

1. Висота кавового дерева – трохи більше 9м. Але оскільки зручніше збирати плоди з нижчих дерев, зараз висота кавових дерев рідко перевищує 3 м.
2. Одне дерево кави живе 60-70 років.
3. Кава «Американо» з'явилася протягом Другої Світової Війни. Солдати з Америки не могли пити європейську міцну каву і просили розбавляти його водою.
4. *У тих країнах, де зростає кава, її і досі збирають вручну. Досвідчений збирач в день може зібрати до 7 кошиків бобів, кожен вагою до 100 кг. Оплата за цю роботу – від \$2 до \$10 за кошик. Після того як зерна висушать і обсмажать ціна кошика збільшиться до \$ 110.*
5. Японія займає третю позицію в світі за кількістю споживання кави на людину.
6. Розчинну каву винайшов в 1906 році бельгієць, якого звали Джордж Вашингтон.
7. Кава займає другу позицію в світовому рейтингу найбільш продаваних товарів. На першій позиції – нафта.
8. Каві як напою вже більше 700 років.
9. У чашці чорної кави без цукру нуль калорій.
10. Одна чашка кави – це 300 антиоксидантів, які на місяць затримуються в організмі.
11. Кофеїн – це речовина, заборонена Міжнародним Олімпійським Комітетом. Якщо при контролі в сечі спортсмена буде виявлено вміст більше 12 мікрограм кофеїну в розрахунку на літр, його знімуть зі змагань.
12. Кофеїн підсилює дію аспірину і парацетамолу. Після чашки кави кислотність підвищується і шлунок приймає і розчиняє знеболюючі більш охоче.
13. Кофемани набагато рідше відвідують стоматолога. Елементи, що містяться в цьому напої, не дають бактеріям осідати на зубній емалі.
14. В Уганді зелені боби кави прийнято змішувати зі спеціями і солодкої травою, сушити і розвішувати в пакетиках по дому в якості прикраси і талісмана.
15. *Італійці п'ють каву з цукром, мексиканці – з корицею, німці та швейцарці – з гарячим шоколадом, бельгійці – в прикуску з шоколадкою. Ефіопи додають в каву сіль, а марокканці – перець. На Близькому Сході в каву часто додають кардамон або інші спеції. Єгиптяни ж вважають за краще «чисту» міцну каву, додаючи туди за бажанням цукор, молоко, вершки, кардамон.*

16. 42% українців регулярно п'ють каву.
17. Кава, разом з пивом і горіховим маслом, увійшла до десятки найбільш відомих ароматів світу.
18. Кава у вакуумній упаковці уперше була представлена в 1900 році братами Хілл.
19. Вважається, що першим цукор в каву став додавати король франції Луї Чотирнадцятий в 1715 році.
20. У 1727 році саджанці кави були вивезені контрабандою з Парижа в Бразилію. Зараз Бразилія – найбільший виробник кави.
21. Бетховен був настільки педантичний у виборі кави, що кожного разу перераховував точно 60 кавових зерен при заварюванні своєї кави.
22. Молоко в каву стали додавати з 1680 року, коли один французький лікар порадив таке поєднання в лікувальних цілях.
23. Шведський король Густав III дуже боявся в країні нових напоїв: чаю та кави. Він вирішив перевірити їх «отруйність» на двох братах, одному з яких кожен день давали три чашки чаю, а іншому – три чашки кави. Ні Густав III, ні його придворні лікарі так і не побачили смерті братів від цих напоїв, оскільки померли раніше.
24. У 2010 році в Лас-Вегасі була налита найбільша чашка кави в світі, яка потрапила в Книгу рекордів Гіннеса. Її обсяг становив майже 35 тисяч кавових чашок.
25. У Італії більше 200 000 кав'ярень.
26. Французький філософ Вольтер випивав до 50 чашок кави в день.
27. Спа – салони в Японії, пропонують прийняти ванну наповнену кавою.
28. Там, де цвітуть кавові дерева, бджолиний мед маж зовсім незвичний для нас колір.
29. У павуків під впливом кофеїну виникає щось подібне неврозу: змінюється закономірність плетіння павутини і виходить хаотичний візерунок.