Найсмачніша кава та, яку випили з нами!

ГАЗЕТА до кави

Випуск № 1
18 листопада 2019

Чи «Stories cafe» тільки для сторіз?

Знайти цю кав'ярню допоможуть великі літери з назвою на панорамних вікнах. Літньої тераси заклад не має, оскільк розташований на перехресті з доволі вузькими вулицями…

Див. стр. 4

Ти - молодий бариста, яка була б твоя власна кав'ярня?

Якби відкрила свою… не думала про це. Їх так багато зараз, тих кав'ярень, нічим нікого не здивуєш, але менф це і не потрібно. Я б хотіла, щоб вона було просто затишна, з місцями для сидіння (навіть якщо це маф) і головне….

Див. стр. 2

Кава для відомих

А Ви знали, що Оноре де Бальзак був залежним від кави?

Автор безсмертних романів, як виявилось, дуже любив цей ароматний напій, який допомагав йому тримати себе в тонусі, і не піддаватись сну, коли була муза писати шедеври. Письменник навіть створив «Трактат про сучасні збуджуючі засоби», на яких він на диво дуже добре розумівся. Ще б пак! Є інформація, що він випивав чашку кави кожні 15 хвилин, а кількість чашок в день перевищувала позначку "норма". Понад 40 – сума горнят кави, яку випивав Бальзак за день. Але це ще не всі шокуючі новини. Письменнику було недостатньо звичайної кави, і він вдався до поїдання сухих кавових зерен.

Варто також розповісти Вам, що Оноре де Бальзак нікому не довіряв процес заварювання кави. Це таїнство він розділяв лише з собою. Він був дуже прискіпливим до вибору сорту кави та її постачальників. За словами Бальзака, найкращий ефект від кави тоді, коли випиваєш її на голодний шлунок.

Один з вбивчих кавових рецептів Бальзака був такий: гущу з товчених кавових зерен, залити холодною водою. Він вважав, що товчена кава має сильніший аромат, ніж мелена, а холодна вода надає більше збуджуючих властивостей, ніж гаряча. Він старався брати від кави все. Але, на жаль, саме ця його пристрасть стала фатальною. Після того, як з'явились значні болі в шлунку, Бальзак намагався перебороти це бажання, але так і не зміг.

Тривалість життя письменника складала 51 рік. Це ще доволі багато, якщо брати до уваги ті дози кави, які він приймав. Ми не знаємо, чи побачив би світ шедеври його творчості, якби не міцний напій, котрий допомагав йому боротись зі сном і писати для нас.

Ольга ЛЮХНИЧ

Інтерв'ю з баристою

Аліна, 19 років

- У якій саме кав'ярні працюєш? Що можеш про неї сказати?

- Кав'ярня моїх знайомих, у них їх дві всього, знаходиться в медичному центрі, багато постійних клієнтів і приємних людей. Немає жорстких правил (працювала в Аромі до того, це жесть) з приводу як розставити все на вітрині, що і коли замовити , як розмовляти з клієнтами і т.д. Зручно в самій кав'ярні, тільки стілець не дуже зручний, коли під вечір починає боліти спина, він не допомагає...

- Чому обрала цю професію?

- Я люблю каву; цікавий саме досвід роботи з людьми в подібній сфері

- Які є тонкощі приготування смачної кави?

- Для мене тонкощі - це основні правила: чиста машина, чисті холдера (куди засипається кава), хороший помол, не тупити і не перепалити, не перелити чи недолити. Якщо хоч щось з цього буде не так, кава буде несмачна

- Сама п'єш каву? Який улюблений напій?

- П'ю, люблю еспрессо або американо з молоком (грубо кажучи), часто собі готую щось таке, чого немає в класичній рецептурі) Капучіно ще, але з не дуже сильно взбитим молоком

- Любиш пити каву в інших місцях, чи краще готувати самій?

- Люблю, але тільки в перевірених. І навіть не перевірених місцях, а в одних і тих же барист в певних місцях. Насправді, це складно, іноді довго пояснюю, що я хочу і мій хлопець жартує, що« може піди собі та й сама звари, не муч людину»

- Як можливо готуючи каву вдома наблизитися до смаку напою з кав'ярні?

