

МУК ЦБС г. Рыбинска
библиотека – филиал №6 (ул. Кораблестроителей, 6)

Необычные праздники

День рождения
растворимого кофе



**С днём
Растворимого
кофе!**

*У кофеманов
счастья день -
С днем кофе поздравление!
Глоток с утра,
чтобы сделать всем
Кофейным настроение!
Напитка
лучше в мире нет,
Все знают, без сомнения!
Вкус, аромат,
глубокий цвет -
Какое наслаждение!*

VETA



**Он бывает крепким и бодрящим,
Ароматным, горьким, с молоком...**

**Кофе наполняет настоящим
Нашу жизнь. И делает притом
Это дело часто и со вкусом.**

Как его такого не любить!?

**Пусть день кофе обострит все чувства
И позволит вам красиво жить!**



Происхождение кофе



Началась история кофе в Эфиопии, где до сих пор много зарослей диких кофейных деревьев. Пастух по имени Калдим заметил, что его козы, поевшие листьев этого растения, начинали в неистовстве прыгать и скакать. Настоятель местного монастыря, с которым Калдим поделился наблюдением, сам попробовал кофейные листья и ягоды и ощутил их бодрящий эффект на себе. В монастыре стали отваривать листья и ягоды кофейного дерева, чтобы монахи не засыпали во время долгих молитв, - а затем отвар вошел в обиход местных жителей.

Напиток распространился в Эфиопии, затем в Йемене, а потом стал популярен во всём мире.

Рецепт приготовления кофе сформировался не сразу. Долгое время напиток готовили, отваривая высушенную оболочку кофейных зерен. Затем оболочку стали обжаривать на углях, а потом около получаса варить в кипящей воде.

Некоторые племена из кофе готовили не напиток, а что-то вроде сухого пайка для дальних переходов. Толченый кофе смешивали с жиром и лепили из этой массы шарики, калорийные и бодрящие.

Лишь в XII веке из сырых кофейных зёрен стали готовить напиток, а ещё столетия спустя научились зёрна сушить, обжаривать и измельчать, а получившийся порошок заливать горячей водой. Арабы добавляли в кофе как имбирь и корицу, смешивали его с молоком.

Полезные свойства кофе



О лечебных свойствах кофе знали еще Аристотель и Авиценна. И в Россию он попал как лекарство: 1665 году придворный лекарь Самюэль Коллинс прописал царю Алексею Михайловичу необычный рецепт: «Вареное кофе, персиянами и турками знаемое и обычное после обеда, изрядное есть лекарство против надмений, насморков и главоболений».

Из пары чашечек кофе в день можно извлечь немало пользы. Ведь в каждом зерне содержится огромное количество витаминов и микроэлементов: железо, натрий, калий, кальций, фосфор и сера. А также более 30 органических кислот. Доказано, что чашка кофе содержит примерно 20% от суточной потребности организма в витаминах группы B. Натуральный кофе нормализует работу центральной нервной системы. Кофе увеличивает содержание в крови так называемого «хорошего» холестерина. Ученые Гарвардской школы здравоохранения установили, что кофе препятствует образованию камней в желчном пузыре. Всего 2-3 чашки в день сокращают вероятность развития желчнокаменной болезни на 30%, а заодно защищают от сахарного диабета. Благодаря содержанию «гормона счастья» серотонину, кофе является прекрасным антидепрессантом. 2 чашки кофе в день могут в три раза уменьшить риск возникновения депрессии. Помогает бороться с атеросклерозом.

Кофейная культура

Кофейная культура появилась в начале XVI века в кофейнях Аравии, где мужчины собирались, чтобы пообщаться и поиграть в различные настольные игры. По мере распространения кофе как напитка в Европе, Азии и Америке, кофейная культура распространялась по всему миру, в том числе и в России.

Сегодня основными элементами кофейной культуры в кофейнях является вкусный, приготовленный по всем правилам, кофе, расслабленная атмосфера, уютные диванчики и, в последнее время, — доступ к беспроводному интернету. Очень много для популяризации кофейной культуры в США и по всему миру сделали ТВ-шоу и фильмы — их главные герои часто встречаются, чтобы выпить по чашечке кофе, обсудить все важнейшие проблемы, последние новости, да и просто поболтать. Неотъемлемой частью кофейной культуры стали и посиделки за чашечкой кофе на кухне или во время перерыва на работе, в этом случае идеальным выбором является чашка ароматного растворимого кофе.

