



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
UNIVERSITY OF WEST ATTICA

ΣΧΟΛΗ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΟΠΤΙΚΗΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

FACULTY OF APPLIED ARTS & CULTURE
DEPARTMENT OF GRAPHIC AND VISUAL COMMUNICATION DESIGN

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΓΕΡΟΣ

ΑΜ:521120450228

ΠΤΥΧΙΑΚΗ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΤΑΙΡΙΚΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ:
COFFIUM

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΑΘΙΟΠΟΥΛΟΣ
ΛΕΚΤΟΡΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΑΘΗΝΑ ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2022



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
UNIVERSITY OF WEST ATTICA

ΣΧΟΛΗ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΟΠΤΙΚΗΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

FACULTY OF APPLIED ARTS & CULTURE
DEPARTMENT OF GRAPHIC AND VISUAL COMMUNICATION DESIGN

ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΑΤΘΙΟΠΟΥΛΟΣ

ΛΕΚΤΟΡΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΜΑΝΩΛΑΚΗ

ΛΕΚΤΟΡΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΡΩΣΣΕΤΟΣ ΜΕΤΖΗΤΑΚΟΣ

ΕΠΙΚΟΥΡΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ/ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ο κάτωθι υπογεγραμμένος Παναγιώτης Γέρος του Ηλία με αριθμό μητρώου 521120450228 φοιτητής του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής Εφαρμοσμένων Τεχνών & Πολιτισμού του Τμήματος Γραφιστικής και Οπτικής Επικοινωνίας, δηλώνω υπεύθυνα ότι:

«Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής/διπλωματικής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολό τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του Ιδρύματος.

Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου».

Ο Δηλών

Παναγιώτης Γέρος





Παρουσίαση πτυχιακής εργασίας



Πτυχιακή Εργασία

ΓΕΡΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
ΑΜ:12045

ΘΕΜΑ: Δημιουργία Εταιρικής Ταυτότητας
για την παγκόσμια ημέρα καφέ (1^η Οκτωβρίου)

- Σχεδιασμός λογοτύπου
- Εφαρμογές της εταιρικής ταυτότητας, ποτήρια, αυτοκίνητο κ.α.
- Σχεδιασμός αφισών προώθησης και ενημέρωσης (infographics)
- Σχεδιασμός εικονογραφημένου βιβλίου
- Σχεδιασμός ιστοσελίδας

Σχεδιασμός Λογοτύπου



COFFIUM
παγκόσμια ημέρα Καφέ
1^η Οκτωβρίου


COFFIUM
Παγκόσμια Ημέρα Καφέ • 1^η Οκτωβρίου


COFFIUM
παγκόσμια ημέρα καφέ
1^η Οκτωβρίου

coffiium
Παγκόσμια Ημέρα Καφέ
1^η Οκτωβρίου


COFFIUM
παγκόσμια ημέρα καφέ
1^η Οκτωβρίου

Πειραματισμοί & Έρευνα

Οι αρχικοί πειραματισμοί βοήθησαν και έδωσαν λύσεις στα εξής εμπόδια

- Ο καφές αποτελεί πλέον αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας μας δημιουργώντας άμεσα ερεθίσματα και η προσέγγισή δεν θα πρέπει να είναι αντίθετη με αυτό.
- Να μην συγχέεται ο καφές με αντίστοιχα ροφήματα (π.χ. τσάι)
- Διάφορα τεχνικά και κατασκευαστικά ζητήματα μεταξύ του σήματος, της ονομασίας και της δευτερεύουσας επεξήγησης.



Τελικό Λογότυπο

Προϊόν των πειραματισμών και της έρευνας που προέκυψε. Ήταν ένα αποτέλεσμα που κράτησε λειτουργικά στοιχεία από τις διάφορες προσεγγίσεις καθώς και από την συνολική έρευνα που έγινε πάνω στην ιστορία, την εξέλιξη και την αντιμετώπιση που έχει ο καφές μέσα στην πάροδο των χρόνων.

coffium

+



+



ΣΚΕΠΤΙΚΟ

Η ονομασία Coffium είναι εμπνευσμένη από την αγγλική λέξη για τον καφέ (coffee) σε συνδυασμό με την λατινική κατάληξη -ium, κατάληξη με την οποία αποδίδεται η ονομασία των στοιχείων της φύσης.

Το σκεπτικό κατασκευής του λογότυπου περιλαμβάνει τρία στοιχεία:

- Την ονομασία **Coffium**
- Την απεικόνιση του **ατμού** του καφέ
- Την απεικόνιση της **κούπας** του καφέ

COFFI M
παγκόσμια ημέρα καφέ
1^η Οκτωβρίου

100%

COFFI M
παγκόσμια ημέρα καφέ
1^η Οκτωβρίου

75%

COFFI M
παγκόσμια ημέρα καφέ
1^η Οκτωβρίου

50%

Τυπογραφία

Aa

PF Universal Bold

Aa Bβ Γγ Δδ Εε Ζζ Ηη Θθ Ιι
Κκ Λλ Μμ Νν Ξξ Οο Ππ Ρρ
Σσ Ττ Υυ Φφ Χχ Ψψ Ωω
01 02 03 04 05 06 07 08 09

Aa

PF Universal

Aa Bβ Γγ Δδ Εε Ζζ Ηη Θθ Ιι
Κκ Λλ Μμ Νν Ξξ Οο Ππ Ρρ
Σσ Ττ Υυ Φφ Χχ Ψψ Ωω
01 02 03 04 05 06 07 08 09



Χρωματική παλέτα



R: 147
G: 96
B: 37

C: 33
M: 60
Y: 100
K: 21

#936025



R: 62
G: 61
B: 63

C: 0
M: 0
Y: 0
K: 91

#3E3D3F



R: 255
G: 255
B: 255

C: 0
M: 0
Y: 0
K: 0

#FFFFFF



Χρωματική παλέτα



R: 147
G: 96
B: 37

C: 33
M: 60
Y: 100
K: 21

#936025



R: 62
G: 61
B: 63

C: 0
M: 0
Y: 0
K: 91

#3E3D3F



R: 255
G: 255
B: 255

C: 0
M: 0
Y: 0
K: 0

#FFFFFF



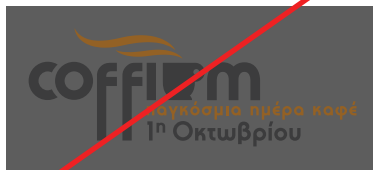
Ορθότητα Λογοτύπου

Θα πρέπει πάντα να υπάρχει ένα περιθώριο γύρω από το λογότυπο για να είναι αναγνώσιμο. Το ελάχιστο μέγεθος του λογοτύπου δεν θα πρέπει να είναι μικρότερο από 3.5cm/ 99px.





Χρήση τυχαίων χρωμάτων



Χρήση δυσδιάκριτων χρωμάτων



Χρήση τυχαίων χρωμάτων



Χρήση Italics



Αλλαγή κλίσης



Χρήση περιγράμματος



Παραμόρφωση



Αλλαγή στο διάκενο

Λανθασμένη χρήση

Τα συγκεκριμένα παραδείγματα αποτελούν μη ορθή χρήση του λογοτύπου και θα πρέπει να αποφεύγονται.

Εφαρμογές Λογοτύπου







Σχεδιασμός εξωτερικής όψης
αυτοκινήτου.



Σχεδιασμός υφασμάτινης
τσάντας.



Σχεδιασμός κούπας.

Σχεδιασμός Αφισών

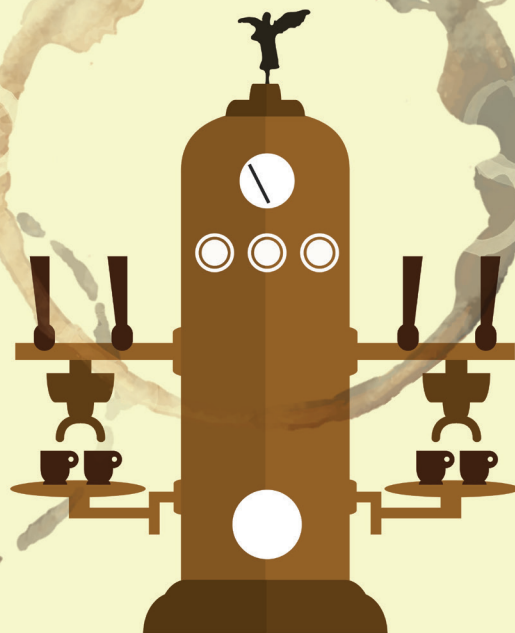




Καφές Φίλτρου

Οι Γάλλοι επινοούν τη διαδικασία της παρασκευής καφέ με φίλτρο το 1710 μ.Χ.