- Пробувати різні смаки приготування однієї ж і тієї кави, і обрати, який тобі найбільше подобається. Одна кава і в чашці заварена смачна, а інша тільки в турці, ще одна тільки в гейзері і так далі.

- Чи є принципова різниця між різними сортами кави? Можеш за смаком відрізнити з якої країни зерна?

- Думаю, є щось різне, але ні, не можу. Мені взагалі в нашій кав'ярні не дуже кава подобається, тому завжди дуже стараюся, щоб приготувати як можна краще. Хоча всім подобається.

- Чи були якісь цікаві випадки, дивні клієнти?

- Були, є і будуть. Це ж люди... в Аромі взагалф було безліч, тут небагато менше. Переважно це дивні запитання чи репліки

- Які плани на майбутнє? Є бажання спробувати себе в іншій сфері, чи розвиватися в цій?

- В планах розвиватися у своїй професії, а це для мене непоганий підробіток та і хоббі, мені це подобається. Ну, сам процес створення смачної кави.

- Якби відкрила свою кав'ярню, якою б вона була?

- Якби відкрила свою... не думала про це. Їх так багато зараз, тих кав'ярень, нічим нікого не здивуєш, але менф це і не потрібно. Я б хотіла, щоб вона було просто затишна, з місцями для сидіння (навіть якщо це маф) і головне - з приємними барістами, які повинні не халтурити і всі як один готувати супер-смачно. Щоб підходячи до кав'ярні можна було б не дивитися, хто там сьогодні працює, а знати, що тут завжди смачно

Анастасія, 23 роки

- У якій саме кав'ярні працюєш? Що можеш про неї сказати?

- Працювала в Арома каві, а зараз в маленькій затишній кав'ярні «Flat White» у Миколаєві

- Чому обрала цю професію?

- Все вийшло випадково, проте мене завжди цікавила кава

- Які є тонкощі приготування смачної кави?

- Налагоджений помол, відбірні зерна, знання бариста своєї справи і температурних режимів. Особисто моя думка

- Сама п'єш каву? Який улюблений напій?

- П'ю каву, іноді занадто багато. Улюблений – капучіно.

- Любиш пити каву в інших місцях, чи краще готувати самій?

- Готую каву вдома у фільтровій кавоварці, але люблю і каву в кав' ярях.

- Як можливо готуючи каву вдома наблизитися до смаку напою з кав'ярні?

- На мою думку, все залежить від того, яким способом готувати каву. Для багатьох ідеальним варіантом може стати гейзерна кавоварка. Ну і, звичайно, сама кава.

- Чи є принципова різниця між різними сортами кави? Можеш за смаком відрізнити з якої країни зерна?

- Для поціновувачів кави сорт є принциповим питанням. У кожного сорту свої особливості. На жаль, я ще не потрапила на навчання до професіоналів, тому визначити з якої країни зерна не зможу, але хотіла б навчитися розрізняти.

- Чи були якісь цікаві випадки, дивні клієнти?

- Було багато цікавих випадків, всіх і не згадаєш, а щодо дивних клієнтів, вони були, але ж клієнт завжди правий.

- Які плани на майбутнє? Є бажання спробувати себе в іншій сфері, чи розвиватися в цій?

- Щодо майбутнього, як вже казала, хотіла б навчатися у професіоналів своєї справи.

- Якби відкрила свою кав'ярню, якою б вона була?

- Вона була б тиха, затишна, можливо, з книжною шафою і обов'язково з дитячим куточком

Мар'яна, 20 років

- У якій саме кав'ярні працюєш? Що можеш про неї сказати?

- Арома Кава,велика мережа з безмежними стандартами

- Чому обрала цю професію?

- Зручний графік,бо паралельно навчаюся та крутий колектив

- Які є тонкощі приготування смачної кави?

- Готувати її з любов'ю та мати запал до роботи

- Сама п'єш каву? Який улюблений напій?

