



Жовтень
2007 рік
№ 9 (109)

ГАЛКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Почесна нагорода

І знову – чергове визнання на державному рівні!

За підсумками проведеного загальноукраїнського конкурсу якості 2006-2007 років, організатором якого є Держспоживстандарт України, 28 вересня 2007 року оголошено переможців конкурсу "100 кращих товарів України".

якості продукції. Таким чином, 23 лютого 2001 року вийшов указ Президента України №113 "Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції". Відтоді вже стало традицією, що конкурс такого загальнодержавного рівня проводиться під патронатом Президента України.

Спеціалістами Держспоживстандарту України була розроблена унікальна методика оцінки якості продукції, в якій враховувалися і ряд додаткових показників:

претензій споживачів, контролюючих структур, торгових організацій до продукції виробника;

- ❖ використання сировини і матеріалів;
- ❖ рівень стабільності показників якості;
- ❖ рівень рекламного супроводу (впізнаємості торгової марки);
- ❖ географія розповсюдження.

Конкурсна комісія, до якої, окрім фахівців держстандарту, ввійшли представники уряду, Верховної Ради та багатьох громадських організацій, визначила 100 під-

- ❖ якість та конкурентноздатність продукції;



❖ Інформновини

В'єтнам збільшить врожаї кави на 40% до 2010 року

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

НАЦІОНАЛЬНІ ПАРКИ ІНДОНЕЗІЇ – НЕ МІСЦЕ ДЛЯ НАСАДЖЕННЯ КАВОВИХ ДЕРЕВ

Асоціація Експортерів Кави Індонезії (АЕКІ) заборонила фермерам садити кавові дерева в національному парку Bukit Barisan Selatan, тому що він вважається світовою культурною спадщиною, повідомила місцева преса. АЕКІ побоюється, що викорінення дерев в національному парку для насадження кави може зруйнувати добре ім'я країни і спричинити подальшу втрату світових ринків.

ІНДОНЕЗІЯ ПЛАНУЄ ВДВІЧІ ПОЖВАВИТИ ВІТЧИЗНЯНЕ СПОЖИВАННЯ КАВИ ДО 2012 РОКУ

Як повідомив DJ, Рада Кави Індії запропонувала план на \$2.2 млн. для збільшення вітчизняного споживання кави на 50%, до 120.000 тонн до 2012р. Пропозиція, що є частиною 11-го п'ятирічного плану, має на меті збільшити річне споживання кави на 8-10%, продаючи каву в більшій кількості місць і заохочуючи місцевих обсмажувальників продавати натуральну каву замість загальноприйнятої практики робити каву з цикорію. Протягом останніх п'яти років споживання кави в країні зросло майже на 5.5% за рік і сподіваються, що цифра досягне приблизно 80.000 тонн в поточному році. Рада Кави вважає, що збільшення наявного доходу в країні сприятиме росту споживання, але місцеві аналітики сприймають мету Ради честолюбною, адже чай залишається дешевшою альтернативою для більшості населення країни.

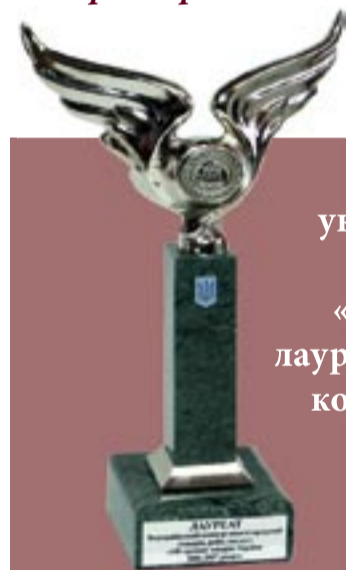
КЕНІЯ ЗБІЛЬШУЄ ПОЗИКИ ДЛЯ ДРІБНИХ КАВОВИХ ФЕРМЕРІВ

Уряд Кенії збільшив період виплати позик від одного до трьох років і також записав дрібних кавових фермерів в схему, метою якої є допомога виробникам для активної підтримки виробництва і якості, як повідомив фінансовий директор Фонду Розвитку Кави (CDF). В минулому році уряд надав 500 млн. кенійських шилінгів, як позику кавовим виробникам, щоб ті змогли купити засоби для виробництва. Позики мали нижчу ставку відсотку, лише 5% порівняно з комерційними банками, які дають позики між 21% і 25%. Гроші давали виробникам в два етапи: 400 млн. шилінгів в лютому і 100 млн. в серпні. На початку позику призначили лише для фермерів, які виробляють принаймні 2 кг кави з 1 дерева і не брали до уваги тих, хто отримував нижчі врожаї. Виробники кави в Кенії не мали жодних кредитів десяти років, що не давало їм змоги застосовувати дорогі засоби виробництва для розвитку їх врожаїв. Це спричинило значне падіння виробництва кави з максимальних 2.17 млн. мішків в 1987/88р. до 713.000 мішків в 2005/06р.

Олександр Сегедій.

Спільне українсько-англійське підприємство «Галка Лтд» визнано лауреатом Всеукраїнського конкурсу "100 кращих товарів України" за 2007 рік.

Вітаємо!



Деякі тисяч підприємств з усіх регіонів України виборювали звання кращих у чотирьох номінаціях: послуги, продовольчі та промислові товари, а також товари виробничо-технічного призначення.

