



Кофе – это ароматный вкусный напиток, который вызывает бодрость и хорошее настроение. Поэтому кофе часто пьют утром, чтобы зарядиться энергией на весь день. Но в больших количествах кофе пить вредно, а детям - вообще нежелательно.



Кофе — напиток, изготавливаемый из жареных зёрен кофейного дерева. Благодаря содержанию кофеина оказывает стимулирующее действие.

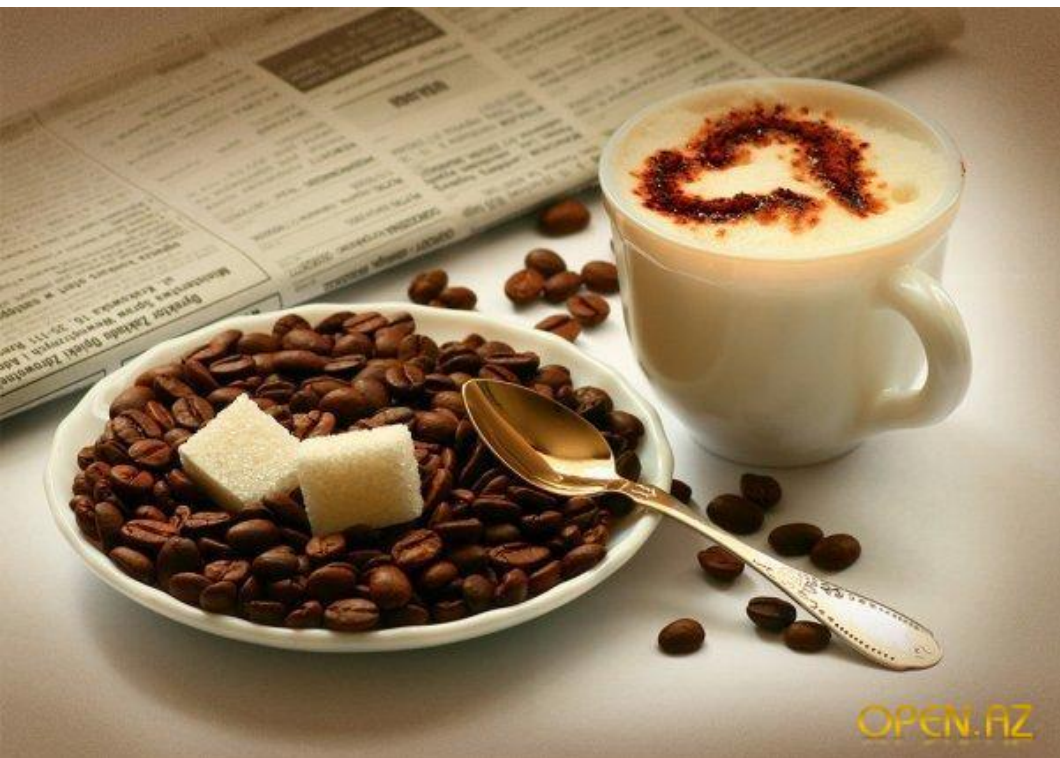
Согласно самой распространённой легенде, тонизирующие свойства кофе были открыты эфиопским пастухом по имени Калди, заметившим, что его козы, наевшись днем плотных листьев и темно-красных плодов кофейного дерева, начинают вести себя по ночам возбуждённо безо всякой очевидной причины. Он рассказал об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



*Настоятель был поражён силой
воздействия напитка и, дабы
поддержать бодрость монахов,
засыпавших во время ночных молебнов,
повелел им пить этот отвар.
Впоследствии монахи научились
обжаривать и молоть зёрна.
Полученный напиток снимал
усталость, давал свежие силы.*



*Первоначально в качестве
тонизирующего средства
употреблялся не отвар
обжаренных зёрен, а
непосредственно сырые
кофейные ягоды.*



Выращивание

Молодой саженец

Сначала в рассаднике, где обеспечивается нужное количество солнечного света и тени, сажают специально выведенные семена. Примерно через полгода сеянцы пересаживают на поле, почва которого подготовлена для них с помощью удобрений. Кофейные сеянцы сажаются рядами, расстояние между которыми делается с расчётом ухода за саженцами и землёй, а также для уборки урожая.

Плодоносят растения только при круглогодичном уходе, в который входят прополка сорняков и регулярная обработка деревьев с целью защитить их от вредителей и болезней, таких, как бобовый сверлильщик или кофейная ржавчина.

Когда созреет урожай его промывают и сушат.







