



Грудень  
2011 рік  
№ 12 (158)

Новорічний випуск

# ГАЛКА КАВА



Рекламно-інформаційна газета СП "Галка Лтд"

# 2012

Приємні турботи, пошук Новорічних подарунків для рідних і близьких, святкова метушня на вулицях і вдома – неодмінні, традиційні атрибути закінчення року та приходу циклу зимових свят.



## ГАЛКА®

## Щасливого Нового Року, веселого і Світлого Різдва!

Дорогі друзі, прийміть найкращі вітання із Новорічними й Різдвяними святами та побажання миру, щастя, достатку і тепла.

Нехай Надія на краще життя, Віра в торжество справедливості та Любов до ближнього стануть Вашими істинними дороговказами у 2012 Новолітті, а Рік Новий повниться красою, творчим і духовним піднесенням, гарними подіями та новинами, гармонією, любов'ю.

Яскравих і веселих Вам Різдвяних свят, Божої благодаті на всі прийдешні дні у Новому Році.

Директорат СП "Галка Лтд"

З Новим Роком!

Рік Новий – казковий час!  
Хай здивує щастям Вас.  
Рік добра і рік кохання.  
Тож приймайте привітання.  
Будьте добрі та здорові,  
Побажаємо любові,  
Світла й радощів багато,  
Щоб життя було, як свято!



## Зустрічаємо Новий 2012 рік Дракона

2012 рік – рік чорного водяного Дракона – краще зустрічати активно, позитивно, в сімейному колі. Побільше руху, азарту та гри.

На відміну від всіх інших тварин східного календарного циклу, дракони – тварини міфічні, щоправда, так називають і деяких земноводних і ящірок. Між тим, астрологи вважають зодіакального Дракона уособленням карми, кола втілень, спокутування. А тому життя людей, народжених під цим знаком, і сама їх поява в цьому житті, завжди пов'язана з кармічними подіями.

Людина, що народилася в рік водяного Дракона, доступна, дружельобна, з нею легко мати справу. Вона дотепна і рідко упустить удачу з рук. Вона не настільки терпляча, як інші типи Дракона, і більш схильна чекати результатів, ніж вимагати їх негайно. Такій людині зрозумілі людські слабкості, властива готовність поділитися з друзя-

ми та близькими своїми думками. Основним недоліком є тенденція перескакувати з одного на інше, невміння концентруватися на якійсь одній меті. Таких людей може зрадити почуття гумору, але ораторський талант – ніколи!

За кілька хвилин до півночі спробуйте ненадовго відволіктися від передсвяткової метушні і подякуйте в душі Кролику за всі важливі і позитивні події, які він привніс у ваше життя. З'їжте шматочок зелені, це буде шана пухнастому символу старого року.

І, нарешті, останній і найголовніша порада: той гарний настрої і бадьорість духу, з якими ви увійшли в Новий рік, намагайтеся зберегти якомога довше, бажано на весь рік. "Сяйво душі" сильніше, ніж блиск коштовностей, воно сприяє удачі і притягує хороші події і приємних людей у ваше життя.

Щастя, радості, здоров'я і благополуччя в Новому 2012 році!



Ми в Новорічну ніч  
підніmemo бокали,  
І друзів привітаemo  
зі святом,  
І зваримо по філіжанці  
кави,  
І теплих слів ми  
скажемo багато...

Смачної кави так багато, обирай свою на Новорічне свято!



◆ Інформовини

**СВІТОВИЙ ЕКСПОРТ  
КАВИ СКОРОТИВСЯ НА 8,7%,  
ПОВІДОМЛЯЄ МІЖНАРОДНА  
КАВОВА ОРГАНІЗАЦІЯ**

Світовий кавовий експорт в листопаді цього року зменшився до 7,109 млн. мішків по 60 кг, що на 8,7% менше світового експорту за цей же період торік, повідомляє Міжнародна Кавова Організація (ICO). Експорт групи кави "м'яка кolumбійська" скоротився на 8,3%, – до 646424 мішків по 60 кг, у той час, як "іншої м'якої" арабіки було експортовано 1,388 млн. мішків (-0,8% до листопада 2010 року). Експорт "бразильської немитої" арабіки зменшився на 16,9% до 2,838 млн. мішків за той же період. Водночас експорт робусти скоротився на 1,4%, – до 2,235 млн. мішків по 60 кг. Загальний експорт у сезоні 2010/11 року становив 103,127 млн. мішків, що більше експорту попереднього сезону (94,271 млн. мішків по 60 кг).

