

ДЖЕССИКА ИСТО

Консультант
Андреас Вильхофф

КРАФТОВЫЙ КОФЕ



Руководство
по приготовлению
вкусного кофе дома

КРАФТОВЫЙ КОФЕ

Jessica Easto
with Andreas Willhoff

C R A F T
C O F F E E
A M A N U A L

brewing a better cup at home



AN AGATE IMPRINT

Джессика Исто
консультант Андреас Вилльхофф

КРАФТОВЫЙ КОФЕ

РУКОВОДСТВО

по приготовлению вкусного кофе дома

Перевод с английского



Москва
2018

УДК 663.93
ББК 36.98
И89

Издание на русском языке осуществлено с согласия автора и при содействии литературного агентства Александра Корженевского.

Издательство «Любимое дело» выражает благодарность Ольге Игнатъевой за помощь в редактировании главы III и Валерии Вертеевой за помощь в продвижении проекта.

Исто Дж.

И89 Крафтовый кофе. Руководство по приготовлению вкусного кофе дома / Джессика Исто; пер. с англ. А. Логиновой, Л. Буровой. — М.: Издательство «Любимое дело», 2018. — 296 с.

ISBN 978-5-6041396-0-8

Издание представляет собой руководство по приготовлению кофе ручными способами — без использования кофемашины — и является первым практическим пособием по ручным способам заваривания на русском языке. Книга знакомит с основами приготовления кофе — тем, как влияют параметры процесса заваривания на экстракцию компонентов кофейного зерна и вкус готового напитка. Далее описываются особенности конструкции 10 ручных приспособлений для заваривания кофе — от уже знакомых многим российским кофеманам воронки харио, аэропресса и кемекса до загадочного сифона и старинного фарфорового заварника Walküre. Для каждого устройства приводятся подробные рецепты приготовления напитка в нем, обсуждаются тонкости процесса, возможные проблемы и пути их устранения. Много внимания уделяется выбору, покупке и хранению кофейного зерна для приготовления кофе в домашних условиях. Отдельная глава посвящена анализу вкуса и аромата кофе.

Книга будет полезна начинающим бариста, владельцам кофеен, обучающим свой персонал, тем, кто хочет разобраться в современных кофейных тенденциях и терминологии, или просто желающим варить отличный черный кофе дома и пить его в кофейнях — всем, кто так или иначе связывает с кофе свою жизнь.

УДК 663.93
ББК 36.98

Все права защищены. Никакая часть этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме, электронными или механическими средствами (включая фотокопирование, запись, хранение и извлечение информации) без разрешения правообладателя.

© Jessica Easto, 2017
© Morgan Krehbiel, иллюстрации, 2017
© Издательство «Любимое дело»,
перевод на русский язык,
оформление, издание, 2018

ISBN 978-5-6041396-0-8

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ К РУССКОМУ ИЗДАНИЮ	9
ВВЕДЕНИЕ	11
КАК УСТРОЕНА ЭТА КНИГА	14
ТРИ ВОЛНЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ КОФЕ	17
СПЕШАЛТИ ИЛИ КРАФТ?	20
ГЛАВА I. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ	25
ЭКСТРАКЦИЯ	26
КРЕПОСТЬ И СТЕПЕНЬ ЭКСТРАКЦИИ	31
ДОЗИРОВКА И СООТНОШЕНИЕ КОФЕ/ВОДА	35
СТЕПЕНЬ ПОМОЛА И ВРЕМЯ КОНТАКТА КОФЕ С ВОДОЙ	40
ВОДА	44
ТЕМПЕРАТУРА	47
ИСКУССТВО ЛИТЬ ВОДУ	50
НАСТРОЙ СВОЮ ЧАШКУ!	57
ГЛАВА II. ВЫБИРАЕМ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ	59
ИММЕРСИОННЫЙ ИЛИ КАПЕЛЬНЫЙ?	60
КАК И НА ЧТО ВЛИЯЕТ ФИЛЬТР	66
УСТРОЙСТВА ДЛЯ ИММЕРСИОННОГО ЗАВАРИВАНИЯ	73
УСТРОЙСТВА ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ КАПЕЛЬНЫМ МЕТОДОМ	85
КОФЕМОЛКИ	100
ВЕСЫ	107
ЧАЙНИКИ И ТЕРМОМЕТРЫ	111
ГРАФИНЫ, ТЕРМОСЫ И ДРУГИЕ СОСУДЫ ДЛЯ КОФЕ	119

ГЛАВА III. О ЗЕРНЕ	123
ЗЕРНО	124
РАЗНОВИДНОСТИ КОФЕ	128
ПРОИСХОЖДЕНИЕ	137
ОБРАБОТКА	160
ОБЖАРКА	162
ДЕКОФЕИНИЗАЦИЯ	167
ГЛАВА IV. ПОКУПАЕМ КОФЕ	171
ГДЕ НАЙТИ КРАФТОВЫЙ КОФЕ	172
СЕЗОННОСТЬ	179
УЧИМСЯ ЧИТАТЬ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА УПАКОВКАХ	181
ХРАНЕНИЕ	202
ГЛАВА V. ВКУС И АРОМАТ	205
КИСЛОТЫ И ВОСПРИНИМАЕМАЯ КИСЛИНКА	207
ВОСПРИНИМАЕМАЯ СЛАДОСТЬ	210
ГОРЕЧЬ	212
ТАКТИЛЬНОЕ ОЩУЩЕНИЕ	213
АРОМАТ	216
ОЦЕНИВАЕМ ВКУСОВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ	218
ГЛАВА VI. РЕЦЕПТЫ ЗАВАРИВАНИЯ	229
ФРЕНЧ-ПРЕСС	234
АЭРОПРЕСС	241
КЛЕВЕР	246
СИФОН	250
МЕЛИТТА	254
BEEHOUSE	257
WALKÜRE	260
КАЛИТА	263
КЕМЕКС	266
ХАРИО (V60)	269

ПРИЛОЖЕНИЕ. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ	275
ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	283
БЛАГОДАРНОСТИ	293
ОБ АВТОРАХ	294

ПРЕДИСЛОВИЕ К РУССКОМУ ИЗДАНИЮ

О книге «Крафтовый кофе» я узнала от основателя издательства «Любимое дело» Лидии Буровой, которая пришла к нам в «Дринкит» с предложением издать ее по-русски. Интересно, что наше знакомство с Лидой началось как раз с кофе — а именно со школы бариста студии Лебедева, где я тогда преподавала, а Лида решила подарить обучение в школе своему мужу (правильный подход к своему утреннему кофе!) и советовалась со мной по этому поводу.

Эта книга сразу зацепила меня серьезным подходом и отличным изложением материала. Приятно удивила основательность автора — много профессиональной информации по завариванию кофе, законам экстракции, целая глава посвящена ботанической стороне кофе — разновидностям, способам обработки, регионам выращивания. Джесика Исто раскрывает секреты бариста — мастера альтернативы: то, что вам расскажут, если вы не постесняетесь пристать с расспросами к бариста на смене, пока он готовит вам воронку или аэропресс. Автор подробно знакомит нас с 10 устройствами для ручного заваривания и рассказывает не только о том, что необходимо для вкусного кофе, но и о том, почему это так.

Мой любимый раздел в книге — это глава IV «Покупаем кофе». Если бы мне как гостю кофейни дали такую подробную инструкцию, где искать вкусный кофе в зернах, я была бы счастлива.

И самая крутая часть книги для меня — это «Решение проблем» в приложении. Как в настоящей инструкции к прибору — что делать, если горит красный индикатор и пищит, — только про кофе.

«Крафтовый кофе» — это не подарочное издание, которое нужно пролистать при покупке, потом еще один раз дома и поставить на полку на кухне рядом с кофемолкой и пачкой зерна. Это и правда руководство, пособие, спутник в интереснейший, сложный, многогранный и очень переменчивый мир кофе. Это волшебная тележка на платформе $9\frac{3}{4}$, на которой я с разбегу влетаю в физико-химическое устройство кофейной Вселенной. Будто меня взяли за руку и повели к самой вкусной чашке.

*Настя Никитина,
бренд-шеф «Дринкит»*

ВВЕДЕНИЕ

Отношение к вопросу о «хорошем кофе» всегда было весьма противоречивым. В Соединенных Штатах кофе долгое время готовили плохо и на скорую руку, а продавали и покупали задешево. Для первых поселенцев он был жидким топливом: тем, что поднимает по утрам и позволяет хотя бы на секунду забыть о необходимости упорно и немилосердно насаждать европейскую цивилизацию на дикий Запад. Никто не ожидал, что кофе будет вкусным — тогда, в начале XIX столетия, еще не изобрели способы и устройства для приготовления, которые бы делали его таким. Кофейные зерна обжаривали на сковороде, а затем долго варили в воде («сливки и сахар добавьте по вкусу»). К концу XIX века дельцы научились производить кофейный суррогат из злаков, и люди продолжали покупать его, несмотря на то что все знали о подделке; так продолжалось до тех пор, пока не выяснилось, что в качестве добавок в этот *не-кофе* подмешивали настоящие яды, такие как мышьяк и свинец. Затем в продаже появился молотый кофе, а еще чуть позднее — из-за того, что в таком виде кофейный аромат быстро улетучивается — вакуумная упаковка для него; и то и другое было, по сути, маркетинговыми уловками. Неудивительно, что в восприятии американцев кофе укоренился как что-то невкусное, зато дешевое и удобное. И, когда начались разговоры о другом кофе — более сложном в приготовлении, относительно дорогом, приятном на вкус, — некоторые забеспокоились и даже стали возмущаться.

Пусть возмущаются. А вы читайте эту книгу. Готовьте вкусный кофе.

Мое путешествие в мир кофе началось не как осознанный поиск идеала вкуса — скорее, я шла к нему извилистой дорожкой,

вымощенной невежеством и прагматизмом. Мои родители никогда не пили кофе, так что в детстве я имела о нем мало представления. Учась в старшей школе, я как-то заказала себе в местной забегаловке черный кофе — мне было невдомек, что многие думают о кофе как о жуткой бурде, в которую надо добавить побольше сахара и сливок, чтобы это можно было пить. Я без вопросов выпила слабенькую горькую жидкость и таким образом... пристрастилась к черному кофе. Не отвлекаясь на сливки и сахар, я быстро поняла, что вкус напитка бывает разным. Я знала, что кофе, подаваемый в закусточных, совсем не похож на тот, какой можно купить в Starbucks, а кофе оттуда, в свою очередь, отличается от того, что готовят в маленьком местном кафе, — но я не задавалась вопросом почему.

Я никогда не жила рядом с заведением, где подавали кофе, сваренный вручную, — и понятия не имела ни о том, что такие места существуют, ни о том, что такой кофе качественно отличается от приготовленного в машине. Учась в магистратуре, я купила свое первое ручное устройство для заваривания капельным способом — только потому, что ради одной-единственной утренней чашки покупать кофемашину казалось мне экстравагантной роскошью. Я научилась управлять с новым приспособлением достаточно быстро, но лишь изредка приготовленный мною кофе оказывался заметно вкуснее того, что подавали в местной забегаловке. И вот в один прекрасный день мой друг (теперь мой муж) Андреас, работавший бариста, зашел в гости и увидел у меня это ручное устройство. Обнаружив, что я так и не научилась пользоваться им как следует, он показал мне несколько простых способов сделать мой кофе значительно вкуснее. Выяснилось, что процесс приготовления кофе вручную можно контролировать и даже управлять им, чтобы получить оптимальный результат. Это стало для меня откровением.

К тому времени, как мы с Андреасом переехали в Чикаго, независимые компании, занимающиеся обжаркой и фасовкой кофе, процветали уже не один год, и можно было попробовать напиток из зерен высшего качества, привезенных из разных стран, и приготовленный с помощью каких угодно приспособлений. Этот кофе отличался мягким и насыщенным вкусом и ароматом — куда лучше моей первой чашки из той забегаловки.

