

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



Новорічний спецвипуск

Грудень
2007 рік
№ 10-11
(110-111)

ГАЛУШЧІВКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Новорічне свято

З Новим Роком та Різдвом Христовим!

Від щирого серця вітаємо Вас, друзі, з Новим 2008 Роком і Різдвом Христовим! Нехай у Новому Році здійсняться всі заповітні мрії кожної родини. Міцного Вам здоров'я, вагомих здобутків, злагоди і душевного спокою.

Світло Різдвяної зірки нехай наповнить Ваші серця урочистістю, піднесенням та щастям, а дзвіночки Різдвяної коляди радісно звеселяють душу.

Любові Вам, миру і добра! Христос рождається! Славте Його!

Директорат Львівського СП "Галка Лтд".

*Хай несе Вам
Новий Рік*

*Лиш достаток
на поріг.*

*Щоб добро
в житті велося,*

*Все опріяне
збулося!*

Зробіть впевнений крок назустріч Новому!

Весь грудень наповнений передчуттям чогось світлого і радісного тому, що є речі, які створюють надзвичайну атмосферу тепла і затишку в нашій домівці, ту особливу ауру натхнення і любові, яку ми називаємо святом.

Ось ми і на порозі Нового 2008 Року, який все розставить по своїх місцях. Предмети набирають напрочуд реальних обрисів. Думки – логічної завершеності, а життя – втраченої чарівності. Так нібито мало і так безкінечно багато в цих теплих словах: "З Новим Роком тебе, мій друже!.."

Підбирати подарунки до Новорічного свята – справа дуже відповідальна, оскільки кожен з нас продовжує традицію, яка налічує чимало століть. Подаруйте вашим близьким те, що зробить їх щасливими. Відкрийте і для себе сторінки найприємніших зимових презентів. І якщо ваш вибір зупиниться на каві "Галка", – її чудовий аромат створить вам і вашим близьким святковий настрій, який супро-

воджуватиме вас і в Новому Році.

Яскраве сонце грудня та білий сніжок, що виблискує на підвіконні, надає особливо бадьорого настрою. Синоптики обіцяють гарну новорічну погоду, але все ж буває і помиляються. Робота в них така...

Настав час відпочити від глобальних думок і планів, зробити плавний перехід від загального до окремого, пошукати приємне в радостях буття.

Поки черговий виток життя лише набирає обертів, трохи перепочинемо, підіб'ємо підсумки. Адже немає кращого часу озирнутися, ніж народження Нового Року, і немає приводу стати чистішим, добрішим, світлішим, ніж Різдво.

Поки годинники звіряють свій ритм з невловимим "завтра", зупиніться на мить, повстанемо з попелу дрібних турбот. І нехай таємницю народження Нового віншує чудовий напій – кава "Галка". Справжня, як істина, свіжа і духмяна, як смак нового дня Новоріччя!..

Редколегія "ГК".

Рецепт щасливого Різдва

Візьміть холодну зимову ніч, додайте дві частини білого, іскристого, пухкого снігу, вимішайте це в такому чистому морозному повітрі, щоб аж дух захоплювало.

Окремо у щедрому серці змішайте чар дівчини, цікавий погляд хлопця, любов батьків, огорніть теплим рушником традиційних звичаїв і поставте все це обережно в тепломі місці, щоб почало рости. Додайте трішки прянощів мрій, якщо ви молоді, і споминів, якщо ви старші.

Дозвольте всій цій мішанині вирости в теплі добрих почуттів до всіх людей. Подавайте на стіл при співі колядки в атмосфері тепла та взаємної любові.

Цей рецепт забезпечить вам щасливе Різдво.



ГАЛКА®

Coffee CLASSIC



❖ Інформовини

УРЯД ТАНЗАНІЇ ЗАМІНИТЬ ВСІ СТАРІ КАВОВІ ДЕРЕВА

Танзанія замінить всі старі кавові дерева в країні протягом наступних двох років, щоб відновити зменшене виробництво і поліпшити якість кави, як повідомила урядова Рада Кави Танзанії. Нові саджанці кавових дерев недавно розподілили між фермерами на півдні і заході країни, але їх не було достатньо. Урядовий Інститут з Дослідження Кави Танзанії (TACRI) придбав систему розмноження тканини культури для продукування більшого числа саджанців. Танзанійські кавовиробники, більшість з яких залежить від кавових дерев, що старше 50 років, змушені чекати на нові кавові види протягом тривалого часу через те, що науково-дослідний інститут немає достатньо засобів. Дослідний центр недавно повідомив, що він має можливість продукувати лише 500.000 саджанців за рік, значно менше від попиту в країні. Танзанія планує виробляти 120.000 тонн кави за рік, починаючи з 2010р., за умови успішної програми заміни старих дерев. Арабіка становить 70% від всього річного випуску кави в країні, а решту – робуста.

ОСНОВНИЙ РИНОК СХІДНОЇ ЄВРОПИ ДЛЯ FOOD EMPIRE

Східна Європа, а не Китай залишаться в центрі уваги компанії Food Empire Holdings Ltd. протягом наступних кількох років, як заявив представник компанії. Виробник сумішної розчинної кави MacCoffee повідомив, що Китай пропонував великі можливості, але був надто важким ринком, тоді як країни Східної Європи були з-поміж найшвидше зростаючих кавових ринків із темпами росту 15 до 20% за рік. Компанія передбачає, що споживання кави в Україні, де MacCoffee контролює половину частки на ринку, зростає на 22% до 2010р., до 39.000 тонн за рік з 32.000 тонн в 2007р.

ІНДОНЕЗІЯ ВПРОВАДИТЬ ПЛАН ВІДРОДЖЕННЯ КАВОВОЇ ІНДУСТРІЇ В 2008 р.

Уряд Індонезії вписав каву в перелік товарів, які будуть асигнуватись відповідно до бюджету з метою їх відродження в наступний фінансовий рік, який розпочнеться в квітні 2008р., як повідомив DJ. Це повинно поживати середній врожай кави в Індонезії з 7.0 тонн/га на принаймні 1-1.2 тонни/га і загальний випуск може досягти 11.7 млн. 60-кг мішків до 2013р. Асоціація Експортерів Кави Індонезії (AEKI) оцінює разом виробництво кави в 2006/07р. в майже 6.3 млн. 60-кг мішків, на 5% менше від 6.7 млн. в попередньому кавовому році. Передбачають, що вітчизняне споживання зростає на 25% до 2.5 млн. мішків в 2007 календарному році з 2 млн. в попередньому.

УГАНДА ПОЧИНАЄ ПЕРЕСАДЖЕННЯ КАВИ У ПІВНІЧНОМУ РЕГІОНІ

Державне управління з розвитку кави Уганди (UCDA) розпочало програму із пересадження кави у північних частинах країни, оскільки воно намагається розширити кавове фермерство поза межі традиційних регіонів вирощування кави, повідомив звіт DJ. Кавовий орган повідомив, що він розпочав поширювати елітні різновиди робусти серед фермерів у північній Уганді, намагаючись урізноманітнити кавове фермерство на територіях, які ніколи не зазнавали захворювання кави. До 50,000 кавових саджанців буде висаджено у районах Апака, Кітгам, Гулу, Ліра, Падер, Аморлата, Доколо і Амуру до 2015 року, що коштуватиме \$100 млн.

ФЕРМЕРИ КЕНІЇ ВИРОЩУВАТИМУТЬ ОРГАНІЧНУ КАВУ

Вирощування органічних продуктів зростає все більшу популярність в Центральній Кенії вслід за повідомленнями про те, що органічна кава дає ціни з надбавками на ринку. Рада Кави окреслила для органічної кави вимогу ніші на ринку, яку кавові виробники в Кенії можуть заповнювати з метою збільшення своїх прибутків. Крім популярності органічної кави з-поміж орієнтованих на чистоту середовища споживачів, прибічники органічної кави заявляють, що вона дає високі врожаї і заощаджує фермерам гроші на купівлю дешевших матеріалів для виробництва.



❖ Новини ринку

Індійська кава з новим обличчям



Індія виробляє близько 300 тис. тонн кави, однак внутрішнє споживання складає всього 80 тис. тонн щороку. При цьому основна маса індійської кави переміщується із 25 – 30 тис. тоннами цикорію.

Згідно останніх досліджень Кавової Ради, 79 % шанувальників кави не можуть відрізнити натуральну каву від кави із додаванням цикорію. Аби змінити ситуацію, що склалася, Кавова Рада країни запропонувала використовувати на продукції новий логотип "Coffee Mark", аби споживачі розрізняли 100 % натуральну каву, яка виробляється в Індії. На просування цієї ідеї на внутрішньому ринку країни планується витратити до 90 крор рупій впродовж п'яти років.

Commodityonline.com

❖ Ринок диктує ціни

Панамська кава цінується вище від інших сортів?

Мифу про те, що колумбійська кава є кращою в світі чи, принаймні, у Новому Світі, здається надходить кінець.

Три сорти кави із Панами цінуються нині вище від усіх на світовому ринку й випередили навіть найзухваліших конкурентів. Про це з гордістю повідомили нещодавно панамські місцеві виробники кавового зерна.

