



Жовтень
2008 рік
№ 10 (121)

ГАЛКІВКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Стихійне лихо



Чужої біди не буває

І справді кажуть: "Велика вода – велика біда". Саме така біда спіткала населення західних регіонів України влітку цього року. Потерпілі від повені території наприкінці липня 2008 року були оголошені зоною стихійного лиха.

Зливи, які не припинялися впродовж тижнів, спричинили небувалу за своїми масштабами і наслідками повінь. За оцінками експертів, подібного у наших краях не було вже понад сторіччя. Завдані збитки оцінюють у декілька мільярдів гривень. На жаль, загинули і люди.

Надзвичайна ситуація, що склалася на підтоплених територіях, потребувала значних коштів для подолання наслідків стихійного лиха, зокрема, у Львівській, Закарпатській, Тернопільській, Чернівецькій, Івано-Франківській областях. А вже повинні були знищені чи підтоплені житлові будинки, сільськогосподарські угіддя, пошкоджені і зруйновані автомобільні та пішоходні мости, розмиті автошляхи, знеструмлені населені пункти, які залишилися без засобів зв'язку.

На ліквідацію наслідків повені були підняті всі сили. Рятувальникам подекуди доводилося знімати людей із дахів їхніх будинків, аби доправити у безпечне місце.

Сьогодні вже потроху налагоджується життя у зоні лиха, але людям конче потрібна допомога, адже незабаром надійдуть холоди, а там і зима.

На допомогу потерпілим від повені прийшло чимало людей і серед них трудовий колектив Львівської кавової фабрики СП "Галка Лтд". У важку годину вони надали матеріальну допомогу, зібравши кошти, та разом із своєю продукцією розподілили серед постраждалих мешканців Коломийського і Верховинського районів.

Групу "галківчан" люди зустрічали словами щирої вдячності, а старі бабусі не приховували сліз, бо багато натерпілись та настраждались. Громадська рада Коломийського району та Коломийська районна рада висловили подяку колективу СП "Галка Лтд" за допомогу, яка була надана потерпілим від повені селянам.

Наш кор.



❖ Інформновини

НЕ ЗВАЖАЮЧИ НА СВІТОВУ ЕКОНОМІЧНУ КРИЗУ, ПОПИТ НА КАВУ Й НАДАЛІ ЗРОСТАТИМЕ

Світові економічні проблеми не здатні вплинути на глобальний попит на каву, який щороку збільшується в середньому на 1,7-2%,- каже голова Міжнародної Організації Кави (ICO) Нестор Осоріо. За його словами, магазини мережі Starbucks у всьому світі здатні внести не більше 2% від загальної світової кількості споживання. Водночас фахівці великі сподівання покладають на Китай та Індію, де кава стає дедалі популярнішою. Великий попит має і найбільший виробник кави – Бразилія, де споживання кави за три роки, за підрахунками аналітиків, зростає в середньому до 20 млн. 60-кг мішків. Як повідомляє ICO, світове споживання кави торік зросло на 2,7% до позначки 124,4 млн. 60-кг мішків на протривагу 121,1 млн. мішків у 2006 році. Це підтверджує оцінку світового виробництва кави 2008/09 (жовтень-вересень) у 128 млн. 60-кг мішків, порівнянно з 118,1 млн. у 2007/08 році.

ЦЬОГОРІЧНІ ПРИБУТКИ БРАЗИЛЬСЬКИХ ВИРОБНИКІВ КАВИ МАЮТЬ ЗРОСТИ НА 48%

Міністерство сільського господарства Бразилії повідомило, що прибутки місцевих кавовиробників у поточному році збільшаться на 48% до \$ 8,5 млрд. За прогнозами науковців, більша частина цих прибутків – \$ 6,3 млрд. – піде на потреби кавових фермерів штату Minas Gerais, що є найбільшим кавовим регіоном Бразилії. Кошти надійдуть у рамках державної програми субсидій за 2008/09 рік.

ЗАГАЛЬНИЙ ЕКСПОРТ КАВОВОГО ЗЕРНА В УГАНДІ ЗБІЛЬШИВСЯ ПОРІВНЯННО З МИНУЛОРІЧНИМ

Уганда експортувала 325080 мішків кави по 60 кг у липні 2008 року, що на 21% більше від 268864 мішків, відвантажених цього ж місяця торік, повідомила Рада Розвитку Кави Уганди (UCDA). Загальний експорт за перші десять місяців 2007/08 року (жовтень – вересень) становив 2,67 млн. 60-кг мішків на протривагу 2,29 млн., що були експортовані у цей же період минулого року. Експорт робусти в 2007/08 році збільшився до 2,26 млн. 60-кг мішків з торішніх 1,79 млн. Водночас експорт арабіки зменшився до 0,42 млн. 60-кг мішків порівнянно з 0,50 млн. торік. Робуста складає понад 85% щорічного виробництва кави в країні. Щодо врожаю 2008/09 року, UCDA прогнозує, що він сягне 3,2 млн. мішків у порівнянні з 2,7 млн. мішків за попередній сезон. Нині ж у країні триває компанія із відновлення щорічного виробництва кавового зерна. Відтак урожай до 2015 року має зрости до 4,5 млн. 60-кг мішків. Планується також збільшити кількість кавових дерев до 20 млн. і замінити старі дерева на нові та родючі.

