



Березень  
2007 рік  
№ 3 (103)

Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Нова продукція

## НОВИНКА – "ЦИКОРИНКА", або Природна відсіч весняному авітамінозу

Початок весни – хороший час для починань. Саме першого березня наші предки святкували Новий Рік, а, отже, несподівано, що саме цього місяця розпочато випуск нової продукції під торговельною маркою "Цикоринка", в якій поєднуються досвід технологів та фармакологів, а також новітні технічні можливості підприємства. Це сприяло розширенню випуску унікальної за своїми властивостями харчової продукції найвищої якості.

Цікавою є історія назви торговельної марки. Можливо, все почалося ще за часів війни, коли "цикорини" називали трофейні пресовані таблетки цикорію, які вживали для підвищення тонусу та як добрий заміна кави. Пестливе ж закінчення "Цикорійка" вже давно побутує у професійному діалекті серед працівників СП "Галка" як назва дільниці підприємства, а потім і Славутського цикорієсушильного заводу.

Основними особливостями продуктів ТМ "Цикоринка" є їх 100% натуральність, відсутність консервантів та поєднання високих смакових якостей із користю, властивою спеціальним продуктам харчування. На жаль, і нині харчова та фармацевтична промисловість через їх дешевизну, простоту використання та доступність у величезних кількостях використовують різні хімічні добавки, дія яких до кінця не є вивченою і може мати негативний вплив на організм людини.

Досвід Славутського цикорієсушильного заводу у виробництві напоїв на основі цикорію, що не містять сторонніх добавок, дозволяє створювати нові чисті та здорові напої. Ці продукти довели можливість виробництва та конкурентоздатності недорогої та водночас здорової їжі вітчизняного виробництва.

Сиропи з лимона, апельсина та ягід відомі нам ще з дитинства. Проте, вже тоді для їхнього виробництва часто використовували штучні ароматизатори. В 90-ті роки минулого століття ці продукти не випускалися, а в напоях навіть цукор підмінювали штучними замінниками. Сьогодні деякі підприємства відновили їх випуск, та якість здебільшого не покращилася. Лише деяке в аптеках можна побачити дорогі лікувальні сиропи, виготовлені на натуральній основі. Але ягідних серед них немає.

Хоча основними продуктами є і будуть залишатися напої на основі цикорію, та першою групою продукції ТМ "Цикоринка" стали сьогодні натуральні сиропи. Вони відповідають всім якісним вимогам, що висувають

до продукції нової торговельної марки. Завдяки природному походженню вони також містять багато цінних компонентів, які мають оздоровчу дію на організм людини. Новітні виробничі можливості та нові для України технології пакування дозволяють повністю відмовитися від консервантів та виготовляти натуральний продукт у зручній для використання тарі. Однак, відмова від консервантів зумовлює і скорочений термін придатності сиропів – до 6 місяців.

Та недостатньо виробити просто натуральний продукт. Для нових сиропів спеціально підібрано ягоди, що добре відомі всім, хто сповідує здоровий спосіб життя. Завдяки високому вмісту вітамінів вони підвищують розумову та фізичну активність, посилюють імунітет організму та дозволяють боротися з анемією, що часто є наслідком весняного авітамінозу.

Журавлина добре відома в народній медицині. Вона відрізняється освіжаючою та тонізуючою дією, широко застосовується в кулінарії та медицині. За числом корисних органічних сполук, багато з яких є унікальними, журавлина вважається однією із найцінніших ягід української флори.

Сироп з журавлини підсилює секрецію залоз, покращує роботу шлунка та кишківника, підвищує апетит, сприяє засвоєнню їжі. Відтак сироп корисний при лікуванні гастритів із пониженою секрецією та запалень підшлункової залози.



Ягоди журавлини завдяки вмісту урсулової кислоти здавна застосовуються для пониження температури при грипі, ангіні, інфекційних захворюваннях різної природи. Цей же компонент своєю дією попереджує утворення каміння в нирках.

Журавлина має і розширюючу дію на судини, знижує артеріальний

"Наші харчові речовини повинні бути лікувальними засобами, а лікувальні засоби повинні бути харчовими речовинами."  
(Гіттократ)



тиск та може запобігти таким ускладненням артеросклерозу як серцевий напад, мозковий інсульт.