Сегодня многие уже понимают, что кофе в большинстве столовых и кафе не выдерживает никакой критики, и предпочитают сетевые заведения вроде Starbucks и Peet's. Для других первое знакомство с ароматным, мягким кофе высокого качества случается в маленьких независимых кофейнях. Потом они пытаются сварить подобный напиток у себя дома, но отчего-то таким же вкусным он не получается. Это вызывает замешательство. В интернете о технике приготовления кофе написано, с одной стороны, очень много, с другой же — сведения часто противоречат друг другу, так что научиться с помощью только советов из сети трудновато. А тут еще и бариста: Мир профессионалов кофейного дела полон специфических терминов и узкоспециального жаргона, так что не всякий рискнет обратиться за советом к специалисту — особенно с учетом того, что они пользуются дурной (и чаще всего незаслуженной) репутацией снобов.

Многие бариста сегодня работают над разрушением этого мифа. Тем не менее в профессиональной среде действительно существуют определенные убеждения по поводу того, каким на вкус должен быть *настоящий кофе*, как именно его следует готовить и какие представления иметь на этот счет. На самом деле универсальных мнений не существует, а те, кто настаивает на обратном, не очень-то помогают любопытным энтузиастам вроде нас — тем, кто любит готовить кофе в домашних условиях. Мы все ценим хороший кофе, но вовсе необязательно иметь одинаковое мнение.

Вместе с тем некоторые профессиональные техники действительно не подходят для домашнего применения. Нам относительно немного известно о том, почему кофе ведет себя так или иначе с научной точки зрения, в связи с чем существует множество неверной информации — часто в форме малопригодных и нерациональных техник и практик, — и не всякий бариста застрахован от чего-то подобного.

Эта книга написана не с точки зрения профессионала. Я написала ее как любитель кофе и человек, который варит кофе дома, научившись всему у настоящего бариста, с которым живет. Мне все равно, сколько вы уже знаете о кофе, сколько денег готовы на него потратить и как сильно увлечены кофейной культурой. Я понимаю, что разброс причастности, увлеченности и информированности кофейных энтузиастов очень широк, и вам нужно будет определиться,

во-первых, где вы находитесь на этой шкале, и, во-вторых, выбрать подходящие именно вам рецепты и способы. В этой книге затрагиваются все аспекты кофейной темы, даются практические рекомендации и указания, а также присутствует значительная доля моей собственной (обоснованной) точки зрения — это поможет вам ответить на имеющиеся вопросы и определить ваши предпочтения. Моя цель — снабдить вас по крайней мере базовыми знаниями, прокладывающими путь к вашей идеальной чашке кофе. Берите то, что вам нужно, остальное — потом.

КАК УСТРОЕНА ЭТА КНИГА

Эта книга устроена немного не так, как другие книги о кофе. Она о том, как *готовить* кофе, и я считаю, что нет смысла отвлекаться на информацию об особенностях роста кофейных деревьев, не изучив основ приготовления напитка. В первой главе подробно рассказывается о том, что, по моему мнению, важнее всего знать, если хочешь научиться готовить по-настоящему качественный кофе в домашних условиях: о научных основах экстракции и факторах, которые на нее влияют. Понимая, отчего кофе ведет себя так или иначе, вы научитесь выявлять и устранять недостатки не особенно удавшихся завариваний и воспроизводить превосходный результат каждый день. Вы сможете менять свойства приготовленного кофе в зависимости от того, при помощи какого приспособления вы решите его готовить и какие зерна использовать, — вот почему я хочу, чтобы вы прочли об этих свойствах прежде, чем нальете воду в свежемолотые зерна.

Вторая глава целиком посвящена устройствам для заваривания — чтобы вы могли выбрать подходящее именно вам. Как любое хобби, приготовление кофе требует соответствующей экипировки. Кофейная индустрия ее уважает — каждый год на рынке появляются все новые приспособления и хитроумные устройства. Все ли они нужны? Вовсе нет. Скорее всего, вы выберете какое-то одно для ежедневного использования, даже если у вас их дюжина, как у меня, — поэтому важно определиться, какое больше всего соответствует вашему стилю жизни, вкусовым предпочтениям и бюджету.

Не все приспособления работают по одинаковому принципу, и кофе в них получается разный, однако у каждого есть свои за

и против, в том числе в контексте влияния на качества напитка. Во второй главе я подробно рассматриваю два основных метода приготовления кофе вручную — капельный и иммерсионный, — а также рассказываю о десяти ручных приспособлениях, уделяя особое внимание факторам, которые вы скорее всего будете учитывать при выборе: легко ли им пользоваться, можно ли его найти в продаже и сколько оно стоит. Однако и устройства существуют не в вакууме. Чтобы приготовить кофе должного качества дома, нужно обзавестись также фильтрами, кофемолкой, весами, чайником — словом, тем, что может понадобиться (или не понадобиться), чтобы приготовить кофе оптимального вкуса при помощи того или иного приспособления и (или) добиться, чтобы напиток приобрел нужные вам качества. Аксессуарам также уделено внимание во второй главе.

Когда вы выберете основное приспособление для заваривания и прочие принадлежности, приходит время подумать о зерне. В третьей главе мы с вами приоткроем дверь в мир кофейных зерен высокого качества, вкус которых может значительно различаться в зависимости от сорта кофе и места его произрастания, от того, как зерно обрабатывали и как обжаривали. По моему опыту, разница между кофейными профессионалами и любителями сильнее всего проявляется в познаниях о зерне, и третья глава этой книги позволит вам значительно пополнить и ваши знания, и ваш «словарно-зерновой» запас. Когда вы определитесь с тем, какой сорт кофе хотели бы попробовать, читайте четвертую главу, чтобы узнать, где именно искать и покупать качественный кофе в зернах. И вот вы заполучили заветную пачку, а вместе с ней новые вопросы — как читать и трактовать обозначения на упаковке? — так что в финале четвертой главы вас ждет расшифровка языка кофейных пачек, а также советы по хранению вашего кофе в домашних условиях.

В пятой главе мы поговорим о разнообразии вкусов кофе и о том, как развить ваше собственное вкусовое восприятие. Я рассматриваю эту главу как информационный бонус — вы узнаете, как определить, хороший кофе или плохой, просто попробовав его, — и неважно, поймете ли вы, почему это так. Развивая ваши собственные знания о вкусе кофе и о том, от чего эти вкусовые особенности зависят, вы сможете определиться, какой кофе скорее всего понравится именно вам, и сумеете

объяснить это другим — а это здорово. Кроме того, вы поймете, на что следует обращать внимание в отношении вкуса кофе в вашей чашке — еще до того, как начнете готовить и оценивать его вкус дома.

И вот у вас есть приспособление для заваривания, пачка зерна и примерное представление о том, какой кофе вам нравится, — и вы готовы действовать! В последней, шестой главе приводятся опробованные на нашей собственной кухне инструкции и пошаговые руководства по завариванию кофе во всех 10 приспособлениях, описанных в главе II. В некоторых из них можно готовить кофе несколькими способами; в начале описания каждого способа приведены обозначения тех аксессуаров, которые я рекомендую использовать для достижения наилучшего результата именно этим способом.

Вооружившись новообретенным знанием, вы очень скоро научитесь уверенно и воспроизводимо готовить замечательно вкусный

А где эспрессо?

В большинстве книг о кофе есть разделы, посвященные эспрессо и молоку. Я же нарочно не стала писать об этом. Почему? Да потому, что основная задача этой книги — показать, что обыкновенный человек может готовить необыкновенно вкусный кофе у себя дома независимо от его опыта, от того, насколько он увлечен кофе и сколько денег готов на него тратить. Я не думаю, что можно приготовить дома выдающийся эспрессо без дорогого оборудования. Даже самые простые эспрессо-машины, которые можно купить долларов за 500, не слишком удовлетворяют условию бюджетности, не говоря уже о профессиональных агрегатах — те просто не по карману большинству из нас. Эспрессо-машины к тому же подвержены образованию накипи, так что придется приобретать еще и дорогущую систему фильтрации, в противном случае либо у вас будет получаться плохой эспрессо, либо вы угробите свою машину, — а скорее, и то и другое. Наконец, главный секрет хорошего эспрессо — в точной настройке. Малейшее изменение одного из множества параметров может привести как к успеху, так и к провалу. Профессионалы в кофейнях настраивают и подстраивают свои машины в течение дня — а готовить дома по несколько чашек эспрессо, доводя вкус до совершенства, вряд ли целесообразно. К тому же в этой книге и без того достаточно информации.

кофе каждое утро. В тексте вас ждут тесты и подсказки, которые помогут в устранении возникающих проблем, а в приложении в конце книги я описала самые частые ошибки при приготовлении кофе и пояснила, как их можно исправить при следующих завариваниях.

ТРИ ВОЛНЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ КОФЕ

Согласно отчету Национальной ассоциации кофе от 2014 года, подавляющее большинство американцев (61%) пьют кофе каждый день. История напитка тесно связана с историей самих Соединенных Штатов. Вероятно, кофе играл какую-то роль уже в жизни колоний — ведь Англия познакомилась с кофе еще в XVI веке. Но популярным он стал лишь после Бостонского чаепития¹ в 1773 году, когда американские политики призвали граждан «отвернуться от “Эрл Грея” и пасть в кофейные объятия». Спустя 88 лет² *The New York Times* так сообщала о введении пошлин — на сей раз, на импорт кофе — для финансирования военных действий: «Каждый патриот нашей страны почитает своим священным долгом поддержать правительство в трудный час и принести любую жертву, которая потребуется для сохранения целостности Союза». На тот момент Соединенные Штаты уже потребляли кофе больше, чем любая другая страна, а именно четверть всего производимого кофе в мире, как уточнялось в той же газете.

Профессионалы индустрии выделяют три волны в истории кофейного потребления в США. Первая волна поднялась в 1800-е годы, сопровождая начавшийся в мире кофейный бум, когда зарождались и набирали обороты (во всяком случае, в США) известные теперь кофейные компании — такие как Maxwell House, Hill Brothers, Folgers. Тогда доля рынка, определяемая скоростью и удобством приготовления, а также дозой кофеина в чашке, была для производителей куда важнее качества. По большей части кофе продавался как товар широкого потребления — так же как пшеница или сахар, — или в виде фьючерсных контрактов на биржах, к примеру на Нью-Йоркской

1 Бостонское чаепитие — событие, давшее начало борьбе за независимость североамериканских колоний от Британской короны. Колонисты сбросили в воду сотни ящиков с чаем в знак протеста против давления Великобритании. (Здесь и далее в сносках — *Прим. ред. перев.*)

2 1861 г. — начало Гражданской войны в США (1861–1865 гг.)

Товарной или Межконтинентальной. Кофе, попадавший на массовый рынок, проходил (да и сейчас проходит) через сложную сеть экспортеров, импортеров, инвесторов, закупщиков и продавцов, а цена на него зависела от множества факторов, включая погоду, политическую обстановку и результаты биржевых торгов. Кофе для массового потребления не отличался (да и сейчас не отличается) особенно высоким качеством — скажем прямо, на протяжении многих лет кофейной истории США вопрос качества считался несущественным.

По истечении времени люди стали понимать, что кофе, доступный потребителям на массовом рынке, мягко говоря, оставляет желать лучшего. Растущее недовольство некачественным и невкусным кофе вызвало вторую кофейную волну, на гребне которой оказались Peet's Coffee & Tea и Starbucks, обозначившие новые ценности: качество и принадлежность к понимающему сообществу. Хронология такова: свой первый магазин Peet's открыли в 1966 году в Беркли, штат Калифорния, первый Starbucks открылся в 1971 году в Сиэтле, штат Вашингтон; а в 1978 году легендарная теперь Эрна Натсен (Erna Knutsen), начинавшая как секретарь в кофейной компании, а затем ставшая владелицей собственного бизнеса по импорту высококачественного кофейного зерна и продаже его независимым компаниям-обжарщикам, ввела в оборот термин *спешалти кофе* (*specialty coffee*), который наилучшим образом отражал ее видение цели кофейной торговли: раскрытие особенных качеств каждого сорта зерна. Достижение этой цели требовало пересмотра отношения к обработке, обжарке и процессу приготовления кофе — и так началась история спецалти.

