

ЗАПРОШУЄМО НА КАВУ!

Обладнання: карта світу, ватман формату А-1 зі стікерами-асоціаціями, виставка різних сортів розчинної та меленої кави, демонстрація кавомолок, турок та кавоварок.

«...вона повинна бути чорною, як ніч, солодкою, як гріх, гарячою, як кохання і міцною, як дружба»... Так свого часу висловився Талейран про напій, смак якого вразив його у самісіньке серце – чорну каву.

Для багатьох прокинутись вранці без горнятка кави видається неможливим. Очі вперто злипаються і тягне до сну, доки тілом не прокотиться тепла хвиля напою, що бадьорить. А після горнятка улюбленої кави життя налагоджується, і ранкові справи не лякають організм, що тільки-но прокинувся. Не всім відомо, що хороша кава допомагає впоратись з нервовими перевантаженнями і залишитись переможцем у будь-якій стресовій ситуації.



Історія кави

Сьогодні не знайдеться жодної людини, якому б так чи інакше не була відома історія кави. Існують гарні ефіопські легенди присвячені історії кави. Адже Ефіопія вважається відправною точкою історії кави. Згідно одній легенді історія кави починається з шейха Омара. Він був одним із самих шанованих лікарів свого часу. Одночасно шейх Омар проводив дослідницьку роботу, знаходячи нові ліки. Таким чином, в поле його зору потрапили плоди кавового дерева. Так, згідно цій легенді, почалась історія кави. Але спочатку тільки як засобу, що допомагав від головного болю і розладу шлунку.

За іншою легендою, історія кави почалася з пастуха Калдима. Цей пастух дуже любив своїх кіз і завжди уважно слідкував за їхнім здоров'ям та самопочуттям. Одного разу він помітив, що кози, поївши плодів кавового дерева, стають бадьорішими. Пастух Калдим вирішив наслідувати приклад кіз і відчув на собі той же дивний ефект. Він став розповідати усім про своє відкриття, таким чином давши початок історії кави.



Любов і... кава

Історія кави не обійшлася без романтичної пригоди. Ці події відбулися в 30- роках 18 століття.

Практично у всіх французьких колоніях добре росли кавові дерева. Господарі плантацій суворо охороняли свою монополію на вирощування кави. Вивіз паростків, гілок, саджанців, розсади або свіжих плодів карали вищим покаранням – смертю.

В 1727 р. трапився прикордонний конфлікт між голландською та французькою сторонами Гвіани. Третейським суддею запросили Бразилію, яку представляв підполковник Франциско де Мело Палетт. Це був тямовитий, ерудований, спритний, розумний і дуже талановитий чоловік. До того ж, він був великим шанувальником жінок.

За час переговорів Франциско де Мело Палетт встиг зачарувати й схилити на свою сторону молоденьку дружину губернатора французької частини Гвіани, яка була готова майже на все заради палкого шанувальника.

На бенкеті, що завершував переговори, ця закохана особа – дружина губернатора – публічно піднесла підполковникові пишний букет.

Ніхто із всіх запрошених так і не здогадався, що серед різноманітних квітів – вони представляли увесь рослинний світ Гвіани – були вміло вплетені кілька кавових саджанців з плодами.

Таким чином, завдяки любові жінки й кмітливості підполковника кавові дерева потрапили в Бразилію.

Життя різноманітне і непередбачуване. Кожен день дивує нас неочікуваними поворотами, несподіванками та сюрпризами. Так і кава має безліч виняткових смаків та ароматів Часом

вона солодкувато-ніжна, а часом – міцна до терпкості та гірчинки. Усі прагнуть знайти для себе смак, відповідний до настрою та вподобань.



Види кави

Промислове значення мають два види кавових дерев: арабіка та робуста. Арабіка має м'який смак і тонкий насичений аромат. Цей різновид чагарників дуже чутливий до перепадів температур і різних шкідників. На її частку доводиться 75% світового виробництва кави. Робуста менше залежить від умов вирощування. Але вона поступається арабіці за смаковими якостями: її смак міцніший, трішки гіркуватий та в'язучий. До того ж цей сорт містить вдвічі більше кофеїну.

