



УСЕ ПРО КАВУ

ВИПУСК №1

2023





АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ

АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ

ВІТАЮ ВАС, ДОРОГІ ЧИТАЧІ

ДО ВАШОЇ УВАГИ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ 1Й ВИПУСК ЖУРНАЛУ «УСЕ ПРО КАВУ».

МІСІЯ НАШОГО ВИДАВНИЦТВА-ПРОІНФОРМУВАТИ ЯКОМОГА БІЛЬШЕ ЧИТАЧІВ ПРО

ГАСТРОНОМІЧНІ ЗНАННЯ ЗПРИВОДУ НАЙРІЗНОМАНІТНІШИХ СТРАВ ТА НАПОЇВ.

ЦЕЙ ВИПУСК ПРИСВЯЧЕНИЙ ОДНІЙ З НАЙУЛЮБЛЕНІШИХ ТА НАЙЗАГАДКОВІШИХ НАПОЇВ

УСІХ ЧАСІВ - КАВІ. ПРОЧИТАВШИ ЙОГО, ВИ ДІЗНАЄТЕСЬ ПРО ІСТОРІЮ КАВИ, ЯК ЇЇ

ВИРОЩУЮТЬ, ВИДИ ОБРОБКИ ТА ОБСМАЖЕННЯ І НАЙГОЛОВНІШЕ-ЯК ПРИГОТУВАТИ

СПРАВЖНЄ ЕСПРЕСО ТА НАСКІЛЬКИ НАСПРАВДІ ШКІДЛИВЕ СПОЖИВАННЯ КАВИ ДЛЯ

ЛЮДСЬКОГО ОРГАНІЗМУ.

ТАКОЖ МИ ВІДКРИЄМО ДЛЯ ВАС СЕКРЕТИ ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИХ ТА ХОЛОДНИХ

КАВОВИХ НАПОЇВ.

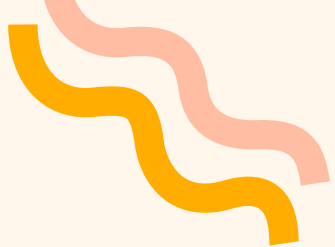
СПОДІВАЄМОСЯ, ЩО ЦЕЙ ВИПУСК ПРИНЕСЕ ВАМ НОВІ ЗНАННЯ ЗІ СВІТУ КАВИ І НАДИХНЕ

ВАС СПРОБУВАТИ ЇЇ В НОВИХ ФОРМАТАХ.

З НАЙКРАЩИМИ ПОБАЖАННЯМИ, ВИДАВНИЦТВО «ВІДЧУТТЯ СМАКУ»



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



ЗМІСТ

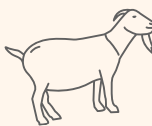


• ІСТОРІЯ КАВИ.....	4
• ВИРОЩУВАННЯ КАВИ.....	5
• ЯК ОБРОБЛЯЮТЬ КАВУ ?.....	6
• ЯКІ Є ВИДИ ОБСМАЖЕННЯ КАВИ ?.....	7
• СОРТИ КАВОВИХ ЗЕРЕН.....	8
• СЕНСОРНА ПОДОРОЖ: СМАКОВІ НОТИ ТА АРОМАТИ КАВИ.....	10
• УМОВИ ПРИГОТУВАННЯ ІДЕАЛЬНОГО ЕСПРЕСО.....	12
• АЛЬТЕРНАТИВНІ МЕТОДИ ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ.....	13
• ГАРЯЧІ КАВОВІ НАПОЇ.....	16
• ХОЛОДНІ КАВОВІ НАПОЇ.....	19
• КАВ'ЯРНІ КИЄВА.....	20
• КАВА ТА ГАСТРОНОМІЯ: ПАРИ, ЩО СТВОРЮЮТЬ ШЕДЕВРИ.....	24
• КОРИСТЬ І ШКОДА КАВИ ДЛЯ ЛЮДСЬКОГО ОРГАНІЗМУ.....	25





ІСТОРІЯ КАВИ



ІСТОРІЯ КАВИ ВКЛЮЧАЄ КІЛЬКА ПЕРІОДІВ. БЕРЕ ПОЧАТОК З НАЙДАВНІШИХ ГОДИННИКІВ І СЯГАЄ КОРІННЯМ У ПЕРШІ ЦИВІЛІЗАЦІЇ БЛИЗЬКОГО СХОДУ. ПЕРША ЗГАДКА ПРО КАВУ ДАТУЄТЬСЯ VI СТОЛІТТЯМ. НА С НЕМАЄ ОДНОЗНАЧНОЇ ІСТИНИ ПОХОДЖЕННЯ КАВИ, ІСНУЄ КІЛЬКА ВЕРСІЙ, АЛЕ ОДНА З НИХ НАЙПОШИРЕНІША. ЛЕГЕНДА ВІДСИЛАЄ НАС У СЕРЕДИНУ 9-ГО СТОЛІТТЯ, ДЕ ВПЕРШЕ І ДІЗНАЛИСЯ ПРО ЧУДО-ЕФЕКТ КАВОВИХ ЯГІД, ЩО ДАЮТЬ БАДЬОРІСТЬ У НАШ ЧАС ДВІ ТРЕТИНИ НАСЕЛЕННЯ. СПЕРШУ ЕФЕКТ ВІДКРИЛИ НЕ ЛЮДИ, А КОЗИ. ПАСТУХ КАЛДИМ ЗАЗНАЧИВ, ЩО ЙОГО КОЗИ, З'ЇВШИ ПЛОДИ КАВОВОГО ДЕРЕВА, СТАЮТЬ БАДЬОРИМИ ТА АКТИВНИМИ. КАЛДИМ ВИРІШИВ СПРОБУВАТИ ЦІ ПЛОДИ САМ І ТЕЖ ВІДЧУВ ЇХНЮ ТОНІЗУЮЧУ ДІЮ. З ЕФІОПІЇ КАВА ПОШИРИЛАСЯ НА АРАВІЙСЬКИЙ ПІВОСТРІВ, ДЕ ЇЇ ПОЧАЛИ КУЛЬТИВУВАТИ ТА ГОТУВАТИ ЯК НАПІЙ. У 15 СТОЛІТТІ КАВА СТАЛА ПОПУЛЯРНИМ НАПОЄМ У ЄМЕНИ, А ПОТІМ ПОШИРИЛАСЯ НА ІНШІ КРАЇНИ БЛИЗЬКОГО СХОДУ ТА ПІВНІЧНОЇ АФРИКИ.

КАВУ ВИКОРИСТОВУВАЛИ В МЕДИЦИНІ ЯК ЛІКАРСЬКІ РОСЛИНИ, ЗАМОЧУВАЛИ ДЛЯ КАВОВИХ ВІДВАРІВ, ЗМІШУВАЛИ В ЇЖУ З ЖИРОМ, А ОТ СМАЖИТИ І МОЛОТЬ ПОЧАЛИ ТІЛЬКИ В 13 СТОЛІТТІ.

У ЄВРОПУ КАВА ПОТРАПИЛА У 16 СТОЛІТТІ. ПЕРШИМИ КАВОВИМИ ЗЕРНАМИ ДО ЄВРОПИ ПРИВЕЗЛИ ТУРЕЦЬКІ КУПЦІ. КАВА ШВИДКО СТАЛА ПОПУЛЯРНОЮ В ІТАЛІЇ, А ПОТІМ ПОШИРИЛАСЯ НА ІНШІ КРАЇНИ ЄВРОПИ. У ЄВРОПІ ТАКОЖ ПОЧАЛИ ГОТУВАТИ КАВУ РІЗНИМИ СПОСОБАМИ, ЗОКРЕМА З ДОДАВАННЯМ МОЛОКА, ВЕРШКІВ, ЦУКРУ ТА СПЕЦІЙ.

ПЕРШЕ КАФЕ ВІДКРИЛОСЯ 1554 РОКУ У СТАМБУЛІ, ТУРЕЧЧИНА. ВОНА НАЗИВАЛАСЯ "КАФЕ МЕККІ" І БУЛА ЗАСНОВАНА МОХАММЕДОМ АЛЬ-ДАХАВІ. КАФЕ ШВИДКО СТАЛО ПОПУЛЯРНИМ МІСЦЕМ ЗУСТРІЧІ ДЛЯ ЛЮДЕЙ УСІХ ВЕРСТВ СУСПІЛЬСТВА.

ЦІКАВИМ ФАКТОМ Є ТЕ, ЩО ІНША ЛЕГЕНДА ВІНАХОДУ КАВИ РОЗПОВІДАЄ ПРО ДЕРВІШ НА ІМ'Я АБУ ХАЙЯН. ВІН БУВ ДУЖЕ ЗАДУМЛИВИЙ І ЧАСТО НЕ МІГ ЗАСНУТИ. ОДНОГО РАЗУ ВІН ПОБАЧИВ, ЯК ПТАХИ ЇДЯТЬ ПЛОДИ КАВОВОГО ДЕРЕВА, А ПОТІМ СТАЮТЬ ДУЖЕ АКТИВНИМИ. АБУ ХАЙЯН ВИРІШИВ СПРОБУВАТИ ЦІ ПЛОДИ САМ І ТЕЖ ВІДЧУВ ЇХНЮ ТОНІЗУЮЧУ ДІЮ.



ВИРОЩУВАННЯ КАВИ

БАТЬКІВЩИНОЮ КАВИ Є ЕФІОПІЯ. КАВОВІ ДЕРЕВА, ЯК І ІНШІ ФРУКТОВІ ТА ЯГІДНІ ДЕРЕВА, ПОВИННІ ЗНАХОДИТИСЯ У ВІДПОВІДНИХ УМОВАХ. ЕКВАТОРІАЛЬНИЙ КЛІМАТ Є НАЙБІЛЬШ ПРИДАТНИМ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ КАВОВИХ ДЕРЕВ. ВОЛОГА, ТЕПЛО І ВІДСУТНІСТЬ СИЛЬНИХ ТЕМПЕРАТУРНИХ КОЛИВАНЬ - ІДЕАЛЬНІ УМОВИ ДЛЯ ВИРОЩУВАННЯ КАВОВИХ ДЕРЕВ. В ДАНИЙ ЧАС КАВУ ВИРОЩУЮТЬ ПРИБЛИЗНО В 70 КРАЇНАХ, ПРИЧОМУ ПЛАНТАЦІЇ РОЗТАШОВАНІ УЗДОВЖ ЕКВАТОРА. ОСНОВНІ РАЙОНИ ВИРОБНИЦТВА ЗНАХОДЯТЬСЯ В ЛАТИНСЬКІЙ АМЕРИЦІ, АФРИЦІ, АЗІЇ ТА ОКЕАНІЇ.

ІСНУЮТЬ РІЗНІ СОРТИ КАВОВИХ ДЕРЕВ, АЛЕ ДВОМА ОСНОВНИМИ СОРТАМИ Є АРАБІКА ТА РОБУСТА. ПЛАНТАЦІЇ АРАБІКИ ЗАЗВИЧАЙ РОЗТАШОВАНІ НА ВИСОКОГІРНИХ СХИЛАХ НА ВИСОТІ ВІД 900 ДО 2500 МЕТРІВ, ТОДІ ЯК СОРТ РОБУСТА РОСТЕ НА ВИСОТІ ВІД 200 ДО 900 МЕТРІВ. ВИСОТА ПРОРОСТАННЯ МАЄ ЗНАЧНИЙ ВПЛИВ НА ЧИСТОТУ, ЯСКРАВИСТЬ І КОНЦЕНТРАЦІЮ НАПОЮ; ЧИМ ВИЩЕ ВОНА ЗРОСТАЄ, ТИМ ІНТЕНСИВНІШИЙ СМАК КАВИ.

НАСІННЯ КАВОВОГО ДЕРЕВА ВИСІВАЮТЬ У СПЕЦІАЛЬНІ ГОРЩИКИ АБО У ВІДКРИТІ ҐРУНТИ. КАВОВІ ДЕРЕВА ПОТРЕБУЮТЬ РЕТЕЛЬНОГО ДОГЛЯДУ, ВКЛЮЧАЮЧИ ПОЛИВ, ПІДЖИВЛЕННЯ ТА БОРОТЬБУ ЗІ ШКІДНИКАМИ. ЗАЗВИЧАЙ ПОТРІБНО КІЛЬКА РОКІВ, ЩОБ КАВОВІ ДЕРЕВА ПОЧАЛИ ПЛОДОНОСИТИ.

ЗБІР ВРОЖАЮ КАВИ - НАЙВАЖЛИВИШИЙ ЕТАП ВИРОЩУВАННЯ. КАВОВІ ЗЕРНА ЗБИРАЮТЬ ВРУЧНУ, РІДШЕ ЗА ДОПОМОГОЮ МАШИН. ЗБІР ВРОЖАЮ ВІДБУВАЄТЬСЯ, КОЛИ КАВОВІ ЗЕРНА ДОСЯГАЮТЬ ОПТИМАЛЬНОЇ СТИГЛОСТІ, ЗАЗВИЧАЙ НАПРИКІНЦІ СЕЗОНУ ДОЩІВ АБО НА ПОЧАТКУ СУХОГО СЕЗОНУ, ЗАЛЕЖНО ВІД РЕГІОНУ.

РІЗНІ СОРТИ КАВИ МАЮТЬ РІЗНІ ПОКАЗНИКИ ЗРІЛОСТІ, ТАКІ ЯК КОЛІР І ТВЕРДІСТЬ ЗЕРЕН.

ЦІКАВИМ ФАКТОМ Є ТЕ, ЩО КАВОВІ ДЕРЕВА МОЖУТЬ ВИРОСТИ В ТІНІ АБО НАВІТЬ НА ІНШИХ ДЕРЕВАХ!



ЯК ОБРОБЛЯЮТЬ КАВУ?

ІСНУЄ ВСЬОГО **ТРИ** МЕТОДИ ОБРОБКИ КАВОВИХ ЗЕРЕН: МИТИЙ, СУХИЙ І ХАНІ. СПОЧАТКУ З'ЯВИВСЯ СУХИЙ МЕТОД, ПОТІМ МИТИЙ, І НОВІТНІЙ МЕТОД - ХАНІ.



