



Елена Маслякова Твоя кофейня

*Текст предоставлен правообладателем.
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176355
Е.Маслякова Твоя кофейня: Вече; Москва; 2002
ISBN 5-7838-1102-5*

Аннотация

Кофе – один из древнейших напитков, который еще с древних времен пользовался и пользуется по сей день огромной любовью миллионов людей любого возраста и национальности. Но для того чтобы действительно познать истинный вкус этого напитка, нужно уметь его готовить, соблюдая все необходимые для этого «ритуала» условия. Эта книга откроет вам множество секретов хранения и приготовления кофе. Воспользовавшись ими хотя бы один раз, вы уже не сможете отказаться от этого напитка, покоровшего сердца большинства людей нашей планеты.

Содержание

Введение	4
Глава 1.	5
Глава 2	15
Глава 3	24
Способы приготовления кофе	24
Глава 4	31
Глава 5	36
Эспрессо-соло	37
Конец ознакомительного фрагмента.	38

Елена Владимировна Маслякова

Твоя кофейня

Введение

Предлагаемая вашему вниманию книга содержит очень интересную и в то же время полезную информацию для тех, кто из большого ассортимента напитков отдает предпочтение кофе. Кроме множества разнообразных рецептов, в книге изложено большое количество практических советов, позволяющих выполнить ритуал приготовления и подачи кофе на высшем уровне.

Прочитав ее, вы ознакомитесь с правилами хранения и приготовления кофе. Узнаете, как правильно выбрать кофе, как определить качество и свежесть кофейных зерен, как их размолоть в зависимости от того, какой кофе вы собираетесь сварить.

Интересное описание различных историй из жизни великих людей, связанных в той или иной степени с кофе, сделает чтение не только познавательным, но и забавным. Мы имеем в виду, что эта книга пригодится не только для того, чтобы применить на практике полезные советы, приведенные в ней, но и просто чтобы отвлечься от повседневной суеты, то есть в развлекательных целях. Она подарит вам немало часов любопытного чтения. Вы не будете разочарованы: различные байки и легенды о кофе приятно разнообразят ваш досуг и расширят в некоторой степени кругозор.

Если вы очень любите кофе и считаете, что знаете о нем все, то вы глубоко заблуждаетесь, так как все знать об этом прекрасном напитке невозможно. И информация, приведенная в книге, внесет немало нового в ваши познания о кофе. Или, если вы никогда не любили кофе и один звук этого слова вызывал у вас отвращение, возможно, прочитав эту книгу, вы измените свое мнение о нем. По крайней мере, дополнительные познания не будут лишними и, возможно, позволят вам блеснуть своей эрудицией даже среди завязтых кофеманов.

Например, возьмем влияние кофе на здоровье человека. Что об этом можно сказать? В общем-то, немного. На самом деле влияние кофе на человеческий организм очень разнообразно. Оно может быть как положительным, так и отрицательным. Вы найдете в книге различные мнения врачей о кофе и его воздействии на организм. Опираясь на их авторитетное мнение, вы сможете решить для себя, стоит ли вам пить кофе, и если стоит, то какой именно.

Приведено здесь множество рецептов и способов приготовления кофе. Если вы сами не очень любите этот напиток, но ваши друзья и знакомые просто обожают его, вам стоит прочитать эту книгу и попробовать сварить кофе хотя бы по одному или двум рецептам, чтобы побаловать их, когда они придут к вам в гости. Поверьте, они не будут разочарованы и оценят ваши старания.

А если вы сами без ума от кофе и считаете, что лучшего напитка для общения не найти, то эта книга создана специально для вас. Кстати, здесь же приведены рецепты кофе, который можно употреблять в зависимости от времени суток. Например, утром – для пробуждения и заряда энергии, днем – для поднятия настроения, а вечером – для крепкого сна.

Целая глава посвящена способам приготовления кофе с алкоголем, который можно подавать на каком-нибудь празднике вместо спиртного – это будет и красивее, и оригинальнее. Еще одна глава содержит рецепты приготовления кофе с различными добавками. Воспользовавшись ими, вы разнообразите свой привычный классический кофе, немного изменив его вкус или внешний вид.

Все это вы узнаете, прочитав книгу «Твоя кофейня».

Глава 1. История кофе

Кофе известен человечеству с глубокой древности, и его история полна тайн, загадок, интриг, окутана многими поэтическими легендами, покрыта толщей времени, которое скрывает, что является правдой, а что вымыслом.

Общеизвестно, что родиной кофе считается Эфиопия, а точнее – ее юго-восточная и труднодоступная горная провинция Каффа, от названия которой и произошло название дерева, а также и его семян, из которых готовят этот прекрасный напиток. Любопытно, что этот же регион ученые-антропологи считают колыбелью человечества – районом проживания первых австралопитеков, – поэтому естественно, что достоверных данных о начале использования человеком кофе нет и быть не может. Но согласимся, что это судьбоносное совпадение свидетельствует о том, что история человечества и история употребления кофе тесно переплелись с самого начала.

Кофе и здоровье

Ряд исследований в области влияния кофе на обмен веществ в организме позволил сделать вывод о том, что способствует более интенсивному потреблению энергии.

В самой Эфиопии до сих пор встречаются многочисленные дикие заросли кофе. По-видимому, первоначально аборигены использовали листья кофейного дерева, из которых готовили бодрящий напиток, чем-то похожий на чай. Об этом свидетельствуют результаты изучения быта архаичных племен этого региона, которые до сих пор делают из кофе аналогичный напиток. Практика утоления жажды настоем из листьев кофе постепенно распространилась по всей стране, и вскоре сбор листьев кофе превратился в отрасль сельского хозяйства этого региона, а в дальнейшем напиток стал распространяться все дальше и дальше.

Первой страной, которая переняла практику употребления кофе, был Йемен, поскольку в V—VII веках он находился в составе владений Эфиопии. В это же время было положено начало и использованию кофейных зерен, мякоть которых сушили и перемалывали вместе с пергаментной оболочкой в порошок и, как и из листьев, заваривали ароматный напиток, получивший название «гешир». Бедное крестьянское население Йемена до сих пор пьет его.

Кофейные советы

Знаток предпочитает готовить кофейный напиток, смешав зерна разных сортов. Попробуйте смешать арабику и робусту в разных пропорциях, и вас поразит богатство вкуса свежесваренного кофе.

Новой эпохой в использовании кофе стало обжаривание кофейных зерен, которые сначала высушивались, отделялись от оболочки, затем обжаривались и перемалывались (технология не претерпела фактически никаких изменений до сегодняшнего дня, разве что за людей многое стали делать машины). Как полагают ученые, это произошло примерно в VII—VIII веках нашей эры. Изменение в технологии значительно улучшило качество напитка и как следствие повысило популярность кофе. С тех пор кофе превращается в Йемене в национальный напиток, приготовление и употребление которого связано со многими обрядами и праздниками.

Из жизни великих

Известный английский философ Эрик Фромм однажды как-то признался в интервью, что он просто в восторге от кофе с молоком и 2—3

ложками густого вишневого варенья. Этот удивительный по вкусу напиток, по его словам, заставляет его забыть обо всех неприятностях и заботах и беспечно радоваться жизни.

Йемену принадлежит и пальма первенства в окультуривании кофейного дерева и выработке его агротехники, так как довольствоваться сбором диких плодов уже не представлялось возможным из-за постоянно растущего спроса на кофейные зерна. Вскоре возделывание кофейных деревьев и продажа урожая превратились в ведущую статью экономики Йемена. Природные условия в Йемене для выращивания кофе были более чем благоприятными: плодородные земли горных склонов, яркое солнце, высокое культурное развитие государства, трудолюбие его народа.

Из жизни великих

Антон Павлович Чехов считал, что кофе следует пить в очень малых количествах и как можно реже, так как он отрицательно влияет на организм.

В течение почти 200 лет Йемен был единственной страной, где кофе выращивали целенаправленно. За это время арабы достигли значительных успехов в его агротехнике: они вывели множество новых сортов, в том числе знаменитый сорт «мокко», научились бороться с болезнями и вредителями этой культуры, постоянно занимались повышением его качества. Поскольку Йемен находился тогда на пересечении важнейших мировых торговых путей, идущих из Европы в Юго-Восточную Африку, Юго-Восточную Азию, Индию и Китай, он стал точкой пересечения караванных троп, ведущих в Сирию, Ливан, Египет, Иран, Ирак и поставляющих перец, мускатный орех, гвоздику и другие восточные товары. То есть сложилась благоприятная историческая ситуация для распространения кофе по всему миру.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение дома, сада и кольца – это свидетельствует, что в жизни человека все будет прекрасно. В будущем его ожидает благополучие, счастье в личной жизни и бракосочетание или настоящие, прочные отношения. Так что вполне можете строить радужные, оптимистические планы. Удача будет сопутствовать и во многих других делах.

Караваны с кофе забираются все дальше и дальше, расширяя ареал своего распространения. Уже в VII веке арабы начинают широко употреблять кофе, готовя его почти так, как и в настоящее время. В это же время начинают появляться различные рецепты заваривания кофе, в частности, появляется особый метод, получивший название «восточный» и широко известный сегодня любителям этого напитка.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение черта, это означает, что рядом находится опасность. Вполне возможно, в скором времени случится какая-то ситуация, которая повлечет за собой не самые хорошие последствия. Нужно быть предельно осторожным, чтобы не оказаться застигнутым врасплох.

Купцы-бедуины доставляли кофе на шумные восточные базары и в караван-сарай, демонстрировали искусство приготовления напитка и давали попробовать его всем желающим. В знойной сутолоке больших восточных городов, на всех, даже самых узких улочках и в переулках можно было видеть человека, отбивавшего барабанную дробь на так называемую «махмас аль кава» и зазывавшего отведать новый бодрящий напиток. Временные «точки» продажи кофе с ростом его популярности среди населения постепенно превращаются в постоянные и становятся неотъемлемым элементом любого восточного базара и горо-

дов арабского мира, а сам кофе за какие-то два века распространяется по всему арабскому миру.

Из жизни великих

«Вкус кофе прекрасен, но непонятен. Его нужно научиться понимать и любить, только при этом условии можно с упоением наслаждаться им в полной мере», – не уставал говорить о своем любимом напитке Г. Флобер.

Кофейни за сравнительно короткое время стали очень популярны среди населения и превратились в центры «неформальной» жизни городского общества. В то время они представляли собой обширные веранды или открытые здания. Располагавшиеся чаще всего у фонтанов или открытых водоемов, обставленные мягкими диванами в восточном стиле, с роскошными персидскими коврами на полу и на стенах, они создавали уютную и спокойную обстановку для смакования ароматного напитка. Но чаще всего кофейни располагались прямо на улицах, в тени больших чинар.

Кофе и здоровье

Кофеин, получаемый в нормальных дозах, может оказывать благотворное влияние на энергетический баланс, что в свою очередь способствует интенсивному сжиганию жировых клеток. Потребление кофе способно помочь людям, которые хотят снизить свой вес, что позволяет практиковать использование различных соединений кофе в целях похудения.

Сидя на мягких подушках, потягивая через длинный мунштук кальян и угощаясь кофе, посетители слушали чарующие рассказы о разнообразных чудесах и приключениях специально работающего в кофейнях рассказчика. Эти рассказчики были в каждой мало-мальски крупной кофейне и завлекали посетителей необычными историями не меньше, чем сама любовь к кофе. В кофейнях обсуждались самые последние новости, договаривались о заключении брака, совершались крупные сделки, и неизменным свидетельством удачно заключенных договоров являлось совместное употребление кофе.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще человек видит изображение мыши, это означает, что он слишком мало внимания уделяет своим близким. Вероятно, они чувствуют себя от этого заброшенными и одинокими. Такая ситуация долго продолжаться не может, нужно немедленно пересмотреть свои позиции и больше внимания уделять своим родным.