Ціна на елітні сорти панамської кави коливається у США від 130 до 300 \$ / фунт (близько 450 г). Всі вони вирощуються у прикордонній із Коста-Рикою провінції Чирики. Поки ці зерна, що продаються під маркою "Гарридо", більше відомі у Сполучених Штатах, але їх виробники поступово виходять вже і на європейські ринки.

Високі ціни на кращу панамську каву утримуються ще й тому, що об'єми її ви-

робництва, яке перебуває в руках дрібних власників, доволі незначні: від 100 до 500 фунтів.

За словами міністра сільськогосподарського розвитку Панами Гільєрмо Саласара, – уряд країни надає підтримку цим виробникам кави у рамках спеціальної програми, яка має на меті розширення експортних поставок. Паралельно проводиться відбір кращого насіння, а також ведуться дослідження із пошуку найефективнішого способу вирощування саджанців.



Сьогодні половина із 10 тис. гектарів плантацій у Панами належить елітним сортам кави. Тільки за 2007 рік кількість господарств, де культивують ці сорти, збільшилась від 2 до 67. І це при тому, що такі земельні угіддя потребують інвестицій у розмірі близько 15 тис. доларів на кожен гектар.

ltar-tass.com

❖ За версією Independent

Кращі отелі на кавових плантаціях за версією Independent

Independent опублікував перелік кращих отелів, що розташовані на кавових плантаціях світу.

Перше місце посів отель Lime Tree Farm, що у горах Ямайки. На фермі гостям готують ексклюзивну каву із зерен кращих сортів, а також пропонують страви національної кухні. Ціна розміщення – від \$ 200 за ніч.

Друге місце виборів лодж Ndali в Уганді, який вишукано оздоблений у колоніальному стилі. Постояльцям господарі люб'язно пропонують каву, чай, банани із власної плантації.

Ціна розміщення – від \$ 320 за ніч.

На третьому місці розташувався гватемальський отель Tak'alik Maya, який знаходиться на старовинній фермі кінця XIX ст. Гості можуть тут відвідати діючу кавову плантацію та власноруч зварити собі запашної кави. Ціна розміщення – від \$ 130 за ніч.

На четвертому місці – індонезійський отель Losagi, до складу якого входить 32 розкішні віли. Окрім кавових дерев, на місцевій плантації вирощують фрукти та овочі. Ціна розміщен-

ня – від \$ 275 за ніч.

І п'яте місце посів ко-

риканський Xandari Resort and Spa, у ресторані якого туристи можуть скуштувати каву кращих місцевих сортів. Ціна розміщення – від \$ 192 за ніч.

За матеріалами інтернет-сайту.



❖ За сумісництвом

Компанія BMW розробила сучасний дизайн для професійної кавової машини



Шанувальникам марки BMW приємно буде дізнатися, що ця компанія розробила дизайн ще і для кавоварки – Starbucks Sirena Espresso Machine.

Разом із своєю зовнішньою елегантністю, кавоавтомат має багато корисних якостей, зокрема, він укомплектований швидкісним паровим бойлером, спеціальним фільтром та запатентованим адаптером

зворотного тиску, який автоматично регулює подавання води і забезпечує нормальний процес приготування бодьорого напою.

Ще однією перевагою кавоварки від BMW є її відносно низька ціна, в усякому разі, якщо порівняти із кавоварками інших виробників. Так, наприклад, 2007 року компанія Lamborghini випустила обмеженим тиражем кавомашину ручного збирання – Tonino

Lamborghini coffee, вартість якої склала \$ 1750.

До речі, між цими двома взірцями розташувався ще один справді люксовий варіант – кавоварка від Bugatti. Ця компанія представила своє бачення ідеальної кавової машини. Виготовлена вона із високоякісного алюмінія. Хромова Diva Espresso Machine обійдеться поціновувачам кави у \$ 825.

Інтернет-повідомлення.

❖ Кавова індустрія

В'єтнамська кава може знову вийти на світові ринки

За повідомленням місцевих засобів інформації кавова індустрія В'єтнаму повністю відновила від наслідків нещодавніх дощів і тайфуну, який знищив понад 10 % кавового врожаю країни.



Ці природні катаклізми, на думку експертів, стали негативною обставиною для виробників елітних сортів кави з Європи і США. Адже поява на світових ринках відносно дешевого в'єтнамського аналога може негативно відбитися на їхніх прибутках.

Знамените зерно робусти вже подешевшало на Лондонській товарній біржі більше ніж на 3,5 %, а на момент закриття торгів його вартість зупинилася на позначці \$ 1,812 за фунт, що значно нижче у порівнянні із попередніми показниками.

За словами представників в'єтнамської харчової індустрії, незважаючи на всі труднощі, очікуваний на початку 2008 року врожай кавового зерна все ж буде зібраний.

Foodnewstime.ru

❖ Міжнародний аукціон

Рекорд болівійської кави на аукціоні

Сорти болівійської кави "Квітка кавового дерева" і "Сан-Ігнасіо" сягнули рекордної суми продажу на міжнародному аукціоні, повідомила місцева преса.

На міжнародному аукціоні було представлено 26 марок кави (переможців на третьому конкурсі в Болівії) 148 покупцям із 23 країн світу, які заплатили за кращі сорти кави у п'ять разів більше, ніж ці зерна продаються на міжнародному ринку. Середня ціна фунту кави склала \$ 6,36, а на міжнародному ринку його ціна дорівнює 1,20-1,40 \$ / фунт.

На аукціоні працювали 20 дегустаторів міжнародного класу, які надали перевагу кращим маркам болівійської кави з кавових плантацій Юнгас.

Ruso.prensa-latina.ru

❖ Виставкові новини

Друга Міжнародна спеціалізована виставка "Чай і каво 2007" у Ташкенті

Головною метою проведення виставки "Чай і каво 2007" стала презентація останніх досягнень в сфері виробництва і переробки чаю і кави, а також визначення сучасних перспектив розвитку чайної і кавової індустрії Узбекистану.

Офіційним спонсором виставки виступила група компаній "Azersun Holding" (Азербайджан). За словами організаторів, відвідувачі змогли ознайомитися із способами приготування чаю в різних країнах, продегустувати та оцінити його смак.

У Ташкенті були представлені близько 20 провідних зарубіжних і місцевих компаній – виробників, імпортерів і дистриб'ютерів чаю і кави. Серед них Швейцарія, Італія, Японія, Китай, Об'єднані Арабські Емірати, Шри – Ланка, Росія, а також Узбекистан.

Виставка зібрала широке коло фахівців, експертів, підприємців зі сфери виробництва, переробки та реалізації чаю і кави.



Експозиції були розміщені за тематичними розділами "Чай і каво", "Чайні і кавові напої", "Фіточай та чай із різноманітними додатками", "Сиропи для чаю і кави", "Кавові млинки та кавомашини", "Чайні і кавові сервізи, аксесуари".

Організатори виставки висловили впевненість у тому, що вона започаткує нові традиції чайно-кавових ритуалів, а також стане місцем бізнес-зустрічей учасників ринку чаю, кави і всіх супутніх галузей: пакувальної, фасувальної, кулінарної, кондитерської та інш.

Business.uzreport.com

❖ Огляд ринку

Динаміка міжнародного ринку кави за період 30 листопада – 6 грудня 2007 року

Ринкові ціни на зерно арабіки і робусту змінювалися рівнонаправлено у періоді 30 листопада – 6 грудня поточного року. Про це докладніше.

Кава арабіка з поставкою в березні 2008 року зросла в ціні на 0,4 % у Нью-Йорку, а ціна робусту з поставкою в січні 2008 року впала на 4,2 % у Лондоні.

Розрахункова ціна закриття на каву арабіка з поставкою в березні 2008 року склала 129,05 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 6 грудня 2007 року.

За звітними відомостями стосовно позицій трейдерів з кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT на 27 листопада 2007 року чиста довга позиція у великих інвестиційних фондах зменшилася до 37012 лотів (- 1111 лотів за тиждень).

Торгові доми скоротили свою чисту коротку позицію до 39922 лотів (- 857 лотів). Чиста довга позиція дрібних торговців впала до 2910 лотів (+ 254 лоти за тиждень). Загальний відкритий інтерес знизився до 152293 лотів (- 1298 лотів за тиждень).

Сертифіковані запаси кави арабіка на нью-йоркській біржі NYBOT 6 грудня 2007 року скоротилися до 4,526,566 60-кг мішків (- 8938 мішків на 29 листопада 2007 року).

Міжнародна Кавова Організація переглянула свій прогноз світового виробництва кави в сезоні 2007/2008 у бік

підвищення до 118 млн. 60-кг мішків на відміну від попередніх оцінок у 114 млн. 60-кг мішків, через збільшення виробництва кави у В'єтнамі. Проте, за даними МКО цього обсягу виробництва (118 млн. мішків) буде недостатньо для світового попиту на каву у розмірі 125 млн. мішків, який очікують у 2008 році.

