, що досягне повного випуску в наступні кілька років. Група NKG також сприяла створенню Об'єднання Натуральної Кави Уганди – групи кавових фермерів, що налічує 13 000 членів в Центральній Уганді.

**БУРУНДІЙСЬКА КАВОВА РАДА
ПІДНИМАЄ ЗАКУПІВЕЛЬНІ ЦІНИ
НА ЗЕРНО**

Бурундійська кавова рада (OCIBU) оголосила, що в сезоні 2008/09 року збільшить на 44% закупівельну ціну на каву з метою зменшення негативного впливу зростання інфляції. Так, за кілограм напівмітої кави фермер отримує 0,52\$ (торік 0,36\$), а за кілограм кавових ягід – 0,12\$, що на 2 центи вище ціни торік.

**ЕКСПОРТЕРИ ГВАТЕМАЛИ
ПЛАНУЮТЬ ЗБІЛЬШЕННЯ
ЕКСПОРТУ КАВИ-ПРЕМІУМ**

Гватемала є однією з найбільших у Центральній Америці виробників високоякісної кави-преміум. У стратегічні плани групи Анакафе входить відмова від прив'язки вартості кави до біржевої ціни і перехід на контракти з фіксованою ціною. Гватемала на довгостроковій основі продає близько 25% свого врожаю американській мережі кав'ярень Starbucks. До планів експортерів входить збільшення експорту кави special-ty до Австралії, Росії та в Азію.

**БРИТАНСЬКА COSTA COFFEE
ПРАГНЕ КАВОВОЇ РЕВОЛЮЦІЇ
В РОСІЇ**

Росія може стати найбільшим єдиним іноземним ринком для компанії Costa Coffee, власності Whitbread, протягом наступних п'яти років, як заявив її Генеральний директор Джон Деркач, коли кавова мережа відкривала свою першу кавову крамницю в Москві, в парку Пушкіна. Costa є другою міжнародною кавовою мережею, яка прийшла на ринок Росії після Starbucks, що відкрила в минулому році крамницю в Хімках, містечку на північний захід від Москви. Costa, яка є відділенням групи готелів і ресторанів компанії Whitbread, надала Росії пріоритет 18 місяців і створила з Росінтер, групою ресторанів в Росії, торік спільне підприємство. Компанії Costa і Росінтер, які мають ліцензію на марку TGI Friday, інвестують \$10 млн. в спільне підприємство і планують відкрити 200 нових крамниць компанії Costa в Росії за наступні п'ять років.

Наталія Кудрик,
Оксана Чолач.
Переклад з англ.



◆ Кавові торги

У В'єтнамі засновано власну кавову біржу

Один із найбільших кавовиробників Робуста-В'єтнам повідомив про початок торгів на власній новій кавовій біржі – *Віон Ма Thuot Coffee Exchange Center (VCEC)*.

На початковому етапі VCEC працюватиме в режимі аукціону в провінції Дак Лак (Dak Lak). Спершу торги, що почалися у березні, сприятимуть торговим операціям між

внутрішніми та іноземними учасниками кавового бізнесу. Згодом планується доповнити можливості біржі системою електронних торгів. VCEC також інформуватиме учасників ринку про ситуацію на головних світових торгових майданчиках, де котується кава: лондонській LIFFE і нью-йоркській NYBOT. За оцінками В'єтнамської Кавової Асоціації до

2010 року обсяг щорічно експортованого прибутку від кави складатиме від \$ 1,5 до 1,6 млрд.

Міністерство сільськогосподарства і розвитку сільських районів країни видало директиву, аби не допускати розширення кавових плантацій, а також забезпечити в період до 2010 року високу якість і врожайність кавового зерна.