Проводя таким образом значительную часть своего времени, перс, араб или турок зачастую забывали о своих обязанностях перед Всемогущим Аллахом и оставались неподвижны, игнорируя призывы муэдзина с высокого минарета мечети к молитве во славу Великого Аллаха и пропуская дневной и вечерний намазы.

С таким положением дел не могло смириться мусульманское духовенство и ополчилось против «дьявольского африканского зелья». Кофейни, по мнению имамов, как и музыка, были изобретением сатаны. Религиозный собор высшего исламского духовенства в 1511 году в Мекке проклял кофе. Вслед за этим тогдашний правитель Мекки Хаир-бей своим повелением закрыл все кофейни в городе и приказал сжечь все запасы кофе. Он также издал закон, запрещающий употребление кофе. Аналогичная ситуация складывалась и в других государствах арабского мира. Светская культура вступила в противоречие с культурой духовной, и эти противоречия обернулись жестокими столкновениями.

Рецепты от знаменитых

Оригинальный способ приготовления кофе предлагает Наталья Орейро. Она предпочитает кофе с алкогольными напитками, например с крепким ликером.

Требуется: 3 ст. л. кофейных зерен, 45 г крепкого ликера (3 ч. л.) с ароматом миндаля или вишни, 1 ст. л. взбитых сливок, сахар.

Способ приготовления. Кофейные зерна пропустите через кофемолку (для этого напиток больше всего подойдет сорта арабика или мокко). Измельченный кофе засыпьте в кофеварку и залейте холодной водой. Когда кофе закипит, на дно чашечек налейте ликер и осторожно влейте кофе. Если вы аккуратно добавите его, ликер поднимется вверх, придавая особый аромат напитку. В чашку добавьте взбитые сливки. Сахар кладите только в том случае, если ликер недостаточно сладкий.

Но ничто не могло помешать распространению кофе. Он быстро вживался в быт мусульманских народов, связанные с ним ритуалы и традиции органично вплетались в образ жизни и мировоззрение арабов, и все законодательные и силовые меры оказались безуспешными. Против этих запретов развернулась ожесточенная борьба, которая не раз превращалась в кровопролитные восстания, жестоко подавляемые.

Широко известны восстания в Турции в XVI веке. Наиболее крупное из них, под предводительством купца аль Рашида, охватило обширную территорию востока полуострова Малой Азии. Гнев восставших был направлен прежде всего против духовенства и высшей знати, которые благодаря влиянию и богатству могли с легкостью обойти запрет употребления кофе и часто негласно устраивали кофейные церемонии вместе с тем же духовенством. Восставшие вели борьбу в течение нескольких лет, но их выступления были жестоко подавлены, а лидеры, в том числе и аль Рашид, схвачены, зашты в мешки из-под кофе и сброшены в море.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение пера, это означает внутреннее беспокойство человека. Он считает себя недостойным и глупым, поэтому страдает от одиночества. Ему тяжело, но он ничего не предпринимает, чтобы окружающие обратили на него свое внимание.

После этого восстания Магомет IV издал закон, согласно которому попавшихся на употреблении кофе, как и лидеров восстания, должны были зашивать в мешки из-под кофе и бросать в море, или им отрезали языки, чтобы провинившиеся уже никогда не могли ощутить аромат и вкус этого напитка. Отголоском этих времен стала недавняя отмена запрета на кофейни в Йемене.

Но тем не менее двухвековая борьба не была напрасной, и кофе все больше и больше распространялся по миру. В середине XVI века он проник в Стамбул, где в 1564 году была открыта первая кофейня, которая, кстати, просуществовала около 400 лет. А от Стамбула было уже рукой подать до Европы. Хотя впервые упоминание о кофе встречается в трудах Марко Поло, который попробовал его, будучи в Багдаде, первую чашку кофе продемонстрировали европейцам в Риме аж в 1626 году. История сохранила и имя этого человека: им оказался Делла Валле, посол Папы Римского, который долгое время прожил в Персии (Иране) и пристрастился к ежедневному питию кофе.

Кофейные советы

Если вы следите за своей фигурой и считаете калории во всех продуктах, остановите свой выбор на кофе, приготовленном из сорта

робуста. Количество углеводов в нем гораздо меньше, чем в арабике. Но запомните, что зерна робуста содержат при этом больше кофеина.

Европейцы оказались легкими на подъем, и уже через каких-то 20 лет в Венеции открывается первая в Европе кофейня, только называлась она не кофейней, а просто кафе. Напиток стремительно завоевывает Европу, и это совпадает с широко распространяющейся в той же Европе модой на восточные товары. В 1698 году открывается кафе в Марселе, которое тут же стало настолько популярно, что спустя всего лишь несколько лет на улицах Марселя произошла демонстрация женщин. Они протестовали против пристрастия своих мужей к кофе, из-за которого те большую часть своего свободного времени проводили в кафе. Кофе, писали газеты того времени, стало причиной снижения рождаемости в городе.

Кофейные истории

Как-то на дне рождения у Вани за чашечкой кофе возник разговор о детских рекордах. Так, Настя рассказала об одиннадцатилетнем Джастине Фиоре, совершившем запуск воздушного шара, который пролетел 16.019 км (это расстояние от Нью-Йорка до Австралии). А Костя поведал любознательной компании о Сюзан Монтгомери из Соединенных Штатов Америки, которая выдула самый большой пузырь из жевательной резинки (его диаметр составил 55,8 см).

Не отставали и другие европейские страны. В 1652 году первое кафе открывается в Лондоне. Англичане моментально оценили достоинства напитка, и к 1693 году в Англии насчитывалось уже более трех тысяч кафе во всех уголках королевства. В Англии получил развитие конфликт между производителями местного национального слабоалкогольного напитка – эля и импортерами и торговцами кофе. Они не раз пытались добиться запрещения кофе – этого «сиропа из сажи», «черной крови турок». Противодействовало распространению кофе и христианское духовенство, находя в нем влияние ислама. Но к XVIII веку влияние церкви в Европе было несравненно более слабым, чем в средние века, и поэтому конфликтов, подобных тем, которые имели место на мусульманском Востоке, не возникало.

Из жизни великих

Алла Пугачева рассказывает: «Я раньше очень много пила кофе. Теперь, конечно, не так – стараюсь держать себя в руках. А Кристина до сих пор постоянно пьет его по утрам и вечерам.»

Король Франции в 1664 году специальным указом одобрил напиток: он пришелся ему по вкусу, и в том же году кофе стал неотъемлемым атрибутом королевского стола в Лувре. Не желая отставать от моды, за королем потянулись знатные придворные и титулованное дворянство, а за ними все те, кому позволяли средства, так как кофе в то время стоил очень дорого и его называли «напитком жизни». А в 1672 году в Париже открылась первая публичная кофейня. Из Парижа кофе стремительно распространяется по всей Европе благодаря многочисленным купцам, привозившим его из Ближнего Востока. Они же обучали европейцев различным способам приготовления напитка и рассказывали о нем различные истории и легенды.

Из жизни великих

В 1591 году итальянский ботаник и врач Альпинус, побывав с венецианским посольством в Египте, по возвращении на родину написал научный трактат, в котором рассказал о чудодейственных свойствах кофе. Альпинус пишет о том, что кофе способен ускорять заживление ран, что в небольших количествах он полезен для зрения, а также возбуждает умственную деятельность человека и развивает память.

Потребление кофе в Европе стремительно увеличивалось, соответственно, не менее стремительно росли на него цены. Наступил момент, когда плантации кофе на Аравийском полуострове уже не могли обеспечивать постоянно растущий спрос на кофе. В поисках новых пригодных земель для культивирования кофе арабы активно колонизировали Юго-Восточную Азию, где условия его выращивания были более чем благоприятными. Этот шаг стал роковым для Йемена, так как с тех пор, как кофейные плантации распространились по полуострову Индокитай и островам Малайского архипелага (территория нынешней Индонезии), его монополии на кофе пришел конец. К слову сказать, в настоящее время из всех стран, производящих кофе, Йемен занимает последнее место.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще человек видит изображение колокола, это предупреждение, что гадающий ведет себя неправильно. Своей злобой, ненавистью и агрессией он настроил против себя Высшие силы, поэтому, если он не изменит свое поведение, он понесет заслуженную кару. И можно быть уверенным, что наказание окажется суровым.

Начало возделывания кофе в Юго-Восточной Азии стало роковым и для арабов. Голландские предприниматели быстро перехватили у них инициативу и стремительно вытеснили арабов с рынка производства кофе. Теперь центром его поступления в Европу стали голландские порты, в особенности Роттердам и Антверпен. Все производство и торговля кофе были захвачены голландцами, которые делали на нем невыносимые состояния. Голландцы очень ревностно хранили секреты выращивания и обработки зерен и настойчиво пресекали все попытки вывоза саженцев кофейных деревьев.

За технологией выращивания кофе охотились многие европейские страны. В 1714 году король Франции Людовик XIV получил в подарок от магистрата Амстердама величайшую редкость того времени – саженец кофейного дерева. Саженец высадили в Марли, и он прижился, но все попытки получить из него семена оказались безуспешными.

Кофе и здоровье

Этот напиток любим многими. У миллионов людей день начинается именно с чашки кофе, и если задать им вопрос «А что для вас значит кофе?» ответы наверняка будут довольно похожими. «Без него никуда!» – безапелляционно ответят те, кто не сомневается, что кофе – напиток богов. Что ж, в их жизни кофе действительно занимает важное место. Однако хорошо это или нет, предстоит разобраться.

Но желание развести кофе своими силами и в своих колониях, дабы не зависеть от голландцев, было неостановимым и стало делом государственной важности, которое находилось под непосредственной опекой короля. Не зная больше никаких путей для достижения цели, французы решились на крайний шаг: им удалось выкрасть несколько сеянцев кофейного дерева, которые в великой тайне были доставлены в ботанический сад Амстердама.

Из этих сеянцев удалось вырастить всего одно-единственное дерево. И это деревце оказалось золотым для Франции. В величайшей тайне это единственное деревце, теперь принадлежащее Франции, ценой невероятных человеческих усилий было вывезено на остров Мартинику. Руководил операцией капитан Де Клие по личному поручению Людовика XIV. По прибытии на Мартинику Де Клие сумел организовать на нем кофейную плантацию. И уже в 1778 году там насчитывалось более 16 миллионов кофейных деревьев, и Франция получила перспективный источник дохода. Голландская кофейная монополия была разрушена.

Из жизни великих

В 1669 году посол османской империи Сулейман Ага приехал в Париж. На приеме у короля Людовика XIV его придворные и знатные вельможи стали хвастать знаменитыми французскими винами, говоря о том, что нигде в мире нет ничего подобного по вкусу. Сулейман Ага пообещал угостить их и короля напитком, который они никогда не пробовали и который затмит своим ароматом все французские вина. На следующий день посол явился в Лувр и принес с собой зерна кофе. Когда его сварили и подали к столу, Людовик пришел в такой восторг, что приказал подавать кофе каждый день к завтраку.

Не отставали и многие другие европейские страны, имеющие заморские колонии: Англия, Испания, Португалия. Например, англичане, колонизировав остров Цейлон (Шри-Ланка), согнали всех местных жителей на работы по разведению и выращиванию кофейных плантаций, вырубив на острове ценные породы тропической растительности.

Но англичанам повезло меньше, чем французам: в 1769 году на плантации напал ржавчинный грибок, являющийся для кофейного дерева самой страшной болезнью. При тогдашнем уровне развития средств защиты растений почти ничего нельзя было сделать для их спасения. Борьба с ржавчинным грибком продолжалась на Цейлоне по меньшей мере 70 лет, и все же над грибком не удалось одержать победу. В 1839 году были вырублены и сожжены последние кофейные деревья, а вместо них на очищенных площадях расселилась не менее легендарная гостья тропических лесов – гевея, привезенная из далекой Южной Америки, из которой получают латекс «као-чу». И по сей день производство каучука составляет большую часть сельскохозяйственного производства острова.

