**I глава.**

**Кофе**

 *«Есть вещи которые стоят того,*

 *чтобы им хранили верность.*

 *Например, кофе...»*

 *Дж. Голсуорси1*

***§1.1 Из истории открытия кофе2***

 Точная дата и история открытия кофе не известна. Но согласно легенде, давным-давно, примерно в X веке, в Эфиопии, молодой пастух по имени Калди заметил, что его козы, пасущиеся в горной местности, с большим аппетитом объедают темно-красные ягоды с небольших кустарников. И после этого стали очень активными и начали вести себя возбуждённо безо всякой причины. Любопытный пастух решил сам попробовать эти ягоды. На вкус они ему не понравились, они были жесткими и горькими. Однако спустя некоторое время пастух заметил, что его покинула усталость и настроение заметно улучшилось. Вернувшись с работы Калди, рассказал об удивительных ягодах, и скоро весть о них разлетелась по всей округе.

 От пастуха о чудо-ягодах узнали монахи. Монахи в древности осуществляли многие научные открытия. Открытие кофейного напитка тоже принадлежит им. В результате кропотливой работы, они смогли приготовить отвара из кофейных плодов и листьев. Монахи просто вымачивали ягоды и листья в воде. Настоятель монастыря был поражён, какое сильное воздействие оказывает этот бодрящий напиток на монахов. И чтобы они не засыпали во время ночных молебнов, повелел им пить этот отвар. Ведь полученный напиток снимал усталость, давал свежие силы, изгонял хандру и помогал не засыпать во время длительных молитв. Позже эти же монахи нашли способ сохранять плоды: ягоды кофе сушили на солнце и они долго не портились. Впоследствии монахи научились обжаривать и молоть зёрна.

 Свое название кофейное дерево получило по названию горной провинции на юго-западе страны – Каффа, где оно произрастало.

 Кофе использовался и применялся в разное время по-разному. Кочевники-арабы в Х веке смешивали кофейные зерна с верблюжьим и козьим жиром, и лепили из них шарики. Эти шарики они употребляли во время длительных переходов по пустыне – таким образом организм взбадривался.

 Кофейным напитком заинтересовался Авиценна (Абу-Али ибн Сина)3, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1Джон Голсуорси, английский прозаик и драматург , лауреат Нобелевской премии по литературе

2большая часть информации электронный ресурс. <http://www.kuppo.ru/entsiklopedija-kofe/istorija-kofe>

ссылка действительна на 08.11.2015

3Авице́нна -  (перс.- Абу́ Али́ Хусе́йн ибн Абдулла́х ибн аль-Ха́сан ибн Али́ ибн Си́на), известный на Западе как  ([Афшана](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%84%D1%88%D0%B0%D0%BD%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%90%D1%84%D1%88%D0%B0%D0%BD%D0%B0) близ [Бухары](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%B0), [16 августа](https://ru.wikipedia.org/wiki/16_%D0%B0%D0%B2%D0%B3%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0) [980 года](https://ru.wikipedia.org/wiki/980_%D0%B3%D0%BE%D0%B4) — [Хамадан](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B0%D0%BC%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D0%BD%22%20%5Co%20%22%D0%A5%D0%B0%D0%BC%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D0%BD), [18 июня](https://ru.wikipedia.org/wiki/18_%D0%B8%D1%8E%D0%BD%D1%8F) [1037](https://ru.wikipedia.org/wiki/1037))  [средневековый](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D0%B2%D0%B5%D0%BA%D0%B0) [персидский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B8%D1%8F)

учёный, философ и врач, представитель [восточного аристотелизма](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B7%D0%BC). Был придворным врачом [саманидских](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B4%D1%8B%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%B0%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B4%D1%8B) эмиров и дайлемитских султанов, некоторое время был [визирем](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%B8%D1%80%D1%8C) в Хамадане. Всего написал более 450 трудов в 29 областях науки.

великий средневековый арабский ученый и врач. В трудах Авиценны кофе называется «бон» (именно так называли кофейное дерево жители Йемена).

В своих трудах он описал тонизирующие свойства кофе и первым сделал предположения о том, как его можно использовать в медицине. «Он укрепляет члены, очищает кожу и устраняет отечность, а также придает всему телу великолепный аромат.»4

 Первой европейской страной до которой «добрался» кофе стала Италия. В 1626 Папа Климент VIII5 попробовав напиток «счел его благодеяние Господним и благословил христиан на потребление этого напитка». Долгое время кофе считался медицинским средством. Доктора его прописывали при истерии и заболеваниях кишечника.

 Через семь лет в 1952 году в Лондоне открывается первая кофейня.

 В России кофе появился значительно позже, в XIII веке и долгое время использовался только как лекарственное средство.

