



КАВА "ГАЛКА" – ГІРКА ТА СОЛОДКА, ЯК САМЕ ЖИТТЯ

ГАЛУШЧІВКА

КАВА

Березень
2012 рік
№ 3 (161)



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

❖ Свято весни

Весна: нехай кожен ранок починається з кави...

Здавалося б, всю довгу зиму ми лише те і робимо, що з нетерпінням чекаємо на прихід весни. І ось, нарешті веселий спів пташиних голосів приємно милує слух, а думки переносять нас то на зелену галявину, то в завітчані гаї, то на берег річки. Словом, не лише природа, але й людина прокидається від зимового сну, посміхаючись та радіючи кожному весняному ранку.

Озирніться довкола – весна!.. Саме цієї пори року ми раптом помічаємо, що крім чорно-білих кольорів, наше життя набуває нових, соковитих барв, а повітря приносить свіжі аромати першої зелені та львівської кави.

Весна — пора наших мрій, небуденного піднесення, нових сподівань, гармонії, кохання. Вона уособлює в собі найгарнішу, найчарівнішу половину людства, яку неодмінно хочеться привітати зі святом, подарувати букетик перших весняних пролісків.

Тому, чарівні жінки, нехай Ваші весняні дні будуть сповнені усмішок,

радості та щастя! Нехай близькі люди тішать Вас розумінням, опікою і вдячністю! Будьте неймовірно красивими, безмежно коханими та безмірно щасливими!

Нехай кожен Ваш ранок розпочинається з горнятка кави, приготованого для Вас з чуйністю і теплом!

Нехай кожен Ваш день буде сповнений нових ароматів свіжих квітів, вишуканих парфумів та неперевершеної кави!

Нехай кожен Ваш вечір буде проведений за філіжанкою кави під час щирої розмови з подругами!

З весною Вас, наші кохани!



❖ Смачно та корисно



Для дорослих і дітей заряд бадьорості на увесь день!

Kidi Cafe – розчинний напій на основі какао – створений для справжніх ласунчиків! Напій містить лише натуральні складники, є надзвичайно поживним, корисним та незамінним у щоденному раціоні. Щоб приготувати Kidi Cafe достатньо залити 2-3 чайні ложки суміші гарячим молоком чи водою (150 мл). Смачного!

Запах і смаки часто нагадують нам дитинство. Так хочеться на декілька хвилин туди повернутися. Саме тому "Галка" створила новий напій, який чудово смакуватиме для усієї сім'ї.

Напій "Kidi cafe" створений на основі какао, яке є природним антидепресантом та стимулює мозок працювати продуктивніше, якщо пити какао зранку, і знімає стрес від напруженого робочого дня, якщо посмакувати чашечкою напою ввечері.

Приготування напою займе у вас лише декілька хвилин, але подарує настрій та насолоду на увесь день.



Навесні повітря приносить свіжі аромати першої зелені та львівської кави...

❖ Інформновини

Покращення погодних умов сприяє збиранню угандійського врожаю кави

Експорт кавового зерна із Уганди в лютому 2012 року зріс на 5,25% у порівнянні з тим же періодом минулого року і становив 226,471 тис. мішків по 60 кг. Проте ці цифри виявилися нижчими від очікуваних. Раніше прогнозувалося, що в лютому експорт становитиме 2,3 млн. мішків. Водночас, зростання експорту підтверджує покращення погодних умов, які сприяють збиранню врожаю кави. Прогнозується, що експорт у сезоні 2011/12 року становитиме 3,2 млн. мішків.



Об'єм експорту кавового зерна в Колумбії буде наближений до торішнього

Колумбія очікує, що об'єм експорту кави в 2012 році буде наближений до експорту 2011 року. Колумбійська Федерація Кави вважає, що об'єм виробництва кавового зерна у поточному році становитиме від 8,5 до 9,5 млн. мішків по 60кг порівняно до 7,8 млн. мішків у 2011 році.

Гватемала скорочує свій кавовий прогноз

Гватемала скоротила свій прогноз об'ємів виробництва кави з 3,6 млн. мішків до 3,45 млн. мішків по 60кг у сезоні 2011/12 року через пошкодження кавових дерев грибком "goya". Прогноз виробництва гватемальської кави переглядався вже тричі.

