



ЖОСПАР

- Кофе туралы жалпы мәлімет
- Кофе сусынының шығу тарихы
- Кофе өндірісіндегі алдыңғы қатарлы елдер
- Кофе сусынын шығарудағы таңдаулы брендтер
- Кофенің негізгі түрлері
- Кофе өндіру технологиясы
- Кофені демдеу әдістері
- Кофенің пайдасы мен зияны

КОФЕ ТУРАЛЫ ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТ

- Кофе – әлемдегі ең көп таралған сусындардың бірі. Америка мен Европаның үлкен қалаларындағы он тұрғынның жетеуі өз таңдарын капучино мен эспрессо арқылы бастайды екен. Кофенің әлемге атағы жайылғаны соншалық, бұл сусын түрі ғылымның басты объектісі болып саналады. Кофенің қасиеті жайында әр жыл сайын жаңа деректер жарық көреді.
- Кофе ағашы егілген соң, алты жылдан кейін өнім бере бастайды. Әлемде кофенің сан мыңдаған түрі бар. Варашава кофесі, Шығыс кофесі, бразилиялық кофе және т.б. Оның негізгі түсі жасыл, тек қуырған соң қоңырқай тартады. Бұлардың сырт пішіні ұқсас болғанымен, дәмі өз алдына ерекше. Кофе дәнінде клетчатка, азотты заттар, кофеин, қант, май, минералды тұздар бар

КОФЕНІҢ ШЫҒУ ТАРИХЫ

Ежелгі аңыздарға сүйенсек, кофенің ғажайып қасиетін, эфиопиялық Қалди есімді бақташы кездейсоқ байқауынан бастау алған көрінеді. Ол ешкісін күндіз жайылымда жүргенде кофенің қанық қызыл жемісін жегенін көреді. Сол күні түнде тек мазаланып кеткенін сол кофе жемісінен көріп күдіктенеді. Тан ертенгісін бұл қызық жайды ауыл діндәрына әнгіме етіп айтады екен. Діндәр ол жеміске қатты қызығып өзіне сынап көрмек болғанда, өзінің сергек бодғанын және ерекше тыныштық тауып, күш алғанына таңданып қарайды. Содан бері бұл кофе жемісін түнгі құлшылық етуде, құлшылық етушілерге ұсынады. Халықты өз қасиетімен таңдандырған кофе осылайша дамуы бастау алады. Діндәрлар кофені әр түрлі етіп қуырып та қолданады.



11059—A Coffee-house in Palestine.

