



ЖИЗНЬ НА КОФЕИНЕ

Алексей Белов

Алексей Константинович Белов
Жизнь на кофеине
Серия «Большие книги», книга 7

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=64422432

SelfPub; 2023

Аннотация

Если ты любишь свежесваренный кофе, обожаешь мягкий капучино, пьёшь суровый американо, бодрисься от латте, а твои ноздри не могут жить без аромата кавы по-фински, то тебе определенно нужно прочитать эту книгу. Ароматы ароматами, а интересные факты о твоём любимом напитке знать надо. Ну, и про кофе-бизнес тоже неплохо бы узнать. В книге ты найдёшь истории становления 7 крупнейших кофе компаний мира. Также есть оценка мирового кофе-рынка. Рецепты кофе в наличии. Интересные истории и занимательные факты не оставят тебя равнодушным. Ты точно захочешь выпить кофеёк «просто так». У меня была кофе-компания, и результатом её деятельности стала эта увлекательная книга.

Содержание

Предисловие	4
Введение	7
Глава 1. Кофе – что это	10
Легенда о происхождении кофе	11
Кофе в разные исторические периоды	14
Что такое "кофейный пояс"?	16
Кофе и чай – краткий обзор	18
Глава 2. Анализ основных производителей	20
Мировое производство кофе	21
Сколько кофе в Южной Америке?	23
Сколько кофе в Азии?	25
Сколько кофе в Северной Америке и Карибах?	27
Сколько кофе в Африке?	29
Экзотические страны, производящие кофе	31
Глава 3. Мировой кофейный рынок	33
Какой кофе производят?	34
Конец ознакомительного фрагмента.	35

Алексей Белов

Жизнь на кофеине

Предисловие

Вы держите в руках уникальную книгу. Уникальную для российского рынка, потому что в России достаточное литературное обрамление кофе еще не получил, хоть уже и имеет статус целой жизненной философии. Уникальную для мирового книжного рынка, потому что книга не ориентирована на какой-либо определенный круг читателей и, одновременно, ориентирована именно на вас. Любите ли вы кофе или предпочитаете чай, имеете экспертные знания или задумываетесь об открытии кафе – вы несомненно найдете в "Жизни на кофеине..." нечто интересное именно вам.

При написании автор книги попытался открыть двери мира кофе для любого заинтересованного лица вне зависимости от его целей. Мир субъективен, мерой его восприятия является наше сознание.

Это значит, что каждое событие, любая вещь, с которой мы сталкиваемся в повседневной жизни, существует лишь в нашем воображении, исходя из нашей сегодняшней жизненной ситуации.

Эта проблема волновала автора при написании книги, по-

сколько он хотел вести диалог с наиболее широким кругом читателей. Так вот, реализовал он эту задачу очень интересным способом – не обделив повествование душой и характером, он сделал его, при этом, максимально объективным и ненавязчивым, чтобы каждый читатель смог разглядеть в книге то, что необходимо ему в его жизни сегодня и сейчас.

Приступая к чтению, вам не нужно переживать об уровне своей предметной осведомленности, вы проглотите "Жизнь на кофеине...", что называется, на одном дыхании. А потом, совершенно неожиданно, будете обнаруживать в закромах своей памяти интересные факты и забавные истории из мира кофе. Хорошая история всегда уместна, а если это история о кофе, она уместна вдвойне за счет универсальности предмета повествования.

Книга насчитывает семь глав, логически расположенных от общего к частному. Поэтому повествование воспринимается очень легко. По мере роста осведомленности о кофе-индустрии, все более прицельными становятся исследования автора.

Пронаблюдайте за собой – насколько чаще после прочтения буквально первых пары глав, вы стали в разговоре задавать собеседникам вопросы по кофе-тематике, начинающиеся со слов: "а ты знал, что...?". Да, все просто, автор очень ненавязчиво погрузил вас в кофейный мир, осветив множество его тонкостей. Нет ничего удивительного в том, что теперь вам захочется поделиться новой информацией с окру-

жающим миром.

Узнав несколько любопытных моментов о происхождении напитка и его нынешнем положении в мире в первых главах, к четвертой главе вы перейдете к тонкостям обращения с кофе, позволяющим извлечь из него максимум вкуса и аромата. К пятой главе вы имеете все шансы загореться идеей открытия собственного кафе, там же и почерпнете необходимые для реализации проекта знания. В заключительной главе автор даст вам возможность оценить опыт компаний, занимающих устойчивые позиции на рынке и, возможно, разработать свое собственное уникальное направление.