Кофе и здоровье

Можно сделать вывод, что кофе полезен для здоровых людей, конечно, в том случае, если они не склонны к его злоупотреблению.

В это же время в Южной Америке происходил обратный процесс. В бассейне реки Амазонки колонизаторы полным ходом уничтожали заросли все той же гевеи и высаживали на этих землях кофейные деревья. Благоприятные природные условия, наличие плодородных тропических красноземов «терра-роша» и удачное сочетание экономических факторов очень быстро вывели Бразилию на первое место в мировом производстве кофе.

Кофейные советы

Помимо прочего, кофейные зерна имеют достаточное практическое применение. Отваром из зеленых кофейных зерен вы можете окрасить шерстяные нитки или ткань, придав ей насыщенный оттенок.

Уже в 1859 году половина всего кофе производилось в этой стране. И уже более века Бразилия никому не уступает эту пальму первенства. Кофе в Бразилии стал не только национальным напитком, он стал символом Бразилии, а залогом ее процветания. В бразильском городе Сан-Пауло на одной из его площадей «растет» бронзовое кофейное дерево – памятник растению, прославившему эту страну.

Кофейные советы

Кофеманы по-всякому экспериментировали с этим напитком и пришли к выводу, что кофе наилучшего качества, обладающий оригинальным ароматом и вкусом, получается только в том случае, если его варят при температуре 950—980. Если же вы не доведете температуру нагревания до этого предела, его вкус не станет хуже, но в этом случае будет экстрагироваться слишком малое количество кофеина и тех незаменимых жировых продуктов, которые и придают напитку его специфические качества. Если же вы станете варить кофе при более высокой температуре, то

есть доведете его до кипения и будете держать на огне, кислотность напитка сильно повысится, что также скажется и на его качествах, и на вкусе.

Первоначально большинство стран и территорий, занимающихся производством кофе, являлись колониями и метрополиями европейских держав, которые всячески поощряли разведение там кофейных плантаций. Наличие плодородных почв и дешевой рабочей силы были главными экономическими условиями закладки новых плантаций. Столь бурный рост мирового производства кофе привел к падению цен на него, и очень быстро этот напиток стал доступен большей части населения.

Одновременно с процессом распространения кофе велся активный поиск его новых сортов и видов. Первоначально на новых землях разводили единственный известный в то время вид кофе – арабику. Для поиска новых видов в малоисследованные континентальные районы Африки снаряжались одна экспедиция за другой. Поначалу эти поиски не приводили к успеху, зато экспедиции собирали множество новых, ранее неизвестных сведений о природных условиях, климате, растительном и животном мире центральной Африки. Претерпевая многие лишения, пробираясь через дремучие леса, топкие болота, высокие горы, страдая от жары и болезней, экспедиции шли и шли в поисках кофейных деревьев.

Из жизни великих

Андрей Шалвович Карапогосян, бармен, знаток кофе, говорит так о заведении, в котором работает: «Многочисленные любители ароматного напитка приходят в наше кафе-бар выпить чашечку кофе, обсудить последние новости».

Эта настойчивость и систематичность поисков вскоре дала первые результаты: в 1830 году в Западной Африке в Либерии удалось обнаружить новый вид кофейного дерева. Оно достигало 15 м в высоту, имело несколько удлиненные, по сравнению с арабикой, листья, цвело и плодоносило круглый год и давало большие слегка удлиненные зерна. Этот вид кофе впоследствии был назван «либерийским» в честь страны, в которой его нашли.

В 1904 году вблизи озера Чад французский ученый Шевелье обнаружил новый, неизвестный науке вид кофе, который получил название «кофе эксцельсия». Через некоторое время был открыт «кофе робуста», дикорастущее растение, обитающее в Центральной Африке. Главными производителями «кофе робуста» являются Кения, Мозамбик, Ангола, Гвинея. А уже в XX веке наука смогла открыть множество других видов и подвидов кофе, но все они не нашли широкого применения в сельском хозяйстве. И по сей день главным промышленным видом остается арабика.

Из жизни великих

Иоганн Штраус говорил, что для вдохновения ему нужны только раскрытый рояль, тишина и чашка кофе. Из запаха родится музыка, тишина позволит ее услышать, а рояль – воплотить в жизнь.

Теперь несколько слов об истории кофе в нашей стране. Так как Россия одновременно сочетает в себе отголоски культуры и многочисленных традиций как восточных, так и европейских стран, можно смело утверждать, что кофе в нашу страну пришел двумя путями: и с Востока, и из Западной Европы.

В начале XVII века кофе постепенно начинает проникать в Россию. Первое упоминание о нем содержится во врачебном предписании царю Алексею Михайловичу придворного лекаря Самюэля Коллине и датируется 1665 годом: «Вареное кофе, персиянами и турками знаемое и обычное после обеда, изрядное есть лекарство против надмений, насморков и главболений». Но, наталкиваясь на народный консерватизм, сопротивление церкви, распро-

странение кофе шло очень медленно. Его долгое время считали просто лекарством, и даже русские цари принимали его исключительно в лечебных целях.

Из жизни великих

Во время конфликта между Нидерландской Гвианой и Французской Гвианой для заключения перемирия был направлен португальский дипломат Франсиско ди Малло Палхета. Но это была лишь часть задания. Франсиско должен был любой ценой (а попадись он, его бы ожидала смертная казнь) добыть кофейные зерна и саженцы. После многочисленных безрезультатных попыток посол решил на последнее средство – он надумал пустить в ход свое очарование и соблазнить жену влиятельного чиновника, отвечающего за посадку кофейных деревьев. После недолгого сопротивления супруга сдалась. Она не смогла отказать своему любовнику в «пустышной» просьбе и подарила ему на память о ней несколько кофейных саженцев. И таким образом Франсиско с успехом выполнил задание.

Переворот в популяризации кофе совершил Петр Первый. Во время «Великого Посольства» 1697—1699 годов русский царь, живя за границей, пристрастился к постоянному употреблению кофе. По возвращении в Россию Петр незамедлительно ввел моду на кофе, наряду с другими западными культурными традициями.

Кофе постепенно начинает завоевывать и Россию. Об этом свидетельствуют книги по домоводству, изданные в ту эпоху. Например, в книгах «Экономический магазин» (1786 год) и «Всеобщее и полное домоводство» (1780 год) достаточно подробно рассказывается о кофе, его истории, влиянии на здоровье, а также содержатся многочисленные способы приготовления этого напитка.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видно изображение сердца, это означает, что в скором времени возможна романтическая встреча. Скорее всего, человек, который скоро появится в жизни гадающего, предопределен самой судьбой, поэтому нужно постараться не потерять его из-за нелепых случайностей.

Стремительно растет и импорт кофе. В 1802 году сумма импорта превысила один миллион рублей, а в те времена это были немалые деньги. Во время повального увлечения россиянами Францией и французской культурой кофе стало считаться признаком хорошего тона. По образцу Парижа, в Москве, Петербурге и других крупных городах империи начинают открываться многочисленные кофейни, которые быстро приобретают большую популярность среди населения. На основе кофеен возникают клубы по интересам, в которых кипит общественная жизнь страны.

В конце XIX века кофе перестает быть напитком аристократов и становится доступен большинству городского населения. В 1884 году в Петербурге открылась международная выставка садоводства и огородничества, где большой экспозицией была представлена флора Бразилии.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видно изображение вазы и букета цветов в ней – это обозначает, что жизнь человека сложится хорошо, будет много счастливых дней и радостных событий, но для этого придется поработать над собой и немного подождать. Следовательно, нужно набраться терпения, решимости, и жизнь достигнет своего расцвета.

Бразильцы выставили и более 1 000 сортов кофе. На выставке все желающие могли бесплатно поучиться обжарке зерен, приготовлению напитка и выпить чашечку кофе соб-

ственного приготовления. Бразильская экспозиция пользовалась у посетителей настолько большой популярностью, что в результате Бразилия завоевала первую премию на выставке. После этого события импорт кофе резко увеличился и в канун первой мировой войны составлял более 772 тысяч пудов в год. Как и во всем мире, кофе в России стал обычным повседневным напитком, любимым различными слоями населения.

Проследив таким образом историю распространения кофе по всему миру, кажется, можно поставить точку. Но это только на первый взгляд, потому что в первой половине XX века произошло еще одно важное событие в истории кофе, обойти молчанием которое мы не имеем права.

Кофейные советы

Вы можете придать приготовленному вами кофейному напитку дополнительные вкусовые ощущения, добавив в него фруктовые соки, мед, яичный желток, растертый с сахаром, или взбитый в крепкую пену белок.

Итак, в период с 1936 по 1940 год химик корпорации Нестле Морис Моргенштейн в своей лаборатории в Швейцарии проводит серию экспериментов по извлечению из обжаренных зерен кофе водорастворимых веществ. Ему удается открыть и проэкспериментировать сравнительно недорогой способ извлечения из кофейных зерен около 35 % всех экстрактивных и ароматических веществ.

Из жизни великих

Стефан Цвейг очень не любил рано просыпаться, и все его близкие, особенно жена, страдали от этого, так как он вставал в ужасном настроении и все утро брюзжал и ворчал по любому поводу. Но существовало чудесное средство, возвращавшее ему хорошее настроение, – это чашечка горячего кофе с большим количеством сахара.

В результате этого корпорация Нестле первой в мире смогла предложить своим покупателям растворимый кофе, быстрый и легкий в приготовлении. В самом начале его вкус был несравним с настоящим кофе, он даже получил нелестное название «эрзац-кофе». Но этот продукт оказался незаменим для армии, при чрезвычайных ситуациях. И корпорация постоянно совершенствовала технологию изготовления растворимого кофе, что неизменно улучшало его качество. Теперь большинство потребителей во всем мире предпочитают приобретать именно растворимый кофе.

Такова история этого популярного напитка, полная загадок, тайн и легенд.

Глава 2

Легенды о кофе

С древности известен народам этот ароматный и воистину загадочный напиток. Существует множество легенд, мифов, сказаний, посвященных возникновению кофе.

Древняя арабская легенда рассказывает о мудром шейхе Омаре. Этот искусный целитель, исследователь и священник ушел от мирских забот, отказался от привилегий знатного происхождения и поселился в пещере. Долгие годы прожил он отшельником, помогая всем, кто обращался к нему за помощью. Однажды, когда шейх Омар отдыхал в близлежащей роще, его разбудила сказочно прекрасная трель какой-то неизвестной птицы. Когда отшельник осторожно открыл глаза, он увидел необычную птицу с яркими переливающимися перьями, которая сидела недалеко от него на дереве.

Рецепты от знаменитых

Особый рецепт от Джона Траволты для любителей крепкого кофе.

Требуется: 2 ст. л. кофейных зерен, 10 г бренди, 50 г кофейного мусса, миндаль, сахар, ваниль.

Способ приготовления. Кофейные зерна измельчите и насыпьте в турку, залейте чуть теплой водой и доведите до кипения. Исходите из следующих пропорций: 1 ст. л. молотого кофе разбавляйте 1/3 стакана воды. Когда кофе закипит, налейте его в чашку и добавьте кофейный мусс, предварительно взбитый с сахаром и ванилью. Мусс должен получиться достаточно холодным и густым. Сверху на мусс положите миндаль, разрезав его на две части. На последнем этапе в напиток добавьте бренди. Влейте его очень осторожно, чтобы он оказался на поверхности чашки, но под муссом. В этом случае получится многослойный кофе: непосредственно сам напиток, бренди, мусс и орех.

С этих пор Омар очень часто видел эту птицу и наслаждался ее изумительным пением. Как-то раз он решил поймать сладкоголосую певунью, однако когда он подкрался к дереву и попытался ее схватить, на ветке, на которой сидела птица, внезапно расцвели благоухающие цветы и появились неизвестные Омару плоды. Отшельник сорвал плоды и использовал их в качестве приправы к различным отварам из других плодов и растений. У него получился превосходный напиток, который он и начал давать своим больным. Выяснилось, что, помимо замечательного вкуса, отвар обладает и великолепными лечебными свойствами.

