

Кофе БИБЛИЯ

Для тех,
кто любит
и ценит кофе



УДК 641.87
ББК 36.991
Б90

Оформление переплета: дизайн-студия «Графит»

Дизайн макета: Лилия Продан

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части воспрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Подписано в печать 09.12.11
Формат 70х90/16. Бумага мелов. Усл. печ. л. 9,36
Доп. тираж экз. Заказ №

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953000 — книги, брошюры

Бузмаков, А.

Б90 Библия кофе/ Александр Бузмаков, Ирина Васильчикова. – М.: АСТ : Астрель, 2012. — 128 с.
ISBN 978-5-17-074479-4 (ООО «Издательство АСТ») (черн.)
ISBN 978-5-271-36130-2 (ООО «Издательство Астрель») (черн.)

Миллионы людей не представляют сегодня своей жизни без кофе. Эта книга для тех, кто любит и ценит кофе, кто хочет попробовать новые рецепты и узнать про любимый напиток больше.

- Сорта кофе
- На что обратить внимание при покупке зерен
- Как хранить кофе
- Рецепты кофе, сваренного в кофемашине
- Рецепты кофе, сваренного в турке
- Кофейные коктейли
- Музеи кофе
- Анекдоты про кофе
- Цветные иллюстрации
- Иллюстрированное поэтапное руководство приготовления

Ответственный за выпуск *Нина Попова*
Младший редактор *Алёна Рудомётова*
Технический редактор *Татьяна Тимошина*
Корректор *Ирина Мокина*

ООО «Издательство Астрель»
129085, г. Москва, пр-д Ольминского, д. 3а

ООО «Издательство АСТ»
127006, г. Москва, ул. Садовая-Триумфальная, д. 4-10

E-mail: astpub@aha.ru www.ast.ru

© А. Бузмаков, И. Васильчикова
© ООО «Издательство Астрель»

Кофейная коллекция

Миллионы людей не представляют сегодня своей жизни без кофе. Споры о его вреде и пользе не утихают, к единому мнению так и не придут.

Эта книга для тех, кто любит и ценит кофе, кто хочет попробовать новые рецепты и узнать про любимый напиток больше.

Но прежде чем перейти непосредственно к рецептам, погово-

рим немного о герое этой книги – о кофе.

Немаловажную роль играет обжарка зерен. Чем сильнее обжарка, тем меньше кофеина.

Надо сказать, что какого-то одного стандарта обжарки нет. Тем не менее прийти к какому-то общему знаменателю все же возможно.

Для начала разберемся с тем, что же такое кофе. Во-первых, кофе – это бобы.

Существует два вида – арабика и робуста. Часто эти два сорта отличаются содержанием кофеина. В робусте кофеина больше. Сегодня, как правило, используют смесь обоих сортов. Только арабику или только робусту почти не используют.



Степени обжарки кофе

– Нежареный кофе – зеленые зерна (бледно-серые с зеленым оттенком) и гладкие.

– Коричневая обжарка – светло-коричневый цвет зерен. Легкая насыщенность вкуса, слабый аромат с хлебным запахом. Отсутствие масла на поверхности. Температура обжарки 93–125 °С. Применяется только для высококачественных нежных сортов арабики, выращенной в высокогорье. Такой кофе хо-

рошо пить на завтрак, когда высокую кислотность напитка смягчает добавление молока или сливок.

– Американская обжарка – зерна продолжают увеличиваться в размере. Слышен «первый крак» – треск при обжарке. Умеренный светло-коричневый цвет, сухая поверхность, с «кислинкой», сохранены отличия между зернами, присущие зеленому бобу. Увеличиваются в размере. Температура обжарки 168–190 °С.

– City (городская обжарка) – сильное увеличение размеров боба. Заканчивается стадия «первого крака». Бобы трескаются (крак) от выделяющихся газов. Температура обжарки 198–218 °С.

– Full city – зерна сильно увеличиваются. Баланс кислот и сахара. Начало стадии «второго крака». Коричневого цвета средней насыщенности, в основном с сухой поверхностью, местами появляются следы масла. Сбалансированная кислотность, полная насыщенность вкуса. Температура обжарки 223–229 °С.

