

"Що ховається за склянкою кави"

Оформлення сцени:

- фізична карта світу – прапорцями відмічено країни, де виробляють каву: Бразилія, Колумбія, Уганда, Коста-Ріка, Камерун, Сальвадор, Гватемала, Мексика, Перу, Індонезія, Кенія, Конго, Нікарагуа, Еквадор, Гондурас, Гаїті, Венесуела, Камерун;
 - малюнок кавового дерева з квітами і плодами; схеми хімічних формул: кофеїн, кавова кислота, нікотинова кислота, хінна кислота;
 - таблиця «Хімічні елементи, які входять до складу кавового зерна»;
 - на столі кавовий сервіз та картки з різними рецептами приготування кави.
- (У залі гасне світло, ведучий біля плакату із зображенням кавового дерева.)*

Ведучий 1.

Кавове дерево – рослина з білими духмяними квітками, з яких утворюється плід – ягода червоного або фіолетово-синього кольору з двома насінинами в соковитій м'якоті. Воно належить до родини Маренові, розповсюджене у тропіках Східної півкулі й Африці. Його вічнозелені або листопадні дерева та чагарники утворюють хащі в Ефіопії та долинах річок Абіссінського нагі'я. Точно невідомо, коли людина вперше почала використовувати зерна кави. У XIV–XV ст. на Аравійському півострові виведено культурні сорти цієї рослини. З тих часів кавове дерево поширилося на інших континентах і визначає прибуток деяких країн. *(Показує на карті й називає країни, у яких зараз вирощують каву.)*

Ведучий 2.

Кава широко використовується в геральдиці поряд з пшеницею, рисом, пальмою та дубом. Гілки з плодами цієї рослини можна побачити у гербових вінках Бразилії, Уганди, Сальвадору, Коморських островів. Кавове дерево – це вічнозелена рослина заввишки 5–10 м (у культурі максимально – 3 м) зі шкірястими листками та білими квітками із запахом жасмину. Цвіте протягом усього року. Під яскравою м'якоттю сховане насіння «кавові зерна», з яких готують каву. Нестиглі зернята мають сіро-зелений колір. Батьківщиною кавового дерева аравійського, до якого належать сорти «Арабіка», є гірські райони Ефіопії, інших сортів – Східна та центральна Африка. Бразилія і Колумбія – основні світові виробники кави. Більшість плантацій розташовані на південному сході Бразилії, де налічується майже 3 млн. кавових дерев. Для Уганди та Сальвадору кавове дерево – провідна культура сільського господарства.

Ведучий 3.

Мабуть, багатьом буде цікаво знати, як готують каву на батьківщині цієї рослини – в Ефіопії. Кавові дерева тут ростуть усюди – вздовж доріг та вулиць, на подвір'ях будинків, шкіл, лікарень і, звичайно, будь-якому гостю тут пропонують чашку кави. Давши згоду скуштувати цей дивовижний напій, я став свідком його приготування. А було все ось як. Хлопчик-посильний збігав у сад і приніс оберемок свіжої трави. Частину її він розсипав навколо мого столу, а решту поніс на кухню. Через декілька хвилин офіціант виніс звідти низенький стілець – тацю, посипану травою і заставлену кавовими чашками. У центрі стояла жаровня на вугіллі, чорний скляний глечик, каstrуля з водою, тарілка із зернами кави і дерев'яна ступка з товкачем. явилися дві дівчини в національних сукнях з накідками. Одна з них запалила у спеціальній кадильниці кілька шариків благовоній. Друга показала мені, що зерна кави свіжі, тобто зеленого кольору. Їх вимили, висипали на пательню і стали підсмажувати на вугіллі, безперервно помішуючи. Туди ж кинули кілька зернят імбиру і гвоздики. Хвилин за сім насінини стали золотаво-коричневими. Дівчата ретельно розтерли їх у ступці, висипали в глечик (джбану) і, залити сирією водою, поставили на жаровню. Через кілька хвилин над вузькою шийкою джбани з'явився блакитний пар, а потім пінка. Після того, як кава трішки відстоялася, її урочисто налили в чашку і поставили переді мною на блюдце, яке прикрашала гілочка м'яти. Напій був настільки ароматним, чудово гіркуватим і освіжаючим, а сама атмосфера церемонії така неповторна, що ясна річ, однієї чашки було замало!

Ведучий 4.

А ось як готують каву в країнах Близького Сходу. У Сирії та Лівії з ранку до вечора п'ють каву. Немає хатини, де б вам не запропонували чашечку кави. Я розповім вам, як покуштував каву в однієї поважної духовної особи. Слуга в білому приніс на таці маленькі кавові чашечки. Я заглянув у чашку і побачив, що вона майже пуста — тільки на самому дні трішки коричневої рідини. Злизнувши її, відчув нестерпну гіркоту, немов би проковтнув гарну порцію хіни. Гіркота наповнила мій рот, але швидко пройшла, а через деякий час зі мною почало відбуватися щось незвичне. Я відчув себе бадьорим і легким. Навіть дихалося по-іншому. Відчувався незвичайний прилив енергії, немов би провів відпустку в горах або біля моря і повернувся сповнений сил. Безперечно, це зробив темно-коричневий напій. Я не втримався і при прощанні запитав, що за каву я пив? Це була краща Геджавська кава (область у Саудівській Аравії, розташована вздовж берегів Червоного моря). А чому було так мало? Чому не подають повну чашку? Вони відповіли, що якщо випити цієї кави повну чашку, можна померти. Ось, виявляється, які бувають сорти кави.

