

The background features a light green exclamation mark on the left side. The rest of the page is decorated with several sets of concentric, teardrop-shaped lines that resemble ripples or a stylized coffee bean pattern. These lines are arranged in two main vertical columns, one on the left and one on the right, with the text centered between them.

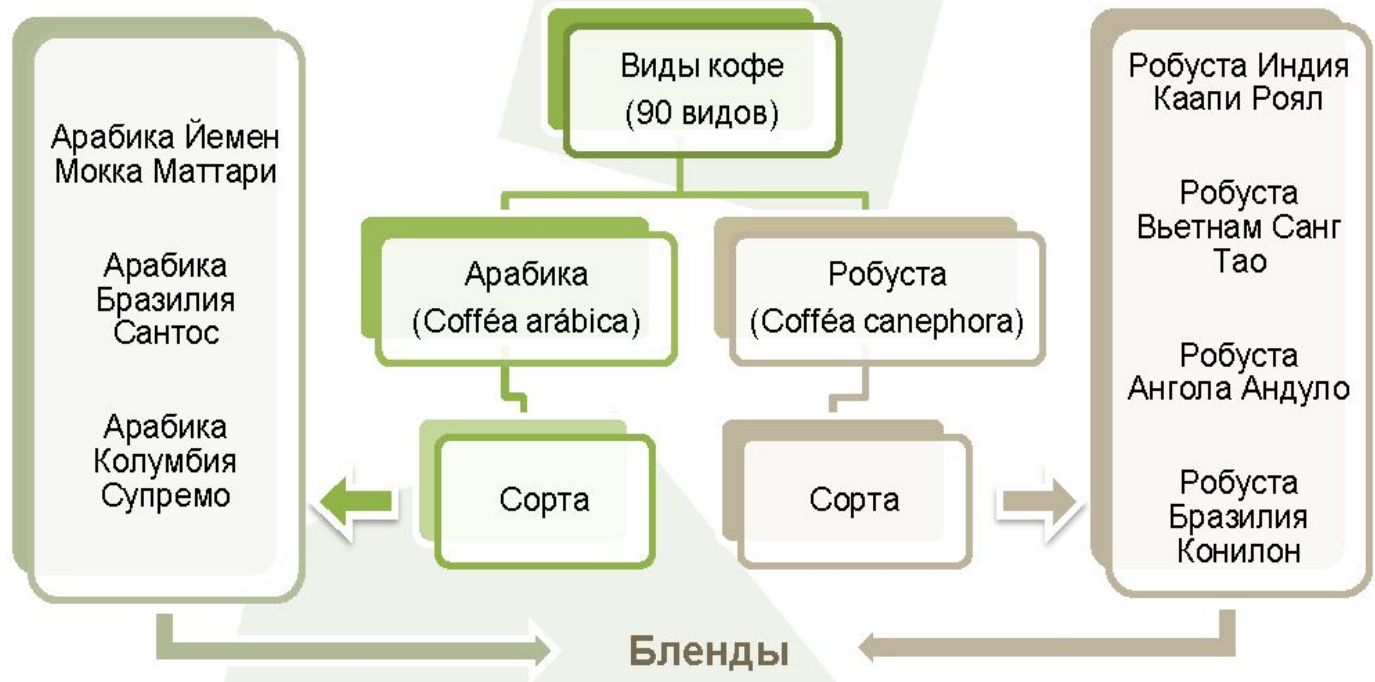
ВСЁ О КОФЕ: ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ И НЕ ТОЛЬКО...

ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ КУРС КОФЕ



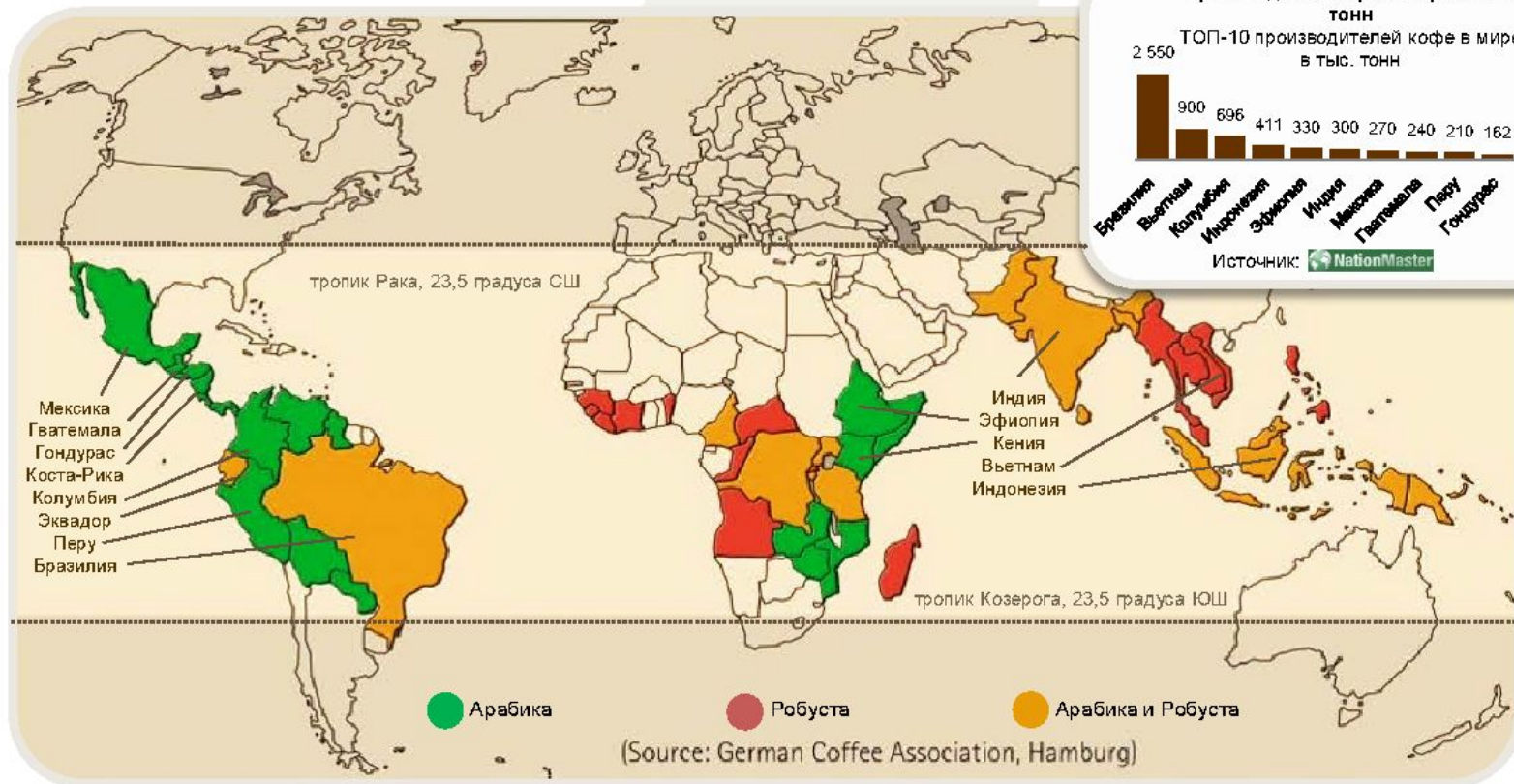
Классификация кофе

Род - *Coffea*, семейство мареновых



Бленд (смесь, купаж) - смешивание нескольких сортов кофе одного или двух видов с целью повышения вкусовых характеристик

Кофейный пояс Земли



Arabica vs. Robusta



Arabica



Robusta

Характеристики

600 - 2500 м
3 - 5 м
+15 ... +24 °C
Ниже
2600 - 4100 \$
70%
0,8 - 1,4%
около 18%

Более утонченный, менее вязущий, кислинка
В моно сортах, в смесях

Высота произрастания
Высота дерева
Оптимальная t° для выращивания
Урожайность, сопротивляемость болезням
Стоимость тонны в USD
Доля в мировом объеме производства
Содержание кофеина
Содержание масел
Вкус
Использование

200 - 900 м
до 13 м
+24 ... +30 °C
Выше
1600 \$
30%
1,7 - 4,0%
Около 9%

Более яркий, более вязущий, горечь
В качестве добавки в смесях,
в частности для эспрессо

Кофе - за и против

КОФЕ СОДЕРЖИТ АНТИОКСИДАНТЫ, ВИТАМИНЫ, МИНЕРАЛЫ И НЕМНОГО БЕЛКОВ.