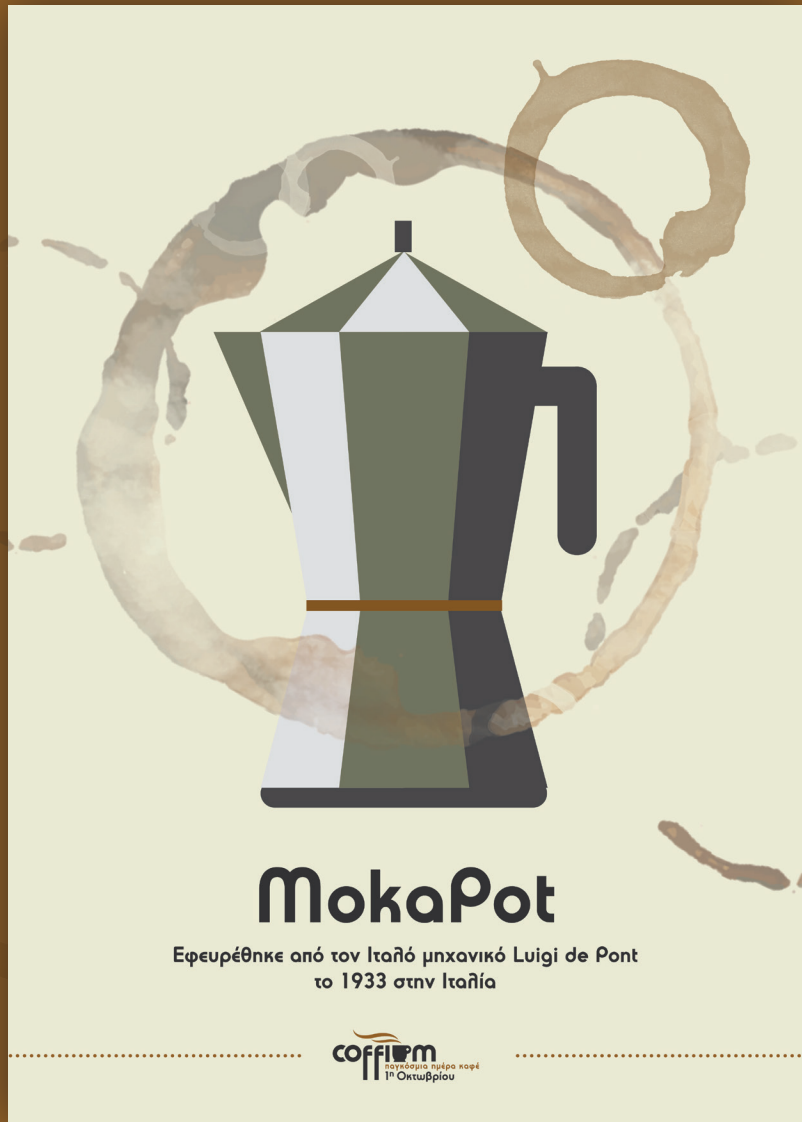
coffim
παγκόσμιο ημέρα καφέ
1^η Οκτωβρίου



Tipo Gigante

Η 1^η κανονική μηχανή espresso από τον Luigi Bezzera
στο Μιλάνο της Ιταλίας το 1901

COFFIUM
παγκόσμιο ημέρα καφέ
1^η Οκτωβρίου



MokaPot

Εφευρέθηκε από τον Ιταλό μηχανικό Luigi de Pont
το 1933 στην Ιταλία

COFFIUM
τουλάχιστο ημέρα καφέ
1^η Οκτωβρίου



Καφές Φίλτρου

Οι Γάλλοι επινοούν τη διαδικασία της παρασκευής καφέ
με φίλτρο το 1710 μ.Χ.

coffim
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΚΑΦΕ ΚΑΙ
1^η Οκτωβρίου



Tipo Gigante
Η 1^η κανονική μηχανή espresso από τον Luigi Bezzera
στο Μιλάνο της Ιταλίας το 1901

coffilm
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2021
1^η Οκτωβρίου





MokaPot

Εφευρέθηκε από τον Ιταλό μηχανικό Luigi de Pont
το 1933 στην Ιταλία

COFFIUM
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΚΑΦΕ
1^η Οκτωβρίου



Σχεδιασμός Εντύπων





Σχεδιασμός καταχώρησης



* Η Διεθνής Ημέρα Καφέ καθιερώθηκε το 2015 από τον Διεθνή Οργανισμό Καφέ (ICO), που συσπειρώνει τις παραγωγούς και καταναλωτές χυμής καφέ, κι έγκαιρα γιορτάζεται κάθε χρόνο την 1η Οκτωβρίου.

COFFIUM
παγκόσμια ημέρα καφέ
1η Οκτωβρίου

που συσπειρώνει τις παραγωγούς

Το ταξίδι του καφέ



Ο Κάλντι ήταν ένας βοσκός στα βουνά της Αιθιοπίας. Μια μέρα παρατήρησε ότι οι καταΐκες του ήταν πολύ πιο ζυγηρές, όταν έτριωναν τους καρπούς ενός θάμνου, που έμοιαζαν με κεράσια. Όταν δοκίμασε κι εκείνος, βεβαιώθηκε ότι οι καρποί του έδιναν περισσότερη ενέργεια. Το είπε σε έναν μοναχό στο κοντινό μοναστήρι, ο οποίος έφτιαξε ρόφημα με τους καρπούς και εντυπωσιάστηκε από το πόση εγρήγοραση του έδωσαν. Οι καρποί διαδόθηκαν σταδιακά στην περιοχή, αργότερα στη χώρα και μέσω εμπορίων, έφτασαν και στην αραβική χερσόνησο, κάποια στιγμή τον 12^ο αιώνα. Ο βοσκός είχε ανακαλύψει τον καφέ!

Η χώρα που εξέλιξε πρώτη τον καφέ ήταν η Υεμένη, όπου έβρασαν τους κόκκους και έφτιαξαν το διάσημο πια ρόφημα. Από εκεί προήλθε και το όνομα του. «Qahwa», που προφέρεται «κάουα», ήταν μία από τις λέξεις που χρησιμοποιούσαν οι Άραβες για το κρασί, το οποίο αντικατέστησε ο καφές ως το πιο διαδεδομένο ποτό, καθώς το αλκοόλ απαγορεύτηκε από το Ισλάμ.

Η λέξη πέρασε από πολλά στάδια και μετατροπές, με κάθε χώρα να χρησιμοποιεί διαφορετική προφορά, μέχρι που κατέληξε στη μορφή που είναι γνωστή σήμερα. Η διάδοση του καφέ σε όλο τον κόσμο. Έγινε το πιο δημοφιλές ρόφημα όχι μόνο των Αράβων, αλλά και των Περών και των Τούρκων. Βενετοί έμποροι τον έφεραν στην Ιταλία, όπου αρχικά αντιμετωπίστηκε ως «σατανικό ποτό», μέχρι που τον δοκίμασε ο Πάπας Κλήμης Η΄ και ενθουσιάστηκε τόσο με τη γεύση, που έδωσε την άδεια να τον καταναλώνουν ελεύθερα όλοι οι Χριστιανοί.