КОФЕ СУСЫНЫНЫҢ ӨНДЕУ ЖОЛДАРЫНЫҢ ПАЙДА

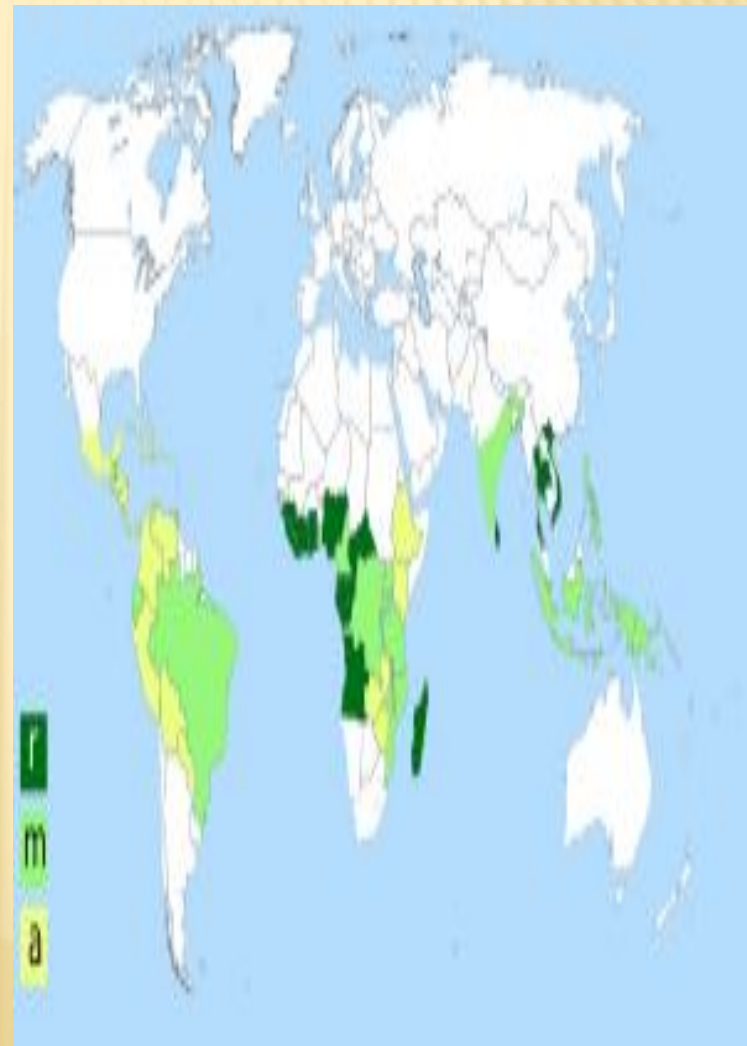
БОЛУЫ

- Жалпы кофенің ашылуы б.з 850 ж тиесілі болғанымен, кофеніңерекше қасиетін бермен келе бірер ғасырдан соң мойындалып, таныла бастады. Бастапқыда кофені сусын ретінде емес, кофе жемісі ретінде пайдаланды. Кейіннен Йеменде кофені сусын ретінде дайындалып, ол сусын «Йеменнің ақ кофесі» деп аталына бастады.
- XI ғ Эфиопия Араб түбегінен біржолата қуылды, дегенмен эфиопиялықтардың әртүрлі мәдениеті, оның ішінде кофені күнделікті қолдану мәдениеті арабтарға өтіп үлгерген еді. Арабтар кофені дайындаудың ең ежелгі технологиясын пайдаланды. Олар кофеге әртүрлі жануар майын араластырып, сүт қосып бир келкі массаға жеткізіп, қуырып алды. Содан алынған кофеден жолға алып жүруге ыңғайлы болу үшін дөңгелектеп формаға келтіріп кептірді. Жоғарыда айтып өткендей олар кофені сусын ретінде емес құрт тәрізді қатты күйде пайдаланды.
- Тек XII ғ кофе ұнтағынан сусын дайындай дами бастады. Және кофе өндірудің қазіргі жаңа технологиясына ұқсас, алғашқы түрлері пайда болды. Яғни кофені кептіреді, қуырады, майдалайды, дайын болған ұнтаққа қайнаған су қосып демдейді.



КОФЕ СУСЫНЫНЫҢ ДҮНИЕ ЖҮЗІНЕ ТАРАУЫ

- XIV ғ дейін Эфиопияда кофе ағашы өте көбейіп, жабайыланып өсе бастады.
- XVI ғ Кофе сусыны дамып Осман империясында етек жая бастады.
- XVI ғ аяғында Еуропа саудагерлері Араб кофесін сатып алып, Еуропада саудаға түсірді.
- Аңыздарға сүйенсек XVI ғ Араб кофе ағашын Оң. Үндістанға жасырын түрде алып келініп, өсіріле бастады. Ол жерден XVII ғ голландиялық саудагерлер кофені жасырын түрде Яву мен Суматраға жеткізіп, бұл жерлерде де өсіріле бастады. Осылайша кофе бүкіл әлемге таныла бастады.



