



Чай или кофе?

Сколько мы пьем?

Люди и страны бывают разные. Одни больше любят чай, а другие кофе. И между ними сохраняется примерный паритет. Мировое потребление кофе – примерно 7 млн тонн или 1 триллион чашек в год. Мировое потребление чая – 3,5 млн. тонн или 1,5 триллиона чашек в год. В среднем на каждого жителя земли приходится примерно по 1 кг кофейных зерен и по 500 гр чая или примерно 400 чашек в год одного из этих напитков.

Потребление таких популярных напитков сильно различается даже в соседних странах. Средний англичанин выпивает примерно 4 кг чая в год (90% из него составляет пакетированный чай) и 2 кг кофе (90% составляет растворимый кофе), а сосед – француз – 5,5 кг кофе (90% зерновой) и только 250 грамм чая.

Россияне потребляют более 1 кг чая в год (больше половины – листового заварной чай) и 600 грамм кофе (85% составляет растворимый кофе), а соседи – скандинавы – 11-12 кг кофе (преимущественно в зерне) и 300 грамм чая (в пакетиках).

Кто производит чай и кофе?

Главные производители чая – Китай (большая часть производимого чая – зеленый, бирюзовый чай) и Индия (черный листовый и гранулированный чай). Эти страны производят примерно по 1 млн тонн, но их население выпивает большую часть произведенного чая. Поэтому Кения (это 300 тыс тонн крепкого гранулированного черного чая в год), Шри Ланка (300 тыс тонн ароматного листового черного чая), а также Вьетнам, Индонезия, Аргентина и другие играют на мировом рынке существенную роль. Чай теплолюбивое растение, но его плантации расположены до 40 градусов северной и южной широты и могут пережить даже заморозки.

Экономики десятков стран очень тесно связаны с чаем

или кофе, которые могут занимать первое место в доходах этих стран от экспорта, иногда более 50%. Во всем мире примерно 40 млн человек заняты в производстве чая и кофе.

Главные производители кофе – Бразилия, производящая более 1/3 мирового кофе, в основном сравнительно дешевую арабику. Второе место занимает Колумбия – 15% мирового производства в основном высококачественной мытой Арабики. Индонезия – это главный мировой производитель дешевой Робусты. Кофе производится в значительных количествах примерно в 50 странах, расположенных в околоэкваториальном поясе от 10 градусов северной широты до 10 градусов южной широты. Кофе очень плохо переносит заморозки.

Вкус чая и вкус кофе, произведенного в разных странах, существенно отличаются. Поэтому



Шри Ланка защищает свой чай логотипом с цейлонским львом.



Цейлонский чай родился после гибели кофейных деревьев 1860-е годы.

Шри Ланка защищает свой чай логотипом с цейлонским львом, а Индия – логотипами женщины с корзиной и чайных провинций Ассам, Дарджилинг и Нилгири. В последнее время у нас часто используются и английские названия, хотя из Англии чай в Россию практически не поступает (много меньше 1%).

В зерновом кофе продавцы часто подчеркивают происхождение зерен. В любом кофейном магазине представлены моно сорта из различных стран. Но многие производители также как и в чае смешивают зерна из разных стран, чтобы получить нужный вкус. Для растворимого кофе мы ориентируемся на репутацию конкретного производителя и на страну, где расположена фабрика, доверяя мастерству итальянцев, шведов, швейцарцев, финнов или наших родных производителей. Такие страны, как Бразилия, Колумбия, Индия являются и производителями зерен и производителями кофейных марок и имеют узнаваемый и любимый россиянами вкус. Колумбия защищает свой кофе логотипом Хуана Вальдеса.



Колумбийцы защищают свой кофе логотипом Хуана Вальдеса

Превратности кофейной судьбы.

Кофейные деревья очень капризны. И массовая гибель нежных кофейных деревьев не раз в мировой истории влияла на судьбы миллионов людей. В 1860-е годы ржавчинный грибок поразил кофейные деревья на Цейлоне. В это время Цейлон экспортировал примерно 50 тыс тонн кофе, но все кофейные деревья погибли. Плантаторы оказались на грани разорения, а население острова осталось без работы.

Но трудолюбивый ланкийский народ посадил на месте кофейных деревьев чайные кусты и подарил человечеству прекрасный цейлонский чай. В 1880-е годы тот же грибок погубил кофейные деревья в Индонезии, которая входила в число лидеров кофейного производства. Для многих сотен тысяч людей это была трагедия. Только после 2-ой Мировой Войны здесь опять посадили кофе. И вот спустя 60 лет Индонезия снова в числе лидеров кофе, производя более 400 тыс тонн кофе. Но здесь производится и более 100 тыс тонн чая. Филиппины в 19 веке были на 4-м месте по выращиванию кофе, но их плантации поразила та же участь. Все деревья погибли от грибка. И только в наши дни

кофейное производство на Филиппинах возрождается быстрыми темпами. Возможно, уже в ближайшее время страна снова войдет в число лидеров. Про Филиппины говорят, что это спящий кофейный гигант с огромным потенциалом.

Другая напасть на кофейные деревья – это заморозки. В 1975 году в течение нескольких дней от катастрофических морозов в Бразилии погиб почти миллиард кофейных деревьев. Рынок кофе погрузился в хаос, а миллионы бразильцев потеряли источник существования. Потребовались многие годы, чтобы восстановить плантации. Но в 1994 году заморозки снова повторились, хотя и не столь катастрофические. Торговый Дом «Рубин» тогда экспортировал кофе из Индии. В Индии никаких заморозков не было, но и там цены немедленно поднялись примерно в 1,5 раза, следуя мировому тренду.

Наш ассортимент «Море кофе».

Прошел ровно год с создания программы «Море кофе». Торговый Дом «Рубин» продолжает с помощью ваших советов отбирать лучшие марки кофе и поставляет их в городские магазины и в сеть фирменных магазинов «Море чая»:

- Свежеобжаренный в России зерновой кофе под марками «Мадео» и «Ко&фе». Эти марки включает несколько десятков моно сортов, десертные сорта и фирменные смеси.
- Зерновой и молотый кофе лучших зарубежных и отечественных производителей – «Квиндио» из Колумбии, «Диёмме» из Италии, «Сати» из Франции, «Лавасцо» из Швейцарии, «Московская кофейня на паях» из России, королевский кофе из Швеции – «Лефбергс Лила».
- Растворимый кофе (сублимированный, в гранулах и порошке). «Эсмеральда» из Колумбии, «Хелси» из Германии, «Джи Эф К» и «Индийское золото» из Индии, «Монтеррей» из Чили, «Московская кофейня на паях» и другие...