В завершение хочется сказать, что, так или иначе, во время чтения, вам станет теплее. Вы почувствуете, что автор постарался вести диалог напрямую с вами, но при этом оставил вам место для личной оценки приведенной информации, ведь только ваше мнение и ваше отношение имеют значение, ведь именно вы определяете, с каким знаком, и в какой тональности существует мир вокруг.

По мнению Алексея Белова, ваш мир должен иметь только положительную окраску, а что может поспособствовать этому лучше, чем чашечка ароматного кофе?

Елизавета Напара

Введение

Начиная эту книгу, я ставил себе цель создать предметный путеводитель по миру кофе, как для кофеманов, так и для бизнесменов, решивших реализовать свой предпринимательский потенциал в этой перспективной сфере.

На страницах этой книги – в формате небольших, но информационно-насыщенных статей – я поведаю вам о тонкостях производства кофе, рецептах популярных кофейных напитков, различных хитростях и уловках, позволяющих развить кофейный бизнес. Я постараюсь помочь вам оценить свой потенциал, составить план именно вашей компании или, может быть, просто поразить своих домашних вкуснейшим капучино.

Одновременно, мне хочется дать вам возможность взглянуть на мир кофе глазами таких кофейных гигантов, как Шу и Starbucks, а вернее, глазами их основателей и духовных лидеров.

Если вы держите в руках эту книгу, скорее всего, вы уже имеете определенный интерес к кофе. А это значит, что собранные здесь забавные истории и познавательные факты, по меньшей мере, сделают ваши кофепития еще приятнее и продуктивнее.

В процессе изучения мира кофе я пришел к выводу, что для каждого человека существует свой образ этого напитка,

своя ассоциация. Задайте себе вопрос: что есть кофе лично для вас? Присмотритесь внимательнее, сфокусируйтесь на деталях.

Проведя небольшой социологический опрос, я с интересом обнаружил, что кофе никогда и ни для кого не «просто жидкость». Чем серьезнее человек относился к моему вопросу, тем более красочные и всеобъемлющие картины рисовало его воображение.

Знаете, что меня восхищает именно в этом напитке? – Он сам себе и продукт и рекламный агент.

Для демонстрации моей мысли на примере, возьмем любую популярную газировку. Да, без сомнения, она имеет определенные образ и характер, но эти образ и характер возникли в результате усилий огромных корпораций. Целые штаты рекламщиков годами придумывали несуществующие связи между позитивными образами и самой шипучкой. Зачем? Чтобы за счет этих образов «наполнить» напиток смыслом и содержанием, сделать его популярным и модным в глазах потребителя.

Совсем по-другому обстоит дело с кофе. Вы можете любить его или ненавидеть, но образ его существует в вашей голове сам по себе – безотносительно усилий мировых гигантов кофейной индустрии.

Нет, я вовсе не утверждаю, что Starbucks не повысила популярность напитка, сделав его любимым аксессуаром голливудской богемы, Шу не подкупает год от года гурманов

технологическими изысками в производстве кофе, а Lavazza не добавила его образу яркости и артистизма за счет своей сопутствующей продукции. Я лишь хочу сказать, что, не случись всей этой прицельной и разноплановой рекламы, кофе по-прежнему был бы популярен. Не в пример газировкам, не имеющим самостоятельного лица, кофе вполне самодостаточен.

Так что же в кофе такого особенного, в чем проявляется его уникальность? Приглядитесь еще внимательнее к своей первой ассоциации – что такое кофе именно для вас? – Минутка покоя и уединения, маленькое путешествие в Латинскую Америку, кофейня в тени парижских каштанов? Или, может быть, радость встреч и общения, свежий утренний ветерок на балконе отеля?...

В этом и есть уникальность кофе – он, словно зеркало, отражает потребности вашей души именно сейчас. Он приходит в вашу жизнь и уходит из нее, меняется вместе с вами или остается необходимой вам константой. Он – отражение вашей личности, вашего стиля жизни.

Поэтому я посвятил эту книгу кофе, ведь кофе – это о каждом из нас. Мы с вами наполняем его содержанием, пока он наполняет нас энергией и новыми силами.

Приятного чтения!

