



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

ГАЛКА КАВА



Листопад
2016 рік
№ 5 (180)

Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

ТЕПЛІ НОВИНКИ:

"Цикорій плюс" з чебрецем, гінкго та малиною

Коли за вікном дощить, жовте листя падає додолу й доводиться вставати раніше за сонечко, особливо сильно хочеться теплої ніжності.

Одне горнятко цикорієвого напою здатне повернути відчуття затишку де б ви не були: вдома чи на роботі. А щоб така хвилинка перерва ще й була максимально корисною ТМ "Галка" розширює лінійку напоїв для усієї сім'ї трьома новинками.

"ЦИКОРІЙ+ З ЧЕБРЕЦЕМ"

Добрий сон – це якісний відпочинок для розуму та усього тіла. Як же важко розслабитись ввечері, після насиченого робочого дня, сповненого справ та гуркоту?! Цикорій здавна відомий як легке заспокійливе, а у поєднанні із чебрецем, що позитивно впливає на центральну нервову систему, узагалі перевершує усі сподівання. Тільки уявіть: тепла м'яка постіль, приємна до читання книга, стиснена музика, й горнятко теплою шовковистою напою із виразними шоколадно-карамельними нотами... Правда ж спокушає?

А ще чебрець наділений відхаркувальною, антибактеріальною, спазмолітичною та знеболювальною дією. Тож годі шукати кращого напою коли хтось застудився й кашляє. Ця травичка хоч і делікатна, але потужно стимулює виділення шлункового соку. Тому ідеальний час для пиття цикорієво-чебрецевого міксу настає після обіду та триває до пізньої ночі. І сон буде спокійним, і фігура вам подякує своєю стрункістю, й на ранок відчуватимете приємну легкість у тілі.

"ЦИКОРІЙ+ З ГІНКГО"

Аби день робочий минав активно, справи вирішувались легко й голова від гулу думок не боліла розпочинайте день із унікального поєднання цикорію із гінкго. Чудо-корінь зранку чудово бадьорить, а гінкго – не рослина, а справжній сінський зелений лікар!

У листочках гінкго заховано могутню силу: це надсильний антиоксидант, а ще цінне джерело флавоноїдів, речовин, що активізують роботу мозку та відновлюють у ньому нормальний кровообіг. Здається усе як завжди: п'єте собі улюблений цикорій із молоком та домашнім печивом вприкуску... а тим часом пам'ять покращується, час на прийняття рішень зменшується, тиск нормалізується, концентрація загострюється, та й

ввечері ви не такі втомлені, як раніше. А це й справді можливо завдяки щоденному вживанні цикорію із гінкго!

"ЦИКОРІЙ+ З МАЛИНОЮ"

Ну, а що може бути іще необхіднішим у осінньо-зимовий сезон? Добрий імунітет! Коли довкола сиво та холодно, усі чхають та кашляють, застудитись неймовірно легко... Малина ж здавна відома умінням підвищувати опірні якості організму, а ще вона помічна за кашлю, підвищення температури, коли необхідно вивести токсини після медикамен-

тозного лікування. Та навіть знаючи про користь чи поспішаємо заварювати її як чай щодня?

Рецепт від "Галка" ж простий: розвести 1-2 ч. л. напою гарячою водою, підсолодити цукром чи натуральним запашним медом, додати молока... І просто насолоджуватись смаком та теплом, що дарує кожна порція. Навіть потримати горня в руках, вдихнути неповторний карамельний аромат смаженого цикорію та злаків – уже задоволення. А у поєднанні із малиною – це ваш секрет доброго самопочуття та гарного настрою у похмурі дні.

З турботою, ТМ "Галка"

Смачні і корисні напої
для усієї сім'ї!



ЗНАЙОМТЕСЬ – КАКАО!

Ми знаємо какао як чудовий шоколадний порошок з спокусливим ароматом... Та що це: ягода, фрукт чи може горіх? Як какао росте й потрапляє до нашого столу?

Какао – напій з какао-порошку, трохи підсолоджений і зварений на воді та молоці. Таким, яким ми його знаємо сьогодні,

какао стало в XIX столітті; до цього часу люди пили тільки гарячий шоколад. Обидва напої були ласощами для заможних й вважались майже ліками, що зберігають молодість та добрий настрій. Зараз какао-напої доступні абсолютно всім. Для справжніх ласунів ТМ "Галка" випускає какао-напій "Kidid safe", злаковий розчинний "Добрий ранок Особливий з какао" та Капучіно "Цикорійне". Тож і діти, і дорослі можуть підібрати для себе ідеальний напій і для

старту дня, і для приємного читання перед сном.