Через довольно короткий промежуток времени слава о великолепном напитке, приготовленном из волшебных плодов, разнеслась по всей Аравии. Многие арабы захотели попробовать чудодейственное средство и посетили отшельника. Шейх Омар гостеприимно принимал всех и предлагал попробовать им этот напиток. У многих улучшилось самочувствие, а некоторые даже избавились от своих застарелых недугов. Вскоре шейха Омара причислили к лику святых и попросили его переселиться в Мекку. Именно там в его честь был возведен монастырь.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение башмака на высоком каблучке, это означает, что человек находится под влиянием других людей. Он слишком много значения придает мнению окружающих, поэтому забывает о своих собственных желаниях. Такое положение не может

принести ему ничего хорошего, потому что человек не развивается, а пытается соответствовать чужому идеалу.

Следующая арабская легенда рассказывает о пастухе Калдиме, который, по мнению народных сказителей, явился первооткрывателем кофе. Этот бедный человек многие годы занимался тем, что перегонял стада коз по горным склонам на зеленые пастбища. Дорога была длинной и изматывающей. Не только пастух страдал от обжигающего солнца и невыносимой жары, но и животные к концу путешествия еле передвигали ноги. Однажды пастух решил гнать коз по другой дороге.

Как обычно, уже к середине пути и стадо, и человек стали выбиваться из сил. Их дорога проходила мимо зарослей вечнозеленого кустарника с яркими блестящими листьями и плодами размером с вишню зеленого, желтого и красного цвета. Попробовав листву и мелкие побеги, животные неожиданно преобразились. Уставшие и спокойные до этого момента, они вдруг превратились в резвых и неутомимых. Они шустро скакали среди кустов, причем взрослые козы как будто вернулись в детство и беззаботно прыгали наравне с козлятами. Конечно же, пастух обратил внимание на кустарник, возбуждающий животных. По возвращении в селение он рассказал о замечательных свойствах этого растения настоятелю расположенного неподалеку монастыря.

Кофейные истории

В Риме в одной из кофеен произошел забавный случай. Посетитель, отпив глоток кофе, немедленно попросил счет и увидел в нем цифры, которые заставили его подскочить. Произошло все потому, что посетитель был иностранец и, заказывая кофе, он по ошибке выбрал очень дорогой сорт с пряностями. Но дело не в этом. Подскочив, он упал и сломал табурет, на котором сидел. Этот табурет теперь выставлен в витрине кафе с надписью: «Он попробовал и сломал табурет. Попробуйте и вы». Как ни странно, в кафе нет отбоя от посетителей.

Мудрый монах решил попробовать на себе действие неизвестного кустарника. Когда он приготовил отвар из листьев и плодов растения и выпил его, то ощутил небывалый подъем сил. Никогда еще настоятелю не приходилось пробовать напитка, так эффективно освежающего и возбуждающего человека. Вскоре он не только сам пристрастился к нему, но и решил поделиться рецептом его приготовления с другими монахами, нередко засыпавшими во время длинных ночных молитв. Чудодейственный отвар настолько понравился обитателям монастыря, что его стали пить ежедневно. Напиток прекрасно стимулировал мыслительную деятельность и позволял без труда переносить даже самые монотонные молитвы.

Кофейные истории

Собравшись как-то раз за послеобеденной чашечкой кофе, римское духовенство вспомнило самого молодого в бытии католической церкви Папу Римского Бенедикта Девятого, который был избран главой Ватикана, когда ему исполнилось только двенадцать лет. Произошло это в XI веке. Подобных случаев за свою историю католическое духовенство не знало.

Довольно быстро слава о замечательном отваре распространилась далеко за пределы монастыря. Эта история произошла в провинции Каффа, расположенной на юго-западе Эфиопии. Именно поэтому, в память о ней, семена, дерево и изготавливаемый напиток стали называть «кофе». Сначала кофе считался чуть ли не элитным продуктом, и его могли позволить себе только состоятельные люди. Однако со временем он прочно вошел в обиход даже простых арабов.

Другая легенда гласит, что впервые приготовили и стали пить кофе в небольшом государстве Йемен, которое поработила в IV—VII веках нашей эры Эфиопия. Крестьяне Йемена издревле заметили, что напиток, приготовленный из высушенной мякоти плодов, размолотой вместе с пергаментной оболочкой, прекрасно освежает во время тяжелой и изнурительной работы.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще прорисовывается верблюд, это значит, что в данный момент не нужно надолго уезжать из дома. Ситуация складывается так, что дальняя дорога может принести много вреда вместо ожидаемой пользы. Гораздо лучше переждать некоторое время, а потом отправляться в путь.

А произошло это следующим образом. Один бедный землепашец весь день работал в поле. Он так устал, что у него не было сил идти домой, поэтому он решил переночевать прямо в поле. Ночью он проснулся от страшного грохота. Испугавшись, незадачливый крестьянин спрятался среди зарослей растущих неподалеку кустов. Он увидел, как на поляну, где он недавно отдыхал, пришли два дива. Один из них выглядел больным и изможденным. Заметив костер и котелок с кипящей водой, который оставил напуганный землепашец, великаны очень обрадовались.

Один из них протянул руку по направлению к тому месту, где спрятался крестьянин. Конечно же, у того сердце ушло в пятки, он подумал, что его заметили дивы и решили сварить его на ужин. Он еще сильнее вжался в землю и закрыл глаза. Каково же было его удивление, когда он почувствовал, как кто-то дергает рядом растущие плоды. Землепашец открыл глаза и увидел, что великаны набрали немного зеленых, желтых и красных плодов и бросили их в кипящую воду. Когда по поляне разнесся удивительный аромат, дивы сняли отвар с огня и, обжигаясь, стали его пить. На глазах удивленного крестьянина изможденный див стал таким же бодрым и сильными, как и его товарищ.

Из жизни великих

Александр Дюма был очень веселым, жизнерадостным человеком. У него в доме часто собирались гости. После обильного угощения и приятной беседы к столу обязательно подавали великолепно сваренный кофе и несколько бутылок коньяка, который каждый из гостей по вкусу добавлял в кофе.

Когда дивы ушли, крестьянин решил и себе приготовить отвар из этих плодов. Выпив его, он ощутил в теле удивительную легкость, всю его усталость как рукой сняло, он стал бодрым и сильным, как будто бы не работал вчера до изнеможения и не провел бессонную ночь, наблюдая за великанами из-за кустов.

Вернувшись в селение, крестьянин, конечно же, рассказал все односельчанам, которые пожелали на себе попробовать действие неизвестного напитка. Вскоре кофе прочно занял место в сердце йеменцев, более того, он стал национальной гордостью этого государства. Даже сам процесс приготовления напитка превратился в определенный обряд. Далее кофе завоевало популярность сначала на Востоке, а затем и во всем мире.

Кофе и здоровье

Долгое время вокруг кофе велись активные споры, в ходе которых напиток рассматривали во всех возможных ракурсах. Какие только предположения ни выдвигались в результате этого! Много лет ученые были уверены в значительном вреде кофе для здоровья. Однако в последнее время появились другие мнения, прямо противоположные обозначенному.

Они заключаются в том, что кофе, оказывается, весьма полезный напиток и даже обладает целительными свойствами. И это после многочисленных гонений на него! Нелегко установить истину и разобраться в действительном значении кофе в нашей жизни.

Существует легенда, рассказывающая о том, почему в Мекке в XVI веке правительство запретило своим подданным употреблять кофе. Однажды духовенство заметило, что магометане за чашкой кофе забывают обо всем на свете. Они даже пропускают обеденный и вечерний намаз. Тогда возмущенные верующие обратились к правителю Мекки Хаир-бею с просьбой, чтобы тот запретил этот колдовской напиток и закрыл все существующие кофейни, дабы они не отвлекали благочестивых подданных от ежедневных молитв.

Хаир-бей сам не был приверженцем этого напитка, поэтому решил сам разобраться, в чем тут дело, почему народ так полюбил кофе и даже забывает о молениях? Он переоделся бедным странником и тайно вышел из своего дворца. Проходя по главной улице своего города, он зашел в первую же попавшуюся кофейню, сел на мягкие подушки в самый темный угол, чтобы его не узнали, и приказал принести себе кофе. Никто не обратил внимания на нового посетителя. Постоянные клиенты удобно расположились на подушках и, потягивая через мундштук кальян, попивали этот замечательный напиток. Непринужденно и плавно лилась беседа, затем кто-то стал рассказывать Шехерезаду. Хаир-бей так заслушался и расслабился, что очнулся только ранним утром.

Кофейные советы

Если произошло отравление при принятии слишком большой дозы кофе, пострадавшему нужно сделать промывание желудка и дать выпить несколько таблеток активированного угля.

Разозлившись на свою слабость и податливость колдовскому зелью, правитель, вернувшись во дворец, издал строгий указ, запрещающий подданным с этого дня пить кофе. Кроме того, он приказал сжечь все запасы кофе и закрыть все кофейни.

Более двухсот лет мусульмане боролись за право употреблять кофе. Именно в этот период среди простого народа родилось множество легенд, посвященных этому удивительному напитку. Вот одна из них. В одном из селений крестьяне нашли кустарник с удивительными плодами. Когда они готовили из этих плодов напиток, замечательный аромат охватывал все селение. Выпив по чашке чудодейственного отвара, все крестьяне становились более сильными, исчезала усталость и находились силы веселиться всю ночь напролет.

Гадание на кофейной гуще

Если на поверхности кофейной гущи просматривается изображение кота, это символизирует распутную жизнь. Человек не может создать семью до тех пор, пока активно предается разврату. Ему нужно пересмотреть свое поведение, иначе он рискует остаться в одиночестве.

Узнал как-то об этом бай, живший неподалеку. Стало ему интересно, почему это люди, которые работают на него, способны веселиться всю ночь напролет. Значит, подумал он, днем они плохо работают, раз совершенно не устают. Позвал он своего помощника и приказал ему, чтобы за крестьянами еще строже следили и не давали им отдыха на протяжении всего дня.

Однако вечером в селении вновь зазвучали веселые голоса. «В чем дело?» – думал бай. И решил он пойти на хитрость. Переоделся он бедным торговцем, приклеил себе бороду, чтобы его не узнали, и вечером сам отправился в селение.

«Ох, ограбили меня разбойники, – запричитал он, увидев, что к нему идут люди, – да и сам еле ноги унес, совсем сил не осталось».

Кофейные советы

Если хотите приготовить качественный напиток, обратите внимание на то, сколько времени прошло с момента, как зерна были смолоты в порошок. Чем меньше это время, тем выше качество приготовленного вами кофе. Оптимальным является приготовление кофейного порошка из зерен непосредственно перед варкой.

Переодетый бай рухнул на дороге. Пожалели его в селении и напоили своим чудесным напитком. Хитрец вдруг ощутил в себе такой подъем сил, что даже испугался: а вдруг эти люди, выпив чудесного напитка, однажды ощутят себя такими могучими, что больше не захотят работать на бая, да еще и разорят его? Вернувшись домой, бай приказал своим слугам отобрать у подданных все запасы плодов, из которых готовится чудесный напиток. Затем он издал указ, запрещающий людям пить его, хотя каждый должен был собирать для бая и отдавать ему по мешочку этих удивительных плодов. С тех пор крестьяне забыли, что такое радость, но до сих пор иногда тайком готовят кофе и вспоминают старые времена.

Говорят, что архангел Гавриил пробудил пророка Мухаммеда ото сна чашечкой крепкого кофе. Эффект напитка был столь сильным и чудодейственным, что он не только разбудил пророка, но и дал ему силы, чтобы победить 40 человек одним ударом.

Из жизни великих

Жан Жак Руссо славился своим изысканным гастрономическим вкусом. Он предпочитал на ужин пить чашечку горячего кофе, добавив в него дольку лимона.

