

סיפור הקפה

המיתוס וההיסטוריה

משקה הקפה הראשון היה כמו יין. מיץ מפולים שטופים היה מעורבב במים קרים להכנת משקה מרענן.

רק לאחר שערבים החלו להרתיח את פולי הקפה הבלתי קלויים הפך המשקה למשקה חם. למרות שמאמינים שמוצא הקפה באתיופיה, הוא תורבת לראשונה במנדל בתימן השכנה לפחות לפני 1000 שנה. האמונה טוענת כי סוחרים תימנים ייבאו לראשונה קפה לארצם, מאתיופיה, דרך מפרץ עדן ודרך נמל מוקה. כל כך הרבה קפה עבר בנמל זה עד ששמו הפך שם נרדף לקפה.

כמו האפריקנים, גם הערבים (תימנים) הכינו מהקפה יין בתחילה. (KA-WA) QAHWAH, המילה הערבית ליין, שימשה לתיאור הקפה. כיוון שיין היה אסור על פי חוקי האיסלאם, הקפה שימש כתחליף.

על מנת לספק תנאי גידול נאותים, פיתחו הערבים שיטה לסיה מנביטים את שתילי הקפה בחממות. כשהשתילים בגרו והתחזקו מספיק, הם נשתלו מחדש במורדות ההרים שם הוזנו כראוי בסחף ובמים והוסתרו מהשמש הקופחת.

הפופולריות של הקפה גררה חידושים גם בשיטות הכנתו. במהרה החלו לקלות את הפולים ולהכין מהם משקה. במאה ה-13 לערך, ההתפתחות ארעה בטורקיה: הפולים הקלויים נכתשו לאבקה שלאחר מכן עורבבה עם מים, סוכר ותבלינים (כקינמון, הל וציפורן) ולאחר מכן הורתחו. התוצאה שלה אנו קוראים קפה טורקי הייתה למעשה תמצית של חליטה שחוממה מחדש, חולקה לספלונים קטנטנים ושלגמו ממנה לפי הטעם.

המצאת האיבריק (הנקרא בטעות פינג'אן, במקום לספלוני הקפה) אפשרה זירוז הכנת המשקה. כאשר החל המשקה להיות פופולרי יותר ואיבד מההקשר הרפואי והדתני שלו נפתחו בתי הקפה הראשונים במכה (MECCA). בתי הקפה שנקראו בערבית "QAHVEH KHANEH", סיפקו לאנשים מקום להיפגש בו למטרות חברתיות.

הכנת הקפה ולגימתו עברה במהרה מנחלתם הפרטית של בתי הקפה לבתים פרטיים שם הפכה הגשתו למסורתית, בדומה לטכסי התה ביפן.

הסיפור מתחיל במיתוס. התחלתו ברועה צאן אתיופי בשם קלדי. קלדי שם לב שהעזים שלו רוקדות לאחר שאכלו מפרי משונה וזר. כדי לחוש בעצמו את ההנאה, טעם קלדי מהפרי ותוך זמן קצר גם הוא פיזז לצד הצאן.

איש דת שעבר במקום שאל את קלדי לפרש ההתנהגות המשונה של האדם והבהמה גם יחד. מתוך אמונה כי הפירות יוכלו לעזור לאחיו הדתיים להישאר ערים תוך כדי תפילה, הביא עימו האיש חופן פירות (דובדבנים) לחבריו.

מיתוס אחר מתייחס למכובד (דרוויש) עומר. האגדה מספרת כי עומר הוגלה ע"י אויביו ונידון למוות ברעב במדבר האתיופי.

לילה אחד התעורר האיש בתוך חלום שהוביל אותו לעץ הקפה. הוא אסף את פירות העץ, הרתיח אותם, ומכיוון שלא יכל היה לאכול את הזרעים, הוא שתה את השיקוי...

מלא חיים מחדש, הציע עומר את המשקה החדש למספר חולים שפגש בדרכו.

התאוששות החולים עודדה את עומר לחזור לנמל מוקה בתימן, יחד עם פירות קסומים אלו.

בשל כוחם המופלא דובדבני הקפה נחשבו למתת האל.



סיפור הקפה המיתוס וההיסטוריה

סיפורי הקפה מערבים בתוכם מיתוסים, אגדות, תככים, מזימות והרפתקאות. אנשי בוטניקה מאמינים שמוצא הקפה באתיופיה, ושמכאן החל להתפשט בעולם.

