



Кава "Галка" – гірка та солодка, як саме життя

ГАЛКА КАВА

Квітень
2016 рік
№ 176

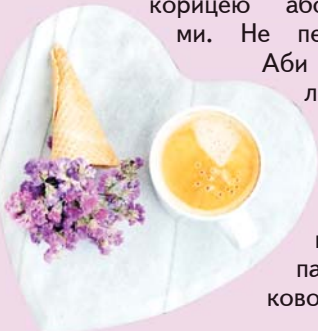


Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд."

Кава "Святкова" зі збитим жовтком

Неперевершена кава, укрита щільною піною із збитого жовтка з цукром, притрушена тертими горішками і шоколадом... Найкраще доповнення ранку святкового дня.

Приготування. Збити на піну яєчний жовток із чайною ложкою-двома цукру. Зварити порцію кави будь-яким улюбленим способом. Злегка охудити, щоб жовтки не заварились. Перекласти у горняк для подачі. Зверху каву притрусити тертим шоколадом, корицею або горішками.



Аби пінка залишалась на поверхні. Така кава чудово пасує до великодньої паски чи святкового десерту.

Вітання

Вітаємо із світлим святом Христового Воскресіння!

Свяченого яєчка, доброї паски
І сонця крайчика з Божої ласки!
У мирі та щасті, добрі та любові
Святкуйте Великдень у родинному колі!

Прийміть сердечні привітання та щирі побажання з нагоди Великодня! Нехай ці святкові дні наповнять ваші серця світлом любові до Бога і ближніх, зміцнять віру, наповнять серця милосердям, добром та радістю. Хай Господь Бог не обходить Вас своєю милістю, обдарує всепро-

щенням й надалі супроводжує Вас і Вашу родину, дає силу, енергію, допомагає повсякчас. Божого благословення Вам у всіх справах і помислах!

Христос воскрес!
Воістину Воскрес!
Директорат СП "Галка Лтд."



Новинки

НОВИНКИ ВІД ТМ "ГАЛКА"

До світлого свята Пасхи львівська кавова фабрика "Галка" випустила дві новинки – капучіно "Цикорійне" і розчинний напій "Добрий ранок Голд з ароматом меду".

Підтримуючи тенденцію активного та здорового способу життя національний виробник створює напої з цикорієм для усієї сім'ї. Зручність приготування та корисні складові у поєднанні з відмінним смаком надихають шанувати своє здоров'я, не відмовляючись від гарячих "ласощів".

Здоров'я – у кожному ковтку! Усі переваги цикорію уже давно оцінили спортсмени та фітнес-тренери. Унікальний продукт поєднує вишуканий смак і багатий вміст корисних речовин, що покращує результати занять, нормалізує обмін речовин і чудово впливає на красу шкіри, здоров'я та

нігтів. Цикорій містить вітаміни А, В, Е, РР, магній, калій, залізо, клітковину і цінний "запасний вуглевод" – інулін.

Одне горня напою на основі цикорію перезавантажує організм, мов складну систему! Вранці він діє як тонізуючий засіб, а ввечері допомагає заспокоїти перезбуджену нервову систему. І все це без кофеїну! Тож навіть перед кардіо-навантаженнями такий напій приносить лише користь.



Тандем зернят ячменю та кореню цикорію у "Доброму ранку Голд з ароматом меду" – ідеальне поєднання смаку та справжнє джерело бадьорості. Особливо вдало поєднується цикорій із молоком, даруючи м'який вершковий смак. Це зручна новинка для метушливих ранків, активних робочих годин та фітнесу. Достатньо залити чайну ложечку-дві напою невеличким горням гарячої води або молока – і готово!

Капучіно "Цикорійне" – корисні ласощі, ідеальний оксамитовий напій для любителів ніжного гарячого какао та шоколаду. У його основі – цикорій та какао, обрамлені вершками і цукром. Вдало підібрані пропорції створюють дуже приємний напій, де шоколадна гірчинка гармонійно пом'якшена вершками. Кожному закортить спробувати! Водночас легкість приготування лише підбадьорюватиме зробити ще одну порцію смачного капучіно.