Виробництво перуанської кави може знизитися

Виробництво кави в Перу може знизитися на 3%, – до 3,98 млн. мішків по 60кг у сезоні 2011/12 року. Сезоном раніше країна виробила 4,1 млн. мішків кавового зерна по 60кг.

Експорт в'єтнамської кави дещо нижчий від очікуваного

За інформацією митного комітету В'єтнаму, експортні поставки кавового зерна із країни в лютому 2012 року становили 112 тис. тонн або 1,87 млн. мішків по 60 кг. Генеральне бюро статистики раніше повідомляло, що експорт у лютому становив 130 тис. тонн. Митний комітет В'єтнаму не називає причин зниження експорту кави.



❖ Актуально

Українці стали рекордсменами споживання кави

За останні 10 років Україні стала найбільш динамічним ринком кави в світі, повідомляють експерти.

Згідно з інформацією, що прозвучала на кавовій конференції India International Coffee Festival в Делі, за

період з 2000 по 2010 роки, середньорічне споживання кави в Україні зросло на 23%, і це є світовий рекорд по динаміці зростання. Так у 2000 році в країні було випито 179 тис. 60-кг мішків кави, а в 2010, ця цифра склала 1,485 млн. мішків.

❖ Коментар фахівця

Kidi cafe: поживність, користь та якість

Для тих споживачів, які перш за все цінують натуральність та якість продуктів харчування, компанія «Галка» пропонує розчинний напій на основі какао – "Kidi cafe".

Для виготовлення цього напою використовується тільки високоякісна натуральна сировина. Виробнича лабораторія постійно контролює якість сировини та готової продукції. Особлива увага приділяється мікробіологічному контролю.

Розчинний напій "Kidi cafe" створений для справжніх ласун-

чиків. Він надзвичайно поживний, корисний та незмінний у щоденному раціоні. Його можуть споживати і дорослі, і діти. Розчинний напій сертифікований, має гігієнічний висновок МОЗ України, що підтверджує його високу якість та безпечність.

Нещодавно був оновлений дизайн "Kidi cafe", завдяки чому упаковка привабливо виглядає, а напій виокремлюється серед інших товарів на ринку.

Зоя Олексіївна КОВАЛЬЧУК
Начальник ВТЛ
СП "Галка Лтд."

Телефон гарячої лінії СП "Галка Лтд": 0 800 603 111.
Дзвінки безкоштовні.

❖ Огляд ринку кави

Кава арабіка дещо подорожчала, а кава робуста – подешевшала



Динаміка розрахункової ціни закриття кавових ф'ючерсів за період 2-8 березня 2012 року

У звітному періоді 2.03-8.03.2012 р. ціни на каву арабіка і робуста змінилися різноспрямовано. Кава арабіка з поставкою в травні 2012 р. в Нью-Йорку подешевшала на 7,2%, а ціна кави робуста з поставкою в травні 2012 р. в Лондоні зросла на 3,5%.

Розрахункова ціна закриття на каву арабіка з поставкою в травні 2012 р. становила 189,40 центів за фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 8 березня 2012 р.

Сертифіковані запаси кави арабіка на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 8 березня 2012 р. збільшилися до 1,578 696 млн мішків по 60 кг (+ 9107 мішків).



Динаміка цін на каву арабіка в Нью-Йорку (травень 2012), Us\$/lb

Розрахункова ціна закриття на каву робуста складала 2088 \$/т за травневим ф'ючерсом лондонській біржі Euronext (LIFFE) 8 березня 2012 р.



Динаміка цін на каву робуста у Лондоні (травень 2012), Us\$/mt

Нью-йоркська біржа введе нову систему обмеження змін цін на каву

Біржа у Нью-Йорку планує ввести нову систему, яка обмежуватиме різкі зміни цін. Це здійснюватиметься за допомогою короткочасного зупинення прийому заявок у випадку, коли цінові коливання перевищуватимуть встановлені системою ліміти. Ця система буде діяти для таких товарів, як каву, цукор, бавовна і апельсиновий концентрат.