- Каву п'ю, обожнюю медове капучіно на рістретто та флет уайт

- Як можливо готуючи каву вдома наблизитися до смаку напою з кав'ярні?

- Одим з найголовніших вважаю вибір смачної кави та метод приготування. Сама варю каву в гейзерній кавоварці з додаванням кориці чи ванілі

- Чи були якісь цікаві випадки, дивні клієнти?

- Звісно коли ти працюєш у сфері обслуговування є безліч дивних випадків

- Які плани на майбутнє? Є бажання спробувати себе в іншій сфері, чи розвиватися в цій?

- Скоріше за все робота баристою залишиться класним досвідом, далі хотіла б розвиватися у свій спеціальності.

- Якби відкрила свою кав'ярню, якою б вона була?

- Це була б не мережа, а маленька кав'ярня в стилі мінімалізм, з дивною керамікою й цікавими стаканчиками для кави з собою, скоріше за все меню складала б сама, десерти навряд чи пропонувала і продавала б до кави. Ще я б обрала тваринку ,яка стане символом кав'ярні , та влаштувала б барист із досвідом, які отримуватимуть гідну зарплатню та матимуть зручний,комфортний,стильний одяг для роботи

Інтерв'ю проводила:

Дар'я ГЛУХОВА

Кав'ярня «Палітурка»

Знайти цю дворівневу кав'ярню для книголюбів важко, хоч вона і знаходиться в самому центрі Києва - у одному з трьох сусідніх дворіків, що напряму дотичні до головної вулиці міста. Найближче добиратись до неї з станції метро «Театральна» - навіть не доведеться переходити дорогу.

Екстер'єр

У потрібному дворі в око кидається розмальована чорно-біла стіна - це і є потрібна кав'ярня. У закладу є літня тераса, що знаходиться надворі, але відвідувачі люблять там сидіти до пізньої осені.

Інтер'єр

Всередині кав'ярня має два приміщення, перше та підвальне. Обидва різняться атмосферою та ідеєю оформлення. Перший поверх, де знаходиться барна стійка, має кілька столиків та диванів, тепле освітлення та багато книжкових полиць. У випадку, якщо ви хочете попрацювати у тихому місці - цей поверх саме те, що ви шукаєте. У підвальному приміщенні приглушене світло, низькі столики, довгі дивани та крісла-подушки. Тут розміщена колекція вінілових платівок та коробки з настільними іграми. Це приміщення холодніше та доволі вогке через розташування у підвалі, але воно чудово підходить для задушевних розмов та часу, проведеного у компанії.

Та слід пам'ятати, що столиків у закладі не багато - іноді можна прийти і зрозуміти, що всі місця на твоєму улюбленому поверсі зайняті.

Меню закладу

Меню багате на напої (здебільшого тільки з напоїв і складається). Смаколиків же небагато - кілька тортиків та печива, але всі вони ніяким не відрізняються від точно таких же, що подаються в схожих закладах.

Меню є два - алкогольне та безалкогольне. В обох велика кількість позицій на будь-який смак. Наприклад, чаю у них в меню нараховується 10 позицій, кави - більше 20. Тобто, це місце підходить, якщо ви хочете саме випити кави, а не повноцінно поїсти. В меню також є рослинне молоко, тож місце може зацікавити й вегетаріанців. В меню алкогольних напоїв є зимові та літні пропозиції, наприклад, взимку можна спробувати кілька видів глінтвейну, на різних сортах вина. Мінусом є те, що літні холодні напої взимку і восени не готуються, але в меню вказані.

Ціни

Ціновий діапазон кав'ярні можна побачити на фото. Якщо пам'ятати про об'єм запропонованих напоїв, то ціни цілком виправдані. Для прикладу, за 500 мл зеленого або чорного чаю, відвідувачу потрібно заплатити 40 гривень, за 350 мл класичного рафу на основі ванільного цукру - 60. Напої з вмістом алкоголю дорожчі.