В число поставщиков из Европы мы включили те фабрики, которые безупречно зарекомендовали себя на международном рынке в течение более 80 лет. Исключение составляют фабрики по производству растворимого кофе в силу молодости этого продукта. Но и в этом сегменте мы выбрали проверенных временем грандов.

Вот некоторые из наших европейских поставщиков:

Франция. Кофе SAT I («Сати») – французский кофе класса Премиум. Его история началась в 1926 году в Страсбурге, когда Жорж Шуле организовал небольшое производство обжаривания элитных сортов кофе. В настоящее время кофе «Сати» известен во всем мире благодаря высочайшему качеству, а также методу французской обжарки: длительной глубокой обжарки и раздельной обжарки разных сортов. В других фирмах метод раздельной обжарки при составлении купажей применяется очень редко ввиду больших затрат. Компания выпускает более 10 миллионов пачек кофе в год. В ассортименте – мо-



Страсбург, 1926 г.

лотый кофе, в зернах и растворимый.

Швейцария. Компания «KAFFEE SIROCCO» (Кофе «Сирокко») была основана Альфонсом Кустером в 1908 году недалеко от Цюриха. Сегодня уже четвертое поколение Кустеров занимается обжаркой и продажей кофе.

Они приобретают кофе высшего качества с лучших кофейных плантаций и придает большое значение качеству и экологичности своей продукции.

Кофе «Сирокко» Голд имеет престижный сертификат «Max Havelaar». Компания импортирует кофе во все страны Западной и Восточной Европы. Кофе «Сирокко» – эталон швейцарского качества.



Цюрих, 1908 г.

Италия. С 1927 года компания «DIEMME CAFFE» (Кофе «Диёмме») посвятила себя производству продукта высочайшего класса, ориентируясь на самого требовательного потребителя. Основатель компании – Ромео Даббини. Сегодня производством успешно управляют три его внука. Старые рецепты смесей тщательно охраняются, как драгоценное наследие. География продажи кофе «Диёмме» охватывает все страны Европы, США и Канаду, Японию и Сингапур.

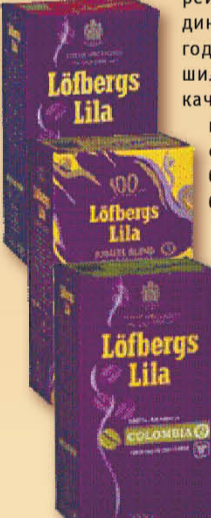
Швеция. «Лефбергс Лила» – одно из старейших предприятий в Скандинавии. В далеком 1906 году три брата Лефбергс решили производить высококачественный кофе. Для этого они создали уникальные смеси лучших зерен Арабики из Бразилии, Колумбии, Центральной Америки и Кении и особую технологию обжарки. Это придало кофе «Лефбергс Лила» богатый, уникальный, неповторимый аромат. Королевский Двор присвоил компании титул «Поставщика Его Величества короля Швеции» и каждую упаковку кофе «Лефбергс Лила» украшает «Большой Королевский Герб». На российском рынке кофе представлен с 1999 года и

отмечался дипломами на выставках в Санкт-Петербурге, Москве, Новосибирске, Красноярске, Хабаровске и Владивостоке.

Германия. Кофе «Хелси». Производитель – компания «DEK» («DEUTSCHE EXTRAKT KAFFEE GMBH»). Фабрика была основана в Гамбурге в 1955 году. Сегодня «DEK» – один из крупнейших производителей растворимого кофе и кофейных напитков. Продукция компании продается более чем в 60-ти странах мира. «DEK» имеет заводы в Гамбурге, Берлине, Бельгии, Англии, Венесуэле и Польше.



г. Падуе, 1927 г.



г. Карлстад, 1906 г.



Гамбург, 1955 г.

А. Чудок
Генеральный директор «Торгового Дома «Рубин»



С любовью из Чили

В июне 2009 года в сети магазинов «Море чая» появилась новинка – торговая марка чилийского кофе MONTERREY. Казалось бы, известная торговая марка. Все помнят строчку из телевизионного рекламного ролика. Но давно вы встречали этот кофе на полках магазинов? К сожалению, по многим причинам кофе надолго пропал и стал недоступен для большинства покупателей, но сейчас можно смело сказать, что кофе MONTERREY возвращается в Россию!

MONTERREY – удивительный кофе. В отличие от многих конкурентов, которые фасуют свои торговые марки везде, где выгодно экономически, в том числе и в России, он производится только в Чили, на одной фабрике, из отборных зерен, выращенных в экологически чистых регионах Латинской Америки, и обладает неизменно высоким качеством.

Удивительный для потребителя факт: порошковый кофе MONTERREY стоит дороже гранулированного! Непривычно. Но вкус напитка все объясняет. Специалисты фабрики говорят, что им удалось создать кофе, максимально приближенный к натуральному, именно в виде порошка. Он проходит меньше технологических циклов переработки, а значит, сохраняет в 2-3 раза больше полезных веществ, вкуса и аромата, не требует искусственных ароматизаторов, в отличие от кофе, выпускаемого по модной технологии freeze-dried.

А много ли вы знаете о Чили? Страна в Латинской Америке, коммунист Луис Корвалан, одноименный перец... Вряд ли кто-то вспомнит больше. Кстати, Чили на самом деле не является родиной перца чили, как раньше думали испанцы.

А на самом деле, Чили – современная и экономически развитая республика. Настолько хорошо развита, что мировой кризис ее практически не тронул. Здесь выращиваются все известные на Земле фрукты, благо климат это позволяет: это самая южная страна в мире, т.к. находится всего в 900 км. от Антарктиды. И при этом – здесь расположено самое засушливое место на Земле – пустыня Атакама. Вообще, слова «самая, самый» наиболее хорошо характеризуют Чили. Это самая узкая страна планеты. Здесь находится самое высокогорное озеро на Земле – Чунгара (высота 4517 м). Чилийская Патагония – самое экологически чистое место в мире. В долине Эльки расположена самая крупная в южном полушарии обсерватория, так как здесь самое чистое небо на планете – более 240 безоблачных дней в году.

И наконец, здесь живут самые трудолюбивые люди, которые выращивают и перерабатывают кофе – самый волшебный напиток на Земле под названием MONTERREY.

