



ЖОСПАР

- Кофе туралы жалпы мәлімет
- Кофе сусынының шығу тарихы
- Кофе өндірісіндегі алдыңғы қатарлы елдер
- Кофенің негізгі түрлері
- Кофе өндіру технологиясы
- Кофені демдеу ідңстері
- Кофенің пайдасы мен зияны

КОФЕ ТУРАЛЫ ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТ

- Дәмі тіл үйіретін, хош иісті сусынның бірі - кофе. Бастауын Таяу шығыстан алатын өсімдік тропиктік аймақтардағы кофе ағашының тұқымы. Кофе ағашы егілген соң, алты жылдан кейін өнім бере бастайды. Әлемде кофенің сан мыңдаған түрі бар. Варашава кофесі, Шығыс кофесі, бразилиялық кофе және т.б. Оның негізгі түсі жасыл, тек қуырған соң қоңырқай тартады. Бұлардың сырт пішіні ұқсас болғанымен, дәмі өз алдына ерекше. Кофе дәнінде клетчатка, азотты заттар, кофеин, қант, май, минералды тұздар бар

КОФЕНІҢ ШЫҒУ ТАРИХЫ

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



11059—A Coffee-house in Palestine.

КОФЕ СУСЫНЫНЫҢ ӨНДЕУ ЖОЛДАРЫНЫҢ ПАЙДА

БОЛУЫ

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



