



Nicolae Sfetcu

**Totul despre CAFFEA
cultivare, preparare, rețete,
aspecte culturale**

Ediția a doua

MultiMedia Publishing

Totul despre cafea

Cultivare, preparare, rețete, aspecte culturale

[Nicolae Sfetcu](#)

Publicat de Nicolae Sfetcu

Copyright 2015 Nicolae Sfetcu

PREVIZUALIZARE CARTE

Cafeaua



Cafeaua este o băutură preparată cu o aromă și gust distincte, preparată din semințele prăjite ale arborelui de cafea. Semințele se găsesc în fructele care cresc în copaci cultivați în peste 70 de țări, în special în America Latină ecuatorială, Asia de Sud, Maldive, și Africa. Cafeaua verde (nepărită) este una dintre produsele agricole cele mai tranzacționate din lume. Cafeaua este ușor acidă (pH 5.0 – 5.1) și poate avea un efect de stimulare la oameni din cauza conținutului său de cafeină. Este una dintre băuturile cele mai consumate din lume.

Efectul energizant al cafelei naturale a fost descoperit probabil pentru prima dată în regiunea nord-est a Etiopiei. Cafeaua a fost cultivată pentru prima dată în sudul Arabiei.

Cele mai vechi dovezi credibile de băuturi pe bază de cafea datează de la mijlocul secolului al 15-lea în altarele Sufi din Yemen.

În Africa de Est și Yemen cafeaua a fost folosită în ceremoniile religioase autohtone, în concurență cu Biserica creștină. Ca urmare, Biserica etiopiană a interzis consumul de consum secular până la domnia împăratului Menelik al II-lea al Etiopiei. Băutura a fost, de asemenea, interzisă în Imperiul Otoman în secolul 17, din motive politice, și a fost asociată cu activități politice rebele din Europa.

Boabe de cafea, care conțin semințe de cafea, sunt produse de mai multe specii ale unui mic arbust peren din genul *arborelui de cafea*. Două dintre cele mai frecvent cultivate sunt, de asemenea, cele mai apreciate, *cafeaua arabică*, și varianta “robusta”, a plantei mai rezistente *Coffea canephora*. Aceasta din urmă este rezistentă la boala rugina frunzelor (*Hemileia vastatrix*). Odată coapte, fructele de cafea sunt culese, prelucrate și uscate. Semințele sunt apoi prăjite la temperaturi diferite, în funcție de aroma dorită, înainte de a fi măcinate și preparate pentru cafea. Cafeaua poate fi preparată și prezentată într-o varietate de moduri.

Marfă de export importantă, cafeaua a fost cel mai important produs de export agricol pentru douăsprezece țări în 2004, și al șaptelea cel mai important export agricol legal ca valoare în 2005. Există unele controverse privind impactul cultivării cafelei asupra mediului. Prin urmare, cafeaua produsă cu ajutorul unor substanțe chimice sintetice (cafeaua organică) este o piață în continuă expansiune.

Există multe studii care au cercetat efectele cafelei asupra sănătății, și dacă efectele globale ale consumului de cafea sunt pozitive sau negative, subiectul fiind foarte disputat. Majoritatea cercetărilor recente sugerează că un consum moderat de cafea este benign sau ușor benefic la adulții sănătoși. Cu toate acestea, cafeaua poate agrava anumite simptome, cum ar fi anxietatea, în mare parte datorită conținutului de cofeină și diterpen.

Planta de cafea

Mai multe specii de arbuști de cafea produc boabele de cafea din care este extrasă cafeaua. Există două specii principale cultivate comercial, cafeaua robusta și cafeaua arabică. Speciile cele mai apreciate de cafea arabică sunt originare din sud-vestul regiunilor muntoase din Etiopia și Podișul Boma, în sud-estul Sudanului, și, eventual, Muntele Marsabit din nordul Kenyei. Cafeaua robusta este originară din vestul și centrul Africii subsahariene, din Guinea, Uganda, și sudul Sudanului. Specii mai puțin cunoscute sunt cafeaua liberica, stenophylla, mauritiana, și racemosa.

Toate plantele de cafea se încadrează în marea familie Rubiaceae. Aceștia sunt arbuști veșnic verzi sau arbori mici, care pot crește până la 5 m înălțime când sunt tăiați. Frunzele sunt de culoare verde închis și lucios, și au de obicei 10-15 cm în lungime și 6 cm în lățime. Florile sunt axilare, cu clustere de flori albe parfumate care înfloresc simultan și sunt urmate de fructe de pădure ovale de aproximativ 1,5 cm. Verde atunci

când încă nu sunt maturizate, ele capătă culoarea galbenă atunci când se coc, și apoi roșu, înainte de a ajunge la culoarea neagră la uscare. Fiecare fruct conține, de obicei două semințe, dar 5-10% din aceste fructe de pădure au o singură sămânță. Fructele cafelei arabica se coc în șase sau opt luni, în timp ce cafeaua robusta are nevoie de până la unsprezece luni.



Cafeaua arabica este predominant autogamă, și ca rezultat răsaturile sunt, în general, uniforme și diferă foarte puțin de părinți. In contrast, cafeaua robusta și cafeaua liberica sunt auto-incompatibile și necesită încrucișări. Aceasta înseamnă că formele utile și hibridii trebuie să se înmulțească vegetativ. Butașii, altoirea, și înmugurirea, sunt metodele obișnuite de înmulțire vegetativă. Pe de altă parte, se desfășoară continuu noi experimente în căutarea de potențiale noi tulpini.

Cultivarea cafelei

Metoda tradițională de plantare a cafelei este de a plasa 20 de semințe în fiecare gaură la începutul sezonului ploios. Prin această metodă se pierde circa 50% din potențialul semințelor, aproximativ jumătate nu reușesc să înmugurească. O metodă mai eficientă de

cultivare a cafelei este folosită în Brazilia, respectiv creșterea de puieți în pepiniere, care sunt apoi plantați în exterior după șase până la douăsprezece luni. Cafeaua este adesea cultivată întrepătruns cu culturi alimentare, cum ar fi porumb, fasole, sau orez, în primii ani de cultivare, pentru ca fermierii să se familiarizeze cu cerințele sale.

