

## ಚಹಾ ಮತ್ತು ಕಾಫಿಯ ವಿಧಗಳು ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಚಹಾ ಮತ್ತು ಕಾಫಿ ಜಾಗತಿಕವಾಗಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವ ಎರಡು ಪಾನೀಯಗಳಾಗಿವೆ, ಅವುಗಳ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತೇಜಕ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳಿಗಾಗಿ ಮೌಲ್ಯಯುತವಾಗಿದೆ. ಎರಡೂ ಶ್ರೀಮಂತ ಇತಿಹಾಸ ಮತ್ತು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ, ಪ್ರತಿಯೊಂದೂ ತನ್ನದೇ ಆದ ಕೃಷಿ, ಸಂಸ್ಕರಣಾ ವಿಧಾನಗಳು ಮತ್ತು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.

### ಚಹಾ:

ಕ್ಯಾಮೆಲಿಯಾ ಸಿನೆನ್ಸಿಸ್ (*Camellia sinensis*) ಎನ್ನುವ ಸಸ್ಯದ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಪಡೆದ ಚಹಾವು ಮಾನವಕುಲಕ್ಕೆ ತಿಳಿದಿರುವ ಅತ್ಯಂತ ಹಳೆಯ ಪಾನೀಯಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಚಹಾದ ವಿಧಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ನಿರ್ಧರಿಸುವುದು, ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಬಳಸುವ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ವಿಧಾನಗಳಿಂದ. ಚಹಾದ ಮುಖ್ಯ ವಿಧಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ.

- A. **ಹಸಿರು ಚಹಾ:** ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹಸಿರು ಚಹಾವು ಕನಿಷ್ಠ ಆಕ್ಸಿಡೀಕರಣಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತದೆ. ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ನಂತರ, ಉತ್ಕರ್ಷಣವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಎಲೆಗಳನ್ನು ತ್ವರಿತವಾಗಿ ಬಿಸಿಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಇದರಿಂದ ಅವುಗಳ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಪರಿಮಳವು ಹಾಗೆಯೇ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧದ ಚಹಾವನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಚೀನಾ ಮತ್ತು ಜಪಾನ್‌ನಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- B. **ಕಪ್ಪು ಚಹಾ:** ಕಪ್ಪು ಚಹಾವು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಆಕ್ಸಿಡೀಕರಣಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ, ಇದು ದೃಢವಾದ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಗಾಢ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಎಲೆಗಳನ್ನು ಒಣಗಿದ ನಂತರ ಅವು ಉತ್ಕರ್ಷಣಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ಆಕ್ಸಿಡೀಕರಣವನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಲು ಅವುಗಳನ್ನು ಉರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಸಂಕೀರ್ಣ ಸುವಾಸನೆಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಅಸ್ಸಾಂ, ಡಾರ್ಜಿಲಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಸಿಲೋನ್ ಚಹಾಗಳು ಈ ವಿಧದ ಜನಪ್ರಿಯ ಚಹಾಗಳು.
- C. **ಊಲಾಂಗ್ ಚಹಾ:** ಊಲಾಂಗ್ ಚಹಾವು ಭಾಗಶಃ ಉತ್ಕರ್ಷಣಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಇದು ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ ಹಸಿರು ಮತ್ತು ಕಪ್ಪು ಚಹಾದ ಮಧ್ಯದ ಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.
- D. **ಬಿಳಿ ಚಹಾ:** ಬಿಳಿ ಚಹಾವು ಕಡಿಮೆ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ವಿಧವಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ಎಳೆಯ ಮತ್ತು ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಎಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಮೊಗ್ಗುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಎಲೆಗಳು ಸರಳವಾಗಿ ಒಣಗುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮಾಧುರ್ಯ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಪರಿಮಳವು ಸಂರಕ್ಷಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ.
- E. **ಹರ್ಟಲ್ ಟೀ:** ಇದು ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಚಹಾದ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿರುವುದಿಲ್ಲ, ಬದಲಿಗೆ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳು, ಮಸಾಲೆಗಳು, ಹೂವುಗಳು ಅಥವಾ ಇತರ ಸಸ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿದ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

## ಚಹಾದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ:

ಚಹಾ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯು ಹಲವಾರು ಹಂತಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಇದು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಚಹಾದ ಪ್ರಕಾರವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ. ಚಹಾ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಹಂತಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ:

