

Областная детская библиотека им. В. Маяковского  
Информационно – библиографический отдел



## Библиографическое знакомство

Челябинск  
2019



## Знакомьтесь! – **КОФЕ**

- напиток из жареных и перемолотых зёрен кофейного дерева
- самый популярный напиток в мире: ежедневно выпивается около 2,25 миллиарда чашек
- самый толерантный напиток: его пьют люди всех националь-

ностей, убеждений, вероисповеданий во всех странах  
- второй из наиболее торгуемых товаров в мире после нефти.

Считается, что при потреблении кофе можно обрести гармонию.

*«Жар, восторг и вдохновенье  
Грудь исполнили мою —  
Кофе, я тебя пою;  
Вдаль моё промчится пенье,  
И узнает целый свет,  
Как тебя любил поэт»*

(Вильгельм Кюхельбекер, лицейский друг А. С. Пушкина)



Первые упоминания об употреблении кофе относятся к 850 году н.э. В качестве тонизирующего средства использовали сырые кофейные ягоды. Позже в Йемене стали готовить напиток из зрелой высушенной мякоти кофейного плода - напиток «гешир» - «белый йеменский кофе». Потом давили кофейные зёрна и смешивали их с животным жиром и молоком. Из такой массы делали шарики, которые брали с собой в дорогу в качестве общеукрепляющего средства. В XII веке из сырых кофейных зёрен стали готовить напиток. И лишь столетия спустя начали сушить зёрна, обжаривать и измельчать, а получившийся порошок заливать горячей водой.

До XIV века использовали дикие кофейные заросли Эфиопии. Затем деревья привезли на Аравийский полуостров. В XVI веке деревья культивировали в Османской империи. В это же время торговцы завезли кофе в Европу. Арабская монополия на выращивание кофе закончилась. В 1706 году экзотический саженец кофейного дерева поселился в ботаническом саду Амстердама. Через несколько лет первая кофейная плантация появилась в Америке на острове Мартиника (Антильские острова в Карибском море). Растения хо-

рошо прижились в теплом климате, и плантации быстро распространились по всей Южной Америке.

Около 1555 года была открыта первая публичная кофейня в Стамбуле. Затем и в других странах заработали кофейни, ставшие излюбленным местом отдыха. Всё больше людей начали отдавать предпочтение утренней чашечке ароматного горячего напитка.

Английские кофейни долгое время считались мужскими клубами. В 1674 году англичанки, недовольные тем, что мужей не вытаскивать из кофейного клуба, написали «Женскую петицию против кофе», требуя объявить кофе «вне закона».

В России кофе оказался при царе Алексее Михайловиче и служил средством от многих болезней. Влияние кофе на здоровье изучалось на всем протяжении его потребления, продолжают такие исследования и сейчас. А вот обычай пить кофе для удовольствия связывают у нас с именем Петра I: он сам любил новый напиток и насильно поил им приближённых. Первый кофейный российский Дом был открыт в 1703 году.

Сейчас кофе выращивается в 65 странах мира – в Колумбии, Вьетнаме, Индонезии, Мексике, Индии, Эфиопии... Больше всего кофе производится в Бразилии (40 % мирового производства). 25 миллионов человек работают в кофейной индустрии.

К роду кофе относятся 90 видов растений. В промышленных масштабах используются только два из них: кофе арабийский (вид зерна - «арабика») – 69% и кофе конголезский (вид зерна - «робуста») - 29%. На остальные виды кофе приходится 2 % мирового производства.

Кофейное дерево живет 60-70 лет. Плодоносить молодое растение начинает через два года. В год с одного кофейного дерева можно получить примерно 1-1,5 тысячи ягод. Лучший способ сбора - вручную. Сейчас применяют и механизированные, и полумеханизированные методы уборки. Самые дорогие сорта кофе подвергаются специфической обработке животными: плоды кофе (ягоды с зёрнами внутри) проходят через желудочно-кишечный тракт му-санга - азиатской пальмовой циветты, небольшого зверька семейства виверровых (сорт «Копи Лювак»), или слонов (сорт «Блэк айвори»).