– Венская обжарка – утеряна большая часть газа, конец стадии

«второго крака». Яркий коричневый цвет зерна, капли масла на поверхности зерен, появление сладковато-горьких тонов вкуса. Приглушенная кислотность, сильная насыщенность. Температура обжарки 223–235 °С.

– Espresso – уменьшение аромата, карамелизация сахара. Блестящая поверхность с пятнами масла. Сладковато-горький вкус доминирует. Кислотность приглушена. Температура обжарки 235–240 °С.

– Французская обжарка – радикальное уменьшение кислотности, карамелизация сахара. Темного черного цвета бобы, зерна покрыты



маслом. Запах горелого масла. Различия, характерные для зеленого кофе, полностью приглушены. Горький или сладко-горький вкус доминирует. Температура обжарки 240–246 °С.

– Итальянская – боб теряет характерный аромат кофе. Черный цвет зерна, сухая блестящая поверхность. Доминирует жженный горький вкус. Температура обжарки 246–262 °С.

В кофе могут добавлять цикорий, бобы, ячмень, горох, фениковые или апельсиновые кос-

точки – в зависимости от того, в какой стране он упаковывается. Определить наличие добавок можно, правда, уже после покупки. Положите порошок кофе в стакан с холодной водой. Чистый кофе будет держаться на поверхности. Примеси через некоторое время осядут на дно. В последнее время все более популярным становится молотый кофе с ароматами шоколада, коньяка, амаретто, орехов, ванили, корицы.

Как узнать, натуральные вещества придают аромат кофе или это химия?

Сделать это просто. Если в него добавлены специи (кардамон, перец, корица, ваниль, мускатный орех), значит, это на 90% природный продукт.

А вот другие ароматы – алкоголь, шоколад, миндаль, кедровые орешки, фрукты – говорят о том, что, скорее всего, эти ароматизаторы искусственные.



На что обратить внимание при покупке кофейных зерен

У зерен не должна быть утрачена естественная окраска. В противном случае это говорит о том, что срок их хранения давно истек. Может даже появиться белесый оттенок. Но это случается не только с «просроченным» кофе. Это еще мо-

жет означать, что зерна продолжительное время находятся во влажных условиях. И уж, конечно, в этом случае появится неприятный запах, который не замаскировать ничем.

Обращайте внимание на внешний вид зерен. Не должно быть

дефектных – раздавленных зерен, дробленых – кусочки меньше половины; «урезанных» – срезан один конец; разломанных на две части по бороздке – «ушко», с нарушенной вогнутой частью – «раковина» и др. Иногда могут попадаться совсем черные зерна. Это признак того, что они долго лежали на земле. Также это может говорить о несоблюдении режима сушки, нарушении правил хранения.

Сухие и бесформенные зерна – следствие повреждения их вредителями. Все эти «сюрпризы» недопустимы в хорошем кофе.

Также большое значение имеет помол. Обжаренные зерна мелют в кофемолке.

В зависимости от того, как вы собираетесь готовить кофе, подбирается помол. Самый грубый помол используется для приготовления кофе в кофеварках фильтрового типа или в стакане с поршнем – френч-прессе. Средний помол используется для эспрессо-машины. Самый же тонкий помол «в пыль» – применяется для приготовления в турке «кофе по-турецки».

Молотый кофе довольно быстро теряет вкус и аромат, поэтому рекомендуется молоть зерна непосредственно перед употреблением.

Самый лучший вариант – выбрать обжаренные кофейные зерна, которые хранятся в вакуумной упаковке и сохраняют свои полезные свойства и аромат. Однако после вскрытия упаковки зерна сохраняют свой аромат всего 4–5 дней.



Основные страны–производители кофе

Климатические условия ограничивают выращивание кофейных деревьев зоной приблизительно от 10° северной и до 10° южной широты. В этот лежащий вдоль тропиков кофейный «пояс» вошли около пятидесяти государств. В каждой из них природные условия, климат и почва совершенно разные, поэтому один и тот же сорт кофе в различных местах отличается по своему химическому составу, следовательно и по вкусу, ароматности и по другим свойствам. Может быть, по этой причине и прижилось географическое название сортов кофе,



которое появилось по названию места, где он рос, или по наименованию порта, откуда он вывозился. В этой статье мы коротко расскажем об основных странах – производителях кофе.

