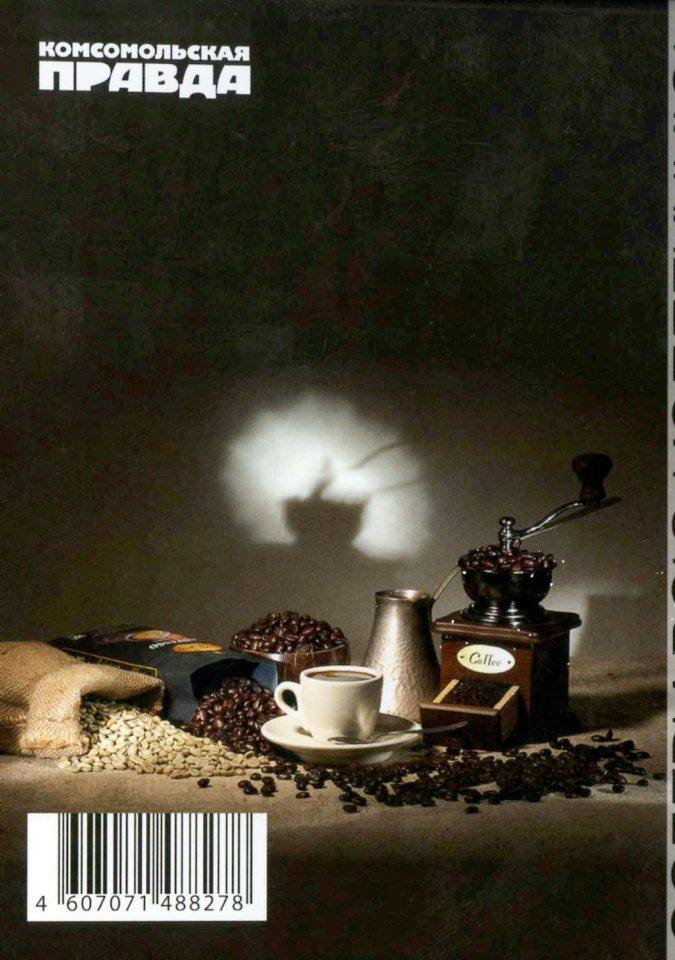
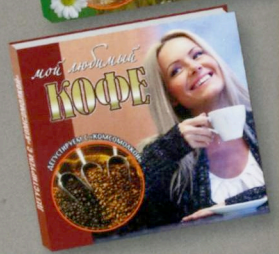
КОМСОМОЛЬСКАЯ ПРАВДА



4 607071 488278

СОБЕРИ ВСЮ КОЛЛЕКЦИЮ!



ДЕГУСТИРУЕМ С «КОМСОМОЛКОЙ»

мой любимый КОФЕ

Кофе, вкуснейший и бодрящий напиток, имеет более чем тысячелетнюю историю. Его свойства стали известны людям еще около 850 годов нашей эры. История кофе началась в Эфиопии, где до сих пор много зарослей диких кофейных деревьев. Самое раннее письменное упоминание о нем датируется XV веком. Данный манускрипт, написанный по-арабски, хранится во Французской Национальной библиотеке. Его автор, восточный путешественник, рассказывает о муфтии йеменского города Аден, который ездил в Персию и видел, как его соплеменники с удовольствием пили кофе. Вернувшись домой и почувствовав себя плохо, богослов вспомнил об этом напитке и приказал слуге заварить его. Поскольку кофе не только восстановил силы, но и помог в ночных религиозных бдениях, муфтий стал советовать его употреблять всем прихожанам.

И хотя считается, что кофе начал свой триумфальный путь по миру именно с Йемена, эта страна, как и ранее, производит его очень немного. Однако местный кофе и сейчас остается одним из самых вкусных и ароматных. Лидером по производству этого продукта считается Бразилия. Вторым его крупнейшим поставщиком обычно называют Колумбию, а третьим – Гватемалу.

MirKniG.com

ИСТОРИЯ КОФЕ

Вследствие арабского влияния кофе появился в Европе, прежде всего – на Пиренейском полуострове. В Риме первую чашку этого напитка сварил, как предполагают, посланник папы Пьетро де ла Вале в 1626 году. Католические священники поначалу роптали против этой «мусульманской затеи», но папе Клименту XVIII кофе так понравился, что он его даже благословил.

В Западной Европе этот напиток стал популярен благодаря казаку и купцу из Малороссии Юрию Францу Кульчицкому в 1683 году. Тогда, 11 сентября, случилась знаменитая Венская битва. Османская империя два месяца осаждала столицу Австрии, и переломный момент наступил, когда Кульчицкий, переодевшись в турка, сумел выйти из осажденного города. Вскоре он привел с собой подмогу в виде польской кавалерии, и это реши-

ло исход битвы. За это иностранный купец получил титул почетного гражданина Вены, а в качестве награды попросил разрешения забрать себе триста мешков кофейных зерен, которые были захвачены у турок. Вскоре Кульчицкий открыл в столице Австрии первую кофейню, а затем еще раз прославился, но теперь уже как первый торговец, проведший рекламную акцию. Чтобы популяризировать свой кофе, Кульчицкий, переодевшись в турецкие одежды, разносил его по городским улицам. Также именно он стал изобретателем рогалика, съедаемого венцами в знак отместки туркам. Предприимчивый купец адаптировал для европейцев восточный напиток, предложив добавлять в него сахар и молоко, став, таким образом, создателем широко известного «кофе по-венски», который вместе с рогаликом, называемым теперь во всем мире круассаном, завоевал Европу.

Первое упоминание этого напитка на Руси относят к правлению великого князя Владимира Святославовича,

Mirknig.com

о чем свидетельствует обнаруженная в «Повести временных лет» запись, согласно которой, великий князь любил употреблять «каву» – славянское название кофе. Но по причине большой редкости и исключительной дороговизны этот напиток даже на царском столе появлялся редко. Следующее упоминание о нем имело место лишь спустя несколько столетий. В середине XVII века придворный лекарь использовал кофе как лекарство «от насморков и главоболений», прописывая его царю Алексею Михайловичу.

Относительно серьезное распространение кофе на Руси началось только в эпоху правления Петра I. Российский император, как известно, пристрастился к нему во время поездки в Голландию. Вернувшись, он издал указ, предписывающий подавать кофе на всех своих ассамблеях. Позже его стали предлагать даже при входе в Кунсткамеру. С началом стремительных и грандиозных перемен в обычаях и укладе того времени российское дворянство, кроме всего прочего, получило возможность более-менее регулярно пить экзотический для них напиток. Постепенно «кофепитие» в Российской империи стало столичной аристократической

Mirkniga.com

традицией. А в 1740 году в Санкт-Петербурге был открыт первый кофейный дом. В основном он обслуживал императрицу Анну Иоанновну, ее двор, фаворитов и иностранных дипломатов.

Еще более сильной любовью к кофе отличалась Екатерина II, причем ее пристрастия были особыми. Чтобы сварить всего лишь пять чашек, придворные повара использовали четыреста граммов молотых зерен, менее крепкий напиток государыня не признавала. Однажды с важным докладом к императрице явился с улицы ее секретарь. Поскольку была зима и стояли лютые морозы, у него от холода зуб на зуб не попадал. Императрица пожалела своего служивого и велела ему подать чашку кофе со своего стола. Секретарь не мог отказаться от царской милости, но после нескольких глотков у него началось сильное сердцебиение, и несчастного охватил ужас. Канцелярского чиновника ели привели в чувство придворные лекари. Сама же Екатерина II, по свидетельству фаворитов, после потребления такого утреннего напитка весь день была бодрой, активной, а также славилась «дивной кожей». Известно, что императрица использовала кофе и в виде косметического средства. По ее указу всю отработанную гущу сме-

шивали с мылом и применяли в качестве скраба для лица и тела.