КОФЕ СУСЫНЫНЫҢ ДҮНИЕ ЖҮЗІНЕ ТАРАУЫ

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

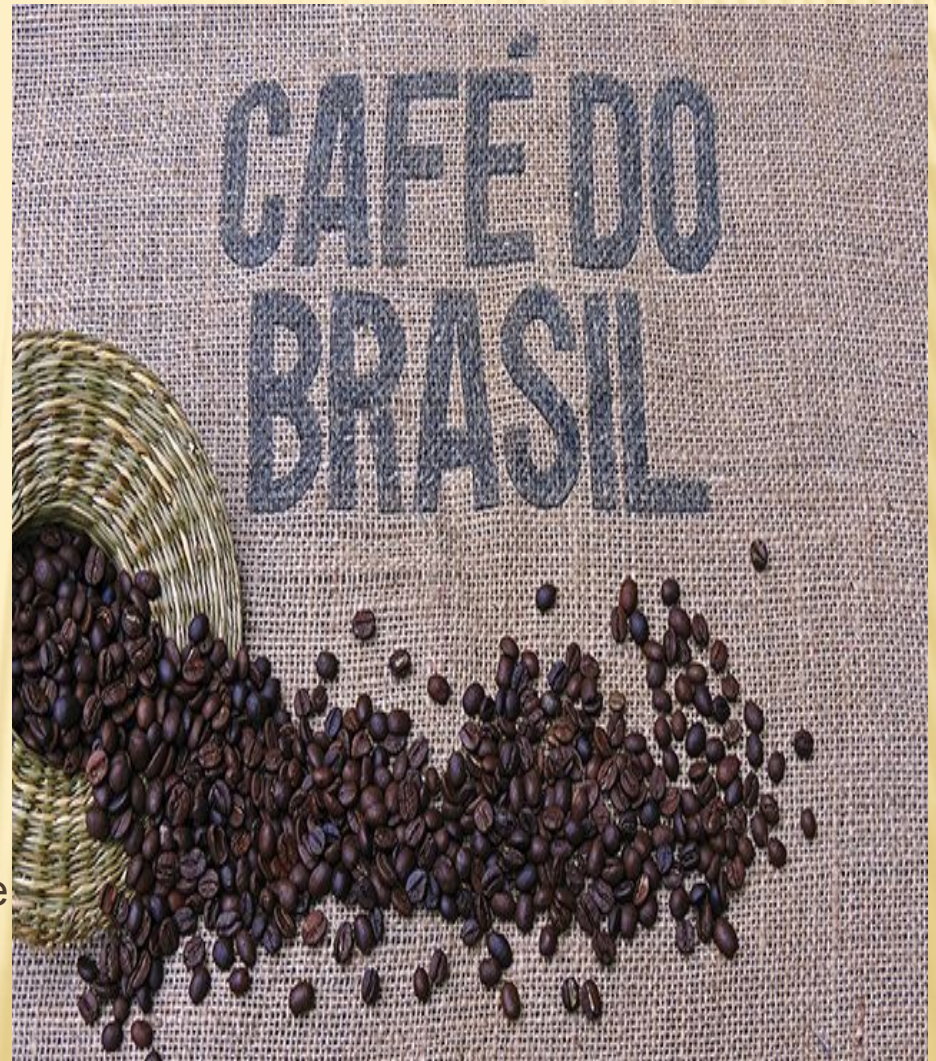


КОФЕНІҢ ДАМУЫНА БАЙЛАНЫСТЫ ҚЫЗЫҚТЫ МӘЛІМЕТТЕР

- 1475 ж Стамбулда ең алғашқы кофе дүкені «Кива Хан» ашылды
- Тарихшылардың байандауы бойынша, Осман империясы патшасы ұлы Мехмед Кепрюлю бір күні шаруа болып киініп, бүкіл халық жиналып әнгіме дүкен құратын кофеханаларға барып, халқының ой пікірін білгісі келеді. Содан бірде бір жақсы әнгіме естімеген патша ашуланып кофеханаларды жапқызып тастаған екен.
- Англияда көптеген жылдар бойы кофеханалар тек ерлер клубы болып есептелінген. 1674 ж бұл жағдайға қарсы болып «Әйелдер қауымы кофеге қарсы» мақаласы шықты.
- 1686 ж Парижде ең алғашқы атақты кофехана ашылды, ол жерде кофенің таза сорттарынан жасалған кофе сусындары ұсынылды.
- Ресейде кофенің ішілу үрдісі Петр I Есімемен байланыстырылады. Себебі кофенің елге келуі Петр I Кезінде болған екен. 1703 ж Ресейде ең алғашқы кофехана ашылды.