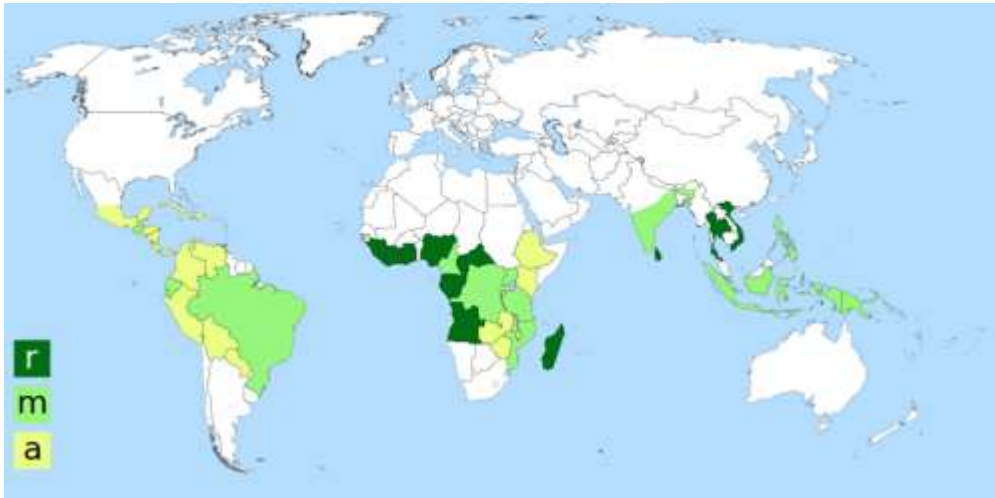


(<http://en.wikipedia.org/wiki/File:Sakleshpurcoffee.JPG>)



(*Boabe de cafea necoapte în Valea Araku, India,*
http://en.wikipedia.org/wiki/File:Unripe_Araku_Coffee.jpg)

Dintre cele două specii principale cultivate, cafeaua arabica este în general mai apreciată de cultivatori decât cafea robusta. Robusta tinde să fie amară și este mai puțin aromată, dar este mai rezistentă decât arabica. Din aceste motive, aproximativ trei sferturi de cafea cultivată la nivel mondial este arabica. Tulpinile de robusta conțin, de asemenea, aproximativ 40-50% mai multă cofeină decât arabica. Din acest motiv, este folosită ca un substitut ieftin pentru arabica în multe amestecuri de cafea comerciale. Semințele de robusta de calitate sunt utilizate în espresso italian tradițional, pentru a oferi un gust desăvârșit și o spumă mai bună (cunoscută sub numele de cremă).



(Harta arata zonele de cultivare a cafelei: r: Cafea robusta, m: Cafea robusta și Cafea arabica, o: Cafea arabica)

Robusta este mai puțin predispusă la boli decât arabica, și poate fi cultivată la altitudini mai joase și climă mai caldă, unde arabica nu ar rezista. Tulpina robusta a fost prima colectată în anul 1890, de la râul Lomani, un afluent al fluviului Congo, și a fost transmisă din Zair (acum Republica Democrată Congo) la Bruxelles, la Java, în jurul anului 1900. Din Java, răspândirea în continuare a cafelei a dus la înființarea de plantații robuste în multe țări. În special datorită răspândirii bolii rugina frunzelor (*Hemileia vastatrix*), la care arabica este vulnerabilă, s-a grăbit gradul de utilizare al robustei, mai rezistentă. Rugina de frunze la cafea se găsește în aproape toate țările care produc cafea.

Peste 900 de specii de insecte au fost înregistrate ca dăunători ai plantei de cafea din întreaga lume. Dintre acestea, peste o treime sunt gândaci, iar peste un sfert sunt insecte. Aproximativ 20 de specii de nematozi, 9 specii de acarieni, și mai mulți melci atacă, de asemenea, culturile. Păsările și rozătoarele măncau, uneori, fructele sălbatice de cafea, dar impactul lor este minor în comparație cu nevertebratele. În general, arabica este mai sensibilă la atacul nevertebratelor. Fiecare parte a plantei de cafea este asaltată de diferite animale. Nematozi atacă rădăcinile, iar gândacii își fac vizuină în tulpini și materialele lemnoase. Frunza este atacată de peste 100 de specii de larve (omizi), de fluturi și molii.

Pulverizarea în masă de insecticide s-a dovedit adesea dezastruoasă, întrucât prădătorii dăunătorilor sunt mai sensibili decât dăunătorii înșiși. În schimb, s-a dezvoltat gestionarea integrată a dăunătorilor, folosind tehnici precum tratamentul țintit pe

dăunători, și gestionarea mediului de cultură departe de condițiile favorizante pentru dăunători.



(Un fermier cultivând cafea în mediul rural, Brazilia)

Procesarea cafelei

Boabele de cafea și semințele lor sunt supuse mai multor procese înainte ca acestea să devină familiara cafea prăjită. Fructele de cafea sălbatice au fost în mod tradițional selectiv culese manual, o metodă intensivă de lucru, ceea ce presupune selectarea doar a fructelor de pădure ajunse la maturitate. După cules, cafeaua verde este procesată prin una din cele două metode – metoda procedeul uscat, cu munca mai simplă și mai puțin intensă, și metoda procedeul umed, care încorporează fermentarea în proces și se obține o cafea mai slabă.

Apoi, acestea sunt sortate în funcție de maturitate și de culoare, și de cele mai multe ori coaja este eliminată, de obicei de către mașină, iar semințele sunt fermentate pentru a elimina stratul lipicios de mucilagiu încă prezent pe semințe. Când fermentarea se termină, semințele sunt spălate cu cantități mari de apă proaspătă pentru a elimina

reziduurile de fermentare, care generează cantități masive de ape uzate. În cele din urmă, semințele sunt uscate .