❖ Інформновини

В'єтнамські маніпуляції



За повідомленням В'єтнамської асоціації кави і какао, сильні дощі та недбале поводження з деревами під час недавнього збору врожаю завдали збитки раннього цвітіння наступного врожаю. Мова йде про 10 – 15% від загального числа квітів, які були пошкоджені, що позначиться на потенціалі наступного врожаю. На думку учасників ринку, ця інформація, як і озвучені раніше дані про те, що зібраний урожай виявився нижче очікуваного, носять маніпуляційний характер для підтримки високого рівня цін.

❖ Прогноз ICO

Світове виробництво кави в сезоні 2011/12 року становитиме 132,4 млн. мішків

Очікується, що до травня 2012 року поставки на світовому ринку кави залишатимуться напруженими, що відповідно, підтримає ціни.

За оцінкою ICO, світове виробництво кави в сезоні 2011/12 року становитиме 132,4 млн. мішків, що на 3% є вищим від попередньої оцінки.

Підвищення прогнозу виробництва пов'язане із різким зростанням



урожаю кави в Ефіопії, яка випередила Колумбію. Прогноз по Ефіопії був переглянутий від 6,35 млн. мішків до 9,8 млн. мішків (минулого сезону врожай становив 7,5 млн. мішків).

Урожай у Колумбії оцінюється у 8,5 млн. мішків, що практично є на рівні показників минулого сезону (8,520 млн. мішків).

Coffeetea.ru

❖ Новини плантацій

Урожай кави в Бразилії сягне рекордного значення



За оцінкою агенції *Sopav*, урожай кави в Бразилії в сезоні 2012/13 року, збирання якого почнеться у травні поточного року, сягне рекордного значення, незважаючи на посушливу погоду в країні.

Загальна оцінка подається експертами на рівні 49-52,3 млн. мішків, що демонструє зростання на 13-20%.

Сьогодні сукупна площа кавових плантацій в країні зросла на 3,2%, – до 2,28 млн. гектарів. Урожай кавового зерна в сезоні 2011/12 року становив 43,5 млн. мішків.

Споживання кави у Бразилії продовжувало зростати і торік, за

оцінкою ABIC, воно становило 19,7 млн. мішків, що на 3,1% вище, ніж у 2010 році. При цьому зростаючий середній клас готовий сплачувати кошти за якіснішу каву.

Очікується, що в 2012 році споживання кави зросте на 3,5% і становитиме 20,4 млн. мішків, а до 2013 року – 21 млн. мішків. Темпи зростання споживання кави в країні залишаються вищими від середньосвітових – 1,5-2,0%. Середнє споживання кави на особу сягнуло рекордної позначки в 2011 році – 4,88кг (у 2011 році – 4,81кг).

За оцінками експертів, Бразилія може посісти перше місце у світі за споживанням кави.

Coffeetea.ru

❖ Інвестиції

В'ЄТНАМ ЧЕКАЄ НА ІНВЕСТИТОРІВ

Або коротко про провідного виробника кави Робуста

Якщо вранці ви п'єте розчинну каву, то велика ймовірність, що виготовлена вона із сорту «робуста». А найбільший виробник цього сорту – В'єтнам. Крім кави, яку закуповують провідні світові виробники розчинної кави, ця країна виробляє зелені і чорні чаї, а також елітний високогірний сорт чаю. Сьогодні ці галузі викликають активний інтерес іноземних інвесторів.



Світовий виробник Робуста

Кава Робуста, яку використовують для виготовлення саме розчинної кави, займає до 97% всього обсягу в'єтнамського експорту. Основні покупці цієї кави – Німеччина, США, Італія та Японія.

Кава у В'єтнамі почали культивувати ще в часи колоніального правління Франції. Вологий клімат і пухка родюча червона земля є ідеальними для цієї

культури. Сьогодні країна займає друге місце в світі з виробництва та експорту кави, пропустивши вперед тільки Бразилію. Усього В'єтнам експортує каву більш ніж в 70 країн світу.



культури. Сьогодні країна займає друге місце в світі з виробництва та експорту кави, пропустивши вперед тільки Бразилію. Усього В'єтнам експортує каву більш ніж в 70 країн світу.

Центр виробництва кави у В'єтнамі – провінція Дак Лак на плато Тай Нгуен. За різними даними, каву в країні вирощу-

ють на 450 до 550 тис. гектарах. Врожайність – від 2 до 2,5 тонн з гектара. Всі виробники та переробники кави об'єднані у В'єтнамську асоціацію кави і какао (VIKOFA), яка відіграє важливу роль в регулюванні експорту та переробки кави в країні.

