**Jak świat pije kawę...**

**Przerwa na kawę. Nie ukrywajmy, to jeden z najbardziej lubianych momentów na świecie. Chwila, gdy można się rozkoszować gorącym napojem o pobudzających właściwościach, który poprawia humor i kreatywność nawet w poniedziałek rano. W Polsce najczęściej pijamy duży kubek czarnej kawy, opcjonalnie z mlekiem. Ale jak to wygląda na świecie?**

**Włochy**

Prawdopodobnie nikt nie robi kawy lepiej niż Włosi. Słoneczna Italia słynie z najlepszej, głęboko aksamitnej kawy. Najpopularniejszym rodzajem pitym przez rodowitych mieszkańców jest espresso – mała filiżanka mocno parzonej kawy spożywana zwykle na stojąco, przy barze. Inne, równie popularne odmiany kawy to latte macchiato i cappuccino. Ale, uwaga! Chwaląc się swoim włoskim i zamawiając samo latte otrzymacie po prostu mleko, a jeśli pijecie tylko cappuccino to we Włoszech wypada pić je jedynie rano. Będąc w Rzymie należy zachowywać się jak Rzymianin.

**Turcja**

Kawa, najczęściej, jest traktowana jak budzik dla naszego mózg i jej głównym celem jest stawianie na nogi. Cóż, nie w Turcji. Tutaj stanowi deser po posiłku i odzwierciedla ona umiłowanie Turków do słodyczy. Zwana, po prostu, kawą po turecku serwowana jest w malutkich filiżaneczkach i zgodnie z przysłowiem powinna być czarna jak piekło i słodka, jak kobieta. Ponadto, jest niemożliwie gorąca, a jej ukoronowaniem jest drobna słodycz podawana na spodeczku.

**Francja**

Bonjour, mon amour! Każdy Francuz zaczyna swój dzień od porządnej porcji kawy i chrupkiej bagietki. Dobry początek dnia to dobra cafe au lait, czyli po prostu kawa z gorącym mlekiem, serwowana w dużym kubku o szerokim rondzie, na tyle szerokim, aby zamoczyć w nim kawałek bagietki lub croissant. Zamawiając kawę w Paryżu warto jednak zwrócić uwagę na cenę, ponieważ różni się ona w zależności od miejsca planowanego spożycia – na wynos, w kawiarni lub na zewnątrz.

**Holandia**

Dokąd się udać w Holandii na kawę? Raczej nie do coffeshop’u. Niemniej jednak kawa i kawiarnie są integralną częścią holenderskiej kultury. Tradycyjną formą podania napoju jest kaffe, czyli filiżanka czarnej kawy serwowana z ciasteczkiem. Nie ma wokół niej żadnych specjalnych rytuałów, a jej smakiem można cieszyć się cały dzień. Nic więc dziwnego, że statystyczny Holender wypija 3, 2 filiżanki kawy dziennie!

**Kuba**

Kubańczycy to gorący naród lubiący ucinać sobie pogawędki. Najlepiej sprzyja im popijanie mocnej kubańskiej kawy. Cafe Cubano jest serwowana na czarno i wyśmienicie smakuje, zarówno do śniadania jak i po obiedzie. Tak naprawdę nie jest bowiem ważne jak i gdzie, ale z kim.

**Irlandia**

Spotkanie kawy i alkoholu – z tego musi wyjść coś smacznego! Na pomysł takiej fuzji wpadli Irlandczycy w latach 40’ ubiegłego stulecia, aby rozgrzewać zmarzniętych amerykańskich turystów. Smak i aromat Irish Coffee pozwolił jej przetrwać, aż do dziś i zdobyć popularność na całym świecie. W końcu, kto się oprze gorącej kawie zmieszanej z aromatycznym irlandzkim whiskey, cukrem i koroną z bitej śmietany.