**ЗНИЖЕННЯ ОБСЯГІВ  
ВИРОБНИЦТВА КАВИ  
В БУРУНДІ ОБУМОВЛЕНЕ  
ЦИКЛІЧНОСТЮ ВРОЖАЇВ  
ТА СТАРІННЯМ КАВОВИХ  
ДЕРЕВ**

У листопаді 2011 року із Бурунді було експортовано 7696 мішків кави, що на 71% менше, ніж у жовтні (26490 мішків). Прибуток від експорту кави скоротився із \$ 8,8 млн. у жовтні до \$ 2,4 млн. у листопаді, а середня ціна продажу знизилася із \$ 5,50 за кілограм у жовтні до \$ 5,20 за кілограм у листопаді. Очікується, що врожай кавового зерна в країні в сезоні 2011/12 року становитиме 217000 мішків (у сезоні 2010/11 року – 400000 мішків). Це зниження пов'язане із циклічністю врожаїв та старінням кавових дерев.

**СУМАРНИЙ ЕКСПОРТ  
В'ЄТНАМСЬКОЇ КАВИ  
ЗА ПЕРШІ ДВА МІСЯЦІ  
СЕЗОНУ 2011/12 РОКУ  
НА 34,9% МЕНШИЙ,  
НІЖ ЗА АНАЛОГІЧНИЙ  
ПЕРІОД МИНУЛОГО СЕЗОНУ**

У листопаді 2011 року із В'єтнаму було експортовано, як й очікувалося, 50000 тонн або 833000 мішків кави, що на 27,5% менше, ніж експортовано у цьому місяці минулого року. За уточненою інформацією, в жовтні з країни експортували 32000 тонн кавового зерна, а не 30000, як було озвучено раніше. Сумарний експорт кави за перші два місяці 2011/12 року становив 1,37 млн. мішків, що на 34,9% менше, ніж за цей же період минулого сезону. Як заявляють трейдери, вся кави, що була відвантажена у минулому місяці, виявилася врожаєм 2010/11 року, позаяк, незважаючи на раннє збирання зерна в деяких районах В'єтнаму, кави нового врожаю все ще не готова до відвантаження. У сезоні 2010/11 року із країни була експортована рекордна кількість кави, – 1,287 млн. тонн або 21,45 млн. мішків, що на 7% більше, ніж сезоном раніше. Ці цифри включали також 100000 тонн кави врожаю сезону 2009/10 року.

**ЦІНИ НА ІНДОНЕЗІЙСКУ  
РОБУСТУ ВПАЛИ  
ДО МІНІМАЛЬНИХ РІВНІВ**

Ціни на зерно робусти із Індонезії впали до мінімуму. Диференціал ціни кави робусти четвертого сорту (80 дефектів) до лондонської біржі становить +350 доларів за тону, що є нижчим + 400 доларів за тону у вересні та + 550 доларів за тону в серпні 2011 року. Обсмажувальники індонезійської кави, окрім місцевої сировини, активно використовують в'єтнамську каву, на яку ціни значно менші.

**ЗАПАСИ КАВИ  
В ЄВРОПЕЙСЬКИХ ЗАСІКАХ  
СКОРОТИЛИСЯ  
ДО 12,6 МЛН. МІШКІВ**

Запаси кави в Європі скоротилися на 735876 мішків по 60 кг (листопад 2011 року) і становили 12,6 млн. мішків по 60 кг. У той же час запаси кави в європейських портах роком раніше становили 10,33 млн. мішків по 60 кг. Щодо запасів зеленої кави в засіках США, то вони наприкінці листопада 2011 року знизилися до 4459416 мішків по 60 кг (- 122370 мішків по 60 кг за місяць). У той же час рівень запасів листопада 2011 року був на 529095 мішків більшим, ніж за цей період торік.

Переклад з англ.

Телефон гарячої лінії СП "Галка Лтд":  
**0 800 603 111.**  
Дзвінки безкоштовні.