Власні підприємства

У країні діє кілька підприємств, що виробляють розчинну каву загальною потужністю близько 8 тис. тонн на рік. Найбільше з них побудувала сингапурська компанія Olam International, воно введено в експлуатацію на початку 2010 року. За раз його потужність – 4 тис. тонн на рік, але до 2012 року її планується збільшити до 7-8 тис. тонн на рік. Всього інвестиції в проект складуть близько 70 млн. доларів.

В'єтнамська компанія Ngon Coffee Company Ltd в провінції Даг Лак споруджує ще одне підприємство потужністю 4 тис. тонн на рік, пуск заплановано на 2012-2014 роки, передбачувані інвестиції – 18 млн доларів.

В'єтнамський чай

Але не лише виробництвом кави відомий В'єтнам. Він також є великим виробником чаю.

У провінції Йенбай чай вирощується на площі 12 034,7 га. Середня врожайність – 7,285 тонн з гектара. Середньорічний врожай – 80 812 тонн зеленого листа на рік. Це становить 18 460 тонн сухого листа на рік. У провінції працює 4 держпідприємства центрального підпорядкування і 4 місцевих акціонованих держпідприємства, 46 приватних компаній і ТОВ, 2 підприємства з іноземним капіталом, 37 кооперативів і цехів. Вони виробляють чорний і зелений чай, а також високогірний сорт чаю.

Продукція провінції Йенбай продається в основному через В'єтнамську чайну корпорацію, Чайну асоціацію і компанії-посередники. Шляхом експорту – прямого і через експортерів-дилерів – чаю продається небагато – близько тисячі тонн на рік. Хоча чайна продукція провінції Йенбай продається без залишку, вона неконкурентоспроможна на ринку, і можливість розширення прямого експорту невелика.

Пошук інвесторів

Однак виробники чаю з провінції Йенбай зацікавлені в розширенні експорту своєї продукції, а також у підвищенні її якості. Шлях до цього – залучення інвесторів для створення сучасної фабрики, яка працює за новими технологіями. Крім того, провінція шукає ринки для експорту чайної продукції, особливо традиційні ринки спо-

❖ Чайна галузь

Початок сезону збирання китайського чаю затримується

У Китаї на чайному ринку знов почалося поживлення.

Зараз усі продажі чаю йдуть зі складських запасів, зроблених ще торік. Водночас до початку масового виробництва чаю нового сезону ще залишається додати багато часу. Зазвичай у цей період вже починають збирати перші чайні листочки в південній провінції Юнь-нань, яка знаходиться в зоні тропічного клімату. Звісно ж, зібраний у цей час чай йде не в масове виробництво, а використовується переважно для виробітку високоякісного дорогого чаю, який надходить на ринок у дуже обмеженій кількості.

В останні тижні в провінції Юнь-нань спостерігається не дуже сприятлива погода і майже немає дощів. Хоча денна температура і досягає 25°C, вночі вона падає до +5°C, що перешкоджає нормальному розвитку чайних кущів.

Coffeetea.ru

❖ Варто знати

Яка на смак Робуста В'єтнам ТМ "Галка"

Кава середнього обсмаження з яскраво вираженим збалансованим терпким смаком із гірчинкою. Використовується для приготування кави методом еспресо. Містить найвищу кількість кофеїну.

❖ Інновації

Міжнародне визнання українських інновацій

В наш час важко переоцінити важливість інновацій. Легкий доступ до технічної інформації та засилля міжнародних корпорацій-монстрів дозволяє миттєво використати цікаву ідею як вагомий козир у жорсткій конкурентній боротьбі. Колись успішні фірми, що пізно зрозуміли важливість інновацій, вже покинули чи покидають ринок і, на жаль, це особливо стосується українських товаровиробників.



Колись передові та високотехнологічні галузі нашої економіки легко програють конкурентну боротьбу китайським підвалам. Та кожна битва програна ще до її початку. Все вирішує підготовка, набір ресурсів і зброї, що накопичили сторони напередодні. Переходячи на мову ринку, інновації є високо-ефективною зброєю, що з'являється несподівано для противника та приносить йому відчутної шкоди в вигляді падіння продажів, фінансових втрат та виходу з ринку.



