

به نام خدا

تاریخچه قهوه از ابتدا تا کنون

# تاریخچه قهوه از ابتدا تا کنون

## اتیوپی و نخستین نشانه‌های قهوه

- یک چوپان اتیوپیایی به نام کالدی (Kaldi) دیده است که گوسفندانش پس از خوردن برگ‌های یک درخت خاص، انرژی مضاعفی پیدا کرده‌اند!



# تاریخچه قهوه از ابتدا تا کنون

## عربستان

- مردم این کشور ابتدا طبق دستوراتی که مردم اتیوپیایی استفاده می کردند، قهوه را مصرف می کردند. اما پس از مدتی پرورش و رشد درخت قهوه در شهر یمن آغاز شد.

# تاریخچه قهوه از ابتدا تا کنون

ترکیه و استانبول



# تاریخچه قهوه از ابتدا تا کنون

## ترکیه و استانبول

- پادشاه ترکیه در قرن پانزدهم علاقه‌ی بسیاری به انواع نوشیدنی داشت و قهوه نیز یکی از نوشیدنی‌های مورد علاقه‌ی وی بود.
- آشنایی بیشتر مردم ترکیه با قهوه توسط کافه‌ها بود. اولین کافه به نام Kiva Han در منطقه‌ی Tahtakale ترکیه بازگشایی شد.

# تاریخچه قهوه از ابتدا تا کنون

## اروپا و آغاز عصر قهوه نوشی

- نخستین مردمی که در اروپا قهوه نوشیدند ونیزی‌ها بودند. بازرگانان ونیزی در سال ۱۶۱۵ به استانبول سفر کردند و پس از آشنا شدن با قهوه از آن برای فروش به ونیز ایتالیا بردند.

## فرانسه و پاریس

- مسافرانی که به استانبول سفر کرده و از طعم خوب قهوه‌ی آنجا چشیده بودند در نامه‌هایی به دوستان خود در شهر مارسلی از قهوه صحبت کردند که این باعث شد شوق و ذوقی در مردم برای نوشیدن قهوه شکل بگیرد.

# تاریخچه قهوه از ابتدا تا کنون

## انگلستان

- یک فرد ترک قهوه را به شهر آکسفورد در جنوب شرقی انگلستان برد. این قهوه به تدریج در بین بسیاری از دانشجویان و استادان این شهر محبوب شد و آنها "باشگاه قهوه آکسفورد" را پایه گذاری کردند.

## هلند

- هلند از سال‌ها پیش در کار تجارت قهوه بوده است و بیشتر از یک نوشیدنی، به عنوان یک کالای تجاری به قهوه نگاه می‌کرده است.

# تاریخچه قهوه از ابتدا تا کنون

## آلمان

- البته مطابق معمول در ابتدا نوشیدن قهوه در آلمان مربوط به طبقه‌ی اشراف زادگان بوده است اما در ابتدای قرن هجدهم مصرف قهوه تقریباً فراگیر شده بود و مردم در خانه‌ها قهوه را تهیه می‌کردند.

## آمریکا

- تاریخچه قهوه در آمریکا نیز به سال ۱۶۶۸ برمی‌گردد و اولین کافه در سال ۱۶۹۶ در شهر نیویورک به نام "The King's Arms" تاسیس شد.

# قهوه چیست

- قهوه یا همان Coffee یک نوشیدنی با عطر و طعم متمایز تهیه شده از دانه‌های بو داده از گیاه Coffea است. دانه‌های قهوه بر روی درختان رشد می‌کنند.