Неудивительно, что аристократия в провинции и все русское купечество относились к кофе с сильным подозрением. Самое распространенное мнение в народе было таково, что черные пахучие зерна даны царю самим дьяволом. Долгое время среди простых людей существовали следующие поговорки: «Чай проклят на трех соборах, а кофе на семи», «Кто пьет чай, отчаивается от Бога, кто пьет кофе – налагает оковы на Христа». Природа такой ненависти к напитку вполне понятна. Петр I и дальнейшие правители страны активно внедряли в многовековой уклад русской жизни передовые европейские новшества, это не нравилось малообразованному консервативному обществу.

После Отечественной войны 1812 года отношение к кофе серьезно изменилось. Русские войска, освобождая Восточную Европу и Балканы от французов, увидели, что там и простой народ с большим удовольствием пьет этот напиток. Именно после возвращения войск на родину кофе начал обретать популярность. Его стали подавать на светских приемах и балах, в крупных городах открывались кофейни, а в некоторых провинциях даже

MirKniga.com

появились общества, способствующие распространению этого напитка. Причем он продолжал считаться исключительно аристократическим и даже целебным, оставаясь довольно дорогостоящим колониальным товаром.

В середине XIX столетия в кругах художников, литераторов и театралов стало модным собираться в кафе и за чашкой горячего кофе обсуждать искусство и политику. Во многих газетах появились статьи, восхваляющие кофе. Тем не менее россияне далеко не сразу овладели правильным способом приготовления напитка. Некоторое время было принято одну и ту же молотую массу варить несколько раз, поскольку существовало мнение, что раствор, полученный из повторно сваренной гущи, вкуснее, чем из свежей. Но благодаря тому, что страна была открыта влияниям и в ней постоянно проживали иностранцы, это заблуждение вскоре отмерло.

К концу XIX века кофе вошел в каждую обеспеченную семью, при этом пили его не по одному разу в день. Служанки с опытом, нанимаясь на работу в богатый дом, даже оговаривали так называемое «кофейное довольство», включавшее обязательный фунт

MirKnig.com

необжаренного зерна в месяц. Теперь этот напиток был любим практически всеми.

Важным событием в кофейной истории Российской империи была открывшаяся в Петербурге весной 1884 года международная выставка садоводства. Кофе на ней было уделено особое внимание. Бразильские фермеры представили россиянам около тысячи сортов этого растения, за что их наградили почетным дипломом Российского общества садоводства и огородничества.

Несмотря на большую популярность, и в начале XX века кофе оставался очень дорогостоящим продуктом в нашей стране, являясь своего рода символом роскоши и богатства. Его могли позволить себе только состоятельные люди, поэтому после Октябрьской революции о кофе почти все забыли. Однако уже в 40-е годы XX столетия он начал постепенно возвращаться в дома советских граждан. Правда, на протяжении всего века напиток по-прежнему оставался дефицитом. В магазинах кофейный порошок можно было купить только в преддверии больших праздников, выстояв огромную очередь. И это только в крупных городах, где люди хоть изредка, но все-таки могли увидеть и зерна. В районных городках

и на селе проживали россияне, которые вообще ничего не знали о существовании кофе. И только в конце 60-х годов ситуация немного изменилась. Благодаря активному развитию торговых связей СССР со странами Ближнего и Среднего Востока в магазинах советских населенных пунктов стал изредка появляться растворимый кофе, продававшийся в банках. Он был вожделенной добычей для граждан.

Только с началом новой капиталистической эры России на прилавках магазинов появился и стал стремительно расширяться ассортимент кофейной продукции. Вскоре кофе был уже представлен в изобилии, даже открылись специализированные магазины по его продаже, а также в городах возникли многочисленные и разнообразные кафе, где стало возможным отведать чашку свежесваренного напитка вполне пристойного качества. По потреблению кофе на конец 90-х годов прошлого века Россия вошла в десятку мировых лидеров, продолжая ежегодно наращивать объемы импорта продукта.

MirKnig.com

ПОЛЬЗА И ВРЕД КОФЕ

Употребление натурального, свежесваренного напитка нормализует работу центральной нервной системы и за счет содержащегося в нем серотонина помогает избавляться от депрессий, поднимает настроение. Кофе является профилактическим средством при желчнокаменной болезни, от образования опухолей, развития сахарного диабета и утренней мигрени, а также благодаря большому количеству антиоксидантов замедляет процессы старения организма и увеличивает регенерирующие свойства кожи. Учеными установлено, что в некоторых сортах кофе имеются микроэлементы, действие которых сходно с аспирином, и помимо прочего напиток из таких зерен хорошо влияет на работу мозга, способствует улучшению памяти, прежде всего, кратковременной. По этой причине натуральный кофе нередко является предписанием при болезни Альцгеймера и других старческих недугах. Но все это касается в большей степени натурального, а не растворимого кофе.

Mirknig.com

Есть категории людей, которым кофе употреблять не рекомендуется. Это беременные и кормящие женщины, дети до четырнадцати лет, люди с заболеваниями сердечно-сосудистой системы и страдающие аллергией на кофе.

СОРТА КОФЕ

Из более 90 существующих в природе видов кофейных деревьев в мире выращивают одни и те же два сорта кофе: знаменитую арабику (Coffea arabica) и робусту (Coffea canephora). Последний часто называют еще «конголезским кофе», поскольку он наиболее распространен в странах Африки; стоимость такого напитка весьма невысока. Именно эти два сорта составляют 98% общего объема производства, при этом львиная доля – почти 80% – приходится на арабику.

Кофейные деревья арабики более капризны, произрастают исключительно на высокогорьях (обычно выше 600 метров над уровнем моря) и не терпят серьезных температурных перепадов, робуста же может расти на меньшей высоте и устойчива к холо-

дам и паразитам. «Конголезский кофе» почти не имеет аромата, горчит и отличается большим содержанием кофеина, поэтому робусту обычно используют в смесях и редко заваривают в чистом виде. Однако благодаря именно этому сорту в чашке кофе появляется приятная пенка.

Между тем, оба сорта дерева имеют похожие цветки, которые по внешнему виду и запаху напоминают жасмин, а вот зерна их ягод отличаются. Арабика всегда продолговатой формы и имеет гладкую поверхность. У робусты зерна круглые, часто шершавые, а цвет может варьироваться от светло-коричневых до серовато-зеленых оттенков. Время созревания ягод арабики составляет около семи месяцев, робусты – около десяти. Если земля слишком плодородна, то ягоды поспевают быстрее, однако это плохо сказывается на качестве самого напитка.

Еще одной интересной особенностью кофейного дерева является его круглогодичное плодоношение. Поэтому на одной ветке соседствуют и цветки, и зеленые плоды, и спелые красные ягоды. Это доставляет плантаторам немалые хлопоты при сборе урожая, вся работа обычно ведется вручную.