Мария Gladchenko,
ГК Тарпан –

эксклюзивный дистрибьютор кофе MONTERREY в России



Лиофилизированный кофе

Существует два способа производства растворимого кофе: *атомизация* и *лиофилизация*.

В процессе атомизации из концентрированного кофейного раствора потоком горячего воздуха выпаривается вода. Получается порошковый кофе. Иногда крупинцы порошкового кофе объединяют в гранулы, чтобы получился гранулированный кофе.

Более современным способом является лиофилизация.

Слово лиофилизация происходит от греческого *lyo* – растворять и *phileo* – люблю.

Лиофилизация – это процесс мягкой сушки вещества, при котором высушиваемое вещество замораживается, а затем растворитель удаляется под действием вакуума.

Основной процесс сухого замораживания был известен еще древним перуанским племенам инков с Анд. Инки хранили картофель и другие зерновые культуры на вершине горы Мачу-Пикчу. Холодная температура в горах способствовала замораживанию пищи, а вода внутри испарялась под давлением воздуха на высоте. При этом продукты подвигались минимальному сжиманию, а результаты были почти совершенными.

Во время II-ой Мировой Войны процесс сухой заморозки был коммерчески развит. Он был использован для сохранения плазмы крови и пеницилина.

Процесс лиофилизации требует использования специальной машины, называемой сушилкой замораживания или фриз-драйером, которая состоит из большой камеры для замораживания и вакуумного насоса для удаления влаги.

Кофе сухой заморозки был изобретен, когда Бразили искала решение, куда девать излишки кофе. Сублимированный кофе впервые был выпущен в 1938 году, и занял первенство среди растворимых продуктов.

Процесс лиофилизации достаточно сложный и продолжительный, он требует больших энергозатрат, тщательной подготовки продукта к сушке и создания высокого вакуума. Поэтому сегодня в мире существует всего несколько фабрик по производству сублимированного кофе.

Одна из самых крупных и современных фабрик в мире располагается в Колумбии, в департаменте Чинчина – сердце «кофейного пояса».

Freeze Dried Coffee Factory поставляет свою продукцию по всему миру, в Великобританию, Японию, Россию,

Канаду, Корею, Францию, Италию, Швейцарию, Австралию, Израиль, Мексику, Испанию.

Фабрика работает под контролем Национальной Федерации производителей кофе Колумбии в соответствии с важнейшими мировыми стандартами производства и управления: ISO, OHSAS, HACCP, BASC.

Национальная Федерация производителей кофе Колумбии была основана в 1927 году группой производителей кофе для того, чтобы помогать друг другу.

Сегодня Федерация – это некоммерческая и неправительственная организация, которая устанавливает и поддерживает самые высокие стандарты для колумбийского кофе. Она тщательно контролирует всю экспортную продукцию, которая покидает колумбийский берег. Кроме того, Федерация вкладывает значительные средства в научные исследования для улучшения продукции и методов обработки, а также в обучение производителей.

Продукция, произведенная под контролем Национальной Федерации производителей кофе Колумбии, проходит строгий 14-ступенчатый тест на качество и имеет на упаковке треугольный знак Федерации – 100% Colombian Coffee с изображением знаменитого колумбийца Хуана Вальдеса в широкополой шляпе, держащего под узцы мула.

Наличие этого знака на упаковке гарантирует высокое качество продукции и соответствие всем стандартам Национальной Федерации производителей кофе Колумбии, а также то, что кофе произведен и упакован в Колумбии.

В Россию Freeze Dried Coffee Factory поставляет колумбийский кофе под торговой маркой Café Esmeralda: сублимированный классический, без кофеина и ароматизированный.

Суперкафе Esmeralda производится под контролем Национальной Федерации и гордо носит колумбийский знак качества 100% Colombian Coffee.

Летом 2009 года фабрика планирует выпустить Café Esmeralda в новой экономичной упаковке – фольгированном пакете с замком-молнией. А также новый крепкий Café Esmeralda Gold и новые вкусы: Марокканский апельсин, Баварский шоколад и Японская вишня.

Галина САЧКОВА, руководитель отдела маркетинга официального представителя Freeze Dried Coffee Factory в России ООО «Элитные сорта»
www.cafe-esmeralda.ru



Дешевле. Вкуснее. Крепче.

«Индия — колыбель человеческой расы, колыбель человеческой речи, мать истории, бабушка легенды, и прабабушка традиций. Наши самые ценные и наиболее важные из материалов в истории человечества хранятся только в Индии!»
Марк Твен

Услышав слово «Индия» каждый найдет множество вещей, которые ассоциируются с этой страной. Индийское кино, чай и, как ни странно, кофе. История кофейных плантаций насчитывает в Индии уже три века и это первое государство, где стали выращивать кофейные деревья за пределами африканского континента. Существует легенда, что в 1670 году мусульманский паломник Баба Будан принес из Йемена семь семян кофе и посадил их на холмах в юго-западной части штата Карнатака. Они и дали начало кофейным плантациям, которых сегодня в стране насчитывается свыше 120 тысяч. Теперь в Индии свято чтут память этого человека: его именем назван город и ежегодно в Бабабудане в честь отца индийского кофе проводится красочный праздник.

Индия производит две разновидности кофе. Внизу, на высоте 150–200 метров, — плантации кофе робуста. А выше, до 900–1200 метров, — плантации арабика. Кофейные плантации, как правило, расположены в тени более высоких деревьев. Именно поэтому они напоминают ботанический сад или джунгли. Среди плантаций произрастают фруктовые деревья и пряности, они насыщают индийский кофе пряными ароматами и препятствуют сезонному перепаду температур. Для индийского кофе характерен вкус с горчинкой и сильный аромат с оттен-

ками шоколада или индийских специй – гвоздики, кардамона и перца.

Фабрик по производству кофе в Индии несколько. На одной из них – CCL Products Ltd. – уже несколько лет выпускается торговая марка Indian Gold (Индийское Золото). Основологающий принцип производителей этой торговой марки – сделать хороший индийский кофе доступным по цене, что с успехом достигается за счет отлаженной системы сбыта в разных странах. На сегодняшний день это одна из самых недорогих торговых марок кофе в сети магазинов «Море чая».

