

ПИР ГОРОЙ

КОФЕ



Пир горой

Кофе

Лучшие рецепты



«ФЕНИКС»

Ростов-на-Дону

2000

ББК 36.99

П 92

- П 92 Пчелов О.**  
**Кофе. Лучшие рецепты.** Серия «Пир горой». — Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000.— 128 с.

Эта книга для настоящих любителей и ценителей прекрасного напитка — кофе. Искушенные гурманы наверняка смогут найти здесь что-то неожиданное для себя, а «начинающие» любители познакомятся с традициями и секретами приготовления кофе.

**ISBN 5-222-01068-6**

**ББК 36.99**

© Пчелов О., 2000.

© Оформление. Изд-во «Феникс»,  
2000.



Эта книга из серии «Пир горой» на сегодняшний день не имеет аналогов. Здесь тщательно собраны практически все сведения о кофе и в популярной форме излагаются секреты приготовления кофе. А сидя за чашечкой кофе, приготовленного по одному из опубликованных рецептов, из этой книжки можно узнать родословную кофе, его путь от плантации к нашему столу, почерпнуть связанные с кофе некоторые полезные сведения из области истории, медицины, статистики, прочитать анекдоты на кофейную тему.

Мы предлагаем вам рецепты горячих и холодных кофейных напитков, экзотических и обычных, для деловых встреч и для праздничного стола, для простой вечеринки и для званого обеда. Эти рецепты своего рода конструктор, исходная точка для вашего творчества. Есть классическая технология заваривания кофе, а все вокруг — это простор для работы вашей фантазии.





*Есть вещи, которые стоят того,  
чтобы им хранили верность.  
Например, кофе...*

*Дж. Голсуорси*

## ***Родословная и история распространения***

Родина кофе — Африка. Точнее, провинция Эфиопии — Каффа. По одной из существующих версий, название горной местности, расположенной на юго-западе Эфиопии — Каффа — и дало имя деревьям, приносящим эти замечательные плоды. До сих пор в этом горном районе летом и зимой цветут дикорастущие кофейные деревья с чудесно пахнущими, похожими на жасмин белыми цветами и черными плодами. Каждый плод величиной с вишню, а в нем два семечка. Это и есть кофейные зерна.

Об открытии кофе существует легенда. Она гласит, что давным-давно жил не в меру любопытный эфиопский пастух, который как-то обратил внимание на весьма странное поведение своих подопечных. Овцы вели себя необычайно активно: резвились, прыгали, чуть ли не в пляс



пускались. Оказалось, что в этот день овечки отведали листья и плоды с деревьев и кустарников, растущих по склонам гор. В это местечко пастух свое стадо пригнал впервые. Своими наблюдениями за «танцующими овцами» эфиопский натуралист поделился с настоятелем местного монастыря. Тот, не долго думая, проверил на себе действие кофейных зерен. Говорят, что он пришел в неопиcуемый восторг. Прогрессивный настоятель тут же нашел применение этому открытию. Отвар кофейных плодов и листьев помогал монахам выдерживать долгие ночные моления. Так, благодаря «танцующим овцам», наблюдательности и любознательности пастуха и с легкой руки настоятеля монастыря, был открыт кофе.

Так это было или иначе, судить трудно. Легенда есть легенда. Важно другое. Чудесные свойства кофейных плодов были замечены и по достоинству оценены.

Из Африки кофейные деревья попадают в Аравию (Йемен), где по свидетельству рукописных источников кофе был известен уже в 875 году. Возможно, так оно и было, поскольку в VI веке нашей эры Йемен находился под властью Эфиопии.

С Ближнего Востока, где чудодейственный напиток быстро распространился и стал одним из любимейших, кофе начал свое странствие по свету. Но путь этот вовсе не был легким и безоблачным.



Мусульманское духовенство забило тревогу. Растущая популярность «черного африканского зелья» не на шутку их встревожила и они ополчились против кофе. Возможно, крамола была усмотрена в том, что верующие стали отдавать предпочтение неторопливым беседам за чашкой кофе, а не вознесению молитв аллаху.

Именем пророка кофе был проклят. По приказу тогдашнего властителя Мекки в 1511 году закрыли все кофейни и запретили пить кофе. Но кофе оказался сильнее служителей аллаха. Он и поныне остается любимым напитком арабов.

Волшебные зерна, несмотря на запреты, продолжили свой путь. С Ближнего Востока кофе попадает в Турцию. В середине 16 века в Константинополе открываются многочисленные кофейни. Кофе и в этой стране нашел многочисленных поклонников. Успех черного напитка и здесь встревожил духовенство. Кофе дурно влиял на умы верующих, отвлекая их от благочестивых молитв. Правительство Османской империи принимает срочные меры — выходит указ, согласно которому закрывают все кофейни. При Султане Магомете IV поклонников кофе зашивали в мешки из-под кофейных зерен и бросали в морскую пучину. Для устрашения любителей кофе выдумывались и более изощренные казни.

Несмотря на это, кофейни в Турции продолжали свою жизнь, перейдя на нелегальное положение. Число их посетителей росло, как гово-



рится, изо дня в день. Султан Сулейман II оказался мудрым правителем. Он понял, что кофейная война может завершиться не в его пользу, и снял запрет на кофе. На кофейном фронте воцарилось перемирие. Кофе и в этой стране одержал победу. А турецкие дипломаты той эпохи поневоле, по роду своей службы, продвигали кофе в другие страны.

Благодаря турецким послам — любителям кофе, Европа конца XVI века познакомилась с чудесным напитком. В следующем столетии кофе прочно обосновывается в быту европейцев.

И в Италию черный напиток попал стараниями дипломата. Продолжительное время делла Валле, посланник Папы Римского, жил в Персии, где пристрастился к кофе и узнал секреты его приготовления. Именно ему история приписывает приготовление в 1626 году первой чашки кофе в Италии. Но лишь по прошествии 20 лет в Венеции была открыта первая итальянская кофейня.

В 1652 году в Англию из Турции перебирается бывшая рабыня, по национальности гречанка, и открывает в Лондоне первую кофейню. К концу века там уже насчитывалось более 3000 кофеен.

Примерно в то же время появляется кофе и при дворе французского короля. Людовику XIV полюбился сей напиток, и он одобрил кофе специальным указом в 1664 году. В ту эпоху





кофейными плантациями на островах Юго-Восточной Азии, в частности на острове Ява, завозили голландцы. Они долгое время были кофейными монополистами. Под страхом смертной казни запрещалось вывозить кофейные деревья за пределы островов. Но однажды, в виде исключения, одно деревце было послано в подарок французскому королю. Людовик XIV передал его в Парижский ботанический сад. Французские ботаники с трудом вырастили из семян один-единственный сеянец, который в 1723 году привезли в Вест-Индию, на остров Мартинику, и высадили в грунт. Через два года с дерева собрали около килограмма семян, а уже через десять лет на Мартинике раскинулись кофейные плантации.

С тех пор дальнейшая история кофе тесно связана с Южной Америкой, прежде всего с Бразилией, а бразильский порт Сантус стал «кофейной столицей мира».

Путешествуя по всему свету, кофе завоевывает все большую популярность, и становится модным. Молва приписывает французской писательнице XVII века маркизе де Севиньи шутку-высказывание в адрес выдающегося французского драматурга К. Расина: «Расин пройдет, как и кофе». Писательница имела в виду скоротечность моды. Но ее прогнозы не оправдались. Кофе по-прежнему в моде, и пьесы Расина до сих пор живут на сценах многих театров мира.



В 1683 году польский король Ян Собеский разгромил под Веной турецкие войска. Один из рыцарей войска польского обнаружил в шатре турецкого визиря мешки с кофе. Рыцарь оказался с коммерческой жилкой. Он доставил эти мешки в Варшаву и обосновал первую кофейню. Таким же образом появился кофе и в самой Вене. Брошенные турками мешки с кофейными зернами после второй осады города в XVII веке без дела не остались — кто-то из жителей Вены умело воспользовался военными трофеями.

Распространение кофе и в Европе проходило не очень гладко. В XVIII веке некоторые феодалы пытались запретить открытое, а тем паче тайное потребление кофе в своих владениях. В Вестфалии на подобный княжеский запрет горожане ответили тем, что вынесли на улицы столы и стулья и продолжили распитие полюбившегося напитка.

В 1766 году ландграф Гессинский Фридрих издал закон, запрещающий кофе. Этот закон сохранял свою силу в течение 20 лет. Доносчик, сообщавший властям о любителе кофе, получал вознаграждение в размере четвертой части от штрафа с нарушителя.

В рядах противников кофе стояли и торговцы пива и эля. Кофе для этих алкогольных напитков был опасным конкурентом. У торговцев, ведущих ожесточенную борьбу против распространения кофе и требующих его полного запрета,



имелись сильные союзники. На Востоке — мусульманское духовенство, а в Европе — христианская церковь, которая опасалась, что «турецкий напиток» принесет влияние ислама. Как только ни изощрялись служители церкви в своих проповедях, обзывая кофе и «черной кровью турков», и «басурманским зельем», и «сиропом из сажки», но так и не добились полного запрета кофе в Европе. Объяснение тому весьма простое. Во все времена большие деньги, богатство, финансы побеждали и на поле брани, и в мирной жизни. Кофе облагался различными налогами и пошлинами, которые шли в казну и в карманы чиновников. Запретить употребление кофе — означало лишиться немалых доходов.

В Россию кофе, как и многое другое, попал позже, чем в Западную Европу. Долгое время он использовался как лекарственное средство. Петр I, находясь в Голландии, пристрастился к кофе и со свойственной ему энергией начал приучать к нему подданных. Поэтому кофе стал непременным атрибутом знаменитых Петровских ассамблей.

Достаточную популярность в России кофе завоевал в начале XIX века. Это произошло из-за стремления высшего общества соответствовать европейской моде. В 1884 году на Петербургской выставке садоводов одним из самых посещаемых был павильон Бразилии. Здесь экспонировались различные сорта кофе, демонстрирова-



ли приготовлением кофе, и все желающие могли попробовать этот диковинный напиток. Подобная реклама сыграла свою роль. Кофе продолжил завоевывать российский рынок.

В экономике многих стран, особенно в Бразилии, кофе в прошлом и в наши дни играет важную роль. В мировой торговле по объему операций купли-продажи кофе уступает только нефти. Для ряда стран это основной источник прибыли. По площади кофейные плантации опережают такие культуры, как чай и какао.

В бразильском городе Сан-Пауло на центральной площади высится монумент — бронзовое кофейное дерево, символ богатства и процветания Бразилии.

## *Путь от плантации к нашему столу*

Путь кофейных зерен к нашему столу начинается издалека. В тропических районах Африки, Америки и Азии растут вечнозеленые деревья и кустарники семейства мареновых. Это семейство объединяет до 5000 видов. Среди них пятьдесят видов — кофейные деревья. И только пять из них культивируются для употребления. Именно их плоды и позволяют нам наслаждаться вкусным и ароматным напитком.



подавляющее большинство деревьев на кофейных плантациях относится к виду кофе арабийский, или арабика. Высота кофейных деревьев достигает до пяти метров. Для облегчения ухода за ними и сбора урожая культивируют небольшие деревья. Листья у них широкие, темно-зеленые, кожистые, блестящие длиной от 5 до 15 см. В пазухах листьев прячутся грозди маленьких белых ароматных цветков, по форме напоминающих звездочку или жасмин.

Плоды кофейных деревьев красные или черно-синие, размером с крупную вишню. Раскрыв плод, можно увидеть два одетых в роговую оболочку плоско-выпуклых семени, покрытых серебристой кожицей. Семена (кофейные зерна) прилегают друг к другу плоскими боками. Иногда одно из семян остается в зачаточном состоянии. Такие плоды собирают отдельно для приготовления «перл-кофе», качество и вкус которых знатоками ценится особо.

Перед высаживанием в грунт семена кофейного дерева обычно очищают от мякоти. Саженьцы на втором году жизни пересаживают в грунт на плантации. Еще через два года появляются первые плоды. Кофейное дерево достигает зрелости в пяти-семилетнем возрасте. Плодоносят деревья до 50 лет. Цветение деревьев и созревание плодов происходят круглый год. Размеры урожая колеблются с периодом в три года. За год одно зрелое дерево приносит до 3 кг кофей-



ных зерен, а с одного гектара плантаций их получают до 20 центнеров.

Кофейное дерево — прекрасное домашнее растение, которое можно вырастить из саженцев. В квартире на третьем году жизни деревце начинает цвести белыми приятно пахнущими цветами. Если за растением подобающе ухаживать, то оно ответит благодарностью — будет плодоносить. В домашних условиях с одного кофейного деревца ежегодно можно получать до полукилограмма зеленых зерен.

Кофейные зерна собирают вручную профессиональные сборщики — от 10 до 20 бушелей в день (1 бушель равен 35,2 л). Собранные кофейные зерна отправляют на мельницу, где их очищают от шелухи, промывают, сушат на солнце и сортируют по размеру. Первичная обработка кофе завершается на фабриках и складах, где производится окончательная сортировка, полировка и смешивание различных сортов зерна для получения нужного стандарта. От качества этих операций зависит вкус конечного продукта — кофе на нашем столе.

## *На пользу или во вред?*

Прежде чем кофе попадет на наш стол, следует выяснить — полезен или вреден этот напиток для человеческого организма.



Целебные свойства кофе известны человеку с незапамятных времен. Тому подтверждением являются рассказы и легенды, дошедшие до наших дней. Из этих исторических свидетельств известен некий шейх-отшельник, который готовил из кофейных плодов целебные отвары и лечил ими страждущих. Эти отвары давали неплохие результаты и пользовались огромной популярностью. Благодаря целебным свойствам кофейных плодов, шейх был провозглашен святым.

Есть немало подобных свидетельств о чудодейственных свойствах кофе. Арабский врач и алхимик Разес еще до 1000 года нашей эры описывал в своих сочинениях целебные свойства напитка «бинчум», то есть кофе. Итальянский врач и ботаник Проспер д'Альпино, сопровождавший в 1592 году венецианское посольство в Египет, в своем трактате о кофе настоятельно рекомендовал этот напиток в качестве первоклассного лекарственного средства.

Истории известен и такой факт. Один из придворных лекарей прописал в 1655 году русскому царю Алексею Михайловичу следующий рецепт: *«Вареный кофе, персиянами и турками знаемый, и обычный после обеда... изрядное есть лекарство против надмений, насморочков и главоболений».*

Выдающийся шведский естествоиспытатель и натуралист XVIII века Карл Линней в одном из своих трудов так характеризует свойства кофе:



*«...Напиток сей укрепляет чрево, способствует желудку в варении пищи, засорившуюся внутренность очищает, согревает живот».*

Сохранилось свидетельство, что в XVIII веке некий король решил провести эксперимент, чтобы окончательно убедиться, вреден ли кофе. Весьма кстати подвернулись два брата-близнеца, приговоренные за какое-то серьезное преступление к смертной казни. Король заменил им казнь пожизненным заключением, при этом обусловив его специальными условиями. Братья отбывали наказание в изоляции друг от друга и под наблюдением врачей. Особые условия заключались в следующем: одному из них ежедневно давали по три чашки чая, а другому — такое же количество кофе. Королю так и не удалось узнать результатов эксперимента: он погиб на поле сражения. И врачи-наблюдатели не удовлетворили своей любознательности, сойдя в могилу. Один из братьев, которого ежедневно поили чаем, умер своей смертью лишь на 83-м году жизни. Ненамного пережил его и тот, кто ради королевского эксперимента пил кофе. Такова легенда. Из нее видно — и чай, и кофе давали узникам регулярно небольшими дозами, что оказывает лишь положительное воздействие на человеческий организм. Легенда лишний раз доказывает — в умеренном количестве кофе полезен.

Прошло время. Кофе превратился в повседневный напиток, его целебные свойства скром-





но отошли на задний план. Но по-прежнему — кофе тонизирующий напиток. Это происходит благодаря присутствию в нем кофеина, который является алкалоидом. А он действует на организм двояко. В малых дозах тонизирует, а в более крупных — угнетает. Для тонизирующего эффекта достаточно 0,1–0,2 г на порцию, которые соответствуют одной-двум чайным ложкам молотого натурального кофе на стакан воды. Медики рекомендуют ограничить дозу кофеина на один прием не более 0,3 г.

Кофе — мягко возбуждающее средство. Вызванное им возбуждение нарастает постепенно и отличается большой устойчивостью. Стимулирующий эффект кофе длится до трех часов и после этого не возникает угнетенного состояния, как это наблюдается после употребления алкогольных напитков.

Наукой доказано, что в умеренных дозах кофе благотворно влияет на центральную нервную систему. Под влиянием кофе возбуждается и сосудодвигательный центр. Это приводит к сужению сосудов пищеварительного тракта, к расширению сосудов сердца, мозга, сетчатки глаз, перераспределению крови в организме, возрастанию скорости ее движения. Кровяное давление повышается, но незначительно. Все эти факторы, вместе взятые, помогают бороться человеку к организму с усталостью.

Содержащиеся в кофе органические кислоты оказывают дружескую услугу и системе пище-



варения. В результате их общения улучшается выделение желудочного сока, и где-то минут через тридцать кислотность достигает максимума. В результате ускоряется процесс пищеварения, и пища усваивается организмом лучше. Этим обусловлена традиция — подавать кофе на десерт.

Из вышесказанного можно смело сделать вывод — здоровому человеку от натурального кофе, если употреблять его в меру, только польза, ну и, конечно же, удовольствие.

