



ГАЛКИШЧЬКА КАВА

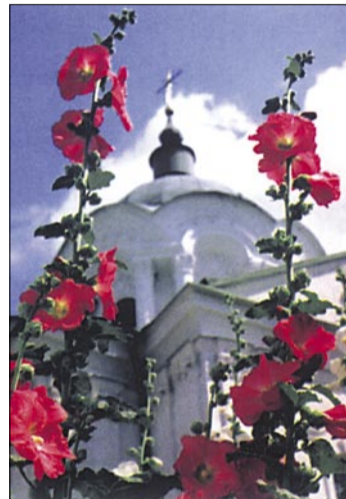
Серпень
2005 рік
№ 7 (87)



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка ЛТД"

❖ Во славу України

❖ Інформновини



ПЕРЕТВОРЕННЯ, ЩО ПРОЙШЛИ В УКРАЇНІ ПІСЛЯ ЗДОБУТТЯ НЕЮ НЕЗАЛЕЖНОСТІ, ТІСНО ПОВ'ЯЗАНІ З ІСТОРІЄЮ Львівської кавової фабрики СП "Галка"

Від незабутнього 24 серпня 1991 року минуло вже 14 літ. Цей період був насичений багатьма подіями, і серед нещодавніх – помаранчева революція, київський Майдан, обрання народного Президента Віктора Ющенка. Так, справді, історика всього світу ще довго вивчатимуть український "феномен". А у біографії держави він став ще однією віхою нашого самоусвідомлення і самоствердження. Сьогодні над Україною гордо і вільно майорить національний синьо-жовтий стяг. Віковична мрія багатьох поколінь нездоланого українства про Волю, Самостійність, Державність, Соборність, Демократію набула реальності.

Перетворення, що пройшли в Україні після здобуття нею Незалежності, тісно пов'язані і з історією Львівської кавової фабрики СП "Галка". У 1991 році вона стала народним підприємством, обрала новий шлях свого розвитку. Успіхам загальної справи на підприємстві тоді сприяли впровадження у виробництво сучасних систем управління якістю, ділова етика в колективі, стратегічно виважена інформаційна та кадрова політика керівництва, яке конструктивно налаштоване на подальше формування високопрофесійного іміджу своєї галузі.

Нині "Галка" – лідер у виробництві найкращої кави, кавонапоїв в Україні, впевнено нарощує виробничі потужності, постійно вдосконалює і поліпшує якість своєї продукції, задовольняючи потреби різних верств населення. Високі світові нагороди, що отримують "галківчани" от уже впродовж декількох років поспіль, є переконливим свідченням визнання Торгової Марки "Галка". "Галку" нині знають і люблять споживачі усіх регіонів України, вона здобула прихильність шанувальників з ближнього й далекого зарубіжжя. В оригінальних смакових композиціях

та рецептурах Торгової Марки "Галка" дбайливо збережені давні традиції нашого галицького краю. "Галка" – це найкраща національна продукція. Екологічна чистота, відмінний смак, вдале поєднання ціни та якості принесли їй широку популярність і визнання мільйонів споживачів. Ефективним інструментом інтеграції та формування міжнародної мережі торгівлі слугує сьогодні і нова версія міжнародних стандартів ISO-9001, яка сприяє вдосконаленню та подальшому розвитку всієї багатofункціональної системи управління якістю на підприємстві.

Наш кош.

❖ Во славу України

ПОЧЕСНЕ МІСЦЕ СЕРЕД СТА КРАЩИХ ТОВАРІВ УКРАЇНИ ПОСІЛА КАВОПРОДУКЦІЯ ЛЬВІВСЬКОГО СП "ГАЛКА"

Легендарна Львівська "Галка" ще раз підтвердила своє високе знання й була визнана кращим національним кавовиробником у нещодавньому Всеукраїнському конкурсі "100 кращих товарів України".

Коріння заснування Львівської кавової фабрики сягає початку ХХ ст. На сьогодні СП "Галка" є найбільшим кавовиробником в Україні, частка якого перевищує 50%. Такий статус підприємства підтверджує глибину традицій виробництва кави "Галка", Торгова Марка та динамічний бренд якої здобули широку популярність на українському споживчому ринку.

Уся продукція, що виготовляється на Львівському підприємстві, має незмінний смак, високу якість і рецептури кращих галицьких кавоварів. Зроблена вона з думкою про всіх і любов'ю до кожного. Сьогодні в асортименті "Галки" є близько п'яти десятків видів виробів. Підприємство випускає каву мелену та в зернах, розчинну каву, розчинні та нерозчинні кавонапої, у тому числі і без кофеїну, для дитячого і дієтичного харчування, кавове драже "Крокус", кавове зерно в шоколадній глазури, розчинний цикорій, а також відому колекцію Торгової Марки "Галка-Чай", яка представлена смачними та ароматними на-

туральними квітковоягідними чаями у порційних фільтрпакетиках. "Наша продукція виготовляється лише із натуральної сировини, вона сертифікована в Держстандарті України і має сертифікати відповідності, – говорить начальник виробничо-технологічної лабораторії СП "Галка" Зоя Олексівна Ковальчук. – Ми несемо повну відповідальність за свою якість, і тому на кожній баночці чи упаковці споживач завжди побачить усі наші реквізити. Ми пишаємося тим, що Львівська продукція була, є і залишається запорукою здоров'я нації, Торговій Марці "Галка" довіряють сьогодні мільйони українських споживачів".

Власна інформація.

СП "Галка ЛТД" Львівська кавова фабрика
Україна, 79019, м. Львів,
вул. Заповітна, 1
тел/факс: (032) 293-27-85
e-mail: info@galka.ua
www.galka.ua



У КОТ-Д'ІВУАРІ ВІДБУВАЄТЬСЯ ПОДАЛЬШИЙ СПАД КАВОВИРОБНИЦТВА

До 1980-х років Кот-д'Івуар був найбільшим світовим виробником зерна робусти і третім найбільшим виробником кави, допоки Індонезія і Мексика не перехопили в нього цю першість.