Глава 1. Кофе – что это

Русский кофе, американское coffee, финский kahvi... напиток этот сегодня столь популярен в мире, что, заказывая день ото дня в кафе любимый капучино, мы и не задумываемся, что же именно находится у нас в чашке.

Где берет свое начало этот напиток, всегда ли кофе пили или, может, когда-то употребляли в пищу? И что вообще за слово такое – «кофе»? Почему так рьяно отстаивается его принадлежность к мужскому роду? Вопросов немало – как раз хватит на первую главу, где я вам расскажу, что же это такое – кофе.

Легенда о происхождении кофе

"Зри в корень, и ты поймешь суть вещей!". Речь пойдет об истоках кофе – откуда он к нам пришел, кто его завез в наш мир и как люди разглядели его ценность.

Во всех легендах о происхождении кофе Вы, уважаемый читатель, без труда заметите мистичность и разгул фантазии предыдущих поколений. Кофе не всегда был обжаренным, насыщенно-коричневым напитком, со столь узнаваемым вкусом и ароматом, доставляющим удовольствие столь широкому кругу людей. Кофе знал годы расцвета, годы упадка и годы стабильного роста. Сейчас никому и в голову не придет, что цивилизация существовала без "рядовой" чашечки кофе для бодрости по утрам.

Давайте перейдем к парочке любопытных историй о происхождении кофе.

Первая легенда гласит, что кофе появился в Эфиопии. Где это? Это где-то в Африке – где же еще может появиться столь сладостно-горькая ягода! А ведь первоначально кофе – это именно ягода. Красная или желтая. И, между прочим, очень приятная на вкус! Но, к сожалению, транспортировке плод кофейного дерева в первозданном виде не поддается – слишком нежный и быстропортящийся продукт.

Поначалу ягоды кофе использовались кочевыми племенами в долгих и утомительных походах, как источник энергии.

Зерна зеленого кофе мололи и выпекали в форме лепешек. Лепешки эти, судя по всему, особыми вкусовыми качествами не отличались, а были весьма пресными. В те времена кофе, в буквальном смысле, кушали, а не пили. Бытует мнение, что именно благодаря кочевникам зерна зеленого кофе попали в Йемен, где они прижились.

Через пару лет кофейные деревья стали плодоносить, и в этот период произошла интересная и, в общем-то, судьбоносная история. Это и есть первая легенда о происхождении кофе.

Представьте себе ландшафт африканского континента, раннее утро, усталого и сонного пастуха с испуганными глазами, говорящего вам по-йеменски: "Мои козы сошли с ума, в них вселился дьявол – они блеяли и дрались всю ночь!" Это не современные клубы, но картина очень похожа! Не забудьте представить себя в рясе благочестивого и мудрого монаха. Вы умны и прозорливы, Вы начинаете догадываться о причинах ночной бодрости коз.

И действительно, животные покушали красных ягодок растения, ветку которого пастух держит в руках. Очевидно, ягоды обладают особым, стимулирующим действием на организм коз. Может и на человеческий организм растение возымеет схожий эффект? И вы снова правы!

Вы берете эту веточку и идете искать описание растения в библиотеку. Оказывается, это растение завезено в Йемен из Эфиопии, из провинции Каффа. Отсюда и произошло на-

звание кофе. Кроме того, "кава" по-арабски значит: "быть сильным"!

Будьте сильным!

Кофе в разные исторические периоды

Неожиданные открытия подстерегают нас на нашем пути. Достоверно известно, что привычный нам кофе начал свой путь примерно 1000 лет назад в Йемене.

Теперь же давайте капнем немного глубже в историю и проследим путь кофе в самом первоисточнике – в Эфиопии, Африка.

Сегодня принято считать, что кофе появился в Эфиопии, и на то есть одна веская причина: только в этих районах Центральной и Южной Эфиопии кофе произрастает в диком, первозданном виде.

А знаете ли вы, что кофе был под жесточайшим запретом в Эфиопии? Данный запрет распространялся на все виды кофе: зеленый, молотый, арабику, робусту. Кто бы вы думали наложил этот запрет? Вы удивитесь – христианская церковь. Причиной запрета являлось то, что кофе сочли, так сказать «буржуазным излишеством», напитком феодалов. И даже в тот момент, когда в Йемене, благодаря йеменским пастухам, или, по другой версии, кочевникам, кофе был широко распространен, в Эфиопии нельзя было употреблять его! Смешно. Геополитика, одним словом.

