



**А У ТЕБЯ
НЕТ
ТАКОЙ
ШТУЧКИ?**

КОФЕ

АННА ЧЕБОТАРЕВА

- Напиток цвета ночи
- Арабика, Робуста, Либерика
- Выбор кофе
- Кофейные "штучки"



УДК 633.73
ББК 36.98
4-34

Чеботарева А.

4-34 Кофе. - СПб.: БХВ-Петербург, , 2005. -
64 с : ил.

ISBN 5-94157-652-8

В брошюре рассмотрено многообразие популярных сортов кофе, представленных на российском рынке, даны рекомендации по их выбору, указана их приблизительная стоимость. Предлагаются оригинальные рецепты приготовления напитка для "кофейных" гурманов.

Для широкого круга читателей

УДК 633.73
ББК 36.98

Группа подготовки издания:

Руководитель проекта	Ирина Смирнова
Редактор	Татьяна Лапина
Компьютерная верстка	Натальи Смирновой
Корректор	Наталья Першакова
Дизайн серии	Инны Тачиной
Оформление обложки	Игоря Цырульникова

Лицензия ИД № 02429 от 24.07.00. Подписано в печать 25.01.05.
Формат 70x100/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 5000 экз. Заказ № 344
"БХВ-Петербург", 190005, Санкт-Петербург, Измайловский пр., 29.

Санитарно-эпидемиологическое заключение
на продукцию № 77.99.02.953.Д.006421.11.04
от 11.11.2004 г. выдано Федеральной службой по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ГУП РК "Республиканская типография им. П. Ф. Анохина"
185005, Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Правды, 4

ISBN 5-94157-652-8

© Чеботарева А., 2005
© Оформление, издательство "БХВ-Петербург", 2005

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	5
Вокруг да около "штучек"	7
Легенда о кофе.....	7
Кофейное производство.....	9
Ваши предпочтения.....	11
Состав кофе.....	11
Интересные факты.....	12
Не навреди.....	13
Какая "штучка" мне нужна?	15
Растворимый кофе.....	16
Молотый кофе.....	29
Кофе в зернах.....	38
Как распознать качество натурального кофе?.....	42
Современные "штучки" и "штуквины"	45
Ароматизированный кофе.....	45
Кофейные вариации.....	49
Рецепты.....	52
Мировые новости.....	56
Заключение	59
Приложение	61
Список сортов кофе, упомянутых в брошюре.....	61

ВВЕДЕНИЕ

Что нужно сделать, чтобы ранним утром быстро проснуться? Существует множество способов, но наверно самый эффективный и приятный — насладиться ароматной и бодрящей чашечкой кофе.



Впервые выпитая чашка кофе вызывает различные чувства по отношению к вкусовым достоинствам напитка (от неприязни до пылкого восторга), но никого не оставляет к себе равнодушным. Прежде всего, кофе используется как вкусовой возбуждающий напиток. Своим рождением и широким распространением кофе обязан именно этому действию. Две трети населения земли, независимо от этнографических условий, пьют кофе по этим причинам. Стимулирующее действие кофе оказывает почти магическое влияние на организм человека, давая ему через короткое время силу и бодрость. "Кофе, — как сказал когда-то французский дипломат Талейран, — должен быть черным, как ночь, сладким, как поцелуй, и горячим, как любовь".

Цель этой брошюры — рассказать, как правильно выбрать кофе из многообразия сортов, представленных на российском рынке. При этом не оставить без внимания

ваши пристрастия. Ведь одни предпочитают растворимый кофе, другие — молотый, а истинные ценители выбирают кофе в зернах. А также вы узнаете, как и сколько раз в день можно пить кофе, чтобы не навредить своему здоровью. Мои советы помогут вам не остаться равнодушными к этому древнейшему напитку.

ВОКРУГ ДА ОКОЛО "ШТУЧЕК"

Легенда о кофе

Вы когда-нибудь задумывались о том, откуда появился кофе? Легенда повествует об эфиопском пастухе Калдиде, который заметил, что всякий раз, поедая темно-красные плоды кофейных кустов, козы становились более активными и подвижными. Пастух испытал бодрящее действие плодов на себе. От пастуха узнали об этом монахи-мессионеры и путем проб и ошибок составили рецепт отвара из листьев, чудодейственная сила которого возвращала человеку бодрость и силу, изгоняла хандру и помогала не засыпать во время длительных молитв. О том, что большей энергетической силой обладают не листья, а ягоды, люди узнали гораздо позже. Ягоды растирались, смешивались с животным жиром и получались бодрящие жевательные шарики.

Из Эфиопии путь кофе лежал по Красному морю в Аравию, где он быстро стал популярным. Особенно в Йемене, в городе Моха, где купцы впервые стали культивировать кофейные плантации. И целых два века Йемен снабжал весь Восток отличным кофе, носившим старое имя города Моха — мокко. Год 1425 — год преращения кофе в тот напиток, который мы знаем.

С момента открытия кофейной силы козами и до XIV века способ приготовления претерпел множество изменений. Сначала, как мы уже выяснили, монахи готовили отвар из листьев. Затем эфиопские племена стали готовить вино из забродивших кофейных ягод. Этот напиток носил гордое название qahwah (дословно — настой, мешающий заснуть). У турок то же самое называлось qahve, а еще через 200 лет он получил свое европейское имя: caffè, café, coffee.

Все это время кофейные ягоды настаивали, кипятили, в них добавляли сахар и пили, чтобы дать телу силы и увеселить дух. И лишь к XIV веку монахи извлекли из ягод зерна и стали обжаривать их на медленном огне, размалывать и заваривать получившийся порошок. Напиток, полученный таким образом, может, и горьковат, зато чарующе ароматен и волшебно бодрит.

Годы 1604—1645. Вездесущие венецианские купцы привезли кофе в Европу. Ароматный напиток привлек внимание знати. В новом увлечении государственные мужи почувствовали неясную угрозу и настоятельно рекомендовали Папе Клименту VIII объявить любимый напиток Оттоманской Империи нечистым. Однако одного глотка отличного крепкого кофе оказалось достаточно — Папа счел его благодеянием Господним и благословил христиан на потребление этого напитка. И в 1645 году в Италии открылся первый кофейный дом. Так кофе пришел в Европу, чтобы навсегда завладеть сердцами европейцев. Скоро его уже пили в общественных кофейнях, открытых в Лондоне.

Он был цвета ночи, обладал экзотическим запахом и вкусом смешанных фруктов: он назывался кофе. Кофе занял должное место в жизни континента. Сейчас уже не так важно, благодаря кому стал известен кофе: эфиопскому пастуху или монахам-миссионерам. Сегодня кофе — неотъемлемая часть нашего рациона. А вот то, как созревают эти плоды, известно абсолютно точно.

Кофейное производство

Производство кофе — очень трудоемкий процесс. Кофе выращивают на мелких и крупных плантациях. Собирают, в основном, вручную, хотя в некоторых крупных хозяйствах уже появились уборочные машины. Кофейное дерево достигает от 6 до 15 метров в высоту в зависимости от сорта. На кофейных плантациях кусты систематически обрезаются до 2—3 метров в высоту для облегчения процесса сбора. Самыми благоприятными условиями для его произрастания являются теплый климат с достаточным количеством солнечных дней и обильными сезонными дождями. Наиболее успешно кофе выращивается на плодородных вулканических почвах, где более высокие деревья создают тень, препятствующую перегреву растений. Кофейное дерево дает урожай только через 6 лет после посадки. Хотя иногда созревание происходит года на два раньше. Важную роль в этом процессе играют климатические условия, присущие именно этому региону.

Кофейные плоды — это ягоды со сладкой мякотью и с заключенными в них зернами. В каждой ягоде, как

правило, два зерна. Именно зерна и становятся в дальнейшем кофе. Ягоды имеют яркую окраску: зеленые — незрелые ягоды, желтые — при созревании и ярко-красные — это уже готовые к сбору урожая плоды. Зрелые красные ягоды кофе еще называют "вишнями".



Сбор урожая осуществляется либо за один раз — для низкосортного кофе, либо многократно в течение 8–10 дней — для высокосортной Арабики. Незнакомое слово, сейчас вы все поймете. Весь кофе готовится из семян двух видов кофейных деревьев: кофе арабийский, или Арабика, и кофе конголезский, или Робуста. Причем Робуста используется только в смеси с Арабикой: сам по себе кофе Робуста не вкусен и менее ароматен, но придает крепость настою кофе и стоит дешевле. Насчитывает около 40 видов кофейных деревьев, из которых наиболее распространенным является кофейное дерево арабийское (*Coffea arabica*),

широко культивируемое во многих тропических странах (Бразилии, Индии, Йемене, Вьетнаме, Эфиопии и др.). Существует еще один вид, кофе вида Либерика. Данный вид не получил широкого распространения ввиду очень маленькой урожайности и посредственного качества.

