Кава “Галка” – гірка та солодка, як саме життя

ГАЛИЦЬКА КАВА

КАВОВА ЛЬВІВ ФАБРИКА

Серпень 2008 рік № 8 (119)

Рекламно-інформаційна газета СП “Галка Лтд”

❖ Великі Сорочинці – 2008

Сорочинська виставка-ярмарок – свято українських національних традицій та самобутності

Проведення ярмарків в Україні – вже традиція. От і цьогорічний ярмарок у Великих Сорочинцях з 12 по 17 серпня не зміг не привернути уваги працівників СП «Галка Лтд», які разом з численними учасниками цього яскравого і самобутнього дійства приїхали на свято.

Від кількості сувенірів розбігалися очі. Хотілось купити всього і побільше!

Кавунева квітка.

Головна сцена: конкурс танцювальних колективів.

Літо, спека, українські народні пісні та танці, вишиті сорочки і національна символіка, різноманітні виставки ремесел, тисячі відвідувачів з усіх куточків України – ось невеличкий перелік ознак Сорочинського ярмарку. Для одних він є прекрасною нагодою представити свої чудові ручні роботи – вишивку, плетені вироби, ковдри, сервізи, вироби з металу і дерева, картини, прикраси та продати їх на згадку відвідувачам. Для інших – ознайомити всю Україну зі своїм підприємством: виробництвом вагонів для потягів, машин для сільського господарства чи виробами з хутра та одягом. Справді, дуже різнобічна тематика Сорочинського ярмарку. А для решти – це кількаденна подорож в минуле України у поєднанні із народною творчістю та гуляннями до світанку.

В нинішньому святі взяли участь 30 країн-учасниць. На відкритті були присутні посли Латвії, Аргентини, Угорщини, Таджикистану, дипломатичні місії з Росії, Австрії, Франції. Навіть завітав гість з Африки. Посол Нігерії Ібрагім Касай придивлявся до української вишиванки для своєї дружини, зауваживши, що орнамент на сорочці дуже схожий з нігерійським, а також не відмовився від запашної львівської кави «Галка».

Гоголівські герої, яких грають актори Полтавського музично-драматичного театру, з'їхалися на торговище на волах. Їх поява викликала веселі вигуки та радість на обличчі присутніх. Організатори пояснили, що хотіли залучити до свята якомога більше молоді, тому підготували цікаві розважальні програми, серед яких лазерні, пінні і вогняні шоу.

Не залишилися осторонь дійства і працівники рекламного відділу СП «Галка Лтд», які разом із представниками ТОВ «Галка–Полтава» у м.Полтава, вже не вперше були чи не єдиними учасниками Сорочинського ярмарку з Львівщини.

Продаж натуральної меленої та розчинної кави, кавових напоїв, латте та капуччіно, різноманітних чаїв ТМ «Галка», безкоштовна дегустація кавових напоїв, презентація рекламної продукції та подарунки, проведення діалогу із потенційними споживачами та ознайомлення їх із асортиментом продукції СП «Галка Лтд» – ось таке завдання поставили перед собою галківчани. Тому й не дивно, що відвідувачі приходили кожного дня, а деколи й по кілька разів на день. Тішить й те, що туристи, котрим сподобалося обслуговування та спілкування із представниками Львівської кави торік, цього року теж відвідали куточок «Галки», залишили вдячні відгуки про продукцію та гостинний, ввічливий персонал.

Віра Дума.

❖ Інформновини

ІСО ПІДВИЩИЛА СВОЇ ПРОГНОЗИ ЩОДО СВІТОВОГО ВИРОБНИЦТВА КАВИ

Міжнародна Кавова Організація ІСО підвищила свої прогнози на обидва врожайні сезони 2007/08 та 2008/09. Згідно з ними, у сезоні 2008/09 світове виробництво кави становитиме 128 млн. 60-кг мішків кави, а незапланованих – 127 млн. Оцінку сезону 2007/08 було збільшено до 118,2 млн. мішків від запланованих 116,9 млн. Організація не оголошує деталей перегляду в сторону підвищення стосовно сезону 2008/09, але повідомляє, що перегляд врожайного сезону 2007/08 вплинув на збільшення виробітку кави у Бразилії на 2,3 млн. мішків більше, а також частково в Африці, Індонезії, Папуа Новій Гвінеї.

ВИРОБНИЦТВО КАВИ У КЕНІЇ ЗРОСТЕ У СЕЗОНІ 2008/09 РОКУ НА 38%

Кавова продуктивність Кенії у сезоні 2008/09 очікується у розмірі 38% на рік (964,000 мішків проти 698,000 у сезоні 2007/08). Її зростання можуть забезпечити сприятливі погодні умови, сільськогосподарські методи та дворічний виробничий цикл. Таку думку висловила Кавова торговельна асоціація Кенії (КСТА). Індустріальні реформи, що дозволяють фермерам напряму контактувати з покупцями, також посприяють підвищенню врожайності.

