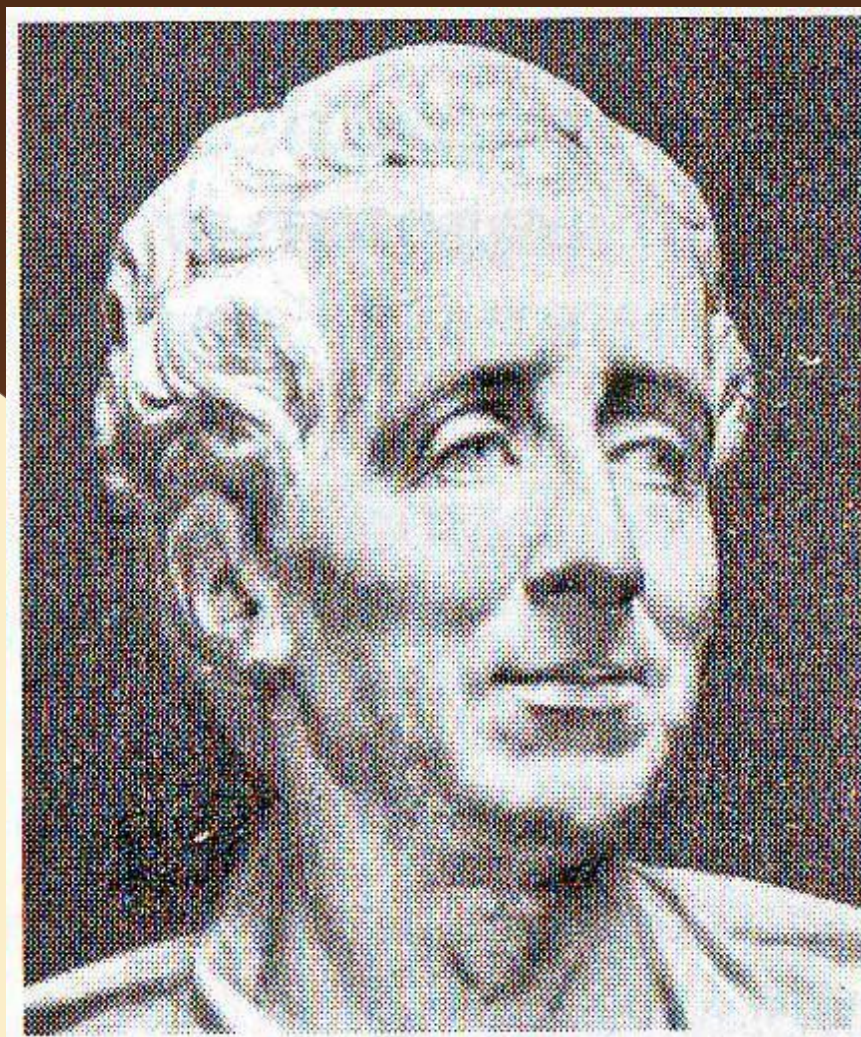


Напиток Богов



Шарль Луи де Секонд, барон де Монтескье

- ☉ «Кофе
придаёт
уму тем,
кто его
вкушает».



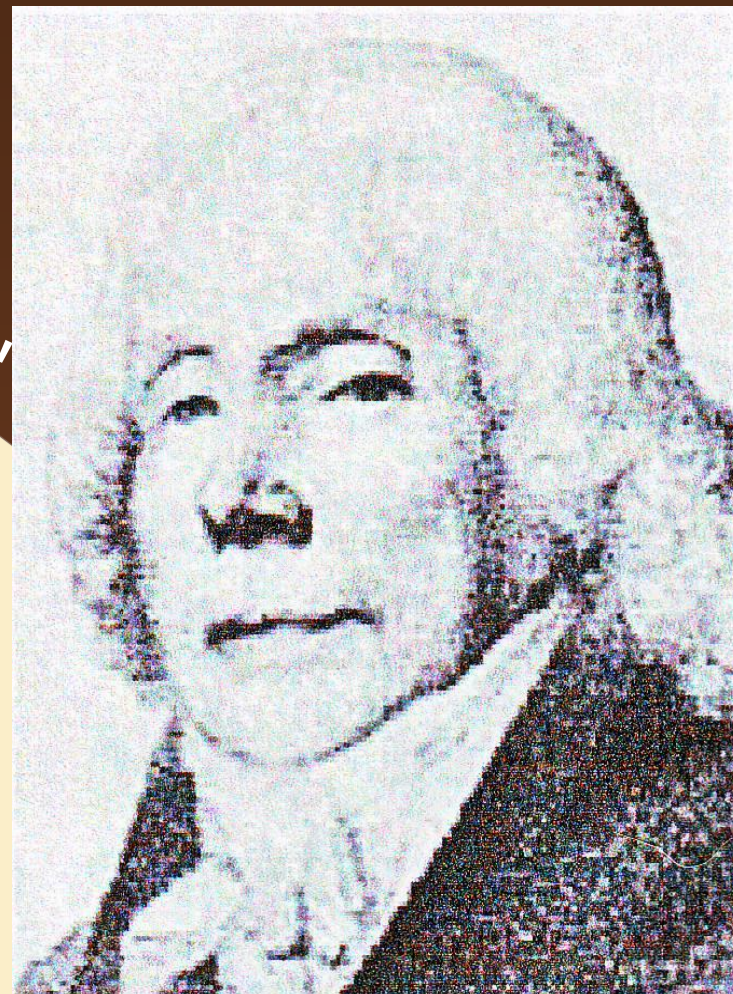
Иоганн Штраус

- «Для вдохновения мне нужны только раскрытый рояль, тишина и **кофе**. Из аромата **кофе** родится музыка, тишина позволит её услышать, а рояль – воплотить в жизнь».



