

ВКУСНЫЙ КОФЕ – ЭТО ПРОСТО

СЕБАСТЬЯН РАСИНО • ЧУНГ ЛЕНГ ТРЭН
ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯНИСА ВАРУЦИКОСА

ВКУСНЫЙ КОФЕ – ЭТО ПРОСТО

Перевод с английского Эльвиры Веселковой



хлеб*соль®

Москва

2020

СОДЕРЖАНИЕ

7 Кофейные мелочи



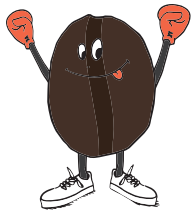
- 8 Какой вы кофеман?
- 14 Где пить кофе?
- 16 Семейство кофе
- 20 Кофейный словарь
- 22 Вреден ли кофе?

25 Приготовление кофе



- 26 Молотый кофе
- 39 Эспрессо
- 68 Молоко, кофе и латте-арт
- 77 Фильтрованный кофе
- 107 Колд брю

111 Обжарка



- 112 Виды и принципы обжарки
- 118 Смесь или кофе единого происхождения?
- 120 Читаем упаковку
- 124 Каппинг
- 128 Декофеинизация

131 Культивирование



- 132 Кофейная культура
- 142 Традиционные методы обработки кофе
- 146 Очистка, сортировка и упаковка зеленого кофе
- 148 Страны – производители кофе



Г Л А В А

1

КОФЕЙНЫЕ МЕЛОЧИ



КАКОЙ ВЫ КОФЕМАН?

Подростком, выпив свою первую чашку и немного поморщась, вы, возможно, с уверенностью говорили, что отныне кофе стал любимым напитком и его употребление теперь часть повседневной жизни. Но какое на самом деле ваше настоящее отношение к кофе?



При виде куска сахара, который опустили в кофе, в вашей памяти всплывают следующие картины:

- Детское изумление от того, как меняет цвет кусок белого сахара, когда его погрузили в кофе
- Чувство приятного расслабления от ощущения горячего сахара, который таял на языке
- Наступление на мир взрослых
- Гибель сахара на дне чашки
- Дональд



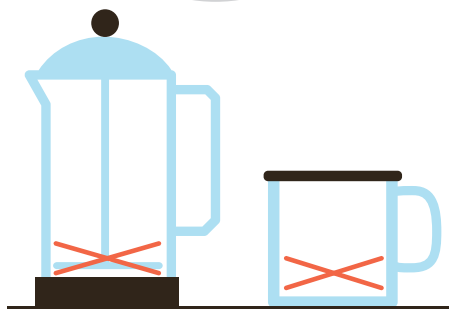
Сколько чашек кофе в день вы выпиваете?

- 0 Скорее, еженедельно
- 1-2 Во всем надо знать меру
- 2-3 Это мой максимум
- 3-4 Иногда... на самом деле, часто
- >5 Да, я знаю, пытаюсь уменьшить



Когда вы выпиваете свою первую чашку кофе?

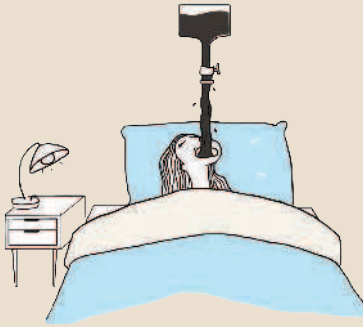
- После пробуждения, перед душем
- После душа
- Чашку кофе с молоком на завтрак
- По прибытии в офис
- После обеда



Что делать, если кофе больше нет?

- Вы находите ближайшую барстери и бросаетесь к стойке, чтобы заказать один эспрессо
- Если нужно, вы поедете из одного конца города в другой, чтобы наполнить себя драгоценной субстанцией
- Вы обойдетесь без него, но будете весьма раздражительны
- Ладно, сойдет и чай

По вашему мнению, вы:



Кофезависимый: у меня ничего не выйдет, пока я не получу свою порцию



Кофейный сноб: познав, что такое «гран круэ», невозможно быть прежним



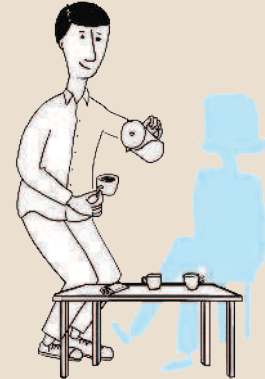
Романтик с привычкой к большой чашке утреннего кофе, круассану и газете. Солнечный лучик на террасе будет плюсом