Хочеться відзначити, що основою зародження цього конкурсу стали незворотні процеси світового споживчого ринку, спрямовані на стимулювання виробників до постійного підвищення

- ❖ рівень споживчих якостей у порівнянні з кращими світовими аналогами;
- ❖ рівень органолептичних властивостей у порівнянні з кращими світовими аналогами;
- ❖ рівень соціальної конкурентноспроможності (ціна в порівнянні з кращими аналогами і доступність) на національному ринку;
- ❖ наявність/відсутність

приемств-лауреатів і переможців загальнодержавного змагання. Серед них, зокрема, спільне українсько-англійське підприємство «Галка Лтд» двічі визнано лауреатом цього конкурсу.

Дана відзнака є результатом активної підготовки переходу від вже існуючого на підприємстві міжнародного стандарту якості ISO:9001 до наступного рівня стандарту ISO 22000:2005. Прагнення України до Світової органі-

зації торгівлі наполегливо вимагає від вітчизняних виробників впровадження таких систем контролю якості та управління. Новий стандарт базується на підвищеному рівні вимог до санітарно-гігієнічних норм, виробничої культури, наукової організації праці.

Вже віднедавна на СП «Галка Лтд» впроваджено у виробництво ряд нових видів продукції. Серед них кава розчинна «Coffee Classic». Продукт є яскравим свідченням змін стандартів якості підприємства.

У країнах Європейського Союзу стандарт ISO 22000:2005 є одним з головних визначальних інструментів забезпечення високої довіри споживача до якості продукції виробника. Таким чином, він дає можливість гідно конкурувати з кращими світовими виробниками, які представлені на вітчизняному та міжнародному ринках.



◆ Інформовини

МІНІСТЕРСТВО СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА БРАЗИЛІЇ АСИГНУЄ КОШТИ НА ФІНАНСУВАННЯ КАВИ

Міністерство с/г повідомило, що видало ще 6.27 млн. реалів (\$34 млн.) Національному Фонду Розвитку Кави (Funcave), які допоможуть кавовому сектору через фінансування позики. Бразильський кооперативний банк Vapoob отримає величезну більшість фондів для виплат. До цього часу в 2007р. уряд вже видав 950 млн. реалів з бюджету \$2 млн., призначеного для фонду розвитку кави. Ті фонди підуть на фінансування вирощування кави, збирання врожаю і зберігання за субсидованими ставками відсотку.

STARBUCKS ПІДВИЩУЄ ЦІНИ НА КАВОВІ НАПОЇ В США

Starbucks Corp. підвищила ціни в США на каву, латте і інші напої в середньому на 9 центів за чашку, щоб допомогти відшкодувати збільшені ціни на молоко й інші товари, як заявив представник компанії. Загальноочікуваний крок означає друге підвищення цін Starbucks протягом року і після місяця, коли фінансовий директор мережі кав'ярень застеріг, що для Starbucks буде дуже нелегко дотриматись вищого прогнозу прибутків 2007р., частково через зростаючі ціни на молочні продукти. Ціна буде мінатись в залежності від напою і ринку, але в середньому становитиме до 9 центів за чашку. Останнє підвищення цін в компанії Starbucks майже на 5 центів за напої відбулося в жовтні торік.

УРЯД НІКАРАГУА УКЛАВ ТОРГОВУ УГОДУ З ІРАНОМ

Президент Нікарагуа п. Даніель Ортега підписав торгову угоду з Іраном, яка передбачає експорт бананів, кави і м'яса в обмін на допомогу з боку Ірану в проектах інфраструктури, повідомила преса. В обмін на с/г продукцію з Нікарагуа Іран повинен допомогти з фінансуванням с/г устаткування – 4.000 тракторів, 5 молокообробних фабрик, клініку, 10.000 будинків і глибоководний порт.

КАВОВА АСОЦІАЦІЯ БРАЗИЛІЇ ВВАЖАЄ ПОТЕНЦІАЛ РОСТУ РОБУСТИ В КРАЇНІ ОБМЕЖЕНИМ

Робуста з Бразилії здобуває популярність тому, що обсмажувальники вимагають більше кави для своїх вітчизняних сумішей, але збільшення плантацій під робустою є малоймовірним, заявив директор Асоціації Індустрії Кави Бразилії Abic. Він додав, що є дуже мало місця для збільшення плантацій робусти, незважаючи на попит від місцевих обсмажувальників. Робуста росте головним чином в штатах Еспіріто Санто, Баха, Рондонія і становить дещо менше від 25% всього врожаю кави Бразилії. Краща частина бразильської робусти використовується в країні і лише маленькі обсяги відвантажуються за кордон. Незважаючи на високі врожаї і низьку вартість для робусти, фермери напевно не збільшать площі через географічні обмеження. Крім цього, умови не сприяють вирощуванню дерев робусти на всій площі основних кавовиробничих штатів країни – Сан Пауло і Мінас Герес.

ЕКСПОРТ АРАБІКИ З ОСТРОВА СУМАТРА ОЧІКУЄТЬСЯ СТАБІЛЬНИМ У 2007-2008 РОКАХ

Експорт арабіки з найбільшого в Індонезії виробничого острова Суматра очікується стабільним, між 40.000-50.000 тонн в 2007р. і 2008р., якщо дозволять погодні умови, повідомила Асоціація АЕКІ. Виробництво арабіки з північної Суматри може збільшитись після 2008р., тому що мир повернувся в провінцію Асех після підписання пакту між Джакартою і сепаратистським Рухом за Свободу Асех в 2005р. Починаючи з 2005р., фермери повертались на плантації, щоб доглядати за своїми врожаєм, адже умови стали сприятливі. Під час довготривалого конфлікту фермери залишили 50%, приблизно половину з 75.000 га кавових плантацій в багатому ресурсами Асеху. Провінція також зазнала великого удару цунамі в грудні в 2004р. Відвантаження кави з Асеху впали до 250-300 тонн за місяць під час конфлікту. Асех і Північна Суматра дають до 80% всієї арабіки в країні. Однак, арабіка становить лише 15% всього випуску кави Індонезією, який впав на 20%, до 440.000 тонн в 2007р. через мінливу погоду.