Виробництво кави в країні зменшилося із 6 млн. мішків наприкінці ХХ століття до 2,6 млн. у 2003-2004 рр. Спрогнозоване заздалегідь зменшення врожаю кавового зерна у 2004-2005 рр. також мало під собою підґрунтя. Низькі ціни є суттєвою тенденцією до скорочення виробництва кави, зокрема, розпаду фермерських кавових господарств. Іншою причиною цього стала і політично-військова криза, яка призвела до подальшого спаду. Відтак фермери полишили свої плантації в західних районах Кот-д'Івуара, що перебувають під контролем повстанців. Однак уряд оголосив, що будуть створені міцні регіональні кооперативи, котрі фінансуватимуться із податків на кавове зерно. Це рішення стане частиною внутрішньої державної політики аби надати продажу кави національного статусу. А поки що значну частину закупівлі кави в країні здійснюють бізнесмени із Лівану, водночас всі основні компанії-експортери у Кот-д'Івуарі належать іноземцям.

УГАНДА – ОДНА ІЗ НАЙБІЛЬШИХ СВІТОВИХ КРАЇН – ВИРОБНИКІВ РОБУСТИ

За останні роки економіка країни у цілому розвинулась і зміцніла, проте залишаються ще і деякі проблеми. Уганда є одним із найбільших у світі виробником зернової робусти, але арабіку тут теж вирощують переважно у гірських районах. Незважаючи на те, що економіка країни в цілому розвинулась і покращилась за останні роки, кавове зерно залишається життєво важливим продуктом, яке дає в середньому майже 60% річних надходжень від експорту. В 2004-2005 рр. Уганда виробила 2,5 млн. мішків, дещо менше від минулорічного врожаю. Кавовий сектор має і чимало проблем. Однією із найбільш серйозних є втрати експорту, які оцінюються \$ 30 млн. щороку, і спричинені хворобою в'янення й опадання листя і квітів. Це захворювання уражає 117 млн. клонуваних кавових дерев щорічно і зменшує виробництво кави.

У КАМЕРУНІ КАВА ДАЄ МЕНШЕ 10% ВІД УСЬОГО ЕКСПОРТУ

Камерун виробляє сьогодні зерно робусти та арабіки. У минулому камерунська кава становила понад 90% всього національного продукту. Та відтепер ця картина дуже змінилася.

Найбільше зерна – 1,4 млн. мішків – було зібрано в 1999-2000 рр., але з того часу виробництво дуже змінилося. Індустріальні прогнози подають на 2004-2005 рр. цифру 1,1 млн. мішків на відміну від 0,9 млн., зібраних торік. Кава є менш важливим продуктом, ніж у інших африканських країнах, й дає прибутку до 10% від усіх експортних надходжень Камеруну. Виробництво здебільшого зосереджено в руках дрібних фермерів. Робусту вирощують переважно у франкомовних районах країни, а арабіку – в англомовних.

ЧИСТИЙ ПРИБУТОК ГВАТЕМАЛЬСЬКОЇ КАВИ У ВІСІМ РАЗІВ БІЛЬШИЙ ЗА РИНКОВУ ЦІНУ

Кавове зерно, вирощене у затінку на високогір'ях Гватемали, було продане на електронному аукціоні 7 червня за ціною, що перевищила ринкову майже у вісім разів.

Японська компанія Saza Coffee заплатила за гватемальське зерно бурбон \$ 9,55 за фунт. Ця кави була зібрана на висоті понад 4,500 футів (1,350 метрів) на плантації Х'ютз Матіг у районі Х'ютегганго. Кавовий аукціон в інтернеті, вперше впроваджений у Бразилії, успішно діяв під час п'ятирічної кавової кризи. Він дав змогу уникнути менших цін на елітні зерна найвищої якості. Незважаючи на нещодавнє зростання цін на каву, міцний ринок зерен гурман дедалі зберігає підвищений інтерес і попит. Цьогоріч у Гватемалі пройдуть три аукціони. Ринок кави гурман, що процвітає в Японії, в останні роки перетворив цю азіатську країну у другого важливого споживача гватемальської кави, яка має найкращу світову якість.



♦ Інформновини

НАЙВИЩУ ЦІНУ НА ДРУГОМУ
АУКЦІОНІ В ІНТЕРНЕТІ ОДЕРЖАЛА
КАВА ІЗ ГОНДУРАСУ

Гондураский виробник кави із регіону вирощування Санта Барбара одержав найвищу ціну на другому аукціоні в Інтернеті *Cup of Excellence*, продавши свою продукцію за ціною \$ 17,60 за фунт, - повідомили промислові джерела країни.

Основна партія кавового зерна була куплена *Maguama Coffee Company* із Японії для *Mikatajuku Group* за ціною більше ніж у 15 разів вищою від ціни липневого контракту С на арабіку на нью-йоркській торгівій біржі. Загальна кількість 41 партія із 142,989 фунтами кави, проданої на аукціоні Гондурасу за ціною від \$ 1,50 за фунт до \$ 17,60, є новим рекордом для країни, порівняно із \$ 13, одержаними на першому аукціоні Гондурасу в 2004 році. Висока ціна здивувала ринкових аналітиків, хоча багато хто у кавовій промисловості вже не один рік мав тверде переконання, що країна здатна продукувати цю чудову каву.

ЕКСПОРТЕРИ БРАЗИЛЬСЬКОЇ КАВИ
НАРІКАЮТЬ НА МИТНІ ЗАТРИМКИ
У ПОРТУ САНТОС

Жорсткі митні перевірки у бразильському порту Сантос гальмують експорт кави і збільшують ціни.

Як правило, митниця у Сантос перевіряє 10% контейнерів із кавою, але інспектори зупинили 50% відвантажень у 2005 році. Це призвело до того, що численні контейнери пропустили свої судна, - повідомила національна Рада експортерів кави (*Cesafe*). Представник митниці порту Сантос відкинув звинувачення у тому, що, мовляв, цьогоріч відбулася зміна політики перевірки митних вантажів. Сантос має приблизно 60% відвантаження бразильської кави.