Разом з тим, Нгуен Ван Санх, заступник начальника Департаменту сільського господарства і розвитку регіонів провінції Дак Лак говорить про те, що фермери в центральній частині нагір'я, де виробляється 80% в'єтнамської кави, готові ще до майбутнього сезону дощів розширити свої плантації на 30 тис. га. *Thanhniennews.com*

◆ Виробництво чаю

**Експорт чаю
з Індії зростає на 33,6%**

За даними Ради по чаю Індії, що їх розповсюдило агентство Ройтерс, експорт чаю з цієї країни зріс на 33,6%.

Головною причиною зростання експорту названо високий попит на індійський чай у сусідньому Пакистані, а також суттєве

покращення виробництва. Показник експорту у квітні цього року склав 11 890 тонн, у порівнянні з 8900 тонн у цей же період торік. Разом з цим виробництво чаю в квітні 2008 року зросло на 27,6% до 80040 тонн. *Reuters.com*

◆ Новини компаній



**Coca-Cola придбає
одного із найбільших
бразильських виробників чаю**

За рік після досягнення принципів згоди сторін, антимонопольні органи Бразилії нарешті позитивно відгукнулись про перехід у власність Coca-Cola одного із провідних виробників чаю на латиноамериканському ринку – *Leao Junior SA*.

Ще торік Coca-Cola офіційно оголосила про придбання Leao Junior SA, власника відомого пляшкового чаю Matte Leao та трьох виробничих об'єктів на території Бразилії. Фінансові деталі угоди не розголошувалися. Транзакція була би завершена ще раніше, якщо б не втрутився вічний конкурент Coca-Cola, – Pepsi, – представники якої призвали місцеві антимонопольні органи заборонити об'єднання Leao Junior SA та Coca-Cola через загрозу надмірної концентрації чайної індустрії Бразилії.

Нині Matte Leao – провідний виробник пляшкового чаю в Бразилії (понад 45% місцевого ринку), суттєво випереджуючи своїх головних конкурентів Lipton (власність Unilever, з 24,7%) і Nestea (з 24,4%). Останній спільно володіють Coca-Cola (що дає їй частку на місцевому

чайному ринку до 70%) та швейцарський Nestle. Coca-Cola традиційно агресивна на бразильському ринку негазованих напоїв, придбала раніше ще одного великого місцевого виробника чаю Sucos Mais за \$ 58 млн. *Foodnews.ru*



**Costa Coffee зміцнює
свої бізнесові позиції
завдяки мережі отелів**

Компанія Whitbread, що володіє торговими марками Beefeater, Costa Coffee та мережею отелів Premier Inns, оголосила про збільшення обсягів продажу на 7,1%.

Високі економічні показники були досягнуті переважно за рахунок успішної роботи отелів

них підрозділів, частка яких дорівнює близько 70% прибутку всієї групи. Не пасе задніх і мережа кав'ярень Costa Coffee, яка щорік збільшує свою чисельність. Нині кількість її кавових закладів дорівнює 1051. *Business.scotsman.com*



**Starbucks
стає дешевшим**

Нещодавно проведено рейтинг найдорожчих брендів світу.

Рейтинг складено за результатами дослідження Millward Brown Optimum (MBO) та проведено для газети The Financial Times. Із чай-

но-кавового сектору до рейтингу потрапив тільки один бренд – Starbucks. Він посів 56 місце з показником \$ 12,1 млрд. Однак слід сказати, що порівнянню з минулим роком він втратив у ціні на 25%. *Rbc.ru*

◆ Виробництво кави

**Кавовиробництво
в Індії збільшиться на 12%**

За прогнозами Ради по каві Індії, виробництво кавового зерна в країні наступного року зростає на 12%.

Обсяг виробництва в Індії може досягти 293 тис. тонн. За даними Міжнародної Органі-

зації Кави, така ситуація нинішнуче позначиться на цінах робусти, які тільки за минулий рік піднялися на 15%, позаяк 80% експорту індійської кави припадає саме на цей сорт. *Bloomberg.com*

◆ Звернення до ЮНЕСКО

**Колумбійська кава може бути визнана
надбанням людства**

Уряд Колумбії звернеться до ЮНЕСКО оголосити ландшафт кавової зони на заході країни культурною спадщиною людства.

