**Зайцева Александра Сергеевна**

**Воронова Евгения Станиславовна**

**Тайны кофейного зёрнышка.**

Кофе - одно из самых удивительных напитков, приготовленный из обжаренных кофейных зёрен. Он популярен и в современной жизни. Учеными доказано, что полезен не только напиток, даже его аромат обладает чудодейственным свойством. Кофе обладает большим количеством антиоксидантов, которые тонизируют, бодрят и положительно влияют на организм. Чтобы был раскрыт весь букет вкуса и аромата, кофе нужно правильно готовить. Вручную это сложно, поэтому используют кофемашины. Нам стало очень интересно, а только ли для приготовления напитка используют кофейные зёрна? Какие тайны хранит кофейное зёрнышко и в чём его волшебство?

**Цель** работы: найти и изучить информацию о кофейном зернышке.

**Объект исследования**: кофейное зернышко.

**Предмет исследования**: свойства кофе.

Мы выдвинули следующую **гипотезу:** из кофейных зёрен можно изготовить не только напиток, но и много приятных и полезных вещей.

**Задачи:**

1. Узнать, что такое кофе и историю появления **кофе.**

2. Как **кофе используют люди.**

3. Как **кофе** можно использовать в художественном творчестве.

4. Изготовить сувениры из кофейных зёрен и попробовать себя в качестве «кофейного художника».

Для решения поставленных задач мною были использованы следующие **методы исследования:**

- изучение информации о кофе, работа со справочной литературой и средствами Интернет;

- анализ и обобщение информации;

- эксперимент, опыт;

- опрос.

**Практическая значимость** работы заключается в ответе на вопрос: «Какие тайны хранит кофейное зёрнышко?»

**Кофе - это зёрна**(семена)**кофейного дерева**, а также напиток из таких молотых зёрен.

Существует немало теорий происхождения кофе. Одна из них связана с легендой. Многие любители кофе привыкли считать, что кофе в России появился благодаря Петру I. Однако некоторые историки полагают, что это не так: найдено упоминание о кофе в «Повести временных лет», где говорилось, что киевский князь Владимир Святославович пил напиток, называемый «кава».

Кофе получают из плодов вечнозеленого тропического растения, имеющего вид кустарника или невысокого дерева. Кофейное дерево может достигать высоты 18 м.

 Используют два вида кофе: самое распространенное кофейное дерево аравийское (сорт - арабика) и кофейное дерево седеющее (сорт - робуста). Всего существует около 50 видов кофейных деревьев.

Кофе повсеместно вошло в нашу жизнь. Кофейное зёрнышко может быть ароматизатором, целителем, косметологом, чистящим средством и необыкновенным художником.

Поделки из кофе вошли в моду, их можно встретить в магазинах, но конечно приятнее, дешевле и быстрее их сделать своими руками. Декорировать кофейными зернами можно всё. Нет никаких ограничений. После первых успешных аппликаций можно приступать к объемным композициям и даже скульптурам.

Проводя исследование **мы убедились,** что кофейное зернышко волшебное и таинственное – можно лакомиться чашечкой ароматного кофе и делать удивительные поделки, то есть использовать **кофейные зерна и кофе для творчества.** Изучая данную тему, мы узнали новое слово **«кофе-арт».** Так называют технику рисования, которая использует **кофе как краску.** А художников, владеющих данной техникой – **«кофейными художниками».**

Наша гипотеза подтвердилась полностью, из кофе можно приготовить не только напиток, а много приятных и полезных вещей, которые будут приносить в нашу жизнь гармонию и красоту.