Уже шістьдесят років ТДВ "Славутський цикорієсушильний завод" займається виробництвом продукції на основі чистого цикорію. На підприємстві реалізовано увесь ланцюжок виробництва – від висаджування насіння до створення продукту для кінцевого споживача. На наш погляд, основою для створення інновацій повинна бути проблема переходу на розчинний порошок, що хоч і складний в виробництві, але в суміші з наповнювачами вже певний час існує на ринку. Порошок вже можна було б розфасувати в пакети дой-пак, що забезпечили б кращу помітність продукту на вітрині.

В нашому випадку, з продуктами на основі екстракту цикорію основними проблемами були зручність використання, збільшення терміну придатності та забезпечення помітності товару на полиці магазину. Зручність використання екстракту можна покращити завдяки переходу на розчинний порошок, що хоч і складний в виробництві, але в суміші з наповнювачами вже певний час існує на ринку. Порошок вже можна було б розфасувати в пакети дой-пак, що забезпечили б кращу помітність продукту на вітрині.

Єдиною, але дуже важливою, проблемою на той час залишався термін зберігання продукції після першого відкриття пакету. Справа в тому, що при контакті із вологим повітрям продукт починав швидко злипатися та комкуватися, що призводило до втрати його товарного вигляду та можливості розчинятися. Відповідь дуже проста – не комкується гранульований продукт.

Для цього потрібно було придумати оригінальну технологію гранулювання цикорію – і справжня інновація готова. Після низки досліджень ми придумали та розробили одразу дві оригінальні технології. На їх основі випускаємо два інноваційні продукти цикорію розчинний сублімований "Преміум" (разом з фірмою "Галка Макс") та цикорію розчинний гранульований "Класичний". На сьогодні вони не мають аналогів у світі та переважають існуючі продукти за всіма важливими для споживача параметрами.

Нещодавно в рамках найбільшої в Росії міжнародної виставки продуктів харчування проводився конкурс на визначення кращого інноваційного продукту 2012 року. Перше місце і золоту медаль отримав цикорій "Преміум", а срібна – дісталась цикорію "Класичному". Обидва напої нашого виробництва. Це особливо приємно, оскільки російський ринок завдяки його неосяжним розмірам та хоршій обізаності споживачів про цикорію, має пріоритетне значення для продукції ТДВ "Славутський цикорієсушильний завод". Ці нагороди та визнання дуже важливі для нас, як підтвердження того, що ми рухаємося у правильному напрямку. Проте слід ще дуже багато зробити, щоб збільшити масштаби виробництва, працювати надійні канали збуту та переконати кінцевого споживача у тому, що йому потрібен та допоможе лише цикорію нашого виробництва.

Ярослав ЗАЛУЦЬКИЙ

❖ Новини медицини

Старіння шкіри можна сповільнити, – кажуть вчені



Ягоди кави, а точніше coffeaberry, – це нові похідні від плодів кави, екстракт яких дає захист від старіння нашої шкіри. А нові продукти з цим екстрактом зайвий раз це доводять.

Coffeaberry – це плоди кави на стадії росту, які раніше ніде не використовували. А дарма. Адже останні дослідження вчених довели, що саме у цих недозрілих плодах міститься дуже багато

антиоксидантів поліфенолів, які борються із вільними радикалами – головною причиною старіння клітин шкіри. Для приготування цілющого екстракту coffeaberry використовують лише сорт арабіка, що росте на території Африки в районі Червоного моря. Лише там трапляються найбільш багаті поліфенолами плоди кави.

Продукти з екстрактами coffeaberry коштують недорого. Наприклад, денний і нічний крем на основі витяжки кави арабіка мають ціну від 40 до 120 доларів. Втім, люди, які придбали такі продукти на основі coffeaberry, не мають приводів для розчарувань. Позаяк з'явилася ще одна причина визнати каву?

❖ Кавові цікавинки

Спортивний костюм із кави

Каліфорнійська фірма Virus, що виробляє спортивний одяг, випустила лінію костюмів Stay Warm, виготовлену з кавової гуці.