Прохання буде представлено Міністерством культури разом із планом спеціального керування кавовими плантаціями. Заступниця Міністра культури країни інформувала пресу, що вже у вересні поточного року завершаться попередні дослідження, які обґрунтують клопотання.

До ініціативи було вкладено 144 млн. песо (\$ 84 тис.). У проєкті беруть участь Національна кавова федерація, шість університетів та чільники чотирьох де-



партаментів країни, що входять до зони виробництва кави.

У кавову територію об'єднані Кальдас, Рисаральда, Кіндіо, Долина Каука, які відомі своєю розвинutoю туристичною інфраструктурою. *News.turizm.ru*

◆ Вступ до ІСО

**Індія ратифікує пакт ООН
про міжнародну торгівлю кавою**

Уряд Індії* дав свою згоду на підписання і ратифікацію Міжнародної угоди по каві (ІРА), яка скерована на зміцнення глобального співробітництва у торгівлі кавою.

* Індія виробляє лише 4% від світового експорту кави, однак експортує близько 70% виробленої в своїй країні кавопродукції. За перші п'ять місяців 2008 року експорт індійської кави зріс на 3,6%.

Відтак Індія стає однією із 50 країн, які ввійшли до Міжнародної організації по каві (ІСО). МОК допомагає стабілізувати ціни на каву в усьому світі.

Міжнародна угода ІРА-2007 замінить Угоду 2001 року, термін дії якої завершується 30 вересня 2008 року. *Coffetea.ru*

◆ Примхи погоди

**Проливні дощі в Індії руйнують
плани компанії «Тата Кофе»**

Як заявив директор індійської компанії «Тата Кофе», – дощі серйозно знижать запламований урожай робусти. Фахів-

ці компанії водночас сподіваються, що врожай арабіки при цьому буде відповідати раніше очікуванню показникам.

На думку аналітиків, спад виробництва робусти змусить «Тата Кофе» імпортувати каву із В'єтнаму. На початку нинішнього року компанія підняла ціни на свою продукцію швидкорозчинної кави на 10-12%. Експорт розчинної кави складає приблизно 60% від прибутків «Тата Кофе». Як вважає директор компанії, ціни на каву порівняно з теперішнім рівнем навряд чи будуть зростати. Більше того, у випадку гарного врожаю кавового зерна в Бразилії в сезоні 2008/09 року ціни навіть можуть впасти. *Business-standard.com*



❖ Звинувачення у шахрайстві

У Кот-д'Івуарі чиновники привласнили кошти на розвиток кавового сектору країни



Як повідомило агентство Reuters, поліція Кот-д'Івуара заарештувала деяких високопосадовців Фондової біржі Кави і Какао (ВВС), яких звинувачують у шахрайстві.

Шахрайство на ринку країни справді стало масовим. Західноафриканська республіка із нестабільною політичною ситуацією (фактично, перманентною громадянською війною) лідирує у постачанні какао, виробляючи третину загального світового обсягу.

Президент ВОС Люсьєн Ду та управляючий Тано Кассі Кдьо були

заарештовані в середині червня відразу ж після ув'язнення двох інших провідних посадовців, які кур'юють сектор какао – глави Фонду Розвитку і Заохочення Виробників Какао і Кави (FDPCC) та гендиректора фонду. Уся четвірка затриманих у результаті розслідування, проведеного за особистим наказом Президента Лорена Гбагбо, звинувачена в тому, що поцупила понад \$ 236 млн. бюджетних коштів, які були надані на розвиток сектору.

Ще до початку військових дій, західні інвестори скаржилися на факти великої корупції в уряді країни, а також у комітетах, що є відповідальними за кавовий сектор. Окрім цього, на кордонах Кот-д'Івуара процвітала потужна контрабанда кави і какао, відтак об'єднана комісія Всесвітнього Банку та МВФ змушена була пригрозити заморожуванням кредитів та вимагала з'ясувати, куди надходять кошти від реалізації продукції.

