

A still life composition featuring coffee beans, a burlap sack, a metal scoop, and a white coffee cup on a saucer, all set against a wooden background. The text is overlaid in a bold, orange font.

**Тренинг по кофе.
Краткий курс.**

История кофе

Арабские страны

- В IV-VII веках в Йемене (Эфиопия) начали употреблять гешир – напиток из высушенной мякоти кофейного плода, размолотого вместе с оболочкой.
- 1611г – законодательный синклит запретил кофе, правитель мекки закрыл все кофейни.

Европа

- 1591г – итальянский врач Роспер Альпинус сопровождал венецианское посольство в Египет, где узнал о кофе.
- 1626г – папский нунций Делла Болле, вернувшись из Ирана, продемонстрировал европейцам первую чашку кофе.
- Король Пруссии Фридрих II объявил монополию на кофе и обложил его большой пошлиной.
- 1693г – в Лондоне существовало более 3 тысяч кофейен.

Россия

- 1665г – придворный лекарь Семюэль Коллинс прописал царю Алексею Михайловичу рецепт на кофе.
- После 1812г пить кофе считалось признаком хорошего тона.
- 1884г – выставка садоводства в Петербурге где Бразилия представила более тысячи сортов кофе.



Arabica / Robusta

Различия между робустой и арабикой


2000
1000
700
0


Арабика



Арабика

 \$2600 - 4100

 15-24°

 0,8 - 1,4%

 Стоимость тонны кофе в долларах США*

 Оптимальная температура

 Содержание кофеина


Другие виды кофе – либерика и эксцельса – промышленного значения не имеют


Робуста


Оптимальная высота над уровнем моря для выращивания, в метрах



Робуста

 \$1600

 24-30°

 1,7 - 4,0%

Arabica / Robusta

АРАБИКА

- 2/3 объема мирового производства кофе
- Большое содержание масел и ароматических веществ
- Светлые крема золотисто-коричневого цвета
- Тонкий, богатый вкус, с легкими цитрусовыми и фруктовыми нотами

РОБУСТА

- Получила распространение в начале XX столетия
- Наибольшее содержание кофеина (почти в 2 раза больше, чем в арабике)
- Плотные, стойкие крема насыщенного красновато-коричневого цвета
- Насыщенный, яркий вкус с характерной горчинкой

