Подготовил социальный педагог

Погребная М.Д.

Кофе – один из самых любимых напитков во всем мире наряду с чаем и какао. Спорить о том, любителей каких напитков больше — бессмысленно, но вот одних из них сегодня точно можно поздравить.

18 января – День кофейного гурмана

С чего все начиналось?

• Бодрящий эффект данного растения был вычислен в Эфиопии. На пастбище пастух заметил, что овцы становились более энергичными и начинали прыгать после того, как покушают листья дикорастущего кофейного дерева. Он рассказал об этом настоятелю местного монастыря, а тот в свою очередь приготовил отвар. После пробы было принято решение давать его монахам, чтобы помочь им долго стоять во время службы. Неизвестно является ли легенда правдой, но напиток довольно быстро полюбился жителям не только Эфиопии, но и других африканских стран.

С чего все начиналось?

• Первая кофейная плантация была посажена в Аравии в 15 веке, а уже в 16 веке кофейный напиток попал в Европу. Несмотря на то, что вначале церковь негативно относилась к нему, ссылаясь на негативное влияние напитка на христианские души, кофе смог покорить даже Папу Римского. В начале 17 века он решил благословить напиток и впустить его в массы.

Кофе в России

• В России кофе впервые упоминается в XVII веке. Согласно произведению «Повести временных лет», придворный лекарь прописал данный напиток как лекарство от головных болей и простуды отцу Петра I Алексею Михайловичу. Однако кофейный напиток больше всего пришелся по душе самому Петру I, который в итоге ввел его в ассамблеи. А первое кофейное заведение на Руси открылось в 1703 году.

• Кофе любили употреблять гении. Например, Оноре де Бальзак был настолько заядлым кофеманом, что выпивал в день около 60 чашек. Немного отстал от него и Вольтер, выпивавший в день до 50 чашек кофе. Большим любителем кофе был и Бетховен, который заваривал этот напиток из 64 зерен. Если сравнить его крепость, то на эспрессо приходится всего лишь 42 кофейных зерен.

• Из интересных особенностей кофе можно отметить его пользу. Например, пожилые люди, выпивающие чашку кофе за завтраком или за обедом, имеют память лучше, чем те, которые пьют безкофеиновый кофе. А смесь кофеина с алкоголем в кофе «по-ирландски» помогает предотвратить осложнения при инсультах

• Самый дорогой и вкусный кофе добывают из экскрементов зверька лювак, которые живут на островах Ява и Суматра. Это зверь питается только кофе, выбирая только лучшие плоды. Далее зерна обрабатываются желудочным соком и выходят наружу. Называется этот кофе Корі Luwak, и стоит \$75 за 450 грамм

- Кофе приблизительно до X века считали едой, а не напитком. Так, в Эфиопии племена индейцев смешивали кофейные зерна с животным жиром и употребляли в пищу в длинных походах.
- Вначале для приготовления напитка использовались сырые зерна. Затем научились определять созревшие плоды, которые высушивали и использовали только мякоть.

- Кофе Americano обязан своим названием американским солдатам, которые во время Второй мировой войны не могли пиль крепкий эспрессо и разбавляли его водой.
- Изобретателем растворимого кофе стал Джордж Вашингтон. Речь идет не о первом президенте США, а о совершенно другом человеке американском изобретателе и предпринимателе. Именно он в 1906 году создал технологию производства растворимого кофе и основал компанию по его выпуску G. Washington Coffee Company.

• Шведский король Густав III очень хотел узнать, что вреднее для здоровья: кофе или чай. Он решил поставить опыт на двух заключенных близнецах, приговоренных к смертной казни. Одного из них ежедневно поили 3 чашками кофе, а второго — 3 чашками чая. Однако монарху не было суждено дождаться результатов своего опыта: он умер раньше братьев. Что касается близнецов, то оба они дожили до почтенного возраста: «чайный» — до 83 лет, а «кофейный» — до 85 лет. Так, благодаря этому братья прожили еще много лет, наслаждаясь этими напитками ежедневно, хоть и в пожизненном заключении.

- В 16 веке мужчины-турки считали приготовление кофе супружеским долгом. Причем они должны были уметь его вкусно готовить и иметь финансовую возможность на ее кофейные потребности. Если муж был не в состоянии выполнить эти требования, жена имела право подать на развод, а суд удовлетворял ее требования.
- Лимон начали добавлять в кофе намного раньше, чем сахар.
- Кстати, если вам противопоказан кофе, то можно принимать кофейные ванны. Именно так и делают в Японии.

- Берите с собой кофейные обжаренные зерна каждый раз, когда идете покупать духи, так вы «освежите» обонятельные рецепторы, нюхая зерна после духов и сможете уловить разницу между ароматами парфюма.
- Кофейную гущу можно использовать не только для гаданий, но и в хозяйстве: в качестве удобрения, как средство для чистки нагара и даже для ухода за кожаной обувью.
- Кофеин подходит для использования в качестве экологически чистого пестицида для уничтожения улиток и слизняков. Крепкий кофейный напиток сначала делает их движения хаотичными, а затем убивает.

Спасибо за внимание.