ІСТОРІЯ НАПОЮ

За тисячу років до нашої ери індіанці готували напій з плодів дерева какао. Про це свідчать посудини із залишками теоброміну, виявлені в Центральній Америці. Та використовувалась густа солодка м'якоть плоду, а не боби.

Слово "какао" походить від ацтекського *cacahuatl*, що означає "гірка вода". Індіанці змішували м'якоть какао, зерна кукурудзи, ваніль, гострий перець, сіль і воду.

Далі – на с. 3

Що нового?

ФІЛЬТРИ ДЛЯ ВОДИ ІЗ КАВОВОЇ ГУЩІ: ефективно, дешево, екологічно



Вчені з Італійського технологічного інституту розробили альтернативний метод утилізації кавових відходів – губчасті фільтри для води, що абсорбують навіть важкі метали.

Хімічні речовини, що містяться в каві, зокрема жирні кислоти, клітковина і поліфеноли, зв'язуються з важкими металами подібно активованому вугіллю, але видалити кавовий порошок з води дуже важко. Тому команда вчених додала в кавову гущу цукор і силікон. Як результат – пориста, але тверда структура, яку можна легко використувати як побутовий фільтр.

У стоячій воді невеликий шматок такої піни, вагою в 200 мг, успішно видаляє 99% іонів ртуті та свинцю за 30 годин. В проточній воді ефективність – близько 60%. Якість очищення таким фільтром така ж як і в більшості комерційних аналогів.

ЗМІНИ ПРІОРИТЕТІВ: ПЛАНТАЦІЇ КАКАО ЗАМІСТЬ КАВИ

Глобальне потепління знищує кавові насадження Мексики та Центральної Америки. Як результат – фермери ринулись вирощувати какао.

Мексика і Центральна Америка виробляють одну п'яту світового обсягу арабіки. Та їхня частка на ринку кави поступово зменшується – глобальне потепління зумовило посуху та розвиток епідемії листової кавової іржі. Чимало кавових плантацій на низьких висотах, таких ідеальних для арабіки, просто загинуло.

Фермери все ж намагаються боротися і висаджують сорти, стійкі до зовнішніх впливів. Проте, вирощувати нові дерева, захищати їх і чекати врожаїв часто вкрай невигідно. Деякі виробники не хочуть йти на ризик і шукають нові варіанти застосування земель, які більше не придатні для кави. Один з них – какао, що передбачає менше складнощів та швидкий високий прибуток. Такі зміни можуть спровокувати чергове подорожчання арабіки.

Аналітика

СТАН РИНКУ КАВИ

ОГЛЯД ОСТАННІХ ФАКТІВ І ЦИФР ЩОДО ГЛОБАЛЬНОЇ ТОРГІВЛІ КАВОЮ ВІД МІЖНАРОДНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ З КАВИ (ІСО)

Новини експорту:



8,99 МЛН МІШКІВ

світовий експорт кави у вересні 2016 року, в порівнянні з 8,89 млн мішків за вересень 2015 року



0,7 %

рівень зниження експорту кави за період з жовтня 2015 року по вересень 2016 року, тобто 111,83 млн мішків у порівнянні з 112,65 млн у цей же час 2014-2015 рр.



71,02 МЛН МІШКІВ АРАБІКИ

експортовано за 12 місяців із жовтня 2015 по вересень 2016 року. За період 10.2015-09.2016 експорт арабіки склав 68,83 млн мішків



40,81 МЛН МІШКІВ РОБУСТИ

за 12 місяців 2015/2016 року значно впав рівень експорту зерна робусти, для порівняння у 2014/2015 році він становив 43,82 млн мішків

Світове споживання, виробництво та зміна запасів (2012/13 - 2015/16)

