



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.



*Ко́фе — 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.