Порошкоподібна і гранульована кава відома всім. А хто знає що таке сублімована кава? Це високоякісна кава, виготовлена за найсучаснішою технологією приготування розчинної кави шляхом сублімації, тобто шляхом виморожування з екстракту вологи і подальшого подрібнення. Завдяки цьому кава максимально зберігає смакові та ароматичні властивості, які значно втрачаються при нагріванні (як в порошок). В результаті виморожування отримуються кристали світлого кольору, які забезпечують напою міцний аромат та смак.



10 міфів про каву

1. Кофеїн зневоднює організм

Всі ми чули цей міф. Так, напої з кофеїном надають сечогінний ефект, але незначний. Ні чай, ні кава не призводять до втрати великого об'єму рідини. Навпаки, чашка цього напою сприяє здоровому насиченню організму водою.

2. У еспресо більше кофеїну, ніж у звичайній чашці кави

Зовсім не так. У звичайній чашці кави міститься більше кофеїну, ніж в еспресо. Одна порція еспресо містить 30-50 мг кофеїну, а в середній чашці кави його в кілька разів більше.

3. Кава зупиняє ріст

Чомусь багато батьків бояться давати своїм дітям кави, але дозволяють пити колу. Немає ніякого взаємозв'язку між споживанням кави і зростанням, щільністю кісткової тканини. Напої з кофеїном дійсно зменшують всмоктуваність кальцію, але однієї столової ложки молока достатньо, щоб компенсувати 240 мл кави.

4. Кава викликає залежність

До кофеїну дійсно легко звикнути, але цю «прихильність» не можна кваліфікувати як залежність. На відміну від наркотиків кофеїн не загрожує фізичному та психологічному здоров'ю людини. Якщо ви різко відмовитеся від кави, то перші кілька днів вас можуть мучити головні болі, але вже точно не ломка.

5. Кава викликає безсоння

Період напіввиведення кави досить швидкий – 3–5 годин. Цей напій точно не завадить вам заснути, якщо ви вип'єте його пізніше 6 годин до сну. Безсоння може з'явитися лише у людей з підвищеною чутливістю до кофеїну.

6. Сильно обсмажену каву містить більше кофеїну

Сильно обсмажену каву має більш насичений смак, але сама обсмажування сприяє руйнуванню кофеїну в зернах. Тому більш чорна кава містить менше кофеїну.

7. Вагітним не можна пити каву

Дослідження показали, що кава не робить негативний вплив ні на вагітну жінку, ні на плід. Але максимальне щоденне споживання кофеїну не повинна перевищувати 200 мг. Кава не може стати причиною патологій розвитку дитини або навіть викидня.

8. Кава провокує розвиток раку та інших захворювань

За даними багатьох досліджень, кофеїн навіть захищає організм людини від цілого ряду захворювань. Він знижує ризики виникнення меланоми, раку грудей, хвороб Альцгеймера і Паркінсона, деменції та багатьох інших недуг.

9. Кава прискорює метаболізм / допомагає схуднути

Кава насправді дарує нам прилив енергії і може прискорити обмін речовин. Але якщо ви часто вживаєте цей напій, то ваш організм вже адаптувався до нього, і на метаболізм немає впливу.



Ритуал під назвою кавова церемонія



Кава – це не просто тонізуючий напій. Це ритуал, спосіб проведення часу, атмосфера, розмови, цікаві кавові історії.

Смакування кави потребує вдумливості і неквапливості, вміння насолодитися запахом мелених зерен, неповторним смаком чорного напою, невагомими горнятками з найтоншої порцеляни. Кава висмикує нас з шаленого ритму, сповільняє плин часу, змушує оцінити красу інтер'єру, який нас оточує. Це ритуал, під час якого забувають усі справи, негаразди, потреби. Ритуал, наповнений неймовірною палітрою смаку, насолоди та втіхи.

Бариста – таким красивим італійським словом зазвичай називають кавового маестро. Бариста передовсім – це фахівець з приготування кави. Здавалося б, усе просто: натиснув кнопку, підставив чашечку і ловиш кайф... Однак тоді цих людей називали б буденніше – оператор кавової машини наприклад. Проте навіть найсучасніша машина не працює самостійно. Кава виходить в результаті злагоджених зусиль фахівця і машини.