MirKniG.com

Помимо арабики и робусты существуют другие сорта кофе. Их также выращивают и производят, но вовсе не в промышленных масштабах. Этим обычно занимаются небольшие фермерские хозяйства в Африке и Индонезии. На их редкие сорта приходится всего 2% мирового производства. Сюда можно отнести либерику (Coffea liberica) и эксцельзу (Coffea excelsa).

Главное достоинство сорта либерика – сильный, ярко выраженный аромат, ради которого его включают в состав блендов (смесей разных сортов кофе). В то же время напиток из зерен этого дерева имеет низкое содержание кофеина и слабый, ненасыщенный вкус, а также горчит, из-за чего в большом количестве добавлять в смесь либерику нельзя. Зато ее активно используют в кондитерской промышленности. Этот сорт практически не экспортируется и потребляется в основном в регионах произрастания. Разводят такие деревья в Африке, Шри-Ланке, Индонезии, на Филиппинах, а также в ряде других государств. Либерика невыгодна для производства, так как дает небольшой урожай и очень прихотлива к климатическим условиям.

Этот сорт кофе – из Западной Африки, лесов Либерии так

возникло его название). Либерика считается самым красивым среди кофейных деревьев, весьма высоким – порой достигает 18 метров. Однако эксцельза еще выше, бывает до 20–25 метров, за что данный сорт часто и называют «высоким».

Эксцельзу чаще всего можно встретить в составе элитных блендов, ее используют для усиления аромата напитка. Дерево этого сорта очень требовательно: может расти только в условиях повышенной влажности, на грунте, имеющем богатый органический состав. В то же время оно может выдерживать и длительную засуху.

Эксцельза выращивается в Танзании, на Филиппинах, во Вьетнаме, Венесуэле, Кении и других странах. Эксцельзу экспортируют не только для приготовления блендов, но и для прививки деревьев других сортов кофе. Дело в том, что это – самый устойчивый сорт по отношению к вредителям и заболеваниям. Плодоношение эксцельзы нерегулярно, соответственно, спрогнозировать урожай очень сложно. Ее плоды ценятся довольно высоко, они похожи на арабику – крупные и ароматные. Существует несколько видов эксцельзы, они немного различаются по вкусовым

Mirkniga.com

качествам в зависимости от региона произрастания. Напиток может быть и с благородной кислинкой, и с бархатистыми тонами, но пока что эксцельза остается самым редким товаром, и попробовать ее в чистом виде практически невозможно.

Существуют и другие, вовсе малоизвестные сорта, например рэйсмос (Coffea racemosa), еще его называют мозамбикским кофе. Обычно это невысокое растение с кожистыми листьями и темно-зелеными цветками. Его зерна – крупные, черные или темно-фиолетовые, содержат мало кофеина и очень ароматные.

Также очень редок конгенсис (Coffea Congencis). Такие деревья обычно произрастают на берегах Конго, зерна его плодов хорошего качества, тоже ароматные, но урожайность всегда низкая. Данный сорт используется в основном в экспериментах по скрещиванию с арабикой.

Сегодня в промышленных масштабах чаще всего используют не чистые сорта арабики, а ее разновидности, полученные путем скрещивания сразу с несколькими дикими кофейными растениями. Так появилась типика, которая произрастает в Индонезии. Гибридо де Тимор – естественное скрещение арабики и робусты, обнаруженное впервые на острове Тимор в 1978 году, а затем уже посаженное на других островах Малайского архипелага. Эта разновидность кофе хотя и не обладает выдающимися вкусовыми характеристиками, не имеет кислинки, но и не горчит, поэтому часто используется в эспрессо-блендах.

Другие разновидности арабики, такие как S-288 и S-795 – типичный индийский кофе. Эти растения достаточно устойчивы ко многим заболеваниям, и их зерна обладают отличным сбалансированным вкусом с легкой кислинкой, которая, однако, даже при средней обжарке пропадает.

Самый распространенный тип арабики – бурбон, он всегда дает хороший урожай, хотя ягоды этого сорта относительно маленькие и плотные. Они зреют быстро, но при этом существует риск опадения во время грозы, сильного ветра или дождя.

Mirkniga.com

Лучшие условия для выращивания сорта бурбон – на высоте до 5000 метров над уровнем моря.

В Бразилии почти вся арабика называется катуррой и является мутацией бурбона. Этот сорт отличается высокой урожайностью, хорошим качеством напитка с кислинкой и прекрасным ароматом. Но растение требует серьезного подхода к культивации и лучше всего произрастает на больших высотах – 5000 метров над уровнем моря. Причем важно учитывать нюанс: чем выше располагается плантация, тем лучше будет качество зерна, но урожайность ниже.

Катимор – результат скрещивания катурры и гибридо де Тимор, маракату – гибрид двух подвидов арабики (марагоджипа и катурра), а также есть много других сортов, полученных путем скрещивания растений.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Одним из самых важных процессов, влияющих на качество кофе, является его обработка – как первичная, так и вторичная. В зависимости от метода говорят о мытом кофе (прошедшем влажную обработку) и немытом (полностью высушенном на солнце). Существует еще промежуточный способ, самый распространенный среди мелких фермерских хозяйств в Индонезии, – giling basah. Это традиционный вариант обработки, при котором очищенные зерна сначала сушат на солнце, затем моют и опять сушат. Подобное воздействие придает сортам кофе характерный индонезийский вкус – отсутствие кислинки и бархатистость. И хотя такой способ используют почти во всей стране, кофе с каждого острова имеет свой характерный вкус.

Так, на Суматре продается кофе линтонг и мандхелинг, обладающие характерным сбалансированным вкусом, отсутствием кислинки и иногда чуть ощутимым ароматом дымка. Остров Сулавеси среди знатоков известен тем, что все кофейные зерна

MirKniga.com

здесь продаются под маркой Колосси, и напиток из них обладает приятным привкусом ореха, приглушенной кислинкой, изысканным ароматом, а также длительным и стойким послевкусием. Кофе с Явы в свое время был настолько популярен, что в США Ява долго была синонимом не просто индонезийского кофе, а слова кофе вообще. Вся арабика с этого острова входит в древнейший бленд, известный под названием мокка-Ява. Зерна проходят только влажную обработку.

Однако существует и другой, более экзотический способ обработки зерен. Он распространен не только на островах Индонезии, но и на Филиппинах, а также в Южной Индии и называется «Копи Лювак» – «Kopi Luwak», или «Капе Аламид» «Kape Alamid». Процесс заключается в том, что мусанг (еще его называют аламид), небольшой зверек из семейства виверровых, поедает спелые плоды кофейного дерева. Мякоть в его желудке и кишечнике переваривается, а зерна путем акта

дефекации оказываются на земле. Затем их собирают фермеры, моют и сушат на солнце. Особый вкус «Копи Лювак» объясняют свойствами желудочного сока мусангов, в состав которого входит цибетин. В результате напиток обретает мягкий вкус и небывалый шоколадный аромат. Считается, что мусанги выбирают только самые спелые кофейные плоды. Объем производства таких зерен не превышает нескольких сотен килограммов в год. Однако в настоящее время данный вид кофе уже делают и в промышленных масштабах на специальных зверофермах. Мусанги содержатся в клетках, и, будучи лишены возможности выбирать лучшие ягоды, питаются теми, которыми их кормит персонал, и таким образом фермеры варьируют вкус напитка. Кроме того, разработаны способы искусственной ароматизации кофе цибетином. На сегодняшний день оптовая цена килограмма необжаренного кофе «Копи Лювак» составляет около 100 $. Розничная цена фунта этого же, но уже

Mirknig.com

обжаренного кофе составляет около 150 $. В России сто граммов обжаренного кофе «Копи Лювак» в розницу можно приобрести по цене от 1700 рублей.

