



Вересень
2008 рік
№ 9 (120)



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Мистецтво Кави

❖ Інформновини

У приготуванні кави деталі теж мають вирішальне значення

Якість кави в українських спеціалізованих закладах з кожним роком зростає. Тут важлива не лише якість кавового зерна (в цілому, в Україні ситуація дуже позитивна), а і якість приготування цих зерен у самих закладах, що забезпечує не менш ніж дві третини успіху. Завдяки техніці приготування можна зварити пристойний напій навіть із посереднього зерна і, навпаки, «убити» найкращий сорт кави. Втім, дедалі більше бариста починають «відточувати» еспресо, наливаючи вже класичні 30 мл, а не повну чашку, як три-чотири роки тому.

Щороку зростає і кількість кав'ярень. У Львові, а також у Києві та містах-мільйонниках їх скоро стане більше, ніж аптек і банків. Звичка заливати в себе півлітрову чашку розчинної «бадборості» вважається тепер абсурдною, адже в меню сучасних кав'ярень знайдеться щонайменше 20 сортів і видів популярного напою. Більше того, «ідеальна кава», яку традиційно готують із зерен стовідсоткової арабіки, також має численні смакові та ароматичні варіації. Наприклад, найсмачніша буде та, яку готують не з одного сорту, вирощеного десь у Колумбії,

а з 2-10 сортів, змішаних у відповідних пропорціях. Ці суміші (бленди) мають усі відтінки бразильської, кенійської, мексиканської, панамської, ефіопської та інших сортів арабіки, що ростуть у різних кліматичних умовах, тому в чашці й опиняється справжня духмяна кавова феєрія.

Способи приготування натуральної кави – окрема наука. В Італії, де щоденно випивають близько 90 млн філіжанок кави, навіть є окремі факультети при Неаполітанському університеті, де вивчають... як готувати еспресо і, відповідно, всі похід-



ні від нього напої – капучіно, макіатто, мокко, латте тощо.

У нас, в Україні, еспресо стає дедалі популярнішим, витісняючи американо та каву по-турецьки. Всі професійні бариста знають як молитву єдиний у світі стандарт приготування еспресо: 7 г щойно змеленої кави закладають відповідним рухом у холдер, кризь який протікає нагріта до 88-92°C вода під дуже високим тиском 9 бар (для порівняння: автомобільні покришки мають лише 2 бар.). Усе це робиться за 25 сек. – недарма «еспресо» з італійської перекладається як «швидко зроблений для вас». Якщо хоч якогось пункту не дотриматися (неправильна температура, менше кави, занадто сильний тиск на холдер), ідеального напою вже не вийде. Відповідно, не вдасться зробити якісне капучіно чи латте, хоч би як не вливати туди підготовлене молоко.

Об'єм чашки для еспресо (правильної форми і обов'язково товстостінної), за всіма правилами, не має перевищувати 60 мл, а справжньої кави еспресо в ній може бути не більше 35 мл. Причому обов'яз-

ково зі стійкою пінкою, не білою (це свідчить, що кава недоварена) і не чорною (переварена), а горіхового кольору з червонуватим відтінком. У «правильного» еспресо пінка «тигрова». А після останнього ковтка відчувається не виражена кислинка або гірчинка, а приємний присмак – шоколадний, цитрусовий чи горіховий, залежно від суміші.

Для капучіно використовують чашки об'ємом 160-180 мл. Смак збалансований, тобто повинні відчуватися присмаки і кави, і молока. Для напою з робусти, якій характерні гіркуваті нотки, жирність молока має бути вищою, для арабіки, навпаки, меншою, інакше загубиться смак кави. Крім того, пінку не можна викладати ложкою у велику «гору», як це досі роблять деяких кав'ярнях, і не повинна містити великі міхурі – кавовий «капюшон» має бути однорідної структури з глянцем.

Ці деталі приготування та сервірування мають вирішальне значення, бо завдяки їм українські кавомани отримують ту саму «ідеальну чашку» кави, на яку так довго сподівалися.

ARS.



❖ Прогнози ІСО

До прогнозу світового виробництва на врожай кави 2008/09 року внесено зміни

Глобальне виробництво кави в 2008/09 році, як очікується, сягне приблизно 131 млн. 60-кг мішків. Про це повідомив виконавчий директор Міжнародної Організації Кави

(ІСО) Нестор Осоріо. Така оцінка на 2,3% вище за прогноз, який подався раніше.

«Я переглянув свою оцінку світового виробництва на врожай 2008/09 року у зв'язку із свіжим

прогнозом урожаю в Бразилії, що недавно надійшов, а також із деякими іншими факторами», – каже Нестор Осоріо.

Раніше Міністерство сільського господарства Бразилії повідомило про

можливе збільшення виробництва з 45,5 млн. мішків до 45,85. Детальної інформації про інші причини, що викликали перегляд прогнозу світового виробництва кави, не наводиться.

Africa.reuters.com



МІНІСТЕРСТВО С/Г БРАЗИЛІЇ РОБИТЬ КРЕДИТУВАННЯ КАВОВОГО РИНКУ ЩЕ БІЛЬШ ДОСТУПНИМ

Досі, уряд країни пропонував фермерам позику з низькою відсотковою ставкою у розмірі BRL1.03 млн. (\$812 млн.) у сезоні 2008/09. Гроші надходять з фонду Funcsa та щороку перерозподіляються у галузі. Цього року загальний показник, призначений для фермерів, становив BRL2.16 млрд., з яких BRL496 млн. – для фінансування збору врожаю, BRL898 млн. – для кредитування, BRL313 млн. – для закупівлі споживачами та BRL1.03 млн. – для загальних витрат (оплата праці та закупівля добрив для врожаю тощо).