С тех пор такой кофе стал набирать популярность, а его философия и терминология — развиваться. В 1982 году была основана Американская Ассоциация спецалти кофе (Specialty Coffee Association of America, SCAA), в чьи задачи входило установление стандартов развивающейся индустрии, способствование общению тех, кто в ней занят, поддержка инноваций, обеспечение роста и развития рынка высококачественного зерна. Попутно пионеры течения спецалти продавали эту идею и свой опыт постоянно растущему числу энтузиастов, готовых платить за качественный кофе дороже обычного. В период между 1987 и 2007 годом Starbucks открывала в среднем по два заведения в день.

Что особенно важно, возникновение культуры спешалти изменило представление о том, как кофе следует продавать и покупать. Значительная доля кофе премиум-класса сегодня не продается как товар широкого потребления и не приобретает оптом на товарных биржах — нет, крупные компании связываются непосредственно с производителями на местах, а более мелкие — с импортерами, специализирующимися на поставках лучших из доступных сортов. Магазины и заведения, торгующие спешалти кофе, приобрели особую популярность — по недавним подсчетам, в настоящее время в США насчитывается более 31 000 кофеен, подающих такой кофе (для сравнения — в 1991 году их было 1650). С точки зрения потребления, вероятно, причиной столь интенсивного роста стало возникновение культуры «любимой кофейни». При этом некоторые расценивают опыт приобщения к «особому» кофе как нечто более важное, чем качество самого напитка.

Так что слова многих представителей кофейной индустрии о том, что сейчас мы переживаем «третью кофейную волну», неувидительны. Впервые о ней заговорила Триш Ротгеб из компании Wrecking Ball Coffee Roasters в 2002 году, имея в виду то, что все больше импортеров, обжарщиков и бариста рассматривают кофейное зерно как штучный продукт, произведенный по индивидуальному рецепту, — подобно сыру, вину и, с недавнего времени, пиву. Чтобы соответствовать критериям такого восприятия, участники рынка спешалти кофе разрабатывают соответствующие подходы и следуют определенным принципам. Они настаивают на том, что каждый сорт зерна обладает своими уникальными особенностями. Это, помимо прочего, привело к развитию новых технологий обжарки, при использовании которых зерно получается значительно светлее, чем при традиционных способах, — в этом, пожалуй, самая заметная «на глаз» разница между кофе второй и третьей волны для потребителя. Кроме того, все больше внимания уделяется обучению сотрудников и улучшению качества продукта. Проводятся исследования, вводятся программы аттестации и сертификации для тех, кто работает с кофе на всех стадиях: производителей, обжарщиков, бариста. Таким образом распространяются знания и техники, которые помогают совершенствовать каждый этап создания напитка. Большинство профессионалов третьей кофейной волны заинтересованы в производственной этике

и открытости и стараются работать с производителями, которых прежде все норовили обмануть, максимально честно. Третья волна нацелена в том числе и на то, чтобы отдать должное труду производителей — как посредством достойной оплаты, так и тем, как их кофе представлен потребителю.

Кемекс, харио, пуровер... Вы понимаете этот язык?

У активных потребителей кофе вроде нас было 40 лет, чтобы привыкнуть к языку и стилю второй кофейной волны, особенно крупнейших поставщиков спешалти. Моя мама еще даже не улыбалась моему папе, а Starbucks уже процветал вовсю. Мы знаем этот язык. Он окружает нас повсюду. Кофеин течет по нашим венам, а послевкусие навечно на кончике нашего языка. Но лексикон третьей волны еще совсем с иголочки, он пока неведом широким массам и интересует их все больше — по мере того, как расцветают кофейни третьей волны, а флагманы второй перенимают их приемы. Теперь в распоряжении новичков полный набор незнакомых слов и неизвестных доселе способов приготовления, а кофейные гуру не всегда спешат делиться знанием с простыми смертными. Такой налет секретности заставляет чувствовать себя неуверенно и напряженно. Желание избавить вас от напряжения и страха было одной из причин, почему я взялась за эту книгу. Кофе не должен обескураживать.

СПЕШАЛТИ ИЛИ КРАФТ?

Профессионалы индустрии и торговые компании используют термин «спешалти» для обозначения кофе, отвечающего высоким стандартам и отличающегося от основной массы предлагаемого на потребительском рынке. Кроме того, они используют термин «третья волна» для того, чтобы особым образом отделить кофе «нового поколения», производимый с акцентом на качество и этику, от всего многообразия кофе премиум-класса. То есть кофе и второй, и третьей волны — это спешалти кофе, немного различаются лишь их идеологии.

Принимая во внимание вышесказанное, я намеренно не стану употреблять в книге выражение «третья волна», хотя мои цели во многом

отвечают этой философии. Во-первых, термин не совсем понятен; он не до конца отражает определяющие характеристики движения и во многом неточен. Во-вторых, масс-медиа придали ему ироническую окраску: мол, хипстеры-миллениалы придумали себе модный, навороченный и дорогущий кофе и превращают простое в сложное по неведомым, но «страшно важным» причинам. Но признать, что кофе вовсе не так прост, может быть полезным. Позвольте мне объяснить почему.

Конечно, с точки зрения состава кофе не может быть проще. Но само кофейное зерно — это удивительно сложная штука, состоящая из тысяч компонентов, большинство из которых до конца не изучены. Археологические находки говорят нам, что делать вино люди умели уже 8000 лет назад, варить пиво — около 7000 лет назад. Кофе же, судя по всему, не экстрагировали и никак не употребляли до XV века — то есть, по сравнению с вином и пивом, человек научился производить и обрабатывать кофе на 6000–7000 лет меньше. Приготовление кофе, а тем более — хорошего кофе — наука относительно недавнего времени. Лучшие способы выращивания кофейных деревьев и обработки зерен разрабатываются по сей день. Искусство обжарки — то, как обжарщики управляют процессом, чтобы полностью раскрыть все оттенки вкуса, — вообще зародилось совсем недавно, как и наше стремление к усовершенствованию способов приготовления напитка, того, как мы извлекаем из кофейных зерен вкус и аромат.

Несмотря на то что работа вовсю продолжается, усилия по улучшению (а, значит, и усложнению) вкуса кофе уже доказали свою эффективность: сейчас кофе хорош, как никогда за всю историю напитка, — и люди это замечают. Сегодня число желающих потреблять хороший кофе достигло критической массы, породившей сотни журнальных обзоров и подвигнувшей крупных игроков второй волны вложить значительные средства в третью, будь то покупка других влиятельных участников рынка, таких как чикагская *Intelligentsia*¹, или разработка новой стратегии, на что, кажется, нацелился Starbucks: колд-брю, сироп из сушеных кофейных ягод каскары, линейка Starbucks Reserve...

1 *Intelligentsia Coffee* — американская обжарочная компания и сеть кофеен третьей волны, основанная в 1995 г. в Чикаго, штат Иллинойс. В 2015 г. контрольный пакет акций *Intelligentsia Coffee*, так же как и другого крупного обжарщика, *Stumptown Coffee Roasters* (Портленд, Орегон), приобрел гигант *Peet's Coffee & Tea*.

Многие все еще настаивают на том, что кофе незачем быть вкусным, однако все большее число людей (включая меня и, скорее всего, вас) полагают, что ему незачем быть невкусным.

Приготовление хорошего напитка требует мастерства — того, кто выращивает кофе, кто его перерабатывает, обжаривает и кто, в итоге, готовит. Выращивание, переработка, обжарка и приготовление — все это в той или иной степени ручной труд, который предполагает навыки, а им можно научить и научиться. Эта книга посвящена *приготовлению* кофе, в отношении которого слова «ручной труд» употребляются в своем прямом значении: вы учитесь готовить кофе вручную, а не в машине.

Все вышесказанное хочу заключить словами: да, я убеждена, что приготовление кофе — это ремесло, крафт, и профессионалы кофейной индустрии — настоящие мастера-ремесленники. Оттого я и предпочитаю формулировку *крафтовый кофе* — она же наилучшим образом передает и суть «третьей кофейной волны». Понятие «крафт» предполагает наличие навыков и опыта — навыков и опыта ручной работы. Еще это слово предполагает небольшое количество. Кусок рыночного пирога, которым сегодня владеют крафтовые компании, достаточно значительный — то есть достаточный, чтобы акулы кофейной индустрии заподозрили, что кто-то оттяпал от их собственной порции, — но все же он весьма невелик. Весь крафтовый кофе относится к спешалти, но не всякий спешалти — крафтовый. Лишь малая доля ежегодно производимого кофейного зерна может быть отнесена к крафтовому сектору. Обжаривается такое зерно небольшими партиями и с тщательным соблюдением технологий. Если посчитать все кофейни, принадлежащие четырем крупнейшим игрокам на рынке крафтового кофе, то (на момент написания книги) получится всего 52. А только у одного Starbucks 25 085 точек¹.

Слово «крафт» мне нравится еще и по той причине, что оно, в отличие от выражения «третья волна», не предполагает, что только современные кофеманы стали первооткрывателями хорошего напитка. Важно помнить, что желание пить *вкусный* кофе возникло куда раньше XXI века. С тех пор как кофе существует, существуют и те, кто тихо

1 На конец 2017 г. — более 27 000 точек.

у себя дома пытается приготовить его наилучшим образом, а также раскрыть тайну кофейного зерна. В прошлом такие первопроходцы, должно быть, чувствовали, что пытаются докричаться до бездны (представьте, что приходится втолковывать основы экстракции кофобоям или золотоискателям, которые кипятили кофе в одном и том же куске ткани до тех пор, пока он не рассыпался на куски), но сегодня мы перед ними в огромном долгу.

В 1922 году один из таких энтузиастов, Уильям Юкерс, опубликовал 700-страничный монументальный труд «Все о кофе», работа над которым заняла 17 лет. В нем Юкерс отметил, что в целом ситуация с приготовлением кофе в стране улучшается, и он надеется, что скоро «приготовление кофе станет национальной гордостью Америки, а не позором нации, каким было прежде». Прошло 95 лет, и вот мы снова полны тех же надежд. Пускай же эта книга поможет вам продолжить благородное дело кофейных энтузиастов — в том качестве, в каком вы пожелаете.



Академия Кофе

Меняем кофейные привычки

Мы — сибирская сеть кофеен с живой и позитивной атмосферой. Зародились в сердце Сибири в 2014 году. Сейчас наша сеть объединяет 8 кофеен под собственным управлением: 5 в Новосибирске и 3 в Красноярске. За 4 года мы успели добиться немалых высот в кофейном мире России, наши ребята не раз занимали призовые места в различных чемпионатах. В 2017 году мы заслужили звание «Лучшей кофейной команды страны» на Russian Coffee Cup, а в августе 2018 мы — снова лучшие в Восточном отборочном туре RCC.

Мы очень рады, что существуют такие книги, как эта, нацеленные на развитие кофейного дела, ведь наша команда действительно живет кофе и идеей продвижения кофейной культуры. Мы многому учимся сами и готовы делиться знанием с нашими гостями.



www.akademiacoffee.ru

@akademia_coffee



ГЛАВА I

ОСНОВЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Прежде чем учиться готовить напиток правильно, нужно разобраться, что происходит, когда кофе соприкасается с водой. Читая эту главу, вы, должно быть, не раз повторите про себя: «Но кофе — это же так просто!» Да, готовить кофе несложно, но само зерно — вещь непростая. Чем дольше пытаешься понять его, тем более загадочным оно кажется. Как будто бы зерна нарочно делают все, что в их силах, чтобы усложнить тебе задачу. Они крайне противоречивы по своей природе, и, тренируя навыки приготовления кофе, необходимо учитывать эту их особенность. В первой главе мы рассмотрим все кофейные противоречия и, основываясь на научных знаниях и опыте кофейной индустрии, выясним, как взаимодействуют кофе и вода, чтобы получился наш любимый напиток. Также вы узнаете, как управлять (и почему это возможно) такими параметрами, как количественное соотношение кофе и воды, дозировка и степень помола, для достижения оптимального результата. Когда вы поймете, что стоит за каждым из этих факторов, вы сможете приготовить именно такой кофе, какой захочется пить каждый день. Знание основ поможет вам не только избежать неудачных завариваний, но и сделать как можно более осознанный выбор заварочного приспособления для домашнего использования, исходя из вашего стиля жизни и предпочтений.