Однако наши эфиопские друзья не спешили сдаваться на милость чужеземной христианской церкви и тайно исполь-

зовали зеленый кофе в качестве питательного продукта. Люди мололи зерна и смешивали их с жиром животных, раскатывая получившуюся массу в шарики. Кажется, не очень аппетитно, однако в то время этот продукт был сродни наркотику, и использовался, как тонизирующее, бодрящее и возбуждающее средство.

Но поступали так только не очень-то богатые граждане Эфиопии. Кто побогаче, использовали ягоды кофе иначе: они брали пульпу, то есть кожицу от кофе, для получения первоклассного вина! Этот напиток называли ёмко и лаконично, по-эфиопски, "кавах", что означает "хмельной напиток". Сколько аналогий с нашей историей и названием "огненная вода"! А впоследствии "кавах" переродился в "кофе".

В России слово «кофе» стало использоваться в XVIII веке. Под русский манер оно несколько видоизменилось, превратясь в «кофий», который вы наверняка не раз встречали в русской литературе. Тогда же за кофе закрепился и мужской род. Однако постепенно изначальное произношение названия напитка все же вяло верх над русским аналогом (что, согласитесь, бывает нечасто), и «кофий» снова превратился в «кофе». Но мужской род за напитком сохранился, и ревностно отстаивается, по сей день, борцами за чистоту языка, да и просто культурными людьми. Хотя доподлинно известно, что одно время предпринимались шаги по признанию за кофе равно правильным употребления и в среднем и в мужском родах.

Что такое "кофейный пояс"?

Вы уже знаете легенды о происхождении кофе и, значит, самое время освежить в памяти или узнать новый аспект важнейшей информации о нем. А именно: на каких континентах растет кофе, и кто производит больше урожая, чем остальные.

Многие из вас слышали, что кофе есть в Азии, Америках, Африке, а также в широтах, не входящих в "кофейный пояс" Земли.

"Кофейным поясом" называется тропическая зона между Северным тропиком (тропик Рака, 23,5 градуса северной широты) и Южным тропиком (тропик Козерога, 23,5 градуса южной широты). Вы спросите: "А как же Бразилия?" И будете правы! За пределами кофейного пояса кофе растет лишь в климатических аномалиях: Южная Африка и, собственно, южные районы Бразилии.

Я встречал кофейные деревья и в Санкт-Петербурге – в офисах и домах. Но вы же сами понимаете, что количество и качество кофе в таких местах оставляет желать лучшего.

А, посему, "кофейный пояс" – это зона, в которой кофейное дерево лучше всего растет и дает зерна высшего качества. Дам характеристики для любителей сухих цифр: климат – тропический, практически без перепадов температуры, в пределах + 15... + 30° С, осадки 150-300 см в год.

Вернемся к континентам. Так уж сложилось, что Южная Америка – это страна, где произрастает наибольшее количество кофе; затем – Азия и Океания; потом – Центральная Америка и Карибы; и только в конце – Африка. Рейтинг, к сожалению или к счастью, не включает Арктику :) Вы можете ознакомиться с таблицей внизу и увидеть, что процентное соотношение практически не меняется год от года.

Кофе и чай – краткий обзор

Коль скоро я изучаю кофе, я не мог обойти стороной постоянное сравнение кофе и чая. Мы не устаем перечислять преимущества и недостатки одного перед другим, искать оттенки вкуса, целебные характеристики, изучать историю и, иногда, с пеной у рта спорить о том, что лучше для всех и каждого. Людей множество, а мнений еще больше!

Кофе и чай уже давно вошли в нашу жизнь и стали неотъемлемой ее частью. Множество исследований было посвящено каждому напитку. Множество мифов было посеяно на просторах сети Интернет. Множество споров было начато из-за их влияния на здоровье.

Для начала хотелось бы разобраться, кто и сколько потребляет кофе и чая. Ниже представлена карта стран по потреблению кофе и чая в мире. Эта карта говорит о пристрастиях населения планеты.

Я также не могу пройти мимо сравнения цен на мировых рынках кофе и чая. Динамика роста цен показывает, что кофе в последнее время все быстрее и быстрее обгоняет чай.

И связано это со многими факторами. Например, более высокий процент содержания кофеина в кофе дарит потребителю больше энергии; также в качестве причины растущей популярности кофе можно отметить преобладание в мире кофейных компаний-гигантов; также следует сказать,

что проводится широкомасштабная рекламная компания по улучшению имиджа кофе.