УРЯД КЕНІЇ ВИДІЛЯЄ КАВОВИМ ПЛАНТАТОРАМ \$4 МЛН.

Уряд повідомив, що через Кавове відомство Кенії плантаторам надано у користування KES260 млн. (\$3.98 млн.). З-поміж трудощів, що мали місце в економіці східного регіону Африки, спостерігалась велика заборгованість. Міністр сільського господарства Вільям Руто повідомив, що Відомство та уряд планували покрити витрати на добрива для фермерських угідь, річний дохід яких становить не менше KES18 млн. Велика також переговори з Державною скарбницею щодо виходу на позначку KES7.2 млрд., яку буде заплановано урядом. Проект такий: 60% усіх витрат сплачуватимуть фермери, а 40% – уряд.

ПІДВИЩЕННЯ ЦІН НА ТРАНСПОРТНІ ПЕРЕВЕЗЕННЯ В УГАНДІ

Компанія Kyagalanyi Coffee Ltd., провідний експортер кави повідомила, що підвищення цін на транспортні перевезення суттєво збільшать поточні видатки. Попередньо компанія Rift Valley Railway (RVA), що здійснює залізничні перевезення, підняла ціну на маршруті Кампала до кенійського порту Момбаси на 14,5%, посилаючись на здорожчання пального та сталі. Згідно з (RVA), перевезення одного контейнера з Кампала до Момбаси досягло \$1,612, що вище за попередній показник \$1,408. Уганда експортує близько 8,500 60-кг мішків щодня через порт Момбаса, користуючись послугами (RVA). Цей маршрут є також основним при перевезенні пального до Уганди. Представники компанії Kyagalanyi додали, що підвищення ціни на перероблену каву є результатом нестачі потужностей у країні. Уганда посідає друге місце за поставками кави після Ефіопії. Її виробництво становить 3 млн. мішків кави (сезон 2007/08), що вище за минулорічний показник 2,7 млн.

ДОДАТКОВЕ МИТО СПЛАЧУЮТЬ КАВОВІ ФЕРМЕРИ ІЗ ПАПУА НОВОЇ ГВІНЕЇ

Нестача фінансової підтримки з боку державного бюджету змушує кавових фермерів країни сплачувати більше мито, щоб фінансувати кавові дослідження і розширення територій, – повідомляє місцева преса. Це сталося внаслідок розміщення лише 1 млн. кін (\$ 1 = 3. 1506 кін) для дослідження і розширення послуг Корпорації кавової промисловості. Повідомляється також, що багато жителів Папуа Нової Гвінеї, особливо у високогірному районі, були залучені до вирощування кави. Відтак прибуток країни становив близько 300 млн. кін. Оскільки кавове зерно із Папуа Нової Гвінеї є врожаєм стратегічного значення, до праці на кавових плантаціях залучається щоразу приблизно 50% всього населення країни. А національний бюджет також має внести свою частку у цю титанічну роботу.



◆ Інформовини

ПЕРУ

СПОДІВАЄТЬСЯ НА НОВІ РИНКИ ЗБУТУ СВОЄЇ КАВОПРОДУКЦІЇ

Перуанська палата кави стверджує, що виробництво в країні може досягнути 5,37 млн. мішків до 2015 року через достатню кількість обробленої, багаті на поживні речовини землі в кавовому поясі країни між Андами і дощовими лісами. Перу продає більшість своєї кави в Німеччину і Сполучені Штати, але покладається на збільшення попиту на відносно нових ринках, таких як Польща, Угорщина і Боснія.

КОСТАРІКАНСЬКА КАВА Є ВАЖЛИВОЮ ЧАСТИНОЮ АГРАРНОГО СЕКТОРА КРАЇНИ

На світовому ринку Коста-Ріка особливо відомо виробництвом своїх високоякісних митих арабик. Кава є важливою частиною сільськогосподарського сектора і становить понад 5% всіх експортних поставок. Індустрія зосереджена переважно в руках дрібних фермерів, які виробили за останні роки близько 2 млн. мішків. Обмежені в коштах фермери, борються за виживання від часу недавньої кризи кавових цін. Однією із основних проблем є доступ до прийнятних державних позик за умови багатьох неплатежів за останні роки.

КЕНІЯ -

ОДНА ІЗ НАЙБІЛЬШИХ КРАЇН - ВИРОБНИКІВ М'ЯКОЇ АРАБІКИ, ВИРОЩЕНОЇ В ГОРАХ

Кращі ціни й погодні умови сприяли збільшенню нинішнього кенійського врожаю кави, та деякі проблеми все ще залишаються. Фермери країни й надалі обтяжені великими боргами, поганими заробітками та невдоволені управою в кооперативних спілках. За останнє десятиліття вони занедбали свої дерева. Та ситуація дещо змінилася відтоді, як уряд пообіцяв провести реформи для активної підтримки місцевої індустрії, скасувати борги, змінити правила управління експортом і запровадити фонд розвитку кави. Але фермери вимагають від уряду ще й дозволу на продаж кави напряму покупцям за кордон через, т. зв., "друге вікно" в обхід щотижневих кавових аукціонів. Це, на їх думку, усунить посередників і підвищить прибуток.