(http://en.wikipedia.org/wiki/File:Coffee_berries_%281%29.jpg)

Cele mai bună metodă (dar mai puțin folosită) de uscare a cafelei este prin folosirea meselor de uscare. În această metodă, cafeaua pastă și fermentată se întinde în strat subțire pe paturi ridicate, care permit aerului să treacă pe toate laturile, și apoi cafeaua este amestecată cu mâna. În această metodă deshidratarea este mai uniformă, iar fermentarea este mai puțin probabilă. Cele mai multe cafele africane sunt uscate prin acest mod și anumite ferme de cafea din întreaga lume au început să folosească și ele această metodă tradițională.

Cafeaua este apoi sortată, și etichetată drept cafea verde. Un alt mod de a lăsa semințele de cafea să se usuce este de a lăsa cafeaua să stea pe o terasă de beton și este greblată din când în când în lumina soarelui. Unele companii folosesc butelii pentru a sufla aer încălzit pentru uscarea semințelor de cafea. Această metodă se folosește, în general, în locuri unde umiditatea este foarte ridicată .

Unele metode folosesc un proces superficial aparte, precum Kopi Luwak. În această metodă se folosesc semințele fructelor de cafea care au fost consumate de civeta pitică asiatică și alte viveride conexe, care au trecut prin tractul digestiv al acestora. Acest proces face ca semințele de cafea să fie mult mai puțin amare. Este cea mai scumpă cafea din lume, cu prețuri ajungând la 160 dolari pe kilogram .

Torefierea (prăjirea) cafelei

Cafeaua este de obicei vândută într-o stare prăjită și, cu rare excepții, întotdeauna cafeaua este prăjită înainte de a fi consumată. Aceasta poate fi comercializată prăjită de furnizor, sau poate fi prăjită acasă. Procesul de prăjire influențează gustul băuturii prin modificarea semințelor de cafea, atât fizic cât și chimic. Semințele scad în greutate pe măsură ce se pierde umiditatea, și crește în volum, devenind mai puțin dense. Densitatea semințelor influențează, de asemenea, tăria cafelei și cerințele pentru ambalare.



Torefierea începe atunci când temperatura din interiorul seminței ajunge la aproximativ 200°C , deși la diferite soiuri de semințe diferă umiditatea și densitatea și, prin urmare, se prăjesc la temperaturi diferite. În timpul prăjirii, apare caramelizarea datorită căldurii intense care elimină amidonul, transformându-l în zahăr care începe să devină să maro, alterând culoarea semințelor.

Zaharoză se pierde rapid în timpul procesului de prăjire și poate dispărea în totalitate în torefierile mai puternice. În timpul torefierii, uleiurile aromatice și acizii scad, modificând aroma. La 205°C , alte uleiuri încep să se dezvolte. Unul dintre aceste uleiuri, cafeol, este creat la aproximativ 200°C , fiind în mare parte responsabil pentru aroma și savoarea cafelei.

Clasificarea semințelor torefiate

În funcție de culoarea de semințelor prăjite așa cum este percepută de ochiul uman, acestea vor fi etichetate ca deschise la culoare, mediu deschise, mediu, mediu închise la culoare, închise, sau foarte închise. O metodă mai precisă de a discerne gradul de torefiere presupune măsurarea luminii reflectate de semințele prăjite iluminate cu o sursă de lumină în spectrul infraroșu apropiat. Acest contor de lumina elaborat utilizează un proces cunoscut sub numele de spectroscopie pentru a returna un număr care indică în mod constant gradul relativ de prăjire al cafelei torefiate sau gradul de dezvoltare a aromei.

Caracteristicile tofierii

Gradul de tofiere are efect asupra aromei și aspectului cafelei. Semințele prăjite mai închise la culoare sunt, în general, mai pregnante, deoarece au un conținut mai mic de fibre și un gust mai dulce. Semințele mai deschise la culoare au o aromă mai puternică și mai complexă, datorită uleiurilor aromatice și acizilor care se pierd la prăjiri mai îndelungate. Prăjirea nu alterează cantitatea de cafeină din boabe, dar rezultă mai puțină cafeină atunci când boabele sunt măsurate prin volum, deoarece boabele cresc în volum în timpul prăjirii.

În timpul prăjirii este produsă o cantitate mică de pleavă din cojile lăsate de sămânță după prelucrare. Pleava este de obicei îndepărtată din semințe prin vânturare, deși o cantitate mică este adăugată cafelei prăjite închise la culoare pentru a absorbi uleiurile de pe semințe.

Decafeinizarea

Decafeinizarea poate fi, de asemenea, parte a prelucrării la care sunt supuse semințele de cafea. Semințele sunt decafeinizate atunci când acestea sunt încă verzi. Se pot utiliza multe metode pentru a elimina cafeina din cafea, dar toate implică fie înmuierea semințelor verzi în apă fierbinte (adesea numit “procesul de apă elvețian”) sau folosirea aburului apoi utilizarea unui solvent pentru a dizolva uleiurile care conțin cafeină. Decafeinizarea este utilizată de multe ori de către companiile de prelucrare, iar cafeina extrasă este de obicei vândută pentru industria farmaceutică.

Depozitarea

Odată prăjite, semințele de cafea trebuie să fie depozitate în mod corespunzător pentru a păstra gustul proaspăt al acestora. În mod ideal, recipientul trebuie să fie etanș și să fie păstrat într-un loc răcoros, uscat și întunecat. În ordinea importanței: aerul, umiditatea, căldura și lumina sunt factorii de mediu responsabili pentru deteriorarea aromei în semințele de cafea. Sacii pliați, o modalitate comună pentru consumatori de a achiziționa cafea, nu sunt, în general, ideali pentru stocarea pe termen lung, deoarece aceștia permit accesul aerului. Un pachet mai bun include o valvă cu un singur sens, care împiedică intrarea aerului. În 1931 a fost introdusă o metodă de stocare prin ambalarea cafelei în cutii vidate, 99 % din aer fiind eliminat, cafeaua putând fi depozitată astfel pe timp nelimitat, până când este deschisă cutia. Astăzi, această metodă este folosită peste tot în lume.