Ведучий 5.

Щоб зрозуміти які речовини надають каві неповторного смаку та аромату, як вона діє на організм людини, необхідно знати її хімічний склад. Хімія кавового насіння досить складна і до кінця ще не вивчена. Досліджуючи золу, вчені встановили, що в каві містяться сполуки Феруму, Магнію, Калію, присутні елементи — Сульфур, Нітроген, Фосфор, Хлор. Ці елементи входять до складу органічних сполук: білків кофеїну, хлорогенової, нікотинової, хінної, оцтової, яблучної, лимонної кислот і полісахаридів. (Демонструються таблиці «Хімічні сполуки, які входять до складу насіння кави», формули сполук).

Ведучий 6.

Під час смаження кавових зерен відбуваються складні хімічні перетворення. Спочатку випаровується вода і частково розкладаються органічні сполуки. Цукри перетворюються в крохмаль, і насінини стають коричневого кольору, нерозчинні полісахариди розкладаються на більш прості розчинні вуглеводи. Руйнується тригонедін, утворюється нікотинова кислота. Продукти розпаду хлорогенової кислоти, а також понад сімдесят ароматичних речовин надають каві характерного смаку і неповторного букету ароматів. У процесі обжарювання кавові зерна набрякають, оскільки в них утворюється вуглекислий газ, який виконує функцію консерванту аромату.

Ведучий 7.

З усіх зазначених речовин найкраще вивчений кофеїн. А почалося все з того, що 1821 р. німецький хімік Ф. Рунге виділив з кавового екстракту прозорі кристали речовини гіркуватого смаку. Водний розчин цієї речовини за своєю збуджуючою дією в багато разів перевищує кавовий відвар. Розшифрував склад і структуру кофеїну 1897 р. німецький хімік Фішер. Він отримав кофеїн синтетичним шляхом. Кофеїн – 1,3,7-триметилксантин – алкалоїд, який міститься в насінинах кавового дерева, листях кави, горіхах кола. Це похідне пурину. Кава містить понад 30 різних органічних кислот – яблучну, лимонну, оцтову, але найбільше хлорогенової кислоти (від 4 до 5 %). При обжарюванні ця кислота розкладається, утворюючи речовини, що надають каві своєрідного в'язучого смаку. У кавових зернах міститься і складна органічна речовина танін, яка надає їй гіркового смаку. Але хімія кави вивчена не до кінця, дослідження продовжуються й нині. Цікаві факти про каву Кава як лікувальний засіб застосовувалася в арабській медицині ще в 900–1000 рр. н. е. її друге народження відбулося після відкриття кофеїну. Роком появи кави в Росії вважається 1665 р., коли придворний лікар призначив царю Олексію Михайловичу рецепт – варена кава. Перси і турки вважали її ліками, які допомагають проти нежиттю і головних болів. У результаті багаторічної селекції араби створили один з найкращих сортів «Мокко». Бразильська кава зі штатів Ріо і Вікторія має характерний лікарський запах і смак через йодисті сполуки, які є в ґрунті. Щоб відновити аромат кави – «оживити» зерна, треба промити їх у холодній воді та просушити в гарячій духовці. Уперше спосіб приготування розчинної кави був запропонований 1901 р. японським хіміком, але в той час до цього відкриття поставилися байдуже. Там, де цвітуть кавові дерева, бджолиний мед має зовсім незвичний для нас колір. У павуків під впливом кофеїну виникає щось подібне неврозу: змінюється закономірність

плетіння павутини і виходить хаотичний візерунок. Ескіз ілюстрації башти Кодар Люксембурського Палацу, яка стала відомою завдяки книжкам Віктора Гюго, належить руці самого письменника: він намалював її сірником на кавовій гущі, коли снідав в одному з паризьких бістро. Хороша кава – чорна, як диявол, гаряча, як пекельний вогонь, солодка, як поцілунок.

Ведучий 1. Здається, ми ще не відвідали кафетерій, не випили чашечки кави. Отож проходите. Розмовляють за чашечкою кави дві колежанки:

– У тебе чудова кава, моя люба!

– Ще б пак! Адже цю каву мій чоловік привіз із Бразилії!

– Чудово! До того ж вона ще зовсім гаряча!

* * * * *

У ресторані відвідувач покуштував каву і покликав офіціанта:

– Ви що мені подали, каву чи чай?

– А ви не можете відрізнити?

– Ні. - Тоді яке це має значення?

* * * * *

Відвідувач кав'ярні звертається до офіціанта:

– Чому кава зовсім не солодка?

– Напевно, ви розмішували цукор не в той бік.