## *Кофе в жизни человека*

Этот волшебный напиток прочно вошел в жизнь человеческую. С чашки кофе начинается утро большинства из нас. Чашка кофе располагает к дружеской беседе...

Кофе ценится за его тонкий аромат, приятный изысканный вкус, а главное — за освежающее, бодряще-тонизирующее действие. В свое время старина Бальзак говаривал, что после того, как отведаешь чашку кофе, *«все вспыхивает, мысли теснятся, как батальоны великой армии на поле битвы...»*.

Отзывы об этом напитке можно найти и в автобиографии великого русского певца Ф. И. Шаляпина. Он написал: *«Здесь в судебной палате я впервые испытал удовольствие пить кофе — напиток, до того времени незнакомый мне. Сто-*



*рожа давали кофе со сливками по пятаку за стакан. Я получал жалования 15 рублей и, конечно, не мог наслаждаться кофе каждодневно. Но я оставался дежурить за других, получал полтинник с товарищей и пил кофе гораздо больше, чем сослуживцы, получавшие солидные оклады жалования».*

Магьяры свое отношение к кофе изложили в пословице: *«Хороший кофе должен быть черен, как дьявол, горяч, как адский огонь, и сладок, как поцелуй».*

Кофе в жизни человека завоевал прочные позиции. Известные писатели и поэты, музыканты и художники по достоинству оценили этот бодрящий напиток. Они в своих произведениях отдают дань уважения кофе. Ему посвящаются научные труды и анекдоты, песни и поэмы, драмы и комедии. С этой темой связаны и картины французского художника XVIII века Ван Лоо.

В 1703 году в Париже издается собрание кантат, прославляющих кофе. В 1716 году поэт Готфрид Краузе сочинил текст к первой немецкой кантате о кофе. В 1727 году поэт Пикандр — либреттист Баха, пишет шуточную новеллу. В ней речь идет о том, что вследствие запрета употреблять кофе начинаются мор и смута, которые сразу же прекращаются после снятия этого запрета.

В 1732 году И. С. Бах, шутник и весельчак, создает кантату № 211. Если быть точнее, то



это не совсем обычная кантата, она больше напоминает одноактную оперетту. Сюжет ее прост. Строгий отец пытается отучить свою непокорную дочь от кофе. Ни угрозы, ни посулы успеха не имеют, и только обещание выдать дочь за муж как будто действует на упрямцу. Но стоит только отцу уйти на поиски жениха, как дочь тут же торжественно провозглашает: *«Ни один жених не войдет в этот дом, пока не даст честного слова и не запишет в брачном контракте, что разрешит мне варить кофе, когда я захочу!»*.

Пьеса Эдуардо де Филиппо «Ох, уж эти призраки» дает возможность всем желающим пополнить свои знания о кофе. Главный герой пьесы подробно излагает зрителю все тонкости приготовления чудесного напитка под названием кофе.

## *От теории к практике*

На первый взгляд, кофе приготовить очень просто — смешал воду, сахар с кофе, вот тебе и готовый напиток. Но настоящий кофе требует совсем другого подхода. Заваривание кофе — это настоящий ритуал, требующий определенных знаний и умений. Вкус, цвет, аромат и крепость кофе зависят от многих факторов, но в первую очередь от мастерства того, кто его готовит.

Говорят, что лучшими спецами по приготовлению кофе являются арабы. Один из очевид-



цев подобного кофейного ритуала рассказывал, что арабы сначала жарят зеленые зерна в чашках, наполненных раскаленным древесным углем, а затем каждое зернышко в отдельности вынимают пинцетом и рассматривают — недожаренные или обгоревшие зерна выбрасываются, а остальные растираются железным пестиком в деревянной ступке. Затем точно отмеривают количество порошка, всыпают в воду и медленно доводят ее до кипения. Затем кофе сливают в глиняный горшок и только после этого разливают по чашкам гостям.

Арабы верно подметили — вкус кофе напрямую зависит от качества жарки зерен. Поджаривание зерен — своего рода искусство. Можно, конечно, пойти и по более простому пути и купить в магазине жареный кофе в зернах или молотый. Но при этом следует помнить, что обжаренный кофе — продукт весьма деликатный. В таком виде кофе долго храниться не может. Соприкасаясь с воздухом, обжаренное зерно быстро теряет вкусовые и ароматические свойства. Неплохим решением проблемы стали герметичные упаковки — вакуумные или заполненные инертным газом. В них жареный кофе может храниться долго. Открытую же упаковку желательно израсходовать в течение недели. Продлить срок хранения помогают простые меры: хранить кофе в плотно закрытой банке в холодном месте.



Если все же в результате длительного хранения кофейные зерна утратили аромат, необходимо положить их в холодную воду часа на два, а после этого высушить в духовке или на сковороде. Поскольку кофе весьма активно впитывает посторонние запахи, посуда должна быть идеально чистой.

Нормальное зрелое необжареное зерно зеленого цвета сохраняет свои качества в течение нескольких лет!

Чтобы кофе был вкусным и ароматным, нужны свежееобжаренные зерна. Обжаривать и перемалывать их лучше перед самым приготовлением кофе. Зеленые зерна насыпают на сковороду ровным слоем толщиной 2–3 см и ставят ее на огонь или в духовку. Обжаривание продолжается 30–50 минут на слабом огне при непрерывном помешивании. Зерно, уже коричневое снаружи, может остаться зеленым внутри. Поэтому прежде чем выключать, следует взять одно зерно для пробы и раздавить его.

Степень обжаривания определяется привычками и традициями. В Америке кофейные зерна обжаривают очень слабо — это придает им кисловатый привкус. Более сильное поджаривание дает более горький вкус. Самая сильная степень поджаривания зерен характерна для французов и итальянцев. Можно поэкспериментировать с различными оттенками зерен и попытаться подобрать то, что вам больше придется по душе.



Вкус кофе зависит и от его сорта. А на российском рынке сегодня около 200 разновидностей кофе. Поступающий в продажу кофе содержит, как правило, смесь нескольких сортов. Например, кофе «мокко» — это смесь эфиопского, йеменского и бразильского кофе. А настоящий легендарный «мокко» из Йемена на наш рынок не доходит. Его пьют лишь избранные среди избранных.

Французская поговорка гласит: «Кипение убивает кофе». С подобной аксиомой спорить не будем, а лишь уточним — кофе не варят, а заваривают. Это можно сделать и в джезве (турке), и в любой имеющейся кофеварке. Обычная порция: одна-две чайные ложки молотого кофе на одну порцию. Для заваривания кофе рекомендуется вместо водопроводной воды использовать питьевую воду в бутылках.



«Кипение убивает кофе».

*Французская поговорка*

«Сахар придает  
неприятный вкус кофе,  
если забудешь его туда положить».

*Народная мудрость*

## Лучшие рецепты приготовления

Существует немало способов приготовления кофе, а их вариантов, наверное, и не счесть. Но какими бы разными они ни казались, все сводится к одному — наилучшим образом использовать вкусовые и ароматические вещества, содержащиеся в кофейном зерне. Кстати, «пионеры» кофейного дела готовили кофе весьма своеобразно и без особой выдумки. Кофейные зерна смешивали с листьями кофейного дерева, заливали кипятком и пили или кипятили, добавляли сахар и подвергали брожению. Полученный таким образом напиток был бодрящим и опьяняющим.

В нашей стране кофе когда-то был дефицитом. Поэтому покупался любой сорт кофе, появившийся в продаже. А заваривался кофе во





всем, что было под рукой: в посуде из стекла, алюминия и нержавеющей стали, в лабораторных мензурках, колбах и перегонных кубах. В крайнем случае использовалась стандартная кофеварка. Источниками тепла для готовки служили и газовые горелки, и паяльные лампы, и выхлопные газы двигателей внутреннего сгорания... В лучшем случае — газовая плита. Нет предела человеческой изобретательности.

Но оставим в стороне хитроумные способы и ограничимся обычными, вполне доступными каждому. Ведь для приготовления кофе нужно совсем немного: сам кофе, вода, джезва-турка или кофеварка.

Кофе вообще приготовить легко, но для того, чтобы он был вкусным, ароматным, иными словами — настоящим кофе, нужны определенные знания и умения. Вкус, аромат, цвет, крепость напитка зависят от многих обстоятельств и в первую очередь, конечно, от мастерства того, кто его готовит.

Можно приготовить множество видов кофе. Среди них и горячий кофе, и охлажденный, и простой черный, и с различными добавками. Здесь вы найдете рецепты на все вкусы и на все случаи жизни — от простой вечеринки до званого обеда. Все предлагаемые рецепты просты в приготовлении. Приведенные пропорции не являются незыблемыми. Их можно менять применительно к индивидуальному вкусу. Сорта



кофе можно использовать любые, какие есть в наличии — все они будут работать. Названия рецептов в определенной мере тоже условны. В первую очередь необходимо освоить классическую технологию заваривания кофе, а все вокруг — это пространство для работы вашей фантазии.

### 1. Кофе по — венски с русским акцентом

---



В австрийской столице Вене более ста кофейных домов (по-нашему кафе). Один дом лучше другого: стены в зеркалах, хрустальные люстры, мраморные столики и венские стулья из гнutoго дерева, а обслуживающий персонал исключительно в смокингах... Во всем этом виноваты турки — это ведь они в XVII веке бросили мешки с кофе после второй осады Вены.

А присутствие «русского акцента» в данном рецепте обусловлено, видимо, тем, что для иностранцев все русское ассоциируется с российским национальным напитком — водкой. Оспаривать это не будем. Как говорится, из песни слóва не выбросишь.

Суть рецептуры в следующем. Нормальная питьевая водка сама по себе нейтральна на вкус и поэтому прекрасно подчеркивает все достоинства кофе.



*Утак, для приготовления кофе по-венски с русским акцентом: 30 г качественного питьевого русского национального напитка заливают 70 г горячего крепкого черного кофе. Сверху — «шапочка» из взбитых сливок. Сервируется в бокале типа пивного «тюльпана».*

## 2. Кофе по — летнему

Это лучший напиток в пору летнего зноя. Кстати, он тоже располагает к неспешной дружеской беседе.

Крепкий черный кофе (2-3 чайных ложки кофе мелкого помола на одну порцию) охлаждается большим количеством кубиков льда. Чтобы отбить горечь, добавляется вишневый ликер. Количество его определяется вашим вкусом. В принципе, для достижения нужного эффекта достаточно нескольких капель. Этот освежающий и бодрящий напиток подается в стеклянном бокале. Пьют через соломинку.

## 3. Кофе черный лесной

Этот кофе хорошо послужит прекрасным десертом. По вкусу напоминает конфеты «вишня в шоколаде». Подавать — в изящных китайских чашечках.



*На две порции необходимо 250 г свежезаваренного кофе из зерен французской поджаренности (т.е. сильной), 5 ст. ложек шоколадного сиропа, 3 ст. ложки вишневого сока из темной вишни, 1/3 чашки взбитых подслащенных сливок, 2 ст. ложки шоколадной стружки или тертого шоколада, 2 засахаренные вишни.*

Смешать кофе, шоколадный сироп и вишневый сок. Налить в подогретые китайские чашечки, сверху украсить тертым шоколадом и вишенками.

#### 4. Кофе по – итальянски

Это настоящий итальянский кофе. Заряда бодрости, полученного от этого напитка, хватает надолго. Итальянцы заваривают его из дочерна поджаренных зерен и приправляют апельсиновой цедрой для аромата.



*На 4 порции: 2 чашки очень крепкого свежезаваренного кофе, полчашки взбитых сливок, тертая цедра апельсина, горячий шоколад.*

Горячий шоколад смешивают с кофе и разливают в подогретые кружки, сверху кладут взбитые сливки и посыпают тертой апельсиновой цедрой.



## 5. Кофе Мокко по – турецки

---

Этот вид кофе в зависимости от степени поджаренности зерен и количества сахара, употребляемого при его приготовлении, бывает горьким, сладким, очень сладким, более жидким или более густым.



*Обычно на 1 чашку напитка кладут 1-1,5 чайных ложки с верхом кофе мелкого помола и сахар по вкусу.*

Кофе по-турецки приготавливают двумя способами.

1. В кофейник с горячей водой засыпают кофе, сахар и доводят до кипения. Кофейник снимают с огня и через минуту-другую вновь ставят на огонь. Эту операцию повторяют три раза.

2. Кофе и сахар засыпают в кофейник, заливают холодной мягкой водой и выдерживают несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейник ставят на слабый огонь — так кофе закипает медленнее и при этом образуется больше пены. Доведя до кондиции, кофейник снимают с огня, затем снова ставят и так три раза. Чтобы кофейная гуща быстрее осела, после окончательного снятия с огня кофе слегка взбрызгивают холодной водой.

Готовый кофе подают следующим образом. На небольшой поднос ставят кофейник, кофей-



ные чашки (филджаны) на блюдах и стаканы с холодной водой. Принято, чтобы гость сам наливал себе кофе.

## 6. Кофе «Con leche»

---

С испанского «con leche» переводится как «с молоком». Добавление горячего молока придает крепкому кофе более мягкий вкус. Здесь приводится мексиканский вариант приготовления кофе.



*На 4 порции: 2 чашки крепкого кофе (желательно мексиканского), 2 чашки горячего молока, 2 чайные ложки сахара и 4 маленькие палочки корицы.*

Горячие кофе и молоко соединяют и добавляют сахар. Разливают в четыре заранее подогретые чашки. В каждую из них положить по палочке корицы.

## 7. Кофе по — восточному

---

Кофе по-восточному — это не только особый способ приготовления, но и некий ритуал. Один из героев книги «Конец главы» Дж. Голсуорси так повествует об этом: *«...Он удивлялся, почему кофе бывает по-настоящему вкусным лишь тогда, когда его готовит Стэк. Восток — родина кофе, но турецкий кофе — ритуал, забава и, как всякий ритуал и всякая забава, только щекочет душу».*



*Пропорция такова: на маленькую кофейную чашечку 1-2 кусочка быстрорастворимого сахара, чайная ложка с верхом мелко молотого кофе, воды — по объему чашечки. Если сладкий кофе вам не по душе — бросить лишь щепотку сахара для смягчения воды.*

Восточный способ прост и эффективен. Кофейные зерна размалывают в очень тонкий порошок. Берут джезву нужного размера: на одну, две, четыре порции. Кладут туда сахар, наливают холодную воду и доводят ее до кипения. В классическом варианте джезву ставят на раскаленный песок. Роль сахара состоит здесь не только в придании напитку сладости: сахар смягчает воду, а это способствует лучшему извлечению из кофейного порошка вкусовых и ароматических веществ. Джезву с закипевшей водой снимают с огня и засыпают в нее кофейный порошок, быстро помешивая ложкой. Поднимается густая пена. После того как она немного осядет, джезву снова ставят на очень слабый огонь. Как только пена слегка поднимется, джезву снимают с огня. Надо следить за тем, чтобы на поверхности кофе сохранялся слой пены. Кофе томится внутри джезвы, прикрытый, словно крышкой, пеной. Пена закупоривает узкое горло сосуда и не дает улечься кофейному аромату. После трех-четырех подобных повторений кофе готов. Если потом



слегка постучать джезвой о край стола, пена побелеет.

В кофе, приготовленном по-восточному, пена содержит много ароматических и вкусовых веществ и весьма ценится знатоками. Кофе прямо в джезве подают к столу, пену небольшими порциями раскладывают по чашкам, а потом уже доливают сам кофе.

Такой кофе не фильтруют и к столу ни сахара, ни ложек не подают: сахар уже положен, а перемешивание приведет к тому, что со дна чашки поднимется осадок.

## 8. Кофе «Восточная карамель»

Этот рецепт весьма оригинален. Кофе готовят в джезве. В классическом исполнении джезвы делают из меди и лудят их внутри. В такой джезве получается крепкий, терпкий и очень ароматный кофе.



*На 1 порцию: 1 чайная ложка сахара, 50 г воды — маленькая кофейная чашка, чайная ложка молотого кофе.*

В джезvu кладут чайную ложку сахарного песка и, не заливая водой, ставят на огонь. Сахар под действием тепла плавится и карамелизуется. После того, как он приобретает светлокоричневый оттенок, джезvu снимают с огня и заливают в нее воду. Дальнейшая процедура приготовления стандартная классическая — джезvu





ставят на огонь и снимают, как только поднимется пена. Эту операцию повторяют в общей сложности три раза.

Кофе получается с приятной горечью и имеет специфический вкус и запах.

### 9. Кофе «Шиповник»

Вкусный витаминизированный кофейный напиток можно приготовить с использованием сухих ягод шиповника. Такой кофе поможет вашему организму в холодную зимнюю пору бороться с витаминным голодом.



*Пропорция: на 0,5 литра воды полстакана ягод. В термосе настой выдерживают около 12 часов.*

Ягоды тщательно промывают в горячей воде, кладут в термос и заливают кипятком. В дальнейшем этот настой используется вместо воды для приготовления кофе обычным способом. При желании концентрация настоя может быть уменьшена добавлением кипяченой воды.

### 10. Кофе по — зимнему

По этому рецепту стоит приготовить кофе холодным зимним вечером, особенно, если вы чувствуете подбирающуюся к вам простуду. Выпив этот напиток, вы не только почувствуете лечебный эффект, но и получите удовольствие.



*На 1 порцию: 3 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка кофе, 1 яичный желток, одна рюмка рома.*

Пока заваривается крепкий кофе, в большом стакане перемешивают сахар, яичный желток и ром. Затем в эту смесь вливают горячий кофе, размешивают — и зимний напиток готов. Желательно кофе выпить, пока он не остыл.

