

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Вище професійне училище №1 м.Рівне

# ***РЕФЕРАТ***

*на тему:*

**«Все про каву»**

Підготував:

учень групи №11

Ткачук Ярослав

м. Рівне

## Зміст

<b>1. Історичні відомості.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Характеристика кави натуральної.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Характеристика кави розчинної .....</b>	<b>8</b>
<b>4. Користь кави .....</b>	<b>9</b>
<b>5. Шкода кави .....</b>	<b>10</b>
<b>6. Приготування різних видів кави.....</b>	<b>11</b>
<i>Кава чорна.....</i>	<i>11</i>
<i>Кава чорна з молоком .....</i>	<i>11</i>
<i>Кава чорна з збитими вершками (по-віденськи) .....</i>	<i>12</i>
<i>Кава чорна з морозивом.....</i>	<i>12</i>
<i>Кава по-східному .....</i>	<i>12</i>
<i>Кава з консервів “Кава натуральна із згущеним молоком і цукром” .....</i>	<i>12</i>
<i>Кава по-італійськи .....</i>	<i>13</i>
<i>Кава з шоколадом.....</i>	<i>13</i>
<i>Кава з какао .....</i>	<i>13</i>
<b>7.Цікаві факти про каву.....</b>	<b>13</b>
1. <i>Кава, насправді, - це вишня .....</i>	<i>13</i>
2. <i>Дехто споживає каву як їжу .....</i>	<i>13</i>
3. <i>Існує два види кавових зерен.....</i>	<i>14</i>
4. <i>Усю каву світу вирощують у так званому "Зерновому поясі"... ..</i>	<i>14</i>
5. <i>Найбільше кави вживають у Скандинавії .....</i>	<i>15</i>
<b>8. Кавова церемонія, або трохи про етикет і кава .....</b>	<b>15</b>
<b>9.Висновок .....</b>	<b>19</b>
<b>10.Список літератури.....</b>	<b>20</b>
<b>11.Інтернет-ресурси: .....</b>	<b>20</b>

## 1. Історичні відомості

Дещо з історії. Якщо вірити одній із багаторазовій арабській легенді, каву відкрили ... кози. Одного разу ефіопський пастух пригнав стадо кіз на пасовище, де росли якісь невисокі дерева з великими листками і червоними плодами. Кози “віднайшли” ці плоди і до того спокійні і повільні почали бігати і стрибати, не спали всю ніч. Пастух був дуже здивований і про свої спостереження розповів муллі – проповіднику сусіднього монастиря. Той спробував на собі відвар листя і плодів і переконався, що відвар знімав втому. Це були кавові дерева.

З непам'ятних часів дерева росли в труднодоступній області Ефіопії – в Коффі. Звідси і назва дерева, плодів, а головне напою сьогодні поширеного в усіх куточках землі.

А напій признали не в себе на батьківщині, а на Аравійському півострові, і сталося це 5 віків назад.

Не зразу кава завоювала в Європі популярність. Проти кави особисто виступали священники, стверджуючи, що кава – це турецький напій і пити його католикам не можна. Але поступово кава приступила на шлях до людини.

Перша в світі кав'ярня була відкрита в Константинополі в 1554 р., потім в Лондоні і 1652 р. В теперішній час відомо близько 40 сортів і різновидів кави.



Перша кав'ярня у Лондоні

У закладах масового харчування надходить кава у зернах (сира або підсмажена), мелена, а також натуральна розчинна. Сирі зерна неароматні, настій з них несмачний, тому їх підсмажують при  $t$  180-200°C до темно-коричневого кольору. Зерна темніють у результаті карамелізації цукрів і реакції меланоїдиноутвор. При цьому накопич-ся

ароматичні ефірні олії. Кава набуває специфічного смаку і запаху. Маса зерен кави зменшується на 185, але хімічний склад її не змінюється.

Підсмажені зерна у міру потреби безпосередньо перед заварюванням розмелюють, використовуючи кавовий млин або розпилювальні машини.