Бразильські експортери оцінюють урожай бразильської кави в сезоні 2008/09 у діапазоні 44-46 млн. 60-кг мішків, що спричинило до нещодавнього зростання котировок арабіки у Нью-Йорку. Раніше трейдери озвучували прогнози у 50-60 млн. 60-кг мішків. Бразильське інформгентство Safras e Mercado опублікувало свій звіт, за яким у країні в сезоні 2008/09 очікується врожай кави у 47.6 – 49.9 млн. 60-кг мішків.

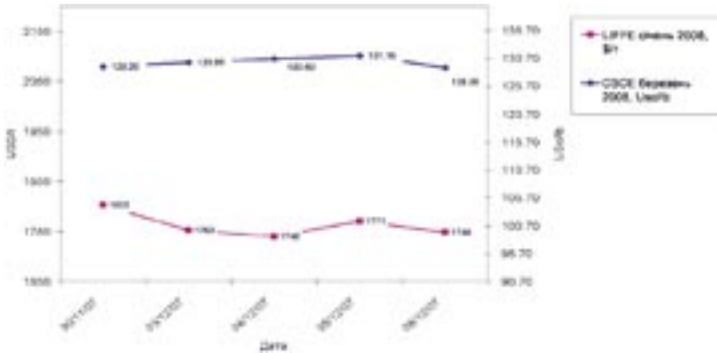
Розрахункова ціна закриття на каву робуста склала 1749 \$/т за січневим ф'ючерсом лондонської біржі Euroneft (LIFFE) 6 грудня 2007 року.

Ціни на робусту в Індонезії знизилися до 15150-15600 рупій/кг (1,64 – 1,69 \$/кг) з 16200 рупій/кг. Проте ціни на каву у В'єтнамі нижчі від Індонезії. Так, в'єтнамська каво пропонується за мінус 150 \$/т до березневого ф'ючерсу лондонської біржі на умовах FOB Хошимин, порівняно з ціною індонезійської кави зі знижкою 100 \$/фунт до березневого ф'ючерсу на каву лондонської біржі на умовах FOB індонезійський порт.

Збирання кави нового врожаю у В'єтнамі просувається повним ходом і вже на сьогоднішній день зібрано близько половини врожаю кави 2007/08.

Вважається, що врожай сезону 2007/08 у В'єтнамі буде на 20 % менше від урожаю 2006/07. Дилери повідомляють, що покупці зараз перейшли на в'єтнамську каву через те, що надходження індонезійської кави в індонезійський порт Лампунг скоротилися від 100 тонн до 50.

Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 30.11.2007 – 06.12.2007 рр.



❖ Корисні поради

Кава-брейк під час робочої перерви



Ніщо так не «спалює» робочого часу, як спонтанні тривалі перерви на каву. Адже хочеться і перепочити, і насолодитися кавою, і поспілкуватися з колегами.

Та спосіб контролювати дорогоцінні хвилини все ж таки є. Домовтеся з колегами та влаштуйте з ними кілька «кавових» п'ятихвилинкових щодня, за годину-півтори до обідньої перерви та через деякий час після неї. Поставте свій таймер, годинник, і він «слідкуватиме» за вами від початку до завершення кавування. А от вже після дзвінка вас просто таки «потягне» за робочий стіл, – запевняють психологи, – адже працездатність різко підвищиться, активізується інтелектуальне мислення та збільшиться творчий потенціал.

ARS.

❖ Інформновини

КАВОВИЙ Ф'ЮЧЕРСНИЙ РИНОК ІНДІЇ ДОПОМОЖЕ ВІДРОДИТИ СЕКТОР

Кавові виробники сподіваються, що недавно випущений ф'ючерсний контракт допоможе їм виїти з років недостатнього інвестування. Біржа Національного Товару і Деривативів (NCDEX) впровадила кавові ф'ючерси 10 вересня. Проте, джерела індустрії сподіваються, що обсяги торгівлі зростатимуть лише в січні, коли надходить новий врожай кави на фізичні ринки. Індія споживає майже 20% виробленої в країні кави і лише решта експортує. За даними NCDEX, 30-40% виробників і експортерів візьмуть участь у ф'ючерсному ринку.

MITSUBISHI КУПИТЬ ПРОЦЕСИ ОБСМАЖУВАННЯ КАВИ ТА ПРОДАЖУ У ART

Mitsubishi Corp. повідомила, що вона домовилась про купівлю за 5 млрд. японських єн (\$1=115.895 японських єн) процесів обсмажування кавових зерен та продажу у Art Coffee, оптового продавця в Токіо. Найбільший торговий дім також придбає торгову марку Art Coffee. Угода відбудеться у січні, коли Art Coffee передасть операції з обсмажування і продажу. Після продажу Art Coffee змінить свою назву і зосередить увагу на управлінні своєю мережею кав'ярень. Заснована в 1934 році, Art Coffee мала товарообіг у 22.9 млрд. японських єн 2006/07 році (квітень/березень). Операції з обсмажування і продажу склали більшу частину товарообігу, а саме 20 млрд. японських єн.

КАВОВІ ПЛАНТАЦІЇ В'ЄТНАМУ РОЗШИРЯТЬСЯ ДО ЛАОСУ

Виробництво кави у В'єтнамі в 2011р. може збільшитись до 200.000 60-кг мішків кави, вирощеної в південному Лаосі згідно зі спільним підприємством, яке дозволяє В'єтнаму вирощувати каву на 6.000 га землі в умовах нестачі родючих земель для подальшого розширення з країни, як повідомляє преса. В'єтнамсько-Лаоське спільне кавове підприємство отримало дозвіл на вирощування кави на 1.000 га в південній провінції Лаосу Чампассак, як повідомляла Асоціація Кави і Какао В'єтнаму (Vicofa). За угодою між Vicofa, Dak Uy Coffee Co. з провінції Кон Тум у В'єтнамі і садівниками в Чампассак спільне підприємство орендуватиме 1.000 га землі на вирощування кави з можливим розширенням до 3.000-5.000 га в майбутньому.

КАВОВІ ФЕРМЕРИ БУРУНДІ ПОСТАЧАЮТЬ КАНАДСЬКІ ФІРМИ

Організація бурундійських кавових фермерів повідомила, що вона підписала контракт про поставку канадському покупцю 144 тонн свіжих зерен, це її другий продаж після завершення щотижневого кавового аукціону, повідомив Рейтерс. Фермери будуть постачати каву канадському покупцю Ken-Caf Inc. протягом періоду п'яти місяців з вересня до січня 2008 року. Бурундійське кавове виробництво у 2007/08 році (квітень/березень) за прогнозами зменшиться до приблизно 167,000 60-кг мішків з 517,000 мішків минулого року, повідомив Osiбу, в основному внаслідок старіння дерев.

ІМПОРТ КАВИ В ІТАЛІЮ ЗБІЛЬШИТЬСЯ ВНАСЛІДОК РЕЕКСПОРТУ

Імпорт зеленої кави в Італію, одного з найбільших світових обсмажувальників, збільшиться в наступні кілька років внаслідок зростання реекспорту, повідомив Марко Паладіні, президент італійського Національного інституту еспресо (INEI). Італія купила приблизно 5.8 млн. 60-кг мішків зеленої кави минулого року у країн-виробників кави і продала країнам-споживачам 800,000-900,000 мішків смаженої кави. Імпорт зростає, незважаючи на в'ялий внутрішній попит, оскільки споживання кави в Італії напевно залишиться стабільним в наступні кілька років і сподівання на зростання стосуються молодих людей, які п'ють більше кави зараз ніж до цього, завдяки її кращому іміджу.

Наталія Кудрик, Оксана Чолач. Переклад з англ.



За матеріалами Coffeetea.ru

❖ День за днем

Хроніка виробничих подій року 2007 СП "Галка Лтд"

Січень: Лінія ароматів Латте

Із січня 2007 року на Львівському СП "Галка" запущено у виробництво нову лінію Латте. Сьогодні на підприємстві вже випускається Латте, кава натуральна розчинна «Галка», кава розчинна сублимована "Freeze-dried" в стіках.

- Зі смаком карамелі;
- Зі смаком крем-тофі;
- Зі смаком тірамісу;
- З вершками.



Класичне поєднання

Латте зі смаком карамелі. Класичне Латте з додаванням карамелі. Смак м'який, насичений, яскраво виражена карамель.

Латте зі смаком крем-тофі. Класичне Латте з додаванням крем-тофі. Смак м'який, насичений, нагадує смак крем-брюле.

Латте зі смаком тірамісу. Класичне Латте з додаванням тірамісу. Смак м'який, насичений. В цьому Латте можна вловити смакові нотки ніжного вершкового сиру в поєднанні з коньяком. Тірамісу – відомий італійський десерт, фактично візитна картка Італії.



Без перебільшень можна стверджувати, що кава для багатьох із нас стала невід'ємною частиною повсякденного життя. Дехто цінує каву за те, що допомагає у потрібну мить зібратися і підбадьоритися, інші вважають, що кава позбавляє зайвої ваги, а хтось впевнений у тому, що вона неперевершена супутниця у товариському колі друзів. Зрештою, кожен новий день ми за звичкою розпочинаємо із філіжанки своєї улюбленої кави. Із задоволенням п'ємо її на роботі та насолоджуємося ніжним, ледь гіркуватим смаком під час відпочинку.

