

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Югорский государственный университет» (ЮГУ)
НЕФТЯНОЙ ИНСТИТУТ
(ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЮГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(НефтИн (филиал) ФГБОУ ВО «ЮГУ»)

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК ЭТД
Протокол заседания

№ 1 от 17.03 2023г.
М.Б. Тен

УТВЕРЖДЕНО

Зам. директора по молодежной политике
и воспитательной работе
НефтИн (филиал) ФГБОУ ВО «ЮГУ»

А.П. Антонова
01.04 2023 г.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ОТКРЫТОГО
МЕРОПРИЯТИЯ

с применением активных и интерактивных методов обучения

«Что скрывается в чашке кофе?»



Разработали
Преподаватели
Прожинова И.А.
Дембицкая Е.В.

Нижневартовск

Форма проведения мероприятия: устный журнал

Задания обучающимся

1. Используя различные источники информации, собрать материал о кофе и его видах, способах приготовления и др.
2. Принести виды молотого натурального кофе, сливки, кофейные чашки, кофейник, сахар, турку и др.
3. Распределяются роли.

Редакционная коллегия:

- ведущие устного журнала;
- главный редактор;
- художественный редактор;
- консультант;
- редактор отдела писем;
- редактор отдела ЗОЖ

Главный редактор.

Готовит доклад на тему: «Что скрывается в чашке кофе?».

Художественный редактор.

Готовит оформление устного журнала, выставку или альбом про кофе.

Консультант.

Разрабатывает и проводит викторину на тему: «Кофе».

Редактор отдела писем.

Отвечает на письма с вопросами читателей журнала. Это могут быть вырезки из газет и журналов по вопросам приготовления и употребления кофе.

Редактор отдела ЗОЖ.

Готовит материал о благотворном влиянии кофе на организм человека, а также его негативном воздействии при чрезмерном употреблении.

Материалы и оборудование к уроку.

- виды и сорта кофе;
- выставка о кофе;
- проектор;
- призы для победителей викторины;
- оформление устного журнала;
- видеоматериалы и презентация.

Структура устного журнала.

1 Ведущий: Внимание! Открываем наш устный журнал «Мы в мире интересного» на тему: «Что скрывается в чашке кофе?» Наш журнал состоит из семи страниц.

2 Ведущий:

На первой странице мы расскажем о пути кофе в Европу и Россию.

На второй странице вы узнаете историю рождения кофе.

1 ведущий:

На третьей странице мы рассмотрим кофе как лекарство и стимулятор.

На четвертой странице расскажем что лучше - кофе или чай?

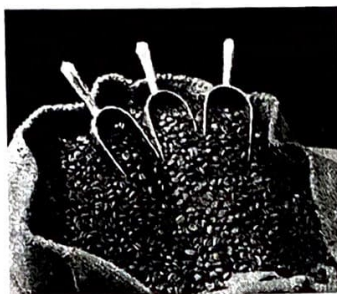
2 Ведущий:

На пятой странице вы узнаете о способах приготовления кофе.

На шестой странице вас ждут новые виды приготовления и оформления кофе в стиле латт-арт.

На седьмой странице

Открываем первую страницу! 1 страничка журнала: «Путь кофе»



1 Ведущий: Достоверно известно, что кофейные деревья и семена, которые они приносят, особое внимание человечества начали привлекать ещё в IX веке. Но долгое время произрастание чудесных растений ограничивалось территорией Эфиопии и обрабатывались они только эфиопскими горцами. В те времена, когда арабский мир начал расширять свои горизонты, кофе оказалось в Йемене, откуда попало в Северную Африку, где началось его выращивание в больших количествах. В прежние времена в Эфиопии кофейные зёрна использовались в качестве стимулятора, но арабы в XV веке изобрели метод использовать зёрна для приготовления напитка – то есть жарить их, а потом варить. В итоге кофе стал выгодным товаром для торговли с Индией и Европой, потому что напитку удалось завоевать сердца многих людей. Особо ценили кофе люди странствующие люди за его свойство прогонять сон во время поездок.

2 Ведущий: Первыми среди европейцев вкус кофе оценили итальянцы – благодаря живой торговле между Венецианской республикой и Османской империей. Голландские купцы тоже времени даром терять не любили, поэтому, едва ли не в одном ряду с итальянцами, начали осваивать новую диковину. Напиток голландцы называли "кофий", это слово перекочевало и в русский язык, и, с небольшой трансформацией, в английский. В Англии напиток стали называть "кофе". Для России английская культура была ближе и роднее, поэтому, в конце концов, и русские прозвали "кофе" на английский манер. В Россию кофе завез из Европы Петр Первый. Но это в письменной речи. В устной же голландское влияние чувствуется до сих пор: "кофе" часто слышится как "кофи".