Наталія Кудрик, Оксана Чолач. Переклад з англ.



◆ Популярні напої

Культовий напій сучасності – це чай із "бульбашками" у картонній упаковці

Сьогодні чай із ефектом "бульбашок" став особливо популярним в Азії, США, Канаді, хоча був відомий ще з кінця 90-х років минулого століття, переважно серед молоді.

Батьківщиною чаю із "бульбашками" вважається Тайвань, а винахідниками напою називають себе відразу два чайних доми. Один із них – чайна Chun Shui, що у Тайчунг Ситі, де на початку 80-х років ХХ ст. Лю Хан Чи експериментував із гарячим чаєм, кубиками льоду, молоком, ароматизаторами, сиропом та кульками тапиопіки. Усі ці компоненти ретельно перемішувалися в шейкері, завдяки цьому на поверхні напою з'являлися бульбашки піни, а в чаї плавали кульки тапиопіки.

Власне саме через бульбашки та маленькі кульки крахмалу, що отримують із коренів маніоки (кассави чи юкки), напій назива-

ють "бульбашковим" або чаєм із перлин. Подають його зазвичай із соломинкою з широким отвором, що дозволяє повною мірою насолодитися пінним напоєм.

Слід сказати, що чай із бульбашками спричинив справжню революцію в культурі чайних традицій Тайваню, він швидко по-



ширився всією країною. Сьогодні численні маленькі кав'ярні та спеціалізовані крамниці, які готують ексклюзивний напій індивідуально за бажанням кожного клієнта, а також пропонують його на виставках, підкорили ринок.

Одна із тайванських компаній підхопила це починання і першою випустила напій у картонній упаковці від SIG Combibloc. Готовий до споживання чай із бульбашками продається на Тайвані у таких варіантах: зелений чай, чай з молоком, чай із жасмином і чорний чай.

За матеріалами News.unipack.ru

◆ Культурна спадщина

У колишньому китайському імперському палаці, що належить до Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО, відкрилось сучасне кафе-шоп



У центрі Забороненого міста – колишнього імперського палацу Китаю – розпочало свою роботу сучасне кафе-шоп.

Раніше на місці теперішнього кафе-шопу знаходилося кафе американської мережі Starbucks, якому довелося припинити свою роботу влітку цього року через акції протестів, котрі доводили, що присутність американців у символічному серці китайської нації є справжньою наругою над культурною спадщиною країни.

За словами куратора За-

бороненого міста Лі Венру, "на відміну від кафе Starbucks, новий кавовий заклад перебуває під наглядом музею, що в Палаці". Сьогодні кафе облаштоване стильними дерев'яними меблями, на стінах висять художні панно, що розповідають про традиції китайської культури, а відвідувачам подаються традиційні китайські напої, зокрема, чай.

Заборонене місто, відоме раніше як музей, що у Палаці, міститься на 74 га землі. У 1987 році ця будівля, яка налічує 9999 кімнат, була внесена до Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО, повідомляє агенція Reuters.

Prian.ru

◆ Рекламні акції

Тижні кави пройдуть у В'єтнамі

В'єтнамські міста Ханой і Хо Ши Мін оголосили про проведення в себе "Культурних кавових тижнів", повідомляє агентство Thanh-NienNews. Акція має на меті популяризувати в'єтнамську каву, яка користується дедалі більшим попитом на зарубіжних ринках.

ні сорти кавового зерна, які культивують сьогодні у В'єтнамі.

В акції візьмуть участь 20 кавових компаній, які представлять та будуть рекламувати свою продукцію.

Нині в'єтнамська провінція Даклак – лідер у виробництві кави, на її плантаціях збирають



Директор Комерційного Департаменту провінції Даклак повідомив, що під час "Кавових тижнів" можна буде познайомитися з історією вирощування в'єтнамської кави, з технікою збирання врожаю та продегустувати числен-

щороку 400 тис. тонн найякіснішого кавового зерна.

Перший "Кавовий тиждень" пройде у Ханой з 29 листопада по 2 грудня 2007 року, а другий відбудеться у Хо Ши Міні 13-16 грудня.

Maestro-news.ru

◆ Кавовий сектор

Нестача робочої сили шкодить кавовиробництву Індії

Падіння виробництва кавового зерна в країні пояснюється, насамперед, постійною нестачею робочих рук.

Сподіваються, що виробництво митої арабіки в Індії в 2006/07р. впаде на 25% від минулого року до майже 22.000-23.000 тонн, заявила Асоціація Експортерів Кави Індії. Лише 5.000 тонн даного виду залишено в запасах до наступного врожаю робусти в лютому. З них 1.000-1.500 тонн буде спожито в країні і залишиться приблизно 3.500-4.000 тонн на експорт. Падіння виробництва кави пояснено постійною нестачею робочих рук. 291.000 робітників, чи один робітник на га фермерської землі, потрібно під час пікового збирання робусти і сезону обробки з січня до лютого, проте лише половина робочих рук була наявна в цьому році, повідомила Асоціація. Як правило, Індія виробляє 27.000 до 30.000 тонн митої робусти з 180.000 тонн всієї робусти, решту обробляють за сухою технологією.