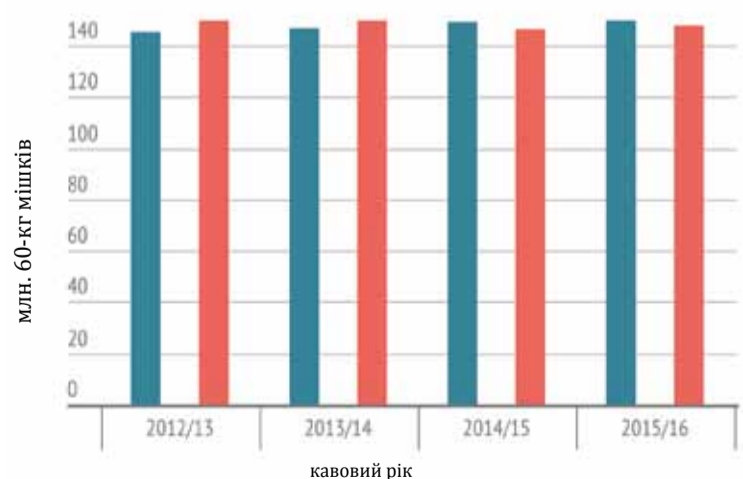
Ринок кави уже другий рік поспіль страждає від дефіциту врожаю, та накопичені з 2012 по 2014 р. запаси все ж дозволяють залишатися добре забезпеченим.



3,3 МЛН. МІШКІВ

передбачуваний дефіцит між виробництвом і споживанням кави у сезоні 2015/16.

баланс виробництва до потреб ринку



● Виробництво ● Споживання

Світове виробництво:



148 МЛН

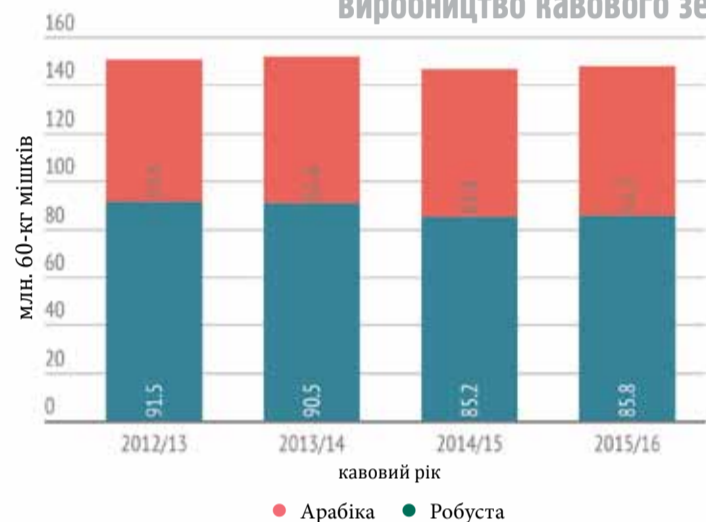
орієнтовна кількість 60-кг мішків кави, вироблених в 2015/16 році



+ 0,9%

передбачуване збільшення світового виробництва кави в сезоні 2015/16 в порівнянні з 2014/15.

виробництво кавового зерна



● Арабіка ● Робуста



0,7%

очікуваний прогрес в світовому виробництві арабіки у сезоні 2015/16 в порівнянні з попереднім роком.



1,3%

бажане збільшення світового виробництва робусти в 2015/16 році, в порівнянні з 2014/2015

Світове споживання:



151,3 МЛН

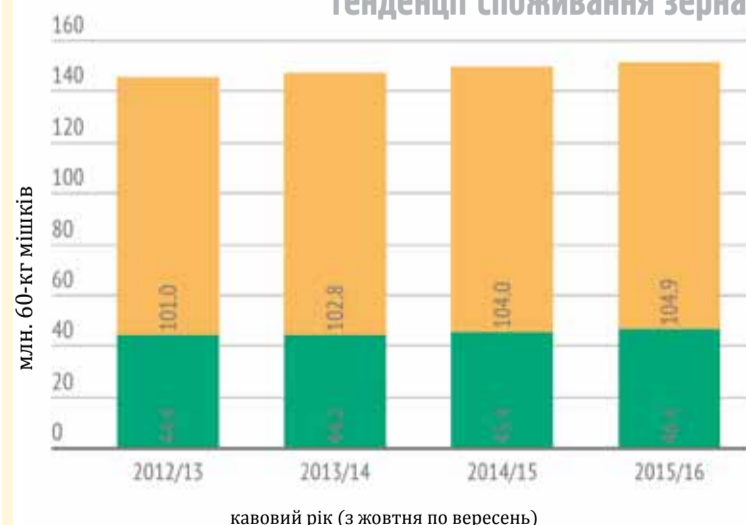
орієнтовна кількість 60 кг мішків кави, спожитих з жовтня 2015 року по вересень 2016



1,3%

середньорічний темп зростання споживання кави у світі, починаючи із 2012 року

тенденції споживання зерна



● Країни-імпортери ● Країни-експортери

Джерело: ico.org

ЗНАЙОМТЕСЬ – КАКАО!