Foodnewstime.ru

❖ Знято з реалізації

Стежте за рН...

У Сполучених Штатах зчинився скандал, який пов'язаний із виробництвом холодного чаю Tiptu's Tiger Cha.



Компанія Missoula, яка продає цей продукт, добровільно відкликає із реалізації велику партію напою у зв'язку з тим, що спеціальна комісія (FDA) виявила у ньому нижче допустимого показник рН. Як зазначається, низький рівень рН може викликати мікробіологічне забруднення вмісту, що в подальшому здатне призвести до захворювань, і навіть смертельних випадків. Щоправда, повідомлень про недуги поки що не надходило.

Очікують, що виробнику рідкого концентрату буде повернено щонайменше від 300 до 400 контейнерів його неякісної продукції.

Coffetea.ru

❖ Здоров'я

Кофеїн у боротьбі з очними хворобами

Італійські вчені під час досліджень з'ясували, що люди, які вживають каву, підлягають меншому ризику у виникненні блефароспазму (очного тикучого).

Тиком страждають люди у віці 50-70 років. Це захворювання в особливо тяжких проявах призводить до повного змикання повік, через що людина стає незрячою. Перші ознаки виникнення блефароспазму – це посмикування повік, різь та дискомфорт в очах, особливо при яскравому чи блимаючому світлі.

Як з'ясувалось, одна – дві філіжанки кави щодня пригальмовують виникнення недуги приблизно на 1,7 років. Боротися із тиком допо-

магає, за твердженням дослідників, кофеїн, який міститься в каві. На думку вчених, саме він активно блокує мозкові рецептори, що відповідають за виникнення хвороби. Кофеїн діє аналогічно й у випадку появи хвороби Паркінсона.

Интернет-повідомлення.



❖ Виставкові новини

Чай & Кава на виставці "World Food Moscow 2008"

23-26 вересня 2008 року в Центральному Виставковому Комплексі "Експоцентр" відбудеться 17-а Міжнародна виставка продуктів харчування і напоїв "World Food Moscow".

У нинішньому році експозиційна площа секції "Чай і Кава" перевищить 2200 кв. м і розміститься в першому та другому залах восьмого павільйону, – говорять організатори Міжнародної виставки. За підсумками опитування, що його провела компанія "Регіональна Аналітика та Інформація", понад 46% постійних відвідувачів назвали секцію "Чай і Кава" найцікавішою.

Різноманіття продукції, що вра-

жає своїм ароматом і смаковими властивостями, буде представлено на виставці 100 міжнародними компаніями. Окрім величезної кількості сортів чаю, у цьому виставковому розділі розмістяться вишукані сор-

ти кави, кавових напоїв, какао. Також буде репрезентована найкраща продукція виробників і постачальників каво-машин і кавових апаратів.

З цікавою колекцією продуктів можна буде ознайомитися на національному стенді Індії, а також Турції, Китаю, Сингапуру. Відбудеться традиційний щорічний дегустаційний конкурс чаю і кави "Продукт року."

World-food.ru



❖ Кавовий центр

Nestle створив демо-ферму на Філіппінах

Світовий кавовиробник швейцарська корпорація Nestle відкрила спеціалізований навчальний центр кави на Філіппінах.

Добрий врожай як основа виробництва якісних продуктів харчування спонукає все більше компаній звертатися до теми виховання нового покоління фермерів. Одним із навчальних спеціалізованих центрів стала демонстраційна ферма швейцарців (Nestle Experimental and Demonstration Farm (NEDF)).

Комплекси NEDF містять лекційні центри, численні угіддя для рослин, прототип фабрики із переробки кави, демонстраційні фермерські господарства тощо.

Лекції читають висококваліфіковані агрономи. Теми торкаються, зокрема, висівання та збору врожаю, способів обробітку ґрунтів, торгівлі сировиною. Оскільки NEDF виконує також при цьому і експериментальну функцію, вона слугує в якості лабораторії, де досліджуються і проходять тестування нові методи ведення сільськогосподарства в кавовій галузі.