ПРИ СУХОМУ МЕТОДІ КАВОВІ ЗЕРНА СПОЧАТКУ ЗБИРАЮТЬ І СУШАТЬ В ШКІРЦІ. ДУЖЕ ВАЖЛИВО, ЩОБ ВОНИ БУЛИ РОЗКЛАДЕНІ ТОНКИМ ШАРОМ І СУШИЛИСЯ В ТЕПЛИЦІ, ДЕ ПІДТРИМУЄТЬСЯ ТЕМПЕРАТУРА БЛИЗЬКО 40°C. ВИСУШЕНІ КАВОВІ ЯГОДИ СТАЮТЬ СХОЖИМИ НА РОДЗИНКИ, І ЗЕРНА ЛЕГКО ОЧИЩАЮТЬСЯ ВІД ЗОВНІШНЬОЇ ОБОЛОНКИ.



У МИТОМУ МЕТОДІ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ТЕРТЯ, ФЕРМЕНТАЦІЯ І ВОДА, ЩОБ ВИДАЛИТИ ЗАХИСНЕ ЗОВНІШНЄ ПОКРИТТЯ КАВОВИХ ЯГІД І ЛИПКУ РЕЧОВИНУ, ЩО ВКРИВАЄ ШКІРКУ ЗЕРЕН. ПІСЛЯ ЗБОРУ ВРОЖАЮ КАВОВІ ЯГОДИ ПОМІЩАЮТЬ НА ВОДЯНЕ КОЛЕСО НА 12-24 ГОДИНИ. ПОТІМ ЗЕРНА ВІДОКРЕМЛЮЮТЬ ВІД ЯГІД ЗА ДОПОМОГОЮ СПЕЦІАЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ. НА ЦЬОМУ ЕТАПІ ЗЕРНА ПОКРИВАЮТЬСЯ ЛИПКОЮ РІДИНОЮ, ЩО МІСТИТЬ ЦУКОР І СПИРТ. ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ФЕРМЕНТАЦІЇ ЦЯ КЛЕЙКА РІДИНА РОЗЩЕПЛЮЄТЬСЯ, І ЗЕРНА ЗАНУРЮЮТЬСЯ В КАВОВИЙ "ПЕРГАМЕНТ". ЗЕРНА ПРОМИВАЮТЬ У СПЕЦІАЛЬНИХ РЕЗЕРВУАРАХ, НАПОВНЕНИХ ЧИСТОЮ ВОДОЮ. ПІСЛЯ ЦЬОГО КАВОВІ ЗЕРНА СУШАТЬ І ВОНИ ГОТОВІ ДО ПОДАЛЬШОГО СУШІННЯ. ЦЕЙ МЕТОД ВВАЖАЄТЬСЯ НАЙСКЛАДНІШИМ ТА НАЙДОРОЖЧИМ.

ХАНІ МЕТОД ЯВЛЯЄ СОБОЮ ПРОЦЕС ОБРОБКИ КАВОВИХ ЯГІД, ДЕ ЯГОДИ СПОЧАТКУ ДЕПУЛЬПУЄТЬСЯ (З НИХ ЗНИМАЄТЬСЯ ШКІРКА), А ПОТІМ СУШАТЬСЯ НА ПІДДОНІ. ЦЕЙ СПОСІБ БУВ РОЗРОБЛЕНИЙ ЯК КОМПРОМІС МІЖ МИТИМ (ВИДАЛЯЄТЬСЯ ВСЯ М'ЯКОТЬ) І СУХИМ (ЗЕРНА СУШАТЬСЯ В ШКІРЦІ).

ЦІКАВИЙ ФАКТ - ВИСУШЕНА НА СОНЦІ ШКІРКА КАВОВИХ ЯГІД НАЗИВАЄТЬСЯ КАСКАРА, І ЇЇ МОЖНА ЗАВАРЮВАТИ ЯК ЗВЧАЙНИЙ ЧАЙ.

ЯКІ Є ВИДИ ОБСМАЖЕННЯ КАВИ ?

ОБСМАЖУВАННЯ КАВИ - ЦЕ «ЧАРІВНИЙ ТАНЕЦЬ» ТЕМПЕРАТУР І СМАКІВ, ДЕ КАВОВІ ЗЕРНА ПЕРЕТВОРЮЮТЬСЯ ЗІ СВОГО СИРОГО СТАНУ В АРОМАТНУ НАСОЛОДУ. ЦЕЙ ПРОЦЕС СТВОРЮЄ МАГІЮ, ЯКА ПЕРЕТВОРЮЄ ЗЕРНА НА СПРАВЖНІ ШЕДЕВРИ.

ІСНУЄ ТРИ ОСНОВНИХ ВИДИ ОБСМАЖЕННЯ КАВИ:

СВІТЛЕ ОБСМАЖУВАННЯ - ЦЕ НАЙСВІТЛІШИЙ ТИП ОБСМАЖУВАННЯ, ПРИ ЯКОМУ ЗЕРНА НАГРІВАЮТЬ ДО ТЕМПЕРАТУРИ БЛИЗЬКО 180 ГРАДУСІВ. СВІТЛО ОБСМАЖЕНІ ЗЕРНА МАЮТЬ БЛІДО-КОРИЧНЕВИЙ КОЛІР І ЯСКРАВИЙ ФРУКТОВИЙ СМАК.



СЕРЕДНЬО ОБСМАЖУВАННЯ - ЦЕ НАЙБІЛЬШ ПОШИРЕНИЙ ТИП ОБСМАЖУВАННЯ, ПРИ ЯКОМУ ЗЕРНА НАГРІВАЮТЬ ДО ТЕМПЕРАТУРИ БЛИЗЬКО 200 ГРАДУСІВ. СЕРЕДНЬО ОБСМАЖЕНІ ЗЕРНА МАЮТЬ ЗОЛОТИСТО-КОРИЧНЕВИЙ КОЛІР І ЗБАЛАНСОВАНИЙ СМАК З НОТКАМИ ШОКОЛАДУ І ГОРІХІВ.



ТЕМНЕ ОБСМАЖУВАННЯ - ЦЕ НАЙТЕМНІШИЙ ТИП ОБСМАЖУВАННЯ, ПРИ ЯКОМУ ЗЕРНА НАГРІВАЮТЬ ДО ТЕМПЕРАТУРИ БЛИЗЬКО 240 ГРАДУСІВ. ТЕМНО ОБСМАЖЕНІ ЗЕРНА МАЮТЬ ТЕМНО-КОРИЧНЕВИЙ КОЛІР І НАСИЧЕНИЙ СМАК.



ДЖЕРЕЛО: [COFFEESTORY.IN.UA/UK/ARTICLES/OBZHARKA/STEPENI-OBZHARKI-KOFEINYH-ZEREN/](https://coffeestory.in.ua/uk/articles/obzharka/stepeni-obzharki-kofeynih-zeren/)

КРІМ ЦИХ ТРЬОХ ОСНОВНИХ ВИДІВ, ІСНУЄ ТАКОЖ РЯД ІНШИХ ВИДІВ ОБСМАЖУВАННЯ, ТАКИХ ЯК ФРЕНЧ ОБСМАЖУВАННЯ (ТЕМНЕ ОБСМАЖУВАННЯ З ДИМНИМ СМАКОМ), ІТАЛІЙСЬКЕ ОБСМАЖУВАННЯ (ДУЖЕ ТЕМНЕ ОБСМАЖУВАННЯ, ЯКЕ ЧАСТО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ДЛЯ ЕСПРЕСО) ТА ТУРЕЦЬКЕ ОБСМАЖУВАННЯ. КОЖНИЙ ВИД ОБСМАЖУВАННЯ - ЦЕ НЕ ПРОСТО КУЛІНАРНА ТЕХНІКА, А СПРАВЖНЄ МИСТЕЦТВО СТВОРЕННЯ АРОМАТУ ТА СМАКУ. ОБСМАЖУВАННЯ ВПЛИВАЄ НА АРОМАТ КАВИ, ВІНОСЯЧИ ЙОГО НА ВИЩИЙ РІВЕНЬ. ТЕМНІШЕ ОБСМАЖЕНІ ЗЕРНА НАДАЮТЬ КАВІ БІЛЬШЕ ІНТЕНСИВНОСТІ І АРОМАТИЧНОСТІ, ДАРУЮЧИ НАМ НАЙКРАЩЕ З ТАЄМНИЦЬ КАВОВОЇ ПРИГОДИ. ТАКОЖ НЕАБІЯК ВАЖЛИВО ВІДЗНАЧИТИ, ЩО ОБСМАЖУВАННЯ ВПЛИВАЄ НА КИСЛОТНІСТЬ КАВИ. СВІТЛО ОБСМАЖЕНІ ЗЕРНА МАЮТЬ БІЛЬШЕ КИСЛОТНОСТІ, ЩО ДОДАЄ СВІЖОСТІ ТА ЯСКРАВОСТІ ДО СМАКУ, ВОДНОЧАС ТЕМНІ ОБСМАЖЕНІ ЗЕРНА ЗНИМАЮТЬ ЦЕЙ ЕЛЕМЕНТ, РОБЛЯЧИ КАВУ БІЛЬШ ГЛИБОКОЮ І НАСИЧЕНОЮ. ВИБІР ОБСМАЖЕННЯ КАВИ - ЦЕ ЯК ПОДОРОЖ У СВІТ СМАКІВ, ДЕ КОЖЕН ВІДКРИТИЙ ШЛЯХ ПРИВОДИТЬ ДО НОВИХ ВРАЖЕНЬ І ЗАДОВОЛЕННЯ В КОЖНОМУ КОВТАННІ.

ЦІКАВИЙ ФАКТ - КОЛІР ОБСМАЖЕНОЇ КАВИ НЕ Є ЄДИНИМ ПОКАЗНИКОМ ЇЇ СТУПЕНЯ ОБСМАЖУВАННЯ. СВІТЛО ОБСМАЖЕНІ ЗЕРНА МОЖУТЬ МАТИ ТЕМНИЙ КОЛІР, А ТЕМНІ ОБСМАЖЕНІ ЗЕРНА МОЖУТЬ МАТИ СВІТЛИЙ КОЛІР. ЦЕ ПОВ'ЯЗАНО З ТИМ, ЩО РІЗНІ СОРТИ КАВИ, А ТАКОЖ РІЗНІ МЕТОДИ ОБСМАЖУВАННЯ МОЖУТЬ ПРИЗВЕСТИ ДО РІЗНОГО КОЛЬОРУ ОБСМАЖЕНОЇ КАВИ.

СОРТИ КАВОВИХ ЗЕРЕН

КАВА - ЦЕ УЛЮБЛЕНИЙ НАПІЙ МІЛЬЙОНІВ ЛЮДЕЙ ПО ВСЬОМУ СВІТУ. ВОНА ЗБУДЖУЄ, БАДЬОРИТЬ І ПРОСТО СМАЧНА. АЛЕ ЧИ ЗНАЄТЕ ВИ, ЩО КАВА БУВАЄ РІЗНИХ ВИДІВ? І КОЖЕН ВИД МАЄ СВІЙ УНІКАЛЬНИЙ СМАК І АРОМАТ? І ГОЛОВНЕ, ЯК ВИБРАТИ

ІДЕАЛЬНУ КАВУ ДЛЯ СЕБЕ?

СОРТИ КАВОВИХ ЗЕРЕН КЛАСИФІКУЮТЬСЯ ЗА ВИДАМИ КАВОВИХ ДЕРЕВ, НА ЯКИХ ВОНИ ВИРОЩУВАЛИСЬ. НАРАЗІ СВІТОВІ ВІДОМО БІЛЬШЕ, НІЖ 60 ВИДІВ КАВОВИХ ДЕРЕВ, ТА ПОНАД 2000 СОРТІВ КАВИ, АЛЕ ОСНОВНИМИ З НИХ Є АРАБІКА, РОБУСТА ТА ЛІБЕРІКА. АРАБІКА Є НАЙПОШИРЕНИШИМ ВИДОМ КАВИ, ЯКИЙ СТАНОВИТЬ БЛИЗЬКО 60% СВІТОВОГО ВИРОБНИЦТВА. РОБУСТА СТАНОВИТЬ БЛИЗЬКО 39%, А ЛІБЕРІКА ВСЬОГО ЛИШЕ 1% СВІТОВОГО ВИРОБНИЦТВА КАВИ. РОЗГЛЯНЕМО КОЖНИЙ З НИХ ОКРЕМО.

АРАБІКА

ЦЕ ЗЕРНО МАЄ НІЖНИЙ ТА ЗБАЛАНСОВАНИЙ СМАК, З ЛЕГКИМ КИСЛУВАТИМ ВІДТІНКОМ ТА ПРИЄМНОЮ АРОМОЮ. ЗЕРНА АРАБІКИ ВИРОЩУЮТЬСЯ В РІЗНИХ КУТОЧКАХ СВІТУ, ВКЛЮЧАЮЧИ ПІВДЕННУ ТА ЦЕНТРАЛЬНУ АМЕРИКУ, АФРИКУ ТА ПІВДЕННУ АЗІЮ. ЦЕЙ ВИД ЗЕРЕН ЧАСТО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАВОВИХ НАПОЇВ, ТАКИХ ЯК КАПУЧИНО ТА ЛАТТЕ, ЗАВДЯКИ СВОЇЙ НІЖНОСТІ ТА ЗБАЛАНСОВАНОМУ СМАКУ.



ДЖЕРЕЛО: SHOP.COFFICE.UA

РОБУСТА

КАВА РОБУСТА ВІДРІЗНЯЄТЬСЯ ВИРАЗНИМ СМАКОМ ТА ВИЩИМ ВМІСТОМ КОФЕЇНУ. ЦІ ЗЕРНА ЗАЗВИЧАЙ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ З ІНШИМИ СОРТАМИ, ОСКІЛЬКИ ВОНИ НАДАЮТЬ НАПОЮ НАСИЧЕНИЙ ТА ЕНЕРГІЙНИЙ СМАК. ЗЕРНА РОБУСТИ ВИРОЩУЮТЬСЯ ПЕРЕВАЖНО В АФРИЦІ ТА ПІВДЕННО-СХІДНІЙ АЗІЇ, ДЕ СПРИЯТЛИВІ КЛІМАТИЧНІ УМОВИ СПРИЯЮТЬ ЇЇ РОСТУ. ЦЕЙ ВИД ЗЕРЕН ЧАСТО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО ЧЕРЕЗ СВІЙ НАСИЧЕНИЙ СМАК ТА ГУСТУ ПІНКУ.