Ступінь розмелювання кави впливає на якість напою. Краще зберігає аромат кава великого помолу, ніж дрібно мелена, напій буде прозорішим. Напої з натуральної кави мають тонкий, приємний аромат і смак. Каву цінують за її тонізуючі властивості. В каві знаходиться 2-4% кофеїну, 5-6% мінеральних солей, ефірні олії, дубильна к-та, смакові р-ни, вітаміни РР, В1, В2, В6, В12. Кофеїн зумовлює збуджуючу дію напою. До напою переходять в основному кофеїн, дубильна кислота, біологічно активні та смакові р-ни. Смакові р-ни збуджують травні органи, а кофеїн впливає на нервову систему, серцеву діяльність, і підвищує тиск. Велика кількість кофеїну шкідливо впливає на організм.

## **2. Характеристика кави натуральної**

Кава являє собою насіння (зерна) плодів вічнозеленого кавового дерева, багатого алкалоїдом кофеїном, ароматичними речовинами і хлорогеновою кислотою.



Кавове дерево налічує до 30 видів, з яких тільки три культивують у промислових масштабах: арабійська (арабіка), робуста і ліберійська. В насадженнях окремих країн переважають відповідні сорти. Наприклад, в Колумбії 2/3 насаджень займають покращені види арабіки, в Еквадорі — 50% робусти, в Індонезії — 90% робусти.

Плід кавового дерева зовнішнім виглядом нагадує крупноплідну вишню. В його соковитій і ніжній м'якоті буває переважно два зерна (рідше одне), вкритих роговою і сріблястою оболонками. У зібраних плодів кавового дерева видаляють м'якоть, а зерна промивають, висушують, очищують від рогової та сріблястої оболонки, полірують, сортують за розмірами і упаковують у мішки.

Хімічний склад сирії кави. У складі сухих речовин кави 32—36% припадає на екстрактивні речовини, 0,7—2,5% — на кофеїн, 3,5—7,7% — дубильні речовини, 9—19,2% — білки, 9,4—18% — жири, 4,2—11,8% — сахарозу, 5,5—10,9% — хлорогенову кислоту.

Завдяки кофеїну кава сприятливо діє на організм людини, тобто підвищує її загальний тонус і працездатність. Основна частка кофеїну в сирих зернах знаходиться в зв'язаному стані у вигляді кофеїн-хлорогеновокислого калію, Більше кофеїну (до 2,5%) містить низькосортний африканський вид робуста.

Дубильні речовини зумовлюють гіркість кавового напою. Кава сорту робуста містить на 2,3% більше фенольних сполук, ніж арабіка і тому має більш гіркий смак. Основою дубильних речовин є хлорогенова кислота, яка зумовлює своєрідний слабокислий і злегка терпкий смак. Під час зберігання кількість поліфенольних сполук помітно знижується, що призводить до часткового пом'якшення гіркості і терпкості кави робуста. Серед мінерального складу переважає калій (30—50%).

Якість кави визначають за зовнішнім виглядом зерен (колір і форма), виглядом на розрізі (з віком зерна стають хрусткими і важко розрізуються), масою і кількістю зерен в 1 дм<sup>3</sup>; запахом кавових зерен, вмістом недоброякісних зерен, органічних і мінеральних домішок; смаком і ароматом смаженої кави.

Найчастіше зустрічаються такі вади кави: чорні зерна, зерна недорозвинуті, вишневого кольору, в оболонці, подрібнені, кислі, пошкоджені шкідниками, запліснявілі.

Формування споживних властивостей і асортименту смаженої кави.

Сирі зерна не мають приємного смаку і аромату, у них дуже в'язучий смак, вони важко подрібнюються. Щоб усунути зазначені недоліки, зерна кави обсмажують при температурі 160—220° С до рівномірного коричневого забарвлення і появи сильного кавового аромату, При обсмажуванні кавові зерна збільшуються в

об'ємі на 30—40% і втрачають масу на 13—21% внаслідок виділення води і деяких перетворень складових частин.

В процесі обсмажування помітно знижується частка розчинних речовин (з 29,5 до 23,5%) перш за все за рахунок цукрів, які карамелізуються і утворюють меланоїдини з амінокислотами. Хлорогенова і кавава кислоти разом з тригонелліном, продуктами карамелізації цукрів і дубильними речовинами зумовлюють гіркість і характерний смак напою.