На сьогоднішній день навчання вже пройшли 1000 фермерів і студентів сільгоспвузів, що складає п'яту частину населення країни, яке займається виробництвом кави.

Підготувала
Юлія Цюпка.



❖ Огляд ринку

Динаміка міжнародного ринку кави за період 27 червня – 3 липня 2008 року

Ринкові ціни на зерно арабіки і робусту знову зазнали змін у період 27 червня – 3 липня 2008 року. Про це докладніше.

У звітному періоді ціни на каву змінилися різноманітним чином. Так, арабіка з поставкою у вересні 2008 року подешевшала на 1,1% у Нью-Йорку, а ціна робусту з поставкою у вересні 2008 року підвищилася на 4% у Лондоні.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у вересні 2008 року склала 151,90 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 3 липня 2008 року.

За звітними відомостями

стосовно позицій трейдерів з кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 24 червня 2008 року чиста довга позиція великих інвестиційних фондів зросла до 25738 лотів (+3179 лотів за тиждень).

Торгові дома (хеджери) збільшили свою чисту коротку позицію до 28811 лотів (+5397 лотів). Дрібні торговці збільшили чисту довгу позицію до 3073 лотів (+2218 лотів). Чиста довга позиція індекс-трейдерів піднялася до 59265 (+429 лотів за тиждень). Частка довгої позиції індекс-трейдерів у комбінованому відкритому інтересі (разом з ф'ючерсами та опціонами) 203186 лотів складала у звітному періоді 29,9%. Відкритий інтерес по

року піднялися до 4,446,947 мішків по 60 кг (+41854 мішків до 26 червня 2008 року).

За інформацією Anasafe, експорт кави з Гватемали в червні зменшився на 14% до 418476 мішків. Сумарний експорт урожаю 2007/08 року, який розпочався в жовтні 2007 року, збільшився на 7,4% до 2962 064 мішків з 2 758 703 мішків за цей же період минулого врожаю.

За даними Icafe, експортери кави в Коста Ріці в кінці травня уклали контракти на поставку 256979 мішків урожаю 2008/09 року. Це значно перевищує минулорічний рівень попередніх контрактів, які на той же період часу склали 173 179 мішків. Виробники отримали велику вигоду від високих цін на каву в Нью-Йорку на початку року, коли вона сягнула \$ 1,7 за фунт. 256979 мішків нового врожаю 2008/09 року були зафіксовані за середньою ціною \$ 1.5454 за фунт. Для порівняння, середня ціна поточного врожаю 2007/08 року

складає \$ 1,3752 за фунт. Звичай попередній продаж у Коста Ріці розпочинається у червні-липні, але високі ціни на каву у цьому році привели до раннього початку продажу.

Розрахункова ціна закриття на робусту склала

2482 \$/т за вересневим ф'ючерсом лондонської біржі Euronext (LIFFE) 3 липня 2008 року.

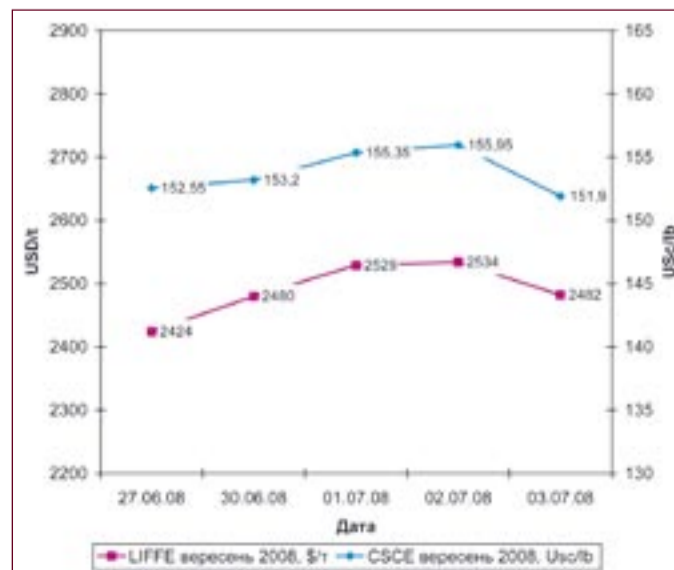
На думку аналітиків з Coffee Network, у сезоні 2008/09 року очікується збільшення виробництва робусту на 2 млн. 60-кг мішків,