Кофе предотвращает диабет-2, а чай – диабет-1; кофе борется с циррозом печени, а чай способен противостоять сердечным заболеваниям; кофе улучшает реакцию, а чай уменьшает уровень стресса.

Подытоживая, скажу, что на самом деле кофе и чай конкуренты лишь в глазах предпринимателей и производителей, а для потребителей они – партнеры равных весовых категорий, способные, при условии регулярного потребления, укрепить наше тело и дух, пусть и разными путями, но с равным успехом.

Глава 2. Анализ основных производителей

В моем питерском офисе растет кофейное дерево, но кофе я пью гондурасский. Почему? Кофе из каких уголков мира попадает в ваши чашки, имеете ли вы какие-либо географические предпочтения? Может быть, стоит ими обзавестись? Давайте разберемся, откуда к нам приходит кофе, какие страны и континенты лидируют на кофейном рынке, в чем причины и насколько стабильно их лидерство.

Мировое производство кофе

Как вы, наверняка, знаете, на Марсе воды не обнаружено, как, впрочем, и кофе. А вот на планете Земля существует порядка 80 стран, выращивающих кофе в промышленных масштабах. Эти масштабы варьируются, например, от 900 тонн на Ямайке до невероятных количеств, о которых пойдет речь позже, в Бразилии. Ямайка, Галапагос, Ангола и многие другие экзотические страны входят в этот почетный список, который год от года не претерпевает существенных изменений.

Как не претерпевает существенных изменений год от года и количество производимого в мире кофе. Естественно, в перспективе декады наблюдаются немалые сдвиги: одни страны начали производить больше (Индонезия, Гондурас, Никарагуа), а другие снизили свои мощности (Индия, Колумбия, Ямайка). Связано это с невероятным бумом кофейной индустрии и расцветом различных кофейных смесей, изготовленных по фантазийным рецептам населения планеты. Доступ к технологиям позволил смешивать кофе из Бурунди, Мадагаскара и Коста-Рики, получая совершенно невыдуманные комбинации, составленные в различных пропорциях.

Но, факт остается фактом, в мире сейчас образовалась монополия из 10-15 стран, производящих, по большей части, традиционный кофе, а не кофе-гурме. Взгляните на рисунок внизу, дабы ощутить всю масштабность производимо-

го в мире кофе в 2011-12гг. Бразилия-лидер, затем Вьетнам, после – темная лошадка Индонезия, после – еще недавно третье место – Колумбия, затем-родина арабики Эфиопия, и наконец, любимый мною Гондурас.

А ведь всего несколько лет назад Индонезия и Гондурас не были представлены так высоко в рейтинге. Более того, Гондурас становится главным производителем кофе в регионе.

Сколько кофе в Южной Америке?

Южная Америка! Как много в этом слове! Латинские горячие танцы, песчаные пляжи, солнечные просторы и гористые местности! И, конечно, мы все знаем, что этот континент является первым по объему производства и экспорта кофе в мир.

С кофе в Южной Америке связано множество экономических, социальных и даже политических программ. Например, в Венесуэле правительством установлен закон о продвижении кофе на уровне государства, а не на уровне отдельных производителей. Получается, государство имеет кофейную монополию.

Другим примером может служить Бразилия, где кофе считается черным золотом и ему даже устанавливают памятники в финансовой столице страны, в Сан-Паулу.

Сухие цифры говорят, что кофейными странами в Южной Америке являются, прежде всего, Боливия, Бразилия, Колумбия, Эквадор, Галапагосские острова, Перу и Венесуэла. По значительности, пальма первенства или "наибольший по объему мешок первенства" принадлежит Бразилии, которая удовлетворяет мировой спрос на кофе арабика на одну треть. Далее следуют все остальные страны континента.

Отличительной особенностью кофе в Южной Америке является сочная кислинка с шоколадно-фруктовым вкусом.

Кстати, такой чистый вкус получается потому, что кофе, в большинстве случаев, там обрабатывается влажным способом.

По данным урожая 2011/12 годов Южная Америка представляет 43% всего производства кофе в мире, и это на 3% меньше, чем в предыдущем году. В урожае 2011/12 годов 80% урожая представляла арабика и только 20% робуста. Более подробную информацию вы можете проанализировать, ознакомившись с таблицей вверху.

Сколько кофе в Азии?

Что нам делать в Греции? А в Азии? Да то же самое, что и везде! Изучать традиции и культуру кофе!

