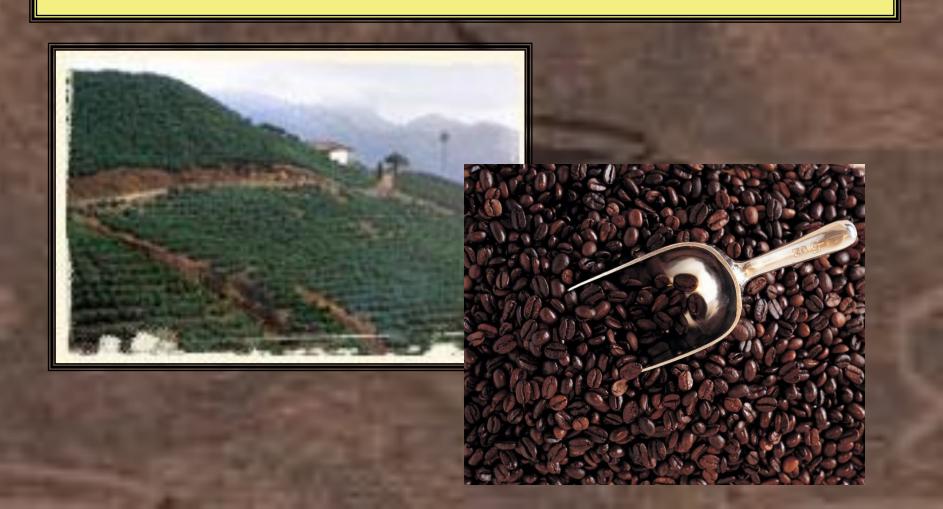




• ПЕРВООТКРЫВАТЕЛЯ МИ КОФЕ БЫЛИ НЕ АРАБЫ, А ЭФИОПЫ - ГРУППА ИЗ НЕСКОЛЬКИХ НАРОДНОСТЕЙ (ПОЯВИЛАСЬ В І ТЫСЯЧЕЛЕТИИ ДО Н. Э.)



• Слово "кофе" происходит от названия местности Каффа в Эфиопии, где, по одной из многочисленных легенд, и произошло первое знакомство человека с чудесным растением.



Одна из таких легенд повествует об эфиопском пастухе Кадди, жившем в провинции Каффа, который каждый день, прогоняя коз через заросли кофейного кустарника, наблюдал, как резвились козы и постепенно приходили в сильное возбуждение.





выход

• Кадди заинтересовался сочными плодами этого кустарника, которыми лакомились козы, попробовал ягоды, похожие на вишни, почувствовал приток сил и бодрости.

 Усталость же исчезла без следа.

• По названию провинции, где это случилось, растение, его плоды и напиток, полученный из зерен, стали называть кофе.



Кофе по-российски

- В Россию кофе попал позже, чем в Западную Европу во второй половине XVII века.
- Первое время он использовался исключительно как лекарственное средство.
- За внедрение кофейного напитка в жизнь подданных в начале восемнадцатого века с усердием взялся Петр I, пристрастившийся к кофе во время своей поездки в Голландию.





выход

В России кофе считался сытной, питательной жидкостью. Поэтому в XVIII и XIX века никогда не говорили, что кофе пьют - его всегда "кушали", "откушивали". "Они изволили откушать кофею",- встречаем мы в произведениях Гончарова, Гоголя, Островского.

Семейство мареновых.

- Родина Африка и Азия. В природе около 40 видов.
- Кофе аравийское вечнозеленое дерево, в природе достигающее 4 м высоты.



• Цветы кофе белого цвета и имеют запах похожий на цветы жасмина.

• Плоды - ягоды с 2 семенами, по мере созревания меняют свой цвет с зеленого на красный, а затем на темно-малиновый или фиолетовый







около 5 кг плодов.

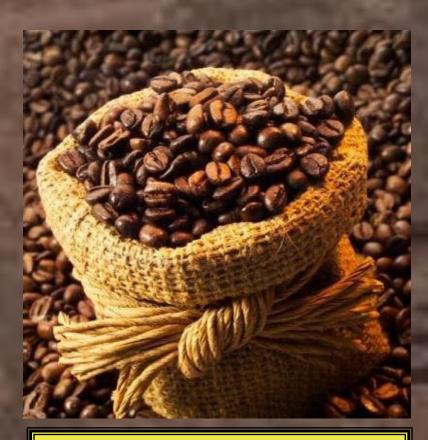


Для выделения семян ягоды две недели сушат на солнце, а затем обдирают на особых машинах высохшую мякоть и полируют семена. При другом способе ягоды раздавливают и загружают в цементные чаны. После брожения мякоть сама отваливается от семян.

Из 5 кг плодов получается 1 кг зеленого кофе.

Основных сорта кофе всего два: арабика и робуста.

выход



Робуста- зерна почти круглые и после обжаривания приобретают неравномерную окраску



Арабика- вытянутая и удлиненная форма, равномерная окраска. выход

До 18 %

0,8-1,4%

Мягче на вкус,

чуть-чуть

КИСЛИТ

Не более 8 %

1,7-4,0%

Вкус и аромат,

не такой

крепкий настой

как v Арабики

Критерии	Арабика	Робуста
ap	абики и робус	СТЫ
Оравпин	TIDIDIE Napak	Lebuctaiva

арабики и робусты			
Критерии	Арабика	Робуста	
сравнения			

Содержание

Содержание

кофеина

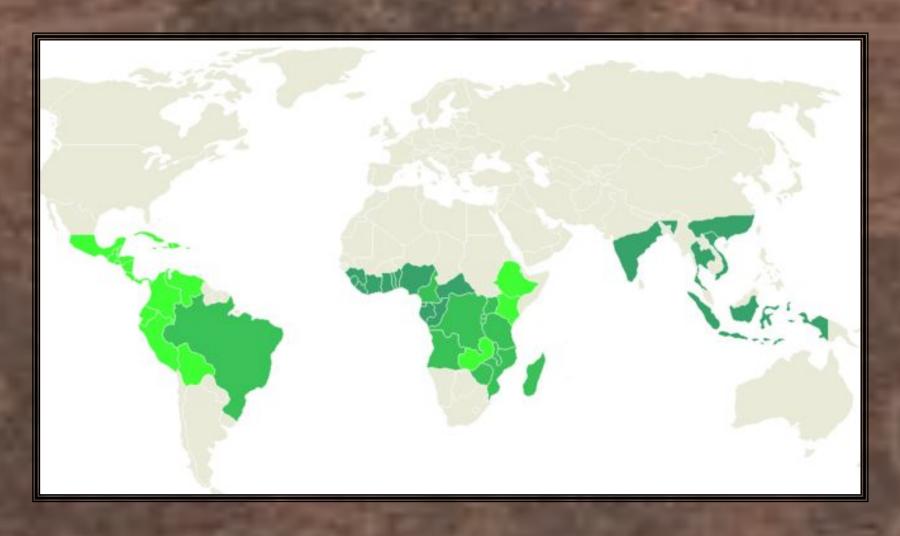
Вкусовые

качества

масел

ароматических

Кофейный пояс Земли



Легендарный Мокко

Из других сортов кофе следует упомянуть Мокко. Небольшой йеменский порт Мокко (Моха) на Красном море дал название сорту кофе, произведенному в Аравии.



Мокко (Моха) - это небольшой йеменский порт на Красном море

Потребление кофе в разных выход странах (в кг на одного человека в год)