Продукти взаємодії при термічній обробці формують характерний аромат кави. В складі ароматичних речовин з 400 сполук найбільшу

частку займають оцтова кислота, фурфуроловий спирт, анетол, піридин, леткі кислоти, піразинові основи, ацетон, феноли, 5-метилфурфурол, фурфурол, ацетальдегід, метилетилацетальдегід, метилмеркаптан, фурфурол-меркаптан, метиловий спирт, мальтол і ацетилфуран.

Вміст ароматичних речовин у смаженій каві коливається від 0,055 до 1,5% і залежить від якості сировини, умов обсмажування, особливостей пакування та умов зберігання. Ароматичні речовини смаженої кави легко видаляються і окислюються, тому сиру каву обсмажують в основному перед направленням в торговельну мережу.

У продаж може надходити кава в зернах сира і смажена. Кава смажена реалізується також молотою і молотою з додаванням не більше 20% цикорію. Залежно від виду використаної сировини натуральну смажену каву в зернах та молоту без цикорію і з цикорієм випускають вищого і першого сортів.

Каву смажену вищого сорту в зернах виготовляють з натуральних кавових зерен вищого сорту одного із сортів: Індійський Плантейшн, Колумбійський Арабіка, Мексиканський Пріма-Вошд, Нікарагуанський Арабіка, Перуанський Арабіка-Лавадо та інших рівноцінних їм. Для кави молотої вищого сорту використовують суміш цих сортів.

Каву смажену вищого сорту молоту з додаванням цикорію виробляють з кавових зерен вищого (60%) і першого сорту (до 20%) та цикорію — не більше 20%. Вона відрізняється присмаком і запахом цикорію.

Каву смажену першого сорту в зернах і молоту виготовляють із таких сортів: Бразильський Сантос, В'єтнамський Арабіка, Ефіопський Джима, Індійський Арабіка Черрі, Індійський Робуста Черрі та інших, рівноцінних їм. Від кави вищого сорту вони відрізняються слабо вираженим ароматом.

Вологість кави при випуску не повинна перевищувати 4%, а протягом гарантійного строку зберігання — 7%. Масова частка екстрактивних речовин повинна складати для кави в зернах і молотої 20—30%, а молотої з додаванням цикорію 30—40% (у перерахунку на суху речовину). Мінімальна масова частка кофеїну передбачена відповідно 0,7 і 0,6%, гранична частка загальної золи 5 і 5,5%, а золи, нерозчинної в 10%-ній соляній кислоті — 0,1 і 0,3%.

Упаковують каву в паперові коробки, пакети, в тару з комбінованих матеріалів, жерстяні банки масою від 50 до 250 г. Кращою для кави вважається газонепроникна герметична упаковка під вакуумом і в атмосфері інертного газу. Коробки, пакети і банки з кавою складають у сухі, чисті ящики місткістю 25 кг.

Зберігати каву слід у добре вентильованих складах при відносній вологості повітря не вище 75%. При цьому слід дотримуватись товарного сусідства, особливо щодо продуктів з характерним ароматом. В цих умовах кава в зерні смажена, упакована в паперові пачки і чотирилисткові мішки, складені в ящики або тканинні мішки, може зберігатись до 3 м-ців, а в пачках із картону марки А або хромерзацу із внутрішнім полімерним покриттям з термозварюючих матеріалів і в пакетах з комбінованих термозварюючих полімерних матеріалів — 6 м-ців. В такій же упаковці кава молота (крім кави «по-турецьки») може зберігатись 5 м-ців, а в чотирилисткових паперових мішках, вкладених у тканинні мішки, і в пакетах з плівкових матеріалів, подвійних паперових пакетах

і в комбінованих банках — 3 м-ці. Кава «по-турецьки» може зберігатись у металевих банках з вакуумом 2 місяці.