Кавова гуца, що залишається після приготування напою,



іде у вторинну переробку. На виході утворюється натуральне волокно, з якого потім робиться основа для комфортного, утепленого, хоча і тонкого спортивного одягу.

Згідно досліджень фірми Virus, "кавова" тканина підвищує температуру поверхні шкіри на 5,5°C. При цьому ніяких штучних домішок не використовується.

Перевагою кавової тканини представники фірми називають і те, що вона пропускає водяну пару, нагадуючи льон. Крім того, волокно не пропускає ультрафіолетове випромінювання і поглинає запах поту. Останнє, за словами розробників, пов'язане із тим, що кави має антибакте-



ріальні властивості. Поза тим, одяг потребує зовнішнього вітрозахисного шару, який зупиняє холодне повітря на шляху до кавової тканини, що легко продувається, пише Gizmag.

Livestream.ru

Украерорух придбав кавові автомати для своїх пасажирів

Державне підприємство обслуговування повітряного руху України за умовами тендеру уклало договір з компанією "Ліберті Україна" на придбання вендингових автоматів та кавомашин на суму 463 тис. гривень для обслуговування пасажирів.



Украерорух для потреб клієнтів придбав шість підлогових комбінованих автоматів, які забезпечують приготування гарячих напоїв у стаканчиках та видають розфасовані продукти, зокрема печиво, шоколадні батончики тощо. Придбано також дві настільні автоматичні кавомашини для приготування одночасно декількох порцій натуральної кави.

За інформацією компанії-продавця, заявленими характеристиками відповідають комбіновані кавовий автомат Saeco Combi Snack (Diamante) і кавомашина Spidem Trevi Chiara.

News.ua.ua

Термогорнятко для підтримання ідеальної температури кави і чаю

Німецькі вчені з Інституту будівельної фізики ім. Фраунхфера розробили термогорнятко для гарячих напоїв – кави, чаю, – яке дозволить зберігати ідеальну температуру впродовж тривалого часу.

У своїй розробці німецькі вчені використали матеріали із легким переходом з однієї

фази в іншу, які застосовують у будівництві для того, аби підтримувати комфортну температуру в приміщеннях у літній період, – пише газета The Daily Mail. Ці матеріали дозволяють накопичувати тепло від сонця і віддають його після того, як сонце заходить.

За словами розробників, завдяки високотехнологічному горнятку, ідеальна температура

напоїв підтримується впродовж півгодини. Матеріал, з якого зроблене горнятко, спочатку накопичує тепло від гарячого напою, а по мірі його вистигання починає це тепло віддавати.

Зараз винахідники із Німеччини ведуть перемовини із багатьма компаніями щодо масового виробництва своїх дивогорняток.

Кава для футбольних фанатів



У відповідь на сучасні реалії, московські дизайнери створили упаковку для футбольної кави, приурочену до Євро 2012 і присвячену команді "Барселона".

❖ Цікаво!

У Стамбулі відкрили Музей турецької кави

У центрі Стамбула не-подалік від "Блакитної мечеті", під одним дахом із музеєм турецького та ісламського мистецтва, відкрили музей турецької кави.

Відвідувачі музею дізнаються про турецьку каву усе: професійні майстри та історики розкажуть, як кава з'явився в Османській Імперії і Європі, як була відкрита перша кав'ярня, як жителі імперії пили каву. Крім пізнавальної інформації, гості музею зможуть скуштувати напій з урахуванням всіх традицій і побачити, як потрібно готувати і подавати каву по-турецьки.

"А так варять каву "по-турецьки" у львівській кав'ярні "Галка". Фото Маріанни Лович.



❖ Смачного!

Весняний білково-кавовий торт

Тісто: 12 білків, 500 г цукру, 500 г мелених горіхів, цедра і сік з ½ лимона, 2 ст. л. мелених сухарів.

Крем: кавовий – 300 г масла, 300 г цукру, 2 жовтки, ½ склянки міцної натуральної кави "Еспресо"; ТМ "Галка"; шоколадний – 200 г шоколаду,

200 г масла, 4 жовтки, 100 г цукру, ромова есенція.