ЭКСТРАКЦИЯ

Экстракцией называется процесс извлечения из молотого кофе в готовящийся напиток вкусовых и структурных компонентов зерна: нерастворимых в воде масел, растворимых газов, других растворимых и нерастворимых веществ. Иными словами, того, что превращает воду в кофе. Очевидно, что вам не нужны научные объяснения того, как и почему это происходит, — достаточно позволить воде делать свое дело. Однако базовые знания об экстракции понадобятся, когда вам придется решать, что именно вы хотите получить в своей кофейной чашке и как уметь повторять это изо дня в день. Выбор, который вы сделаете, — приспособление для заваривания, фильтр, способ приготовления и так далее — повлияет на то, как будет экстрагироваться ваш кофе, а без понимания основ вам будет трудно изменять параметры процесса для желаемого результата.

Начнем с рассмотрения основных категорий составляющих кофейного зерна, которые в своем роде оживают, когда соприкасаются с водой.

- **Нерастворимые масла.** Они присутствуют в зерне, но в воде не растворимы. Эти масла будут более различимы в напитке, приготовленном при помощи приспособлений с металлическим фильтром, а вот бумажный или тканевый фильтр улавливают их — частично или практически полностью. Нерастворимые масла могут влиять на вкусовые ощущения от кофе. При высоком содержании масел вкус может быть описан, к примеру, как «сливочный» или «маслянистый». Заглянув в любую чашку кофе, особенно если он немного постоял, можно увидеть тончайшую радужную пленку на поверхности. Это и есть нерастворимые масла.
- **Растворимые газы.** Это газы, которые растворяются в воде в процессе экстракции. Именно они отвечают за аромат. К примеру, один напиток может немного пахнуть черникой, а другой — иметь нотки аромата свежего сена. При различной температуре экстрагируются разные газы: обратите внимание — по мере того как ваш кофе остывает, меняется его аромат. Как вы, должно быть, знаете, запах и вкус тесно связаны. Изменение запаха во многом отвечает и за изменение вкуса, когда кофе остынет.
- **Нерастворимые твердые вещества.** Другие кофейные составляющие, нерастворимые в воде, — крупные молекулы белков и крошечные фрагменты размолотых зерен. Подобно нерастворимым маслам, эти вещества влияют на то, как кофе ощущается во рту и на языке. Скажем, если в чашке окажется много нерастворимых твердых частиц, они могут ощущаться как осадок. Так что в большинстве устройств для заваривания используются такие фильтры, которые способны уловить большую часть нерастворимых субстанций.

- **Растворимые твердые вещества.** Растворяются в воде в процессе экстракции. Их роль особенно важна, так как на них ложится главная ответственность за вкус напитка: они определяют то, насколько сладким, соленым, горьким, кислым и приятным на вкус он будет.

Эти компоненты экстрагируются из молотого кофе водой; использование горячей воды ускоряет процесс (экстракция происходит и в холодной воде, но это занимает намного больше времени). Различают три этапа экстракции. Первый — горячая вода, проникая в частички смолотого зерна через их поверхность, вытесняет из них углекислый газ (побочный продукт процесса обжарки), отчего кофейный слой «дышит» (или «цветет»), если вы используете свежееобжаренный и свежемолотый кофе. Углекислый газ создает барьер между зернами и водой, так что имеет смысл подождать, пока хотя бы часть его уйдет, прежде чем заваривать дальше. Потом в горячей воде начинают растворяться газы и растворимые твердые вещества, отчего напиток приобретает свой неповторимый вкус и аромат. Наконец, когда все, что могло, растворилось, запускается процесс осмоса, который вытягивает эти растворенные вещества из молотого зерна.

Однако выделение множества растворимых составляющих зерна происходит неравномерно: скорость их растворения разная, как и вкус, которым они наделяют напиток. Вот некоторые наиболее важные из этих составляющих:

- **Фруктовые кислоты.** Их молекулы имеют самый небольшой размер и растворяются в первую очередь. Как следует из их названия, они придают кофе фруктовый и цветочный аромат, а также отвечают за выраженную кислинку напитка, но их избыток придает ему противный кислый вкус.
- **Продукты реакции Майяра.** Выделяются при реакции между белками и углеводами в процессе обжарки (см. стр. 164). Продуктов реакции Майяра сотни, и споры о том, как они влияют на вкус и запах кофе, еще ведутся. Некоторые ученые полагают, что они могут придавать напитку любой вкус: от зернового, орехового или солодового до дымного, мясного или карамельного.

- **Карамелизованные сахара.** Эти молекулы также образуются в процессе обжарки при карамелизации присутствующих в зерне сахаров. По мнению экспертов, они отвечают за сладость напитка. Сладость в кофе может проявляться нотами карамели, ванили, шоколада или меда. Как вы прочтете позднее, чем дольше обжаривается зерно, тем сильнее карамелизуется сахар. Если обжарка продолжается, сахар покидает прекрасную карамельную страну, оказываясь на опасной территории горения, а попросту — сгорает. Сахара растворяются ощутимо медленнее, чем фруктовые кислоты, а менее карамелизованные (более сладкие) сахара растворяются быстрее, чем более карамелизованные (сладко-горькие). Кофе более темной обжарки горче на вкус — ведь там почти не осталось того, что привносит сладость.
- **Продукты сухой дистилляции.** Это молекулы, образующиеся в ходе реакции Майяра и карамелизации сахара в процессе обжарки, как раз с той самой «территории горения». Их присутствие, очевидно, характерно для зерна более темной обжарки и придает табачный, дымный и угольный оттенки вкуса, а также сообщает горечь напитку. Растворяются они медленнее всего, но и на вкус влияют сильно. Даже при низком содержании могут перебивать собой прочие оттенки вкуса, так что кофе выходит просто горьким.

Цель экстракции — достичь баланса; то есть получить напиток со сбалансированным содержанием растворимых компонентов, сообщающих ему приятное сочетание кислоты, сладости и горечи. Как ни странно, ни один из этих компонентов не особенно приятен на вкус сам по себе (см. опыт на стр. 30). Нахождение этого баланса — непростая и тонкая алхимия, и она непосредственно связана со временем приготовления напитка. Если ваш кофе недостаточно долго взаимодействует с водой, многие твердые вещества, за исключением фруктовых кислот, не имеют возможности раствориться. В отсутствие других вкусов, способных разбавить кислоту и дать полноту вкусового впечатления, получится кислый, невкусный, скучный напиток. Иными словами — недостаточно экстрагированный кофе, он *недоэкстрагирован*.

С другой стороны, если кофе взаимодействует с водой слишком долго, вы рискуете получить большую концентрацию продуктов сухой дистилляции, которые забьют другие оттенки вкуса своей горечью. Это значит, что кофе экстрагировался слишком долго, он *переэкстрагирован*. Важно помнить, что это может произойти за короткий период времени: 30 лишних секунд могут все испортить.

Что же является самым точным критерием для определения того, что ваш кофе экстрагирован так, как надо? Вкус. Я не хочу быть

Экстракция: любопытный эксперимент

Хотите лучше понять, как на разных стадиях экстрагируются молекулы, придающие кофе различный вкус? В этом поможет эксперимент, в ходе которого вы приготовите 400 г кофе за четыре стадии при помощи любого пувервер-приспособления¹. Кроме него, вам понадобятся весы, четыре разные чашки и необходимое для выбранного вами способа заваривания количество кофе. Настройте все так, как вы бы сделали для приготовления стандартным способом в этом устройстве (стр. 65), но воды добавьте лишь ¼ часть (около 100 мл) (это будет 1-я порция). Быстро снимите все с весов, поставьте следующую чашку, переместите фильтр в нее и обнулите весы. Налейте следующие 100 мл воды (2-я порция). Повторите процесс с третьей и четвертой чашками (3-я и 4-я порции) — так, чтобы в каждой оказалось около 100 мл напитка. Теперь настало время пробовать. Пробуйте образцы в том порядке, в каком они были приготовлены, и фиксируйте ваши впечатления. Каков каждый из них в сравнении с остальными? Чем отличается порция кофе, приготовленная первой, от той, что была приготовлена четвертой? Как то, что вы выяснили об экстракции, повлияло на вкус каждого из образцов? В конце эксперимента соедините все порции в одной кружке. Каким на вкус получился кофе? Этот опыт не идеален, однако он должен достаточно наглядно проиллюстрировать разные стадии экстракции.

¹ Пувервер (англ. pour over — заливать, лить поверх) — как метод заваривания кофе, при котором вода проходит через слой молотого кофе, так и название устройств для заваривания таким способом. Часто пувервером называют воронку харио V60 (стр. 96).

многословной: единственное, что важно в конечном итоге, — то, каков окажется ваш кофе на вкус. Помните об этом, несмотря на все то, о чем я вам здесь еще расскажу.

КРЕПОСТЬ И СТЕПЕНЬ ЭКСТРАКЦИИ

Когда профессионалы оценивают приготовленный кофе, для них важны два критерия: крепость и степень экстракции. Количественная оценка этих показателей помогает понять, понравится ли потребителю чашка такого напитка. Конечно, как я писала выше, вкусовые рецепторы сообщат вам о том, нравится ли вам именно этот кофе или нет, даже если вы пока не связываете вкус с крепостью напитка и степенью экстракции растворимых компонентов зерна. Но разве не проще жить в стране, зная ее язык?

Что такое *крепость*, понять легко: это количество всех растворившихся в воде твердых составляющих кофе (Total Dissolved Coffee Solids, TDCS), обычно указывается в процентах. Если в кофе 1% TDCS, значит, остальные 99% — вода. У *крепкого* кофе показатель TDCS выше, чем у *слабого*.

Выражение «крепкий кофе» знакомо каждому, но в основном мы употребляем его неправильно. Чаще всего под «крепостью» подразумевают насыщенность вкуса или воспринимаемое содержание кофеина. Но строго говоря, крепость относится исключительно к *консистенции*, или *телу*, напитка: тому, как он ощущается во рту. Крепкий кофе, с высоким TDSC, вы ощутите как густой. Слабый, с низким TDCS, будет жидким, почти как вода. Вы можете не осознавать этого, однако то, понравится вам кофе или нет, во многом определяется этим ощущением. Если вы почувствуете, что напиток слишком густой или, наоборот, жиденький, вы, скорее всего, и пить его не захотите. Больше об этих особенностях напитка читайте в разделе «Тело» на стр. 213.

Есть одна интересная особенность, связанная с понятием крепости: разница между показателями TDCS у крепкого и слабого кофе довольно мала. К примеру, в США считается, что кофе с TDCS 1% слишком слабый, а с TDCS 2% — чересчур крепкий. Крепость большинства «качественных» напитков варьируется в пределах TDCS 1–2%, однако в основном это вопрос личных предпочтений.

Второй критерий оценки экстракции — *степень экстракции* (также называют «коэффициент экстракции», «процент экстракции», или «выход растворимых фракций») — объяснить немного сложнее. Степень экстракции, измеренная научным способом, определяется как количество растворимых веществ — составляющих кофейного зерна, которое оказалось в напитке при прохождении воды через известное количество молотого кофе. Представьте себе это так: в горсти молотого кофе содержится 100% «кофейного вещества». Горячая вода физически способна «вымыть» (экстрагировать) из молотых зерен около 30% «кофейного вещества», но на вкус такой напиток, вероятнее всего, получится чрезвычайно противным. Профессионалы стремятся к степени экстракции от 18 до 22%.

Кофе с низкой степенью экстракции (когда менее 18% «кофейного вещества» оказалось в чашке) — недоэкстрагирован, и вы ощутите это на вкус, а тот, где процент экстракции превышает 22% — переэкстрагирован. Здесь мы снова возвращаемся к важности времени взаимодействия: чем дольше кофе соприкасается с водой, тем больше возможностей для экстракции.