КОЛУМБІЯ ЗАЖАДАЛА ВІД ЄС
ЯРЛИКОВОГО ЗАХИСТУ ДЛЯ КАВИ

Колумбія є першою країною, яка звернулася до Європейського Союзу захистити назву походження неєвропейської продукції – у даному випадку кави – повідомили промислові джерела.

Колумбійська влада хоче, щоб ЄС ввів позначення якості "Café de Colombia" (кава із Колумбії) для зерен із південноамериканської країни у свій список назв захищених продуктів харчування. Запит від Національної федерації кавових фермерів Колумбії є "першим, який одержав Брюссель від третьої країни", щоб зареєструвати географічну назву в ЄС. Правила ЄС говорять, що лише традиційні делікатеси чи продукти, вироблені в певному регіоні із використанням прийнятних методів можуть мати ярлики, - які дають гарантії якості, - такі, зокрема, як яловичина із Парми, сир Рокфорст чи вино Мадейра. Брюссель розгляне прохання і, якщо воно відповідає всім чинним вимогам, то буде схвалене і опубліковане в офіційному альманасі ЄС. Відтак треті сторони матимуть шість місяців, щоб подати апеляцію. За умови, що жодної апеляції не надійде, позначка набуде чинності.

ЕФІОПІЯ РОЗПОЧАЛА ПРОДАЖ КАВИ
В ІНТЕРНЕТІ НАПРИКІНЦІ ЧЕРВНЯ

Перший аукціон в Інтернеті із продажу ефіопського високоякісного зерна кави пройшов наприкінці червня, - повідомив *Worku Mekacha of VOCA – Ethiopia*, який спонсорював цей аукціон.

Продаж кави, який був запланований на травень, довелося провести місяцем пізніше, поза як підготовка до аукціону забрала більше часу ніж сподівалися. На аукціоні були представлені 14 найкращих митих і немитих кав, вироблених ефіопськими кооператорами із різних регіонів Ергашеф, Сідамо, Некемпте. *Worku* повідомив, що кавові різновиди були вибрані групою міжнародних суддів з усього світу, яких запросили для проведення дегустації.

РУАНДА ВДВІЧІ ЗБІЛЬШИЛА ОБ'ЄМИ
СВОГО МИТОГО ЗЕРНА КАВИ
АБИ СТИМУЛОВАТИ ПРИБУТКИ

Країна збільшила кількість своїх регіональних пунктів із миття кави, щоб отримувати більше митої кави, яка продається за вищими цінами на ринках кави спеціальної в Європі і США, - повідомило агентство *Рейтерс*.

Регіональні пункти із миття кави, що належать місцевим руандським фермерам, збільшилися до 49 у порівнянні із минулорічними 20. Країна сподівається мати більші прибутки від кавового експорту, щоб покрити торговий дефіцит і знизити значний рівень бідності. Нові регіональні пункти миття миття сприяли тому, що об'єм експортованої повністю митої кави збільшився до 1,000 тонн у першій половині 2005 року на відміну від 700 тонн торік. Промислові джерела повідомили, що поставленою метою є 2,000 тонн зерна у 2005 році. Повністю помита кави, у порівнянні із висушеною, має вищі ціни на міжнародному ринку. Відтак регулятивне управління кавою планує до 2007 року отримати до 10,000 тонн митою зерна і 24,000 тонн – до 2010 року, що становитиме 60% від загального виробництва.

Наталія Кудрик, Оксана Чолач.
Переклад з англ.

Чимало із нас любить каву за її гарний смак, ніжний аромат, тонізуючу дію на організм. Всі ці позитивні якості зумовлені хімічним складом кави, до якого входять декілька сотень різних компонентів. При цьому склад кави не залишається сталим. Наявність різноманітних речовин та їх концентрація змінюються в залежності від сорту зерна, технології обробки і подальшого виробництва.



Вміст кофеїну у різних видах кави неоднаковий. Максимальну його кількість виявлено у зерні робусти. Водночас в арабіці кофеїну значно менше. Найбагатша на кофеїн розчинна кава, 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 помагатися. Але, все ж таки, горнятка 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 Р, що зміцнює стінки кровососних судин. Відомо і те, що горнятка 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

Відчуй, як пахне кава...

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 Бомбеї дійшли висновку, що кофеїн у великій кількості здатен захистити організм від радіоактивного і промінь-вання. 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). Вчений 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 каву 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 каву у такий спосіб, аби кофеїн надходив у кров якомога повільніше: після їжі й бажано із цукровою кавою.

Василь Здоровик,
лікар – терапевт.

♦ Здоров'я і краса

Косметичні лінії
на основі кофеїну

Плоди кави як і плоди інших рослин, містять велику кількість речовин різноманітної хімічної природи. Серед них білки, вуглеводи, органічні кислоти, жири, алкалоїди, яким властива певна біологічна активність. Найвідомішим серед них є кофеїн.

Кофеїн стимулює чимало фізіологічних і біохімічних процесів в організмі людини. Активізує він і ліполіз (розщеплення жирів). Завдяки цій властивості, кофеїн додається до складу багатьох антицелюлітних препаратів.

Масло кави містить до 45% лінолевої кислоти, поступаючись за цим показником лише декільком маслам (зародків пшениці, чорної смородини та деяким іншим). Ця ненасичена жирна кислота є незамінною, оскільки не синтезується в організмі людини, але відіграє важливу роль у формуванні липидного бар'єру епідермісу.

Масло кави сприяє відновленню еластичності шкіри, запобігає її старінню, а ще має проти-запальну та фотозахисну дію (тобто є своєрідним УФ-фільтром). Наявність у складі кавових зерен фруктових кислот дає можливість використовувати каву в якості компонента до пілінгових засобів. Кавова гуща з успіхом може замінити косметичний скраб, а часточки меленої кави – виступити у ролі абразиву.

♦ Кавова полицка

КАВОВІ ІСТИНИ ВТАЄМНИЧЕНИХ

* Продовження. Попередні публікації в "Галицькій каві", №№ 7-12, 2004 р. та №№ 1-6, 2005 р.