ПЕРУАНСЬКІ КАВОВИРОБНИКИ ПОКЛАДАЮТЬСЯ НА НОВИХ ПОКУПЦІВ

Перу виробляє лише арабіку й значна частина її є митою. Дрібні фермери в цій південноамериканській країні продукують основну масу всієї кави. Баланс надходить від середніх і більших господарств, плантації деяких з них розташовані на висоті 1.700 м та вище над рівнем моря. Аналітики вважають, що виробникам слід покладатись і на зовсім нових покупців перуанської кави, а німцям, наприклад, шукати інші ринки в Іспанії і Східній Європі й менше розраховувати на послуги міжнародних компаній. Зроблені вже також і перші кроки у напрямку до суттєвого покращення якості кави, а виробники Перу відтепер все більше приділяють увагу каві-гурман, яка продається за вищими цінами й менш вразлива до коливання на товарних ринках.

У В'ЄТНАМСЬКІЙ ПРОВІНЦІЇ ДАК ЛАК ВИРОЩУЄТЬСЯ ТРЕТЯ ЧАСТИНА ВСІЄЇ КАВИ В КРАЇНІ

Сільськогосподарський департамент у в'єтнамській провінції Дак Лак планує зменшення своїх кавових територій до 2010 року від 163 тис. га до 140 тис. Приблизно 80% в'єтнамської кави сьогодні вирощують приватні фермери, у той час як решта належить державним фермам, що утруднює введення державної політики. Приватники використовують власний кошт для нового врожаю, але вони можуть також одержати і банківські позики, в той час як уряд надає й технічну підтримку, зокрема, поради щодо запобігання надмірного удобрення або ж економічного зволоження дерев. Так, кавові фермери з Дак Лак часто зволожують кавові дерева по чотири-п'ять разів від січня до квітня, тобто впродовж всього циклу врожаю, але оскільки вони не можуть дозволити собі системи розприскування, яка економить воду, то подача води через водогін до кожного дерева є втратою. Сьогодні, з огляду на це становище, уряд країни збільшив кошти, одержані від видання облігацій для того, щоб побудувати великі і малі системи водопостачання в провінції Дак Лак.

Переклад з англ.



Збирання врожаю кави у В'єтнамі почнеться раніше, ніж очікувалося

Пік збирання врожаю робусти у В'єтнамі зазвичай припадає на кінець листопада.

На два тижні раніше очікуваного – у середині жовтня – розпочнеться збирання кави у В'єтнамі. Цьому посприяла дощова погода, що панує в регіоні. Ранішнє збирання у В'єтнамі, другому за величиною у світі виробнику кави після Бразилії, до-

поможе компенсувати нестачу робусти на світовому ринку, яка виникла після завершення збирання врожаю в Індонезії. Поза тим пік збирання припадає зазвичай на кінець листопада.

Урожай зерна робусти 2008/09 року у В'єтнамі очікується на рівні 21,5 млн. мішків, а попередній 2007/08 року склав 18 млн. 60-кг мішків.

Coffeetea.ru



◆ Новини компаній

Starbucks і Kraft об'єднують свої зусилля із продажу кави у Швейцарії

За повідомленням офіційних представників корпорацій Starbucks і Kraft Foods, ці дві структури об'єднують зусилля із продажу кави у швейцарських роздрібних магазинах.

Кава продаватиметься у другій за величиною роздрібній мережі – Switzerland's Coop. Як повідомляє Starbucks, споживання кави

у Швейцарії зростає. При цьому, кожна третя сім'я в країні має вдома автоматичну каво-машину. А це свідчить і про збільшення попиту на якісну домашню техніку із приготування кави.

Для інформації, сьогодні Starbucks має у Швейцарії 40 кав'ярень.

Інтернет-сайт.



◆ Споживчий попит

Російський ринок чаю зростає щороку приблизно на 4%

Сьогодні в Росії все більше уваги приділяється культурі чаювання. З кожним роком збільшується асортимент чайних продуктів та споживчий попит на них.



За прогнозами компанії Euromonitor International, у найближчі декілька років російський ринок чаю зростатиме на 4% щорічно і досягне \$ 2,83 млрд. до 2011 р. Найбільші темпи зростання буде демонструвати сегмент пакетованого традиційного чорного чаю – близько 14% на рік через зміцнення попиту в сегмент більш зручної у споживанні продукції.

Продаж зеленого, фруктового і трав'яних чаїв зростає на 8% у грошовому еквіваленті, що обумовлене схильністю споживачів до здорового способу життя. Частка сегменту-преміум вже перевищує 46%, за даними "Nielsen Росія", а чай у пакетиках споживає 70,3% населення. Експерти прогнозують, що у найближче десятиріччя світове виробництво чаю буде зростати в середньому на 3% щорік і досягне 3,6 млн. тонн на рік.

Coffeetea.ru

◆ Зростання виробництва

Чайні прибутки Шри-Ланки б'ють всі рекорди

Цьогоріч Шри-Ланка отримує від продажу чаю, – до країн СНД, ОАЕ, Ірану, – рекордні суми прибутків.

2008 рік принесе Шри-Ланці \$ 1,4 млрд. за продаж чаю. Це стане можливим завдяки високим аукціонним цінам на чайну сировину, наявності достатньої кількості робочої сили та зростанню виробництва.

У першому півріччі країна отримала \$ 615 млн. За словами представників Ради чаю Шри-Ланки, у другому півріччі продаж

чаю, як правило, стає ще більшим. За прогнозами фахівців, обсяги виробництва 2008 року очікуються на рівні 315-320 тис. тонн (у 2007 році – 304,6 тис. тонн).

Coffeetea.ru



◆ Наслідки кризи

Зниження кавовиробництва у Сальвадорі

Цьогорічний спад виробництва кавового зерна в країні пов'язують із циклічністю врожайів та наслідками економічної кризи.