Бариста повинен знати температуру води, тиск в машині, як вона працює, скільки грамів кави потрібно на горнятку, з якою силою утрамбовувати каву, скільки секунд вода проходить через неї. Процес потребує уваги і точності, адже кожна секунда має значення.

Бариста – це теж саме, що й сомельє, тільки не для вина, а для кави.



Тонкощі кавового етикету



За рік на Землі випивають більше 200 млрд чашок кави. Ціль всіх рецептів приготування кави – дістати для себе найбільше задоволення. Людина навчилася пити каву холодною і гарячою, з коньяком і морозивом, молоком і перцем, вершками й екзотичними приправами. Той самий напій щораз здається трохи іншим, але завжди приємним, підбадьорливим і навіть хмільним.

Здавалося б, чого простіше – випити чашечку гарячого напою. Але ця простота оманна. У силу безлічі причин люди часто не дотримуються правил вживання кави. От ці правила:

- каву наливають у маленькі кавові чашечки;
- помішавши каву, не слід залишати ложку в чашці – її потрібно покласти на блюдце.
- не прийнято вмочати в напій печиво.
- не слід пити каву, поки ви не проковтнули їжу.
- каву п'ють гарячою, невеликими ковтками.
- не слід манірно відстовбурчувати мизинець, а також просовувати палець у вушко ручки.
- цукор до кави – якщо немає спеціальних щипців – не прийнято брати ложкою, його треба взяти рукою й опустити в чашку.



Рецепти кави



Що може бути краще аніж запах свіжозмеленої кави? Тільки аромат завареної меленої кави. Приготування напою не вимагає особливих вмінь та затрат часу – лише заваріть відповідну консистенцію у горнятку чи джезві і насолоджуйтесь смаком улюбленого напою.

Пропоную Вам приготувати каву по-східному за таким рецептом: Склад: 200мл холодної води, 6 ч.л. кави, 2-3 ч.л. цукру, дрібка солі.

Приготування. Змішати у турці каву, цукор і сіль та залити холодною водою. Зачекати 1-2 хв., а тоді на маленькому вогні довести до кипіння. Як тільки піна підніметься, зняти турку з

вогню і через кілька секунд поставити знову, дати піні ще раз піднятися і розлити в маленькі горнятка. Каву по-турецьки подають зі склянкою холодної негазованої води.

(Під звуки віденського вальсу)

Кава з давніх-давен вважалась улюбленим напоєм музикантів, поетів. У скількох романах, повістях, оповіданнях ми читали про те, як герої варять і п'ють ароматну каву, як приємно працювала стара ручна машинка, у якій мололи каву, які красиві коричневі зерна сипались у цю машинку.

Ранковий кави аромат

Дарує зранку нам натхнення,

Дає наснагу устократ

Поринути над сьогоднішнім.

Ніколи в каву не кладіть

Вчорашні спогади болючі,

Зумійте серцем зрозуміть,

Пройшло, що було неминучим...

Додайте цукор сподівань,

Надій, що прагнуть у майбутнє,

Без зайвих часу міркувань,

Відчуйте присмак незабутній.

Чарівні думи, відчуття,

Дарує філіжанка кави,

І кожен день цього життя

Живіть щасливо і яскраво



Традиційні десерти до кави



1. Випічка

А з чим краще пити каву?

Мабуть, саме з випічкою каву п'ють найчастіше. Булочки, печиво, торти – все це чудово поєднується з кавою. Обмежень практично немає: можна використовувати випічку з фруктами, вершковими кремами, сухофруктами, горіхами і т. п.

2. Шоколад

Саме шоколад відмінно доповнює смак кави. Тим, кому подобаються незвичайні смакові відчуття, можна спробувати каву з гірким шоколадом або з шоколадом з перцем. Якщо ж ви хочете трохи пом'якшити кавовий смак, відмінним варіантом стане молочний шоколад. Крім того, гарним доповненням до кави стає шоколад з додаванням фруктового джему, родзинок або горіхів.