ДОСТАТНЯ КІЛЬКІСТЬ ОПАДІВ В ІНДІЇ СПРІЯТИМЕ ДОБРОМУ ВИЗРІВАННЮ КАВОВОГО ЗЕРНА

Кількість виробництва зерна в Індії 2008/09 року, ймовірно, виправдає сподівання фахівців галузі, адже у найбільших кавових регіонах країни після посушливої погоди нарешті впади дощі, інформують місцеві джерела. Посуха ж загрожувала скоротити врожай індійської кави на 5%. Втім, літня злива в регіонах (липень-серпень) все ж була менш інтенсивною за кількістю опадів, ніж це зазвичай спостерігається у цю пору року, – повідомила Асоціація Експертів Кави Індії.



❖ Інформовини

VICOFA ПЕРЕГЛЯНУЛА СВІЙ КАВОВИЙ ПРОГНОЗ НА 2008/09 РІК

В'єтнамська Асоціація Кави і Какао (Vicofa) переглянула в бік зменшення свій прогноз виробництва кави 2008/09 року до 950 000 тонн, а це 15,83 млн. 60-кг мішків зерна, на відміну від попереднього оцінювання (16,67 млн. мішків), через посушливу погоду, повідомляє представник Асоціації. Зниження виробництва переважно пов'язане із посушливим періодом влітку та малою кількістю опадів, аніж у попередні роки, що призвело до втрати плодів на деревах. Місцеві торговці та незалежні аналітики все ще прогнозують врожай 2008/09 року у 1,3 млн. тонн (21,67 млн. мішків), оскільки не вбачають серйозного зменшення врожаю через посуху влітку. Міністерство Промисловості та Торгівлі В'єтнаму вважає, що експорт кави в країні цього року буде меншим на 10,5% і складатиме 18,3 млн. 60-кг мішків. Є відомості, що торгівля кавою з В'єтнаму сповільниться у наступні місяці, оскільки запаси виснажені, а доставка нового врожаю, що розпочнеться наприкінці жовтня, не завершиться повністю до кінця листопада, доки не буде відомо об'ємів врожаю.



Товарна біржа Ефіопії, починаючи з жовтня, планує розпочати торгівлю кавою за допомогою нової електронної системи.

“Торги проводитимуться о другій половині дня, аби прив'язати їх до торгів у Нью-Йорку”, – каже директор ефіопської товарної біржі (ЕСХ).

Для участі в електро-

❖ Електронна торгівля

В Ефіопії відтепер діятиме електронна торгівля кавою

нній торгівлі продавці повинні мати складські розписки, а покупці – підтвердження наявності достатніх депозитів у банках.

Ефіопія отримала право на національні торгові марки кави Sidamo, Harar та Yirgacheffe, а також уклала угоди із 70 світовими компаніями, які будуть надавати допомогу у

просуванні цих кавових марок.

Сьогодні країна є одним із найбільших виробників кави на континенті, яка гордиться своїм званням батьківщини кави. Минулого сезону Ефіопія експортувала 170888 тонн зерна, отримавши \$ 525,2 млн.

Africa.reuters.com

❖ Кредитування

Agribank кредитуватиме експорт поточного врожаю кави у В'єтнамі

Один із найбільших в'єтнамських банків Agribank надасть \$ 182 млн. на кредитування нинішнього врожаю кавового зерна в країні.

Додаткові кошти у розмірі \$ 182 млн. надійдуть від в'єтнамського Agribank для підтримки кавового виробництва та експорту кави поточного врожаю.

За словами Керуючого банком Нгуєн Тхі Бинха, у нинішньому році Agribank збільшить обсяги кредитів, що будуть надані сільськогосподарській галузі країни, з 70% до 75%.

Thanhniennews.com

❖ Тенденції ринку

Кенійська кава стала дешевшою

Ціни на знамените кенійське кавове зерно впали в середньому на 11%.

Падіння цін на каву у Кенії спричинене загальною тенденцією

на світовому ринку й водночас збільшенням запасів, зроблених експортерами країни. Так, середня ціна на каву впала до \$ 147,83 за мішок, порівнянню від по-



передньої \$ 166,27. Сорт арабіки “Кенія АА” став дешевшим в середньому на 10% з \$ 190,3 до \$ 170,38 за мішок. Об'єм продажу на аукціоні також скоротився на 65% й склав 2550 мішків на суму; \$ 461361, порівнянню з 7212 мішками вартістю \$ 1,47 млн.