КАВОВЕ ВІДОМСТВО НАДАСТЬ ФІНАНСУВАННЯ ПЛАНТАТОРАМ ІНДІЇ

За повідомленням преси, уряд країни затвердив 11 Проект Розширення фінансування плантаторів, який буде реалізовано через Кавове Відомство Індії. Кавові плантації знаходяться у Coimbatore, Nigliris, Madurai та Theni. Ці регіони підпадають під програму фінансування. Допомогу буде надано у вигляді насаджування нових кавових дерев замість старих, зрошування землі та зниження ступеня забруднення плантацій. Компанії, що є власністю спільних підприємств або корпорацій, не отримають фінансування. За винятком насадження нових кавових дерев, інші операції фінансуватимуться для підприємств із загальною площею угідь не менше 20 га.

ІНДОНЕЗІЙСЬКА ЕКСПОРТНА КАВОВА АСОЦІАЦІЯ ПРОГНОЗУЄ ЗРОСТАННЯ ЕКСПОРТУ ЗЕРНА

За словами голови представництва Індонезійської експортної кавової асоціації (AEKI) у Лампунгу, надлишок опадів цього року спричинив спад показника збору врожаю у низинних регіонах. Деякі експортери постачали запаси з минулого року, зібрані у січні/лютому, саме це допомогло підтримати рівень експорту у першому півріччі. Основний збір робусти на Суматрі триває з березня по жовтень. Робуста складає 85% від загального виробництва кави в Індонезії, решта припадає на арабіку. AEKI прогнозує цього року зростання показників експорту Індонезії до 8%, що становить 325,000 т (5,42 млн. мішків), у зв'язку з підвищенням цін на продукцію та стимулюванням фермерів краще піклуватися про свої врожаї. За словами виконавчого секретаря AEKI, експорт кави може навіть зрости цього року до 350,000 т (5,83 млн. мішків) проти 290,000 (4,83 млн. мішків) торік, а річний врожай може сягнути позначки 9,0 млн. мішків проти 8,5 млн. у минулому році.

❖ Інформновини

UCDA ЗАКРИВАЄ 17 ДІЛЬНИЦЬ ІЗ ОБРОБКИ КАВИ В УГАНДІ

Державна організація із розвитку кавової промисловості Уганди (UCDA) закрила 17 заводів із обробки та виробництва вологої кави у зв'язку з малими доходами. Заводам у західному кавовому регіоні країни не дозволено продовжувати роботу, доки не буде вжито заходів із покращення методів виробництва. Закриті заводи обробляли близько 40% кави з чотирьох кавових регіонів Уганди. В їх обов'язки входила обробка сухої кави, звільнення від верхньої оболонки та сушіння. Є імовірність, що ці події завдадуть шкоди експорту країни повідомляє Kyagalanyi Coffee Ltd.

ВІДНОВЛЕННЯ ПОСТАВОК КАВИ У НЕЙРОБІ ПОВ'ЯЗУЮТЬ ІЗ ЗРОСТАННЯМ ЦІНИ НА ПРОДУКЦІЮ

На ринку товарообігу у Нейробі (Кенія) спостерігається зростання цін на каву, спричинене хорошим попитом на продукцію. Це відбувалося після двох місяців перерви у зв'язку з низьким рівнем поставок. Середня ціна за 50-кг мішок піднялась на $40 і становила $180,12, що значно вище за минулорічний показник $140,3. Було продано 15,980 мішків проти 21,374 минулого року. Наразі рівень поставок залишається на низькому рівні, та за словами Торговельної кавової асоціації Кенії (KCTA), це положення зміниться наступного року. Поставки мають підвищитись у серпні завдяки хороших погодних умов.

УРЯД КАМЕРУНУ ПЛАНУЄ ЗБІЛЬШИТИ МІСЦЕВУ ПЕРЕРОБКУ КАВИ НА 50%

Уряд Камеруну планує підвищити відсоток переробленої кави всередині країни на 50% до 2015 року. Підрахунки показали, що лише 5% кави з 50 000 тонн арабіки та робусти, що є в країні, переробляються тут. Камеруном започатковано план із подвоєння виробництва кави до 2015 року.

КАВОВА ІНДУСТРІЯ КОЛУМБІЇ ВСТУПИЛА У ПЕРІОД ЗАТИШШЯ

На ринку Колумбії торгівля арабікою сповільнена, оскільки кавова індустрія країни традиційно вступила у період затишшя. На сьогодні кава у Колумбії є рідкістю. Це пояснюється тим, що фермери скористалися піком ціни на сировину, продавши залишки своїх запасів. Цим і мотивується низький рівень поставок. Низький рівень продажів спіткав також Мехіко та Центральну Америку. Грошові розбіжності залишилися стійкими й для більшості "кавових" регіонів.

ПОДВОЄННЯ ЕКСПОРТУ БРАЗИЛЬСЬКОЇ КАВИ

Асоціація кавової промисловості (ABIC) зазначила, що експорт смаженої та меленої кави у Бразилії подвоївся з 32,000 до 80,000 мішків по 60 кг за перший квартал 2008 року. Бразилія традиційно відіграла невелику роль у експорті переробленої кави, позаяк є найбільшим у світі виробником кави, але її кавова промисловість скерована на зміцнення позицій доданої вартості на експорт. За словами представників Консульства Бразилії з питань імпорту зеленої кави, річний дохід у період з січня по червень стрибнув до $20,4 млн., що суттєво відрізняється від показника минулого року ($6,69 млн.). За 12 місяців, до липня було експортовано близько 155,000 мішків меленої та смаженої кави загальною вартістю $40 млн. Це не враховуючи розчинної кави, дохід якої склав $3,39 млн. станом на той же період.