БРАЗИЛИЯ

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



ВЬЕТНАМ

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



КОЛУМБИЯ

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



ИНДОНЕЗИЯ

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



ЭФИОПИЯ

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



ҮНДІСТАН

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



МЕКСИКА

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



КОФЕНИҢ НЕГІЗГІ ТҮРЛЕРІ

- Кофе ағашының Арабика, Либерика, Экстельса, Рабуста деген 4 түрі бар.
-

КОФЕНІ ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ

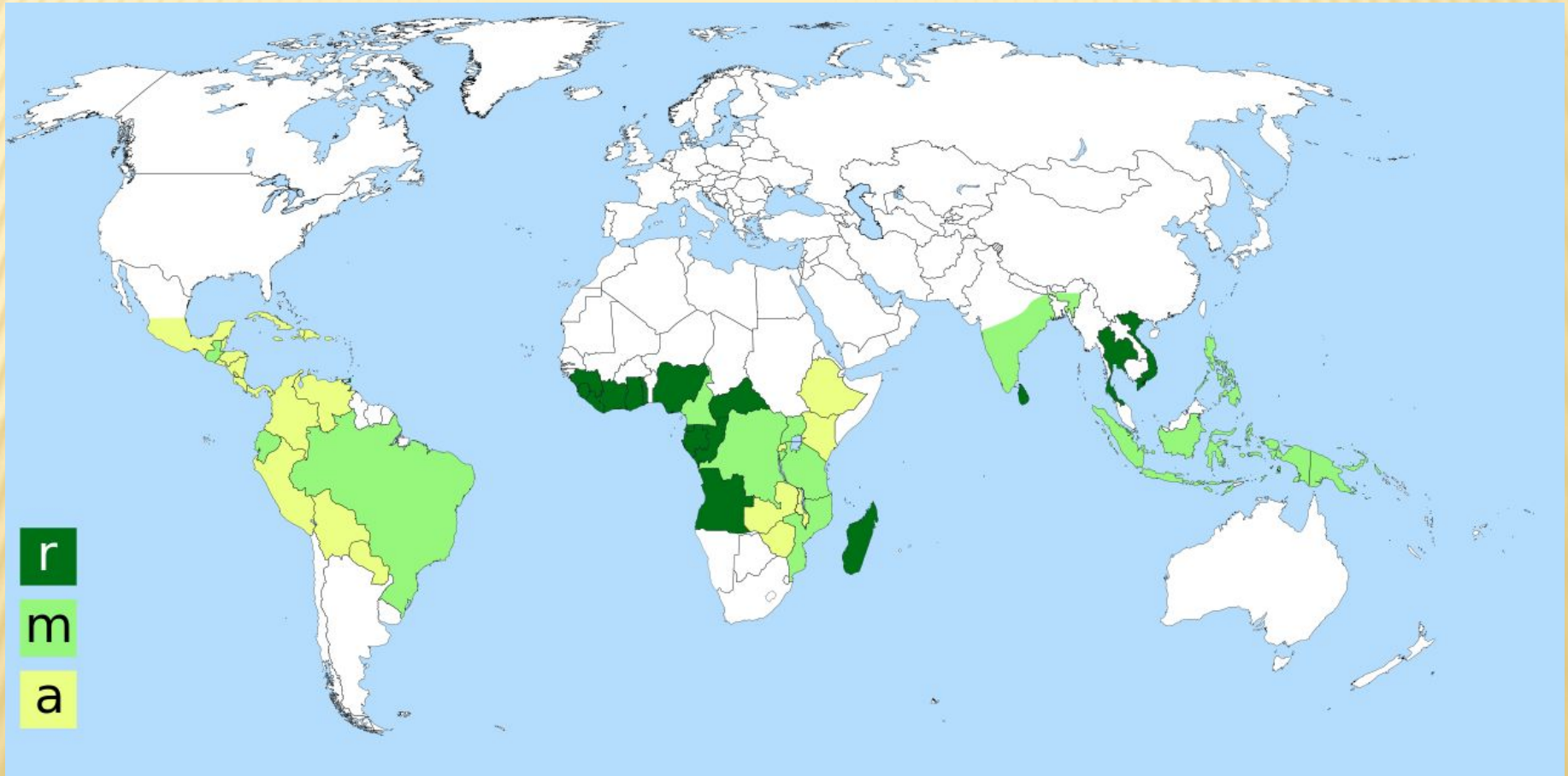
- Кофе дайындаудың бірнеше әдісі бар. Ең қарапайымы Фенч Пресс. Кофені арнайы ыдысқа әзірлейді. Ұнтақ күйіндегі кофе тез бұзылатындықтан оны жаңа ғана тартылған дәннен жасаған тиімді. Ұнтақты арнайы ыдысқа салып үстіне су құйып бұқтырамыз. Талғамыңызға сай сүт те қосуға болады. Бес минуттан соң кофе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