### 11. Кофе «Тропический»

---

Если вы ожидаете гостей и не прочь их удивить изысканным десертом, то этот рецепт именно для вас. Этот шедевр кулинарного мастерства можно подать с фруктовым или любым другим мороженым.



*На 8 порций: 1 кокосовый орех, 2 чашки молока, 4 чашки кофе из сильно поджаренных зерен, 2 ч. ложки сахара.*

В кокосовом орехе сделайте отверстие при помощи подручного инструмента: шила, электродрели, молотка с гвоздем. Дальше нужно выпить кокосовое молоко в подходящую посуду, а орех запечь в духовке при температуре 170 градусов в течение получаса, чтобы мякоть легко отделялась от скорлупы. Откройте орех. Отделенную мякоть ореха положите в кастрюльку с кокосовым молоком и влейте туда две чашки молока. Смесь нужно поставить на небольшой огонь и



нагревать до появления пенки, а затем процедить. Оставшуюся мякоть ореха можно запечь в духовке или поджарить на сковороде. В подогретые кружки налить смесь горячего кофе и молока, добавить сахар. Сверху положить поджаренную мякоть ореха.

## 12. Кофе по — казачьи

---

Говорят, что этот напиток придумали казаки, когда били турков под Азовом. Он одновременно и бодрит, и веселит, и хорошей профилактикой против простуды является. Кофе по-казачьи — напиток довольно крепкий и специфический, и поэтому его употреблять рекомендуется с осторожностью.



*На троих: 0,5 л крепкого кофе, 0,5 л красного вина, 5 рюмок водки, сахар по вкусу. Все продукты тщательно смешать. Употреблять в горячем виде.*

## 13. Кофе Мокко по — мексикански

---



*На 4 порции: 6 чайных ложек шоколадного сиропа, 0,5 чашки взбитых сливок, 1 чайная ложка (без верха) корицы, 0,5 чайной ложки тертого мускатного ореха, 2 столовых ложки сахара, 1,5 чашки горячего крепкого кофе.*



Сливки, половину подготовленной корицы, мускатный орех и сахар смешать и взбить. Горячий кофе смешать с шоколадным сиропом и остатками корицы и эту смесь разлить по подогретым чашкам. Затем добавить сливки, взбитые со специями.

У кофе «Мокко по-мексикански» приятный вкус. Чашечка такого кофе в пасмурный дождливый день взбодрит и поднимет настроение.

#### 14. Кофе «Коста — Рика»

В Коста-Рике существует обычай — кофейные зерна поджаривать с сахаром. Это придает кофе пикантный вкус. Этот рецепт приготовления кофе должен прийтись по душе настоящим ценителям кофе.



*На 4 порции: 300 г воды, желательно мягкой, 8 столовых ложек кофе мелкого помола, сахар по вкусу.*

Кофейные зерна хорошенько поджарить с 3-4 столовыми ложками сахара. Подготовить заранее фильтр. Его можно изготовить из марли, сложенной в несколько слоев. Вскипятить воду и опустить туда кофе, завернутый в марлевый фильтр. Через несколько минут, когда кофе будет готов, вытащить марлю с кофейной гущей и дать стечь жидкости. Добавить сахар, если в этом есть необходимость, и разлить кофе в теплые чашки.



## 15. Кофе по — аравийски

В Аравии кофейную гущу называют «лицом кофе», вы его потеряете, если будете подавать кофе без нее. Готовить его следует в настоящей турецкой джезве. Если ее у вас нет — не расстраивайтесь, заваривайте кофе в обычном кофейнике. Соблюдая технологию, вы добьетесь хороших результатов.



*На 4 порции: 1,5 чашки холодной воды, 5 чайных ложек кофе сильной поджаренности очень тонкого помола, 3 чайные ложки сахарного песка.*

Подогреть воду в сосуде, в котором будете заваривать кофе. Добавить кофе и сахар. Довести до кипения, но не кипятить. Кофе разлить по маленьким *подогретым* чашечкам, при этом налить чуть больше половины. Оставшийся в джезве кофе с гущей перекипятить. Затем кофейную гущу разложить по чашечкам, но не перемешивать.

## 16. Кофе «Подводник»

Если при приготовлении кофе по этому рецепту соблюдать последовательность всех операций, то можно будет наблюдать интересный эффект. Со дна чашки сквозь кофейную толщу взбитый белок всплывет на поверхность, как подводная лодка.



*На 2 порции: 1 взбитый яичный белок, 1/4 чайной ложки ванильного экстракта, 1 чашка крепкого горячего кофе из хорошо поджаренных зерен, 3 столовые ложки пива, 3 столовые ложки портвейна.*

Взбитый яичный белок с ванилью разложить поровну по теплым кофейным чашкам, добавить кофе и смесь портвейна с пивом и ждать всплытия.

### 17. Кофе «Анисовый»

Используемые в этом рецепте специи подчеркивают и усиливают яркий вкус кофе. Если вы предпочитаете кофе несладкий, то следует добавить в воду лишь щепотку сахара — для смягчения воды.



*На 8 порций: 8 чашек свежеприготовленного крепкого кофе из зерен сильной поджаренности, 8 чайных ложек сахара, 0,5 чашки шоколадного сиропа, 4 палочки корицы, 1 чайная ложка гвоздики, 0,5 чайной ложки семян аниса, завернутых в марлю, 0,5 чашки взбитых сливок, ломтики лимона и апельсина.*

Первые шесть компонентов соединить в джезве, довести до кипения, но не кипятить.



Разлить кофе в подогретые кружки, добавить взбитые сливки и положить дольки апельсина и лимона.

### 18. Кофе по – австралийски с приправами

---

Чтобы приготовить кофе по этому рецепту, нужна кофеварка капающего типа.



*На 4 порции: 4 ломтика лимонной цедры, 4 ломтика апельсиновой цедры, 16 штук гвоздики, 6 столовых ложек молотого кофе, 1 литр холодной воды, 4 чайных ложки сахара.*

Лимонные, апельсиновые корочки и гвоздику положить на дно кофеварки капающего типа. Кофейные капли должны падать на специи. Полученный кофе разлить в подогретые чашки.

### 19. Кофе «Лыжник»

---

Если вы зимой предпочитаете лыжные прогулки, то этот кофе именно для вас. Чтобы согреться после прогулки, достаточно выпить чашечку «Лыжника». Кофе готовят заранее и хранят в термосе.

В кофейнике смешать сахар, какао, кофе и молоко. Довести до кипения на медленном огне. Эту операцию повторить несколько раз, затем снять с огня и добавить ваниль. Залить готовый напиток в термос.



*На 4 порции: 1/3 чашки какао в порошке, 0,5 чашки сахара, 2 чашки горячего свежеприготовленного кофе, 2 чашки молока, 0,5 чайной ложки экстракта ванили, 0,5 чашки взбитых сливок, корица.*

Вернувшись с прогулки, остается только разлить кофе по чашкам и положить сверху взбитые сливки, а также посыпать корицей.

Вы почувствуете, как восстанавливаются силы.

## 20. Кофе «Мускат»

Этот кофе со сливками и с гоголь-моголем. Мускатный орех придает напитку экстравагантный и необычный вкус. Кофе, приготовленный по этому рецепту, украсит любой праздничный стол.



*На 2 порции: 2 столовые ложки сахара, 2 яичных желтка, 0,5 чашки сливок, 1 чашка свежезаваренного кофе, мускатный орех.*

Взбить яичные желтки с сахаром. Подогреть сливки и в них осторожно вмешать гоголь-моголь, довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня и смешать эту смесь с кофе. Разлить в подогретые чашки и посыпать сверху мускатным орехом.





## 21. Кофе «Грог»

---

Кофе «Грог» готовится в два этапа. Сначала подготавливают саму смесь «грог», тщательно перемешивая входящие в нее компоненты. Затем заваривают крепкий кофе и, пока он не остыл, все смешивают.



*На 6 порций: 6 ломтиков апельсиновой цедры, 6 ломтиков лимонной цедры, 0,5 чашки теплого сладкого крема, 3 чашки горячего крепкого кофе. В смесь «грог» входят: 3 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1 чашка сахара, 1/5 чайной ложки молотой гвоздики, 1/5 чайной ложки корицы.*

Смешать смесь «грог» и горячий кофе, разлить по чашкам, добавить теплый крем и апельсиновую и лимонную цедру.

## 22. Кофе «Апельсин»

---

Вкус натурального апельсинового сока очень здорово сочетается с кофе. Порция витаминов с кофе прекрасно тонизирует и дает возможность продолжить работу без усталости.



*На 1 порцию: сок одного апельсина, 1 чашка крепкого горячего кофе, 1 чашка горячего шоколада, взбитые сливки и немного корицы.*



В большую чашку выдавить сок из апельсина, налить кофе и горячий шоколад, положить сливки и посыпать корицей.

### 23. Кофе с яйцами

---

Этот любимый напиток скандинавских моряков можно приготовить для большой компании.

Но не забудьте прежде тщательно вымыть скорлупу яиц, это очень важно в данном случае!



*На 8 порций: 5 литров воды, 16 чайных ложек молотого кофе, белки и скорлупа от 2 куриных яиц, 2 чайные ложки сахара для смягчения воды.*

Тщательно вымыть куриные яйца. Смешать кофе с яичным белком и выпить эту смесь в закипающую воду с сахаром, *бросив туда же яичную скорлупу.*

Довести до кипения, снять с огня и взбрызнуть холодной водой для более быстрого осаждения осадка.

*Разлить по чашкам через ситечко.*

### 24. Кофе «Свежесть»

---

Этот кофе подействует на вас освежающе и спасет от изнуряющей летней жары. Сочетание горячего крепкого кофе со специями сыграет свою роль.



*На 4 порции: 2 чашки свежесваренного кофе, 2 чашки горячего шоколада, 1,5 столовых ложки корицы, 2 ст. ложки сахара, 1/3 чайной ложки мускатного ореха, 2 столовые ложки тертого шоколада, 300 г взбитых сливок.*

Смешать горячий шоколад, кофе и большую часть корицы. Взбить сливки с оставшейся корицей, мускатным орехом и сахаром. Разлить кофе по кружкам и добавить взбитые сливки. Сверху посыпать тертым шоколадом.

## 25. Кофе «Зимний»

---

Этот кофе хорош для зимы. Вернувшись домой с охоты или подледной рыбной ловли, выпейте кофе «Зимний» — и усталость снимет как рукой.



*На 4 порции: 3 лимона, 5 чашек холодной воды, 0,5 чайной ложки корицы, 8 штук гвоздики, 8 горошин душистого перца, 140 г молотого кофе, 1 чашка взбитых сливок, 0,5 чашки какао, 4 чайных ложки сахара, 0,5 чайной ложки ванили.*

Лимоны (разрезать каждый на четыре части), гвоздику, перец душистый горошком положить в воду и прокипятить на медленном огне



10–15 минут. Дать немного настояться и процедить. Полученным отваром залить молотый кофе в кофеварке и довести до кипения. Одновременно с этим взбить сливки с какао, сахаром и ванилью.

Разлить горячий кофе в подогретые кружки подходящего размера, добавить взбитые сливки. Сверху рекомендуем посыпать тертым шоколадом.

## 26. Кофе «Ночной»

Если вам не до сна, если вас всерьез беспокоят какие-то проблемы, если бывает зябко и одиноко холодной ночью — вас согреет и поднимет настроение чашечка специального ночного кофе. Только заготовьте его в термосе заранее. Кофе поможет вам продержаться до утра и, возможно, подскажет верное решение.



*На 8 порций: 8 штук гвоздики, 8 горошин душистого перца, 0,5 чайной ложки корицы, 16 чайных ложек мелко смолотого кофе, 0,5 чашки взбитых сливок.*

Кофе насыпать в кофеварку и залить восьмью чашками воды. Туда же добавить корицу, перец и гвоздику. Довести до кипения, дать несколько минут отстояться и через ситечко залить в термос. Налив кофе в чашку, положить сверху сливки.



## 27. Кофе «Карамель»

Этот кофе придется по душе не только любителям карамелек. Его вкус оценят все знатоки кофе.



*На 4 порции: 4 столовые ложки сахара-песка, 1,5 чашки горячего шоколада, 2,5 чашки свежесваренного крепкого кофе.*

На разогретую сковороду высыпать сахарный песок, при постоянном помешивании довести его до светло-коричневого цвета. Снять с огня, добавить немного воды и перемешивать, пока смесь не превратится в сироп. В кофеварке смешать сахарный сироп, кофе, горячий шоколад и довести до кипения. Подавать в *подогретых* кофейных чашках.

## 28. Кофе «Инжир»

Попробуйте представить вкус жареного инжира и кофе — это весьма затруднительно. Но попробуйте приготовить этот напиток (в этом нет ничего сложного!) и угостите своего любимого человека. Этот экзотический эликсир придаст романтическую окраску вашей встрече.

Смесь кофе с инжиром следует хранить в герметичной посуде.



*На 36 порций: 200 г свежего инжира, 500 г кофейных зерен, желательны нескольких сортов.*



Инжир промыть, обсушить и нарезать на мелкие кусочки. Обжаривать при температуре 150–170 градусов, пока кусочки инжира не станут сухими и хрустящими. Эта процедура займет 1,5–2 часа.

Обжаренные кофейные зерна перемолоть с сухим обжаренным инжиром. Заваривать по традиционной кофейной технологии — 1–1,5 чайной ложки смеси на одну порцию, сахар добавить по вкусу.

### 29. Кофе «Жерделовый» («Абрикосовый»)

---

Фруктами для этого напитка желательно запастись с лета. В наших краях это не проблема. Жерделы растут и на дачных участках, и в лесопосадках. Остается лишь выбрать время для сбора фруктов и последующей их просушки на солнце. Можно, конечно, пойти и по более простому пути — купить сушеные фрукты на рынке.

Этот напиток — хорошая витаминная подкормка для вашего организма.



*На 40 порций: 150 г сушеных жердел,  
400 г кофейных зерен разных сортов, са-  
хар по вкусу.*

Подсушить жерделы в духовке и затем перемолоть их с кофейными зёрнами. Смесь хранить в герметичной посуде. Заваривать по обычной



технологии — 1–2 чайных ложек смеси на чашечку воды, сахар по вкусу.

### 30. Кофе «Перечный»

---

Цикорий — это растение, которое используется для приготовления заменителя кофе и в производстве тонизирующих напитков. Крепкому кофе цикорий придает перечный вкус.



*На 6 порций: 4 столовые ложки молотого кофе из зерен сильной поджаренности, 1 столовая ложка молотого цикория, 1 л холодной воды, 1 чашка горячего молока.*

Молотые кофе и цикорий смешать в кофеварке, залить водой и довести до кипения. Добавить горячее молоко. Подавать в подогретых кружках.

### 31. Кофе «Мятный»

---

Можно воспользоваться свойствами кофе впитывать в себя посторонние запахи и приготовить приправленный кофе. Варьируя ароматическими приправами, можно подобрать собственное фирменное сочетание. По при этом не стоит забывать, что приправленный кофе требует большего времени для заваривания.

Приготовленную молотую кофейную смесь хранить в герметично закрытой банке в холодильнике.



*На 20 порций: 250 г кофейных зерен,  
2 столовые ложки мятной приправы,  
100 г порошка какао.*

Смешать в подходящей посуде кофейные зерна и мяту и поставить в духовой шкаф на 1–1,5 часа (температура в духовом шкафу поддерживать на отметке 100 градусов). За это время кофейные зерна приобретут легкий мятный аромат. Затем кофейные зерна перемолоть и смешать с порошком какао. Смесь пересыпать в герметично закрытую банку и хранить в холодильнике. Для заваривания одной порции кофе взять 1–1,5 столовой ложки смеси на чашку воды (примерно 140–150 г).

### 32. Кофе «Миндаль»

У кофе, приготовленного по этому рецепту, нежный миндальный вкус, напоминающий «Амаретто».



*На 36 порций: 150 г очищенного миндаля, 400 г кофейных зерен нескольких сортов, сильно поджаренных, экстракт миндаля.*

Миндальные орешки поджарить в духовом шкафу (10–15 минут), пока они не приобретут коричневый цвет. Орешки перемешать с кофейными зернами и перемолоть. Смесь поместить в герметично закрывающуюся банку. При заварив-





вании добавляйте экстракт миндаля для большей ароматности.

Для приготовления одной порции кофе вам понадобится 1 столовая ложка заготовленной смеси и 150 г воды. Пару капель экстракта миндаля нужно добавить в кофеварку. Кофе заваривать обычным способом.

### 33. Кофе «Воздушный»

---

Молочные продукты в сочетании с минеральной водой придают крепкому кофе более мягкий воздушный вкус.



*На 6 порций: 3 столовые ложки какао, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 чашки молока, 1 чашка минеральной воды, 2 чашки очень крепкого кофе, щепотка соли, 0,5 чашки взбитых сливок, тертый жареный миндаль.*

Готовят очень крепкий кофе, отдельно кипятят молоко. Засыпают в кастрюлю какао и сахар, вливают туда часть молока и хорошо перемешивают, а затем добавляют оставшееся молоко и щепотку соли. Ставят на огонь и кипятят примерно 10–15 минут. Снимают с огня, энергично сбивают до получения маслянистой, пузырящейся массы, после этого постепенно добавляют горячий кофе и подогретую минеральную воду, продолжая взбивать.



Еще горячий напиток разливают в чашки и украшают взбитыми сливками. Сверху сливки посыпают жареным тертым миндалем.

### 34. Кофе «Крем»

---

Сладкий взбитый молочный крем прекрасно дополняет вкус крепкого кофе.