* * * * *

Господар кав'ярні говорить клієнту:

– Сьогодні я не можу подати вам каву – вона закінчилася.

– Це мене зовсім не дивує. Вона слабшала у вас з кожним днем.

* * * * *

Офіціанте, що ви мені подали – каву чи суп? А це як вам завгодно. Але я пропоную думати, що це кава. Вам це обійдеться дешевше.

* * * * *

Відвідувач, який довго очікує, підкликає до себе офіціанта: Коли ви вийдете на пенсію, то не забудьте сказати своєму наступнику, що я все ще чекаю каву.

* * * * *

Відвідувач входить у кав'ярню і запитує офіціанта:

– Чи є у вас в запасі цикорій?

– О так, мсьє, майже 30 пакетів.

– Чудово, несіть їх всі сюди і ми проведемо експеримент. Здивований офіціант приніс пакети і поклав їх на стіл.

– Дуже вам вдячний, а тепер принесіть мені чашку міцної кави.

Ведучий 2.

Час подумати про гостей. Пропонуємо вікторину для знавців кави. Приз, знову ж таки, кава. Які країни є експортерами кави? (50 країн: Бразилія, Колумбія, Уганда, Гватемала, Сальвадор, Мексика, Індонезія, Коста-Ріка, Камерун, Перу, Кенія, Конго, Нікарагуа, Еквадор, Гондурас, Гаїті, Венесуела та ін.)

У якій країні каву вживають найбільше? (Країни Латинської Америки, Швеція – 7,3 кг у рік на людину, США, Фінляндія, Данія, Італія.)

Де п'ють кави найменше? (У Англії, там п'ють чай.)

Скільки є сортів кави? Які з них ви знаєте? (Є понад 1000 сортів кави. Ефіопія (аравійський сорт) – Арабіка, Робуста, Харар, Джимо; Бразилія – Сантос, Парана, Мінас; Гвінея – Робуста; Йемен – Мокко; до Мокко додають, бо його дуже мало вирощують, Яффей, Шаркі, Матарі, Хеймі.)

Як називають посуд, у якому заварюють каву в Турції? (Джезва, турка).

Як краще зберігати кавові зерна? (Щільно закритими у скляному посуді.)

У якій країні є бронзовий пам'ятник кавовому дереву? (У Бразилії.)

Який великий композитор прославив каву в своєму творі? (Бах. Кантата № 211.)

Ведучий 3.

Велика і відповідальна справа – правильно приготувати і подати каву. Пропонуємо кілька маленьких порад для приготування смачної кави: Вода – один з найважливіших компонентів кави, вона повинна бути чистою і свіжою. Каву не варять, а заварюють, не доводячи її до кипіння, перед цим заливають вологі зерна холодною водою, тоді під час нагрівання органічні речовини більше екстрагуються водою і смак стає ароматнішим. Подають каву в тому посуді, де її готували, або в кав'ярнику. Але наливають не всі чашки відразу, а по одній кожному гостю.

- І нарешті, у кожній країні каву готують по різному. Наприклад, по-східному бразильська кава, кава по-яванськи, кава по-ірландськи, віденська кава, кава з шоколадом, мармурова кава. **Ведучий 4.**

Саме час похастувати вас нашою кавою.

Віденська кава. Готують дуже міцну каву, розливають у чашки. На поверхню кладуть чайну ложку вершків, збитих із цукром. Зверху посипають шоколадом.

Бразильська кава. 125 г шоколаду кришать і розчиняють в 0,5 чашці гарячої кави. Потім доливають 3 чашки гарячого молока, безперервно збиваючи суміш. Цукор кладуть за смаком і розливають у 4 чашки.

Кава по-арабськи. Змішують чашку дуже міцної кави з чашкою какао і додають зверху трохи вершків. Мармурова кава Тепле молоко наливають на дно чашки й обережно додають каву, не перемішуючи.

Кава по-турецьки. Беруть джезву, кладуть цукор за смаком і доливають воду. Як тільки вода закипає, додають каву (на 50 г води два шматочки цукру й одну чайну ложку кави). Повільно нагрівають на слабкому вогні.

Кава по-ірландськи. Чашку прогрівають гарячою водою, а потім витирають, щоб була сухою. Наливають у неї дві чайні ложки горілки і насипають одну-дві ложки цукру, доливають дуже гарячу каву і зверху кладуть дві чайні ложки збитих вершків.

Джерело доступу:

<http://www.osvitacv.com/index.php/2011-01-11-15-03-48/pozaklasna-robot/scripts-of-holidays-and-events/205-what-lies-behind-a-glass-coffee>

Що ховається за склянкою кави [електронний ресурс] // Упр. освіти Чернівецької міськ. ради : офіційн. сайт. – Електрон. текст. дані. – Чернівці ©, 2011. – Режим доступу:

<http://www.osvitacv.com/index.php/2011-01-11-15-03-48/pozaklasna-robot/scripts-of-holidays-and-events/205-what-lies-behind-a-glass-coffee> вільний. – Дата звернення 12.01.2021. -

Заголовок з екрана. – Мова укр.