Закінчення. Поч. – на с. 1

Напій вважали священним, подарунком бога Кетцалькоатля людям. А самі какао-боби у ацтеків слугували монетами.

Рецепт какао і самі боби привіз до Європи Ернан Кортес в 1527 році. Іспанці переробили рецепт на свій смак – додали цукор, мускат, корицю і стали подавати гарячим. Лише через 130 років какао завезли в Англію. Напій миттєво став популярним і шоколадні будинки склали конкуренцію кав'ярням та чайним. Саме англійці придумали додавати в какао молоко або вершки. А ще вони присмачували його розтертим із цукром жовтком, мадерою і ваніллю.

ДИВО-ФРУКТ

У Мексиці плантації високих какао-дерев (Theobroma cacao) така ж частина повсякденного пейзажу, як і ряди виноградників у Криму. Ростуть вони доволі незвично – великі довгасті фрукти стирчать буквально зі стовбурів дерев.

спеціальні ножі-мачете. Плоди розсікають на кілька частин, знімають шкірку і розкладають м'якоть з бобами на бананових листках. Або, як варіант, укладають в бочки. Протягом десяти днів біла м'якоть поступово ферментує під сонцем, і цукор в ній перетворюється в спирт. Опісля насіння не може прорости, а також зникає частина гіркоти. Колір бобів змінює блідо-бузкове забарвлення на коричневе.

Потім сировину традиційно сушили, це відбувалось під променями сонця, та в сучасних умовах усе частіше застосовують спеціальні печі. В процесі боби втрачають до половини початкової величини. Згодом їх пакують і відправляють на переробку – здебільшого за океан. І вже безпосередньо на виробництві, боби очищають від шкірки, обсмажують і дроблять.

Після спеціальної обробки з какао-бобів отримують какао терте, какао-масло і макуху. Перші два продукти використовують для приготування шоколаду, а з макухи виготовля-

мало вітамінів групи В, Е, РР, бета-каротину і мінеральних речовин – сполук натрію, калію, кальцію, магнію, хлору, заліза, цинку, фосфору, сірки. Це робить какао та чорний шоколад особливо корисними для дітей і дорослих, до та після значних розумових навантажень. У какао міститься речовина теобромін, що пригнічує кашель, саме завдяки цьому ефекту напій какао здавна рекомендували при сухому болісному кашлі.

Какао – продукт висококалорійний, втамовує голод та до-



ці. Однак, рецепт приготування дивовижного напою довго залишався в таємниці. Лише в 1606 році італієць Антоніо Карлетті скоїв викрадення рецепту какао і поширив його по всій Європі.

6. 50 порцій "шоколадля" – такою була денна норма какао останнього імператора ацтеків.

7. Какао сприятливо впливає на роботу серцево-судинної системи і органів дихання. Тому лікарі рекомендують напій не тільки "сердечникам", але і хворим бронхіальною астмою.

8. Калорійність какао набагато більша, ніж чаю або кави, але його вживання не провокує збільшення ваги. Натомість напій значно знижує апетит.

9. Какао підвищує тонус м'язів і відновлює працездатність, є відмінним антидепресантом. У багатьох арміях світу, цей продукт входить в обов'язковий раціон сухих пайків.

10. Щоб смак напою розкрився в повній мірі, фахівці рекомендують пити його із несолодким печивом та з широкими товстостінними горнят, що довго зберігають тепло.

бре насичує. Допомогає витримувати фізичні навантаження і сприяє швидкому відновленню організму після тренувань. Пити його краще вранці, щоб на весь день зарядитися енергією.

А ЩО ВИ ЗНАЄТЕ ПРО КАКАО?

1. Наукова назва какао звучить як "theobroma cacao". Її придумав Карл Лінней, автор сучасної класифікації рослин і тварин. Слово "Theobroma" з грецької мови перекладається як "їжа богів".

2. Приблизно 40 плодів (1200 какао-бобів) знадобиться для отримання кілограма какао-порошку.

3. Дорослі дерева какао-бобів плодоносять увесь рік. Квітки ростуть прямо на стовбурі, а плодоносними стають лише кілька десятків з тисячі.

4. Історія свідчить, що ще 3000 років тому какао вирощували ацтеки. У той час вони придумали тонізуючий коктейль "шоколатль". Згодом назва трансформувалась в "шоколад", а зі складу зникли гострі прянощі.