1 Ведущий: В Турции же, подарившей Европе напиток, кофе назывался "кахве" – что было турецким вариантом арабского "кахва(т)". Существует версия, что слово "кахват" произошло от именованья Королевства Каффа, что находилось на территории Эфиопии. Но это вызывает споры. Арабы в своё время вместо названия, которое непонятно что значит, одно время предполагали назвать напиток по-человечески – например, "вино из зёрен". Однако нововведение не прижилось.

2 Ведущий: Зато сами кофейные деревья очень хорошо приживались в чужеземных тёплых краях, куда их завозили мореплаватели Старого Света, и в Ост-Индии, и в Южной Америке. Вскоре растение распространилось по всему миру. Напиток кофе тоже себя неплохо чувствовал. В XVI веке в Стамбуле открылась первая кофейня. Что стало образцом для подражания. Разумеется, популярность привела к тому, что у кофе нашлось множество врагов. Кофе в разные времена запрещали и мусульманам, и Эфиопским православным христианам. Но, по причине любви народа к кофе и ещё потому, что главы государств сами были не прочь выпить чашечку-другую, духовенству пришлось смягчить своё отношение к кофе. Что касается католической церкви, то она сразу отнеслась к кофе лояльно, и папа Климент VIII в 1600 году разрешил употреблять это напиток даже во время поста, несмотря на то, что по этому поводу был какие-то сомнения. Первая кофейня в Европе появилась, конечно, в Венеции, в 1645 году.

1 Ведущий: Оттуда кофе начал победное шествие по Нидерландам, Англии, Франции, Австрии и по всем европейским колониям. К XIX веку уже мало было на свете народов, никогда не слышавших о бодрящем напитке. В XX веке в производстве кофе произошёл переворот.

Всё это приводит к тому, что кофе становится, пожалуй, вторым по популярности напитком после воды.

Открываем вторую страницу!
2 страничка журнала: «Родина кофе»



1 Ведущий: Родиной кофе является провинция Каффа, или Кэфа, которая находится на юго-западе Эфиопии. О появлении этого напитка существует множество историй, которые уходят корнями в глубокую древность. Согласно одной из них, заболевшего Магомета лечил с помощью кофе архангел Гавриил, а другая, более правдоподобная легенда рассказывает о пастухе Калдиме, первым попробовавшем кофе на вкус. Произошло это случайно. Наблюдая за козами, которых Калдим перегонял по горным склонам, он заметил, что каждый раз после поедания листьев и побегов вечнозеленого кустарника животные приходили в возбуждение и становились невероятно подвижными. Пытливый пастух решил сам отведать ягод, и хотя вкус они имели неприятный, но придавали энергии на долгое время.

2 Ведущий: Вслед за пастухом испытать действие тонизирующего растения решил и настоятель находившегося поблизости монастыря. Полученный из листьев и плодов настой оказывал ободряющее действие, и настоятель стал давать напиток монахам, чтобы они могли выдерживать долгие ночные молитвы и не засыпали во время службы. Легенда гласит, что скоро употребление отвара стало привычным делом и начало распространяться далеко за пределы монастырской обители. Чуть позже плоды стали обжаривать. Эта мысль, тоже случайная, пришла к людям, попробовавшим зёрна, найденные в костре после сжигания ветвей кофейного дерева. Сначала их просто жевали сырыми или в смеси с животным жиром, а затем стали перемалывать и готовить крепкий бодрящий напиток, который вместе с растением получил название «кофе» — в честь той самой местности Каффа.

Открываем третью страницу!
3 страничка журнала: «Кофе как лекарство и стимулятор»



Редактор отдела ЗОЖ: В Европе кофейные зерна сначала рассматривали как лекарственное средство, и они быстро перекечевали из кабинетов ботаников в аптеки. В арсенале снадобий докторов, гомеопатов, химиков и даже акушеров XVII в. они занимали почетное место. Кофе рассматривали как лекарство не только из-за его высокой стоимости, но, скорее, из-за его ярко выраженного специфического вкуса. Иногда его даже называли горьким черным ликером. (анеман, основатель гомеопатии, придерживался четкой позиции: «Кофе — строго медицинское средство. Тому, кто впервые курит табак, он внушает отвращение. Однако нет более здорового вкуса ни у одного из лекарственных средств, сравнимого с крепким кофе без сахара; он всем кажется очень приятным даже с первого раза»).

