

СВЕЖЕОБЖАРЕННЫЙ КОФЕ

В этой статье хотим остановиться на напитке, который присутствует на полках специализированных отделов наравне с чаем. Речь пойдет о кофе. Появление кофе дало толчок развитию дискуссий о его положительном и отрицательном влиянии на организм человека. Любители и гурманы бодрящего напитка ежегодно стараются найти в нем пользу, а сторонники негативного влияния делают больше акцент на вред его употребления. Давайте обдумаем все «за» и «против», а также проанализируем: кофе – это польза или вред. Главным аргументом о полезном свойстве кофе является его стимулирующее и бодрящее воздействие на человеческий организм. При проведении большого количества клинических исследований было доказано, что ежедневное **употребление двух чашек кофе уменьшает опасность появления рака печени, толстой и прямой кишки, а также поджелудочной железы, болезни Паркинсона.** Если у Вас имеется предрасположенность к заболеванию **сахарным диабетом, то кофе также принесет Вам только пользу.** Выпивая до шести чашек кофе в день, снижается риск заболевания сахарным диабетом до 50% у мужчин и на третью часть — у женщин. Благодаря своим бодрящим свойствам, **горячий напиток положительно влияет на репродуктивную функцию мужской части населения.** Ежедневное употребление кофе увеличивает подвижность сперматозоидов. Поскольку кофе является источником кофеина, то его применяют и в медицинских целях. **Это вещество содержится в лекарственных препаратах, его применяют при развитии заболеваний центральной нервной системы, сердечнососудистой недостаточности и спазмах сосудов, а также инфекционных заболеваниях.** Кофе и напитки, которые содержат кофеин, очень часто используют для решения проблем с пищеварительным трактом или **при расстройстве желудка.** Несмотря на большое количество положительных свойств, кофе свойственны и отрицательные стороны. Прежде всего, **кофе активизирует физиологическую зависимость.** Для ее определения необходимо отказаться от употребления кофеина и понаблюдать за организмом. Ее наличие будет проявляться через головную боль, усталость, сонливость, раздражительность, тошноту, боль в мышцах, ухудшение настроения и проявление депрессии. После постоянного употребления напитка организм привыкает к обычной дозе и для тонизирующего воздействия требуется большее количество. Кофе негативно влияет на нервную систему. Нервные клетки под воздействием кофеина находятся в постоянном стрессе, в результате они истощаются, что приводит к неправильному функционированию всех систем организма. Чрезмерное употребление напитка может сформировать психоз, эпилепсию, паранойю и агрессию. Как горячий напиток, кофе мешает усваиванию и устраняет из организма человека необходимые микроэлементы: кальций, магний, калий, натрий, витамины B1 и B6. Это отражается на костях и зубах человека, возможно развитие остеохондроза, появляются постоянные боли в спине и шее, ухудшается кровоснабжение головного мозга. Все предложенные аргументы о пользе и вреде употребления кофе, как вы смогли заметить, противоречат друг другу. Однако **некоторые недостатки кофе вполне могут возмещаться его достоинствами. Пейте кофе регулярно, но при этом не злоупотребляйте им, и ароматный напиток принесет вам одну лишь пользу.**

Давайте немного остановимся на качестве кофе. Все мы не раз сталкивались с кофе, чья упаковка обещала нам буйство вкуса, но в чашке он вел себя совсем иначе: скучный, блеклый, невыразительный напиток, не имеющий ничего общего с заявленными характеристиками. В чем же причина такого несоответствия? **Все дело в свежести обжарки.** Кофе — непростой продукт. Изначально он созревает в виде ягод на кофейных деревьях, затем его собирают и обрабатывают — очищают от кожуры и сушат. В результате обработки появляются зеленые зерна, которые еще необходимо обжарить перед тем, как приготовить. Именно во время обжарки происходит формирование вкуса и аромата кофе. В зеленом кофе содержатся те же кислоты, белки и кофеин, что и в жареном, но отсутствуют вкусовые компоненты. **В жареном кофе содержится более 1000 вкусовых компонентов — по этому показателю кофе в два раза обгоняет второй самый сложный по вкусу продукт, вино, в котором содержится более 500 вкусовых компонентов.**

Все эти компоненты, формирующиеся при обжарке, живут очень недолго. Пик вкуса кофе приходится на первые 2-3 недели после обжарки, а к концу второго месяца кофе утрачивает большую часть своих вкусовых характеристик.

Именно поэтому обжарочная кофейная компания обжаривает зерна специально для нас (и для вас) 2 раза в месяц.

Также появилась возможность **ЗАКАЗАТЬ СВЕЖЕОБЖАРЕННЫЙ КОФЕ**, специально для себя, минуя полку магазина со **СКИДКОЙ ДО 20%**. (подробности у продавца).

Выбирайте только качественный чай. И приятно Вам чаепития!