Виробництво митої арабіки також за планом впаде принаймні на 20%, до 50.000 тонн з 62.000 тонн в 2005/06р. Майже 20.000 тонн цього року митої арабіки все ще є в наявності до наступного врожаю в грудні, з яких 15.000 тонн призначені на експорт.

F.Lights.



◆ Захист торгової марки

Знамениту колумбійську каву, яку отримують винятково із зерен сорту арабіка, що росте на схилах Анд, фахівці вважають однією з найкращих у світі.

Колумбійську каву відтепер захищено від підробок

Колумбійська каву продукується місцевою федерацією кавовиробників, до складу якої входять 566 тисяч об'єднань. Той факт, що назва марки "Cafe de Colombia" не належить приватній компанії та 91% всієї виробленої кави йде на експорт, змусив виробників звернутися в ЄС із проханням захистити марку від імовірних підробок ділків.

Відтак, каву з Колумбії стала першим продуктом за межами Європейського Союзу, яка отримала статус Protected Designation of Origin (PDO – присвоюється продуктам харчування, які виробляються у визначеній географічній місцевості із використанням технології).

Бренд "Cafe de Colombia" долучився до списку назв 800 продуктів, ідентифікація яких пов'язана із регіоном походження. Тож лише виробники цього географічного регіону можуть використовувати його назву для виробленої тут кави.

За матеріалами Neurope.eu



◆ Кава і здоров'я

Японські дослідники довели, що кава згубна зменшити ризик онкозахворювань

Споживання трьох і більше чашок кави за день може зменшити наповину ризик раку товстої кишки, повідомила агенція Ройтерс.

Науковці в Токійському Національному Раковому Центрі вивчали дані від 96.000 чоловіків і жінок віком 40-69 років протягом 12 років, починаючи з 1990р.

Враховуючи дієту і фізичні вправи, ті люди, які випивали по 3 і більше чашок кави за день, зменшували ризик розвитку раку товстої кишки наполовину, порівняно з тими, хто не пив жодної чашки. Результати дослідження були опубліковані в міжнародному журналі про рак. Механізм, за яким кава може попередити рак, ще невідомий, заявив один із вчених. Кофеїн, який міститься в каві, може стимулювати роботу товстої кишки, або можуть діяти протіокислювальні властивості кави, додав вчений.

F.Lights.

❖ Український формат

Споживання кави в Україні дедалі зростає

Великим і прекрасним є світ кави, що його створила реклама для українського споживача. Щоправда, пересічний українець, звісно ж, не може скласти конкуренції щодо випитої кави ані фіну (200 літрів щороку), ані американцю (75 літрів на рік), оскільки сам споживає не більше як 17 літрів щорічно. Та справа не лише в цьому, а в тім, що у традиційно кавових країнах заходу споживання кави вже досягло свого апогею і відтепер має тенденцію до скорочення. Відтак пересічний німець чи, скажімо, англієць більше випити просто нездатні, а от наші співвітчизники – уповні і навіть значно більше.



Зусилля кавовиробників і трейдерів сьогодні не губляться даремно. Із впевненістю можна стверджувати, що у “кавовому” сенсі українці – питуща нація. І кількість наших шанувальників кави за маркетинговим дослідженням, поволи, але неупинно зростає. Поза тим впродовж декількох останніх років число прихильників меленої кави дещо кількісно і поступало поціновувачам “розчинки”, але збільшувалося менш динамічно, зате стабільніше. Щодо споживання міксів, то воно переважно має ситуативний характер – “замість” напою, до якого сформувалось ста-

ле уподобання.

Просування меленої і розчинної кави має кожна свою специфіку. Так, мелена кава – натуральна, природна, розчинна, високотехнологічна. Певна категорія споживачів взагалі ставиться до розчинної кави із упередженням, сприймаючи навіть кращі сорти сублімованої кави як “сурогат”. Тому при просуванні розчинної кави важливо зорозово і наочно передати її органолептичні якості. Для цього частіше за все на упаковці подається весь технологічний лан-

цюжок і починається він зі збирання зерен. Мета такого опису – переконати споживача, що смак продукту збережено недоторканим.

У рекламі ж натуральної меленої кави провідне місце належить статусності напою та розкриттю у всій повноті культурно-етнографічної аурі, багатство якої підтверджено якістю.

Зауважимо, що біль-

шість українців п'є каву вдома, зокрема тому, що споживає її багато. Тут позначився певний “чайний” синдром, коли об'єм порції гарячого напою вже історично звиряється за найпопулярнішим напоєм, тобто чаєм.

Ще один суттєвий штрих. Це більша кількість поміркованих прихильників обох видів кави у протиположному напрямку. Власне, частина цієї останньої категорії є найстабільнішими споживачами, які випивають по чашечці кави зранку – вдома, вдень – на роботі, ввечері – у кав'ярні. Поціновувачам меленої кави, котрі воліють насолодитися улюбленим напоєм на роботі, зробити це складніше, ніж шанувальникам “розчинки”, а йти до кав'ярні заради порції кави на перерві – бракує часу. Тому до кав'ярні вони навідуються переважно ввечері, позаяк ці заклади, куди вони вчашають, заохочують саме до вечірніх відвідин, оскільки, як правило, суттєво відрізняються від кафе, куди заходять щось “перехопити”, нашвидкуруч, запиваючи їжу розчинною кавою у

пластиковому стаканчику. Відрізняються ці заклади і атмосферою, і сервісом, і ціною напою, і його якістю, а головне, – вони мають відвідувачів, яких прийнято називати справжніми завсідниками.