Coffeetea.ru

❖ 3 життя компанії

Позов за порушення патентних прав



Корпорація Procter & Gamble (P&G) висунула позов до корпорації Kraft Foods за порушення патентних прав.

У позові, поданому в США, стверджується, що нові пластико-

ві чотирифунтові контейнери для кави Maxwell House порушують патенти P&G, яка використовує їх у виробництві своєї кави Folgers.

Ще 2003 року компанія P&G вивела на ринок каву Folgers, яка була розфасована у цій упаковці, чим

різко збільшила її продаж. Сьогодні P&G намагається відстояти свої права на деякі технологічні розробки, заборонивши Kraft Foods торгувати цим видом розфасовки, зажадавши відшкодування збитків.

Coffeetea.ru

Starbucks звинувачують у марнотратстві

Коли йдеться про каву, то немає більш відомого всесвітнього бренду, ніж Starbucks з його 10 000 кав'ярень у багатьох країнах. Сьогодні цю мережу звинувачують у нераціональному витраті води.

Розслідування, яке провела

одна з британських газет з'ясувало, що Starbucks щодня витрачає близько 23 млн. літрів води. У компанії ж кажуть, що це потрібно для підтримки чистоти. Опоненти Starbucks, у свою чергу, звертають увагу на необхідність зміни сталих витрат води, і вимагають від компанії



жорстких заходів аби припинити марнотратство цінного природного ресурсу.

Tvnz.co.nz

❖ Ринковий попит

Зростає світовий попит на єменську каву

Міністерство сільськогосподарства Ємену повідомляє, що у місцевому секторі приватного виробництва кави існує три головних напрямки інвестування. Це, зокрема, в будівництво кавопереробних заводів, у просування виробленої продукції на зарубіжні ринки, а також у будівництво інкубаторів для насіння.

Міністерство сільського господарства країни ухвалило два проекти, які мають на меті збільшити експорт кави. Разом з тим, приватним кавовим спілкам також буде надана підтримка для збільшення обсягів виробництва та експорту кавового зерна. На сьогоднішній день в Ємені діє 5 приватних кавових спілок, які виробляють близько 75% загального обсягу всієї кави.

Зазначимо, що до кінця XVII століття Ємен був єдиним виробником і експортером кави у світі, але пізніше його витіснили такі країни як Бразилія та Ефіопія.

За матеріалами Yementimes.com

❖ Кава-преміум

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 speciality до Австралії, Росії та в Азію.

Coffeetea.ru

❖ Нові прогнози

Танзанія планує збільшити виробництво свого чаю



За повідомленням агентства Bloomberg, виробництво чаю в Танзанії має зрости до 2012 року на 33%.

У Танзанії, – четвертій за величиною країні Африки з виробництва чаю, – врожай зросте на 33% із 33000 тонн у 2007 – 2008 році до 44000 тонн у 2011-2012 році. Вже наступного 2009 року виробництво чаю складатиме 37000 тонн.

Сьогодні експорт чаю в країні оцінюється у \$ 37млн. (27 000 тонн). Наступного року ця сума збільшиться до \$ 41 млн.

Bloomberg.com

❖ Розширення експорту

Шри-Ланка розглядає нові шляхи у розширенні чайного експорту

Шри-Ланка оголосила про свій намір суттєво збільшити експортні поставки чаю вже у найближчі два роки.

Країна планує вже за два роки довести цифри експорту чаю до \$ 2 млрд. Провідним ланкійським гравцем пропонується зробити особливий наголос на великі ринки збуту – Пакистан, США, Єгипет, Марокко, Японію, Ірак, Німеччину.

Шри-Ланка планує також розробити нові шляхи розширення експорту в США, які є четвертим за величиною ринком споживання чаю у світі.

Coffeetea.ru



НОВІ МАРКЕТИНГОВІ СТРАТЕГІЇ НЕ В СИЛАХ ВІДНОВИТИ КОМЕРЦІЙНУ ДІЯЛЬНІСТЬ STARBUCKS

Нові продукти та маркетингові стратегії не можуть покращити комерційний ріст корпорації Starbucks на тлі тисячі скорочень її працівників та сотні зачинених магазинів, повідомляє “Уолт Стріт Журнал”. І хоча Starbucks введе у дію 825 нових торгових точок за кордоном до кінця фінансового 2008 року, який завершується 28 вересня та ще 900 – наступного року, це все одно на 150 позицій менше від запланованого у квітні нинішнього року. У фінансовому 2009 році Starbucks вперше закrije більше американських магазинів, аніж відкриває. Зменшення економічних здобутків та зростання витрат змусили компанію переглянути свій прогноз у бік скорочення щодо продажу та відкриття нових робочих місць вже впродовж поточного року.