*На 8 порций: 0,5 л молока, 150 г сахара, 6 столовых ложек сливок, 0,3 л крепкого горячего кофе.*

Доводят молоко до кипения, предварительно перемешав его с сахаром. Закипевшую смесь снимают с огня и добавляют сливки. Энергично взбивая, постепенно доливают горячий кофе. Наливают в подогретые кофейные чашки.

### 35. Кофе «Грог красный»

---

Этот напиток прекрасно вас согреет холодным вечером.



*На 2 порции: 1 чашка крепкого кофе, 1 чашка столового красного вина, 4 кусочка сахара.*

Сухое красное вино перемешивают с сахаром и кипятят. Затем добавляют крепкий кофе и полученную смесь доводят до кипения, но не кипятят. Готовый напиток разливают в подогре-



тые кофейные чашки. К кофе можно подать нарезанный дольками апельсин.

### 36. Кофе «Грог лимонный»

---

Этот кофейный грог можно назвать и витаминным — свежий сок целого лимона даст вам хорошую порцию витаминов и взбодрит.



*На 2 порции: 1 лимон, 1 столовая ложка сахара, 1/4 чашки водки, 3/4 чашки крепкого горячего кофе.*

Сок лимона выдавливают в чашку и кладут сахар. Растирают сахар с соком лимона, а потом добавляют водку и крепкий горячий кофе. Напиток разливают в маленькие кофейные чашечки.

### 37. Кофе «Пламя»

---

При приготовлении пылающего кофе надо быть предельно внимательным и осторожным — с огнем шутки плохи. Пламя из кастрюльки может подняться высоко и кого-нибудь обжечь. Но несмотря на риск, этот экзотический напиток стоит приготовить.



*На 6 порций: 1 чашка коньяка, 4 чашки крепкого горячего кофе, корки одного апельсина и одного лимона, нарезанные соломкой, 1/4 чайной ложки корицы, 1/4 чайной ложки гвоздики.*



Небольшую кастрюльку слегка нагревают на слабом огне, кладут в нее корки апельсина и лимона, корицу, гвоздику, наливают коньяк и поджигают, соблюдая при этом осторожность. В пылающую смесь наливают горячий кофе, прикрывают крышкой и дают настояться несколько минут.

Полученный напиток процеживают и разливают в маленькие кофейные чашечки.

### 38. Кофе «Огонек»

Это очень простой, но довольно забавный рецепт.



*На 2 порции: 2 куска сахара, 0,5 чашки бренди или коньяка, 2 чашки крепкого горячего кофе.*

Положите кусок сахара в бренди (коньяк) для пропитки на несколько минут. Чайной ложкой достаньте сахар и подожгите, держа ложку над своей чашкой кофе. Когда пламя погаснет, вылейте содержимое ложки в кофе. Оставшийся бренди (коньяк) используйте по своему усмотрению.

### 39. Кофе – концентрат «Горячий»

Иногда очень удобно иметь под рукой концентрат кофе. Если его хранить в герметично закрытой банке в холодильнике, он месяцами сохраняет вкус и аромат. Из него получается



отличная чашка кофе. Здесь приводится горячий способ приготовления концентрата — из него получается более крепкий кофе.



*Продукты для приготовления: 4 чашки холодной воды, 200 г тонко помолотого кофе.*

В подходящей посуде смешать кофе с водой и заварить. Охладить. Хранить в стеклянной банке с герметично закрывающейся крышкой.

Для того, чтобы приготовить кофе, необходимо 30 г (приблизительно 2 столовых ложки) концентрата поместить в подогретую кружку и залить кипятком.

Сахар добавить по вкусу.

#### 40. Кофе — концентрат «Холодный»

Концентрат приготавливается холодным способом. Кофе из него получается более мягким, некислым на вкус.



*Продукты для приготовления: 4 чашки холодной воды, 200 г тонко помолотого кофе.*

Воду налить в подходящую посуду. Всыпать в воду кофе, накрыть крышкой и оставить в прохладном месте на 10–20 часов в зависимости от того, какой крепости кофе вы хотите получить.



Концентрат хранить в плотно закрытой банке в холодильнике. Для приготовления кофе 30 г (приблизительно 2 столовых ложки) концентрата поместить в подогретую кружку и добавить кипятка. Сахар положить по вкусу.

#### 41. Кофе «Эссенция — 1»

По этому рецепту так называемую кофейную «заварку» принято делать в Эквадоре. Такая эссенция дает возможность в любое время и без хлопот приготовить кофе. Ее также можно использовать при приготовлении различных кулинарных и кондитерских изделий.



*Продукты для приготовления: 500 г сахарной пудры, 2 л воды, 250 г кофе мелкого помола.*

В кастрюльку кладут сахарную пудру и ставят на небольшой огонь. Непрерывно помешивая, доводят до светло-коричневого цвета. Затем добавляют 2 л воды и варят до получения густого сиропа. Готовят концентрированный черный кофе — 250 г кофе на 2 л воды. Кофе смешивают с сиропом. Полученную эссенцию разливают в хорошо вымытые, прогретые бутылки, закупоривают и хранят в прохладном месте.

Эссенция сохраняется довольно долго. Для приготовления кофейного напитка достаточно разбавить одну-две чайные ложки эссенции в чашке горячей воды или молока.



## 42. Кофе «Эссенция — 2»

Это еще один способ приготовления кофейной «заварки». Затратив время и некоторые усилия, в дальнейшем вы сможете очень быстро приготовить хороший крепкий кофе. Его также можно украсить сливками, добавить различные специи.



*Продукты для приготовления: 150 г кофе мелкого помола, 400 г сахарной пудры, 1 л воды.*

В кипящую воду всыпают кофейный порошок и заваривают в течение 15–20 минут, не давая составу кипеть. Затем снимают с огня, добавляют сахарную пудру, тщательно перемешивают и разливают в бутылки.

Для приготовления кофе потребуется 1–2 чайные ложки кофейной эссенции на чашку кипятка или молока.

## 43. Кофе «Сироп»

Кофейный сироп можно добавлять в холодную воду и пить в летний жаркий день.



*Продукты для приготовления: 200 г молотого кофе, 750 г сахара.*

Из кофейного порошка готовят очень крепкий концентрированный кофе — примерно 0,5 литра. В небольшом количестве воды растворя-



ют сахар, добавляют в кофе и снова ставят на огонь, выпаривая.

Готовность сиропа проверяется следующим образом. Каплю сиропа бросают в стакан с холодной водой. Если капля не расплывается в воде, а сохраняет форму — сироп готов. Его охлаждают и разливают по бутылкам.

Количество сиропа, необходимое для приготовления бокала прохладительного напитка, определяется вашим вкусом.

#### 44. Кофе «Экстракт»

---

При приготовлении кофе на каждую порцию достаточно несколько чайных ложек экстракта. Сахар добавляется по вкусу.



*Продукты для приготовления: 150 г кофе мелкого помола, 0,5 л воды, 1 щепотка соли.*

Кофе залить кипятком, добавить соль и поставить на небольшой огонь. Довести до кипения, но не кипятить. После охлаждения готовый экстракт разлить по бутылкам.

#### 45. Кофе «Кисель»

---

Обычно словом «кисель» обозначают какой-либо ягодный сок или компот, заваренный с крахмалом. Но сок можно заменить крепким кофе, который следует заваривать молоком. Этот кисель готовится по обычным правилам.





*Необходимые продукты: для густого киселя — 50 г крахмала на 0,5 л жидкости; для более жидкого киселя — 15–20 г крахмала на 0,5 л жидкости. Кроме этого, 2 л крепкого горячего кофе, а сахар в кофе добавляют в зависимости от вкуса.*

Итак, заваривают крепкий кофе. Отдельно в холодном молоке разводят крахмал. Молока берут примерно 1/4 часть от количества приготовленного кофе, но пропорцию в зависимости от желания и вкуса можно изменить. В горячий кофе, непрерывно помешивая, вливают «накрахмаленное» молоко. Когда кисель достаточно загустеет, его снимают с огня и охлаждают.

#### 46. Кофе «Глинтвейн»

В дословном переводе с немецкого «глинтвейн» — это горячее вино или горячий напиток, в состав которого входит красное вино с сахаром и специями. Поэтому и мы будем придерживаться немецких «дословных» рекомендаций при приготовлении кофе «Глинтвейн».



*Продукты для приготовления: 300 г крепкого горячего кофе, 100 г сахара, 1 бутылка красного вина, 1 рюмка коньяка.*

Все указанные в рецепте продукты смешать. Приготовленную смесь поставить на слабый огонь



и довести до кипения, но не кипятить. Подать немедленно.

#### 47. Кофе «Пунш»

Пунш принято считать английским напитком, ведь благодаря англичанам этот напиток узнали во всем мире. Но оказывается, что этот напиток изобрели в Индии. С хинди «пунш», точнее «панч», переводится как «пять» — это число основных компонентов напитка. Классический пунш приготавливается нагреванием рома с водой, сахаром, вином, фруктовым соком и пряностями. Возьмем за основу классическую схему и приготовим русскую разновидность напитка.



*Продукты для приготовления: 150 г кофе мелкого помола, 5 чашек воды, 10 чайных ложек сахара, 3 рюмки рома, 1 чашка вина, 1 чашка апельсинового сока, гвоздика и корица.*

В джезvu насыпать сахар, залить воду и довести до кипения. Снять с огня и всыпать кофе. Поставить на слабый огонь и довести до кипения, но не кипятить. Горячий кофе соединить с подогретой смесью рома, вина и сока. Пунш разлить в подогретые кофейные чашки. В каждую чашку положить по одному кусочку корицы и по одной гвоздике. Если необходимо, добавить сахар. Подать горячим.



#### 48. Кофе «Бивачный»

Вечера у костра в кругу друзей, песни под гитару — такие встречи запоминаются надолго. А кофе, приготовленный на костре, имеет особый аромат и очарование, к тому же его приготовление превращается в настоящий ритуал.



*На 6 порций: 1,5 л холодной воды, 1 апельсин, 1 лимон, 20 штук гвоздики, 10 столовых ложек молотого кофе, 10 кусков сахара, 10 кусочков корицы, 1 бутылка коньяка.*

Очистить апельсин и лимон от кожуры по спирали таким образом, чтобы получилась длинная ровная кожура. Воткните в кожуру по 10 штук гвоздики. Кофе насыпать в большой котелок, залить водой и на костре довести до кипения. Вылить в котелок полстакана холодной воды для более быстрого осаждения осадка. В другом котелке нагревать сахар, корицу, кожуру лимона и апельсина до тех пор, пока не растворится сахар, затем кожуру с гвоздикой аккуратно вынуть, добавить горячий процеженный кофе и перемешать.

Слегка подогреть коньяк и поджечь, соблюдая при этом осторожность. Апельсиновую и лимонную кожуру держать щипцами над котелком с кофе. Горящий коньяк аккуратно лить на кожуру, чтобы он стекал в кофе. Процедить по-



лученный напиток и разлить его в большие подогретые кружки.

#### 49. Кофе «Глясе»

---

В наших краях летний зной бывает невыносимым. Спасение лишь в прохладительных напитках. Но и они вскоре перестают «работать», начинают казаться выдохшимися, безвкусными... Но все равно хочется чего-нибудь холодного и бодрящего. Помочь в этом случае сможет лишь крепкий кофе «Глясе».



*На 2 порции: 2 чашки ванильного мороженого, 2 чашки холодного кофе, 2 столовых ложки взбитых сливок, 2 столовые ложки тертого шоколада, 2 засахаренные вишенки или клубнички.*

Положить в большие стеклянные бокалы мороженое и налить холодный кофе. Положить сверху взбитые сливки и посыпать тертым шоколадом. Украсить засахаренными вишенками или клубничками.

#### 50. Кофе «Кардамон»

---

Кардамон дает очень необычный и приятный вкус кофе. Этот кофе будет украшением праздничного стола. При его сервировке не забудьте специальные деревянные шпажки для фруктов.



*На 6 порций: 1 чайная ложка семян кардамона, 5 чашек холодной воды, 6 столовых ложек молотого кофе, 6 кружков консервированного ананаса, 18 засахаренных вишен, 6 деревянных шпажек.*

В кастрюльке смешать семена кардамона с водой и прокипятить в течение 5–10 минут. Охладить и поставить в холодильник на 1–1,5 часа. Процедить. На кардамоновой воде заварить кофе. В большие стеклянные бокалы положить по три кусочка льда. Налить горячий кофе. Каждый из бокалов украсить ананасом и засахаренными вишенками, нанизанными на деревянные шпажки.

### 51. Кофе с молоком

По этому рецепту кофе заваривается как обычно. Молоко нагревайте в отдельной посуде. Кофе с молоком — очень сытный и вкусный напиток, особенно в сочетании со свежим французским батоном.



*На 4 порции: 2 чашки горячего кофе из зерен сильной поджаренности, 2 чашки горячего молока.*

Рекомендуем: молоко и кофе в подогретые чашки наливайте одновременно. Говорят, напиток от этого только вкуснее будет.



## 52. Кофе «Процеженный»

В некоторых латиноамериканских странах кофе после заваривания принято процеживать через ткань.



*На 2 порции: 2 чашки холодной воды, 2 столовые ложки кофе грубого помола, 1 столовая ложка сахара, 1/4 чайной ложки корицы.*

В джезву налить воду, положить кофе, сахар и корицу. Довести до кипения, но не кипятить. Немного охладить и снова довести до кипения. Процедить готовый кофе через ткань. Подавать в подогретых кружках.

## 53. Кофе «Арахисовый»

Арахис положить на противень и поджарить в духовке. Готовый арахис перемолоть и смешать с молотым кофе в пропорции 1 : 3. Готовую смесь хранить в герметично закрытой банке в прохладном месте.



*На 2 порции: 2 столовые ложки арахисово-кофейной смеси, 1 лимон, 2 чашки воды, 2 чайные ложки сахара.*

Кофе заваривается из расчета 1 столовая ложка смеси на 140–150-граммовую чашку жидкости. В джезву положить сахар, половину лимона, предварительно вымытого, и довести до ки-



пения. Немного остудить, выжать «сваренный» лимон в джезву. Затем всыпать туда же арахисово-кофейный порошок, поставить на огонь и довести до кипения и, как всегда — не кипятить. Процесс нагревания повторить три раза, чтобы все необходимые элементы из арахиса и кофе максимально перешли в напиток.

#### 54. Кофе «Грецкий орех»

---

Грецкие орехи подсушить на сковороде или в духовом шкафу на противне. Подготовленные орехи перемолоть и смешать с молотым кофе в пропорции 1 : 3. Готовую смесь хранить в герметично закрывающейся посуде.



*На 2 порции: 2 столовые ложки смеси,  
2 чашки холодной воды, 2 апельсина,  
2 чайной ложки сахара.*

Вымыть апельсины и выдавить из них сок в чашку. Кожуру положить в джезву, туда же всыпать кофейно-ореховую смесь, сахар и налить 300 г воды. Кофе заваривать как обычно — по классической технологии. Готовый напиток разлить по подогретым кофейным чашкам и добавить сок апельсина.

#### 55. Кофе со льдом

---

Это очень вкусный, легкий и освежающий кофе. Он хорошо утоляет жажду во время полуденной жары.



*На 2 порции: 1 чашка свежесваренного кофе, 1 чашка горячего молока, 0,5 чайной ложки тертого миндаля, 2 чайные ложки сахара, кубики льда, 1/4 чайной ложки молотой корицы.*

В подходящей посуде смешать кофе, молоко и сахар. Кубики льда положить в два высоких бокала. Кофейную смесь налить в бокалы поверх льда, посыпать тертым миндалем и молотой корицей.

### 56. Кофе «Банан»

Банан и кофе — вкусная, питательная и бодрящая смесь. Когда в нее добавите мороженое, банановое или ванильное, то лучшего пенча и быть не может!



*На 2 порции: 1 спелый охлажденный банан, 2 чашки крепкого холодного кофе, 2 столовые ложки сахара, 1 чашка мороженого.*

Банан порезать на куски и соединить с заваренным кофе и сахаром. Взбить миксером на большой скорости до получения однородной жидкости. Добавить мороженое и продолжить взбивать до получения однородной массы, но уже на меньшей скорости.

Разлить в два стеклянных бокала.





### 57. Кофе «Шоколадка»

---

Кофе с шоколадным мороженым — это чудесный прохладительный напиток. Попробуйте его жарким летним днем.



*На 2 порции: 1,5 чашки шоколадного мороженого, 2 столовые ложки тертого шоколада, 2 чашка крепкого холодного кофе, 1 чашка холодного молока, 2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки сухого молока.*

Все продукты, кроме тертого шоколада, соединить и взбивать миксером на большой скорости до получения однородной массы. Подавать в высоких стеклянных бокалах. Сверху посыпать тертым шоколадом.

### 58. Кофе с мороженым

---

Вот рецепт напитка, которой будет хорошим десертом на обед или ужин в семейном кругу в выходной день. Это легкий молочный довольно сладкий кофе.



*На 4 порции: 500 г размяченного кофейного мороженого, 4 столовые ложки сухого молока, 0,5 чашки ледяной воды, 2 столовые ложки сахара, 1 чашка крепкого холодного кофе.*



Сухое молоко смешать с ледяной водой. Взбить миксером на большой скорости, пока смесь не превратится в однородную массу. Смешать холодный кофе с сахаром и медленно влить во взбиваемую массу. Скорость взбивания снизить. Понемногу добавляя мороженое, продолжать взбивать смесь до однородной массы.

Разлить напиток по бокалам. Подавать с соломинками.

### 59. Кофе «Прохладительный»

Этот кофе отличается особым искрящимся ароматом и вкусом. А все благодаря одной из составных частей напитка — лимонаду.