По данным исследований, потребление кофе снижает риск развития ряда заболеваний, таких как:

- Болезнь Паркинсона
- Болезнь Альцгеймера
- Диабет 2 типа
- Желчнокаменная болезнь
- Рак ротовой полости, глотки, пищевода
- Астма
- Аритмия
- Инсульт
- Цирроз печени
- Кроме того, кофеин повышает эффективность ряда обезболивающих и действует как стимулятор.



Полезен в садоводстве:
Использованный кофейный жмых полезен многим растениям, обогащая почву натрием.



ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ КОФЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НЕГАТИВНЫМ ПОСЛЕДСТВИЯМ, НАПРИМЕР:

Негативные эффекты:

- Изменения в характере сна
- Слуховые галлюцинации
- Нарушение всасывания ряда витаминов и микроэлементов (магния, цинка, железа)
- Увеличение артериального давления
- Мочегонный эффект (может привести к дегидратации и потере витаминов В и С, а также кальция, железа и цинка)
- Налет на зубах
- Изжога



Обжарка:

Кофе содержит сотни компонентов, часть из которых формируются в ходе обжарки. Высокотемпературная обработка приводит к накоплению в зернах фенолов, гетероциклических соединений, смол и полициклических ароматических углеводородов.



Kopi Luwak



KOPI LUWAK

- Производят в Индонезии, Индии, на Филиппинах.
- Особая ценность и яркость вкуса кофе «Копи Лювак» объясняется свойствами желудочного сока циветт (мусангов), в состав которого входит цибетин.
- Кофе «Копи Лювак» характеризуется сбалансированным вкусом с деликатной горчинкой, оттенками сливочного масла, нуги и мёда, а также устойчивым приятным послевкусием.

Обжарка кофе

- ✓ Производится в ростере
- ✓ Температура 190-250 °C
- ✓ Время 8-25 мин.



Изменения, происходящие в зернах во время обжарки:

- цвет меняется на коричневый (от светлого до темного, в зависимости от интенсивности обжарки)
- испаряется влага , образуется углекислый газ;
- газы раздувают зерно изнутри, объем зерна увеличивается на 25-50%;
- увеличивается содержание жирных веществ;
- сложные химические соединения разлагаются на более простые и подвижные (проявляется характерный аромат жареного кофе)
- уменьшается кислотность, увеличивается сладость и горечь

Хранение кофе



- При атмосферных условиях, в упаковках из фольгированного полиэтилена или ламинированной бумаги, без клапана – максимум 14 дней.
- Вакуумная упаковка (пакет или банка) – до 2 лет (перед тем как упаковать обжаренный кофе, производителю нужно выдержать его в специальных контейнерах, потому что зерна еще некоторое время выделяют газы).
- Упаковка с обратным клапаном – до 2 лет (специальный клапан не препятствует выходу газов из пакета, но перекрывает доступ воздуха внутрь).
- Несмотря на качественную упаковку, с каждым днем хранения кофе постепенно теряет свои вкусоароматические характеристики.
- Молотый кофе после вскрытия упаковки желательно употребить в течении 2-3 дней.

Помол кофе



Гриндер



Степени помола кофе и использование



Содержание кофеина в разных напитках



HOW MUCH CAFFEINE?

in a cup of your drink (in mg)

150



brewed coffee

135



filter coffee

110



instant coffee

64



espresso

47



black tea

36



green tea

24



white tea

8



decaf coffee



Латте-арт

Латте-арт- это рисунок на кофейном напитке. Существует два основных способа нанесения рисунка: с помощью питчера (емкость для взбивания молока) и специальная палочка (этчинг)



Латте-арт



Приятного кофепития!