Я жил долгое время в Китае, точнее, в Шанхае, который Китаем и Азией можно назвать с натяжкой. Шанхай, Пекин, Сеул, Токио и др. мегаполисы – это всего лишь картинка бурного роста и развития азиатской части Земли. Там есть деньги, там пьют кофе, но там не встретишь кофейных плантаций.

Более того, в Азии 85% производства кофе отводится на сорт робуста, который не плох, но далеко не так, как оставшиеся 15% арабики. Последняя очень высоко ценится на мировых рынках в силу нестабильности урожая и ограниченности производства. Чего стоит только один Йемен, где производство арабики настолько мало, что выставление йеменской арабики на продажу становится событием на мировых рынках.

В странах этой зоны характерны "катаклизмы", влияющие самым негативным образом на урожай – это сильнейшие дожди, которые пагубно влияли и продолжают влиять на урожай 2013/14 гг. И, хоть я не большой любитель робуста, но рядовых фермеров-вьетнамцев жалко: из-за безумств стихии они вынуждены сокращать производство еще на 4%, а это самым неблагоприятным образом сказывается на их, и

без того, тоненьких кошельках.

Индия была первой страной, где наряду с чаем стали выращивать кофе. Но он, как говорится, не совсем прижился, и эстафетная палочка лидера была передана команде из Вьетнама, являющегося вторым производителем кофе в мире (считается любое кофе, без деления на сорта). Ну, а Индонезия заменила Колумбию в год урожая 2007/08 гг и так и держится на третьем месте. Так что азиаты наступают и в этой сфере, они везде и всюду, молодцы!

Сколько кофе в Северной Америке и Карибах?

Россию иногда сравнивают с Гондурасом. Есть множество различий, и есть множество сходств. Самое большое различие – это погода и, соответственно, возможность производить кофе. Отличный кофе. По мнению экспертов, кофе из Гондураса обладает приятным вкусом горького шоколада и ароматом горных вершин.

Гондурас – это страна со своей культурой и великодушными людьми, теплыми и открытыми. Кофе у них получается такой же горячий, крепкий, сладкий, с душой, улыбкой и открытыми объятиями. Кофе производится везде и доводится до нужной кондиции буквально в огородах и садах – у малых производителей и на фабриках – у средних производителей.

Наши партнеры в Гондурасе уверены, что кофе на Карибах славится приятным ароматом и изысканным вкусом, разительно отличающимся от других видов кофе из других мест. Коста-Рика, Никарагуа, Гватемала, Сальвадор, Мексика – вот неполный список волшебных стран с непревзойденным кофе!

Отличительной чертой кофе-бизнеса на Карибах является отсутствие большого числа крупных игроков. Бизнес с кофе там еще во многих местах дикий и неустроенный. Это свя-

зано с тем, что в большинстве случаев фермеры в этих странах недополучают существенные деньги от продажи кофе конечному потребителю, и, соответственно, их бизнес всегда находится на грани рентабельности.

В соответствии с информацией по урожаю 2012/13 гг., главным производителем блока «Карибы и Северная Америка» является Гондурас с 30% от всего производства в этом регионе.

Затем следуют 23% Мексики и 19% Гватемалы. В этой части света производится только арабика, и 15% от всего объема производства приходит отсюда.

Сколько кофе в Африке?

В Африке есть все: земля, климат, ресурсы! И, главное, на черном континенте живут очень грамотные люди. Мои друзья и коллеги из Зимбабве, Танзании, Уганды, Камеруна и ЮАР – ярчайшие и ценнейшие представители человеческой расы.

Но в целом жизнь в Африке, за редким исключением, крайне тяжела. Однако есть и положительные тенденции: с экономико-социальным ростом на континенте происходят значительные сдвиги в промышленном секторе.

Кофе всегда был, есть и будет одним из самых важных продуктов, вносящих существенный вклад в формирование ВВП континента. Стоит заметить, что в Эфиопии, Анголе, Кении, Танзании и других странах, кофе не просто одна из отраслей производства, а основополагающий элемент в экономической системе государства.

В Африке производится арабика, робуста, либерика и экс-дельта. Многообразие сортов представлено в силу климатических и исторических причин. Многие продолжают упорно утверждать, что кофе, как мы его знаем, появился именно отсюда.

Занятой чертой потребления кофе в Африке можно считать употребление его в религиозных целях. Кофе здесь – священный напиток, его предлагают прихожанам во время

церковной службы.