Вишня хоча і є одним із найпопулярніших та широко культивованих плодівих дерев, існує і чимало її ненадвірливих замінників, що у значних кількостях імітують смак ягоди у харчових продуктах. Тому не варто від таких продуктів очікувати корисної дії на організм. А поміж тим вже дуже давно вишня використовується народною медициною як додатковий допоміжний засіб у лікуванні.

Сироп з вишні рекомендують хворим на катар, запалення легень, як жарознижуючий засіб при простудних захворюваннях, а також при лікуванні трахеїтів та бронхітів. Завдяки значному вмісту заліза, сиропи з вишні вживають при малокрів'ї. Вишня покращує також апетит, дозволяє успішно боротися з анемією, використовується для підняття тонусу. Її характерні сечогінна, відхаркуюча та протизапальна властивості. Продукти із ягід вишні вживають для усунення бродильних процесів у кишківнику та як легке послаблююче при хронічних запорах.

Широке застосування чорної смородини в медицині обумовлене присутністю в ній вітамінів, кислот,

пектинів та ефірних олій. Вітаміни С і Р використовують для лікування гіпота авітамінозів, знесилення, анемії.

Завдяки кислотам та пектинам смородина має комплексну нормалізуючу дію на травлення та використовується як допоміжний засіб при гастритах, холециститах, кишкових дисбактеріозах та ентероколітах. Ягоди чорної смородини покращують апетит, стимулюють діяльність шлунка та кишківника, припиняють пронос.

Натуральний сироп з чорної смородини – тонізуючий, стимулюючий та загальнозміцнюючий засіб, яким користуються для полоскання ротової порожнини та гортані, при хворобах горла, хрипах та сухому кашлі.

Сиропи є ідеальними продуктами для спеціалізованих магазинів і аптек, що займаються продажем дієтичного та спеціального харчування.

Сподіваємося, що споживачам сподобається натуральний смак нової продукції ТМ "Цикоринка", виробленої на Славутському цикорієсушильному заводі. Будемо вдячні за пропозиції та зауваження, надіслані на електронну скриньку виробників: [chicory@galca.ua](mailto:chicory@galca.ua)

Ярослав Залуцький,  
фахівець-аналітик  
СП "Галка Лтд".

❖ Інформновини

### ВРОЖАЙ КУБІНСЬКОЇ КАВИ 2006/07 РОКУ БІЛЬШИЙ ПРИБЛИЗНО НА 30%

Кавовий врожай Кубі 2006/07 року був оцінений Рейтерс приблизно на 30% більшим між 180,000 і 225,000 60- кг мішків, порівняно з 140,000 мішків, вироблених у 2005/06 році. Врожай 2005/06 року був одним з найменших за 50 років, в основному через пошкодження ураганом східного Сантьяго де Куба, що відповідає за майже третину національного виробництва, де випуск був меншим на половину. Дощі, більші за середні, порушили трирічну посуху у східній і центральній Кубі, де вирощується майже вся кавова країна, і територію не пошкодив ураган в цьому сезоні. Збирання кави на Кубі починається в серпні і закінчується в березні, хоча кращу частину врожаю збирають з жовтня до початку січня.

### НОВО-ОРЛЕАНСЬКІ СКЛАДИ НЕЗАДОВОЛЕНІ КАВОВИМИ ЗБОРАМИ

Дві найбільші фірми, що мають склади, які зберігають каву для Ради кави Нью-Йорку (NYBOT) вимагають змін, щоб зменшити, як вони називають, пеню на зерно, доставлені компаніям в це портове місто затоки, повідомив Рейтерс. Компанії, які здійснюють доставку кави в Новий Орлеан повинні платити різницю у розмірі \$1.25/фунт, оскільки зерна оцінюються від номінальної ціни для ф'ючерсів арабіки NYBOT. Представники складів твердять, що так звана пеня є однією з причин, чому об'єм доставленої кави в Новий Орлеан зменшився в 2006 році. Новий Орлеан є одним з основних кавових портів у Сполучених Штатах. Він оцінюється як другий за об'ємами кави, що зберігається в США, попереду лише Нью-Йорк. Він має 14 кавових складів і 6 обсмажувальних заводів в межах радіусу у 20 миль.

