**Географія кави**

***(сценарій позакласного заходу з географії)***

**Мета:** формувати у школярів та студентів свідому потребу в знаннях, розширювати пізнавальний інтерес до різноманітних джерел знань; створити умови для групово-пошукової роботи; виховувати всебічно розвинену, творчу, індивідуальну особистість.

**Обладнання:** політична карта світу, відеоролики, ілюстративний матеріал, мультимедійна презентація.

**План проведення заходу**

І етап – дослідницький: робота в пошукових групах, викладач надає консультацію. Завдання даються по групах відповідно плану. Є організаційний комітет, який відповідає за забезпечення, технічний і музичний супровід, контроль за підготовкою всіх груп, підбір фотоматеріалів.

ІІ етап – основний: позакласний захід, форма проведення конференція-подорож (виступи пошукових груп).

ІІІ етап – заключний: підсумок викладача. Оформлення матеріалів. Створення карти «Географія кави».

**План заходу**

1. Історія кави.
2. Шлях кави в Європу.
3. «Навколо світу». Географія виробників кави.
4. Секрети різноманітної кави.

*«Здається, насправді основна проблема людини полягає в майже щоденній кризі – як випити горнятко гарячої кави.»*

Александр Кінг

1. **Історія кави (виступ першої пошукової групи)**
   1. Сьогодні ми поговоримо про каву. **Кава** – це напій, що виготовляється зі смаженого насіння плодів – «бобів» кавового дерева. Найбільше цінується через виражену збадьорливу дію, завдяки вмісту алкалоїдів кофеїну та теоброміну. За деякими оцінками, кавовий напій є другою за об’ємами споживання речовиною на Землі після води.
   2. Дуже цікаво звучать різноманітні версії з історії кави. Пропонуємо одну з них: «Відкриття кави описується в численних легендах. Одна з них веде в старий монастир Ефіопії. Одного вечора близько 850 р.н.е. ченцям цього монастиря кинулася в очі надзвичайна бадьорість монастирських кіз. Невелике "розслідування" призвело ченців до невідомих ягід, якими в цей день харчувалися кози. З цікавістю, монахи вирішили самі спробувати темно-червоні плоди. Однак, дуже розчарувались тому, що вони були гіркуваті на смак і кинули зерна у вогонь. Незабаром після цього поширився дивовижний аромат. Ченці загасили вогонь і з обсмажених кавових зерен спробували зварити напій. З тих пір напій, приготований за випадково відкритим рецептом, допомагав їм не засинати під час нічних молитов».
   3. Існує багато легенд і версій відкриття людьми кави як напою, але всі вони називають батьківщиною кави саме Ефіопію. Отже, ще до 1 ст. н.е. мешканці провінції Каффа знали про властивості ягід кавового дерева надавати сил та бадьорості.
   4. З Ефіопії по Червоному морю кава потрапила в Аравію на батьківщину Ісламу, де припала до душі персам. Але були часи, що кава була заборонена: у Мецці в 1511р., в Каїрі в 1532р., але через величезну популярність заборону скасували.

Потім кава «подорожувала» до Османської імперії і в Стамбулі і в 1554 році відкрили першу кав’ярню – «Кавовий кабачок». Турки дуже полюбили цей напій, який надає бадьорості.

Крім того, кава стає популярною ще й у Йемені, в ті часи цю країну називали «Аравією щасливою» і тому Карл Лінней у своїй систематиці рослин назвав кавове дерево «Коффея арабіка».

Біля двох сторіч за Йеменом зберігалася першість у виробництві кави. Голландські купці швидко оцінили вигоди, що їм обіцяло виробництво і продаж кави і створили у своїх колоніях тропічного поясу великі кавові плантації. Слід за ними французи, у яких також були колоніальні володіння в тропіках, посадили дорогоцінне кавове деревце на острові Мартініка. Справа пішла настільки успішно, що до кінця XVIII сторіччя на Мартініці вже нараховувалося біля 20 млн. кавових дерев!

* 1. З Йемену кава почала свій тріумфальний похід по усьому світі. Це і зрозуміло, адже Йемен тих часів був у самому центрі торгових шляхів з Ірану, Іраку, Сирії, Туреччини, Єгипту й інших країн Ближнього і Середнього Сходу. По цих шляхах каравани верблюдів доставляли перець, мускатний горіх, корицю, гвоздику, інші екзотичні товари і серед них каву.

У сутолоці базарних площ, у строкатій мальовничій юрбі можна було зустріти людей, що вибивали барабанний дріб на «махмас аль ка-ва» – сковорідках для обсмажування кави. У такий спосіб вони зазивали перехожих у кав'ярні.