- I. **ಒಣಗುವಿಕೆ:** ಹೊಸದಾಗಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ಚಹಾದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಒಣಗಲು ಹರಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಆ ಮೂಲಕ ಅವುಗಳ ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
- II. **ರೋಲಿಂಗ್ (ಸುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆ):** ಒಣಗಿದ ಮತ್ತು ಕಳೆಗುಂದಿದ ಎಲೆಗಳು ಸುತ್ತಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಉತ್ಕರ್ಷಣವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಅವುಗಳ ಸುವಾಸನೆಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುವ ಕಿಣ್ವಗಳನ್ನು ಬಿಡುಗಡೆಯಾಗುತ್ತವೆ.
- III. **ಉತ್ಕರ್ಷಣೆ:** ಸುತ್ತಿಕೊಂಡ ಎಲೆಗಳು ಉತ್ಕರ್ಷಣಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗಲು ನಿಯಂತ್ರಿತ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಹರಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಸಿರು ಚಹಾಕ್ಕಾಗಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡುವುದರ ಮೂಲಕ ಉತ್ಕರ್ಷಣವನ್ನು ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಅಥವಾ ನಿಲ್ಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ಕಪ್ಪು ಚಹಾಕ್ಕಾಗಿ ಅದರ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಲು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಉತ್ಕರ್ಷಣಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- IV. **ಫೈರಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಒಣಗಿಸುವುದು:** ಅಪೇಕ್ಷಿತ ಮಟ್ಟದ ಉತ್ಕರ್ಷಣವನ್ನು ಸಾಧಿಸಿದ ನಂತರ, ಉತ್ಕರ್ಷಣ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಲು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳವನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಎಲೆಗಳನ್ನು ಸುಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಅಥವಾ ಒಣಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- V. **ವಿಂಗಡಣೆ ಮತ್ತು ಶ್ರೇಣೀಕರಣ:** ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಚಹಾ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಗಾತ್ರ, ಆಕಾರ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉನ್ನತ ದರ್ಜೆಯ ಚಹಾಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಎಲೆಗಳು ಅಥವಾ ದೊಡ್ಡ ಎಲೆಗಳ ತುಣುಕುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತವೆ, ಆದರೆ ಕಡಿಮೆ ದರ್ಜೆಯ ಚಹಾಗಳು ಮುರಿದ ಅಥವಾ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರಬಹುದು.
- VI. **ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್:** ವಿಂಗಡಿಸಲಾದ ಚಹಾ ಎಲೆಗಳನ್ನು ವಿವಿಧ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಒದಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

## ಕಾಫಿ:

ಕಾಫೀ ಗಿಡದ ಹುರಿದ ಬೀಜಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಅದರ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತೇಜಕ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳಿಗಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಫಿ ಸಸ್ಯದ ಜಾತಿಗಳು ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ವಿಧಾನದಿಂದ ಕಾಫಿಯ ಪ್ರಕಾರವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಫಿಯ ಮುಖ್ಯ ವಿಧಗಳು ಈ ಮುಂದಿನಂತಿವೆ.

- I. **ಅರೇಬಿಕಾ:** ಅರೇಬಿಕಾ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳು ಅವುಗಳ ನಯವಾದ, ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಸಮತೋಲಿತ ಆಮ್ಲೀಯತೆಗಾಗಿ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿದೆ. ಲ್ಯಾಟಿನ್ ಅಮೇರಿಕಾ, ಆಫ್ರಿಕಾ ಮತ್ತು ಏಷ್ಯಾದಂತಹ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಎತ್ತರದ ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- II. **ರೋಬಸ್ಟಾ:** ಅರೇಬಿಕಾ ಬೀನ್ಸ್‌ಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ರೋಬಸ್ಟಾ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳು ಬಲವಾದ, ಹೆಚ್ಚು ಕಹಿ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಕೆಫೀನ್ ಅಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಆಫ್ರಿಕಾ ಮತ್ತು ಆಗ್ನೇಯ ಏಷ್ಯಾದಂತಹ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ಎತ್ತರದ ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧವು ತನ್ನ ಕೀಟನಿರೋಧಕ ಮತ್ತು ರೋಗನಿರೋಧಕ ಗುಣಗಳಿಗೆ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಾಗಿದೆ.
- III. **ಲೈಬೆರಿಕಾ:** ಲೈಬೆರಿಕಾ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಚಿಕ್ಕಗಾತ್ರದ್ದಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಇದು ತನ್ನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಹಣ್ಣಿನ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳಕ್ಕೆ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಪಶ್ಚಿಮ ಆಫ್ರಿಕಾ ಮತ್ತು ಆಗ್ನೇಯ ಏಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.
- IV. **ಎಕ್ಸ್‌ಲರ್:** ಎಕ್ಸ್‌ಲರ್ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳು ತನ್ನ ಹಣ್ಣಿನಂತಹ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ದಪ್ಪ, ಟಾರ್ಟ್ ಆಮ್ಲೀಯತೆಯಿಂದ ನಿರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಆಗ್ನೇಯ ಏಷ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