Назва «Латте» походить з Італії, як і «Капучіно». «Капучіно» виготовляється з кави і спіненого гарячим паром молока. При цьому на поверхні кави утворюється шовковиста молочна пінка.

«Латте» продукується із кави і вершків методом звичайного перемішування. Практично «Латте» – це кава «3 в 1», – кава, вершки і цукор.

«Латте», вироблене фахівцями Львівського СП «Галка Лтд», має дуже приємний і ніжний смак. У його складі тільки натуральні компоненти, завдяки яким продукт переважає каву конкурентів. При бажанні, можна регулювати консистенцію напою за власним смаком.

Березень: НОВИНКА – "ЦИКОРИНКА"

Початок весни – хороший час для починань. Саме першого березня наші предки святкували Новий Рік, а, отже, не випадково, що саме цього місяця розпочато випуск нової продукції під торговельною маркою "Цикоринка", в якій поєдналися досвід технологів та фармакологів, а також новітні технічні можливості підприємства. Це сприяло розширенню випуску унікальної за своїми властивостями харчової продукції найвищої якості.

Основними особливостями продуктів ТМ "Цикоринка" є їх 100% натуральність, відсутність консервантів та поєднання високих смакових якостей із користю, властивою спеціальним продуктам харчування.



Серія ESPRESSO від Торгової марки Bank of Coffee

Квітень:

ESPRESSO CLASSIC

Для любителів витонченої та елегантної класики. Вдале поєднання африканських, індійських та південноамериканських сортів арабіки та робусти дасть можливість Вам максимально насолодитись справжнім класичним збалансованим смаком еспресо.



Липень:

ESPRESSO ORANGE

Для шанувальників моди та любителів новинок. Класичне еспресо, гармонійно доповнене освіжаючим ароматом та ніжним смаком апельсину – таким екзотичним поєднанням Ви зможете насолоджуватись, приготувавши цю каву. Неординарність та пікантність цього еспресо залишає приємні і незабутні відчуття гармонії та насолоди.

Червень:

ESPRESSO GOLD

Для любителів ексклюзивного смаку. Спеціально відібрані зерна найкращої високогірної арабіки, поєднані в особливому купажі, надають цьому еспресо шляхетності, багатства смаку та неперевершеного королівського аромату. Скуштувавши це еспресо, Ви нізащо не проміняєте його на будь-яку іншу каву.



Листопад:

ESPRESSO CREMA

Для любителів ніжного незабутнього смаку. Кава здивує вас ароматом вершків та довгим приємним післясмаком. Чудова піна, що щільно вкриває ваше еспресо, збереже всю неповторність відчуття.



Липень:

Натуральна розчинна «Чорна кава» – особливий купаж ТМ «Імператорський стандарт»



Ще за часів імператорської Росії купець Першої Гильдії Афанасій Савин постачав до імператорського двору особливу каву, яку складав із добірних зерен за власним рецептом. Напій настільки сподобався, що був навіть виданий Указ про призначення купця Першим Постачальником Двору особливої кави, яка згідно Указу, отримала назву «Імператорський стандарт». Разом із тим, надійшло розпорядження пригостити цим напоєм виключно поважних гостей Двору.

На щастя, секрет особливого рецепту Імператорської кави зберігся донині, і нам вдалося відтворити її істинний незвичайний смак. Ми сподіваємось, що насолоджуючись кавою «Імператорський стандарт», Ви відчуєте себе істинною Імператорською особою.

Натуральна розчинна «Чорна кава» – особливий купаж ТМ «Імператорський стандарт» вироблена з дозволу та за технологією «Бенк оф кофі Юкрейн» спеціально для експорту в Росію з обмеженим продажем в Україні.

❖ День за днем

Вересень:

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



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

Серед переможців спільне українсько-англійське підприємство «Галка Лтд» двічі визнано лауреатом цього конкурсу.

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

Жовтень:

Coffee Classic – новинка від Торгової марки "Галка"

У жовтні 2007 року на СП «Галка Лтд» введено нову каву розчинну «Coffee Classic». Продукт є яскравим свідченням змін стандартів якості підприємства.

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



Листопад:

"Галицька кавка" Торгової марки "Галка"

отримала телевізійний знак якості



Український продукт натуральна розчинна "Галицька кавка" Торгової Марки "Галка" 1 листопада 2007 року стала переможцем програми "Знак якості" на телеканалі "Інтер". Генеральний партнер програми Держспоживстандарт України.



❖ Увага! Акція!

❖ Український формат

В Україні дорожчає кавка в автоматах

На днях подорожчали кавові напої в автоматах компанії "Нескафе", які встановлені в київських супермаркетах та біля станцій столичного метро.



Якщо раніше, приміром, в автоматі, що в одному з популярних столичних супермаркетів, звичайна кавка коштувала 1,5 грн., то тепер – 2 грн. Міцна кавка до подорожчання була по 2 грн., а зараз – 2,5 грн. Інші напої, наприклад, моккачінно подорожчав найбільше – до 3 грн.

Записка на кавоавтоматі пояснює: все подорожчало через підвищення курсу євро. Для того, аби надалі готувати якісні напої із інгредієнтів, які завозять із країн Європи, фірма змушена була підняти ціни.

– Інгредієнти подорожчали після того, як у всьому світі зросла ціна на соняшникову олію. Саме її світові компанії і використовують для приготування сумішей для кавоапаратів. Наше підприємство і надалі купує всі товари для автоматів у країнах Європи, зокрема, Франції, Італії, Швейцарії, Португалії і Німеччини. Ми не хочемо економити на якості і купувати неякісні продукти. Подорожчав бензин, а це вплинуло на вартість обслуговування. Тому ми і вирішили пояснити клієнтам причини подорожчання, – говорить молодий приватний підприємець, який має декілька десятків кавових апаратів у місті.

Ціни на каву зросли в усьому Києві. Щоправда, чому горнять кави в столиці стало дорожчим, пояснив лише один підприємець, а решта вдалася до вже перевреного часом "no comment"...

Gru.ua

❖ За прогнозами експертів

На світовому ринку кавка росте у ціні

Ціни на кавопродукцію на світових ринках піднялися до найвищої за останні дев'ять років позначки. І знижуватися не будуть, прогнозують експерти.



Причина такої цінової ситуації у підвищеному споживанні кави, окрім того і країни-виробники кави дещо зменшили свої запаси. До слова, лише у Сполучених Штатах споживання кави за 2007 рік зросло на 9%. А виробництво кави у цілому світі скоротилося майже на 8,5%.

Світові ціни на каву збережуться і наступного 2008 року. Про це повідомив президент Міжнародної Асоціації Кавових Виробників п. Нестор Осоріо. "Я гадаю, що вони збережуться на попередньому рівні, – наголосив п. Осоріо на прес-конференції в Хо Ши Міні. – Незважаючи на посуху в Бразилії, запланований збір урожаю кавового зерна у Латинській Америці був повністю виконаний, тому немає жодних підстав стверджувати, що виробництву знаменитої арабіки може що-небудь загрожувати."

У такому ж дусі пролунали і оцінки ринкових експертів.

Водночас, п. Осоріо зауважив, що виробництво робусти у деяких азіатських країнах, зокрема, у В'єтнамі, – найбільшому її постачальнику на міжнародні ринки, – може суттєво зменшитися через тривалий сезон дощів.

За матеріалами інтернет-сайту.

Стань професіоналом разом з "Bank of Coffee"!!!

Збирайте бонуси та отримуйте подарунки

Виріжте з упаковок "Еспрессо класік" 75г та 250г, "Еспрессо апельсин" 250г, "Еспрессо крема" 250г, "Еспрессо ГОЛД" 250г марки з відповідною кількістю бонусів;



Зберіть 50 бонусів для отримання мірної кавової ложки із затискачем для пакету, або 100 бонусів для отримання френч-пресу;

50
БОНУСІВ

100
БОНУСІВ



Вкладіть вирізані марки з бонусами у конверт; Додайте копію 1 -ї, 2-ї та 11 -ї сторінок паспорта та копію ідентифікаційного коду;



Вкажіть на конверті своє прізвище, ім'я, зворотню адресу, контактний номер телефону та подарунок, який бажаєте отримати; Надішліть конверт за адресою: **Львів-24, а/с "Bank of Coffee"**; Протягом трьох тижнів отримайте вибраний подарунок на своєму поштовому відділенні.

Professional Coffee Company

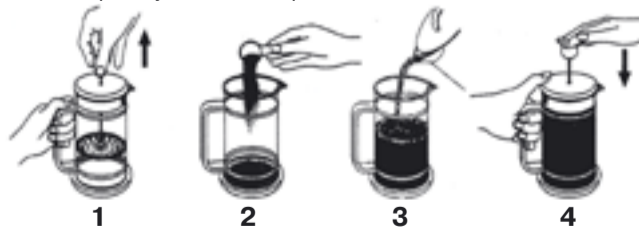
ЕСПРЕССО... З того часу, як існує цей напій, людина не перестає напружувати свою уяву, щоб зробити способи готування кави ще вишуканішими. Не задовольняючись простим заливанням окропом меленої кави у горнятку, спритні винахідники умудрилися придумати безліч різних пристосувань для варіння кави: крапельниці й фільтри, перколятори й апарати, у яких кавка вариться під тиском, та безліч інших пристроїв...