### **3. Характеристика кави розчинної**

Кава розчинна являє собою висушений екстракт смаженої кави. За смаком і ароматом вона трохи поступається приготовленому напою із доброякісної кави смаженої в зернах або меленої, але має підвищену тонізуючу дію. У складі кави розчинної міститься, %: вологи — 4; кофеїну — не менше 2,8; тригонеліну — 4,5; цукрів — 12; декстрину — 5,8; золи — 10.

Процес виробництва кави складається з таких операцій: обсмажування очищених зерен кави при поступовому підвищенні температури від 100 до 220° С з зволоженням зерен до 6—7% в кінці обсмажування, подрібнення зерен на крупинки-гранули розміром 1,5—2 мм, водна екстракція гранульованої кави з підвищенням температури від 70 до 180° С і тиску до 15 атм. протягом 3-4 год до вмісту у розчині 28—30% сухих речовин; фільтрування екстракту для виділення смол і нерозчинних частин та його охолодження до 15—17° С; сушіння екстракту розпилюванням у камерах при температурі до 270° С, заповнених інертним газом; охолодження при температурі 20° С і відносній вологості повітря 40%.

Готовий продукт випускають у вигляді дрібнозернистого порошку коричневого кольору, із властивими натуральній каві смаком і ароматом. Вологість розчинної кави обмежена до 4 %, а за час гарантійного строку зберігання — до 6%, розчинність у воді має бути повною в гарячій воді за 30 с, а при 20° С — за 3 хв. Об'ємна маса розчинної кави складає 200—240 г/л.

Випускають каву фасованою у банки із білої жерсті і полімерні масою 50— 200 г, в пакети з лакової алюмінієвої фольги, ламінованої поліетиленом, масою від 2,5 до 100 г.



## 4. Користь кави

Кава – це не харчовий продукт, здатний наситити. Білків, жирів і вуглеводів він практично не містить, зате багатий біологічно активними речовинами. Їх у складі кави більше 30: калій, магній, кальцій, фосфор, вітаміни, органічні кислоти і кофеїн.

Останній допомагає нам прокинутися, стимулює роботу мозку і поліпшує концентрацію. Однак цим



корисні властивості кави не обмежуються. Ось кілька неочевидних переваг кави для здоров'я.

1. Пришвидшується синтез білка. Кава допомагає усунути біль в м'язах після фізичних навантажень і сприяє більш швидкому відновленню м'язової тканини.
2. Рівень цукру в крові приходить в норму. Напій регулює вироблення інсуліну і запобігає розвитку діабету II типу.
3. Настрій поліпшується. Завдяки кофеїну збільшується кількість норадреналіну і дофаміну – гормону щастя.
4. Імунітет стає міцнішим. Чорна кава виступає додатковим джерелом антиоксидантів, які допомагають організму протистояти вірусам.
5. Шкіра – підтягнута і здорова. Кавову гущу можна використовувати для приготування масок, скрабів і обгортань. Вона розширює кровоносні судини і поліпшує кровоток, допомагаючи в боротьбі з целюлітом.
6. Ви худнете. Ароматний напій пришвидшує обмін речовин. Головне, пити каву без цукру і вершків.
7. Знижується ризик розвитку небезпечних захворювань. Помірне споживання кави слугує профілактикою хвороб Альцгеймера і Паркінсона, деменції, астми, цирозу печінки і раку.

## 5. Шкода кави

Більшість лікарів сходяться на думці, що максимально допустима доза кави на день: 2-3 чашки (приблизно 300 мг кофеїну або 6-8 чайних ложок). За умови, що ви здорові і у вас немає жодних протипоказань. Серед останніх:

- артеріальна гіпертензія (підвищений тиск);
- атеросклероз судин;
- аритмія;
- захворювання ендокринної системи;
- захворювання нирок, шлунка і дванадцятипалої кишки;
- вагітність.



Навіть якщо ви не страждаєте від перелічених недуг, поспостерігайте за тим, як кава впливає на ваш організм. Припустима доза може змінюватись залежно від індивідуальних особливостей.

Якщо після чергової порції виникає запаморочення, головний біль, аритмія або нудота, можливо, є сенс відмовитися або принаймні знизити кількість кави.