Ваши предпочтения

Хотя Россия всегда считалась страной культуры чая, в последние годы россияне все чаще стали отдавать предпочтение крепкому ароматному напитку. В России в год на душу населения приходится 160 чашек кофе. 61 % потребителей кофе в нашей стране предпочитает черный кофе с сахаром, 24 % пьют кофе с сахаром и молоком, 11 % любят просто черный кофе, 3 % — с молоком, но без сахара и 1 % — добавляют в кофе коньяк, лимон.

Состав кофе

Сырое кофейное зерно содержит более 2 000 различных веществ: белки, углеводы, жиры, минеральные соли. При обжаривании его химический состав значительно меняется.

Пищевая ценность натурального кофе (на 100 г напитка без сахара): белки — 0,2 г, жиры — 0,6 г, углеводы — 0,1 г, кальций — 5 мг, витамин РР — 0,6 мг, калий — до 9 мг, фосфор — 7 мг и даже железо — 2 мг. Энергетическая ценность составляет 9 ккал. Все эти витамины в той или иной степени необходимы нашему организму для его нормальной жизнедеятельности. Например, железо — составная часть гемоглобина крови. Кальций и фосфор входят в состав костной ткани. А от наличия в организме человека калия и кальция зависит нормальный ритм сердечной деятельности. Как лечебное средство кофе применялся в классической арабской медицине в 900–1 000-х годах нашей эры. Под

названием "бунчум" он описан древним арабским ученым врачом и алхимиком Абу Бахра Мухаммед ибн Захари ийа ал Рази, известным в истории под именем Разес. Однако по мере роста потребления кофе как напитка его лечебные свойства стали забываться.

Интересные факты

Кофейные бобы на самом деле — косточки плодов кофе. В 1696 году голландцы начали выращивать кофе на острове Ява в Индонезии.

Первые кофейни открылись в Оксфорде, Англия, в 1650 году. А спустя год — в Лондоне. Уже к 1700 году в столице Великобритании их насчитывалось около 2 000.

В честь этого напитка Бах написал свою Кофейную кантату. Бетховен — еще один приверженец кофе — предпочитал пропорцию шестьдесят зерен на чашку.

В начале XVIII века французский морской офицер, Габриэль Матье де Кле выкрал побег королевского кофейного дерева из Жардин де План в Париже и увез его на остров Мартиника в Карибском море. Всего через пять лет там насчитывалось 18 миллионов кофейных деревьев.

Представитель французского реализма, Оноре де Бальзак (1799—1850), выпивал до 60 чашек кофе в день, подхлестывая писательское вдохновение.

Лондонские кафетерии XVII века стали известны как "Грошковые университеты", потому что за чашкой кофе можно было побеседовать с художниками, поэтами и

торговцами, которые частенько захаживали туда. Именно поэтому в 1676 году Карл II попытался закрыть кофейни, считая их рассадниками политических интриг.

Кофеин — алкалоид, содержащийся в зернах кофейного дерева, листьях чайного куста, в орехах кола и некоторых других растениях. Впервые бесцветные шелковистые кристаллы слабогорького вкуса удалось выделить из кофейного экстракта французскому ученому Рунге в 1819 году.

К 1800 году Бразилия стала ведущим производителем кофе в мире.

В России кофе впервые появился в 1665 году, когда придворный лекарь Самюэль Коллинс прописал его царю Алексею Михайловичу в качестве "лекарства против надмений, насморков и главоболений". Решительный шаг в деле распространения кофе сделал Петр I: в годы его правления кофе стал необычайно популярен в великосветских кругах.

Не навреди

Если вы получаете удовольствие от кофе, то две-три чашечки этого напитка в день — и полезно, и приятно. Старайтесь не пить кофе в течение всего дня в различных количествах с перерывами. Это может привести к тому, что кофе потеряет для вашего организма свою эффективность. Если вы принимаете слишком много кофеина, то не бросайте сразу. Иначе головных болей не избежать. Снижайте дозу медленно, но уверенно.

Наслаждайтесь бодрящим напитком в течение дня, но не стоит выпивать сразу несколько чашек залпом. Это может вызвать нарушение сна. Если у вас проблемы с желудком, добавляйте в кофе молоко или сливки. Молочные продукты тормозят увеличение кислотности.

Если у вас есть дети, то знайте, что до 16 лет им лучше не употреблять кофеин. В то время когда созревает нервная система и формируется поведение, лучше сократить его употребление до минимума. А беременным женщинам придется ограничиться одной чашечкой кофе в день. Не стоит унывать, кофе — не единственный источник кофеина. Кофеин можно найти во многих напитках, например, в чае. Шоколад также содержит определенное количество кофеина.

Как именно пить кофе, каждый решает сам в соответствии со своими ощущениями. Кто-то любит чистый кофе — горький, с кислинкой, а кто-то — сладкий, с добавлением сахара. Следуя всем перечисленным правилам употребления этого бодрящего напитка, вы получите не только удовольствие, но и определенное количество необходимых организму витаминов и микроэлементов.

КАКАЯ "ШТУЧКА" МНЕ НУЖНА?

На сегодняшний день на потребительском рынке представлены тысячи сортов кофе разных производителей, разных ценовых категорий и различного качества. В этом разделе мы рассмотрим наиболее любимые россиянами сорта кофе. Многолетний опыт и новейшие технологии производителей кофе этих марок говорят о высоком качестве напитка. А подробное описание сортов поможет вам подобрать кофе.

Оптимальный вариант — кофе в зернах, из которых ароматный напиток готовится сразу же после их перемалывания. Второй вариант — использование молотого кофе. И третий — самый распространенный вариант — когда берут то, что под рукой. Это совсем не говорит о вашей лени, наоборот, растворимый кофе предпочитают наиболее занятые люди. Несмотря на обилие видов растворимого кофе, предпочтительнее, конечно, натуральный — тот, который варят. Но начнем разговор именно с растворимого кофе.

По оценке Ассоциации "Росчайкофе", сегмент натурального жареного/молотого кофе составил по итогам 2003 года около 18–20 тыс. тонн, а растворимого

(включая смеси "три в одном" и "два в одном") — около 85—86 тыс. тонн в год.

Растворимый кофе

1938 год — дата изобретения гранулированного кофе. Это уже был не порошок, а мелкие частички, сбитые в бесформенные крупные и мелкие комочки горячим паром. Такой метод распылительной сушки получил название агломерированный. Гранулированный кофе совсем не дает осадка и мгновенно растворяется даже не в очень горячей воде. Происходит это потому, что комочки растворимого кофе пронизаны крошечными порами, благодаря чему вода воздействует на них как снаружи, так и изнутри.

Как только кофейные зерна обжарены, они перемалываются. Затем свежемолотый кофе помещают в огромные кофеварки, куда добавляют горячую воду. Наконец, этот свежесваренный кофе специальным образом высушивается, из него удаляется вода и остается 100%-ный натуральный растворимый кофе.

NESCAFE

Nescafe — кофе от Nestle является самым популярным видом растворимого кофе в России. Сегодня Nescafe является общепризнанным лидером на рынках кофе в 83-х странах мира. В среднем, в мире выпивается более 4,5 тысяч чашек Nescafe в секунду! Трижды — в 1998, 2000 и 2002 годах — он был признан бесспорным лиде-

ром в национальном конкурсе потребительских товаров "Народная марка", победителей в котором определяют сами покупатели.



Nescafe Energo. Зарядись и не отставивайся! И это действительно так. Он создан не только для тех, у кого нет времени, но и кому необходимо быстро восстановить силы, когда конца рабочего дня еще не видно. Уникальная рецептура — кофе, витамины, сахар, молоко и энергетический компонент Actigen-E — повышает работоспособность, способствует быстрому восстановлению организма и снимает усталость. Продается в стиках (порционная упаковка).

Цена: 4—6 руб.

Nescafe Classic. Что может быть лучше, чем чашка ароматного Nescafe Classic ранним утром? Рожденный на высокогорных плантациях экзотических стран, собранный вручную и тщательно обжаренный, он манит своим неповторимым насыщенным вкусом и восхитительным ароматом. Крепкий и пробуждающий. Отличное начало дня.

Цена 50 г: 45—50 руб.

Крепкий и пронзительный вкус **Nescafe Gold** придает собранию утонченных вкусов. Изысканный. Ароматный, насыщенный и глубокий. Он взбудоражит те сердца, в которых живут мечты.

Цена 47,5 г: 66-78 руб.

Nescafe Mocamba — кофе с необычным крепким вкусом и богатым ароматом благодаря сочетанию зерен Арабики и Робусты, которые были собраны на плантациях экзотических кофейных стран и тщательно обжарены, чтобы подчеркнуть яркость вкуса. Крепкий, ароматный, яркий.

Цена 95 г: 210 руб.

Nescafe Alta Rica — кофе с насыщенным терпким вкусом и густым ароматом, приготовленный из отборных, тщательно обжаренных зерен Арабики, впитавших в себя жар солнца древней земли ацтеков в самом сердце Латинской Америки.