Юлія Цюпка.
Переклад з англ.

❖ Ціновий фактор

Найдорожчу каву у світі подають у кав'ярнях російської столиці

У кав'ярнях і ресторанах Москви вам подадуть сьогодні найдорожчу у світі чашку кави, стверджують фахівці консалтингової фірми "Мерсер", – повідомляють "Факти".

Консалтингова фірма "Мерсер" щороку проводить дослідження в 143 великих містах, що розташовані на п'яти континентах нашої планети. Так, середня ціна чашки кави у російській столиці складає на сьогоднішній день рекордні 10 доларів і 19 центів!

Друге місце утримує Париж. Тут бадьорий напій обійдеться шанувальникам у 6,77 долара за порцію. В першу п'ятірку потрапили також Афіни (6,62 долара), Пекін (6,28 долара) і Берлін (5,15 долара).

А от ціни на каву в Нью-Йорку приємно дивують, – всього лише 3,75 долара за чашку. Найдешевшу каву можна скуштувати в кав'ярнях Буенос–Айреса – 2,3 долара.

"Факти".

❖ Зростання цін

Кава у Латвії за рік подорожчала на 17%

Ціни на каву у Латвії є в середньому на 17,4% вищими, ніж роком раніше, – про це свідчать результати дослідження Латвійського центру стимулювання сільськогосподарського ринку (LTVC).

За даними дослідження, кава дорожчала в усьому світі, за винятком лише однієї країни – Японії. Найпомітніше ціни піднялися в Польщі (+31,7%) та Словаччині (+27,9%). У Норвегії ціни зросли на 16,2%, повідомляє Diena з посиланням на BNS.

Delfi.lv

❖ Обшуки в гуртових компаніях

Влада Німеччини підозрює оптових торговців кавою у ціновій змові

У липні поточного року у засобах масової інформації з'явилося повідомлення про обшуки, які влаштувало антикартельне відомство Німеччини у компаніях, що займаються гуртовим продажем кави (roaster). Підозрюваним було висунуте звинувачення у ціновій змові.

Хоча компанії не були названі, тим не менш, представниця однієї із мюнхенських компаній, що торгує кавою Dallmayr, зізналася, що в них, "як й у всіх великих roasters", побували слідчі та відбудеться перевірка звинувачень. Співробітниця додала, що роздрібні ціни на каву в них "дуже низькі".

Про обшук у себе повідомив і великий німецький оптовий торговець Tchibo, який зі свого боку запевнив, що "всіляко допомагатиме слідству".

Не коментували заяву антикартельного відомства другий і третій roaster, німецький філіал Kraft та Melitta.

Гамбурзька компанія, яка продає каву "Гамбург", спростовувала інтерес до неї з боку вказаного відомства. В останні місяці відомство приділяло особливу увагу виробникам шоколаду, борошна, інших продуктів, проте не вдавалося до жодних дій проти них.

Один із roasters говорить, що нинішнього розслідування влади слід було очікувати, оскільки німецькі roasters змушені були підняти ціни вслід за їх зростанням на світових ф'ючерсних торгах. При цьому, відомо, що на кавових торгах цього року в Лондоні різко піднялася в ціні робуста, хоча ціни на сорт арабіка були відносно стабільними.

FoodNewstime.ru

❖ Рішучі наміри

Starbucks закриває нерентабельні кав'ярні

Мережа кав'ярень Starbucks оголосила про свій намір закрити ще 500 кавових закладів у США на додаток до раніше оголошених для закриття 100 кав'ярень.

Робочі місця втратять до 12 тис. осіб. У компанії, втім, заявляють, що намагатимуться знайти звільненим працівникам роботу в інших кав'ярнях мережі.

Starbucks активно впроваджує кавові заклади у штатах Флорида, Калифорнія, які більше всього постраждали через кризу на ринку нерухомості, що змусила багатьох замислитися над проблемою безробіття. Адже дорога кава для таких людей також стала не по кишені.

Незважаючи на те, що компанія закриває кав'ярні, які не виправдали її бажаних фінансових результатів, Starbucks все одно продовжує відкривати інші нові кав'ярні в США. При цьому план по їх вступу до експлуатації на наступний рік буде зменшений до 200 об'єктів від 250.

У зв'язку із закриттям кав'ярень робочі місця втратять 7% від загального числа співробітників компанії в усьому світі.

Після заяви Starbucks про закриття ще 500 закладів, акції компанії піднялися в ціні на 6% на електронних торгах після того, як закрилися звичайні торги на Nas daq.

News.bbc.co.uk

❖ Новітні методи розрахунків

Нідерланди започаткували новий спосіб сплати у продуктових супермаркетах

За допомогою відбитка пальця у Нідерландах відтепер можна розплатитися за покупки. Такий прогресивний спосіб сплати започаткувала найбільша мережа продуктових супермаркетів країни.