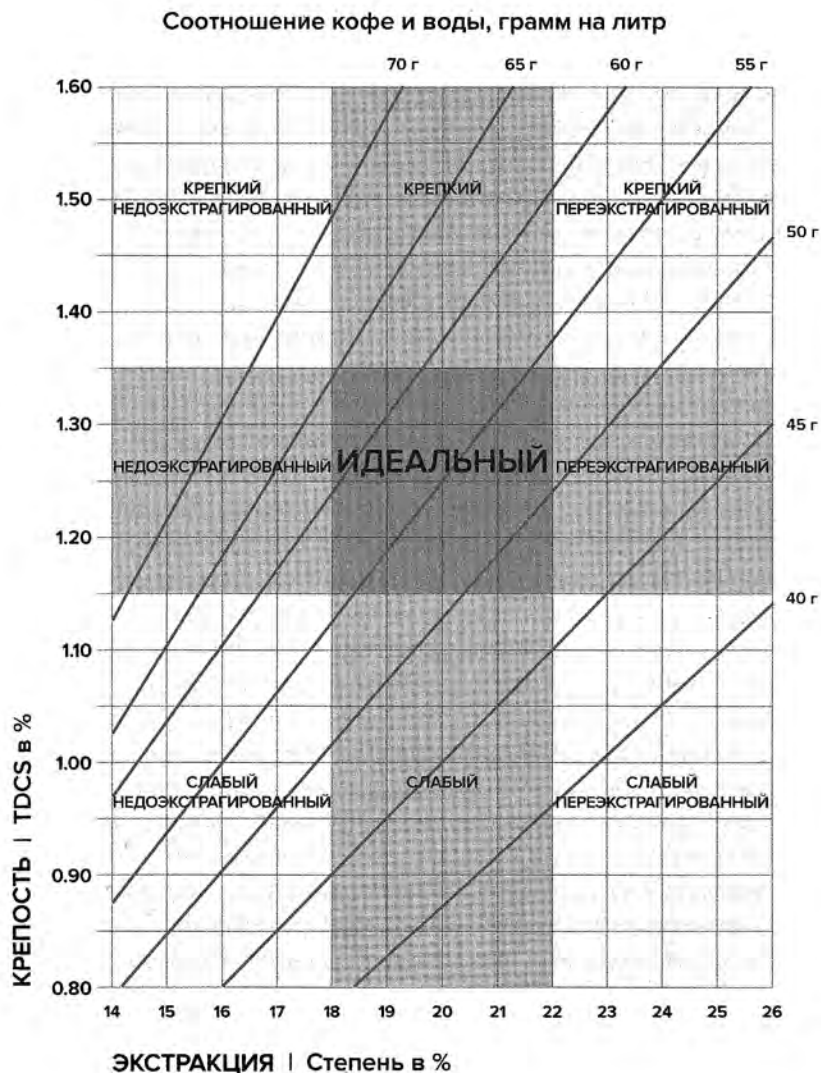
Резюме-то какое?

Пере- или недоэкстрагирован ваш кофе, сообщит вам язык. В общем и целом, недоэкстрагированный кофе неинтересен, то есть не дает различать оттенки вкуса, а кроме того — часто бывает кислым. Такой напиток безлик, слишком пресен на вкус и жидкий по консистенции. Переэкстрагированный кофе на вкус откровенно горчит, вяжет, что, опять же, мешает различать вкусовые нюансы. Консистенция у такого напитка слишком густая, сиропообразная. Лучший вариант — золотая середина: такой кофе таит в себе широкий диапазон всевозможных приятных вкусов.

Контрольный график заваривания

Существует специальная таблица, которая помогает визуалам разобраться в премудростях крепости и степени экстракции; она поможет вам скорректировать процесс приготовления и получить тот самый

КОНТРОЛЬНЫЙ ГРАФИК КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ



«правильный» кофе, избегая и недостаточной, и чрезмерной экстракции. А что означает «правильный»? В 1950-е химик из Массачусетского технологического института по фамилии Локхарт задался этим вопросом и в результате разработал контрольный график качества приготовления кофе (Coffee Brewing Control Chart).

Опросив группу американцев — любителей кофе об их предпочтениях, Локхарт установил, что большинство по вкусу выбирает вариант, указанный в графе «идеальный»: со степенью экстракции от 18 до 22% и крепостью 1,15–1,35%. На данные Локхарта и сегодня опирается Ассоциация спешалти кофе (Specialty Coffee Association, SCA), хотя в разных странах эти показатели могут меняться. Изучив график, вы увидите, что, как это ни парадоксально, при заваривании можно получить как крепкий, но недоэкстрагированный кофе, так и слабый, но переэкстрагированный (последнее описывает типичный кофе в столовых и недорогих кафе).

Крепость и коэффициент экстракции можно определить при помощи специальных инструментов и математических подсчетов — цифры на графике это доказывают, и соблазн постоянно делать это велик даже в среде профессионалов; но я не стану учить вас этому. Иметь представление о приведенных численных диапазонах полезно, но вы не должны позволить цифрам сбивать с толку вас и ваш вкус. Профессионалы кофейной индустрии предостерегают от того, чтобы оценивать кофе как «хороший», руководствуясь только результатами измерений, а не вкусовыми ощущениями. Ведь цифры не расскажут вам всего — на то, как кофе экстрагируется, влияет целый набор факторов, таких как сорт зерен, метод их обработки, обжарка. Это значит, что, даже если мы возьмем две чашки кофе с одинаковым коэффициентом экстракции — скажем, 20%, — они могут очень сильно различаться на вкус.

Главным результатом того, что вы разберетесь с понятиями «крепость» и «степень экстракции», будет ваша способность экспериментировать с этими показателями дома. Чтобы сделать это как следует, нужно понимать, как влияют на крепость и экстракцию кофе в процессе его приготовления различные факторы: соотношение кофе и воды, степень помола, время заваривания, вода и температура. Это и есть те кирпичики, из которых строится любой рецепт приготовления кофе.

ДОЗИРОВКА И СООТНОШЕНИЕ КОФЕ/ВОДА

Когда вы собираетесь готовить кофе, вы должны знать, сколько брать кофе и сколько — воды. Когда я только начинала, то действовала в прямом смысле наугад или вспоминала, как делали другие, за кем я когда-то наблюдала. Но если ваша цель — приготовление напитка с оптимальным вкусом, не стоит так делать. Лучше сразу определитесь с двумя вещами: сколько напитка вы хотите получить на выходе и кофе какой крепости предпочитаете, крепче или послабее.

Соотношение количеств кофе и воды (по-английски *brew ratio*) имеет прямое отношение к крепости напитка. Помните, что крепость определяется концентрацией компонентов кофейного зерна в получившемся кофе и именно крепость отвечает за *тактильное ощущение* — то, что вы ощущаете, когда напиток оказывается у вас во рту. Чем больше кофе вы возьмете, тем крепче будет напиток, чем меньше кофе — соответственно, тем слабее. Чем больше кофе будет с самого начала, тем больше его составляющих окажется в чашке в финале.

Кто-то скажет вам, что оптимальная дозировка — две столовые ложки молотого кофе на каждые 180 мл воды. А Бетховен, говорят, отсчитывал по 60 цельных зерен на каждую чашку кофе, которую готовил. Вы, конечно, тоже можете начать с использования одного из этих подходов, но я (как и большинство профессионалов) отмеряю количество требуемого кофе несколько иначе, поскольку для достижения стабильного результата, то есть способности раз за разом добиваться желаемого качества напитка, приведенные методы не годятся.

«Метод двух столовых ложек» предполагает наличие молотого кофе; если вы используете зерна, то сможете отмерить нужное количество, только помолов их, и куда потом девать лишнее (а качественный кофе в зернах недешев)? «Метод Бетховена» не предполагает такой расточительности, но зерна разных сортов кофе могут очень сильно различаться по размеру. 60 зерен с одного кофейного растения могут дать значительно меньшее количество молотого кофе, чем те же 60 зерен с другого. Что же делать? Измерять соотношение кофе и воды в граммах.

Большинство американских профессионалов кофейной индустрии используют соотношение от 1:15 (1 г кофе на 15 г воды) до 1:17. Это весьма близко к графе «идеал» в контрольном графике

заваривания. Да, это означает, что и кофе, и воду придется отмерять по весу, а не по объему, как вы, должно быть, привыкли делать с сыпучими и жидкими веществами. Тем не менее, отмеряя оба ингредиента одним и тем же способом, мы сильно упрощаем эту стадию процесса, используя всего один измерительный прибор: недорогие кухонные весы.

Влияние соотношения кофе и воды на вкус напитка

Слишком много кофе — ощущение вязкости на вкус, трудно-определяемые оттенки вкуса, сильный аромат.

Недостаточно кофе — напиток на вкус водянистый; слабо различимые оттенки вкуса, аромат слабый.

Насколько важна точность?

Знаю, что многие из вас выбирают «метод двух ложек», и это не страшно. Но если вы хотите подняться в искусстве заваривания кофе на ступень выше, то я горячо рекомендую пользоваться весами и строго рассчитывать соотношение кофе/вода, и вот по каким трем причинам:

- Этот подход более точный.
- Он упрощает «работу над ошибками» при неудачном приготовлении напитка.
- Он подходит для использования с любым устройством для заваривания.

Многие не задумываются, что масса кофе, соответствующая одному и тому же его количеству в похожих ложках, может сильно различаться. Профессионалы кофейного дела вовсе не пытаются все усложнить: это и правда точная наука. По той же причине опытные пекари взвешивают все ингредиенты. Даже если вы используете одну и ту же чашку, чтобы отмерять муку, не факт, что вторая чашка той же муки будет весить ровно столько же, сколько первая, — вы можете случайно засыпать чашку чуть плотнее, а значит, муки в ней

окажется чуть больше. А ведь даже незначительное превышение требуемого количества муки может испортить идеальный результат в пекарском искусстве.

В случае с кофе вероятность таких нестыковок еще выше. Я уже упоминала, что зерна разных сортов могут значительно различаться размерами (обратите на это внимание, когда в следующий раз будете открывать пачку кофейной смеси). Это означает, что масса столовой ложки одного сорта зерен может отличаться от массы той же самой ложки зерен другого сорта, как различаются, например, массы цельнозерновой муки и муки высшего сорта одного и того же объема. Отличие может составлять около грамма, что существенно, если вы имеете дело с относительно небольшими количествами. Помимо этого, в случае с кофе важна также степень помола. Ложка мелко смолотого кофе совершенно точно отличается по массе от той же ложки кофе грубого помола. В случае, когда разница между чашкой идеального кофе и чашкой кофе-так-себе определяется долями грамма, точность измерения очень важна. То же самое верно и в отношении воды — считается, что столовая ложка воды весит 14,8 г, но попробуйте взвесить воду в нескольких разных столовых ложках и посмотрите, сколько раз у вас получится именно такой результат.

Взвешивание — хоть и непривычный пока для вас, но единственный способ обеспечить точное и воспроизводимое соотношение кофе и воды и стабильно качественный напиток. Иначе вы можете добиться отличного результата случайно, но воспроизвести его вам будет сложно — если только вы не запишете использованное соотношение для последующего воспроизведения. В конце концов, в напитке «кофе» всего два ингредиента и даже незначительные колебания их пропорций влияют на вкус. Если подходить к делу системно, легче будет понять, что необходимо подправить, если потребуется. Скажем, если ваш кофе слишком густой и чересчур крепкий — вероятно, вы взяли слишком много кофе и в следующий раз следует взять меньше. Если же напиток, наоборот, кажется слабым, водянистым — значит, кофе было недостаточно и надо брать больше.

И помните, что для разных приспособлений для заваривания «идеальное» соотношение кофе и воды будет различаться. Как вы увидите в следующей главе, все ручные устройства разработаны

с целью оптимизации процесса экстракции, но у дизайнеров каждого из них было свое мнение насчет того, как этого добиться. То, как экстрагируется кофе в выбранном вами устройстве, совершенно точно будет влиять на оптимальное для него соотношение кофе и воды.