Prepararea cafelei

Semințele de cafea trebuie să fie măcinate și pregătite pentru a prepara băutura. Criteriile pentru alegerea unei metode includ aroma și economia. Aproape toate metodele de preparare a cafelei necesită ca semințele să fie măcinate și amestecate cu apă caldă suficient de mult timp pentru a extrage aroma, dar fără exagerare pentru a nu extrage compuși amari. Cafeaua măcinată consumată este eliminată, iar lichidul se consumă.

Există mai multe variante de preparare, în funcție de finețea de măcinare, modalitățile în care apa extrage aroma, arome suplimentare (zahăr, lapte, condimente), și tehnici de separare a zațului. Temperatura ideală de preparare este între 79-85°C, iar temperatura ideală de servire este între 68-79°C.



(Prepararea espresso, cu mult-dorita cremă închisă la culoare)

Boabele de cafea prăjite pot fi măcinate la o cafenea, într-un magazin alimentar, sau acasă. Cel mai adesea cafeaua este prăjită și măcinată la o cafenea, și vândută în formă ambalată, deși boabele prăjite de cafea pot fi măcinate la domiciliu imediat înainte de consum. Este de asemenea posibil, deși mai puțin frecvent, ca boabele să fie prăjite la domiciliu.

Prăjirea are o mare influență asupra boabelor. Cafeaua prăjită mai ușor tinde să fie folosită pentru cafea filtru, întrucât astfel se obține o aciditate mai mare, complexitate și nuanțe mai clare. Cafeaua prăjită mai mult este utilizată pentru espresso, întrucât aparatul extrage în mod natural substanțele mai solide dizolvate în ceașca de cafea ducând la atenuarea acidității cafelei.

Boabele de cafea pot fi măcinate în mai multe moduri. O râșniță de cafea Burr utilizează elemente rotative pentru măcinarea boabelor, un polizor taie boabele cu lamele în mișcare la viteză mare, iar un mojar zdrobește boabele. Pentru cele mai multe metode de preparare, râșnița de cafea Burr este considerată superioară, deoarece măcinarea este superioară, și poate fi ajustată.



(O femeie etiopiană prepară cafea la o ceremonie tradițională. Prăjește, zdrobește și prepară cafeaua la fața locului, <https://en.wikipedia.org/wiki/File:Ethcofcerm.jpg>)

Tipul de măcinare este adesea denumit după metoda de preparare pentru care este folosit, în general. Măcinarea turcească este cea mai bună măcinare, în timp ce cafetiera sau presa franceza sunt cele mai grosiere măcinări. Cele mai frecvente măcinări sunt între extreme, o măcinare medie este folosită în cele mai multe situații, de măcinare a cafelei acasă.

Cuprins

1 Cafeaua

- Etimologie
- Istorie
 - Legende
 - Dovezile istorice
- Planta de cafea
- Cultivarea cafelei
 - Efecte ecologice
- Procesarea cafelei
 - Torefierea (prăjirea) cafelei
 - Clasificarea semințelor torefiate
 - Caracteristicile torefierii
 - Decafeinizarea
 - Depozitarea
 - Prepararea cafelei
 - Servirea cafelei
 - Cafeaua instant (“nes”)
- Vânzare și distribuție
 - Piața cafelei
- Efectele asupra sănătății
 - Mortalitatea
 - Boala cardiovasculară
 - Sănătatea mentală
 - Boala Parkinson
 - Diabetul de tip II
 - Cancer
- Mecanismul de acțiune
 - Beneficii
 - Conținutul de cafeină din cafea
- Cafenele
- Aspecte sociale
 - Interzicerea cafelei de-a lungul timpului
 - Comerțul echitabil
 - Cafeaua în cultura populară
 - Ziua cafelei
- 1.1 Istoria cafelei
 - Etimologie
 - Prima utilizare
 - Istorie
 - Europa
 - Austria
 - Anglia
 - Franța

- - - - Germania
- - - - Olanda
- - America Latină
- - Asia
- - - India
- - - - Chikmagalur
- - - Japonia
- - - Coreea de Sud
- - - Indonezia
- - - Filipine
- 1.2 Boabele de cafea
- - Istorie
- - - Procesare
- - - Distribuția
- - Compoziția
- - - Alcaloizi ne-volatili
- - - Proteine și aminoacizi
- - - Carbohidrați
- - - Lipide
- - - Acizi clorogeni nonvolatili
- - - Compuși volatili
- 1.3 Efectele cafeinei asupra sănătății
- - Efectele pozitive
- - Efectele negative
- - Proprietăți chimice
- - Toxicitatea și intoxicația
- - Efecte asupra diferitelor funcții
- - - Relația dintre cafeină și adenzină
- - - Cum elimină cafeina starea de somnolență
- - Efecte pe termen scurt
- - - Cardiovascular
- - - Riscuri gastro-intestinale
- - - Creșterea urinării
- - - Exerciții
- - - Efecte psihologice
- - Recomandări
- - - La adulți
- - - La femeile gravide
- - - La copii
- - Efectul combinării alcoolului cu cafeina
- 1.3.1 Este cafeaua sănătoasă?
- 1.3.2 Detoxifierea cu cafea
- - Efecte și riscuri
- 2 Varietăți de cafea
- Terminologie
- Istorie