У сезоні 2008/09 року очікується зниження кавовиробництва в Сальвадорі на 3,8% або до 1,53 млн. 60-кг мішків. У сезоні 2006/07 року врожай кави склав 1,59 млн. мішків. Теперішнє зменшення пов'язують із циклічністю врожайів. Збір кави в Сальвадорі в 2007/08 року є найбільшим від сезону 2001/02, відколи різке падіння цін на каву призвело до скорочення виробництва. З того часу виробники намагаються подолати наслідки кризи, а врожай кави 2006/07 був найнижчим у Сальвадорі за останні сто років.

За матеріалами інтернет-сайту.



◆ Кавовий експорт

Високі ціни на каву в Гондурасі дають значні прибутки

За повідомленням Інституту кави Апасфе Гондурасу, дохід від кавового експорту за перші три квартали сезону 2007/08 року, з 1 жовтня до 29 липня, виріс на 17% і склав \$ 551,5 млн.

За весь сезон 2006/07 дохід від експорту кави

склав \$ 469,9 млн. Високі ціни на каву дозволили отримати великий дохід навіть, незважаючи на те, що в кількісному еквіваленті об'єм експорту знизився порівнянно з минулим сезоном. За три квартали поточного сезону з Гондурасу експортовано 4,1 млн. 46-кг мішків, за сезон 2006/07

року було експортовано 4,2 млн. мішків. Середня вартість експортованого в сезоні 2007/08 мішка склала \$ 135, що на 20% більше, ніж у минулому сезоні, коли кава з Гондурасу експортувалася за середньою ціною одного мішка \$ 112.

За матеріалами інтернет-сайту.

◆ Експортні поставки

Зростання експорту кавового зерна Індії

Головною причиною посиленого експорту на індійську каву є добрий попит на неї у країнах Європи та деяке послаблення індійської рупії.

За повідомленням Ради Кави Індії, за перші 8 місяців (січень-серпень) поточного року зростання експорту кави склало 5,7%. Загальний обсяг експорту зерна за цей період дорівнював 166 465 тонн (у 2007 році – 157422 тонни).

Reuters.com



Зростання експорту та цін на індійський чай

Завдяки зростанню експорту індійського чаю, спричиненого наслідком виробничим дефіцитом у Кенії, яка є одним з найбільших експортерів чаю, індійські виробники чаю, вперше за декілька років, фіксують різкий 30%-ний стрибок цін на свою продукцію.

За відомостями Ради Чаю Індії, за перші 7 місяців експорт зріс на 19% і склав 105,6 тисяч тонн.

Офіційні особи країни вважають, що тепер надійшов час, коли високі ціни зможуть забезпечити підприємцям відшкодування збитків минулих років. Виробники також сподіваються відновити старі плантації.

Reuters.com

◆ Програма розвитку кавовиробництва

В'єтнам потребує інвестицій для піднесення конкурентоздатності своєї кави

Міністерство сільського господарства і розвитку сільських районів оголосило про необхідність інвестування у кавову галузь країни.

Йдеться, зокрема, про інвестиції на суму 32,8 трильйонів в'єтнамських донгів для підняття конкурентоздатності в'єтнамської кави на локальному і світовому ринках до 2015 року.

За словами заступника сільського господарства і розвитку сільських районів В'єтнаму, кошти переважно будуть інвестуватися у розвиток інфраструктури, сприяння торгівлі, нових методів ведення господарства, а також для переоснащення виробничих потужностей за міжнародними стандартами.

Планується, щоб 50-70% в'єтнамської кави оберталося на міжнародному ринку, 10-15% – на місцевому. Сьогодні під кавові плантації країни відведено 450-500 тис. га землі, на якій вирощується до 1 млн. тонн кавового зерна. На експорт у більш ніж 70 країн світу постачається близько 850 000 тонн кави.

English.vietnamnet.vn



♦ Здоров'я

Кавовий аромат допомагає мозку долати стреси



Вдихаючи каву, ми допомагаємо мозку побороти наслідки стресу, який спричинений

браком сну. Такими є результати дослідження науковців, матеріали яких опубліковані в *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.

Вчені з Південної Кореї, Німеччини та Японії дослідним шляхом довели, що запах смажених кавових зерен викликає позитивні зміни в роботі генів та виробленні білків у мозку, які допомагають зменшити на-

слідки стресів, що викликані відсутністю сну.

Було встановлено, що при вдиханні кавового аромату, "працюють" 17 генів. Зокрема, запах кави сприяє виділенню білків з антиоксидантними властивостями, які захищають наші нервові клітини від пошкодження, спричинених стресом.

Автори зауважують, що раніше проводилося бага-

то досліджень, присвячених впливу на організм різних компонентів кавового напою. "Нинішні досліді є першим кроком у вивченні дії аромату кавових зерен на стрес, що викликаний нестачею сну", - каже один із науковців Хан-Сок Со з Сеульського національного університету. Його слова наводяться у повідомленні Американського хімічного товариства, яке видає журнал.

Rian.ru

♦ Гастрономічний досвід

До яких страв і десертів найбільше пасує кава?

Не тільки вино потребує ретельно підбраної їжі, але й кава. Відтак африканська кавова суміш добре підійде до вишуканого сирного десерту, а азійська кавова суміш найбільше пасувати до солоних закусок. Сьогодні фахівці пропонують нам зовсім нову концепцію поєднання кави та їжі, поділивши каву за регіонами походження й визначивши її основні смакові характеристики.