Цена 95 г: 220 руб.

И последний сорт — это **Nescafe Cap Colombie**. Кофе с утонченным бархатистым вкусом и изумительным крепким ароматом, приготовленный из элитных зерен колумбийской Арабики, бережно собранных вручную и деликатно обжаренных. Благодаря этому способу приготовления кофе сохранил свою мягкость и изящность вкуса.

Цена 95 г: 210-220 руб.

Следующая кофейная марка, о которой пойдет рассказ, не менее популярна в нашей стране. Да и качество этой марки не уступает предыдущей. А некоторые ее брэнды даже превосходят качество Nescafe.

TCHIBO

На российском рынке компания Tchibo появилась в 1995 году и сразу заняла почетное место на отечественном рынке производителей дорогого кофе. На протяжении многих лет компания уделяет особое внимание качеству своей продукции, благодаря чему кофе марки Tchibo пользуется заслуженной популярностью у потребителей. Сегодня Tchibo — это одна из крупнейших компаний в России, предлагающая широкий ассортимент натурального и растворимого кофе. Он производится на фабриках в Гамбурге и Берлине. Большая доля оборота компании приходится на развитие сети собственных кафетериев. Сегодня у Tchibo около 22 000 торговых точек. Кроме этого, Tchibo предлагает широкий выбор товаров для дома, спорта и отдыха в специализированных магазинах компании.

Tchibo активно работает на рынке Центральной Европы. В Польше, Венгрии, Чехии и Австрии построены современные заводы по обжариванию кофейных зерен, что позволяет Tchibo поставлять продукцию на свои рынки непосредственно с местных производственных центров.

Tchibo Premium Select — воплощение мастерства и многолетнего опыта компании Tchibo в области отбора, обработки и производства кофе. Основой вкуса Premium Select стал уникальный по своим качествам сорт Арабики, культивируемый на высокогорьях колумбийской провинции Нариньо. Tchibo Premium Select имеет глубокий аромат и полный интенсивный

вкус с кислинкой и уравновешенным балансом горьковато-кислых ноток. По признанию самых взыскательных специалистов, новый кофе по праву может занимать особое место. Благодаря богатому и гармоничному аромату и вкусу, насыщенному тонкими фруктовыми нотками, Tchibo Premium Select подарит вам ни с чем не сравнимое наслаждение.

Premium Select растворимый также представлен и в стиках. Упакованный в индивидуальные порционные пакетики Tchibo Premium Select позволит наслаждаться вашим любимым кофе в любой момент. Технология производства: сублимация при низком давлении и температуре (freeze drying).

Цена 50 г: 78—80 руб.

Как и все колумбийские сорта, зерна плантаций Нариньо подвергаются влажному способу очистки. При этом мякоть кофейной вишни отделяется в результате процесса ферментации в водяных чанах, а кофейные бобы проходят дополнительную стадию сортировки и отбора. Кофейные зерна после правильной ферментации приобретают тонкий аромат и красивый внешний вид (после обжарки такие зерна Арабики обладают характерной светлой прожилкой в центре). Для приготовления растворимого варианта Tchibo Premium Select применяется наиболее сложный и дорогой метод сублимации, который позволяет максимально сохранить вкусовые и ароматические достоинства, присущие молотому кофе и кофе в зернах.

Tchibo Exclusive представляет собой "золотой стандарт" кофе. Гармоничное сочетание лучших сортов Арабики,

выращенных на плоскогорьях, гарантируют тонкий и изысканный вкус и аромат. Tchibo Exclusive — это кофе для тех, кто может оценить лучшее! Благодаря уникальному сочетанию отборных сортов кофе Tchibo Exclusive обладает изысканным утонченным вкусом и исключительным ароматом. Он приготовлен из натуральных зерен, поэтому его вкус максимально приближен к вкусу натурального кофе Exclusive. Представлен также в стиках.

Цена 50 г: 65-72 руб.

Tchibo Delicate — это изысканный растворимый кофе без кофеина с насыщенным вкусом и ароматом, которым вы можете наслаждаться в течение всего дня. Tchibo Delicate — это лучший выбор для тех, кто заботится о своем здоровье и стремится поддерживать себя в хорошей форме, а также для тех, кому по тем или иным причинам нежелательно употребление кофеина. Гармоничное сочетание лучших сортов Арабики, выращенных на плоскогорьях, гарантирует тонкий и изысканный вкус и аромат кофе без кофеина.

Цена 50 г: 68-70 руб.

Tchibo Mild — кофе для тех, кто ценит гармонию и нежность. Лучшие кофейные зерна заботливо и тщательно отобраны с лучших плантаций мира, отличающихся особенно мягким солнцем и умеренным климатом. Утонченный вкус и нежный аромат Tchibo Mild оценят любители негорьких сортов кофе.

Цена 50 г: 68 руб.

Tchibo Мосса — ароматный, крепкий кофе с терпким вкусом. Особая темная обжарка придает Tchibo Мосса крепкий, бодрящий вкус и неповторимый аромат. Если вы отдаете предпочтение кофе с выраженной горчинкой, то Tchibo Мосса создан для вас. Tchibo Мосса — кофе с характером для любителей настоящего крепкого кофе с насыщенным вкусом и ароматом.

Цена 50 г: 62-65руб.

Tchibo Family — идеальный выбор для тех, кто каждый день хочет наслаждаться вкусом и ароматом кофе высшего качества. Tchibo Family — сбалансированный кофе, дарящий вам бесподобный вкус и аромат натуральных кофейных зерен. Это идеальный выбор для всей семьи.

Цена 50 г: 58-60 руб.

MILAGRO

Натуральный растворимый гранулированный кофе, производимый по технологии агломерации. Изготавливается из натурального сырья на третьем по величине производственном предприятии отрасли в мире — Deutsche Extrakt Kaffee в Германии. Насыщенный глубокий аромат свежемолотого кофе.

Milagro Aroma — флагман торговой марки Milagro и один из лидеров на рынке гранулированного кофе — пользуется широкой известностью и популярностью на российском рынке. Благодаря своим уникальным вкусовым качествам Milagro Aroma завоевал прочные

позиции в предпочтениях ценителей кофе. Интенсивные рекламные кампании, оригинальный дизайн упаковки, удобная куполообразная крышка и хороший вкус обеспечивают успех этой марке.

Цена 50 г: 50—55 руб.

Milagro Deluxe — натуральный растворимый кофе в кристаллах — уникальное предложение от компании Milagro. В кулажах Milagro Deluxe воплощены самые лучшие европейские кофейные традиции. Эта марка кофе производится в Германии из отборных зерен сорта Арабика, выращенного в Колумбии и Венесуэле. Кофе обладает неповторимым мягким и гармоничным вкусом благодаря уникальной технологии производства, позволяющей максимально бережно сохранить вкус отборных кофейных зерен.

Цена 50 г: 55—60 руб.

Марка **Milagro Triumph** — вершина развития бренда Milagro. Изысканный вкус и несравнимый аромат. Кофе такого уровня доступен ограниченному кругу потребителей и, конечно же, требует особого подхода к производству со стороны компании-производителя. Для производства Milagro Triumph используется только отборный колумбийский кофе сорта Арабика. Формула Milagro Triumph — одна из самых уникальных технологических разработок, при которой кофе не подвергается кипячению, и его вкус и уникальный аромат сохраняются такими, какими обладали свежееобжаренные кофейные зерна.

Цена 100 г: 100-110 руб.

Milagro Rio — натуральный растворимый порошковый кофе. Выращивается в Бразилии. Производится в Германии. Современная технология обработки позволяет поддерживать уровень качества, что определяет неизменно превосходный вкус кофе Rio. Слабо насыщенный кофеином бразильский кофе, обладающий чистым, слегка сладковатым ароматом и нейтральным вкусом.

Цена 50 г: 58—62 руб.

Milagro Select — натуральный растворимый порошковый кофе. Производится в Индии из отборного сырья. Отличительные черты этой марки — мягкий и насыщенный вкус, свойственный лучшим сортам индийского кофе. Технология изготовления, удачно подобранный кофейный букет и настоящее индийское качество кофе. И, несмотря на то, что цена на Milagro Select является одной из самых высоких в сегменте растворимого порошкового кофе, эта марка пользуется стабильно высоким спросом у покупателей.

Цена 50 г: 60-65 руб.

JACOBS

Jacobs — это марка кофе, существующая в Германии более 100 лет. С 1994 года марка Jacobs представлена на российском рынке. В России компания занимает второе место на рынках кофе и шоколада. В настоящее время марка включает в себя несколько брэндов.