- Criterii de selecție
- Varietăți și soiuri de cafea arabica
- Soiurile robusta
- Alte soiuri
- 2.1 Cafea arabica
 - - Biologie
 - - Distribuția și habitat
 - - Cultivarea și utilizarea
 - - Istorie
 - - Taxonomie
 - - Tulpinile
- 2.2 Cafea robusta
- 3. Producția cafelei
 - Culesul
 - - Cules mecanic
 - - Cules selectiv
 - Prelucrarea cafelei
 - - Procedeul umed
 - - Procedeul uscat
 - - Procedeul semi-uscat
 - Sortarea
 - - Decorticare
 - - Șlefuirea
 - - Curățare și sortare
 - - Clasificarea
 - Alte etape
 - - Îmbătrânirea
 - - Decofeinizarea
 - Depozitare
 - Prăjirea
 - 3.1 Industria cafelei
 - - Producția mondială
 - - Consumul
 - - Prețul
 - 3.2 Stocarea boabelor de cafea
 - - Cafeaua verde
 - - Cafeaua prăjită
 - - Stocarea acasă
- 4. Prepararea cafelei
 - Prăjirea
 - Măcinarea
 - - Măcinare prin zdrobire
 - - Măcinare prin tocare
 - - Măcinare prin pisare
 - - Măcinarea cu role
 - Prepararea băuturii de cafea

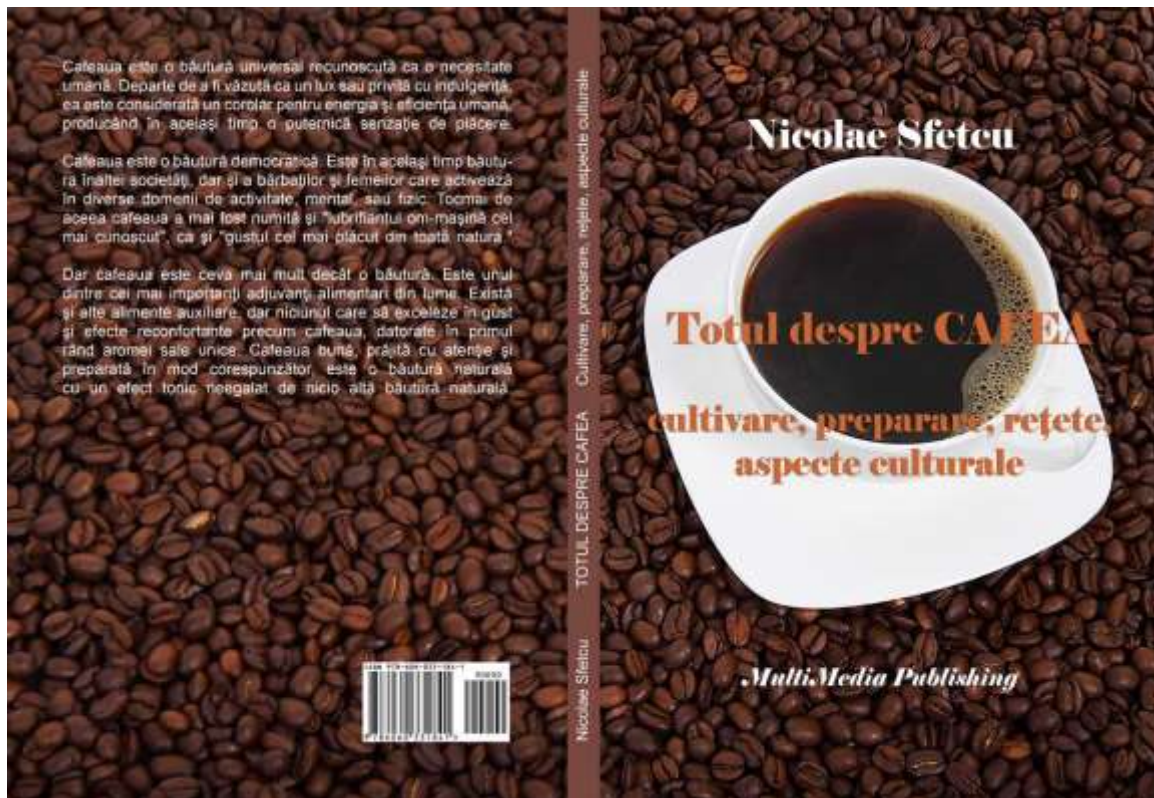
- - Fierbere
- - Înmuiere în apă
- - Metode de filtrare
- - Sub presiune
- Extracția
- Presentare
- - Băuturi calde
- - - Pe bază de espresso, fără lapte
- 4.1 Prăjirea cafelei
- - Istorie
- - Procesul
- - Echipament
- - Prăjiri
- - - Savoare
- - Prăjirea la domiciliu
- - Ambalare
- - Emisii și control
- 4.2 Cafea instant
- - Istorie
- - Utilizare
- - Fabricarea
- - - Uscarea prin înghețare (liofilizare)
- - - Uscarea prin pulverizare
- - Decofeinizarea
- - Compoziție
- - Efectele asupra sănătății
- - Context de reglementare
- - Utilizare non-alimentară
- 4.3 Espresso
- - Preparare
- - Prăjirea cafelei pentru espresso
- - Popularitate
- 4.4 Café au lait
- - Europa
- - Statele Unite ale Americii
- 4.5 Caffè macchiato
- - Istorie
- - Tendințe
- 4.6 Cafea cu conținut mic de cofeină
- - Decofeinizarea
- - Riscurile cofeinei
- - Cafea cu conținut mic de cofeină în mod natural
- 4.7 Sfaturi practice
- - Sfaturi practice pentru o cafea perfectă
- - 9 sfaturi pentru o cafea perfectă
- - 8 sfaturi pentru o cafea mai bună