Нині професіонали в усьому світі все частіше починають порівнювати каву і вино. Наприклад, Шеррі Джонс, власник компанії WholeCup Coffee Consulting, вважає, що кава, як і вино, може стати важли-

яскравий, добре збалансований смак. Тому вона особливо пасує до солодкого та гострого, а також до ранкової випічки і тостів.

Африканська кава, з оригінальною кислинкою та фруктовими нотками, особливо підходить до м'яких страв і смачних солодких десертів.

Азійська кава, насичена і духмяна, смакуватиме у поєднанні із солоними й пікантними закусками. Вона, до речі, посилює враження від темного шоколаду та карамелі. Тож, якщо вам пропонують зварити кенійську (AA) каву, то у компанії з нею доречним буде чиз-кейк, а до костариканського сорту стане у пригоді свіжий круасан чи маффін.

До танзанійських зерен неабияк смакуватиме фруктовий чи ягідний торт, а смак кави, яку збирають на острові Ява, є прекрасним доповненням до м'якого французького сиру або моцарелли.

А ось, наприклад, у Торонто, в кулінарному центрі Dish, де діє школа з вивчення кухарської майстерності та невеличкий ресторанчик із стравами авторської їжі, власницею якого є Триш Мегвуд, відвідувачам спочатку роз'яснюють, як краще поєднувати різноманітні страви і десерти із кавовими напоями. Лише після цього гості знайомляться із меню і роблять своє замовлення.

Цікавим відкриттям для багатьох клієнтів цього канадського ресторану стала меню-пропозиція традиційного омлету з чеддером, шпинатом і помідорами на додачу до не менш традиційної фільтр-кави із зерен середньо-темного обсмаження. А до стейку-гриль у заправці з перцем чилі та чипсами із солодкої картоплі пані Мегвуд здебільшого радить своїм клієнтам обов'язково скуштувати кавову суміш колумбійської робусти темного обсмаження. Свою пропозицію господиня закладу пояснює так: "Мої клієнти сьогодні все більше цікавляться варіаціями смаків кави, чаю, вони прагнуть нових, революційних поєднань, тому й замовляють не просто каву, а каву, яка найбільше пасує до тої чи іншої страви".

За матеріалами інтернет-сайту.



вим елементом у культурі гурме-ресторанів: "бо і те, і інше, можна ідеально "одружити" з будь-якою стравою. Лише треба вміти готувати та обирати. Кава - це нове вино для тих, хто з якихось причин не вживає алкоголь, але бажає експериментувати та збагачувати свій гастрономічний досвід".

І каві, і вину властиве значне смакове різноманіття, яке визначається географією походження. Як каву, так і вино п'ють задля задоволення. Вино дегустують, для кави властиві каппінги, - тобто ті ж дегустації.

Втім, якщо для вина існує більш-менш зрозуміле, хоча й надто універсальне правило: біле вживаємо з рибою і морепродуктами, а червоне з усім решта, то з кавою все не так просто.

Нещодавно популярний канадський телеканал Food TV і багаторазовий фіналіст Міжнародного чемпіонату бариста (WBC) Семмі Пікколо висунули свою концепцію щодо поєднання кави та їжі, поділивши каву за регіонами походження і окресливши її основні смакові характеристики. Так, латиноамериканська кава має чіткий,

♦ Інноваційні розробки

Кавові автомати нового покоління Saeco на міжнародній виставці Venditalia - 2008

На нещодавній виставці Venditalia - 2008 компанія Saeco представила дві інноваційні моделі кавових автоматів, які здатні вивести виробництво на новий технологічний ступінь та суттєво вплинути на розвиток ринку апаратів із приготування напоїв. Поставки нового обладнання плануються на четвертий квартал 2008 року.

Одна з найбільших міжнародних виставок Venditalia - 2008 проводиться двічі на рік. Виставка повністю присвячена вендингу і лідирує за кількістю відвідувачів, обсягами укладених контрактів та налагоджених ділових зв'язків у індустрії вендингу.

Представлені на виставці новинки компанії Saeco орієнтовані як на сегмент високовиробничих торгових автоматів для вендингових мереж будь-якого розміру, так і на нову перспективну ринкову нішу - настільні вендингові машини.

Торгові автомати нового покоління Saeco Atlante для приготування гарячих і холодних напоїв можуть використовуватись окремо та у поєднанні з автоматами з про-

дажу снєків і продуктів харчування. Відтак нова розробка Saeco стає центральним елементом повнофункціонального рішення для вендингу.

Автомат Saeco Atlante поєднує в собі оптимальні характеристики. В нього можна завантажувати до 700 стаканчиків, а 20 основних кнопок програмується на приготу-

вання, яка обертається на 180 градусів. Вона значно спрощує доступ до внутрішніх частин Saeco Atlante. Це перший у світі автомат, в якому використана ця новітня розробка. Інноваційний дизайн автоматів Saeco Atlante - U profile у подальшому буде використано в іншому обладнанні компанії.

Ще одна новинка - елегантна Saeco Phedra - компактна напівавтоматична настільна вендингова машина, що виконана у стилі hi-tech, орієнтована на офіси, кав'ярні та інші спеціалізовані заклади з невеликою кількістю споживачів. Модель готує до 8 різних напоїв на основі натурального кавового зерна, зокрема, популярні еспресо, капучино та інші.

Saeco Phedra поставатиметься на ринок у декількох версіях. Це Espresso, Espresso with Cappuccinatore (для напоїв зі свіжого молока), TTT і Instant versions. Вишукана та ергономічна Saeco Phedra, як запевняють її розробники, пасуватиме практично до кожного інтер'єру і дозволить створити затишний кавовий куточок.