Структура споживчих уподобань також наочно доводить те, що ринок, який поволі насичується, від насиченості все ж таки ще далекий. Практично не освоєна і корпоративна ніша, тобто забезпечення прихильників кави готовим напоєм на робочому місці. Ця ніша є цікавою для всіх операторів, оскільки у робочий “ландшафт” добре вписуються і автомати розчинної кави, і кавоварки. У свою чергу, в плані розвитку цієї тенденції, ще більше зміцнюються позиції компаній, які вже зараз практикують комплексне вирішення проблем клієнтів.

Зростання вітчизняного ринку кави є прогнозованим ще і через постійне прискорення темпу життя українців. Адже бадьора кави і наша динамічна сучасність, наче і справді створені одне для одного.

Т.Костів.

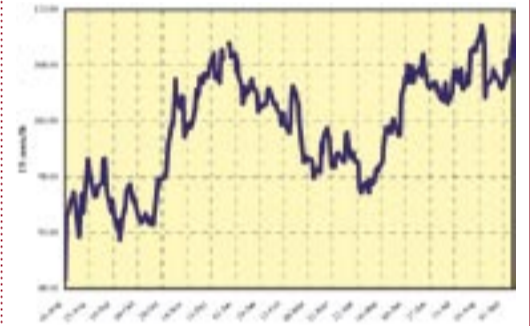
❖ Аналіз ринку

Підняття цін на ринку кави

Наприкінці літа ринок кави позначився тенденцією до підвищення цін на арабіку і деякому зниженню на робусту, коли нью-йоркський і лондонський ринки ф'ючерсів зафіксували цю зміну.

Впродовж серпня ціни на зерно арабіки збільшилися на 5.22% порівняно з періодом попереднього місяця і становили на нью-йоркському ринку ф'ючерсів 121.64 цент/фунт. Щодо робусту, то на лондонському ринку ф'ючерсів (LIFFE) ціни знизилися на 5.43% і становили 79.91 центів/фунт. Експорт в липні був дещо вищим, ніж у тому ж місяці торік. Водночас сукупний експорт протягом перших десяти місяців кавового року 2006/07 (жовтень-липень) склав 81.52 млн. 60-кг мішків. Ця цифра вказує на збільшення 13.31% порівняно з аналогічним періодом 2005/06, коли сукупний експорт дорівнював 71.94 млн. 60-кг мішків.

Щоденний ціновий індикатор 1 серпня 2006 – 12 вересня 2007 рр.



Незважаючи на сталість цін, реальний прибуток кавовиробників був у небезпеці через нестабільність американського долара. Бразилія виробила за 2007/08 урожайний рік 32.6 млн. 60-кг мішків, зокрема 22.5 млн. мішків арабіки та 10.1 млн. 60-кг мішків робусту.

Наприкінці серпня у Центральній Америці вирував буревій “Фелікс”, який завдав серйозної шкоди економічній інфраструктурі багатьох країн. Саме цей період співпав ще й із дощовим сезоном у країнах-виробниках кави, спричинивши нестійкість і коливання цін на ринку.

Щомісячне середнє складене число цінового індикатора ICO дорівнювало 107.98 центів/фунт у серпні порівняно з 106.20 центів/фунт у липні. Підвищення складо 5.48%*.

У графіку наведено зміни у щоденній складовій цінового індикатора ICO станом на 1 серпня 2006р. – 12 вересня 2007р.

Coffee Market Report

* Ціни на зерно робусту пішли вгору на початку вересня і 12 вересня становили 94.03 центи/фунт.



❖ Нові тенденції

Стрімке зростання ринку кави спостерігається сьогодні в сегменті міксів

За підсумками першого півріччя нинішнього року найбільше швидкозростаючим сегментом ринку кави в Україні є сегмент кавових міксів.

На думку багатьох експертів, бурхливе зростання на сьогоднішній день спостерігається в сегменті натуральної кави. Це, як вважають дослідники, спричинене, насамперед, зростанням популярності здорового способу життя, а також збільшенням

прибутків населення, що стимулює споживачів активно переходити на натуральні продукти.

Поза тим, існує ще й інша думка маркетологів, яка спростовує таку позицію. Так, зокрема, за дослідженнями фахівців, за підсумками другого півріччя 2006 і першого півріччя 2007 років найбільше швидкозростаючим сегментом ринку кави є сегмент кавових міксів. Їхня частка в структурі ринку кави за цей період



зросла на 14% у натуральному і на 12% у вартісному еквіваленті.

Сегмент кавових міксів на сьогоднішній день є найбільше містким у натуральному еквіваленті. При цьому сегмент ринку меленої і кави в зернах у зазначений період збільшився у натуральному еквіваленті на 3,2%, а у вартісному на 5,3%.

Головною причиною такого успіху кавових міксів є бажання споживачів економити свій час, а ще

– зручність у приготуванні цього виду кавового напою. Така тенденція вважається головним фактором, що формує нині модель поведінки українських споживачів на ринку кави.

Вважаючи на сучасні тенденції розвитку ринку у бік дорогих продуктів, можна припустити, що і надалі зберігатиметься інтенсивне зростання цього сегменту у вартісному обсязі продажу.