*На 4 порции: 1 чашка лимонада, 2 чашки свежесваренного крепкого кофе, 1 столовая ложка коньяка, 1/4 чайной ложки экстракта ванилина, 4 ломтика апельсина.*

Смешать кофе, ванилин, сахар и коньяк. Разлить напиток по стаканам. Положить в каждый стакан кубики льда, ломтики апельсина и налить лимонад.

### 60. Кофе «Оазис»

У этого кофе со льдом есть шанс стать вашим излюбленным летним напитком.



*На 6 порций: 4 чашки свежесваренного кофе сильной поджаренности, 1 чашка молока, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка сахарного сиропа, газированная вода.*

Соединить кофе, молоко, ром, сахарный сироп и охладить. В стаканы положить лед, налить кофейную смесь и добавить газированную воду.

Сахарный сироп: смешать полстакана сахара с таким же количеством воды и прокипятить до полного растворения сахара. Охладить. Хранить в плотно закрытой банке в холодильнике. Сироп — замечательный подсластитель для кофе.

### 61. Кофе «Мятный»

Вариант «мята с кофе» дает хороший освежающий эффект. Ощущение свежести сохраняется надолго.



*На 2 порции: 1/4 чайной ложки мятного экстракта, 4 столовые ложки шоколадного сиропа, 1,5 чашки свежесваренного кофе, 0,5 чашки молока, раздробленный лед, листик мяты для украшения.*

Смешать шоколадный сироп, кофе, молоко, мятный экстракт, лед и взбить миксером. Налить



в высокие бокалы и украсить листком мяты. Пить через соломинку.

## 62. Кофе «Ледяной»

---

Рецепт приготовления такого охлажденного напитка очень прост.



*На 4 порции: кубики льда (по 1/3 чашки на каждую порцию), 3 чашки крепкого охлажденного кофе, 2 столовые ложки сахара.*

Соединить в одной посуде охлажденный кофе, лед и сахар. Взбить миксером. Разлить в бокалы.

## 63. Кофе «Ириска»

---

Этот кофе для тех, кому нравится вкус ирисок. Это замечательный десертный напиток.



*На 2 порции: 50 г размягченных конфет-ирисок, 2 чашки ванильного мороженого, 1 чашка крепкого холодного кофе.*

Все продукты смешать и взбивать миксером до получения однородной массы. Разлить по бокалам.

## 64. Кофе «Мята со льдом»

---

Этот напиток для любителей мятного вкуса. Он освежает и способствует дружеской беседе.



*На 4 порции: 1 ч. ложка мятного экстракта, 4 чашки охлажденного кофе, 2 ст. ложки сахарного сиропа, 1 чашка пива, 1 чашка портвейна, 2 чашки кубиков льда, 1/2 чашки взбитых сливок, листочки или веточки мяты для украшения.*

Смешать кофе, сахарный сироп, пиво, портвейн и экстракт мяты. В большие бокалы или стеклянные кружки типа пивных положить лед, налить напиток, добавить взбитые сливки и украсить мятой.

### 65. Кофе «Полночный ковбой»

Поздний воскресный вечер. Вы сидите в удобном мягком кресле перед телевизором и смотрите фильм про ковбоев. В их руках дымящиеся кольты и стаканы с теплым виски. Им жарко и одиноко. Вы в более выигрышном положении: рядом с вами любимая женщина, а в руке — запотевший бокал с «Полночным ковбоем».



*На 2 порции: 2 чашки кофе двойной крепости, 1 чайная ложка какао, 1 чашка ванильного мороженого, 2 чайные ложки сахара, 1 плод киви, нарезанный кружочками, 0,5 чашки виски.*

Охлажденный кофе и виски, какао, сахар и мороженое смешать при помощи миксера. Подать на подносе в охлажденных бокалах. Для



украшения и для закуски — кружочки киви слегка надрезать и укрепить на краю стакана.

### 66. Кофе «Шоколадный коктейль»

Этот коктейль лучше, чем обыкновенный молочный коктейль. Он богаче по вкусу, сытней и цвет красивый.



*На 4 порции: 3 чашки крепкого холодного кофе, 500 г шоколадного мороженого, 2 столовые ложки шоколадной стружки.*

При помощи миксера все компоненты коктейля перемешать до получения однородной массы. Разлить в бокалы.

### 67. Кофе «Десерт»

Это настоящий нежный прохладный десерт. Поначалу вы его едите ложечкой, а затем — потягиваете через соломинку.



*На 4 порции: 2 чашки персикового йогурта с мякотью, 200 г персикового мороженого, 4 чашки свежесваренного горячего кофе, 1 чашка взбитых сливок, 4 столовые ложки тертого шоколада.*

Перемешать охлажденный йогурт с мороженым. В высокие термостойкие бокалы положить эту смесь. Туда же осторожно налить горячий кофе, добавить взбитые сливки и сверху посыпать тертым шоколадом.



## 68. Кофе «Лимонадный Джо»

В одноименном кинофильме сказочный лимонад возвращает к жизни. Это кино, а в реальной жизни все по-другому... Вокруг убийственная летняя жара, от которой нигде не спрячешься и отсутствуют абсолютно все желания. Одним словом, жизнь остановилась. А вы все же рискните и попробуйте на себе действие «Лимонадного Джо» — сразу же вернется интерес к жизни. Вы почувствуете, что силы утроились и появится желание совершать подвиги, несмотря на мучительную летнюю жару.



*На 2 порции: 2 чашки ледяного лимонада, 2 чашки раздробленного льда, 1 чайная ложка сахарного сиропа, 1 чашка холодного крепкого кофе.*

Бокалы наполнить раздробленным льдом. Сверху налить холодный кофе, смешанный с сиропом. Оставшееся пространство заполнить лимонадом.

## 69. Кофе «Фея»

Для приготовления этой сказочной смеси необходима самая малость — сходить на рынок и купить фейхоа, килограмм или два. Плоды перетереть с сахаром в пропорции 3 : 1. Хранить в стеклянной банке в холодильнике. В таком виде фейхоа и сам по себе вкусен и полезен (в нем уйма витаминов); а с кофе — вдвойне.



*На 2 порции: 6 столовых ложек перетертых с сахаром плодов фейхоа, 200 г ванильного мороженого, 2 чашки крепкого холодного кофе.*

Соединить кофе и фейхоа и взбить миксером на большой скорости. Затем положить мороженое и продолжить взбивать, но уже на меньшей скорости, до получения однородной массы. Разлить в бокалы.

### 70. Кофе «Пивной»

Холодное пиво имеет немало поклонников, особенно в жару. Кофе тоже не обделен вниманием. Следовательно, их союз объединит и тех и других. Для закрепления этого союза необходим третий компонент — немного хорошего портвейна.



*На 4 порции: 1 чашка холодного пива, 1 чашка крепкого охлажденного кофе, 2 чашки дробленого льда, 2 чайных ложки сахарного сиропа, 4 столовые ложки портвейна.*

Смешать все компоненты и взбивать миксером до образования пены. Разлить по бокалам.





## Кофейный ЭТИКЕТ

Как говаривал Остап Бендер, не надо делать из еды культа. В какой-то мере с ним можно согласиться. Но с другой стороны, чашка кофе, поданная на стол с соблюдением некоторых ритуальных правил, всегда будет казаться вкуснее и несколько не повредит искренности застойной беседы и хорошему настроению.

Самые элементарные правила заключаются в следующем. К столу кофе принято подавать в той емкости, в которой он приготовлен. Кофе разливают в маленькие кофейные чашечки, которые ставят на блюдца. Если кофе приготовлен по-восточному, то ни ложечек, ни сахара к столу не подают. В иных случаях ложечка необходима. Ее место на блюдце. Также подают сахар-песок или рафинад, а для него — щипчики. Чтобы подсластить кофе, можно также использовать сахарный сироп: 70 г сахарного песка прокипятить с таким же количеством воды. Для любителей приправленного кофе подают цельное молоко или сливки. Для аромата в напиток добавляют корицу. На стол можно поставить и по стака-



ну холодной воды, поток которой подчеркнет вкус кофе.

Следует отметить, что хорошие вкусовые качества кофе, как и другого любого блюда, должны дополняться красивой сервировкой стола, которая призвана создавать хорошее настроение.

Стол накрывают тщательно выглаженной скатертью. Средняя складка скатерти должна приходиться на середину стола, а точка пересечения складок в середине скатерти должна приходиться на центр стола. Под основную скатерть обычно кладут другую скатерть из более мягкой ткани, которая облегчает сервировку и приглушает шум.

Скатерть, которой накрывают стол, должна гармонировать с салфетками, приборами, тарелками и «хрусталем». Цвет скатерти и салфеток должен дополняться цветом тарелок и цветов, которые ставят на стол.

Кофейный сервиз обычно бывает на 6 или 12 персон. В него входят:

- тарелки мелкие десертные;
- чашки с блюдцами;
- кофейники;
- молочницы;
- масленка для сливочного масла;
- розетки для варенья;
- сахарница;
- сухарница для печений.



Кофейный стол зачастую предполагает подачу сладких блюд, к которым полагаются десертные приборы. К ним относятся: нож, вилка и ложечка. Их обыкновенно кладут между плоской тарелкой и «хрусталем», причем надо обращать внимание на то, чтобы нож и вилка были так положены, чтобы их было удобно брать правой рукой, а вилка так, чтобы ее удобно было брать левой рукой. Ложку кладут только тогда, когда это необходимо. В некоторых случаях десертный прибор можно принести и положить прямо на тарелку дополнительно при подаче сладкого блюда. Десертные нож и вилку никогда не следует класть накрест.

Тарелочку для масла ставят в ряд с «хрусталем», с левой стороны. На эту тарелочку кладут нож для масла.

Украшение стола говорит о чести и внимании, которые оказываются гостям. Это украшение создает первое впечатление, которое останется у гостей до конца обеда или ужина. Но украшение стола не должно быть таким, чтобы оно затрудняло движение гостей и мешало подавать на стол.

Стол украшают живыми цветами, помещая их в невысокие вазы на середину стола.

Если стол организован в честь маленького мальчика — его украшают голубыми цветами, а в честь девочки — белыми. Не следует украшать стол цветами с сильным ароматом. Он будет от-



влекать от душевной беседы и не позволит ощутить аромат кушаний.

Существуют специальные маленькие вазочки, в которых перед подачей сладких блюд приносят теплую воду для обмывания пальцев рук.

В официальных случаях десертные тарелки и сладкие блюда приносит официант и подает каждому приглашенному в отдельности, а в домашней обстановке десертные тарелки ставят на стол и каждый приглашенный сам себе подает.

В центре кофейного стола ставят вазы с вареньем и конфетами, около ваз — накрытые салфетками сухарницы с печеньем, возле них — тарелочки с тонко нарезанным лимоном, графины с фруктовыми и ягодными соками, коньяк, сливки или молоко, сахар и розетки для варенья. К такому столу хорошо подать 1–2 бутылки десертного вина.

Если кофе заменяет легкий ужин, разместите на столе масленки со сливочным маслом, тарелки с ветчиной, сыром, холодной телятиной и другими продуктами для бутербродов.

На кофейный стол можно подать сделанные своими руками кондитерские и кулинарные изделия, одна из составных частей которых — кофе. Замечательные рецепты этих изделий мы приводим в следующей главе.



## Кондитерские и кулинарные изделия с использованием кофе

Существует немало рецептов приготовления кондитерских и кулинарных изделий, одной из составных частей которых является кофе. Здесь приводится лишь малая толика из имеющихся в заветных записях домашних хозяек.

### Кофейный крем



*20 г сливок, 3 столовые ложки сахара, полстакана молока, 3 яйца, 20 г кофе молотого, 10 г желатина, ванилин.*

*Для сиропа: 20 г виноградного вина, 50 г сахара, 3 столовые ложки воды.*

Желатин замочить в холодной воде или молоке. Сливки процедить и в охлажденном состоянии взбить до образования густой пышной массы. Яйца отбить в соответствующую посуду, всыпать сахар, тщательно растереть, а затем соединить с кипяченым молоком, (в которое предва-



рительно добавить натуральный кофе, довести до кипения и охладить) и, непрерывно помешивая, нагреть смесь до 70–80 градусов.

Яично-молочную смесь соединить с набухшим желатином, слегка подогреть, дать ему полностью раствориться. После этого добавить ванилин, тщательно размешать, процедить и охладить до 25–30 градусов.

Взбитые сливки, непрерывно помешивая, соединить с охлажденной яично-молочной смесью, быстро разлить крем в не окисляющиеся металлические формочки и поставить в холодильник для окончательного застывания.

При подаче полить сиропом.

### Масляный кофейный крем



*1 яйцо, 100 г сахара, 200 г масла, 2 столовые ложки кофейного экстракта (или очень крепкий натуральный кофе, или смесь 2 столовых ложек растворимого кофе и 2 столовых ложек воды).*

В маленькой кастрюльке тщательно смешивают яйцо и сахар. Ставят на огонь — чтобы сахар растопился (смесь при этом не должна свернуться). Взбивают масло и понемногу добавляют его в охлажденную смесь, продолжая взбивать. Затем добавляют кофейный экстракт. Такой крем используют для приготовления пирожных и тортов.



Рецепт может быть видоизменен следующим образом. На слабом огне или над паром варят, все время помешивая, смесь из 3 яичных желтков, 150 г сахарной пудры и 4 столовых ложек крепкого черного кофе. Когда смесь загустеет, ее снимают с огня, охлаждают и хорошо перемешивают. Добавляют 200 г взбитого масла.

### Английский кофейный крем



*4 яичных желтка, 150 г сахара, молоко,  
1 столовая ложка растворимого кофе.*

Смешивают яичные желтки и сахар, взбивают их несколько минут. Понемногу добавляют в смесь горячее молоко, продолжая взбивать. Ставят на очень слабый огонь, непрерывно помешивая. Как только смесь загустеет, снимают с огня. В достаточно загустевший крем добавляют столовую ложку растворимого кофе, тщательно перемешивают и охлаждают.

Существует и такой вариант. 125 г сахарной пудры растирают с четырьмя яичными желтками. В смесь вливают стакан крепкого кофе и стакан молока, после чего ее процеживают через густое сито. Затем подогревают на слабом огне и снова процеживают. Можно добавить две чайные ложки крахмала, разведенного с сахаром. Крем используют для пирожных и тортов, а также для намазывания бисквитов.



## Кондитерский кофейный крем



*50 г муки, 125 г сахарной пудры, 4 яичных желтка, 0,5 л молока, столовая ложка растворимого кофе, ваниль, 30 г сливочного масла.*

В кастрюле смешивают муку, сахарную пудру, яичные желтки и заливают все это кипящим молоком, в котором предварительно растворены кофе и немного ванили. Все это тщательно перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения.

После этого снимают с огня, добавляют растертое сливочное масло и охлаждают.

Такой крем годится для начинки эклеров, сдобных булочек и для намазывания тартинок.

## Кофейный крем с вафлями



*4 яйца, 4 столовые ложки сахара, 4 чашки очень крепкого кофе, вафли.*

Берут куриные яйца и отделяют белки от желтков. Желтки перемешивают с сахаром и хорошо взбивают.

Добавляют крепкий кофе.

Отдельно взбивают белки и осторожно перемешивают обе смеси. Делят их на порции и украшают вафлями.





## Кофейный крем — желе

---



6 столовых ложек сахара, 6 яичных желтков, 3 стакана очень крепкого кофе с молоком, 5–10 г желатина, 250 г сливок, 100 г сахара, ваниль.

Хорошо растирают сахар с яичными желтками и крепкий кофе с молоком. Ставят смесь на слабый огонь и подогревают, не доводя до кипения. Когда смесь достаточно загустеет, ее снимают с огня, добавляют разведенный в небольшом количестве воды желатин и перемешивают до полного охлаждения.

Крем разливают в небольшие чашечки и ставят в холодное место. Перед подачей на стол каждую порцию украшают сливками, взбитыми с сахаром.

## Крем — желе с апельсиновыми корками

---



250 г сливок, 2 столовые ложки молока, 3 столовые ложки сахара, 100 г нарезанной мелкими кусочками засахаренной кожуры апельсина, 5 г желатина, 1 чашка очень крепкого кофе.

Перемешивают сливки, молоко и сахар. Все это взбивают до муссоподобного состояния. Добавляют засахаренную апельсиновую кожуру,



нарезанную мелкими кусочками. Желатин, растворенный в небольшом количестве воды, перемешивают с чашкой очень крепкого кофе и все это выливают осторожно в первую смесь.

Разливают в небольшие формы и охлаждают около часа.

### Кофейный мусс

---



*200 г холодных сливок, 2 столовые ложки ледяного молока, 4 яичные желтка, 150 г сахара, 2 чайные ложки кофейной эссенции (или чайную ложку растворимого кофе).*

Из этого количества получается шесть порций мусса. Сливки смешивают с молоком и взбивают. Отдельно взбивают яичные желтки, постепенно добавляя к ним сахар. Добавив кофе, осторожно перемешивают обе смеси. Перед подачей на стол мусс охлаждают в холодильнике.

### Кофейные сэндвичи

---



*100 г плиточного шоколада, 3 столовые ложки теплой воды, 1 столовая ложка масла, 1 чайная ложка растворимого кофе, 2 бисквита.*

Плиточный шоколад растворяют в теплой воде, добавляют масло и растворимый кофе. Все



это хорошо перемешивают. Приготовленный таким образом крем намазывают на один слой бисквита, а сверху накрывают другим слоем.

Перед подачей на стол сандвичи желательно охладить.