Jacobs Monarch — лучший кофе Jacobs, обладающий крепким вкусом и уникальным ароматом. Натуральный растворимый сублимированный кофе. В ассортимент растворимого кофе Jacobs Monarch включены упаковки: стеклянная банка Jacobs Monarch; новая мягкая упаковка, обладающая специальной застежкой, позволяющей надолго сохранить аромат кофе. Мягкие упаковки не бьются, отличаются компактностью и легкостью по сравнению со стеклом и жестью. Jacobs Monarch выпускают также в маленьких индивидуальных сашетах по 2 г, которые позволяют наслаждаться кофе в любой момент.

Цена 47,5 г: 50-56 руб.

Jacobs Night and Day — это декофеинизированный кофе в ассортименте растворимого кофе Jacobs Monarch.

Цена 47,5 г: 66-74 руб.

Jacobs Aroma — гранулированный кофе, обладающий притягательным ароматом и насыщенным вкусом. Jacobs Aroma — новый брэнд, представленный в среднем ценовом сегменте. Подходит для всей семьи. Упаковка двух видов: стеклянная и жестяная банки.

Цена 47,5 г: 45-50 руб.



CARTE NOIRE

Carte Noire — элитный французский кофе. Кофе Carte Noire позиционируется в сегменте супер-премиум. Это кофе, созданный из 100%-ной Арабики и обладающий глубоким ароматом свежемолотого кофе. Стеклобанная упаковка Carte Noire отличается оригинальной, запоминающейся формой и строгим, элегантным дизайном. В ассортимент также включен декофеинизированный Carte Noire. Мягкая упаковка отличается легкостью и компактностью. Специальная застежка сохраняет аромат, а форма дна обеспечивает устойчивость упаковки. Маленькие индивидуальные сашеты (2 г) упрощают процесс приготовления кофе и позволяют насладиться им в любой момент.

Цена 100 г: 190 руб.

MAXWELL HOUSE

Кофе **Maxwell House** существует на рынке с 1892 года, когда специально разработанный вариант кофе впервые начал подаваться гостям в отеле "Maxwell House" в США и впоследствии был назван в честь этого отеля. В настоящее время Maxwell House предлагает широкий ассортимент: порошкообразный, гранулированный и кофе "3 в 1". Поэтому каждый может найти для себя что-то свое в ассортименте Maxwell House.

Maxwell House гранулированный. Гранулированный Maxwell House расфасован в стеклянные банки по 47,5,

95 и 190 г в жестяные банки по 100 и 250 г, а также в пакетики по 2 г (25 пакетиков в упаковке).

Цена 47,5 г: 36—40 руб.



Maxwell House порошкообразный.

Maxwell House — это удивительно нежный вкус. Порошкообразный Maxwell House расфасован в жестяные банки по 95 и 190 г.

Цена 95 г: 68—70 руб.

Maxwell House 3 в 1. Отличается оптимальным сочетанием кофе высокого качества, нежных сливок и сахара. Вкусный кофе с нежным сливочным вкусом в упаковке, которая очень удобна для употребления на работе, дома, в поездках. Maxwell House 3 в 1 выпускается в пакетиках по 18 г (10 пакетиков в упаковке).

Kaffa

Элитный кофе **Kaffa Premium.** Крепость, насыщенность, яркость вкуса, глубина аромата определяют истинный кофе. Kaffa Industries представляет новинку 2004 года. Kaffa Premium удовлетворит самых искушенных ценителей. Этот изысканный яркий кофе с элегантной горчинкой и благородным ароматом производится из отборных зерен самого дорогого сорта Арабики.

Растворимый сублимированный кофе выпускается в банках по 100 г. Упаковка Kaffa продумана до мелочей и очень удобна в использовании. Форма банки максимально эргономична.

Цена 100 г: 152 руб.

Kaffa Almagro Isolo — кофе с насыщенным ароматом и крепким вкусом. Изготовлен из лучших сортов высокогорного кофе. Смесь Арабики и Робусты. Арабика придает кофе Almagro Isolo глубокий аромат с умеренной кислоткой, а Робуста — приятную горчинку, насыщенность и полноту.

Цена 100 г: 132 руб.



Между прочим

А знаете ли вы, что Индия была первым государством за пределами Африки, где стали возделывать кофе. Индийский кофе (Plantation A), выращенный на кофейных плантациях, расположенных на плоскогорьях южных районов Малабара, Майзери, Мадрас и Курга, обладает приятным, горьковатым вкусом и сильным, хорошо выраженным ароматом с оттенками шоколада, а иногда и с уникальным ароматом индийских специй — гвоздики, кардамона и перца. Дает крепкий настой с низкой кислотностью. Дело в том, что в каждой местности Арабика приобретает вкусоароматические особенности, зависящие от почвы, воды и т. д. Например, самый массовый из лучших сортов называется "Бразильский кофе Арабика Сантос", то есть это кофе вида Арабика, выращенный в Бразилии и отгруженный из порта Сантос.

Молотый кофе

Впервые молотый кофе, упакованный в жестяные банки, был выпущен в США в 1878 году. Через 30 лет компания "Хилл Братерз" выпустила молотый кофе в вакуумных упаковках. Сегодня любители натурального кофе делятся на две большие категории: на тех, кто покупает уже молотый кофе, и тех, кто предпочитает покупать обжаренные зерна. На рынок поступает несколько тысяч сортов кофе! Натуральным называются только две группы кофе: в зернах и молотый. Молотый кофе как более дешевый по сравнению с зернами будет смесью кофе из разных стран или из разных урожаев.

Молотый кофе бывает с кофеином или без (на декофеинизированный напиток приходится одна пятая часть всего кофе); ароматизированным или неароматизированным. Некоторые сорта ароматизируются "сами по себе". Например, сорт "Блу Маунтин" свой уникальный вкус приобретает из-за того, что его перевозят в бочках из-под рома. Число же синтетических ароматизаторов огромно. Большой популярностью пользуется ванильно-ореховый аромат. Настоящие ценители кофе покупают только неароматизированный трех сортов: высший (производится только из Арабики), первый и второй (может быть как из Арабики, так и из смеси с Робустой). Дело в том, что если для заваривания растворимого кофе достаточно иметь под рукой чашку, ложку и кипяток, молотый кофе требует иных затрат. Его можно варить как в джезве (название ибрика или турки в самой Турции), так и в кофеварке. Осталось определить, какой помол кофе подходит для вашей ко-

феварки, ведь различным способам заваривания соответствует своя степень помола кофе. А чтобы сориентироваться, какая степень помола подходит для вашей кофеварки, можно воспользоваться общим правилом: чем быстрее цикл приготовления, тем тоньше помол. Кофе в зернах тоже подходит, только перед завариванием его нужно смолоть.

Выделяют три основных вида помола и три дополнительных.

Грубый или крупный помол (coarse grind): частички кофе до 0,8 мм; идеально подходит для поршневых кофеварок (френч-пресс). Оптимальное время приготовления от 6 до 8 минут. Примерная продолжительность помола в электрической кофемолке 6–7 секунд.

Средний помол (medium grind): идеально подходит для капаящих кофеварок, но можно использовать и для многих других способов заваривания. Очень удобный вид помола. Оптимальное время приготовления от 4 до 6 минут. Примерная продолжительность помола в электрической кофемолке 10–13 секунд.

Тонкий или мелкий помол (fine grind): используется для приготовления напитка в кофеварках с конусообразными фильтрами. Время приготовления от 1 до 4 минут. Примерная продолжительность помола в электрической кофемолке 15–20 секунд.

Это были основные, так называемые базовые виды помола. Помимо основных различают следующие:

Тонкий эспрессо-помол (fine espresso grind): используется в кофеварках эспрессо (струя горячего пара пропус-

кается под давлением через кофейный порошок). Время приготовления — 30 секунд. Примерная продолжительность помола в электрической кофемолке 25 секунд и больше.

Средний тонкий помол (medium fine grind) или средний грубый помол (medium coarse grind): промежуточный вариант помола, главным образом средний, с отклонениями как в сторону более тонкого, так и в сторону более грубого помола. Время приготовления напитка и продолжительность помола в электрической кофемолке сопоставимы с данными для среднего помола.

Порошкообразный, сверхтонкий помол (pulverized): этот вид помола похож на муку и используется исключительно для варки настоящего турецкого кофе с помощью джезвы.

Некоторые профессионалы при помоле кофе учитывают даже уровень влажности в воздухе, в зависимости от него увеличивая или уменьшая степень измельчения зерен, но для домашнего приготовления это, безусловно, слишком мудрено. Вполне достаточно разобраться, что конкретно подходит для вашей кофеварки, и какой вкус кофе устраивает лично вас.

Молотый Tchibo Premium Select обладает неповторимым насыщенным вкусом и восхитительным ароматом. Степень обжарки: темная, сильная. Степень помола: средняя, ближе к мелкой. Подходит для всех способов приготовления, оптимальна для приготовления кофе с помощью фильтра. Продается в вакуумных упаковках,

так называемых брикетах. Такой способ хранения наиболее эффективен, когда необходимо сохранить аромат. Упаковка 250 г, срок хранения 17 мес.