За повідомленнями інтернет-сайту.

❖ На медичну тему

Насолода для душі і тіла

Вміст кофеїну у різних видах кави неоднаковий. Максимальну його кількість виявлено у зерні робусту. Водночас в арабіці кофеїну значно менше. Найбагатша на кофеїн розчинна кави, незалежно від того, з якого сорту зерна вона вироблена.

Хоча кавове дерево дало назву кофеїну, у природі є рослини, де концентрація цього алкалоїду значно вища. Так, листя чаю містять найбільше кофеїну. Ні кавові зерна, ні горіхи коли не здатні за цим показником із ними позмагатися. Але, все ж таки, горнятко кави має вдвічі міцніший тонізуючий ефект, ніж така ж чашечка чаю. Пояснюється це тим, що маса кавових зерен, з яких готується напій, набагато більша від маси листків, потрібних для заварювання такої ж кількості чаю. Якщо ми перетворимо відсотковий вміст у грами, то побачимо, що насправді у наших улюблених напоях кофеїну не так вже й багато: всього лише 0,2 г у стандартному горнятку кави і вдвічі менше у чайній чашці.

До складу кави, так само як і до чаю, входить вітамін В, що зміцнює стінки кровоносних судин. Відомо і те, що горнятко кави на 20% задовольняє потребу організму у цій речовині. А останнім часом вчені

довели зовсім надзвичайні властивості кави. Так, південнокорейські дослідники виявили, що кави може стати унікальним продуктом для людей, які схильні до тяжких алергічних реакцій. Це, зокрема, деякі види горіхів і укуси бджіл. Справа в тім, що при контакті із подразнюючими речовинами в організмі людини виробляється гістамін, який і викликає неприємні симптоми алергії.

Як з'ясували вчені, пиття кави зменшує вироблення гістаміну до мінімуму, нейтралізуючи таким чином наслідки алергії, у тому числі і найнебезпечніший з них – анафілактичний шок, який може спричинити летальну реакцію.

А індійські вчені із Бхабського дослідного

центру в Бомбей дійшли висновку, що кофеїн у великій кількості здатен захистити організм від радіоактивного випромінювання. Експеримент проводився на мишах, і його результати підтвердили це припущення. Більшість тварин, які діставали із їжею кофеїн, не загинули навіть після потужної дози радіації.

Австралійський дослідник Майк Маклахлін зумів довести, що кави має таку ж дію, що і побутовий фільтр для очищення води, оскільки нейтралізує розчинені в ній йони важких металів (міді, свинцю). Вче-

ний використовував воду, насичену цими шкідливими сполуками, для приготування кави, і, визначивши їхню концентрацію в отриманому напої, із подивом виявив, що вона зменшилася на ... 90%.

Чимало сучасних медиків і клініцистів вважають, що кави впливає не лише на фізичне, але й психічне здоров'я людини. Так, американські дослідники, наприклад, стверджують, що кави здатна запобігти суїциду. Виявляється, кави стимулює діяльність відділів мозку, що відповідають за лагідний настрій. Тому людям із суїцидальними нахилами медики рекомендують вживати каву регулярно і щодня.

Разом із тим, лікарі не радять пити кави натще, оскільки у цьому випадку кофеїн всього лише за 10 хвилин повністю всмоктується у кров. Щоправда, ця речовина має властивість вже за 3 години виводитися із організму. Відтак краще пити кави у такий спосіб, аби кофеїн надходив у кров якомога повільніше: після їжі й бажано із цукровою кавою.

За матеріалами інтернет-сайту.



❖ Країни Кави

Єменці почали пити каву ще за тих часів, коли її зерна разом із невідомими потрапили до них з Ефіопії



Ємен – країна на південному заході Азії, розташована в південно-західній частині Аравійського півострова. Межує із Саудівською Аравією та Оманом. На заході її береги омивають води Червоного моря, а на півдні – Аденської затоки.

Від Африки Ємен відділяє вузька Баб-ель-Мандебська протока. Площа країни – 528 тис. км², населення – близько 17 млн. мешканців. Столиця – Сана (політична), Аден (економічна).

В Ємені люди почали пити каву, коли її зерна разом з невідомими потрапили до них з Ефіопії, яка стала згодом одним із світових центрів з вирощування кави. У 1690 році голландці відвезли кавові саджанці на острів Яву. Тільки в 1830 році англіїці створили першу кавову плантацію в Індії. Благодатний ґрунт віднайшли кавові дерева на скелястій землі Латинської Америки.

Аристотель писав, що Аравія складається з двох частин. На півдні мусони зволожують її землю і вона дає щорік по два врожаї. Це – „Arabica Felix” – „Щаслива Аравія”. А ще в Аравії пустель, де розпечений, крихкий пісок і тверде каміння, і земля просякнута сіллю, а без улину рухаються на своїх верблюдах араби.

Грецькі моряки у II ст. до н.е. ще не знали берегових обрисів Аравійського півострова, хоча й плавали на човнах Червоним морем, Індійським океаном і Перською затокою.

Птоломей першим умовно поділив півострів на паралелі та меридіани. На птоломейській мапі Аравія мала форму сукири.