Τον 17ο αιώνα, οι Ολλανδοί ήταν οι πρώτοι που κατόρθωσαν να πάρουν σπόρους από τους Άραβες, καθώς απαγορευόταν η εξαγωγή τους, για να διατηρήσουν το μονοπώλιο. Οι Ολλανδοί τους φύτεψαν στις αποικίες τους στην Ινδονησία. Τον ίδιο αιώνα και αφού το ρόφημα είχε διαδοθεί σε όλη την Ευρώπη, αναστόφευκα ο καφές έφτασε και στον «Νέο Κόσμο», την Αμερική. Οι Ευρωπαίοι άποικοι αρχικά έπιναν κυρίως τσάι, όπως συνηθιζόταν στη γηραιά ήπειρο. Το 1773, όμως, όταν επιβλήθηκε βαρύν φόρος στο τσάι από τον βρετανό βασιλιά Γεώργιο Γ΄, έγινε πατριωτικό καθήκον των Αμερικάνων να μπει καλύτερα στον τσάι και έτσι στράφηκαν προς τον καφέ, που μέχρι σήμερα είναι το πιο δημοφιλές ρόφημα στη χώρα.



COFFIUM
παγκόσμια ημέρα καφέ
1^η Οκτωβρίου



Σχεδιασμός τρίπτυχου παρουσίασης των ποικιλιών του καφέ. Α΄ όψη

Coffea Arabica

Η ποικιλία Arabica είναι η αρχαιότερη από τις 3 ποικιλίες και αποτελεί περίπου το 70% της παγκόσμιας παραγωγής καφέ.

Η ποικιλία Arabica εμφανίστηκε για πρώτη φορά στην **Αιθιοπία**, από όπου λέγεται ότι προέρχεται, το 1753 και έπειτα καλλιεργήθηκε στην Αραβική χερσόνησο. Από εκεί προέκυψε και το όνομα "Arabica".

Η απαλή, **φρουτώδης γεύση** του ροφήματος που παράγει είναι αυτό που κάνει τον Arabica νούμερο ένα στις προτιμήσεις των καταναλωτών.

Η συγκεκριμένη ποικιλία καφέ περιέχει περίπου **1% καφεΐνη**, γι' αυτό και η ένταση των ροφημάτων είναι απαλή, κάνοντας έτσι πιο εύκολη την κατανάλωσή τους.



Coffea Robusta

Η δεύτερη πιο γνωστή ποικιλία καφέ που αποτελεί περίπου το 25% της παγκόσμιας παραγωγής καφέ είναι η Robusta. Πρόκειται για μια ποικιλία με χαμηλό κόστος καλλιέργειας και συντήρησης γι' αυτό και η τελική τιμή της είναι πιο χαμηλή.

Η ποικιλία Robusta εμφανίστηκε στο **Κονγκό** το 1898. Το όνομά της προέρχεται από το αγγλικό "robust" που σημαίνει «εύρωστος» και αυτό γιατί η συγκεκριμένη ποικιλία είναι ανθεκτική και ευδοκιμεί πιο εύκολα στις περιοχές που δεν ευδοκιμεί η Arabica.

Τα ροφήματα με βάση τη Robusta έχουν πλουσιότερη κρέμα, περισσότερα αντιοξειδωτικά και **μεγαλύτερη ένταση**.

Η ποικιλία Robusta περιέχει περίπου **1,5 - 3%** καφεΐνη. Αυτή η υψηλή περιεκτικότητα καφεΐνης βοήθησε στην επιβίωση του καφεόδεντρου, αφού απωθεί ορισμένα από τα έντομα που απειλούν αυτά τα φυτά.



Coffea Liberica

Η τρίτη και λιγότερο γνωστή ποικιλία καφέ, η οποία αποτελεί το 3% της παγκόσμιας παραγωγής.

Καλλιεργείται κυρίως στη **Δυτική Αφρική** και στη **Λιβερία**, απ' όπου προέρχεται και το όνομά της. Η συγκεκριμένη ποικιλία προέρχεται από καρπούς που απελευθερώνουν νότες καπνιστού, γεύσεις ξηρών καρπών και μαύρης σοκολάτας όταν καβουρδιστούν.

Η **ιδιαιτερότητα** στη γεύση και η ένταση δεν ενδεδεικνύται για κάθε γευστική παλέτα, όμως αξίζει την δοκιμή.

Η ποικιλία Liberica περιέχει περίπου **0.5-1.8%** καφεΐνη.



COFFIUM
 παγκόσμια πύλη καφέ
 7η Οκτωβρίου

Coffea Arabica

Η ποικιλία Arabica είναι η αρχαιότερη από τις 3 ποικιλίες και αποτελεί περίπου το 70% της παγκόσμιας παραγωγής καφέ.

Η ποικιλία Arabica εμφανίστηκε για πρώτη φορά στην **Αιθιοπία**, από όπου λέγεται ότι προέρχεται, το 1753 και έπειτα καλλιεργήθηκε στην Ασιατική χερσόνησο. Από εκεί προέκυψε και το ονομα "Arabica".

Η απλή, φρουτώδης γεύση του ροφήματος που παράγει είναι αυτό που κάνει τον Arabica ναύαγο ένα στις παραγωγές των καταναλωτών.

Η συγκεκριμένη ποικιλία καφέ περιέχει περίπου 1% καφεΐνη γι' αυτό και η ένταση των ροφημάτων είναι απαλή, κάνοντας έτσι πιο εύκολη την κατανοήσιμότητά τους.



Coffea Robusta

Η δεύτερη πιο γνωστή ποικιλία καφέ που αποτελεί περίπου το 25% της παγκόσμιας παραγωγής καφέ είναι η Robusta. Πρόκειται για μια ποικιλία με χαμηλό κόστος καλλιέργειας και συντήρησης γι' αυτό και η τελική τιμή της είναι πιο χαμηλή.

Η ποικιλία Robusta εμφανίστηκε στο **Κονγκό** το 1898. Το όνομά της προέρχεται από το σφίλιδο "robusta" που σημαίνει «αυξημένη και άσπαστη» για τη συγκεκριμένη ποικιλία είναι ανθεκτική και ευδοκείμει πιο εύκολα στις περιοχές που δεν ευδοκείμει η Arabica.

Τα ροφήματα με βάση τη Robusta έχουν πλουσιότερη γεύση, περισσότερο αντιστάθμισμα και **μεγαλύτερη ένταση**.

Η ποικιλία Robusta περιέχει περίπου **1,8 - 3% καφεΐνη**. Αυτή η υψηλή περιεκτικότητα καφεΐνης βοηθάει στην επίδραση του κρεμοδότη, αφού σπινθιά ορισμένα από τα έντομα που απειλούν αυτά τα φυτά.



Coffea Liberica

Η τρίτη και λιγότερο γνωστή ποικιλία καφέ, η οποία αποτελεί το 3% της παγκόσμιας παραγωγής. Καλλιέργηεται κυρίως στη **Δυτική Αφρική** και στη **Λιβερία**, από όπου προέρχεται και το ονομά της. Η συγκεκριμένη ποικιλία προέρχεται από καρπούς που απεικονίζονται νόστιμα καγινατού, γεύσεις εθνών καρτών και μαύρης σοκολάτας όταν καβουρδιστούν.

Η ιδιαίτερη γεύση στη γεύση και η ένταση δεν ενδείκνυται για κάθε γευστική παλέτα, όμως αξίζει την δοκιμή.