Кофейные культуры в разных странах зачастую выглядят по-разному. Так, в Греции вам, скорее всего, подадут холодный кофейный напиток. В африканских странах это будет целая замысловатая культурная церемония, а в Британии жители королевства являются самыми большими поклонниками растворимого кофе в Европе.



Кто отмечает

Каждый, кто неравнодушен к кофе и его использованию в различных пищевых целях, может поздравлять именинника. Производители растворимого напитка считают этот день своим профессиональным праздником. Любопытно, но самыми ярыми поклонниками считаются служащие офисов, так называемые «белые воротнички», которые часто устраивают кофе-брейки, да и во время работы не пренебрегают чашечкой другой.

Кофе



Кофе — заимствованное слово, заканчивающееся на букву «е», но мужского рода. В огромном большинстве такие слова приобретают в нашем языке средний род — так уж он устроен, и эта тенденция необыкновенно сильна. Например, «метро» было раньше тоже мужского рода (от «метрополитен»), даже выходила газета «Советский метро». Для иностранцев всегда загадка, почему в русском языке «кафе» среднего рода, а «кофе» — мужского. Но мужской род поддерживается наличием устаревших форм «кофий» и «кофей». Такой своеобразный языковой мемориал.

Появление кофе в России

- ❖ В Россию кофе попал позже, чем в Западную Европу - во второй половине XVII века.
- ❖ Первое время он использовался исключительно как лекарственное средство.
- ❖ За внедрение кофейного напитка в жизнь подданных в начале восемнадцатого века с усердием взялся Петр I, пристрастившийся к кофе во время своей поездки в Голландию. В России кофе считался сытной, питательной жидкостью. Поэтому в XVIII и XIX века никогда не говорили, что кофе пьют - его всегда "кушали", "откушивали". "Они изволили откусать кофейю", - встречаем мы в произведениях Гончарова, Гоголя, Островского.

История создания растворимого кофе

Ах, чашка кофе поутру!
Ну, разве кто-нибудь не знает,
Как любя сонному нутру
Она, горячая, бывает?

Что может так растормошить,
Так мило день подать грядущий,
Заставив бодро заспешить
Хлеб зарабатывать насущный?

Не выпьешь кофе – день пропал.
Ты на работе вял и нежен.
Случись какой-нибудь аврал –
Втык от начальства неизбежен.

А выпьешь – все кругом цветёт,
Душа вальсирует, порхая,
Пока какой-нибудь урод
Не станет на ногу в трамвае...



Забавно, но история растворимого кофе началась с чая!

В 1899 году американский ученый японского происхождения Сатори Като изобрел технологию производства растворимого чая и тогда по аналогии задумался и о способе изготовления растворимого кофе. В 1901 году Сатори Като адаптировал изобретенную им технологию растворимого чая для кофе.



Самая ранняя дата, когда был официально запатентован растворимый напиток - в 1890 году новозеландцем Дэвидом Стренгом (патент