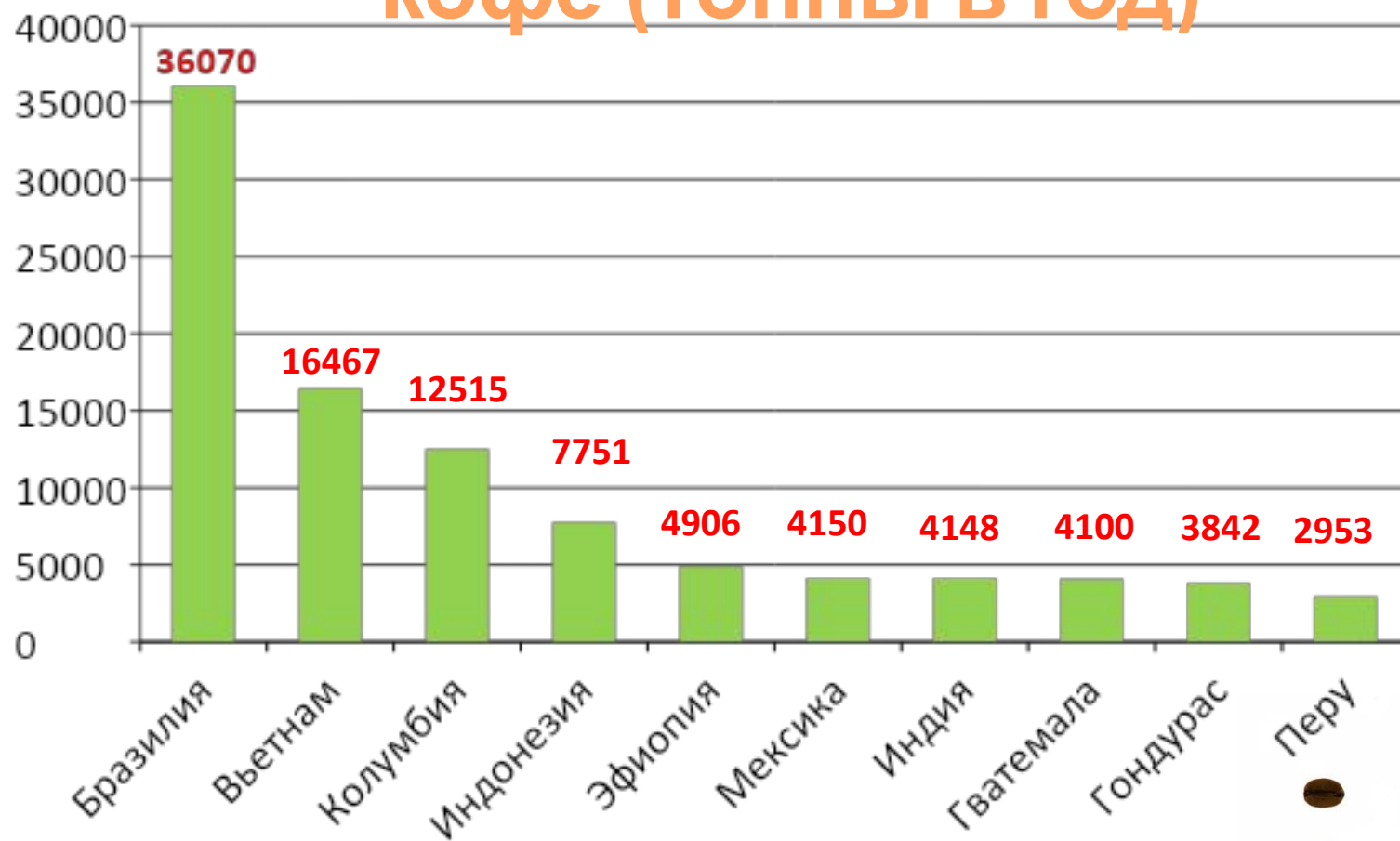


Стадии обработки кофе

- Сухая обработка (наиболее древний способ): сушка на солнце до 5 недель, ферментация кофейных зерен.
- Влажная обработка в пульпере (альтернатива сухой обработке): зерна подвергаются предварительной очистке, промываются во вращающихся барабанах, кожица отделяется от зерна, происходит процесс промышленной ферментации.
- Сушка зерен до остаточной влаги 11%.
- Перебирание (с помощью электронных приборов или вручную).
- Сортировка (в зависимости от размера зерна).
- Хранение.
- Обжарка.



«Десятка» производителей кофе (тонны в год)





Кофе: основные виды и регионы культивации

Распределение производства кофе



Условия приготовления «правильного» эспрессо



История кофемашин

- 1800г – архиепископ Франции Де Баллуа изобрел первый в истории аппарат для варки кофе (капельную кофеварку).
- 1827г – создание первой гейзерной кофеварки.
- 1843г – конструктор Эдвард Лойзель де Санте построил первую компрессионную кофемашину, которая работала на угле и выдавала более 1000 чашек в час.
- 1901г – миланский инженер Луиджи Беццера создал компактную и практичную кофемашину, первый прототип современного аппарата. Позднее он же предложил использовать пар для взбивания молока.
- 1938г – в кофемашинах появился поршневой насос для подачи на молотый кофе горячей а не кипящей воды.



Кофемашина образца
1905г



Положительное влияние кофе на организм

- действует успокаивающе при стрессе.
- активизирует обмен веществ в мышцах и выработку энергии.
- кофеин стимулирует дыхательный центр мозга и способствует расширению легочных пузырьков, что особенно полезно для астматиков.
- систематическое потребление кофе снижает риск возникновения рака печени и сахарного диабета второго типа.
- в кофе содержится ряд жизненно необходимых минералов и микроэлементов: железо, калий, магний, марганец.
- в кофе содержится большое количество антиоксидантов.
- кофеин расширяет кровеносные сосуды и возбуждает деятельность сердечной мышцы, поэтому умеренное потребление кофе уменьшает риск возникновения инфарктов и инсультов.
- активизирует процессы переваривания пищи, полезен при пониженной кислотности.
- от кофе улучшается работа органов чувств: чуть лучше становятся зрение, слух, обоняние.
- легче происходит обработка и запоминание информации.
- снижает риск возникновения болезни Альцгеймера.





**Спасибо
за
внимани
е**