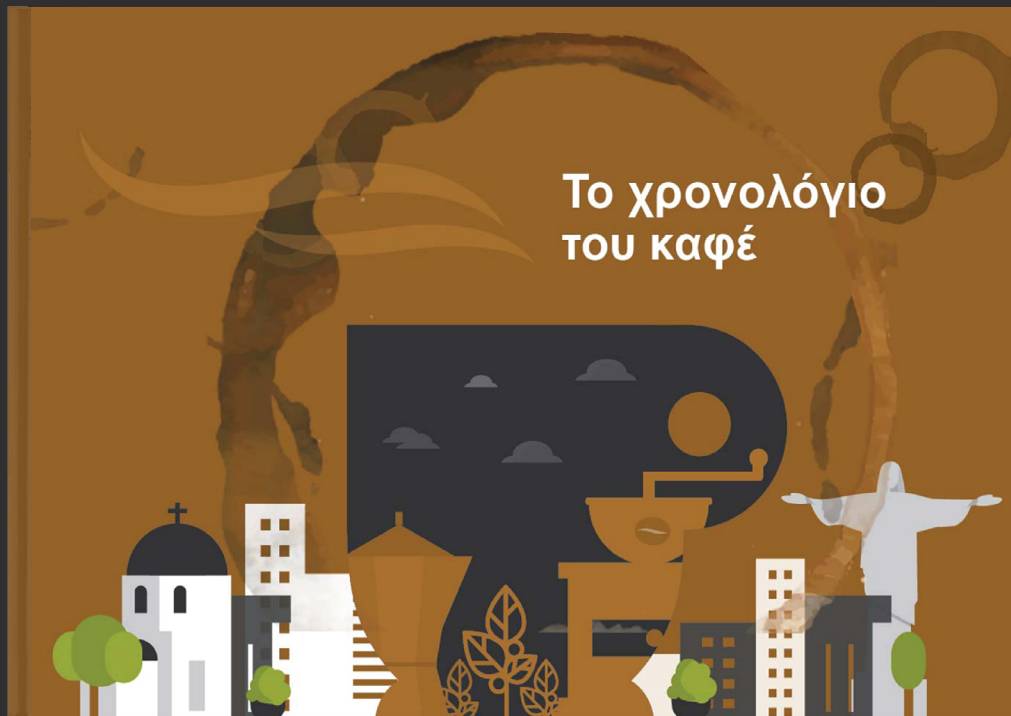
Η ποικιλία Liberica περιέχει περίπου **0,5-1,8% καφεΐνη**.



Σχεδιασμός Βιβλίου



Το χρονολόγιο του καφέ





Το χρονολόγιο
του καφέ

εικονογράφηση:
Γέρος Παναγιώτης





850.

Ο βοσκός Κάλντι και η ανατρεπτική παρατήρησή του.
σελ. 4



1400.

Το ψήσιμο του καφέ και το πρώτο καφεκοπτείο.
σελ. 9



1620.

Ξεκινά η παγκόσμια παραγωγή καφέ εκτός Αραβίας.
σελ. 13



1710.

Επινοήση των Γάλλων: Η διαδικασία παρασκευής καφέ με φίλτρο.
σελ. 17



1760.

Η διάδοση του καφέ στην Ελλάδα.
σελ. 21



1933.

Παρουσίαση, στην Ιταλία, η καφετιέρα παρασκευής espresso (MokaPot).
σελ. 25



1100.

Η διάδοση του καφέ στην αραβική χερσόνησο.
σελ. 7



1600.

Η διάδοση του καφέ στην Ευρώπη μέσω εμπόρων της Αραβίας.
σελ. 11



1629.

Το πρώτο καφενείο της Ευρώπης στη Βενετία
σελ. 15



1727.

Βραζιλία: Κυρίαρχος στην παγκόσμια παραγωγή καφέ.
σελ. 19



1901.

Η πρώτη μηχανή παρασκευής καφέ για καταστήματα.
σελ. 23



Σήμερα.

Καφές: Ένα αναπόσπαστο κομμάτι της σύγχρονης καθημερινότητας.
σελ. 25

850.



Η ιστορία του καφέ ξεκίνησε περίπου το 850 μ.Χ., όταν ένας Αιθίοπας βοσκός, ο Κάλντι, παρατήρησε ότι οι κασίκες του ήταν πολύ ενεργητικές όταν έτρωγαν τους καρπούς ενός συγκεκριμένου θάμνου. Μάζεψε, λοιπόν, μερικούς και τους δοκίμασε ο ίδιος, γράφοντας έτσι την πρώτη σελίδα στην ιστορία του καφέ.

Για πολλούς αιώνες, οι Αιθίοπες μασούσαν ακαβούρδιστους τους κόκκους του καφέ.

4

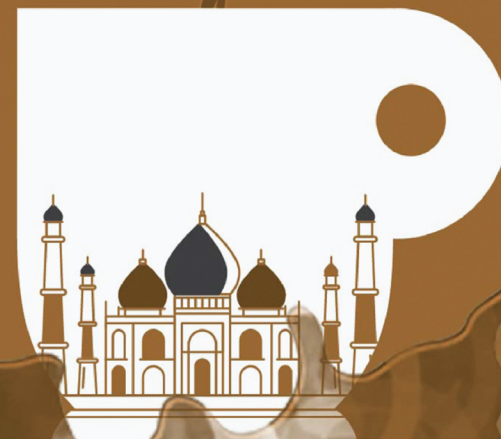
5



1100.

Οι καρποί διαδόθηκαν σταδιακά στην περιοχή, αργότερα στη χώρα και μέσω εμπόρων, έφτασαν και στην αραβική χερσόνησο, κάποια στιγμή τον 12ο αιώνα. Από την Υεμένη ο καφές διαδόθηκε βορειότερα, στη Μέκκα και τη Μεδίνα και από εκεί στις πόλεις της βόρειας Αφρικής.

Ο καφές αντικατέστησε το απαγορευμένο από το Κοράνι αλκοόλ και του αποδόθηκε ο τίτλος «το κρασί της Αραβίας».





1400.

Τον 13^ο αιώνα στην Υεμένη ξεκινά το ψήσιμο του καφέ δίνοντας του την μορφή που έχει και σήμερα. Αρχικά ο καφές φτιαχνόταν με το μούλιασμα των κόκκων σε κρύο νερό, αργότερα τα μούλιαζαν σε βραστό νερό και μόλις στο τέλος του 14^{ου} αιώνα οι Άραβες ανακάλυψαν την διαδικασία του καβουρδίσματος.

Τότε άρχισαν να αλέθουν τους κόκκους και να τους βράζουν σε νερό. Με αυτό τον τρόπο κατέληξαν στην εφεύρεση του καφέ. Μόλις μετά την ανακάλυψη

του καβουρδίσματος, ο καφές εξελίχθηκε σε ένα ιδιαίτερα δημοφιλές ποτό σε ολόκληρο τον Ισλαμικό κόσμο καθώς και στις περιοχές που βρίσκονταν υπό Αραβικό καθεστώς.

Η δημοτικότητα του καφέ στις περιοχές αυτές εξηγείται από το γεγονός, ότι το αλκοόλ απαγορευόταν από το Κοράνι.

Γύρω στα 1400 μ.Χ. ανοίγει το πρώτο καφεκοπτείο στην Κωνσταντινούπολη. Ήταν ο πρόδρομος για την δημιουργία των καφεενείων.

1600.