Шарль Морис Талейран-Перигор

- ◎ «Черный, как дьявол, Горячий, как ад, Чистый, как ангел, Нежный, как любовь.»



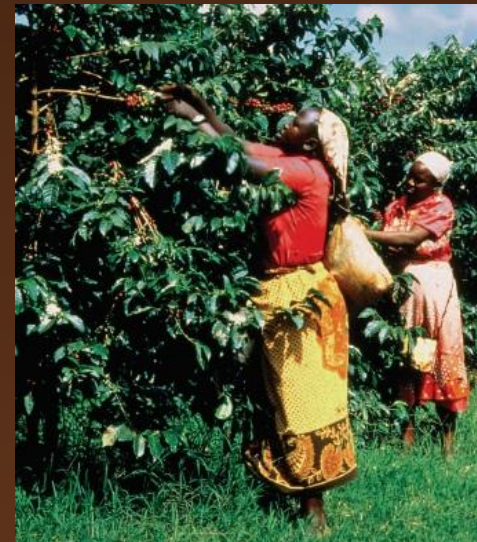
- С его помощью персидский владыка Кавус Кай мог при жизни «возноситься на небо»
- Арабское «кауа» означает «не иметь аппетита», а «кауэ» – «сила», «энергия»

Значение кофе для человека.

- С древних времен кофе применяли как целебное средство. На Востоке считали, что кофе ускоряет мысль и веселит сердце, помогает против глазных болезней, является отличным средством от подагры и цинги.
- Кофе старое средство от головной боли, так как в его состав входит кофеин, который расширяет сосуды в разных частях тела.
- Кофе - тонизирующий напиток.

Про кофе

- Кофе относится к семейству мареновых и произрастает по обе стороны от экватора, в так называемом кофейном поясе Земли. Это вечно-зелёный кустарник или дерево высотой 6-7 м с горизонтальными ветками, на которых супротивно расположены крупные продолговатые глянцевые листья. Небольшие белые цветки с нежным ароматом жасмина собраны в соцветия.



- Плоды кофейного дерева- ягоды -по мере созревания меняют свой цвет с зеленого на красный,а затем на темно-малиновый или фиолетовый. Обычно каждая ягода содержит по два семени-кофейных зерна. Ягоды вызревают от 7 до 9 месяцев,и за год взрослое дерево собирают вручную.



- Для выделения семян ягоды сушат две недели на солнце, а затем на особых машинах обдирают 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 всего килограмм зеленого кофе. На картинке сырые зерна кофе.



- При обжарке в кофе происходит карамелизация сахара с образованием карамелена, придающего коричневую окраску кофеиному настою. В кофе образуется также кафеоль, который сообщает жареному кофе характерный аромат. При употреблении в кофе добавляют цикорий, а иногда жареные винные ягоды.



Сорта кофе.

- Основных сортов кофе всего два- арабика и робуста. Зерна арабики легко узнать по вытянутой, удлинённой форме и равномерной окраске. Зерна робусты почти круглые и после обжаривания редко приобретают равномерную окраску. Зерна арабики содержат до 18% ароматических масел, в то время как зерна робусты не более 8%, зато горького кофеина значительно больше в робусте (1,7-4,0% против 0,8-1,4%). Напиток из арабики мягче на вкус, но чуть-чуть кислит, кофе из робусты отличается от арабики вкусом и ароматом и даёт не такой крепкий настой. На долю арабики приходится около 90% всех кофейных плантаций.

- Из других сортов кофе следует упомянуть **МОККО** .

- Его производят в очень небольших количествах и только в Йемене, поэтому на мировых рынках этот непревзойденный по вкусу кофе встречается крайне редко.



Потребление кофе в разных странах различно.

- Россия – 0.8 кг в год на человека.
- Япония-2.9кг на человеке.
- США-4.14кг.
- Германия-7.0кг.
- Дания-9.8кг.
- Финляндия-11.7кг.



Влияние кофе на организм.





- Кофе увеличивает чувствительность сетчатки глаза.
- Кофе увеличивает вероятность сердечных приступов.
- Кофе улучшает память.
- Кофе укрепляет нервную систему и не только



- Кофе против раковых опухолей
- Кофе против диабета
- Кофе против рака кишечника.
- Кофе против камней в почках
- Как считают финские ученые, чрезмерное увлечение кофе может спровоцировать возникновение такого серьезного заболевания как ревматоидный артрит. Опасен кофеин и для беременных женщин

А какой кофе пьете вы?