Эта история произошла в Швеции в XVIII веке. Король Густав III решил помирить своих подданных, которые постоянно спорили между собой о том, полезен кофе или вреден. Мудрый правитель приказал заменить смертную казнь двух братьев-близнецов пожизненным заключением. Братьям решили создать одинаково хорошие условия и одному из них давать ежедневно большую порцию кофе, а другому – такую же порцию чая. За осужденными наблюдали два профессора-медика, которые должны были констатировать состояние здоровья братьев. Осужденных посадили в крепость. Весь двор в нетерпении ждал, чем же закончится этот эксперимент. Даже важные вельможи интересовались, как там чувствуют себя братья-преступники.

Шли дни, недели, уходили годы. Не выполнив поручений короля, умер один из профессоров, затем за ним последовал и второй. В одной из жарких битв сложил голову и сам король. Братья успели состариться, но продолжали систематически пить кофе и чай. А смерть, как бы в насмешку над противниками кофе и чая, заставляла себя ждать. Наконец, в 83-летнем возрасте умер осужденный, пивший чай; несколькими годами позже умер его брат, пивший кофе.

Из жизни великих

Французский писатель Оноре де Бальзак был большим любителем кофе – выпивал по 50—60 чашек в день и как-то раз подсчитал, что, создавая одно из своих произведений, выпил три тысячи чашек кофе.

О кофе писали драмы и комедии, слагали поэмы и оды, распевали песни. Даже кофейни со временем превратились в своеобразные клубы, где передавались последние политические новости, произносились пламенные революционные речи. В Париже, Лондоне и других городах были открыты литературные кофейни, оказавшие большое влияние на французскую и английскую литературу XVIII века. В литературных кофейнях Парижа Вольтер и Руссо писали свои бессмертные произведения. Постоянным посетителем кафе, большим любителем и знатоком кофе был Виктор Гюго.

Из жизни великих

Иосиф Кобзон, большой любитель кофе, рассказал такую историю: «Открытию кофе мы обязаны случаю. Однажды некий арабский пастух заметил, что его козы начинают резвиться, когда пасутся в определенных местах. И он проследил, какую же листву они щипали. Благодаря этим животным мы каждое утро имеем возможность пить свой любимый напиток, „напиток богов – кофе“.

Интересная история случилась в начале XVIII века, именно в это время французы и голландцы начали разводить кофе в своих южно-африканских колониях, во Французской и Голландской Гвиане. При этом они строго следили за тем, чтобы саженцы никто не перевез в принадлежащую в то время Португалии Бразилию. А за попытку похищения саженцев простым людям грозила смертная казнь.

Долгое время граница, разделяющая две Гвианы, не была четко промаркирована. Между французами и голландцами постоянно происходили столкновения из-за земли. Однажды для разрешения одного из таких споров в качестве независимого судьи французы и голландцы решили пригласить высокопоставленное лицо из Бразилии, сеньора Франсиско ди Малло Палхета.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще изображен паук, это может предвещать большие денежные затраты. Разумнее подготовиться к этому заранее, постараться, чтобы подобная ситуация не застала врасплох. Можно держать дома наличные деньги, чтобы в случае необходимости не одалживаться у родных и знакомых.

Когда сеньор Палхета приехал в столицу Французской Гвианы, он сразу же пошел на переговоры к губернатору. У последнего была молодая красавица-жена, которая тут же влюбилась в знатного гостя. Конечно же, тот ответил ей взаимностью. Влюбленные условились о встрече, потом они тайно виделись на протяжении всего пребывания португальца в столице. Однажды в разговоре Палхета упомянул, что страстно хотел бы начать разводить кофе в Бразилии. Был близок день отъезда. Утром, когда Палхете предстояло покинуть гостеприимных хозяев, он на прощание от возлюбленной получил огромный букет цветов, в середину которого была запрятана горсть кофейных семян. Конечно же, прибыв на родину, португалец тут же их посеял.

Так в Бразилии появился кофе, ценность которого возросла в глазах романтических бразильцев еще и потому, что он был получен в подарок из рук прекрасной женщины, которая, несмотря на грозившую ей опасность, ради любви решилась на этот поступок.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение курицы, это значит, что человек слишком много внимания уделяет дому и слишком мало работает. Конечно, домашний уют и домашнее хозяйство значат очень много, но, не работая, человек не может занять достойное положение в обществе, заслужить признательность и уважение окружающих.

Считается, что первые зерна кофемании бросил в западноевропейскую подзолистую почву обедневший украинский шляхтич-галичанин Юрий Франц Шелестович из рода Кульчицких. Кроме того, выходец из прикарпатского села Кульчицы, почетный гражданин австрийской столицы Юрий Шелестович спас империю Габсбургов от тогдашних исламских фундаменталистов, а потом именно он убедил подданных его величества цесаря Леопольда

И, что коричневые зернышки – не корм для турецких верблюдов, а основа будущего культа – кофемании и материального благосостояния многих стран.

Летом в 1683 году многочисленные орды турок взяли в осаду Вену. Защитникам города приходилось нелегко, они могли рассчитывать разве что на милость Господню, чтобы не быть растерзанными басурманами. Надо сказать, что цесарь Леопольд предусмотрительно покинул своих подданных и обратился за помощью к европейским монархам. Он призвал их объединиться и дать достойный отпор иноверцам. Объединенной армией, которая в итоге и разбила басурман, командовал польский король Ян III Собесский. Когда она подошла к городу, необходимо было скоординировать действия союзников с защитниками города. Только после этого можно было ожидать, что решающий бой принесет удачу осажденному городу. Венцы даже не подозревали, что им на помощь идет целая армия. Продукты в осажденном городе заканчивались, а вместе с ними умирала надежда выжить.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видно изображение волн, это свидетельствует о большом объеме работы, которую вам придется выполнить. Если волны накатывают по направлению к гадающему – это означает, что с предстоящими делами человек справится быстро, легко и очень успешно. После этого возможно повышение по службе. Если волны направлены в направлении от гадающего, не стоит рассчитывать на успех в предстоящей работе и на то, что ваши заслуги будут оценены и признаны сейчас.

Все смельчаки, которые посылались из города навстречу объединенной армии монархов, неминуемо попадали в руки врага. Их подвергали жестоким пыткам, а затем сажали на кол. Но нашелся человек, который вызвался совершить чуть ли не чудо: пройти сквозь вражеский стан и добраться до ставки Собесского. Им оказался купец, славный воин, полиглот Юрий Франц, который по воле случая оказался в Вене. Он-то и предложил свои услуги осажденным.

В смертельно опасном путешествии Кульчицкому помогло не только удивительное везение, но и беглое знание турецкого, к слову сказать, кроме него, он владел еще семью языками. Кроме того, современников поразила феноменальная наглость разведчика – в отличие от связанных-предшественников, которые шли окольными путями, украинец пошел просто через позиции турок. Оккупанты даже не могли заподозрить, что одетый в турецкие наряды и хорошо говорящий по-турецки человек и есть их будущая погибель. Планы совместных действий австрийцев и армии союзников были согласованы, вскоре мусульман прогнали. После столь сокрушительного поражения воины под зеленым знаменем больше не делали попыток завоевать Европу.

Кофейные советы

Далеко не все могут позволить себе чашечку кофе на пустой желудок. Ведь кофеин обладает способностью возбуждать аппетит, он усиливает и выделение желудочного сока. Поэтому не старайтесь при помощи кофе заглушить голод. Чашка кофе лучше всего действует на организм, если она выпита после еды или непосредственно перед ней.

Благодарные венцы по достоинству оценили подвиг галичанина и присвоили ему титул почетного гражданина Вены. Однако когда речь пошла о вознаграждении, градоначальники немало удивились, услышав невероятную просьбу Кульчицкого. Вместо золота и привилегий он попросил отдать ему триста трофейных мешков с кофейными зернами. Другими словами, Юрий Франц сумел на сотни лет вперед просчитать конъюнктуру рынка, что, безусловно, удавалось немногим.

Когда освобожденный город стал понемногу восстанавливаться и обустраиваться, на улицах вновь зазвенели веселые голоса, гость – неугомонный Кульчицкий – еще раз вызвал сильное удивление обитателей Вены своей оригинальностью. Он переоделся в восточные одежды и стал угощать прохожих неизвестным ранее напитком – кофе по-турецки. При этом за одну чашку он брал очень низкую, прямо скажем, символическую плату – 1 крейцер. Сначала мало кто по достоинству оценил этот напиток, поскольку он отличался горьким вкусом и непривычным резким ароматом. Однако случилось так, что в емкость с кофе случайно попал кусочек сахара. Когда Кульчицкий отпил глоточек из этой чашки, ему очень понравился вкус обновленного напитка, и он дал попробовать его своим посетителям. Последним чрезвычайно понравился этот вкус. Довольно скоро новый рецепт напитка оценили все. С тех самых пор кофейный бизнес стал набирать свои обороты.

Из жизни великих

Эрнест Теодор Амадей Гофман был уверен, что произведение не может получиться плохим, если перед его написанием выпить хороший кофе, поэтому напиток он предпочитал варить сам, не доверяя этот «ритуал» никому.

Скорее всего, кофе завоевал Россию с двух сторон: с Востока и с Запада. В начале XVII века Россия вела торговлю со странами Ближнего и Среднего Востока, где этот напиток был уже в то время широко распространен. Вначале кофе считали лекарственным средством и употребляли, например, как средство от насморка и головной боли. Считается, что первым российским «кофеманом» был царь Алексей Михайлович. Современники рассказывают, что царь настолько пристрастился к этому великолепному напитку, что в день мог выпить более пяти чашечек. Однажды он даже сделал строгий выговор своему придворному за то, что тот, неосторожно повернувшись, толкнул слугу, и последний пролил кофе, предназначенный для Его Величества. Конечно же, сам слуга в этом случае пострадал больше, он был наказан розгами.

Приехав в Голландию, Петр I поселился в доме торговца и бургомистра Амстердама. Здесь принято было каждый день выпивать по чашечке кофе. Сначала царю не понравился горьковатый вкус и специфический аромат напитка. Однако, выпив чашечку и ощутив вдруг подъем жизненных сил, Петр по достоинству оценил его великолепное воздействие. По возвращении в Россию царь в приказном порядке ввел кофе в употребление. Этот ароматный напиток подавали даже посетителям кунсткамеры.

Из жизни великих

Большой любитель кофе Хорхе Луис Борхес утверждал, что холодный кофе настолько отличается от горячего, что кофе это уже назвать нельзя. После того как он ослеп, по его словам, ничто не доставляло ему такого удовольствия, как аромат свежесваренного кофе.

Однажды Анна Иоанновна мило беседовала в кругу своих придворных дам в ожидании, когда ей подадут чашечку кофе. Слуги внесли кофейник. Однако напиток оказался настолько плохо приготовленным, что его невозможно было не только пить, но даже взять в рот. Оказалось, что кофе варила новая кухарка, заменившая заболевшую подругу. Зная крутой нрав царицы, провинившаяся бросилась ей в ноги и пожаловалась, что никто толком не знает, как готовить кофе, поэтому она и не смогла сварить его, как следует. Анна Иоанновна, конечно же, наказала нерадивую кухарку, но сама распорядилась, чтобы в печатных изданиях «Экономический магазин» и «Всеобщее и полное домоводство» с тех пор рассказывалось о кофе и способах его приготовления.

Рецепты от знаменитых

У Мэрилин Монро также существовал свой способ приготовления этого напитка.

Требуется: 1 ч. л. молотого кофе, 50 г сливок, 15 г коньяка, корица, сахар.

Способ приготовления. 1 ч. л. молотого кофе насыпьте в кофеварку и залейте холодной водой, не доводите до кипения, налейте в чашку, добавьте 1 ст. л. крутого кипятка. В кофе осторожно влейте коньяк дорогой марки. Сливки взбейте с сахаром до полного загустения и выложите их в чашку с кофе. Белую массу, образовавшуюся на поверхности напитка, посыпьте корицей и сахарной пудрой. Кофе получится достаточно сладким и не слишком крепким.