Предприимчивые фермеры с кофейных плантаций Тайваня на основе «Копи Лювак» придумали другой вид напитка – «Обезьяний» – «Monkey Coffee». Он производится по той же технологии, только плоды проходят через желудок и кишечник мелких обезьян. Стоимость этого вида зерен, соответственно, гораздо ниже.

Самый дорогой в мире кофе – «Черный бивень» – «Black ivory». В данном случае обработка кофейных ягод происходит в пищеварительном тракте слонов. В желудках этих гигантов содержится большое количество соляной кислоты, которая разрушает белок в зернах, а именно он и заставляет напиток горчить. В итоге, по мнению профессиональных дегустаторов, получается мягкий кофе без обычной горечи с ароматами бананов, сахарного тростника и свежих листьев. Тайваньский слон переваривает зерна от пятнадцати до тридцати часов, при этом, чтобы получить один килограмм «Черного бивня», животному необходимо скормить тридцать три килограмма свежих и отборных кофейных

плодов. Большая часть зерен пережевывается, разламывается или впоследствии теряется в траве. Поэтому стоимость данного элитного кофе на сегодняшний день составляет более 1100 $ за килограмм, он не реализуется в больших количествах.

Вторичная обработка кофейных зерен – обжарка. Данный вид деятельности – целое искусство. Именно с его помощью создаются аромат и оригинальный вкус напитка. В процессе обжаривания зерна раскрываются, расширяется их центральный желобок. Зерно теряет 20% своего веса и увеличивается в объеме примерно на 35%. В результате сложных химических реакций оно изменяет цвет, высвобождаются масла. Эти летучие соединения являются основными носителями кофейного вкуса и аромата. Кроме того, масла растворяются в воде, а значит, их вкусом и запахом можно насладиться уже в готовом напитке. Процесс обжарки в печи обычно длится около двадцати минут при температуре 210 °С.

Существует три степени обжарки кофе: темная (dark roast), средняя (medium roast) и светлая (light roast). В результате темной обжарки зерно содержит гораздо меньше кислинки, чем при

MirKnig.com

светлой, а также получает меньший срок годности, так как кофейные масла теперь быстрее улетучиваются. Пережаренный продукт имеет резкий горелый запах и горький вкус. На протяжении долгого времени низкое качество напитка маскировали именно тем, что намеренно пережаривали зерна. В противоположность распространенному мнению слишком темная обжарка не дает по-настоящему богатого вкуса и крепости кофе, они определяются количеством воды и размолотых зерен, которые используют при заваривании напитка.

Средняя обжарка наиболее подходит для колумбийской арабики и позволяет сохранить непревзойденное качество и мягкий вкус, а также ослабляет характерную кислинку.

При светлой обжарке кофе подвергается наименьшему воздействию высокой температуры, что полностью сохраняет благородную кислинку, поэтому такая обжарка используется исключительно для зерен высшего качества.

КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА

Во всех зернах кофе содержится та или иная доля кофеина. Он активно воздействует на сосуды, повышает тонус и артериальное давление. Однако уже в начале XX века люди научились проводить так называемую декофеинизацию зерен, что позволяет наслаждаться напитком без тонизирующих последствий.

Появлению этого способа помог случай. Судно с грузом кофе попало в сильный шторм, и весь продукт оказался намоченным морской водой. Проверив качество товара, владелец обнаружил, что зерна лишились кофеина, однако вполне пригодны для использования. Этот человек по имени Людвиг Роземус вскоре запатентовал свой метод в США и в штате Нью-Джерси начал производить бескофеиновый напиток. Однако его бизнес не имел особого успеха, и вскоре Роземус продал его.

В 1930-х годах благодаря исключительно активной рекламной кампании производителя – огромной пищевой корпорации – кофе без кофеина получил всеобщее распространение. С тех пор

MirKnig.com

подобный напиток в Америке называется sanca, от французского словосочетания sans caffeine – «без кофеина».

Вследствие рекламы также стала расхожей фраза о том, что кофе без кофеина подобен благоухающему саду без змей. Производители научились удалять кофеин из зерен таким способом, что остальные компоненты, определяющие вкусовые и ароматические качества напитка, сохранялись неизменными.

Сегодня технология производства настолько совершенна, что бескофеиновый кофе по вкусу и аромату совсем не отличается от приготовленного обычным способом. Более того, если для декофеинизации используют не «европейский» способ, суть которого заключается в замачивании зерен водой, а «химический», то кофе часто получает дополнительные ароматы, такие как фруктовые, ликерные. Профессиональные дегустаторы считают, что при этом ухудшается его оригинальный запах, но ведь на каждый продукт есть свой любитель.

В промышленных масштабах зерна без кофеина производят на единственной фабрике в Колумбии. Для этого используют технологию, соединяющую в себе «европейский» и «химический» способы. Продукт замачивают в кристально чистой воде из горных источников, а затем обрабатывают ацетатом этила.

ВАРКА КОФЕ КАК ИСКУССТВО

Напиток можно варить в турке (еще ее называют джезвой). Это арабское изобретение пришло из глубины веков, когда кофе был доступен исключительно богатым людям. Поскольку в те времена из-за грубо обработанных зерен его вкус был довольно терпким, с горчинкой, почти невозможно было различить ядовитые примеси. Поэтому слуги мололи зерна и варили кофе над раскаленными углями только в присутствии самого хозяина. Но из чана напиток частенько выплескивался на угли и портил аромат. По легенде, один из восточных султанов, в очередной раз ошпарившись кипятком из своего золотого котелка, пообещал награду тому, кто сумеет сварить кофе так, чтобы ни одна капля не вылилась на огонь и не испортила аромат. Нашлись умельцы, которые придумали отливать чан из луженой меди с толстым дном. Она нагревалась медленнее, чем золото, и кофе почти не выплескивался.

MirKnig.com

Другие изобретатели сделали котелок высоким, с большим округлым дном и очень узким горлышком, которое расширялось кверху. Женский силуэт новой посуды понравился султану, и он повелел все новшества соединить в одном сосуде, к которому, дабы не обжигаться во время приготовления, приделали длинную ручку. Название такой емкости дали «раква» в честь одного богатого вельможи. Поначалу только под его именем на всем Востоке делали и продавали эти сосуды. Султан оказался настолько доволен окружавшими его умельцами, что повелел всех приближенных каждый день угощать кофе. Это положило начало массовой любви к напитку и распространению «раквы». Однако вскоре вельможа, чьим именем назвали новый сосуд, был убит в очередной

MirKnig.com

борьбе за власть и богатство, его имя забыли, а «ракву» стали называть «джадхва», что по-арабски значит «тлеющие угли». В турецком языке это слово трансформировалось в «джезву». А в России, поскольку «джезва» пришла из Турции, ее стали называть туркой, как и всю турецкую посуду.