Ассортимент этой марки состоит как из классической для Индии формы выпуска растворимого кофе – в виде порошка, так и из современных форм – гранулированного кофе и кофе, изготовленного по технологии freeze-dried – в кристаллах. Классический порошковый кофе Indian Gold (средняя обжарка) и Indian Gold Strong (высшая степень обжарки) упаковывается в жестяные баночки массой от 90 до 200 гр., а кофе в кристаллах Indian Gold Exclusive – в стеклянные банки по 100гр.

Марка Indian Gold несколько лет успешно присутствует на рынках таких стран постсоветского пространства, как Латвия, Литва, Эстония, Белоруссия, Украина и Казахстан, а с недавнего времени не менее успешно покоряет российский кофейный олимп с девизом «Дешевле. Вкуснее. Крепче».

Мария Gladchenko,
ГК Тарпан – эксклюзивный дистрибьютор
торговой марки в России



Свойства противоречивого напитка кофе



Миллионы людей во всем мире начинают день с чашечки крепкого кофе. При этом они даже не подозревают, сколько противоречий таит в себе этот бодрящий напиток. На протяжении многих лет ученые ломают голову над вопросом, вреден он или полезен. По мнению одних, кофе может нанести здоровью человека непоправимый вред, по мнению других – «магический напиток» обладает целебными свойствами. Кофе бодрит, способствует развитию памяти, дарит оптимистический взгляд на жизнь. Основным биологическим компонентом кофе, благодаря которому и возникает пристрастие к этому напитку, является кофеин. Доказано, что кофеин является умеренным стимулятором, воздействующим через отделы головного мозга на центральную нервную систему и системы кровообращения. Его прием вызывает ощущение бодрости, прилива сил, а также снимает головные боли. По этой причине он включен в состав более двадцати наименований различных лекарственных препаратов.

Однако кофеин – это лишь одно из 500 химических веществ, входящих в состав кофе. Помимо кофеина, в состав кофейного зерна входят калий, кальций, натрий, железо, сера, фосфор, азот, магний, хлор, а также восемь витаминов группы В и ценные для здоровья органические аминокислоты – лимонная, уксусная, кофейная, хлорогеновая и хинная. Такое разнообразие веществ, содержащихся в кофе, и обуславливает его благотворное влияние на организм человека. Поскольку кофеин стимулирует деятельность центральной нервной системы, это значит, кофе улучшает работу мозга, повышает общую работоспособность и выносливость. Именно поэтому «coffee break» так рекомендован людям, работающим в офисах, особенно принимая тот факт, что эта категория граждан чаще страдает неврозами. Кофеин – бальзам для астматиков: он стимулирует дыхательный центр мозга и способствует расширению легочных пузырьков. Японские врачи установили, что регулярные перерывы на чашечку кофе снижают более чем в половину риск возникновения рака печени.

Оказывается для женщин страсть к кофе только во благо. Представительницы прекрасного пола, выпивающие по три чашечки ароматного напитка, на 66% менее агрессивны, чем те, которые от него отказались. При этом они могут не беспокоиться о фигуре, так как кофе-

ин, содержащийся в кофе, способствует более быстрому сжиганию жиров в организме, нормализует энергетический баланс, а кофе без сахара и сливок низкокалориен и содержит всего 2 калории.

Курильщики, пьющие кофе, в полтора раза меньше рискуют заболеть раком, чем те, кто не пьет кофе. В соответствии с выводами испанских врачей кофе снижает воздействие никотины на организм человека.

Умеренное употребление кофе может уберечь любителей спиртного от цирроза печени. Как отмечает британская газета «Times», норвежские ученые пришли к выводу, что три чашки кофе в день могут нейтрализовать негативный эффект алкоголя на организм человека.

Чашка хорошего кофе может не только вернуть человеку бодрость, но и реально улучшает память, особенно у пожилых людей. К такому выводу пришли американские ученые из Университета Аризона, которые провели исследования на группе людей старше 65 лет.

Настоящим бальзамом для души закоренелого кофемана является исследование Джеймса Мэя из университета Vanderbilt в Нашвилле. Согласно этому исследованию, в кофе содержится большое количество антиоксидантов, защищающих нас от вредного воздействия окружающей среды, в результате которого может появиться рак. Антиоксидантов в черном напитке в 2-4 раза больше, чем в чае.

Бабушкиными сказками теперь также считается то, что кофе плохо сказывается на зубах. Итальянские ученые из университета города Павии доказали как раз обратное. Кофе – эффективное средство против кариеса, т.к. оба сорта кофе – Арабика и Робуста – обладают определенным бактерицидным свойством. Это особенно эффективно воздействует на бактерию «streptococcus mutans», которая является главным возбудителем кариеса.

Главный принцип, которым должен руководствоваться истинный любитель кофе – умеренность. Безопасным для здоровья считаются 300 – 500 мг кофеина в сутки. В одной кофейной чашке в среднем содержится 100 мг кофеина. Причем в обжаренном в зернах кофе – 80-115 мг, растворимом – 65-71 мг, Эспрессо – 40 мг.

Петрова Татьяна,
руководитель отдела рекламы ТД «Рубин»

В статье использованы материалы интернет сайтов: www.coffeenews.ru, saeco.by/coffeeclub.ru



КОФЕЙНАЯ ГЕОГРАФИЯ

от «Русской Чайной Компании»

Известно, что кофе обладает многими полезными свойствами. В одной из арабских рукописей есть сведения, что в Эфиопии кофе с древнейших времен употребляли только как лекарственное средство. Местные эфиопские лекари знали о том, что листья и зерна кофейного дерева обладают лечебными свойствами и употребление их способствует возбуждению центральной нервной системы, активизации сердечной деятельности, выделению желудочного сока. Поэтому кофейные зерна использовали только в качестве лекарства, а кофейный напиток долгое время был под суровым запретом. В наше время кофе употребляют, в качестве ароматного бодрящего напитка.

Основное биологически активное вещество кофе — **алкалоид кофеин**. Алкалоиды группы кофеина по своему химическому строению близки некоторым веществам, содержащимся в организме человека. Вероятно, поэтому кофеин в небольших дозах не опасен для человека даже при длительном употреблении. Он довольно быстро всасывается, и действие его проявляется уже через 15—20 минут.

Кофеин способствует усилению деятельности сердца, расширению сосудов головного мозга, сердца и почек, повышению кровяного давления, усилению мочеотделения, секреции желудочного сока. В зернах кофе его содержится от 0,3 до 2,5%. Это вдвое меньший процент содержания кофеина, чем в чае, но в напитке его концентрация примерно вдвое больше.