### БРАЗИЛЬСЬКА СЕСАФЕ ПРОГНОЗУЄ ЗБІЛЬШЕННЯ СЕРЕДНЬОЇ ЦІНИ НА ВСІ ВИДИ КАВИ

Рада експортерів зеленої кави Бразилії Сесафе повідомила, що вона очікує на спад загального експорту кави до 24.5 млн. 60- кг мішків в 2007 році з 27.3 млн. в 2006 році, оскільки виробники притримували запаси в першій половині і різко менший врожай знизив поставки в другій половині. За прогнозами уряду виробництво має зменшитись на 24-27% в 2007/08 році (липень/червень) до 31.1-32.3 млн. мішків з 42.5 млн. в 2006/07 році. Однак, Сесафе прогнозувала збільшення середньої ціни на всі види кави у 12.5% і додала, що експортний прибуток збільшиться ще на 1.2% в 2007 році до рекордних \$3.33 млрд., незважаючи на менший об'єм. Значний попит зі сторони бразильських обсмажувальників, особливо на робусту, змусить експортерів агресивно конкурувати за малі поставки і чинити тиск на ціни. Однак, очікують, що бразильські робустисти будуть конкурувати з в'єтнамськими відвантаженнями, які стають дорожчими, оскільки якість покращується і великі торгівлі дома відіграють вирішальну роль у діяльності найбільшого світового виробника робустисти, повідомила Сесафе.

### АМЕРИКАНСЬКА КОМПАНІЯ DUPUY ВЖИВАЄ ЗАХОДІВ ДЛЯ ЗАХИСТУ КАВОВИХ ЗАПАСІВ

Компанія із зберігання, чия кавова була пошкоджена повенями і сильними вітрами, коли ураган Катріна бушував у 2005 році, нещодавно повідомила, що її роботу повністю відновлено і вона вжила заходів для захисту своїх складів від подальших катастроф. Звіт Рейтерс наголосив що компанія встановила великий генератор на заводі, поставила супутникові тарілки на дах і замовила супутникові телефони. Доставка зерен арабіки з чотирьох складів Dupuy були затримані чи підпали під мораторій після урагану Катріна. Мішки з кавою намокли, коли токсичний вітер і дощ зірвали дахи і двері з приміщень складів. Новий Орлеан є одним з чотирьох портів США, де зберігається кавова для доставки за ф'ючерсним контрактом щодо арабіки нью-йоркської Ради торгівлі. Іншими портами є Нью-Йорк, Хьюстон і Мамі.



❖ Наша пошта



п. **Наталія Вітрова і висловила свою вдячність за смачну каву, яку продукують фахівці Львівської кавової фабрики "Галка".**

Редакція із приємністю друкує лист на шпальтах газети "Галицька кавка" і запрошує читачів також висловити свою думку стосовно кавової продукції Торгової Марки "Галка". Усі відгуки будуть вміщені у наступних числах нашого часопису.

"Хочу подякувати Вам за смачну каву "Галка"!"

"Доброго дня! Пише до Вас Вітрова Наталія. Пишу, бо хочу подякувати Вам за смачну і пахучу каву "Галка", до якої я так звикла. Велике спасибі.

Вітрова Наталія, м. Новий Розділ Миколаївського району, Львівської області, вул. Шашкевича."

Цього листа на адресу редакції ми отримали з Нового Роздолу Львівської області. Написала його



## ❖ Столичні вісті

## Об'єми продажу у київських кав'ярнях торік зросли на третину і склали близько \$2,5 млн.

ринку мають намір охопити центральні райони столиці і відкрити декілька закладів у спальних районах. А вже у 2008 році великі мережі почнуть виходити на регіони.

За два останні роки кількість київських кав'ярень збільшилась із 28 до більше, ніж 50. Сегмент кав'ярень має тенденцію до зростання, причому відрізняється певною простотою формату: невеликі площі (близько 100 м<sup>2</sup>), звичайність кухні і обладнання. Разом із тим, торгова націнка на каву і напої складає понад 300%.