**Надмірне і часте вживання напою може обернутися і іншими неприємними наслідками для здоров'я.**

1. Перезбудження і стрес. Кава збільшує навантаження на центральну нервову систему. Напад агресії, психоз або безсоння – ознака надлишку кофеїну.
2. Порушення природного серцевого ритму. Пульс частішає, а тиск стає вищим.
3. Залежність. Якщо прокинутися і бути продуктивною без кави вже не виходить, варто бити тривогу.

4. Зневоднення. Кава – сечогінний напій. Щоб не допустити виснаження водних резервів організму, після кожної чашки рекомендується випивати склянку звичайної води.
5. Зубний наліт. Таніни у складі натуральної кави фарбують емаль. Зберегти білизну допоможе чищення зубів одразу після вживання напою.
6. Діарея. Кофеїн і кислоти подразнюють шлунок, посилюється секреція рідини і перистальтика кишечника.

## **6. Приготування різних видів кави**

### *Кава чорна*

Мелену каву заливають окропом, доводять до кипіння, і припинивши нагрівання, настоюють 5-8 хв. не допускається довге кипіння і багаторазове нагрівання кави, оскільки при цьому втрачається аромат. Готовий напій проціджують крізь сито або тканину.

Для приготування кави в електрокавоварках мелену каву насипають на сітку агрегата за 5-6 хв. до закипання води. У процесі горіння з кави екстрагуються смакові й ароматичні райони. Для поліпшення смаку напою каву залишають в апарат 5-8 хв.

Подають каву в чашках ємністю 75 або 100 мл. Окремо на розетці подають цукор, у молочнику – молоко та вершки.

### *Кава чорна з молоком*

До готової чорної кави додають гар. молоко і доводять до кипіння. Подають каву з молоком у склянках з підсклянниками або чашках для кави з блюдцем.

### *Кава чорна з збитими вершками (по-віденськи)*

До готової чорної кави додають цукор. Перед додаванням у склянку або чашку з кавою обережно вводять збиті вершки. Можна випускати вершки із кондитерського мішка.

### *Кава чорна з морозивом*

До готової чорної кави додають цукор і охолоджують до  $t$  8-10°C. Перед відпусканням каву наливають в бокал або конічну склянку, кладуть кульку морозива і відразу подають з соломкою.

### *Кава по-східному*

Дрібномелену каву засипають у спеціальний посуд ємністю 100 см<sup>3</sup>, додають цукор, заливають холодною водою і доводять до кипіння.

Подають, не проціджуючи в турці або переливають у чашку для кави. Окремо подають у склянці холодну кип'ячену воду з льодом.

### *Кава з консервів “Кава натуральна із згущеним молоком і цукром”*

Каву із згущеним молоком і цукром розводять гарячою водою ретельно розмішують і доводять до кипіння. Подають у чашках.

Кавовий напій – це сурогат кави, який виготовляють з підсмажених зерен ячменю або жита, котрі при кип'ятіння з водою утворюють схожий на каву але вільний від кофеїну напій. Його можна виготовляти із підсмажених коренів дикого цикорію. Сурогатні суміші – це композиції з частин різноманітних видів рослин, до яких додають і справжню каву. Порошок заливають окропом і доводять до кипіння. Потім його настоюють 3-5 хв зливають в інший посуд, кладуть в інший посуд, кладуть цукор, додають гар. молоко і знову доводять до кипіння.

### *Кава по-італійськи*

Каву зварити не на воді, а на молоці, процідити в чашки. Цукор окремо.

### *Кава з шоколадом*

На дно кавової чашки покласти дольку шоколаду потім налити гарячу каву. Злегка помішати ложкою щоб шоколад розтопився.

### *Кава з какао*

В міцну гарячу каву покласти цукор, додати какао із згущеним молоком. Зверху можна полити сливки.

## **7.Цікаві факти про каву**

### *1. Кава, насправді, - це вишня*

Зерна, з яких ви робите каву - це насправді обсмажені насінини з фрукта, який називають кавова вишня. Якщо таку вишеньку розкусити, всередині ви знайдете дві сплюснуті кісточки-насінини.