Для получения максимального аромата и вкуса кофейные зерна обжаривают. Кофеин при этом не разрушается. В обжаренных зернах содержатся сахара (2,8%), кофеин (до 1,24%), жир (до 14,4%), кофедубильная кислота (до 4,7%), азотистые вещества (14%), а также в незначительных количествах меркаптаны, уксусная кислота, фенольные соединения и др.

При обжаривании кофейных зерен сахар карамелизуется и образуется карамелин, который придает кофейному напитку темно-коричневый цвет. А характерный аромат кофе придает кафеоль, который тоже образуется при обжаривании зерен.

При обжаривании кофейных зерен в них образуется также значительное количество витамина PP, который легко переходит в напиток. В одной чашке черного кофе содержится около 1/3 необходимой человеку суточной дозы витамина PP.

Перед приготовлением кофе нужно обжарить зерна и сразу же, еще теплыми, смолоть их. Самый лучший помол — средний. Если вы покупаете уже обжаренные зерна, то неплохо перед употреблением «свежить» их: поджарить на сухой сковородке в течение нескольких минут, постоянно помешивая. Важно не пережаривать! Кофе нужно хранить в плотно закрытой стеклянной или жестяной посуде. Для заваривания использовать мягкую воду.

Вот уже более 10-ти лет «Русская Чайная Компания» наряду с чаем помогает российским потребителям приобщиться к кофейной культуре. Расширяет и обновляет коллекции чая, кофе, посуды и аксессуаров для чайных и кофейных церемоний, компания стремится представить потребителям самое лучшее и оригинальное.

После длительных поисков «Русская Чайная Компания» избрала своим партнером компанию «Freshly Roasted Coffee» (далее — «FRC»), в совершенстве владеющую уникальной технологией выращивания и обжарки кофе.

Соответствие высоким стандартам качества, принятым в «Русской Чайной Компании», оригинальные рецептуры обжарки кофе, доскональные знания вкусов потребителей позволили объединить опыт двух компаний и создать две линейки кофе под торговыми марками «Santa Fe» и «MADEO», идеально отвечающие предпочтениям российских потребителей.

Прошло не много времени, и сегодня можно с гордостью рассказать об успехе и популярности этих видов кофе, а также приоткрыть секреты мастеров, которые позволили компании найти путь к сердцам искушенных кофеманов.

Сегодня мы хотели бы поговорить подробнее о торговой марке кофе премиум-класса — «MADEO», созданную для людей, предпочитающих редкие и до-

рогие сорта кофе и способных оценить неповторимую палитру роскошных вкусов.

Кофейные линии торговой марки «MADEO» разработаны в 2006 году российской компанией «FRC» (первые три буквы от английских слов «свежий обжаренный кофе») в сотрудничестве с опытными специалистами из Италии и воплощают в себе один из главных принципов философии кофе — внимание к малейшим деталям. Итальянские мастера обжарки кофейных зерен не случайно были выбраны в качестве партнеров «FRC». Скоро исполнится 400 лет с момента, когда употребление и обжарка кофе стали для итальянцев национальной традицией. Эта страна и по сей день является законодательницей кофейного искусства. Вкус, цвет и аромат кофе зависят от места произрастания кофейного дерева. Страна, климат, рельеф и даже местная флора и фауна влияют на то, каким станет «характер» кофейного напитка. География производства кофе достаточно обширна, несмотря на то, что климатические условия ограничивают выращивание кофейных деревьев зоной приблизительно от 10° северной и до 10° южной широты. В этот лежащий вдоль тропиков кофейный «пояс» вошли свыше пятидесяти самостоятельных государств, так называемые заморские департаменты Франции, остров Гавайи — тихоокеанский штат США.

Страны - производители кофе.

Бразилия. В Бразилии издается мировое кофе. Для плантаций кофейного дерева тут используется больше пятой части всей обрабатываемой земли. Бразилия — очень большая страна (8'512'000 кв. км). Кофе «MADEO Бразилия» выращивается на лучших бразильских кофейных плантациях. Дает крепкий настой, обладает ярким вкусом и ароматом.



Кения. Самостоятельное государство (королевство Аксум) образовалось еще в I веке. Оно, по мнению многих, является родиной кофе. На западе Абассинского нагорья, в прославленной Кафской (Кефской) области теперь произрастают дикие сорта Coffea arabica. Тут вырастает всего 40% всего кофе, производимого в стране. Он называется джима по названию центра области Джимма. Похожий по качеству кофе сидам (область Сидам). Кофе «MADEO Кения» культивируется на склонах знаменитой африканской горы Килиманджаро. Обладает полным, насыщенным, идеально сбалансированным настоем с фруктовыми полутонами и ярко выраженным ароматом.

Колумбия. Один из самых лучших и популярных в мире сортов кофе. Выращенный на склонах Анд на высоте 1500-1800 метров над уровнем моря, кофе «MADEO Колумбия» обладает тонким, ярко выраженным ароматом и мягким, слегка винным вкусом. Настоящий крепкий, средней кислотности.

Коста-Рика. Кофе «MADEO Коста-Рика», выращенный на высокогорье самой южной республики Центральной Америки, обладает высокой экстрактивностью, приятным цитрусовым ароматом и изысканным сбалансированным вкусом.

Суматра. Индонезийский сорт высокогорной арабики с острова Суматра. Обладает богатым, насыщенным вкусом с ярко выраженной горчинкой. Настоящий кофе «MADEO Суматра». Кофе крепкий с оригинальным пикантным вкусом.

Йемен. Мокко — первый сорт кофе, о котором узнали европейцы, поэтому кофе с архипелага Вест-Индия в Карибском море они еще долго тоже называли мокко. Хотя туда и были завезены такие же кофейные деревья, ка-

кие растут в Йемене, с годами местный климат и состав почвы сделали свое дело, и сегодня на Гаити, Ямайке и в других местах кофе даже близко не похож на настоящий мокко.

Эфиопия Харар. Эта высококачественная арабика выращивается в восточной части Эфиопии в окрестностях города Харар и собирается на высокогорных кофейных плантациях вручную. Кофе «MADEO Эфиопия Харар» дает крепкий настой с умеренной кислотностью. Обладает мягким насыщенным вкусом с шоколадным оттенком.

Дэкаф (кофе без кофеина). Этот сорт кофе «MADEO» производится специально для людей, не употребляющих кофеиносодержащих напитков — это декофеинизированный кофе. В кофе «MADEO Дэкаф» сохраняется богатый кофейный вкус, нежный аромат и длительное послевкусие.