Середня рентабельність київських кав'ярень за підсумками 2006 року дорівнювала

20% (рівень позаминуло-го року). Термін окупності кав'ярні площею до 100 м<sup>2</sup> складає 1,5-2 роки, а площею до 200 м<sup>2</sup> – до 3 років.

Серед мережевих закладів, які пропонують кавові карти із не менш, ніж 15-ма позиціями: "Кофе Хауз" – 14 кав'ярень, "Кофе-Тайм" – 10, "Double Coffee" та "Cafe Nescafe" – по 5, "Кофіум" та "Citi" – по 3, "Каффа", "Alfredo", "Лісова пісня" – 2, "Кафка" – 2 (а третя оголошена до відкриття у лютому 2007 року). Цьогоріч планується також створення мережі "Шоколадни-



ця" (відкрився один заклад).

Головним стимулюючим фактором для розвитку цього сегменту ринку залишається нестача приміщень. Через їх дефіцит мережевики не поспішають називати кількість запланованих на 2007 рік кавових закладів у столиці.

Eizvestia.com

## ❖ Огляд ринку

## Динаміка міжнародного ринку кави за період 2-8 березня 2007 року

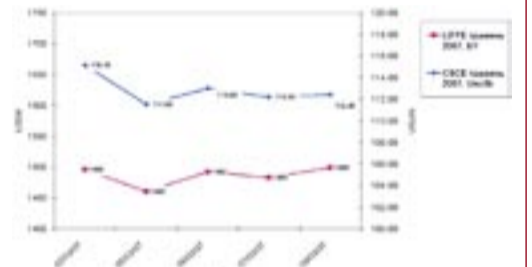
Ринкові ціни на зерно арабіки і робусту знову зазнали змін у бік зменшення за період 2-8 березня поточного року. Про це докладніше.

На міжнародних ф'ючерсних ринках ціна на каву зменшилася. Так, зерно арабіки з поставкою у травні 2007 року подешевшало на 3,6% у Нью-Йорку, а ціна сорту робуста з поставкою у березні 2007 року впала на 1,9% у Лондоні.

Розрахункова ціна закриття на арабіку з поставкою у травні 2007 року складала 112,40 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT 8 березня.

Звіт про позиції трейдерів за кавовими ф'ючерсами на нью-йоркській біржі NYBOT на 27 лютого 2007 року вказує, що чиста довга позиція крупних закупівельників піднялася до 12375 лотів (+ 3574 лотів). У торгових домах чиста коротка позиція зросла до 17174 лотів (+ 4577 лотів за тиждень). Чиста довга позиція дрібних закупівельників зросла до 4799 лотів (+ 1003 лоти за тиждень). Загальний відкритий інтерес зменшився до 128130 лотів (- 547 лотів за тиждень).

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період з 1.03.2007 по 8.03.2007 рік



Сертифіковані запаси кави сорту арабіки на нью-йоркській біржі NYBOT до 8 березня 2007 року збільшилися до 3780719 60-кг мішків (+ 33675 мішків до 1 березня 2007 року).

\*\*\*

Рясні дощі наприкінці минулого року у Бразилії змінилися на посушливу погоду і спеку у березні 2007 року. У лютому 2007 року Бразилія експортувала понад 350 тис. 60-кг мішків. У березні 2007 року експортери також очікують добрий об'єм експорту, а ось у квітні він може суттєво скоротитися через невідповідні диференціали бразильської кави стосовно до нью-йоркської біржі.

Обсяг урожаю 2007/08 року оцінюється трейдерами неоднаково. Нещодавно висувалися припущення, що прогноз урожаю кави в Бразилії 2007/08 року може бути змінено в бік підвищення від 32-34 млн. мішків до 38-40 млн. 60-кг мішків. Однак, бразильські агрономи попереджають, що таке підвищення оцінок не має під собою підстав і навряд урожай 2007/08 року буде настільки великим.

Метеорологи та агрономи слідкують за тим, як посушлива погода у березні 2007 року впливатиме на кавові дерева.

Ціни арабіки в Індії зменшилися від 5 тис. рупій за 50 кг від початку січня 2007 року до 4300 рупій у нинішній час через зниження котировок у Нью-Йорку. Деякі виробники вважають, що урожай арабіки в Індії у 2007 році скоротиться на 25-30% порівняно до 2006 року.