5. На початку XVI століття какао в Європу привезли іспан-

ють порошок какао, що й стає основою смачних гарячих напоїв, зокрема: "Kiddi cafe".

"ПОРЦІЯ ЩАСТЯ"

Дивовижна здатність какао покращувати настрій і підвищувати життєвий тонус була давно помічена людьми. А коли на це звернули увагу вчені, з'ясувалося, що біологічно активні речовини, які містяться в какао, збільшують працездатність, стимулюють розумову діяльність, покращують пам'ять і навіть здатні впоратися з депресією, стимулюючи вироблення "гормону радості" – ендорфіну. До того ж, на відміну від шоколаду, какао не здатне зіпсувати фігуру.

Какао-боби містять понад 300 речовин з різною дією на організм. У какао міститься велика кількість рослинного білка і жирів, насичених жирних кислот, вуглеводів, сахарози, органічних кислот, харчових волокон, крохмалю. А ще й чи-



Плід какао-дерева виростає до 38 см у довжину (розміром з ананас), за формою трохи нагадує лимон або витягнутого гарбуза, проте з повздовжніми валиками і бороздами. Колір повністю дозрілого какао-фрукта може бути різним: жовтим, бузковим, червоним, помаранчевим. Втім, найкращий шоколад вдається з трохи недозрілих зеленуватих плодів. А досягають вони аж упродовж 4 місяців!

Товста кірка какао-фрукта не дуже міцна: її можна розбити, стукнувши плід об камінь. Всередині ховається купка з 30-50 блідо-бузкових зернят, що нагадує формою качан. Це і є какао-боби. Та вони ще покриті білою в'язкою м'якоттю, немов густим йогуртом, й зовсім не їстівні – гіркі та терпкі на смак.

НА ПЛАНТАЦІЇ

Обережно, щоб не пошкодити кору, працівники плантацій зрізають какао-фрукти. Для цього використовують

Напій для справжніх ласуничків

Бо він гу-у-у-уже смачний!

На основі какао

Вміння розрізняти тонкощі смаку та запаху в людини є вродженим. Звісно можна й розвинути ці навички, та все ж більшість з нас ніколи б не змогли стати професійними дегустаторами. Залишається хіба що постійно вчити свій язик та ніс розрізняти різні сорти кави, аби зуміти насолоджуватись цим благородним напоєм сповна.

КРОК 1

Дізнавайтесь не тільки сорт зерна, а й метод обробки, ступінь і стиль обсмаження, тестуйте різні способи заварювання еспресо. Все це забезпечить основу для дегустування.

КРОК 2

Оцініть аромат: безпосереднім вдиханням через ніс до дегустації кави; через ротову порожнину під час ковтання напою (зворотний нюховий шлях). Вдихання через ніс дозволяє відчути аромат, який створюють швидко леткі молекули кави. При вдиханні ротом ароматичні речовини потрапляють на чутливу до запахів слизову оболонку на задній частині гортані, збільшується поверхня випаровування і можна краще розрізнити смак і аромат.

Аби виявити якомога більше смаково-ароматичних якостей (не тільки в еспресо, але і в загалі) потрібно постійно тренуватися. Пробуйте всі продукти на смак, нюхайте їх і намагайтеся запам'ятовувати, порівнювати і вгадувати із заплученими очима.

До основних приємних ароматів належать: *смажений/печений, шоколадний, квітковий, фруктовий.*



Кава може мати безліч відтінків смаку та аромату. Вона не просто гірка, кислувата чи терпка... Кожна кава унікальна, лиш треба вміти відчути її особливості.

ТОНКОЩІ ДЕГУСТАЦІЇ КАВИ



До неприємних: *солом'яний, тухлий, трав'яний, димний, річковий, прогірклий, арахісовий.*

КРОК 3

Перед куштуванням зробіть кілька ковтків чистої холодної води, щоб очистити рецептори для кращого сприйняття смаку. А ще за дві години до дегустації не варто палити цигарок й навіть знаходитись поруч з людьми, що курять, краще не їсти нічого дуже солоного, гострого, уникати занадто гарячих чи холодних напоїв, не користуватися парфумами та ароматизованими косметичними засобами — все це завадить гідно оцінити напій.