Близько 5% світової кави, згідно з даними Національної кавової асоціації США, містять овальне зерно, яке називають "піберрі" - англійською *peaberry*, "горохова ягода", оскільки ззовні насінина схожа на горошину. Іспанською такі зерна називають "караколільо" ("маленький равлик").

Такі зернини сортують вручну і дуже цінують за більш витончений та міцніший аромат.

### *2. Дехто споживає каву як їжу*

Люди століттями п'ють каву, але дехто більше любить її їсти.

Деякі компанії також використовують залишки кавової ягоди для виготовлення борошна. Із нього роблять тістечка, хліб, шоколад, соуси та в інші продукти.

Проте вони не завжди смакують як кава: залежно від виду, відчуватимуться квіткові, цитрусові або фруктові нотки.

### *3. Існує два види кавових зерен*

*Арабіка* походить від оригінальних кавових рослин, які відкрили в Ефіопії. З плодів цих куштів виготовляють витончену, м'яку, ароматну каву, яка є дорожчою



і становить приблизно 70% усього світового виробництва.

*Робуста* має дещо гіркіший присмак і вдвічі більший вміст кофеїну. Ці зерна здебільшого використовують у сумішах (блендах) та для розчинної кави. Їх вирощують в Центральній та Західній Африці, деяких регіонах Південно-Східної Азії, зокрема в Індонезії та В'єтнамі, а також у Бразилії.

### *4. Усю каву світу вирощують у так званому "Зерновому поясі"...*

Кава зростає у понад 50 країнах, які розташовані в зоні, що називається Зерновим поясом, між Тропіком Козорога та Тропіком Рака. Цей пояс простягається від сходу Мексики до Папуа Нової Гвінеї. Ось найбільші виробники кави:

Бразилія, В'єтнам та Колумбія також є найбільшими експортерами.

### *5. Найбільше кави вживають у Скандинавії*

За даними Міжнародної організації з кави, найбільше кави на душу населення споживають у Фінляндії. Кожен мешканець цієї країни споживає в середньому 12 кг кави щороку.

Далі в переліку йдуть Норвегія (9,9 кг на душу населення), Ісландія (9 кг), Данія (8,7 кг) та Швеція (8,2 кг).

Італійці, які зробили каву невіддільною складовою *"дольче віта"*, споживають 5,9 кг кави на душу населення щороку.

## **8. Кавова церемонія, або трохи про етикет і кава**

Так повелося, що за чашкою кави прийнято "збиратися думками», вести мудрі бесіди (не задушевні - не плутати з чаєм) та опановувати основи розвитку та устрою світу.

Ймовірно, це пов'язано зі здатністю кави покращувати роботу мозку загалом і відділів, що відповідають за креатив, творчість і пам'ять зокрема. А кавова церемонія як не можна краще цьому сприяє.

Традиція пити каву народилася в країнах, де поспішати не прийнято, де дотримання звичаїв дуже важливо. Значення має все - від посуду і закусок, супутніх кави, до поведінки господаря і гостей. Приміром, у бедуїнів відмова від запропонованого кави розцінюється як зневага до господаря будинку. До слова, саме господар будинку, в присутності гостей обсмажує і подрібнює зерна, а потім варить з них напій.

Готують каву у спеціальному мідному глечики з вузьким горлечком, з нього і наливають кожному гостю в чашку без ручок, і п'ють його не поспішаючи, маленькими ковточками. Якщо ж гостю подається не кава, а вода - значить, в цьому будинку його не раді бачити.

Самому дорогому гостю першого подається кава, проте перший ковток робить господар (зі своєї чашки, зрозуміло). Таким чином демонструється повна безпека напою. Гості, у свою чергу, всіляко виявляють захоплення кави і обов'язково випивають чашку до кінця.

У Європі кавова церемонія дещо відрізняється, проте поспіх при розпиванні чашечки кави так само неприйнятна, як і на Сході. Європейська кавова церемонія передбачає легкі закуски і солодощі, а також вершки, молоко.