І нехай кожен ранок
буде добрим!

ГАЛКА

www.GALCA.ua

Плантації

Попереду дефіцит кави

Учасники Всесвітнього форуму кави, що завершився в Мілані, заявили про можливий гострий дефіцит кавового зерна у найближчі роки. За оцінками експертів необхідно збільшити виробництво кави на 40-50 млн мішків по 60 кг кожен, а це більше, ніж здатна виробити вся Бразилія.



Зростання споживання кави, особливо в країнах, що розвиваються, а також зміна клімату провокує загрозу виникнення гострого дефіциту кави в найближчі десять років. Необхідну кількість для попередження дефіциту не забезпечує навіть найбільший виробник кави сорту арабіка – Бразилія. За оцінками Міхаеля Нойманна, голови ради компанії Hanns R. Neumann Stiftung, споживання кави у світі до 2030 року зросте на третину і становитиме 200 млн мішків. Зараз щороку виробляється лише 144 млн мішків.

За даними швейцарської компанії Volcafe, в період з 1 жовтня 2015 року до 30 вересня 2016 виробникам забракне 3,5 млн мішків кави. В цілому глобальне потепління завдає серйозного удару по бізнесу кавового зерна. Через постійне підвищення температур під загрозою знаходиться чверть урожаю Бразилії, а також плантації Нікарагуа, Сальвадору та Мексики. Потепління клімату робить багато регіонів менш придатними для вирощування кави. Згідно з дослідженням Міжнародного центру сільськогосподарства тропічних регіонів, можливо кавові плантації доведеться переносити з країн Центральної Америки в азіатсько-тихоокеанський регіон або в східні райони Африки.

Статистика

АКТУАЛЬНІ ФАКТИ І ЦИФРИ ПРО СВІТОВУ ТОРГІВЛЮ КАВИ ВІД МІЖНАРОДНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ КАВИ (ІСО)

Новини експорту:

8,96 МЛН 60-КГ МІШКІВ
кави експортували країни-виробники в січні 2016 року, в порівнянні з 9,04 млн мішків в січні 2015 року

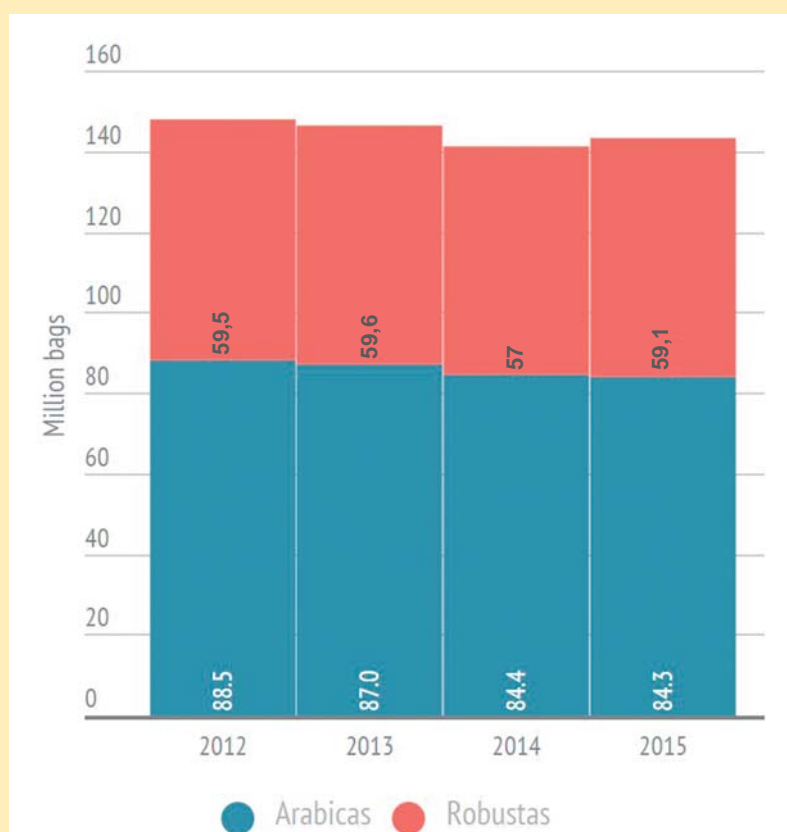
70,24 МЛН 60-КГ МІШКІВ
арабіки придбали країни-імпортери за сезон 2015/16 року, в порівнянні з 68,97 млн в минулому році