Ну а напиток, сваренный в ней, до сих пор именуют кофе по-турецки, по-арабски, по-восточному. Для его приготовления используют 7–10 граммов молотого кофе, который заливают половиной стакана свежей холодной воды и варят на медленном огне, но не кипятят. В зависимости от страны турку могут ставить вовсе не на открытый огонь, а на раскаленный песок или тлеющие угли. Как только начнет подниматься пена, кофе снимают с огня и, не процеживая, разливают по чашкам. Для приготовления напитка необходимо использовать кофе очень мелкого помола, практически порошок. Только тогда гарантировано обильное пенообразование, и гуща не будет скрипеть на зубах.

Также в кофе по-восточному рекомендуют добавлять несколько кристалликов соли, что подчеркнет его необычный вкус, и пару капель холодной воды, тогда гуща быстрее осядет. Отдельно подают охлажденную кипяченую воду. Кофе по-восточному принято пить небольшими глотками и запивать водой. Это даст возможность прочувствовать его прекрасный вкус и аромат.

Главное отличие кофе по-арабски от других похожих рецептов состоит в том, что напиток доводят до кипения трижды. Хотя при таком способе приготовлении исчезают наиболее тонкие вкусовые качества и насыщенность, в этом, как утверждают дегустаторы, есть своя прелесть.

Кофе по-французски приготавливают в кафетиере – высоком стакане с крышкой-поршнем. Такой сосуд еще называют френч-пресс. Это простое приспособление изобрели во Франции в первой четверти XX века. В нагретый на огне стакан насыпают порошок грубого помола и заливают горячей водой. Напитку дают настояться в течение 3–5 минут, а затем поршнем, прикрепленным к крышке, отжимают жидкость от гущи. Этот способ позволяет максимально извлечь аромат из молотого кофейного зерна. Единственный недостаток кафетиера – он не может долго держать высокую температуру, поэтому приготовленный кофе следует сразу выпить.

Mirknig.com

Самый простой способ заваривания этого всеми любимого напитка – в кофейнике. На сегодняшний день это не самый популярный рецепт, но он удобен, особенно когда не хватает времени. Порошок грубого помола кладут в кофейник и заливают горячей водой, как и в кафетиере, с той лишь разницей, что после приготовления следует подождать, когда гуща осядет на дно.

Варить кофе по-американски тоже придумали французы. Еще в начале XIX века французский архиепископ де Беллуа изобрел капельную кофеварку. В ней вода однократно проходила через фильтр с молотым кофе. Выглядела такая кофеварка следующим образом; цилиндрический сосуд помещали на кофейник, а между ними устанавливали фильтр из тонкого хлопка. Кофейник предварительно нагревали, на фильтр насыпали мелко молотый порошок. В цилиндрический сосуд заливали свежую воду, и она по капле проходила в горячий кофейник через фильтр. Затем сосуд снимали, кофейник закрывали крышкой и подавали к столу. В первой четверти XIX столетия французский жестянщик изобрел новый вариант капельной кофеварки Беллуа, который представлял собой переворачивающиеся двойные цилиндры. А начиная со второй половины XX века на его основе американцы стали выпускать электрические кофеварки фильтрационного типа. Они до сих пор популярны, так как просты в управлении и способе приготовления напитка. Кофе среднего помола насыпается в бумажный одноразовый фильтр или в многократно используемый металлопластиковый конус, и горячая вода, проходя через порошок, стекает в стеклянную емкость. Мягкий, прозрачный, с легкой кислинкой напиток обычно готов через 3–5 минут. Но важно помнить, что не стоит в такой кофеварке использовать кофе мелкого помола и его нельзя оставлять горячим более чем на полчаса, иначе напиток приобретет неприятный горький привкус.

Кофе, сваренный по-итальянски, опять же придумали французы. Это произошло в Париже в 1827 году. Ювелир Ганде изобрел кофеварку, в которой кипящая вода поднималась по трубе, вставленной в рукоятку, и распылялась над молотым кофе. Чуть позже другой его соотечественник усовершенствовал систему таким образом, что кипяток стал подниматься по одной трубе, а затем из разных ее ответвлений распылялся над мелко помолотым порошком. Позже итальянцы усложнили конструкцию

MirKnig.com

подобных гейзерных кофеварок, в ней появились электронагревательные элементы, клапаны и подвижные шайбы, однако принцип работы остался прежним – напиток заваривается путем многократного прохождения горячей воды или пара через слой молотого кофе. Ну а если горячий пар под давлением проходит через кофейный порошок, утрамбованный в рожок, то такой способ приготовления во всем мире называют эспрессо. Главное удобство подобных кофеварок состоит в том, что вся кофейная гуща остается в отдельном контейнере. Напиток же получается крепким, ароматным и насыщенным.

Существует также кофе по-шотландски, но использование вакуумной кофеварки, которую впервые сконструировал шотландский инженер Напьер, из-за сложности работы практически сошло на нет. В таком изобретении горячая вода проходила через слой молотых зерен и возвращалась обратно в емкость для воды из-за образовавшегося вакуума. Машина состояла из двух сосудов и соединялась трубкой. В верхний сосуд засыпали молотый кофе, а в нижний наливали воду. Затем ее доводили до кипения, и давление пара выталкивало воду в верхний сосуд. Напиток

считался готовым тогда, когда вода уже больше не поднималась вверх, и кофе давали возможность остыть. Через несколько минут вакуум, образовавшийся в результате охлаждения нижнего сосуда, заставлял напиток стекать вниз, через фильтр, и кофе можно было подавать на стол.

В конце 80-х годов прошлого века был изобретен новый быстрый способ приготовления кофе, который только сейчас набирает популярность во всем мире. Сильно концентрированный напиток вложен в небольшую капсулу, которая благодаря вакууму сохраняет не только все вкусовые качества, но также и полезные микроэлементы и кислоты. Затем простой и недорогой по стоимости аппарат за считанные секунды приготовит практически натуральный кофе. Необходимо только заранее налить в машину нужное количество холодной воды. Благодаря капсульной технологии хранение кофе происходит без ущерба для характеристик напитка и появляется возможнось готовить его в требуемом количестве быстро и просто. Объем одной капсулы позволяет получить одну чашку ароматного и изысканного напитка.

MirKniG.com

АРОМАТНЫЙ КОФЕ

Все сорта изначально обладают неповторимым ароматом. Однако потребителю обычный кофе порой приедается, кажется одинаковым, скучным, невыразительным. Между тем, традиция ароматизации напитка такая же старая, как и сам способ его приготовления. Первым пахучим добавлением в кофе была корица. Она и сейчас весьма популярна на Ближнем Востоке как одно из составляющих этого благородного напитка.

В последние годы получила распространение ароматизация непосредственно самих зерен. Их обрабатывают специальными пищевыми соединениями, придающими кофе определенный привкус и различные ароматические тона (шоколадные, цитрусовые, ореховые, ванильные, ликерные, вишневые, персиковые, яблочные и другие). Многим нравится «ирландский кофе» – «Irish coffee», в котором чувствуется вкус виски, но самого алкоголя в составе нет.

MirKnig.com

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Капучино – кофейный напиток итальянской кухни на основе эспрессо с добавлением молока и молочной пенки. Его название, предположительно, произошло от монашеского ордена капуцинов из-за сходного цвета капучино и их ряс. Обычно напиток подается в предварительно подогретой фарфоровой чашке, сохраняющей тепло дольше, чем стеклянный или бумажный стаканчик.