Мексика. Мексиканский кофе выращивают на юге страны, причем исключительно арабику. Эта страна является одним из крупнейших производителей кофе, она владеет кофейными плантациями площадью около 400 тысяч гектаров. Мексика занимает четвер-

тое место в мире по объему производства кофе. Мексиканский кофе не входит в число самых лучших в мире – он приятен на вкус, но ему недостает крепости и букета.

Бразилия – мировой лидер кофейного производства. В те годы, когда нет заморозков, Бразилия производит от 30 до 35% всего кофе на мировом рынке. Огромные плантации с миллионами деревьев покрывают холмы на юге и в центре страны. Бразилия поставляет миру кофе на все вкусы. Однако ни один бразильский сорт не считают лучшим по качественным характе-

ристикам. Бразилия специализируется на «доступном» кофе – недорогом, вполне приличном, но не особенно выдающемся.

Колумбия. Колумбийский кофе завоевал мировую славу. Эта страна обладает прекрасно развитой кофейной индустрией. Сегодня Колумбия – один из гигантов кофейного производства. На нее приходится около 15% получаемого в мире объема кофе. Кофе – основная сельскохозяйственная культура Колумбии. Страна занимает второе место по объему собираемого кофе, и ей нет равных по производс-



тву, экспорту самого высококачественного кофе сорта арабика.

Гватемала. В центральных нагорьях Гватемалы производят одни из лучших в мире сортов кофе. Наиболее известен сорт «Антигуа».

Сальвадор. По вкусу кофе из Сальвадора мягкий и нейтральный.

Никарагуа. Никарагуа ежегодно производит свыше 60 тысяч тонн кофейных зерен. Одни говорят, что кофе из Никарагуа похож

на мексиканские сорта, другие – что на сальвадорские.

Коста-Рика. Кофе из Коста-Рики классический, имеет репутацию одного из лучших в мире. Он обладает всеми необходимыми для хорошего сорта качествами.

Ямайка. Ямайские горные сорта лидируют среди лучших сортов кофе в мире.

Венесуэла. Венесуэла производит менее 1% мирового кофе. Почти



Кофе по-арабски





Надо:

кофе – 1–2 ч. л.

сахар – 1 кусочек

вода – $\frac{3}{4}$ от объема турки



Положить в турку сахар. Налить воду, поставить на огонь.



Как только вода закипит, добавить кофе. Размешать ложкой, поставить на огонь и довести до кипения.



Как только кофе закипит, турку снимают с огня и в горячем виде подают к столу.

NB Лучше всего молоть зерновое кофе непосредственно перед приготовлением.

A close-up photograph of a white ceramic cup filled with a frothy, light-brown coffee. The cup sits on a dark, textured napkin, which is placed on a light-colored surface with a subtle pattern. A silver spoon rests on the saucer next to the cup. Above the cup, there is a decorative orange frame with ornate scrollwork. Inside the frame, the text "Κοφε «Αραβ»" is written in a black, elegant script font.

Κοφε «Αραβ»



Надо:

сахарный песок – 1 ч. л.

кофе – 1–2 ч. л.

вода – 150 г



На дно турки насыпают ложечку сахарного песка и ставят на огонь. Когда сахар начнет карамелизоваться – станет коричневым, в турку влить воду и довести до кипения.

Снять с огня, всыпать 5–7 г мелко смолотого кофе.



Снова поставить на огонь и после вскипания подать к столу.

The background of the page is a light beige color. It features several coffee beans scattered around, some whole and some broken. A large, stylized illustration of a white coffee cup filled with coffee is positioned on the right side. The cup has a thick, golden-brown rim and a matching handle. The coffee inside the cup is a rich, dark brown color. The overall style is artistic and elegant, with a focus on coffee-related imagery.

Содержание

Кофейная коллекция	3
Степени обжарки кофе	3
На что обратить внимание при покупке кофейных зерен	5
Основные страны – производители кофе	7
Как хранить кофе	12
Кофе, приготовленный в кофе-машине	13
Кофеварки	16
Какие бывают кофеварки	18
Кофе, приготовленный в турке	28
Как выбрать турку	29
Кофейные коктейли	49
Европейские кофейни	76
Кофейные традиции разных стран	92
Истории и легенды, полезные советы	122
Музеи кофе	124
«Кофейные» анекдоты	125