2 Ведущий: Упоминание о благотворном влиянии кофе на умственную деятельность и творчество можно найти в трудах великих писателей. Бальзак, Мольер и Вольтер были среди его почитателей. В ответ на заявление, что кофе является хотя и не сильным, но ядом, Мольер и Вольтер, как один, отвечали, что регулярно пили его в течение пятидесяти лет, и даже если бы он был совсем слабым, то они бы уже давно умерли.

1 Ведущий: Некоторые последствия воздействия кофеина, содержащегося в кофе, не заметить невозможно. Вот как описывает их один из признанных авторитетов медицины: «Просыпаясь, я чувствую вялость и отсутствие всяких мыслей, ощущая себя как устрица. Однако после приема кофе у меня обостряется память, появляются словоохотливость, расторопность и жажда деятельности. Пить кофе надо, соблюдая умеренность и осторожность».

2 Ведущий: Споры о пользе и вреде кофе продолжались многие годы. Доктора с переменным успехом считали его то лекарством, то ядом для ума и тела. Не пришли они к единому мнению и в настоящее время.

1 Ведущий: Многие из нас просто не мыслят своего утра без аромата кофе. А так ли он полезен? Решать вам. Как утверждают датские ученые, у женщин, выпивающих 8 и более чашек кофе в день во время беременности, в 2 раза повышается риск спонтанного прерывания беременности и смерти плода. Поэтому беременным противопоказано выпивать более 3 чашек кофе в день.

2 Ведущий: Ученые Гессенского университета (Германия) обнаружили, что после употребления кофе из организма усиленно выводится кальций. Особенно опасна потеря кальция для пожилых женщин, у которых риск возникновения остеопороза (заболевания, при котором кости становятся хрупкими) очень высокий. Специалисты советуют: если нет сил отказаться от кофе — добавляйте в него молоко. Это поможет нейтрализовать вредные соединения. В Гарвардском университете были проведены исследования, результаты которых показали, что употребление кофе снижает риск заболевания сахарным диабетом.

1 Ведущий: Кофейная «косметика». Кофейная гуща может заменить самую лучшую мочалку. Для этого взять в ладонь 1 чайную ложку с горкой спитого кофе (лучше собранной заранее и подсушенной) и добавить к нему немного любого геля для душа. Прямо в ладошке всё перемешать и этой смесью натереть тело как мочалкой. Затем просто все смыть водой. Кофейную гущу можно использовать и как пилинг для лица смешивая ее другими ингредиентами: медом, кефиром, сметаной растительным маслом.

Открываем четвертую страницу!

4 страничка журнала: «Что лучше - кофе или чай?»



Редактор отдела писем: Вы спрашивали. Мы отвечаем.

Распространению кофе в России способствовал Петр I, который ввел в обычай употребление этого напитка на своих ассамблеях.

Интересен факт, что больше других народов пьют кофе шведы, финны, норвежцы, американцы, то есть северные народы. Одно из первых мест по потреблению кофе на душу населения занимает Швеция, в среднем шведы выпивают около 1800 чашек кофе в год.

Согласно хронике XVI века король Густав I заменил однажды молодым братьям-близнецам, которых обвиняли в государственном преступлении, смертную казнь на пожизненное заключение. Но при условии, что до конца жизни один из них будет пить только чай, а второй — только кофе, чтобы определить, какой из напитков вреднее. В смертоносном действии обоих напитков никто в то время и не сомневался. Итак, братьям были созданы одинаковые условия, и каждый из них стал ежедневно получать свою порцию определенного напитка. Чтобы не томить вас долгим рассказом, скажу только,

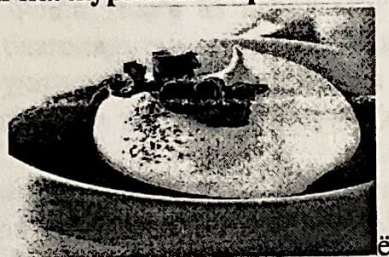
что прожили братья долго, пока, наконец, брат, пивший чай, не скончался в возрасте 83 лет. Через четыре года умер и второй брат, который пил только кофе. Именно с тех пор, как заверяют шведы, кофе и стал почти национальным напитком Швеции.