технічного прогресу і певної специфіки, зумовленою вимогами часу, коли однією із переваг громадського харчування стала швидкість обслуговування.

Йдеться, звичайно ж, про кавоавтомати, які на початку третього тисячоліття, в багатьох країнах зустрічаються майже чи не на кожному кроці. Батьківщиною ж цього оригінального винаходу вважається Японія, де, до речі, кавоавтомати все ж не набули широкого розповсюдження.

Вже у 70-х роках ХХ століття модна технічна новинка проникла із Японії до Кореї, яку сьогодні справедливо вважають "країною кавоавтоматів". Тут вони встановлені скрізь: на вулицях, підприємствах, у громадських установах. Корейські кавоавтомати пропонують покупцям розчинну каву у маленьких паперових горнятках.

В останні десятиліття технології виробництва кавоавтоматів були настільки вдосконалені, що клієнт мав змогу обирати "автоматний" напій на власний смак і розсуд. Це, зокрема, кави чорна і з вершками, з цукром і без нього, еспресо, капучіно, гарячий шоколад тощо. Деякі автомати мають в асортименті навіть декілька сортів кавових сумішей, міцність яких можна відрегулювати за своїм бажанням.

За ступенем популярності кавоавтоматів Корея посідає сьогодні провідне місце. Причина цього у низькій якості "автоматної" кави, що виробляється в інших країнах. Наприклад, у США, на відміну від тієї ж Кореї, в автоматах продається не розчинна, а зварена кави. А через те, що технічні можливості кавоавтоматів обмежені, американська кавопродукція не має нічого спільного із справжньою, добре звареною запашною кавою, якість якої не надається до порівняння.

Поміж тим, якість корейської "розчинки", що продається у місцевих кавоавтоматах, є досить високою, як зрештою і переваги цього напою: швидкість, зручність, вигідність. Отже, кавоавтомати за багатьма показниками, можна вважати сучасною корейською національною традицією. Хоча, певна річ, варто зазначити, що, якою б смачною не була розчинна кави з автомату, вона все ж програє у порівнянні із горнятком щойно обсмаженої, свіжомеленої кави. Тому, незважаючи на всі переваги розчинної кави, про справжні кавові традиції йдеться лише тоді, коли розглядається приготування і споживання натуральної меленої кави. Ну а варіантів її існує чимало.

Історично в різних країнах світу склались свої способи заварювання напою із кавової суміші. Про це говорять, хоча б, назви різноманітних рецептів. Наприклад, кави по-арабськи готується у джезві, з грудочкою цукру, причому кави береться найдрібнішого помелу, що нагадує пудру. Так

само запарюють цей напій і жителі більшості країн Близького Сходу. Араби п'ють каву із спеціальних горняток без вушка (а не із стандартного кавового посуду, як це роблять, приміром, у Туреччині). Класична арабська кави дуже міцна, її часто вживають без цукру. Щоправда, розрізняють арабську каву "васат" і "мазбут". У першу додається трішки цукру, тоді як у другому варіанті його дещо більше.

А у європейських країнах з давніх часів поширена традиція пити каву із різноманітними додатками: із молоком, вершками, морозивом, какао, шоколадом, алкоголем, прянощами тощо. Наприклад, каву по-віденськи прийнято готувати із пухкими вершками, цукровою пудрою і ваніллю. Австрійці першими почали додавати вершки до чорної кави. Дуже популярною в Європі є і кави з молоком, або ж, біла кави. А італійці, окрім молока, приправляють її дрібно змеленою корицею.

У різних країнах Нового Світу також існують свої класичні традиції приготування кави. У Південно-Східній Азії, наприклад, каву змішують із порошком какао, а потім додають вершки або сметану. Бразильці ж п'ють каву із подрібненим шоколадом, цукром і гарячим молоком.

Тож, світові кавові традиції сьогодні переживають свій новий ренесанс, а пиття кави, як і колись, у старі добрі часи, є престижним і модним атрибутом світського дозвілля.

(Далі буде)

Тарас Юрчишин.

❖ Економічні стратегії, проекти

❖ Філософія моди



Neumann Kaffee Gruppe (NKG) – провідній компанії Німеччини, яка займається проблемами зеленої зернової кави. Слухачами програми є молоді початківці з Куби, В'єтнаму, Бурунді, Танзанії.

Курс 18-місячного навчання для слухачів має на меті ознайомити їх із досвідом провідних компаній, що займаються виробництвом та експортом кави. Учасники програми досліджували також проблеми та перспективи міжнародної кавової торгівлі, чимало дізналися щодо одного із важливих споживчих ринків, яким сьогодні є Німеччина.

Ще одна група початківців, яка взяла участь

На думку організаторів Neumann Kaffee, є доцільним інвестувати гроші в подібні проекти із підготовки спеціалістів у малорозвинутих країнах (LDCs), що дасть можливість подолати інформаційні бар'єри поміж розвинутими країнами і тими, що розвиваються.

Нині "NKG Coffee Diploma" одержує фінансову підтримку завдяки міжнародній організації із трудових ресурсів та розвитку In Went, якою опікується уряд Німеччини. Програма підтримує молоді професійні кадри у кавовій галузі їхніх країн і стимулює до активної участі у державних сферах економічного, соціального та екологічного розвитку.

Всі учасники нинішніх міжнародних навчань мають впровадити набуті знання і досвід у себе на батьківщині. Якщо ж результати їх подальшої роботи матимуть позитивні наслідки і на ринку, то NKG планує зробити цю навчальну програму постійно діючою.

У Німеччині запроваджено міжнародну програму із фахового навчання Neumann Kaffee

Розпочалась третя і завершальна стадія навчальної програми "NKG Coffee Diploma" у Гамбурзі, штаб-квартирі

у цих міжнародних навчаннях, стажувалася у компаніях NKG в Іспанії, Швейцарії, США.

Молоді фахівці із 15 країн-виробників кави беруть участь у спеціальній міжнародній навчальній програмі "NKG Coffee Diploma", що її започатковано у Гамбурзі, повідомляють німецькі ЗМІ.