### Холодный кефир с кофе



*2 стакана кефира, 100 г сахара, 1 столовая ложка сливок, 1 столовая ложка растворимого кофе.*

В подходящей посуде взбиваются кефир, затем добавляются сливки, сахар и кофе.

Все это хорошо перемешивают, разливают в чашки и охлаждают.

### Кофейная манная каша



*0,5 л молока, 2 чайные ложки растворимого кофе (или крепкий натуральный кофе, уменьшив при этом количество молока так, чтобы общий объем жидкости не изменился), 5 столовых ложек манной крупы, 3 столовые ложки сахарной пудры.*

Кипятят молоко, добавляют туда кофе и засыпают понемногу манную крупу. Постоянно перемешивая, варят 8–10 минут. Снимают с огня, добавляют сахарную пудру и охлаждают.



## Кофейные пирожные из манной крупы

---



0,5 л молока, 2 ч. ложки растворимого кофе (или крепкий натуральный кофе, но с уменьшенным, соответственно количеством молока), 5 ст. ложек манной крупы, 3 ст. ложки сахарной пудры, 3 яйца.

Готовят кофейную манную кашу. После этого добавляют в кашу яичные желтки и тщательно перемешивают. Взбивают отдельно белки до получения густой пены и осторожно присоединяют к смеси. Массу выкладывают на тарелку или делят на порции.

## Кофейный рис

---



225 г риса, 0,75 л молока, 18 кусочков сахара, 2 столовые ложки растворимого кофе, 2 яичных желтка.

Хорошо промытый рис варят в кипящей воде около 3 минут. Одновременно кипятят молоко. Воду, в которой варился рис, сливают, а рис засыпают в кипящее молоко и варят на небольшом огне примерно 10 минут. Снимают с огня, добавляют сахар и растворимый кофе, хорошо перемешивают. Затем в массу кладут яичные желтки и слегка подогревают на огне, не доводя до кипения.



К столу рис подают холодным. Его можно украсить взбитыми сливками. При желании растворимый кофе заменяют стаканом очень крепкого натурального кофе, уменьшив при этом соответственно количество молока.

### Кофейное суфле



*10 ст. ложек масла, 8 полных ст. ложек муки, 0,5 л холодного молока, щепотка соли, 1 ст. ложка кофейного экстракта (или растворимый кофе), 6 ст. ложек сахарной пудры, 5 яиц.*

Масло растапливают в кастрюле и добавляют муку. Смесь продолжают нагревать, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Через несколько минут кастрюлю снимают с огня, добавляют холодное молоко и щепотку соли. Все это перемешивают до тех пор, пока смесь не загустеет, после чего кастрюлю снова ставят на 1–2 минуты на огонь. Затем добавляют одну столовую ложку кофейного экстракта и сахарную пудру. Берут яйца и отделяют желтки от белков. Желтки добавляют к смеси и хорошо взбивают. Отдельно взбивают белки, осторожно добавляют их к смеси. Маслом намазывают форму или несколько небольших форм, наполняют их до половины приготовленной смесью и ставят в горячую духовку. На стол суфле подают сразу же после приготовления.



## Кофейный пудинг

---



*100 г сливочного масла, 200 г слегка поджаренной муки, 0,5 л молока, 20 г молотого кофе, 150 г и 50г сахара, 8 яиц, ванилин.*

Растапливают сливочное масло и добавляют слегка поджаренную муку. Непрерывно помешивая, наливают кипящее молоко и смесь доводят до кипения. Немного охладив, добавляют молотый кофе, сахар и восемь желтков.

Отдельно взбивают восемь белков вместе с 50 г сахара и ванилином и осторожно смешивают с первой массой. Приготовленным таким образом тестом заполняют на 3/4 четверти форму для пудинга, предварительно смазав ее маслом. Форму ставят в кастрюлю с кипящей водой, и пудинг запекается.

На стол его подают с подливкой, приготовленной по следующему рецепту.

*Хорошо перемешивают 100 г сахара, 2 яичных желтка, 30 г муки, 100 г холодного молока и немного ванилина. Полстакана молока и полстакана крепкого черного кофе перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения. Непрерывно помешивая, добавляют первую массу. Доводят до кипения, снимают с огня и осторожно перемешивают с пеной двух предварительно взбитых яичных белков.*



## Ореховые ломтики к кофе



*120 г сахара, 5 яиц, 0,5 пачки ванильного сахара, 2 столовые ложки крепкого кофе, 100 г сеченых грецких орехов, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 0,5 пачки порошка для печенья.*

Сахар, пять желтков и половину пачки ванильного сахара перемешивают около получаса до получения пенистой массы. Продолжая перемешивать, добавляют крепкий кофе, сеченые грецкие орехи, панировочные сухари и порошок для печенья. Отдельно взбивают пять белков и добавляют к смеси. Выкладывают смесь в смазанную маслом и посыпанную мукой продолговатую форму. Ставят в горячий духовой шкаф и выпекают до появления румяной корочки. Готовый батон разрезают на тонкие ломтики и посыпают ванильным сахаром.

## Сдобные рожки к кофе



*5 столовых ложек молока, 15 г дрожжей, 70 г сахара, 2 столовые ложки растворимого кофе, 300 г муки, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, сеченые орехи.*

В молоке разводят дрожжи, добавляют сахар и кофе. Опару смешивают с мукой, сливочным маслом и одним яйцом. Вымешивают тесто



и ставят в теплое место. После того как тесто подойдет, скатывают из него палочки толщиной в палец, сплетают по два в жгутики и свертывают рожки. Укладывают на смазанный маслом противень. Поверхность рожков смазывают яичным желтком и посыпают орехами.

### Кофейный торт

---



*5 яиц, 0,5 стакана крепкого кофе, 300 г сахара, 170 г муки.*

Взбивают пять яичных белков. Крепкий кофе перемешивают с сахаром и нагревают на огне до получения густой массы. Пену белков перемешивают с горячей кофейной смесью, энергично при этом взбивая. Добавляют пять желтков и муку, хорошо перемешивают и заливают в форму для выпечки тортов, предварительно смазав ее маслом и посыпав мукой. Выпекают при средней температуре. Остывший торт нарезают по горизонтали на несколько слоев, начиняют английским кофейным кремом, рецепт которого приведен выше, и этим же кремом глазируют.

### Кофейное мороженое

---



*4 яичных желтка, 250 г сахара, 3 стакана крепкого кофе с молоком.*

Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить три стакана крепкого кофе с мо-





локом и поставить на огонь. Постоянно перемешивая, довести до кипения. Снять с огня и продолжить перемешивать до полного охлаждения.

Смесь выливают в мороженицу и замораживают. Подавая мороженое на стол, можно украсить его поверхность пеной из взбитых сливок.

### Мороженое по — льежски



*3 столовые ложки растворимого кофе,  
3 столовые ложки кипятка, 0,5 стака-  
на сахарного песка, 1/4 стакана вояы,  
4 яичных желтка, 2 стакана взбитых  
сливок.*

Этот рецепт рассчитан на шесть порций. Растворимый кофе разводят в 3 столовых ложках кипятка. Сахарный песок растворяют в воде и варят в кастрюле до тех пор, пока можно будет вилок вытаскивать из массы нити. Растирают яичные желтки и постепенно, тонкой струйкой доливают в них сахарный сироп, продолжая при этом непрерывно взбивать. Когда масса загустеет, вливают кофе, хорошо перемешивают и добавляют два стакана взбитых сливок. Выливают в форму и ставят в морозильник.

Как только края массы начнут застывать, вынимают из морозильника и взбивают в течение 1 минуты. Разливают ложкой в формочки и ставят в холодильник.



## Кофейное экспресс – мороженое



*1 банка сгущенного молока, 1/4 л крепкого и теплого кофе.*

Банку сгущенного молока перемешивают с крепким теплым кофе. После того как смесь достаточно остынет, ее заливают в форму и ставят в морозильник.

Подают в чашках и украшают вафлями или печеньем.

## Кофейная карамель



*8 столовых ложек сахарного песка, 5 столовых ложек масла, 1 стакан очень крепкого кофе, 1 стакан сливок.*

Сахарный песок и масло кладут в кастрюлю и ставят на огонь. Подогревают в течение 10 минут, хорошо перемешивая. Затем добавляют стакан очень крепкого кофе и стакан сливок. Перемешивают и варят 10 минут. Тем временем намазывают растительным маслом какую-нибудь гладкую поверхность, на которой будет остывать смесь.

Готовность смеси легко проверить: если капля ее в стакане с холодной водой не растекается, смесь готова. Ее выливают из кастрюли на приготовленную поверхность и разрезают ножом на квадратики.



## Кофейные трюфели

---



*100 г молочного шоколада, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка сгущенного молока, 1 яичный желток, 1 ч. ложка растворимого кофе, какао.*

На слабом огне растапливают молочный шоколад, перемешивают его со столовой ложкой масла и столовой ложкой сгущенного молока до получения однородной массы. Кастриюлю снимают с огня, добавляют туда, быстро перемешивая, яичный желток и растворимый кофе. После того как смесь немного остынет, из нее скатывают шарики, поверхность которых покрывают какао.

Хранить трюфели следует в холодильнике.

## Суфле из кофе

---



*0,5 л молока, 130 г сахара, 50 г картофельной муки, 3 яйца, 1/8 л процеженного крепкого кофе, сахарная пудра.*

В 1/3 указанного в рецепте количества молока осторожно, непрерывно помешивая, развести картофельную муку. Оставшееся молоко вскипятить с сахаром. Яичные желтки хорошо взбить и, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить в них подслащенное молоко, разведенную картофельную муку и кофе. Полученной смесью наполнить форму и выпечь при умеренной тем-



пературе. Готовое изделие подать в горячем виде, посыпав сахарной пудрой.

### Кофейный крем «Мокко»



*4 столовые ложки картофельной муки,  
50 мл процеженного крепкого кофе,  
2 чашки воды, 1/2 л молока, 1 чашка  
сахара, 1 ст. ложка рома.*

Картофельную муку развести в холодной воде и процеженном кофе, поставить на огонь и довести до кипения. К смеси, непрерывно помешивая, добавить тонкой струйкой горячее подслащенное молоко. Полученную массу варить, продолжая помешивать, пока не загустеет. Затем снять с огня, ароматизировать ромом, разлить в вазочки и охладить.

### Кофейно – ванильный торт



*200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ста-  
кан сахара, 300 г ванильных сухарей,  
1/4 чайной ложки ванили, 0,5 стакана  
черного кофе.*

Яичные желтки растереть с сахаром. Белки взбить в пену, а затем соединить с желтками. Ванильные сухари растереть и смешать с полученной яичной массой и ванилью. Влить растопленное сливочное масло и хорошо перемешать.



Затем влить холодный сладкий кофе, хорошо перемешать, выложить в форму и поставить на холод.

### Кофейное мороженое с ванилью

Этот прекрасный десерт можно приготовить и в домашних условиях. Компоненты мороженого, помимо вкуса и аромата, в значительной степени определяют и его структуру. Так, при избытке сахара смесь плохо замораживается, а при недостатке его получается с грубыми кристаллами. Поэтому *нужно строго соблюдать рецептуру*. Чем выше содержание жира в смеси, тем мельче кристаллы, и, следовательно, лучше структура мороженого.



*1 л молока, 40 г кофе, 300 г сахара,  
10 желтков, ванилин.*

Молоко, кофе и сахар вскипятить. Яйца хорошо взбить венчиком и постепенно подливать в теплое еще молоко, непрерывно размешивая. Массу поставить на огонь, помешивая, нагревать, пока она загустеет, но не доводить до кипения — иначе уменьшится вязкость массы. Снять с огня, помешивая, слегка охладить. Положить ванилин. Процедить через сито, а затем хорошо остывшую массу заморозить в мороженице.



## Кофейные ликеры и настойки

Кофе — продукт универсальный. Его можно применять в любой сфере кулинарии. В домашних условиях можно приготовить немало замечательных ликеров и настоек, в состав которых входит натуральный кофе. Благодаря воздействию кофе на спирт, получаются очень легкие и приятные на вкус напитки. Любителям изысканных спиртных напитков и кофе эти рецепты придутся по душе.

### Кофейная настойка

---



*Для приготовления такой настойки нужны 125 г хорошо обжаренного кофе в зернах, 0,5 л спирта, 300 г сахара и 1,5 л кипяченой воды.*

Зерна грубо толкут в ступке, заливают спиртом и настаивают 8 дней. Сахар растворяют в воде. Оба раствора смешивают и выдерживают еще 3 дня. После этого напиток фильтруют и разливают в бутылки.

Сахар удобнее растворять в теплой воде, но перед смешиванием раствор необходимо остудить.



### Кофейная настойка с ванилью

Поместить в кастрюлю *0,5 л водки, 3 стакана кипяченой воды и 2 стакана сахара*, поставить на огонь и довести до кипения, постоянно помешивая. Снять с огня и добавить *2 столовые ложки растворимого кофе и немного ванилина*. Хорошо перемешать. Разлить по бутылкам, герметично закрыть. Настаивать 10 дней, периодически взбалтывая.

### Кофейный ликер

В ступке толкут *150 г обжаренных кофейных зерен*. Растолченные зерна засыпают в бутылку с *1,5 л спирта*. Добавляют туда щепотку ванили и настаивают 8 недель. Готовят раствор из *1 л воды и 750 г сахара*. После того как сироп остынет, в него добавляют первый раствор и тщательно процеживают сначала через тонкое сито, а затем через марлю.

### Кофейный ликер «Ванильный — 1»

Вначале готовят очень крепкий настой кофе: *200 г кофейного порошка на 3/4 л воды*. Затем готовят сироп из *850 г сахара и 3/4 л воды*, причем при варке в сироп добавляют ваниль.

Кофе и сироп охлаждают, сливают вместе и добавляют *1 л чистого спирта*. Настаивают 3-4 дня, фильтруют и разливают по бутылкам. Чем дольше такой ликер хранится в бутылках, тем вкуснее он становится.



### Кофейный ликер «Ванильный — 2»

Немного *ванили* в течение 8 суток настаивают в *0,5 л чистого спирта*. Готовят сироп: *1 кг сахара на 750 г воды*, и крепкий настой кофе: *100 г кофейного порошка на 250 г воды*. Остывшие кофе и сироп перемешивают и добавляют спирт.

Напиток тщательно взбалтывают, разливают в бутылки и плотно их закупоривают. Ликер будет готов через 2-3 месяца.

### Кофейный ликер «Ванильный — 3»

«Ванильный-3» — очень вкусный домашний кофейный ликер. Он не такой густой, как заводской, зато очень легкий и приятный на вкус.

*0,5 чайной ложки ванили смешать с 3 столовыми ложками молотого кофе из сильно поджаренных зерен и заварить в 200 г воды. Остудить и добавить 250 г водки, 150 г сахара, тщательно перемешать. Налить в чистые бутылки с герметичными пробками. Настаивать 7 дней и затем можно использовать. Более долгое хранение ликеру пойдет только на пользу.*

### Кофейный ликер «Ванильный — 4»

Заварить кофе из *250 г крупно размолотых зерен*, чтобы на выходе получился 1 литр напитка. Отдельно приготовить сахарный сироп: *1 кг сахара на 3/4 л воды*. Остудить и смешать с кофе, *1 литром 90-градусного спирта и 1/2 чай-*





*ной ложки порошка ванили. Настаивать 7 дней и хранить в тщательно закупоренных бутылках.*

### Кофейный ликер «Молочный»

*В 1 л чистого спирта 8 дней настаивают 200 г кофейного порошка и щепотку ванили. Время от времени раствор нужно взбалтывать. Настоявшийся раствор процеживают сначала через густое сито, а затем через фильтровальную бумагу. Добавляют к полученному раствору 2 стакана сырого молока, стакан чистой воды и 1 кг 800 г толченого сахара. После 4–5 дней отстоя раствор взбалтывают, настаивают еще 4–5 дней, а затем фильтруют. Получается блестящая, темно-коричневая и прозрачная настойка.*

### Кофейно — апельсиновый ликер

*Берут два апельсина. В их кожуре ножом делают небольшие надрезы таким образом, чтобы между кожурой и мякотью поместилось кофейное зерно. Под кожурой размещают 10-12 зерен. Затем апельсины с зернами кладут в большую стеклянную банку, заливают 1 л водки, добавляют 20-25 кусков сахара и немного ванили. Банку герметически закупоривают. Напиток настаивают около 40 дней. Время от времени банку необходимо встряхивать, чтобы перемешивался сахар. По истечении указанного срока банку открывают, апельсины отжимают в настой, а весь напиток процеживают через марлю.*



## Заменители кофе

Напитки из заменителей кофе рекомендуются тем, кому натуральный кофе противопоказан. Заменители кофе не содержат ксантиновых возбуждающих веществ: кофеина, теобромина, теофилина, но несмотря на это они все-таки оказывают воздействие на организм. Исследования показали, что эти заменители при правильном обжаривании и приготовлении действуют возбуждающе на сердечно-сосудистую систему. Кроме того, благодаря своему вкусу и аромату, они способствуют выделению желудочного сока, улучшают пищеварение и в известной степени уменьшают гнилостные процессы в кишечнике. Эти свойства позволяют из заменителей кофе приготовить хорошие ободряющие и стимулирующие напитки.

В качестве заменителей кофе используются: корни дикого цикория; корни одуванчика; корни пастернака; корни лопуха; корни пырея; корни тростника; семена шиповника; сахарная свекла и полукормовая свекла; желуди; соя; рожь.