 История открытия кофе, первые попытки его применения и распространение по миру очень интересны. Ведь от открытия в Х веке до сегодняшнего дня кофейное зернышко проделало огромный путь.

***§1.2 Сорта кофе***

«Немного статистики: на нашей планете насчитывается свыше 6 млрд. кофейных деревьев, а занимаемая ими площадь составляет 4,5 млн.га.»6

 «Кофе – вечнозеленое тропическое растение.»7 Кофейные деревья имеют высоту 4-5 метров. Чтобы они лучше плодоносили, их нужно постоянно обрезать и ухаживать иначе дерево может вырасти до 9 метров. При этом урожайность значительно снизится. Первый урожай с дерева снимают через 4 – 5 лет после посадки.

«Листья - темно-зеленые, кожистые, блестящие они сохраняются на дереве от трех до пяти лет. В пазухах листьев прячутся приятно пахнущие цветы, напоминающие белые цветы жасмина.»8 ****

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4Авице́нна

5Папа Климент VIII - П[апа римский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D0%BF%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%22%20%5Co%20%22%D0%9F%D0%B0%D0%BF%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE) с [30 января](https://ru.wikipedia.org/wiki/30_%D1%8F%D0%BD%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8F) [1592](https://ru.wikipedia.org/wiki/1592) по [3 марта](https://ru.wikipedia.org/wiki/3_%D0%BC%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0) [1605 года](https://ru.wikipedia.org/wiki/1605_%D0%B3%D0%BE%D0%B4), в миру Ипполито Альдобрандини,  [итальянец.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA)

6[Пучеров Н.Н. — Всё о ко](http://www.phantastike.com/link/food/coffee.zip)фе. Днепропетровск. 2005. С.12. [http://www.e-reading.by/bookreader.php/ 113231/Vse\_o\_kofe.pdf/](http://www.e-reading.by/bookreader.php/%20113231/Vse_o_kofe.pdf/), ссылка действительна на 08.11.2015;

7 Электронный ресурс. <http://www.kuppo.ru/entsiklopedija-kofe/istorija-kofe>, ссылка действительна на 08.11.2015

8 Пучеров Н.Н.Указ.соч. С.13

Цветение длится несколько дней. Затем появляются маленькие зеленые ягодки. И только через шесть – девять месяцев ягоды созревают. Меняя свой цвет от желтого до темно-красного, почти черного цвета. Созревшие плоды кофе размером с крупную вишню.

В природе насчитывается около 80 видов этого растения. Широко используются два вида кофе: Coffea Arabica (арабика) и Coffea Сanephora (робуста). По разным оценками на эти два вида приходиться почти 98% производимого в мире кофе.

Наиболее распространённый сорт кофе, [арабика](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%B8%D0%BA%D0%B0_%28%D1%81%D0%BE%D1%80%D1%82_%D0%BA%D0%BE%D1%84%D0%B5%29), произрастает на высоте от 900 до 2000 метров над уровнем моря. Зёрна этого сорта продолговатые, гладкие, слегка изогнутые в форме буквы «S».

 Р[обуста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B1%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%A0%D0%BE%D0%B1%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0) – быстрорастущий сорт, более устойчивым к вредителям, чем арабика. Произрастает примерно от 0 до 600 м над уровнем моря, прежде всего в тропических районах [Африки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%84%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0), Индии и Индонезии. Зёрна имеют округлую форму, цвет от светло-коричневого до серовато-зелёного. Робуста никогда не используется сам по себе. Поскольку считается не вкусным. У него слабый аромат. Но содержание кофеина значительно выше.

 Кофейные деревья очень чувствительны к температуре. Для получения хорошего урожая наиболее благоприятными погодными условиями считаются колебания температур от 13 до 270С. При более высоких температурах происходит быстрое созревание плода, но вкус при этом ухудшается. Холод может погубить деревья. Достаточно температуры воздуха -80С и деревья могут погибнуть. Поэтому в естественных условиях в Европе кофе не произрастает. Так же оказались напрасными попытки вывести сорта кофейных деревьев устойчивых к холоду.

Кофейный деревья плодоносят в течении 50 лет. Однако интенсивное плодношение продолжается только 15 лет. Число урожаев в году зависит от температуры и влажности. В горах, где температура ниже, созревание длиться дольша, урожай собирают один раз в год. В теплых влажных долинах урожай собирают до четырех раз в год. Кофейные деревья подвержены различным болезням. И требуют систематического ухода.

Также кофе это прекрасное комнатное растение. Его можно выращивать из саженцев. На третьем году жизни растение начинает цвести белыми пахучими цветами. В домашних условиях кофейное деревце плодоносит. От взрослого растения можно получить до полу-килограмма зерен в год.