Интересно о кофе

- Кофемолку изобрел лондонский кузнец в 1665 году.
- Иоганн-Себастьян Бах написал "Кофейную кантату" на стихи немецкого поэта Пикандера. Бетховен, любитель кофе, был таким скрупулезным, что всегда пересчитывал все 64 зернышка кофе в каждой чашке, когда готовил кофе.
- Вольтер выпивал 50 чашек кофе в день.
- В Греции и Турции по традиции кофе подают в первую очередь самому старшему.
- Япония является третьим по величине потребителем кофе. Там считается, что кофе делает кожу здоровее, снижает количество морщин, и там принимают ванны с кофейной гущей, настоянной с мякотью ананаса.
- До 10-го века кофе считался едой, а не напитком. Эфиопские племена смешивали кофейные зерна с животным жиром, скатывали их в шарики и ели во время долгих путешествий.
- Несмотря на титул и положение, король Франции Людовик XV варил себе кофе сам, не доверяя придворным поварам.
- Для того чтобы больше заработать на продаже кофе, арабские купцы уверяли покупателей в том, что тот, кто пьет кофе, попадает в рай. Реклама действовала безотказно. К тому же напиток приятно возбуждал и заменял вино, пить которое запрещалось мусульманской религией.
- Кофе попал в Бразилию немногим более 200 лет тому назад, а начиная с 1834 г. является основной сельскохозяйственной культурой и источником дохода этой страны.

Открываем пятую страницу!

5 страничка журнала: «Приготовление кофе?»



Показ видеоролилка о приготовлении кофе.

Легенда о рождении капучино

Кофе-капучино родилось в солнечной Италии. Уже никто (почти) не оспаривает тот факт, что его изобрели монахи-капуцины (Monk-Capuchins) одного из монастырей севернее Рима.

В отличии от "старой доброй Англии" монахи пили кофе только с молоком. Часто монахи замечали (хотя это замечали не только они), что при вливании молока получается довольно стойкая пена, поглощать которую очень приятно. Монахи-капуцины, как и все аскеты, были лишены многих земных радостей...

Поэтому получать удовольствие от кофе - это прежде всего получать удовольствие. Что бы изготовить пену, кофе с молоком начали взбивать. Выходило достаточно хорошо, но пена была нестойкая, и хотелось чего-то необыкновенного - альпийских снегов над грешной землей. Тут-то и вспомнили о испитии кофе со взбитыми сливками.

Но кофе был горячим, а сливки - холодные. Да и как всем известно, холодные сливки и молоко легче взбиваются. Монахи-капуцины заботились о своих зубах и не искали легких путей. Они начали нагревать взбитые сливки на пару (пар, итал.- состояние воды при температуре около 100 градусов по цельсию при нормальном атмосферном давлении), а затем научились взбивать горячие молоко и сливки механическими взбивалками. Чему только не научишься по дороге к Богу. Так продолжалось довольно долго, легенды о прекраснейшем напитке разнеслись по всей Италии. Изменил технологию приготовления механик-самоучка Джузеппе, живший неподалеку от монастыря. Он изготовил первую машинку для изготовления капучино. Взбивальная машинка состояла из двух отделений: в

первом нагревалась вода, которая, превратившись в пар, по трубочке попадала во второе отделение. Во втором отделении происходил процесс вспенивания молока.

Такой способ взбивать молоко горячим паром придумал еще конце XIX века падре Карло (Padre Carlo - известный монах-изобретатель, прославился изобретением одного из способов обработки дробины, названного в дальнейшем *ripino-cio*, по имени местечка, в котором родился изобретатель). В настоящее время все кофеварки с приспособлением для изготовления капучино работают по этому принципу.

20-й век изменил все. Под капучино стали подразумевать все, что содержит кофе, на поверхности которого плавают молочная пена. Корпорация Нестле выпустила растворимый кофе-капучино... Век скоростей. Добавил кипяток - капучино. Уходит что-то. То, от чего иногда щемит сердце. Ты тихо улыбаешься темноте... Нужно тогда пойти либо в кафе и заказать НАСТОЯЩИЙ КАПУЧИНО. Или пригласить свою любимую-своего любимого, запереться на кухне и варить, взбивать, смешивать. Пусть расплескалось молоко, стены покрыты молочной пеной. "Не результат тешит душу рыболова"...