◆ Корисно та смачно



**Запрошуємо у**

*З цієї статті газета «Галицька кави» розпочинає низку публікацій про цикорій, його опис, вживання та можливий позитивний вплив на організм людини.*

**Знайомий незнайомиць**

Коли аналітики проводять опитування чи анкетування потенційних споживачів та мають на меті проаналізувати обізнаність та мотиви покупки напоїв на основі цикорію, то від більшості опитаних отримують приблизно одні і ті ж відповіді: «Звісно, я знаю що таке цикорій ... (пауза) це така рослина, з якої роблять... і далі три основні версії: каву, напої та ліки». Більшість людей вважають цикорій чимось екзотичним та вважають, що у рослини неукраїнське походження і вирощують її десь-інде поза межами нашої країни. Найбільш курйозною можна вважати переконаність багатьох людей в тому, що цикорій містить кофеїн або ж, що напої роблять з трави та квітів цієї рослини. Вся справа тут лише в необізнаності та в браку достовірної інформації. Та все ж з кожним роком в напрямку популяризації та інформатизації суспільства щодо корисної дії цикорію відбуваються позитивні зміни, тому можна сподіватися, що вже незаба-

ром цикорій стане бажаним гостем у кожній оселі. На сторінках газети «Галицька кави» сьогодні спробуємо хоча б частково заглянути за завісу загадковості та презентувати читачам цю насправді рідну нам рослину, яка все ще очікує на свою зоряну мить.

**Ходить полем Петрів батіг**

Цикорій можна зустріти усюди – це доволі висока рослина з гарними квітами, які часто плутають з волошками. Він є автохтонною українською рослиною, що має багато народних назв (подорожник, щербак, серпник та ін.), але найчастіше вживається назва «Петрів батіг», що виникла у зв'язку з часом початку цвітіння квітів цикорію в день святих апостолів Петра та Павла. Та ці давні назви не часто зустрінеш, в наш час переважно вживається слово «цикорій» близьке до його ботанічної латинської чи точніше грецької назви Cichorium, що означає «той, що йде полем» (рослина полюбляє селитися на краях поля, де може бути доволі небезпечним бур'яном). Він є багаторічною (в культурі одно- або дворічною) рослиною родини айстрових, де має схожих за хімічним складом коріння двоюрідних братів кульбабу, лопуха та топінанбура. В перший рік після посіву впродовж літа та осені у цикорію утворюється соковитий корінь (до 1,5 кг), що повинен слугувати джерелом поживних речовин на другий рік життя рослини. Саме корінь є основною цінною для харчування людини частиною рослини, з якої виготовляють гарячі кавоподібні напої, одержують чистий інулін чи використовують пізніше для отримання спеціальних салатних зав'язків «чіконів».

На другий рік рослина використовує поживні речовини, нагромаджені в корені та цвіте з липня до жовтня гарними синіми, блакитними чи ледь рожевими квітками. Вони, за легендою, з'явилися зі сліз синьоокої дівчини, яка оплакувала свого коханого, вбитого на полі бою. Врожає поле культурного цикорію під час цвітіння – перед вами наче двометрова стіна



«ялинок» всяйна гарнимир квітами. На відміну від інших культурних рослин, що не можуть рости без людини, цикорій недалеко відійшов від власного дикого родича і може існувати в дикій природі, наче не відчуває в своїх генах 400 років селекції. Вирощування цикорію – доволі складна справа. Його ботанічна близькість до бур'янів не дозволяє використовувати відомі гербіциди, а невелика поширеність рослини не зацікавлює виробників займатися розробкою відповідної агрохімії. Хоча це і є мінусом для масштабного промислового вирощування та зате гарантує споживачам чистоту рослини від хімічних речовин.

**Лікує, та не калічить**

Значна поширеність цикорію в помірних та субтропічних широтах Євразії та Африки привела до того, що вже в глибоку давнину люди намагалися знайти йому корисне застосування. І хоча салат з цикорію відомий уже близько дві тисячі років, все ж найдавнішою є згадка про використання насіння цикорію древніми єгиптянами, власне як лікувального засобу у разі хвороб серця п'ять тисяч років тому. Древні греки добре знали та широко використовували цикорій в медицині вже принаймні з 5 ст. до н. е. Найвідоміший перський лікар-філософ золоті доби ібн Сінна (Авіценна) написав цілий «Трактат про цикорій», де розглядав багато його корисних для здоров'я застосувань. А ідея ібн Сін-



ни, що «їжа повинна стати ліками, а ліки їжею» якнайкраще підходить до корисних продуктів харчування на основі цикорію, що не мають доведених протипоказань та згідно з нормами українського законодавства, їх можуть вживати діти з першого місяця після народження.

Механізми лікувально-профілактичної дії цикорію пов'язані з його унікальним складом природних компонентів. Серед них слід виділити інулін, комплекси глікозидів та макро- і мікроелементів, такі як залізо, фосфор, магній, калій та інші.