# ویژگی های قهوه



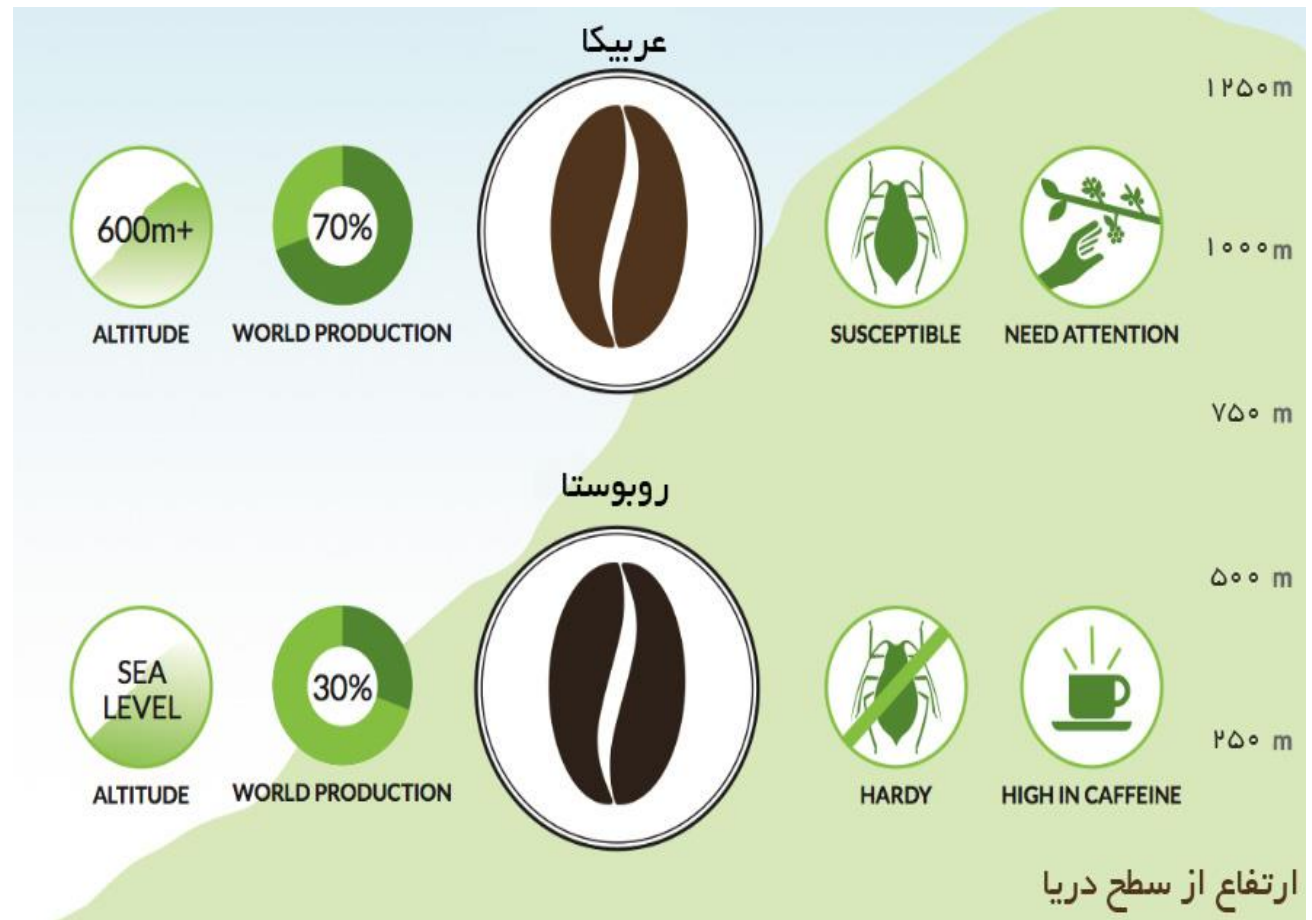
- درخت قهوه بین ۷ تا ۱۰ متر بلندی دارد
- در هوای گرم و مرطوب رشد می کند
- گل هایی کوچک و سفید دارد
- اندازه گیلاس ها، بین ۱۵ تا ۱۸ میلی متر است
- قهوه بعد از نفت، دومین کالای تجاری جهان است
- قهوه کمی اسیدی است
- محتوای کافئین، اثر محرک بر روی انسان داشته باشد

# گیلاس قهوه



# انواع قهوه بر اساس نژاد درخچه

• در دنیا ۲ نوع درخچه ی قهوه به نام های عربیکا و ربوستا وجود دارد البته نوع سومی به نام لیبریکا نیز وجود دارد که بسیار کمیاب است.