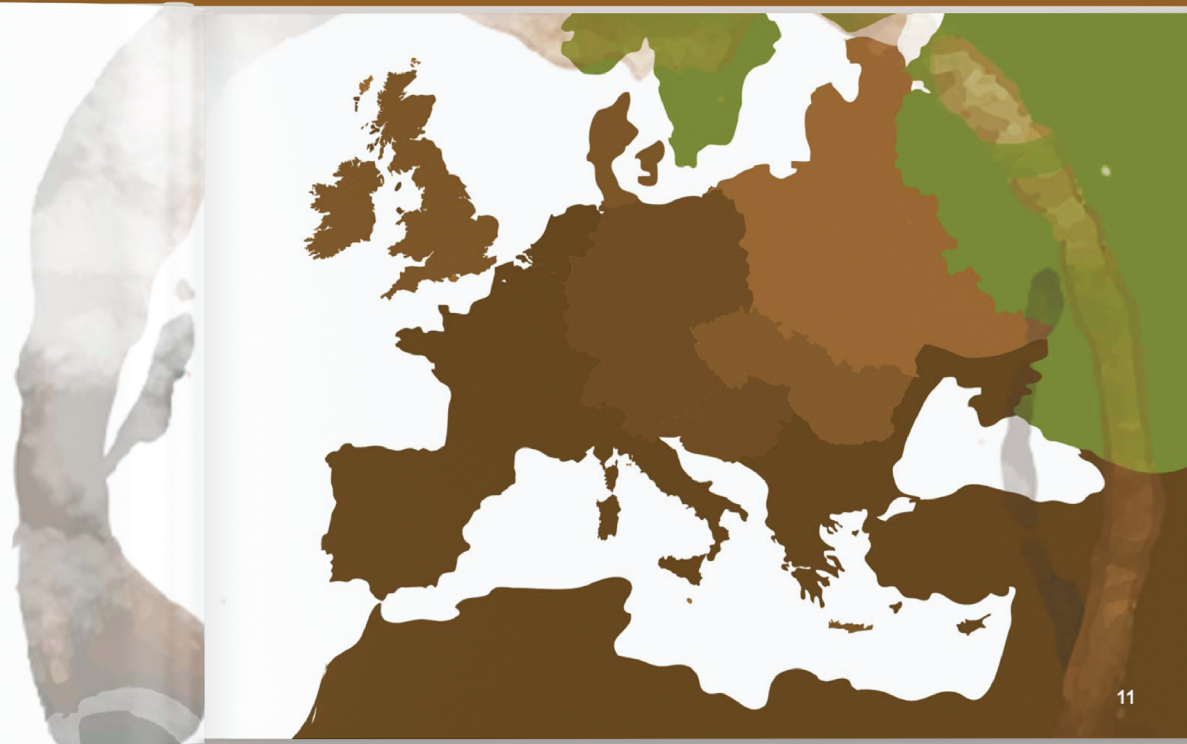


Ο καφές πέρασε στην Ευρώπη από τη Βενετία, που διατηρούσε ισχυρές εμπορικές σχέσεις με τον αραβικό κόσμο, στα τέλη του **16ου αιώνα**. Διατέθηκε αρχικά από τους Βενετούς εμπόρους στους πλούσιους, σαν εξωτικό είδος.

Η δημοτικότητά του μεγάλωσε αφού ο **Πάπας Κλήμης Η΄**, παρά τις συμβουλές του περιγύρου του να αφορίσει τον καφέ σαν ισλαμική απειλή προς τον χριστιανισμό, δοκίμασε τον καφέ, τον βρήκε εξάισιο και τον «βάπτισε» **χριστιανικό**

ρόφημα, αναφέροντας, σύμφωνα με τον μύθο, πως 'είναι κρίμα οι άπιστοι να έχουν την αποκλειστική χρήση του καφέ'. Με αυτόν τον τρόπο το 1615 οι Ευρωπαίοι πρωτογωνρίζουν τον καφέ και τον αφομοιώνουν ταχύτατα.

Από τότε η δημοτικότητα του καφέ αυξήθηκε ραγδαία στην Ευρώπη.





12



1620.



Τον 17ο αιώνα, οι Ολλανδοί ήταν οι πρώτοι που κατόρθωσαν να πάρουν σπόρους καφέ από τους Άραβες, καθώς απαγορεύονταν η εξαγωγή τους, για να διατηρήσουν το μονοπώλιο, και να τον καλλιεργήσουν αρχικά στις αποικίες τους στην Ινδονησία.

Τον ίδιο αιώνα και αφού το ρόφημα είχε διαδοθεί σε όλη την Ευρώπη, αναπόφευκτα ο καφές έφτασε και στον «Νέο Κόσμο», την Αμερική. Την ίδια εποχή περίπου το φυτό του καφέ πέρασε και στην Ινδία.

13

1629.



Το 1629 άνοιξε το πρώτο καφενείο της Ευρώπης στη Βενετία και εξαπλώθηκαν ραγδαία σε όλη την Ευρώπη.

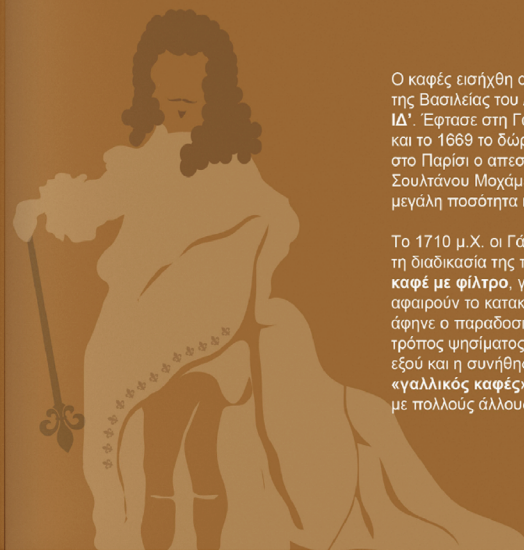
Τα Καφενεία ήταν τόσο εμπορικοί όσο και χώροι συνάντησης, όπου συναντούσαν ανθρώπους από όλα τα κοινωνικά στρώματα: διανοούμενοι, ακαδημαϊκοί, πολιτικοί, μαθητές, καλλιτέχνες και απλοί άνθρωποι.

Σε αυτά τα μέρη το εσωτερικό μοιάζει με σαλόνι, ιδανικό για να πιείτε καφέ κυρίως στο τραπέζακι.





16



1710.



Ο καφές εισήχθη στο Παρίσι επί της Βασιλείας του **Λουδοβίκου ΙΔ'**. Έφτασε στη Γαλλία το 1657 και το 1669 το δώρο που έφερε στο Παρίσι ο απεσταλμένος του Σουλτάνου Μοχάμετ Δ' ήταν μια μεγάλη ποσότητα καφέ.

Το 1710 μ.Χ. οι Γάλλοι επινοούν τη διαδικασία της παρασκευής **καφέ με φίλτρο**, για να αφαιρούν το κατακάθι που άφηνε ο παραδοσιακός τρόπος ψησίματος μέχρι τότε, εξού και η συνήθης ονομασία **«γαλλικός καφές»**. Συγκριτικά με πολλούς άλλους καφέδες,

στην ίδια ποσότητα, είναι αρκετά **ελαφρύς** όσον αφορά την περιεκτικότητά του σε καφεΐνη. Έχει **απαλή γεύση** και δεν είναι πηχτός αλλά πιο αραιωμένος σε σύγκριση με τον κλασικό καφέ.

17

1727.

Το πρώτο καφεόδεντρο φτεύτεηκε στην Βραζιλία το 1727 από τον **Francisco de Melo Palheta**, με σπόρους που έφερε κρυφά από την γειτονική Γαλλική Γουιάνα, ξελογιάζοντας την σύζυγο του τοπικού κυβερνήτη.

Η αρχή της καλλιέργειας του καφέ στην Βραζιλία ήταν διακαής πόθος των Πορτογάλων αποικιοκρατών, που επιθμούσαν μερίδιο από την ανθηρή αγορά του καφέ. Ήδη από τα τέλη του 18 ου αιώνα η καλλιέργεια συστηματοποιήθηκε, για να ανταποκριθεί στις ολόενα

αυξανόμενες απαιτήσεις της Ευρώπης και της Αμερικής, και μέχρι το 1830 ο καφές έγινε το πιο σημαντικό εξαγωγικό προϊόν της Βραζιλίας και η Βραζιλία έγινε η μεγαλύτερη δύναμη του καφέ.

Η Βραζιλία σήμερα είναι η μεγαλύτερη καφεοπαραγωγός χώρα του κόσμου.





20



1760.

Η ιστορία του καφέ στην Ελλάδα αρχίζει από τα χρόνια της **Τουρκοκρατίας**. Ιδιαίτερα οι Έλληνες της Κωνσταντινούπολης, της Θεσσαλονίκης και γενικότερα της Βορείου Ελλάδος γνωρίζουν και συνηθίζουν πρώτοι τον καφέ μαζί με τους Τούρκους. Σύμφωνα με τον Αλέξανδρο Παπαδιαμάντη, η συνήθεια του καφέ εξαπλώθηκε μετά το **1760 στην υπόλοιπη Ελλάδα**.

Ο «Ελληνικός» ή «Τούρκικος» καφές, τείνει περισσότερο προς το «αραβικός». Ο καφές έτσι όπως τον πίνουμε στο μπρίκι χωρίς να

φιλτράρεται είναι μια συνήθεια που ξεκίνησε από τους Αραβες. Οι πρώτοι που παρασκεύασαν τέτοιου είδους καφέ ήταν οι Βεδουίνοι της Μέσης Ανατολής, οι οποίοι έβαζαν την χύτρα του καφέ πάνω στην άμμο που κάλυπτε τα κάρβουνα για να τα κρατήσει ανάμενα. Γι' αυτό και ο σωστός τρόπος για να φήγεται αυτός ο καφές είναι πάνω στην άμμο, ή αλλιώς στην χόβολη. Η ποικιλία του καφέ είναι αυτή που κάνει και τη διαφορά στη γεύση. Ο ελληνικός καφές έχει συγκεκριμένο **χαρμάνι**, και **ψήσιμο** που τον κάνει **ξανθό** και πολύ πολύ **φιλό άλεσμα**.