Starbucks закупиває італійські кавові бари Torrefazione

Starbucks Corporation закупиває всі 17 італійських кавових барів Torrefazione, якими вона керує у Сполучених Штатах, - повідомляє місцева преса.

Згідно із даними компанії, ці заклади не виправдали її сподівань і довіри після того, як Starbucks викупила цю торгову марку два роки тому, як частину своїх активів Seattle's Best Coffee у AFC Enterprises Inc. Відтак кавові бари Torrefazione будуть підтримуватись за допомогою бакалійного сектору та каналів із харчового обслуговування. Бари були розташовані на тихоокеанському північному заході, в Каліфорнії, Чикаго, Бостоні. Звільнені працівники матимуть змогу перейти на роботу в місцеві торгові точки Starbucks, - повідомила компанія.

У В'єтнамській провінції Дак Лак здано в експлуатацію найбільший кавовий млин країни

Відома компанія В'єтнаму Truong Nguyen здала у виробництво найпотужнішу фабрику з помелу кавового зерна в центральних високорах провінції Дак Лак.

Сучасне обладнання фабрики, яке займає площу 50 тис. м² у Буон Ма Тхуот Ситі, здатне продукувати для експорту 10 тис. тонн високоякісної меленої кави щорічно. Компанія Truong Nguyen Coffee Co витратила на будівництво цього гіганту \$ 5 млн. Обслуговуючий персонал підприємства складає 400 місцевих працівників.

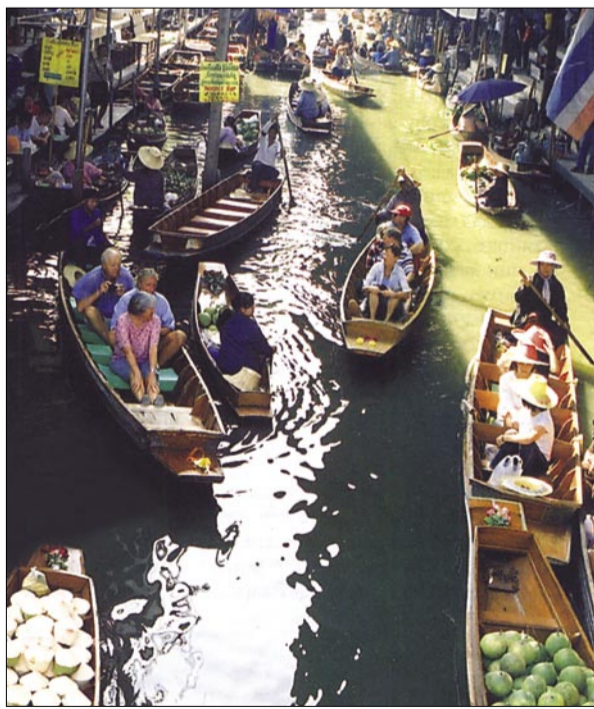
Нині компанія експортує свою продукцію більше ніж у 43 країни світу і 60% нового випуску фабрики буде відвантажуватись до США, Японії, Росії, Німеччини, Нідерландів та в інші держави.

Свого часу компанія Truong Nguyen працювала разом із кавовими фермерами, щоб запроваджувати у практику сільськогосподарські технології, а співпраця із Еугор GAP, зокрема, гарантувала їй високу якість продукції.

Раніше компанія планувала по-

будувати фабрику розчинної кави біля свого заводу меленої кави в Даклак, але потім зупинилася на провінції Бінх Дуонг, як вигідній виробничій базі для своєї розчинної кави.

Очікується, що перша продукція в'єтнамського підприємства надійде до кінця 2005 року. Загалом же компанія Truong Nguyen протягом останнього десятиріччя розробила мережу торгових точок, що мають пільги, по всій країні. Нещодавно було представлено в'єтнамським споживачам і розчинну каву торгової марки G7, а також чай Tra Tien.



Новий агротуристичний проект "Кавова стежина" розробили фахівці із Панами

Одним із дієвих засобів матеріальної підтримки кавових фермерів, що доповнює їхню безпосередню діяльність, став агротуристичний проект "Кавова стежина".

Перш ніж запросити гостей, фахівці Панамського інституту туризму і Міністерства сільгоспрозвитку оглянули не одне місце господарство, але придатними для своєї мети визнали лише 8.

Кавові плантації, що були відібрані, розташовані на зручних підвищених майданчиках, з яких можна милуватися мальовничими пейзажами, бурхливими річками, що котять свої води зі скель, а також різними видами флори та фауни. Як повідомила Марія Пітт, співробітниця Панамського інституту туризму, головна ідея програми полягає в тому, аби розповісти відвідувачам усе про каву: історію,

традиції і культуру, надати можливість продегустивати різні сорти тощо.

За 5 років "Кавовою стежиною" вже встигли пройти більше чотирьох мільйонів екскурсантів з Європи, Канади, США, багатьох латиноамериканських країн. Вони "залишили на згадку" місцевим фермерам близько 3,5 млн. доларів.

За матеріалами інтернет-видання підготувала Оксана Кордоба

Добу чайних і кавових порцелянових сервізів було започатковано у 1708 році, коли європейці розгадали секрети китайських майстрів

Були часи, коли у Версалі, при дворі французьких королів, сидючи за столом, гості наливали гарячу каву із великих чашок у глибокі блюдечка і потрохи сьорбали з них. Звичайно ж, сучасну людину такий спосіб пиття кави дуже би здивував і навіть обурив. Але ж, мода лишається модою. І коли йдеться про такий тонкий предмет, як чашка, то вона мала увібрати в себе усі капризи в історії моди. Саме так і сталося...

Нерідко чайний сервіз виготовлявся разом із кавовим. Тоді додавалися ще кавник і кавові філіжанки, - дещо менших розмірів.

У XIX столітті, коли пишність та убранство столу досягли вершини вишуканості, чашки для чаю і кави розрізнялись вже не лише своїми розмірами. Чайні чашки робилися дедалі більш пласкими, із широкими вінцями, що дозволяло милуватися прозорістю і кольором завареного чаю.