Інулін є основним природним компонентом кореня цикорію, що сприяє збільшенню кількості та

◆ Світові прогнози

**На світовому ринку кави варто сподіватися значних змін, вважають експерти**

*За невтішними прогнозами фахівців, кави знову підвищить свою вартість, що може, ймовірно, статися за невеликий проміжок часу після останнього зростання цін на кавове зерно.*

Слід зауважити, що поточний рік вже позначився зростанням цін на каву у всьому світі. За словами віце-президента Kraft Foods, який є генеральним ди-

ректором на ринках Центральної Азії, України і Східної Європи, інфляція на всесвітньому «кавовому» ринку була доволі напруженою вже торік.

Протягом року арабіка, що є основною складовою відомих брендів, зросла в ціні у понад два рази. Тож промисловість не вбачає іншого виходу, аніж підвищення цін. Поза тим зростання сталося у значно меншій мірі, ніж

його можна було очікувати, судячи із здорожчання сировини.

На українському ринку кави різних категорій, на думку експертів, ціни не мають стабільної динаміки змін. Втім, у переважній більшості, зростання цін відбувається за двозначними цифрами. І судячи з цього, варто очікувати ще більшої підвищення цін на каву, зокрема сорту арабіка.

Coffeetea.ru



# СВІТ ЦИКОРІЮ!



цикорію його час-то описують як кавово-горіховий з легкими відтінками чорного гірко-го шоколаду. Саме гіркота часто не подобається новим споживачам, але це можна легко виправити. Щоб при перших вживаннях напої з цикорію вам сподобалися та ви з радістю готували собі наступні порції, починати слід з невеликої кількості цикорію та додавання до напою вершків чи молока, що пом'якшать смак та матимуть додатковий позитивний ефект завдяки кальцію та іншим його корисним компонентам. Вже пізніше, коли ваш смак привикне до цикорію, його можна пити в більшій концентрації та без молока. Цикорій має різноманітні застосування в кулінарії, як додаток до печива, морозива, хлібу і навіть як основний компонент французького соусу для приготування печеного лосося. Та всі ці рецепти не помістяться в формат цієї статті. Тут ми лише

підвищенню активності корисних бактерій кишківника, чим значно покращує ефективність його роботи, позитивно впливає на обмінні процеси організму. Медичні дослідження підтверджують його значну цукрознижуючу (інсулінопо-дібну) дію, що забезпечує виражений позитивний вплив на вуглеводневий обмін у разі діабету, особливо на його ранніх стадіях.

Регулярне вживання інуліну значно підвищує засвоєння кальцію. Використання напоїв з цикорію сприяє нормалізації ліпідного обміну та зменшенню рівня холестерину в крові, що робить його майже незамінним для людей похилого віку.

Цикорій може бути корисним завдяки своїй жовчогінній та сечогінній дії, що матимуть позитивний вплив на роботу печінки та легке пониження тиску крові. Напій може стимулювати виділення шлункових соків, що дозволяє покращити апетит та травлення їжі.

Напої на основі цикорію поєднують приємний смак та багатосторонню позитивну дію на організм. Вони не містять кофеїну та інших збуджуючих речовин і можуть беззастережно вживатися в будь-який час доби. Завдяки відсутності протипоказань – напої з цикорію є мабуть найбільш універсальними, а завдяки ціні і найдоступнішими напоями для більшості категорій населення.

## Краще раз скуштувати...

Та все таки основним у будь-якого напою є смак. У

привідчинили двері в світ цикорію, а мандруватимемо ним далі у наступних публікаціях.

Ярослав Залуцький

## Вперше у Світі – Найкращий у Світі

Одним з найбільших виробників цикорію у Європі є ТДВ «Славутський цикорієсушильний завод», що входить до холдингу «Галка». На підприємстві вже протягом 60 років готують насіння, контролюють обробіток та власними силами обробляють землю, далі збирають, мють, ріжуть, сушать і смажать цикорій. Хороший клімат місцевості, а також постійний контроль та фокусування на досягненні максимального вмісту інуліну в сировині, дають помітні результати. Порів-