3. Фрукти

Кава чудово поєднується з фруктами, і багато п'ють її саме так. Безумовним фаворитом є цитрусові, причому можна доповнювати каву не тільки солодкими мандаринами і апельсинами, але і кислими лимонами. Також хорошою «парою» для кави стануть виноград, персики, банани, ананаси.

4. Коричневий цукор

Кавові гурмани стверджують, що кава з коричневим кусковим цукром – це зовсім інші відчуття від напою. Кусковий цукор посилює аромат і смак напою, розкриваючи характерні для нього нотки особливо яскраво.

5. Сир

Сир виявляється прекрасним доповненням до свіжозвареної кави. Він пом'якшує її смак, змінює загальне враження від напою. Кава з сиром часто п'ють на сніданок – таке поєднання виявляється і бадьорить, і поживним.

Цей список можна продовжувати досить довго: кава виявляється воістину універсальним напоєм, і пити його можна практично з чим завгодно. Втім, надто далеко заходити в гастрономічних експериментах все ж не варто:

Є продукти, з якими кави категорично не поєднується. У цьому списку риба і морепродукти, овочі, м'ясо, карамель, мармелад і т. п.

Кава зі спеціями.

Спеції використовуються не тільки для приготування їжі, а й кави. Різні світові кухні пропонують свої спеції для цього напою. Найбільш традиційною і стародавньою спецією є кориця. Її часто застосовують в кавових напоях. Теплий, ніжний і солодкий аромат кориці створює атмосферу розслаблення і спокою. Ще є ваніль, яку додають при приготуванні лате та еспресо. У деяких напоях збиті вершки притрушують мускатним горіхом. Кава – це гарна основа для експериментів, тож смачного!

Те, що кава має бути виключно гірка – поширена думка. Насправді кавовий напій може мати безліч відтінків смаку і володіти самим різним ароматом.

Давайте спробуємо розібратися, яким кава може бути на смак і як правильно оцінювати смаковий букет кавового напою незалежно від методу приготування і т. п.

Для того, щоб дегустувати різні сорти кави потрібно запам'ятовувати їх смак, аромат, присмак. Дізнавайтеся не тільки сорт кави, але і метод обробки, ступінь і спосіб обсмажування, пробуйте різні способи заварювання кави. Все це дасть вам ключову інформацію.

«Кап-тестер» – це людина, яка професійно дегустує каву

Просто випити кави або насолоджуватися кожним ковтком – це вибір кожного.

Доброго ранку, вітає нас день!

Доброго ранку, кажу я ласкаво!

Годі вже спати, співаймо пісень!

Але спочатку – вип'ємо кави!



Кава-брейк

Англійською мовою даний захід звучить як coffee break, а перекладається – «перерва на каву». Зазвичай триває не більше сорока хвилин. В цю перерву учасники, наприклад, якогось ділового заходу, можуть відпочити, розслабитися, підкріпитися і в невимушеній обстановці поспілкуватися, поділитися враженнями.

Як оформляється вся це дія? Зазвичай, столи виставляються в спеціально відведених приміщеннях. Учасники заходу їдять стоячи. Сервіровка столу може бути найрізноманітнішою. Все залежить від меню прийому. Можна організувати кавовий, коктейльний або чайний столи із гарячими та холодними закусками.

Історія виникнення кави-брейк

Такий захід, як кава-брейк, є задумом американців. Причиною виникнення такої перерви став випуск нового продукту – розчинної кави.

Кампанія, спрямована на збільшення попиту й споживання кави, почалася в 1936 році. Для просування продукту була створена PR-акція. Рекламний гасло звучало так: «Зроби перерву, випий напій бадьорості і відпочинь». Після проведення даної кампанії в лексикон американців і входить поняття «кава-брейк». Організація такого заходу стає традицією. Тепер будь-яка прес-конференція, ділова зустріч, презентація в Америці не проходять без кави-брейк.