Професіонали "Bank of Coffee" пропонують Вам приготувати справжнє еспрессо в домашніх умовах за допомогою френч-пресу.

Кавоварка "френч-прес" була розроблена французькою фірмою "Меліор" в 1920 році. Після цього вона отримала значне поширення в Італії, а після другої світової війни – практично у всіх європейських країнах.

Френч-прес складається з скляного жаростійкого циліндру, у який вставляється поршень із сітчастим фільтром, припасованим до стінки кавника. Верхня частина поршня проходить через кришку та, як правило, завершується кулькою.

Технологія приготування кави проста.



Насипати кавку у френч-прес з розрахунку: на стандартну кавову чашку одна мірна ложка (9 г) еспрессо від "Bank of Coffee". Налити в кавник 95 мл гарячої води t=95° С (кипляча вода розкладає ефірні масла кави), накрити кавник кришкою з піднятим поршнем. Опустити поршень так, щоб сітчастий фільтр торкався поверхні кави. Через 2-3 хвилини повільно, використовуючи вагу руки, опустити поршень вниз. Кавка проціджується, і гуцавина залишається на дні. Тепер готове еспрессо можна наливати у горнятку.

Важливо правильно дозувати кавку. Занадто велика порція надасть неприємного гіркого смаку Вашому ароматному напою, а занадто мала зробить еспрессо слабким та несмачним.

Якщо у Вас ще немає френч-пресу чи мірної кавової ложки - Ви можете скористатися нагодою і отримати їх у подарунок від професіоналів "Bank of Coffee"

Додаткову інформацію можна дізнатись за гарячою лінією 8-800-50-231-40
Офіційні правила акції опубліковані у тижневику "Аргументи і факти" від 29 листопада 2007р та на сайті: www.bankofcoffee.com

Любов до кави грошима не виміряєш. А от кавове гурманство та естетство – уповні. Кавоварка за \$ 1000 – істинно гурманська покупка, за \$ 1500 – 2000 – істинно естетська. Хоча чимало людей з успіхом задовольняються і звичайною туркою (джезвою) за 80-100 грн., а дехто п'є розчинну каву. На які витрати здатні кавомани різних уподобань, з'ясуємо далі.

На смак і колір

Хороша кава, як і якісне обладнання для її приготування, коштує доволі великих грошей. Але це зовсім не стримує справжніх поціновувачів кави в Україні. І хоча віддати \$ 2 тис. за кавоварку готові одиниці, армія шанувальників кавового напою, котрі здатні заради своєї пристрасті розлучитися із \$ 500-1000, є дуже великою. Поза тим, абсолютна кількість українців спокійно насолоджуються розчинною кавою і зовсім від цього не страждають.

І все ж таки, кавові експерти і гурмани із дорогими еспрессо-кавоварками одногосно твердять, що справжня кава – це еспрессо, зроблене на високоякісному обладнанні із правильним помелом зерна та за наявності ще купи інших нюансів. “Зі стовідсотковою впевненістю можна казати, що еталоном кави є еспрессо. Однак, задекларованого світового стандарту немає. Хоча неофіційно він існує. Це – 7 г закладки кави на порцію, правильний помел, 25-30 секунд екстракції, подавання гарячої води під дев'ятьма атмосферами тиску, 25-30 мл напою на виході і рівенька кавова пінка”, – говорить національний координатор Європейської кавової асоціації С. Ремінний.

Усі ці премудрощі, за словами спеціалістів, дозволяють максимально розкрити смак і аромат зерна та гарантувати мінімальне потрапляння у напій інших супутніх речовин, які з'являються, коли каву готують інакше. Окрім цього, фахівці ще стверджують, що напій, який готують без участі кавомашини, – такий собі справжнісінький млюсний “кавовий компот”, а еспрессо, мовляв, робить “кавовий фреш”.

Але, щоб там не казали “профі”, кава, безумовно, це справа смаку, і людина може пити її так, як їй це заманеться. Як і те, що за більш смачні та якісні продукти і речі нам доводиться платити дорожче. Адже зазвичай ціна кави і кавового обладнання визначає якість того, що опиниться у вашій чашці. Хоча, звісно, як це всюди буває, можна і на підробку потрапити, і за бренд переплатити. Так, скільки ж готові витратити кавомани на свою “амброзію”?

Енергозалежні чи “швиденько – бадьоренько”

Першими під нашу оцінку потрапили люди, які п'ють каву винятково для того, аби почуватися бадьоро. Одна – дві ложечки розчинної кави, що залиті окропом, це напій, який зранку вдома та/або кілька разів на роботі вони споживають як стимулятор. За додаткову енергію зазвичай розраховуються смаком і ароматом, особливо коли йдеться про дешеві сорти. Справа в тому, що потужний “енергозаряд” забезпечує робуста, в якій більше кофеїну і яка дешевша від арабіки.

В залежності від уподобань, 100 г кави “енергозалежним” симпатикам обійдеться у 4-40 грн. Для заварювання вони користуються, як правило, будь-яким належним начинням – від склянки до кавової чашки. Відтак витрати на “тару” теж є мінімальними – 5-40 грн.

Шанувальники натуральної кави або “будь-якої”

Друга категорія шанувальників надає перевагу натуральній каві – меленій чи в зернах. “Каву я люблю і п'ю її дуже багато. Але тільки натуральну. Сортою особливо не перебираю, але по можливості волію купувати ті, які ще не куштував. Люблю купувати каву в зернах і самотійно готувати, починаючи з помелу. Заварюю лише у мідній турці, яку подарував друг. Скільки грошей витрачаю на каву, достеменно не підраховував, але гадаю, не більше 200 грн. щомісяця”, – розповідає про своє ставлення до кави у правлячій юридичній компанії Є. Шмаров.

Деколи шанувальники натуральної кави спрощують її приготування і замість заварювання на вогні в турці (кава “по-східному”), заливають каву окропом відразу у чашці. І отримують каву “по-польськи”.

“Натуральним” кавоманам за своє уподобання доводиться платити на порядок більше, ніж тим, хто обмежується розчинною кавою. По-перше, мелена кава або у зернах у півтора-два рази дорожча за гранульовану. По-друге, у цьому випадку для приготування кави вже потрібні кавовий млинок, турка і ємність для зберігання зерен або кавового порошку. Адже лише розчинна кава може зберігатися тривалий час, а свіжа мелена, якщо її не вип'єш за тиждень, втрачає свої принади. Крім того, зварену у турці каву зі склянки вже якось особливо і не пог'єш, тож доведеться купувати маленький сервізик.

Загалом, для повного екипірування кавовим спорядженням кавоманам цієї категорії доведеться дістати з кишені від 180 до 1000 грн. А ті, хто воліє купувати каву в зернах, повинні викласти ще 100-200 грн. на покупку звичайного кавового млинка – автоматного чи ручного – ємністю 50-200 г. Купувати дорогий кавовий млин із різними ступенями помелу немає сенсу: турка – прилад невибагливий, їй підходить будь-який кавовий помел.

“Гурмани” або “Еспрессо до студії!”

Принципова характеристика поціновувачів кавового зерна цієї групи у тому, що вони споживають не просту каву. Вони п'ють еспрессо. Найперше значення цього іта-

лійського слова – “відтиснута кава”, “кава, отримана під пресом”. Суть технології еспрессо полягає у тому, щоб “прогнати” крізь каву воду під тиском. Саме так пересічний споживач розтлумачить суть процесу іншому пересічному споживачу. І запропонує скуштувати еспрессо, зроблений найпростішим шляхом у гейзерному кавнику. У нижню його частину наливається вода, яка після закипання піднімається трубою догори – у середню частину, куди засипано мелену каву. Потім вже у вигляді еспрессо вона потрапляє до верхньої частини кавоварки. Коштує “гейзер” від 50 до 150 грн. Але таку каву справжні гурмани

Напівавтомат – це “безрогі” машини, але з меншою кількістю функцій, ніж у кавових комбайнів.

Виникає логічне запитання, навіщо потрібно витрачати таку купу грошей за кавовий млинок, якщо можна зекономити і купити вже мелену каву у магазині? Виявляється, кожна кавоварка в своєму роді є унікальною і для кожної існує свій “ідеальний” помел. І зовсім не факт, що кава саме такого помелу виявиться в купленій вами упаковці. “При надто дрібному помелі каву буде гіркою, при грубшому помелі – рідкою і насиченою. При дрібному помелі вода поволі протікатиме крізь кавопорошок і надто довго діятиме

статньо “забити” в інтернеті пошукове слово “кавоварка”, як відразу ж з'являться контакти семи-десяти компаній – постачальників якісної кави і обладнання.