у той час, як виробництво арабіки зростає на 7 млн. мішків. Загальне виробництво робусту складе близько 54 млн. мішків, а споживання – 52 млн. мішків. Ці цифри подані на підставі попередніх відомостей про те, що врожай робусту у В'єтнамі складе 21 млн. мішків.

Зростання цін на робусту в Лондоні призвів до подорожчання в'єтнамської кави до максимального рівня із середини березня, але експортери вважають, що зміцнення в'єтнамського донга щодо долара роблять продаж за поточними цінами небажаним. Активність торгівлі у В'єтнамі є дуже низькою, позаяк покупці не хочуть купляти багато за високими цінами, а експортери продавати через останні зміни на валютному ринку. Незважаючи на низький рівень експорту, експортери підняли закупівельні ціни на каву до рекордних позначок за останні 3,5 місяці.

За матеріалами
Coffetea.ru

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 27 червня – 3 липня 2008 року



❖ Дегустаційний зал

Смак кави — головна категорія при її оцінці

Кава прийшла до нас зі Сходу і поступово стала невід'ємною частиною європейської цивілізації. Нані цей поволі смакують, сидячи за столиком у кав'ярні, п'ють і поспіхом, збираючись зранку до праці, споживають у величезних кількостях по ночах, готуючись до іспитів. Смак кави при цьому є головною категорією при її оцінці. Водночас він і найскладніший, бо інші категорії — кислотність, повнота, аромат — базуються саме на ньому і залежать також від нього.

Для того, щоб охарактеризувати смак кави, дегустатори часто вживають терміни "багатий", "складний", "гармонійний", "з характером". Аромат кави тісно пов'язаний із її кислотністю і смаком. Фахівці називають його "увертурою до кави", і це, справді, так. Адже ми ще не скуштувавши напою, вже отримуємо певну уяву про його якість саме завдяки аромату.

Звісно ж, аромат кави залежить від того, наскільки вона є свіжою. Найінтенсивніший аромат буває лише у щойно обсмаженої і меленої кави. Тож дегустатори оцінюють інтенсивність аромату, який може бути легким, помірним, міцним, яскравим. Поряд із шляхетними ароматами зустрічаються і негативні запахи кави. Це — пліснявий, брудний, зіпсований тощо.

Окрім цих визначень, до головних специфічних термінів, що характеризують каву, належить і кислотність. Вона визначає приємну гостроту смаку, підкреслюючи при цьому високу якість напою. Втім, кислотність не має нічого спільного із кислим смаком, який притаманний каві гірких сортів, а також погано обсмаженої. Кислотність стає менш окресленою при міцному обсмаженні зерен.

Поєднання смаку та аромату створює гармонійний букет напою. Що стосується кави — це власне поєднання ароматів, смаків і післясмаку, яке утворюється внаслідок змішування у визначених пропорціях різних сортів і різновидів кави. Для отримання оригінального букету використовують сорти кави, які досконало доповнюють одне одного.

Щодо категорії післясмаку, то вона порівнянно недавно була використана дегустаторами і запозичена у виноробстві. Післясмак — це смакові відтінки, котрі відчутні після того, як кава вже випита. Слід



значити, що насичені, екстрактивні кавові напої мають і яскравий післясмак.