История кофе по-ирландски

История появления на свет кофе по-ирландски, возможно, не такая романтическая и уходящая корнями в глубь столетий, как история возникновения капучино, но, тем не менее, весьма занимательная и поучительная

Лишний раз доказывающая то, что ирландцы обладают недюжинной смекалкой и предприимчивостью.

Надо отдать должное, жители Зеленого острова не только любят свою страну, но и умеют по крупицам собирать ее историю. В каком бы графстве вы не оказались, ирландцы смогут приятно удивить вас невероятно интересными фактами, связанными с тем или иным городком.

Итак, если ваш путь будет пролегать через графство Лимерик, то вы, наверняка, услышите интересный рассказ о том, как Фойнс (один из небольших городков в этом графстве) навеки вошел в анналы истории, благодаря смекалке ирландского парня Джо Шеридана.

Когда-то в этом нынче тихом и уютном городке жизнь была ключом. Ведь именно через здешний аэродром (весьма крупный по тогдашним меркам) шло воздушное сообщение между Европой и США.

Известно, что погода в Ирландии ведет себя словно дама с переменчивым характером. А посему и сбои в графике полетов были явлением обычным. В один из ненастных дней очередной из направлявшихся в Нью-Йорк самолетов был вынужден вернуться в Фойнс из-за мерзкой погоды. Сей факт, само собой, не обрадовал пассажиров, и вереница горестушественников потянулась в местный ресторан в надежде подкрепиться чем-либо вкусным и согревающим тело и душу.

История кофе по-ирландски Irish Coffee Джо Шеридан (шеф-повар ресторана) четко уловил настроение продрогших пассажиров и в ответ на очередную просьбу принести чашечку кофе, щедро добавил в ароматный дымящийся напиток ирландский виски. Это был поистине исторический момент. Надо ли говорить, что посетители ресторана по достоинству оценили сие ноу-хау, за которым, в последствии, закрепилось гордое название: «Irish Coffee» (кофе по-ирландски).

Шли годы, рецепт Irish Coffee был доработан, и нынче этот напиток представляет собой симбиоз кофе, виски и густых нежных сливок. А подают его не в традиционных кофейных чашках (как когда-то в аэропорту Фойнса), а в так называемых Irish-бокалах на ножке, изготовленных из прозрачного стекла. Надо отметить, этот нюанс придает процедуре кофепития особый шарм.

Можно попытаться побаловать себя кофе по-ирландски и в домашних условиях. Для этого вам потребуется сварить 200 г крепкого черного кофе, вылить полученный напиток в Irish-бокал, добавить туда 45-50 г виски (разумеется, только ирландского!), а сверху выложить шапочку из взбитых сливок.

Возможно, полученный напиток будет не столь совершенным, как приготовленный в нашей кофейне «Шоколатерия», но, несомненно, он наверняка согреет вас и поднимет настроение.

Фантастические кофеварки для домашнего приготовления эспрессо могут сравниться со стоимостью портативного компьютера. Это не удивительно: они жарят, мелют, очищают и готовят кофе.

А началось все в 1900 году, когда итальянский предприниматель Луиджи Беззера, использовал паровое давление, чтобы заставить воду течь через спрессованный молотый кофе, удерживаемый фильтрами. "Espresso" дословно означает "спрессованный". Что же послужило толчком к изобретению? Луиджи Беззеру, не нравилось то, что работники компаний Милана, тратят слишком много времени на кофе-паузы. С его новым изобретением, кофе-пауза вместе с приготовлением и питьем стала занимать несколько минут. Позже, изобретенный Беззеру патент, был приобретен Павони и был запущен в

