

Le Café



Son histoire

Le café est la boisson la plus populaire du monde et il se prépare en différentes versions. Il se produit par les grains de son arbre homonyme.

Ο καφές είναι το πιο δημοφιλές ρόφημα στον κόσμο και παρασκευάζεται σε διάφορες εκδοχές. Παράγεται από τους καρπούς του ομόνυμου δένδρου του.

Selon une tradition, cet arbre nommé, le caféier, a été découvert vers les années 600 après JC. en Éthiopie. Là, un berger observe que ses moutons sont extrêmement actifs lorsqu'ils mangent les fruits d'une plante.

Σύμφωνα με μία παράδοση, αυτό δένδρο που ονομάζεται καφεόδεντρο ανακαλύπτεται γύρω στα 600 μ.Χ. στην Αιθιοπία. Εκεί, ένας βοσκός παρατηρεί ότι τα πρόβατά του

ήταν εξαιρετικά ζηηρά όταν τρώνε τους καρπούς ενός φυτού.

Le berger goûte le fruit et découvre ses qualités. Il est très fier de sa découverte et il partage son secret avec les moines du monastère voisin, en leur donnant quelques grains du caféier. Les moines ont l'idée de faire une boisson aromatique.

Ο βοσκός δοκιμάζει τον καρπό και ανακαλύπτει τις ιδιότητες του. Είναι πολύ περήφανος για την ανακάλυψή του και μοιράζεται το μυστικό του με τους μοναχούς του γειτονικού μοναστηριού, δίνοντάς τους μερικούς σπόρους του καφεόδενδρου. Οι μοναχοί έχουν την ιδέα να φτιάξουν ένα αρωματικό ρόφημα.

Et voilà la naissance du café.

Και έτσι γεννήθηκε ο καφές.



La propagation du café dans le monde

Η διάδοση του καφέ σε όλο τον κόσμο

Le café devient la boisson la plus populaire chez les Arabes, chez les Perses et chez les Turcs. Les marchands Vénitiens l'apporte en Italie. Ils l'appellent "boisson satanique". Ο καφές γίνεται το πιο δημοφιλές ρόφημα στους Άραβες, στους Πέρσες και στους Τούρκους. Οι Βενετοί έμποροι τον φέρνουν στην Ιταλία. Τον ονομάζουν «σατανικό ποτό»

Le goût du café est vraiment fantastique. Les Vénitiens donnent la permission à tous les chrétiens de le consommer librement. Η γεύση του καφέ είναι πραγματικά φανταστική. Οι Βενετοί δίνουν την άδεια σε όλους τους Χριστιανούς να τον καταναλώνουν ελεύθερα.

Au même siècle, le café se répand non seulement dans toute l'Europe, il dépasse ses frontières et il touche l'Amérique. En 1773, à cause d'une lourde taxe qui s'impose sur le thé, le café devient la boisson la plus préférée pour tous. Τον ίδιο αιώνα ο καφές εξαπλώνεται όχι μόνο σε όλη την Ευρώπη, ξεπερνά τα σύνορά της και αγγίζει την Αμερική. Το 1773, εξαιτίας μιας βαριάς φορολογίας που επιβάλλεται στο τσάι, ο καφές γίνεται το ρόφημα το πιο αγαπημένο για όλους.

Choisir quel café?

Ποιόν καφέ να διαλέξω;



Le Café Grec, connu dans l'Europe occidentale sous le nom de "Café Turc". Les grains de café sont torréfiés. Puis ils sont moulus en une fine poudre. On fait du café dans une petite casserole (briki) en cuivre.

Ελληνικός καφές, γνωστός στη δυτική Ευρώπη με το όνομα ως «Τούρκικος Καφές». Οι σπόροι του έχουν καβουρδιστεί. Μετά έχουν αλεστεί σε λεπτή σκόνη.

Φτιάχνουμε τον καφέ σε ένα μικρό μπρίκι
χάλκινο(μπακιρένιο).

Le Café Frappé est une boisson froide mousseuse d'invention grecque. Ses ingrédients de base sont le café instantané, le sucre et l'eau. Dimitris Vakondios invente ce type de café, à Thessalonique, en 1957.

Ο Καφές Φραπέ είναι ένα Ελληνικής επινόησης αφρώδες κρύο αφρώδες ρόφημα ελληνικής επινόησης. Τα βασικά συστατικά του είναι ο στιγμιαίος καφές, η ζάχαρη και το νερό. Ο Δημήτρης Βακόνδιος εφεύρε αυτό τον τύπο καφέ στην Θεσσαλονίκη, το 1957.



Café instantané en poudre est le produit du café qui, avec un peu d'eau chaude, se dissout, parfaitement, en donnant tout l'arôme qu'il contient.

Στιγμιαίος καφές σε σκόνη, είναι το προϊόν του καφέ το οποίο, με λίγο ζεστό νερό, διαλύεται, τέλεια, δίνοντας όλο το άρωμα που περιέχει.

Espresso

L'espresso Classique

Il s'agit de l'excellent café espresso classique au goût intense. Pour sa fabrication? la bonne machine à café espresso, ça suffit.

Πρόκειται για τον εξαιρετικό κλασικό καφέ *espresso* με την έντονη γεύση. Για την παρασκευή του; Μια σωστή καφετιέρα για, αρκεί.



- 1) **Espresso Doppio**
- 2) **Espresso Ristretto**
- 3) **Espresso Lungo**
- 4) **Espresso Coretta**
- 5) **Espresso Macchiato**
- 7) **Espresso Romano**
- 8) **Espresso Con Panna!**
- 9) **Irish Coffee**

Cappuccino

Le café cappuccino se fait avec une dose d'espresso puis on ajoute la mousse de lait. Ο καφές Cappuccino φτιάχνετε με μία δόση espresso μετά προσθέτουμε το αφρόγαλα.



1)Fredo Cappuccino

Le cappuccino glacé, le grand concurrent du frappé, qui gagne de plus en plus d'adeptes. Παγωμένος cappuccino, ο μεγάλος ανταγωνιστής του φραπέ, που κερδίζει όλο και περισσότερους οπαδούς.

2)Cappuccino Milanello

On prépare une dose de café expresso et on y ajoute 1/2 cuillère à café de cacao et du lait mousseux riche. Ετοιμάζουμε μία δόση καφέ espresso και προσθέτουμε 1/2 κουταλάκι του καφέ κακάο και πλούσιο αφρόγαλα.

3)Cappuccino Con Panna

On le fait comme le cappuccino classique, en y ajoutant 1 doigt de chantilly. Τον φτιάχνουμε όπως τον κλασικό cappuccino, προσθέτοντας 1 δάχτυλο σαντιγί.

4)Mochaccino

Café expresso au chocolat. Il se distingue par son arôme et son goût particulier. Ο καφές espresso με σοκολάτα. Ξεχωρίζει για το άρωμά του και την ιδιαίτερη γεύση του.

Πηγή

<https://skourasilias.wordpress.com/2015/05/11/%CF%84%CE%B1-%CE%B5%CE%AF%CE%B4%CE%B7-%CF%84%CE%BF%CF%85-%CE%BA%CE%B1%CF%86%CE%AD/>

<https://www.mixanitouxronou.gr/i-apolasustiki-istoria-tou-kafe/>

Θεοφάνους Γιάννης Β1΄

Γιαννακούλη Μαρία Β1΄

2022-23