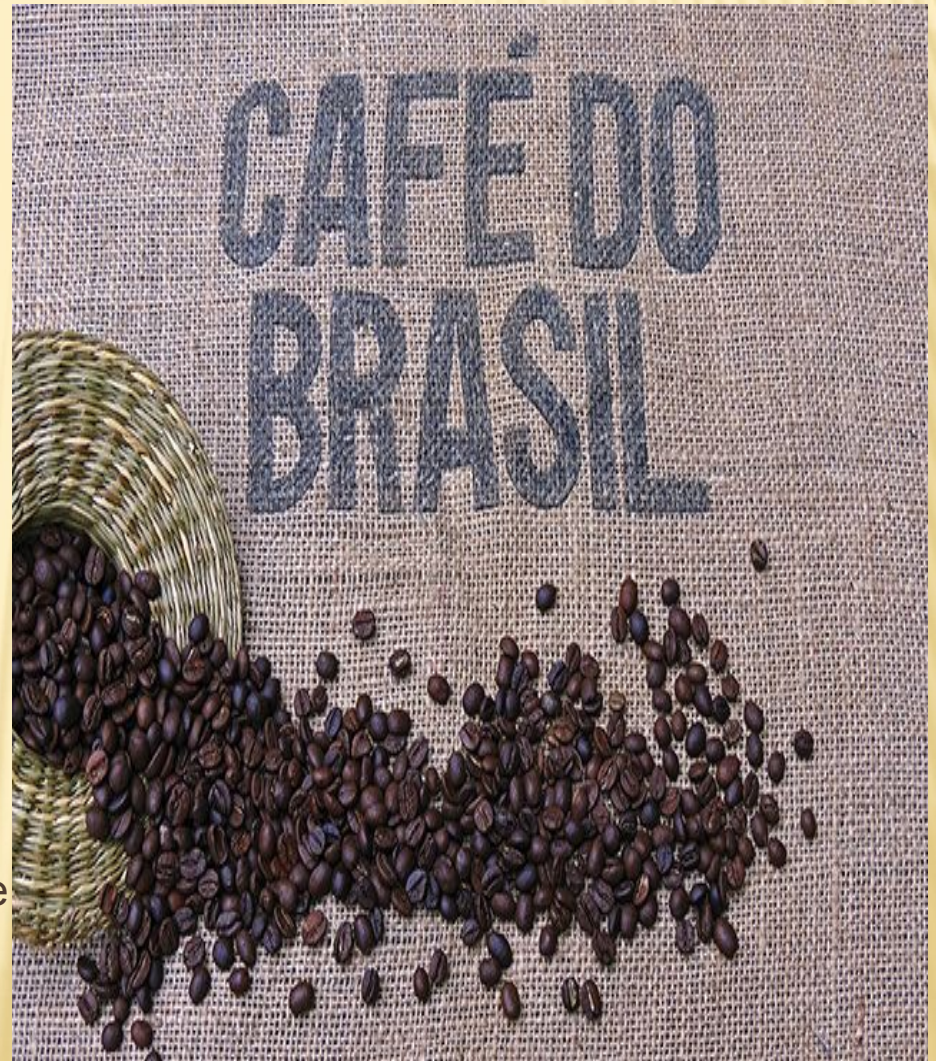
КОФЕНІҢ ДАМУЫНА БАЙЛАНЫСТЫ ҚЫЗЫҚТЫ

МӘЛІМЕТТЕР

- 1517 жылы Йемен губернаторы Өздемир Паша кофені Йеменнен Стамбұлға әкелген. Сарайда кофені қадірлегені соншалықты 40-тан астам адамнан тұратын бір топ кофе даярлау үшін тағайындалған. Осы топтың басшысына да «кахведжибашы» (кофешілердің басшысы) делінген. Кәнізактарға түрік кофесін пісірудің ерекшеліктері үйретілген
- Тарихшылардың байандауы бойынша, Осман империясы патшасы ұлы Мехмед Кепрюлю бір күні шаруа болып киініп, бүкіл халық жиналып әңгіме дүкен құратын кофеханаларға барып, халқының ой пікірін білгісі келеді. Содан бірде бір жақсы әңгіме естімеген патша ашуланып кофеханаларды жапқызып тастаған екен.
- Англияда көптеген жылдар бойы кофеханалар тек ерлер клубы болып есептелінген. 1674 ж бұл жағдайға қарсы болып «Әйелдер қауымы кофеге қарсы» мақаласы шықты.
- 1686 ж Парижде ең алғашқы атақты кофехана ашылды, ол жерде кофенің таза сорттарынан жасалған кофе сусындары ұсынылды.
- Ресейде кофенің ішілу үрдісі Петр I Есімемен байланыстырылады. Себебі кофенің елге келуі Петр I Кезінде болған екен. 1703 ж Ресейде ең алғашқы кофехана ашылды.