42,15 МЛН 60-КГ МІШКІВ
робусти експортовано на зовнішні ринки за 12 місяців 2015/16 року, проти 46,06 млн у сезоні 2014/15

Виробництво кави:

143,4 МЛН
загальна кількість 60-кілограмових мішків кави, вироблених в 2015/16 році

+ 1,4%
збільшення світового виробництва в 2015/16 році, в порівнянні з 2014/15



Огляд новин

Бразилія пророчить рекордний урожай арабіки

На думку фахівців Університету Сан-Паулу, в нинішньому сільськогосподарському році (2016/17) урожай кави сорту арабіка в Бразилії може стати просто рекордним. Згідно прогнозу Національної продовольчої компанії Бразилії (Conab) кількість зібраної кави сягне 50,5 млн мішків (3,53 млн тонн). Мабуть, урожай з'явиться на ринку раніше очікуваного терміну, в кінці першого кварталу року. Тож кава з цієї партії

буде якіснішою. Таке раннє дозрівання зерен відбувається завдяки відмінним погодним умовам. ІСО передбачає зростання врожаю бразилійської кави на 20-22%. Відтак виробництво може перетнути позначку в 55 млн мішків, на противагу показнику 45,6 млн у сезоні 2014/15.



-0,1%

очікуване скорочення світового виробництва арабіки в 2016 році



+ 3,7%

експерти прогнозують збільшення виробництва робусти у 2016 році

Глобальне споживання:



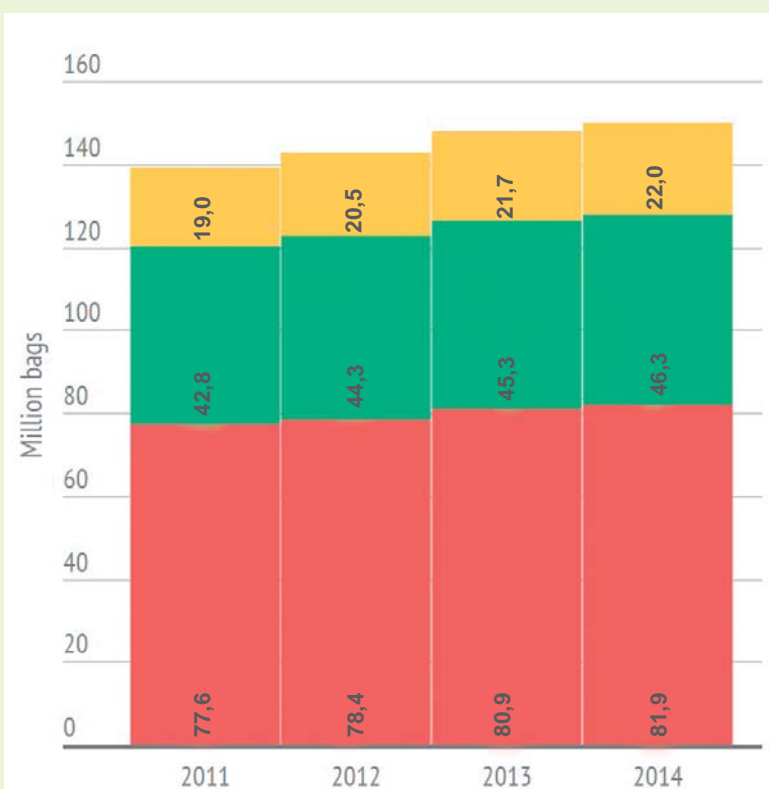
150,2 МЛН

кількість 60-кілограмових мішків кави, спожитих в календарному 2015 році



+ 2,5%

середньорічний темп зростання світового споживання кави з 2011 року



● Традиційний ринок; ● Країни-експортери; ● Ринки, що розвиваються

Зростання попиту:

Зберігається попит на традиційних ринках – Канада, ЄС, Японія, Норвегія, Швейцарія, США, інші. Проте збільшується потенціал ринків, що розвиваються – Алжир, Австралія, Росія, Південна Корея, Туреччина, а також країн-експортерів кави.