Букет вкуса кофе «MADEO»

Известно, что о вкусах не спорят. Но чтобы в разговоре о настоящем кофейном вкусе быть убедительным, надо, как минимум, попробовать несколько сортов из трех авторских линий кофе «MADEO». Конечно, профессионалы-кофетестеры, благодаря чувствительности языка и наличию вкусовой памяти, могут ощутить немислимые оттенки вкуса и для его оценки используют свыше 40 терминов, среди них: винный, карамельный, цветочный, ореховый, сырный и даже бульонный... Но новичку-дегустатору достаточно любви к кофе и желания познать его. Профессионалы же, чтобы разобраться во вкусе пробуют напиток дважды: горячим, когда хорошо воспринимается плотность напитка и остывшим, чтобы понять все оттенки вкуса и кислотность. Кстати, этот термин не имеет ничего общего с кислым вкусом, а означает приятную остроту вкуса и подчеркивает высокое качество напитка. Кислотность, как и насыщенность кофе можно определить, покатав его во рту, вокруг языка и попробовать даже пожевать.

Десертные сорта «MADEO» удивят и порадуют любителей сложных вкусов своим невероятным разнообразием. Кофе «Ирландский крем» — сочетает в себе вкус кофе и изысканный аромат знаменитого одноименного ликёра, кофе «Французская ваниль» — насыщенный букет ароматов ванили, сливок и какао погружает Вас в атмосферу изысканности и утонченности.

Десертный кофе «MADEO» идеально подходит как для заваривания в чистом виде, так и для приготовления коктейлей. «Русская Чайная Компания» представляет широкий ассортимент десертных сортов свежееобжаренного кофе «MADEO».

Плантационные сорта «MADEO», несмотря на чисто кофейный вкус, отличаются друг от друга, как народы разных стран, и невозможно как-либо одному отдать предпочтение, все по-своему интересны. Будь то йеменский кофе, обобщенно называется «Мокко», который является одним из выдающихся сортов кофе с необычайно богатым вкусом, винным привкусом и знаменитым шоколадным послевкусием. Лучший кенийский кофе с полным, насыщенным, тонко сбалансированным настоем с фруктовым привкусом или терпкий никарагуанский Марагоджип с горьковатым вяжущим привкусом. Чашка ароматного и тонизирующего кофе из классических плантационных сортов украсит ваше утро или званый ужин.

Эспрессо-смеси

Кофейные смеси различных сортов, видов и степеней обжарки, способны удовлетворить вкус любого потребителя, ведь целью смешивания является достижение высоких специфических характеристик напитка путём сочетания таких качеств, как аромат, крепость и вкус. Чистые сорта, дополняя друг друга, создают неповторимый букет ароматов и оригинальную вкусовую гамму.

Венская обжарка — степень



обжарки несколько темнее, чем традиционной американской обжарки. Кофе венской обжарки обладает меньшей кислотностью и более ровным вкусом.

Итальянская обжарка — смесь арабик из Латинской Америки тёмной обжарки. Обладает богатым и насыщенным вкусом с лёгким винным оттенком.

Французская обжарка-кофе, обжаренный значительно темнее традиционной американской обжарки.

Экспрессо классик — кофе, обжаренный до среднего между традиционной американской тёмно-коричневой обжаркой. Такая обжарка уменьшает кислотность и увеличивает сладковатую горечь кофе.

Мельницы, кофеварки, турки.

Истинный гурман покупает кофе в зернах, сам их перемалывает и готовит напиток по собственному рецепту. Однако купить хороший кофе — полдела, важно сберечь его вкус и не растерять аромат во время помола. А это значит, что без хорошей кофемолки и кофеварки не обойтись.

Ручные кофемолки имеют неоспоримое преимущество перед кофемолками с электрическим приводом, благодаря возможности регулировки степени помола зерна и экономичности. Следует учесть, что в отличие от электрической, в ручной кофемолке зерно перетирается жерновом, а не разбивается, что заметно усиливает аромат и вкус кофе.

Гейзерные кофеварки называют предшественниками кофеварок эспрессо. Особенностью гейзерной кофеварки является то, что кофе заваривается путем многократного прохождения горячей воды или пара через слой молотого кофе.

Многие кофеманы считают турку единственно подходящей посудой для заваривания кофе. Ассортимент «Русской Чайной Компании» включает в себя турки бразильского и российского производства из различных материалов: керамики и меди. Также «Русская Чайная Компания» рада предложить различные кофейные аксессуары: ложки для помешивания кофе и ноносы под турку.

Плясов С. В.
Директор представительства
ООО «Русская Чайная Компания» в СПб

Серебрякова О.А.
Руководитель отдела маркетинга и рекламы
ООО «Русская Чайная Компания»



Шайбу! Шайбу!

До 1991 года импортом кофе в нашей стране монополично занималась компания «Союзплодоимпорт». На прилавках магазинов сегодняшнего разнообразия кофейных марок, разумеется, не было – большая часть кофе ввозилась из Бразилии и Индии. И одним из ввозимых в нашу страну того времени продуктов был знаменитый кофе «Indian Instant Coffee» (Индиан Инстант Кофе).

Почему знаменитый? Да потому что практически каждому, кто воспитан в советскую эпоху, хорошо знаком порошковый кофе в коричневой железной банке с традиционным индийским орнаментом желтого цвета и обнаженной девушкой. В свое время для многих из нас он был большим дефицитом и пили его только по праздникам. А сколько ностальгических воспоминаний связано с этой особенной формой банки в виде «шайбы»? Она неизбежно обрела вторую жизнь в быту после того, как кофе заканчивался.

С распадом Советского Союза поставки этого кофе в нашу страну были приостановлены, а полки магазинов стремительно заполнила пестрая вереница сначала импортных, а затем и отечественных торговых марок. Покупатели активно пробовавали, сравнивали, экспериментировали, искали оптимальное соотношение между качеством

и ценой и сегодня, казалось бы, каждый должен был найти «свой» кофе и остановиться в поиске, а нет-нет, да всплывают в памяти многие из нас трогательные времена, когда хороший кофе был элементом роскоши и неизменно вспоминается «та самая» коричневая банка в форме шайбы...