БРАЗИЛИЯ

- Футболшылар мен модельдердің Бразилия мемлекетінен көп шығатынын білетін шығарсыз. Сонымен қатар Бразилия кофені ең көп өндіретін және экспорттайтын мемлекет болып табылады. 2014 жылы Бразилия 2,720,520 тонна кофе дәнін өндірген. Бұл әрине жаңалық емес, өйткені Бразилия кофе дәнін өндіруде соңғы 100 жылда алдыңғы қатардағы елдердің бірден бірі. Кофе егілетін алқаптар көбінесе Минас-Жерайс, Сан-Паулу, Парана және елдің оңтүстік-шығысындағы шаттатарда орналасқан. Аталмыш жерлердің климаты кофе өндірісіне өте қолайлы. Жалпы алғанда Бразилияда кофе өндіретін алқап 27 000 шаршы шақырымнан асып кетеді.



ВЬЕТНАМ

- ▣ Вьетнам кофе өндірісінде екінші орында тұр. Бұл ел 2014 жылы 1 650 000 тонна кофе өндірген.



КОЛУМБИЯ

- Бәлкім 20 ғасырдың ортасында Колумбияның Ұлттық Кофе Федерациясының демеуімен жасалған жарнама әсер етуі болар, қазіргі таңда Колумбия кофесін елдің басым бөлігі біледі. Соңғы жылдары ауа-райы Колумбияның кофе өндірісіне кері әсерін тигізуде. Десек те Колумбия 2014 жылы 750 000 тонна кофе дәнін өндірді және кофе өндірісі әлемінде өз орнын сақтап қалуда



ИНДОНЕЗИЯ

- 18 000 үлкенді кішілі аралдардан құралған Индонезия аралды мемлекеті де кофе өндірісінде алдыңғы қатарлы елдердің бірі. Бұл ел 2014 жылы 540 000 тонна кофе дәнін өндірген. Елдің географиялық орны және таулы ландшафт кофе өндірісінде таптырмас климаттық жағдай жасауда. Индонезияда өндірілетін кофенің 90 пайызын **рабуста**, қалған 10 пайызын **арабика**, **либерик** а және т.б түрлері құрайды.



ЭФИОПИЯ

- Негізі Эфиопия кофе дәнін жылда көп өндіретін елдердің қатарында. 2014 жылы 397 500 тонна кофе дәнін өндірді. Эфиопия кофенің **Арабика** деп аталатын танымал түрінің географиялық отаны болып табылады. Эфиопия кофесі теңіз деңгейінен 1100-2100 метр жоғарыда және 20-25 градуста өседі. Кофе өндірісі Эфиопия мемлекетінің экономикасының біраз бөлігін қамтамасыз етеді, орта есеппен 15 млн халық кофе өндірісінде жұмыс жасайды. Эфиопияның орталық және оңтүстік аймақтарында **Сидамо** деп аталатын кофе өндіретін аудандар бар. Осы аудандарда өндірілетін кофе дәндері ең сапалы, әрі ароматты болып есептеледі. Эфиопияда өндірілетін кофелерден **харрар** және **жимма** деп аталатын түрлері өте танымал.



ҮНДІСТАН

- Кофе өндірісі туралы әңгіме қозғалғанда Үндістан бұл өндірісте алдыңғы қатарларда екені ешкімнің ойына келе қоймауы мүмкін. Кино индустрияда танымал үнді елі кофе өндірісінде де артта емес. Бұл ел 2014 жылы 344 760 тонна кофе дәнін өндірді және бұл тізімде алтыншы орында тұр.



МЕКСИКА

- Мексика 2014 жылы 240 000 тоннадан аса кофе өндірді. Бұл елде сапалы араб кофесі өндіріледі. 1990 жылдары Мексиканың кофе өндірісінде дағдарыс болды. Сол жылдары әлемде кофе бағалары басқарылмай, Мексика әлемдік нарықта бәсекелестікке жарамсыз болып қалды. Бұл кофе дағдарысы Мексиканың экономикасына және әлеуметтік тұрақсыздыққа алып келді. 1990-2000 жылдар арасындағы дағдарыстан кейін, 2000 жылдардан кейін АҚШ тарапынан Мексикаға кофе сұранысы біртіндеп арта бастады осының арқасында Мексиканың кофе өндірісі қайта жандана бастады. 2005 жылы 100 000 тоннадай кофе өндірген Мексика, 2014 жылы 240 000 тонна кофе өндірді.