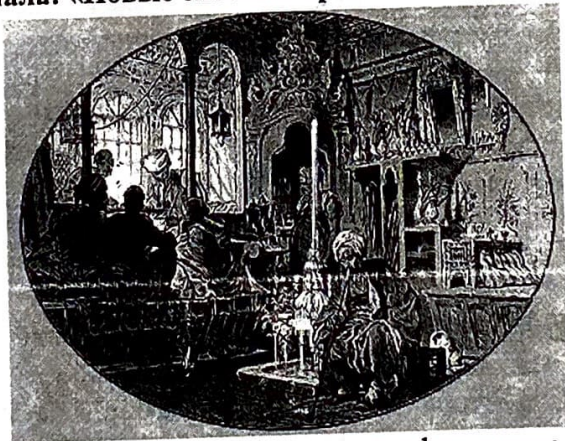
коммерческое производство и распространение, которое продолжается и в наши дни. Первым рестораном Америки, который приобрел машину La Pavoni, стал Режио (Reggio), это произошло в 1927. Эта машина и сейчас все еще там. В начале 30х годов, в итальяно-фашистские времена, был разработан известный дизайн кофеварки в виде восьмиугольных песочных часов. Конструктор, конструктор Альфонсо Биалетти (Alfonso Bialetti), желая помочь Муссолини подчеркнуть итальянское превосходство, явился в 1933 с футуристским дизайном, который сохранил необходимую элегантность. Машина была сделана из алюминия, который в те времена рассматривался как революционный, легковесный материал, более привлекательный, чем железо или сталь.

В 50-е и 60-е года появились первые современные машины. Основным изобретением стало, удерживание температуры воды чуть ниже точки кипения, без потери требуемого давления. Это делаем кофе более нежным, исчезает «выжженный» привкус.

Интересен еще один факт: посуда для кофе, ее форма, мало менялась по мере продвижения на восток. Но по джезве всегда можно было судить о достатке хозяина. Самые роскошные экземпляры были выполнены из чистого серебра и украшены богатой чеканкой. Ручки таких джезве делались из ценных пород дерева. Наиболее распространенными были турочки из меди. А самые бедные семьи пользовались глиняными турками. До сих пор считается, что чашка кофе, приготовленная в большой джезве (не по размеру чашки), теряет часть своего аромата.

Открываем шестую страницу!

6 страничка журнала: «Новые способы приготовления и оформления кофе»



1 Ведущий: В настоящее время очень популярным стало оформление кофе в стиле «латт-арт». **Показ видеофильма.**

В начале XVI в. кофейные зерна поджаривали на специальных каменных поддонах, а позже - на металлических подносах. Подготовленные таким образом зерна варили в воде не менее получаса, получая темную, густую жидкость, которую хранили в баках или бочках и использовали по мере необходимости. По мере увеличения потребления напитка совершенствовались и способы его приготовления. Кофе стали подавать только свежесваренным из размолотых в мелкий порошок зерен. Для улучшения его вкуса в воду стали добавлять сахар и специи: кардамон, корицу и гвоздику. Несмотря на то что повсеместно кофе готовили из поджаренных зерен, в Йемене высоко ценили напиток, сделанный из слегка обжаренных плодов кофейного дерева с удаленными из них зернами. Его называли султанским кофе и подавали только людям из высших слоев общества или тем гостям, которым хотели оказать честь и уважение.

Кофе по-султански

«Кофе по-султански готовят следующим образом. Берут шелуху совершенно спелых плодов, измельчают ее и помещают в емкость, вделанную в землю, под которой разводят огонь на древесном угле. Содержимое посуды постоянно перемешивают и, как только его цвет слегка изменится, поджаривание прекращают. Одновременно в кофейнике греют воду, и, когда шелуха будет готова, ее кладут в кипяток. Наружные и внутренние створки бросают отдельно, причем наружных берут в три раза больше. Затем напиток варят так же, как обычно, Готовый кофе имеет приятный цвет, как у лучшего английского чая. Шелуху кофейных плодов хранят в сухом месте, так как даже малейшая влага портит уникальный вкус питья». Д-р Джеймс Дуглас, 1727 г.

Открываем седьмую страницу!

7 страница журнала: «Кофе в жизни человека. Обычай и ритуал»



Чашка кофе располагает к дружеской беседе. Кафе существуют не только для того, чтобы там можно было что-нибудь поесть и выпить. Кафе прежде всего всегда были своеобразными клубами, где люди собирались, чтобы поговорить, поспорить, обменяться новостями. Говорят, что какой-то итальянец пытался по истории кафе проследить развитие духовной жизни в своей стране. Действительно, кафе сыграли немалую роль в духовном и политическом развитии европейского общества.

Как только употребление кофе стало терять связь с религиозностью, кофейни стали появляться повсеместно на Среднем Востоке. Кроме больших заведений, были и такие, в которых напиток продавали с прилавка, а также существовали уличные разносчики, готовившие кофе на спиртовках и наполнявшие чашки прохожих.