За матеріалами Coffeetea.ru



Кавовий автомат Saeco

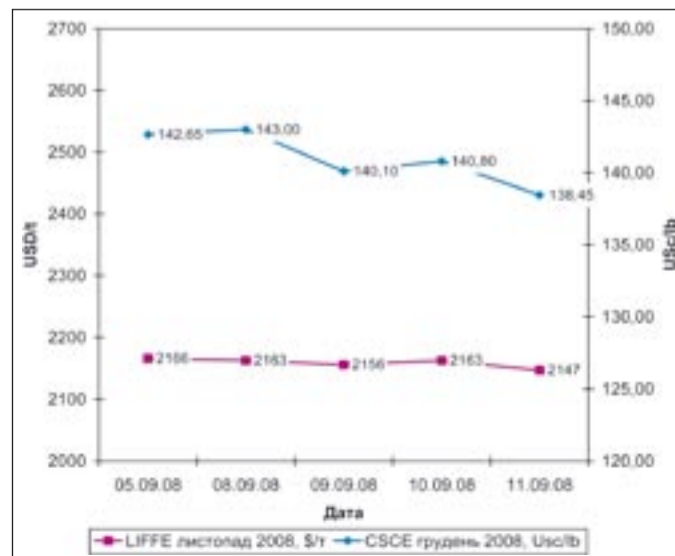
вання 60 напоїв. Окрім цього передбачені конфігурації моделі, які різняться кількістю бункерів для кавових зерен.

Революційною особливістю новинки є внутрішня па-

♦ Огляд ринку

Динаміка міжнародного ринку кави за період 5 - 11 вересня 2008 року

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 5-11 вересня 2008 року



у залежності від регіону, врожай 2008/09 зібрано на 70-90%.

У серпні 2008 року Мексика експортувала 205429 мішків по 60 кг, що на 16,5% менше, ніж за серпень торік. Сумарний експорт за 11 місяців сезону 2007/08 склав 2 370 352 мішків, що на 11,8% менше, ніж за той же період минулого року.

У серпні 2008 року Сальвадор експортував 108527 мішків кави, що на 5% менше 114293 мішків, що їх було експортовано за цей же місяць торік. Сумарний експорт кави за 11 місяців сезону 2007/08 склав 1 401 279 мішків, що на 20,7% більше, чим за аналогічний період минулого року.

Бразилія експортувала 1,89 млн. мішків по 60 кг кави у серпні 2008 року, що на 3,3% менше, ніж цього ж місяця торік. Однак, у серпні обсяги экс-



порту були на 100 000 мішків більше, чим у липні. У серпні було експортовано 1,59 млн. мішків арабіки, що на 10,5% менше минулорічного показника. Експорт робусти зріс на 69,4% порівняно з торічними і склав 296 339 мішків. Експорт розчинної кави у серпні скоротився на 1,7% до 278057 мішків. Дохід від експорту кави збільшився на 18,6% і склав \$ 354 млн.

З січня по липень 2008 року Росія імпортувала 40700 тонн кави (разом із розчинною), що на 3,3% більше, ніж за цей же період минулого року, коли було імпортовано 39400 тонн.

Розрахункова ціна закриття на каву робуста склала 214\$/t за листопадним ф'ючерсом лондонської біржі Euronext (LIFFE) 11 вересня 2008 року. За матеріалами Coffeetea.ru

♦ Новітні полімери

Створено першу упаковку для кави, що має здатність повністю біорозкладатися

Американська компанія з Північної Кароліни оголосила про початок виробництва першої полімерної упаковки для кави, яка повністю розкладається мікроорганізмами.

Компанія випускатиме продукт під маркою "Зелена плівка", із якої вироблятимуться пакети, що будуть повністю розкладатися спеціальними мікроорганізмами. Новинка відрізняється від аналогів тим, що кожний шар плівки буде повністю розкладатися та утилізуватися (згідно проведених дослідів за стандартами ASTM 5511 і ASTM 5338.98). Інші аналогічні пакети для упаковки кави сьогодні мають лише один шар, який розкладається або деякі властивості, що притаманні біополімерам.

Компанія з Північної Кароліни займається виробництвом полімерів, які біорозкладаються мікроорганізмами або утилізуються у вигляді компосту. Нові матеріали також придатні для вторинного використання із звичайними полімерами, але на відміну від них, вони повністю розкладаються на перегній за один - п'ять років. Як запевняють вчені, порівняно з іншими плівками на ринку, що розкладаються мікроорганізмами, ця не залишає жодних небезпечних шкідливих металів у ґрунті та у воді.

Plastinfo.ru



Ринкові ціни на зерно арабіки і робусти зазнали змін у період 5-11 вересня 2008 року. Про це докладніше.

У звітному періоді спостерігалось зниження цін на каву. Так, арабіка з поставкою у грудні 2008 року подешевшала на 5,7% у Нью-Йорку, а ціна робусти з поставкою у листопаді 2008 року впала на 3,6% у Лондоні. Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у грудні 2008 року склала 138,45 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 11 вересня 2008 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів з кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 2 вересня 2008 року чиста довга позиція у великих інвестиційних фондах зросла до 22752 лотів (+9322 лотів за тиждень).

Торгові доми (хеджери) збільшили свою чисту коротку позицію до 22508 лотів (+8379 лотів). Дрібні підприємці скоротили чисту довгу позицію до

2757 лотів (- 942 лотів). Чиста довга позиція індекс-трейдерів скоротилася до 56 446 (-892 лотів за тиждень).

Частка довгої позиції індекс-трейдерів у комбінованому відкритому інтересі (разом із ф'ючерсами та опціонами) складала у звітному періоді 34,2%. Відкритий інтерес по ф'ючерсах збільшився до 172905 лотів (+ 46412 лотів).