Залежність кави від характеру

Існує залежність між кавою і характером. «Скажи мені, яку каву ти п'єш і я скажу тобі, хто ти». Так жартівливо можна перефразувати відомого філософа. А якщо без жартів, то уважно прослухайте перелік, і можливо упізнаєте себе чи своїх друзів, знаючи їх кавові вподобання.

Мелена кава без цукру

У вас сильний характер, ви не боїтеся відповідальності і не соромитеся своїх помилок.

Мелена кава з цукром

Ви довго приймаєте рішення, потребуєте підтримки, Дуже часто готові пожертвувати своїми інтересами заради інших, проте іноді шкодуєте про це.

Кава з пінкою

У вас почуття переважають над розумом. Ви маєте добре серце і відкриту душу, а також цінуєте в людях чесність.

Кава з молоком та цукром

У вас складний характер. Часто змінюється настрій, вам притаманна «подвійна бухгалтерія» в ухваленні рішень

Кава без кофеїну

У вас спокійний характер. Ви багато чим цікавитесь однак ваші знання найчастіше не глибокі. Ви полюбляєте комфорт і не прагнете завойовувати нові вершини.

Розчинна кава.

Ви надаєте перевагу найкоротшому шляху до всього в житті і вважаєте себе успішною людиною.



Кава в косметології

Ви знаєте, що таке пілінг? Це очищення шкіри від відмерлих клітин та продуктів життєдіяльності шкіри, які назбиралися на ній за день. У кавову гущу, що залишилася на дні чашки додайте маленьку дрібку солі, стільки ж кориці, 1 столову ложку будь-якої рослинної олії і чайну ложку цукру. Добре все розмішайте і нанесіть на обличчя легкими масажними рухами. Через 10 хвилин змийте теплою водою.

А ще я розповім вам, як зробити ваші п'яточки м'якенькими й оксамитовими. Особливо влітку. Візьміть жменьку спитої кави і промасажуйте нею п'яти. Довгенько, хвилин п'ять. Сполосніть прохолодною водою та намажте дитячим кремом. І п'яточки будуть, як у немовлятка. Здоров'я вам!



Кава в житті знаменитих людей

Бальзак

Оноре де Бальзак обожнював каву і не лінувався обійти весь Париж в пошуках найбільш ароматного і смачного сорту. Великий романіст так сказав про дію чарівного напою – після чашечки кави «все спалахує, думки тісняться, як батальйони великої армії на полі бою».

На превеликий жаль, письменник занадто зловживав кавою і під кінець свого життя помітно послабив своє здоров'я. «Після того, як я повернувся до чорної кави, відновилося смикання очей – Знову ні строчки! Навіть потоки кави не в змозі розбудити мій мозок...»

Бах

На захист кави Іоган-Себастьян Бах написав «Кавову кантату» під номером 211. Вона прославляє каву на вірші німецького поета Пікандера.

Бетховен

Людвіг ван Бетховен варив каву завжди тільки з певної кількості кавових зерен – з 64.

Вольтер

Вольтерові приписують слова про те, що якщо кава – отрута, т виключно повільно діюча, оскільки сам він помирає від неї більше півстоліття. Говорять, що сам Вольтер – видатний французький мислитель – випивав до 50 кувлів кави за день.

Катерина II

Російська імператриця Катерина II була великою шанувальницею кави. Каву для неї готували дуже міцну – на 5 чашок ішло не менше фунта кави (близько 400 грам). До кави Катерині II подавали солодоці – густі свіжі вершки, бісквіти, сухарі, цукор.

Ще одним цікавим фактом, пов'язаним з ім'ям великої Імператриці була ціна кави на території Російської Імперії. При Катерині Великій найбільш дешевим товаром було сіно, а найдорожчим – кава.

Людовік XV

Король Франції Людовік XV сам варив собі каву – він нікому не довіряв процес приготування ароматного напою. Придворні ніяк не могли взяти до тями, чому так відбувається. Основний здогад – король боявся бути отруєним.



«Корі luwak» - кава з претензією



Як ви думаєте, із чого роблять найбільш елітну і дорогу в світі каву? З певного сорту кави? А от і ні – її роблять із переварених кавових зерен, які вийшли з кишечника звірка роду вівер.