21

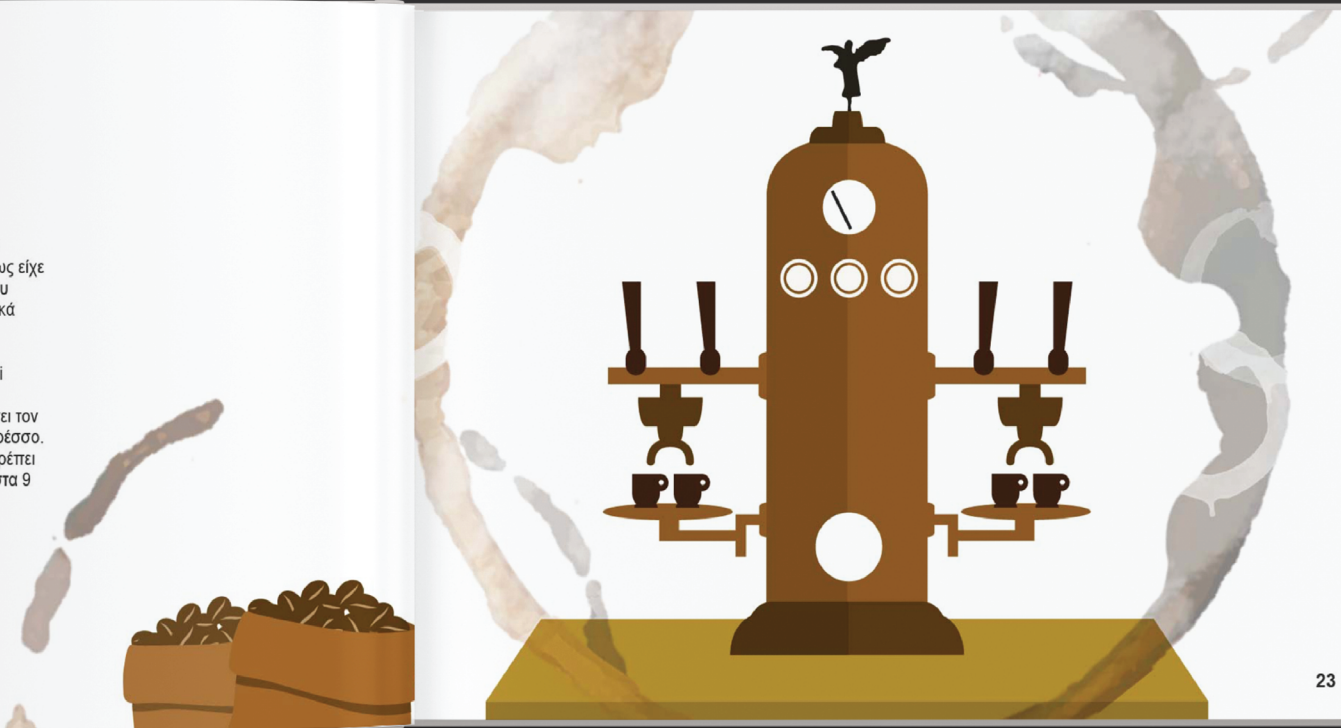
1901.

Το 1901 δημιουργήθηκε στην Ιταλία η πρώτη μηχανή παρασκευής καφέ για καταστήματα.

Ο Ιταλός μηχανικός **Luigi Bezzer**a κατασκεύασε στο Μιλάνο το 1901 την πρώτη πραγματική μηχανή espresso με το όνομα "**Tipo Gigante**". Ο Bezzer'a κατασκεύασε τη μηχανή αυτή για να μειώσει το διάλειμμα των υπαλλήλων του στο εργοστάσιο και να αυξήσει την παραγωγή του. Ήταν καινοτομία γιατί ήταν η πρώτη που χρησιμοποιούσε μίξη

ατμού με καυτό νερό υπό μεγάλη πίεση. Ο καφές όμως είχε τη μυρωδιά και τη γεύση του καμένου και ήταν υπερβολικά πικρός.

Το 1903 ο Desiderio Pavoni αγοράζει την πατέντα του Bezzer'a και το 1905 φτιάχνει τον πρώτο σημερινό καφέ εσπρέσο. Ανακάλυψε πως ο καφές πρέπει να είναι στους 90,5 °C και στα 9 bar πίεσης.





1933.



Το 1933 παρουσιάστηκε στην Ιταλία η καφετιέρα παρασκευής espresso (**MokaPot**). Εφευρέθηκε από τον Ιταλό μηχανικό Luigi de Ponti, αν και ο άνθρωπος που είναι υπεύθυνος για την διάδοσή του είναι ο **Alfonso Bialetti**.

Ο Alfonso Bialetti αγόρασε τα σχέδια του Ponti, κατοχύρωσε την πατέντα και επανασχεδίασε την καφετιέρα χρησιμοποιώντας δύο καινοτόμα υλικά : το **αλουμίνιο** και τον **βακελίτη**. Ονόμασε την νέα συσκευή «Moka» από το ομώνυμο λιμάνι της Υεμένης το οποίο παλαιότερα αποτελούσε

το κέντρο του παγκοσμίου εμπορίου του καφέ. Ο ιδιαίτερος σχεδιασμός του Moka Pot το έχει καταστήσει όχι μόνο εμβληματικό για την Ιταλική κουλτούρα του καφέ, μα και για τα δεδομένα του βιομηχανικού σχεδιασμού γενικά.

Δείγμα της αγάπης των Ιταλών για το συγκεκριμένο μπρίκι είναι πως το αποκαλούν απλά «**Il Caffetiera**», αλλά και το γεγονός πως δεν λείπει σχεδόν από καμία Ιταλική κουζίνα. Το σχέδιο του θεωρείται κλασικό ενδεικτικό τόσο της εποχής του όσο και της Ιταλικής κουλτούρας του καφέ.

Σήμερα.

Πλέον ο καφές αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας μας με την καθημερινή κατανάλωση καφέ παγκοσμίως να ανέρχεται σε εκατομμύρια τόνους.

Το 2015 καθιερώθηκε η **Διεθνής Ημέρα Καφέ** από τον Διεθνή Οργανισμό Καφέ (ICO), που συσπειρώνει τις παραγωγούς και καταναλώτριες χώρες καφέ, κι έκτοτε γιορτάζεται κάθε χρόνο την 1η Οκτωβρίου, με σκοπό να προωθηθεί η κατανάλωση καφέ και να τιμηθεί το δημοφιλές αφέψημα, με σειρά εκδηλώσεων.