Более подробно статистику производства кофе в Африке вы можете посмотреть в следующей таблице:

Еще одним штришком к портрету кофе может служить тот факт, что самая южная точка на земле, где ведется промышленный рост кофе, тоже находится здесь – на острове Святой Елены. Говорят, что Наполеон Бонапарт на смертном одре просил глоток именно кофе и ничего другого.

Экзотические страны, производящие кофе

Вы уже запросто можете проводить лекцию о происхождении кофе. По крайней мере, вы уже знаете больше, чем 80% населения России о том, где кофе растет, кто его производит, и кто является лидерами на этапе отбора и промышленного производства начального продукта. Конечно же, ранее речь шла о зеленом кофе. Именно о том кофе, который сейчас становится таким популярным и раскрученным. Далее вы прочитаете и про зеленый кофе, а пока давайте капнем немного глубже и рассмотрим экзотические страны-производители кофе.

Такие страны, как Бразилия, Колумбия, Мексика, Эфиопия, Кения не вызывают более трепета у среднестатистического кофе-любителя – они у всех на слуху, и даже школьник в пятом классе скажет вам, что Пеле – это не выдающийся игрок в футбол, а только лишь кофе.

А вот такие государства, как Гваделупа, Гавайи, Филиппины, Мадагаскар, Кот Д'Ивуар, Заир, Гондурас и Бурунди явно не входят в общеизвестный список стран-поставщиков кофе. Что совершенно несправедливо, ведь кофе из этих стран отличается очень даже приятными вкусовыми характеристиками. Рассмотрим некоторые из вышеназванных стран.

Бурунди. Производство кофе в этой маленькой, но гордой

африканской стране (не путать с провинцией во Франции, где производят знаменитое вино) началось аж в 30-е годы прошлого века и сейчас привносит существенный вклад в экономику страны. Вкус кофе арабика здесь очень насыщенный, имеет превосходный аромат и легкую кислинку. Вполне возможно, что чашечка бурундского кофе не уступит по степени изысканности бокалу бургундского вина.

Будете у нас в Заире – заходите, угостим кофе! В этой стране производится порядка 100 тыс. тонн кофе, около 80-90% из которого составляет робуста. Вы будете удивлены, но население этой страны любит кофе до крайности, и только 10% производимого кофе экспортируется. Только 10% – представьте себе! А остальное просто выпивается настоящей нацией кофеманов. Вот куда надо ехать за кофе, а вовсе не в Италию!

Гондурас – это маленькая страна с большими амбициями! Эта страна уже сейчас претендует на звание крупнейшего производителя кофе в Центральной Америке. Дабы поддерживать этот статус и сократить безработицу внутри государства, политическое руководство страны отводит все больше земель под возделывание кофе. На данный момент эта цифра приближается к 180 000 гектаров. На этих бескрайних просторах растет кофе из Гондураса, изначально полученный у Сальвадора, Бразилии и Эфиопии. Вкус горько-сладкого шоколада с приятной, чуть ощутимой кислинкой – отличительная черта кофе из этой живописной страны.

Глава 3. Мировой кофейный рынок

А знаете ли вы, какая страна потребляет больше всего кофе? Держу пари, вы будете удивлены. А не задумывались ли, насколько обоснована цена упаковки кофе, который вы выбираете? А по каким критериям вы, собственно говоря, его выбираете? В этой главе я дам вам информацию, которая поможет создать ваши собственные привычки и определить пристрастия в потреблении кофе, максимально индивидуализировать процедуру кофепития, а, проще говоря, стать настоящим кофе-гурманом.

Какой кофе производят?

После прочтения предыдущих глав, у вас, возможно, возникли вопросы по поводу видов кофе. Кто и как производит различные виды кофе? Да и в чем разница между этими видами? Попробую пролить лучик света на этот темный, как итальянская обжарка, вопрос.

В мире существует большое количество видов кофе, и вы можете провести веселые полчаса-час за прочтением занимательнейшей информации о биологическом типе кофе, о его латинском названии и прочих несущественных вещах. Давайте лучше энциклопедические знания оставим на долю википидии и специализированных сообществ, а сами сосредоточимся на основных типах кофе: робусте, и арабике, либерике и эксцельзе. Арабика и робуста – самые выгодные в плане бизнеса и разработки, они широко известны и популярны, они заслужили свое честное имя в кофейном бизнесе.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.