

# КОФЕ НА ПОДОКОННИКЕ

**ЗИМА – ВРЕМЯ УЗОРОВ НА ОКНЕ, НЕПОВТОРИМЫХ СНЕЖИНОК, ЛЫЖНЫХ ПРОГУЛОК, КАТАНЬЯ НА КОНЬКАХ, ХОККЕЯ, И, КОНЕЧНО ЖЕ, БИАТЛОНА... А С ДРУГОЙ СТОРОНЫ, ЗИМА – ЭТО МОРОЗЫ, МЕТЕЛИ, ПОЧТИ ВСЕ ВРЕМЯ ТЕМНО, СОЛНЦА НЕ ХВАТАЕТ И В РЕЗУЛЬТАТЕ – ПЛОХОЕ НАСТРОЕНИЕ... ЧАШКА ГОРЯЧЕГО АРОМАТНОГО КОФЕ МОЖЕТ ВСЕ РЕЗКО ИЗМЕНИТЬ!...**

■ **Н.А. ТРЕМАСОВА,**  
заместитель директора  
ботанического сада

**Т**ак, настоящий любитель этого бодрящего напитка никогда не сварит его из смолотых заранее зерен. Только свежемолотый, и исключительно на ручной мельнице. Некоторые уверены, что и обжаривать их лучше самостоятельно. А особенно страстные кофеманы могут пойти еще дальше – приготовить кофе собственного урожая. И для этого совсем не обязательно ехать куда-нибудь в Никарагуа, чтобы заложить собственную плантацию кофе. Это, может быть, и интересно, но уж слишком затратно. А вот вырастить кофейное деревце на подоконнике несложно. Плоды кофе способны вызревать в комнатных условиях. В урожайный год вы можете получить до 500 граммов зерен. Немного? Но зато можно будет распробовать вкус настоящего кофе. К тому же и на кофейных плантациях с одного дерева собирают всего лишь килограмм семян.

**КОФЕ**, или **КОФЕЙНОЕ ДЕРЕВО** (*Coffea*) – довольно многочисленный род насчитывающий около 50 видов вечнозеленых деревьев и кустарников. Но только половина из них дает зерна для любимого многими напитка. Кстати, в качестве основы для напитка в начале нашей эры эфиопы, равно как и арабы, использовали отнюдь не обжаренные и измельченные кофейные зерна, а сочную мякоть плодов, обладающую «бодря-

щими» свойствами. Самое популярное – кофейное дерево аравийское (*Coffea arabica*). В природе это растение высотой 4-6 м с длинными горизонтально расходящимися или свисающими ветвями, кожистыми темно-зелеными листьями и крупными белыми цветками с тонким нежным ароматом, напоминающим жасмин. Есть разные версии возникновения названия «кофе». По одной, оно произошло от арабского слова *qahve* – «напиток» (в буквальном переводе «мешающий уснуть»), а по другой – от названия провинции Каффа, исторической родины кофе. Именно там, в Восточной Африке, а точнее в нагорьях Эфиопии, где выпадает достаточное количество осадков (а это не менее 1250 мм в год), и произрастал дикий кофе. Культивировать его начали на Аравийском полуострове в XIV-XV веках, и лишь в XVIII веке оно попало в Бразилию, где сейчас сосредоточено до 50% его плантаций (свыше 442 млрд. деревьев). В настоящее время в промышленных масштабах кофе возделывается в субэкваториальной и тропической зонах Земли – в Юго-Восточной Азии, Южной Аравии, Центральной и Западной Африке, Латинской Америке.

Европейские климатические условия кофейному дереву не подходят. Даже в защищенных южных районах оно вымерзает. Но европейцы не были бы европейцами, если бы наряду со вкусом напитка не оценили декоративный облик кофейных деревьев и не пожелали их «одомашнить». В Европе кофе выращивается исключительно в неволе – в оранжереях или просто на подоконниках. В наших холодных широтах выращивается лишь кофе аравийский.

Купленное в магазине растение превратится в красивое кофейное деревце,





если вы будете помнить, что:

**КОФЕ СВЕТОЛЮБИВ.** Однако у нас он растет непременно на южном подоконнике. При слабом освещении растет плохо и не плодоносит.

Молодые деревца лучше выращивать при хорошем, но рассеянном свете. Летом их можно выносить на свежий воздух, только не на прямое солнце. Зимовать кофе должен только на южном окне, при комнатной температуре не ниже 18-20°C. И помните, кофейное дерево капризно. Оно не любит менять положение относительно падающего света, т. е. поворачивая растение, вы получите равномерно облиственную крону, но наверняка лишитесь урожая. Так что выбирайте.