- 4.8 Utilizări ale zațului de cafea
- 5. Rețete
- 5.1 Cafea
- - Cappuccino Cooler
- - - Ingrediente
- - - Preparare
- - Café frappé
- - Cafea cu mentă
- - Cafea condimentată
- - - Ingrediente
- - - Preparare
- - Cafea cu nutella
- - - Ingrediente
- - - Preparare
- - Cafea Mocha rece cu nucă de cocos
- - - Ingrediente:
- - - Preparare:
- - Cafea cu unt
- - - Preparare:
- 5.2 Deserturi
- - Café liégeois
- - - Istorie
- - - Preparare
- - Boabe de cafea acoperite cu ciocolată
- - Jeleu de cafea
- - - Descriere
- - Sos de cafea
- - - Utilizări
- - Prăjitura Tiramisu cu cafea
- - - Caracteristicile originale
- - - Rețeta
- 5.3 Cocktailuri
- - B-52
- - - Istorie
- - - Preparare
- - - B-52 flambat
- - - Variante ale băuturii
- - Baby Guinness
- - - Preparare
- - - Variații
- - Black Russian
- - - Variații
- - Espresso Martini
- - - Origine
- - - Asociația Internațională a Barmanilor
- - - Ghidul lui Difford

- - - Rețeta
- - - - Preparare
- - Blow Job
- - Orange Tundra
- - - Rețeta tipică
- - Quick Fuck
- - White Russian
- - - Etimologie
- - - Preparare
- - - Variații
- 6. Aspecte culturale
- Cafeaua în media
- Cafenele
- Aspecte sociale ale cafelei
- Pauza de cafea
- 6.1 Ceașca de cafea
- - În cafenele
- - - Gibraltar sau Cortado
- - - Demitasse
- - - Cappuccino
- - - Cafe Drinkware
- - Căni
- 6.2 Degustarea cafelei
- - Aromele cafelei
- - Gust
- - Textura (senzația în gură)
- - Echipamentul tradițional
- 6.3 Latte art
- - Chimia
- - Tehnica
- - Stiluri
- - - Turnare liberă
- - - Gravura
- - Variante
- 6.4 Cafenele
- - Cafeaua în Europa
- - - Folosirea curentă
- - Cafenelele în SUA
- 6.5 Cafeaua în artă
- - Pictură
- - - Charles André van Loo, Sultăniță cu ceașca de cafea oferită de o sclavă
- - - François Boucher, Cafeaua de dimineață
- 6.6 Citate despre cafea
- Referințe
- Despre autor
- Nicolae Sfetcu

- - De același autor
- - Contact
- Editura
- MultiMedia Publishing

Cartea



Un ghid complet pentru cultivarea și prepararea celor mai variate tipuri de cafea, cu accent pe aspectele culturale și de sănătate, și modalități de includere a cafelei în diverse deserturi și cocktailuri.

Cafeaua este o băutură universal recunoscută ca o necesitate umană. Departe de a fi văzută ca un lux sau privită cu indulgență, ea este considerată un corolar pentru energia și eficiența umană, producând în același timp o puternică senzație de plăcere.

Cafeaua este o băutură democratică. Este în același timp băutura înaltei societăți, dar și a bărbaților și femeilor care muncesc în diverse domenii de activitate, mental, sau fizic. Tocmai de aceea cafeaua a mai fost numită și "lubrifianțul om-mașină cel mai cunoscut", ca și "gustul cel mai plăcut din toată natura."

Dar cafeaua este ceva mai mult decât o băutură. Este unul dintre cei mai importanți adjuvanți alimentari din lume. Există și alte alimente auxiliare, dar niciunul care să exceleze în gust și efecte reconfortante precum cafeaua, efecte datorate în primul rând

aromei sale unice. Cafeaua bună, prăjită cu atenție și preparată în mod corespunzător, este o băutură naturală cu un efect tonic neegalat de nicio altă băutură naturală. Un stimulent pur, în condiții de siguranță, produs în laboratoarele mamei Natura, și una din bucuriile de seamă al vieții!

Ediția MultiMedia Publishing <https://www.setthings.com/ro/e-books/totul-despre-cafea-cultivare-preparare-retete-aspecte-culturale/>

- Digital: EPUB (ISBN 978-606-033-182-7), Kindle (ISBN 978-606-033-181-0), PDF (ISBN 978-606-033-183-4)

- Tipărit (Format B5, 245 x 173 x 10 mm, 367 g, 198 pagini): ISBN 978-606-033-184-1

Smashwords (EPUB): <https://www.smashwords.com/books/view/524393>

Google (EPUB, PDF): <https://books.google.ro/books?id=pwfkBgAAQBAJ>

eMag.ro (Print, PDF, EPUB Mobi (Kindle)): <https://www.emag.ro/totul-despre-cafea-cultivare-preparare-retete-aspecte-culturale-nicolae-sfetcu-198-pagini-pbro038a/pd/DBT4SQBBM/>

Facebook: <https://www.facebook.com/Cafea.CultivarePreparareRetete/>

Despre autor

Nicolae Sfetcu

Asociat și manager MultiMedia SRL și Editura MultiMedia Publishing.

Partener cu MultiMedia în mai multe proiecte de cercetare-dezvoltare la nivel național și european

Coordonator de proiect European Teleworking Development Romania (ETD)

Membru al Clubului Rotary București Atheneum

Cofondator și fost președinte al Filialei Mehedinți al Asociației Române pentru Industrie Electronica și Software Oltenia

Inițiator, cofondator și președinte al Asociației Române pentru Teleducare și Teleactivități

Membru al Internet Society

Cofondator și fost președinte al Filialei Mehedinți a Asociației Generale a Inginerilor din România

Inginer fizician - Licențiat în științe, Fizică, specialitatea Fizică nucleară. Master în Filosofie.