Стурбоване «розладом розумів» – адже шаріат не дозволяє правовірним вживати збудливі напої – магометанське духовенство виступило проти «чорного африканського зілля». Законодавчий синкліт, скликаний у 1511 р., прокляв каву, а правитель Мекки Хаїр-бей закрив усі кав'ярні, спалив усі запаси кави і видав наказ про категоричну заборону всім правовірним пити цей напій. Проте ніякі жорстокості не могли зупинити переможного ходу цього напою, що завойовував країну за країною.

1. **Шлях кави в Європу *(виступ другої пошукової групи)***
   1. У Європі вперше дізналися про каву від італійського лікаря Проспера Альпінуса, що у 1591 р. супроводжував венеціанське посольство в Єгипет.

Перша чашка кави була продемонстрована європейцям у Римі в 1626 р. папським нунцієм в Ірані Делла Валле, що призвичаївся до кави і навчився дуже мистецьки її готувати. Через 20 років з'явилася перша кав'ярня у Венеції, а ще через півтора десятка років – у Марселі та у Франції.

У Європі каву зустрічали в штики. Лікарі тих часів повстали проти «жахливої пристрасті» пити каву. Торговці елем, пивом і іншими традиційними напоями стали зазнавати збитків від настільки небезпечної «конкуренції» і всіляко перешкоджали поширенню цього «сиропу із сажі». Християнське духовенство підтримувало торговців у боротьбі з «турецьким зіллям». Проте світська влада, уряд і королі, обкладаючи каву різноманітними податками і зборами, вбачаючи в ньому джерело поповнення скарбниці, не забороняли напою. Так, приміром, Фрідріх II король Прусії, оголосив державну монополію на каву й оподаткував високим митом. Для боротьби з пропагандою король був змушений тримати великий штат «кавових шпигунів».

* 1. Кава переборює всі перешкоди. І великі, і малі європейські міста стають місцями широкої торгівлі цим цікавим напоєм… У 1693 р. у Лондоні вже понад 3000 кав’ярень! Кав'ярні перетворюються у свого роду громадські заклади: там дізнаються про свіжі політичні і культурні новини, обговорюються питання літератури і мистецтва. Там же укладають ділові і торгові угоди, дають поради лікарі й адвокати.   
     У 1672 р. у Парижі відчинилася перша громадська кав'ярня «Прокопіо», що згодом стала улюбленим місцем зустрічей Вольтера і Дідро. Інші кав'ярні пов'язані з іменами Жан Жака Руссо, Віктора Гюго…
  2. А от в Росію кава прийшла двома шляхами: із Сходу та Заходу. Придворний лікар Сэмюэль Коллінс прописав царю Олексієві Михайловичу в 1665 р. рецепт: «Варена кава персиянами і турками, що знається, і звичайно після обіду, є неабиякими ліками проти простуди, нежиті, головобоління».

Рішучий крок у справі поширення кави зробив Петро I. Знаходячись у Голландії, він якийсь час жив в амстердамського бургомістра Миколи Вітсена, відомого в той час підприємця і кавоторгівця. Там Петро І призвичаївся до напою і, повернувшись у Росію, увів його в звичай на своїх асамблеях.

* 1. Наприкінці XVIII сторіччя з'являються друкарські видання «Економічний магазин», «Загальне і повне домоведення», де розповідається про культуру кави, засоби приготування напою і впливі кави на людину.

Після 1812 р. пити каву стало ознакою гарного тону. За зразком Франції спочатку в Петербурзі, а потім і в інших містах країни почали відчинятися кав'ярні, де велася жвава торгівля кавою. У деяких містах стали з'являтися товариства по поширенню кави, що вели боротьбу з аналогічними товариствами чаю. Інтерес до напою настільки зріс, що один час кава навіть стала серйозним конкурентом чаю!

* 1. У країнах Ближнього Сходу каву п'ють скрізь: вдома, у гостях, на вулиці, у кав'ярнях. Прийнято каву запивати одним ковтком чистої холодної води, що ще більше підкреслює аромат і своєрідність напою.

Дуже популярна кава в європейських країнах. Особливо багато її п'ють в Італії, Франції, Югославії, Польщі, Угорщині. Виняток складає Англія, де споживання чаю в багато разів більше. Але п'ють англійці і каву, проте якщо у Франції середньорічне споживання кави складає 4,17 кг, то в Англії усього лише 0,68 кг. Італійці значно сильніше обсмажують кавові зерна, ніж у нас. В Італії п'ють густий, чорного кольору напій із високим вмістом кофеїну. Сьогодні можна говорити і про велику популярність кави в нашій країні. Поставляють нам каву Бразилія, Індія, Йемен.