Считалось, что кофе больше любят женщины. Женская прислуга в конце XIX века, поступая на службу, как правило, даже оговаривала «кофейное довольство». Горничные, кухарки старались, кроме кофе, который пили у хозяев, получать еще и по фунту зерна в месяц натурой.

Глава 3 Как сварить самый лучший кофе

Способы приготовления кофе

Приготовление кофе имеет мало общего с обычной готовкой. Это своеобразный ритуал, традиции которого складывались веками. Здесь все имеет особое значение – цвет зерен, высота пены, количество минут, выдержанных на огне, форма посуды и даже форма чашечек, в которых его подают. Если хотите действительно наслаждаться этим древним напитком, не пренебрегайте ни одной мелочью при выборе кофе и его приготовлении. Растворимый кофе никогда не даст вам возможности ощутить все прекрасные качества настоящего напитка, который обязательно должен быть сварен непосредственно перед употреблением.

Гадание на кофейной гуще

Если на поверхности кофейной гущи просматривается изображение снежинки, это означает, что в скором времени все проблемы разрешатся самым удачным образом. Конечно, из этого совсем не следует, что нужно сложить руки и ничего не делать. Но тем не менее человек может надеяться на благоприятный исход событий.

Вероятно, вы знаете, что существуют различные сорта кофе, и человеку, неискушенному в этом вопросе, не всегда бывает просто разобраться, чем же они отличаются. Дело в том, что кофе растет на деревьях самых разных видов – они могут быть вечнозелеными или сбрасывать листву, это и высокие деревья, и низкорослые кустарники. Наиболее популярными во всем мире являются кофе арабика, или аравийский кофе, и робуста – конголезский кофе. Напиток из зерен сорта арабика считается более качественным, чем из зерен сорта робуста. Он обладает более насыщенным вкусом и ароматом. Но и сорт робуста имеет свои преимущества – он дает напиток прекрасного качества в сочетании с кофе арабика, усиливая его вкус и сохраняя сильный аромат.

По существующим в России стандартам, не допускается смешивание зерен арабики и робусты. Если же вам хочется попробовать именно такой напиток, приготовьте его в домашних условиях, смешав зерна самостоятельно.

Кофейные советы

Детям не стоит давать натуральный кофе. Обмен веществ в детском организме несколько отличается от взрослого, поэтому кофеин выводится из него слишком медленно.

Существует кофе в зернах высшего и первого сорта. Для производства кофе высшего сорта используется только арабика. Ее преимущества перед робустой состоят в том, что зерна арабики гораздо лучше обжариваются со всех сторон, приобретают приятный цвет, прекрасно сочетающийся с их ровной поверхностью, и, как уже упоминалось, придают напитку насыщенный вкус и изысканный аромат. Проследить столь тщательно за качеством молотого кофе покупателю практически невозможно, так что, вооружившись знаниями о разных сортах этого напитка, вы можете смело приобретать кофе в зернах и размалывать его самостоятельно.

Чтобы получить качественный напиток, лучше всего подготовку к варке проводить самостоятельно. Поэтому обжаривайте кофейные зерна сами. Делайте это по возможности непосредственно перед приготовлением напитка.

Если хотите, чтобы приготовленный вами напиток обладал всеми неповторимыми свойствами кофе, обратите внимание на качество зерен. Не покупайте незрелые или слишком старые зерна, которые давно хранятся. Чем быстрее после прожаривания зерен и их помола вы приготовите кофе, тем лучше сохранятся все его специфические качества.

Из жизни великих

Кофейни, в большом количестве возникавшие в XVII—XIX веках в Европе, были излюбленным местом сбора молодежи. Известно, что именно в кофейне впервые выступал Эрих Мария Ремарк.

На холодную сковороду высыпьте зеленые кофейные зерна. Их слой не должен иметь толщину больше 3 см. Следите, чтобы он был ровным. Поставьте сковороду на небольшой огонь или в духовой шкаф. В процессе жарки постоянно перемешивайте зерна, чтобы они обжаривались равномерно. Показателем готовности кофейных зерен служит их потемнение. А чтобы убедиться в том, что они достаточно хорошо прожарились, возьмите одно из них и раскусите пополам. Если увидите, что зерно приобрело темный цвет и изнутри, можете снимать сковороду с огня. Как недожаренные, так и пережаренные зерна значительно снижают качество напитка.

Если вы не готовите зерна непосредственно перед варкой, а планируете их хранить, вам необходимо соблюдать определенные правила. Свойство кофейных зерен – быстро поглощать разнообразные запахи и терять свой специфический аромат после прожаривания – делает невозможным их хранение в открытой посуде. Поэтому выберите для их хранения банку с плотно закрывающейся крышкой. Посуду с кофейными зернами необходимо поставить в самое холодное место, можно в холодильник.

А чтобы кофе получился вкусный, его необходимо засыпать только в теплую посуду. Поэтому перед началом варки обдайте джезvu кипящей водой – это эффективно ее прогреет. Только после этого можно засыпать в нее необходимое количество кофе. Оно зависит от того, сколько чашек напитка и какой крепости вы хотите получить. Как правило, кофе закладывают из расчета 1—2 ч. л. на 1 стакан воды.

Обычно перед варкой кофе заливают кипящей водой. При этом обратите внимание на то, чтобы порошок не оказался на поверхности воды. После этого сразу же ставьте посуду с кофе на огонь и подогревайте. Следите за тем, чтобы огонь не был очень большим, иначе кофе будет нагреваться слишком быстро, что может отразиться на его вкусовых качествах.

Из жизни великих

Екатерина Вторая, заслужившая репутацию просветителя, любила рассказывать занимательные истории во время аудиенций. Вот одна из них. У арабских шейхов считается престижным иметь специального повара «кахвачи», который с утра до вечера занят лишь тем, что в мужском шатре готовит кофе.

Как только кофе начнет закипать и появится пена, дайте ей подняться почти до края посуды и сразу же снимите с огня. Подождите некоторое время, чтобы гуща осела. Но не держите кофе в посуде слишком долго, особенно если вы хотите подать его к столу горячим. Не давайте ему остывать. Чтобы предотвратить остывание, ускорьте процесс оседания гущи. Для этого можете добавить в посуду с кофе несколько капель холодной воды.

Существует и другой, не менее удобный способ приготовления этого восхитительного напитка. Наполните посуду, в которой вы собираетесь варить кофе, водой и поставьте на

огонь, доведите до кипения. Как только вода закипит, снимите с огня. В кипяток ложкой положите необходимое количество кофе, при этом тщательно перемешивайте порошок и следите за тем, чтобы он не оказался на поверхности или не сбился в комки.

Из жизни великих

Петр Ильич Чайковский любил пить настолько крепкий кофе, что его приходилось варить отдельно. Пил он его очень медленно, маленькими глоточками. Чайковский терпеть не мог кофе с сахаром, считая, что тот перебивает истинный вкус напитка.

После этого посуду с кофе снова поставьте на огонь. Доведите до закипания и сразу после того, как поднимется пена, снимите с огня. А когда осядет пена, разлейте кофе в чашки.

Можно готовить кофе и таким, достаточно оригинальным способом. 1/2 кг молотого (не очень мелко) кофе залейте 1 л холодной воды. Закройте сосуд крышкой и оставьте на сутки. Настой процедите и можете хранить его в холоде некоторое время. Когда вам понадобится приготовить кофейный напиток, полученный экстракт вы можете смешать с холодной водой и сварить, как обычный кофе.

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий видит в кофейной гуще изображение стула, это означает, что в скором времени его ожидает повышение по службе. Возможно, новая работа окажется по многим параметрам намного лучше старой, так как принесет не только моральное удовлетворение, но и деньги.

Процесс приготовления кофе в разных странах нередко отличается деталями. Так, если вы решили приготовить кофе по бразильским рецептам, начните с того, что на дно сухой посуды насыпьте порошок и только после этого налейте туда кипяток. После этого, не дав кофе настояться, сразу же все тщательно перемешайте и через мелкое ситечко влейте в посуду для варки, которую вы предварительно нагрели при помощи кипятка. Далее сварите кофе, как указано в рецепте.

Для приготовления кофе по восточным рецептам вам понадобится особый сосуд для его варки. Это джезва, она представляет собой сосуд конической формы небольших размеров. У джезвы обычно довольно длинная ручка.

Кофе и здоровье

Возможно, следует сформировать особое отношение к напитку, который в разных ситуациях может быть как живительным, так и вредным. Исследования ученых показали, что люди, выпивающие более шести чашек кофе за день, имеют вероятность заболеть коронарной болезнью сердца на 70 % большую, чем те, кто выпивает лишь одну чашку. Из этого легко можно прийти к извечной истине, что все хорошо в меру.

Если вы готовите кофе каким-либо из восточных способов, предварительно очень хорошо измельчите его. В сухую джезву положите весь кофе и сахар, который вы планировали использовать. Далее налейте в сосуд холодную воду и поставьте его на небольшой огонь. Нагревайте кофе очень медленно, только в этом случае вы получите тот специфический вкус, который присущ напитку, приготовленному по восточным рецептам.

Дождитесь появления пены и дайте ей подняться. После этого сразу же снимите джезву с огня. Обратите внимание: когда вы снимаете сосуд с огня, поверхность кофе должна быть покрыта пеной. Она выполняет роль своеобразной крышки, под которой кофе может томиться некоторое время. Когда пена начнет оседать, поставьте джезву на небольшой огонь и повторите всю процедуру. Можете повторить эти действия еще 1—2 раза. Ваш кофе приобретет специфический вкус и аромат.

Гадание на кофейной гуще

Если на поверхности кофейной гущи просматриваются ворота, это значит, что человеку предстоит появиться в высшем обществе. Новые связи и знакомства помогут ему во многих делах. И поэтому жизнь войдет совсем в иное русло, человек сможет подняться по социальной лестнице.

В джезве вы можете готовить кофе и несколько иным способом. Положите в нее только сахар, налейте холодной воды и поставьте на огонь. Как только вода закипит, снимите с огня и всыпьте кофе. При этом быстро и тщательно перемешивайте порошок, не дав ему образовать комочки. В джезве должна образоваться густая пена. Дождитесь, когда она начнет немного опускаться, и поставьте кофе на огонь. Следите за тем, чтобы огонь был очень маленький. Когда появится пена, снимите джезву с огня, дайте пене немного осесть и снова поставьте на огонь. Подогревайте таким образом кофе несколько раз. Сняв джезву с огня в последний раз, не ждите оседания пены, а подавайте кофе к столу.

Разливают кофе из джезвы уже на столе. При этом сначала разложите в кофейные чашки всю пену, а уже после этого разлейте кофе. Не процеживайте напиток через ситечко. К такому кофе не следует подавать сахар, так как необходимое его количество уже положено в джезву перед варкой. Не следует и перемешивать кофе.

Кофейные советы

Если вы вынуждены ограничивать себя в приеме кофеина, отдайте предпочтение растворимому кофе. Ведь в чашке растворимого кофе содержится почти в 2 раза меньше кофеина, чем в чашке натурального, сваренного непосредственно перед употреблением.

При варке кофе не стоит доводить до кипения, так как слишком горячая вода только ухудшает его вкусовые и ароматические качества, кроме того, повышает кислотность напитка.

Если вы подаете к столу неразлитый кофе, оставляйте его в том же сосуде, в котором его варили. Это способствует лучшему сохранению аромата.

Восточные рецепты нередко предлагают добавление в кофе самых оригинальных пряностей. А наряду с горячим кофе существует и напиток, который подается к столу холодным.

Самым простым способом приготовления такого напитка является следующий. Возьмите в 1,5—2 раза больше, чем обычно, кофейного порошка на обычное количество воды, добавьте немного цикория и сварите кофе в джезве. Дайте пене осесть. К 1 стакану этого напитка добавьте 1 ст. л. сгущенного молока с сахаром. Все тщательно перемешайте и охладите. После этого можете вылить кофе в лед. Такой напиток не только прекрасно бодрит, но и утоляет жажду в любую жару.