Поклонник кофемашины и болтовни с коллегами



Странник кофе на вынос



Безоговорочный адепт «кофе на ходу»



Кофе в перерыве: я просто обожаю его за возможность съесть кусочек шоколада



Робкий любитель кофе, который позволяет себе любимый напиток без кофеина лишь в конце дня

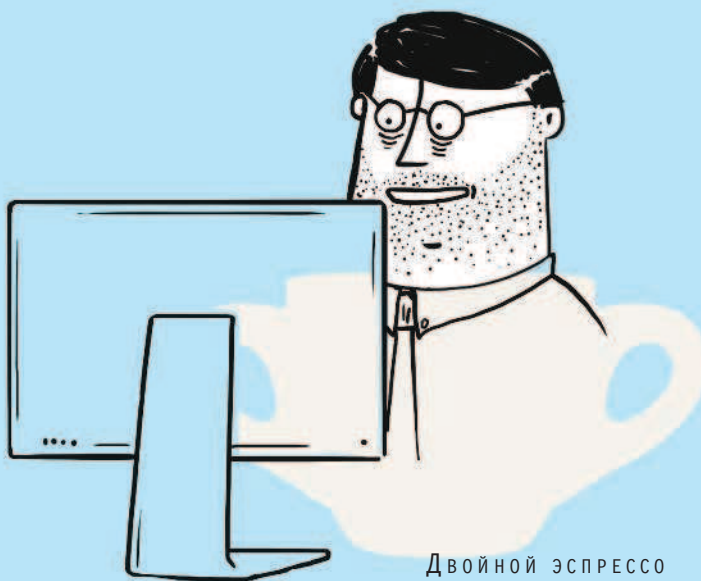
КОФЕ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Принято говорить – «пить кофе», однако существуют десятки способов это делать! Вы узнаете свой.



ЭСПРЕССО

Быстрый и восхитительный глоток для тех, кто любит вкус кофе.



ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

Для усердных трудяг, которые раз и навсегда поняли, что одного шота недостаточно.



МОКА

Для тех, кто на самом деле не любит вкус кофе, но чувствует необходимость подзарядки: классное и креативное решение.



ЛАТТЕ

Идеален для нерешительных: безопасный выбор.



Капучино

Нежный кофе для гурманов...
Остерегайтесь сливочных усов из пенки:
Рассеянность стоит дорого.



Макиато (макьято)

Мягкий кофе для тех,
кто ненавидит пенные усы.



Холодный кофе

Дерзкий напиток для любителей
кофе через соломинку.



Американо

Кто сказал, что американо — это
невкусно? Это кофе из серии
простых радостей жизни.



Фраппучино

Кофейное счастье для всех,
кто любит не столько кофе,
сколько мороженое.

КОФЕ ВО ВСЕМ МИРЕ

Кофе пьют в соответствии с личным вкусом, а еще и по регионам.
Ниже приведена небольшая экскурсия по кофейным привычкам всего мира.



США **A** (и англосаксонские страны)

Кофе с молоком, который американцы обычно называют «латте», большинство покупает навынос. В ресторанах быстрого питания существует традиция «бездонной чашки кофе»: по цене одной порции официантка раз за разом наполняет вашу кружку фильтрованным напитком. В целом продукт имеет низкое качество: используют недорогие зерна, а кофемашина, в которой их содержат, постоянно нагрета. Во многом благодаря этому американский кофе имеет плохую репутацию.

Италия **B**

Италия – страна эспрессо, где его быстро пьют «крепким» и за стойкой. Во время *коллационе* (небольшая пауза в середине утра, после завтрака и перед обедом), около 11 часов утра, эспрессо сопровождают выпечкой (булочкой или чем-то другим). В домах царствует итальянский моцко. Фильтрованный кофе в Италии не пьют.