Цена 150 руб.

Tchibo Exclusive — ароматный напиток, с особым изысканным, утонченным вкусом. Элитные сорта Арабики, смешанные в специальных пропорциях, создают неповторимый гармоничный вкус Tchibo Exclusive. Этот кофе для тех, кто ценит изысканность и аромат. Степень обжарки: средняя, умеренная. Степень помола: средняя, подходит для всех способов приготовления. Упаковка: вакуумная и мягкая.

Цена 100 г: 70 руб.

Tchibo Mild — мягкий и нежный натуральный кофе. Он приготовлен из лучших сортов Арабики, специально выращенных на высокогорных склонах. Благодаря особому мягкому, нежному вкусу и тонкому аромату Tchibo Mild будет по достоинству оценен любителями негорьких сортов кофе. Степень обжарки: средняя, легкая. Степень помола: средняя, подходит для всех способов приготовления.

Цена: 250 г: 130 руб.



Tchibo Мосса изготовлен из благородных крепких сортов Арабики и Робусты, собранных с лучших плантаций мира. Кофейные зерна, обжаренные до глубокого темного цвета, придают Tchibo Мосса насыщенный, крепкий бодрящий вкус, который, несомненно, понравится любите-

лям крепкого кофе. Степень обжарки: темная, сильная. Степень помола: средняя, подходит для всех способов приготовления.

Упаковка: вакуумная.

Цена 250 г: 126 руб.

Kaffa молотый для френч-пресса — идеальный кофе для тех, кто предпочитает достаточно крепкий, насыщенный напиток. Для него выбраны элитные сорта высокогорной Арабики Центральной Америки. Равномерный специальный помол и обжарка для пресса позволяют получить крепкий вкус и густой аромат. Прекрасно подходит для приготовления в кофе-машинах и френч-прессе. Выпускается в мягкой упаковке по 200 г. Специальный односторонний выпускной клапан сохраняет аромат и вкус кофе в течение всего срока хранения. Благодаря специальному одностороннему клапану молотый кофе в пакете сохранит свой аромат и вкусовые качества долгое время. Многоузловая застежка-молния плотно закрывается и делает упаковку герметичной, поэтому после открывания вам не придется пересыпать кофе в банку.

Цена 200 г: 180-200 руб.

Kaffa молотый для эспрессо. Для него выбраны элитные сорта высокогорной Арабики Центральной Америки. Равномерный специальный помол и глубокая обжарка позволяют получить яркий вкус и выраженный аромат. Идеально соответствует классическому итальянскому

кофе-эспрессо. При приготовлении в эспрессо дает устойчивую коричневую пенку. Также подходит для приготовления в джезве и френч-прессе. Выпускается в мягкой упаковке по 200 г.

Kaffa industries представляет новинку для любителей молотого кофе.

Kaffa молотый для турки получил высокую оценку истинных ценителей и гурманов. Для него выбраны элитные сорта высокогорной Арабики Центральной Америки. Равномерный тонкий специальный помол позволяет получить бархатно-черный дымящийся кофе густой консистенции. Вкус этого кофе представляет собой идеальное сочетание аромата, цвета и насыщенности. Подходит для приготовления в кофе-машинах и турке. Выпускается в мягкой упаковке по 200 г.

Carte Noire молотый и в зернах — это постоянно высокое качество, гарантированное французскими экспертами по выбору и обжарке кофейных зерен. Ассортимент натурального кофе Carte Noire учитывает различные предпочтения потребителей: Carte Noire Espresso отличается особым помолом, специально созданным для кофеварок, а молотый Velours Noir сочетает мягкий вкус и необходимую крепость кофе.

Цена 250 г: 128-130 руб.

Вакуумная упаковка превосходно сохраняет аромат и свежесть **молотого кофе Jacobs Monarch**. 100%-ная Арабика. На российском рынке молотый кофе Jacobs

Monarch представлен в самом популярном формате — 250 г.

Цена: 110-116 руб.

Кофе "Блюз"

ALLEGRO. Колумбийский кофе. Выращенный на склонах Анд на высоте 1500—1800 м над уровнем моря, обладает тонким ярко выраженным ароматом и мягким, слегка винным вкусом. Настой крепкий средней кислотности. Хорошо сочетается с любыми сортами кофе. Кофе ALLEGRO вырабатывается из сортов кофе Colombia Medellin Excelso и Colombia Armenia Excelso. Упаковка 200 г (молотый/зерна).

FORTE. Индийский кофе. Выращенный на кофейных плантациях Индии, расположенных на плоскогорьях южных районов Малабара, Майзери, Мадрас и Курга, обладает приятным горьковатым вкусом и сильным хорошо выраженным ароматом. Настой крепкий с низкой кислотностью. Хорошо сочетается с мягкими сортами кофе. Кофе FORTE вырабатывается из кофе сорта Plantation A. Упаковка 200 г (молотый/зерна).

CAPRICCIO. Специально подобранная смесь из кофейных зерен, выращенных на плантациях Латинской Америки, Западной Африки и Индии. Отличается насыщенным горьковато-вяжущим вкусом и характерным хорошо выраженным ароматом. Имеет повышенное содержание кофеина и обладает прекрасным

тонизирующим эффектом. Рекомендуется для приготовления кофе в ручных кофеварках и автоматических кофеварочных машинах капельного типа. Срок хранения 12 мес.

Цена 200 г (молотый/зерна): 80 руб.

ESPRESSO. Кофе "Эспрессо-блюз" — особая смесь зерен Арабики, выращенных в Латинской Америке и Индии. Более темная по сравнению с традиционной, "венская" обжарка зерен и специально подобранное соотношение различных сортов кофе придают напитку особую крепость и аромат. Для приготовления густого ароматного кофе-эспрессо понадобится кофеварка ESPRESSO, в которой горячая вода под высоким давлением пропускается через кофейный порошок. Молотый. Срок хранения 9 мес.

Цена 200 г: 77 руб.

Кофе компании Sucasina

Компания Sucasina занимается кофейным бизнесом уже более ста лет. Головной офис компании находится в Женеве. Сегодня Sucasina входит в пятерку крупнейших кофейных компаний мира.

AMBASSADOR

Премиальный кофе **Ambassador** представлен четырьмя линиями продуктов, которые отличаются друг от друга вкусовыми свойствами и отвечают разнообразным предпочтениям.

Blue Label (Синяя линия). Кофе этой линии имеет тонкий вкус и изысканный аромат. Он приготовлен из зерен 100%-ной колумбийской Арабики. Зерна Ambassador Синей линии имеют среднюю обжарку, которая позволяет сохранить ярко выраженные вкусовые качества кофе. Во вкусе идеально подчеркнута благородная кислинка, характерная для колумбийской Арабики. Натуральный молотый кофе (250 г, 100 г). Кофе имеет средний помол и идеально подходит для приготовления в кофеварках, турках и эспрессо-машинах.

Цена 250 г: 110-115 руб.

Prestige (Линия "Престиж"). Этот кофе имеет богатый, насыщенный вкус и аромат. Он приготовлен из зерен 100 % колумбийской Арабики. Зерна линии "Престиж" имеют сильную (темную) обжарку, которая идеально подчеркивает крепость напитка и придает ему яркий вкус. Вкус сочетает в себе характерную для колумбийской Арабики благородную кислинку и присущую темной обжарке мягкую горчинку. Кофе молотый натуральный (250 г). Имеет тонкий помол и подходит для приготовления в кофеварках, турках, эспрессо-машинах.

Цена: 130-135 руб.

Decaf (Линия "Декаф"). Кофе Ambassador линии "Декаф" приготовлен из зерен 100%-ной колумбийской Арабики. Зерна этой линии имеют среднюю степень обжарки. Кофе, приготовленный из них, отличается мягкий, идеально сбалансированный вкус. Содержание

кофеина в кофе этой линии снижено практически до нуля без потери вкуса и аромата. Молотый кофе имеет средний помол, который универсально подходит для кофеварок, турок, эспрессо-машин.

Цена 250 г: 156-160 руб.

Adora (Линия "Адора"). В 2003 году под маркой Ambassador поступила на рынок новая линия кофе "Адора". Крепкий кофе с великолепным вкусом и насыщенным ароматом. Специальная смесь из зерен Арабики различных сортов. Кофе молотый натуральный. Имеет тонкий помол и подходит для приготовления в кофеварках, турках, эспрессо-машинах.

Цена 250 г: 120-125 руб.