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



-
- Сначала в рассаднике, где обеспечивается нужное количество солнечного света и тени, сажают специально выведенные семена. Примерно через полгода сеянцы пересаживают на поле, почва которого подготовлена для них с помощью удобрений. Кофейные сеянцы сажаются рядами, расстояние между которыми делается с расчётом ухода за саженцами и землёй, а также для уборки урожая.
 - Плодоносят растения только при круглогодичном уходе, в который входят прополка сорняков и регулярная обработка деревьев фунгицидами и инсектицидами с целью защитить их от вредителей и болезней, таких, как бобовый сверлильщик или кофейная ржавчина.
 - Срок жизни кофейного дерева составляет 60—70 лет. Плодоносить молодое растение начинает не раньше, чем через два года; в год с одного кофейного дерева можно получить примерно 1-1,5 тысячи ягод. Кофе лучше собирать вручную, снимая только спелые ягоды одну за другой; именно так и делается в Колумбии, Коста-Рике и других странах, когда компании специально нанимают сезонных рабочих.
 - Собранные вручную ягоды обычно подвергаются обработке влажным способом. Они помещаются в протирочную машину, которая снимает с семян большую часть мякоти. Затем семена на один-три дня кладутся в баки, где под действием энзимов, возникающих естественным путём, оставшаяся мякоть разлагается в процессе ферментации. После этого семена промывают, удаляя последние остатки мякоти. Часть из них сушат под солнцем на бетонных террасах или сушильных столах, а часть — пропуская через сушилки с горячим воздухом. Вслед за этим механически удаляются покрывающие семена слои сухой кожицы, которая состоит из пергаментной и серебристой оболочек. Ферментация, которая осуществляется при обработке влажным способом, наряду с использованием только полностью созревших ягод позволяет получать мягкий кофе отличного качества.
 - В Бразилии, главной стране по производству кофе, на плантациях чаще всего применяется уборочный метод, известный как *derrica*. Кофе собирают вручную, снимая с ветвей все до единой ягоды, независимо от степени их спелости. Недавно на некоторых плантациях для улучшения качества продукции и повышения производительности труда стали переходить на механизированные и полумеханизированные методы уборки. При одном из них используется ручной пневматический инструмент, трясущий ветви, в результате чего ягоды падают на землю.
 - Упавшие плоды собирают граблями и, чтобы удалить листья, грязь и палочки, просеивают либо вручную, либо механически. Затем кофейные ягоды складываются в большие 60-литровые корзины. Просеянные ягоды моют в бетонном корыте или в специально предназначенной для этого машине. Во время мойки спелые плоды отделяются от старых сухих, которые начали гнить.
 - Вымытый кофе раскладывают на большой бетонной террасе для просушивания на солнце в течение 15—20 дней. В это время, чтобы зёрна просохли как следует, их переворачивают примерно каждые 20 минут. Иногда, чтобы они высохли скорее, используются механические сушилки. Необходимо следить за содержанием в зёрнах влаги, иначе они могут пересохнуть, отчего станут хрупкими и начнут ломаться — а из-за этого снизится их ценность. Когда достигнута идеальная влажность — между 11 и 12 процентами, — зёрна механически очищаются от шелухи. Затем их раскладывают в мешки и отправляют на предприятия, где его классифицируют и подвергают дальнейшей обработке.





-
- ▣ Насчитывается более 90 видов растений, относящихся к роду кофе (*Coffea*). Но в промышленных масштабах используются два вида кофейных деревьев:
 - ▣ *Coffea arabica* L. — арабика
 - ▣ *Coffea canephora* PIERRE ex FROENN., или робуста, которую иногда называют конголезским кофе.
 - ▣ На эти два вида приходится по разным оценкам до 98 % производимого кофе. Этот объём делится в соотношении 70 % — арабика, 30 % — робуста. На остальные виды кофе приходится 2 % мирового производства.
 - ▣ **Арабика**[\[править\]](#) | [править вики-текст](#)
 - ▣ Наиболее распространённый сорт кофе, арабика, произрастает на высоте от 900 до 2000 метров над уровнем моря. Зёрна, как правило, имеют продолговатую форму, гладкую поверхность, слегка изогнутую в форме буквы S линию, в которой обычно после лёгкой обжарки остаются невыгоревшие частицы кофейной ягоды.
 - ▣ Вид робуста является быстрорастущим и более устойчивым к вредителям, чем арабика, и произрастает примерно от 0 до 600 м над уровнем моря, прежде всего — в тропических районах Африки, Индии и Индонезии. Зёрна имеют округлую форму, цвет — от светло-коричневого до серовато-зелёного.
 - ▣ **Робуста**[\[править\]](#) | [править вики-текст](#)
 - ▣ Робуста обычно считается менее изысканным кофе с точки зрения аромата. В то же время она содержит больше кофеина, а также часто используется в эспрессо-смесях, что позволяет добиваться более качественной кофейной пенки и удешевляет смесь.
 - ▣ **Другие виды**[\[править\]](#) | [править вики-текст](#)
 - ▣ Другие сорта, например, либерика и эксцельса, не имеют промышленного значения.

-
- Специфическая обработка животными [[править](#) | [править вики-текст](#)]
 - Производящийся в Индонезии, на Филиппинах, в южной Индии сорт «[Копи Лювак](#)» или «Капе Аламид», является самым дорогим кофе, поскольку для его приготовления плоды кофе (ягоды с зёрнами внутри) должны пройти через желудочно-кишечный тракт [мусанга](#), или азиатской [пальмовой цветоты](#) — небольшого зверька семейства виверровых. Вид кофе, прошедший через ЖКТ слонов называется [Black ivory](#).