Німеччина відмовляється від капсульної кави

Департамент охорони довкілля і енергетики Німеччини ввів заборону на споживання капсульної кави у всіх державних установах Гамбургу. Це перше місто світу, яке на офіційному рівні відмовилось від цього продукту через шкоду довкіллю. Голова департаменту Ян Дубе заявив, що у капсулі на 6 грам меленого зерна припадає 3 грами упаковки – сплаву з пластику та алюмінію, який важко піддається переробці. Поки-що заборона стосується лише держустанов, решта меш-

канців можуть і надалі купувати зручне упакування напою. На сьогодні 13 % німців обирають лише каву в капсулах.

Чи буде кава? У Колумбії посуха

Колумбійська федерація кави повідомляє, що виробництво у поточному сезоні скоротиться на понад 10 %. Через тривалу посуху в багатьох регіонах фермерства зможуть виробити максимум 12,98 млн мішків кави, на 1,2 млн менше, ніж минулоріч. Також відсутність опадів потенційно негативно вплине на урожайі Перу та Еквадору.

За матеріалами інтернет-видань

Варто знати

Кавологія

ГАЛКА

**Не переплачуєш
за задоволення!**

Купуй КАВУ в ІНТЕРНЕТ-МАГАЗИНІ
від виробника
galca-shop.com.ua



**ШВИДКО. ЗРУЧНО. ЕКОНОМНО —
три “за” інтернет-шопінгу**

**Коли намагаєшся
цінувати кожну хвилину
швидкоплинного часу, не
дуже й охота витратити
його на довгі походеньки
магазинами. Хочеться
проділяти більше часу собі,
сім’ї та дітям, саморозвитку
і приємним моментам
відпочинку. Інтернет-
магазини допомагають
зеконотити не тільки гроші,
а ще й час та нерви.**

1. Швидко

Просто супер швидко відбувається процес купівлі — перейшов на сайт, оглянув асортимент, наповнив віртуального кошика, ввів дані для доставки — готово! Не

треба нікуди йти чи їхати, здалека вдивлятися в наявний асортимент. Зайшов, обрав, придбав — легше не буває. Ще й часто інтернет-сайти запам’ятовують ваш вибір, тож наступного разу автоматично пропонують раніше обрані товари.

2. Зручно

Зручно — не те слово. Мега зручно! Купівля в фірмовому інтернет-магазині є 100% гарантією отримання якісного товару. Завжди все є в наявності — обирай що бажаєш і в тій кількості, яку потребуєш. В інтернеті ще й дуже зручно знайомитись з описами товарів, адже в магазинах не зовсім доречно довго розпитувати продавця, та й не завжди він має відповіді на всі наші запитання.

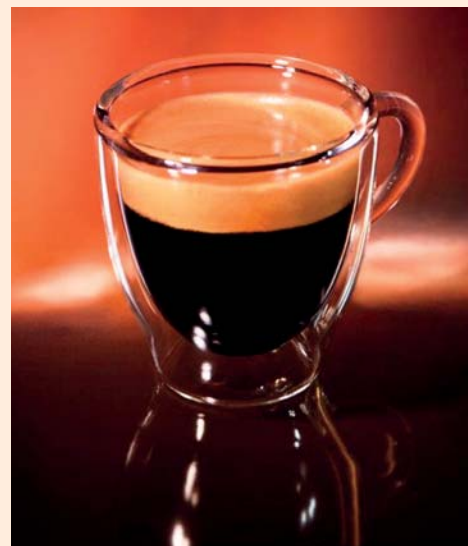
3. Економно

Ціна від виробника — чи може бути щось вигідніше? Очевидно, що ні.