Кофе в зернах

Увы, аромат и вкус молотого кофе начинает ухудшаться сразу после помола. Либо после того, как вы вскрыли вакуумную упаковку. В идеале кофе нужно молоть самому перед приготовлением. Так как кофе в зернах в домашних условиях начинает терять качество через неделю хранения, то специалисты советуют покупать за раз не более 200 г зерен. Зерна должны быть правильной формы, бархатистыми на ощупь и не слишком мелкими. Цвет может варьироваться, но имейте в виду — чем выше температура обжаривания, тем зерно темнее. Затем зерна перемалывают в кофемолке. В маленькую фарфоровую чашечку кладутся две столовые

ложки смолотого кофе и заливаются кипятком. Если через 2—3 минуты вы почувствуете кисловатый запах, то кофе старый. Чтобы окончательно определиться, в чашку нужно опустить серебряную ложечку. Осядет на ложечке пена, значит, кофе свежий.

Следует помнить, что кофе в зернах, как, впрочем, и молотый, восприимчив к посторонним запахам; боится влаги; его необходимо хранить в сухом, хорошо проветриваемом месте.

Kaffa



Для создания этого кофе использованы элитные сорта с высокогорных плантаций Центральной Америки. Лучшие зерна, обжаренные по новейшей технологии, придают вкусу особую насыщенность и крепость.

Благодаря специальной застежке-молнии кофе в пакете сохраняет свой аромат и вкусовые качества долгое время. Застежка многоразовая, плотно закрывается и делает упаковку герметичной, поэтому после открывания вам не придется пересыпать кофе в банку. Кофе подходит для использования в эспрессо-машинах, кофеварках, турках.

Цена 200 г: 210-220 руб.

Tchibo Mild — это лучшие сорта Арабики, выращенные на высокогорных склонах. Мягкий, нежный вкус и тонкий аромат Mild в зернах обязательно понравит-

ся истинным ценителям кофе. Размер зерна: средний. Степень обжарки: средняя, легкая. Упаковка с клапаном одностороннего пропуска воздуха, срок хранения 12 месяцев.

Цена 250 г: 110-115 руб.



Tchibo Premium Select — кофе с неповторимым насыщенным вкусом и восхитительным ароматом. Идеальные климатические условия и черная вулканическая почва провинции Нариньо превосходно повлияли на "характер" кофейных зерен, придав Tchibo Premium Select особую полноту и изысканность вкуса. Размер зерна: средний. Степень обжарки: темная, сильная. Позволяет достичь более полного, насыщенного вкусового содержания и вместе с тем немного приуменьшить кислотку. Упаковка с клапаном одностороннего пропуска воздуха.

Цена 250 г: 130-135 руб.

Tchibo Exclusive — кофе для истинных гурманов. Элитные сорта Арабики, подобранные в специальных пропорциях, придают напитку изысканный, утонченный вкус. Кофейные зерна особо обжарены, что позволяет сохранить и донести до вас тонкий, незабываемый аромат Tchibo Exclusive. Размер зерна: средний. Степень обжарки: средняя, умеренная.

Цена 250 г: 115-120 руб.

AMADO

Кофе из Мексики **Amado Maragogipe Superior**. Очень крупное зерно. Обладает ярко выраженным горьковатым вкусом. При заваривании предпочтение отдается "турецкому" способу.

Цена 250 г: 165-170 руб.

Кофе **Amado Mocco Yemen** с юга Аравийского полуострова исторически известно как родина кофе. Обладает необычным, богатым вкусом с винным привкусом и замечательным послевкусием шоколадного оттенка. Рекоменгуемый способ заваривания, "по-восточному" в турке.

Еще будучи зеленым, колумбийский кофе **Amado Columbia Decaf (Кофе без кофеина)** подвергается обработке водяным паром для удаления кофеина. При отсутствии кофеина полностью сохранены все вкусовые и ароматические качества. Рекоменгуемый способ заваривания — "фильтр".

Латиноамериканский кофе **Amado Guatemala SHB**, произрастающий на центральных нагорьях Гватемалы. Богатая вулканическая почва придает зернам насыщенный аромат и едва заметный привкус специй и шоколада. Широко используется при приготовлении кофейных смесей. Рекоменгуемый способ приготовления — "эспрессо".

Кофе **Amado Cuba** выращенный в гористых районах острова, средней насыщенности со сбалансированным

приятным вкусом, легкими тонами дыма кубинских сигар. Рекомендуемый способ приготовления — "френч-пресс".

Как распознать качество натурального кофе?

По цене. Самый дорогой сорт, который продается в наших магазинах, называется "Ямайский кофе Арабика Блу Маунтин", стоит около 3 500 рублей за 1 кг. Следующий по цене — итальянский "Лаватца": 800—1000 рублей за 1 кг. Но только на цену ориентироваться нельзя: кофе может быть дорогим просто потому, что он малоурожайен или растет только в одном месте.

По упаковке. Кофе более крупного помола или произведенный более дешевым и быстрым методом имеет на вакуумной упаковке клапан: под прозрачным "лепестком" размером с ноготь видно крошечное отверстие. Оно позволяет выходить наружу газам, иначе упаковка бы вздулась. Хороший кофе не пакуют в пластиковую банку, а только в стекло или жесть.

По внешнему виду. Смотреть нужно в буквальном смысле "в оба". Для этого положите щепотку кофе на лист белой бумаги, разровняйте и посмотрите, нет ли частиц другого цвета, структуры. В кофе могут намешать также цикория, бобов, ячменя, гороха, финиковых или апельсиновых косточек — смотря в какой стране он упаковывался. Определить наличие "пищевых

добавок" в кофе можно, но, увы, только после покупки. Положите порошок кофе в стакан с холодной водой. Чистый кофе будет держаться на поверхности. Примеси через некоторое время осядут на дно. К тому же они слипнутся и окрасят воду.

Старый кофе можно распознать по аромату. Сожмите вакуумную упаковку, поднеся выпускной клапан к носу. Сильный аромат и отсутствие прогорклого запаха говорят о свежести кофе.

Все перечисленные советы по выбору относятся как к молотому, так и к кофе в зернах.

СОВРЕМЕННЫЕ "ШТУЧКИ" и "ШТУКОВИНЫ"

Ароматизированный кофе

Первым приобрел популярность ароматизированный "латте" (кофе с молоком).

Идея ароматизировать кофе возникла очень давно на Востоке. Арабы, жившие на территории современного Йемена, при заваривании кофе добавляли в него различные пряности. Они усиливали вкус и аромат напитка. Добавками служили корица, кардамон, гвоздика, имбирь, ванилин...

Различные добавки придают кофейному напитку определенный экзотический вкус: ликера, шоколада, ягод, фруктов, орехов, а также острых и пряных специй. Некоторые люди предпочитают самостоятельно ароматизировать кофе, при этом добавляя в напиток такие, казалось бы, несовместимые с кофе пряности, как чеснок и перец. Однако добавить в готовый напиток ликер, лимон или перец — дело нехитрое. Но нужно знать, что только сами ароматизированные кофейные зерна сохранят аромат надолго. Профессиональные ароматизаторы для кофе изготавливают на натуральной основе — без добавления красителей и алкоголя. Они имеют свойство сохранять аромат напитка при высокой температуре, не сворачиваются в нем, не меняют его цвет и не дают побочных привкусов.

Ароматизированный кофе имеет свои преимущества. Многие предпочитают употреблять этот кофе не сам по себе, а на десерт — в качестве приятного дополнения к обеду или к ужину. Причем один и тот же напиток в холодном виде будет восприниматься иначе, чем в горячем. А если к такому кофе еще добавить взбитые сливки и немного фантазии... Иными словами, ароматизированный кофе — это благодатная почва для творческих исканий.

AMADO. Все сорта готовятся на основе ARABICA BLEND. Это смесь зерен из пяти стран-производителей Арабики высшего качества (Кения, Бразилия, Колумбия, Коста-Рика и Гватемала). Обладает неповторимым букетом. Наиболее популярный сорт. Полностью раскрывает свои вкусовые качества при любом способе приготовления путем добавления пищевых добавок, произведенных на основе натуральных вытяжек, абсолютно безалкогольных. Получаемый аромат полностью соответствует названию сорта. Данные сорта считаются десертным кофе; очень хороши для приготовления коктейлей. Наиболее предпочтительно заваривание на фильтр-машине или в кофейнике типа "френч-пресс", позволяющих максимально полно передать аромат и сочетание вкуса кофе и добавок. **Irish Cream** (Ирландский крем), **Lemon** (Лимон), **Raspberry** (Малина), **Cocconut** (Кокос), **Pecan** (Орех), **Vanilla** (Ваниль), **Chocolate** (Шоколад), **Caramel** (Карамель), **Amaretto** (Амаретто). Разнообразие вкусов позволяет выбрать кофе именно для вас. Зерно — 100%-ная Арабика.

Цена 250 г: 220-225 руб.

Кофе "Блюз"



Строго выдержанные технологии обжарки, помола, хранения и упаковки, разработанные с учетом природных особенностей кофе, создают неповторимый букет кофе "Блюз". Производит только натуральный кофе: молотый и в зернах.

Визитной карточкой фирмы "Блюз" является ароматизированный кофе. Явившись первооткрывателем этого направления на российском рынке, фирма и сегодня поставляет качественный кофе со вкусом шоколада, орехов, ликеров и т. д.

