



Следующим популярным и известным видом плантаций является кофейная плантация, один из самых любимых в мире напитков, ведь его экспорт не уступает чайному.

Кофе – приготовленный из обжаренных кофейных зерен напиток, в котором содержится кофеин, оказывающий бодрящее действие на организм человека, за что его и любят пить по утрам.

Открытие кофе относится к 850 году нашей эры. Плоды кофейного дерева использовались как тонизирующее средство, но употреблялись не как напиток, а употреблялись прямо в сыром виде.

Уже поздней стали делать отвар из высушенной мякоти кофейных созревших зерен – это был йеменский кофе. И лишь в девятнадцатом веке из зерен стали делать напиток. Еще несколько столетий спустя стали сушить зерна, обжаривать, растирать в порошок и уже из этого порошка делать напиток.

Всего существует в природе не меньше семидесяти видов кофейных деревьев. Так же есть два основных ботанических вида кофе – это робуста и арабика. Последний сорт имеет наиболее широкое распространение. Что же касается робуста, он произрастает в районах Африки, Индии и Индонезии. Его аромат менее изыскан, нежели у сорта арабика.

Выращивают кофейные деревья достаточно своеобразно. Для начала в рассаднике, затем через полгода высаживают саженцы рядами на полях плантаций. Плодоносить же деревья начинают только при круглогодичном уходе. Это происходит не меньше чем

Кофе – чашка утренней бодрости

Автор: Administrator

04.08.2011 00:00 - Обновлено 07.03.2013 11:33

через два года первый раз. Сбор зерен лучше проводить вручную.

После того как урожай собран его подвергают влажной обработке, затем размещают на пару дней в баки, где разлагается оставшаяся мякоть. После чего промывают, сушат, обжаривают и вот кофе готов к варке.