NESCAFE

Кофе шығаруда ең атақты бренд ол- Nestle корпорациясына тиесілі Nescafe. Бренд атауы өндіруші Nestle мен Café сөздерінің біріктірілуінен пайда болған. Бренд Nescafe 1938 ж Швейцария қаласында п.б. Бұл күнге дейін кофені сақтауда, өңдеуде біршама қиыншылықтар болды. Кофе өндірісінен шығын көптеп болды. Яғни өңдеуден қалған кофе ұнтақтары қолданыссыз қалды. Сондықтан кофе бағасы жоғары, қолжетімсіз болды. 1930 ж Институт кофе Бразилия Nestle ком-на, қазіргі қолданыстағы ыңғайлы ерігіш кофелердің алғашқы нұсқасын ұсынды. Осылайша қазіргі таңда ерігіш кофелер Nescafe брендімен танымалдыққа ие болды.



JACOBS

- 1895 ж Бремен қаласында Иогани Якобс өзінің жеке кофе, какао, шоколадтың әр түрлі сорттарын ұсынатын дүкеннің ашты. Дәл осы жыл Jacobs брендінің құрылуына бастама болды. Ресми түрде тауар маркасы ретінде 1913 ж енгізілді. Бірінші дүние жүзілік соғыс жылдарында кофе саудасына тиымдар салынып, өндіріс жағдайы қиындай бастады. Сонымен Якобс саудаға басқа да тауарларды қосуға мәжбүр болды. Мәселен қант пен әртүрлі жармаларды. Соғыс аяқталысымен Якобс өзінің тусқан інісі Уолтердің үлкен көмегімен кофе өндірісін ода әрі қарай жандандырды. Осылайша қазірде бұл бренд өте танымал.



MACCOFFEE 3 В 1

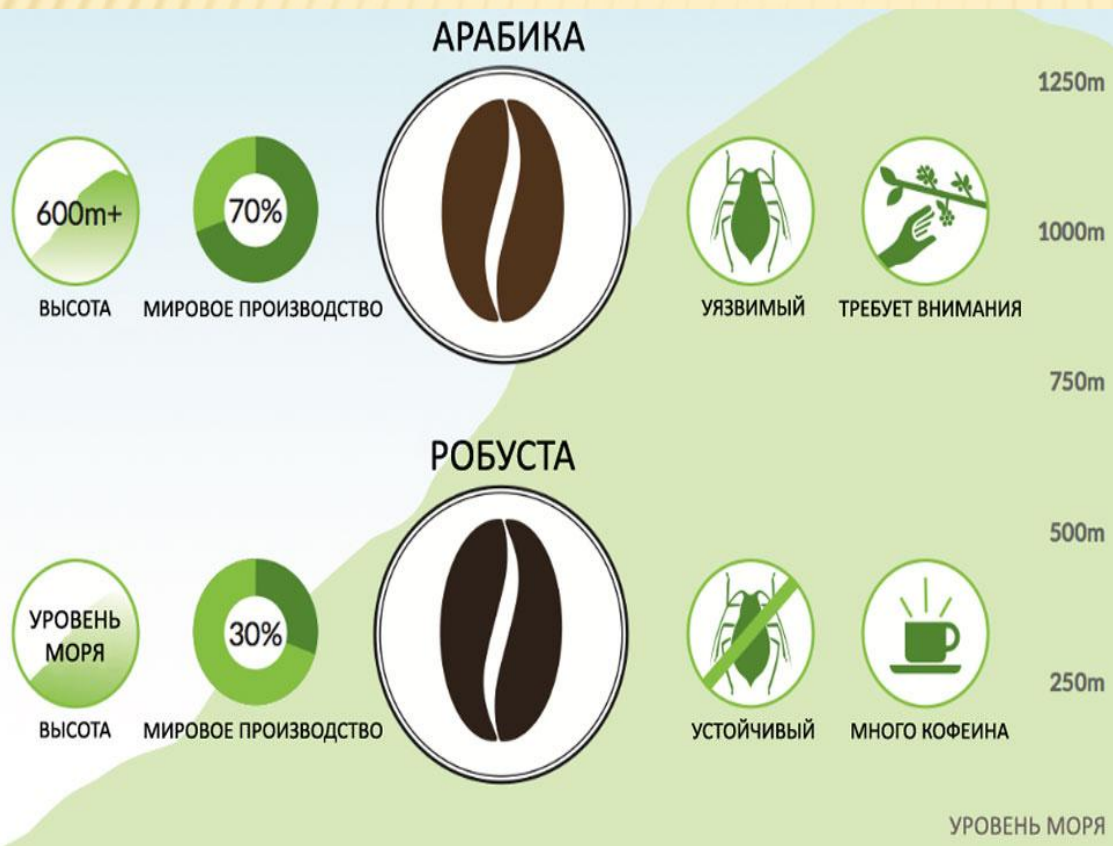
- MacCoffee 3 в 1 1994 жылы ерігіш кофе сусыны MacCoffee 3 в 1 Ресей сауда орындарында алғаш рет айналымға түсті. Өзінің кофе, сүт және қанттың ерекше үйлесімділігі арқасында тез танымалдылыққа ий болды. Ең алғашқы өндіріс орны Яхрама қаласы болды.