Новий метод вже успішно діє в місті Бройкелен. Будь-який покупець, котрий бажає спробувати це нововведення, має зареєструватися, надати посвідчення особи, банківську карту та відсканувати відбиток свого пальця на спеціальному приладі. У подальшому, прийшовши до магазину, споживач сплачує покупки за допомогою пальця і не послуговується своєю готівкою або банківською карткою. Гроші будуть автоматично зніматися з банківського рахунку клієнта.

За повідомленням інтернет-сайту.

❖ Ціни на аукціоні

Ціни на чай ростуть. Навіть у Бангладеш…

Останні торги на бангладешському аукціоні продемонстрували різкий стрибок цін на чай.

Середня ціна чаю на аукціоні в Бангладеш підвищилася на 0,68% до 120,60 така ($ 1,76) за кілограм. На останніх торгах було продано понад 1520 тонн чаю. Ціни зросли після посилення тиску на аукціон з боку великих покупців з СНД, Пакистану та Афганістану, – вважають в National Brokers Limited, – одній з найбільших брокерських компаній.

Korrespondent.net

❖ Прогнози

Заморозки у Кенії відіб'ються і на виробництві чаю

Через заморозки і погану погоду обсяги торгів і експорт кенійського чаю в цьому році суттєво скоротяться, у той час як ціни на чай ще більше зростуть. Такі прогнози роблять у Раді Чаю Кенії та в Агентстві із просування кенійського чаю.

Виробництво чаю в Кенії в 2008 році скоротиться на 9% і складатиме 336 000 тонн (у 2007 році – 369000 тонн). Як вважає керуючий директор Ради Чаю Кенії, – зменшення щорічних виробничих показників є очевидним вже зараз. Виробництво чаю в першій половині року скоротилося на 21% порівнянно з аналогічним періодом минулого року і склало 157000 тонн. Аналітики прогнозують деяке покращення ситуації ближче до кінця року. Позатим у цілому картина буде все ж таки гіршою від минулорічної.

Afriquenligne.fr

❖ Винаходи

Чи може каво-машина визначити смак еспрессо?

Центр наукових досліджень компанії Nestle повідомив про результати своєї багаторічної роботи, – розробку нової каво-машини, яка може визначити смак еспрессо.

Можливо, завдяки цій технологічній новації смак улюбленого напою мільйонів шанувальників набагато покращиться. Адже машину, на відміну від людини, нічим не обдуриш, а відтак, вона зможе «відсіювати» продукти низької якості

Новинка визначає «розу вітрів» напою приблизно за 2

хвилини, майже так точно, як це роблять дегустатори.

Прилад аналізує аромати, що йдуть від гарячого еспрессо, а потім інтерпретує результат за такими смаковими складовими: «обсмажений», «ароматний», «древесний», «цитрусовий», «ірис», «какао» та інші (всього 11). Кава утворює близько тисячі летючих поєднань, близько 50 із них визначають смак кави, і розпізнати їх не так легко.

«Мені подобається працювати з кавою через її непростий склад, – каже Крістіан Линдингер, провідний дослідник Nestle Research. – Я вважаю, що якість зерен з роками може і змінюватися, але смак і аромат кави повинні завжди залишатися на висоті».

За матеріалами «АгроФакт» підготувала Юлія Цюпка.

Чайна паличка кидає виклик пакетованому чаю

Хто ж буде сперечатися, що листовий чай краще від пакетованого? Однак, переваги чаю в пакетиках полягають у тому, що його зручно заварювати. І ось добра новина для шанувальників листового чаю! За допомогою чайних паличок відтепер чай заварювати буде легко і просто.

Новинка, – чайні палички американського виробництва, – являє собою пристрій із нержавіючої сталі і пластика. Принцип дії простий: відкрити, зачерпнути чай, закрити. Потім помістити у склянку з окропом і заварити.

Інший американський варіант чайної палички виготовлено із полікарбонату. Принцип дії аналогічний.

Чайну паличку із нержавіючої сталі і пластика пропонують і виробники із Німеччини.

Китайці теж назвали свій винахід «чайною паличкою». Щоправда, до листового чаю вона не має жодного стосунку. Це одноразові пакетики–палички, які занурюються в склянку і прикріплюються до її стінки, що не дозволяє пакетику-палочці потонути, як звичайному пакетику. Жорсткість новинці надає пластикова вставка всередині.

News.unipack.ru

Чайні сигарети для тих, хто кинув курити

Для тих, хто кинув курити, але все ж таки не може уявити свого життя без фетиша сигарет, дизайнер А. Шнайдер розробив чай «Cigarettea”.

Новинка являє собою спеціально розроблені чайні сигарети, в яких замість тютюну – чай, а замість фільтра – поплавок. Слоган «сигарет» надзвичайно простий і висловлює зміст розробки: «не куріть чай, пийте сигарети», – повідомляє «Molgvardia.ru”. І нехай зі сторони видається, що в чашці просто загасили недопалок, – ідея російського дизайнера все одно є оригінальною.