Для більш повного сприйняття всіх смакових відтінків зробіть ковток, втягуючи разом з напоєм трохи повітря. Не лякайтеся, якщо вийде шумно. Так повітря потрапляє в саму каву, витягує

з неї частину ароматичних речовин і обволікає ротову порожнину. Тож рецептори одночасно реагують і на смак, і на аромат.

Дегустувати напій варто двічі — гарячим і коли трохи остигне. Спершу краще відчувається щільність, тіло еспресо. Після легкого охолодження більш яскраво проявляються відтінки смаку і характерна кислінка.

КРОК 4

Текстурні відчуття напою... Тіло еспресо може бути водянистим, м'яким, шовковистим, маслянистим, кремовим чи іншим. Часто саме для покращення відчуттів від тіла напою бариста змінюють спосіб приготування. Тіло визначає вміст кавових ефірних олій, а завдяки різним технологіям приготування їх кількість може варіюватися.

В ідеальній порції еспресо повинен бути баланс чотирьох основних смакових компонентів: кислінка, гіркота, солодкість, солоність. Така кава приємна на смак і не вимагає ніяких додаткових інгредієнтів, вони лише шкодять балансу.

КРОК 5

Аби розсмакувати напій доведеться розпізнати 4 основні відтінки:

кислий

Приємну кислінку напою додають органічні кислоти. Найкраще це відчувається передньою частиною язика. Інтенсивна кислінка присутня у цитрусових та в червоних ягодах.

солодкий

Приємні карамельні ноти у каві — це залишки цукрів. Вони найяскравіше розкриваються на кінчику язика. Солодкість характерна для м'яких і ніжних сортів кави, хоча зустрічається і в післясмаку кислуватих.

гіркий

Гірчинка злегка присутня у майже всіх сортів кавового зерна. Може проявлятися і в основному смаку, і у післясмаку. Її добре розпізнає задня частина язика і піднебіння.

солоний

Використовується для опису солонуватого присмаку в каві. Відчувається бічними частинами язика.

Крім цих чотирьох основних відтінків смаку, розрізняють ще більшу кількість присмаків:

Шоколадний — натуральний солодкий присмак бобів какао.

Цитрусовий — проявляється нотками лимону або грейпфруту. Зустрічається в сортах кави з натуральною кислінкою.

Фруктовий — проявляється в сортах кави з натуральною яскравою кислінкою. Нагадує смак фруктів і ягід, часто багатокомпонентний.

Винний — нагадує водночас червоне вино і фруктові нюанси.

Горіховий — визначається як смак волоського горіха, мигдалю, фундуку, рідше смаженого арахісу.

Пряний — присмак спецій, складний та багатогранний, може бути від пряно-солодкого до гострого і перченого.

Карамельний — солодкий присмак, нагадує міцний сироп, густої консистенції і з довгим післясмаком.

Землистий — асоціюється з сирими грибами, може мати аромат свіжого вологого ґрунту.

КРОК 6

Насолодіться післясмаком, комплексом відчуттів, які залишаються у роті та на язичку, коли напій уже проковтнули. Післясмак буває як тривалим, так і швидкоплинним. Він може, як збігатися, так і значно відрізнятися від основного відтінку смаку еспресо.

Просто випити кави або насолоджуватися кожним ковтком разом із "Галка" — вибір за Вами!

Рецепти

КАВОВИЙ ГЛІНТВЕЙН

Романтичним може бути кожен вечір... Достатньо лише вмотитись на м'якенькому дивані, увімкнути приємну музику, запалити кілька свічок та подати до столу особливий глінтвейн.

Склад: 200 мл води, 2-3 ч. л. "Еспресо Преміум" від ТМ "Галка", паличка кориці, 2 ст. л. цукру, половина апельсину, 200 мл сухого червоного вина, 2 зірочки анісу, 5 шт. гвоздики, дрібка мускатного горіху, мед.

Приготування. Заварити каву в джезві: розігріти у турці ложечку цукру, всипати мелене зерно, про-

гріти кілька секунд і влити холодну воду. На малому вогні довести каву до підняття "шапочки", перемішати ложечкою і повторити процедуру ще двічі. У каструльку налити червоне сухе вино та приготовану каву, додати цукор та прянощі. Перемішати і нагрівати до повного розчинення цукру. Апельсин нарізати на кружечки й додати до напою. Нагрівати,



допоки не зникне біла піна, але не кип'ятити. Вимкнути вогонь, накрити кришкою і дати настоятися 15-20

хвилин. Подавати напій гарячим в підігрітих склянках. Якщо цукру недостатньо, то додати трохи меду.