В это же время появилась привычка пить кофе и в домашней обстановке. Ни одно общественное мероприятие не обходилось без этого напитка. Его подавали парикмахеры, прежде чем приступить к стрижке волос, и торговцы - до и после переговоров, им угощали друг друга случайно встретившиеся друзья, и, конечно, он был обязательным на официальных приемах и банкетах. Европейцев поражало количество потребляемого кофе. Вот слова одного из современников: «Они пьют кофе не только дома, но и на улицах, а также когда занимаются делами; часто из одной чашки пьют три или четыре человека.

Со временем кофеен стало очень много, появилась конкуренция. Владельцы пытались привлечь посетителей не только качеством своих напитков, чистотой, опрятностью заведения и приветливостью слуг, но и внутренним убранством помещения и атмосферой, царящей в нем. Они нанимали музыкантов, циркачей и танцоров, а также устраивали кукольные спектакли.

Существовал обычай пить кофе как можно более горячим, таким, чтобы едва можно было вытерпеть, поэтому его пили из маленьких китайских чашечек (чашки с ручками появились намного позже).

В XVI в. в Константинополе не осталось ни одного дома, где не пили бы кофе хотя бы дважды в день. Его с одинаковым удовольствием употребляли турки и евреи, греки и армяне. Этот напиток так понравился жителям города, что его подавали при каждом удобном случае, нередко до двадцати раз в день. Угощение кофе превратилось в традицию, его предлагали каждому посетителю дома. Отказаться от ароматного напитка было невозможно — это считалось признаком дурного тона. На официальных приемах кофе вручали гостям сразу же по прибытии, а затем предлагали на протяжении всей церемонии, которая могла длиться восемь часов.

Несмотря на то что кофе прочно вошел в быт каждой константинопольской семьи, он не потерял своего магического ореола. В то время сложился специальный ритуал

приготовления и подачи напитка. Во время него люди обменивались взаимными поздравлениями, пожеланиями здоровья и счастья в личной жизни и восхваляли Бога. Все это сильно напоминало чайную церемонию, принятую в Японии. К кофе подавали дынные семечки и финики.

Зажиточные горожане имели специальных слуг, единственной работой которых было приготовление кофе и обслуживание кофейной церемонии. Старший слуга был хозяином особого помещения, обычно располагавшегося рядом с буфетной неподалеку от кофейного зала, в котором принимали гостей. Приемную украшали яркими коврами, пледами, накидками и подушками, в ней расставляли декоративную посуду. Кофе приносили на больших серебряных или красочных деревянных подносах, на которые ставили до двадцати фарфоровых чашек одновременно. Напиток всегда наливали лишь наполовину, чтобы он не остывал и чтобы чашку можно было удобно держать в руке.

У богатых граждан были и специальные пажи, которые по кивку головы хозяина брали кофе у слуг и с почтением подавали его гостям, не прикасаясь к ободкам чашки.

Ведущий 1: Прослушав устный журнал, вы узнали много интересного. Консультант подготовил викторину на тему «Кофе». Мы предлагаем вам ответить на вопросы викторины. Победителей ждут сладкие призы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ВОПРОСЫ ВИКТОРИНЫ:

1. Назовите родину кофе? (**Эфиопия**)
2. Как называется провинция, где открыли кофе? (**Каффа**)
3. Кто ввез кофе из Европы в Россию? (**Петр Первый**)
4. Что выводится из организма, если пить кофе без молока? (**Кальций**)
5. Кто и в каком году изобрел кофемолку? (**Лондонский кузнец в 1665 году**)
6. Какие сорта кофе вы знаете? (**Арабика и робуста**)
7. Назовите способы приготовления кофе? (**Капучино, эспрессо, гляссе, по-восточному, по-ирландски, по-варшавски, по-венски**)
8. Как называется нанесение рисунка на кофе? (**Латт-арт**)
9. Какая страна занимает первое место в мире по потреблению кофе? (**Швеция**)
10. Сколько чашек кофе в день выпивал Вольтер? (**50 чашек**)

2 ведущий: На этом наш устный журнал заканчивает свою работу. И закрыть его хотим словами лорда Байрон.

В хрустальных вазах розовели там
Плоды и очень пряные печенья,
Там кофе подавали всем гостям
В китайских тонких чашках (украшенья
Из тонкой филиграни по краям
Спасали от ожогов), к сожаленью -
Отнюдь не по рецепту англичан, -
Был в этом кофе мускус и шафран.

Ведущие (вместе).

«Благодарим вас за внимание и понимание! До свидания, до новых встреч!»