Обслуговування

Обслуговування проходить українською мовою, персонал приємний у спілкуванні та намагається подавати замовлені напої максимально швидко. Цікавим є те, що тут баристи можуть не тільки видавати каву, а й обмінювати книги, принесені відвідувачами на ті, що є у наявності, або ж на безкоштовне горнятко кави.

Атмосфера

Головною фішкою закладу є те, що всі речі, що тут є - принесені самими відвідувачами закладу (звісно, мова не про посуд чи меблі). На книгах можна знайти фірмовий знак-печатку, що означає, що людина віддала цю книгу закладу, на коробках з іграми - підписи від попередніх власників. Це - місце, яке ти сам можеш доповнити, трішки

змінити, лишити по собі слід. Тут лунає приємра українська або зарубіжна музика, стоять кілька друкарських машинок та шахи, а на касі можна придбати наліпки та листівки. Персонал «Палітурки» плідно попрацював над створенням концепції цілісної книжкової кав'ярні.

Загалом, це місце варте відвідання та кількох випитих у ньому чашок кави.

Валерія САВОТІНА

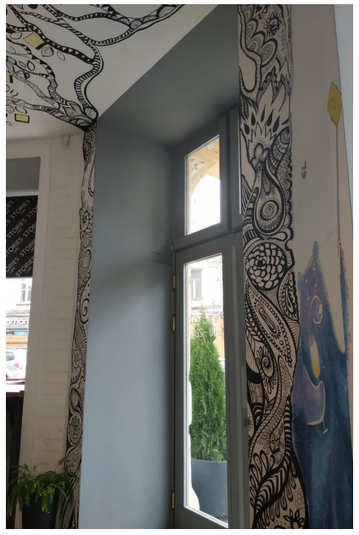
Кав'ярня «STORIES cafe»

Ця кав'ярня розташована в історичному центрі Києва - на Подолі. Вона захована на Валами, усього в 5 хвилинах пішого кроку від метро "Контрактова".

Екстер'єр

Знайти цю кав'ярню допоможуть великі літери з назвою на панорамних вікнах. Літньої тераси заклад не має, оскільк розташований на перехресті з доволі вузькими вулицями. Вхід та вікна оформлені вишукано і ненав'язливо, у жовтих тонах.

Інтер'єр



Кав'ярня за дизайном максимально світла та простора. Висока стеля, низькі меблі та високі підвіконня візуально додають більшої площі закладу. Він поділений на дві зони: барна стійка та зал для гостей. Приваблює те, що у оформленні закладу використано мінімум кольорів - з основних коричневий, жовтий та сірий. У їх відтінках розписані стіни (наприклад, на одній з них можна упізнати зображення Маленького Принца). Розпис створено з використанням геометричних фігур, що знову ж візуально додає простору.

У геометричній формі виконані також горщики для квітів та лампи. М'які крісла у кольорах закладу різняться в залежності від розташування: біля вікон вони з маленькими спинками, але високі, за столиками - низькі з високими спинками. Великим плюсом є наявність розеток біля столиків. На столах біля вікна лежать газети англійською мовою.

Цікавинкою є також те, що у кав'ярні є ще один заклад, у підвальному приміщенні. Це - віскі-бар "Сухий закон", про наявність якого неможливо здогатись, якщо раптом не натикнутись на сходи, що ведуть донизу. Жодних розпізнавальних знаків заклад не має, за умови, якщо ви хочете до нього потрапити - вас туди проведуть офіціанти.

Меню

Меню "Stories cafe" містить у собі рівноцінні за розмірами карти напоїв та страв. У ньому можна замовити собі сніданок, повноцінний обід чи перекус. У меню з напоями є алкоголь та можливість узяти каву на рослинному молоці для вегетаріанців.

Щодо кави та чаю, заклад пропонує достатню можливість вибору, є як класичні позиції (зелений чай чи американо), так і фірмові напої (чай «Лавровий апельсин» і кава «Солона карамель).

Ціни

Ціновий діапазон високий, хоч і з винятками, наприклад, за порцію імбирного чаю (600 мл) потрібно заплатити 65 гривень. Перекус обійдеться дорожче, три брускети з різними начинками - 89 гривень. Кавові напої коштують дорожче, особливо, якщо зважати на об'єм.