ПЕРУ Є ОДИН ІЗ НАЙБІЛЬШИХ ВИРОБНИКІВ МИТОЇ АРАБІКИ У ЛАТИНСЬКІЙ АМЕРИЦІ

Збирання врожаю кавового зерна у Перу починається зазвичай в середині березня, на 6 місяців раніше, ніж в інших країнах Латинської Америки, а експорт нового врожаю відбувається вже у травні. Перу тільки в останні роки стала серйозним експортером високоякісної митої арабіки, збільшивши виробництво з 1,7 млн. 60-кг мішків в середині 90-х, до 3,5 млн. мішків у теперішній час. Сьогодні країна, як і Гондурас, є четвертим найбільшим виробником митої арабіки у Латинській Америці після Колумбії, Мексики і Гватемали.

РИНОК КАВИ "СПЕШИАЛІТІ" ДЕДАЛІ ЗРОСТАЄ

Попит на каву-гурман, який швидко збільшується в Азії і Східній Європі, допоможе світовому ринку у продовженні зростання якісної кави на 5-6% в рік в найближчому майбутньому, повідомив агентство Рейтерс, виконавчий директор Асоціації кави “спешиаліті” Америки (SCAA). Попит в Азії та Східній Європі компенсує повільніше відкриття нових торгових точок в Сполучених Штатах, світовому найбільшому ринку кави “спешиаліті”. Лише у Сполучених Штатах приблизно 15% людей п'ють каву “спешиаліті” кожного дня і відсоток на розвинутому ринку може становити 30%.

УРЯД БУРУНДІ ПОСИЛЮЄ ВПЛИВ НА КАВОВИХ ФЕРМЕРІВ

Уряд країни повідомив, що почне залучати фермерів до вирішення питання про резервовану ціну, за якою їх кавові зерна пропонуються експортерам на аукціоні Радою кави. Зараз службовці з Ради наглядають за світовими цінами і тоді встановлюють резервну ціну без консультації з фермерами. Уряд також розпорядився, щоб фермерам виплачували принаймні 72% ціни, за якою продається кава, в той час як решта розподіляється у промисловості. Фермери скаржились, що хоча кавові ціни покращились, вони отримували лише дециму від суми, оскільки велику її частину забирають посередники та інші кавові заклади. Лібералізація кавового сектору була умовою Міжнародного монетарного фонду (IMF). Державні реформи також містять приватизацію усіх станцій для миття кави, якими зараз опікується уряд.

Віра Дума. Переклад з англ.



Кавова новинка TimeMug є доволі простою, як і все геніальне

Розроблено оригінальне і водночас зручне кавове горнякно з годинником – TimeMug – для дуже зайнятих, заклопотаних і ділових людей.

Найбільше клопотів приносить ранок. Треба встигнути зібратися до праці, привести себе у порядок, і головне – випити ароматної кави. Та насолодитися нею, на жаль, деколи просто бракує часу. Відтак винахідники потурбувалися про шанувальників кави, аби вони щоранку, без поспіху могли смакувати улюбленим напоєм.

Нещодавно створено гаджет, який являє собою мікс горнякно і годинника, – TimeMug. Тобто, у звичайне кавове горнякно вмонтовано звичайний годинник. Винахід є дуже простим, як і все геніальне. Проте, лічильник часу не просто вмонтований у горнякно, але й суміщений із ним у такий спосіб, щоб водночас не відмовлятися від зручності використання посудомийної машини.

Гаджет представлено у численних кольорових варіантах, які можна обрати на сайті TimeMug.

Myjane.ru



Важливість упаковки для успіху бренду

Одна зі стамбульських кав'ярень запропонувала своїм відвідувачам чай у порційних пакетиках із ярличком нестандартної форми.

Розроблена турецькими дизайнерами чайна порційна упаковка має ярлички у ви-

гляді маленьких чоловічків, які тримаються за ниточку або прикріплені до неї. Спочатку такий чай призначався тільки для використання у кавових мережах, але згодом клієнти почали все частіше купувати його собі додому. Тому в компанії вирішили розпочати про-

даж нової упаковки чаю у роздрібних мережах. Цей приклад наочно доводить важливість упаковки для успіху і просування бренду. Відтак проста зміна дизайну збільшила популярність продукту без зміни його споживчих якостей.

News.unipack.ru

Виборча компанія в США

Результати президентських виборів США можна спрогнозувати і за кольором кавових філіжанок

Мережа супермаркетів 7-Eleven у Далласі має намір провести опитування серед споживачів перед виборами нового президента США, повідомляє сайт Dallas News.