Как рассчитать дозировку

Количество кофе, используемое при расчетах соотношения кофе и воды, называется *дозировкой*. Чтобы определить дозировку, нужно произвести математические подсчеты. Я ненавижу математику, потому что в шестом классе завалила тест на усложненную программу, но учителя решили все равно перевести меня на нее, после чего я шесть лет потратила на борьбу с этой программой и до сих пор, кажется, не могу перестать. Но рассчитать дозировку могу даже я. Хорошая новость: как только вы это сделаете, вы сможете использовать полученные данные снова и снова, и больше ничего считать не придется! Другая хорошая новость — и я уже писала об этом выше, — используя метод взвешивания, вы сможете отмерять и воду, и кофе в граммах, что значительно облегчит вам задачу. Да здравствует метрическая система!

Первое, с чем вам нужно будет определиться, — размер вашего приспособления для заваривания и количество кофе, которое вы хотите получить на выходе. (Не надо наполнять устройство «под завязку» или, наоборот, «недогружать» его — выберите себе изначально устройство такого размера, какой позволит заваривать нужное вам количество кофе.) Для примера возьмем маленькую воронку VeeHouse (стр. 87). Производитель заявляет, что она разработана для приготовления одной-двух чашек кофе. Скажем, мы хотим одну чашку. Начнем с соотношения кофе и воды 1:16 и посмотрим, что это будет означать для нашего кофе (для удобства округлим числа до десятых грамма).

Поскольку массу воды вы уже знаете — 200 г — для желаемого соотношения 1:16 вы просто делите 200 на 16 и получаете требуемое количество кофе — 12,5 г. Это означает, что вы можете начать с 12,5 г кофейных зерен и 200 г воды: помолоть зерна, заварить кофе и попробовать. В зависимости от того, каким напиток вам покажется на вкус, вы сможете изменять дозировку, добавляя, скажем, по

Чашек кофе, шт.	Воды, г	Соотношение 1:15 Масса кофе, г	Соотношение 1:16 Масса кофе, г	Соотношение 1:17 Масса кофе, г
1	200	13,3	12,5	11,8
2	400	26,7	25	23,5
3	600	40	37,5	35,3
4	800	53,3	50	47,1
5	1000	66,7	62,5	58,8
6	1200	80	75	70,6

полграмма кофе за раз. (Предупреждение: приведенные соотношения и расчеты могут указать вам на необходимость использовать гораздо большее количества кофе, чем то, к которому вы привыкли. Одной из наиболее распространенных ошибок тех, кто готовит кофе дома, является использование слишком низкой дозировки. Если вы возьмете соотношение 1:16 и вам покажется, что кофе нужно чересчур много, советую все же приготовить и попробовать напиток прежде, чем уменьшать дозу.)

Эта таблица применима к различным приспособлениям и к любому количеству кофе. Если вы решили сварить кофе на целую толпу, используя капельное приспособление кемекс (Chemex, стр. 93) на шесть чашек, то в соответствии с приведенными числами возьмите 1200 г воды и от 70,5 до 80 г зерна, чтобы приготовить эти самые шесть чашек. Однако, если вы используете несколько разных приспособлений, использовать одно и то же соотношение кофе и воды для всех, скорее всего, не получится. Как вы узнаете из главы VI, я использую соотношения от 1:12 до 1:17 в зависимости от приспособления.

Как только я определяю оптимальное соотношение для того устройства, которым пользуюсь, я записываю его и затем использую для этого приспособления постоянно. Большинство крафтовых кофеев делают то же самое, и это соотношение становится одной из базовых характеристик того или иного приспособления. Это делается для того, чтобы не изобретать колесо всякий раз заново. Вместо этого можно использовать базовые характеристики как точку отсчета. В кофейнях параметры заваривания для каждого устройства (помол, дозировку, соотношение кофе и воды) могут изменять каждый день или во всяком случае каждый раз, когда начинают работать с новой

партией кофе. Этот процесс называется настройкой, или подстройкой, и направлен на постоянную оптимизацию качества напитка. Дома же я очень редко что-то подправляю в рецептах. Однажды установленные опытным путем настройки потом, как правило, отлично работают.

Дозируем правильно

Неудачный способ: наугад

Неплохой способ: две столовые ложки молотого кофе
на 180 мл воды

Хороший способ: соотношение масс
цельных кофейных зерен и воды 1:15–1:17

СТЕПЕНЬ ПОМОЛА И ВРЕМЯ КОНТАКТА КОФЕ С ВОДОЙ

Молоть кофе — значит измельчать его зерна. Цельное зерно с его относительно небольшой площадью поверхности практически не дает воде возможность проникать внутрь и экстрагировать нужные нам вещества. Экстракция из цельных зерен будет длиться вечно, а это непрактично. Поэтому кофейные зерна перемалывают в достаточно крупные (*грубый помол*) или совсем мелкие (*тонкий помол*) частички — чтобы облегчить воде процесс экстракции их компонентов. Понимание того, как степень помола влияет на экстракцию, поможет вам «настроить» кофе согласно вашим предпочтениям.

От степени помола сильно зависит степень экстракции кофе, а значит, и ваше впечатление от напитка. Более мелкий помол обеспечивает кофе большую площадь поверхности для того, чтобы вода проникала внутрь частичек и извлекала то, что создает вкус. То есть если вы используете более тонкий помол зерна, не изменив ничего другого в рецепте приготовления кофе, то вы получите более высокую степень экстракции, чем обычно. Чем больше у воды возможностей проникнуть внутрь молотого зерна через его поверхность, тем больше растворимых веществ из этого зерна окажется в вашей чашке.

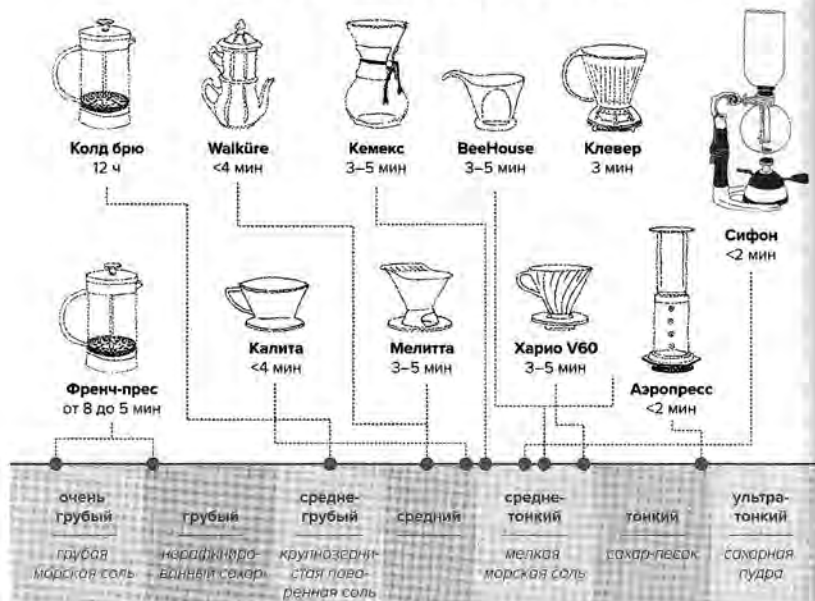
Конечно, «больше» не всегда означает «лучше». Чем тоньше помол, тем быстрее происходит экстракция, и тем выше шанс получить переэкстрагированный кофе. Способы заваривания, для которых используется кофе более тонкого помола, предполагают меньшее время воздействия воды на кофе, чтобы напиток получился вкусным. Соответственно, те рецепты, для которых предпочтительнее грубый помол, требуют большего времени контакта кофе и воды.

При том что экстракция в частичках кофе мелкого помола происходит быстрее, сам кофе необязательно будет быстрее готов. Это объясняется тем, что степень помола сильно влияет на скорость протекания воды через слой молотого кофе, то есть на то, как быстро вода через этот слой проходит (это справедливо больше для капельных методов, чем для иммерсионных, см. стр. 60). Между более крупными частичками больше свободного пространства, что позволяет воде проходить через их слой быстрее. При мелком помоле частички уложены более компактно, что замедляет процесс протекания. Чтобы лучше понять это, представьте, через что быстрее пройдет вода: через слой песка или слой гравия?

К сожалению, не существует одной-единственной степени помола, которая гарантировала бы идеальный вкус кофе: отличный (как и провальный) результат можно получить из кофе любого помола. Чтобы еще больше запутать вас, добавлю: не существует ни «стандартного» помола, ни специальных терминов для его характеристики, кроме «тонкий», «средний» и «грубый», которые весьма субъективны. Более того, разные кофемолки имеют разную маркировку. То есть помол на делении «14» на одной кофемолке совсем не обязательно даст вам такой же размер частичек, как помол на том же делении «14» на другой. Некоторые модели кофемолок вообще не используют числовых обозначений шкалы. Существуют научные способы определения размера частиц, но они требуют специального оборудования и совершенно нецелесообразны ни для домашнего приготовления кофе, ни для чего-либо другого.

Гораздо проще сравнить размер и текстуру получающихся при помоле частиц кофе с теми веществами, что можно встретить на кухне, вроде соли или сахара. В справочной таблице я привела весь спектр степеней помола с примерами для тактильного и визуального

ПОМОЛ: СПРАВОЧНАЯ ТАБЛИЦА



сравнения, а также степени помола, характерные для различных заварочных устройств (подробнее об устройствах — в следующей главе).

Каждое приспособление лучше использовать для кофе определенной степени помола (или в определенном интервале помолов) для обеспечения наилучшего контроля над скоростью протекания воды. Если зерна размолоты слишком грубо, вода протечет через них очень быстро и кофе выйдет недоэкстрагированным. С другой стороны, в случае чересчур мелко смолотого кофе вода будет просачиваться через него с черепашьей скоростью (а то и вовсе встанет!), и вы получите переэкстрагированный напиток. Поэтому, даже если вы спешите, вы не можете просто уменьшить помол, чтобы ускорить процесс приготовления.

Хороший индикатор того, что кофе смолот слишком мелко для вашего устройства (по крайней мере, в случае капельных приспособлений), — состояние кофейного слоя: если он выглядит, как мутная

жижа, скорее всего, помол слишком тонкий. Также на это может указывать слишком долгое прохождение воды через слой молотых зерен. В шестой главе я приведу свои «нормативы» по времени прохождения воды для каждого из капельных приспособлений. Если время превышено — ваш помол тонковат, если вода финишировала досрочно — помол чересчур грубый.

Устройства для заваривания различаются и по времени приготовления кофе в них. К примеру, френч-пресс (см. стр. 73) — одно из тех приспособлений, где кофе готовится наиболее долго, а аэропресс (см. стр. 77) — один из лидеров по скорости заваривания. Но я не имею в виду, что для каждого приспособления есть одна-единственная верная комбинация помола и времени взаимодействия воды с зерном, даже если производители устройств заявляют обратное. Вы можете приготовить отличный кофе множеством способов при помощи одного-единственного устройства — просто достичь успеха, особенно поначалу, будет проще, если использовать проверенные опытом, приведенные в таблице комбинации. Хотя некоторые устройства более гибкие в применении, чем другие. К примеру, в этой книге я привожу инструкции как для восьмиминутного, так и для пятиминутного способов заваривания во френч-прессе, а кофейное сообщество не перестает сочинять рецепт за рецептом — один безумнее другого — для аэропресса.

Важно помнить, что помол никогда не бывает полностью однородным: обжаренные кофейные зерна разрушаются неравномерно. Все кофемолки выдают разброс размеров частиц: от довольно крупных кусочков до тончайших пылинок. Это одна из причин, по которой важно обзавестись хорошей кофемолкой (я советую: если покупать для приготовления кофе что-нибудь одно, пусть это будет жерновая кофемолка); подробнее обсудим это на стр. 100.