Кофейные советы

На вкус, аромат и содержание в кофейном напитке специфических для него веществ влияет время, которое прошло с момента жарки кофейных зерен. Для сохранения всех качеств хорошего кофе промежуток между обжариванием зерен и приготовлением напитка должен быть как можно меньше. Поэтому, если у вас есть такая возможность, жарьте кофейные зерна непосредственно перед приготовлением.

Вы можете сначала остудить и даже немного заморозить свежесваренный черный кофе, а уже непосредственно перед употреблением добавьте в него сахар и сливки. Для охлаждения можете приготовить его очень крепким и опустить в каждую чашку по несколько кубиков льда.

Для получения истинно восточного аромата и вкуса перед варкой смешайте кофейный порошок с молотым кориандром, орехами кардамона, корицей или ванилью. Вы можете получить сахар для приготовления кофе с очень оригинальным ароматом, если будете хранить в одной посуде с ним свежие зерна ванили. При этом не забывайте плотно закрывать посуду, иначе запах ванили очень быстро исчезнет.

Из жизни великих

Вольтер очень любил кофе. Как то раз, когда кофе в его доме неожиданно закончился, он немедленно отправил за ним всех своих слуг в разные концы города, и тому, кто принес кофе первым, стал платить жалованье в два раза больше, чем остальным, мотивируя это так: «Он спас меня от гибели без кофе».

Есть разные способы приготовления кофе со сливками или сгущенным молоком. Вы можете просто добавить их в кофе и перемешать ложечкой. Но некоторые рецепты требуют, чтобы сливки или сгущенное молоко находились только на поверхности кофе, не смешиваясь с ним. Для достижения этого эффекта необходимо на поверхность кофе положить кончик ложки и по ней, не торопясь, налить молоко или сливки.

Существует еще один способ приготовления холодного крепкого кофе. Для этого вам потребуется оригинальная вьетнамская кофеварка. Она представляет собой металлический сосуд цилиндрической формы, в дне которого находятся очень мелкие дырочки. Крышка также имеет дырочки и очень плотно входит в цилиндр. Для приготовления кофейного напитка молотый кофе насыпьте на дно, сверху уложите крышку и залейте все кипящей водой. При этом крепкий кофе будет понемногу капать из мелких дырочек в дне.

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий видит изображение уха, это означает, что кто-то внимательно следит за всеми его действиями. Вполне возможно, это его тайный недоброжелатель, который хочет существенно навредить гадающему. Ему не нужно всем подряд рассказывать о своих стремлениях и желаниях, потому что это даст возможность окружающим получить о нем исчерпывающую информацию.

На основе вьетнамской кофеварки изготавливается пресс для кофе. В этом цилиндре крышка прижимается гораздо плотнее, так как она прикручивается специальным винтом. Поэтому кофе будет капать гораздо медленнее и получится намного крепче.

Далее в ту чашку, в которую медленно капает кофе, положите 2 ст. л. сгущенного молока. После того как молоко полностью растворится в налившемся кофе, перемешайте содержимое чашки и вылейте в лед. Теперь кофе можно пить маленькими глотками. Этот кофе вы можете пить и горячим. Он по вкусу очень похож на подтаявшее кофейное мороженое.

Различные добавки к кофе не ограничиваются восточными пряностями. Так, кофе «Мелия» готовится с добавлением меда. Для этого, поставив на огонь кофе эспрессо, в чашку выложите мед и какао-порошок. Тщательно смешайте их в однородную массу, напоминающую шоколадный соус. После этого к смеси меда и какао добавьте готовый кофе, все тщательно перемешайте. Можете влить сливки. Этот напиток великолепно согревает, но если хотите – попробуйте приготовить его и со льдом.

Гадание на кофейной гуще Если в кофейной гуще гадающий видит изображение арбуза, это означает, что пришло время пожинать плоды собственного труда. Он долгое время работал не покладая рук. А теперь

может отдохнуть, заняться личной жизнью. Судьба не оставит его труд без награды, он получит желанное вознаграждение.

Итак, традиционными добавками к кофейным напиткам считаются: в европейских странах – молоко, сливки, мороженое, лимон, различные спиртные напитки, яичный желток, различные кремы и муссы, фрукты и свежие соки; в восточных рецептах, кроме соков и шербетов, традиционно используются всевозможные специи, такие как корица, гвоздика, кориандр, кардамон, ваниль и другие. Аналогичным образом изготавливаются различные напитки, напоминающие по вкусовым качествам кофе, но не содержащие кофеина, – из желудей, ячменя, цикория. Все это настолько отличающиеся друг от друга напитки, что они способны удовлетворять любой вкус.

Если вы хотите получить редкий, очень оригинальный вкус напитка, попробуйте последовать примеру тех гурманов, которые добавляют в кофе перец или чеснок. Но в домашних условиях вы можете ароматизировать только сам напиток, добавляя в него различные специи и сласти. Совсем другое дело – ароматизация кофейных зерен, осуществляемая только в промышленных условиях.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще прорисовывается башня, гадающий может вполне рассчитывать на благополучие в своей жизни. Это добрый знак, который будет ему покровительствовать. Чем выше и прямее башня, тем удачнее и счастливее сложатся обстоятельства. Чем шире башня, тем большего успеха сможет добиться человек в конкретных делах.

При выборе готового кофе с ароматизаторами отдавайте предпочтение продукции известных фирм, так как ароматизация кофейных зерен должна проводиться с тщательным соблюдением всех тонкостей технологии. Все ароматизаторы должны быть изготовлены только из натуральных продуктов и не иметь в своем составе никаких искусственных красителей или алкоголя. Соблюдение строгой рецептуры позволяет кофе сохранять аромат при высокой температуре, не утрачивая замечательных вкусовых качеств.

Кофе с ароматическими добавками популярен не во всех странах. Но у него есть свои преимущества. Так, например, кофе с ароматом ликера имеет вкус, напоминающий ликер, но совершенно не содержит алкоголя. Кофе с ароматом и привкусом шоколада или фруктов нередко употребляют в качестве десерта, при этом он может быть как горячим, так и холодным.

Рецепты от знаменитых

Леди Ди пила кофе, приготавливаемый по ее собственному рецепту, который мы предлагаем вашему вниманию. Порция рассчитана на 4 персоны.

Требуется: 6 ст. л. кофейных зерен, 10 г кофейного экстракта, 100 г кофейного мусса, 4 ломтика лимона, сахар, ром.

Способ приготовления. В кофемолке измельчите до средней величины кофейные зерна, засыпьте их в турку и нагревайте на раскаленном песке. В оригинале кофе подается в «сахарных» чашках. Для этого смочите края чашки в роме и обмакните в сахар, края получатся белого цвета. Не давая напитку закипеть, разлейте его в чашки, добавьте в каждую немного кофейного экстракта и по 1 ст. л. кофейного мусса, очень холодного и густого. На край чашки наденьте ломтик лимона или положите его сверху на мусс. Напиток должен получиться не только очень крепким, но и горьким, поэтому отдельно можете предложить сахар.

Поражает разнообразие возможностей приготовления кофе и способов его употребления. Так, некоторые гурманы считают, что все добавки, такие как сливки, молоко, мороженое, ни в коем случае нельзя наливать в горячий кофе. Его вкус будет намного лучше, если в чашку сначала будут налиты сливки или молоко, а уже потом – кофе. Стоит или нет перемешивать напиток – тут мнения также разделились. Вы можете попробовать каждый из этих способов и выбрать для себя тот, который вам больше понравится.

Глава 4

Как выбрать кофеварку и ухаживать за ней

Вы хотели бы купить себе кофеварку, о которой так долго мечтали и завидовали друзьям, обзаведшимся этой чудо-машиной. И вы спешно собираетесь в магазин.

Но стоит ли так спешить, сбивать с ног прохожих, ведь может случиться так, что доброжелательный и улыбочивый продавец уговорит вас купить не предмет ваших желаний, а какую-нибудь кофеварку далеко не лучшего качества.

Из жизни великих

Существует интересная легенда о Казанове. Она гласит, что сей любимец женщин считал, будто кофе многократно увеличивает мужскую потенцию, и поэтому перед каждым свиданием с женщиной он обязательно выпивал чашечку, а иногда и две крепкого свежеприготовленного напитка.

Так вот, предлагаем вам не пугать добрых прохожих и не бежать сломя голову за своей покупкой, не имея о ней достаточных сведений и лишь расплывчато представляя себе, что это за «чудо-машина» и на что она способна на самом деле. Для этого приводим вам несколько практических советов по выбору и эксплуатации кофеварки.

Во-первых, различают электрические и наплитные кофеварки. В свою очередь, наплитные кофеварки различаются в зависимости от того, на каком источнике и нагревательных приборах они нагреваются. Так, например, существуют обычные турки – специальные кастрюльки для варки кофе, и кофеварки с гейзером.

В кофеварки с гейзером молотый кофе засыпают в перфорированный цилиндр, который устанавливается внутри корпуса. Кофе заваривается при прохождении кипящей воды через молотый кофе. При этом вода выщелачивает (экстрагирует) кофе, превращаясь в настой, а кофейная гуща остается в цилиндре.

Кофейные советы

В одной чашке кофе эспрессо содержится больше кофеина, чем в кофе, приготовленном обычным способом. Все дело в том, что из-за меньших размеров кофейных чашек для эспрессо кофеин находится в этом напитке в большей концентрации. В таком виде он гораздо быстрее усваивается организмом и оказывает более заметное действие. Поэтому избегайте пить кофе эспрессо, если вам необходимо ограничивать количество кофеина, принимаемого ежедневно.

Электрические кофеварки выпускают различных моделей фильтрационного и гейзерного типа. Нагрев воды в электрокофеварках осуществляется трубчатым электронагревательным элементом мощностью 700—1 200 Вт. Электрокофеварки обычно снабжены термовыключающим устройством, которое предохраняет прибор от выхода из строя при выкипании воды (готового кофе) или при его включении без воды в сеть.

Некоторые кофеварки снабжены устройством для поддержания кофе в горячем состоянии с температурой не ниже 60°C. Есть модели современных кофеварок, снабженные дополнительными функциями, это, например, подогрев чашечки или варка отдельных видов кофе.

Кофейные истории

На студенческом семинаре Саша удивила всех историей о самом юном докторе философии. Им стал Карл Виттс из Германии. Ему в двенадцать лет Гессенский университет присвоил ученую степень.

Кофеварки отличаются по своей вместимости, которая варьируется от 0,2 до 1,5 л. Масса же самой кофеварки составляет где-то в среднем 1,5 кг. Время приготовления кофе в ней составляет от 10 до 25 минут. Все это, конечно же, надо учитывать при выборе.

И вот вы готовы отдать немалые деньги за этот чудесный «горшочек», очаровавший принцессу из сказки о «свинопасе», который будет в состоянии каждое утро радовать вас любимым капучино и эспрессо. Но появляется первая проблема, на которую стоит обратить внимание: умеет ли понравившаяся вам кофеварка творить эти чудесные напитки?

Вам повезло, если ваша кофеварка умеет варить эспрессо, так как капучино – это тот же эспрессо, только с красивой молочной пенкой. К тому же вы должны знать, что у кофеварок-эспрессо должна иметься специальная пароотводная трубка с «хитроумной» насадкой, через которую под давлением прогоняется пар.

Из жизни великих

Кофе – прекрасный источник энергии и очень полезен в умеренных количествах. Этим простым правилом руководствовалась Софья Андреевна Толстая, в поваренной книге которой был записан самый обычный рецепт приготовления кофе. Каждое утро Софья Андреевна высыпала кофе в кофейник, заливала крутым кипятком, ставила на огонь и доводила до кипения, но не кипятила. Такой кофе очень любили в доме Толстых. Пила кофе Софья Андреевна исключительно черный, без молока и сахара, чтобы не портить истинный вкус этого божественного, по ее словам, напитка.