Современные ароматизаторы для кофе в зернах появились в конце 1970-х годов и делятся на 4 группы: первая группа основана на ассоциации с различными ликерами, вторая — на вкусе шоколада, третья — на фруктовом вкусе и последняя — на специях.

Наиболее популярная группа — ликеры.

- Гавайский орех** — вкус ликера Macadamia nut.
- По-ирландски** — комбинации ирландского виски, кофе и взбитых сливок.
- Лесной орех** — вкус и аромат знаменитого итальянского ликера "Франгелика".
- Амаретто** — кофейный вкус, дополненный вкусом и ароматом ликера "Амаретто".
- Миндаль** — горьковатый привкус миндального ореха.

☐ **Шоколад** — традиционное сочетание вкуса кофе и шоколада.

Кофе молотый и в зернах. Срок хранения 6 месяцев.

Цена 200 г: 100 руб.; 1 кг — 430 руб. (только в зернах).

Specialty — это эксклюзивный кофе для тех, кто считает приготовление и употребление кофе образом жизни, кого не устраивает "проста кофе"; для тех, кто хочет вдыхать дразнящий аромат, восхищаться каждым глотком, любоваться нежной пенкой. Это кофе с уникальным вкусом и ароматом. Во всем мире немного мест, где возможно выращивание, сбор и обработка сырья для кофе Specialty. Это острова Суматра и Ява, горы Никарагуа или древняя земля Иргачиф в Эфиопии. Зерно.

Цена 200 г: 122 руб.

Секреты приготовления кофе

В каждой стране есть особые секреты приготовления кофе. В Южной Индии любят пить кофе с большим количеством молока и сахара. Это помогает смягчить очень острую и пряную пищу.

Суданцы добавляют в кофе гвоздику и другие пряно-стями и подают его черным, в кувшине.

В Турции кофейная гуща, оставшаяся в пустой чашке, используется для гадания. Для приготовления турецкого кофе в специальный сосуд "ибрик" помешают очищенную кофейную гущу, сахар, воду и доводят до

кипения. В результате получается очень крепкий и густой кофе.

В арабском мире предпочитают небольшую чашечку сладкого кофе.

На завтрак французы любят выпить кофе с цикорием из пиалы.

Голландцы предпочитают крепкий кофе с сахаром; к нему подают кувшин со сливками и стакан воды.

Сварите из одной и той же смеси разные виды напитка: "эспрессо", "капучино" и "латте" (кофе с молоком). Столь обширная дегустация нужна потому, что не каждая смесь подходит для всех видов напитка. Например, из нее может получиться замечательный "эспрессо" и не очень вкусный "латте".

Кофейные вариации

Итальянцы изобрели кофе эспрессо. Это очень крепкий кофе, он подается без молока в маленьких чашечках. Espresso по-итальянски значит "экспресс" или "быстрый".

Эспрессо стал основой рецептов кофе. И хотя изобретение этого рецепта — заслуга итальянцев, первый аппарат для приготовления кофе эспрессо создали во Франции. Аппарат, однако, оказался неудачным, и именно итальянцы разработали на его основе ту машину, о которой мы знаем сегодня. Горячая вода под сильным давлением пропускается через хорошо перемолотый кофе и получается кофе эспрессо. Итальянцы

подают его в "demitasse" (что значит "полчашки"), куда входит полторы унции изысканного черного кофе с золотистыми сливками. Приготавливая кофе эспрессо, надо также учитывать сорт и качество используемого кофе. Доза кофе, закладываемая на одну чашку, различна в зависимости от сорта кофе. Например, сорта, содержащие в себе Робусту, отличаются высоким содержанием кофеина и характерным горьким привкусом. В сортах Арабики количество кофеина различно, но оно в значительной мере меньше, чем в Робусте. При выборе, сравнении и дегустации кофе рекомендуется пробовать кофе без сахара.

Капучино — пенистая смесь эспрессо и кипяченого молока в равных пропорциях. Во-первых, капучино непременно подразумевает то, что сам кофе в этом напитке приготовлен методом эспрессо (пар под давлением); во-вторых, для приготовления капучино используется молоко (кстати, непременно цельное — порошковое не взобьется!), а молоко вспенивают паром (иначе взбить молоко невозможно, оно так и останется жидким). При этом молоко не должно быть слишком жирным — оптимальный вариант 3,2—3,5 %.



Латте. Другой кофейный напиток, включающий молоко, — кофе латте. Эспрессо с кипяченым молоком и солидной порцией взбитого молока сверху (в нем гораздо больше молока, чем в капучино). Для кофе латте берут одну часть кофе, приготовленного методом эспрессо (как и для капучино), и три части горячего молока с небольшим количеством пены.

Кроме основных видов кофе эспрессо (эспрессо, капучино и латте), существует множество других. Назову самые популярные.

Mocha. Одна треть — эспрессо, одна треть — горячий шоколад и одна треть — кипяченое молоко.

Corretto. Эспрессо с добавлением спиртного, например, граппы.

Romano. Эспрессо с солидной порцией взбитых сливок сверху.

Granita de Caffè. Холодный эспрессо, подаваемый с кусочками льда.

Demi-creme. Кофе со сливками или молоком в равных пропорциях.

Cafe con Lcche. Испанский или португальский темный поджаренный кофе с добавлением сахара, подается с подогретым молоком.

Эти удивительные виды кофе вы можете попробовать в хороших кофейнях, благо на сегодняшний день их большое количество. А можете приготовить сами, получив от этого огромное удовольствие и зарекомендовав себя как гурмана и истинного ценителя кофе. Готовить хороший кофе просто — надо лишь соблюдать несколько правил:

- кофе надо хранить в плотно закрытой банке, чтобы сохранялся запах;
- не надо молоть кофе впрок;

- "убежавший" кофе можно спасти, если быстро добавить в него несколько капель ледяной воды — она осадит гущу и позволит удержать остатки аромата;
- не стоит разбавлять старый кофе свежеприготовленным.

Для начала кофе надо смолоть на ручной мельнице. Затем свежемолотый кофе (по 2 чайные ложки на 100 г воды) закладывают в подогретую турку (лучше медную) и перетирают с сахаром и несколькими каплями горячей, но не кипящей воды. Затем доливают оставшейся водой и ставят на малый огонь. Как только поднимется плотная коричневая пенка, тут же снять турку с огня. И так троекратно. Гущу осаждают кусочком льда и разливают по чашкам. Вполне подойдет и уже молотый кофе. Но стандарты, даже самые качественные и проверенные, приедаются. Поэтому любите кофе разным.

Рецепты

Горячие кофейные коктейли

Фрапучино. Сварите очень крепкий кофе. Пока кофе варится, доведите до кипения молоко. Горячий кофе влейте в блендер и туда же добавьте кипящее молоко. Можно добавить сахар, немного ванили. Лучше готовить кофе с экстрактом ванили и орехов. Всю эту смесь взбивайте около 20—30 секунд на средней скорости. Разлейте по чашечкам, ложкой разложите большое количество приготовленной в блендере пены, посыпьте тертым шоколадом или корицей по вкусу.

Кофе "по-королевски". Сварите черный кофе с небольшим количеством сахара. Взбейте яичный желток с двумя чайными ложками сахара добела. В конце взбивания добавьте яичный ликер. Кофе налейте в чашку, сверху положите взбитую смесь.

Шоколадный. Смешайте 1/4 л крепкого, свежесваренного кофе с 1/4 л растопленного молочного шоколада. Полученный напиток разлейте по чашкам горячим. По желанию можно добавить сливки. Этот кофе также можно подавать и в охлажденном виде.

Борджиа. Натрите на терке апельсиновую цедру. Взбейте сливки жирностью 30 % или выше, подсластив их сахарной пудрой. Сварите 2 чашки кофе и 2 чашки какао. Смешайте вместе кофе и какао. Быстро, пока напиток не остыл, разлейте его в подогретые кружки емкостью не меньше 250 мл. Сверху положите взбитые сливки и посыпьте апельсиновой цедрой.

Глинтвейн с кофе. Смешайте 250 мл готового кофе "Мокко", 1 бутылку красного вина, 1 рюмку коньяка или бренди, 150 г сахара, поставьте на огонь и подогрейте до 70 °С. На стол подавайте горячим.

Чиколачина. Взбейте 30 мл сливок жирностью 30 % в пышную пену. Сварите кофе, подсластите по вкусу. Подогрейте 50 мл молока и смешайте его с 50 г горячего кофе. Взбивайте смесь в миксере около минуты. Налейте 50 мл горячего кофе с молоком в высокие стаканы, положите сверху взбитые сливки и посыпьте тертым шоколадом.

Холодные кофейные коктейли

Ice coffee. Сварите очень крепкий кофе, остудите его в холодильнике. Также понадобится холодное молоко или сливки и несколько кубиков льда, мороженое по вкусу.