Карахильо – испанский кофе с бренди или ромом. Это традиционно сваренный крепкий напиток, в который добавляют названный алкоголь. Существуют две версии его происхождения. По одной, впервые такой состав появился на Кубе во времена ее испанской оккупации. По другим сведениям, карахильо привезли в Барселону испанские крестьяне, и этот кофе тут же обрел небывалую популярность во всей Каталонии.

Лунго – своеобразный итальянский эспрессо, но более концентрированный. Обычно в нем мало кофеина, но присутствуют горечь и чудесный аромат. Его подают в маленькой чашке.

Американо тоже готовят на основе эспрессо. Напиток получил свое название благодаря широкой распространенности в Северной Америке и пристрастия ее жителей к данному типу. От эспрессо он отличается минимальной дозой кофеина, а от ристретто – отсутствием концентрированности и горечи. Чашка для американо всегда достаточно большая.

Аффогато – это, скорее, десерт на основе кофе. Он готовится из ванильного мороженого, которое заливают порцией горячего эспрессо. Существуют разновидности десерта с добавлением амаретто или другого ликера. Также аффогато готовят из орехового мороженого, какао-порошка, сливок или топленого шоколада.

Бичерин – еще один итальянский, традиционно туринский, эспрессо. Его всегда подают в маленьком стаканчике с горячим шоколадом и молоком. При этом ингредиенты наливают очень аккуратно, слоями так, чтобы они затем не перемешивались. Бичерин известен с XVIII века, его обожал еще Александр Дюма.

Фарисей – имеющий давнюю историю немецкий напиток. По легенде, в XIX веке на острове Нордштранд служил священник по имени Георг Блайер. К своей пастве он относился строго, всегда

MirKnig.com

подолгу со всеми разговаривал. В его присутствии местные жители осмеливались пить разве только кофе. Чтобы не скучать во время религиозных бесед, прихожане стали тайком добавлять в свои напитки ром. А чтобы его запах не почувствовал грозный пастор, сверху в чашку наливали много взбитых сливок. Но в итоге священник, однажды по ошибке сделав глоток из чужой посуды, понял, что именно пьют его прихожане и в возмущении воскликнул: «О, фарисеи!» Для приготовления этого напитка в крепкий, сладкий, традиционно сваренный черный кофе нужно добавить четыре чайные ложки рома и украсить его взбитыми сливками. Фарисей обычно пьют из высокой чашки с блюдцем, не размешивая, прямо сквозь сливки.

Гляссе – всеми любимый традиционно приготовленный кофе с добавлением мороженого. В качестве посуды обычно используется стеклянный стакан или высокий фужер. В гляссе добавляют шоколадный сироп или леденцовую крошку.

Ипохский белый кофе – лакомство, отличающееся способом обжарки кофейных зерен. Обычно его делают на пальмовом масле, а готовый напиток подают со сгущенным молоком. Родиной этого кофе является малазийский город Ипох.

Латте – родом из Италии, состоит из вспененного молока и эспрессо. Подается в пропорциях один к одному, чем отличается от латте макиато. «Запятнанное молоко», а именно так переводится макиато с итальянского, готовят, вливая во вспененное молоко только что приготовленный эспрессо в пропорции три к одному.

Галлон – португальский горячий напиток, тоже изготавливаемый путем смешивания эспрессо и горячего вспененного молока, схож с латте. Обычно в высокий стакан добавляется четверть горячего кофе и три четверти вспененного молока.

Кортадо или кортадито – очень крепкий эспрессо с добавлением молока. Отличается от латте и латте макиато

MirKnig.com

отсутствием какой-либо пенки, небольшим количеством молока и тем, что подается исключительно в стеклянной посуде.

Лонг блэк – кофейный напиток на основе эспрессо, распространенный в Австралии и Новой Зеландии. Он готовится путем добавления двойной порции эспрессо в горячую воду. Подобная последовательность приготовления позволяет сохранить характерную для эспрессо пенку.

Моккочино или мокко. Этот напиток, придуманный в США, является разновидностью латте с добавлением горячего или тертого шоколада.

Флэт уайт – своеобразный латте, который готовится путем добавления вспененного паром молока в одну или две порции эспрессо. Сверху молочной пенкой обычно делают какой-либо рисунок, чаще всего сердечко.

Кава, или кофе по-украински. В размолотую смесь из зерен добавляют щепотку черного перца, после чего варят традиционным способом. Уже в готовый напиток добавляют две-три капли настоя чеснока. В чесночнице прессуют один зубчик, который затем уже в пиале заливают столовой ложкой кипяченой воды

и дают настояться около десяти минут. Пьют такой кофе без сахара, и дегустаторы отмечают, что из-за чеснока кофейный аромат напитка усиливается, сам же запах растения полностью отсутствует. Подавать каву нужно в большой кружке. Особенно он хорош в зимний период как эффективное согревающее средство.

Фраппе – греческий густой холодный коктейль. В высокий стакан, наполненный измельченным льдом, наливают охлажденный традиционно сваренный кофе, в который добавляют мороженое, а также взбитые в шейкере или блендере кусочки фруктов и ягод с холодным молоком. Также по желанию можно долить ликер и пить все это через соломинку.

Фраппучино – тот же холодный кофейный коктейль, но созданный на основе капучино. Отличие от фраппе состоит в том, что фрукты, ягоды и алкогольные напитки в его составе обычно не присутствуют.

Приятно пить кофе за красиво сервированным столом. Высокие стаканы, чашки с блюдцами, «mugs» – маги – все это стильно смотрится в кофейнях и ресторанах. Там существует свой порядок сервировки, поэтому насладиться натуральным ароматным кофе

MirKniG.com

особенно приятно. В домашней обстановке тоже можно создать незабываемую атмосферу для дегустации этого напитка. Прежде всего, стол нужно покрыть скатертью или тканевой дорожкой (лучше в светлых пастельных тонах, созвучных кофейной теме), площадь его должна быть достаточной для размещения посуды для кофе и тарелок с сопутствующими угощениями.

ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ

Но все это, даже заваривание напитка в кофейнике, требует времени, а также возможности купить и хранить зерна в сухом и прохладном месте, чтобы затем их помолоть, насыпать, налить воду... Тогда как темп жизни настолько ускорился, что порой не хватает ни сил, ни времени. Одним из самых важных изобретений начала XX века стал растворимый кофе, для приготовления которого нужны всего лишь кипяток и несколько секунд. Этот вид товара сейчас составляет основу всего мирового кофейного производства. Растворимый кофе – самый популярный напиток на планете. Существует две основные технологии его изготов-

ления: атомизация и сублимация. Сначала делают высококонцентрированный кофейный экстракт. Технология растворимого кофе подразумевает обжарку, размол зерен и их варку в течение нескольких часов под давлением в пятнадцать атмосфер. Кофейный экстракт фильтруют, таким образом происходит удаление грязного осадка и различных смол. Состав растворимого кофе может и не предусматривать наличия посторонних включений, как правило, маркируется такой товар словом «натуральный». После получения экстракта выбирается конкретная технология, по которой будет выполняться изготовление кофейного порошка.

По принципу атомизации экстракт распыляется в специальном сухом помещении, где из него потоком горячего воздуха выпаривается вода. Увы, вместе с водой уходит часть ароматических и вкусовых компонентов кофе. В результате получается растворимый порошок, который подвергается дополнительной обработке, чтобы крупицы объединились в гранулы. Так создается гранулированный продукт.