КОФЕНИҢ НЕГІЗГІ ТҮРЛЕРІ

- Кофе ағашының Арабика, Либерика, Экстельса, Рабушта деген 4 түрі бар.
- Әлемнің 98%-ы Coffee Arabica (арабика) және Coffee Conophora (робуста) сынды екі түрін жиі қолданады. Дегенмен бұл екі кофенің айтарлықтай айырмашылығы бар.



КОФЕНІ ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ

- 1 Кофе дайындаудың бірнеше әдісі бар. Ең қарапайымы Фенч Пресс. Кофені арнайы ыдысқа әзірлейді. Ұнтақ күйіндегі кофе тез бұзылатындықтан оны жаңа ғана тартылған дәннен жасаған тиімді. Ұнтақты арнайы ыдысқа салып үстіне су құйып бұқтырамыз. Талғамыңызға сай сүт те қосуға болады. Бес минуттан соң кофе дайын.



-
- 2 Бұл өнер латте-арт деп аталады. Латте-арт италиянша «сүтпен сурет саламын» деген мағынаны білдіреді. Бұл өнер мұқияттылық пен дәлдікті қажет етеді



Көптеген мемлекет пен мәдениетте кофені «Түрік кофесі» деп атаудың себебі - оны пісіру әдісі. Кофенің дәндері кофе табасында қуырылады, осынан кофе салқындатушыға құйылады, қуырылған кофе суыған соң «дибек» деп аталатын жерде немесе қол диірмендерінде езіп, ұнтақталады. Шикі кофе дәндерін жеткілікті мөлшерде қуырмайтын болса немесе қатты қуырып жіберсе, дәмі мен жағымды хош иісі жоғалып кетеді. Кофе қаншалықты таза болса, соншама ләззәтті болады. Түрік кофесін қуырып, езе салып ішкен дұрыс немесе ауа өткізбейтін бір жерде сақтау керек. Кофе пісіретін 'джезвені' (кофе пісірілген бақыр ыдыс) таңдау маңызды. Суды шыныаяқпен өлшеп джезвеге құю, әр шыныаяқ үшін 2 шай қасығымен кофе, сұранысқа қарап құмшекер қосу, кофені әлсіз отта пісіру, көбікті болуына назар аудару, джездедегі көбікті шыныаяқтарға құю. Фарфордан жасалған шыныаяқтар тұтқалы немесе тұтқасыз болады. Тұтқасыз шыныаяқтар бақыр немесе ұқсас материалдардан жасалған «зарф» (конверт) деп аталатын ыдыстарда ұсынылады. Осы «зарф» деп аталған шыныаяқ ыдысының өзі керемет бір өнер туындысы болып табылады. Кофе - су және локуммен бірге ұсынылады. Кейбір жерлерде локумның орнына раушан, апельсин және басқа тосаптар да ұсынады. Түрік кофесінің ең маңызды ерекшелігі дәмінің ұзақ уақыт таңдайдан кетпеуі.