Обслуговування

Кількість персоналу невелика, але обслуговування проходить доволі швидко та без нав'язування типу «Візьмете ще десерт?». Максимально стараються догодити клієнтові та допомогти йому насолодитись улюбленим напоєм. Тож, тут сміливо можна ставити найвищу оцінку.

Атмосфера

Через цілісність концепції закладу атмосфера у ньому приємна, робоча. Більшість відвідувачів, власне, приходять сюди аби попрацювати в тиші (музика у закладі є, але доволі фонова). Світлий інтер'єр та зручні меблі створюють доволі затишні умови для роботи чи навчання. Більшість відвідувачів саме для цього сюди і приходять - з самого ранку і до вечора тут можна побачити людей з ноутбуками. планнерами чи папками з документами.

Загалом, власники закладу гарно пропрацювали концепцію та стиль кав'ярні, але встановили «кусючі» ціни.

Тож, ми радимо цю кав'ярню для відвідування, але не частіше ніж кілька раз на місяць - інакше у вас не залишиться можливостей відвідати інші кав'ярні, огляди на які будуть розміщуватись у наших випусках!

Валерія САВОТІНА

Поговоримо про каву?

Сорти

У світі існує неймовірна кількість сортів кави. Вони відрізняються за складом, смаком, ароматом. Ці якості в першу чергу залежать від типу кавових дерев та місця їх зростання.

Кавових дерев, що дають зерна для улюбленого багатьма напою, більше 90 видів. Але основних всього 3:

арабіка (Coffea Arabica), або аравійська кава;робуста (Coffea Canephora), або конголезька кава;ліберіка (Coffea Liberica), або ліберійська кава.

Зерна арабіки кращої якості, в них менше кофеїну, але більше ефірних олій, тому така кава більш ароматна, в її смаку відчувається кислинка. У робусті більше кофеїну, тому її смак гіркуватий, а міцність чашечки напою з цього сорту набагато вища. Зерна в основному використовують для приготування сумішей і розчинної кави, в чистому ж вигляді – вкрай рідко. Приблизно так само застосовується ліберика.

Моносорти – для тих, хто хоче відчути чистий смак кави певного виду. Бленди відрізняються різним ступенем насиченості, кожен має свої особливі характеристики смаку та аромату. Варто спробувати всі види, аби обрати улюблений.

На смакоароматичні властивості того чи іншого виду кави впливають кліматичні умови та типи ґрунтів країн, в яких він вирощується. Значення мають висота плантації над рівнем моря, кількість застосовуваних добрив, способи збору врожаю та обробки кавових зерен, умови зберігання і обсмажування.

А у вас є ваш улюблений сорт?

Анастасія МОРОЗ

Вплив на організм

Якщо ваш ранок починається ніяк інакше, ніж з чашечки міцної підбадьорливої кави, тоді пропонуємо вам дізнатися, як впливає на здоров'я і красу головна складова вашого улюбленого напою.

У рік на одного українця припадає близько 1,5 кг зерен кави, і це далеко не найвищий показник по країнах Європи. Приміром, у Фінляндії ця цифра становить 12 кг на людину. В цілому, вчені не бачать нічого поганого у вживанні 1-2 чашок кави в день. Але якщо ви не можете прожити і пари годин без ароматного допінгу, ця інформація підібрана нашими журналістами спеціально для вас.

Корисні властивості кофеїну:

- в невеликих дозах допомагає боротися з сонливістю, знімає втому, бадьорить, підвищує активність фізичну і розумову;

- стимулює процеси збудження в корі головного мозку;

- підвищує частоту і силу серцевих скорочень, таким чином він тренує серцево-судинну систему, привчаючи її до коливань тиску, тим самим захищає організм від передчасних інсультів;

- допомагає боротися із зайвою вагою - підвищує вміст у крові вільних жирних кислот, прискорюючи обмін речовин, і змушуючи організм використовувати в якості палива підшкірний жир;

- є природним антидепресантом.