Новозеландец Дэвид Стренг изобрел и запатентовал в середине 19 века Растворимый кофе. Кофе без кофеина - Декофеинизирование кофейных зерен - изобрел в 1903 году немец Людвиг Розе-

лиус. Широкое признание такого кофе началось с 30-х годов 20 века. Разбираться в марках кофе и знать, какие из них являются лучшими, считается признаком хорошего тона. Развиваются этические принципы правильного оформления и дарения кофе-подарка. Процветает индустрия кофе-аппаратов – кофеварок, кофемолок, кофе кухонь.

В торговле используются, в основном, зелёные кофейные зёрна: оно может храниться дольше обжаренного и, тем более, молотого кофе. Потом кофе обрабатывается – проходит обжарку, измельчение, переработку в растворимый кофе. Готовый кофе приготавливается - варится различными способами, приобретая насыщенность, вкус, аромат. Существует множество способов приготовления любимого напитка. С молоком или черный, без сахара или с сиропом, крепкий или без кофеина – видов кофейных напитков огромное количество, каждый может найти себе по вкусу. Кстати, некоторые психологи считают, что любимый вид кофе может много рассказать о личностных качествах персоны.

Редкий человек представляет свое утро без чашечки свежего ароматного кофе. Множество людей признаются, что обожают сочетание – **кофе и чтение**.

*«- С чем вы предпочитаете кофе? С сахаром, молоком, корицей?  
- Предпочитаю с книгой»*

*(Надея Ясминска, белорусская писательница)*

*«Три самых вкусных запаха? – Запах горячего кофе, свежей выпечки и страниц новой книги»*

*(Надея Ясминска)*

*«Что на Земле может быть роскошнее, чем диван, книга и чашечка кофе»*

*(Энтони Троллоп, английский писатель)*

*«С чашкой кофе в руке куда интереснее читать всякие разные книги, которые раньше считал скучными»*

*(Макс Фрай, псевдонимом, под которым создан ряд литературных проектов)*

Кофе не только процесс чтения делает более привлекательным, он способствует писательскому труду.

*«Кофе — союзник, с которым писательский труд перестает быть мукой»*

*(Оноре де Бальзак, французский классик)*



Благодарные авторы посвящают ему свои произведения:

*(перечисленные книги можно читать в электронной библиотеке ЛитРес)*

*(последовательность перечисления книг соответствует рекомендуемой логике прочтения)*

### **Фрай, Макс. «Кофейная книга»**

*Сборник историй о кофе и оригинальных способах его заваривания. Захватывающие зарисовки жизни героев. Философские умозаключения, навеянные процессом употребления фантастического кофейного напитка.*

### **Сегал, Майкл; Торн, Джон. «Кофе. Советы знатока»**

*Кофе-путеводитель: история напитка, тонкости заваривания, признаки качества, различия сортов, традиции употребления кофе в разных странах. Кофе-кругозор многократно расширится, благодаря книге.*

### **Пендерграст, Марк. «Таинственный эликсир. История кофе и рассказы о том, как он преобразил наш мир»**

*История кофе в истории человеческой цивилизации. Масштабная, увлекательная, насыщенная информация не только для любителей кофе, но и для политологов, маркетологов, бизнесменов...*

### **Сандали, Винченцо; Экарди, Фульвио. «Кофе. Торжество многообразия»**

*Короткие статьи с великолепными фотографиями о том, как выращивается кофе, и какой путь он проходит от ростка кофейного дерева до чашки стола.*

### **Ременный, Сергей. «Секреты кофе», «Заметки кофейного путешественника», «Письма о кофе из Италии»**

*Увлекательные рассказы, интересные подборки фактов, красивые фотографии кофейного эксперта – автора оригинальных книг.*



### **Херноу, Питер. «Кофе»**

*Как правильно выбрать зерна, смолоть и приготовить кофе не только с настоящим вкусом и ароматом, но и великолепный на вид. Повествование о разнообразных экспериментах с напитком и ингредиентами, способных сделать его лучше.*

### **Рао, Скотт. «Пособие профессионального баристы»**

*Сборник инструкций по приготовлению кофейных напитков, подробные и наглядные руководства, понятные даже новичкам и любителям готовить кофе дома. Есть советы по организации кофейни.*

### **Жданов, Олег. «Coffee Bean. Открыто для общения»**

*Об истории кофе в России. Раскрывается опыт первой сетевой кофейни. Как такие заведения стали неотъемлемой частью нашей повседневной жизни.*

### **Капелла, Энтони. «Ароматы кофе»**

*Роман, пропитанный ароматом кофе. История английского юноши-дегустатора кофе времен викторианской Англии.*

### **Лисс, Дэвид. «Торговец кофе»**

*История изощренных махинаций авантюриста и биржевого маклера Мигеля Лиенсо, мечтающего разбогатеть и прославиться благодаря торговле кофе. Именно на кофе он возлагает все свои надежды и чаянья.*



Ещё несколько рекомендаций кофе-читателям:

Бэнкс, М. Мировая энциклопедия кофе = The World Encyclopedia of Coffee / К. Мак-Фадден, К. Эткинсон. - М. : Росмэн-Пресс, 2002. – 256 с.