Прогнози врожаю арабіки в 2007 році коливаються від 85000 тонн до 93000 тонн. Загальний обсяг виробництва арабіки та робусты в Індії в 2007 році оцінюється трейдерами у діапазоні 270000-290000 тонн. У 2006 році в Індії було вироблено 283000 тонн зеленої кави.

Розрахункова ціна закриття на каву робуста складала 1499\$/т за травневим ф'ючерсом лондонської біржі Europex (LIFFE) 8 березня 2007 року.

Пропозиція на каву робуста із В'єтнаму скорочується через падіння цін на лондонській ф'ючерсній біржі. Ті, хто вже закупив в'єтнамську робусту на внутрішньому ринку за ціною 22000 донгів за кг (1,37 доларів за кг) зазнають збитків, якщо продаватимуть каву за бажаною ціною 1.325-1.360\$/кг.

Експорт кави із В'єтнаму у період із жовтня 2006 року по лютий 2007 року зріс до 10,3 млн. 60-кг мішків (+ 72% щодо об'ємів експорту до порівняльного періоду сезону 2005/06). Якщо експорт в'єтнамської кави продовжиться такими ж темпами, то скоро кави у В'єтнамі не залишиться.

За оцінками трейдерів, зараз для експорту доступні ще близько 5,8 млн. 60-кг мішків. Місцева споживання кави складає 830000 мішків. Запаси кави торік на початку сезону оцінювалися на рівні 1,3 млн. мішків, а запаси місцевих торговців складають близько 3,3 млн. мішків.

Хоча у В'єтнамі і спостерігалася посушлива погода, проте трейдери вважають, що кавові дерева не постраждали, на відміну від плантацій рису і кукурудзи. Наприкінці березня 2007 року очікуються оновлені прогнози урожаю наступного сезону.

Інтернет-повідомлення.

## ❖ Нова тенденція

## Українці переходять на кавові мікси

Сьогодні на українському ринку кави спостерігається тенденція переходу споживачів із розчинної кави на кавові мікси, що підтверджується стрімким розвитком цього сегменту, а також його специфікою.

Український ринок кави у грошовому виразі поділяється на сегменти у такій пропорції: 60% – розчинна кава, 20% – кавові мікси, 20% – натуральна кава.

За останні 2-3 роки на українському ринку кавових міксів посилюється конкуренція, у зв'язку з чим не виключено, що відбудеться і перестановка сил на ньому. Зокрема, останнім часом відбувається збільшення кількості грав-

ців і асортиментних позицій.

Світовий ринок кавових міксів достатньо молодий. Вперше мікси з'явилися близько 20 років тому в країнах Азії. За даними компанії "ACNielsen", у 2005 році обсяг ринку кавових міксів в Україні становив 7,8 тис. тонн (еквівалент 238 млн. грн.)

Liga.net



## ❖ Мовою цифр і фактів

## За оцінками експертів

Зростаючий попит на кавові заклади в Україні задоволено сьогодні ледь наполовину.

Київський ринок, за оцінками експертів, заповнений зараз на 50-70%, тобто до вже існуючих 100 кав'ярень можуть долучитися ще, як мінімум, стільки ж.

У регіонах ринок кав'ярень ще більше неоднорідний. І, якщо на Заході культура кавопиття розвинута найбільше і конкуренція тут доволі жорстка, то на Сході і Півдні

кав'ярні розвиваються поволі.

Різницю у споживанні кави доводять цифри. Так, наприклад, у столичних кав'ярнях продається 250-300 порцій щодня, тоді як у західних містах України – приблизно 700. Таким чином, при середній ціні за порцію у 5-10 грн., одна кав'ярня дає прибутку близько 300-400 тис. грн. щорічно, а середня рентабельність продажу кави сягає 750%.

Інтернет-повідомлення.



## ❖ За статистикою

## Середньостатистичний українець споживає всього 600-800 грамів кави щороку

Найбільшим попитом користується продукт у невеликих упаковках – порційних, 50 і 100-грамових баночках чи пакетах.