Сертифіковані запаси кави арабіка на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 11 вересня 2008 року зросли до 4 585 272 мішків по 60 кг (+3402 мішків на 4 вересня 2008 року).

За повідомленнями великих кооперативів, урожай кави в південно-східних регіонах Бразилії буде на 10-15% нижчим, ніж очікувалось. Це викликано пізнім початком дощів в цих регіонах. На сьогоднішній день,

❖ У Світі Кави

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



Високоякісна кавопродукція торгової марки "Галка" виготовляється із добірного зерна арабіки і робусты, яке 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 пропонуємо чи-

тачам "Талицької кави" познайомитися із знаменитою арабікою-гурман ефіопського сорту Джимма (Ethiopia Djimma 5).

Країна Ефіопія – це справжня колиска кави, зокрема, сорту арабіка. Країна розташована на сході африканського континенту (див. карту). У центрі знаходиться Ефіопське нагір'я, на півночі – мальовниче озеро Тана, звідки бере початок найдовша ріка планети

– голубий Нил. Столиця Ефіопії – Адис-Абеба.

Ефіопська кави росте на висоті від 1100 до 2100 метрів над рівнем моря за середньорічної температури 20-25°C та опадах 1500-2000 мм на рік. Зерна збирають практично протягом півроку – із серпня по січень. Середня врожайність кави – 4 ц/га.

Кава, що виробляється в Ефіопії – виключно арабіка сухої обробки. Один із сла-

вних сортів кави-гурман Джимма має яскраву розгорнутий пікантний аромат та інтенсивне забарвлення зерна. У суміші з іншими сортами Джимма здатна зберігати свій ніжний, оригінальний смак із виразною кислинкою. Зерно містить значну кількість кофеїну, що надає напою єдиний у своєму роді смак та аромат. Джимма через свій чудовий букет використовується в суміші з колумбійськими та яванськими зернами.

Сучасна Ефіопія є одним із основних виробників кави у світі та на африканському континенті (понад 20% загальноафриканського збору). Щорічний урожай складає 200-240 тис. тонн зеленої кави. Це майже 5% внутрішнього валового збору.

У країні збирають третину всього світового виробництва кави арабіка. Статистика стверджує, що збиранням і вирощуванням кави займається

кожен четвертий мешканець Ефіопії. При цьому більше половини врожаю залишається в Ефіопії, на власні потреби витрачається до 55% зібраних кавових зерен. Втім, об'єми експорту кави щорічно зростають. Сьогодні експорт дорівнює близько 90 тис. тонн.

І все ж, Ефіопія сьогодні є однією з найменш розвинутих країн світу. Валовий внутрішній продукт на душу населення складає трохи більше 100 \$ на рік. Кожен житель країни споживає щорічно близько 10 кг кавових зерен.

Кава супроводжує ефіопів все їхнє життя. Вони збирають, обробляють зерна із традиційним співом у супроводі інструментальної музики.

Нині Ефіопія – один із лідерів кавового виробництва, потенціал розвитку її кавової галузі є дуже високим і не залишає сумнівів у великому "кавовому" майбутньому цієї африканської країни.

❖❖❖
У наступних випусках газети ми продовжимо нашу розповідь про географію походження сортів зерна, з яких виготовляється кави торгової марки "Галка".
www.africana.ru

❖ Виставкові анонси

ЩО, ДЕ, КОЛИ?

Міжнародна спеціалізована виставка World Food відбулася 23-26 вересня 2008 року в Експоцентрі на Червоній Пресні (Росія).

❖❖❖
XI Міжнародна виставка "ПІР. Індустрія гостинності", – головна подія індустрії, харчування і гостинності Росії, – відбудеться 1-4 жовтня 2008 року в МВЦ "Крокус – Експо" (Москва).

❖❖❖
Міжнародний Чайний Симпозіум пройде в Москві, 9 лютого 2009 року.

❖ З глибини століть

ЧАЙНА ЕКЗОТИКА ДРЕВНЬОГО КИТАЮ

Як свідчить статистика, на сьогоднішній день у світі нараховується понад двох мільярдів палких шанувальників чаю, котрі не уявляють свого життя без горнятка цього запашного напою. У кожній країні чай п'ють за своїм, особливим правилом та етикетом. Дехто, при цьому, уповні може насолоджуватись чаєм із лимоном, молоком, а дехто додає до нього масло і сіль. І хоча більшості європейців такий спосіб приготування чаю не до вподоби, але ж саме так п'ють його жителі Тибету, чи додають у напій дрібку солі, як прийнято це було у стародавньому Китаї.



У 780 році легендарний філософ і поет Лу Юй створив свій знаменитий "Чайний канон" ("Чацзин"), який складався із 10 глав, що містилися у трьох книгах. В них Лу Юй натхненно розповідав про чайне дерево, методи заготівлі і переробки сировини, але головним було те, що мудрець відкрив таємницю як, з чого, і в чім слід готувати справжній китайський чай, який здатний принести людині щастя та істинну насолоду.

В усі часи в історії чаю брали участь імператори і вищі духовні сановники, філософи і поети, вчені і лікарі, представники різних верств суспільства. Часто напій відігравав неабияку роль в політиці, релігії, мистецтві, а також світському житті.

Останнім часом великої популярності набув і парагвайський чай мате, який, поміж тим, важко навіть назвати чаєм у строгому сенсі цього слова. Дедалі частіше виникають сьогодні нові екзотичні чайні шопи, клуби, де існують свої особливі традиції і правила чайного етикету.