Мова йде про знаменитий сорт кави «Корі Luwak», якому немає рівних по рідкості й ціні – \$320-400 за кг. Родом ця кава з Індонезії – вона росте на островах Ява, Суматра й Сулавеси.

Лювак живе на деревах і є дрібним хижаком. А ще він дуже любить зерна кави, причому вибирає самі спілі й ароматні. Цього любителя кави вважали шкідником доти, поки хтось не здогадався заробляти на ньому величезні гроші.

Справа в тому, що Лювак з'їдає набагато більше зерен, ніж здатний переварити. Неперетравлені зерна кави, які проходять через травну систему Лювака, перетерплюють деяку обробку його ензимами. У результаті смак зерен змінюється.

Незважаючи на своєрідне походження цього напою, створювачі клянуться, що він задовольняє всім стандартам якості. Кава цього сорту володіє карамельним відтінком і пахне шоколадом.



Малювання кавою



Хочете відчути себе «кавовим» художником? Виявляється, кавою ще й малюють і роблять це настільки майстерно, що залишається одне – притихнути і замилюватися прекрасними «кавовими» малюнками. Виявляється, що креативні малюнки можна робити не тільки на каві, але й кавою.

Ось такі шедеври малює чашками шанхайська художниця Hong Yi (Хонг Йі), її також добре знають за ніком Ред. Ця дівчина вміє створити картину практично з будь-чого: їжі, паперу, свічок). На сьогодні художниця Hong Yi проживає в Австралії та невпинно створює нові шедеври. Для цієї художниці кисті й олівці не є головними в процесі створення чергової картини.

Отже, знайомтесь: ці шедеври були зроблені кавовими чашками.

Відео Хонг Йі

Малювання кавою (діти малюють кавою)

Кава настільки надихає, що хочеться її пити з красивої чашечки, а ще – прикрашати різноманітними візерунками. Ви ще не знаєте, як робити малюнки на каві і вважаєте, що вам не вдасться їх зробити? Я доведу зворотне: малюнки на каві можуть робити всі. Подивившись запропоновані тут малюнки на каві фото, ви зрозумієте, що зробити деякі з них зовсім не складно. Є кілька способів, як зробити малюнок на каві. Найбільш складний з них – вміле вливання спіненого молока в еспресо. Молоко вливають так, що на поверхні утворюється малюнок, який потім залишається домалювати з допомогою шпательки або інших інструментів.

Красиві візерунки на каві малюються також із застосуванням кориці, какао тертого шоколаду і всього того, що гармоніє за смаком кави. Це ціле мистецтво, яке носить назву латте-арт та вимагає деяких навичок. Ними добре володіють професійні бариста. Вони кількома рухами здатні намалювати на поверхні пінного напою дивовижні квіти, мордочки звірів, сердечка, орнаменти і навіть цілі картини.

Кава з малюнками набагато смачніша звичайної! Перевірено!

Відео (малювання на каві).

А я люблю гарячу чорну каву,
Солодку, з білосніжними вершками,
Тримати її вранішньо ласкаво
Спросоння розімлілими руками.

А я люблю гарячу чорну каву,
Що будить ароматом на світанку,
Коли проміння сонячно-яскраве
В квартиру заглядає крізь фіранку.



Цікаві факти про каву



Заможні японці іноді влаштовують собі кавові ванни: засипають підігріті до 60 градусів зерна і за 20 хвилин втому як рукою знімає. У Токіо є навіть «Кава-сауна», де в басейн заливають кавову масу температурою в 40 градусів.

Кава завоювала величезну популярність в арабських країнах, так як вона бадьорила і замінювала вино, яке мусульманам забороняла пити релігія. До того ж, араби запевняли, що той, хто п'є каву, обов'язково потрапить до раю. Така реклама діяла безвідмовно.

Кава – продукт, який найбільше продається після нафти. Щодня в усьому світі випивається 2,25 млрд горняток кави. 25 мільйонів осіб працюють у кавовій індустрії.

Найбільша чашка кави була представлена 15 жовтня 2010 року в Лас-Вегасі, США. Вона була об'ємом 7 608 літрів, що дорівнює 32 160 звичайних чашок.