## Динаміка міжнародного ринку кави за період 19-23 грудня 2011 року

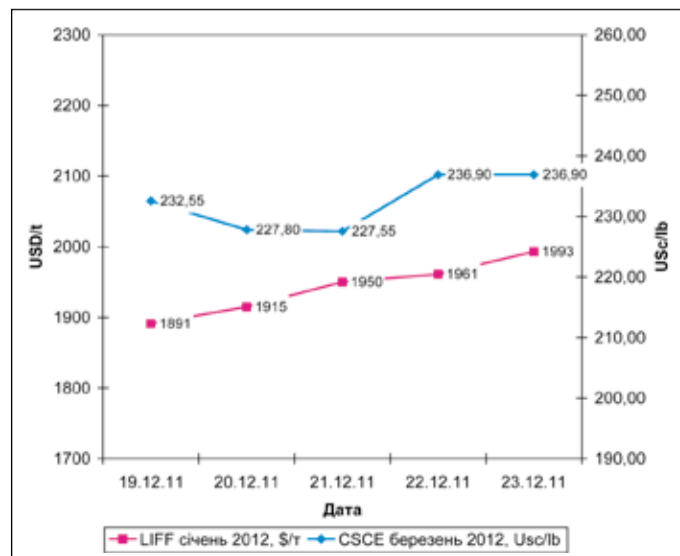
Ринкові ціни на зерно арабіки і робусту зазнали змін у період 19-23 грудня 2011 року.

У звітному періоді ціни на каву арабіка і робуста зросли. Так, арабіка з поставкою у березні 2012 року в Нью-Йорку подорожчала на 0,1%, а робуста з поставкою у січні 2012 року в Лондоні зросла в ціні на 5,7%.

Розрахункова ціна закриття на зерно арабіки з поставкою у березні 2012 року становила 23690 центів/фунт на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) 23 грудня 2011 року.

Згідно зі звітними відомостями стосовно позицій трейдерів із кавових ф'ючерсів на нью-йоркській біржі NYBOT (ICE) станом на 16 грудня 2011 року чиста довга позиція великих інвестиційних фондів збільшилася до 8366 лотів (+1916 лотів за тиждень). Чиста

## Динаміка розрахункової ціни закриття на кавові ф'ючерси за період 19-23 грудня 2011 року



коротка позиція торгових домів зросла до 7000 лотів (+2345 лотів за тиждень).

Чиста коротка позиція дрібних торговців зменшилася до 1366 лотів (-429 лотів за тиждень). Чиста довга позиція індекс-трейдерів зросла до 37234 лотів (+84 лотів за тиждень). Частка довгої позиції індекс-трейдерів у комбінованому відкритому інтересі (разом із ф'ючерсами та опціонами) у звітному періоді становила 31,1%. Відкритий інтерес по ф'ючерсах скоротився до 97495 лотів (- 6919 лотів за тиждень).

Сертифіковані запаси кави арабіка на нью-йоркській біржі NYBOT станом на 23 грудня 2011 року зросли до 1 468 324 мішків по 60 кг (+29821 мішок на 16 грудня 2011 року).

Розрахункова ціна закриття на зерно робусту становила 1993 \$/т за січневим ф'ючерсом лондонської біржі Euronext (LIFFE) 23 грудня 2011 року.

Coffeetea.ru

## ❖ Благочинність

## У харківських кав'ярнях започатковано нову ініціативу

**У кав'ярнях Харкова будуть давати безкоштовний хліб і напої тим людям, які не можуть їх купити. Ця ініціатива підхоплена харчовими закладами міста, кафетеріями та кулінаріями.**

В обшарпаному одязі, харківськими вечірніми вулицями плентається жебрак. В очах людини жевріє надія. Він заходить до кав'ярні і звертається до бармена: "Доброго вечора, перепрощую, а чи є у вас для мене "підвісна кави"? Бармен киває головою у відповідь і наливає горняк гарячого напою. – "Дякую!" – каже нужденний і повторює про себе слова вдячності до невідомого благодійника. А цим благодійником якраз і є Ви..!

кав'ярень і закладів громадського харчування і розповів про ініціативу "підвісної кави". Люди відповіли згодою.

А професійний дизайнер Сергій Мишакін безкоштовно створив логотип ініціативи, який може розмістити в себе кожна кав'ярня, яка бажає долучитися до кампанії. Однак, однією лише кавою все не обмежилось. Адже, якщо можна дарувати нужденним каву, то чому б не подарувати найпотрібніші хліб, чай, продукти хар-



Ось такий сюжет начебто романтичної повісті. Та ні! Подібну картину вже зараз можна спостерігати у галасливому харківському повсякденні. Позаяк у Харкові є підприємливі люди, які готові творити добро. Адже існують у світі красиві і сердечні традиції, які без державних і ментальних кордонів, мандрують по всьому світу. Відтепер дісталися вони і до України й вже почали діяти.