В фірмових інтернет-магазинах немає надмірної переплати, якою часто зловживають торговельні мережі, тож ціни завжди суттєво нижчі. Ще й інтернет-магазини регулярно проводять різноманітні акції зі зниженням ціни чи розіграшем подарунків. У звичайному магазині продавці вам не завжди про це скажуть. Так іще ж можна купувати не тільки собі, а й одразу батькам чи дітям, друзям та сусідам. Оплата за доставку буде нижчою, тож ви точно зекономите. Для великих замовлень доставка часто взагалі безкоштовна.

Бажаєте купувати якісні товари швидко й дешево, першими спробувати новинки, гарантовано обирати з усього асортименту навіть в передсвяткові періоди, не витрачаючи при цьому зайвий час на похід до звичайного магазину? Тоді світ інтернет-шопінгу — ваш вибір. Лиш не забувайте: купувати слід у фірмових авторизованих інтернет-магазинах. Так ви вбережете себе від розчарування невдалими покупками.

**5 ПРАВИЛ
РОЗКІШНОГО
ЕСПРЕСО**



1. Розкішна пінка

Добре еспресо — це густа пінка: щільна, кремова, з горіховим відтінком та світлішими шарами. Поверхня напою вкрита рівномірно, без дірок і великих бульбашок. Товщина пінки 2-3 мм дбайливо зберігає аромат напою до першого ковтка.

2. Багатий аромат

У відмінного еспресо відчутний аромат смаженого кавового зерна, а ще легкі нотки карамелі, шоколаду, меду й свіжоспеченого хліба. Розкішний запах — це тисячі молекул, утворені в процесі дозрівання та обсмаження ягід.

3. Легка кислинка

Ідеально зварене еспресо уже з першого ковтка має щільну структуру і м’який смак з легкою кислинкою. Якщо після випитої кави в роті залишається терпкий присмак і відчуття сухості — кава далека від досконалості.

4. Неповторний післясмак



Кавові гурмани із закритими очима зможуть відрізнити добре еспресо за його післясмаком. Якщо напій невдалий, то відчутною буде пересмаженість зерна. Елітна кава має післясмак свіжості та прянощів.

5. Прикраса для стінок

Ще один секрет доброго еспресо від італійців: кава залишає на стінках горнятка кремоподібні візерунки. Це ознака якості та правильного приготування.

**Насолоджуйтесь
справжнім
витонченим еспресо!**

Новини здоров’я

КАВА ПРОТИ СТРЕСУ

Кава, чай та інші напої з вмістом кофеїну знижують рівень стресу! Це підтвердили вчені з Коїмбрського університету (Португалія).

Експеримент провели на мишах: одна група тварин отримувала кофеїн, а інша обходилася без нього. Обидві групи гризунів протягом трьох тижнів піддавали раптовим стресам, під дією яких гризуни припиняли набирати вагу, а в головному мозку знижувалася пластичність синаптичних зв’язків, яка є основним механізмом формування пам’яті. Навіть за стресу миші, що одержували кофеїн, не відчували його проявів і як зазвичай набирали вагу. На основі результатів випробувань вчені зробили висновок: кофеїн

має антистресовий вплив. Тепер у планах дослідників експеримент за участю людей.

Водночас вчені з Південної Кореї, Японії та Німеччини з’ясували, що аромат гарячої кави не тільки допомагає прокинутися, але усуває стрес, який є наслідком нестачі сну. Дослідження довели, що кавовий аромат або запах меленого обсмаженого кавового зерна бадьорить навіть краще, ніж сам напій. Подібного ефекту не має жоден інший запах.

**Хочете життя без стресу? —
Пийте каву о 15:00!
Генетично в мозку закладено
механізм накопичення
мікростресів протягом дня, а
під цього процесу припадає
на 15-ту годину. Запах кави
змушує мозок виробляти
білок, що заспокоює і знімає
стрес, — організм почувується,
як після короткого
відновлювального сну. Окрім
цього кава стимулює пам’ять
і сприяє творчій роботі: вчені
дослідили, що горнятка кави
стимулює активність у ділянці
мозку, яка відповідає за
абстрактне мислення, уяву,
пам’ять і творчість.
Смачної вам кави і натхнення!**

Один подарунок для цілої родини? Джезва, вона ж турка, вона ж ідеальне пристосування для заварювання смачної кави. Правильно підібрана джезва – запорука бадьорих та приємних ранків! А коли ж ще буде нагода потішити близьких людей, як не на свято Воскресіння Господнього?! Тож вчимося обирати турку, аби до святкового сніданку подати надзвичайно добру каву.

