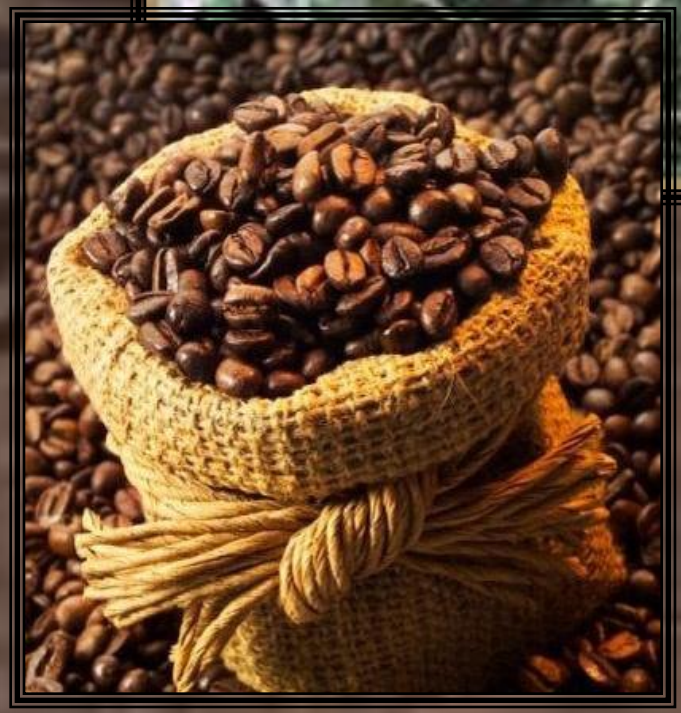
Все о кофе

Автор: Федорова Н. Н., учитель физики и информатики,
МОУ «СОШ №4»

- **ПЕРВООТКРЫВАТЕЛЯМИ КОФЕ БЫЛИ НЕ АРАБЫ, А ЭФИОПЫ - ГРУППА ИЗ НЕСКОЛЬКИХ НАРОДНОСТЕЙ (ПОЯВИЛАСЬ В I 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.

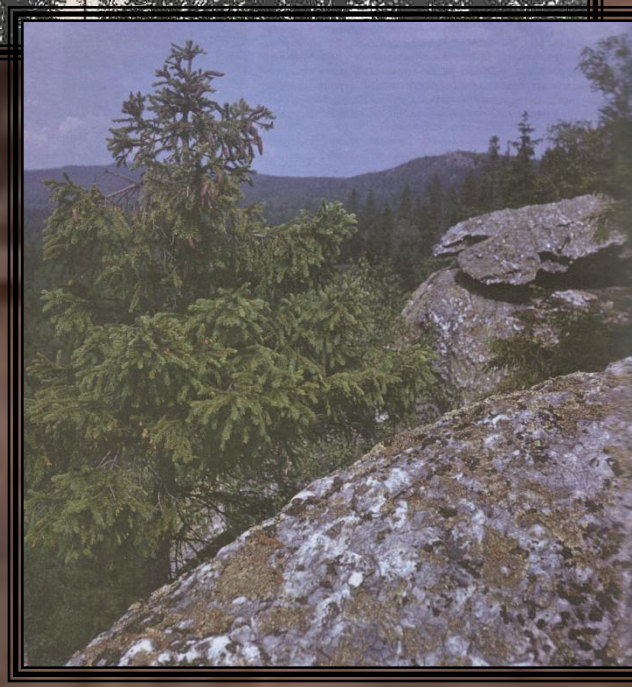
ВЫХОД

- 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

ВЫХОД

- *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.

ВЫХОД

Семейство мареновых.

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

ВЫХОД

- **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**

ВЫХОД

За год взрослое дерево дает 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.