Негативний вплив кофеїну:

- надмірне його вживання сприяє розвитку доброякісних пухлин молочних залоз і передміхурової залози;

- високі дози можуть призвести до виснаження нервових клітин;

- призводить до пожовтіння емалі зубів і утворення нальоту;

- перешкоджає засвоєнню і вимиває з організму кальцій, магній, калій, натрій і деякі інші мікроелементи;

- погіршує колір обличчя і призводить до передчасного старіння шкіри.

Кофеїн категорично не можна вживати: літнім людям, дітям і вагітним жінкам, а також при підвищеному тиску, глаукомі, онкологічних захворюваннях, безсонні і підвищеної збудливості.

Всі ми знаємо, що кава викликає залежність, а це вже недобре. Але, не можна на 100% сказати, що це поганий продукт, і потрібно повністю від нього відмовитися. У вживанні кави, як і інших кофеїновмісних напоїв, головне - не перевищувати безпечну дозу. Для здорової людини вона складає 1-2 чашки в день.

Анастасія МОРОЗ

Рецепти

Каволюби, обожнюєте коштувати новенькі для вас рецепти кави, але не маєте змоги ходити до кав'ярень щодня? Тоді ця стаття дляваc!

Приготування кави в турці (джезві)

Тут є два ключові моменти, які мають значення: якість помолу – він має бути максимально дрібний та однорідний і якість води. Для кави по-турецьки вода має бути найсмачніша, яку ви тільки знайдете. Засипаємо каву в турку. Співвідношення кави і води має бути таке: 6-7 грам кави на 100 мл води. Стандартне домашнє горнятко – це 300-350 мл, відповідно, беремо 25-28 грам кави на порцію.

Заливаємо холодною водою, розмішуємо. Додаємо за бажанням цукор, спеції. Це треба зробити спочатку, адже потім, розмішуючи, ви піднімете кавовий осад. Ставимо турку на вогонь, піднімається пінка. Її не треба чіпати чи знімати. На другій-третій хвилині пінка піднімається під край турки. Тоді турку треба зняти з вогню і, почекавши поки пінка осяде, знову поставити на вогонь, або ж одразу перелити в горнятко.

Зі спецій можна додати корицю, кардамон, мускатний горіх, гвоздику, шафран.

Кава з апельсиновим соком «Сонячна цитринка»

Інгредієнти: 2 ч. ложки натуральної свіжозмеленої кави, 150 мл води, 1 апельсин, 1 невеликий лимон, збиті вершки, цукор до смаку.

Рецепт. У 150 мл води зварити каву у будь-який спосіб. Якщо варили в турці, процідити і охолодити. З апельсина витиснути 1 столову ложку соку, а з лимона – 1 чайну ложку. У високу склянку влити кавову основу, туди додати сік лимона та апельсина і ретельно перемішати. На поверхню напою покласти шапочку зі збитих вершків і посипати цедрою апельсина. Подавати із соломинкою.

Кавово-банановий смузі

Інгредієнти: 70 мл натуральної охолодженої кави, 50 мл молока, 0,5 банана, 100 г вершкового морозива, 1 ст. ложка тертого шоколаду.

Рецепт. Зварити будь-яким способом каву та повністю охолодити. Всі інгредієнти (крім шоколаду) покласти в чашу блендера і збити до однорідної маси з густою пінної шапкою. Отриману суміш вилити у високу склянку, посипати тертим шоколадом.

Кавовий коктейль «Полуничне диво»

Інгредієнти: 100 мл міцної кави, 50 мл полуничного сиропу, 100 мл вершків, 100 мл полуничного пюре, збиті вершки.

Рецепт. Зварити міцну каву і охолодити. У чашу блендера влити вершки, холодну каву, полуничний сироп і полуничне пюре і збити до утворення однорідної маси. Отриману суміш вилити у високу склянку, зверху покласти збиті вершки. На шапочку з вершків покласти кілька кавових зерен чи свіжу полуничку. Подавати з соломинкою для коктейлю.