Более современным способом является лиофилизация. Эта технология была изобретена около сорока лет назад. При этом

MirKnig.com

ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ПОДДЕЛОК

Высокая востребованность кофе как товара, огромный ассортимент самых различных его видов, сортов и смесей и, как следствие, значительный разброс цен – все это привело к тому, что напиток стали подделывать. В погоне за сверхприбылью, эксплуатируя популярность кофе, мошенники во всем мире известные элитные сорта и дорогостоящие марки пытаются заменять или разбавлять низкосортными аналогами и суррогатами. И если фальшивый кофе в зернах встречается гораздо реже (хотя бывают случаи банальной подмены дорогого сорта дешевым), то молотый продукт обнаруживает наибольшую уязвимость.

Натуральный порошок смешивают с различными заменителями, которые могут быть перетертыми жареными желудями, каштанами, косточками или семечками различных плодов, отходами кофейного производства. Но чаще всего это цикорий, потому что по вкусу он наиболее похож на кофе. В любом случае подобные добавки имеют растительное происхождение, в боль-

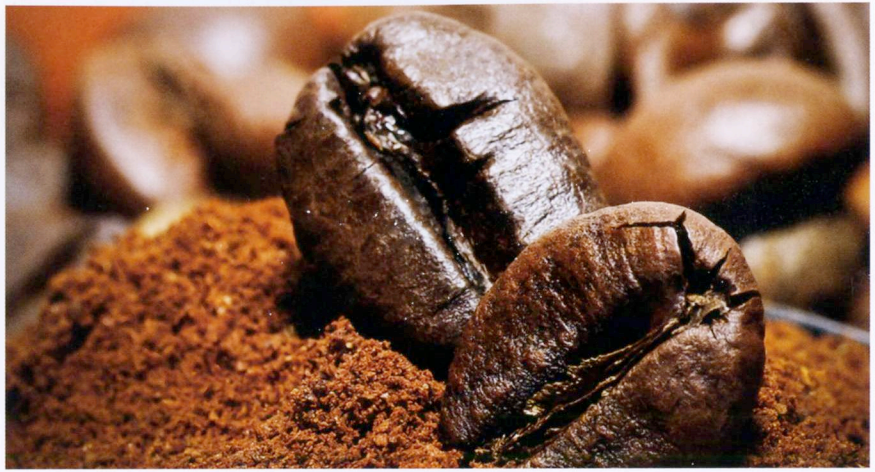
шинстве своем безопасны для здоровья человека, но вкус и аромат напитка они значительно портят.

Проверить, настоящий ли ваш молотый кофе или фальшивый, не так уж сложно. Нужно растереть небольшое количество порошка на листе белой бумаги и хорошо присмотреться. Как правило, примеси всегда заметны благодаря отличиям по цвету и составляющим. Также возможен некий посторонний запах, он будет свидетельствовать об использовании в производстве суррогатных дополнений. Если высыпать такую смесь в стакан с холодной водой, все чужеродные частицы выпадут в осадок, и только кофе останется на поверхности.

Прекрасным объектом для подделки является и растворимый порошок. При этом он чаще всего имеет кислый вкус со стойкой неприятной горечью. Ее могут придавать напитку жженые злаки, цикорий или остатки пережаренных зерен. Отличить такую фальшивку, как правило, можно и по упаковке. Оригинальные пачки и банки с кофе всегда имеют качественную полиграфию и этикетки. Поддельная растворимая смесь, как правило, не продается в фирменных магазинах, ее можно встретить в ларьках

MirKnig.com

или на рынке. Содержание кофеина в таких продуктах тоже существенно отличается от принятых стандартов, и, как правило, оно намного ниже. Если же порошок, напротив, сильно насыщен кофеином, то вообще опасен. Мошенники, подделывающие продукты, играют на невысокой кофейной грамотности потребителей и массовой любви к этому напитку.



ГАДАНИЕ НА КОФЕЙНОЙ ГУЩЕ

Изысканным и мистическим элементом дегустации кофе является гадание на гуще. Испокон веков в каждой стране оракулы и предсказательницы использовали свой метод извлечения информации из осадка напитка, оставшегося на дне чашки. Многие способы уже утрачены, но некоторые – как оригинальная затея увлекательно закончить процесс поглощения кофе – все-таки дошли до нашего времени.

Традиционное гадание на кофейной гуще: в большой чашке заварить крепкий кофе – две чайные ложки на сто пятьдесят миллилитров кипятка – и подождать несколько минут. Можно напиток в этих же пропорциях довести до кипения в турке, а затем быстро вылить в чашку вместе с гущей. После этого задумывается вопрос и гадающий выпивает кофе. Когда на дне останется густая жижа, чашку три раза крутят по часовой стрелке так, чтобы осадок распределился по стенкам, быстро переворачивают ее на блюдце и оставляют на две минуты. По прошествии

MirKnig.com

времени можно смотреть на «рисунки», образовавшиеся на стенках. Эти разводы интерпретируют, исходя из своей фантазии и жизненных обстоятельств.

Также существует другой, очень древний, длительный и, как утверждают любители предсказаний, более точный способ гадания.

Для этого нужно купить зерна, но только не в магазине, а именно на рынке. Сорт и качество кофе в данном случае значения не имеют. Зерна следует самостоятельно смолоть в ручной мельничке или истолочь в ступке и уже при этом постоянно задаваться вопросом, на который требуется получить ответ. Добиваться однородности помола не нужно, напротив – если порошок получится слишком мелким, придется добавить немного другого кофе, чтобы в смеси были разные частицы.

После этого напиток варят, желательно в турке в пропорции три чайные ложки на 200 миллилитров воды. Затем настой оставляют примерно на час, чтобы осадок хорошо уплотнился, жидкость сливают, а человек, желающий заглянуть в будущее, отпивает из приготовленного заранее стакана с холодной водой семь глотков, при этом опять задаваясь интересующим вопросом.

MirKnig.com

Оставшуюся в стакане воду нужно перелить в сосуд с осадком кофе, тщательно размешать и вылить содержимое в блюдце или тарелку. Важно, чтобы емкость была практически плоской и одноцветной. Если в гуще еще осталась жидкость, ее требуется аккуратно вылить, опять же поворачивая блюдце по часовой стрелке. Теперь можно рассмотреть рисунки и сделать предсказания. Когда кофе подсохнет, проступившие узоры и символы будут более отчетливыми. Если же рисунков незаметно или они не разборчивы, скорее всего, вопрос недостаточно четко сформулировали или мысли гадающего человека были далеки от процесса. В таком случае мистический ритуал следует отложить и вернуться к нему не ранее чем через семь или двадцать один день. А вообще, в гадании на кофейной гуще толкование символов – самое увлекательное, оно дает волю воображению и фантазии.

Интерпретаций рисунков существует множество, однако можно выделить наиболее основные и древние понятия:

• Квадраты и прямоугольники – неверность того, на кого гадают, а если предсказание делается на себя, то такие символы сулят успех у противоположного пола.

• Любая птица, кроме ворона, сидящая на чем-либо – к удаче и счастью.

• Птица в движении – скоро вам откроется истинная суть происходящего или задуманного посторонним человеком.

• Круги без точек посередине – к деньгам.

• Если в таких кругах есть бугорки и точки – деньги появятся исключительно потому, что они требуются вашим детям.

• Если круг один и в нем четыре бугорка – значит скоро у гадающего появится ребенок.