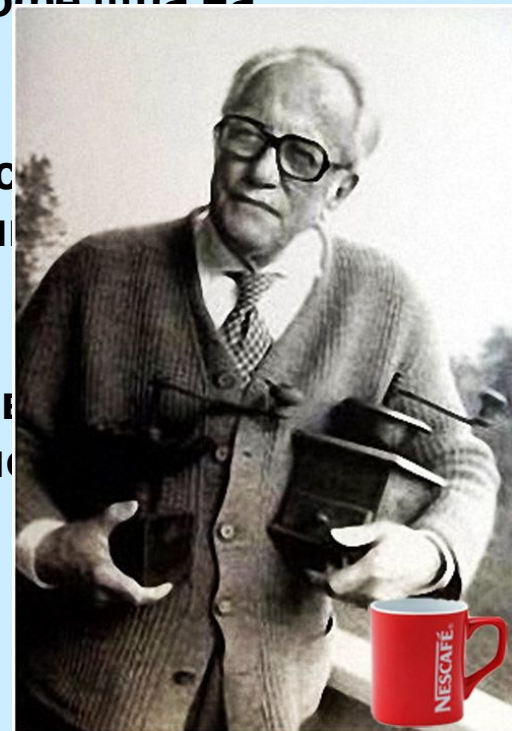


В 1906 году английский химик Джордж Констант Вашингтон, который жил в Гватемале, обратил внимание на налет порошка, осевший на стенках его серебряной кофеварки. Он провел ряд экспериментов, в результате которых в 1909 году на полках продовольственных магазинов появился новый товар - растворимый кофе. В 1912 году был выпущен первый коммерчески выпускаемый растворимый кофе.



Настоящую известность растворимому порошку принесло сотрудничество компании Nestle и правительства Бразилии, которые решали проблему излишков кофейного зерна. И **24 июля 1938 года**, благодаря швейцарскому химику Максу Моргенталлеру компании Nestle, был изобретен растворимый кофе и на рынке появилась первая популярная марка растворимого напитка - Nescafe. Его называют отцом бодрящего растворимого напитка. Удобный способ утилизации избытков производства оказался настолько хорош, что уже очень скоро добрая половина производимого кофе шла на изготовление растворимого аналога.

Такой кофе стал обязательным в рационе американских солдат во время Второй мировой войны. Растворимый кофе пользовался большим спросом из-за легкости приготовления, что побуждало производителей постоянно совершенствовать технологию его производства. После ее завершения он сначала распространился по территории США, а затем завоевал популярность во всем мире.



Технология изготовления

При изготовлении растворимого кофе кофейные зёрна обжаривают, измельчают и обрабатывают горячей водой. Получившийся концентрированный напиток затем высушивают различными способами:

Сублимированный или фриз-драйд (англ. freeze dried «вымороженный») кофе производится по технологии «сушка замораживанием». Замороженные кристаллы кофейного экстракта обезвоживаются возгонкой в вакууме. Этот процесс лучше сохраняет составляющие вещества экстракта, но из-за более энергоёмкой технологии он дороже по сравнению с другими видами растворимого кофе.

Сублимированный продукт сильно отличается по внешнему виду. Одинаковые ровные гранулы имеют карамельный цвет, похожи на кофейные зёрна. Они обладают нежным приятным ароматом, не имеют такого резкого запаха, как другие виды.[7]

Порошковый или спрей-драйд (англ. spray dried) кофе производят по технологии «сушка распылением». Кофейный экстракт распыляется в потоке горячего воздуха, высыхает и превращается в порошок.

Гранулированный или агломерированный кофе производят из порошка, полученного методом распылительной сушки с помощью агрегации, которая представляет собой процесс смачивания



Сублимированный кофе

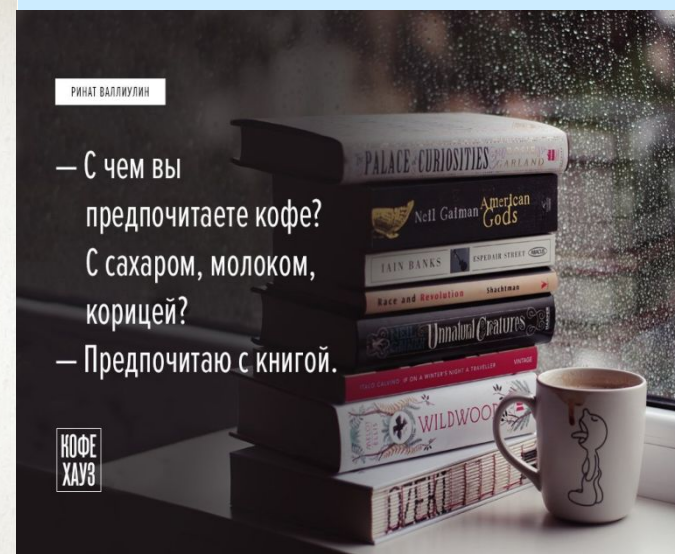


Порошковый кофе



Гранулированный кофе

В 1938 появилась первая широко распространённая марка растворимого кофе — Nescafe, как результат совместных усилий фирмы Nestle и бразильского правительства.