De același autor

Alte cărți scrise sau traduse de același autor:

- A treia lege a lui Darwin - O parodie reală a societății actuale (RO)
- Ghid Marketing pe Internet (RO)
- Bridge Bidding - Standard American Yellow Card (EN)
- Teleducru (Telework) (RO)
- Harta politică - Dicționar explicativ (RO)
- Beginner's Guide for Cybercrime Investigators (EN)
- How to... Marketing for Small Business (EN)
- London: Business, Travel, Culture (EN)
- Fizica simplificată (RO)
- Ghid jocuri de noroc - Casino, Poker, Pariuri (RO)
- Ghid Rotary International - Cluburi Rotary (RO)
- Proiectarea, dezvoltarea și întreținerea siturilor web (RO)
- Facebook pentru afaceri și utilizatori (RO)
- Întreținerea și repararea calculatoarelor (RO)
- Corupție - Globalizare - Neocolonialism (RO)
- Traducere și traducători (RO)
- Small Business Management for Online Business - Web Development, Internet Marketing, Social Networks (EN)
- Sănătate, frumusețe, metode de slăbire (RO)
- Ghidul autorului de cărți electronice (RO)
- Editing and Publishing e-Books (EN)
- Pseudoștiință? Dincolo de noi... (RO)
- European Union Flags - Children's Coloring Book (EN)
- Totul despre cafea - Cultivare, preparare, rețete, aspecte culturale (RO)
- Easter Celebration (EN)
- Steagurile Uniunii Europene - Carte de colorat pentru copii (RO)
- Paști (Paște) - Cea mai importantă sărbătoare creștină (RO)
- Moartea - Aspecte psihologice, științifice, religioase, culturale și filozofice (RO)
- Promovarea afacerilor prin campanii de marketing online (RO)
- How to Translate - English Translation Guide in European Union (EN)
- ABC Petits Contes (Short Stories) (FR-EN), par Jules Lemaître
- Short WordPress Guide for Beginners (EN)
- ABC Short Stories - Children Book (EN), by Jules Lemaître
- Procesul (RO), de Franz Kafka
- Fables et légendes du Japon (Fables and Legends from Japan) (FR-EN), par Claudius Ferrand
- Ghid WordPress pentru începători (RO)
- Fables and Legends from Japan (EN), by Claudius Ferrand
- Ghid Facebook pentru utilizatori (RO)
- Arsène Lupin, gentleman-cambrioleur (Arsene Lupin, The Gentleman Burglar) (FR-EN), par Maurice Leblanc
- How to SELL (eCommerce) - Marketing and Internet Marketing Strategies (EN)

- Arsène Lupin, The Gentleman Burglar (EN), by Maurice Leblanc
- Bucharest Tourist Guide (Ghid turistic București) (EN-RO)
- Ghid turistic București (RO)
- Ghid WordPress pentru dezvoltatori (RO)
- French Riviera Tourist Guide (Guide touristique Côte d'Azur) (EN-FR)
- Guide touristique Côte d'Azur (FR)
- Ghid pagini Facebook - Campanii de promovare pe Facebook (RO)
- Management, analize, planuri și strategii de afaceri (RO)
- Guide marketing Internet pour les débutants (FR)
- Gambling games - Casino games (EN)
- Death - Cultural, philosophical and religious aspects (EN)
- Indian Fairy Tales (Contes de fées indiens) (EN-FR), by Joseph Jacobs
- Contes de fées indiens (FR), par Joseph Jacobs
- Istoria timpurie a cafelei (RO)
- Londres: Affaires, Voyager, Culture (London: Business, Travel, Culture) (FR-EN)
- Cunoaștere și Informații (RO)
- Poker Games Guide - Texas Hold 'em Poker (EN)
- Gaming Guide - Gambling in Europe (EN)
- Crăciunul - Obiceiuri și tradiții (RO)
- Christmas Holidays (EN)
- Introducere în Astrologie (RO)
- Psihologia mulțimilor (RO), de Gustave Le Bon
- Anthologie des meilleurs petits contes français (Anthology of the Best French Short Stories) (FR-EN)
- Anthology of the Best French Short Stories (EN)
- Povestea a trei generații de fermieri (RO)
- Web 2.0 / Social Media / Social Networks (EN)
- The Book of Nature Myths (Le livre des mythes de la nature) (EN-FR), by Florence Holbrook
- Le livre des mythes de la nature (FR), par Florence Holbrook
- Misterul Stelelor Aurii - O aventură în Uniunea Europeană (RO)
- Anthologie des meilleures petits contes françaises pour enfants (Anthology of the Best French Short Stories for Children) (FR-EN)
- Anthology of the Best French Short Stories for Children (EN)
- O nouă viață (RO)
- A New Life (EN)
- The Mystery of the Golden Stars - An adventure in the European Union (Misterul stelelor aurii - O aventură în Uniunea Europeană) (EN-RO)
- ABC Petits Contes (Scurte povestiri) (FR-RO), par Jules Lemaître
- The Mystery of the Golden Stars (Le mystère des étoiles d'or) - An adventure in the European Union (Une aventure dans l'Union européenne) (EN-FR)
- ABC Scurte povestiri - Carte pentru copii (RO), de Jules Lemaitre
- Le mystère des étoiles d'or - Une aventure dans l'Union européenne (FR)
- Poezii din Titan Parc (RO)
- Une nouvelle vie (FR)