Кофеїн заборонений Інтернаціональним Олімпійським комітетом. Якщо в крові атлета більше 12 мікрограм кофеїну, він дискваліфікується. Щоб досягти такого рівня, досить випити 5 чашок кави.

Рецепт кави з книги 1844 року: «Столову ложку порошку залийте в півлітра окропу, кип'ятити 20-25 хвилин. Залишити настоятися 4-5 хвилин. Додайте рибну шкірку, шматочок риб'ячого жиру або половину яйця».

Завдяки цьому напою була вигадана ...веб-камера. Її встановили в Кембриджському університеті для того, щоб допомогти людям, які працювали в іншій частині будівлі, бачити чи був кавник повним або порожнім.

Кава росте тільки на «Поясі бобів», тобто на паралелі між Північним і Південним тропіком.



Кава росте на деревах. Самі дерева можуть вирости до 9 метрів у висоту, але їх культивують так, щоб вони виростили не більше 3 метрів, щоб легше було збирати плоди.

У чашці чорної кави без цукру 0 калорій.

Існує легенда про ковбойську каву! Відповідно до неї, ковбої готували напій, засипавши мелену каву в чисту шкарпетку і кидали її в киплячий на вогні казанок з водою. Коли напій був готовий, його

наливали в бляшані кухлі і пили.

Обираючи парфуми, експерти радять нюхати каву між парфумами для того, щоб освіжити рецептори.

Під час Громадянської війни в Америці солдати отримували 4 кг обсмаженої кави як частину раціону. Солдати могли вибрати також зелену необсмажену каву. Протягом Другої Світової війни урядами було випито понад 130 мільйонів кілограм кави.



Гадання на кавовій гущі



Гадання на кавовій гущі – один з найбільш відомих видів пророкувань. Про нього чули всі. Або майже всі. Але на практиці застосовували лише деякі.

Каву перед ворожінням краще зварити без цукру – це дозволить налаштуватися власне на процес ворожіння, не відволікаючись на смак і власні пристрасті в ньому, до того ж, сама кава теж досить сприятливо вплине на ваш стан.

Зваріть каву, налейте її в чашку разом з гущею. Після цього візьміть чашку лівою рукою, зробіть по колу кілька рухів, щоб злегка збовтати напій і акуратно переверніть над блюдцем. Після того, як витекла вся кавова гуща (це займе пару хвилин), візьміть чашку в руки і беріться за тлумачення отриманих візерунків. Пам'ятайте, що без фантазії тут не обійтись, але не перестарайтеся – не треба вигадувати те, чого немає. Постарайтеся не вигадувати значення, а ловити швидкоплинні асоціації, спираючись на свою підсвідомість. Як саме тлумачити побачені знаки – вирішувати Вам, тлумачення зовсім не обов'язково має збігатися з загальноприйнятим.



Кава в Україні



Чи бачили Ви колись кавові сни? Сни, у яких чуєш шум кавоварок, відчуваєш терпкуватий аромат щойно перемелених зерен і спостерігаєш естетику приготування напою руками справжнього поціновувача мистецтва кавоваріння? Ці сни родом з міста-батька кавовових феєрій – зі Львова. Тут вони стають реальністю.

Історія кави по-львівськи розпочалася ще за австрійської доби кінця 18 століття, коли у місті почали де-не-де з'являтися цукерні та кав'ярні. Там заможні мешканці міста могли скуштувати і насолодитися цим чорним напоєм та приєднатись до ритуалу з історією понад 500 років. З часу своєї появи, кава ставала все

популярнішою у різних колах суспільства, і дуже скоро увесь Львів захворів кавоманією, яку вже, мабуть, неможливо вилікувати. Власники кав'ярень розважали відвідувачів вечірніми концертами, танцями, і саме там можна було почути найсвіжіші та найпікантніші плітки... У кав'ярнях часто збиралась творча молодь Львова, увіковічуючи любов до цього напою в своїй творчості. Каві присвячено чимало віршів, пісень і легенд, які лише додають цьому напою містичності.