РИНАТ ВАЛЛИУЛИН

— С чем вы предпочитаете кофе? С сахаром, молоком, корицей?
— Предпочитаю с книгой.

Кофе занимает вторую позицию в мировом рейтинге наиболее продаваемых товаров. На первой позиции — нефть.



ostrovlubvi.com



COFFEE
Espresso
Cappuccino
AMERICANO

Запах кофе проносится лихо
По квартире, не зная преград,
И лишь шепчет так тихо, так тихо,
«Просыпайся, вкуси аромат!».

Горький, свежий, безумно манящий,
Прогоняющий всякую грусть,
И конечно же, теплый, бодрящий,
Не дающий обратно уснуть!

Вот, момент этот близко, так близко,
Уже рядом блаженный нектар
Терпкий, крепкий, рисунком изыскан,
Не лишенный магических чар!

Что ж, теперь время мудрого с утра,
Краткой мысли, что очень важна:
«Кофе - это прекрасное утро
И начало для чудного дня!».

Find Your Flavor
Taste of Life

Традиции

Так как праздник еще не приобрел статус официального, его отмечают истинные любители растворимого бодрящего напитка, сами производители. Фирмы-изготовители проводят презентацию новинок, дегустации, распродажи, организуют дни открытых дверей.



Интересные факты

Специалисты много спорят, что этот напиток не может считаться полноценным, однако по своим энергетическим показателям он абсолютно схож с зерновым. Основным отличием, которое выделяет сублимированный концентрат от молотого зерна – вкусовые ноты, оттенки глубины аромата, терпкость. Многие рекомендуют добавить в растворимый кофе пару капель лимонного сока, тогда появляется легкая кислинка, которой обладает свежесваренный напиток из зерна.

Для производства растворимого кофе главным образом используют сорта арабика или робуста. Кроме непосредственного употребления в качестве напитка, быстрорастворимый порошок добавляют при производстве кулинарных изделий, коктейлей, художники пишут с его помощью картины.



Ежедневно в мире выпивается около 2,25 миллиардов чашек кофе, и больше половины приходится на долю растворимого кофе.

Признаком качественного растворимого кофе является хорошая растворимость как в горячей, так и в холодной воде. Растворимый кофе, который быстро растворяется, не оставляя осадка будет самым качественным.

Самой популярной и покупаемой маркой кофе в мире считается растворимый кофе Nescafe, производимый компанией Nestle. Он является лидером продаж более чем в 80 странах мира.

В чашке растворимого кофе содержится примерно 60 г кофеина, в то время как у зернового - 80 г.

В производстве растворимого кофе часто используют сорт Робуста, поскольку он дешевле и содержит больше кофеина. Некоторые производители смешивают его с более дорогой Арабикой.

По данным европейской ассоциации производителей кофе, в скандинавских странах более 70% населения пьют только заварной кофе, не отстают от них и немцы, а основными потребителями всех видов растворимого кофе во всем мире являются бразильцы. Наши соотечественники также любят этот продукт и пьют его больше, даже чем американцы.

Преимущества и недостатки растворимого кофе

Преимуществами растворимого кофе являются скорость приготовления и большой срок хранения (натуральный кофе вследствие испарения кофейных масел достаточно быстро теряет аромат).

Содержание кофеина в растворимом кофе обычно меньше, чем в заваренном кофе[9].

Основной недостаток растворимого кофе — значительно более слабый, чем у натурального, аромат. В дорогих марках кофе производители борются с этим, добавляя в продукт искусственные или натуральные кофейные масла. Вкус растворимого кофе довольно сильно отличается от натурального, особенно у дешёвых сортов.

Самые знаменитые кофеманы

Уж столько раз твердили миру... что кофе стимулирует творчество и обостряет образное мышление. Многие люди искусства и науки отдавали должное этому волшебному напитку. За недолгую европейскую историю кофе успел обзавестись длинным списком знаменитых поклонников.