- Povestiri albastre (RO)
- Candide - The best of all possible worlds (EN), by Voltaire
- Șah - Ghid pentru începători (RO)
- Le papier peint jaune (FR), par Charlotte Perkins Gilman
- Blue Stories (EN)
- Bridge - Sisteme și convenții de licitație (RO)
- Retold Fairy Tales (Povești repovestite) (EN-RO), by Hans Christian Andersen
- Povești repovestite (RO), de Hans Christian Andersen
- Legea gravitației universale a lui Newton (RO)
- Eugenia - Trecut, Present, Viitor (RO)
- Teoria specială a relativității (RO)
- Călătorii în timp (RO)
- Teoria generală a relativității (RO)
- Contes bleus (FR)
- Sunetul fizicii - Acustica fenomenologică (RO)
- Teoria relativității - Relativitatea specială și relativitatea generală (RO), de Albert Einstein
- Fizica atomică și nucleară fenomenologică (RO)
- Louvre Museum - Paintings (EN)
- Materia: Solide, Lichide, Gaze, Plasma - Fenomenologie (RO)
- Căldura - Termodinamica fenomenologică (RO)
- Lumina - Optica fenomenologică (RO)
- Poems from Titan Park (EN)
- Mecanica fenomenologică (RO)
- Solaris (Andrei Tarkovsky): Umanitatea dezumanizată (RO)
- De la Big Bang la singularități și găuri negre (RO)
- Schimbări climatice - Încălzirea globală (RO)
- Electricitate și magnetism - Electromagnetism fenomenologic (RO)
- Știința - Filosofia științei (RO)
- La Platanie - Une aventure dans le monde à deux dimensions (FR)
- Climate Change - Global Warming (EN)
- Poèmes du Parc Titan (FR)
- Mecanica cuantică fenomenologică (RO)
- Isaac Newton despre acțiunea la distanță în gravitație - Cu sau fără Dumnezeu? (RO)
- The singularities as ontological limits of the general relativity (EN)
- Distincția dintre falsificare și respingere în problema demarcației la Karl Popper (RO)
- Buclele cauzale în călătoria în timp (RO)
- Epistemologia serviciilor de informații (RO)
- Evoluția și etica eugeniei (RO)
- Filosofia tehnologiei blockchain - Ontologii (RO)
- Imre Lakatos: Euristica și toleranța metodologică (RO)
- Controversa dintre Isaac Newton și Robert Hooke despre prioritatea în legea gravitației (RO)
- Singularitățile ca limite ontologice ale relativității generale (RO)

- Filmul Solaris, regia Andrei Tarkovsky – Aspecte psihologice și filosofice (RO)
- Tehnologia Blockchain - Bitcoin (RO)
- Fizica fenomenologică - Compendiu - Volumul 1 + 2 (RO)
- Causal Loops in Time Travel (EN)
- Chinese Fables and Folk Stories (Fables et histoires populaire chinoises), by (par) Mary Hayes Davis, Chow-Leung (EN-FR)
- Isaac Newton on the action at a distance in gravity: With or without God? (EN)
- Isaac Newton vs Robert Hooke sur la loi de la gravitation universelle (FR)
- Epistemology of Intelligence Agencies (EN)
- The distinction between falsification and refutation in the demarcation problem of Karl Popper (EN)
- Isaac Newton vs. Robert Hooke on the law of universal gravitation (EN)
- Evolution and Ethics of Eugenics (EN)
- Solaris, directed by Andrei Tarkovsky - Psychological and philosophical aspects (EN)
- La philosophie de la technologie blockchain - Ontologies (FR)
- Philosophy of Blockchain Technology - Ontologies (EN)
- Isaac Newton sur l'action à distance en gravitation : Avec ou sans Dieu ? (FR)
- Imre Lakatos: L'heuristique et la tolérance méthodologique (FR)
- Épistémologie des services de renseignement (FR)
- Boucles causales dans le voyage dans le temps (FR)
- Le film Solaris, réalisé par Andrei Tarkovski - Aspects psychologiques et philosophiques (FR)
- Les singularités comme limites ontologiques de la relativité générale (FR)
- Etica Big Data în cercetare (RO)
- Teorii cauzale ale referinței pentru nume proprii (RO)
- La distinction entre falsification et rejet dans le problème de la démarcation de Karl Popper (FR)
- Epistemologia gravitației experimentale – Raționalitatea științifică (RO)
- The Adventures of a Red Ant, by Henri de la Blanchère (EN)
- Big Data (RO)
- Tapetul galben, de Charlotte Perkins Gilman (RO)
- Evolution et éthique de l'eugénisme (FR)
- Imre Lakatos: Methodological Tolerance and Heuristic (EN)
- Gravitația (RO)
- Filosofia contează - Prezentări și recenzii (RO)
- Les aventures d'une fourmi rouge (The adventures of a red ant), par (by) Henri de la Blanchère (FR-EN)
- Big Data Ethics in Research (EN)
- Înțeles, sens și referință în filosofia limbajului și logica filosofică (RO)
- Epistemology of experimental gravity - Scientific rationality (EN)
- Fables et histoires populaires chinoises, par Mary Hayes Davis, Chow-Leung (FR)
- Causal Theories of Reference for Proper Names (EN)
- Last Thoughts, by Henri Poincaré (EN)
- Memories of a Sparrow, by Henri de la Blanchère (EN)

- Les mémoires d'un Pierrot (Memories of a Sparrow), by Henri de la Blanchère (FR-EN)
- De ce (nu) suntem fericiți? (RO)
- Excel - Ghid pentru începători (RO)
- PowerPoint - Ghid pentru începători (RO)
- Epistémologie de la gravité expérimentale - Rationalité scientifique (FR)
- L'éthique des mégadonnées (Big Data) en recherche (FR)
- Théories causales de la référence pour les noms propres (FR)
- Emoțiile și inteligența emoțională în organizații (RO)
- Inteligența emoțională (RO)
- Emotions and Emotional Intelligence in Organizations (EN)

Contact

Email: nicolae@sfetcu.com

Skype: nic01ae

Facebook/Messenger: <https://www.facebook.com/nicolae.sfetcu>

Twitter: <http://twitter.com/nicolae>

LinkedIn: <http://www.linkedin.com/in/nicolaesfetcu>

YouTube: <https://www.youtube.com/c/NicolaeSfetcu>

Editura

MultiMedia Publishing

*web design, comerț electronic, alte aplicații web * internet marketing, seo, publicitate online, branding * localizare software, traduceri engleză și franceză * articole, tehnoredactare computerizată, secretariat * prezentare powerpoint, word, pdf, editare imagini, audio, video * conversie, editare și publicare cărți tipărite și electronice, isbn*

Tel./ WhatsApp: 0040 745 526 896

Email: office@multimedia.com.ro

MultiMedia: <http://www.multimedia.com.ro/>

Online Media: <https://www.setthings.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/multimedia.srl/>

Twitter: <http://twitter.com/multimedia>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/multimedia-srl/>