Англіїці, втім, надавали перевагу чашкам нешироким, циліндричної форми, так званим "літронам", тому що саме в них чай довгий час не охолоджувався. З'явилися тоді і спеціальні чашки для вранішнього чаю - "breakfast cup", особливо великі, що вміщували до 0,3 л напою. Виготовляли їх із тендітного фаянсу, яким уславилася в усій Європі мануфактура "Wedgwood". Інші ж чашки, дорого оздоблені рельєфними візерунками і позолотою, були призначені для поширених в Англії післяпоудних чаювань, особливо модних в часи правління королеви Вікторії.

А от шанувальники кави заварювали її все міцнішою, тому й кавові чашки ставали дрібнішими і нарешті перетворилися на маленькі філіжанки не більше, як на два ковтки. Саме у такому мініатюрному посуді каву подають і нині в країнах, де її прийнято заварювати дуже міцною.

Практичне ХХ століття уніфікувало різноманіття форм, виробило певний стандарт, і тепер кожна більш-менш відома фірма пропонує сталий вид порцелянової чашки: не надто масивної (0,18 л), в якій можна подавати і чай, і каву. З'явилися і величезні чашки джамбо для тих, хто за сніданком або під час роботи любить попивати вже трохи вистигший напій.

Але справжні поціновувачі, які не визнають сучасної уніфікації і прохолодно-недбалого ставлення до чаювання, все ще за старою звичкою зберігають у надрах старовинних буфетів спеціальні чашки для чаю з лимоном. Вони слугують водночас і для вишуканого сорту "Darjeeling" - тоненькі, у формі перевернутої груші, а ще - особливі чашки, правильної циліндричної форми - для чаю "Assam"; та із традиційним біло-синім китайським рисунком для сорту "Lapsang Souchong".

Спеціальний посуд має і популярний капучіно. Це філіжанка, що за формою нагадує чарку, яка звучується у денця, але розширюється згори, аби можна було оцінити всю красу і апетитність пухкої і ніжної пінки.

Що ж можна сказати тим, хто надає перевагу прозорому посуду? Дешеві чашки зі скла підкреслюють колір напою, але водночас позбавляють можливості відчутти істинний смак чаю. Порцеляна пом'якшує температуру свіжозавареного чаю й таким чином надає змогу уповні оцінити смак напою. Втім, як стверджують знавці історії чайного етикету, в старі, добрі часи у дворянських родин лише жінки пили чай із порцеляни, чоловіки ж обмежувались склянками із підсклянниками.

Наталія Мишина.



Коли на початку XVII століття дістався берегів Голландії перший морський транспорт із чаєм, навіть у королівських палацах не було ще порцелянової посуду, в якому можна було б подавати цей ароматний напій. На батьківщині чаю, в Китаї, його пили у той час із керамічних п'ял, доволі глибоких і об'ємних. Тримали їх знизу за денце, що для шанувальників сильно гарячого чаю було справою дуже непростою.

Поміркували в усьому голландські купці разом із мішками дуже дорогих у той час сушених листочків привезли також чайники і чарочки із підставками, що мали колір інтенсивно обпеченої глини. Чарочки заввишки 6-8 см звужувались до низу. Згодом до них почали кріпити вушко. Відтак вони і перетворились на чашки. В Європі такий посуд вперше виготовили голландські виробники фаянсу, а потім і англійці, які стали фанатичними прихильниками напою із екзотичного Сходу.

Можливо, чашки не дістали би такого поширення і різноманіття форм, якщо б європейцям не вдалося розгадати одну із найбільших таємниць китайських майстрів - секрет виготовлення порцеляни. Сталося це в 1708 році. Саме відтоді і починається доба кавових і чайних сервізів.

Фантазія перших майстрів, які виготовляли порцелянові чашки, просто вражає. На блюдечках, наприклад, робили поглиблення, що відповідали дну чашки. Саме для того, аби зручніше було подавати чай чи каву у ліжку. Деколи чашка нагадувала маленьку супову вазу і мала накривку, щоб напій не вистигав надто швидко.

Сервізи склалися із чайника, глечика для вершків (деколи із накривкою), ємкості для сухої заварки, яка щільно закривалася, глечика для окропу, цукернички, чашок із блюдечками та мисочки для полоскання.

Кавова культура

Початки традицій

Кава чорна – смак минулих сторіч

Кава є одним із загальновідомих напоїв, яким упродовж уже не одного століття з приємністю насолоджується людство. Утім, суперечки про її вплив на здоров'я точаться ще з тих пір, коли кава була вперше винайдена. Сталося це в III столітті нашої ери.

Зараз, у нашій країні не припиняються лабораторні дослідження, складається чимало звітів, написано безліч наукових праць, видано багато статей та інших друкованих матеріалів, які дають вичерпні відповіді на питання, що турбують людство з давніх часів. І все ж науковці схильні вважати каву корисним напоєм, який не завдає шкоди здоров'ю. Пиття кави, зокрема, сприяє і здоров'ю, збалансованій дієті завдяки сотням компонентів, що містяться у кавових зернинах.

Ще молодий ефіопський вівчар Калді зауважив, що його кози дивно поведуться і жваво стрибають, коли обскубують червоні ягоди із розлогих і дикорослих кущів. Тож вівчар і собі захопив куштувати декілька ягідок. Сподівався, напевно, що це прожене втому від щоденної тяжкої праці. І Калді, справді, не помилився: уже за мить весело пританцював серед своїх прудконогих кізок.

Монах, який проходив повз нього, побачив цю картину і вирішив теж куштувати червоних ягід з куща. Відчуття легкості, приємного піднесення настрою змусило його зірвати декілька ягід та віднести їх до сусіднього монастиря. Монах запропонував своїм друзям-ченцям зварити смачні червоні "вишні", зробити із них напій, який би став помічним під час тривалих релігійних відправ уночі.

Та справжня популярність до гарячої запашної кави прийшла лише в IX ст. Протягом ранньої історії напій часто згадувався як особливо корисний при споживанні. Коли приблизно в 980 році нашої ери каву вже пили як гарячий і модний напій, арабський філософ і лікар з Бухари Авіценна стверджував, що кава "зміцнює кінцівки, очищує шкіру, прибирає зайву вологу під нігтями та надає чудового аромату всьому тілу".