Насиченість, екстрактивність, консистенція, порівняльна щільність, повнота — це синоніми, що означають одне й те ж поняття. Існує простий спосіб визначення ступеня повноти кави: додати до неї молока. Якщо ж після цього у напої переважатиме смак молока — цей сорт кави легкий. Якщо, незважаючи на молоко, домінує все ж таки кавовий смак, то це кава насичена, повна.

Звичайна повна, екстрактивна кава походить із високогірних плантацій. Зерна, що зберігаються на складах два-три роки, також дещо набувають підвищеної насиченості. Разом із тим, на повноту кави впливають і спосіб збирання зерен, їх обробка, обсмаження та інші технологічні особливості виробництва.

Серед специфічних термінів дегустатори часто вживають і слово "баланс". Це кава в якій одні смакові характеристики і відтінки не переважають над іншими. При цьому напій повинен бути достатньо складним. Визначаючи каву як "збалансовану", або "гармонійну", мають на увазі, насамперед, єдність і врівноваженість її смакових компонентів.

Дегустаційним терміном — "складність" — визначають кавові напої, від яких розмаїті смакові відчуття постійно змінюються, чергуються, зміщуються і навіть нашаровуються. Такі напої мають складний смаковий букет, дають відчуття задоволення завдяки різним смаковим відтінкам.

T.Kostiv.

❖ Раритет

Найдавніша упаковка Nescafe

Nestle Bulgaria нещодавно провела акцію із розшуку найстарішої упаковки Nescafe в країні.



У результаті організатори акції визначили трьох переможців, чі імена були названі по болгарському радію N-Joy. Номінанти відвідають Швейцарію і побувають у центральних офісах компанії в Лозанні, Орбі, Веві.

Кожна упаковка кави, яка отримала нагороду, має і свою історію.

Так, коробка першого переможця була вироблена в США 15 січня 1944 року і пройшла Другу світову війну, позаяк її господар був американським солдатом. Упаковка другого переможця зроблена на день пізніше, 16 січня 1944 року, також у США. Її володар ще й досі тримає в ній старі грошові купюри. Третя переможниця має найдавнішу банку кави (12 січня 1944 року).

Nescafe був вперше продюкований у Швейцарії 1 квітня 1938 року. Перші партії кави вироблялися у вигляді порошку та фасувалися у жерстяні банки.

Unipack.ru

❖ 3 історії чаю

Чайний пакетик відзначає своє 100-річчя

Відомий кожному з нас чайний пакетик народився цілком випадково. І сталося це у червні, в Британії, 100 років тому.

У червні 1908 року британський торговець чаю Томас Салліван, відправляючи взірці чаю своїм потенційним клієнтам, розфасував їх у невеличкі шовкові торбинки з метою економії. Деякі клієнти, отримавши у такий спосіб упаковані зразки, і не знайшовши до них інструкції, вирішили заварити чай безпосередньо у цих мішечках. Ось так випадково й

народився відомий сьогодні кожному з нас чайний пакетик.

Нині щодня людство випиває чай, використовуючи близько 130 млн. порційних чайних пакетиків. Звісно, вони із давніх часів і до наших днів зазнали суттєвої модернізації.

«Сьогодні, коли ми живемо у такому шаленому темпі, складно навіть уявити, як би ми обходилися без чайного пакетика і заварювали чай старим способом», — говорить Вільям Горман, голова Британської чайної Ради.



Декілька цікавих фактів про чай

- У 1690 році англійська графиня Аргайл платила за фунт чаю 26 фунтів стерлінгів. Її адвокат отримував річну платню у 20 фунтів стерлінгів.
- У 1937 році, коли війна із Німеччиною стала для англійців неминучою, чайна індустрія розробила спеціальний план безперебійного постачання чаю до країни.
- Під час Другої світової війни, на вимогу прем'єр-міністра Великобританії У. Черчилля, для Королів-

ського військово-морського флоту були створені 500 таємних схованок із необмеженими запасами води і чаю.

- Середній чайний пакетик (Британія) містить 3,125 г чаю.