Помол и вкус напитка

Слишком тонкий: напиток густой, горький на вкус

Слишком грубый: напиток водянистый,
вкус невразумительный или кислый

ВОДА

Кофе на 98-99% состоит из воды. Вода является как ингредиентом напитка, так и, будучи растворителем, инструментом его приготовления. Поэтому вода заслуживает нашего внимания. Начнем с того, что если вода имеет какой-нибудь странный привкус, то кофе тоже будет иметь странный привкус. Слава богу, в нашей стране мы все имеем неограниченный доступ к воде, но вода воде рознь. В деле приготовления кофе свежая, приятная на вкус вода — важнейшее слагаемое успеха. Мой совет новичкам: если из вашего крана идет именно такая — пользуйтесь этим. Если же у воды есть любой ощутимый привкус или запах — подумайте о покупке кувшина с простым угольным фильтром или другого подобного приспособления (если, конечно, вы еще не успели им обзавестись). У нас в Чикаго воду чрезмерно хлорируют — такое впечатление, что по трубам течет разбавленная вода из бассейна. Я пользуюсь угольным фильтром, и он успешно борется с привкусом и запахом хлора (проблемой, пожалуй, почти всей проточной воды в стране), а также с примесями некоторых металлов. Существуют и более продвинутое и дорогостоящие фильтрующие приспособления, но для приготовления кофе в домашних условиях угольного фильтра будет вполне достаточно.

Однако цель фильтрации — вовсе не убрать из воды *все*. Вода содержит и минералы, и другие вещества, которые помогают ей быть хорошим растворителем для кофе. Например, магний и кальций особенно важны для экстракции кофейных ароматов. Мягкая или дистиллированная вода (очищенная практически от всех примесей) — не самый хороший вариант. Может, для промывания носа такая вода и подходит, но никогда не используйте ее для приготовления кофе — она просто не сможет извлечь все хорошее из зерен, и напиток получится кислым. Однако и слишком минерализованная вода — не особенно подходящее решение, даже если она замечательно богата кальцием и магнием. Такая вода часто бывает слишком жесткой, что сделает ваш кофе горьким и унылым, начисто лишеным приятной кислинки.

Те, кто использует воду из-под крана, обычно жалуются на ее чрезмерную жесткость которая приводит к проблемам, не связанным

с кофе, таким как образование накипи и необходимость намыливать посуду сильнее обычного, чтобы отмыть. Поэтому во многих домах стоят централизованные системы смягчения воды. Если это ваш случай и вкус вашего кофе оставляет желать лучшего, попробуйте сравнить два напитка, приготовленных один на более мягкой, другой на более жесткой воде. Если разница будет ощутимой, пользуйтесь той водой, с которой кофе получается вкуснее. Если же ни один вариант вас не устроит, попробуйте использовать бутилированную воду, которую получают из родников и артезианских скважин (это не то же самое, что искусственно минерализованная вода).

Во многих хороших кофейнях установлена система обратного осмоса: сначала она фильтрует воду, а потом насыщает ее нужным количеством кальция и магния. В некоторых местах обработанную таким способом воду даже продают посетителям. Но это совершенно бессмысленно и даже — не побоюсь этого слова — почти преступление, вот так-то! Другие компании продают смеси для минерализации, добавляя которые в дистиллированную воду, можно получить отличную воду для кофе. Сама я ими не пользовалась, но, наверное, хорошо, что такая возможность существует.

В таблице ниже приведены стандарты, установленные SCA для воды, используемой при приготовлении кофе. Средний столбец — идеальные показатели, правый — допустимый предел.

Характеристика воды	Рекомендуемое значение	Допустимый диапазон
Запах	Без запаха	
Цвет	Прозрачный	
Общее содержание хлора	0 мг/л	
Общее содержание растворенных твердых веществ (Total Dissolved Solids, TDS)	150 мг/л	75–250 мг/л
Кальциевая жесткость	68 мг/л	17–85 мг/л
Общая щелочность	40 мг/л	около 40 мг/л
pH	7,0	6,5–7,5
Натрий	10 мг/л	около 10 мг/л

Начиная с этой таблицы как минимум укажет, что свежесть, прозрачность и отсутствие хлора — самые важные показатели качества воды для приготовления кофе. Для тех же, кто сильно озабочен качеством воды для домашнего заваривания, замечу, что показатели в таблице где-то точны, а где-то приблизительны. Вы должны понимать, во-первых, что вряд ли вода у вас дома соответствует всем требованиям SCA, а во-вторых, что и у этой таблицы есть недостатки. К примеру, недавние исследования показали, что важность чего-то вроде TDS (сколько минералов и прочих элементов содержится в вашей воде — не путайте это с TDCS, термином, которым я обозначаю количество растворенных в воде кофейных составляющих), а именно его численных показателей, сильно преувеличена. К тому же проверять домашнюю воду на все эти показатели, прежде чем сварить кофе, вряд ли практично. Я отношусь к стандартам SCA больше как к подсказкам, на что нужно обращать внимание. Пусть вы не можете проконтролировать TDS в вашей воде, но если вода отдает хлором — это вы можете и должны исправить.

Те, кого тема воды для приготовления кофе особенно взволновала, могут прочесть работу *Water for Coffee* бариста Максвелла Колонна-Дэшвуда (Maxwell Colonna-Dashwood) и исследователя кофе из Массачусетского технологического университета Кристофера Хендона (Christopher H. Hendon). В ней авторы, используя научный подход, объясняют, как и почему вода влияет на кофе, и замечают, что многие профессионалы кофейного дела придают слишком большое значение, скажем, TDS. Определение того, что такое оптимальная для приготовления кофе вода, — это развивающееся направление кофейной науки, и в домашних условиях этим вряд ли стоит заниматься, но я приведу здесь пару постулатов, которые стоит знать тем, кто варит кофе у себя на кухне.

- **Влияние воды отличает кофе от других крафтовых продуктов.** Качество кофе, так же как вина и пива, определяется сочетанием аромата и вкуса. Для всех трех продуктов можно обсуждать процесс производства, консистенцию и оттенки вкуса и запаха. Однако лишь кофейные зерна соприкасаются с водой непосредственно в процессе приготовления напитка (а не его производства), что фундаментально отличает кофе от пива и вина, готовить которые не требуется. Ко всему прочему

вода — основной ингредиент нашего любимого напитка — особа весьма непостоянная: ее состав и качество сильно меняются от одного места к другому. А это значит, что около 99% содержимого кофейной чашки постоянно изменяется — и это тоже делает кофе особенным.

- **Разная вода по-разному влияет на кофе.** Поскольку в разных местах вода неодинакова, и привести ее всю к единому стандарту невозможно (да и, честно говоря, не нужно), вкус вашего кофе будет сильно меняться в зависимости от воды, которую вы используете. Даже если бы существовал способ стандартизировать все остальные параметры процесса приготовления кофе, использование другой воды — не такой, как обычно, — может кардинально изменить вкус напитка. Поэтому имейте в виду, если соберетесь варить кофе в путешествии, — те способы, которые так хорошо работали дома, могут подвести, или, напротив, кофе может выйти еще лучше!

Подытожим сказанное выше: те, кто готовит кофе дома, должны уделять должное внимание воде и контролировать ее качество: очищать от хлора посредством фильтрации и стараться не использовать минеральную или дистиллированную воду. Также может случиться такое, что ваша вода не подойдет для заваривания кофе определенного сорта. Кофе обжаривают с расчетом на тот или иной тип воды, который может не совпасть с тем, что вы используете дома. На самом деле маловероятно, что это приведет к тому, что кофе будет действительно невозможно пить. Основную мысль этого раздела можно сформулировать так: если вы перепробовали все, но вкус вашего кофе по-прежнему оставляет желать лучшего, возможно, причина в воде.

ТЕМПЕРАТУРА

Давняя кофейная мудрость гласит: оптимальная температура воды для приготовления кофе — от 91 до 96 °C (кроме «холодного» способа — колд брю — см. стр. 74). Заметим, что это меньше температуры кипения воды (100 °C), а основная мысль этого абзаца такова: кипящая вода слишком горяча для заваривания кофе.

Температура воды для заваривания — весьма важный фактор, поскольку влияет на то, как происходит процесс растворения составляющих кофейного зерна. Нижняя температурная граница — 91 °С.

Удержание тепла

Дома я грею воду в стандартном электрическом чайнике, потому что это супербыстро, а я терпеть не могу ждать, когда вода закипит. Если я использую капельный способ заваривания, то переливаю закипевшую воду в чайник с длинным тонким изогнутым носиком (см. стр. 114), и, пока это происходит, вода остывает — как раз примерно до 96 °С, — и ею можно заваривать, не дожидаясь дальнейшего остывания (электрические чайники подобной формы тоже есть, но меня все устраивает и в обычном).

Может быть, вы заметили, что профессиональные бариста часто ставят чайник на подогрев, когда не пользуются им, к примеру, после увлажнения фильтра (см. стр. 68). Я бы сказала, что обычно в этом нет необходимости, особенно если греешь воду на плите.

Но я человек по натуре любопытный и несколько раз проделывала опыты по удержанию тепла (далее читают только те, кто любит копать глубоко). Раньше я обычно ждала лишь полминуты перед тем, как снять кипящий чайник с плиты и начать лить воду в кофе, ведь минута — это так долго! Однако, использовав термометр, я удивилась тому, как хорошо сохраняет тепло мой чайник. За 30 секунд температура воды становилась ровно 99 °С всякий раз, когда я ее измеряла. По истечении минуты она уменьшалась всего на один-два градуса, через полторы минуты падала до 97 °С, через две минуты — до 95 °С. По истечении целых трех минут вода остывала в среднем на 7 °С — температура оказывалась 93 °С всякий раз, когда я ее измеряла, и все еще попадала в оптимальный для приготовления кофе промежуток. То, насколько быстро остывает вода, безусловно, во многом зависит от внешних условий (окружающей среды). В день, когда я проводила описанные эксперименты, в моей комнате было около 25 °С, и я пользовалась чайником из нержавеющей стали — материала, хорошо удерживающего тепло. Если вы хотите узнать, как быстро изменяется температура вашей воды после кипячения, проведите эксперимент у себя дома со своим собственным чайником.

поскольку в более холодной воде растворение многих компонентов, придающих кофе его вкус и аромат, будет затруднено, то есть на это понадобится значительное время. Слишком горячая вода (крутой кипяток) чересчур быстро растворит слишком много компонентов, от чего кофе может получиться горьким или вяжущим.

Профессиональные бариста пользуются специальными приспособлениями — обычно чайником с индукционной панелью, который может поддерживать определенную температуру воды. Приобрести такие приспособления для дома вполне можно, но совсем не обязательно. Достаточно обзавестись цифровым термометром для проверки температуры воды — а можно просто выждать минуту или пару минут после закипания, прежде чем начинать заваривать. Для домашнего применения этот способ вполне подходит.

Нужно заметить, что в процессе наливания воды в устройство или сосуд для заваривания ее температура *значительно* падает. Во время одного из своих экспериментов я установила, что крутой кипяток, заливаемый в неподогретые керамические кружки, немедленно остыл до 93 °С и, лишившись теплых объятий нержавеющей стали, продолжил быстро остывать градусов до 70 °С. Вот почему многие бариста заранее подогревают и приспособления для заваривания, и чашки горячей водой. Так они пытаются уменьшить потери тепла в процессе переливаний — воды из чайника в устройство для заваривания и кофе из устройства в кружку.

Принимая во внимание все вышесказанное, лично я сомневаюсь, что способность устройства или сосуда сохранять тепло особенно влияет на вкус кофе. При нормальной температуре на кухне я никогда не отвлекаюсь на то, чтобы заранее нагревать устройство (если только это не происходит само собой в процессе увлажнения бумажного фильтра (см. стр. 68), хотя, если вы решите это делать, вреда, конечно, не будет. Предварительный нагрев керамики же совершенно точно поможет удержать тепло дольше. В моих экспериментах кофе все равно сразу же остывал до 93 °С даже в подогретых кружках, но неизбежное дальнейшее остывание в этом случае значительно замедляется, а это означает, что ваш кофе дольше останется теплым.