כפי שמתואר באגדות, השימוש הראשוני שנעשה בקפה היה כבמזון ולא כבמשקה, יש החושבים כי שבטים אפריקאיים ערבבו שברי פולי קפה עם שומן חיות כדי להכין אוכל מזין ומעורר, הם היו אוכלים תערובת זו לצרכי תזונה ולצרכי עוררות בעת הכנות לקרב.

לפניכם סיפור המעשה במלואו.



עצמאות באילן'ס



לרגל יום העצמאות אנו באילן'ס משיקים 3 תערובות קפה חדשות, כולן מ"סחר הוגן", כהמשך קידום השינוי החברתי, רווחת האדם ותוצרתו וחופש הפרט. כל התערובות מורכבות מ-100% פולי ערביקה משובחים ונבנו במיוחד ע"י אילן שנהב להתאימן לטעם הישראלי.

אספרסו ציוני - קפה חזק בעל גוף עמוק, טעם מתקתק ועגול עם רמיזה שוקולדית, בסגנון איטלקי, אך בטעם המותאם לחיך הישראלי.

פילטר עברי - קפה ארומטי ובעל חיוניות רבה עם נוכחות מודגשת של פרחי בר ופירות הדר. מתאים להכנה בפלנג'ר או בפילטר נייר.

טורקי ישראלי - קפה חזק ומתקתק, המתאים להכנה על האש או כ"בוץ", בעל ניחוח מודגש של קקאו מריר ורמיזה יינית.

רשימת סניפים:

אבן גבירול 90, תל-אביב, 03-5235334 | קרליבך 20, תל-אביב, 03-6956986 | קרית עתידים, בניין 4, תל-אביב, 03-6490004 | אחד העם 14, מגדל אפריקה ישראל, תל-אביב, 03-5108844 | אילן'ס קול, אחד העם 14, מגדל אפריקה ישראל, תל-אביב, 03-5108833 | קניון רמת אביב, תל-אביב, 03-6410068 | קניון גבעתיים, 03-7319955 | בצלאל 28, מתחם הבורסה, רמת גן, 03-5752121 | קניון רננים, רעננה, 09-7464654 | אחוזה 152, פינת קרן היסוד, רעננה, 09-7480836 | קניון ערים, כפר סבא, 09-7666133 | קניון שבעת הכוכבים, קומה 1 ו-2, הרצליה, 09-9573777 | קדימה, הרצל 13, קדימה, 09-8910326
www.ilans.co.il



הפעם: האיינשטיין של ברלין

בשנים האחרונות הפכה ברלין למקום החם באירופה. המילה האחרונה בכל מה שקשור לאמנות, יצירה, קפה ואלכוהול. טיול חורף שמחמם את הלב. לאורך היום מתרכזת הסצנה הברלינאית בבתי הקפה. תמיד הם מלאים אנשים, תמיד קורה בהם משהו. אם אתם רוצים להרגיש את הקצב של העיר, את הצלילים ואת האווירה, בית קפה הוא מקום שכדאי לכם להשקיע בו.

קפה איינשטיין הוא האילן המקומי. רשת של קפה משובח. בכל סניף יושב קהל טיפוסי לאזור, מאפיין את האנשים שחיים ועובדים בסביבה. כיאה לבית קפה עם זהות מגובשת, שלא מפרטט עם האפשרות להיות גם מסעדה, אין שם אוכל מבושל. החוויה המרכזית היא הקפה. מי שצריך משהו ליד, יכול ללכת על הכריכים המיוחדים של המקום או העוגות המצוינות. וכמובן שאפשר גם לקחת קפה במשקל הביתה.

אם אתם מתכננים לשתות ברשת רק פעם אחת, לכו על הסניף שברחוב פרידריך שטראסה ברלינאי טיפוסי במיוחד.

Einstein-coffeeshops.com



הכריכים שלנו

מחיר הכריכים הוא לפי סוג הלחם הנבחר

לחם רוסטיק 27 ₪
מיני כריך (לחם שאור תערובת דגנים) 15.90 ₪
לחמניית בריאות (קמח מלא בציפוי דגנים) 25 ₪

סלמון - סלמון מעושן, גבינת שמנת, בצל סגול ועלי חסה רומית
טונה - סלט טונה, פרוסות עגבנייה, פרוסות מלפפון, מיונד ועלי חסה רומית
ספייסי טונה - סלט טונה, רוטב פלפלים וסלט גזר בתיבול הרף
עזים - גבינת עזים, פלפלים אנטיפסטי ועלי חסה רומית
מוצרלה - גבינת מוצרלה, פרוסות עגבנייה, איולי פסטו ועלי חסה רומית
אבוקדו פלפלים - אבוקדו, פלפל אנטיפסטי, מיונד ועלי חסה רומית
אבוקדו צפתית - אבוקדו, גבינה צפתית, מעט גבינת שמנת ועלי חסה רומית
יוני בריאות - גבינת פטה 5%, פרוסות מלפפון, עגבנייה, בצל סגול, פלפל צהוב, תיבול אורגנו וטפנד זיתים שחורים
ביצים - פרוסות ביצה קשה, מלפפון חמוץ, טבעות בצל לבן על מצע של מיונד וחרדל
נורווגי - סלמון מעושן, פרוסות ביצה קשה, חזרת לבנה ועלי חסה רומית

ועוד קצת...

