## Кофе

История кофе охватывает несколько периодов. История кофе берёт начало с древнейших времен и уходит корнями в первые цивилизации Ближнего Востока, хотя происхождение кофе до сих пор остаётся неясным.

## О кофейном дереве

Кофе, также Кофейное дерево,

— род вечнозелёных растений трибы Кофейны

е семейства Мареновые. Р в нагорьях тропической Ас культивируются в тропиках Большинство видов — неб крупные кустарники, высот комнатных условиях чаще куста. Все части растений служащий отпугивающим в средством, однако некоторего достаточно много, а др (хотя содержат все виды).

Насчитывается более 90 в дерева. Некоторые виды к получения семян (в разгов называемых зёрнами), из вобжаривания и вывариван известный напиток кофе. Е этом направлении предста вида: аравийское и конгол

деревья, из семян которых соответственно получаются «сорта» — арабика и робуста. В небольших количествах для получения семян также культивируются кофе камерунский и кофе бенгальский.

Цветёт кофе небольшими белыми цветками с сильным тропическим



## История кофейного дерева

Считается, что эфиопские предки народов оромо первыми заметили возбуждающий эффект кофейного зерна. Однако, никаких прямых доказательств на этот счёт нет, не сохранились и свидетельства о том, где в Африке произрастал кофе или кто среди африканцев мог знать о существовании кофе раньше XVII века. Согласно широко распространённой легенде, первооткрывателем уникальных свойств кофейного дерева стал эфиопский пастух Калдим приблизительно в 850 году. Позднее возникновение данной легенды (1671 год) и отсутствие свидетельств самого Калдима заставляют ряд исследователей предполагать, что легенда недостоверна. Из Эфиопии, кофе распространился в странах Египта и Йемена. Наиболее ранние свидетельства употребления кофе относятся к середине XV века в суфийских монастырях Йемена. Из Эфиопии кофейный напиток распространился по всему Ближнему и Среднему Востоку. К XIX веку кофе широко распространился в Италии, Индонезии и Америке.



## История кофе, как напитка.

- Согласно самой распространённой легенде, тонизирующие свойства кофе были открыты эфиопским пастухом по имени Калди, заметившим, что его козы, наевшись днем плотных листьев и темнокрасных 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.

Лишь в XII веке из сырых кофейных зёрен стали готовить напиток, а ещё столетия спустя начали срывать плоды с кофейных деревьев, сушить зёрна, обжаривать и измельчать, а получившийся порошок заливать горячей водой. Арабы добавляли в него различные пряности, такие, как имбирь и корицу. Также смешивали напиток с молоком.