Fedpress.ru

❖ Олімпіада – 2008

Олімпійців зустрічали традиційним китайським чаєм

Пекін продемонстрував олімпійцям свою багатовікову чайну культуру і традиції

Спортсменів Олімпійського селища, які приїхали в Піднебесну з усіх куточків світу для участі в Олімпіаді, пригощали традиційним китайським чаєм. А на території селища постав справжній чайний будиночок, де можна було спостерігати за ритуалом чайної церемонії та скуштувати найкращі види китайського чаю.

News.xinhuanet.com

❖ Медичні дослідження

Кава здатна продовжити тривалість життя, – запевняють вчені

Скільки би не хапалися за серце герої старих кінострічок після чергової випитої чашки кави, регулярне споживання цього напою, як виявилося, все ж таки продовжує життя. При цьому, у великих кількостях кава є корисною саме для серця.

Ймовірність піти з життя через серцево-судинні захворювання у шанувальників кави, які споживають більше 4 філіжанок щодня, зменшується на 25, а деколи і на 40%. Особливо цей ефект яскраво проявляється серед чоловіків.

Масштабні дослідження щодо впливу кави на тривалість життя довели, що ризик серцево-судинних захворювань нижче за все у тих, хто пив більше кави. І при цьому не важливо, була кава звичайна чи декофеїнована.

Науковці під керівництвом Естер Лопес–Гарсія з Автономного університету Мадрида провели цікавий експеримент аби виявити вплив дієти на тривалість життя. Так, з 1980 по 2004 роки близько 85 тис. жінок регулярно повідомляли вчених про те, яку їжу та напої вони споживали, зокрема, й про кількість випитої кави.З 1986 року до них приєдналися близько 42 тис. чоловіків. Учасники дослідження, які майже всі переважно були медичними працівниками, на той момент не мали ні онкозахворювань, ні серцевих розладів.

Підсумки підбили у 2004 році. На той час кількість учасників експерименту серед жінок зменшилася на 11 тис., а чоловіків – на 7 тис., які через ускладнення, вік і недуги пішли з життя.

Вчені дослідили фактори, що руйнували за цей період здоров'я їхніх піддослідних. Це, насамперед, зловживання тютюном, алкоголем, пристрасть до жирної їжі. Постало питання і щодо кави. Як з'ясувалося, вона не завдала жодної шкоди здоров'ю учасників експерименту. Для тих, хто випивав 4-5 філіжанок кави щодня, проблеми із серцево-судинними захворюваннями знизилися на 44%! Втім, науковці, результати роботи яких опубліковані в авторитетному виданні Annals of Internal Medicine, кажуть, що це зовсім не означає, що треба бігти до кав'ярні і замовляти собі по 10 філіжанок одразу.

Як і в усіх подібних дослідженнях, корреляція не доводить причинно-наслідкового зв'язку поміж двома показниками: погіршенням стану здоров'я і споживанням кави. Можливо, добре здоров'я само по собі пов'язане з бажанням людини пити каву, а можливо, бадьорий напій п'ють саме ті, кому доводиться працювати так багато, що хворіти і вмирати немає часу.

До речі, як випливає з іншої праці вчених, що була опублікована в Journal of Agricultural and Food Chemistry, для того, аби взбадьоритися, пити каву зовсім не обов'язково. Кавовий аромат здатен викликати перебудову виникнення білків у мозку, змінюючи експрессію як мінімум 17 генів, які зазвичай відгукуються на споживання кави.

Gazeta.ru

❖ Огляд ринку

Динаміка міжнародного ринку кави за період 1 – 7 серпня 2008 року

Ринкові ціни на зерно арабіки і робусти зазнали змін у період 1-7 серпня 2008 року. Про це докладніше.

У звітному періоді спостерігалося підвищення цін на каву. Так, арабіка з поставкою у вересні 2008 року подорожчала на 3% у Нью-Йорку, а ціна робусти з поставкою у вересні 2008 року підвищилася на 4,1% у Лондоні.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у вересні 2008 року склала 139,35 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT 1 серпня 2008 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів з кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 30 липня 2008 року чиста довга позиція у великих інвестиційних фондах скоротилася до 23439 лотів (-2112 лотів за тиждень).

Торгові доми (хеджери) зменшили свою чисту коротку позицію до 26203 лотів (- 3916 лотів). Чиста довга позиція дрібних торговців скоротилася до 2764 лотів (-1804 лотів). Чиста довга позиція індекс-трейдерів зменшилася до 58391 лотів (-2200 лотів за тиждень). Частка довгої позиції індекс-трейдерів у комбінованому відкритому інтересі (разом з ф'ючерсами та опціонами) складала у звітному періоді 30,8%. Відкритий інтерес по ф'ючерсах збільшився до 146500 лотів (+ 627 лотів). Сертифіковані запаси арабіки на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 7 серпня 2008 року зросли до 4,567,395 мішків по 60 кг (+ 35754 мішків до 30 липня 2008 року).