Зерна радості та захоплення

Ну, агрегати агрегатами, а от до високоякісної техніки потрібен і відповідний кавоматеріал. Ті, хто п'є еспрессо, дуже перебірливі у сортах кави. І будуть це зерна, мелена кава чи спеціальні таблетки для кавоварок, дешевше 25 грн. за 250 г вони навряд коштуватимуть. Найвибагливіші кавофіли часом можуть собі дозволити й унікальну каву “Лювак” за ціною 400 грн. за 250 г. Її унікальність полягає в тому, що вона є продуктом дефекації рідкісного звірятка, яке харчується тільки стиглими кавовими бобами. Зерна лювак не перетравлює, дозволяючи таким чином “виробникам” збирати до 250 г сировини щороку. Тому каву і має таку високу ціну.

Щоб якомога довше зберегти всі смакові та ароматичні переваги кави – в зернах чи меленій – потрібні два важливих аксесуари. Це герметично закрита скляна банка (10-15 грн.) та морозильник. Каву – в банку, банку – в морозильник. У таких умовах мелена каву почуватиметься прекрасно впродовж тижня. Зерна можуть пролежати і довше, від трьох до шести тижнів. При цьому, щоправда, також має значення, скільки часу з моменту обсмажування зерно перебувало на складі чи в магазині.

Гурманами не народжуються

Культура пити еспрессо в Україні ще нова. Однак процес йде, і популярність цього напою зростає. Хтось за кордоном скуштував справжнє еспрессо, хтось у гостях поласував чашечкою з хорошою кавомашини, а є щасливчики, яким еспрессо-автомат дістався у подарунок.

“Каву я скуштував років 35 тому і назавжди покохав цей напій. Скільки літератури про каву я перечитав, скільки способів і рецептів спробував. Я, напевно, тільки м'ясо до кави не додавав. Вважав себе справжнім гурманом. Але нещодавно мені у подарунок дісталася дуже добра і недешева модель італійської кавоварки Gaggia. Її ціна близько \$ 1000. І от тоді, коли я скуштував цю каву, збагнув, що до цього пив зовсім не те”, – ділиться своїми враженнями художник, інструктор тайцзи-цюань школи Ву О. Балакин.

Одна на всіх, а ціною не переймаємось

Співробітники одного рекламного агентства чисто випадково виявилися всі завзятыми поціновувачами доброго еспрессо. При черговому мозковому штурмі виникла розмова про каву. Коли всезагальна пристрасть до кави відкрилася, колеги по роботі, не довго вагаючись, зібрали гроші і купили собі кавомашину за \$ 1300. Відтоді заспаніх співробітників у тому офісі ніхто не бачив. А клієнти, що приїжджали до них на перемовини, скуштувавши фірмової кави, ставали більш гнучкими у питаннях бізнесу та з радістю поверталися до агентства в інших справах. Ось за такого правильного підходу каву може принести реальну користь бізнесу.

Dengi-ua.com
(Скорочена версія)

Скільки коштує бути кавовим гурманом в Україні?



не назвуть повноцінним еспрессо, адже тиск у “гейзері” дорівнює всьому лише одній атмосфері, а для справжнього еспрессо потрібно дев'ять.

Справжній гурман не тільки назве вам ще із десяток, а то й більше умов, які необхідні для приготування класичного еспрессо, але й розтлумачить, що готувати його слід лише за допомогою еспрессо-автомата. Ці диво-машини бувають різних типів, зокрема, ручного керування, автоматичні та напівавтоматичні. Відрізняються вони одна від одної способами закладки кави, наявністю вбудованого кавового млинка і ще тим, що зветься інтерфейсом.

Виготовляються ці машини із металу та різних сплавів. Ціни на найдорожчі сягають до \$ 2 тис, а деколи і \$ 3 тис. Але мороки з ними мінімум, – зерна насипав, кнопку натиснув, філіжанку підставив і... вуаля! А всіляких корисних функцій в автоматичних агрегатах і не перерахуєш, – від контролю за міцністю кави і до програмування процесу приготування.

Напівавтомати і ручні кавоварки в середньому дешевші. Ціни на них, як правило, від \$ 500 до \$ 1500. Головна відмінність ручних агрегатів – “ріжок”, який потрібно знімати власноруч, наповнювати кавою, вставляти до кавоварки, а потім це, звісно ж, мити. Кавових млинків та купи “потрібних” кнопочок вони теж не мають. Та як би там не було, якість кавового напою від цього не погіршується. Більше того, “гурманські” кавоварки із ручним керуванням можуть бути дорожчими на відміну від “найкрутіших” автоматів.

на нього. У підсумку екстракція виявиться надто міцною, і окрім смаку та аромату, який ми отримуємо, до чашки “потрапить” гіркота. При грубшому помелі, відповідно навпаки, аромат і смак кави не розкриються”, – пояснює тонкощі кавової “практики” власник магазину “Світ кави у Києві” С. Спиридонов. Але, як не дивно, це далеко не всі капризи справжніх гурманів.

Машинне задоволення

У світі кави є три види компаній, які дарують людству радість готувати еспрессо. Перші роблять виключно професійні кавоварки і млинки. Жодних домашніх варіантів у їхньому арсеналі немає. Серед них такі широко відомі імена як Astoria, La Cimbali, Nuova Simonelli та інші. Другі – виробники професійної техніки, але із ширшою цільовою аудиторією. Вони свого часу почали робити кавоварки і для дому. Їхні імена, – Spidem, Gaggia, Electra і т. д. Саме їх виробники прикрашають помешкання завзяятих еспрессоманів.

Третя “каста” – транснаціональні компанії, які продукують побутову техніку: DeLonghi, Bosch, Rowenta, Braun, Philips тощо. Таким виробникам не мати у своєму асортименті кавоварок просто неможливо. Але далеко не всі з них, роблять продукцію, що здатна задовольнити гурманські смаки поціновувачів еспрессо. Адже у гонитві за доступністю часто на дешеві моделі ставлять пластикові деталі, а з ними смак кави вже не той...

До речі, із покупкою кавоавтоматів сьогодні проблем немає. До-

❖ За статистикою

Щоб прожити довге життя



На думку кубинських дослідників, прожити довге життя допомагають кава, сигари і здоровий інтерес до сексу.

Італійці вважають, що спagetті, помідори, кава, червоне вино і пекучий червоний перець допомагають уникнути хвороб. А довгожителі з Японії віддають перевагу морепродуктам.

У Італії середня тривалість життя італійських чоловіків складає 77,2 року, а жінок – 82,8. З 1974 по 2003 рік тривалість життя у чоловічого населення виросла на 7 років, а у жіночого – майже на 8. І це тоді, коли, Італія вважається однією з країн Європи, де найбільше курять.

Кілька років тому американські учені, зацікавившись низьким відсотком серцево-судинних і ракових захворювань серед мешканців Апеннін, провели дослідження і прийшли до висновку, що багатьом хворобам не дають розвиватися спagetті, помідори, кава, червоне вино і пекучий червоний перець ("pererogoncino"), які італійці люблять більше всього на світі і щодня із задоволенням поглинають у великих кількостях.

Тим часом, за інформацією західних ЗМІ, найвища середня тривалість життя в Європі – більше 79 років – реєструється в Швейцарії. За нею йдуть Швеція, Італія і Франція.

Якщо говорити про неєвропейські країни, то великий відсоток довгожителів фіксується на Кубі. Середній показник тривалості життя там один з найвищих в світі – він дорівнює 76 рокам. І це не дивлячись на те, що країна переживає не найлегші часи.

На думку кубинських дослідників, прожити довге життя допомагають кава, сигари і здоровий інтерес до сексу. Більшість довгожителів Куби дотримуються саме цих правил. Рацион харчування довгожителів включає рибу, яйця, молоко, біле м'ясо, овочі. Спеціями кубинці не зловживають.

За прогнозом ООН, до 2025 року кожен шостий землянин буде старший 60 років. В той же час Японія залишиться в лідерах – ООН вважає, що в Країні Вранішнього Сонця в 2050 році люди стануть доживати в середньому до 88 років, а, наприклад, в Швеції – до 85.

А довше за всіх в світі живуть японці. Так, за даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, середня тривалість життя жителя Японії – 82 роки: чоловіків – 79, а жінок – 86. Причому, якщо пальму першості за тривалістю життя японські чоловіки ділять з представниками Ісландії і Сан-Маріно, то японки – беззастережні лідери в світі.

Причина довгожителів японців, як з'ясувалося, пов'язана із способом їх життя, а також з харчуванням. Основні страви традиційної японської кухні – це риба і морепродукти. Так, рибу японці їдять більше всіх в світі – грам по 200 щодня.

ltnews.com.ua

❖ Символ гостинності

Турецькі кавові традиції зазнають змін

Турецькі шанувальники кави стурбовані тим, що більшість їхніх співвітчизників забувають древні традиції своєї країни і все більше запозичують шаблонні західні звичай, зокрема, це стосується і кавових ритуалів.

Насамперед, це позначилося на популярності традиційної турецької кави. Міцна чорна кава, багатівіковий символ Туреччини, тепер здебільшого не в пошані. Адже турки відтепер надають перевагу імпортованим еспресо, капучіно, моко, латте, мокаччіно. Багато хто п'є чай і вважає саме його істинною турецькою традицією.