Вітер переніс пустелею незліченні кучугури піску, перш ніж Європі вдалося заглянути до аравійської мечеті зсередини. Зробив це Лодовико ди Вартема. В 1503 році він попрямував з Венеції до володінь Аллаха, попередньо добре вивчивши арабську мову. Бажаючи потрапити до Мекки і Медіни, він вирішив стати воїном-невільником – мамлюком. Підкупивши ватажка мамлюків, Лодовико ди Вартема опинився у загоні, що супроводжував караван прочан до святих місць. Все, що побачив і почув цей сміливець під час подорожі, він згодом розповів у своїй книзі. Відважного мандрівника, який до цього вже побував в Ємені, Персії, Індії та багатьох інших країнах, подивувала Мекка, в якій точилася

в місті Ходейде традиційно готують каву з оболонки зерен. Тому напій цей схожий на справжню каву, не більше, ніж чай на кефір. Втім, за своєю дією він нагадує цілющий зелений чай, скуштувавши який відчувається бадьорість і спека вже не згинатиме вас до землі, зникає і ледяне відчуття спраги.

Чай в Ємені п'ють з маленьких чашок, а ще з менших – міцну чорну каву. Поруч завжди має стояти склянка холодної води. Порцелянові сервізи в Ємені найчастіше зустрічаються в заможних будинках. Чайник, як правило, розмальований кольоровими пальмами. Деколи замість чашок сервіз комплектується піалами, з яких місцеві жителі п'ють духмяний, дуже гарячий чай навіть у спеку.



жвава торгівля коштовним камінням, золотом, парфумами, шовком, прянощами та кавовим зерном.

Зерна єменської арабіки, зварені у традиційний спосіб, – по-арабськи чи по-турецьки, духмяніть так, що їхній казковий аромат чується на різних континентах світу. Ввечері в кофейнях єменці п'ють арабську каву „мокко”. Голуб, що його випустив Ной, відкрив гору Арарат, а кози Ефіопії – кавові зерна.

Питну воду, на якій араби готують каву і чай, називають „солодкою водою”. Такий вираз для звичайної води вигадали не поети, а люди, які приходили в цей світ, жили і вмирали в безводних пустелях. Тому-то кочівнику-бедуїну за всіх часів потрібна була лише безмежна пустеля, а свій шлях до неї і до води він завжди знаходив безпомилково сам.

Т. Костянтинів.

❖ Еволюція чаю

Історія походження китайського чаю

Протягом довгого періоду часу в історії Китаю значення і місце чаю, культура його споживання поступово трансформувалися. Чай як напій був відомий китайцям дуже давно. Перші згадування про чай відносять до періоду 5800-літньої давнини. Умовно всю історію еволюції чаювання можна розділити на 5 великих етапів.

Етап перший

Відкриття чаю належить центральному культурному герою китаяського епосу Шень Нуну (божественному землеробу), з ім'ям якого пов'язаний початок розподілу земель, торгівлі та медицини. За однією з легенд, Шень Нуну мав прозорий живіт. Це давало йому можливість, досліджуючи різні рослини, спостерігати на собі їх дію.

Одного разу на протязі одного дня він скуштував 100 різноманітних трав та 72 отрути, і його організм не справився з таким навантаженням. Шень Нуну впав під дерево і втратив свідомість. У цей час з листочка покотилася роса і, потрапивши йому до рота, повернула божественного землероба до життя. Прийшовши до тями, він зацікавився цією рослиною, яка виявилася чайним деревом. Шень Нуну зробив висновок, що чай має властивість виводити із організму отрути. Так, вперше згадування про чай зустрічається в трактаті Шень Нуну „Стовбури та трави” („Шень Нун Бао Цао Цзин”).

З моменту відкриття і до епохи Чунь Цю (весна і осінь) чай переважно використовувався для жертвопринесень на вівтарі. До нашого часу дійшов опис приготування так званого „Імператорського чаю”.

За переказами, у відповідний день повного місяця 12 незайманих дівчат припиняли обрізувати нігті. Після деякого проміжку часу, в суворі визначений час, вони виходили збирати чай. Кожна дівчина зривала по 30 пучків чаю однакового розмі-



ру, не торкаючись їх подушечками пальців. Потім зібране листя промивали 12 разів, помішуючи руками, і запаювали в срібному посуді. Над ним Імператор проводив свої магичні дії. Такий чай використовувався для ритуалів як данина предкам.

Етап другий

Наступним етапом розвитку чайної культури є проміжок часу від пізнього періоду Чунь Цю до початку Західної Хань. У цей час лист чайного дерева почали використовувати у приготуванні їжі.

Етап третій

Третій період – з початку до середнього періоду Західної Хань – активно вивчалися корисні властивості чаю. Чай слушно набуває репутації лікарського засобу від ста недуг.

Етап четвертий

Наступний період – пізній період Західної Хань – час трьохцарювання. Чай з'являється при дворі Імператора як коштовний напій і стає товаром.

Етап п'ятий

Останній етап – Західна Цзінь – епохи Суй і Тан (6-9 ст.). У цей час чай розповсюджується по всій території Китаю, поширюючись серед усіх верств населення. Із сакральної площини переміщується у повсякденне життя. Епоха Тан вважається розквітом культу чаювання.

Віра Дума.

❖ Кава категорії „спешиеліті”

„Мусонна” індійська арабіка посідає гідне місце серед елітних світових кав

Чимало людей переконані в тому, що Індія – це, насамперед, країна, де вирощують ароматний чай, і не всі знають, що Індія – це ще й батьківщина дуже високоякісної кави категорії „спешиеліті”. У цій частині азіатського континенту склалася ідеально сприятливі умови для її вирощування: тропічний клімат, доволі високі плоскі г'я, достатня кількість сонячного тепла, а також вологі під час сезонних дощів, багаті, „жирні”

ґрунти. Сьогодні країна посідає п'яте місце в світі серед відомих виробників арабіки.