Кановская, М. Кофе / М.Б. Кановская. - М. : АСТ, 2007. – 94 с.

Плужников И. Чашка кофе / И.И. Плужников. - М. : Пищевая промышленность, 1967. – 95 с.

Похлёбкин В. Кофе // Кулинарный словарь. — М.: Эксмо, 2015. - С. 164-167.

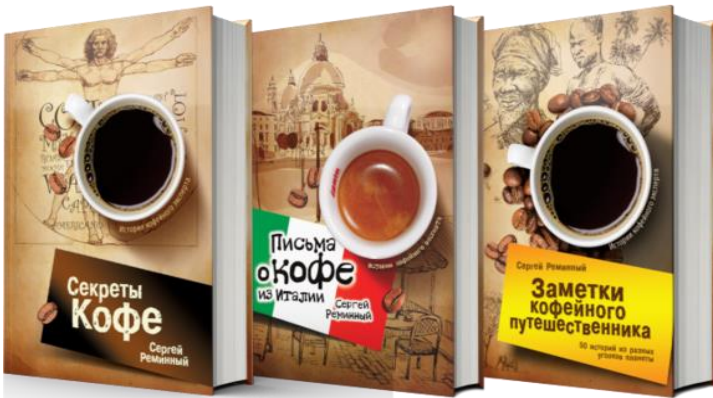




*«Пойду-ка сварю кофе, - сказала мама, - а то я только и знаю, что сидеть и пробовать на вкус каждую минутку»*

*(Тове Янссон, финская писательница)*

*Над домиком Муми-троллей часто вьется дымок - это Муми-мама варит кофе и жарит оладьи. В Мумидоле это имеет почти магическую силу: если кофе на столе, значит, все будет в порядке.*



В нашей библиотеке можно найти вкусные и аппетитные книги и статьи о напитке. Достаточно любить кофе, мир вокруг него и чтение:

**Северская, О.** Размышления над чашечкой кофе / О.И. Северская // Русский язык в школе. - 2010. - № 3. - С. 67-69. - (Вопросы культуры речи). - Библиогр.: с. 69.

*Лингвистический анализ слова «кофе».*



**Арнольд, О.** Путешествие кофе: кофе когда-то был экзотикой / О. Арнольд // Лазурь. - 2018. - № 10. - С. 20-24 : ил.

**Григорьева, А.** Путешествие по чужим столам / А. Григорьева; худож. А. Антонов. - Москва : Рудомино : Эксмо, 2012. - 56 с. : ил.

**Ильин, М.** Сто тысяч почему: [чай, кофе, шоколад] / М. Ильин; худож. В. Чижиков. - Москва : Астрель : Аст, 2003. - 207 с. : цв. ил.

**Пучеров, Н.** Всё о кофе / Н.Н. Пучеров. - 3-е изд.- Киев : Научная мысль, 1988. - 104 с. : ил.

**Смирнов, А.** Вершки и корешки / А.В. Смирнов; худож. В. Бухарев. - Москва : Детская литература, 1986. - 287 с. : ил.

**Степанова, Е.** Как у наших у ворот чудо дерево растет! : [в том числе – дерево кофейное] / Е. Степанова // А почему? - 2019. - № 3. - С. 4-5.

**Швец, П.** Чай и кофе // Детская энциклопедия. - 2016. - № 10. - С. 1-56 : ил.

**Я познаю мир.** Детская энциклопедия : растения [кофейное дерево] / сост. Л.А. Багрова. - Москва : АСТ, 2003. - 512 с. : цв. ил.



**Когда исчезнет кофе** : [если глобальное потепление не остановится, кофе не останется] / ред. инф. // Знание - сила. - 2017. - № 3. - С. 71.