Найперспективнішим є ринок натуральної кави.

Споживання кави на українському ринку оцінюється приблизно в 150-180 мільйонів доларів щороку.

Великий обсяг кави (85%) реалізується через роздріб – близько 440 мільйонів гривень щороку, з яких 90% припадає на розчинну і 10% – на натуральну каву.

Кількість українських закладів, що пропонують каву як супутній продукт, торік перевищила 36 тисяч.

Кількість закладів, що пропонують каву як один із продуктів меню, перевищила в Києві півтори тисячі, близько 40% з них спеціалізуються на приготуванні кави-еспресо.

\*\*\*

## Особливості українського ринку кави

У той час як споживання кави у світі знижується, в Україні воно неухильно зростає.

Очікується, що цього року, як і торік, воно збільшиться на 10-15 відсотків, або на 240-270 мільйонів доларів.

Стрімко зростає й кількість кав'ярень, які обцяють поглинути 30-35 відсотків загального продажу кави. Однак у цілому споживання в Україні все ще залишається нижчим, ніж у інших європейських країнах – менше кілограма на душу населення. У Фінляндії цей показник становить 10,4 кг, у Данії – 9,4 кг, Естонії – 2,4 кг.

Чимала частина українців продовжує надавати перевагу чаю, молоку, фруктовим напоєм домашнього виробництва. Та й якісна кава коштує дорожче за чай.

Однак український ринок кави розгля-

дається як перспективний, і цей факт, а також надлишок кави у світі сприяють тому, що відомі кавові компанії намагаються завоювати його.

Особливістю українського ринку є переважання розчинної кави, у попередні роки – до 80%, нині, за деякими даними, – до 60%, що поясню-

ється, по-перше, традицією, а, по-друге, низькою забезпеченістю населення кавоварками. При цьому кави в зернах і мелена користуються приблизно однаковою популярністю. Між тим, у Європі частка розчинної кави знижується. Подати гостю чашку розчинної кави вважається там моветоном.



Історія вирощування кави на Ямайці є доволі прозаїчною. Вперше кавовий куш з'явився на острові завдяки зусиллям сера Ніколаса Ло, місцевого губернатора, в 1728 році. Кавові саджанці були привезені тоді з Мартиніки.

Клімат Ямайки та її ґрунти виявилися настільки сприятливими, що вже в 1737 році з острова щорік почали вивозити 37,5 тонн кавового зерна. З 1728 по 1768 рр. кавові дерева вирощували переважно в передгір'ях Сант Ендрюс, згодом фермери почали освоювати і скелі Блю Маунтин, які були більше придатними для вибагливих саджанців. Відтоді виробництво кави на Ямайці зазнавало численних злетів і падіння, а фермери подекуди, навіть вдавалися до вирощування інших сільськогосподарських культур або взагалі полишали невіддану для них справу.

У 1891 році зроблено спробу щодо розширення виробництва кавового зерна на острові аби попередити занепад індустрії. У цей час було прийняте рішення створити централізовану фабрику із переробки кави. Однак, майже до 1943 року якість ямайської кави не задовольняла потреби міжнародного ринку, а також вимоги головного покупця зерна – Канади.

Важливою віхою на шляху становлення культури виробництва кави на острові стало створення в 1944 році Центру із переробки кави, де зерно очищували, сортували і скеровували на експорт. Таке нововведення дозволило значно покращити якість експортної кави.

З 1950 року Центр із переробки кави перейменовано на Палату Кавової Промисловості, яка за законом мала визначати сорт кави, що експортується, та стежити за якістю продукції на експорт. Відтак у 70-ті роки минулого століття, до прикладу, письменник Іан

## Блакитні скелі Ямайки – батьківщина всесвітньовідомої кави-гурман Блю-Маунтин



Флемінг у книзі “Живи і дай вмерти” словами свого героя Джеймса Бонда засвідчує: “Кава Блю Маунтин – найсмачніша у світі кава”.