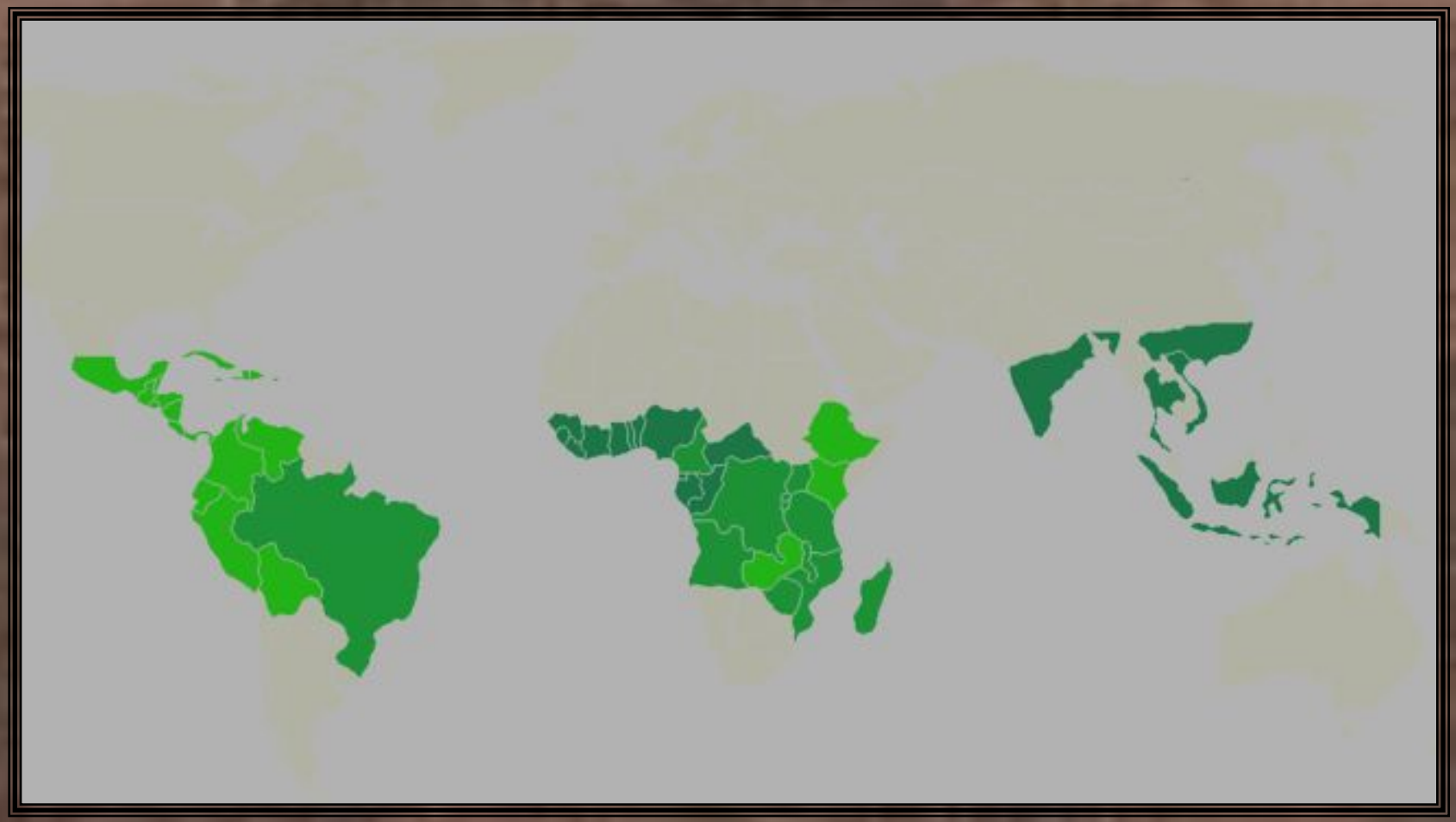
ВЫХОД

Сравнительные характеристики арабики и робусты

Критерии сравнения	Арабика	Робуста
Содержание ароматических масел	До 18 %	Не более 8 %
Содержание кофеина	0,8-1,4%	1,7-4,0%
Вкусовые качества	Мягче на вкус, чуть-чуть кислит	Вкус и аромат, не такой крепкий настой как у Арабики