3 білків збити круту піну, поступово додаючи по столовій ложці цукру і лимонний сік. Тоді всипати мелені горіхи, сухарі і злегка вимішати. Цю масу поділити на три частини і спекти три коржі. Пекти у змащеній жиром і посипаній сухарями тортівниці в теплій духовці (150-190°C) протягом години кожний, щоб коржі добре висушили. Охолоджені коржі покрити солодкою кавою, переключити поперемінно кавовим і шоколадним кремами. Кремом змастити верх і боки торта і обсипати посиченими горіхами.

Крем готуємо так: кавовий – з цукру і міцної натуральної кави зварити сироп. Якщо крапля сиропу не розтікається на тарілці, зняти його з вогню, охолодити і вливати ложкою до розтертого з жовтками масла, старанно вимішуючи, після чого охолодити; шоколадний – шоколад зігріти, розтерти з маслом, цукром, вливаючи по жовтку. Розтирати до утворення пухкої маси, додаючи ромової есенції до смаку.



❖ Інформація для ділових людей

Підприємства СП "Галка Лтд"

1	Львівська область	ТОВ "ГАЛКА-МАРКЕТ"	(032) 233-23-72
2	Івано-Франківська область	ТОВ "Галка Івано-Франківськ"	(0342) 77-96-99
3	Закарпатська область	ТОВ "Галка-Мукачєво"	(03131) 499-71
4	Волинська область	ТОВ "Галка-Луцьк"	(03322) 76-23-7
5	Рівненська область	ТОВ "Галка-Рівне"	(0362) 63-59-88
6	Тернопільська область	ТОВ "Галка-Микулинці"	(03551) 51-99-2
7	Чернігівська область	ТОВ "Галка-Чернігів"	(0462) 22-63-83
8	Полтавська область	ТОВ "Галка-Полтава"	(0532) 61-35-94
9	Інші регіони	ТД "Галка"	(032) 245-04-87

Кав'ярні

1	м.Львів	ТОВ "Галка-Плюс"	(032) 297-81-04
2	м.Івано-Франківськ	ТОВ "Галка-Івано-Франківськ"	(0342) 77-96-99
3	м.Рівне	ТОВ "Галка-Рівне"	(0362) 63-59-88
4	м.Тернопіль	ТОВ "Галка-Микулинці"	(03551) 51-99-2
5	м.Мукачєво	ТОВ "Галка-Мукачєво"	(03131) 499-71

❖ Гастрономічний досвід

Нова концепція щодо гармонійного поєднання кави та їжі

Не тільки вино потребує ретельно підібраної їжі, але й кава. Відтак африканська кавова суміш добре підійде до вишуканого сирного десерту, а азійська кавова суміш найбільше пасуватиме до солоних закусок. Сьогодні фахівці пропонують нам зовсім нову концепцію поєднання кави та їжі, поділивши каву за регіонами походження й визначивши її основні смакові характеристики.

Нині професіонали в усьому світі все частіше починають порівнювати каву і вино. Наприклад, Шеррі Джонс, власник компанії WholeCup Coffee Consulting, вважає, що кава, як і вино, може стати важливим елементом у культурі гурме-ресторанів: "бо і те, і інше, можна ідеально "одружити" з будь-якою стравою. Лише треба вміти готувати та обирати. Кава – це нове вино для тих, хто з якихось причин не вживає алкоголь, але бажає експериментувати та збагачувати свій гастрономічний досвід".

І каві, і вину властиве значне смакове різноманіття, яке визначається географією походження. Як каву, так і вино п'ють задля задоволення. Вино дегустують, для кави влаштовують капінги – ті ж дегустації.

Втім, якщо для вина існує більш-менш зрозуміле, хоча й надто універсальне правило: біле вживаємо з рибою і морепродуктами, а червоне з усім решта, то з кавою все не так просто.

Нещодавно популярний канадський телеканал Food TV і багатократний фіналіст Міжнародного чемпіонату бариста (WBC) Семмі Пікколо висунули свою концепцію щодо поєднання кави та їжі, поділивши каву за регіонами походження і окресливши її основні смакові характеристики. Так, латиноамериканська кава має чіткий, яскравий, добре збалансований смак. Тому вона особливо пасує до солодкого та гострого, а також до ранкової випічки і тостів.

Африканська кава, з оригінальною кислинкою та фруктовими нотками, особливо підходить до м'ясних страв і смачних солодких десертів.