Консерватори вбачають згубну вестернізацію суспільства. "Наші люди дедалі більше американизуються", – із гіркою зауважує Хамди Акан, кавоман і професор медицини в університеті Анкари. Щоб про-

тидіяти такий тенденції, він навіть створив інтернет-сайт у підтримку турецької кави.

За останні 45 років імпорту кави із Бразилії залишався стабільним і складав 9 тис. тонн

мент особливого способу життя, який називався арабським словом "кейф" (сучасне слово "кайф" виникло саме від нього).

Турецька кава була обов'язковим атрибутом дещо пороч-



щорічно. Однак, населення Туреччини за цей час збільшилося удвічі. А це значить, що настільки ж втратив свою популярність традиційний кавовий напій. Його сьогодні споживають лише у випадках, пов'язаних із традиційними ритуалами. Так, наприклад, під час заручин батьки нареченого, скуштувавши кави, висловлюють думку про майбутню невістку. Якщо кава, яку зварив дівчина, смакує, значить вибір сина вони схвалюють.

Впродовж століть кава була тим атрибутом, який об'єднував турецьке суспільство. Кава була символом гостинності, тому в старому прислів'ї і говориться: "Чашка кави – шлях до сорока літ дружби".

Привезена до Стамбула у 1555 році двома сирийськими торговцями, кава стала відома як "напій шахистів і мислителів". У XVI ст. у турків виникла ідея про те, що кава – це не лише напій, а скоріш за все обов'язковий еле-

мент й заможного життя разом із тютюном, вином, опиумом, сексом. У середині XVII ст. кава стала частиною складних церемоній у судах Османської імперії. При дворі султана існувала спеціальна посада людини, яка варила каву. За допомогою більш ніж сорока помічників цей кавовар готував найсмачнішу каву самому султану. Втім, кава використовувалася і в якості знаряддя таємної страти. Людину, що завинила або була не до вподоби, султан власноруч пригощав кавою, до якої насипав дрібно потовчений діамант. За тиждень приречений вмирав від внутрішньої кровотечі.

Зазначимо, що в Європі кава з'явилася завдяки туркам. Мішки із кавовими зернами були заборонені в 1683 році у Відні, коли турецька армія успішно полишила місто. Відтоді європейці і навчилися варити каву по-своєму.

News.24.ua

❖ Кавове шоу

Легендарний воротар київського "Динамо" Михайло Михайлов став переможцем кавового шоу Coffee star of Ukraine



Нещодавно в рамках виставки "Restaurant Expo Ukraine 2007" відбувся черговий український Чемпіонат кавових бариста. Його учасники – 19 країн

барменів України, яких представили кавові компанії, ресторани мережі та асоціації барменів.

Вперше в світі в рамках Чемпіонату кавових бариста відбулося захоплююче кавове свято, що його організувала Європейська Кавова Асоціація SCAE в Україні, – "Coffee Star of Ukraine", в якому наші вітчизняні зірки змагалися у дегустації кавових напоїв.

Окрім київського воротаря Михайла Михайлова, у шоу взяли участь відомі в Україні персони – театральний режисер, шоумен, професор, декан факультету психології та соціології Київського Національного Університету ім. Шевченка, редактор журналу "Психологія", дизайнер модного в столиці будинку одягу, співак.

У кожному з восьми

кавових наборів наші зірки повинні були визначити філіжанку кави іншого сорту за зовнішнім виглядом, ароматом, смаком.

У конкурсі переміг футболіст Михайло Михайлов, який став володарем титулу "Кавова Зірка України". Переможець отримав кубок із золотими кавовими зернами і цінні кавові призи.

Obozrevatel.com

❖ Господарська новинка

Освіжувач повітря із... ароматом кави

Стиль fusion, який засновано на ідеї несподіваних поєднань, вважається атрибутом високої кулінарії та інтер'єрного дизайну. Але, схоже на те, що fusion проник і до прозаїчного світу гостоварів: у магазинах Новосибірську з'явився освіжувач повітря зовсім із несподіваним ароматом кави.

Як відомо, освіжаючі аерозолі мають переважно канонічний

перелік ароматів, – морський бриз, хвоя, листва, озоновий аромат літнього дощу, запахи квітів, фруктів, ягід.

Запропонована новинка геть випадає із рамок цього усталеного жанру через свою підкреслену "істивність" аромату. Це – кава з вершками і ваніллю. В принципі, харчова тема сама по собі для освіжувачів не є новою, адже плодовагідна гама широко викорис-

товується більшістю виробників. Але кава, вершки і ваніль – нотки досить несподівані.

Дизайн упаковки є також оригінальним: кремово-шоколадний тон та орнамент із кавових зернят. Такі мотиви є більше типовими для баночок із кавою, аніж аерозольних балонів. Втім, новинка споживачам сподобалася.

Ria-sibir.ru

❖ Інформація для ділових людей

ПРОДУКЦІЮ ТОРГОВОЇ МАРКИ "ГАЛКА" МОЖНА ПРИДБАТИ В МЕРЕЖІ ФІРМОВОЇ ТОРГІВЛІ ТА ТОРГОВИХ ПРЕДСТАВНИЦТВАХ В УСІХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ ЗА АДРЕСАМИ:		
Центральний регіон		
ТОВ "Агроконтракт-кй" (м.Київ)	(044) 546-29-18	
ПП С.Н.Е.К.-Сервіс (м.Київ)	(044) 59-96-083	
METRO Cash & Carry (м.Київ)	(044) 492-100	
ДП "Галка-Чернігів"	(04622) 2-63-83	
ТОВ Ларев (м.Київ)	(044) 391-03-51	
ПП "ЛІМ-сервіс" (м.Черкаси)	(0472) 64-47-22	
ПП "ЛІМ-сервіс" (м.Кировоград)	(0522) 29-40-56	
Західний регіон (південь)		
ТОВ Івано-Франківськ Галка	(0342)77-96-99	
ПП Галка Микулинці (Тернопільська обл.)	(03551) 51-992	
ТзОВ "Олбі - Рос" (м.Чернівці)	(0372) 58-50-27	
ТзОВ "Прикарп.торг.дім" (м.Івано-Франківськ)	(03425) 5-90-75	
ТОВ Галка Мукачєво	(803131) 4-99-71	
Західний регіон (північ)		
Альфа Трейд Сервіс (м.Вінниця)	(0432) 52-34-91	
ТзОВ "СКС" (м.Житомир)	(0412) 41-88-99	
ТОВ Торговий дім "Рута-С" (м.Житомир)	(0412) 428-420	
Галка-Рівне	(0362) 63-59-88	
ТОВ Галка Луцьк	(0332) 249-460	
Галатеа (м.Хмельницький)	(0382) 72-89-15	
Східний регіон		
ПП "ХДФ" (м.Харків)	(057) 73-33-568	
Антарес (м.Харків)	(0577) 585-206	
ПФ "Кібела" (м.Харків)	(0577) 12-01-19	
ДП "Галка-Полтава"	(0532) 61-35-94	
Південно-східний регіон		
ТД "Дніпро" (м.Дніпропетровськ)	(0562) 31-99-15	
ТОВ "Торговий дім "МаСіВ" (м.Запоріжжя)	(061) 286-15-82	
ДП "Галка-Дніпропетровськ"	(0562) 34-11-74	
СПД Лісовий (м.Краматорськ)	(062) 332-81-33	
Вітел (м.Горлівка)	(062) 42-52-357	
ТОВ Лазурь (м.Маріуполь)	(0629) 54-38-00	
ТД Третьяков (м.Донецьк)	(062) 385-17-47	
Полонез (м.Луганськ)	(0642) 34-70-92	
ТОВ Хамстер Клуб Інтернешнл (м.Запоріжжя)	(061) 224-42-08	
Південний регіон		
ПП БАКО (м. Одеса)	(0482) 34-52-53	
ПП "Верона" (м. Херсон)	(0552) 41-07-29	
ТзОВ "Скарлет" (м. Миколаїв)	(0512) 44-31-51	
ТзОВ "Ріордан" (м.Сімферополь)	(0652) 51-07-30	
ПП "Чекалкін" (м. Севастополь)	(0692) 44-98-58	
Торговий дім "Галка" (м. Львів, вул. Юнаківа, 18)	(0322) 45-04-87	
"ГАЛКА-МАРКЕТ" (м. Львів, вул. Юнаківа, 18)	(0322) 45-03-82	

Новий Рік – на поріг



Новий Рік – саме той час, коли кожен очікує чудових і щасливих змін у своєму житті. Цих змін ми сподівалися, і вони неодмінно мають відбутися.

Бажаємо Вам, друзі, щоб світлі мрії Ваші здійснилися і ніщо не перешкоджало цьому. Рівно опівночі, 31 грудня, ми завжди розпрощаємося зі старим і впевнено відкриваємо двері у Нове. Нехай перший Новорічний день розпочнеться для кожного з нас вдало!

До речі, 2008 Рік – це Рік Земляного Щура за східним календарем. Земляний Щур твердо стоїть на землі і тримається за свою ділянку. Він прагматичний, спокійний, не плекає пустих ілюзій і не прагне піднятися вище за всіх.