Ініціативу підтримали в Москві, а в Україні серед перших міст запровадив традицію Харків.

Започаткував благодійну кампанію в Харкові журналіст Зураб Аласанія. Захопившись ідеєю, він зателефонував до низки міських

чування у спеціалізованих кіосках?

Ось, наприклад, купуєте ви хліб, а сплачуєте не за один буханець, а за два, чи замовляєте один зайвий чай у кав'ярні. Ви від цього не збіднієте, а ось людям – незаможним, самотнім, пенсіонерам, навіть деяким студентам – ваш дарунок буде дією підтримкою в цьому житті.

Сьогодні вже, починаючи з кінця листопада, до благодійної ініціативи долучилися кафе-кулінарія м. Харкова "Шоті", арт-кав'ярня "Kokawa", бакалія "НаХЛІБник". Ймовірно, число таких українських закладів із часом буде лише збільшуватися.

Kh. vgorode. ua/news

## ❖ Огляд ринку кави



Динаміка цін на каву арабіка в Нью-Йорку (березень 2012 р.)



Динаміка цін на каву робуста в Лондоні (січень 2012 р.)

## ❖ Здоров'я

## На цілющих властивостях кави наголошують фахівці з Італійського національного інституту харчування

**За результатами останніх досліджень, кава з медичної точки зору виправдана за всіма статтями недовіри скептиків.**



Італійські медики спостерігали 1000 пацієнтів, які впродовж певного часу пили, скільки хотіли міцну чорну каву за чужий рахунок. Як виявилось, кава зовсім не причетна до хвороб крові та жовчного міхура, – зробили висновок фахівці.

Мужніх піддослідних досхочу напували щодня не тільки натуральним напоєм, але й його різновидами. За спостереженнями, лише кофеїн з кавових зерен має захисну дію на організм. Найбільша концентрація кофеїну міститься у «запареній каві», зробленій в домашніх умовах (від 60 до 130 мі-

ліграмів на горнятку). В італійських барах, при-міром, готують горнят-ко еспресо з вмістом 50 – 120 міліграмів, а в горнятку розчинної кави кофеїну є від 40 до 110 міліграмів. Як твердять медики, – кофеїн, хоч і вважається алкалоїдом, втім він дієво захищає

печінку від шкідливого впливу спирту.

Поняття «зловживання кавою» розпочинається вже приблизно з 8 горняток на день, – заявив керівник дослідницької програми Амлето Д'Атчис. Отож вчений твердить, що завдяки каві вся італійська нація може похвалитися здоровою печінкою. За статистикою, щорік на Апеннінах споживається 40 млрд. горняток кави при загальній кількості населення 56 млн. мешканців.

## ❖ Дегустаційний зал

## “Amaretto” – кавово-шоколадний торт до Нового Року



**Приготування:**  
50 хв. Випікання:  
25-30 хв. Охолодження: 2 год. В одній порції 390 Ккал. Вихід – 12 порцій.

**Для тіста:** 75 г кавового шоколаду, 3 яйця, 3 стол. ложки амаретто, 90 г цукрового піску, дрібка солі, 20 г борошна, 2 чайні ложки розрихлювача.

**Для просочування:** 150 мл кави, 125 мл амаретто.

**Для крему:** 12 г желатину, 250 г білого м'якого сиру, 250 г ванільного йогурту, 50 г цукру, 2 пакетика ванільного цукру, 50 мл амаретто, 400 мл вершків, 75 г видовженого бісквітного печива.

**А також:** 20 зернин кави, занурених попередньо у розтоплений шоколад, 20 маленьких мигдальних тістечок для оздоблення.

### ТІСТО

1. Подрібнити шоколад, розпушити його на водяній бані і охолодити.
2. Відокремити білки від жовтків. Збити жовтки, амаретто і цукор. Підмішати до жовткової маси шоколад. Збити білки з дрібною солі та викласти на жовткову масу. Змішати борошно і розрихлювач, протиснути згори і з'єднати з тістом. Викласти масу в роз'ємну форму, дно якої викласти па-

пером для випікання. Випікати 25-30 хв. при 175°C. Витягнути з форми і зняти папір.

3. Налити в миску каву і амаретто й просочити теплий корж 2/3 суміші. Дати вистигнути на решітці.