Форма і об'єм

Класична турка за будовою наче має талію, вона широка знизу і звужена доверху. Джезва повинна мати вузьке горлечко, де утворюється кавовий "корок", який зберігає насичений смак і аромат. Правильна горловина гарантовано забезпечить появу густої кавової пінки. Вибір об'єму турки керуйте виключно власними потребами, хоча джезва на одну-дві порції кави (до 200 мл) – найбільш вдалий варіант.

цям-кавоманам: через пористу структуру глина вбирає каву, немов "запам'ятовуючи" її смакові якості. Гурмани стверджують, що така джезва завдяки насичуванню киснем максимально розкриває смак напою. Однак вона придатна для варіння лише одного сорту кави. При готуванні різних сортів смак значно погіршується.

За своїми характеристикам керамічні джезви не поступаються мідним, адже зварена в них каву смакує відмінно. Важливий нюанс: завдяки довгому утриманню тепла у керамічній турці каву продовжує

аби рука була максимально віддалена від вогню. Виробники пропонують і джезви зі знімними ручками. Їх легше мити та зберігати, але в ранковій метушні не завжди зручно шукати та кріпити ручку до турки. Тож добряче подумайте, а при купівлі перевірте чи надійно ручка закріплена, чи не бовтається, чи достатньо глибоко різьблення на кріпленні.

Підготовка джезви

Нову турку слід ретельно вимити без застосування хімічних миючих засобів, вони забиваються в пори і можуть залишитись з джезвою на завжди.



ПРАВИЛЬНА ДЖЕЗВА –

ідеальна каву

Матеріал

Найважливіший параметр – теплопровідність. Що вона краща, то рівномірніше прогріватиметься каву. Серед металевих ідеальними є мідні та бронзові джезви. Їхня поверхня нагрівається одночасно по всій площі, тож напій готується ідеально, адже кавові ефірні олії дуже делікатні та втрачають смак при кипінні. Купуючи мідну джезvu перевірте внутрішню поверхню – вона повинна бути покритою харчовим оловом чи сріблом, інакше ви ризикуєте отруїтись металом.

Джезви з нержавійки могли б бути чудовими, якби не низька теплопровідність. Металева дно передчасно швидко розігрівається, кавові олії киплять та просто горять. У результаті смак кави неприємно деформується і напій надмірно гірчить. Турками з нержавійки все ж можна користуватись, та пам'ятайте: джезvu слід попередньо прогріти на малому вогні ще порожню, і лиш згодом насипати мелену каву.

Доволі популярними є глиняні та керамічні варіанти. Перші не підійдуть початків-

кипіти після того, як її зняли з вогню. Та, на жаль, навряд керамічна джезва прослужить довго. Одне падіння чи удар – і турка не вціліє, ще й може тріснути від різкого перепаду температури.

Товщина стінок

Стінки правильної джезви – в міру товсті, тож каву нагрівається повільно й рівномірно. Ідеал – 1,5 мм для металевих варіантів. Надто товсте дно є показником: джезва спаяна з різних шматків. Паяння швів в харчових технологіях вимагає використання срібла, але чимало виробників цим правилом нехтують, тож каву з такої джезви має всі шанси нашкодити здоров'ю. Тож краще обирайте турки зроблені з одного цілого пласту металу.

Ручка та кріплення

Що довша ручка, то зручнішим буде користування туркою. Матеріал ручки повинен слабо проводити тепло, адже можна і обпектись. Дерев'яна ручка з металевим стрижнем – оптимальний варіант. В ідеальній джезві ручка направлена злегка вгору,

Опісля варто наповнити турку водою, покласти лимон і довести до кипіння – дезінфікувати її внутрішню поверхню від речовин, що застосовувалися у виробництві. Бариста радять насипати в джезvu ложку-дві кави і залити водою, щоб стінки посудини вкрилися ароматними кавовими оліями.

