

Ассортимент кофе



Натуральный кофе - популярный и любимый населением разных стран тонизирующий напиток. Его ценность обусловлена наличием в нем алкалоида кофеина, ароматических веществ и хлорогеновой кислоты.

Натуральный кофе - семена (зёрна) кофейных растений из рода *Coffea* Linney, произрастающих в тропических странах.



Кофейное дерево рода *Coffea* насчитывает более 30 видов, из которых только три культивируют в промышленных масштабах. Это кофе ботанических видов:
Аравийский (Арабика),
Либерийский (Либерика) и
Конголезский (Робуста).
Виды кофе различаются по форме, цвету, размеру, вкусу и экстраактивности семян.




Производство кофе осуществляется в тропических странах, поэтому сорта сырого кофе делят на три группы: американские сорта (бразильский, колумбийский, костариканский, кубинский и др.); азиатские сорта (йеменское, индийское, вьетнамское, индонезийское и др.); африканские сорта (эфиопское, гвинейское, кенийское и др.).



Производство кофе в этих странах ориентировано на экспорт:

Бразилия - Сантос, Рио, Виктория и др.,
Индия - Плантейшен, Арабика и Робуста Черри,
Шари и др.,
Йемен - Мокко или Ходейда,
Эфиопия - Харари,
Мексика - Прима - Вошд и др.






Производство кофе и его виды:

натуральный кофе
жареный (в зернах,
молотый, молотый
«по-турецки» и
молотый с
цикорием) высшего
и I сортов;

натуральный кофе
растворимый
(порошкообразный,
гранулированный,
сублимированный) в
ысший, I и II сортов.





Выделяют вот такие сорта кофе:

Колумбийский кофе – у такого кофе очень яркий аромат, но мягкий вкус.

Гватемальский кофе – такой кофе очень крепок. Аромат очень тонкий.

Коста-риканский кофе – имеет немного кисловатый вкус, с ярким выраженным ароматом.

Гондурасский кофе – не сильно крепкий кофе, с винным вкусом и мягким ароматом.

Индийский Черри – очень приятный и нежный вкус, и мягкий аромат.

Кенийский кофе – ярко выраженный аромат, немного кисловатый вкус.

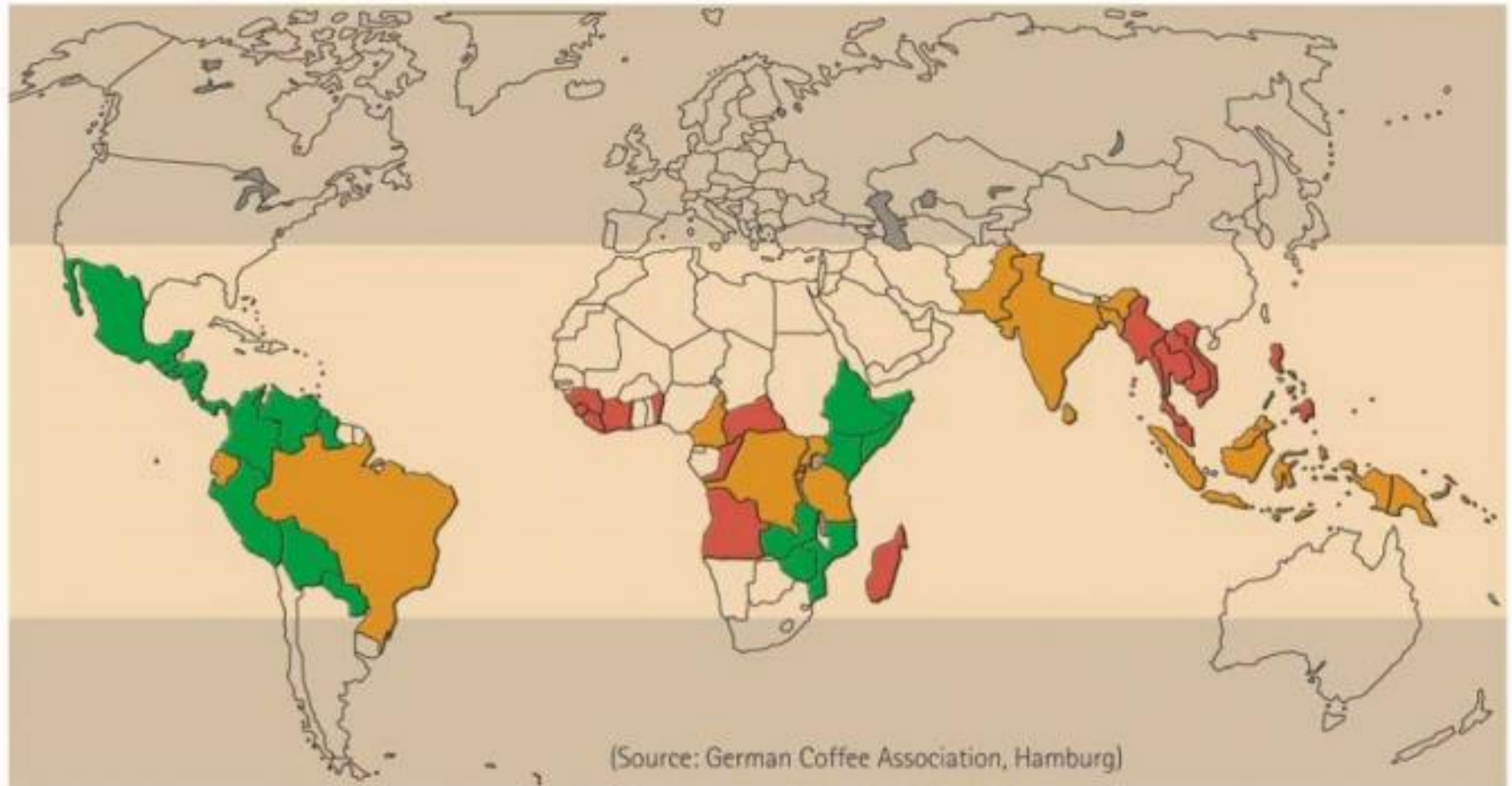
Йеменский Ходейда – имеет слегка хлебный вкус с четко выраженным ароматом.