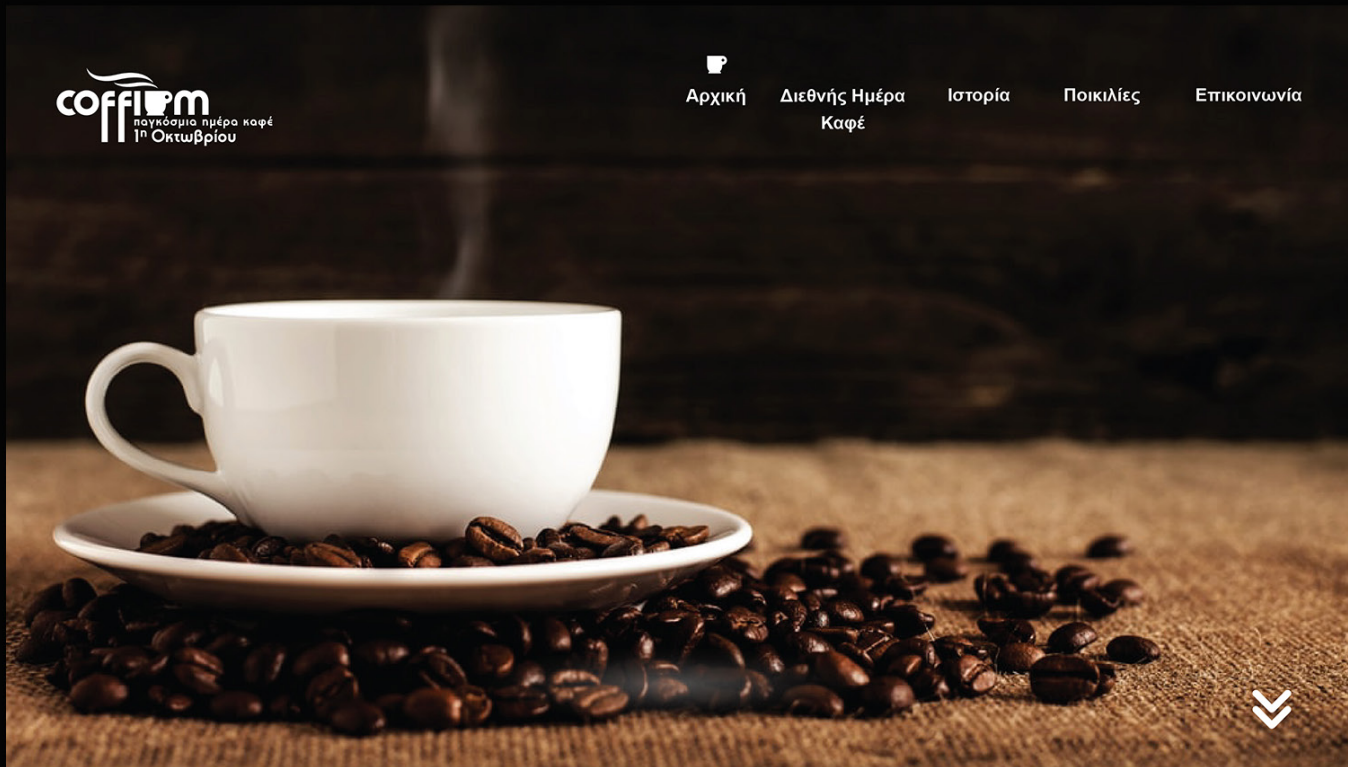


Το όνομα του καφέ προέρχεται από την αραβική λέξη قهوة (qahwa) που είναι παραφθορά τμήματος της αρχικής αραβικής ονομασίας του καφέ, qahwat al-būhn, δηλαδή «κρασί του κόκκου», που αναφέρεται στο γεγονός ότι ο καφές χρησιμοποιείται σαν υποκατάστατο του κρασιού, καθώς το Κοράνι απαγορεύει το αλκοόλ. Όταν ο καφές πρωτοήρθε στην Ευρώπη ήταν γνωστός ως «αραβικό κρασί».

COFFIUM
παγκόσμιο ημέρα καφέ
1^η Οκτωβρίου



Σχεδιασμός Ιστοσελίδας





Διεθνής Ημέρα Καφέ



Η Διεθνής Ημέρα Καφέ καθιερώθηκε το 2015 από τον Διεθνή Οργανισμό Καφέ (ICO), που συσπειρώνει τις παραγωγούς και καταναλώτριες χώρες καφέ, κι έκτοτε γιορτάζεται κάθε χρόνο την 1η Οκτωβρίου, με σκοπό να προωθηθεί η κατανάλωση καφέ και να τιμηθεί το δημοφιλές αφέψημα, με σειρά εκδηλώσεων.

Ανάλογοι εορτασμοί γίνονται σε πολλές χώρες εδώ και πολλά χρόνια, με την ονομασία Εθνική Ημέρα Καφέ.



“

*Η διεθνής ημέρα του καφέ είναι μια γιορτή
της ποικιλίας, της ποιότητας και του πάθους
του τομέα του καφέ.*

”





Ιστορία



850.

Η ιστορία του καφέ ξεκίνησε περίπου το 850 μ.Χ., όταν ένας Αιθίοπας βοσκός, ο Κάλντι, παρατήρησε ότι οι κασίκες του ήταν πολύ ενεργητικές όταν έτρωγαν τους καρπούς ενός συγκεκριμένου θάμνου. Μάζεψε, λοιπόν, μερικούς και τους δοκίμασε ο ίδιος, γράφοντας έτσι την πρώτη σελίδα στην ιστορία του καφέ. Για πολλούς αιώνες, οι Αιθίοπες μασούσαν ακαβούρδιστους τους κόκκους του καφέ.



1100.



έτρωγαν τους καρπούς ενός συγκεκριμένου θάμνου. Μάζεψε, λοιπόν, μερικούς και τους δοκίμασε ο ίδιος, γράφοντας έτσι την πρώτη σελίδα στην ιστορία του καφέ. Για πολλούς αιώνες, οι Αιθίοπες μασούσαν ακαβούρδιστους τους κόκκους του καφέ.

1400.

1100.

Οι καρποί διαδόθηκαν στην περιοχή, αργότερα στη χώρα και, έφτασαν στην αραβική χερσόνησο, κάποια στιγμή τον 12ο αιώνα. Από την Υεμένη ο καφές διαδόθηκε βορειότερα, στη Μέκκα και τη Μεδίνα και από εκεί στις πόλεις της βόρειας Αφρικής. Ο καφές αντικατέστησε το απαγορευμένο από το Κοράνι αλκοόλ και του αποδόθηκε ο τίτλος «το κρασί της Αραβίας».





Ο καφές φτιαχνόταν με το μούλιασμα των κόκκων σε κρύο νερό, αργότερα τα μούλιαζαν σε βραστό νερό και μόλις στο τέλος του 14ου αιώνα οι Άραβες ανακάλυψαν την διαδικασία του καβουρδίσματος. Τότε άρχισαν να αλέθουν τους κόκκους και να τους βράζουν σε νερό.

1620.

1600.

Ο καφές πέρασε στην Ευρώπη από τη Βενετία, που διατηρούσε ισχυρές εμπορικές σχέσεις με τον αραβικό κόσμο, στα τέλη του 16ου αιώνα. Διατέθηκε αρχικά από τους Βενετούς εμπόρους στους πλούσιους, σαν εξωτικό είδος.



1629.



Τον 17ο αιώνα, οι Ολλανδοί ήταν οι πρώτοι που κατόρθωσαν να πάρουν σπόρους καφέ από τους Άραβες, καθώς απαγορευόταν η εξαγωγή τους, για να διατηρήσουν το μονοπώλιο, και να τον καλλιεργήσουν αρχικά στις αποικίες τους στην Ινδονησία.

1710.

1629.

Το 1629 άνοιξε το πρώτο καφενείο της Ευρώπης στη Βενετία και εξαπλώθηκαν ραγδαία σε όλη την Ευρώπη. Τα Καφενεία ήταν τόσο εμπορικοί όσο και χώροι συνάντησης, όπου συναντούσαν ανθρώπους από όλα τα κοινωνικά στρώματα: διανοούμενοι, ακαδημαϊκοί, πολιτικοί, μαθητές, καλλιτέχνες και απλοί άνθρωποι.



1727.

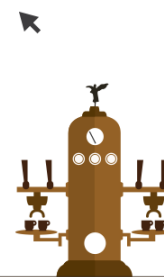


Οι Έλληνες της Θεσσαλονίκης, της Κωνσταντινούπολης και της Βορείου Ελλάδας γνωρίζουν και συνηθίζουν πρώτοι τον καφέ μαζί με τους Τούρκους.

1933.

1901.

Το 1901 δημιουργήθηκε στην Ιταλία η πρώτη μηχανή παρασκευής καφέ για καταστήματα. Ο Ιταλός μηχανικός Luigi Bazzera κατασκεύασε στο Μιλάνο το 1901 την πρώτη πραγματική μηχανή espresso με το όνομα "Tipo Gigante".



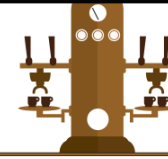
Σήμερα.

1933.