Експортувати каву з Індії почали близько двох століть тому. У XIX ст. кавове зерно перевозили до Європи в громіздких дерев'яних човнах. Мандритривали по декілька місяців, адже шлях пролягав довкола Африки, повз мис Доброї Надії. А зерно, яке везли в трюмах – фактично нижче за ватер-лінію – знаходилося під час подорожі в особливо вологій атмосфері. І це викликало

його ферментацію. Зерна змінювали свій зеленкуватий колір на золотистий, збільшувалися в розмірі, і, що, найголовніше, набували надзвичайно м'якого смаку. Кава назагал вироблялася ледь помітною кизлинкою, була смачною і легко засвоювалася організмом. Європейцям, які й гадки не мали, наскільки ця кава не відповідала оригіналові, вона дуже подобалася і смакувала.

Картина змінилася, коли по Суецькому каналу відкрилося пароплавання. Відтоді кава із Індії могла вже транспортуватися дуже швидко. Під час перевезень її зберігали герметично, у залізних трюмах, тому зерно не зазнавало істотних змін.

Щоб повернути каві її колишній, втрачений смак, індійські виробники вдалися до особливого способу обробки зерен. Методика полягала у застосуванні дії сезонних вітрів – індійських мусонів. Власне

слово „монсун” з англійської так і перекладається – „мусон”.

Кавові зерна після сушкої обробки, викладали кількома шарами в спеціально пристосованих приміщеннях, стіни яких пропускали повітря ззовні. Відтак щороку, з червня по вересень, кава, лежачи, всмоктувала поволи в себе всю вологу, що її звидусіль принесли стрімкі мусони, народжені на західному узбережжі Індії.

За 12-16 тижнів такого зберігання зерна практично вдвічі збільшувалися в об'ємі, набували жовтуватого-коричневого кольору та чудового смаку й аромату. Вони містили не лише багато вологи, але й мали найнижчу серед усіх світових арабік кислотність.

Слід зазначити, що індійська „мусонна” кава, якою вона є нині, має вишуканий, гармонійний смак, котрий досконало відтіняють аромати кедру та прянощів. Саме за це зерна так шанують гурмани в усьому світі. Ціна одного кілограма обсмаженої „мусонної” індійської арабіки коливається сьогодні в межах 20-25 доларів, а деколи і вище.

ARS.



❖ Інформація для ділових людей

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

Центральний регіон	
ТОВ „Агроконтракт-кий” (м.Київ)	(044) 546-29-18
ПП С.Н.Е.К.-Сервіс (м.Київ)	(044) 59-96-083
МЕТРО Cash & Carry (м.Київ)	(044) 492-100
ДП „Галка-Чернігів”	(804622) 2-63-83
ТОВ Ларев (м.Київ)	(044) 391-03-51
ЛІМ-сервіс (м.Черкаси)	(0472)63-22-28
Західний регіон (південь)	
ТОВ Івано-Франківськ Галка	(0342)77-96-99
ПП Галка Микулинці (Тернопільська обл.)	(03551) 51-992
ТзОВ „Олбі – Рос” (м.Чернівці)	(0412) 58-50-27
ТзОВ „Прикарп.торг.дім” (м.Івано-Франківськ)	(03425) 5-90-75
ТОВ Галка Мукачєво	(803131) 4-99-71
Західний регіон (північ)	
Альфа Трейд Сервіс (м.Вінниця)	(0432) 52-34-91
ТзОВ „СКС” (м.Житомир)	(0412) 41-88-99
ТОВ Торговий дім „Рута-С” (м.Житомир)	(0412) 428-420
Галка-Рівне	(0362) 63-59-88
ТОВ Галка Луцьк	(0332) 249-460
Галатеа (м.Хмельницький)	(0382) 72-89-15
Східний регіон	
ПП „ХДФ” (м.Харків)	(057) 73-33-568
Антарес (м.Харків)	(0577) 585-206
ПФ „Кібела” (м.Харків)	(0577) 12-01-19
ДП „Галка-Полтава”	(0532) 61-35-94
Південно-східний регіон	
ТОВ „Дніпро” (м.Дніпропетровськ)	(0562) 31-99-15
ТОВ „Торговий дім „МаСІВ” (м.Запоріжжя)	(061) 286-15-82
ДП „Галка-Дніпропетровськ”	(0562) 34-11-74
СПД Лісовий (м.Краматорськ)	(062) 332-81-33
Вітел (м.Горлівка)	(062) 42-52-357
ТОВ Лазурь (м.Маріуполь)	(0629) 54-38-00
ГД Третяков (м.Донецьк)	(062) 385-17-47
Полонез (м.Луганськ)	(0642) 34-70-92
ТОВ Хамстер Клуб Інтернешнл (м.Запоріжжя)	(061) 224-42-08
Південний регіон	
ПП БАКО (м.Одеса)	(0482) 34-52-53
ПП „Верона” (м.Херсон)	(0552) 41-07-29
ТзОВ „Скарлет” (м.Миколаїв)	(0512) 44-31-51
ТзОВ „Ріордан” (м.Сімферополь)	(0652) 51-07-30
ПП „Чекалкін” (м.Севастополь)	(0692) 44-98-58
Торговий дім	(0322) 45-04-81
„ГАЛКА-МАРКЕТ”	(0322) 45-03-82



ГАЛЦІЦЬКА
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 „Галлицька 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.