КОФЕ ӨНДІРУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

- Алдымен кофе ағашын егуге келер болсақ, бірінші кофе тұқымын күн көзі жақсы түсетін, ыстық климатта көшет түріне дейін жеткізіліп өсіріледі. Шамамен жарты жылдан соң көшеттер егістікке, ара қшықтығын жақын етіп орналастырып, егіледі. Егістік алдын ала тыңайтқыштармен байытылады. Егілген кофе ағаштары жыл бойы ерекше күтімде болады. Яғни арам шөптерінен тазаланып, әртүрлі зиянкестер мен аурулардан қорғану үшін фундицидтермен өңделіп отырады.
- Кофе ағашы 60-70 жылдай өмір сүреді. Әр кофе ағашынан шамамен 1-1,5 мыңдай жеміс алуға болады.



- 1 Жиналған кофе жемістері алдыменен ылғалды өңдеуден өтеді.
- 2 Арнайы жемісіне жұмсағын бөліп алатын машиналарда араластырылады.
- 3 Кофе жемісі 2-3 күн бактерге салынады. Бұл аралықта шикізатта табиғи жолмен, экзимдер әсерінен ферментация процесі жүреді.
- Шикізат соңғы рет жуылады
- .



- 4 Аранайы күн көзі жақсы түсетін бетондық терассаларда немесе кептіру столдарында жартылай, табиғи кептіруден өтеді.
- 5 Ал жартылай ыстық ауамен әсер ететін кептіру шкафтарында екінші рет кептіріледі.
- Бұл механикалық өңдеулер кофенің сыртқы күміс түстес қабығынан ажыратады. Ал табиғи жолмен, ылғал әсерінен жүрген ферментация процесі нәтижесінде кофенің жоғарғы сапасы-жұмсақтық қасиеті пайда болады



КОФЕНИҢ ПАЙДАСЫ МЕН ЗИЯНЫ

- Дәрігерлердің айтуынша, кофейнді 100 пайыздық мөлшерде пайдалануға болмайды. Кофейн адам психикасына әсерін беретін зат болғандықтан, ол ортаңғы жүйке жүйелеріне ықпалын тигізіп, ұйқысызды пен тежеулікті азайтады. Және кофе жүректің жұмысын тездетеді, сонымен қатар бір мезгілде қантамырларда жұмыс жасайды, оларды кеңейту арқылы қан қысымын көтермеуге әсерін береді. Алайда бұл сусынды жүректәмір ауруымен ауыратын адамдарға сақтықпен қолданған жөн. Кофе асқазан жұмысын да тездетеді, сондықтан дәрігерлер кофені аш қарынға ішуге тыйым салады.

КОФЕНІҢ ПАЙДАСЫ МЕН ЗИЯНЫ

- Егер сіз күніне үш бакал кофе ішетін болсаңыз, онда денсаулығыңызға алаңдамасаңыз да болады. Егер күніне төрт-бес рет ішетін болсаңыз, онда сізде ұйқысыздық пайда болады, адам бойында агрессивті белгілер байқала бастайды. Күн өткен сайын ішуді көбейтпеген дұрыс, ғалымдар жеті бакалдан артық ішуге тыйым салады, себебі , мидың жұмыс істеу белсенділігін төмендетеді, немесе керісінше ашуланшақтыққа, күйгелектікке алып келеді. Соған қарамастан, кофе шаршаңқылықты жояды, депрессия кезінде пайдасы мол, яғни серотонина гармоны арқылы адамға бақыт, қуаныш, өз-өзіне сенімділік алып келеді. Зерттеулер нәтижесіне сүйенсек, психологқа аз баратын адамдар, олар кофеіні көп ішетіндер екен және антидепресанттарды қолданатыны анықталды. Кофеіні ішуді шұғыл тоқтатқан адам ұйқышылдыққа, солғындыққа, өз-өзіне сенімділіктен айырылуға алып келеді екен.

НАЗАРЛАРЫҢЫЗҒА РАХМЕТ!