**Колумбия** : страна с ароматом кофе // Рюкзачок. Мир путешествий. - 2016. - № 11. - С. 1-14 : ил.

**Роснер, Х.** Спасите кофе!: кофейные деревья с новыми полезными признаками / Х. Роснер // В мире науки. - 2015. - № 1. - С. 44-50.

**Стасенко, Л.** Сельское хозяйство Индонезии : [кофейные плантации] / Л. Стасенко // ЛАЗУРЬ. - 2016. - № 9. - С. 13-17 : ил.



**Беловинский, Л.** Вещи XX века в рисунках и фотографиях : [кофемолки, кофеварки] / Л.В. Беловинский. - Санкт-Петербург; Москва : Речь, 2016. - 112 с. : цв. ил., фот. цв.

**Коньшев, И.** Выделение кофеина : методика выделения кофеина / И. Коньшев // Наука и жизнь. - 2017. - № 6. - С. 90-91 : ил.

**Кофейных дел мастера** : о бариста - людях, которые готовят великолепный кофе // Маруся. - 2013. - № 2. - С. 38-39 : ил.

**Молекулярная гастрономия, или как алхимики наших дней узнали, что творится в кастрюле** : [кофе в виде печенья] // Юный техник. - 2011. - № 8. - С. 27-31 : ил.



**На кофейной гуще** : биотопливо из кофейной гущи / ред. инф. // Юный техник. - 2018. - № 3. - С. 43.



**Волков, А.** Кофейное счастье : исследования о пользе кофе / А. Волков // Знание - сила. - 2017. - № 12. - С. 4-11 : ил.

**Намер, Л.** История про воду и кофе : свойства чистой воды и воды с примесями / Л. Намер // Знание - сила. - 2019. - № 3. - С. 60-64.

**Сироп из сажи** : [кофе, лечебные свойства и противопоказания] // Машины и механизмы. - 2018. - № 1. - С. 66-69.

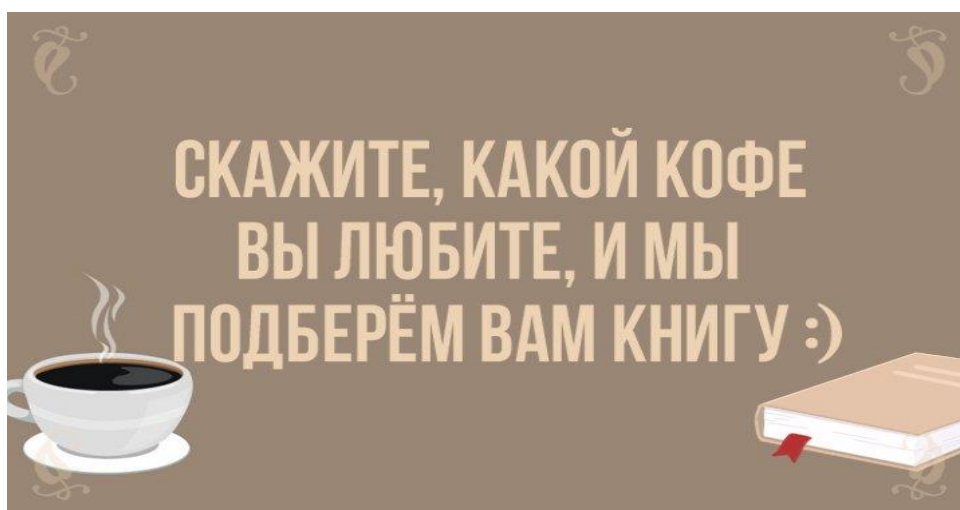
**Стасевич, К.** Кофе защищает мозг / К. Стасевич // Наука и жизнь. - 2018. - № 12. - С. 64-66.



**Тонэ, Сатоз.** Мокка : [сказка] / С. Тонэ, ил. автора; перевод с итал. Д. Налепиной. - Москва : Нигма, 2018. - 26 с. : цв. ил.

*Невероятно ароматный, волшебный мир кофе: чашечки-птицы, длинноносые кувшинчики для молока, смеющиеся кофейные зёрна, забавные кубики сахара, увлекающие читателя в весёлый хоровод.*

Это далеко не полный список книг и статей, героем которых является кофе.



**Coffe** : библиографическое знакомство/ ГКУК ЧОДБ им. В. Маяковского ; информационно-библиографический отдел ; сост. Е. Караваева. – Челябинск, 2019. – 9 с.