Многие кофейные производители сегодняшнего времени расходуют многомиллионные рекламные бюджеты для того, чтобы добиться хотя бы доли такой узнаваемости среди потребителей как баночка «Indian Instant Coffee». Более того, когда в начале 2000-х годов поставки этого кофе в Россию и страны бывшего СССР возобновились, проведенные маркетинговые исследования и результаты продаж подтвердили, что эту марку хорошо помнят и покупают не только благодаря ностальгии по узнаваемому дизайну, но и во многом – благодаря особому вкусу этого кофе, который россияне любят и также помнят до сих пор. Секрет в завоевании предпочтений россиян заключается в том,

что индийский кофе обладает особой выраженной кофейной терпкостью и очень ярким ароматом.

Сегодня кофе «Indian Instant Coffee» так же, как и много лет назад, производится в Индии. Он сохранил верность узнаваемому дизайну упаковки и благодаря многолетнему опыту производителей сохранил все качества вкуса и аромата, любившиеся жителями нашей страны. В ассортименте марки помимо хорошо знакомого порошкового кофе появился кофе в гранулах – «Indian Instant Coffee Gold De Luxe», а порошковый кофе помимо банок массой 100г. представлен в банках по 50г.

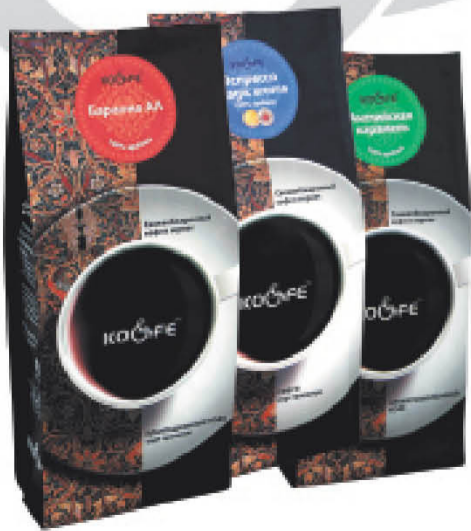
В мае 2009г настоящий индийский кофе «Indian Instant Coffee» появился в наличии в сети магазинов «Море чая» – приглашаем купить билет на поезд в наше светлое прошлое!

Мария Gladchenko,
ГК Тарпан, дистрибутор торговой марки в России.



Компания «KO&FE» около 10 лет является одним из ведущих производителей элитного свежееобжаренного кофе на российском рынке. Строго выдержанные технологии обжарки, хранения и упаковки, разработанные с учетом природных особенностей продукта, создают неповторимый вкус кофе.

Начав производство с традиционных сортов Арабики из Колумбии и Индии, сегодня мы можем предложить нашим потребителям широкий ассортимент продукции. Более 30 наименований плантационного свежееобжаренного кофе различной степени обжарки, ароматизированный кофе. Так же наша компания много лет занимается разработкой кофейных смесей, которые пользуются особым спросом среди кафе, баров и ресторанов. Их сбалансированный вкус идеально подходит для приготовления в профессиональных кофемашинах.



Способы приготовления кофе

Кофе – это больше, чем напиток. Это искусство наслаждения, а чтобы наслаждение было полноценным, все должно быть идеальным и процесс приготовления и вкус. Способов приготовления кофе великое множество, много зависит от желания и времени приготовления: можно засыпать в кружку уже готовый кофе (сублимированный, в гранулах или в порошке) и залить горячей кипяченой водой, а можно процесс приготовления кофе превратить в настоящий ритуал. Главная задача при приготовлении кофе – это перевести максимальное количество ценных веществ кофе из твердого состояния в жидкое. Сегодня мы познакомим читателей со способами приготовления молотого кофе.

Турка. Самый старый способ приготовления кофе – в турке, или, как её еще называют ортодоксальные кофеманы – «джезве». Самым правильным способом приготовления кофе в турке является его варка на раскаленном песке. Хотя в наше время можно воспользоваться и электроплитой, для этого продаются специальные модели турок с плоским дном. Варка кофе – это смешивание ингредиентов, нагрев до температуры кипения без кипячения и собственно потребление. Для приготовления напитка необходимо использовать кофе очень мелкого помола, практически порошок. Во-первых, мелкий помол будет гарантировать обильное пенообразование, во-вторых, гуца не будет скрипеть на зубах. В турке кофе готовят на медленном огне. После того, как кофейная пена поднимется 2-3 раза к кромке сосуда кофе можно считать готовым.

Френч-пресс. Земляки Д'Артаньяна и Фантомаса еще в 20-х годах прошлого столетия придумали нам на радость поршневую кофеварку. Назвали скромно – Френч-пресс. Компания «Мелиор», первая выпускавшая поршневого кофеварки, была именно французской. После 2-й Мировой Войны эти простые и доступные устройства широко распространились по всей Европе и получили такое вот второе название по месту производства. Готовый продукт – почти как «кофе в чашке», только крепче, ароматнее и без осадка. Выделение эфирных масел в воду больше, испарение таковых в атмосферу – ниже. Вот и весь секрет. Конструкция френч-пресса представляет собой – цилиндрический сосуд с плотной крышкой, в крышке поршень. На поршне – мелкая металлическая сетка, пропускающая жидкость и удерживающая твердые частицы. В исходном положении поршень поднят вверх. Для приготовления напитка засыпаем кофе, заливаем горячей водой и закрываем крышкой. Поршень желательнее опустить до уровня воды. Через пять минут, когда кофе заварится, можно медленно опустить поршень до упора вниз. Кофе готов!

Капельные кофеварки. Помимо исторически сложившихся методов приготовления кофе, пылливый человеческий ум нашел еще несколько способов варки этого напитка. Начнем с капельного. Капельный, или перколяционный способ приготовления кофе основан на процеживании горячей воды через слой кофейного порошка. Полученный таким образом напиток поступает в сосуд каплями – отсюда название метода. С 1800 года кофе при таком методе варки просачивался через металлический фильтр. Одной из проблем таких устройств является значительная теплопотеря в ходе заваривания, жидкость попросту остывает, проходя через кофейный порошок и фильтр.

Гейзер. Похожий принцип действия используется в гейзерном способе приготовления кофе. При этом кипящая вода и пар, поднимаясь, в соответствии с законами физики, вверх, проходит через кофейный порошок и попадают обратно в нагревательную ёмкость. И так много раз. Плюс – кофе получается необычайно крепким. Минус – вода все же достигает температуры кипения, и напиток теряет изрядную часть аромата.