Спосіб подачі кави повинен відповідати приготування:

Кава по-турецьки подають кожному на невеликому підносі - сама кава в джезві, крихітна філіжанка (не більше 60 мл), склянку з холодною водою і кавова ложечка з довгою ручкою. Кожен сам наливає собі каву в чашку.

Для кави по-східному можна готувати напій в окремих турках або в загальній, проте розливати напій по чашках - обов'язок господарів.

Чорна кава подають у кавових чашках, маючи в своєму розпорядженні чашку з блюдцем праворуч від тарілки під тістечко так, щоб ручка чашки знаходилася праворуч і була паралельна краю столу. Чайна ложка знаходиться на блюдце за чашкою, а вилочка або ложечка для тістечка - праворуч від тарілки для тістечка.

Кава з молоком і кава по-віденськи - з додаванням збитих вершків безпосередньо перед вживанням - подають у чайних чашках або склянках з підстаканниками.

Кава-гляссе подають у конічному четвертілітровом склянці з кулькою морозива: стакан з гляссе ставлять на покриту паперовою серветкою тарілку, а поряд кладуть дві соломинки для кави і десертну ложку для морозива.





Кава по-східному готують в турці з цукром, знімають чайною ложкою піну, наливають каву в чашку разом з гущавиною, а потім перекладають у чашку піну з чайної ложки. Після подачі каву не можна розмішувати.

Деталі проведення кавовій церемонії залежать від місця (палацовий етикет сильно відрізняється від домашнього) та учасників. Для тих, хто звик ковтати розчинну каву на бігу, недільне приготування натуральної кави вручну - вже церемонія.

Власне, кавова церемонія включає в себе підготовку зерна (обсмажування, розмелювання, бажано на ручний млинку), приготування напою і його дегустацію. Саме дегустацію, оскільки церемонія передбачає, що каву п'ють неквапливо, оцінюючи всі тонкощі смаку та аромату.

І найголовніше в кавовій церемонії - це настрій. Усвідомлення того, що ось зараз не просто обсмажується, мелеться, вариться кава, а відбувається священнодійство, ритуал, що бере початок у далекому минулому, коли автомобілі, телефони і глобальний цейтнот були з розряду фантастики ... і з цим минулим пов'язує тонка ниточка кавового аромату.

Саме час для кави - з п'яти до семи годин вечора, після гарячих закусок і салатів. Сам напій, як правило, подається гарячим у обгорненим серветкою кавнику або будь-який інший посуді, в якій він був приготовлений, проте вирішальну роль тут відіграє спосіб варіння і те, в якій обстановці проходить захід - неформальної або офіційної.

На домашніх вечорах правила не такі суворі. Наприклад, відфільтрований чорна кава без осаду можна розливати відразу в чашки з блюдцями, які знімаються з підноса правою рукою і ставляться праворуч від гостя. При цьому ручка чашки повинна дивитися в ліву сторону, а кавової ложечки - в протилежну. Кава з молоком або по-віденськи найчастіше ставлять на стіл у склянках з

підстанканниками прямо перед гостями. У гляссе додається кульку морозива, і поряд з високим конічним стаканом на вкриту різьблений серветкою тарілку кладуть дві соломинки для кави та десертна ложечка.

Подача звареної в турці кава по-східному здійснюється особливим чином. Гущу при цьому не відціджують, що утворилася зверху піну знімають ложкою, наливають у чашку напій, а потім додають піну. Після цього кава вже не можна перемішувати, але можна його запивати кип'яченою холодною водою з додаванням лимонного соку, склянку з якою повинен знаходитися по праву руку гостя на тарілці для закусок.

Існує також спосіб, званий «кава-комплект». Він передбачає наявність у кожного присутнього персональних елементів сервіровки: джезви, розетки з цукром, склянки з водою, блюдця, тарілки для закусок, ложки, зверненої ручкою вправо, і чашки, поверненою в протилежний бік. Все це ставиться на піднос.