קרואסון חיטה מלאה 15 ₪
כריך קרואסון בריאות - קרואסון חיטה מלאה, גבינה פטה 5%, פרוסות עגבנייה, מלפפון ועלי חסה רומית 19.90 ₪
כריך קרואסון בלקני - קרואסון חיטה מלאה, איולי פסטו, גבינת פטה 5%, פרוסות ביצה קשה, פלחי עגבנייה 19.90 ₪
אנג'לו Bio - יוגורט קפה מקורי בשילוב גרנולה, פירות העונה וסילאן 23 ₪
מאפה ספרדי מלוח (במילוי גבינות) 18 ₪

ליד הקפה

קרואסון (חמאה, שוקולד, שקדים) 14/12/11 ₪
רול (שוקולד, קינמון, פרג, גבינה) 14 ₪
בריש וניל ופצפוצי שוקולד 15 ₪
בראוניס / לינדזר / בר תמרים / שמינית קינמון 13 ₪
בר בריאות 13 ₪
עוגת שמרים 12 ₪
פאדג' שוקולד 23 ₪
עוגת גבינה אפוייה 23 ₪
עוגת גבינה בריאות - רולדה ללא סוכר, גבינה 1/2% שומן, מתובל בגרידת תפוז, בציפוי גנאש שוקולד ללא סוכר 26 ₪
טארט - בצק חמאה פריך במגוון מילויים: פירות טריים / פיסטוק / לימון מרנג / תותים טריים / אגוזים אמרטי 26 ₪

קפה

חם

אספרסו קצר/כפול 9.5/7.5 ₪
מקיאטו קצר/כפול 10/8 ₪
קפה קון פנה - אספרסו קצר ושמנת 12 ₪
קפוצ'ינו קטן/בינוני/גדול 16/14/12 ₪
קפה בפלנגר - קפה שחור טרי מסונן 12 ₪
קפה שחור/טורקי 10 ₪
אמריקנו - מנת אספרסו מעודן במים חמים 10 ₪
סופר מוקה - משקה קפוצ'ינו ושוקולד 19 ₪
אייריש קופי - קפה וויסקי אירי בתוספת שמנת וקליפת תפוז מגוררת 26 ₪
קפה דבלין - קפוצ'ינו בתוספת אייריש קרים 26 ₪
אנג'ליקו - אספרסו בתוספת ליקר אגוזים, מייפל וסירופ שוקולד 26 ₪

קר

אנג'לינה - פרפה גלידת וניל בשילוב אספרסו 23 ₪
קפוצ'ינו טבעי/וניל/קרמל/אגוזי לוז/אייריש קרים - בינוני/גדול 21/17 ₪
קפה פרדו - אספרסו קר עם חלב וקרם - בינוני/גדול 21/17 ₪
שייקרטו - אספרסו צונן מנוער בשיקוי קרמל 16 ₪
אפוגטו נל קפה - גלידת וניל משובחת טבועה במנה של אספרסו קצר 16 ₪
ג'לאטו - גלידת קפה בטעם אספרסו וניל או קפוצ'ינו 18 ₪
ג'לאטו קוררטו - גלידת אספרסו וניל וליקר קפה 26 ₪
קורקי - קפה ברדי קפוא בתוספת אייריש קרים 26 ₪
תוספת שיקוי טעמים או חלב סויה 3 ₪

וגם

תה וחליטות פירות וצמחים/ICED TEA 12 ₪
גוגו - חלב מוקצף עם קוביות שוקולד קטן/בינוני/גדול 15/13/11 ₪
צ'וקולטה - משקה שוקולד חם וסמיך 18 ₪
שוקו קר - בינוני/גדול 19/16 ₪
קולה/דיאט קולה/דיאט ספרייט/מים מינרליים/סן פלגרין 10 ₪
מים מינרליים בטעמים 10 ₪
מיץ טבעי 13 ₪

ניתן להוסיף מנת אלכוהול לכל משקה בתוספת 10 ₪