Да вот, **самые известные граждане!**

Петр 1



Его любовь к кофе была настолько сильна, что он не поленился привить ее всей России. По крайней мере, именно Петру 1 мы обязаны быстрому распространению моды среди верхушки общества, откуда она уже продолжила постепенное проникновение и в другие сословия. Император пил кофе крайне крепкий, черный, без молока и сахара.

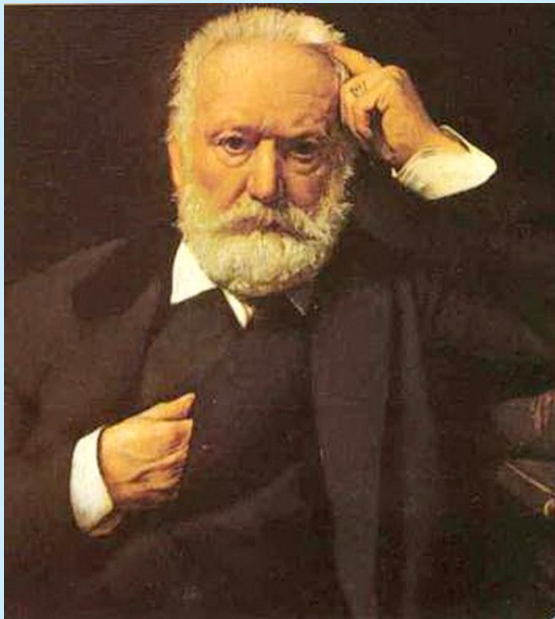
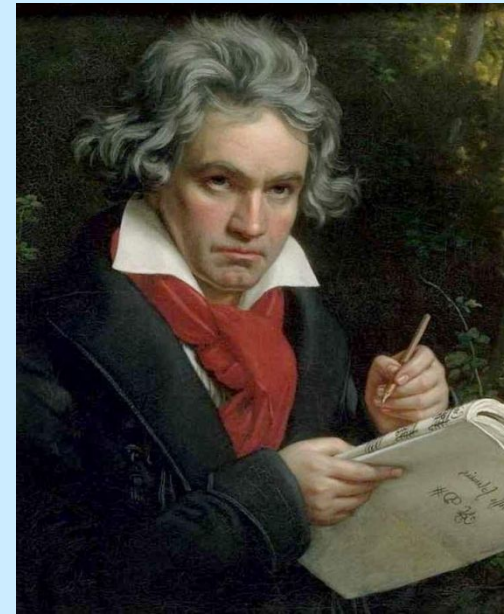
Екатерина Великая

Именно она продолжает список царственных особ, которые имели особенные отношения с кофе. Императрица предпочитала очень крепкий напиток. Вернее, Екатерина II любила суперкрепкий кофе. На одну чашку ей требовалось около 4 столовых ложек молотого кофе. Вы только попробуйте это приготовить! Употребляла ее величество кофе со сливками, чтобы немного о



Бетховен

Людвиг Ван Бетховен был по-немецки обстоятелен в своем пристрастии. Хороший кофе, по его мнению, варился из 60 зерен, ни больше и не меньше. Кофе великий композитор готовил великолепно. Правда, этим его кулинарный талант и ограничивался, готовить все остальное он не умел от слова «совсем».



Виктор Гюго

Вот где мы видим настоящую преданность любимому напитку! Автор «Отверженных» не только пил кофе, но и использовал вместо туши для рисования. Его кофейные картины до сих пор хранятся в Лувре.

Бальзак каждый день
выпивал примерно по 60
чашек напитка,
а Вольтер – по 50.



Жорж Санд

Считала, что только кофе может поддерживать ее вдохновение на продажу, как она называла свое литературное творчество. Санд обожала очень крепкий напиток, за что постоянно получала упреки от мужа, который беспокоился о ее здоровье.



Сальвадор Дали

Маэстро не только пил кофе, но и проливал его на себя и свои работы, красочно описывая свои ощущения от подобного опыта. Непонятно, зачем он это делал? А что вы хотите от гения...

Любви к кофе покорны не только все возрасты, но и разные эпохи, классы, сословья. Кофе будоражит воображение, раскрывает интеллектуальный потенциал, согревает душу и сердце. Поищите и вы вдохновения в чашечке крепкого, ароматного, бодрящего напитка.