#### ಕಾಫಿ ಸಂಸ್ಕರಣೆ:

ಕಾಫಿ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯು ಹಲವಾರು ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ, ಪ್ರತಿಯೊಂದೂ ಅಂತಿಮ ಉತ್ಪನ್ನದ ಸುವಾಸನೆಯ ಗುಣದಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ಮುಖ್ಯ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ವಿಧಾನಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ:

೧. **ಸಂಸ್ಕರಣೆ:** ವಿವಿಧ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದುವೆಂದರೆ;

- A. **ಒಣ ಅಥವಾ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ:** ಈ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ, ಮಾಗಿದ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಹರಡಿ ಒಣಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒಣಗಿದ ನಂತರ, ಹಣ್ಣುಗಳ ಒಳಗಿರುವ ಬೀಜವನ್ನು ಹಬರತೆಗೆಯಲು ಅದನ್ನು ಸುಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಒಣ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಿಂದ ಕಾಫಿಗೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಣ್ಣಿನಂತಹ, ವೈನ್ ತರಹದ ಸುವಾಸನೆ ದೊರಕುತ್ತದೆ.
- B. **ಒದ್ದೆಯಾದ ಅಥವಾ ತೊಳೆದ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ:** ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ, ಮಾಗಿದ ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ಹೊರಪದರವನ್ನು ತೆಗೆದು, ನಂತರ ಬೀಜದ ಸುತ್ತಲಿನ ಲೋಳೆಯ ಪದರವನ್ನು ತೆಗೆಯಲು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹುದುಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹುದುಗುವಿಕೆಯ ನಂತರ, ಬೀನ್ಸ್ ಅನ್ನು ತೊಳೆದು ಒಣಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

C. ಅರೆ ತೊಳೆದ ಅಥವಾ ಹನಿ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ: ಈ ಹೈಬ್ರಿಡ್ ವಿಧಾನವು ಶುಷ್ಕ ಮತ್ತು ಆರ್ಧ್ರ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಸಂಯೋಜಿಸುತ್ತದೆ.

D. ನೈಸರ್ಗಿಕ ಹುದುಗುವಿಕೆ: ಇತ್ತೀಚಿನ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ, ಕೆಲವು ತಯಾರಕರು ಹೊಸ ತರಹದ ಹುದುಗುವಿಕೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳನ್ನು ಪರಿಚ್ಛಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಉದ್ದೇಶಪೂರ್ವಕವಾಗಿ, ಕಾಫಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ ಮೊದಲು ದೀರ್ಘಕಾಲದವರೆಗೆ ಹುದುಗಿಸಲು ಅವಕಾಶ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ವಿಧಾನವು ಕಾಫಿಗೆ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಸುವಾಸನೆಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ.

೨. ವಿಂಗಡಣೆ ಮತ್ತು ಶ್ರೇಣೀಕರಣ: ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಗಾತ್ರ, ಆಕಾರ, ಸಾಂದ್ರತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ವರ್ಗೀಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

೩. ಹುರಿಯುವುದು: ವಿಂಗಡಿಸಿದ ನಂತರ, ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳವನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಲು ಹುರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹುರಿದ ಬೀಜಗಳು ಅಪೇಕ್ಷಿತ ಫಲಿತಾಂಶವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ಬದಲಾಗುತ್ತವೆ, ಲಘು ರೋಸ್ಟ್‌ಗಳು ಬೀನ್‌ನ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸುವಾಸನೆಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುತ್ತವೆ, ಮಧ್ಯಮ ರೋಸ್ಟ್‌ಗಳು ಆಮ್ಲೀಯತೆ ಮತ್ತು ಮಾಧುರ್ಯವನ್ನು ಸಮತೋಲನಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ರೋಸ್ಟ್‌ಗಳು ದಪ್ಪ, ಸ್ತೋಕಿ ರೂಪಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

೪. ಗ್ರೈಂಡಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಬ್ರೂಯಿಂಗ್: ಅಂತಿಮವಾಗಿ, ಹುರಿದ ಕಾಫಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಅಪೇಕ್ಷಿತ ಸ್ಥಿರತೆಗೆ ಪುಡಿಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಎಸ್ಟ್ರೊ, ಡ್ರಿಪ್, ಫ್ರೆಂಚ್ ಪ್ರೆಸ್ ಮತ್ತು ಪೌರ್-ಓವರ್ ಸೇರಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಕುದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಪ್ರತಿಯೊಂದೂ ಬೀನ್‌ನಿಂದ ವಿಭಿನ್ನ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊರತೆಗೆಯುತ್ತದೆ.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ, ಚಹಾ ಮತ್ತು ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಗಳು ಶ್ರೀಮಂತ ಇತಿಹಾಸ ಮತ್ತು ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಪ್ರಭೇದಗಳೊಂದಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಪಾನೀಯಗಳಾಗಿವೆ. ಪ್ರಪಂಚದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ತರಹದ ಚಹಾ ಮತ್ತು ಕಾಫಿಯ ವಿಧಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.