### КРЕМ

1. Намочити у воді желатин. Покласти в миску білий сир, йогурт, цукор, ванільний цукор, влити амаретто і перемішати вінчиком. Розвести желатин. Влити його тоненьким струмком і вимішати з сирковою масою. Поставити в холодильник.
2. Добре збити вершки. Як тільки-но крем почне гуснути, додати до нього вершки.

### ЗАВЕРШЕННЯ

1. Поставити довкола коржа кільце для торта з форми. Нанести половину крему. Розрізати навпіл бісквітне печиво, злегка просочити його решетою суміші кави з амаретто, та викласти поверх крему. Покрити решетою крему, накрити торт і поставити в холодильник, як мінімум на 2 години.
2. Обережно зняти кільце від тортівниці і оздобити шоколадними цукерками, маленькими мигдальними тістечками. Смачного!

## ❖ Інформація для ділових людей

### Дочірні підприємства СП “Галка Лтд”

1	Львівська область	ТОВ “ГАЛКА-МАРКЕТ”	(032) 233-23-72
2	Івано-Франківська область	ТОВ “Галка Івано-Франківськ”	(0342) 77-96-99
3	Закарпатська область	ТОВ “Галка-Мукачево”	(03131) 499-71
4	Волинська область	ТОВ “Галка-Луцьк”	(03322) 76-23-7
5	Рівненська область	ТОВ “Галка-Рівне”	(0362) 63-59-88
6	Тернопільська область	ТОВ “Галка-Микулинці”	(03551) 51-99-2
7	Чернігівська область	ТОВ “Галка-Чернігів”	(0462) 22-63-83
8	Полтавська область	ТОВ “Галка-Полтава”	(0532) 61-35-94
9	Інші регіони	ТД “Галка”	(032) 245-04-87

### Кав'ярні

1	м. Львів	ТОВ “Галка-Плюс”	(032) 297-81-04
2	м. Івано-Франківськ	ТОВ “Галка-Івано-Франківськ”	(0342) 77-96-99
3	м. Рівне	ТОВ “Галка-Рівне”	(0362) 63-59-88
4	м. Тернопіль	ТОВ “Галка-Микулинці”	(03551) 51-99-2
5	м. Мукачево	ТОВ “Галка-Мукачево”	(03131) 499-71

## ❖ Світ кави

## Культура споживання кави в Японії

(Закінчення.  
Поч.- у “Галицькій каві”,  
№11, листопад)

За зауваженням Люїса, у “Doutor” досі набагато більше точок в Японії, ніж у “Starbucks”. Навіть поява на сцені американської мережі не повністю витиснула загальну думку японців стосовно того, що кава – це злілля, яке підходить для того, аби збадьоритися, а не напій вищого гатуну, котрий можна смакувати у гарному товаристві.

У відповідності до смаків японців, компанія “Starbucks” внесла деякі зміни у свою бізнес-модель. Кава без кофеїну – це рідкісний вибір, вибір автоматів і різновидів кавових зерен суттєво обмежений.

У США “Starbucks” прагне стати, так званим, “третім місцем”, куди відвідувачі повертаються щодня для розслаблення і спілкування – “третє місце” після дому і праці. Аби створити відповідну обстановку, бариста на-

магаються зацікавити відвідувачів розмовою, запам'ятати їхні уподобання, звертаються на ім'я до своїх постійних клієнтів.

Бариста в японських закладах “Starbucks” є стриманішими, хоча вони веселі й дружньо налаштовані. Вони навряд чи назвуть вас по імені та, ймовірно, утримаються від розпитування щодо вашої сім'ї.

Як і багато іншого в Японії, культура споживання кави стрімко змінюється в міру того, як компанії запозичують популярні зарубіжні традиції, що відповідають смакам японців. Побачення у кав'ярнях і зустрічі з друзями на вихідних стають звичною справою.

Але, чи можлива така ситуація, коли ви будете попивати гарячий напій у перерві між азартною грою у шахи і не менш бурхливо обговорювати проблеми ядерної енергетики? Гадаю, це буде не скоро.

Mike Oakland, news leit.ru



**Про автора.** З другого курсу коледжу Майк Окленд переважно жив, працював і вчився в Японії. Він добре володіє японською, а його статті англійською мовою надруковані у “Japanzine”, “Japan Today” та інших виданнях США. Найбільше свого часу автор приділяє вивченню японської культури і способу життя. Зараз Майк Окленд працює у японській рекламній агенції у центрі Токіо.