На Сході Щур є символом багатства, доброчесності і практичності. Астрологи навипередки передрікають всім хороши рік, стабільність у фінансах, кар'єрне



зростання й успіх у всіх починах. Поживемо – побачимо!

Людина, що народилася в Рік Щура, в очах друзів і близьких, виглядає людиною симпатичною, товариською і веселою. Проте таке враження помилкове. За чарівною зовнішністю і розкутістю характеру ховається тверда, а може і неспокійна натура. Недолік цей Щур великим зусиллям волі всіляко прагне подавити. Він ретельно приховує від людей свої турботи, уміло зберігає особисті таємниці від сторонніх очей.

У рік Щура народилися: Вільям Шекспір, Лев Толстой, Еміль Золя, Жюль Верн, Петро І, Бомарше, Лоуренс Аравійський, Вольфганг Амадей Моцарт, Луї Армстронг, Марлон Брандо, Джордж Буш, Принц Чарльз, Королева-мати Єлизавета, Х'ю Грант, Ів Сен Лоран, Папа Іоанн Павло ІІ, Кларк Гейбл, Франц Йозеф Гайдн, Андрій Туполев.

Новорічні традиції

Як зустрічають Новий Рік у світі?

З настанням Нового Року люди в усьому світі пов'язують найкращі надії та сподівання, а отже зустрічають його весело й оригінально.

Найбільш гарячий період року припадає на Новий Рік в Австралії. У святкові дні вулиці і магазини Австралії заповнюються Санта-Клаусами. Вони розносять подарунки (заробляючи, до речі, 15 австралійських доларів за годину) і їздять не на санях, а на віндсерфінгу.

Напередодні Нового Року у Бразилії на піску океанських пляжів запалюють тисячі свічок. Жінки в довгих сукнях заходять у воду і кидають пелюстки квітів у хвилі океанського прибою. На спущених з вітрильників невеликих дерев'яних платформах запалюють багаття і товсті воскові свічки. Туди ж кладуть різноманітні наїдки: фрукти, рис, солодоші, а також парфуми і мило, гребінці і дзеркальця. Це – подарунки могутній Іеманжі, грізній богині моря, покровительці моряків і подорожників.

У Німеччині невід'ємною справою новорічного столу є – короп. Приготований за традиційними рецептами, він користується незмінним успіхом у гурманів. Згідно з народним повір'ям, луска коропа, покладена у Новорічний ніч у гаманець, гарантує достаток і щастя у майбутньому році.

В Італії обов'язковими на Новорічному столі є горіхи, чечевиця і виноград – символ здоров'я, довголіття та благополуччя.

На Кубі перед Новим Роком усі наповнюють келихи водою, а коли годинник б'є дванадцять, вихлопують її через відчинені вікна на вулицю. Це означає, що старий Рік щасливо закінчився і кубин-

ці бажають одне одному, щоб і Новий був таким же ясным і чистим, як вода.

Відмінність святкування Нового Року у Сполучених Штатах Америки від українських традицій полягає здебільшого у тому, що замість ялинки американці ставлять у будинках "різдвяне дерево". Це може бути будь-яке інше прикрашене дерево.

В Угорщині під Новий Рік у селах довго чути пісні ряджених. Юнаки у сутінках влаштовують жартівливі вистави перед хатами, де є дівчата-наречені, а дівчата – перед хатами, де мешкають хлопці-женихи. Біля накритого святкового столу члени сім'ї традиційно дарують одне одному подарунки: книжку чи теплі шкарпетки дідусеві, санчата онукові.

У Чехії, так само як і в Словаччині, усі дарують одне одному подарунки. До речі, той подарунок, що не сподобався, у перші післясвяткові дні можна повернути у магазин або обміняти.

Новий Рік вважається найбільшим святом в Японії. Адже свято триває аж 7 днів! На цей час більшість підприємств взагалі зачиняються. Новий Рік зустрічають не опівночі, а зі сходом сонця. Дзвони буддійських храмів відбивають 108 ударів, проголошуючи народження Нового Року. Цифра ця не випадкова: японці вважають, що у людини буває шість вад (жадібність, злість, дурість, легковажність, нерішучість і хтивість). Кожна з них має 18 різних відтінків, а дзвони відбивають поступове очищення від вад. З останнім ударом належить лягати спати, щоби встати перед світанком, вийти на вулицю і зустріти Новий Рік з променями сонця, що сходить.

2008 – Рік Земляного Щура



Щури бувають різні, в тому числі й астрологічні. Одній і тій же "тварині" може відповідати один із космічних елементів: Метал, Вода, Дерево, Вогонь, Земля. Вони змінюються циклічно як і тварини – господарі астрологічного року.

Зустрічаючи 2008 Рік, поставте на стіл 12 або 5 декоративних свічок. Вони можуть бути жовті, золоті або срібні, а також пурпурні, бузкові або блакитні. Якщо свічки білі, то доповнити їх можуть тільки пурпурні або жовті свічки. В оздобленні кімнат і столу повинні бути речі з дерева: дерев'яний посуд, ложки тощо. На ялинку зробіть прикраси власноруч і загадайте бажання.

Кольори, що пасують Щуру

Кольори наступаючого 2008 Року – гіркий шоколад, кава і всі відтінки жовтого. Шоколадно-кавовий, сірий, теракотовий, всі відтінки бежевого, які плавно переходять в болотно-зелений будуть супроводжувати ваш успіх в наступаючому Році. До того ж навіть непомітні і неясні поєднання можуть бути вельми елегантними.

Але якщо ви вважаєте, що виглядає «сірою мишкою», яка вам не личить, можете вдягнутися в пісочно-жовте або золотисте вбрання: щурові до душі кольори стиглої пшениці, навіть якщо вони злегка кричущі.

Аксесуари теж краще обирати із золота, тому що «холодні» метали більше нагадують про капкани і мишовловки, ніж про свято. Щурові пасують оригінальні тоненькі ремінці, браслети та ажурні ланцюжки, тож масивніші речі краще відкласти для іншого разу.

Щурячий бенкет

Щур – надзвичайно заправлений гурман. З одного боку, він не любить марнотратства (тому їжу, яка залишилася після свят, краще пустити в справу – хоч би згодувати псикам), а з іншого – дуже небайдужий до ласощів (хто сумнівається, може подивитися мультфільм «Рататуй»). Тому і стіл повинен бути різноманітним і гарно сервірованим.

Чим більше на столі незвичайних страв із вишуканим смаком (хай і невеликими порціями), тим вірогідніше, що до вас загляне Новорічний Щур – ваш супутник у Новому Році. Обов'язково поставте на стіл горіхи, насіння і сир. Можна, наприклад, зробити салат із волоських горіхів, шинки і сиру в однакових пропорціях: і Щурові приємно, і гостям смакуватиме. А можна пригадати, як наші бабусі прикрашали ялинку загорнутими у фольгу горіхами. Можна зробити і горіхове асорті. Не забудьте про чай з козинаками з насіння або горіховий смачний тортик.

Щур-мандрівник

Щури – визнані мандрівники. Вони долають простори світового океану в трюмах, можуть забратися в чрево літака і навіть подорожують у потягах. Тому зустрічати Рік Щура зовсім не обов'язково вдома. Можна відправитися в невелику подорож за місто, або у велику – в іншу країну. А можна влаштувати, наприклад, перегони на повітряній кулі.

Щуряче сімейство

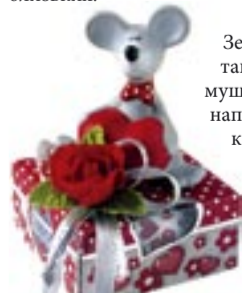
Щур рідко з'являється один, тому 2008 Рік повинен пройти під егідою колективності. І неважливо, де ви його зустрічатимете, – удома з родичами, на дачі з друзями або в туристичній поїздці з незнайомими людьми. Головне, щоб вас було багато.

Чим більше гостей за святковим столом, тим вдалішим та успішним буде наступаючий Рік, а новорічне свято – яскравим, незабутнім. Якщо ви вирішили зустрічати його тет-а-тет з коханою людиною, то хоча б вийдіть до ялинки після бою курантів, щоб побути у колі веселих щурячих родин, яких неодмінно привітайте із Новим Роком.

Щурячі подарунки

Щур істота практична, тому всіляких дрібничок він не сприймає. Отже відкладіть до восьмого березня ту хутряну мишку, що ви купили заздалегідь, і мерщій за будь-чим корисним. Каструлею, наприклад.

Найкращі подарунки в цьому Новому Році – це кухонне начиння і побутова техніка. Ну і собі коханому (коханій), зрозуміло, не забудьте прикупити щось практичне до кухні, щоб здивувати в 2008 Році своїх друзів і близьких.



Щоб привернути успіх у Рік Земляного Щура, потрібно не так вже й багато. Щур не примуше вас кукуригати опівночі або напиватися до пороссячого вереску. Достатньо розбити торішню свинку-скарбничку і зробити собі незвичайний новорічний подарунок, який не буде дуже коштовним, і надто практичним. А просто – до душі!

Новорічне свято