# انواع قهوه بر اساس درجه تفت (رست)



- روشن ( لایت )
- ملایم ( مدیوم )
- تیره ( مدیوم - دارک )
- خیلی تیره ( دارک )

# مراحل رست قهوه

گام ۱:

مرحله اول گرماگیر است و قهوه در دمای ۲۰۰ تا ۳۲۹ درجه فارنهایت یعنی ۸۶ تا ۱۶۵ درجه سانتیگراد قرار دارد



# مراحل رست قهوه

گام ۲ :

- مرحله ی دوم که اغلب به آن ( first crack ) یا ترق و تروق اول می گویند و قهوه در دمای ۳۲۹ تا ۴۰۱ درجه فارنهایت یعنی ۱۹۶ تا ۲۰۵ درجه سانتیگراد قرار دارد



# مراحل رست قهوه

گام ۳:

- در این مرحله درجه حرارت از ۲۰۵ به ۲۲۰ درجه می رسد و تغییر رنگ از قهوه ای روشن تا قهوه ای متوسط در دانه ها بوجود می آید



# مراحل رست قهوه

گام ۴ :

- در این مرحله قهوه در دمایی بین ۲۲۰ تا ۲۳۰ درجه سانتیگراد قرار دارد و رنگ آن قهوه ای تیره است



# مراحل رست قهوه

گام ۵ :

- در این مرحله قهوه در دمایی بین ۲۳۰ تا ۲۴۵ درجه سانتی گراد قرار دارد و رنگ قهوه کاملاً تیره می شود



# چند نکته درباره ی رست قهوه:

- هرچه قهوه تیره تر می شود میزان کافئین آن کم می شود و تلخی آن زیادتر می شود.
- زمان رست قهوه به عواملی مانند ارتفاع شما از سطح دریا و نوع دستگاهی که شما از آن استفاده می کنید بستگی
- بعد از رست قهوه دانه ها را در ظروفی که دارای سوپاپ تخلیه گاز تولید شده توسط قهوه هستند بسته بندی کنید
- دشمنان قهوه بعد از عملیات رستینگ به ترتیب اهمیت رطوبت , اکسیژن و نور مستقیم خورشید هستند پس مراقب دانه های رست شده باشید.

# انواع قهوه بر اساس طرز استفاده

- قهوه ترک ( Turkish coffee )
- قهوه فرانسه ( French coffee )
- قهوه اسپرسو ( Espresso coffee )
- قهوه فوری ( Instant coffee )
- کافی میکس ( coffee mix )