## ❖ Святковий уїк-енд

## Що має бути на столі в новорічну ніч?



**В ці дні можна забути всі дієти. Ви можете сміливо**

**виставляти на стіл будь-які страви, які вам по кишені. Від звичайних салатиків та курячих ніжок до екзотичних страв східної кухні – адже Дракон, як правило, на апетит не скаржиться!**

Головне – гарненько приправити страви запашним перцем і базиликом, кардамом і мускатним горіхом, імбиром і корицею, гвоздичкою і перцем “чили”. Святкове меню добре доповнити м'ясом, облитим палаючим спиртом. Цей же фокус можна проробити з фруктами або морозивом – виглядає ефектно і незвично. А фруктові салати, кавові десерти дозволять господині з максимальною користю проявити фантазію.

Не варто заздалегідь заготовляти напівфабрикати. Чим менше їжа піддається термічній

обробці, тим приємніше вона для Дракона. Риба – неодмінний представник водної стихії на Новорічному столі. Рекомендується риба цінних сортів: стерлядь, деякі сорти форелі. Все, що було приготоване заздалегідь і залишилося, не повинно знову з'являтися на столі.

Дух Дракона обов'язково відгукнеться і принесе удачу, якщо на Новорічному столі 2012 будуть страви з ...гарбуза!

Гарбуз можна використовувати як прикрасу столу, або скибочки залити лимонним соком і медом – така нехитра страва відрізняється смакотою і, напевно, притягне до будинку покровителя наступаючого 2012 року.

Сервіруючи Новорічний стіл, обов'язково поставте на нього запалені свічки, оскільки вогонь – головний атрибут Дракона. Крім того, стіл з декоративними свічками виглядає ошатно і відмінно створює святкову атмосферу. Однак, якщо вже на столі буде відкрито джерело вогню, обов'язково пам'ятайте про пожежну без-

пеку (пожежа в Новорічну ніч, це, мабуть, найгірше, що може статися поряд з вибухом неякісних петард, з якими теж слід бути дуже обережними).

За багаторічними спостереженнями лікарів-травматологів, найбільшу небезпеку в Новорічну ніч, крім запалених свічок, петард та іскристих бенгальських вогнів, представляють пробки від шампанського, які зазвичай потрапляють в око гостю, що сидить навпроти. Також треба побоюватися переїдання, так як з'їсти хочеться багато, а організм іноді не проявляє належного розуміння.

Оскільки в розпал свята “драконами” себе відчують всі присутні, господарі повинні не втрачати пильність, щоб встигнути вчасно розрядити обстановку.

І хоча Новорічний стіл обіцяє буквально ломитися від всіляких страв, пам'ятайте, що мудреці завжди закликали нас знати міру в усьому, в тому числі це стосується і святкової трапези, вживання алкоголю.

## ❖ На всі смаки

## Як обрати Новорічний подарунок?..



### Стихія Вогню: Овен, Лев, Стрілець

Яскравим, імпульсивним “вогнікам” дуже подобаються сюрпризи в стилі екшен, і на це треба вважати...

### Стихія Води: Риби, Рак, Скорпіон

Догодити цим “водяним”, сентиментальним натурам не так вже й просто, їх інтригує світський блиск і взірці всесвітньовідомих брендів...

### Стихія Повітря: Терези, Водолій, Близнюки

Представники цих “повітряних” знаків не терплять одноманітності. Ці компанійські створіння – великі фантазери та мрійники. Маленький кулінарний шедевр, – це те, що може збурило їхню уяву...

### Стихія Землі: Діва, Телець, Козерог

“Земляни” надають перевагу антикваріату і речам у старовинному стилі. Це може бути запальничка, кейс, порцеляна чи невеличка коштовна застібка до вашої святкової краватки...



**ГАЛИЦЬКА  
КАВА**

Рекламно-інформаційна газета  
Видавець  
СП “Галка Лтд”

Свідоцтво про державну реєстрацію  
ЛВ 369 від 15 серпня 1997 року

Редактор  
Олександр СЕГЕДІЙ  
При передруку посилання  
на газету “Галицька кави”  
обов'язкове  
© Усі права застережено

Адреса редакції:  
Львів, вул. Мельничука, 12,  
тел. (032) 240-91-63  
E-mail: info@galca.ua  
WEB: www.galca.ua

Віддруковано  
у друкарні “Простір-М”  
м. Львів, вул. Чайковського, 27  
1 друк.арк.  
Тираж 1000 прим.