Обслуговувати гостей у неформальній обстановці можна двома способами. Перший передбачає обхід столу справа наліво, при цьому зупинятися слід з правого боку і тією ж рукою наливати кави в чашки стоять на столі. За другим варіантом рух здійснюється в протилежному напрямку, блюдце з чашкою береться в ліву руку, а кавник - у праву, після чого посуд з напоєм знову ставлять на стіл.

На офіційному прийомі правила подачі кави дотримуються набагато суворіше, а сам напій приносять офіціанти. Сервіровку можна здійснювати трьома способами.

Сервірування за першим варіантом здійснюється так: піднос накривається серветкою, на нього поміщаються чашки й блюдця, цукорниця з рафінадом і щипцями, а також спеціальний стаканчик, в який ручками вгору ставляться

кавові ложки. Кавник з напоєм приносить офіціант, після чого всі присутні розливають його самі за власним смаком.

Стіл, накритий за другим способом, виглядає наступним чином: піднос накривають серветкою і розташовують на ньому чашки, блюдця стопкою, ложечки в склянці і два кавника. Напій в одному з них містить цукор, в іншому - ні. Ручки обох спрямовані в праву сторону від офіціанта. Він тримає тацю в лівій руці на долоні, а правою на дві третини наповнює чашки, які ставляться на верхнє блюдце і разом з ним віддаються гостям.

Третій варіант обслуговування призначений для двох офіціантів. Підношення в обох знаходяться в лівій руці. На одному стоять два кавника, на іншому - блюдця, ложки і чашки, в які з кавників розливається напій з цукром чи без, за бажанням присутніх.

Сам процес вживання кави на банкетах регламентується етикетом. Так, наприклад, не рекомендується пити шумно або з набитим ротом, постукувати ложкою при розмішуванні цукру і залишати її після цього в чашці, розмочувати їжу в напої і так далі.

## **9.Висновок**

На основі вивчення літературних джерел і практичних досліджень, можна зробити висновок про те, що кава - це смаковий продукт, який діє збудливо на нервову систему людини, підвищує працездатність, посилює частоту і енергію серцевих скорочень. Вільного кофеїну в каві більше ніж у чаї і тому кава робить більш жорстке вплив на організм людини. Низькосортний кава містить більше кофеїну.

Аналіз літературних даних показав наступне:

а) батьківщиною кави є Ефіопія, а історія кави налічує більше 3 тисяч років. Кава є одним з найбільш поширених напоїв в світі, за обсягами продажів його можна порівняти з торгівлею нафтою.

б) в даний час кави вирощують більш ніж в 50 країнах. Основними постачальниками кави на російському ринку є: В'єтнам, Бразилія та Колумбія. Кава з В'єтнама більш дешева, але відповідно і менш якісна, з Бразилії та Колумбії до нас везуть більш якісний і дорогий кави. Елітні сорти кави надходять до Росії з Коста-Ріки, Гватемали, Кенії, Суматри та Індонезії.

2. Споживчі переваги знаходяться в повній відповідності з якістю кави: споживачі воліють купувати більш дорогий, і відповідно більш якісну каву відомих і популярних брендів. П'ють каву в середньому 1-2 рази на день, найбільш популярною маркою кави є Nescafé. Перевага віддається середньої за розміром упаковці (100 г).

3. Ринок кави представлений великою кількістю виробників, які випускають дану продукцію і постійно поповнюють її асортимент.

## **10.Список літератури**

1. ГОСТ Р 51881-2002 "Кава натуральний розчинну. Загальні технічні умови".
2. Збірник технологічних нормативів підприємствам комунального харчування. — М.:Хлебпродинформ, 1996.

## **11.Інтернет-ресурси:**

[worlds-cookings/5-97-page.htm](http://worlds-cookings/5-97-page.htm)

[sch69.narod/mod/2/6502/techno.htm](http://sch69.narod/mod/2/6502/techno.htm)

<https://www.bbc.com/ukrainian/news-45706729>

[food-industry/articles/articles\\_755.html?page=1](http://food-industry/articles/articles_755.html?page=1)

[danesi-caffe/coffe-receipts/americano?s=7dd065440916162615010b02e48acea3](http://danesi-caffe/coffe-receipts/americano?s=7dd065440916162615010b02e48acea3)