ВЫХОД

Кофейный пояс Земли

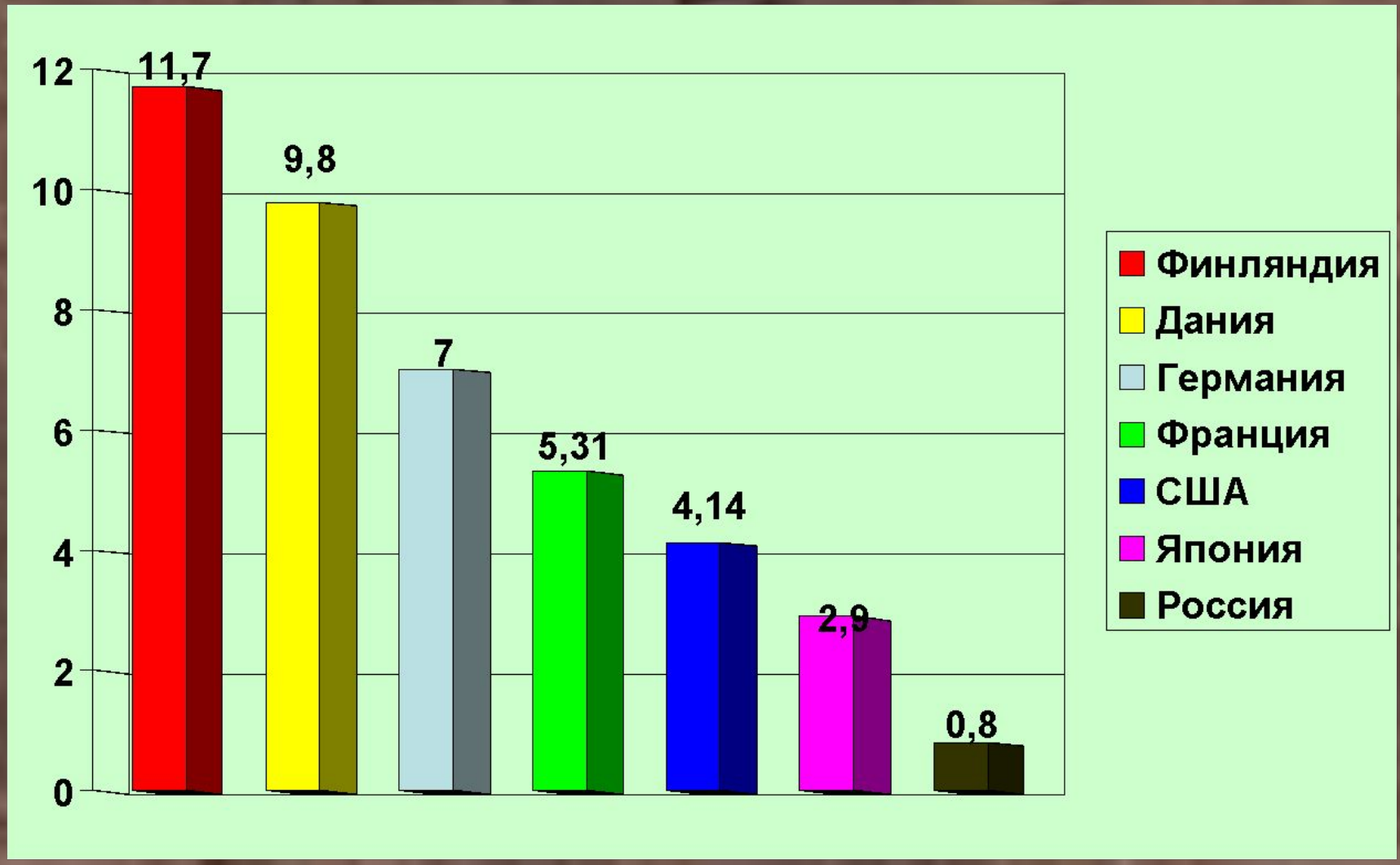


ВЫХОД

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 странах (в кг на одного человека в год)

выход