

## Για να ξέρετε και τι πίνετε...

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Τα καφεόδεντρα βγάζουν τον καρπό τους έτοιμο προς κατεργασία.

Οι εταιρείες μεταφέρουν τους καρπούς στα εργοστάσια, καθαρίζουν τα χρήσιμα μέρη και τα συνθλίβουν.

Αυτός είναι ο γνήσιος καφές.....

Από κει και πέρα παίρνει η κάθε εταιρεία αρώματα και τα προσθέτει στο πρώτο μείγμα έτσι ώστε τα χαρμάνια να έχουν το δικό τους ξεχωριστό άρωμα ανά εταιρεία (Λουμίδης, Μπράβο κλπ).

Αυτά για τον γνωστό Ελληνικό καφέ.

Καθώς καθαρίζονται οι καρποί και τα χρήσιμα μέρη πάνε για άλεση, τα άχρηστα δεν πετιούνται αλλά ψήνονται!!

Οι γνώστες του αντικειμένου, τα αποκαλούν κατακάθια του καφεόδεντρου που παλαιότερα τα πετούσαν. [\(περισσότερα...\)](#)