**КОФЕ ЛЮБИТ ОБИЛЬНЫЙ ПОЛИВ ЛЕТОМ, УМЕРЕННЫЙ ЗИМОЙ.** Вода для полива должна быть мягкой. Температура должна быть непременно на несколько градусов выше комнатной. Кофейное дерево сравнительно хорошо переносит сухость воздуха, но ему не повредит и опрыскивание, особенно в жаркую погоду. С весны до осени, кроме периода цветения, раз в неделю кофе желательно устраивать теплый душ.

**В ВЕСЕННЕ-ЛЕТНИЙ ПЕРИОД ПОДКАРМЛИВАЮТ КОФЕЙНОЕ ДЕРЕВО РЕГУЛЯРНО.** В период активности – один раз в 7-10 дней, чередуя водный настой коровяка (соотношение 1:10) и полное минеральное удобрение с микроэлементами. Весной надо увеличить дозу азота, при формировании плодов – фосфора, к осени – калия.

**ПЕРЕСАЖИВАЮТ КОФЕ ВЕСНОЙ, ОДИН РАЗ В ДВА ГОДА.** Взрослые растения через 2-3 года. Кофе предпочитает глинистую, богатую органикой и фосфором, обязательно слабокислую, воздухо- и влагопроницаемую почву. Смесь можно составить самому; дерновая земля, листовая земля, перегной и песок – в соотношении 4:2:1:1.

Если вы создали кофейному дереву благоприятные условия и оно принесло плоды, обязательно попробуйте кофе

собственного урожая. Для этого из спелых красных ягод выберите зерна и на 10-12 часов замочите их в воде, чтобы они лучше очистились от слизи. Десять дней просушивайте очищенные зерна в комнате на воздухе. Потом сушите их 2-3 часа в духовке при температуре 70-80°C. Это совершенно необходимая стадия сушки-ферментации, без нее кофейные зерна не обретут нужного вкуса. Охлажденные после сушки зерна обжарьте на сковороде, постоянно помешивая, до легкого светло-коричневатого цвета. Затем зерна снова охладите, чтобы испарилась остаточная влага и часть эфирных масел, и еще раз обжарьте до темно-коричневого цвета. Лишь теперь их можно смолоть и сварить напиток. Но будьте осторожны: обычно комнатный кофе содержит гораздо больше кофеина, чем тот, что мы покупаем в магазинах.

В нашем ботаническом саду кофе арабийский растет более 20 лет. Растение было подарено Майей Михайловной Прозоровой - преподавателем кафедры ботаники естественно-географического факультета, курировавшей коллекции тропических и субтропических растений сада. Сейчас кофейное дерево уже более 3 метров в высоту, ежегодно цветет и дает зрелые семена. В том, что семена зрелые, легко убедиться. Молодые кофейные деревца собственного посева успешно растут в саду и на разных факультетах университета. В отдельные урожайные годы дерево сплошь усыпано зелеными, желтыми, красными и малиновыми плодами. Дело в том, что созревание плодов кофе происходит постепенно, при этом их окраска меняется от зеленой до малиновой или даже фиолетовой. Однако дожидаться зрелых плодов сотрудникам сада удается не всегда: бывает, что плоды исчезают вместе с экскурсантами. А это значит, что сад теряет своих потенциальных «воспитанников»... Да, увы! Плоды кофе мы используем только для семенного размножения, хотя любители бодрящего напитка есть и среди нас.



## О целебных свойствах кофе

«Напиток сей укрепляет чрево, способствует желудку в варении пищи, засорившуюся внутренность очищает, согревает живот», – Карл Линней.

Первым, кто обратил внимание на кофе как на целебное средство, был итальянский врач и ботаник П. д'Альпино. Было доказано, что кофе снимает головную боль, улучшает кровообращение, обмен веществ, усиливает дыхание. Настойка сырого кофе полезна при нервных расстройствах и коклюше, а также при артритах и подагре. Напиток же из поджаренных зерен возбуждает нервную систему, сердечную мышцу, уменьшает выделение углекислоты в легких, а также положительно действует при спазмах желудка, его употребляют от зубной боли и при отравлениях наркотиками. Настоянный, но не кипяченый кофе эффективно влияет на перистальтику кишечника.

## Знаете ли вы ...

В XVI и XVII вв. кофе распространился в Персии, Турции, Европе и Америке. Этот напиток стал сопровождать многие церемонии. Некоторые народы подают кофе в знак гостеприимства. Бедуины наливают в чашку четыре глотка как знак гостю: «Пей и уходи». На Востоке кофейни по своей популярности превзошли мечети и были местами запрещены. Первой европейской страной, начавшей пить кофе, стала Италия. Вскоре после этого «кафе» появились по всей Европе. Карл II закрыл в Англии 3000 кофеен, назвав их «школами бунтовщиков», однако уже через несколько дней был вынужден отменить свой эдикт под нажимом общественного мнения.