ДЖЕРЕЛО: SHOP.COFFICE.UA

ЛІБЕРІКА

КАВА ЛІБЕРІКА, ЯКА ПОХОДИТЬ З ЗАХІДНОЇ АФРИКИ, Є ОДНИМ З НАЙРІДКІСНІШИХ ВИДІВ ЗЕРЕН. ВІДМІННІСТЬ ЦЬОГО СОРТУ ПОЛЯГАЄ В ЙОГО ВЕЛИКИХ РОЗМІРАХ ТА УНІКАЛЬНОМУ СМАКОВОМУ ПРОФІЛІ. ЗЕРНА КАВИ ЛІБЕРІКА МАЮТЬ БІЛЬШ ВИРАЗНИЙ ТА ФРУКТОВИЙ СМАК, ЩО РОБИТЬ ЇЇ ПОПУЛЯРНИМ ВИБОРОМ СЕРЕД ГУРМАНІВ КАВИ. ТАКОЖ ЛІБЕРІКА МАЄ БІЛЬШИЙ ВМІСТ КОФЕЇНУ, НІЖ РОБУСТА ТА АРАБІКА. ЦЕЙ ВИД ВИРОЩУЄТЬСЯ В ОБМЕЖЕНИХ РЕГІОНАХ, ЩО РОБИТЬ ЙОГО БАЖАНИМ ТА ЦІННИМ ДЛЯ ШАНУВАЛЬНИКІВ ВИШУКАНИХ СМАКІВ.



ДЖЕРЕЛО: SHOP.COFFICE.UA

СОРТИ КАВОВИХ ЗЕРЕН

ПОРІВНЯТИ РОБУСТУ, АРАБІКУ ТА ЛІБЕРІКУ - ЦЕ ЯК ПОРІВНЮВАТИ ТРИ РІЗНІ СВІТИ КАВОВОГО СМАКУ. КОЖЕН ВИД МАЄ СВОЇ УНІКАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ЯКІ ВИЗНАЧАЮТЬСЯ НЕ ЛИШЕ СМАКОМ, АЛЕ Й ВМІСТОМ КОФЕЇНУ ТА УМОВАМИ ВИРОЩУВАННЯ.

АРАБІКА ВРАЖАЄ СВОЄЮ НІЖНІСТЮ ТА РІЗНОМАНІТТЯМ СМАКОВИХ ВАРІАЦІЙ, РОБУСТА ВІДЗНАЧАЄТЬСЯ СВОЄЮ НАСИЧЕНІСТЮ ТА ГІРКОТЮ, А ЛІБЕРІКА ВРАЖАЄ СВОЄЮ ЕКЗОТИКОЮ ТА УНІКАЛЬНІСТЮ. КОЖЕН ВИД КАВИ МАЄ СВОЇ УНІКАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ, ЯКІ РОБЛЯТЬ ЙОГО НЕПОВТОРНИМ ТА ЦІКАВИМ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ТА ЕКСПЕРИМЕНТУВАННЯ.

ГЕОГРАФІЧНІ УМОВИ ВПЛИВАЮТЬ НА ЯКІСТЬ ТА СМАК КАВИ, ОСКІЛЬКИ КОЖЕН РЕГІОН МАЄ СВОЇ УНІКАЛЬНІ КЛІМАТИЧНІ УМОВИ ТА ҐРУНТИ. НАПРИКЛАД, ВИРОЩУВАННЯ КАВИ АРАБІКА У ГІРСЬКИХ РАЙОНАХ ДОЗВОЛЯЄ ЗЕРНАМ РОЗВИВАТИ БІЛЬШ ВИРАЗНИЙ СМАК, ТОДІ ЯК РОБУСТА КРАЩЕ РОСТЕ В БІЛЬШ ВОЛОГИХ ТА ГАРЯЧИХ УМОВАХ, А ЛІБЕРІКА В ТРОПІЧНИХ РАЙОНАХ СВІТУ. РІЗНОМАНІТНІСТЬ ГЕОГРАФІЧНИХ УМОВ СПРИЯЄ ДЛЯ РІЗНОБАРВНІСТІ СМАКОВІЙ ПАЛІТРИ КАВИ ТА РОБИТЬ КАВОВУ КУЛЬТУРУ БАГАТШОЮ ТА ЦІКАВІШОЮ.

КРІМ ГЕОГРАФІЇ, ІСНУЄ НИЗКА ФАКТОРІВ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА СМАК ТА ЯКІСТЬ КАВИ. ВІД УМОВ ВИРОЩУВАННЯ ТА ОБРОБКИ ЗЕРЕН ДО МЕТОДІВ ОБСМАЖУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ - КОЖЕН КРОК У ВИРОБНИЦТВІ КАВИ МАЄ ВЕЛИКЕ ЗНАЧЕННЯ ДЛЯ КІНЦЕВОГО РЕЗУЛЬТАТУ. ЯКІСТЬ ВОДИ, ТЕМПЕРАТУРА ОБСМАЖУВАННЯ ТА ТЕХНІКА ЗБЕРІГАННЯ - УСІ ЦІ ФАКТОРИ ВПЛИВАЮТЬ НА СМАК ТА АРОМАТ КАВИ, РОБЛЯЧИ КОЖЕН ВИД КАВИ УНІКАЛЬНИМ ТА НЕПОВТОРНИМ. КОЖЕН ВИД КАВИ ВИМАГАЄ СПЕЦИФІЧНИХ ПІДХОДІВ ДО ВИРОЩУВАННЯ ТА ЗБИРАННЯ. НАПРИКЛАД, РОБУСТА ВІДОМА СВОЄЮ ВИСОКОЮ СТІЙКІСТЮ ДО РІЗНИХ ШКІДНИКІВ ТА ХВОРОБ, ТОМУ ВИМАГАЄ МЕНШОЇ КІЛЬКОСТІ ХІМІЧНИХ ОБРОБОК. У ТОЙ ЧАС ЯК АРАБІКА ПОТРЕБУЄ ДБАЙЛИВОГО ВІДНОШЕННЯ ТА УВАГИ ПІД ЧАС ЗБОРУ ЗЕРЕН, ОСКІЛЬКИ ВОНА БІЛЬШ ВРАЗЛИВА ДО ШКІДНИКІВ ТА ПОГОДНИХ УМОВ. РЕТЕЛЬНЕ ВИВЧЕННЯ ВИРОЩУВАННЯ ТА ЗБИРАННЯ ДЛЯ КОЖНОГО ВИДУ КАВИ ДОПОМАГАЄ ЗБЕРЕГТИ ЙОГО УНІКАЛЬНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ.

ВИВЧЕННЯ НАЙКРАЩИХ МЕТОДІВ ЗАВАРЮВАННЯ КОЖНОГО ВИДУ КАВИ Є ВАЖЛИВИМ КРОКОМ ДЛЯ ТОГО, ЩОБ НАСОЛОДЖУВАТИСЯ ЇЇ СПРАВЖНІМ СМАКОМ ТА АРОМАТОМ. НАПРИКЛАД, ДЛЯ КАВИ РОБУСТА РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ БІЛЬШУ КІЛЬКІСТЬ КАВИ НА ПОРЦІЮ ДЛЯ ОТРИМАННЯ НАСИЧЕНОГО СМАКУ, ТОДІ ЯК ДЛЯ КАВИ АРАБІКА ВАЖЛИВО ДОТРИМУВАТИСЯ ОПТИМАЛЬНОЇ ТЕМПЕРАТУРИ ВОДИ ТА ЧАСУ ЗАВАРЮВАННЯ ДЛЯ РОЗКРИТТЯ ЇЇ НІЖНОГО БУКЕТУ СМАКІВ. ЛІБЕРІКУ Ж КРАЩЕ ЗАВАРЮВАТИ В ФРЕНЧ-ПРЕСІ З МЕНШОЮ КІЛЬКІСТЮ МЕЛЕНОЇ КАВИ І БІЛЬШ ТРИВАЛОЮ ЕКСТРАКЦІЄЮ.

ПРИ ВИБОРІ КАВИ ВАЖЛИВО ВРАХОВУВАТИ СВОЇ ОСОБИСТІ СМАКОВІ УПОДОБАННЯ. ЯКЩО ВИ ЛЮБИТЕ НІЖНИЙ, ФРУКТОВИЙ СМАК, ТО ВАМ ПІДІЙДЕ АРАБІКА. ЯКЩО ВИ ВІДДАЄТЕ ПЕРЕВАГУ МІЦНОМУ, ГІРКОМУ СМАКУ, ТО ВАМ ПІДІЙДЕ РОБУСТА. А ЯКЩО ВИ ХОЧЕТЕ СПРОБУВАТИ ЩОСЬ НОВЕ, ТО МОЖЕТЕ ВИБРАТИ ОДИН З МЕНШ ПОШИРЕНИХ СОРТІВ КАВИ, ТАКИХ ЯК КАНЕФОРА, КАТУРРА ТА ЕКЦЕЛЬСА.

ЦІКАВИМ ФАКТОМ Є ТЕ, ЩО ДЕЯКІ СОРТИ КАВИ МАЮТЬ НАЗВИ, ЯКІ ВІДОБРАЖАЮТЬ ЇХНІ УНІКАЛЬНІ СМАКОВІ ХАРАКТЕРИСТИКИ. НАПРИКЛАД, СОРТ АРАБІКИ "МОККО" МАЄ ГІРКИЙ, ТЕРПКИЙ СМАК З НОТКАМИ ШОКОЛАДУ І СПЕЦІЙ.

СЕНСОРНА ПОДОРОЖ: СМАКОВІ НОТИ ТА АРОМАТИ

КАВИ

КАВА Є НАЙСКЛАДНІШИМ ПЕЧЕВИМ ПРОДУКТОМ У СВІТІ. ТІЛЬКИ ЗНАЧНИХ ХІМІЧНИХ СПОЛУК У КАВІ ПОНАД 70, РІЗНІ ЇХ ПОЄДНАННЯ ДАЮТЬ РІЗНІ ВАРІАНТИ СМАКОАРОМАТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КОЖНОГО СОРТУ. ДЛЯ ОПИСУ АРОМАТУ, СМАКУ ТА ПІСЛЯСМАКУ КАВИ ВИКОРИСТОВУЮТЬ СПЕЦІАЛІЗОВАНІ ТЕРМІНИ, ЯКІ НАЗИВАЮТЬСЯ ДЕСКРИПТОРАМИ КАВИ. КОЖЕН ВИД КАВИ МАЄ СВОЇ УНІКАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ЯКІ МОЖНА ВИРАЗИТИ ЗА ДОПОМОГОЮ РІЗНОМАНІТНИХ ТА СКЛАДНИХ ДЕСКРИПТОРІВ, ЩО ВКЛЮЧАЮТЬ БАГАТО КОМПОНЕНТІВ. ДЕСКРИПТОРИ ХАРАКТЕРИЗУЮТЬСЯ ЗА БАГАТЬМА КАТЕГОРІЯМИ: АРОМАТ, ГІРКОТА, КИСЛОТНІСТЬ, ТІЛО І ТЕКСТУРА, ПІСЛЯСМАК, РІВЕНЬ ОБСМАЖЕННЯ, СПОСІБ ОБРОБКИ, КРАЇНИ ПОХОДЖЕННЯ ТА ВИД ЗЕРНА.

НАПРИКЛАД: КАВА З ЕФІОПІЇ ЧАСТО МАЄ КВІТКОВИЙ АРОМАТ, НАПРИКЛАД, ТРОЯНДИ ЧИ ЖАСМИНУ; КАВА З ІНДОНЕЗІЇ ЧАСТО МАЄ ШОКОЛАДНИЙ СМАК, НАПРИКЛАД, МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ ЧИ ТЕМНОГО ШОКОЛАДУ;

КАВА З КОЛУМБІЇ ЧАСТО МАЄ ДОВГИЙ І ПРИЄМНИЙ ПІСЛЯСМАК, НАПРИКЛАД, ГОРІХІВ ЧИ КАКАО. РОЗУМІННЯ СМАКІВ КАВИ - ЦЕ ЗАХОПЛЮЮЧЕ ЗАНЯТТЯ, ЯКЕ МОЖЕ ПРИНЕСТИ БАГАТО КОРИСТІ ЛЮБИТЕЛЯМ ЦЬОГО НАПОЮ.