• Изображение любого жилища – дома, замка, хижины, над которым распростерся круг или солнце, – скорое приобретение квартиры или дома. Но если это же строение выглядит развалившимся, обветшалым или круг пересекает линия – будьте осторожны. Все планы по приобретению жилья могут рухнуть из-за мелкой неожиданности, которая может лишить и дома, и денег.

Если в квартире имеется кофейное дерево, которому больше года, то на нем тоже можно гадать, но только в определенные дни. Это должно быть либо полнолуние, либо ночь на Крещение, в крайнем случае, День Святого Валентина, но только до полудня.

MirKnig.com

На ветки кофейного дерева развешивают карточки с написанными желаниями или различными символами, затем гадающий с закрытыми глазами подходит и снимает одну. Это и будет ответ. Делать так можно не чаще раза в год.

Но и в обычном, частном случае, когда нужно решить какое-то несложное дело путем «орел или решка», тоже можно воспользоваться кофе.

Для этого нужно задумать вопрос и не глядя взять из пачки горсть кофейных зерен. Затем их необходимо посчитать – если в руке четное количество, значит, ответ положительный, нечетное – отрицательный. И если в этот момент из горсти случайно выпадают зерна, значит, обстоятельства могут измениться и результат гадания тоже. В данном случае их тоже снова следует пересчитать. Если осталось четное количество зерен – изменения будут в лучшую сторону, нечетное – в худшую.

Можно верить или не верить в гадания, но они существуют, причем столько же, сколько человечество употребляет кофе. Так как культура и традиции этого напитка уходят на Ближний Восток, очевидно, все подобные таинства родом из этого региона.

MirKnig.com

РЕЦЕПТЫ НАПИТКОВ ОТ «МОСКОВСКОЙ КОФЕЙНИ НА ПАЯХЪ»

Ванильный кофе

Взбейте миксером **яйцо**, столовую ложку **сливок** и столовую ложку **ванильного сахара**. Украсьте этой смесью чашку растворимого кофе **«Арабика»** от **«Московской кофейни на паяхъ»**.

Имбирный кофе

Вскипятите 1 стакан воды, бросьте в него 1 чайную ложку натертого **имбиря** (или вдвое меньшее количество сухого). Снимите с огня (если вы готовите кофе с сухим имбирем, проварите его на медленном огне

20 минут). Высыпьте в чашку пакетик кофе **«Espresso»** от **«Московской кофейни на паяхъ»** и залейте горячим имбирным отваром. Добавьте чайную ложку **меда**, перемешайте и процедите. Напиток можно приправить молотым черным перцем и лимонным соком.

Греческий фраппе

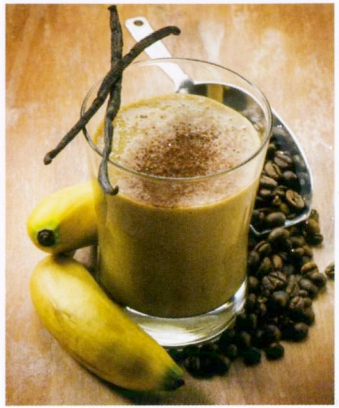
Смешайте в стакане **1 чайную ложку растворимого кофе «Арабика»** от **«Московской кофейни на паяхъ»**, **1 чайную ложку сахара** и **2 столовые ложки воды**. Взбейте в пену, добавьте **2–3 кусочка льда**, залейте **холодным молоком** доверху. Подавайте с соломинкой.

Кофе на коричном молоке

Чтобы приготовить коричное молоко, кипятите **полстакана молока** пять минут на небольшом огне **с палочкой корицы**. Палочку отожмите и оставьте для украшения.

MirKnig.com

Одновременно или сразу после этого приготовьте кофе **«Espresso»** от **«Московской кофейни на паяхъ»**. До половины заполните чашку кофе, долейте доверху коричным молоком, украсьте палочкой корицы.



Банановый кофе

Разотрите в чашке **чайную ложку растворимого кофе «Коломбо»** от **«Московской кофейни на паяхъ»**, **чайную ложку сахара** и **треть банана**, пока не получится однородная пенка, с помощью блендера или ложки. Залейте ¾ стакана горячей воды и аккуратно перемешайте.

Капучино по-домашнему

Молочную пенку можно приготовить и без сложных приспособлений. Понадобится френч-пресс и горячее **молоко жирностью не менее 3,2%, полстакана**. Молоко налейте в пресс и взбивайте поршнем, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Пена должна постоять полминуты, чтобы лопнули самые крупные пузыри, затем молоко нужно влить в приготовленный кофе **«Суаре»** от **«Московской кофейни на паяхъ»**.

Цитрусовый кофе

Пакетик кофе **«Суаре»** от **«Московской кофейни на паяхъ»** и **щепотку корицы** положите в чашку, перемешайте и залейте 200 мл кипятка. Влейте в напиток **две столовые ложки грейпфрутового сока**. Сахар добавьте по вкусу.

MirKnig.com

Кофе по-бразильски

Сварите очень густой какао – возьмите **2 чайные ложки какао-порошка**, **сахар** по вкусу и **50 г** воды. Приготовьте кофе, залив стаканом воды пакетик **«Коломбо»** от **«Московской кофейни на паяхъ»**, смешайте какао и кофе, насыпьте сверху несколько крупинок соли. Взбейте 30%-ные **сливки с сахаром**. Украсьте кофе взбитыми сливками.

Кофейное желе

На 2 порции растворите кофе **«Арабика»** от **«Московской кофейни на паяхъ»** в 100 мл воды, **5 г желатина** замочите в **100 мл холодной кипяченой воды** и оставьте на 1 час, затем доведите до кипения, но не кипятите. Остудите. **15 мл жирных (30%) сливок** взбейте с **50 г сахара**.

Желатин хорошо перемешайте и разделите массу на две части. В одну часть добавьте кофе, перемешайте. В другую влейте сливки, перемешайте. Выложите кофейную смесь в креманки или формочки. Поставьте в холодильник. После того как кофейная масса загустеет, выкладывайте сливочную массу. Поставьте в холодильник. Таких слоев при желании можно делать несколько, тогда десерт будет не двуцветным, а полосатым. Его можно подавать в креманке, а можно выложить на блюдце.

MirKniga.com

МОЙ ЛЮБИМЫЙ КОФЕ

6+

Главный редактор *А. Барагамян*
Ответственный редактор *С. Суворова*
Корректор *Г. Барышева*
Верстка *Л. Кулиш*
Автор текста: *С. Королева*

Мнение автора может не совпадать с мнением издательства.

Подписано в печать 19. 11. 2013.
Формат издания 140x125. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 1,5. Тираж 21 670 экз.
Заказ № 104768

© ЗАО «Издательский дом «Комсомольская правда»,
оформление обложки, 2013
Издательский дом «Комсомольская правда».
125993, Москва, Петровско-Разумовский Старый проезд, д. 1/23.
www.kp.ru, e-mail: kollekt@kp.ru

© Издательство «Директ-Медиа», 2013
Издательство «Директ-Медиа».
117342, Москва, ул. Обручева, д. 34/63, стр. 1.
e-mail: editor@directmedia.ru

© При подготовке издания использовались материалы фотобанка Shutterstock.com

Отпечатано в типографии «PNB Print», Латвия
www.pnbprint.eu

PNB PRINT

2013