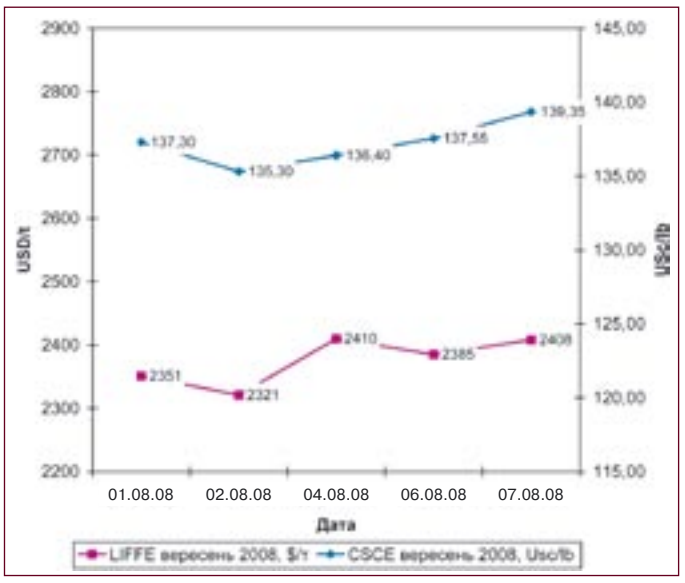
Як повідомили представники Національної кавової асоціації Гватемали Anacafe, очікується скорочення експорту зерна в наступному сезоні 2008/09 року на 5,8% до 3,53 млн. 60-кг мішків. Майбутній урожай буде меншим від нинішнього через погану погоду в грудні-лютому, коли потужний вітер і небувалі для цього періоду холоди завдали шкоди кавовим плантаціям. Унаслідок несприятливої погоди на початку 2008 року Anacafe зменшила свій прогноз по експорту з 3,93 млн. мішків до 3,78 млн.

Для порівняння експорт 2006/07 року складав 3,75 мішків. Остаточна цифра по об'єму експорту у сезоні 2007/08 року може виявитися ще меншою. Збір урожаю завершився ще у квітні, але експорт триватиме до кінця вересня.

Гватемала також виробляє додатково близько 400 тис. мішків низькоякісної кави, яка споживається на внутрішньому ринку. Обсяг виробництва кави Anacafe розраховує, виходячи з обсягів експорту і відомостей із внутрішнього споживання.

За повідомленням Інституту кави Anacafe Гондурасу, дохід від кавового експорту за перші три квартали сезону 2007/08 року, з 1 жовтня до 29 липня, виріс на 17% і склав $ 551,5 млн. За весь сезон 2006/07 дохід від експорту кави склав $ 469,9 млн. Високі ціни на каву дозволили отримати великий дохід навіть, незважаючи на те, що в кількісному еквіваленті об'єм експорту знизився порівнянно з минулим сезоном. За три квартали поточного сезону з Гондурасу експортовано 4,1 млн. 46-кг мішків, за сезон 2006/07 року було експортовано 4,2 млн. мішків. Середня вартість експортованого в сезоні 2007/08 мішка склала $ 135, що на 20% більше, ніж у минулому сезоні, коли кава з Гондурасу експортувалася за середньою ціною одного мішка $ 112.

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 1 – 7 серпня 2008 року



Як повідомили аналітики з Conab, новий урожай кави в Бразилії вже зібрано на 45%. Збирання врожаю цьогоріч затримується на місяць. За відомостями Conab, урожай бразильської кави в сезоні 2008/09 року може скласти 45.5 млн. 60-кг мішків. Свій наступний прогноз із кавового врожаю Conab надасть 8 вересня 2008 року.

У сезоні 2008/09 року очікується зниження кавовиробництва в Сальвадорі на 3,8% або до 1,53 млн. 60-кг мішків. У сезоні 2006/07 року врожай кави склав 1,59 млн. мішків. Теперішнє зменшення пов'язують із циклічністю врожаїв. Збір кави в Сальвадорі в 2007/08 року є найбільшим від сезону 2001/02, відколи різке падіння цін на каву призвело до скорочення виробництва. З того часу виробники намагаються подолати наслідки кризи, а врожай кави

2006/07 був найнижчим у Сальвадорі за останні сто років.

Розрахункова ціна закриття на робусту склала 2408 $/т за вересневим ф'ючерсом на лондонській біржі. Euronext (LIFFE) 31 липня 2008 року.

Індія експортувала за період із січня по липень 150927 тонн кави, що на 6,2% більше, ніж торік, коли було експортовано 142 132 тонни. Експорт робусти за цей період склав 75770 тонн. Для порівняння, за той же період минулого року було експортовано74681 тонну. Експорт арабіки збільшився на 20,8% за рік і склав 36827 тонн. Сумарний експорт кави з Індії торік дорівнював 223565 тонн, що на 11% менше, ніж роком раніше.

За матеріалами Coffeetea.ru

❖ З історії Кави

Чому кава вважається національним напоєм Швеції?

Шведський король Густав І.

Цікавим є історичний факт про те, що більше від усіх каву п'ють шведи, фінни, норвежці, – тобто, північні народи. Одне з перших місць по споживанню кави на душу населення посідає Швеція. В середньому мешканці цієї країни випивають близько 1800 філіжанок кави щорік.

За історичними хроніками XVI століття шведський король Густав І якось замінив молодим братам-близнюкам, яких звинувачували у державному злочині, смертну кару на довічне ув'язнення. При цьому до кінця життя один брат мав пити лише чай, а другий – тільки каву. У смертельній дії обох напоїв у той час ніхто і не сумнівався.