ОСЬ КІЛЬКА ПОРАД, ЯКІ ДОПОМОЖУТЬ ПОЧАТКІВЦЯМ:

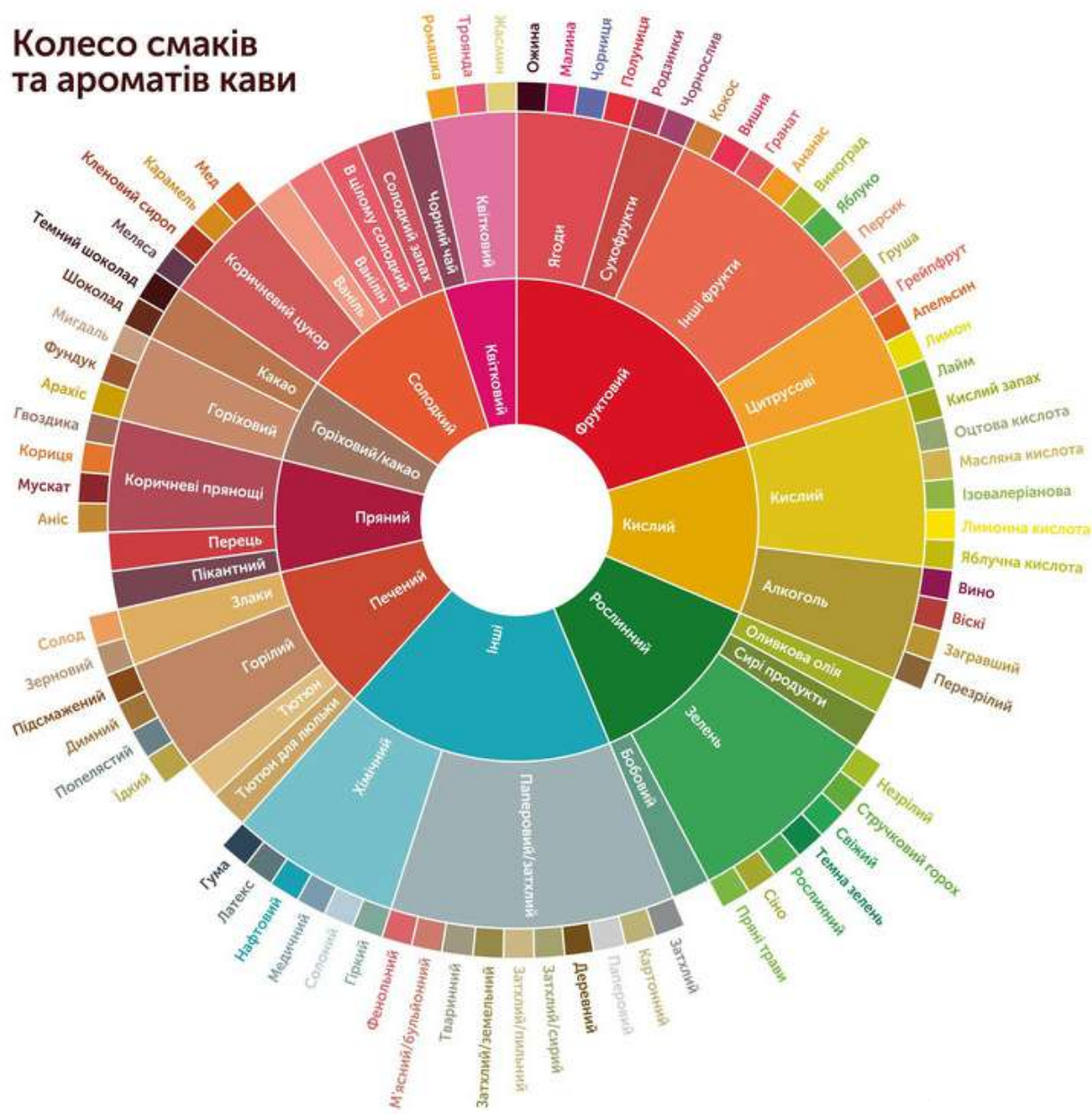
ПРИЄДНУЙТЕСЯ ДО КАВОВИХ СПІЛЬНОТ АБО ДЕГУСТАЦІЙНИХ ГРУП, ДЕ ВИ ЗМОЖЕТЕ ОБГОВОРЮВАТИ СВОЇ ВРАЖЕННЯ ТА СЛУХАТИ ДУМКИ ІНШИХ ЕКСПЕРТІВ;

ЗВЕРТАЙТЕ УВАГУ НА НЮАНСИ АРОМАТУ, СМАКУ І ПІСЛЯСМАКУ КАВИ, ЩОБ КРАЩЕ ЇХ РОЗРІЗНИТИ; СПРОБУЙТЕ РІЗНІ СОРТИ КАВИ, ЩОБ КРАЩЕ ЗРОЗУМІТИ, ЯК ВОНИ ВІДРІЗНЯЮТЬСЯ ОДИН ВІД ОДНОГО; СПРОБУЙТЕ РІЗНІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ КАВИ, ЩОБ КРАЩЕ ЗРОЗУМІТИ, ЯК ВОНИ ВПЛИВАЮТЬ НА ЇЇ СМАК; ВИКОРИСТОВУЙТЕ "КОЛЕСО СМАКІВ" ДЛЯ ТОГО, АБИ ПОЛЕГШИТИ ОПИС СМАКІВ ТА АРОМАТІВ, ЯКІ ВИ ВІДЧУВАЄТЕ, КОЛИ КУШТУЄТЕ КАВУ.

КОЛЕСО СМАКІВ ТА АРОМАТІВ КАВИ - ЦЕ ІНСТРУМЕНТ, ЯКИЙ ДОПОМАГАЄ ЛЮБИТЕЛЯМ КАВИ КРАЩЕ РОЗУМІТИ ТА ОПИСУВАТИ СМАК І АРОМАТ ЦЬОГО НАПОЮ. ВОНО МІСТИТЬ 110 ДЕСКРИПТОРІВ, ЯКІ ПОДІЛЯЮТЬСЯ НА БАЗОВІ ТА СКЛАДНІ. ВОНО БУЛО ПРЕДСТАВЛЕНО СВІТУ В 2016 РОЦІ КОМПАНІЄЮ SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION.

БАЗОВІ ДЕСКРИПТОРИ - ЦЕ НАЙПРОСТІШІ СМАКИ ТА АРОМАТИ, ЯКІ МОЖНА ВІДЧУТИ В КАВІ. НАПРИКЛАД, СОЛОДКИЙ СМАК МОЖЕ БУТИ ОПИСАНИЙ ЯК ВАНІЛЬ, ШОКОЛАД, КАРАМЕЛЬ АБО МЕД. ФРУКТОВИЙ СМАК МОЖЕ БУТИ ЯГІДНИМ (МАЛИНА, ОЖИНА) АБО ЦИТРУСОВИМ (ЛИМОН, АПЕЛЬСИН).

СКЛАДНІ ДЕСКРИПТОРИ - ЦЕ БІЛЬШ ТОНКІ І НЮАНСОВАНІ СМАКИ ТА АРОМАТИ, ЯКІ МОЖНА ВІДЧУТИ ЛИШЕ З ДОСВІДОМ. НАПРИКЛАД, СЕКЦІЯ «РОСЛИННИЙ» ВКЛЮЧАЄ В СЕБЕ СМАКИ ТА АРОМАТИ, ЯКІ НАГАДУЮТЬ БОБИ АБО СВІЖІ ФРУКТИ. КРІМ ТОГО, ДО СКЛАДНИХ ДЕСКРИПТОРІВ ТАКОЖ ВІДНОСЯТЬСЯ ТАКІ, ЯК ХІМІЧНИЙ, ПАПЕРОВИЙ ТА ЗАТХЛИЙ ЗАПАХИ.



ДЕСКРИПТОРИ КАВИ Є ВАЖЛИВИМ ІНСТРУМЕНТОМ ДЛЯ ОБГОВОРЕННЯ ТА ОЦІНКИ КАВИ, ДОЗВОЛЯЮЧИ ЛЮДЯМ ТОЧНО ВИСЛОВИТИ СВОЇ ВРАЖЕННЯ ВІД НАПОЮ ТА ПОРІВНЮВАТИ РІЗНІ СОРТИ КАВИ.

ЗАВДЯКИ НАУКОВИМ ДОСЛІДЖЕННЯМ ТА ТВОРЧИМ ЕКСПЕРИМЕНТАМ, В СУСПІЛЬСТВА ПОСТІЙНО РОЗШИРЮЄТЬСЯ РОЗУМІННЯ ТОГО, ЯК МОЖНА ОПИСАТИ СМАКИ ТА АРОМАТИ КАВИ.

УМОВИ ПРИГОТУВАННЯ ІДЕАЛЬНОГО ЕСПРЕСО

ЕСПРЕСО - НАПІЙ, ЯКИМ МОЖНА
НАСОЛОДЖУВАТИСЯ В ЧИСТОМУ ВИГЛЯДІ І
ЯКИЙ Є ОСНОВОЮ МАЙЖЕ ДЛЯ ВСІХ КАВОВИХ
НАПОЇВ.

ТЕМПЕРАТУРНІ УМОВИ: ВОДА В ГРУПІ: ВІД
±88 ДО ±92°C

ЕСПРЕСО ПІСЛЯ ЕКСТРАКЦІЇ (ПРОХОДЖЕННЯ
ГАРЯЧОЇ ВОДИ ЧЕРЕЗ КАВУ ПІД ТИСКОМ):
±80°C



ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ІДЕАЛЬНОГО ЕСПРЕСО,
 **ХОЛДЕР** (ПОРТФІЛЬТР- МЕТАЛЕВА ЄМНІСТЬ ДЛЯ
МЕЛЕНОЇ КАВИ І РУЧКА) ПОВИНЕН БУТИ ГАРЯЧИМ.
КІЛЬКІСТЬ КАВИ МАЄ БУТИ ВДВІЧІ МЕНШОЮ ЗА
ОБ'ЄМ ГОТОВОГО ЕСПРЕСО (ЗАЗВИЧАЙ 8 ГРАМІВ
ДЛЯ ОДИНАРНОЇ ПОРЦІЇ ТА 16 ГРАМІВ ДЛЯ
ПОДВІЙНОЇ ПОРЦІЇ). ПІСЛЯ ПРОЦЕСУ ДОЗУВАННЯ
КАВИ, ТРЕБА СФОРМУВАТИ КАВОВУ ТАБЛЕТКУ,
НАДАЮЧИ ЇЙ ФОРМУ ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕМПЕРА,
ЩОБ ЗРОБИТИ ЇЇ РІВНОМІРНОЮ, ЦЕЙ ПРОЦЕС
НАЗИВАЄТЬСЯ ТРАМБУВАННЯМ. ЩОБ ПЕРЕВІРИТИ,
ЧИ ВСЕ ЗРОБЛЕНО ПРАВИЛЬНО, ТРЕБА
ПЕРЕВЕРНУТИ ХОЛДЕР І ПЕРЕВІРИТИ, ЧИ НЕ
ВИПАДЕ КАВОВА ТАБЛЕТКА. ПЕРЕД
ПРИГОТУВАННЯМ ТРЕБА ВІДНОВИТИ РОБОЧУ
ТЕМПЕРАТУРУ В ГРУПІ. ДЛЯ ЦЬОГО ВМИКАЄМО
ПРОЛИВ НА 3-4 СЕКУНДИ.

І НАРЕШТІ, НАЙГОЛОВНІШИЙ ЕТАП - **ЕКСТРАКЦІЯ**, ЧИ
ПРОСТИМИ СЛОВАМИ, САМЕ МОМЕНТ
ПРИГОТУВАННЯ КАВИ. ЧАС ПРИГОТУВАННЯ КАВИ МАЄ
БУТИ ВІД 17 ДО 21 СЕКУНДИ, А ГОТОВИЙ ОБ'ЄМ
ЕСПРЕСО 30-35 МЛ. ПОТРІБНО ЩЕ ДАТИ ЧАС
НАСТОЯТИСЯ НАПОЮ ПРИБЛИЗНО 20 СЕКУНД, АБИ
ВІН БІЛЬШЕ НАСИТИВСЯ АРОМАТАМИ ТА
МАСЛАМИ. РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ПОДАВАТИ ЕСПРЕСО
РАЗОМ З СКЛЯНКОЮ ВОДИ, АБИ ОЧИСТИТИ СМАКОВІ
РЕЦЕПТОРИ, АБО ЗМЕНШИТИ ГІРКОТУ НАПОЮ.
ЦІКАВИЙ ФАКТ - ІНЖЕНЕР ЛУІДЖІ БЕЦЦЕРА З
ІТАЛІЇ ВІНАЙШОВ ПЕРШУ ЕСПРЕСО-МАШИНУ В
1884 РОЦІ.



АЛЬТЕРНАТИВНІ МЕТОДИ ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ



ЯКЩО ВИ ПОЛЮБЛЯЄТЕ КАВУ, ЙМОВІРНО, ЧУЛИ ПРО АЛЬТЕРНАТИВНІ МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ, ТАКІ ЯК: ФІЛЬТР, АЕРОПРЕС, КЕМЕКС І V60. ЦІ МЕТОДИ НАДАЮТЬ МОЖЛИВІСТЬ КАВІ ВІЯВИТИ СЕБЕ В НОВОМУ СВІТЛІ, ЗБЕРІГАЮЧИ ЇЇ ПРИРОДНИЙ СМАК ТА АРОМАТ. ВОНИ ВІДРІЗНЯЮТЬСЯ ВІД ТРАДИЦІЙНОГО ЕСПРЕСО ТИМ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬ МЕНШИЙ ТИСК І БІЛЬШ ТРИВАЛИЙ ЧАС ЗАВАРЮВАННЯ.

МЕТОД ФІЛЬТРУВАННЯ КАВИ Є ОДНИМ З НАЙПОШИРЕНИШИХ СПОСОБІВ ПРИГОТУВАННЯ КАВИ. ВІН ПОЛЯГАЄ В ПРОЦЕСІ ПЕРЕЛИВАННЯ ГАРЯЧОЇ ВОДИ ЧЕРЕЗ ФІЛЬТР З КАВОВИМ ПОРОШКОМ, ДЕ ВІДБУВАЄТЬСЯ ПРОЦЕС ВИДОБУВАННЯ СМАКУ ТА АРОМАТУ КАВИ. ЦЕЙ МЕТОД ВІДОМИЙ СВОЄЮ ПРОСТОТОЮ ТА МОЖЛИВІСТЮ ЗБЕРЕЖЕННЯ НАТУРАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КАВОВИХ ЗЕРЕН.

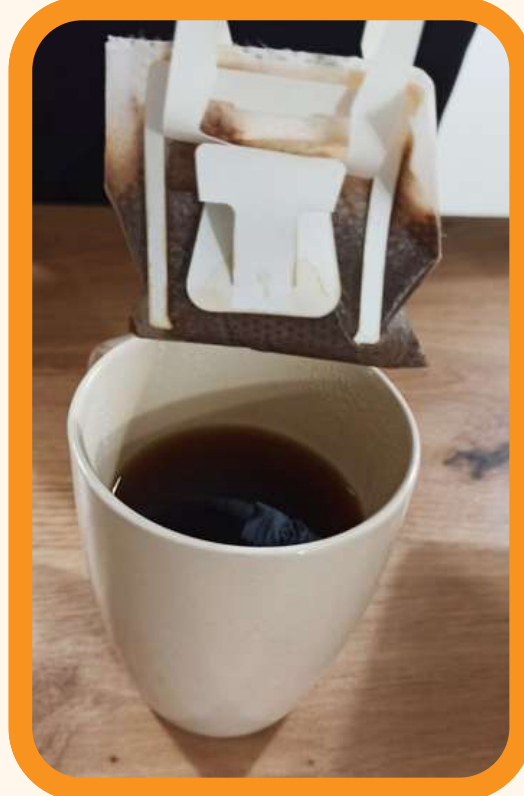
АЕРОПРЕС - ЦЕ МЕТОД ПРИГОТУВАННЯ КАВИ, ЯКИЙ ВІДОМИЙ СВОЄЮ ШВИДКІСТЮ ТА ПРОСТОТОЮ ВИКОРИСТАННЯ. ЦЕЙ МЕТОД ВКЛЮЧАЄ В СЕБЕ ВИКОРИСТАННЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИСТРОЮ, ЯКИЙ ДОЗВОЛЯЄ ВРУЧНУ СТВОРЮВАТИ ТИСК ДЛЯ ВИДАВЛЮВАННЯ КАВОВОГО НАПОЮ. АЕРОПРЕС ВИЗНАЧАЄТЬСЯ СВОЄЮ ЗДАТНІСТЮ ЗБЕРІГАТИ БАГАТОГРАННІ СМАКОВІ ВІДТІНКИ КАВИ.