Переможця визначать за кольором кавових стаканчиків. Ті відвідувачі супермаркету, які збираються голосувати за кандидата від Республіканської партії Джона Маккейна, питимуть каву з червоних

стаканчиків – традиційно-го кольору республіканців. Прихильники демократа Барака Обами оберуть каву у синьому стаканчику.

Усі покупки будуть враховуватися. Акція проходитиме з першого жовтня по четверте листопада. Незважаючи на те, що каву в супермаркетах зазвичай купують одні й ті самі люди, на президентських виборах 2000 та 2004 року аналогічні акції 7-Eleven спрогнозували результати виборів точніше, ніж численні соціологічні опитування, зазначає видання

Dallas News.ru

Винаходи

Незвичайний принтер для кави латте і хлібних тостів

Принтери прекрасно підходять для друку на папері будь-яких текстів, електронних таблиць, звітів і графіків, але скажіть, будь ласка, чи здатен ваш принтер надрукувати що-небудь на пінци кави латте чи хлібному тості..?

Один із таких надзвичайних принтерів використовує планшетний плоттер Philips 8155, який просто "вистрілює" харчовим чорнилом на пінку, що вкриває філіжанку кави латте.

Для того, аби створити таку машину, необхідно мати плоттер, інтерфейсну шину GPIB, реле на 12V і харчове чорнило. Додайте до цього переліку основи програмування, а також книгу Inkjet Applications, завдяки якій ви навчитеся творити справжні латте-шедеври.

Ще один ексклюзивний принтер під назвою ZUSE, розроблено у душі класичних матричних друкарських

пристроїв, здатен друкувати графіку і текст (12 x 12) на шматочках хліба. Особливий оптичний сенсор детектує те, що перед ним знаходиться хліб, після чого активізується процес друку.

T3.ru

Гостинність по-британськи

Кожному туристу – горнякно англійського чаю із печивом

Горнякно справжнього запашиного англійського чаю із традиційним печивом буде очікувати на кожного іноземця, який прибудуватиме до Великобританії.

Це рішення ухвалила влада країни, щоби у такий спосіб покращити перше враження про Англію, в якій, як відомо, погода дуже мінлива, а також постійно трапляються затримки рейсів у найбільших місцевих аеропортах.

Вже, починаючи від листопада 2008 року, у всіх великих аеропортах Сполученого Королівства надаватиметься нова безкоштовна "чайна послуга" для приїжджих гостей. Зазначається також, що асортименту печива був навіть проведений справжній кастинг. Вибір, був зроблений на користь знаменитого сорту "Джеммі Доджерс" – дуже смачного печива із малиновим джемом.

Mediactivist.ru



Дозвілля по-британськи

Урядовці Великобританії вважають, що відвідувачам бібліотек слід дозволити знімати гамір, пити каву, голосно спілкуватися, дивитися відео тощо, повідомляє The Independent.



У британських бібліотеках незабаром відкриються кав'ярні

Про нововведення повідомив представник британського міністерства культури під час конференції директорів бібліотек. На думку високопосадовця, бібліотеки мають перетворитися на місця сімейного відпочинку та допомогти уникнути ізоляції тим, хто весь час сидить вдома біля комп'ютера.

Відтак бібліотекам запропоновано відкривати кав'ярні, книжкові крамниці, кінозали, аби вижити у добу електронних книг. Нині щорічно британські бібліотеки відвідують 288 мільйонів чи-

тачів. За останнє десятиріччя кількість виданих абонементів скоротилася на 34%. Торік в Англії було зачинено 40 бібліотек.

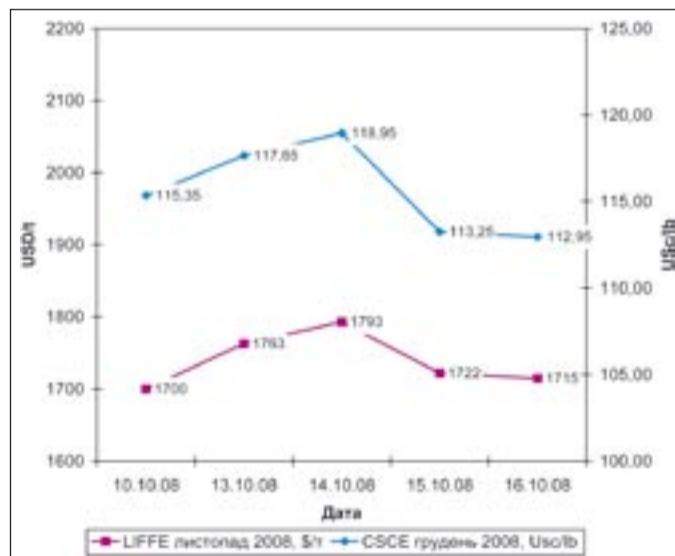
А тим часом, бібліотеки вже очікують кардинальних змін. Так, наприклад, у північному районі Лондона Кемдені у бібліотеках дозволяється користуватися сотовими телефонами та приносити із собою їжу і напої. Незабаром там з'явиться можливість посидіти за чашечкою кави та провести час за комп'ютерними іграми.