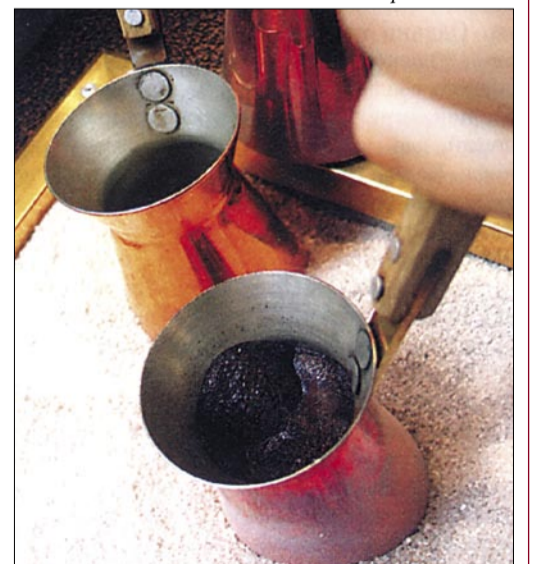
1674 року був виданий памфлет "Жіноча петиція щодо кави", який представляв на загальний розгляд "великі незручності для жіночої статі, що збільшуються при надлишковому використанні висушувального й послаблюючого напою". Памфлет виявився звичайною скаргою на те, що скривджені, бідолашні жінки залишаються вдома самі ціленими вечорами, оскільки їх негідні чоловіки відвідують у цей час місцеві кав'ярні, куди жінкам ходити тоді було суворо заборонено. Того ж року чоловіки відповіли на цю скаргу так: "Чому невинна кава має стати предметом вашої люті та невдоволення? Це нешкідливий і цілющий напій".

Тоді, як виявлені цілючі властивості кави були широко відомі і гідно оцінені в Англії, вони відіграли дещо іншу роль у ранній французькій історії. Так, у 1670-х роках кав'ярні в Марселі стають доволі звичним місцем явищем. Місцеві лікарі, котрі раніше приписували своїм пацієнтам каву як ліки, були відтепер не на жарт стурбовані її поширенням і цілковитою доступністю, вбачаючи в цьому загрозу своєму бізнесу. Відтак 1678 року медики вдалися до публічного звинувачення кави: мовляв, це отрута і вона аж ніяк не пасує жителям спекотного і сухого клімату Марселя. Та ці попередження були нездатними перешкодити французьким шанувальникам кави пити її досхочу у кав'ярнях та вдома.

Наприкінці XVI ст. європейські мандрівники, які тривалий час перебували на Близькому Сході, розповідали про каву як про традиційні ліки, що є помічними при багатьох недугах, особливо хворобах шлунку". Пізніше з'явилися відомості, що кава допомагає і при снігнінні.

Труднощі у добуванні чистої питної води в XVII і XVIII ст. змушували людей більше споживати пива і вина із кожною стравою. Ці напої вважали безпечними і корисними для здоров'я. Пуритани ж трактували каву як відповідь на проблему пияцтва, підкреслюючи, що це "цивілізований напій, який разом з тим проганяє сон". Так поступово кава здобувала симпатії шанувальників, а її триумфальна хода країнами і континентами тривала далі.

Оксана Чолач. Переклад з англ.



Вважається, що кав'ярні виникли у Відні 1685 року, коли з міста пішли останні турки, залишивши на згадку по собі трохи кавових зернят. Напій із меленої кави прийшовся до смаку і став дуже популярним. Історія нашого земляка Юрія Франца Кульчицького, який відкрив в ті часи в місті декілька кав'ярень, стала вже справжньою історичною легендою. Сьогодні навіть у турків захоплює подих від розмаїтого вибору кави, що її пропонують у кав'ярнях австрійської столиці.

пропонують ще і понад 30 сортів кави.

У святкові дні, які бувають мало не кожний тиждень, віденці ласують традиційними, відомими на весь світ, апетитними шніцелями, штруделями та запашною кавою. Нерідко можна почути твердження місцевих жителів, що Відень – це ще й столиця кави, бо скільки кав'ярень є сьогодні в місті ніхто не годедн порахувати.

Крім "мокко", – звичайної чорної кави, – можна куштувати і "меланж". Ця кава з великими вмістом молока, яка з виду дуже подібна до "капучіно". "Меланж", як правило,

зберігає свої традиції із часів Ренесансу.

Познайомимось ще з однією кавою. Це "фіра з конем" – кава, приправлена пухкими вершками ("айншпеннер"). А якщо ви не тільки шанувальник кави, але й до того ж і меломан, то, звичайно, оціните міцну чорну каву "Йоган Штраус" зі взбитими вершками, до яких додається абрикосовий лікер. Варто згадати і про традиційну "віденську", яка являє собою ванільне морозиво з охолодженою кавою і вершками.

Якщо ви у Відні вперше почніть своє знайомство із романтичної прогулянки австрій-



1000 горнят кави щодня.

"Cafe Central" нині розташована у тій самій кам'яній будівлі, величезні вікна якої заокруглені, а масивні двері, як і в старі, добрі часи, прикрашає на вході прапор із емблемою.

Улюблене місце пуритан – кав'ярня "Хавелка", – компактна, затишна, витримана у строгому стилі із відміну від інших. Вона знаходиться поруч Собору св. Стефана. У

Відень – Європейська столиця кави

Відень славиться в усьому світі своїми кав'ярнями. Кажуть, що Париж пахне здобою і парфумами, Мадрид – шампунем, яким миють тротуари, Софія – печенем болгарським перцем, ну а Відень – вишуканою кавою, аромат якої, справді, важко забути...

Напевно, відомо небагатьом, що моду на ошатні мармурові і дерев'яні журнальні столики започатковано саме в перших віденських кав'ярнях. Спеціально для австрійських кавових закладів француз Мішель Троне розробив і стільці овальної форми. Нині вони є традиційним атрибутом фірмових меблів в усіх європейських кав'ярнях.