МЕТОД ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ ЗА ДОПОМОГОЮ КЕМЕКСУ ВИКОРИСТОВУЄ КОНИЧНУ КОЛБУ З ПАПЕРОВИМ ФІЛЬТРОМ. КАВОВІ ЗЕРНА ЗАСИПАЮТЬСЯ В ФІЛЬТР, А ПОТІМ ВОДА ЛЛЄТЬСЯ ПОВІЛЬНО І РІВНОМІРНО ПО КОЛУ. ЦЕЙ МЕТОД ДОЗВОЛЯЄ КОНТРОЛЮВАТИ ПРОЦЕС ЗАВАРЮВАННЯ ТА ВИДОБУВАННЯ СМАКОВИХ ХАРАКТЕРИСТИК КАВИ. КЕМЕКС ВІДОМИЙ СВОЄЮ ЗДАТНІСТЮ СТВОРЮВАТИ ДОСКОНАЛИЙ БАЛАНС МІЖ СМАКОМ ТА АРОМАТОМ КАВИ.

НАПОВНЮВАЛЬНА МАШИНА V60 ВІДОМА СВОЄЮ СПРИТНІСТЮ ТА ЗДАТНІСТЮ СТВОРЮВАТИ ЧИСТИЙ ТА НАСИЧЕНИЙ СМАК КАВИ. ЦЕЙ МЕТОД ПОЛЯГАЄ В РУЧНОМУ ПРОЦЕСІ НАЛИВАННЯ ГАРЯЧОЇ ВОДИ РІВНОМІРНО ПО КОЛУ, ПОЧИНАЮЧИ З ЦЕНТРУ І ПОСТУПОВО РУХАЮЧИСЬ ДО КРАЇВ. ЧЕРЕЗ КАВОВИЙ ПОРОШОК, РОЗТАШОВАНИЙ У СПЕЦІАЛЬНОМУ ФІЛЬТРІ. V60 ВІДОМИЙ СВОЄЮ ЗДАТНІСТЮ ВИДІЛЯТИ УНІКАЛЬНІ СМАКОВІ ВІДТІНКИ КОЖНОГО ЗЕРНА КАВИ.



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ

КОЖЕН АЛЬТЕРНАТИВНИЙ МЕТОД ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ МАЄ СВОЇ УНІКАЛЬНІ СМАКОВІ ЯКОСТІ. ФІЛЬТРОВАНА КАВА ВІДЗНАЧАЄТЬСЯ НИЖНИМ СМАКОМ ТА АРОМАТОМ, В ТОЙ ЧАС ЯК КАВА, ПРИГОТОВАНА ЗА ДОПОМОГОЮ АЕРОПРЕСА, МАЄ НАСИЧЕНИЙ ТА БАГАТОГРАННИЙ СМАК. МЕТОД НАЛИВАННЯ В V60 ДОЗВОЛЯЄ КАВІ РІВНОМІРНО ВИХОДИТИ ТА ПІДСИЛЮЄ ЇЇ АРОМАТ, ТОДІ ЯК КЕМЕКС ЗАБЕЗПЕЧУЄ ЧИСТИЙ ТА НАСИЧЕНИЙ НАПІЙ БЕЗ ОСАДУ. КОЖЕН МЕТОД МАЄ СВОЇ УНІКАЛЬНІ ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ, ЯКІ СЛІД ВРАХОВУВАТИ ПРИ ВИБОРІ СПОСОБУ ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ.

АЛЬТЕРНАТИВНІ МЕТОДИ ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ

КОЖЕН АЛЬТЕРНАТИВНИЙ МЕТОД ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ МАЄ СВОЇ УНІКАЛЬНІ СМАКОВІ ЯКОСТІ. ФІЛЬТРОВАНА КАВА ВІДЗНАЧАЄТЬСЯ НІЖНИМ СМАКОМ ТА АРОМАТОМ, В ТОЙ ЧАС ЯК КАВА, ПРИГОТОВАНА ЗА ДОПОМОГОЮ АЕРОПРЕСА, МАЄ НАСИЧЕНИЙ ТА БАГАТОГРАНИЙ СМАК. МЕТОД НАЛИВАННЯ В V60 ДОЗВОЛЯЄ КАВІ РІВНОМІРНО ВИХОДИТИ ТА ПІДСИЛЮЄ ЇЇ АРОМАТ, ТОДІ ЯК КЕМЕКС ЗАБЕЗПЕЧУЄ ЧИСТИЙ ТА НАСИЧЕНИЙ НАПІЙ БЕЗ ОСАДУ. КОЖЕН МЕТОД МАЄ СВОЇ УНІКАЛЬНІ ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ, ЯКІ СЛІД ВРАХОВУВАТИ ПРИ ВИБОРІ СПОСОБУ ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ.



ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ АЛЬТЕРНАТИВНОЇ КАВИ:

ФІЛЬТР, ЯКИЙ ВИНИК У 19 СТОЛІТТІ В НІМЕЧЧИНІ, ПРЕДСТАВЛЯЄ СОБОЮ ОДИН ІЗ НАЙДАВНІШИХ АЛЬТЕРНАТИВНИХ МЕТОДІВ ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ. ПОЧАТКОВО ВИКОРИСТОВУВАЛИ МАРЛЕВІ АБО ПАПЕРОВІ ФІЛЬТРИ, ПРОСОЧЕНІ ПОЛІЕТИЛЕНОМ, ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ ПРОСОЧУВАННЮ КАВОВИХ ЗЕРЕН.

АЕРОПРЕС, ЯКИЙ З'ЯВИВСЯ В 2005 РОЦІ ЗАВДЯКИ ПОЛЬСЬКОМУ ІНЖЕНЕРУ АНДЖЕЮ ЯКУБОВИЧУ, Є БІЛЬШ СУЧАСНИМ МЕТОДОМ ПРИГОТУВАННЯ. ВІН ШВИДКО НАБУВ ПОПУЛЯРНОСТІ ЗАВДЯКИ ПРОСТОТІ ВИКОРИСТАННЯ ТА МОЖЛИВОСТІ ВИРАЗНО ВИРАЖЕНОГО СМАКУ З ФРУКТОВИМИ ТА КВІТКОВИМИ НОТКАМИ.

КЕМЕКС, СТВОРЕНИЙ АМЕРИКАНСЬКИМ ХІМІКОМ МЕЛВІНОМ ДЬЮЇ У 1940-Х РОКАХ, Є ОДИН ІЗ НАЙПОПУЛЯРНІШИХ МЕТОДІВ ПРИГОТУВАННЯ КАВИ. ЦЕЙ СПОСІБ ДОЗВОЛЯЄ ОТРИМАТИ ЗБАЛАНСОВАНИЙ СМАК З НОТКАМИ ШОКОЛАДУ, КАРАМЕЛІ ТА ГОРІХІВ.

V60, ПРЕДСТАВЛЕНИЙ ЯПОНСЬКИМ ДИЗАЙНЕРОМ ТАКАХІРО ІВАМОТО У 1990-Х РОКАХ, ТАКОЖ ВИЗНАНИЙ СЕРЕД ПОПУЛЯРНИХ АЛЬТЕРНАТИВНИХ МЕТОДІВ. V60 ДАРУЄ ЧИСТИЙ І НАСИЧЕНИЙ СМАК КАВИ З ВИРАЗНИМИ ФРУКТОВИМИ ТА КВІТКОВИМИ НОТКАМИ.



ЯК ВИБРАТИ ПРАВИЛЬНІ КАВОВІ ЗЕРНА ДЛЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗАВАРЮВАННЯ?

ВИБІР ПРАВИЛЬНИХ КАВОВИХ ЗЕРЕН Є КЛЮЧОВИМ ЕТАПОМ У ПРОЦЕСІ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ. ВАЖЛИВО ВРАХОВУВАТИ СМАКОВІ УПОДОБАННЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ КОЖНОГО ВИДУ КАВИ, ЩОБ ВИБРАТИ ЗЕРНА ДЛЯ КОНКРЕТНОГО МЕТОДУ ПРИГОТУВАННЯ. ОБИРАЮЧИ КАВОВІ ЗЕРНА ДЛЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗАВАРЮВАННЯ, ВАЖЛИВО ВРАХОВУВАТИ ТАКІ ФАКТОРИ, ЯК КИСЛОТНІСТЬ, ГІРКОТА, АРОМАТ ТА ТІЛО НАПОЮ. ДЕЯКІ СОРТИ КАВИ МАЮТЬ ЯСКРАВІ КИСЛІ НОТКИ, ЩО ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ МЕТОДІВ, ЯКІ ВІНОСЯТЬ НА ПЕРЕДНІЙ ПЛАН АРОМАТИ, ТАКІ ЯК КЕМЕКС. ІНШІ СОРТИ МОЖУТЬ МАТИ БІЛЬШ ВИРАЖЕНУ ГІРКОТУ, ЩО РОБИТЬ ЇХ ІДЕАЛЬНИМИ ДЛЯ ФІЛЬТР-КАВИ. КРІМ ТОГО, РЕГІОН ВИРОЩУВАННЯ ТАКОЖ ВПЛИВАЄ НА СМАК КАВИ, НАПРИКЛАД, КАВА З КОЛУМБІЇ МОЖЕ МАТИ ІНШІ СМАКОВІ ВІДТІНКИ, НІЖ КАВА З КЕНІЇ. ТАКОЖ ВАЖЛИВО ВИБИРАТИ СВІЖООБСМАЖЕНІ ЗЕРНА ВІД НАДІЙНИХ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ, ОСКІЛЬКИ ЯКІСТЬ КАВИ ЗНАЧНО ВПЛИВАЄ НА ЇЇ СМАК. КОЛИ ВИ ВИБИРАЄТЕ КАВУ ЗА СВОЇМИ УПОДОБАННЯМИ, ВАРТО СПРОБУВАТИ РІЗНІ СОРТИ, ВИБИРАТИ СВІЖУ КАВУ, ВИВЧАТИ ОСОБЛИВОСТІ ОБСМАЖУВАННЯ, ЗВЕРТАТИ УВАГУ НА РЕГІОН ВИРОЩУВАННЯ І КУПУВАТИ ВІД НАДІЙНИХ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ. ТАКОЖ ВАЖЛИВО ЗВЕРТАТИ УВАГУ НА ВМІСТ КОФЕЇНУ, ОСКІЛЬКИ РІЗНІ СОРТИ КАВИ МАЮТЬ РІЗНІ СМАКОВІ ХАРАКТЕРИСТИКИ, А РЕГІОН ВИРОЩУВАННЯ МОЖЕ ВПЛИВАТИ НА СМАК.

АЛЬТЕРНАТИВНІ МЕТОДИ ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ

РЕЦЕПТ ІДЕАЛЬНОГО ФІЛЬТРУ:

ВИБІР КАВОВОГО ФІЛЬТРУ Є ВАЖЛИВИМ ЕТАПОМ У ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ КАВИ. ІСНУЄ КІЛЬКА ТИПІВ ФІЛЬТРІВ, ВКЛЮЧАЮЧИ ПАПІРЧАСТІ, МЕТАЛЕВІ ТА НЕЙЛОНОВІ, КОЖЕН З ЯКИХ МАЄ СВОЇ ПЕРЕВАГИ. ПАПІРЧАСТІ ФІЛЬТРИ ДОПОМАГАЮТЬ ВИДАЛИТИ БРУД ТА ОЛІЮ З КАВОВОГО НАПОЮ, ТОДІ ЯК МЕТАЛЕВІ ФІЛЬТРИ ДОЗВОЛЯЮТЬ ПРОЙТИ БІЛЬШЕ ОЛІЇ, ЩО ПРИЗВОДИТЬ ДО БІЛЬШОГО ТІЛЕСНОГО СМАКУ. НЕЙЛОНОВІ ФІЛЬТРИ ТАКОЖ МОЖУТЬ БУТИ ВИКОРИСТАНІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАВИ, І ВОНИ МОЖУТЬ БУТИ ВИКОРИСТАНІ КІЛЬКА РАЗІВ, ЩО РОБИТЬ ЇХ ЕКОЛОГІЧНОЮ АЛЬТЕРНАТИВОЮ. ВИБІР ФІЛЬТРУ ЗАЛЕЖИТЬ ВІД ВАШИХ ОСОБИСТИХ УПОДОБАНЬ ЩОДО СМАКУ ТА ЕКОЛОГІЧНИХ ПЕРЕВАГ. ПІСЛЯ ВИБОРУ ФІЛЬТРУ, ЧАС ПЕРЕЙТИ ДО ПРИГОТУВАННЯ КАВИ. ПОЧНІТЬ ЗІ ЗМЕЛЕНОГО КАВОВОГО ЗЕРНА ВІДПОВІДНОГО СТУПЕНЯ ПОМЕЛУ ДЛЯ ВАШОГО ТИПУ ФІЛЬТРА. ДОДАЙТЕ ЗЕРНА ДО ФІЛЬТРУ ТА ЗРОБІТЬ НЕВЕЛИКУ ЯМКУ В ЦЕНТРІ ДЛЯ РІВНОМІРНОГО ЗАЛИТТЯ ВОДИ. НАГРІЙТЕ ВОДУ ДО ОПТИМАЛЬНОЇ ТЕМПЕРАТУРИ (БЛИЗЬКО 195-205 ГРАДУСІВ ФАРЕНГЕЙТА), ЩОБ ВИДІЛИТИ НАЙКРАЩІ СМАКОВІ ВЛАСТИВОСТІ КАВИ. ПІСЛЯ ТОГО, ЯК КАВА ПРОЙШЛА ЧЕРЕЗ ФІЛЬТР, НАСОЛОДЖУЙТЕСЯ СВІЖОЮ КАВОЮ, НАЛИВШИ НАПІЙ В ЧАШКУ ТА НАСОЛОДЖУЮЧИСЬ АРОМАТОМ.