Turist.rbc.ru

Огляд ринку

Динаміка міжнародного ринку кави за період 10 – 16 жовтня 2008 року

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 10 – 16 жовтня 2008 року



Ринкові ціни на зерно арабіки і робусти зазнали змін у період 10-16 жовтня 2008 року. Про це докладніше.

У звітному періоді спостерігалось подальше зниження цін на каву. Так, арабіка з поставкою у грудні 2008 року подешевшала на 1,5% у Нью-Йорку, а ціна робусти з поставкою у листопаді 2008 року не змінилася у Лондоні.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у грудні 2008 року склала 112,95 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 16 жовтня 2008 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів з кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 7 жовтня 2008 року чиста довга позиція у великих інвестиційних фондах впала до 8634 лота (- 10225 за тиждень).

Торгові домів (хеджери) скоротили свою чисту коротку позицію до 859 лотів (- 2050 лотів). Дрібні торговці змінили чисту довгу позицію на чисту коротку (- 732 лоти). Чиста довга позиція індекс-трейдерів зменшилась до 50815 лотів (- 1095 лотів за тиждень).

Частка довгої позиції індекс-трейдерів у комбінованому відкритому інтересі (разом із ф'ючерсами та опціонами) склала у звітному

періоді 27,7%. Відкритий інтерес по ф'ючерсах збільшився до 137031 лота (+ 13278 лотів).

Сертифіковані запаси кави арабіка на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 16 жовтня 2008 року зросли до 4618783 мішків по 60 кг (+ 5815 мішків на 9 жовтня 2008 року).

Як оголосив Міністр сільськогосподарства Бразилії, аби запобігти скороченню врожаю у сезоні 2008/09 року, держава має надати 10 млрд. реалів (\$ 4,5 млрд.) на підтримку аграрного сектора. У випадку ненадання цієї суми, фермери скоротять використання добрив, що призведе до зменшення врожаю на 20%. Тож, за пропозицією Міністра, 5 млрд. із цієї суми треба передати фермерам, а решта (5 млрд.) – на підтримку світовим експортерам кавового зерна.

Експорт кави із Перу у серпні зріс до 601680 мішків по 60 кг, що на 37% більше, ніж цього ж місяця торік, коли було експортовано 440524 мішки. Сумарний експорт

Здоров'я

Кавова панацея від багатьох хвороб

За статистикою, каву – другий за розповсюдженістю та популярністю напій на Землі, після води. Словник дегустатора для опису смаку кави містить 1200 термінів.

Вчені довели, що у розумних межах каву позитивно впливає на організм людини: 300-500 мг кофеїну на добу є оптимальними для здоров'я. В середньому 1 чашка кави містить 80 мг кофеїну; розчинна – 65-71 мг; еспресо – 40 мг у чашці об'ємом 30 мл; каву з обсмажених зерен – 80-115 мг. Цікаво, що 3-4 чашки кави з обсмажених зерен чи 5 чашок розчинної містять стільки ж кофеїну, як 10 таблеток від головного болю.

Дію кофеїну на центральну нервову систему вивчали ще в лабораторіях академіка І. П. Павлова. Вчені виявили, що кофеїн стимулює процеси збудження в корі головного мозку, а це, у свою чергу, сприяє покращенню обміну речовин і підвищує життєдіяльність тканин усього організму. Існує цікава статистика: чоловіки, які п'ють каву в розумних межах, мають більше дітей, ніж ті, що не вживають цей напій. Деякі медики стверджують, що каву позитивно впливає на чоловіче здоров'я.

Загальновідомо, що каву підвищує тиск. У перші 2 години після випитої чашки дійсно може спостерігатися підвищення тиску людини, але незначне. Навіть у групи пацієнтів, які страждають на артеріальну гіпертензію, під час досліджень не було виявлено значних змін тиску після споживання кави. Втім, лікарі все ж таки рекомендують таким людям з обережністю ставитися до цього напою. У малих дозах каву не чинить негативного впливу і на хворих на цукровий діабет. Доведено, що каву ефективно впливає і на шлунково-кишковий тракт. Діє не тільки кофеїн, а й інші складові кавового зерна. Випита чашка викликає таку ж шлункову секрецію, що й м'ясний бульйон. За 20-30 хвилин кислотність шлунка досягає максимуму, що сприяє перетравлюванню їжі та її засвоєнню організмом.