Класичні кавові доми з'явилися у Відні наприкінці XVII століття, й швидко перетворилися на центри громадського життя. Так, у знаменитій кав'ярні "У Шперля" зустрічались відомі політики, художники, літератори, а кав'ярня "У Гринштайдля" була місцем бурхливих дискусій противників емансипації жінок.

Віденські кав'ярні відвідували переважно чоловіки. Тричі на день вони приходили у свої улюблені заклади, сідали за "свої", персональні столики, щоб погортати сторінки свіжих газет, обговорити останні новини й, звісно ж, насолодитися дружнім товариством і горнятком гарячої кави.

Сьогодні у Відні понад 300 кав'ярень. Кожна із них дбайливо шанує свої давні традиції й підтримує бездоганну репутацію. Наприклад, легендарна "Cafe Central" свого часу була штаб-квартирою російських революціонерів Лева Троцького та його партнера по шахах Володимира Леніна. Вчашали сюди і Кафка, Фрейд. Потім кав'ярню зачинили й відновила вона свою роботу лише у 1983 році. Зараз в ній готують для відвідувачів понад

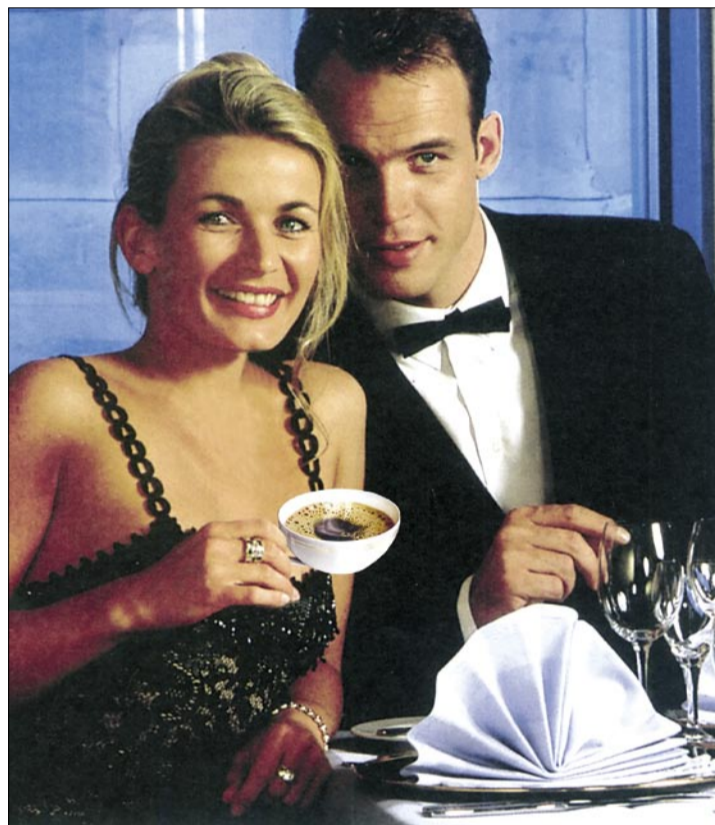
"Хавелці" марно намагатися замовити собі в офіціанта звичайне горнятко чорної кави. "Звичайної кави не подаємо!" – ввічливо попередить він і поставити на стілик перед вами велику, паруючу чашку кави із молоком і взбитими вершками. Згідно із прийнятим ритуалом каву принесуть на маленькій металевій таці разом із дрібними шматочками цукру та склянкою мінеральної негазованої води.

"К. у. К. Hofzuckerbacker Ch. Sohne Demel's Sohne" (його імперська величність королівський кондитер Кристоф із синами) – це одна із розкішних, фешенебельних кав'ярень Відня. Лише в ній можна побачити фантастичні декорації, коштовні люстри із позолотою та стіни, що розписані нимфами. А чопорні й вальяжні офіціанти-чоловіки здебільшого подібні до старовинних мажордомів.

Кав'ярня "Landtmann" розташована біля імперського Театру. Вона вирізняється без-



доганим смаком, здатним задовольнити будь-кого, починаючи від політика і завершуючи актором. Інкрустовані стіни із червоного дерева, плюшеві подушки із Бургундії і вишукані чорні смокінги офіціантів – є підтвердженням таких слів. На довершення до цього вам за-



подається у високому і вузькому горнятку. А от кава з ромом чи бренді, яка готується в бокалі, дістала назву "фіакр". Пояснення цьому просте: австрійський фіакр сьогодні офі-



ційно визнаний вид наземного транспорту, і кінські "паркинги" зустрічаються дуже часто. Чистенькі і гладенькі, доглянуті коники усіх мастей, хутко обганяють навіть трамваї. До речі, старовинна школа їзди верхи, була заснована у Відні в 1572 році, вона і донині

ською столицею й обов'язково куштуйте фірмової кави, від якої були у захваті і цар Франц Йосиф, і великі композитори Вагнер та Штраус, Сара Бернар, Микита Хрущов, який зустрічався у Відні із Джоном Кеннеді. А в нашій країні знаменито віденською кавою захоплюються численні гості, туристи і приїжджі, і серед них глави держав, східні шейхи, голлівудські зірки, відомі політики і бізнесмени.

У центрі столиці можна оглянути і придбати собі класичні порцелянові сервізи для кави і чаю, виготовлені відомою старовинною фірмою "Аугартен", що заснована ще у 1718 році. Дотепер майстри із порцеляни вручну наносять на цей білосніжний посуд візерунки "Марія Терезія" і "Віденська троянда". Звичайно ж, задоволення це надто дороге, й буває, що терплячий господині доводиться збирати такий сервіз до столу частинами. Та, втім, місцева віденська кава того, справді, вартує.

Т. Костянтинів.



ГАЛИЦЬКА КАВА

Рекламно-інформаційна газета. Видавець СП "Галка Лтд"

Свідоцтво про державну реєстрацію ЛВ 369 від 15 серпня 1997 року

Редактор Тарас ЮРЧИШИН. 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. Зам.