И для приготовления своего кофе вы просто должны направить эту трубку в стакан с молоком, переключить кофеварку в режим «капучино» или «пар» и подождать несколько минут. Пенка будет готова, и вы сможете насладиться чудесным вкусом и запахом своего любимого напитка.

Если средства позволяют вам купить кофеварку, которая варит эспрессо и капучино, совершенно нелишне проконсультироваться с продавцом, заранее почитать инструкцию и внимательно изучить устройство этой кофеварки.

Лучше всего, если на понравившейся вам кофеварке будет отдельный бачок для воды. Обязательно поинтересуйтесь у продавца, где именно у этой кофеварки находится датчик давления пара.

Если вы забыли спросить об этом у продавца, готовьтесь к самостоятельным поискам датчика. У разных кофеварок он выглядит неодинаково: у какой-то в виде манометра электростанции, у другой – пимпа, поднимающаяся от давления внутри, встречается даже некий гибрид клапана сковородки и парового гудка, который вдобавок и свистит (но это уже на любителя).

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий видит в кофейной гуще изображение люльки с младенцем, это означает, что его душа чиста, как душа ребенка. Окружающие любят этого человека за его искренность, доброту, благородство. Ему не нужно менять своих убеждений, потому что это повлечет за собой череду неблагоприятных событий.

Проверьте работу парового устройства. Собственно, для этого и стоит «изводить» продавца вопросами о местонахождении датчика давления пара. По этому самому датчику вы сможете определить, есть давление или нет. Проверьте, идет ли пар. Для этого отведите насадку в сторону (чтобы не обжечься), подержайте за рычажок или нажмите кнопку. Пар с шумом должен выйти, но только при условии наличия в бачке воды.

Если все идет хорошо и руки продавца творят чудеса – датчик показывает давление и пар с шумом вырывается, спеша подействовать приготовлению вашего капучино, значит, кофеварка стоящая, за нее не жалко отдать даже значительную сумму.

Кофейные советы

Внимательно следите за тем, чтобы вся посуда, которую вы используете для приготовления кофе, содержалась в идеальной чистоте. Тщательно мойте ее после каждого использования и не варите кофе в одной посуде несколько раз подряд, не очищая ее. Обратите внимание на то, чтобы на посуде для варки не оставалось следов кофе, пены или сахара. Если на дне джезвы остался запекшийся или пригоревший слой сахара, тщательно удалите его, иначе при следующей варке он начнет гореть и придаст напитку горечь и неприятный запах.

И напоследок еще один совет насчет эспрессо-кофеварок. При приготовлении капучино, когда вы будете выключать пар, немного молока обязательно засосется в трубку насадки. В этом нет ничего страшного, такое происходит абсолютно со всеми кофеварками, готовящими эспрессо. Поэтому сразу опустите трубку в стакан с водой и включите пар еще раз. Эта небольшая профилактика предотвратит частую чистку и разборку кофеварки. Вот, собственно говоря, все, что касается непосредственно кофеварок-эспрессо.

Но дело в том, что чудесные кофеварки, готовые каждое утро баловать вас эспрессо и капучино, стоят немалых денег. И если все-таки средства, которые вы готовы потратить на кофеварку, не так велики, придется довольствоваться обыкновенной кофеваркой, что, в принципе, тоже неплохо. Потому что и обычная кофеварка экономит вам порядочно времени, которое вы тратите каждое утро на приготовление кофе.

И вполне можно обойтись без дорогостоящей кофеварки, подобрав себе простую, но в то же время качественную. Но и здесь следует тщательно ознакомиться с хитростями обычной кофеварки.

Кофейные советы

Кофе используют в качестве добавок к различным кондитерским изделиям: кремам, глазулям, конфетам, пирожным и тортам. При этом изделия приобретают приятный коричневый цвет, характерный аромат и привкус. В этом смысле кофе является одним из лучших натуральных красителей.

Во-первых, у любой кофеварки должна быть функция подогрева чашечки, в которую наливают кофе. Мелочь, как говорится, а приятно, потому что и аромат, и вкус приготовленного таким образом кофе другой, более изысканный, и ваша любимая чашечка от перепада температуры не лопнет, и эмаль у нее не потрескается.

Во-вторых, надо с самого начала определиться с цветом предмета, который призван не только готовить вам кофе, но и украшать вашу уютную кухню, а заодно с ценой и маркой фирмы-производителя.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение ложки, это означает, что гадающий вскоре получит неожиданный подарок. Он будет исходить от человека, питающего горячую страсть к гадающему. Возможно начало нового романа.

Вот по этому поводу не стоит консультироваться у продавца, так как в его интересах продать вам кофеварку подороже, и не факт, что это именно тот прибор, который грезили вам в сладких снах. Поэтому, не надеясь на чудо (ведь давно доказано наукой: чудес

не бывает), перед ответственной покупкой поговорите с друзьями, которые уже достаточно давно радуют себя свежим ароматом кофе каждое утро. Постарайтесь «опросить» как можно больше людей. И с помощью нехитрых математических и логических выводов решите, какой же марки кофеварку стоит покупать.

Прелесть кофеварки заключается еще и в том, что в ней можно заваривать чай. Только после этого нужно более тщательно промывать фильтр и саму емкость, так как на стенках и фильтре остаются маслянистые разводы.

Из жизни великих

Екатерина Вторая, переписываясь с Вольтером, узнала от него интересные сведения о кофейных церемониях у бедуинов. Желая подчеркнуть чье-либо гостеприимство, они говорили: «Его кофейник всегда полон». Первую чашку, как правило, тонкого фарфора, наполненную черной, как смола, жидкостью едва на треть, подают самому важному гостю. Провинившемуся, наоборот, вместо кофе подают воду. Это означает для него неслыханный позор, и он понимает, что его присутствие в шатре нежелательно. Тот, кто не умеет проявлять гостеприимство и предложить гостю хотя бы чашечку кофе, заслуживает у бедуинов прозвища «бахиль», что означает «скупец».

И еще. Пожалейте свою кофеварку и возьмите за правило наливать в резервуар только отфильтрованную или родниковую воду. Тем самым вы «спасете» ее от этой ужасной накипи, которую подчас так трудно удалить. Нет, конечно же, от этого ваша кофеварка не лишится накипи полностью, просто трудоемкий процесс ее удаления с помощью специальных средств придется осуществлять не так часто, да и сама накипь не будет такой трудно-удаляемой.

Кстати, вкус самого кофе во многом зависит от воды, из которой он приготовлен. Чем мягче вода, тем нежнее вкус кофе, тем приятнее и острее его аромат. А у родниковой воды вообще сам по себе особенный вкус: мягкий, сладковатый и необычный, впитавший в себя самое лучшее. Родниковая вода куда лучше отфильтрованной, так как отфильтрованная нередко имеет привкус йода из-за особенности строения фильтра.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видны иголки или другие тонкие заостренные предметы, гадающему стоит быть осторожной. В его окружении есть враждебно настроенный человек, который в ближайшем будущем намерен его предать или нанести какой-то существенный вред. Чем ближе изображение к гадающему, тем ближе к нему находится опасный враг, тем настороженнее ему следует относиться к окружающим.

Еще одно очень важное правило (дружеский совет). Тщательно мойте свою кофеварку и фильтр (или контейнер для фильтра, если ваш фильтр одноразовый). Эту процедуру надо выполнять хотя бы раз в неделю (особенно если вы используете не фильтрованную воду, при фильтрованной можно выполнять эту процедуру раз в полторы недели). Жирные масла, прилипающие к стенкам посуды и фильтру, прогорают и делают вкус кофе невыносимым, и от них надо своевременно избавляться.

Можно, конечно, просто промывать фильтр и споласкивать стеклянный горшочек для заварки. Но тогда ваш кофе приобретет нехороший привкус. Мойте все это оборудование с мылом или порошком и тщательнейшим образом споласкивайте, вкус кофе улучшится, станет таким же, как и прежде.

На глаз, посуда, вымытая как следует, не отличается от просто ополоснутой: обе кажутся одинаково чистыми. Но по вкусу приготовленного кофе можно сразу определить,

хорошо ли помыли кофеварку перед приготовлением кофе или нет. Некоторые кофеварки нужно периодически очищать слабым раствором уксуса.

Из жизни великих

Знакомая всем по душераздирающему и некогда популярному телесериалу Марианна обожает кофе с молоком. Причем Вероника Кастро (таково настоящее имя непревзойденной Марианны) кофе добавляет в молоко, а не наоборот! Кстати, молока она наливает больше, чем самого кофе, замечая при этом, что, во-первых, так намного вкуснее, а во-вторых, кофе таким образом лучше усваивается.

Итак, при покупке кофеварки взвесьте все «за» и «против». Хорошенько обдумайте предстоящую покупку. И обязательно пообщайтесь со знакомыми и друзьями, у которых уже есть кофеварки. Расспросите продавца обо всем, что вас интересует. Чтобы ничего не забыть, дома выпишите на листочек предполагаемые вопросы. Попросите продавца продемонстрировать работу кофеварки, именно той, которую вы намерены купить, а не той, что стоит на витрине магазина.

Не бойтесь, тщательно изучив кофеварку и вконец утомив продавца, отказаться от покупки этого прибора, если он вас не устраивает по каким-либо причинам. Ведь именно вам должна исправно служить эта вещь на протяжении многих лет и радовать вас любимым напитком. Она должна нравиться вам. И не думайте, что своим отказом вы обидите учтивого продавца.

Рецепты от знаменитых

Весьма оригинальный способ приготовления кофе предлагает Патрик Суэйзи, который каждое утро начинает свой день с этого напитка.

Требуется: 1 ч. л. молотого кофе, 1/2 ч. л. растворимого кофе, 1 ст. л. сливок, 30 г сливочного мороженого, 1,5 ч. л. вишневого сиропа, сахар.

Способ приготовления. В кофеварку засыпьте молотый кофе, залейте 1/2 стакана холодной воды и доведите до кипения. Вылейте в маленькую чашку и туда же добавьте растворимый кофе. Желательно, чтобы напиток был одного сорта. Сливки взбейте миксером с мороженым и сахаром до получения густой однородной массы. В горячий кофе добавьте вишневый сироп и сливочную массу. Сверху на сливочную массу положите небольшой кусочек мороженого и полейте его сиропом или посыпьте сахаром.

За счет добавления в кофе мороженого напиток приобретает более нежный вкус.

При возможности возьмите с собой знакомого, который разбирается в кофеварках или просто в бытовой технике. Наконец, если вы твердо приняли решение купить понравившуюся технику, расспросите продавца о сроке гарантии на ваше приобретение, он должен быть не меньше года. Уточните, кто и как будет проводить ремонт и при каких случаях прибор подлежит обмену или выплате стоимости. Надеемся, эти советы помогут вам при выборе и уходе за кофеваркой.

Глава 5

Эспрессо

Настоящий, хороший эспрессо варится исключительно в кофеварке. Существует даже специальная кофеварка для приготовления эспрессо. Самый лучший эспрессо получается из зерен арабики. Их обжаривают в Италии, считается, что именно тут эту операцию выполняют качественнее всего. Чтобы не ошибиться при выборе кофе для эспрессо, скажем, что настоящая арабика выглядит очень маслянистой. Зерна размалывают в кофемолке очень тонко, но не до консистенции муки.

Из жизни великих

Майн Рид очень много путешествовал. Ему приходилось вести суровую походную жизнь, лишенную каких бы то ни было удобств. Он вынужден был питаться самой простой и грубой пищей. Но, по его словам, единственное, чего ему не хватало, – это крепкого горячего кофе с сахаром.

Эспрессо-соло

Требуется (на одну порцию): 2 ч. л. кофе, 40—45 г воды, сахар.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения. Затем кипяток пропустите через кофе под давлением, равным 15 атмосферам. Точность величины давления чрезвычайно важна. Такая же точность требуется и во всем остальном процессе приготовления эспрессо. Температура пара должна составлять 95°C. Процесс непосредственного приготовления эспрессо длится от 18 до 23 секунд.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.