1. **Географія виробників кави *(виступ третьої пошукової групи)***
   1. Щоранку велика кількість людей по всьому світу п’ють каву, для того, щоб зарядитися енергією на майбутній день. Проте мало хто з них обізнаний про те, з яких зерен приготований їх напій і звідки вони були вивезені.

На даний момент існує три основних географічних району, де збирають і звідки експортують більше всього сировини. Центральна та Південна Америка, Африка і Близький Схід, Південно-Східна Азія. National Geographic називає ці області, «місцевість між Тропіком Раку і Тропіком Козерога» або «Bean пояс», так як майже всі комерційні сорти кави у світі ростуть в цих регіонах.

Центральна Америка виробляє найбільш популярну каву, велику роль в цьому відіграє Бразилія і Колумбія. З точки зору смаку, ця кава є м’якою, середньої міцності і дуже ароматною.

Найвідоміші сорти кави з Африки і Близького Сходу беруть свій початок в Кенії і на Аравійському півострові. Кенійська кава, як правило вирощується в передгір’ях кенійських гір тому, вона дуже насичена і ароматна, в той час як арабська має фруктові аромати.

* 1. Кава є основою життя 20 мільйонів людей тому, що це ті, що вирощують, продають та переробляють каву. Товарообіг, пов’язаний з кавою займає в статистиці світової торгівлі друге місце після нафти, що свідчить про важливу роль кави в світовій економіці.

Каву експортують в країни, де її вже обсмажують, а потім розповсюджують споживачам по всьому світу. Серед найуспішніших імпортерів знаходяться такі країни як США, Німеччина, Японія, Франція та Італія. Але не дивлячись на це, найголовнішу роль відіграють саме країни-експортери, кожна з них своєю унікальною місцевістю і звичаями, створює неповторні за смаком і якістю продукти, що вживають «кавомани» по всьому світу.

* 1. Бразилія є світовим лідером з виробництва ароматного продукту, забезпечуючи 30% кави в світі. У 2016 році обсяг виробництва бразильської кави склав близько 3 млрд. т., з яких арабіка становила близько 75%. Кавові плантації є в 17 бразильських штатах з 21. На місцевих плантаціях присутні такі різновиди арабіки як бурбон, катурра і катуй. Більшість сортів іде на створення кавових сумішей, але є і моносорти, які цінуються справжніми гурманами. Бразилія експортує каву в великих кількостях, але і сама споживає дуже багато – близько 500 000 тон щорічно.
  2. Калейдоскоп цікавих фактів
* Щорічно випивається 400 мільярдів чашок кави.
* Пара, яка піднімається від гарячої кави, містить антиоксиданти в кількості, аналогічно 3-ом апельсинам.
* Вперше цукор в каву додав король Франції Луї ХIV в 1715 році.
* Бетховен був настільки педантичний, що кожного разу перераховував точно 60 кавових зерен при заварюванні своєї кави.
* У 1657 році у Британії кава рекламувалася як ліки від цинги і подагри.
* Кава вирощується в 45 країнах світу.
* Кава, разом з пивом і горіховим маслом, увійшла у десятку найбільш відомих ароматів світу.
* В Італії еспресо вважається настільки важливим напоєм, що його ціна регулюється на урядовому рівні.
* Італійці не п’ють еспресо під час їжі. Для цього у них є особливий час, що не відноситься до прийому їжі.
* Спеціальні дослідження показали, що стимулюючий вплив на людину роблять тільки перші 2-4 чашки кави. Наступні дози просто швидко виводяться з організму.
* Французький філософ Вольтер випивав до 50 чашок кави в день.
  1. Основним виробником кави після Бразилії є Колумбія. На півночі та північному заході розгалужуються Анди, а долину між ними та Гвіанським плоскогір’ям перетинають річки. Клімат придатний для вирощування кращіх сортів кави, тому Колумбія здавна цим славиться. Особливо цінуються зерна арабського кавового дерева, що вирощується в горах. Вони носять назву тих місць, де були вирощені: медельїн (Медельїн — центр департаменту Антьокіа), арменія (Арменія — центр Кіндийського департаменту), манісаль (Манісалес — центр департаменту Кальдас). Ці сорти, особливо медельїн, вже багато років вважаються кращими із сортів широкого споживання.
  2. Кенія. Ця багатонаціональна країна більшу частину прибутків отримує від сільського господарства. Крім чаю (його тут виробляють більш за все в Африці) та інших делікатесів, тут вирощується кава, яка приносить найбільші прибутки. Кенія славиться осібері (Peaberry — горошинки кави), так вона називається через пружні, маленькі та круглі зерна. Кава з Кенії визнана кращою в Африці. Кенія займає одне з перших місць за стабільністю якості продукції. На території країни розташовано близько 300 000 плантацій. Експорт кави здійснюється через невелику кількість офіційних експортерів та жорстко контролюється державою. Тому кенійська кава традиційно з`являється на ринку за декілька більш високою ціною, ніж зерна іншого походження. Кенійська кава оброблюється вологим способом. Напій має духм’яний букет лісових ягід та чорної смородини з винною кислинкою.