Кава з імбиром «Різдвяна казка»

Інгредієнти: 200 мл какао-напою, 200 мл міцної кави, 40 мл молока, щіпка меленого імбиру, цукор до смаку, імбирне печиво для подачі.

Рецепт. Зварити каву і какао-напій будь-яким зручним способом. Змішати обидва напої, додати сушений імбир і цукор. За допомогою кавового апарата спінити молоко. Розлити напій у високі склянки, додати молочну пінку і прикрасити поверхню крихтами імбирного печива.

Анастасія МОРОЗ

Анонс нової рубрики

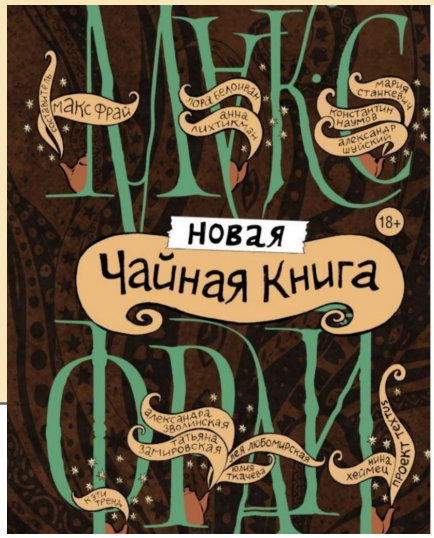
Очікуємо від вас нові, теплі, атмосферні історії.І історії можете надсилати за вказаною електронною адресу. ваші історії неодмінно буть опубліковані в наступних газетних номерах, котрі мають бути повв'язані з кавою або чаєм.

Розкажіть про щось дуже тепле з вашого життя, поділіться цим з нашими читачами!

Пишіть, надихайтесь та будьте коханими!

Розіграш

Тільки сьогодні! Не пропустіть можливість!
Розігруємо 2 неперевершені книги! «Нова чайна книга « , « Нова кавова книга «.
Книги манять своїм дизайном, цікавими історіями, котрі поглинають читачів-кавоманів до прочитання. Рецепти, котрті знаходяться в цих книгах, допомагають читачам більше пізнати великий, різнобарвний Світ кави.



Реклама для кавоманів

Пропонуємо вашій увазі те, що буде незамінним на вашій домашній чи офісній кухні!

Напівпрофесійна традиційна еспресо-кавоварка Nuova Simonelli Oscar II - являє собою класичну конструкцію з 1 бойлером та теплообмінником, яка забезпечує професійну функціональність в поєднанні з простотою використання.

Кавомашина може приготувати відмінний еспрессо завдяки гарній термостабильности групи заварювання. Трубка подачі пари на цій кавоварці ергономічна та проста в роботі, що дає можливість швидко освоїти будь-який напій з молоком.

Керування кавоваркою здійснюється за допомогою кнопкової панелі а, дозування 1X і 2X напою може бути запрограмовано на ваш розсуд. Nuova Simonelli Oscar II - здоровий мінімалізм та якість у напоях за помірну ціну.

З питаннями щодо продажу та ціни можете звертатись до мережі онлайн та офлайн магазинів «CafeBoutique».

Далі буде...

У нашому наступному випуску ви дізнаєтесь про:
- те, як виглядає нова Арома Кава на Хрещатику та чому там є алкоголь, який можна купити тільки з собою;
- як це - працювати баристою у кав'ярні, що потрапила у рейтинги найкращих кафе світу
- чи є насправді шкідливим для нашого організму чай;
- нові рецепти запашного чаю, точно такого ж смаку, який ви пам'ятаєте з дитинства
- що означає кава дня наших читачів;

Та багато-багато іншого! Не пропустіть, вже наступного тижня!

Головний редактор: Глухова Дар'я; Випусковий редактор: Мороз Анастасія; Літературний редактор: Люхнич Ольга; Комерційний директор: Савотіна Валерія
Київ, вулиця Бульварно-Кудрявська, 18/2, 04053, e-mail: gazetadokavy@gmail.com