Помилкою, звісно, було б вважати, що вся кава, зібрана на Ямайці, зветься Ямайка Блю Маунтин. Насправді ж кава Блю Маунтин вирощується тільки у суворо визначеному районі острова. Площа цього району складає приблизно 350 км<sup>2</sup>. Це місце законодавчо регламентоване Палатою Кавової Промисловості за назвами населених пунктів. Наприклад, на схід-південь-схід до Челсі, на захід до Гуд Хоуп, на північ до Брендон Хілл і т.д.

Закон також чітко трактує назву кави Блю Маунтин: “Тільки

кава, яка зібрана в районі Блю Маунтин, є обмеженою у додатку до цього акту, і вирощена або оброблена компаніями ... може іменуватися Блю Маунтин. Таким чином, сорти кави з інших районів Ямайки не можуть мати назви Ямайка Блю Маунтин”.

Сьогодні ж у світі є багато підробок, підробляють, на жаль, і елітну ямайську каву. Висока ціна на неї провокує кавових ділків скористатися з доброго імені та її заслуженої репутації. Щоб унеможливити свій продукт від всіяких зазіхань, Палата Кавової Промисловості Ямайки склала перелік уповноважених виробників і експортерів ямайської зеленої кави. Потенційні покупці повинні

знати, що компанії, які не внесені до цього переліку, не мають права експортувати всесвітньовідому ямайську каву. Окрім цього, Палата видає свій сертифікат походження, який засвідчує ідентичність сорту на кожну відвантажену діжку зерен Ямайка Блю Маунтин.

На сьогоднішній день у районі Блю Маунтин офіційно зареєстровано 4 головні фабрики з переробки кави. Це Мевіс Бенк, Мой Холл, Валленфорд, БіЕм Просессорс, а також 5 “мікро”-переробних підприємств, що розташовані безпосередньо на плантаціях RSW, Old Tavern, Silver Hill, Clifton Mount та Blue Mahoe.

За матеріалами С.Богданова “Блакитні скелі Ямайки”.



Працівник готує діжку для чергової партії знаменитої Ямайка Блю Маунтин.

### Кавовий етикет

“Якщо ви у Римі, то поведіться, будь ласка, як римляни”

Туристи або люди, які поїзджують автостопом, мають, напевне, почуватися щасливими лише від можливості провести бодай якийсь час в Італії. Проте, вони повинні дотримуватися певного етикету, коли йдеться про ... каву і все, що з нею зв'язане.

У Великій Британії ви зазвичай запитуйте: “Можна чашечку кави?” У відповідь почуєте: “Звісно ж, з вас півтора фунта, будь ласка!” На таке ж прохання в Італії офіціант, не замислюючись, відповідає: “Яку каву ви бажаєте?” Запитання це доволі ризикове, поза як невірна відповідь може часом загнати вас у глухий кут. Скоріш за все ви кинете оком у меню і замовите собі капучіно ... Ніколи не замовляйте капучіно до 11 години ранку. Інакше ваше замовлення не буде прийняте і вважатиметься просто недоречним (хоча деінде вам натомість запропонують еспресо). Капучіно – це ранковий напій, але лише у вихідні дні.

Замовляючи “ун кафе”, ви отримаєте густу, тягучу чорну каву, яка пасує зранку перед роботою. Якщо ж хочете швидко прокинутися, випийте лісцио – настільки потужну каву що, як кажуть італійці, – “мертвого підніміть”.

Зауважимо, що міцна італійська кава може бути і неприємною на смак, тож замовте краще мацхіато (кава із додаванням молока чи вершків), або ж латте-мацхіато (молоко з кавою, причому кількість кави може бути доволі малою).

І ще. Закони в Італії дуже дивні, майже такі, що зневажають будь-які правила. Вони створені для того, щоб їх порушували. Проте закони суспільства є священними. “Якщо ви у Римі, то поведіться як римляни” – це лаконічне правило чинне і по сьогоднішній день. Дотримання його збереже ваші гроші і не дасть потрапити у халепу.

Т.Костів

### Напій бадьорості

## Нам кава жити й творити допомагає

Кава повинна відповідати багатьом уявам людини про смак, культуру, етикет, стиль. У кожній країні побутує своя особлива думка щодо відмінностей і переваг “напою бадьорості”, який щодня присутній у нашому ранковому меню, і не тільки ...