1. **Секрети різноманітної кави *(виступ четвертої пошукової групи)***
   1. Промивання кавових зерен

Метод промивання кавових зерен використовують для колумбійських і мексиканських сортів, кави Кенії та Танзанії. Кавові плоди спочатку висипають у великі ємності і залишають на ніч для розбухання. При цьому починається процес відділення м’якоті від зерен, далі вони потрапляють в спеціальні барабани, відбувається подальша ферментація. Це покращує смак кавових зерен. Цей процес займає майже дві доби. Потім зерна висушують (бажано на сонці), очищають від плівки, сортують вручну або за допомогою спеціального обладнання.

* 1. Суха обробка

Цей вид обробки використовується в Бразилії. Кавові зерна висипають на спеціальні майданчики для сушіння («terreiros»). Три тижні вони сушаться, постійно перемішуються. Коли зерна висихають, можна можна почути як вони «дзвенять». У барабанних установках кавові плоди розламуються і зерна очищаються від висохлої м’якоті і сортуються строго за розмірами.

Отже, кава всіма нами улюблений напій що бадьорить тіло і дух. Кава пройшла дуже складний шлях визнання. Певний час цей напій вважався напоєм пекла, породжений самим дияволом через свій темний колір. Щоб не допустити напій в маси, були придумані штрафи і покарання. Все змінилось відразу, коли Папі Римському довелось скуштувати напій і оцінити його переваги.

* 1. Сьогодні, коли існує величезна кількість різновидів кавових напоїв, вибрати якийсь один складно. Але можна запропонувати вам основні види еспресо:
* Звичайний. 6-7 грам кави та 30 мл води і вам готовий приголомшливий напій.
* Рістретто. Секрет в тому, що потрібно в 2 рази менш води, як в звичайній. Тоді напій має більшу міцність.
* Лунго. Заварити звичайну каву і розбавити її гарячою водою близько 50 мл.
* Маккято. Це еспресо, який прикрашають спіненим молоком.
* Романо. Напій, який подається з кусочком лимону або апельсину.
* Конпанна. Це диво-напій, який зверху прикрашають збитими вершками, тертим шоколадом і цедрою лимону.

*Кілька "золотих правил" для отримання хорошої кави:*

* готуйте каву тільки з натуральної свіжозмеленої;
* для приготування кави необхідно використовувати тільки свіжу, холодну, відстояну воду;
* вода для приготування кави повинна бути відстояна, інакше кава буде злегка гірчити і втратить частину аромату;
* кавоварки, турки, в яких готують каву, повинні утримуватися в чистоті;
* посуд необхідно вибирати такий, щоб він не акумулював запахи, краще скляні або жерстяні банки, які щільно закриті;
* каву не слід довго зберігати в теплі, це знижує її аромат;
* правильними вважаються наступні пропорції кави: 1 повна кавова ложка (близько 6-10 г) свіжомелених зерен кави на чашку 50-70 г води;
* для поліпшення аромату кави до неї можна додати дрібку солі або какао.

**І наостанок кава та новинки.**

У світовій економіці **кава** займає друге місце, одразу після нафти. Не дивно, що кавова індустрія безперервно розвивається, вносячи нові технології та смаки у наше життя. Однією з останніх новинок є **кава** зі смаком бекону.  
  
У останні роки по усій земній кулі поширюється справжня "бекономанія", яка із блискавичною швидкістю захоплює парфуми, газовані напої, коктейлі. Усі такі продукти випускаються зі смаком або ароматом бекону, повідомляють закордонні ЗМІ. **Кава** замикає список продуктів харчування, котрі хтось вирішив модернізувати шляхом додавання деякої кількості свинини. Саме цю ідею реалізувала одна із компаній США. Окрім свинини,  у **каву** додають натуральне вершкове масло та молоко.  
Виробники стверджують, що **кава**, яка має назву "Maple Bacon Morning" поєднує у своєму складі усю пікантність відмінного бекону із багатим та всесвітньо відомим ароматом насиченої **кави***.*

**Висновок викладача.**

*«Кава робить нас поважними і серйозними … і філософськими»*

(Джонатан Свіфт)