ДЖЕРЕЛО: [HTTPS://WWW.PEXELS.COM](https://www.pexels.com)

ЦІКАВИЙ ФАКТ - АЛЬТЕРНАТИВНІ МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ КАВИ МОЖУТЬ БУТИ ВИКОРИСТАНІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ІНШИХ НАПОЇВ, КРІМ КАВИ. НАПРИКЛАД, МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИ ФІЛЬТР ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ТРАВ'ЯНОГО ЧАЮ, АЕРОПРЕС ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНОГО ЧАЮ АБО КЕМЕКС ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАКАО.

ГАРЯЧІ КАВОВІ НАПОЇ

ЛУНГО

ЛУНГО — ЦЕ ГАРЯЧИЙ КАВОВИЙ НАПІЙ, ПРИГОТОВЛЕНИЙ ТИМ ЖЕ ЧИНОМ, ЩО Й ЕСПРЕСО, ТІЛЬКИ З БІЛЬШОЮ КІЛЬКІСТЮ ВОДИ. СТАНДАРТНА ПОРЦІЯ ЕСПРЕСО СТАНОВИТЬ ПРИБЛИЗНО 30-35 МЛ, А В ЛУНГО Ж ВОНА ЗБІЛЬШУЄТЬСЯ ДО 60-80 МЛ. ЛУНГО МАЄ БІЛЬШ М'ЯКИЙ, АЛЕ МЕНШ НАСИЧЕНИЙ СМАК ТА АРОМАТ, НІЖ ЕСПРЕСО. ТАКОЖ ЗАЗВИЧАЙ ЛУНГО ГОТУЮТЬ З БІЛЬШОЮ КІЛЬКІСТЮ МЕЛЕНОЇ КАВИ, ТОЖ КОФЕЇНУ МАЄ БІЛЬШЕ. ВІН БУВ СТВОРЕНИЙ, ЯК М'ЯКИША АЛЬТЕРНАТИВНА ЕСПРЕСО В 1950Х РОКАХ В ІТАЛІЇ.

АМЕРИКАНО

АМЕРИКАНО - ЦЕ НАЙЛЕГШИЙ У ПРИГОТУВАННІ КАВОВИЙ НАПІЙ. ВІН ГОТУЄТЬСЯ ШЛЯХОМ РОЗВЕДЕННЯ ЕСПРЕСО (ОДНІЄЇ, АБО ПОДВІЙНОЇ ПОРЦІЇ) ГАРЯЧОЮ ВОДОЮ. ЗАЗВИЧАЙ АМЕРИКАНО МАЄ ОБ'ЄМ 110 МЛ, АЛЕ ІСНУЮТЬ І БІЛЬШІ ПОРЦІЇ. ТАКОЖ, ЧАСТО ЗУСТРІЧАЄТЬСЯ ТАКИЙ ВАРІАНТ, ЯК АМЕРИКАНО З МОЛОКОМ. НАПІЙ МАЄ БІЛЬШ М'ЯКИЙ СМАК ТА АРОМАТ, НІЖ ЕСПРЕСО, З МЕНШОЮ ГІРКОТОЮ ТА КИСЛОТНІСТЮ. КОНЦЕНТРАЦІЯ КОФЕЇНУ В АМЕРИКАНО НИЖЧА, НІЖ В ЕСПРЕСО. ХОЧА БІЛЬШІСТЬ ЛЮДЕЙ ДУМАЮТЬ, ЩО АМЕРИКАНО Є АМЕРИКАНСЬКИМ НАПОЄМ, НАСПРАВДІ ВІН БУВ ВІНАЙДЕНИЙ В ІТАЛІЇ, ПІД ЧАС ДРУГОЇ СВІТОВОЇ ВІЙНИ, АМЕРИКАНСЬКИМ СОЛДАТОМ.

ЛАТЕ

ЛАТЕ — ЦЕ ГАРЯЧИЙ КАВОВИЙ НАПІЙ, ЯКИЙ СКЛАДАЄТЬСЯ З ЕСПРЕСО, МОЛОКА ТА МОЛОЧНОЇ ПІНКИ. СПОЧАТКУ ТРЕБА ПРИГОТУВАТИ ПОРЦІЮ ЕСПРЕСО, ПІДІГРІТИ МОЛОКО ДО 65-70 ГРАДУСІВ ЦЕЛЬСІЯ ТА ЗБИТИ ДО УТВОРЕННЯ СТІЙКОЇ, ЩІЛЬНОЇ МОЛОЧНОЇ ПІНКИ, ЩОБ ЇЇ МОЖНА БУЛО ПЕРЕВЕРНУТИ В ЧАШЦІ. ПІСЛЯ ЦЬОГО, ПОВІЛЬНО Й АКУРАТНО ВЛИТИ МОЛОКО В ЕСПРЕСО, ТА ЗВЕРХУ ВИКЛАСТИ МОЛОЧНУ ПІНКУ. ЛАТЕ МАЄ М'ЯКИЙ КРЕМОВИЙ СМАК З ЛЕГКИМИ НОТКАМИ КАВИ. ЙОГО ВІНАЙШЛИ ІТАЛІЙЦІ В 1960Х РОКАХ. ЕКСПЕРИМЕНТУЮЧИ З РІЗНИМИ КАВОВИМИ СУМІШАМИ, ВОНИ ХОТІЛИ СТВОРИТИ НАПІЙ, БІЛЬШ М'ЯКИЙ І КРЕМОВИЙ, НІЖ ЕСПРЕСО ТА ЛЕГШИЙ І МЕНШ ГУСТИЙ, НІЖ КАПУЧІНО.



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



ГАРЯЧІ КАВОВІ НАПОЇ



КАПУЧІНО



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ

КАПУЧІНО — ЦЕ ГАРЯЧИЙ КАВОВИЙ НАПІЙ, ЯКИЙ МАЄ ТАКИЙ САМИЙ СКЛАД ТА СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ, ЯК ЛАТЕ, АЛЕ ПРОПОРЦІЇ СКЛАДОВИХ МАЄ ІНШІ. ДЛЯ КАПУЧІНО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ 150 МЛ МОЛОКА ТА 100 МЛ МОЛОЧНОЇ ПІНКИ, В ТОЙ ЧАС, В ЛАТЕ — 200 МЛ МОЛОКА ТА 50 МЛ МОЛОЧНОЇ ПІНКИ. ЩЕ ОДНІЄЮ З ВІДМІННОСТЕЙ Є ТЕ, ЩО КОФЕЇНУ В КАПУЧІНО БІЛЬШЕ, НАЖ В ЛАТЕ, ТОЖ ВІН МАЄ БІЛЬШ НАСИЧЕНИЙ КАВОВИЙ СМАК. КАПУЧІНО ВІНАЙШЛИ ІТАЛІЙЦІ ЩЕ В 17МУ СТОЛІТТІ. ТОДІ ВІН НАЗИВАВСЯ "КАФФЕ АЛЛА МОНАШЕСКА", ЩО В ПЕРЕКЛАДІ ОЗНАЧАЄ "МОНАСТИРСЬКА КАВА" Й БУВ ВІНАЙДЕНИЙ МОНАХАМИ-КАПУЦИНАМИ. ЦЕРКВА ВОРОЖЕ СТАВИЛАСЯ ДО КАВИ, ВВАЖАЛА ЇЇ ЧИМОСЬ ГРІХОВНИМ І НЕЧИСТИВИМ, ТОЖ ЩОБ НЕ ПЕРЕЧИТИ ЦЕРКВІ, МОНАХИ ПОЧАЛИ РОЗБАВЛЯТИ КАВУ МОЛОКОМ.



РАФ



РАФ - ЦЕ ГАРЯЧИЙ КАВОВИЙ НАПІЙ, ЯКИЙ ГОТУЄТЬСЯ З ЕСПРЕСО, ВЕРШКІВ І ВАНІЛЬНОГО ЦУКРУ. СПОЧАТКУ НЕОБХІДНО ПРИГОТУВАТИ ЕСПРЕСО ТА НАГРІТИ ВЕРШКИ ДО ТЕМПЕРАТУРИ 65-70 ГРАДУСІВ ЦЕЛЬСІЯ. ПІСЛЯ ЦЬОГО ДОДАТИ БЛИЗЬКО ОЇ ЧАЙНОЇ ЛОЖКИ ВАНІЛЬНОГО ЦУКРУ ДО ВЕРШКІВ І ЗБИТИ ЇХ ДО УТВОРЕННЯ СТІЙКОЇ ПІНИ. ПОТІМ ОБЕРЕЖНО ДОДАТИ ВЗБИТІ ВЕРШКИ ДО ЕСПРЕСО. ВЕРШКИ ДЛЯ РАФУ ПОВИННІ БУТИ ЖИРНІСТЮ НЕ МЕНШЕ 15%. ЕСПРЕСО ДОДАЄ НАСИЧЕНИЙ КАВОВИЙ СМАК НАПОЮ, ВЕРШКИ- НІЖНІСТЬ І М'ЯКІСТЬ, А ВАНІЛЬНИЙ ЦУКОР ВНОСИТЬ ПРИЄМНИЙ АРОМАТ І ЛЕГКУ СОЛОДКІСТЬ. РАФ Є ВІДНОСНО НОВИМ КАВОВИМ НАПОЄМ, ВІН БУВ ВІНАЙДЕНИЙ В 1996 РОЦІ, В ОДНІЙ З МОСКОВСЬКИХ КАВ'ЯРЕНЬ COFFEE BEAN, ДЛЯ КЛІЄНТА, НА ІМ'Я РАФАЕЛЬ, ЯКИЙ НЕ ПОЛЮБЛЯВ КАВУ З МОЛОКОМ.



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



ФЛЕТ-ВАЙТ

ФЛЕТ-ВАЙТ — ЦЕ ГАРЯЧИЙ КАВОВИЙ НАПІЙ, ЯКИЙ СКЛАДАЄТЬСЯ З ДВОХ ПОРЦІЙ ЕСПРЕСО ТА СПІНЕНОГО ПІДІГРІТОГО МОЛОКА. ОБ'ЄМ НАПОЮ Є ТАКИМ САМИМ, ЯК І В СТАНДАРТНОМУ КАПУЧІНО, АЛЕ ЧЕРЕЗ БІЛЬШУ ПОРЦІЮ ЕСПРЕСО, ВІН МАЄ БІЛЬШ НАСИЧЕНИЙ КАВОВИЙ СМАК ТА БІЛЬШИЙ ВМІСТ КОФЕЇНУ. СПОСІБ ЙОГО ПРИГОТУВАННЯ ТАКИЙ САМИЙ, ЯК В ІНШИХ КАВОВИХ НАПОЇВ З МОЛОКОМ, АЛЕ ТЕХНІКА ВЛИВАННЯ МОЛОКА В ЕСПРЕСО ТРОХИ ВІДМІННА. ФЛЕТ-ВАЙТ МАЄ БІЛЬШ ГЛАДКУ І ШОВКОВИСТУ ТЕКСТУРУ, НІЖ ЛАТЕ АБО КАПУЧІНО, ЧЕРЕЗ МЕНШУ КІЛЬКІСТЬ ПІНИ. НАПІЙ БУВ ВІНАЙДЕНИЙ В 1980ТІ РОКИ В АВСТРАЛІЇ, БАРИСТОЮ ДЕРЕКОМ ПРЕСТОУНОМ, ЯКИЙ ХОТІВ ДОСЯГТИ МЕНШОГО МОЛОЧНОГО СМАКУ, НІЖ В КАПУЧІНО.



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ

КАПУ ОРАНЖ

КАПУ ОРАНЖ — ЦЕ ГАРЯЧИЙ КАВОВИЙ НАПІЙ, ЯКИЙ ГОТУЄТЬСЯ З ЕСПРЕСО ТА АПЕЛЬСИНОВОГО ФРЕШУ. СПОЧАТКУ ПОТРІБНО ПРИГОТУВАТИ 1 ПОРЦІЮ ЕСПРЕСО, ПОТІМ ПІДІГРІТИ АПЕЛЬСИНОВИЙ ФРЕШ, ТА ТРОХИ АПРОБУВАТИ ЙОГО ДО УТВОРЕННЯ ЗВЕРХУ ПІНКИ. ВЛИТИ В ЧАШКУ СПОЧАТКУ АПЕЛЬСИНОВИЙ ФРЕШ, А ПОТІМ ЗВЕРХУ ДОДАТИ ЕСПРЕСО. СМАКОВІ ЯКОСТІ НАПОЮ ВИЗНАЧАЮТЬСЯ ПОЄДНАННЯМ ГЛИБОКОГО КАВОВОГО СМАКУ І ВИРАЗНОЇ ОСВІЖАЮЧОЇ НОТИ АПЕЛЬСИНА. НЕМАЄ ТОЧНОЇ ДАТИ ТА МІСЦЯ ВІНАХОДУ КАПУ ОРАНЖА, АЛЕ ОДНА З ТЕОРІЙ РОЗПОВІДАЄ ПРО БАРИСТУ З США, ЯКИЙ ВІНАЙШОВ ЦЕЙ НАПІЙ, ЯК АНАЛОГ ДО КАПУЧІНО, АЛЕ БІЛЬШ ОСВІЖАЮЧИЙ ТА ЛІТНІЙ ВАРІАНТ.



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



ХОЛОДНІ КАВОВІ НАПОЇ



ДЖМІЛЬ

ДЖМІЛЬ — ЦЕ ХОЛОДНИЙ КАВОВИЙ НАПІЙ, ЯКИЙ МАЄ ЩЕ ІНШІ НАЗВИ, ТАКІ ЯК “БАМБЛ” І “АПЕЛЬСИНОВИЙ ЕСПРЕСО”. ІНГРЕДІЄНТИ НАПОЮ ТАКІ САМІ, ЯК І В КАПУ ОРАНЖІ, АЛЕ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ЗОВСІМ ІНШИЙ. В СТАКАН СПОЧАТКУ ДОДАЄТЬСЯ ЛІД, ПРИБЛИЗНО 6 КУБИКІВ, ПОТІМ НАЛИВАЄТЬСЯ АПЕЛЬСИНОВИЙ СІК, І ЗВЕРХУ ВЖЕ ЕСПРЕСО. ЧАСТО ДОДАЮТЬ КАРАМЕЛЬНИЙ, АБО ШОКОЛАДНИЙ СИРОП ДЛЯ ЗМЕНШЕННЯ ГІРКОТИ СМАКУ. НАЗВУ “ДЖМІЛЬ” НАПІЙ ОТРИМАВ ЧЕРЕЗ СВІЙ ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД - ПО ЧЕРЗІ ЙДУТЬ ШАРИ ПОМАРАНЧЕВОГО ТА КОРИЧНЕВОГО КОЛЬОРУ. ТОЧНОЇ ІСТОРІЇ ПОХОДЖЕННЯ ЦЬОГО КАВОВОГО НАПОЮ НЕВІДОМА, АЛЕ, ОДНА З ЛЕГЕНД РОЗПОВІДАЄ ПРО БАРИСТУ З БРАЗИЛІЇ, ЯКИЙ ХОТІВ ЗДИВУВАТИ КЛІЄНТА В ПАБІ, ТОЖ ЗМІШАВ ДВА САМОСТІЙНІ НАПОЇ — АПЕЛЬСИНОВИЙ СІК І КАВУ.