Першу згадку про чай історички датують

770 роком до н. е. Втім, цілющі властивості напою були відкриті – в 2737-2697 рр. до н. е. в Китаї. Чай тоді вважався гідним замінником вина. Саме в Китаї згодом виникли і перші чайні крамнички, влаштовувались також перші спільні чаювання. Та для китайців у V-VII ст. чай був не лише напоєм. З листя чайного дерева вони готували смачну страву, що здебільшого нагадувала суп. В узвар додавали сіль, спеції і цибулю.

Згодом чай стає предметом обміну на інші товари, які надходили до Китаю із сусідніх держав. Великим Шовковим шляхом чай постачався до Індії, Туреччини та інших країн Сходу. Вже на початку I тисячоліття виробництво і спо-

живання чаю сягнуло свого розквіту. Так, в добу правління династії Сун кожен китаець, від імператора до останнього злидаря, міг дозволити собі випити чашечку запашного чаю.

Захоплення чаєм, до якого обов'язково додавали сіль, сприяло розвитку унікального китайського мистецтва кераміки. Стародавні майстри виготовляли надзвичайно гарні чашки із товстими стінками, які вкривали чорною, коричневою і зеленою глазур'ю. На тлі цієї глазури особливо ефектно виглядав контраст із яскравою піною взбитого порошкового чаю.

Чайне виробництво і торгівля були найбільше розвинуті в 1101-1125 роках, у часи правління китайського імператора Ху Цунга, який уславився як великий знавець і цінитель чаю. Імператор навіть влаштовував при дворі особливі чайні турніри, учасники яких змагалися у розпізнаванні різних сортів чаю.

Одна із старих легенд розповідає про те, що захопившись смаком і ароматом чаю, Ху Цунг навіть не зчувся, як навала татаро-монголів знищила його імперські володіння. Хоча, звісно, таке твердження виглядає маловірогідним, і правда це чи вигадка, вирішувати не нам. Але ж очевидним є й те, що старі легенди і міфи ніколи не виникали безпідставно...
Т. Костів.

❖ Мистецтво Кави

Бариста відкриває завісу таємничості...

Справжню каву готують із зерен свіжого помелу і ретельно визначеної порції кавового порошку. Всі тонкощі приготування цього шляхетного напою добре відомі професійному бариста.

Справжню каву можна скуштувати тільки у спеціальному кавовому закладі. Такий напій вдома не приготувати, стверджують професійні бариста, – багато премудроців слід знати: як працює каво-машина, скільки зерен брати, як подавати каву і т. інш.

Якщо вже ви обрали фах бариста, то неодмінно маєте ідеально готувати каву. А ще – постійно вдосконалювати свою майстерність.

Бариста радять своїм клієнтам, які вагаються і не знають, що ж обрати у меню кав'ярні,



насамперед, замовити еспресо. І ви не припуститеся помилки. Класичний напій швидко готується і випивається. Правильно зроблений еспресо залишає на згадку по собі тривалий, приємний післясмак.

Кавовий млин і кавоварка – дві головні умови, що необхідні для приготування еспресо. Кожен вид кави потребує й

свого посуду, але позатим філіжанка повинна бути порцеляною (концептуальна біла) чи скляною з товстими віндями, щоб довше утримувати температуру напою.

На думку бариста, питання щодо кави з молоком або без нього, не постає, – адже все залежить від ваших уподобань. Головне – отримати максимум задоволення від кави. Але для цього слід навчитися правильно пити. Так, наприклад, еспресо можна куштувати буквально на ходу, в той час, як, скажімо, капучіно потребує зовсім неквапливої насолоди.

Скільки ж разів на день можна влаштувати собі каво-паузу, залежить від самопочуття та здоров'я кожної окремої людини.

Coffeetime.ru

❖ Кавова полицка

Цікаві факти про каву



☛ Кавові боби – це насправді кісточки плодів кави.

☛ У 1696 році голландці почали вирощувати каву на острові Ява в Індонезії.

☛ Перші кав'ярні відкрилися в Оксфорді, Англія, в 1650 році. А за рік – у Лондоні. Вже 1700 року у столиці Великобританії їх вже налічувалось 2000.

☛ На честь кавового напою Бах написав свою "Кавову кантату".

☛ Бетховен – великий шанувальник кави – готував улюблений напій із 60 добірних зернин на одне горнятко.

☛ На початку XVIII століття французький морський офіцер Габриель Матьє де Клепоуціт саджанець королівського кавового дерева із Жарден де План у Парижі і доставив його на острів Мартиніка у Карибському морі. Минуло п'ять років і там вже зазеленіли 18 млн. молодих кавових дерев.

☛ Представник французького реалізму, Оноре де Бальзак (1799-1850 рр.), випивав до 40 філіжанок кави щодня, підживлюючи у такий спосіб свій геніальний письменницький талант.

☛ Лондонські кафетерії XVII століття були відомі як "Грошові університети", позаяк за чашкою кави там можна було поспілкуватися з художниками, поетами та іншими представниками творчих професій, які дуже часто відвідували ці заклади. Саме тому 1676 року Карл II намагався зачинити кав'ярні, оскільки вважав їх розплідниками політичних інтриг.

☛ Кофеїн – алкалоїд, який міститься в зернах кавового дерева, листях чайного куща, в горіхах коли і деяких інших рослинах. Вперше безбарвний шовковистий кристал слабощиркого смаку вдалося виділити із кавового екстракту французькому вченому Рунге у 1819 році.

☛ Вже до 1800 року Бразилія стає провідним виробником кави у світі.

Підготувала Юлія Цюпка.



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.