Пройшло чимало часу, а любов до кави не зникла, зробивши Львів кавовою столицею України. Щороку місто тішить усіх любителів кави святом «На каву до Львова», де кожен може скуштувати різні сорти цього напою, звареного за суто львівськими, традиційними рецептами, а також кавовими ярмарками та численними виставками на кавову тематику.

Філіжанка львівської кави – це не лише горнятко чорного запашного напою, а й дух самого старого Львова, його душа і гордість, історія та віковічні традиції, які знову і знову оживають з кожним ковтком.

Кажуть у Львові люди народжуються, аби проїхатись у трамваї, помолитись діві Марії та скуштувати кави. У жодному іншому місті не натрапимо на таку кількість кавових поціновувачів та гурманів. Вулиці Львова просякнуті запахом кави, а мешканці перебувають у полоні її смаку. Здається, не лише кава символ міста, але й сам Львів перетворюється на кавовий символ. Побувати у Львові і не завітати хоча б до декількох кав'ярень – це як відвідати Париж і не побачити Ейфелевої вежі.

Я кличу тебе на каву
На каву до міста Лева
Стрічатимем осінь ласкаву
Що прийде немов королева
Пройдемося Львовом чарівним
Поринемо знову в казку
Подихаєм теплим містом
Щоб спогадів під зав'язку
Прочиним свою квартиру
Вдихатимем кави смак
Дістанемо з неба зірку
Сховаємо у гамак
Та кидай свою блондинку
Холодну а чи ласкаву
Знайди хоч одну хвилинку
Поїдемо пити каву.



Любов і кава



Філіжанка кави... Твоєї улюбленої заварної арабіки з молоком. Міцна, аж перехоплює дух від найменшого ковточка. Міцна, бо Ти-людина крайнощів. Міцна, бо любов і кава мусять бути міцними, інакше – то несправжня кава або несправжня любов. І як не дивно, любов у Тебе асоціюється з кавою. А у них і справді багато спільного. Гаряча і терпка...Ти наливаєш її в горнятко так само, як і впускаєш любов у серце. Робиш ковток і одразу стаєш залежним від цього диво-напою чи від того, кому кажеш «люблю». Обпікаєш пальці і душу, але не перестаєш любити. Додаєш цукру з мрій і молока ілюзій, але присмак гіркоти не зникає. Наперед знаєш, що від неї пришвидшено битиметься серце, а то й зовсім болітиме, але що з собою вдієш?

Вечір заплакав дощем... Хочеться відчутти теплий подих кави. А вона, коли найбільше потрібна, просто закінчилась. Кава, як і любов, має властивість закінчуватись. А Ти не можеш отак просто забути...бо смак любові і кави ніколи не забувають.



Заключне слово



Ми ознайомилися сьогодні з чарівним світом кави, улюбленим напоєм багатьох людей. Людину можна порівняти із кавою – кожен має свій смак, присмак, аромат, свою гірчинку. Ми, як і кава, народжуємося зеленим зерном і зростаємо в різних умовах у відповідності до того, скільки навколо нас тепла, вологості і сонця. І змішуємося також у різних пропорціях, створюючи чудовий гармонійний смак напою. А підкреслити характер і оригінальність кожного з нас допоможе асортимент кавових зерен у фірмових крамницях. Хочете подарувати собі і друзям радість? Даруйте каву!

Здавалося, що б ще буденніше – чашка кави на сніданок! Але скільки незвичайних таємниць та несподіванок ховається в цій чашці! Ми сьогодні зробили спробу наблизитись до деяких, дізналися багато чого нового. І мені хочеться побажати вам: шукайте незвичайне в звичайних речах, цікавтесь, звідки вони з'явилися. І тоді світ засяє новими різноманітними барвами, в ньому буде цікавіше жити.

Джерело доступу:

<https://naurok.com.ua/scenariy-zaproshuemo-na-kavu-30928.html>

Запрошуємо на каву [Електронний ресурс] // На урок : освітній портал. – [Київ] ©, [2021]. – Режим доступу: <https://naurok.com.ua/scenariy-zaproshuemo-na-kavu-30928.html> вільний. – дата звернення 12.01.2021. – Заголовок з екрана. – Мова укр.