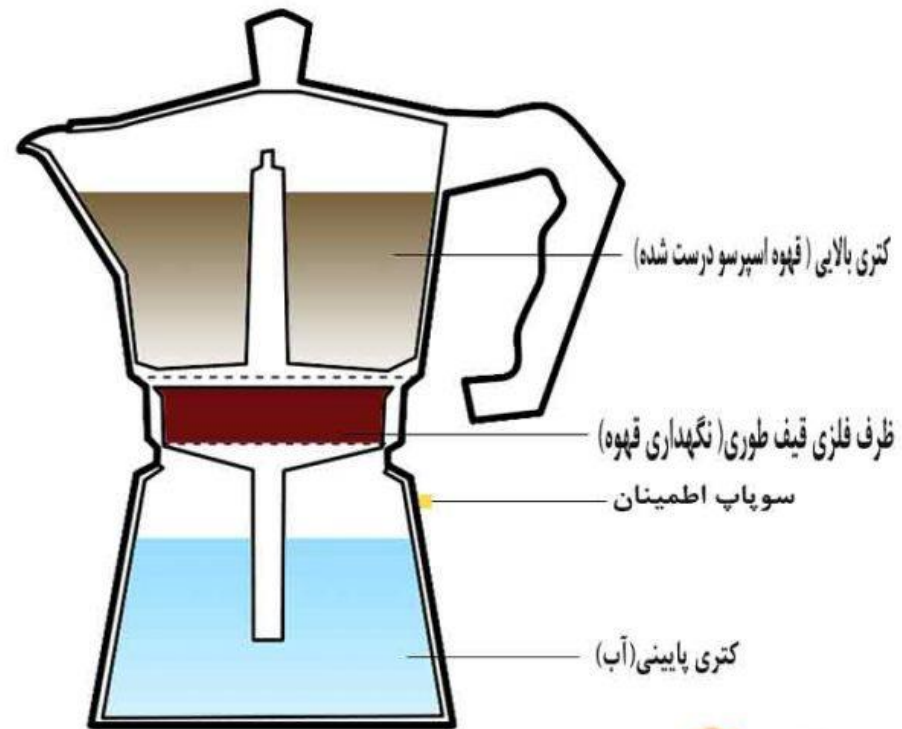
# میزان آسیاب قهوه:

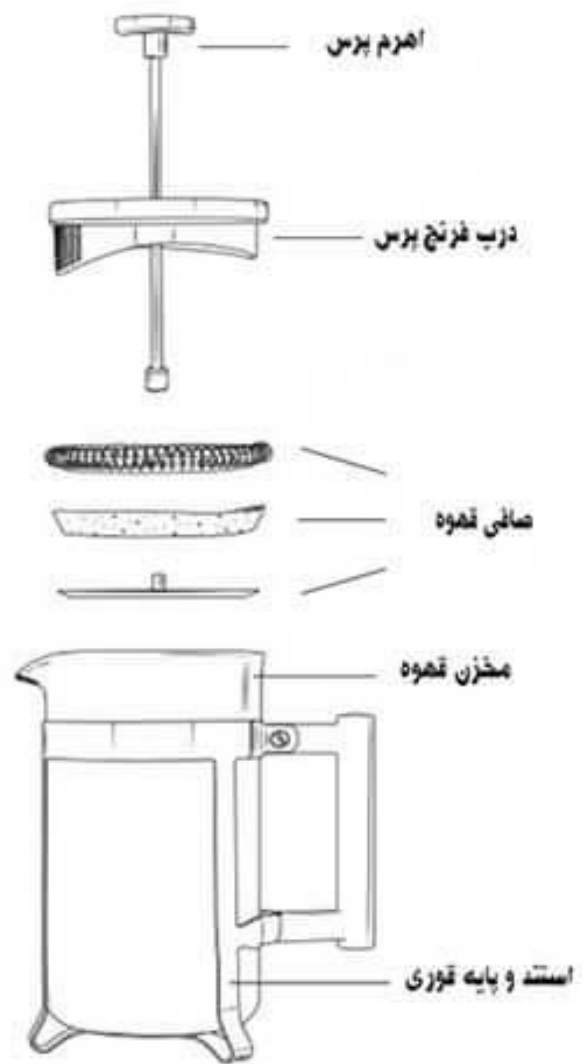
- بسیار درشت: ( Extra Coarse Grind )
- درشت: ( Coarse Grind )
- متوسط – درشت: ( Medium – Coarse Grind )
- متوسط: ( Medium Grind )
- متوسط – نرم: ( Medium – Fine Grind )
- نرم: ( Fine Grind )
- خیلی نرم: ( Extra Fine )

# دستگاه اسپرسو



## ساختار موكاپات







فیلتر کاغذی

محل ریختن پودر قهوه  
و آب داغ

تسمه چرمی

قهوه نهایی