Поза тим каву протипоказана при гіпертонії, безсонні, підвищеній збудливості нервової системи. Через підвищення кислотності шлунка не можна пити каву тим, хто страждає на виразку та гіперацидний гастрит. Якщо ж вживати каву з молоком, вершками та цукром, її збуджуючий вплив на шлункову секрецію суттєво зменшується. Та вживання кави в розумних межах здоровою людиною дарує не тільки смакове та естетичне задоволення, а й чудово впливає на весь організм.

Підготувала Юлія Цюнка.

із дворічним циклом урожайності кавових дерев.

Розрахункова ціна закриття на каву робусти склала 1715 \$/т за листопадним ф'ючерсом лондонської біржі Euronext (LIFFE) 16 жовтня 2008 року.

Як повідомив у своєму зверненні голова Міжнародної Організації Кави (ICO) Нестор Осоріо, світова фінансова криза може призвести до скорочення поставок кави, а споживачі почнуть більше пити каву вдома. Криза, насамперед, може позначитися на виробниках, які будуть змушені скоротити інвестиції у плантації. Втім, Нестор Осоріо підтвердив свій попередній прогноз за об'ємом виробництва кави у сезоні 2008/09 року, який, за його словами, має скласти близько 131 млн. 60-кг мішків. Криза не позначиться на об'ємах споживання кави у країнах, які її імпортують, скоріш за все зміниться структура споживання. Так, скоротиться споживання кави у кав'ярнях, але при цьому збільшиться частка споживання кави вдома.

За прогнозами ICO, споживання кави в 2008 році склало близько 128 млн. мішків, що більше від показника 2007 року, – у 124,6 млн. мішків.

За матеріалами Coffeetea.ru

❖ У Світі Кави

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



Індонезійська робуста (Indonesia EK-One)

Високоякісна кавопродукція торгової марки "Галка" виготовляється із добірного зерна арабіки і робусти, 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, яке має особливості та характеристики.

Сьогодні ми познайомимося з одним із кращих сортів кави – індонезійською робустою (Indonesia EK-One).

Індонезія – є одним із потужних світових виробників робусти. Це найбільша країна Південно-Східної Азії. Вона займає більше 10 тисяч островів Малайського архіпелагу, які розташовані по обидва боки екватору, на 5 тис.км із заходу на схід і 1500 км – з півночі на південь. Поверхня островів скеляста, просторі низини знаходяться лише на Калимантані та Суматрі.

Внаслідок свого острівного розташування Індонезія підтримує як зовнішні, так і внутрішні зв'язки між окремими островами тільки морським шляхом, а також за допомогою авіації. Площа – 1 млн. 904,4 тис.км². Населення – 124,2 млн. осіб. Столиця – Джакарта.

На 90% кавових плантацій

країни вирощують якісне, добірне зерно робусти.

Кавові дерева найбільше переважають на островах Суматра, Сулавесі, гірських схилах Західної Яви, які посідають перше місце у країні за кількістю своїх плантацій.

Саме ця місцевість є найбільш сприятливою для вирощування найкращої індонезійської робусти, яка цінується в усьому світі.



Сезон збирання врожаю починається вже у травні і завершується наприкінці грудня.

Кавові дерева були завезені до Індонезії ще в середині XVII ст. голландцями, які використали саджанці з індійського узбережжя Малабар. У 1712 році в Амстердамі продали першу партію кавового зерна з Яви. І з цього

го часу Індонезія, зокрема, острів Ява, лідирує у кавовому виробництві, забезпечуючи потреби багатьох країн у каві. Та за півтора століття, 1880 року, кавові плантації були знищені грибок *Hemileia vastatrix*, від якого ще раніше загинули кавові дерева на Цейлоні.

Після Другої світової війни індонезійці завезли із Африки саджанці робусти, які не боялися цієї хвороби.

Сьогодні кава поширена на всьому Індонезійському архіпелагу. Щорічно Індонезія збирає близько 430 тис. тонн зерна посідаючи третє місце у світі після Бразилії і Колумбії. Але лише 10% від загального об'єму індонезійської кави припадає на арабіку, решта – робуста. Відтак Індонезія є одним з головних постачальників високоякісного і популярного в усьому світі зерна робусти.

Збудливий букет аромату та витончений смак індонезійської кави принесли їй славу шляхетного напою високого гатунку. Вміст кофеїну у робусті з кращих індонезійських плантацій дорівнює 1,8 – 2,5 %, що дозволяє отримувати міцний і насичений напій, а також використовувати його у поєднанні з іншими видами кави, у сумішах.

Кава має слабку кислотність та присмак шоколаду.

