**Кофейное деревце**

Чашка горячего черного кофе. Настоящий любитель никогда не сварит его из смолотых заранее зерен. Только свежемолотый, и исключительно на ручной мельнице. Некоторые уверены, что и обжаривать их лучше самостоятельно. А особенно страстные кофеманы могут пойти еще дальше - приготовить кофе собственного урожая

Для этого не надо закладывать кофейную плантацию где-нибудь в Никарагуа. Это, может быть, и неплохо, но уж слишком затратно. А вот вырастить кофейное деревце на подоконнике совсем несложно. В урожайный год оно даст до 0,5 килограмма зерен. Не много? Но зато можно будет распробовать вкус настоящего кофе. К тому же и на кофейных плантациях с одного дерева собирают всего лишь килограмм семян. Род кофе довольно многочисленный, он насчитывает более 50 видов растений, но только половина из них дает зерна для любимого многими напитка. Самое популярное - кофейное дерево аравийское (Сoffe аrаbica). В природе это растение высотой 4-6 м с горизонтально расходящимися ветвями, кожистыми темно-зелеными листьями и крупными белыми душистыми цветками. Есть разные версии возникновения его названия. По одной, оно произошло от арабского слова gahve - "напиток" (в буквальном переводе "мешающий уснуть"), а по другой - от названия провинции Каффа, исторической родины кофе. Именно там, в Восточной Африке, а точнее - в нагорьях Эфиопии, где выпадает достаточное количество осадков, и произрастал дикий кофе. Культивировать его начали на Аравийском полуострове в XIV-XV веках, и лишь в XVIII веке оно попало в Бразилию, где сейчас сосредоточено до 50% его плантаций (свыше 442 млрд. деревьев). В настоящее время в промышленных масштабах кофе возделывается в субэкваториальной и тропической зонах Земли - в Юго-Восточной Азии, Южной Аравии, Центральной и Западной Африке, Латинской Америке. Европейские климатические условия кофейному дереву не подходят. Даже в защищенных южных районах оно вымерзает. Но европейцы не были бы европейцами, если бы наряду со вкусом напитка не оценили и декоративный облик кофейных деревьев и не пожелали их "одомашнить". В Европе кофейное дерево выращивается исключительно в неволе - в оранжереях или просто на подоконниках южных окон. В наших холодных широтах растет лишь один вид - кофе аравийский. Но мы довольны.

**Кофе на подоконнике**

В комнатном варианте - это небольшое вечнозеленое дерево. При благоприятных условиях и хорошем уходе оно может вырасти до полутора метров. Цветет, как правило, весной и летом. Созревшие ягоды напоминают мелкую черешню, их сладковатая мякоть съедобна. Внутри ягоды прячутся два светло-зеленых зерна. Известны комнатные сорта кофе с плодами в цветовой гамме от бледно-розового и темно-вишневого до желтого.

**Освещение**

Кофе светолюбив. Однако в жарких тропиках ему нужно притенение, а у нас - непременно южный подоконник. При слабом освещении он растет плохо и не плодоносит. Молодые деревца лучше выращивать при хорошем, но рассеянном свете. Летом их можно выносить на свежий воздух, правда, не на прямое солнце. Зимовать кофе должен только на южном окне, при комнатной температуре не ниже 18-20ºС. Кофейное дерево капризно - не любит менять положение относительно падающего света. Поворачивая растение, вы получите равномерно облиственную крону, но наверняка лишитесь урожая. Так что выбирайте.

**Полив**

Поливают кофейное дерево регулярно, летом - особенно обильно. Вода для полива должна быть мягкой, без извести. Температура - непременно на несколько градусов выше комнатной. Чтобы поддержать необходимую слабую кислотность почвы, при поливе раз в месяц в предварительно отстоянную воду добавляют 2-3 капли уксусной или несколько кристалликов лимонной кислоты. Кофе сравнительно хорошо переносит сухость воздуха. Но ему не повредит и опрыскивание, особенно в жаркую погоду. С весны до осени, кроме периода цветения, раз в неделю кофейному дереву желательно устраивать теплый душ.