Эспрессо. Несложно заметить, что практически все устройства для приготовления кофе используют в своем действии один и тот же принцип – пропускание нагретой воды через слой мелкодисперсного кофейного порошка. Вершиной использования этого метода стало изобретение в 1901 году в Италии компрессионного метода приготовления кофе. Ныне он известен как «эспрессо». Суть метода состоит во все той же привычной прокачке воды через слой кофе. Однако весомым отличием является то, что воду через кофе пропускают под значительным (до 15 бар) давлением. Высокое давление позволило повысить экстракцию вкусовых и ароматических веществ из кофейного порошка при меньшем количестве исходного продукта. Плюс знакомая многим пенная «шапочка». Лен, как известно, двигатель прогресса!

Петрова Татьяна,
руководитель отдела рекламы ТД «Рубин»

В статье использованы материалы интернет сайтов: kofe.dp.ua, cooking.wild-mistress.ru

Фирменные магазины сети «Море чая»

1. м. «Владимирская», ул. Большая Московская, д. 8/2, тел. 572-75-14
2. м. «пл. Восстания», ул. 1-я Советская, д.7, тел. 717-75-65
3. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д. 108, тел. 364-52-30
4. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д. 50, тел. 752-61-76
5. м. «пл. Ленина», пл. Ленина, д.3, тел. 542-26-22
6. м. «Удельная», ул. Енотаевская, д.14, тел. 293-55-51
7. м. «Маяковская», м. «Чернышевского», пр. Литейный, д. 46, тел. 579-14-42
8. м. «Новочеркасская», пр. Новочеркацкий, д. 43/17, тел. 528-13-10
9. м. «Сенная площадь», наб. р. Фонтанки, д. 91, тел. 310-36-98
10. м. «Академическая», пр. Гражданский, д. 80/1, тел. 550-86-90
11. м. «Озерки», пр. Луначарского, д.52/1, тел. 296-30-34
12. м. «Черная речка», ул. Савушкина, д.10/2, тел. 430-60-45
13. м. «Рыбацкое», ул. Прибрежная, д.11, тел. 577-84-50 NEW
14. м. «Пионерская», Коломяжский пр., д. 26, тел: 8-905-257-10-60
15. м. «Комендантский проспект», ул. Ильюшина, д.1, тел: 349-19-30
16. м. «пл. Ленина», шоссе Революции, д. 15, тел: 227-67-77
17. м. Маяковская, ул. Пушкинская, д. 9
18. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел: 364-80-33
19. м. Горьковская, ул. М. Посадская д. 7, 232-99-23

Отделы «Море чая»

в торговых комплексах и магазинах

1. м. «Елизаровская», ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», секция № 32-34, тел.365-41-60
2. м. «Автово», ТК «Северная звезда», павильон № 10, пр. Стачек, д. 94-96
3. м. «Технологический институт», магазин «Медок», ул.1-я Красноармейская, д. 8/10, тел. 316-08-25

Секции и павильоны «Море чая» на рынках

1. м. «Купчино», рынок «Балканский», секция № 62.
2. м. «пл. Мужества», Калининская база, рынок «Конкурент», секция № 67, пр. Непокоренных, д. 63, опт и розница, тел. 329-35-56
3. м. «Московская», рынок «Южный», контейнер 267, опт., тел: 8-905-203-54-55

Фирменные отделы «Избранное из Моря чая» в магазинах

1. м. «Василеостровская», В.О., Средний пр., д. 28, магазин «Белочка»,
2. КСП Кировского района, ул. Генерала Симоняка, д.9
3. г. Колпино, отдел «Империя чая», ул. Раумская, д.1, ТЦ «Базар»
4. г. Колпино, отдел «Море чая», б-р Трудящихся, д. 15, ТЦ «Ока»
5. ул. Решетникова, отдел «Чайный домик».
6. ул. Будапешская д.33, отдел «Империя чая», ТЦ «Айсберг».

Магазины «Эксклюзив. Чай и Кофе»

1. Путиловский рынок, пр. Народного Ополчения, д. 6
2. Магазины «Веста»: ул. Седова, д.87/9; пр. Стачек, д.39;
3. Магазин «Славянский базар», ул. Костюшко, д. 68

Фирменные магазины сети «Море чая»

в других городах и регионах

1. г. Коммунар, ул. Гатчинская, д.12а
2. г. Великий Новгород, ул. Большая Санкт-Петербургская, д. 10
3. г. Великий Новгород, ул. Большая Московская, д. 112
4. г. Валдай, пр. Васильева, д. 32 а

Фирменные отделы «Избранное из моря чая»

в других городах и регионах

1. г. Норильск университет «Норильчанка», Ленинский пр., д.3
2. г. Мурманск магазин «Фея» ул. Воровского, д.17
3. г. Мурманск магазин «Фея» ул. Полярные Зори, д.28/13
4. г. Мурманск магазин «Фея» ул. Маклакова, д. 31а
5. г. Мурманск магазин «Фея» ул. Крупской, д.25 NEW

Торговый Дом «Рубин»

Продажи чая и кофе ОПТОМ!

16 лет на рынке России. Эксклюзивный представитель фирмы Qualitea (Шри-Ланка) в России по торговым маркам «Шери», «Кволити», «Дженекс». Собственные марки – «Птицы Цейлона», «Свежий чай», «Избранное из моря чая» производства Шри Ланки. Сеть магазинов «Море чая» в Санкт-Петербурге. Поставки чая в 300 магазинов Санкт-Петербурга. Работа с поставщиками и покупателями по всей России.

Приглашаем партнеров к сотрудничеству!

www.tdr.ru (812) 600-12-25

Отдел региональных продаж: (812) 600-12-91

E-mail: region@tdr.ru

Отдел городских продаж: (812) 600-12-93

E-mail: cot@tdr.ru

196135, Санкт-Петербург,

ул. Гастелло, д.20

Газета зарегистрирована в Управлении Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Северо-западному федеральному округу. Свидетельство ПИ №ФС2-8932 от 18.12.2007г

Учредитель: ООО «Индж». Адрес: 194902, Санкт-Петербург, пос. Парголово, ул. Шишкина, д. 277, лит. Ж. Адрес редакции: 190031, Санкт-Петербург, наб. р. Фонтанки, д. 91

Тираж номера: 120 000. Заказ № ТД-0001933.

Отпечатано в типографии: ООО «Типографский комплекс «Девиз», 199178, Санкт-Петербург, В.О., 17 линия, д. 60, лит. А, помещение 4Н.