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АЙС ЛАТЕ

АЙС ЛАТЕ — ЦЕ ХОЛОДНИЙ КАВОВИЙ НАПІЙ, ЯКЕ ГОТУЄТЬСЯ З ЛЬОДУ, ЕСПРЕСО ТА МОЛОКА. ІСНУЄ РІЗНОМАНІТТЯ МЕТОДІВ ПРИГОТУВАННЯ КАВОВОГО НАПОЮ, ЗОКРЕМА ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ ВСІХ КОМПОНЕНТІВ, ДОДАВАННЯ РІЗНОМАНІТНИХ СИРОПІВ ТА ЗБИВАННЯ МОЛОКА З ЛЬОДОМ, НАЛИВАЮЧИ ЕСПРЕСО В КІНЦІ. ОДНАК, В БАГАТЬОХ КАВ'ЯРНЯХ ВЖИВАЄТЬСЯ ПОПУЛЯРНИЙ МЕТОД, ДЕ У СТАКАН СПОЧАТКУ ДОДАЮТЬСЯ ПРИБЛИЗНО 5-6 КУБИКІВ ЛЬОДУ, ПІСЛЯ ЦЬОГО ВЛИВАЄТЬСЯ МОЛОКО, А ЗАВЕРШУЄ ПРОЦЕС ДОДАВАННЯ ГОТОВОЇ ПОРЦІЇ ЕСПРЕСО ЗВЕРХУ. АЙС ЛАТЕ МАЄ ПРИЄМНЕ СПІВВІДНОШЕННЯ КАВОВОГО ТА МОЛОЧНОГО СМАКУ, А ДОДАВАННЯ ЛЬОДУ РОБИТЬ ЙОГО ІДЕАЛЬНИМ ОСВІЖАЮЧИМ КАВОВИМ НАПОЄМ В ТЕПЛУ ПОГОДУ. ДОСТОВІРНОЇ ІНФОРМАЦІЇ З ПРИВОДУ ПОХОДЖЕННЯ ЦЬОГО НАПОЮ НЕМАЄ, АЛЕ ІМОВІРНО ЙОГО ВИНАХІДНИКАМИ ТА РОЗПОВСЮДЖУВАЧАМИ Є ГОЛЛАНДСЬКІ МОРЯКИ, ЯКІ НЕ МАЛИ МОЖЛИВОСТІ ПИТИ ГАРЯЧУ КАВУ, ТОМУ ЇМ ДОВОДИЛОСЯ ЗМІШУВАТИ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



ЕСПРЕСО-ТОНІК

ЕСПРЕСО-ТОНІК - ЦЕ ХОЛОДНИЙ КАВОВИЙ НАПІЙ, ЯКИЙ ПОЄДНУЄ В СОБІ МІЦНИЙ ЕСПРЕСО З ГАЗОВАНОЮ ТОНІЗУЮЧОЮ ВОДОЮ. ВІН ВОЛОДІЄ НЕПОВТОРНИМ СМАКОМ — ПОЄДНАННЯМ ГІРКУВАТОГО ВІДТІНКУ КАВИ ТА ТЕРПКОГО СМАКУ ТОНІКА. ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ, СПОЧАТКУ ПОТРІБНО ЗАПОВНИТИ СКЛЯНКУ ЛЬОДОМ. ПОТІМ НАЛИТИ ТОНІК, ЗАЛИШИВШИ МІСЦЕ ДЛЯ ЕСПРЕСО. ПІД КІНЕЦЬ, ОБЕРЕЖНО ВИЛИТИ ЕСПРЕСО В СКЛЯНКУ, ЩОБ ВОНО НЕ ЗМІШАЛОСЯ З ТОНІКОМ. ЗА БАЖАННЯМ, МОЖНА ПРИКРАСИТИ НАПІЙ СВІЖИМИ ЦИТРУСОВИМИ. ЕСПРЕСО-ТОНІК Є ВІДНОСНО НОВИМ НАПОЄМ, ЙОГО ВИПАДКОВО ВІНАЙШОВ У 2007 РОЦІ, В НОРВЕГІЇ. В КАВ'ЯРНІ “КОРРІ ROASTERS”, ПОЄДНУЮЧИ РІЗНОМАНІТНІ СУМІШІ З КАВОЮ, БАРИСТА ПОЄДНАВ КАВУ З ТОНІКОМ, І ЦЕЙ НАПІЙ ШВИДКО СТАВ ПОПУЛЯРНИМ.



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ

КАВ'ЯРНЯ «КВІНТА»



ЦЕ НЕ ПРОСТО КАВ'ЯРНЯ, ЦЕ КУЛЬТОВЕ МІСЦЕ КИЇВСЬКИХ НЕФОРМАЛІВ 80Х-90Х РОКІВ МИНУЛОГО СТОЛІТТЯ. ВОНА З'ЯВИЛАСЯ НАПЕРЕДОДНІ ОЛІМПІАДИ-80 ТА ШВИДКО СТАЛА ПРИТУЛКОМ ДЛЯ РІЗНОМАНІТНИХ І НЕОРДИНАРНИХ ЛЮДЕЙ. ХОЧА ВЖЕ НАСТУПИЛИ ЗОТІ РОКИ 21ГО СТОЛІТТЯ, КАВ'ЯРНЯ ЗАЛИШАЄТЬСЯ У ТОДІШНЬОМУ СТИЛІ Й ДОТЕПЕР. У МЕНЮ ПРЕДСТАВЛЕНІ РІЗНОМАНІТНІ ВИДИ КАВИ, ЧАЮ, КОКТЕЙЛІВ ТА ДЕСЕРТІВ. КАВА СЛАВИТЬСЯ СВОЄЮ РІЗНОМАНІТНІСТЮ У СМАКАХ, НАСИЧЕННІСТЮ АРОМАТІВ ТА ПОДАЧІ. З ДЕСЕРТІВ ТУТ МОЖНА СКУШТУВАТИ ТОРТИ, ТІСТЕЧКА, ПЕЧИВО ТА МОРОЗИВО. КАВ'ЯРНЯ РОЗТАШОВАНА НА ВУЛИЦІ ВЕЛИКІЙ ЖИТОМИРСЬКІЙ 8/14, ТА Є ЧУДОВИМ МІСЦЕМ ДЛЯ ЗАТИШНОЇ ЗУСТРІЧІ З ДРУЗЬЯМИ.



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



КАВ'ЯРНЯ «120COFFEE»

СМАЧНО, ЗАТИШНО, З ЛЮБОВ'Ю — ЦЕ НЕ ПРОСТО СЛОГАН КАВ'ЯРНІ «120COFFEE», ЦЕ ЇЇ ФІЛОСОФІЯ. У ЦІЙ КАВ'ЯРНІ КОЖЕН ВІДВІДУВАЧ ВІДЧУЄ СЕБЕ ЯК ВДОМА, ЧЕРЕЗ ПРОДУМАНИЙ КОМФОРТНИЙ ІНТЕР'ЄР І УВАЖНЕ ВІДНОШЕННЯ ПЕРСОНАЛУ ДО ГОСТЕЙ. КАВ'ЯРНЯ ВІДЗНАЧАЄТЬСЯ НЕ ТІЛЬКИ СМАЧНОЮ КАВОЮ І НАТУРАЛЬНИМИ ЧАЯМИ, АЛЕ Й РІЗНОМАНІТНІСТЮ СМАКОЛИКІВ, ТУТ ВИ МОЖЕТЕ СКУШТУВАТИ І МАКАРУНИ, І КРУАСАНИ, І БРАУНІ, І НАВІТЬ ВИШНЕВИЙ ПИРІГ, ЯК У БАБУСИ ВДОМА. НЕЩОДАВНО КАВ'ЯРНЯ ДОДАЛА СЕНДВІЧІ ДО СВОГО МЕНЮ, ЩО Є ДУЖЕ ЗРУЧНИМ РІШЕННЯМ ДЛЯ ШВИДКОГО ПЛИНУ ЖИТТЯ ЛЮДЕЙ У ВЕЛИКОМУ МІСТІ. ВСЮДУ РОЗВІШАНІ КАРТИНИ В АБСТРАКТНОМУ СТИЛІ, ЩО ДОДАЄ ЇЇ СУЧАСНОСТІ. КАВ'ЯРНЯ СЛАВИТЬСЯ РІЗНОМАНІТНИМИ АКЦІЙНИМИ ПРОПОЗИЦІЯМИ НА СВЯТА. ОДНОЗНАЧНО ОДНА ІЗ НАЙКРАЩИХ КАВ'ЯРЕНЬ МІСТА КИЄВА.

РОЗТАШОВУЄТЬСЯ ЦЕ ЧУДОВЕ МІСЦЕ В ІСТОРИЧНОМУ ЦЕНТРІ, НА ПОДОЛІ, ЗА АДРЕСОЮ ВУЛИЦЯ ІЛЛІНСЬКА 12.



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



КАВ'ЯРНІ КИЄВА



КАВ'ЯРНЯ «044 SAFE»

КАВ'ЯРНЯ ВІДКРИЛАСЬ У 2023 РОЦІ, АЛЕ ШВИДКО ЗАВОЮВАЛА ПРИХИЛЬНІСТЬ У ЖИТЕЛІВ КИЄВА. ЦЕ ПОВ'ЯЗАНО З ШИРОКИМ ВИБОРОМ СТРАВ ТА НАПОЇВ, А ТАКОЖ ДЕСЕРТІВ. КАВ'ЯРНЯ ГОТУЄ КАВУ З КАВОВИХ ЗЕРЕН З РІЗНИХ КРАЇН, ТАКИХ ЯК ГВАТЕМАЛА, КОЛУМБІЯ, ЕФІОПІЯ ТА БРАЗИЛІЯ, АБИ КОЖЕН ВІДВІДУВАЧ ЗНАЙШОВ СВІЙ ІДЕАЛЬНИЙ СМАК Й АРОМАТ. ПРИХИЛЬНІСТЮ ЗІ СТРАВ У ВІДВІДУВАЧІВ КОРИСТУЮТЬСЯ СИРНИКИ З АПЕЛЬСИНОВИМ СОУСОМ, ЯК СНІДАНОК ТА БОРЩ З КУРЯЧИМИ СЕРДЕЧКАМИ, ЧИ КАЧИНА НІЖКА З МЕДОМ, ЯК ОБІД, АБО СИТНЯ ВЕЧЕРЯ. У КАВ'ЯРНІ Є, ЯК І ГАРЯЧІ КАВОВІ НАПОЇ ТА ЧАЇ, ТАК І РІЗНОМАНІТНІ ЛИМОНАДИ, НАПРИКЛАД «ЦИТРУСОВИЙ ШАРЛЕ». СОЛОДЕНЬКИМ КАВ'ЯРНЯ ТЕЖ ВИРІШИЛА ВИРІЗНИТИСЬ, СКУШТУВАТИ В НІЙ МОЖНА ТАКІ ДЕСЕРТИ, ЯК ТРАЙФЛ МАРАКУЙЯ, ТАРТА-ШУ ГРУША-КАРАМЕЛЬ І ТРЮФЕЛІ. ТАКОЖ Є МОЖЛИВІСТЬ ЗАМОВИТИ ЦІЛІ ТОРТИ ЇХ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА. ІНТЕР'ЄР ВИКОНАНИЙ В СУЧАСНОМУ СТИЛІ, НАСОЛОДЖУЮЧИСЬ СТРАВАМИ ТА НАПОЯМИ МОЖНА ЗАРИНУТИСЬ У ОДНУ ІЗ КНИЖОК, ЯКИХ У КАВ'ЯРНІ БЕЗЛІЧ, У ВІЛЬНОМУ ДОСТУПІ ДЛЯ КОЖНОГО. ЧАСТО ПРОВОДЯТЬСЯ РІЗНОМАНІТНІ ЗАХОДИ, ТАКІ ЯК ПЕРЕГЛЯД КІНО ТА ДЕГУСТАЦІЇ.

КАВ'ЯРНЯ РОЗТАШОВАНА НА ВУЛИЦІ ВЕРХНІЙ ВАЛ 54.



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ

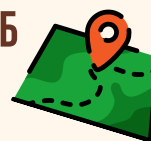


КАВ'ЯРНЯ «ЦЕХ»

«ЦЕХ»-ЦЕ НЕ ТІЛЬКИ ЗАТИШНА ТА АТМСФОРЕНА КАВ'ЯРНЯ, А ЩЕ Й НЕОРДИНАРНА-ВОНА МАЄ 2 ПОВЕРХИ.