- У стандартному чайному пакетіку фільтрувальний папір має близько 2 тис. отворів.

Telegraph.co.uk

❖ Корисно для здоров'я

Червень у Сполучених Штатах вважається місяцем охолодженого чаю

Охолоджений чай є особливо популярним напоєм серед мешканців США. Він, зокрема, охолоджує та прискорює регенерацію тканин, є корисним для здоров'я.



Цьогоріч червень не став винятком для американців, майже кожен із них залюбки випиває по декілька склянок свого традиційного літнього напою щодня. Америка — фактично єдина країна в світі, де переважна

більшість населення надає перевагу холодному чаю, який почали пити в країні майже 100 років тому.

Охолоджений чай з'явився вперше на ярмарку С-Луї Орланда у 1904 році. Був спокотний день, і відвідувачі не купували гарячий чай. Тоді продавець із Англії Річард Блечинден вирішив додати до нього лід. Відтак була започаткована історія холодного чаю. Сьогодні 80% із 2,2 млрд. галонів чаю, який щорік споживають американці, — із льодом.

Численні наукові дослідження доводять, що чай, у тому числі й охолоджений, благотворно впливає на здоров'я. Він допомагає організму боротися із онкозахворюваннями, підтримувати оптимальний рівень холестерину в крові. Флавоноїди, що містяться в чорному і зеленому чаї, володіють ще більшими антиоксидантними властивостями, ніж фрукти та овочі.

News.gala.net

❖ Авіа-сервіс

Кава на борту американських авіалайнерів

Від 1 серпня нинішнього року одна з найбільших американських авіакомпаній US Airways розпочне стягувати з пасажирів оплату за спожиті на борту літака напої (вода, сік, кава тощо).

Невеличку знижку отримують шанувальники кави. Авіатори вирішили встановити ціну на каву нижче, ніж на інші напої: кава — \$ 1, решта — \$ 2. Таке рішення продиктоване зміною кавового постачальника, і в кінці осені ціни на напої в літаках вирівнюються.

Рішення відмовитись від

недавніх безкоштовних напоїв на борту прийняте з метою компенсувати високі ціни на пальне.

Coffeetea.ru



❖ Кава для хакера

Інтернет — уразливість знайдена навіть у каво-машини

Австралійський експерт із ризик-менеджмента Крейг Райт виявив уразливість в своїй каво-машині Jura F 90 за \$ 2 тис. Недоліки в системі безпеки цього каво-автомата дозволяють хакерам не тільки перехопити контроль над комп'ютером користувача машини, а й навіть послабити міцність приготованої кави.

Розкішний швейцарський каво-автомат Jura F 90 є однією з небагатьох моделей у своєму класі, що має можливість під'єднання до Інтернету.

Спеціальна програма Internet Connection, яка входить до комплексу поставки, забезпечує віддалене керування та дистанційну діагностику несправної машини. Незважаючи на високу навіть для висококласних каво-машин ціну, каво-автомат Jura F 90, як з'ясувалось, може завдати своєму господарю серйозних неприємностей.

Так, зокрема, експерт Крейг Райт дійшов висновку, що програма під'єднання каво-машини до Інтернету уразлива до хакерських атак на переповнення буфера, що в принципі може відкрити доступ не тільки до каво-машини, а й до комп'ютера її користувача.

За словами австралійського експерта, навряд чи атаки на каво-машини стануть повсемісними, позаяк власники таких машин, як правило, добре розуміють принципи мережевої безпеки і ставлять подібні пристрої під захист брандмауера. Тим не менше, серйозність загрози не варто недооцінювати. По мірі того, як все більше побутової техніки буде під'єднуто до Інтернету, може настати день, коли за допомогою функції видаленого ввімкнення електричної чи мікрохвильової пічки зловмисники зможуть підпалити чийсь будинок — і все через вади у програмному забезпеченні, повідомляє news.chet.com.

Soft.mail.ru



ГАЛИЦЬКА
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. (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.