Йшли роки, нарешті у віці 83 років пішов з життя один з братів, котрий пив чай, а згодом, за чотири роки, помер і другий, який пив каву. Саме відтоді, як запевняють шведи, кава і стала майже національним напоєм Швеції.

Цікавим є ще один історичний факт. Посуд для кави, його форма, майже не змінювалися на шляху просування на схід. Але за джезвою завжди можна було визначити статки господаря. Найвишуканіші зразки були виконані з чистого срібла та прикрашені коштовною чеканкою. Ручки до таких джезв виготовлялися із цінних порід дерева. Дуже поширеними були порційні турочки з міді. А найбідніші сім'ї користувалися глиняними турками. До сих пір вважається, що філіжанка кави, зроблена у великій джезві (не за розміром чашки), втрачає частину свого аромату.

За матеріалами інтернет-сайту.

❖ Легендарний напій

Легенда про народження *Капуччіно*

Капуччіно (італ.) – кава з молоком, але не просто з молоком, а зі збитим у гарячу густу піну. Способів приготування капуччіно існує незліченна кількість.

Кава капуччіно народилася у сонячній Італії. І вже ніхто (майже ніхто) не заперечує той факт, що цю каву вигадали ченці-капуцини (Monk – Capuchins) одного з монастирів на півночі Рима. На відміну від "старої доброї Англії", ченці пили каву тільки з молоком. Часто вони зауважували, що при наливанні молока з'являється досить стійка піна, ласувати якою дуже смачно. Ченці-капуцини, як і всі аскети, були позбавлені багатьох земних радощів...

Відтак смакувати кавою – це, насамперед, отримувати задоволення. І для того, щоб виготовити піну, каву з молоком почали збивати. Виходило досить непогано, але піна була нестійкою, а хотілося чогось незвичайного на зразок альпійських снігів над грішною землею. І тоді згадали про каву з вершками.

Але кава була гарячою, а вершки – холодними. Всім відомо, позатим, що холодні вершки і молоко легше збиваються. Тож, переймаючись своїми зубами, ченці-капуцини не шукали для себе легких шляхів. Вони почали підігрівати збиті вершки на парі ("пар" (італ.) – стан води при температурі близько 100 °С за нормального атмосферного тиску), а потім навчилися збивати гаряче молоко і вершки механічним шляхом. І справді, чого тільки не пізнаєш на своєму шляху до Бога. Так тривало досить довго, а легенди про чудовий напій згодом поширилися всією Італією.

Вніс корективи у технологію приготування смачного капуччіно механік-самоучка Джузеппе, який жив поблизу монастиря. Він розробив першу машинку для приготування капуччіно. Диво-машинка складалася з двох відсіків. У першому нагрівалася вода, яка перетворювалася на пару та по трубочці потрапляла у другий відсік, де відбувався процес вспінювання молока.

Такий спосіб збивати молоко гарячою парою вигадав ще наприкінці XIX століття падре Карло – відомий ченець-винахідник, який уславився розробкою одного зі способів обробки деревини, що дістав в подальшому назву ріпо-сіо, за назвою містечка, в якому він народився. Сьогодні всі кавоварки світу з пристроєм для виготовлення капуччіно, працюють саме за цим принципом.

* * *

XX-XXI століття докорінно змінили все навкруги. Під капуччіно тепер стали розуміти все те, що містить каву, на поверхні якої має бути пухка молочна піна… Час швидкостей і нових технологій, як не як. Але все ж таки щось втрачалося, те, від чого щемило серце. Ми тихо посміхалися в сутінках: авжеж треба зайти до кав'ярні і замовити собі справжнє капуччіно. Або ж запросити свого коханого (кохану), зачинитися разом на кухні і варити, збивати, змішувати… І нехай тоді зупиниться час, розливається молоко, і стіни вкриваються молочною піною. Головне, що результат солодко тішитиме нашу душу, бо ж немає нічого смачнішого за капуччіно!

За матеріалами інтернет-сайтів

❖ Історична постать

Музей Черчілля у Великобританії

У Великобританії діє музей Уінстона Черчілля.

Незважаючи на беззаперечну значимість цієї особистості, для всіх нас цей факт залишився б буденним, якби не один маленький штрих. Із Черчіллем пов'язують дві чайні пристрасті. Перша – любов до "Лапсанг Сушонгу" – відомої торгової марки. А друга – він був власником цікавого чайника у формі танка.

У вітринах музею також є одяг, циліндр, тростина, зброя, коробки для улюблених сигар Уінстона Черчілля.

❖ Чайні традиції

В Ірані відбувся перший фестиваль чаю

За повідомленням іранських інформаційних агентств шахрестану, з 13 по 20 серпня за участі посадовців провінції Гилян і синдикату чайних фабрик північних районів країни проходив перший фестиваль іранського чаю.

Фестиваль проводився під гаслом «Іранці, пийте іранський чай», в ньому взяли участь державні посадовці, представники приватного сектору країни, виробники чаю. Гостями фестивалю стали тисячі іранських промисловців. Зарубіжжя представляли учасники чайної галузі із Сирії, Іраку, Дубаї, Індії та інших країн.