ТУТ МОЖНА СКУШТУВАТИ, НЕ ТІЛЬКИ ГАРЯЧІ КАВОВІ НАПОЇ, АЛЕ І РІЗНОМАНІТНІ ХОЛОДНІ НАПОЇ, ТАКІ ЯК ДЖМІЛЬ, АБО МАТЧА-ЛАТЕ. КАВУ ГОТУЮТЬ ЗІ СВІЖООБСМАЖЕНИХ ЗЕРЕН, ВОНА МАЄ НАСИЧЕНИЙ СМАК ТА АРОМАТ. ТАКОЖ В КАВ'ЯРНІ МОЖНА ПЕРЕКУСИТИ РІЗНИМИ СЕНДВІЧАМИ, АБО ЗАМОВИТИ ДЕСЕРТ:БІСКВІТИ З РІЗНИМИ НАЧИНКАМИ, МАКАРУНИ ТА ТАРТИ. ПЕРСОНАЛ У КАВ'ЯРНІ ВВІЧЛИВИЙ ТА КВАЛІФІКОВАНИЙ, ЗАМОВЛЕННЯ ВИКОНУЮТЬСЯ ШВИДКО. ІНТЕР'ЄР ВИКОНАНИЙ У СТИЛІ ЛОФТ З НАХИЛОМ У ТРОПІЧНИЙ, ВСЮДИ БАГАТО ГОРЩИКІВ З РОСЛИНАМИ ТА КВІТАМИ. В КАВ'ЯРНІ НІКОЛИ НЕ БУДЕ НУДНО, НА 2МУ ПОВЕРСІ ЧАСТО ПРОВОДЯТЬСЯ РІЗНОМАНІТНІ ЗАХОДИ, ТАКІ ЯК ТЕАТРАЛЬНІ ПОСТАНОВКИ, НАСТІЛЬНІ ІГРИ, ПЕРЕГЛЯДИ ТА ОБГОВОРЕННЯ ФІЛЬМІВ ЗА ЧАШЕЧКОЮ КАВИ ТА ПРОВЕДЕННЯ СЕМІНАРІВ НА РІЗНІ ТЕМАТИКИ.

КАВ'ЯРНЯ ЗНАХОДИТЬСЯ НА ВУЛИЦІ ПОЧАЙНИНСЬКА 12-Б



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ

КАВА ТА ГАСТРОНОМІЯ: ПАРИ, ЩО СТВОРЮЮТЬ ШЕДЕВРИ

КАВА Є ОДНИМ ІЗ НАЙПОПУЛЯРНІШИХ НАПОЇВ У СВІТІ. ВОНА МОЖЕ БУТИ НАСОЛОДОЮ САМА ПО СОБІ, АЛЕ ЇЇ ТАКОЖ МОЖНА ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ УНІКАЛЬНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ КОМБІНАЦІЙ. ВЗАЄМОДІЯ КАВИ З РІЗНИМИ СТРАВАМИ ТА ГАСТРОНОМІЧНИМИ КРАЩАМИ МОЖЕ БУТИ ДУЖЕ СКЛАДНОЮ. ВОНА ЗАЛЕЖИТЬ ВІД БАГАТЬОХ ФАКТОРІВ, ТАКИХ ЯК ТИП КАВИ, ЇЇ КИСЛОТНІСТЬ, СОЛОДКІСТЬ ТА АРОМАТ, А ТАКОЖ ТИП СТРАВИ ТА ЇЇ ІНГРЕДІЄНТИ.

ОДНАК, ЯКЩО ПРАВИЛЬНО ПІДІБРАТИ ЦІ ФАКТОРИ, МОЖНА СТВОРИТИ СПРАВЖНІ ШЕДЕВРИ. ОСЬ КІЛЬКА ПРИКЛАДІВ УСПІШНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ПАР З КАВОЮ:

- **СОЛОДКІ СТРАВИ.** КАВА ДОБРЕ ПОЄДНУЄТЬСЯ З СОЛОДКИМИ ДЕСЕРТАМИ, ТАКИМИ ЯК ШОКОЛАД, ПЕЧИВО, ТОРТИ ТА ТІСТЕЧКА. КАВА ПІДКРЕСЛЮЄ СОЛОДКІСТЬ ЦИХ СТРАВ І ДОДАЄ ЇМ ГЛИБИНИ ТА СКЛАДНОСТІ СМАКУ.
- **ДЕСЕРТИ З ФРУКТАМИ.** КАВА ТАКОЖ ДОБРЕ ПОЄДНУЄТЬСЯ З ДЕСЕРТАМИ З ФРУКТАМИ, ТАКИМИ ЯК МУСИ, СУФЛЕ ТА ЖЕЛЕ. ФРУКТИ ДОДАЮТЬ КАВІ СВІЖОСТІ ТА ЛЕГКОСТІ, А КАВА ПІДКРЕСЛЮЄ ЇХНІЙ СМАК.
- **СТРАВИ З ШОКОЛАДОМ.** КАВА ТА ШОКОЛАД - ЦЕ КЛАСИЧНЕ ПОЄДНАННЯ, ЯКЕ НІКОЛИ НЕ ВИХОДИТЬ З МОДИ. КАВА ПІДКРЕСЛЮЄ ШОКОЛАДНИЙ СМАК І ДОДАЄ ЙОМУ ГЛИБИНИ ТА БАГАТСТВА.
- **СТРАВИ З ГОРІХАМИ.** КАВА ТАКОЖ ДОБРЕ ПОЄДНУЄТЬСЯ ЗІ СТРАВАМИ З ГОРІХАМИ, ТАКИМИ ЯК ГОРІХОВЕ ПЕЧИВО, ТОРТИ ТА МОРОЗИВО. ГОРІХИ ДОДАЮТЬ КАВІ БАГАТСТВА ТА ТЕКСТУРИ, А КАВА ПІДКРЕСЛЮЄ СМАК ДЕСЕРТА.
- **СТРАВИ З ПРЯНОЩАМИ.** КАВА ТАКОЖ МОЖЕ ПОЄДНУВАТИСЯ ЗІ СТРАВАМИ З ПРЯНОЩАМИ, ТАКИМИ ЯК ІНДІЙСЬКА, МЕКСИКАНСЬКА ТА ТАЙСЬКА КУХНЯ. ПРЯНОЩІ ДОДАЮТЬ КАВІ ГЛИБИНИ ТА СКЛАДНОСТІ, А КАВА ПІДКРЕСЛЮЄ ЇХНІЙ СМАК.



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ



АВТОР ФОТОГРАФІЇ-АЛЬОНА ЗАВГОРОДНЯ

КОРИСТЬ І ШКОДА КАВИ ДЛЯ ЛЮДСЬКОГО ОРГАНІЗМУ

КАВА-ЦЕ НАПІЙ, З ЯКИМ ПОЧИНАЄТЬСЯ РАНОК БІЛЬШОСТІ МЕШКАНЦІВ НАШОЇ ПЛАНЕТИ. АЛЕ ЧИ Є ВІН КОРИСНИМ, ЧИ ШКІДЛИВИМ ДЛЯ ЛЮДСЬКОГО ОРГАНІЗМУ ?



КОРИСТЬ:

1. КОФЕЇН ПІДВИЩУЄ РОЗУМОВУ ТА ФІЗИЧНУ АКТИВНІСТЬ
2. ЗА ДАНИМИ ДОСЛІДЖЕНЬ, ВЖИВАННЯ КАВИ ЗНИЖУЄ РИЗИК РОЗВИТКУ ОНКОЛОГІЧНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ, СЕРЦЕВО-СУДИННИХ ЗАХВОРЮВАНЬ ТА ДІАБЕТУ 2ГО ТИПУ, ХВОРОБИ ПАРКІНСОНА ТА ДЕЯКИХ ХРОНІЧНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ.
3. КАВА ПОКРАЩУЄ КОНЦЕНТРАЦІЮ УВАГИ ТА ПРАЦЕЗДАТНІСТЬ, КОФЕЇН- ЦЕ ПСИХОАКТИВНИХ РЕЧОВИНА, ЯКА СТИМУЛЮЄ ЦЕНТРАЛЬНУ НЕРВОВУ СИСТЕМУ.
4. КАВА МІСТИТЬ АНТИОКСИДАНТИ, ЯКІ ВИВОДЯТЬ ТОКСИНИ З ОРГАНІЗМУ.
5. КАВА ПОКРАЩУЄ НАСТРІЙ, ПІДВИЩУЮЧИ РІВЕНЬ ДОФАМІНУ В МОЗКУ.



ШКОДА:

1. КОФЕЇН МОЖЕ ВИКЛИКАТИ ГОЛОВНИЙ БІЛЬ, І НАВІТЬ ПОСИЛИТИ СИМПТОМИ МІГРЕНІ, ЯКЩО ВЖИВАТИ КАВУ В НЕОБМЕЖЕНІЙ КІЛЬКОСТІ.
2. ВЖИВАННЯ КАВИ ПЕРЕД СНОМ МОЖЕ СПРИЧИНИТИ ПРОБЛЕМИ ЗІ СНОМ ЧЕРЕЗ НАЯВНИЙ У НІЙ КОФЕЇН, ЯКИЙ Є ПСИХОАКТИВНОЮ РЕЧОВИНОЮ.
3. КОФЕЇН Є СТИМУЛЯТОРОМ, ЯКИЙ МОЖЕ ПІДВИЩУВАТИ АРТЕРІАЛЬНИЙ ТИСК, ЩО Є ОСОБЛИВО НЕБЕЗПЕЧНИМ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ГІПЕРТОНІЄЮ.
4. КОФЕЇН МОЖЕ ПОДРАЗНЮВАТИ ШЛУНОК, ОСОБЛИВО У ЛЮДЕЙ З ПРОБЛЕМАМИ ШЛУНКОВО-КИШКОВОГО ТРАКТУ, ВЖИВАННЯ КАВИ У НИХ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО БЛЮВОТИ, НУДОТИ ТА ДІАРЕЇ.
5. КОФЕЇН МОЖЕ ПОСИЛИТИ ПОЧУТТЯ ТРИВОГИ ТА ЗАНЕПОКОЄННЯ
6. КАВА МОЖЕ ПІДТРИМУВАТИ ПРИГНІЧЕННЯ АПЕТИТУ, ОСКІЛЬКИ ВОНА ЗМЕНШУЄ РІВЕНЬ ГРЕЛІНУ, ЩО ЗАЗВИЧАЙ СТИМУЛЮЄ ПОЧУТТЯ ГОЛОДУ.

ПІДСУМОВУЮЧИ, КАВА МАЄ БАГАТО КОРИСНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ, ТАКІ ЯК ПІДВИЩЕННЯ РОЗУМОВОЇ АКТИВНОСТІ ТА КОНЦЕНТРАЦІЇ УВАГИ. АЛЕ ТРЕБА ПАМ'ЯТАТИ, ЩО НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ КАВИ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО БАГАТЬОХ НАСЛІДКІВ.

ЦІКАВИЙ ФАКТ - В 2019 РОЦІ, АМЕРИКАНСЬКИЙ РЕСТОРАТОР ТА ПІДПРИЄМЕЦЬ ФІЛ РЕЙ ВИПИВ 68 ЧАШОК КАВИ ЗА 24 ГОДИНИ, ЩО СТАНОВИТЬ ПРИБЛИЗНО 2,72 ЛІТРА КАВИ. РЕКОРД БУВ ВСТАНОВЛЕНИЙ У 2019 РОЦІ В РАМКАХ ЗАХОДУ "WORLD CAFFEINE CHALLENGE" І БУВ ВИЗНАНИЙ КНИГОЮ РЕКОРДІВ ГІННЕСА.



НАЗВА ВИДАННЯ: «УСЕ ПРО КАВУ»

НАЗВА ОРГАНІЗАЦІЇ: «ВІДЧУТТЯ СМАКУ»

НОМЕР ВИПУСКУ: 1

РІК ВИПУСКУ: 2023

ЗАСНОВНИК/ВИДАВЕЦЬ: ЗАВГОРОДНЯ АЛЬОНА ВІКТОРІВНА

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ: МІСТО КИЇВ, ВУЛИЦЯ ВЕЛИКА ВАСИЛЬКІВСЬКА 21. ІПН: 0402170806

**ГОЛОВНИЙ РЕДАКТОР/КОРЕКТОР/ДИЗАЙНЕР/ТЕХНІЧНИЙ РЕДАКТОР: ЗАВГОРОДНЯ АЛЬОНА
ВІКТОРІВНА**

**ПЕРІОДИЧНІСТЬ ВИПУСКУ: ДВІЧІ НА МІСЯЦЬ ТЕМАТИКА: ГОЛОВНОЮ ТЕМОЮ ЖУРНАЛУ Є
РОЗКРИТТЯ ЩОДЕННИХ СТРАВ ТА НАПОЇВ З НОВОГО, ШИРШОГО КУТА ЗОРУ. ГОЛОВНОЮ ТЕМОЮ
ПЕРШОГО ВИПУСКУ Є КАВА, ЇЇ ОСОБЛИВОСТІ ТА РЕЦЕПТИ ГОЛОВНИХ КАВОВИХ НАПОЇВ.**

ВІДОМОСТІ ПРО ДРУК:

ПОЛІГРАФІЯ: «ПАПЕРОВИЙ ЗМІЙ»

ТИРАЖ: 1500 ПРИМІРНИКІВ

ФОРМАТ: А4

ПАПІР: АФСЕТНИЙ

МОВА: УКРАЇНСЬКА

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПЕРЕДПЛАТУ: ЦІНА 1ГО ВИПУСКУ: 100 ГРН

ЦІНА 1ГО ВИПУСКУ В ЦИФРОВОМУ ФОРМАТІ: 85 ГРН.

РЕКВІЗИТИ ДЛЯ ОПЛАТИ: ПРИВАТБАНК - 4246001006096915

ПРАВИЛА РОЗПОВСЮДЖЕННЯ: ЖУРНАЛ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ЖИТЕЛІВ УКРАЇНИ.

**РОЗПОВСЮДЖЕННЯ ДІЄ ПО ГІПЕРМАРКЕТАХ ТА ПРЕСАХ УКРАЇНИ, ЖУРНАЛ ТАКОЖ Є В ОНЛАЙН
ФОРМАТІ.**

ІНДЕКС ISSN: 1706-2456.

**ВСІ МАТЕРІАЛИ, ОПУБЛІКОВАНІ В ЦЬОМУ ЖУРНАЛІ, ЗАХИЩЕНІ АВТОРСЬКИМ ПРАВОМ. БУДЬ-ЯКЕ
ВИКОРИСТАННЯ МАТЕРІАЛІВ ЖУРНАЛУ, ВКЛЮЧАЮЧИ ЇХНЕ ВІДТВОРЕННЯ, ПОШИРЕННЯ,
ПЕРЕРОБКУ, ПЕРЕКЛАД, БЕЗ ПОПЕРЕДНЬОГО ПИСЬМОВОГО ДОЗВОЛУ РЕДАКЦІЇ - ЗАБОРОНЕНО.**

КОНТАКТНІ ДАНІ ВИДАВНИЦТВА: 0669250150 - VODAFONE

ПОШТА: SENSEOFTASTE@GMAIL.COM