Дикий цикорий — наиболее употребляемый заменитель натурального кофе. Это многолетнее растение, произрастающее как сорняк и плевел у дорог и на лугах. Все его органы содержат млечный сок. Цветки цикория красивого голубого цвета, соцветие — корзинка. Плоды (семянки) продолговатые, кверху расширенные. Корни сравнительно большие и мясистые. Дикорастущий цикорий цветет с конца июня до конца сентября.

Для приготовления кофе употребляются только его корни. После сушки, обжаривания и помола они могут быть использованы как добавка к натуральному кофе. При обжаривании корней в них образуется цикореоль, сообщающий особый аромат напиткам из цикория.

Напиток из цикория, почти не обладая тонизирующим действием, вкусен и ароматен. Он несомненно возбуждает аппетит и улучшает пищеварение, однако, принятый в больших количествах, действует, как слабительное.

Еще древние египтяне употребляли цикорий в пищу. Использование же корня цикория в качестве суррогата кофе началось в Германии в XVIII веке (открытие цикория, как заменителя кофе, приписывают немецкому садовнику Тимме), а затем распространилось и в других странах, в том числе в России. Исторические документы подтверждают, что уже в 1800 году цикорий культивировался в Ростовском уезде, Ярославской губернии. Крестьянин Золотухин из села Поречье



той же губернии впервые в России использовал цикорий как заменитель кофе. Ярославская область и поныне остается основным центром по выращиванию и переработке цикория.

Пастернак — одно- или двухлетнее растение. В природе он встречается у дорог, в кустарниках, на лугах, можно его выращивать и на огородах. Этот корнеплод используется как приправа в кулинарии, но в то же время употребляется и в народной медицине как средство, возбуждающее аппетит, успокаивающее колики и усиливающее диурез. Корни у него толстые, веретенообразные и мясистые.

После сбора урожая корни тщательно моют, нарезают кусочками и затем сушат нагретым воздухом при температуре 65–75 градусов Цельсия в течение 4–5 часов. Высушенные корни пастернака обжаривают до темно-коричневого цвета и потом мелют. Обжаренный пастернак дает густой настой.

Желуди — еще один заменитель натурального кофе. Вкус напитка, приготовленный из них, почти такой же, как и у натурального кофе.

Сбор урожая надо производить поздно осенью, после первых заморозков, когда наступает полное созревание. Зрелые желуди не такие горькие и содержат больше питательных веществ.

Собирают желуди с земли, предварительно обтрусив их с ветвей деревьев. Затем их перебирают и сушат в духовых шкафах или сушильнях.



Высушивать их следует полностью, иначе они при хранении быстро портятся. Специалисты рекомендуют перед сушкой, чтобы избавиться от излишней горечи, очищенные от кожуры желуди в течение суток вымочить в молоке.

Перед приготовлением напитка желуди обжаривают на сковороде примерно так же, как и кофейные зерна, и охлаждают. Обжаренные желуди размалывают в порошок. Напиток готовят по той же технологии, что и натуральный кофе.

Соя — при соответствующей обработке является хорошим заменителем кофе. Из сырых зерен этого растения нельзя получить напитка-заменителя. Только вареные зерна, предварительно тщательно вымытые в горячей воде, можно подвергать сушке и обжариванию.

Соя содержит гораздо больше питательных веществ, чем остальные заменители и даже натуральный кофе, в котором их количество весьма невелико. Запах и цвет соевого кофе очень похож на натуральный, но вкус его напоминает растительные напитки.

Из свеклы (сахарной или полукормовой) получается заменитель кофе, обладающий большим количеством растворимых веществ. Поэтому настой, приготовленный из обжаренной свеклы, отличается особой густотой.

Свекла содержит большое количество углеводов, в значительной мере сахарозу, а также глюкозу и фруктозу. При обжаривании происхо-



дит карамелизация части сахаров, чем и объясняется вкус жженого сахара, характерный для настоев из свеклы, и их густота. У свеклы отсутствует горький вкус, присущий цикорию.

Для приготовления заменителя кофе из свеклы ее необходимо предварительно хорошо вымыть, нарезать кусочками и сушить при температуре 85–90 градусов Цельсия в течение 3–4 часов. После обжаривания до темно-коричневого цвета ее немедленно следует смолоть во избежание окисления. Молотую свеклу надо хранить в плотно закрытой посуде.

### Ржаной кофе

Для приготовления ржаного кофе выбирают рожь с крупными зернами, которые просеивают, промывают, сушат, а затем обжаривают, как натуральный кофе.



*Для приготовления одной чашки ржаного кофе требуется: 2–3 полные чайные ложки ржи, 1 чашка воды, сахар и молоко по желанию.*

Приготовить как натуральный кофе. Но готовый напиток нельзя подавать, прежде чем отстоится гуща.

### Кофе из цикория

Для приготовления напитка лучше всего подходят корни цикория, выкопанные из земли



осенью. Промытые корни цикория разрезать на кусочки и высушить на воздухе или в хорошо проветриваемом помещении. После просушки корни приобретают буровато-серый цвет, на изломе они белые или слегка желтоватые. Высушенные корни обжаривают до коричневого цвета в духовке или на сковороде, предварительно слегка смазанной сливочным маслом. Затем корни размолоть в кофемолке.



*1–2 чайные ложки приготовленного таким образом цикория заваривают стаканом горячей воды. Стакан накрыть и дать напитку настояться пару минут. Полученный напиток можно процедить сквозь густое ситечко. Напиток можно украсить взбитыми сливками с сахаром.*

### Кофе из одуванчика

Корни одуванчика тщательно промыть щеткой, подсушить на воздухе, поджарить в духовке до побурения, измельчить в ступке или на кофейной мельнице. Заваривать как кофе.

### Кофе из лопуха

Промытые молодые корни лопуха измельчить ножом, высушить, поджарить в духовке до побурения и размолоть в кофемолке. Завари-



вать из расчета: 1–2 чайные ложки на 1 стакан кипятка.

### Кофе из пырея

Промытые корни высушить на воздухе, поджарить в духовке до побурения, измельчить в кофемолке. Хранить в сухом месте в герметичной посуде. Заваривать по традиционной кофейной технологии.

### Кофе из тростника

Промытые корни тростника высушить на воздухе, поджарить в духовке до коричневого цвета, измельчить в кофемолке. Готовить как обычный кофе.

### Кофе из шиповника

Тщательно промыть *100 г семян шиповника*, чтобы избавиться от волосков, высушить, поджарить, истолочь в ступке и смешать с *200 г порошка из лопуха*. Корни лопуха предварительно промыть, нарезать вдоль корня полосками, высушить, поджарить, измельчить в ступке, просеять через сито. Смесь использовать для приготовления кофе по стандартной технологии.







## Кофе растворимый

Популярность растворимого кофе велика, несмотря на различные мнения по этому поводу. Рассказывают, что даже сам первооткрыватель растворимого кофе Макс Моргенталлер достаточно скептически относился к своему детищу. Одни принимают растворимый кофе безоговорочно, ценя в первую очередь скорость приготовления. Другие — знатоки и ценители — утверждают, что растворимый кофе не идет ни в какое сравнение с натуральным, заваренным из кофейных зерен по классической технологии.

Конечно, спору нет, растворимый кофе по своему аромату и вкусу несколько уступает «настоящему», приготовленному из качественных кофейных зерен. Однако производители пытаются поправить дело с помощью ароматизаторов. Душистые вещества наносят на внутреннюю поверхность пленки, закрывающей горлышко банки. Кофе насыщается ароматами за время хранения и становится не таким безвкусным, «пресным».



Но, на мой взгляд, не стоит быть столь категоричным в выборе между растворимым и натуральным кофе. Разумнее выбрать золотую середину и сочетать один с другим. Если позволяют условия и время, лучше повозиться подольше и приготовить кофе из натуральных зерен. А если нет ни времени, ни условий — воспользуйтесь растворимым.

Растворимый кофе делают из смеси зерен первого и второго сорта. Первый сорт — как правило, это кофе арабика из Бразилии или Эфиопии, либо кофе робуста из Индии. Второй сорт — это в основном кофе робуста из стран Азии и Африки. Резкий и терпкий вкус робусты как раз и характерен для большинства сортов растворимого кофе. Поскольку этот вид богат кофеином, его должно быть достаточно и в растворимом кофе.

Процесс производства растворимого кофе довольно сложен. Чтобы получить кофейный порошок, мелкоразмолотый кофе загружают в специальные емкости и заваривают горячей водой под давлением. Затем крепкий настой натурального кофе тщательно фильтруют и распыляют в больших камерах, заполненных инертными газами. Капельки экстракта на лету свертываются и высушают, превращаясь в светло-коричневый порошок. Это и есть растворимый кофе. Следующим этапом в совершенствовании растворимого напитка стал гранулированный, или



агломерированный, кофе. Тот же порошок научились сбивать в мелкие комочки струйками горячего пара. Гранулированный кофе по вкусовым качествам, по сравнению с простым растворимым порошком, более приблизился к натуральному кофе. Процесс его производства посложней и, следовательно, цена конечного продукта повыше, чем у его младшего собрата.

Но есть и еще более дорогостоящий кофе. Он получен методом лиофильной сушки: ледяные кристаллы кофейного отвара обезвоживают под вакуумом. Такой кофе обладает более тонким вкусом и ароматом. Он и выглядит иначе: обыкновенный гранулированный кофе — это рыхловатые округлые комочки, а «холодный» — плотные гранулы неправильной формы.



## *Приготовление растворимого кофе*

Этот напиток можно подавать с печеньем, сладкими или не очень булочками, куличом, тортом или пирожными, фруктами. В растворимый кофе можно добавить коньяк, ром, ликер. На завтрак кофе можно подать с тостами и маслом, яйцами всмятку, бутербродами с колбасой, ветчиной или сыром.



## 1. Простой кофе

Для получения одной порции растворимого кофе смешивают *1 чайную ложку кофе с 1–2 чайными ложками сахара* (или вообще готовят без сахара, в зависимости от вкуса) и заливают горячей водой.

## 2. Растворимый кофе с пенкой

Для достижения нужного эффекта *1 чайную ложку растворимого кофе смешать с 1–2 чайными ложками сахара*, добавить очень небольшое количество теплой воды (половину чайной ложки, но не больше) и, энергично перемешивая полученную смесь в течение нескольких минут, довести ее до консистенции крема, затем залить 100–150 мл горячей воды и подать.

## 3. Кофе «Освежающий»



Для приготовления этого освежающего напитка потребуется *5 чайных ложек растворимого кофе, 4 чайные ложки сахара, сок из 2 лимонов и 3 чашки холодной воды.*

Хорошенько смешать все продукты. Полученную смесь разлить в чашки и подать.



#### 4. Растворимый кофе «Замороженный — 1»

---

Этот напиток в летние жаркие дни незаменим для освежения и ободрения.

Сделать крепкий растворимый кофе («Замороженный» кофе также можно приготовить и из натурального кофе — кому что больше по вкусу), остудить и разлить по чашкам, в которые предварительно положить кусочки колотого льда и поставить в холодильник. Подать, когда напиток покроется ледяной пленкой.

#### 5. Растворимый кофе «Замороженный — 2»

---

Готовый и охлажденный растворимый кофе разлить в формочки для льда. Поставить в холодильник и заморозить. Затем замороженные кофейные кубики достать из формочек, разложить по чашкам, залить еще одной порцией охлажденного растворимого кофе и подать.



## Подлинник или подделка?

При покупке кофе, будь то растворимый, молотый или в зернах, надо быть внимательным, так как на российский рынок зачастую попадает немало подделок.

По качеству исполнения упаковка фальшивки значительно уступает подлиннику. На «левую» продукцию, сделанную из дешевого картона, тонкой жести, мутноватого полиэтилена, обычно наклеивают бумажные этикетки блеклых тонов. К тому же они несут минимум информации. Графа «производитель» либо вообще отсутствует, либо надпись сводится к намеку типа «made in USA». Даже цифры штрих-кода «левые» производители берут в лучшем случае с потолка. Например, на поддельной упаковке кофе «COFFE COLONIAL» и «LOS PORTALES» без зазрения совести красуется цифра «746», которой в таблице штрих-кода не было и в помине.

Настоящий же кофе в большинстве случаев помещают в металлические или стеклянные банки с яркой красочной этикеткой, которая на



себе несет максимум полезной информации: название марки кофе, ее определение — гранулированный, сублимированный кофе и т.д., страна, фирма-производитель, срок годности, штрих-код, дата выработки, конечная дата реализации. Указываются и рекомендуемые пропорции приготовления кофе. Отсутствие кофеина в данном виде кофе также должно указываться на этикетке.

Также необходимо внимательно изучать названия кофе, нанесенные на упаковку. Например, «CAFE PELE» — это настоящее название, а на поддельной упаковке кофе написано «CAFE PELE brasil». Либо вместо известной швейцарской марки «NESKAFE» «левые» производители пишут «NESS-KOFFEE».

Сведения, приведенные выше, должны помочь вам хоть немного определиться в изобилии кофе, встречающегося на российском рынке, и помочь отличить натуральные продукты от подделок.



## Кофейный калейдоскоп

☞ На нашей планете насчитывается свыше 6 млрд. кофейных деревьев, а занимаемая ими площадь составляет 5 млн. га. При свободном росте кофейное дерево может достичь высоты более 10 метров. Для облегчения сбора культивируют небольшие деревья — стебель обрезают на высоте до 2–3 м.

☞ В промышленных целях выращивают следующие основные виды кофе: арабика, либерика и робуста. Подавляющее большинство деревьев на кофейных плантациях относится к виду кофе арабийский, или арабика.

☞ Кофе арабика выращивают в 60 % всех стран либо в чистом виде, либо в виде гибрида с одним или несколькими другими видами. Этот вид преобладает в западном полушарии. В Африке его выращивают в Эфиопии, Судане, Анголе, Конго, Руанде, Бурунди, Уганде, Кении, Танзании и Малави. С торговой целью культивируют большое число разновидностей Кофе арабика. Разновидность «Бурбон» является второй по экономическому значению и выращивается преимущественно в Бразилии и Сальвадоре. Семена типа «Блу Мунтен» происходят с острова Ямайка. Этот вид кофе выращивается во многих странах с тем, чтобы получить культуру, устойчивую к климатическим переменам и вредителям, и дающую высококачественные плоды.

☞ Кофе либерика — единственный вид, выращиваемый в Гвиане. Во многих других странах встречается в виде гибрида с Кофе арабика или Кофе робуста.





☞ Кофе робуста — единственная выращиваемая разновидность в Дагомее, Того, Габоне, Конго. Она имеет большое значение в Анголе, Камеруне, Конго, Гвинее, на Берегу слоновой кости, в Танзании, Уганде, на Мадагаскаре, в Индонезии и Вьетнаме. Как видно, кофе робуста сосредоточен в Африке и Азии. Есть робуста и в западном полушарии — на Антильских островах. На американском континенте плантации Кофе робуста есть только в Эквадоре и Панаме.

☞ Кофе рацемоза встречается только в Мозамбике, Кофе Стенофила — в Сьерре Леоне, Кофе абеокутае — на Берегу слоновой кости. Редкий вид Кофе конюга и другие гибриды можно встретить в Индонезии.

☞ Лучшим сортом кофе считается арабский или, как его называют, мокко. Он отличается легким винным запахом и сравнительно большой кислотностью. Из бразильских сортов кофе особенно популярен Сантос (по названию порта, откуда этот кофе вывозится во все страны мира), по качеству не уступающий арабскому.

☞ Главным поставщиком кофе на мировом рынке является Бразилия. Пятая часть всех обрабатываемых земель в этой стране занята под кофейные плантации. Уже в 1850 году Бразилия давала половину мирового сбора кофейного зерна. В экономике многих стран, особенно в Бразилии, кофе играет важную роль. В мировой торговле по объему операций купли-продажи кофе уступает только нефти. Для ряда стран это основной источник прибыли. По площади кофейные плантации опережают такие культуры, как чай и какао. В бразильском городе Сан-Пауло на центральной площади высится монумент — бронзовое кофейное дерево — символ богатства и процветания Бразилии.

☞ Около 70 млн. мешков кофе весом по 60 кг каждый ежегодно поступают на мировой оптовый рынок. Их поставляют более 50 стран.



☞ С каждым годом потребление кофе увеличивается. По мнению специалистов, потребление кофе в мире возрастает приблизительно на 2,5 % в год. В 1961 году статистики подсчитали — было потреблено 3,5 миллиарда килограммов кофе.

☞ По количеству кофе, потребляемого на каждого жителя, впереди идут Швеция, США, Финляндия, Дания. Северные народы, в первую очередь шведы, — одни из самых больших потребителей кофе и им принадлежит своеобразный рекорд: до 9,5 кг кофе в год на душу населения. В Германии и Франции потребляют кофе всего лишь по 4,8 кг на душу населения в год. Сто миллионов жителей США регулярно пьют кофе, потребляя ежегодно более 1 млн. т кофе. Англичане — любители чая, употребляют кофе совсем мало — 0,68 кг на душу населения в год.

☞ В разных странах предпочитают различные степени поджаренности кофейных зерен. В США любят светлый кофе, в Италии и Франции — очень темный, а шведы придерживаются среднего цвета.

☞ В США предпочитают молотый натуральный кофе, в Турции — обжаренные кофейные зерна, в Египте же покупают зеленые кофейные зерна и готовят кофе с нуля.

☞ К арабам кофе попал в VII веке нашей эры, перевезенный караванами верблюдов через африканскую пустыню.