С

СЕВЕРНЫЕ СТРАНЫ (Норвегия, Швеция)

Эти страны представляют крупнейших мировых потребителей кофе, и здесь его пьют преимущественно в форме фильтрованного. В XIX веке в Норвегии многие домохозяйства производили собственные спиртные напитки, и для борьбы с чрезмерным потреблением алкоголя церковь решила продвигать в массы менее опасную альтернативу – кофе. А когда домашнее виноделие запретили, потребление кофе уже стало привычкой.

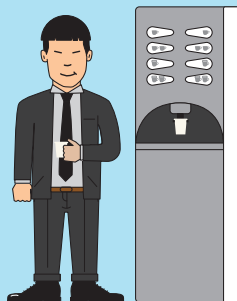


Д

Турция

Турецкий кофе (в Греции его называют «греческим») в период Османской империи готовили уже в XVI веке. Он представляет собой настой кофе столь же тонкого помола, как и мука, который готовят в *джезве*, традиционной посуде из меди или латуни с длинной ручкой. Прежде допускалось переливание кофе без гущи в графин. Сейчас кофе подают напрямую из емкости, в которой его готовили. Напиток может быть очень сладким (*çok sekerli*), не очень сладким

(*az sekerli*), почти не сладким (*orta*) или вовсе без сахара (*sade*). По обычаю, после дегустации нужно опрокинуть чашку на блюдце, чтобы прочесть будущее по узорам, которые оставила кофейная гуща. Традиция пить такой кофе представляет собой своеобразный стиль жизни, времяпрепровождение за неторопливой беседой, игрой или курением кальяна. Он популярен не только в Турции, но и на Балканах, Ближнем Востоке и в Северной Африке.



Е

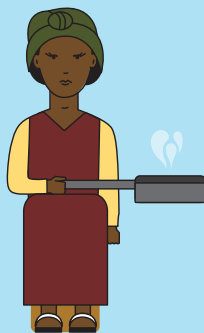
Япония

Японию в первую очередь воспринимают как страну чая (производитель и потребитель), тем не менее японцы также известны как и большие любители кофе, и с XVIII века там развилась настоящая культура потребления этого напитка. Кроме того, Япония закупает значительную часть самого дорогого в мире кофе. Здесь предпочитают мягкие методы, такие как V60 или вакуумная кофемашина (другое ее название – сифон).

Ф

Эфиопия

Приготовление кофе здесь традиционно доверяют женщине. Сначала она обжаривает зеленые зерна на сковороде, затем измельчает в ступке и варит в терракотовой кофеварке под названием джебена. Подают кофе в маленьких чашках без ручек и в сопровождении попкорна. Такова местная кофейная церемония.



ГАРСОН, БУДЬТЕ ДОБРЫ!

Название «гарсон де кафе»¹, данное официантам, уходит корнями в Le Procope, старейшее парижское кафе, которое ведет отчет своей истории с XVII века и работает по сей день. Согласно легенде, дети владельца помогали отцу, разнося заказы клиентам, которые называли их сначала «маленький мальчик», а затем «мальчик». Так родилось это выражение.

¹ В переводе с фр. «гарсон» – кофейный мальчик, мальчик в кафе, официант. Прим. перев.

ГДЕ ПИТЬ КОФЕ?

Во Франции, которая еще не так давно знала лишь брассерии, сегодня мы наблюдаем появление небольших кофеен с англосаксонской культурой и вкусами.

Кофе-шопы

Прекрасное место для того, чтобы выпить кофе. Клиент, как правило, довольно молод и рассматривает подобные заведения как некое «третье место» для времяпрепровождения между домом и работой. Напиток вам приготовит бариста, специалист по приготовлению

кофе. Вы можете наслаждаться им прямо здесь, дополнив англосаксонской выпечкой, например, морковным пирогом или финансье (см. след. страницы), либо взять с собой. В этом же заведении также можно купить кофе в зернах.



Брассери

Брассери – это место священного «маленького черного», который можно проглотить прямо за стойкой, но также тут подают не только кофе. Во Франции бистро или кафе часто служат сердцем городка, района, улицы. Здесь можно выпить бокал вина, крепкий алкоголь, безалкогольный

напиток или кофе, а зачастую и пообедать, перекусить или поужинать. Официанты подают «маленький черный» за стойкой или приносят за столик – в зал или на террасу. Цена на кофе зависит от того, где именно вы решили его выпить.