Каву для джезви

Щоб зварити відмінну каву, необхідна добра вода. Підійде лише свіжа, фільтрована або бутильована. Смак та якість води здатні покращити чи зіпсувати навіть найкраще кавове зерно.

Чистий плантаційний сорт чи ароматна суміш – вирішувати тільки вам. Але для джезви потрібний дуже дрібний помел, буквально "в пил". Змолоти кавові зерна вдома так неможливо, підійде лише помел в професійних агрегатах. Тож для досягнення відмінного результату у приготуванні кави у джезві краще обрати свіжомелене кавове зерно відповідного сорту чи підібрану для турки композицію, як ось "По-східному" від ТМ "Галка".

Ну, а щоб переконатись, що каву справді свіжо змелена, краще купувати її у фірмових магазинах чи в інтернет-магазині galca-shop.com.ua.

Як зварити ідеальний напій

В турку слід насипати дрібно змелену каву. На горняк 50 мл достатньо чайної ложки. Якщо любляете солодкий напій – цукор покладіть одразу із зерном. Згодом налийте холодну воду, вона повинна доходити до найвузьчого місця горловини, і поставте джезvu на маленький вогонь. Зачекайте поки вміст добре прогріється, "схопиться". Інтенсивно перемішайте напій, на поверхні з'явиться світла пінка. У процесі подальшого нагрівання вона темніє. Як тільки пінка почне підніматися по краях і з'являться перші бульбашки – знімайте турку з вогню. Не допускайте закипання! Наливаючи готову каву в горняк, постарайтесь зберегти пінку. Вона містить багато ароматичних і смакових речовин. Гурмани вважають її "обличчям кави".

Господині на нотатку



До святкового столу

Збираючись за родинним столом після Великодньої Служби Божої немає нічого приємнішого, аніж розпочати сніданок із солоденької пухкої паски та гарячої філіжанки улюбленої кави "Галка"! Якими б смачними не були шиночки, ковбаски та писаночки, та насолоджуючись доброю кавою до Великодньої випічки хочеться цієї миті просто кожною клітинкою тіла та міліметром душі відчувати велику радість Божої благодаті особливого дня!

Паска «Ромова»

Склад: 500 г борошна, 30 г свіжих дріжджів (або 10 г сухих), 140–160 мл молока, 5 яєчних жовтків, 120 г масла, 0,5 скл. цукру + столова ложка, дрібка ваніліну, столова ложка рому або коньяку + трохи для замочування родзинок, 0,5 ч. л. меленого кардамону, чайна ложка потертої лимонної цедри, 60 г родзинок, яєчний білок, 50 г горіхів (або цукатів), дрібка солі; (на глазур) 200 г цукрової пудри, яєчний білок, 0,5 ч. л. лимонного соку.

Приготування. Родзинки замочити в ромі чи в коньяку. Молоко злегка підігріти, змішати половину з дріжджами, борошном (50 г) і столовою ложкою цукру. Залишити в теплом місці на 30 хвилин. Згодом всипати ще 100 г борошна, перемішати, накрити рушником і залишити в теплі на годину.

Жовтки розтерти з цукром та сіллю, влити розтоплене масло, ром і решту молока, з'єднати з опарою. Замістити м'яке тісто. Всипати решту борошна, ванілін, кардамон, цедру лимона. Ретельно вимісити і залишити в теплом місці на годину. Обім'яти й дати підійти (30 хвилин). Родзинки обсушити й обкачати в борошні. Готове тісто обім'яти, додавши подрібнені підсмажені горіхи і родзинки. Обережно вмішати збитий яєчний білок.

Заповнити форми, змащені маслом, на третину тістом. Залишити на півгодини підрости. Випікати за температури 180 градусів упродовж 45–50 хвилин. Готові паски остудити на решітці.

Цукрову пудру просіяти, змішати з яєчним білком та лимонним соком і збити до утворення пухкої однорідної маси. Охолоджені паски змастити глазур'ю і прикрасити на свій смак. Подавати із гарячою кавою.