☞ На острове Мартиника стоит памятник капитану Габриелю де Кло, воздвигнутый французами. Его заслуга перед соотечественниками заключается в следующем. По личному поручению французского короля Людовика XIV капитан де Кло сумел доставить кофейное деревце на остров Мартиника. На острове им же были организованы кофейные плантации. Дела пошли настолько успешно, что в 1778 году на Мартинике насчитывалось



уже до 16 млн. кофейных деревьев. Такова история кофейного капитана де Кло.

☞ После посадки первого кофейного дерева на острове Цейлоне в 1658 году, такое же дерево было посажено на острове Ява и других индонезийских островах. В 1717 году кофейное дерево успешно прижилось на Гаити и в Сан-Доминго, а в следующем году — в Гвинее. Отсюда кофе отправляется в долгий путь — в Бразилию, на Ямайку, в Венесуэлу, Мексику, Колумбию и Сальвадор.

☞ Первое описание кофейного дерева принадлежит немецкому врачу Раувольфу в 1573 году, но его точную и полную характеристику дал Проспер Альпини, врач из Падуа.

☞ Первая лицензия на ввоз кофейного дерева в Америку была издана в 1670 году на имя Дороти Джонс из города Бостона.

☞ В Италии первая чашка кофе была приготовлена в 1626 году послом папы римского делла Валле, жившим долгое время в Персии и научившимся там готовить кофе. Через 20 лет после этого в Венеции была открыта первая итальянская кофейня.

☞ В 1652 году гречанка, бывшая рабыня, попавшая из Турции в Англию, открывает первую кофейню в Лондоне.

☞ В 1664 году Людовик XIV специальным указом одобряет кофейный напиток. В 1672 году Паскаль на площади Сен-Жермен открывает кофейню, которая представляет собой точную копию константинопольской.

☞ Геджасский кофе подают в миниатюрных чашечках. Самого кофе практически нет, лишь дно чашечки покрывает коричневый ободок. Одному из наших соотечественников, побывавшему в Сирии, довелось попробовать такой кофе. Коснувшись кончиком языка этого темного кофейного осадка на дне чашечки, он сразу почувствовал во рту неслыханную горечь, как будто



выпил добрую порцию хинина. Немного позже он почувствовал сильное бодрящее действие геджасского кофе. Известно, что если выпить чашечку этого кофейного сверхконцентрата, то это может оказаться опасным для здоровья. В Сирии существует легенда, в которой рассказывается об отмщении сирийских женщин персам, угнавшим в рабство их мужей. Они отравили их, угостив геджасским кофе. Этот экстракт кофе получают в небольших количествах и не экспортируют. Технология его получения известна лишь отдельным племенам.

☞ Традиция добавления в кофе приправ, сахара или пряностей восходит к временам его первого появления в качестве напитка на Среднем Востоке и Европе. С давних времен на Востоке кофе подают с кардамоном, а в Вене — первом европейском городе, где появился кофе, — с молоком, взбитыми сливками, корицей, ванилью и шоколадом.

☞ Наличие кофеина кофе обязан своим возбуждающим, бодрящим действием. Еще в 20-х годах прошлого века это вещество было выделено в чистом виде из кофейного экстракта. Кофеин имеет вид бесцветных кристалликов с горьковатым вкусом. В конце XIX века расшифровали структурную формулу кофеина, а в 1897 году он был синтезирован немецким химиком Г. Фишером.

☞ Процентное содержание кофеина в кофейных зернах зависит от сорта. Наибольшее количество обнаруживается в робусте из Гвинеи — 1,7–1,9 %, сантосе — 1,3–1,5 %, ходейде — 1,2 %.

☞ При производстве растворимого кофе образуется большое количество гуши. Например, в Англии на предприятиях, перерабатывающих кофейные зерна, получают до 100000 тонн гуши в год. После того, как английские химики установили, что эта гуша содержит 24 % жира и 10 % белка, было предложено производить из нее высокопитательный жмых для скота.



## Кофейные советы

☞ Оказывается, на кофейной гуще не только гадают, она может пригодиться и в хозяйстве. Она хорошо очищает кастрюли, ее можно использовать для мытья бутылок из-под растительного масла. Наконец, кофейная гуща придает блеск изделиям из темной кожи. Влажную гущу заворачивают в шерстяную или фланелевую тряпочку и этим тампоном протирают поверхность кожи.

☞ В кофе, приготовленном с добавлением алкогольных напитков, можно уменьшить их крепость, доведя напиток до кипения.

☞ Один из способов проверки свежести кофейных зерен: взять одно зерно и раскусить его. Если оно хрустящее и имеет сильный приятный вкус, значит кофе свежий. Если же зерно жуеться словно резина и к тому же неприятно горчит — кофе не первой свежести и его не рекомендуется употреблять.

☞ Молотый кофе нужно хранить в стеклянной или фарфоровой посуде, нельзя держать его в металлической.

☞ Поджаренные кофейные зерна надо хранить в герметично закрытой посуде. Это предохранит кофе от поглощения посторонних запахов и потери аромата.

☞ Жарьте кофе столько, сколько нужно на один прием. Рекомендуется хранить жареный кофе не более недели.

☞ Держите кофе в сухом и прохладном месте. В теплом и сыром месте он быстро теряет свои качества.



☞ Перед помолом просмотрите и переберите кофейные зерна и удалите посторонние примеси, они ухудшают качество напитка и могут привести к поломке кофемолки.

☞ Обжаренные зерна кофе следует молоть по возможности перед самой его варкой, тогда напиток будет более ароматным.

☞ Избегайте нагрева кофе при помоле. Нагрев в кофемолке способствует удалению легко летучих ароматических веществ.

☞ Кофе нужно обжаривать на медленном огне при непрерывном помешивании до равномерной окраски зерен.

☞ Для приготовления кофе применяйте свежую воду. Ранее кипяченую воду не рекомендуется использовать для приготовления кофе. А еще лучше использовать улучшенную питьевую воду из бутылок.

☞ Готовьте кофе с таким расчетом, чтобы к моменту готовности он мог быть разлит по чашкам. Продолжительное настаивание ухудшает вкусовые качества кофе.

☞ Не подогревайте остывший кофе. Вторично из него нельзя получить хороший напиток. При необходимости храните кофе в водяной бане или в термосе.

☞ Кофейник перед приготовлением кофе ополосните горячей водой.

☞ Готовьте кофе в фарфоровых, фаянсовых, керамических, стеклянных, эмалированных или из нержавеющей стали кофейниках. Кофейники из окисляющихся материалов портят вкус кофе и пользы для организма не принесут.

☞ В кофейник с готовым кофе добавьте половину чайной ложки холодной воды, тогда осадок быстрее опустится на дно кофейника.

☞ Несколько крупинок соли, добавленные в кофе перед варкой, усиливают его аромат и улучшают вкус.



## Глазами юмористов

Кофе в жизни человека играет немаловажное значение. Кофе постоянно рядом с человеком: и дома, и на работе, и в дороге. Кофе пьют и утром, и днем, и вечером. Кофе способствует дружеской беседе, а если за кофейным столиком собрались друзья — обязательно звучат веселые истории и анекдоты.

Разговаривают за чашкой кофе две приятельницы.

- У тебя прекрасный кофе, моя милая!
- Еще бы! Вель этот кофе мой муж привез из Бразилии.
- Восхитительно — он еще совсем горячий!



В ресторане посетитель попробовал поданный ему кофе и подозвал официанта:

- Вы что мне подали: кофе или чай?!
- А вы не можете отличить?
- Нет.
- Тогда какое это имеет значение?

- Ты слышал, Петрова уволили со службы.
- Бедняга! Чем же он провинился?
- Понимаешь, он служил в фирме, торгующей чаем, но всякий раз, когда по телефону требовали директора, Петров отвечал, что директор пьет кофе.



**В**озмущенный посетитель подзывает официанта:

- И это вы называете крепким кофе?!
- Конечно. Доказательством является то, что уже после первого глотка вы сильно возбуждены.



- **К**ак? Вы пьете кофе?! — воскликнул молодой доктор, увидев чашку с напитком в руках своего пациента. — Это невозможно — кофе для вас яд!!!
- Да. Но, вероятно, очень медленный, — возразил пациент. — Я его пью вот уже почти сорок лет.

**П**осетитель кафе обращается к официанту:

- Почему кофе совсем не сладкий?
- Вероятно, вы размешивали сахар не в ту сторону.

**Н**ачинающая звезда эстрады обращается к портному:



- Вы могли бы сшить мне костюм цвета кофе с кипящим молоком?
- С сахаром или без? — спокойно осведомился портной.

**П**осетитель входит в кафе и спрашивает официанта:

- Есть ли у вас в запасе цикорий?
- Да, десять пакетов.
- Прекрасно. Принесите их сюда и мы проведем интересный эксперимент.

Удивленный официант выполняет просьбу и кладет пакеты на стол.

- Благодарю вас, — говорит посетитель. — А теперь принесите мне чашку крепкого черного кофе.





- З**а завтраком муж, как обычно, уткнулся в газету, а жена подает ему кофе. Сделав первый глоток, муж с возмущением говорит:
- Ты же знаешь, что я не люблю кофе с сахаром!
  - Конечно, знаю. Но мне очень хотелось услышать твой голос.

- П**осле завтрака официант подходит к посетителю, чтобы выписать счет:
- Вы пили кофе или какао?
  - Точно не знаю. Но то, что я пил, отдает керосином.
  - Если керосином, то это кофе. Какао у нас отдает мастикой.



- В** гостиничный номер стучит официант и спрашивает:
- Простите, вам кофе в постель?
  - Нет, лучше в чашку, — раздается в ответ.

- Р**ассчитываясь в ресторане, посетитель говорит официанту:
- Не понимаю, почему люди ругаются: суп превосходен!
  - Они бы и не ругались, если бы повар сказал, что это суп. Но он же настаивает, что это кофе.

- Ж**ена спрашивает мужа:
- Что тебе налить: чай или кофе?
  - Если то, что я пил вчера, был кофе, то чаю. А если это был чай, то кофе!



**Х**озяин кабачка говорит клиенту:



- Сегодня я не смогу подать вам кофе: он закончился.
- Это меня совсем не удивляет — он слабел у вас с каждым днем.

**Д**октор говорит жене своего пациента:

- Ваш муж любит слишком крепкий кофе. Ему это противопоказано — это сильно его возбуждает.
- О, доктор, вы не представляете, как мой муж возбуждается, когда я подаю ему слабый кофе!



- **О**фициант! Что вы мне подали — кофе или суп?
- Это как вам будет угодно. Но я советую думать, что это кофе — это вам обойдется дешевле.

**В**ернувшись с работы, муж выговаривает жене:

- Сегодня утром ты сварила такой крепкий кофе, что я на службе не сомкнул глаз...

**Д**олго ожидающий посетитель ресторана в очередной раз подзывает официанта:



- Когда вы выйдете на пенсию, то не забудьте сказать своему преемнику, что я все еще дожидаюсь кофе.

**С**емья завтракает. Углубившись в газету, муж просит налить еще одну чашку кофе.

- Как, разве ты сегодня не идешь на работу?
- О боже, а я решил, что уже сажу в своей конторе!



# Содержание

Родословная и история распространения .....	4
Путь от плантации к нашему столу .....	11
На пользу или во вред? .....	13
Кофе в жизни человека .....	17
От теории к практике .....	19
Лучшие рецепты приготовления .....	23
1. Кофе по-венски с русским акцентом .....	25
2. Кофе по-легнему .....	26
3. Кофе черный лесной .....	26
4. Кофе по-итальянски .....	27
5. Кофе Мокко по-турецки .....	28
6. Кофе «Соп leche» .....	29
7. Кофе по-восточному .....	29
8. Кофе «Восточная карамель» .....	31
9. Кофе «Шиповник» .....	32
10. Кофе по-зимнему .....	32
11. Кофе «Тропический» .....	33
12. Кофе по-казачьи .....	34
13. Кофе Мокко по-мексикански .....	34
14. Кофе «Коста-Рика» .....	35
15. Кофе по-аравийски .....	36
16. Кофе «Подводник» .....	36
17. Кофе «Анисовый» .....	37
18. Кофе по-австралийски с приправами .....	38
19. Кофе «Пыжник» .....	38
20. Кофе «Мускат» .....	39
21. Кофе «Грог» .....	40
22. Кофе «Апельсин» .....	40
23. Кофе с яйцами .....	41
24. Кофе «Свежесть» .....	41
25. Кофе «Зимний» .....	42
26. Кофе «Ночной» .....	43



27. Кофе «Карамель» .....	44
28. Кофе «Инжир» .....	44
29. Кофе «Жерделовый» («Абрикосовый») .....	45
30. Кофе «Перечный» .....	46
31. Кофе «Мятный» .....	46
32. Кофе «Миндаль» .....	47
33. Кофе «Воздушный» .....	48
34. Кофе «Крем» .....	49
35. Кофе «Грог красный» .....	49
36. Кофе «Грог лимонный» .....	50
37. Кофе «Пламя» .....	50
38. Кофе «Огонек» .....	51
39. Кофе-концентрат «Горячий» .....	51
40. Кофе-концентрат «Холодный» .....	52
41. Кофе «Эссенция-1» .....	53
42. Кофе «Эссенция-2» .....	54
43. Кофе «Сироп» .....	54
44. Кофе «Экстракт» .....	55
45. Кофе «Кисель» .....	55
46. Кофе «Глинтвейн» .....	56
47. Кофе «Пунш» .....	57
48. Кофе «Бивачный» .....	58
49. Кофе «Глясе» .....	59
50. Кофе «Кардамон» .....	59
51. Кофе с молоком .....	60
52. Кофе «Процеженный» .....	61
53. Кофе «Арахисовый» .....	61
54. Кофе «Грецкий орех» .....	62
55. Кофе со льдом .....	62
56. Кофе «Банан» .....	63
57. Кофе «Шоколадка» .....	64
58. Кофе с мороженым .....	64
59. Кофе «Прохладительный» .....	65
60. Кофе «Оазис» .....	65
61. Кофе «Мятный» .....	66
62. Кофе «Ледяной» .....	67



63. Кофе «Ириска» .....	67
64. Кофе «Мята со льдом» .....	67
65. Кофе «Полночный ковбой» .....	68
66. Кофе «Шоколадный коктейль» .....	69
67. Кофе «Десерт» .....	69
68. Кофе «Лимонадный Джо» .....	70
69. Кофе «Фея» .....	70
70. Кофе «Пивной» .....	71
Кофейный этикет .....	72

Кондитерские и кулинарные изделия  
с использованием кофе .....

Кофейный крем .....	76
Масляный кофейный крем .....	77
Английский кофейный крем .....	78
Кондитерский кофейный крем .....	79
Кофейный крем с вафлями .....	79
Кофейный крем-желе .....	80
Крем-желе с апельсиновыми корками .....	80
Кофейный мусс .....	81
Кофейные сэндвичи .....	81
Холодный кефир с кофе .....	82
Кофейная манная каша .....	82
Кофейные пирожные из манной крупы .....	83
Кофейный рис .....	83
Кофейное суфле .....	84
Кофейный пудинг .....	85
Ореховые ломтики к кофе .....	86
Сдобные рожки к кофе .....	86
Кофейный торт .....	87
Кофейное мороженое .....	87
Мороженое по-льезски .....	88
Кофейное экспресс-мороженое .....	89
Кофейная карамель .....	89
Кофейные трюфели .....	90
Суфле из кофе .....	90



Кофейный крем «Мокко» .....	91
Кофейно-ванильный торт .....	91
Кофейное мороженое с ванилью .....	92
Кофейные ликеры и настойки .....	93
Кофейная настойка .....	93
Кофейная настойка с ванилью .....	94
Кофейный ликер .....	94
Кофейный ликер «Ванильный-1» .....	94
Кофейный ликер «Ванильный-2» .....	95
Кофейный ликер «Ванильный-3» .....	95
Кофейный ликер «Ванильный-4» .....	95
Кофейный ликер «Молочный» .....	96
Кофейно-апельсиновый ликер .....	96
Заменители кофе .....	97
Ржаной кофе .....	101
Кофе из цикория .....	101
Кофе из одуванчика .....	102
Кофе из лопуха .....	102
Кофе из пырея .....	103
Кофе из тростника .....	103
Кофе из шиповника .....	103
Кофе растворимый .....	104
Приготовление растворимого кофе .....	106
1. Простой кофе .....	107
2. Растворимый кофе с пенкой .....	107
3. Кофе «Освежающий» .....	107
4. Растворимый кофе «Замороженный-1» .....	108
5. Растворимый кофе «Замороженный-2» .....	108
Подлинник или подделка? .....	109
Кофейный калейдоскоп .....	111
Кофейные советы .....	116
Глазами юмористов .....	118

**Серия «Пир горой»**

**ПЧЕЛОВ О. В.  
КОФЕ. ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ**

Ответственные редакторы: *Фролова Ж., Беляев Г.*

Художники: *Козаченко А.*

Редактор: *Сажнев Н.*

Корректор: *Ковалева Е.*

Компьютерная верстка: *Голонзко Н.*

ЛР 065194 от 2 июня 1997 г.

Сдано в набор 30.08.99 г. Подписано в печать 27.09.99 г.

Формат 84 x 108 <sup>1</sup>/<sub>32</sub> Бумага газетная. Гарнитура *Benguiat*.

Тираж 10 000 экз. Заказ № 2795.

Налоговая льгота – общероссийский классификатор продукции  
ОК-00-93, том. 2: 953000 – книги, брошюры.

Издательство «Феникс». 344007,  
г. Ростов-на-Дону, пер. Соборный, 17.

Качество печати соответствует  
качеству представленных заказчиком диапозитивов



ВЕИНС

ISBN 5-222-01068-6



9 785222 010686 >