**Подкормка**

В весенне-летний период подкармливают кофейное дерево регулярно. В период активного роста - один раз в 7-10 дней, чередуя водный настой коровяка (соотношение 1:10) и полное минеральное удобрение с микроэлементами. Весной надо увеличить дозу азота, при формировании плодов - фосфора, к осени - калия. Источник хорошо усвояемого фосфора - роговая стружка или костяная мука (0,2 л на 10 кг почвы).

**Пересадка**

Пересаживают кофе весной, один раз в два года. Горшок должен быть на 2-3 см больше прежнего по диаметру и высоте. Лучше сразу выбирать высокие горшки - у кофейного дерева развитая корневая система. Кофе предпочитает глинистую, богатую органикой и фосфором, обязательно слабокислую, воздухо- и влагопроницаемую почву. Смесь можно составить самому. Возьмите дерновую (садовую) почву - 2 части, перегной - 1 часть, верховой кислый торф - 1 часть, речной песок - 2 части. Если растение молодое, количество дерновой земли уменьшите вдвое. Хорошо добавить золу лиственных деревьев (0,5 л на 10 кг почвы). Другой вариант почвенной смеси: дерновая земля, листовая земля, перегной и песок (в соотношении 4:2:1:1).

**Размножение**

Размножается кофе семенами, реже - черенками. Семенной способ более прост. Дерево, выращенное из семян, не нуждается в специальном формировании кроны. Но такие растения начинают плодоносить только на третий год и не всегда сохраняют свойства материнского растения. Кофейные ягоды образуются в результате самоопыления. На семена их снимают полностью созревшими. Зерна очищают от мякоти и слизи, промывают водой, затем замачивают в слабом растворе марганцовки на полчаса. Семена непременно должны быть свежими, так как они быстро теряют всхожесть. Не в шутку, а всерьез приходится предупреждать: прорасти могут только сырые зерна, жареные пригодны лишь для кулинарных целей. Для посева готовят рыхлый водопроницаемый субстрат. Его нужно стерилизовать (подержать в дуршлаге над кипящей водой под крышкой 5-10 минут). Состав субстрата - листовая земля с промытым речным песком. Семена плоской стороной укладывают на поверхность почвы. Заглублять не надо - в почве они загнивают. Хорошо поливают теплой водой и накрывают стеклом или полиэтиленовой пленкой. Два раза в неделю на несколько часов стекло снимают, чтобы почва проветрилась. Оптимальная температура для прорастания - 25ºС. Всходы появляются примерно через полтора месяца. После того как сформируются несколько пар настоящих листьев, сеянцы рассаживают. Первые плоды появятся через 3-4 года. При вегетативном размножении с прошлогодних побегов срезают черенки с двумя узлами и на несколько часов опускают их в раствор гетероауксина (1 таблетка на литр). Высаживают в смесь торфа и песка (соотношение 1:1) или в мелкий перлит, заглубляя на 2-3 см. Режим влажности и температуры надо соблюдать такой же, как и при посеве семян. Когда из верхней почки появится пара новых листочков, черенки рассаживают. Растения, размноженные вегетативным способом, начинают плодоносить на следующий год. Они лучше сохраняют признаки материнского растения, но развиваются медленнее и формирование кроны идет сложнее. Взрослые растения пересаживают через 2-3 года. Кофейное дерево недолговечно. К 8-10 годам оно теряет декоративность, от частого плодоношения ветки оголяются и слабеют. Можно попытаться омолодить растение, срезав крону на 8-10 см от земли и сформировав новую из образовавшихся побегов.

**Сам себе плантатор**

Если дерево принесло плоды, обязательно попробуйте кофе собственного урожая. Для этого из спелых красных ягод выберите зерна и на 10-12 часов замочите их в воде, чтобы они лучше очистились от слизи. Десять дней просушивайте очищенные зерна в комнате на воздухе. Потом посушите их 2-3 часа в духовке при температуре 70-80ºС.. Это совершенно необходимая стадия сушки-ферментации, без нее кофейные зерна не обретут нужного вкуса. Охлажденные после сушки зерна обжарьте на сковороде, постоянно помешивая, до легкого светло-коричневатого цвета. Затем зерна снова охладите, чтобы испарились остаточная влага и часть эфирных масел, и еще раз обжарьте до темно-коричневого цвета. Лишь теперь их можно смолоть и сварить напиток. Но будьте осторожны: обычно комнатный кофе содержит гораздо больше кофеина, чем тот, что мы покупаем в магазинах.