Виконавчий секретар фестивалю Мохаммед Реза Хамиді у своєму вітальному слові підкреслив, зокрема, що в останні десятиліття високоякісний іранський чай поступився місцем неякісному імпортному. Тож фестиваль має на меті ознайомити присутніх із кращими зразками іранського чаю, порівняти його з іншими сортами і, безперечно, сприятиме поверненню його колишньої популярності як на батьківщині, так і за її межами.

News.gala.net

❖ Кавові перегони

Руанда прийматиме в себе престижний кавовий конкурс "Cup of Excellence"

Руанда – перша африканська країна, де відбудеться ексклюзивний «Cup of Excellence».

Очікують, що Руанда виставить на конкурс понад 200 видів високоякісної кави.

Цього року суддівська колегія складатиметься з 24 арбітрів із США, Британії, Франції, Нидерландів, Японії, Гватемали.

Coffeetea.ru

❖ Новий продукт

Пиво з кавових зерен

Два види традиційних ліків від похмілля відтепер поєднані в одному дуже смачному напої – новому пиві, звареному з натурального кавового зерна, – повідомляє Daily Telegraph.

Новий напій містить таку ж кількість кофеїну, що і капуччіно. Його виробником є лондонська пивоварня Meantime, котра попереджає споживачів про те, що це аж ніяк не пиво, від якого можна захмеліти. В ньому справді є 4% алкоголю, але ж водночас міститься і багато кофеїну.

У британську торговельну мережу супермаркетів Sainsbury's новий продукт вже надійшов. Представник Meantime Пітер Хейдон охарактеризував новинку як "темне пиво з м'яким смаком", що має відтінки ванілі і солоду. Споживати його слід охолодженим.

❖ Кавова поличка

Цікаві факти про каву

- Перший комерційний збір кави було здійснено на Аравійському півострові у XIV ст.;
- В Європі каву спочатку називали «Арабське вино»;
- Додавання молока у каву стало популярним у 1680 році, коли один французький терапевт порекомендував це в медичних цілях;
- Кава, як предмет світового споживання, поступається лише нафті;
- Європейці вперше почали додавати шоколад у каву у 1600 році;
- Кава, як лікувальний засіб, досягла свого піку у застосуванні в 60 рр. XV ст. в Англії. Медичні мікстури, що містили в своєму складі суміш кави, розтопленого вершкового масла, меду та олії, ставали ліками від хвороб. Згодом каву витіснив чай, як національний напій;
- Італійці не вживають каву під час трапези. Прийнято відокремлювати цей процес від загального споживання їжі;
- В Італії кава стала настільки невід'ємною частиною життя населення, що ціна на неї регулюється урядом;
- Тільки 20 % кавових плодів з усього зібраного врожаю вважаються продукцією найвищої якості;
- У 1763 році у Венеції налічувалось близько 200 кав'ярень;
- Додавання цукру було розпочато у 1715 році при дворі французького монарха короля Луї XIV;
- Вперше розчинну каву було винайдено у 1901 році у Японії;
- Під час цвітіння кавове дерево вкривається 30 тис. білих квітів, які перетворюються у плоди через 24-36 годин;
- Кавове дерево може цвісти до 8 разів на рік, в залежності від кількості опадів;
- Існує близько 900 відтінків смаків арабіки. Постійні і змінні, вони погіршуються при дії повітря та світла;
- Кава вважається другим найпопулярнішим у світі напоєм, після води;
- Ароматичні властивості кавових зерен починають розвиватись на десятій хвилині обсмажування;
- При купівлі парфумів варто захопити з собою декілька зерен кави, оскільки саме її аромат допомагає освіжити нюх.
- Походження слова «Кава»:

Kaffa – провінція у Ефіопії, де її було вперше відкрито;
Kaaba – святиня в Мецці;
Cahouah – напій, який вживали араби для тамування голоду;
Cohuet – означає «сила» (з араб.)

- Кава є натуральним напоєм без калорій, якщо вживати її без додавання молока, цукру або інших домішок. Цим пояснюється її популярність серед людей, що перебувають на дієті.
- У древній Аравії панував закон: приводом для розлучення подружжя могла стати відмова чоловіка приготувати каву для дружини.
- Для того, щоб попередити зморшки та відживити шкіру, японці приймали ванну з сумішшю кавової гущі, яку перед цим заквашували ананасовою м'якоттю.

Юлія Цюпка.

ГАЛИЦЬКА КАВА
Рекламно-інформаційна газета
Видавець
СП "Галка Ltд"
Свідоцтво про державну реєстрацію
ЛВ 369 від 15 серпня 1997 року
Редактор
Олександр СЕГЕДІЙ
При передруку посилання на газету "Галицька кава" обов'язкове
© Усі права застережено
Адреса редакції:
Львів, вул. Мельничука, 12,
тел. (0322) 40-91-63
E-mail: info@galca.ua
WEB: www.galca.ua
Віддруковано
у друкарні "Простір-М"
м. Львів, вул. Чайковського, 27
1 друк.арк.
Тираж 1000 прим.