Бразильский кофе – слабый аромат и горьковатый вкус.

Вьетнамский Рабуста – горький вкус со слабым, тонким ароматом.



The Coffee belt



■ 100 % Robusta ■ 100 % Arabica ■ 100 % Robusta & Arabica

До XIV века кофе произрастал в [Эфиопии](#) в диком виде. После [кофейное дерево](#) было привезено на [Аравийский полуостров](#). В XVI веке широко распространяться стал в Османской империи. В конце XVI века [европейские](#) торговцы начали закупать кофе в арабских портах и привозить в [Европу](#) в 1600-е гг. Согласно легенде, в середине XVII века мусульманский пилигрим тайно вывез кофейные зёрна в [Южную Индию](#). Оттуда в конце XVII века [голландские](#) торговцы тайно вывезли [кофейное дерево](#) на [Яву](#) и [Суматру](#). Это послужило концом арабской монополии на выращивание кофе.

Затем в 1706 году голландские колонисты прислали саженец [кофейного дерева](#) в [ботанический сад Амстердама](#), и с этого дерева началось выращивание растения в колониях Нового Света. Через несколько лет французский король получает в подарок саженец дерева от голландцев, и вскоре французы вывозят сорта мокко из Йемена на о. Бурбон (ныне — [Реюньон](#), рядом с островом [Мадагаскар](#)). Так началась история известного сорта Арабики, называемого «бурбон».

Согласно самой распространённой легенде, тонизирующие свойства кофе были открыты эфиопским пастухом по имени Калди, заметившим, что его козы, наевшись днем плотных листьев и темно-красных плодов кофейного дерева, начинают вести себя по ночам возбуждённо безо всякой очевидной причины. Он рассказал об этом странном случае настоятелю монастыря, и тот решил испробовать на себе действие необычных зёрен.