**Grecja**

Tradycja picia kawy sięga daleko w przeszłość, jednak, nie w Grecji. Grecka specjalność – frappe – powstała w czasach kawy rozpuszczalnej. Sposób przyrządzenia napoju o helleńskim aromacie jest niebywale prosty. Dobrze schłodzoną kawę rozpuszczalną miesza się z lodem, cukrem i skondensowanym mlekiem. Jednakże, turyści chcący spróbować napoju powinni mieć się na baczności! Jeżeli Grek zauważy, że jesteście turystami cena kawy podskoczy, a obsługa będzie udawać Greka.

**Stany Zjednoczone**

Dzień bez kawy dniem straconym – taką dewizę wyznaje się w Ameryce. USA to kraj kawoszy, ale ilość wypijanej kawy potrafi zaskoczyć. Rok rocznie Amerykanie wypijają 146 miliardów filiżanek kawy! Nie uświadczymy tu jednak specjalnego rodzaju, jak w innych krajach. Mieszkańcy Stanów Zjednoczonych piją albo odstaną, słabą kawę lub bomby kaloryczne z karmelem, bitą śmietaną i syropem czekoladowym. Wspólna cecha jest jedna – zawsze jest jej dużo.

**Arabia Saudyjska**

Wejść do kawiarni, zamówić kawę, wypić i wyjść – zwykle tak to wszędzie wygląda. Wszędzie, tylko nie w Arabii Saudyjskiej. Tam piciu kawy towarzyszy szereg rytuałów. Ceremonia zaczyna się od uścisku i całusa w policzek, następnie uczestnicy siadają na podłodze po turecku. Pierwszym w kolejności saudyjska kawa, kawha, przysługuje osobom najstarszym, a filiżankę należy trzymać zawsze w prawej ręce. Co kraj, to obyczaj!

**Wietnam**

Potrzeba matką wynalazku. Kto by pomyślał, że to powiedzenie może tyczyć się kawy. A jednak! Wietnam przez wiele lat był kolonią francuską, dlatego najpopularniejszą kawą jest tam wariacja na temat cafe au lait. Świeże mleko było w XIX wieku towarem deficytowym w Wietnamie, lokalni kawosze postanowili więc rozwiązać ten problem za pomocą mleka skondensowanego. Po dodaniu do niego kawę i lód powstał zupełnie nowy rodzaj kawy, a jaki pyszny!

W lutym Travel Channel zabierze Was w niesamowitą podróż dookoła świata w poszukiwaniu najlepszej kawy i najwykwintniejszych gatunków ziaren niezbędnych do jej stworzenia. Misją Todda Carmichaela jest pozyskanie tego, co najlepsze dla swojej firmy La Colombe. W tym celu przemierzy świat wzdłuż i w szerz – od Paryża po Panamę – aby odkryć wszystkie sekrety współczesnego napoju Bogów. Toddowi nic nie stanie na przeszkodzie, kiedy chce osiągnąć cel. Przeczesze restaurację po restauracji, kawiarnię po kawiarni. Nie powstrzyma go strach, nawet gdy znajdzie się w lokalach prowadzonych przez dawnych członków gangu. Jednakże taka podróż to nie tylko niebezpieczne sytuacje podnoszące poziom adrenaliny, ale też okazja do spełnienia marzeń i poznania niesamowitych ludzi. Tym sposobem, Todd będzie miał szansę poznać swojego idola, Roberto Durana, dawnego mistrza świata w boksie. Program obfituje w ciekawostki, które zadziwią nawet najwierniejszych kawoszy, bo kto by się spodziewał, że w malutkiej górskiej miejscowości Boquete pół kilograma kawy kosztuje 600 dolarów!

Niesamowite sekrety i historie kryją się za każdą filiżanką kosztowaną przez Todda. Przygotowany specjalnie dla Was przewodnik po kulturze picia kawy na świecie pozwoli Wam nawiązać nić porozumienia z pasja Todda, a śledząc kolejne odcinki serii staniecie się niezaprzeczalnymi specjalistami w kawowej dziedzinie.

**Niebezpieczne ziemie: Nowe terytorium**

**Premiera w poniedziałek, 29 lutego o godz. 21:00**

Kontakt dla mediów:

Dorota Skurska

Shi Communication

pr@shicommunication.pl,

+48 22 636 90 49