Το 1933 παρουσιάστηκε στην Ιταλία η καφετιέρα παρασκευής espresso (MokaPot). Εφευρέθηκε από τον Ιταλό μηχανικό Luigi de Pont, αν και ο άνθρωπος που είναι υπεύθυνος για την διάδοσή του είναι ο Alfonso Bialetti.

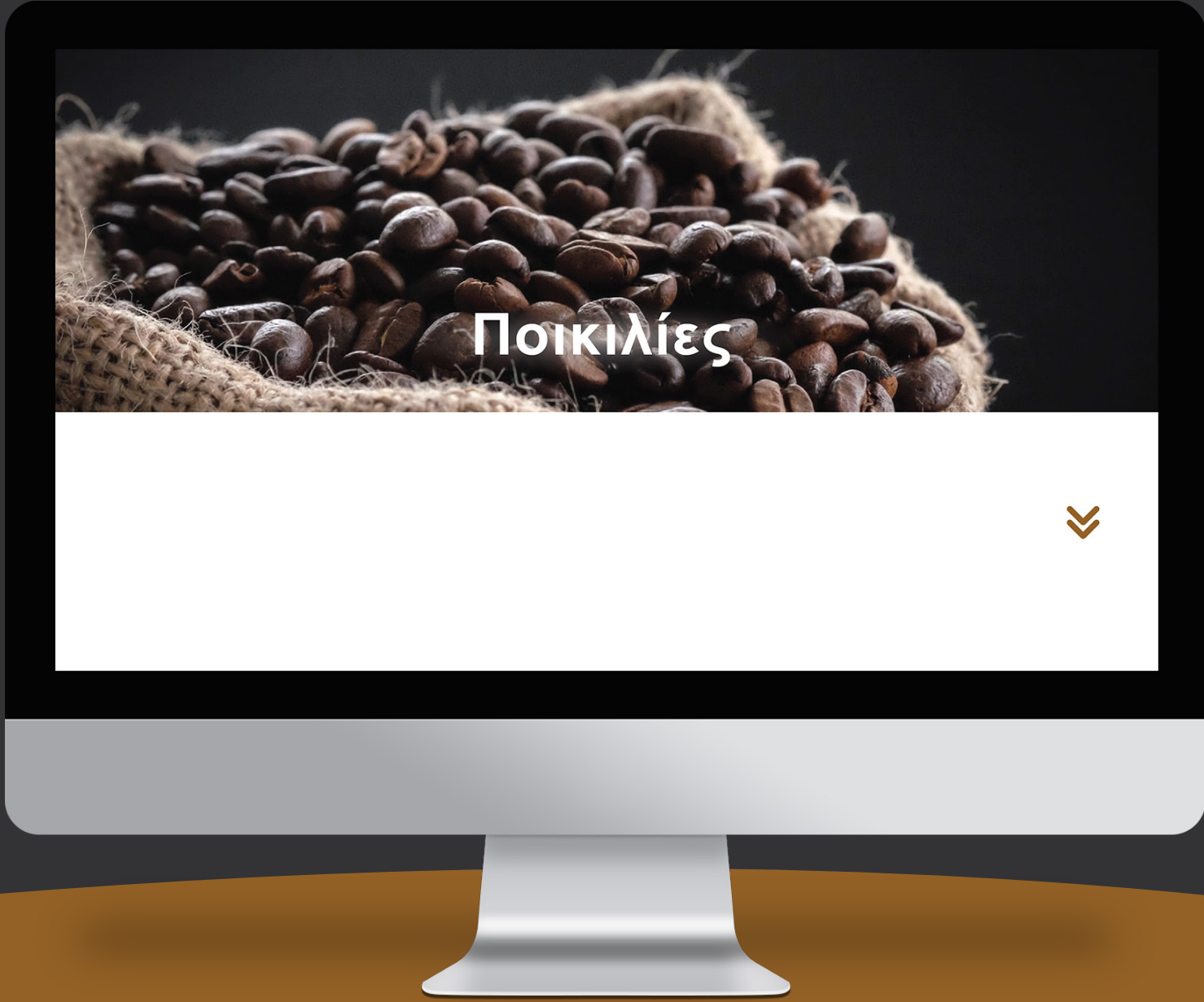
Ο μηχανικός Luigi Bazzani κατασκεύασε στο Μιλάνο το 1901 την πρώτη πραγματική μηχανή espresso με το όνομα "Tipo Gigante".



Σήμερα.

Πλέον ο καφές αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας μας με την καθημερινή κατανάλωση καφέ παγκοσμίως να ανέρχεται σε εκατομμύρια τόνους. Το 2015 καθιερώθηκε η Διεθνής Ημέρα Καφέ από τον Διεθνή Οργανισμό Καφέ (ICO) κι έκτοτε γιορτάζεται κάθε χρόνο την 1η Οκτωβρίου.





Ποικιλίες



Coffea Arabica

Η ποικιλία Arabica είναι η αρχαιότερη από τις 3 ποικιλίες και αποτελεί περίπου το 70% της παγκόσμιας παραγωγής καφέ. Η ποικιλία Arabica εμφανίστηκε για πρώτη φορά στην Αιθιοπία, από όπου λέγεται ότι προέρχεται, το 1753 και έπειτα καλλιεργήθηκε στην Αραβική χερσόνησο. Από εκεί προέκυψε και το όνομα "Arabica". Η απαλή, φρουτώδης γεύση του ροφήματός του παράγει είναι αυτό που κάνει τον Arabica νούμερο ένα στις προτιμήσεις των καταναλωτών.

Η συγκεκριμένη ποικιλία καφέ περιέχει περίπου 1% καφεΐνη, γι' αυτό και η ένταση των ροφημάτων είναι απαλή, κάνοντας έτσι πιο εύκολη την κατανάλωσή τους.



Παραγωγή



Γεύση



Καφεΐνη

Coffea Robusta

Η δεύτερη πιο γνωστή ποικιλία καφέ που αποτελεί περίπου το 25% της παγκόσμιας παραγωγής καφέ είναι η Robusta. Πρόκειται για μια ποικιλία με χαμηλό κόστος καλλιέργειας και συντήρησης γι' αυτό και η τελική τιμή της είναι πιο χαμηλή.

Η ποικιλία Robusta εμφανίστηκε στο Κονγκό το 1898. Το όνομά της προέρχεται από το αγγλικό "robust" που σημαίνει «εύρωστος» και αυτό γιατί η συγκεκριμένη ποικιλία είναι ανθεκτική και ευδοκίμει πιο εύκολα στις περιοχές που δεν ευδοκίμει η Arabica. Τα ροφήματα με βάση τη Robusta έχουν πλουσιότερη κρέμα, περισσότερα αντιοξειδωτικά και μεγαλύτερη ένταση. Η ποικιλία Robusta περιέχει περίπου 1,5 - 3% καφεΐνη. Αυτή η υψηλή περιεκτικότητα καφεΐνης βοήθησε στην επιβίωση του καφεόδεντρου, αφού απωθεί ορισμένα από τα έντομα που απειλούν αυτά τα φυτά.



Παραγωγή



Γεύση



Καφεΐνη

Coffea
 Liberica

Coffea Liberica

Η τρίτη και λιγότερο γνωστή ποικιλία καφέ, η οποία αποτελεί το 3% της παγκόσμιας παραγωγής. Καλλιεργείται κυρίως στη Δυτική Αφρική και στη Λιβερία, απ' όπου προέρχεται και το όνομά της. Η συγκεκριμένη ποικιλία προέρχεται από καρπούς που απελευθερώνουν νότες καπνιστού, γεύσεις ξηρών καρπών και μαύρης σοκολάτας όταν καβουρδιστούν. Η ιδιαιτερότητα στη γεύση και η ένταση δεν ενδείκνυνται για κάθε γευστική παλέτα, όμως αξίζει την δοκιμή. Η ποικιλία Liberica περιέχει περίπου 0.5-1.8% καφεΐνη.



Παραγωγή



Γεύση



Καφεΐνη



Όνοματεπώνυμο

Email

Μήνυμα

ΑΠΟΣΤΟΛΗ

coffirm
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΑΦΕ



info@coffirm.org



Thank you!