Азійська кава, насичена і духмяна, смакуватиме у поєднанні із солоними й пикантними закусками. Вона, до речі, посилює враження від темного шоколаду та карамелі. Тож, якщо вам пропонують зварити кенійську (АА) каву, то у компанії з нею доречним буде чиз-кейк, а до костаріканського сорту стане у пригоді свіжий круасан чи маффін.



До танзанійських зерен неабияк смакуватиме фруктовий чи ягідний торт, а смак кави, яку збирають на острові Ява, є прекрасним доповненням до м'якого французького сиру або моцарелли.

А ось, наприклад, у Торонто, в кулінарному центрі Dish, де діє школа з вивчення кухарської майстерності та невеликий ресторанчик зі стравами авторської їжі, власницею якого є Триш Мегвуд, відвідувачам спочатку роз'яснюють, як краще поєднувати різноманітні страви і десерти із кавовими напоями. Лише після цього гості знайомляться із меню і роблять своє замовлення.

Цікавим відкриттям для багатьох клієнтів цього канадського ресторанчику стала меню-пропозиція традиційного омлету з чеддером, шинатом і помідорами на додачу до не менш традиційної фільтр-кави із зерен середньотемного обсмаження. А до стейку-гриль у заправці з перцем чилі та чипсами із солодкої картоплі пані Мегвуд здебільшого радить своїм клієнтам обов'язково скуштувати кавову суміш колумбійської робусти темного обсмаження. Свою пропозицію господиня закладу пояснює так: "Мої клієнти сьогодні все більше цікавляться варіаціями смаків кави, чаю, вони прагнуть нових, революційних поєднань, тому й замовляють не просто каву, а каву, яка найбільше пасує до тої чи іншої страви".

За матеріалами інтернет-видань

❖ Кава по-голівудськи

Леонардо Ді Капріо разом із новим кавовим брендом займатиметься благодійністю

Відомий голлівудський актор об'єднався із кавообсмажувальною компанією La Colombe Torrefaction для фінансування екологічних ініціатив.



Леонардо Ді Капріо вступив до альянсу із провідною американською кавовою компанією, яка працювала з 37-річним актором над новою кавовою лінійкою ультра-високого класу – Luop.

Весь прибуток від продажу кожного мішка кави надходитиме на підтримку екологічних ініціатив, у яких відтепер братиме участь Ді Капріо.

"В індустрії вирощування кави задіяно понад 100 мільйонів людей в усьому світі, і, як правило, їхня праця дуже низькооплачувана", – сказав генеральний директор і співзасновник La Colombe. – "Ми раді можливості працювати за підтримки фонду Леонардо Ді Капріо і здійснити наші плани задля майбутнього планети і людства".

Девід Лінч зняв рекламний ролик про власний кавовий бренд

Девід Лінч, відомий американський режисер, зняв ролик, що рекламує його власний кавовий бренд "David Lynch Signature Cup Organic Coffee".



Про любов знаменитого голлівудського режисера до кави відомо давно. У своєму есе про роль кави в житті творчої людини Девід Лінч, зокрема пише, що колись-то випивав по двадцять п'ять філіжанок кави щодня і все ж таки змусив себе скоротити цю кількість до семи.

Небайдужі до кави і багато героїв його фільмів – "Твінпікс" і "Малхолланд-драйв", у стилі якого виконаний інтер'єр в клубі Silencio, що його відкрив Лінч у Парижі минулої осені.

На думку Лінча, кава не лише сприяє розумовій діяльності, але й є візуальним стимулятором: просте переміщення кавової філіжанки сповнене певної хореографічної краси.



ГАЛИЦЬКА КАВА

Рекламно-інформаційна газета

Видавець
СП "Галка Лтд"

Свідоцтво про державну реєстрацію
ЛВ 369 від 15 серпня 1997 року

Редактор
Олександр СЕГЕДІЙ
При передруку посилання
на газету "Галицька кави"
обов'язкове
© Усі права застережено

Адреса редакції:
Львів, вул. Мельничука, 12,
тел. (032) 240-91-63
E-mail: info@galca.ua
WEB: www.galca.ua

Віддруковано
у друкарні "Мульти Арт"
м. Львів,
вул. Б. Хмельницького, 102,
1 друк.арк., Тираж 1000 прим.