Манірні англіїці створили, наприклад, “кавову поліцію” винятково через свою прихильність до кави. Якщо відвідувачі кав'ярні не влаштовують з якихось причин якість кави, вони можуть навіть викликати “кавових” стражів порядку, які вдягнуті у чорну уніформу і “круті” бейсболки, прямо на місце злочину. І тоді вже непереливки, хто наважується готувати несмачну каву, – удар по репутації їхнього закладу

забезпечений 100-відсотково.

А ось, скажімо, японцям скаржитися на якість кави навряд спаде на думку. Адже напій можна з успіхом використовувати для ... цілющих ванн. У Токіо є спеціальні кафе-сауни з басейнами, які наповають теплою кавовою мажоркою. А ті, хто надає перевагу “сухим” процедурам, можуть поніжтисядитися у ваннах із підігрітими до 60°C зернами кави. Після

такої насолоди японці, звісно, почуватимуться дуже бадьорими і відпочившими.



На відміну від жителів Країни Вранішнього Сонця, німці зовсім не полюбляють підіб-

них процедур, але каву називають своїм улюбленим гарячим напоєм, особливо з молоком і вершками. Однак, не варто все ж таки поспішати кликати їх на філіжанку кави, – таке запрошення за даними соціологічного опитування, переважно трактується ними не більше – не менше як ... пропозиція зайнятися сексом. До цього не додумалися навіть романтично налаштовані та розкуті французи, для яких кавопиття – надзвичайний і дружній ритуал.

Істинними кавоманами вважають себе і американці. До речі, тільки під час зйомок відомого фільму “Володар перстнів” члени кінематографічної групи примудрилися випити кави на суму 80 тисяч доларів!..

ARS.

### Інформація для ділових людей

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

Західний регіон		
ТзОВ “Торговий Дім “Галка”	м. Львів	(032) 240-22-40
ТзОВ “Галка Маркет”	м. Львів	(032) 233-41-30
ТзОВ “Галка-Чай”	м. Львів	(032) 298-28-29
ТзОВ “Галка Плюс”	м. Львів	(032) 297-81-04
Прикарпатський торговий дім	м. Івано-Франківськ	(0342) 50-49-68
ТзОВ “Галка Івано-Франківськ”	м. Івано-Франківськ	(0342) 77-96-99
ТОВ “Галка Мукачєво”	м. Мукачєво	(03131) 4-99-71
ТОВ “Олбі Рос”	м. Чернівці	(0372) 58-50-27
“Галка Микулинці”	сміт. Микулинці, Тернопільська обл.	(03551) 5-19-92
ТОВ “Галка Луцьк”	м. Луцьк	(0332) 24-94-60
ТОВ “СКС”	м. Житомир	(0412) 41-88-99
ТзОВ “Галка Рівне”	м. Рівне	(0362) 63-62-22
Альфа трейд сервіс	м. Вінниця	(0432) 52-33-94
“ГАЛА ТЕА”	м. Хмельницький	(0382) 72-89-15
Східний регіон		
ТзОВ “Галка Полтава”	м. Полтава	(0532) 57-15-43
ТОВ “Антарес”	м. Харків	(0577) 58-52-06
ТзОВ “Галка Дніпропетровськ”	м. Дніпропетровськ	(056) 796-61-08
ПФ “Віола”	м. Донецьк	(062) 332-81-57; 32; 33
ТОВ “Вігел”	Донецька обл., м. Горлівка	(06242) 5-23-57
ТОВ “Полонез”	м. Луганськ	(0642) 34-70-91
Південний регіон		
ПФ “Чайний дім”	м. Одеса	(0482) 22-65-40
ПП “Чекалкін А.М.”	м. Севастополь	(0692) 44-98-58
ПП Ларічева	м. Миколаїв	(0512) 44-31-51
ПП “Бантиш”	м. Симферополь	(0652) 51-01-98
Центральний регіон		
ТОВ “Логос”	м. Київ	(044) 417-35-69
ТОВ “Корнет Лтд”	м. Київ	(044) 241-14-05
ТзОВ “Галка Чернігів”	м. Чернігів	(04622) 2-63-83
ПП “Лім Сервіс”	м. Черкаси	(0472) 63-22-28



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 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.