Все ингредиенты положите в блендер и взбивайте на большой скорости в течение 20 секунд, пока лед не разобьется на мелкие кусочки.

Налейте полученный напиток в охлажденные стаканы. Сверху положите шарик мороженого. Можно полить шоколадным сиропом. Подавать с соломинкой.

Замороженный "Мокко". 4 чашки эспрессо, 4 ст. ложки шоколадного сиропа, 120 мл молока и небольшое количество льда хорошо взбить миксером, чтобы напиток получился однородным и пенистым. Разлейте его в кофейные чашечки.

Наслаждение. 4 г семян кардамона кипятите в течение 5 минут в 300 мл воды. Дайте ароматической смеси остыть, а затем процедите ее. На воде, впитавшей аромат кардамона, заварите 2 ст. ложки кофе.

В высокие термостойкие стаканы емкостью 300 мл положите по большому куску льда и залейте свежеприготовленным кофе.

Украсьте напиток засахаренной вишней и ананасом на деревянной шпажке.

Ледяной "Мокко" с мятой. Приготовьте 3 чашки кофе и дайте ему остыть. Смешайте в миксере охлажденный

кофе, мятный экстракт, 1 чашку молока, 8 ст. ложек шоколадного сиропа и раздробленный лед, взбивайте до появления пены. Налейте полученный напиток в высокие бокалы, украсьте листиками мяты. Пейте через соломинку.

Кофейно-клубничный напиток "Арагаст". Протрите 100 г клубники через мелкую терку и заморозьте в морозильнике. Приготовьте, остудите и тоже заморозьте в морозильнике 100 г кофе эспрессо. Взбейте 2 стакана сливок жирностью 35 % до слабой пенки, добавьте 3 ст. ложки сахарной пудры и тщательно перемешайте, добавьте 50 г фруктового ликера. Выберите прозрачные бокалы любой формы и размера. Замороженные клубнику и кофе измельчите. С помощью кондитерских мешков выложите компоненты в бокалы в следующей последовательности: сливки, кофе, сливки, клубника, сливки. Украсьте палочкой корицы или кусочком шоколада.

Кофе гляссе. Приготовьте 1 чашку кофе и охладите его. В фужеры емкостью 300 мл положите 100 г мороженого (ванильного, шоколадного или кофейного). Полейте шоколадным сиропом (примерно 2 ст. ложки). Осторожно добавьте охлажденный кофе. В каждый фужер положите по большой ложке с верхом взбитых сливок и посыпьте крошкой из разноцветных леденцов.

Кофейный десерт

Кофейный крем по-баварски. В эмалированной кастрюле разотрите два яичных желтка и 75 г сахарной пудры

или песка, добавьте чашку горячего молока и чашку крепкого горячего черного кофе. Смесь поставьте на огонь, непрерывно помешивая, но не доводя до кипения. Добавьте желатин, предварительно разведенный в нескольких ложках теплого черного кофе. Остается разлить крем в маленькие формочки и поставить в холодильник. Количество желатина нужно брать по объему жидкости, следуя рекомендациям на упаковке от желатина.

Если для вас эти рецепты показались сложными, то попробуйте приготовить **кофе "по-польски"**. Это очень просто. В ошпаренную кипятком чашку насыпьте свежемолотый кофе, залейте его кипятком и перемешайте. Как только на поверхности кофе образуется пенка, накройте чашку блюдцем. Через 7—8 минут кофе готов.

Пейте кофе с удовольствием!

Мировые новости

Сотрудники Института науки и технологии Нары (Nara Institute of Science and Technology) создали генетически измененный сорт кофе, в зернах которого снижено содержание кофеина приблизительно на две трети. Кофе без кофеина пользуется спросом на Западе, однако поклонники этого напитка считают, что обработка обычных кофейных зерен с целью удалить из них кофеин убивает и вкус.

Японские генетики полагают, что с их генетически измененным кофе этого происходить не должно. Исполь-

зованный ими метод в теории должен будет позволить снизить количество кофеина на все 90 % без потери вкуса.

Впрочем, не стоит ожидать скорого появления такого кофе на прилавках магазинов. У самой идеи выращивания генетически модифицированных сельскохозяйственных растений много врагов.

Ну, и кроме того, возраст генетически измененных растений в институте Нары составляет всего один год, а следовательно, первый урожай удастся собрать не ранее, чем через три года.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

С него начинают утро 2/3 жителей Земли. Он — величайший путешественник всех времен и народов. Он известен в Европе всего 300 лет, а на самом деле он отметил свой тысячелетний юбилей.

Появившись в России три столетия назад на волне реформ Петра Великого, кофе завоевал прочную позицию верного спутника нашей жизни.

Кофе — это не просто напиток, любимый многими, кофе — это источник вдохновения, бодрости и хорошего настроения, удачное дополнение к деловой или дружеской беседе. Надеюсь, что мой рассказ помог вам сделать правильный выбор кофе. Я не ставила целью диктовать вам, какой конкретно кофе выбрать. Я лишь ознакомила вас с разными марками кофе и их брэндами, на мой взгляд, самыми популярными. Дала рекомендации по выбору натурального кофе, рецепты приготовления и т. д. За вами остается только правильно выбрать кофе. Не бойтесь экспериментировать и пробовать что-то новенькое. Я уверена, что с помощью проб и ошибок вы найдете именно тот сорт и способ приготовления этого напитка, который будет радовать вас и ранним утром, и в течение всего дня.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Список сортов кофе, упомянутых в брошюре

Наименование	Стр.
Растворимый кофе	
Carte Noire	26
Jacobs Aroma	25
Jacobs Monarch	25
Jacobs Night and Day	25
Kaffa Almagro Isolo	28
Kaffa Premium	27
Maxwell House 3 в 1	27
Maxwell House гранулированный	26
Maxwell House порошкообразный	27
Milagro Aroma	22
Milagro Deluxe	23
Milagro Rio	24
Milagro Select	24
Milagro Triumph	23

(продолжение)

Наименование	Стр.
Растворимый кофе	
Nescafe Alta Rica	18
Nescafe Cap Colombie	18
Nescafe Classic	17
Nescafe Gold	17
Nescafe Mocamba	18
Tchibo Delicate	21
Tchibo Exclusive	20
Tchibo Family	22
Tchibo Mild	21
Tchibo Mocca	22
Tchibo Premium Select	19
Молотый кофе	
Ambassador Adora	38
Ambassador Blue Label	37
Ambassador Decaf	37
Ambassador Prestige	37
Carte Noire Espresso	34
Jacobs Monarch	34
Kaffa для кофе-эспрессо	33
Kaffa для турки	34

(продолжение)

Наименование	Стр.
Молотый кофе	
Kaffa для френч-пресса	33
Tchibo Exclusive	32
Tchibo Mild	32
Tchibo Mocca	32
Tchibo Premium Select	31
Velours Noir	34
"Блюз" ALLEGRO	35
"Блюз" CAPRICCIO	35
"Блюз" ESPRESSO	36
"Блюз" FORTE	35
Зерновой кофе	
Amado Columbia Decaf	41
Amado Cuba	41
Amado Guatemala SHB	41
Amado Maragogip Superior	41
Amado Mocco Yemen	41
Carte Noire	34
Kaffa	39
Tchibo Exclusive	40
Tchibo Mild	39

(окончание)

Наименование	Стр.
Зерновой кофе	
Tchibo Premium Select	40
Ароматизированный кофе	
Amado:	
Ирландский крем	46
Лимон	46
Малина	46
Кокос	46
Орех	46
Ваниль	46
Шоколад	46
Карамель	46
Амаретто	46
Кофе "Блюз":	
Гавайский орех	47
По-ирландски	47
Лесной орех	47
Амаретто	47
Миндаль	47
Шоколад	47

**А У ТЕБЯ
НЕТ
ТАКОЙ
ШТУЧКИ?**

КОФЕ

Об авторе

АННА ЧЕБОТАРЕВА,

менеджер по продажам кофе, продавец-консультант специализированного магазина.

Из других книг этой серии Вы узнаете, как выбрать:

- Модем
- CD, CD-ROM, CD-RW...
- Цветник
- Аквариум
- Средства контрацепции
- Корм для собак
- Корм для кошек
- Корм для экзотических животных
- Риэлтера
- Цифровой фотоаппарат
- Цифровую видеокамеру
- Ипотеку для приобретения жилья
- Карманный компьютер
- Средства от ожогов
- Палатки для туризма
- Краску для волос
- Подарок
- Карты для интернет-услуг
- Газон
- Холодильник

и многое другое!

ISBN 5-94157-652-8



БХВ-ПЕТЕРБУРГ 190005,
Измайловский пр., 29
E-mail: mail@bhv.ru Internet: www.bhv.ru
Тел.: (812) 251-4244 Факс: (812) 251-1295

www.natahaus.ru Jansal