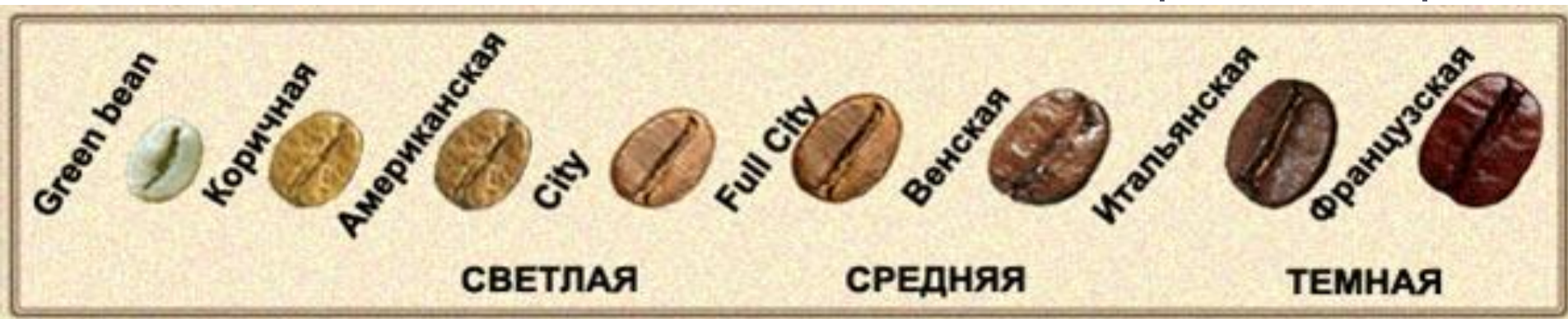




Обжаренные зёрна размалывают в [кофемолке](#). В зависимости от того, как вы собираетесь готовить кофе, подбирается помол. Самый грубый помол используется для приготовления кофе во френч-прессе и кофеварках фильтрового типа. Более тонкий помол используется для эспresso-машин. Самый же тонкий помол — «в пыль» — применяется для приготовления «кофе по-восточному» (в [джезве](#)).

В международной торговле используются, в основном, зелёные кофейные зёрна. Это связано с тем, что зелёное кофейное зерно может храниться дольше обжаренного и тем более молотого кофе.

К сожалению, не существует универсальной системы градации кофейных зёрен. Каждая страна-производитель пользуется своей системой определения сортности кофейного зерна .



1. Кофе содержит около 1200 химических компонентов, из которых 800 — ароматические соединения, «отвечающие» за его вкус.
2. В кофе содержание кофеина составляет до 1500 мг/л. Пуриновые алкалоиды (кофеин, теобромин и теофиллин) при систематическом употреблении их на уровне 1000 мг в день вызывают у человека постоянную потребность в них, напоминающую алкогольную зависимость.
3. Кофе оказывает сильное диуретическое (мочегонное) действие .
4. Кофе может вызвать повышение артериального давления приблизительно на 10 мм рт. ст., у людей, которые употребляют его нечасто.
5. Хроническое употребление кофе у большинства людей не повышает артериальное давление, но существуют сведения, что у некоторых людей кофе может вызывать небольшое, но стойкое повышение артериального давления.
6. Большинство исследований не показали связи коронарной болезни сердца с употреблением кофе .

Интересные факты :

- 1 . Вольтер выпивал по 50 чашек кофе в день и дожил до весьма почтенного возраста — 83 года.
- 2 . Горячим поклонником кофе был Людвиг ван Бетховен, который всегда варил его из 60 зёрен.
- 3 . В некоторых странах существует праздник, посвящённый кофе. «День кофе» отмечается 12 сентября в Коста-Рике, 19 сентября в Ирландии и 1 октября в Японии.
- 4 . С помощью молекулярной дистилляции, спектрофотометрии и газовой хроматографии из запаха кофе было выделено более 220 компонентов.





Эспрессо
(Espresso)



Доппио
(Doppio)



Триппло
(Tripplo)



Ристретто
(Ristretto)



Лунго
(Lungo)



Американо
(Americano)



Флэт Вайт
(Flat White)



Каппучино
(Cappuccino)



Маккиато
(Macchiato)



Латте
(Latte)



Кон панна
(Con Panna)



Бревэ
(Breve)



Кофе по Венски
(Vienna Coffee)



Латте Маккиато
(Latte Macchiato)



Фредо
(Fredo)



Айриш
(Irish)



Корретто
(Corretto)



Раф кофе
(Raf coffee)



Романо
(Romano)



Медовый Раф
(Mead Raf)



Гляссе
(Glace)



Мокко
(Mocha)



Марочино
(Marocchino)



Бичерин
(Bicerin)