❖ Чайна церемонія

Кольорова палітра чаїв

Цікаво, що все різноманіття видів чаю росте на одному чайному дереві й залежить лише від віку, якості, способу обробки чайних листочків та ступеня їх ферментації – процесу окислення й бродіння соку чайних листків, під час якого в них відбуваються основні хімічні перетворення.

Для ферментації, яка триває від кількох хвилин до 2-3 годин, чайні листки розкладають шаром товщиною 10 см в приміщенні з високою вологістю та хорошим доступом кисню.

Найдорожчим і найелітнішим вважається малоферментований білий чай, для отримання якого збирають лише наймолодші, напіврозпушені листочки першого врожаю. Крім приготування напоїв, білий чай широко використовується для виробництва елітної косметики.

Жовті чаї ферментують дещо довше, ніж зелені, червоний чай – той, в якому

ферментація була зупинена в середині процесу і, нарешті, більш звичний чорний чай, де процес ферментації був доведений до природного завершення. Також є чимало сортів ароматизованих, з добавками та інших видів чаю, які ми любимо пити в будь-яку пору року і, особливо взимку, коли так бракує вітамінів.

Зелений чай – той, в якому ферментація або не проводилася взагалі, або була дуже незначною, містить своєрідний замінник кофеїну – тахенін, котрий бадьорить, проте не створює навантаження на серце. Вчені довели, що в зеленому чаї міститься велика кількість цінних для організму вітамінів, – Д, Е, К, В1, РР, В12, С, Р, а також необхідних речовин, – кальцій, фосфор, залізо, фтор, йод, магній, марганець, цинк, селен та інш. Саме ці компоненти зробили зелений чай незамінним на нашому столі.

ARS.



❖ Охорона здоров'я

Популярні енергетичні напої повинні мати застережливі написи на упаковці, – вважають експерти

Експерти закликають виробників обов'язково наносити застережливі написи на модні нині енергетичні напої.



Дослідники із Університету Джонса Хопкінса виявили, що у деяких енергетичних напоях наявність кофеїну в одній порції перевищує допустиму норму в 14 разів, а це еквівалентне 14 банкам кока-коли чи 7 чашкам дуже міцної кави.

За даними Національного інституту охорони здоров'я, надмірний вміст кофеїну може призвести до розладів самопочуття людини, зокрема, пришвидшеного серцебиття, нудоти, депресії, порушення сну тощо. Медики занепокоєні і тим, що енергетичні напої можуть слугувати перехідним етапом до наступного зловживання наркотиками.

Coffeetea.ru

❖ Країна Досвітнього Сонця

Церемоніальний чай із Японії

Нині японська культура майже так само таємнича, як і за часів Марко Поло. І чи не найбільшою загадкою в ній залишається чайна церемонія.

Що ж таке, власне, чайна церемонія? Ключове слово – «чай». Напій потрапив до Японії з Китаю десь у VIII столітті, а увійшов у широкий вжиток тільки через чотириста років. Його підносили Будді, пили під час релігійних відправ і медитацій. Хоча і про користь чаю для здоров'я знали. Дзен-буддизм посилював свій вплив, тож чай почали споживати не лише монахи, а й самураї, аристократи, заможні городяни... Проводилися «чайні турніри», в яких перемігав той,

хто впізнавав більше сортів напою. А в середовищі міщан поширилися «чайні зібрання» – скромні, часом мовчазні зустрічі, які й стали прототипом «церемонії». Автором її вважається Мурата Дзюко, який жив у XV столітті. Він збагатив чаепиття філософією та естетикою дзен-буддизму. Майстер церемонії твердив, що навіть у простому наповненні чашки можна пізнати Істину Будди. Отож церемонія стала способом відійти від метушні й негараздів зовнішнього світу. До речі, на густонаселених японських островах життя завжди було непростим.

Чайна церемонія має чотири принципи: гармонія («ва»), шанобливість («кей»), чистота («сей») і тиша, просвітлений спокій («сеі»). І ще один – прагнення до простоти і природності («вабі»). Ці заповіді лишалися завжди, хоча атрибути додавалися.

Для церемонії має значення все: і чайний будинок певної канонічної форми, і садок навколо нього, і керамічний посуд, і курильниця, й ікебана на столі, й неодмінний сувій з каліграфічним написом. Навіть характер розмов. Говорити треба про красу ієрогліфів, вишуканість

букету, досконалість і простоту порцеляни.

Японський церемоніальний чай дуже відрізняється від звичного, зокрема тому, що збитий щіточкою в ніжну піну. В сучасному повсякденні чайна церемонія менш «церемонна». Цим мистецтвом займаються переважно жінки, проводять дійство нерідко у павільйонах і навіть квартирах, часто йому передують частування. Та дух ритуалу зостається незмінним. Церемонія навчає бачити красу в простому, багатство у малому, усвідомлювати цінність буття.

Т. Костів.



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.