Высота над уровнем моря и температура воды

При подъеме на каждые 150 метров над уровнем моря температура кипения воды понижается примерно на 0,5 °С. Это значит, что в местах вроде Денвера, расположенного на высоте 1609 метров над уровнем моря, вода кипит при 94,5 °С. Уму непостижимо! Что же это означает для племени любителей кофе, живущих на высоте целой мили? А то, что температура кипения воды как раз совпадает с идеальной температурой для приготовления кофе! Как я уже говорила, готовить кофе на крутом кипятке на уровне моря никак не стоит, но в Денвере, например, можно. Денверская компания Voxcar Coffee Roasters как раз практикует такой способ. Попробуйте и вы при случае!

ИСКУССТВО ЛИТЬ ВОДУ

При использовании капельного метода заваривания на вкус напитка может повлиять даже то, как именно вы наливаете воду. Особенно важную роль играет то, с какой скоростью вы это делаете и насколько контролируете процесс. В мире существует, вероятно, столько же техник наливания воды в пурвер-устройство, сколько и профессиональных бариста, но литературы по этому предмету практически не найти. Это представляется чем-то вроде абстрактного искусства — «учиться лить воду» звучит смешно, но раз на каком-то этапе вам действительно нужно будет лить, хорошо бы последить за тем, как этот процесс влияет на качество получаемого напитка. Это необходимо только совсем новичкам? Думаю, что нет. Является ли супер-отточенная техника наливания воды необходимым условием приготовления хорошего кофе дома? Точно нет. Но даже начинающие смогут применить пару простых приемов и почувствовать, как это изменит вкус напитка в лучшую сторону.

Как обсуждалось выше, время контакта кофе с водой напрямую связано с тем, сколько молекул, несущих с собой вкус и аромат, успеет в ней раствориться. Чуть позже вы поймете, как то, насколько сильно вы перемешиваете воду, влияет на экстракцию. Иными словами,

если вы будете лить быстро и неаккуратно, это сильно — и отрицательно — скажется на вкусе вашего кофе. Уверяю вас как человек, который когда-то просто плюхал воду на молотые зерна: медленный и контролируемый пролив принесет заметный результат.

Лучше всего для этого обзавестись чайником с длинным изогнутым носиком (см. стр. 114). Нет-нет, это *не* обязательное условие — и ниже я привожу советы, которые помогут вам и без него; но он совершенно точно поможет вам лучше контролировать процесс и направлять струю воды.

В среде кофейных профессионалов не утихают дискуссии о двух различных методах пролива воды: непрерывном и пульсирующем. Думаю, для домашнего использования подойдет любой из них; я приведу тут маленькие хитрости, которые будут вам полезны независимо от того, какую технику вы выберете.

- **Не устраивайте наводнения.** Смысл капельных методов вовсе не в том, чтобы залить молотые зерна водой и оставить их отмочать. Ваша цель — поддерживать относительно постоянный уровень воды и следить за тем, чтобы свежая вода равномерно поступала на слой кофе по мере того, как напиток истекает из устройства. Почему это важно? Чистая вода растворяет лучше той, в которой уже содержится кофейная взвесь (но есть исключения, см. метод для V60 на стр. 272).
- **Старайтесь лить в центр.** Большую часть времени направляйте струю воды ближе к центру кофейного слоя. Если лить близко к краю, вода проделает канальцы вдоль стен и не пройдет через основную массу смолотых зерен. Проверить это можно, взглянув на фильтр после того, как вся вода просочится через него. Если все было в порядке, чуть выше слоя кофе на фильтре должен остаться тонкий круговой след от мельчайших кофейных частичек. Если на фильтре останутся нетронутые места («залысины»), станет понятно, что вода просачивалась вдоль стенок устройства, выбирая путь наименьшего сопротивления. Другая проблема, которая может возникнуть, если наливать воду близко к краю, — самые мелкие кофейные частички

соберутся у стенок, и вода смоеет их вниз, где они напрочь закупорят фильтр, и наш важнейший параметр — время контакта кофе с водой — устремится к бесконечности.

- **Распределяйте воду равномерно.** Вместе с тем лить в одну точку тоже не стоит. Так вода промоет туннель и минует большую часть зерен. Чтобы этого избежать, попробуйте делать ритмичные круговые движения, рисовать восьмерки или еще что-нибудь милое вашему сердцу. Профессиональные бариста делают это тысячу разных способов (и многие имеют однозначное мнение о том, какой из них правильный), но нам главное — плавно лить воду, стараясь, чтобы она равномерно распределялась по всему кофейному слою. Когда вся вода просочится, поверхность должна оставаться максимально ровной. Если вы заметите неровности или углубления после того, как вода уйдет, — значит, какой-то участок вы орошали щедрее, чем прочие.
- **Верните кофе на место.** Прилипшие к фильтру отдельные частички зерен — это обычное дело, но вот толстый слой молотого кофе, осевший на стенках устройства по всей высоте фильтра — это совсем не дело (опять же, есть исключения; см. V60 на стр. 272). Крупные частицы зерен, приставшие к фильтру выше кофейного слоя, зовутся «галькой» (камушками, валунами). Чем выше и плотнее слой «камушков», тем меньше кофе вступило в контакт с водой в отведенное ему время. В некоторых своих рецептах заваривания я рекомендую раз или два пройтись струей воды по верхней части фильтра, чтобы смыть эту замешкавшуюся «гальку» в общую кофейную кашицу, где ей самое место.
- **Следите за временем.** Помимо необходимости убедиться в том, что кофе вступает в контакт с водой равномерно и полностью, контролируемый пролив означает, что будет точно соблюдено оптимальное время этого контакта — *время заваривания*, или *время приготовления*. В этой книге ориентировочное время

приготовления для каждого ручного устройства приведено в главе VI. Для капельных методов это время включает время пролива воды плюс время прохождения ее сквозь слой молотых зерен до тех пор, пока вес вашего напитка не перестанет изменяться. Если вы будете лить воду слишком быстро, у нее не будет времени экстрагировать все, что нужно. Если будете медлить, рискуете получить переэкстрагированный кофе. Помните: если вы уверены, что льете так медленно, как только можете, а вода все равно проходит чересчур быстро — это значит, что помол слишком грубый. Если вы безукоризненно соблюдаете время пролива, а вода просачивается убийственно медленно — помол, напротив, слишком тонок. (Подробное обсуждение этого — на стр. 40.)

У вас уйдет какое-то время, чтобы разобраться с тонкостями пролива, но чем дольше вы будете практиковаться, тем легче вам это станет даваться. Может, вы даже, как профессиональные бариста, постепенно так разовьете мышечную память, что сможете лить воду с закрытыми глазами. Получится ли это именно у вас? Кто знает! Но в любом случае, овладеть техникой правильного пролива не так трудно.

Непрерывный пролив

Многие бариста считают, что в капельном методе нужно лить воду из чайника в приспособление постоянной тонкой струйкой. Такой способ называется *непрерывным проливом*. Его цель — сохранять консистенцию кофейной взвеси в фильтре равномерной, а скорость протекания воды — постоянной во время всего процесса. В идеале струя воды не должна ни прерываться, ни даже становиться тоньше.

Сторонники этого метода уверяют, что он щадящий (минимизирует перемешивание кофе), а это значит — можно использовать более тонкий помол, что, в свою очередь, может позволить получить более яркий вкус напитка. Многие даже настаивают, что приспособления, подобные воронке V60 и кемексу, в буквальном смысле *требуют* именно такого, медленного и тщательно контролируемого пролива, потому что в самих устройствах не предусмотрено механизмов контроля скорости истечения воды.

Подобный способ в полной мере осуществим лишь с использованием чайника с длинным изогнутым носиком, и овладение этим искусством потребует некоторых усилий. Для наилучших результатов желательно, чтобы чайник был полон примерно на три четверти (скорость истечения воды из носика сильно меняется по мере снижения уровня воды в чайнике, что для новичка может представлять сложность), и поначалу держать его может быть тяжело. Со временем у некоторых накачивается «мускул бариста», и удерживать полный чайник одной рукой, обеспечивая при этом стабильный напор струи, становится легче (но мне, например, слабо до сих пор). Полезно попрактиковаться в наливании в пустой фильтр, без зерен. Попробуйте наливать фиксированное количество воды — скажем, от 250 до 400 г. Засеките время и, если струя прервется, начните заново. Проверьте, насколько медленно вы можете лить. Сможете вылить 250 г воды непрерывной струйкой за три минуты или чуть больше — считайте, вы овладели мастерством непрерывного пролива.

Немного о перемешивании

Перемешивание происходит, когда частицы смолотых зерен движутся под действием потока воды. В процессе перемешивания кофе быстрее подвергается воздействию новых порций воды, что, в свою очередь, ускоряет экстракцию. Перемешивание происходит так или иначе при использовании любого устройства для заваривания — в какой-то момент вы вливаете в него воду, и это вносит беспорядок в кофейный слой. По мере того как уровень воды поднимается и падает, частицы кофе также перемещаются — это делает перемешивание более интенсивным. В большинстве случаев дополнительного перемешивания кофейного слоя (помимо естественного при наливании воды) не требуется. Однако некоторые способы заваривания (в особенности иммерсионные) могут только выиграть от одной или пары хороших встрясок. Как понять, нужно ли перемешивать и насколько активно? Это, как и многое другое, приходит с опытом. Новичку будет полезно знать, что такая возможность есть и что этот навык тоже можно тренировать.

Пульсирующий пролив

Другой способ пролива называется *пульсирующим*. Вместо того чтобы лить воду непрерывной струей, вы делаете перерывы через определенные временные интервалы, чтобы дать воде пройти через кофейный слой. Как часто и насколько долгие делать перерывы? Ответы могут быть разными и во многом зависят от того, какое приспособление вы используете. Самый распространенный, стандартный подход предполагает перерыв через каждые 50–60 г воды.

Хотя пульсирующий метод предполагает перерывы в наливании воды, это вовсе не означает, что время заваривания увеличивается. То, что вы делаете перерывы, означает, что лить нужно быстрее (струя воды будет толще) — при этом время приготовления для данного пувер-устройства останется таким же, как при использовании метода непрерывного пролива.

На основании собственного опыта могу сказать, что овладеть пульсирующим способом проще, чем непрерывным. Этот метод более щадящий, он предполагает куда меньше стресса для вас, с одной стороны, а с другой — позволяет на ходу корректировать скорость пролива, чтобы точно уложиться в нужное время. Кроме того, используя пульсирующий пролив, можно заваривать маленькие порции кофе, при этом поддерживая оптимальное время контакта кофе с водой.

«Цветение»

Независимо от того, какую технику пролива вы используете, еще один легкий способ улучшить вкус вашего кофе — сделать так, чтобы он «цвел», для чего перед тем, как начать основной пролив, тщательно смочить молотые зерна небольшим количеством горячей воды. Звучит глуповато: неужели, если просто смочить молотый кофе и подождать, он станет вкуснее? Кажется, так и есть. По крайней мере, тепло и влага, сопутствующие цветению, подготавливают кофе к экстракции, и делают это двумя способами.

- **Высвобождают углекислый газ.** Свежий кофе содержит большое количество углекислого газа, который захватывается зернами в процессе обжарки. Когда вы смачиваете молотый кофе, он разбухает и пузырится — это выходит углекислый газ.

(Один из признаков того, что кофе старый и выдохшийся, — то, что в процессе «цветения» он не пузырится или пузырится совсем мало.) Кофе и так постепенно выпускает углекислый газ, однако горячая вода ускоряет этот процесс. Углекислый газ придает горький вкус — это подтвердит всякий, кто пробовал неподслащенную газировку. «Цветение» отвечает за то, чтобы эта горечь не оказалась в вашей чашке.

- **Запускают процесс экстракции.** «Цветение» способствует выделению углекислого газа, тем самым освобождая путь для экстракции прочих растворимых компонентов зерна, прежде чем запустится основной процесс. Если углекислый газ не получит выхода, он станет барьером между молекулами воды и этими растворимыми компонентами, что будет препятствовать их экстракции и в конечном счете вашему наслаждению вкусом.

Сколько воды требуется для «цветения»? Универсальное правило гласит: умножить дозировку кофе в граммах на два и использовать такую массу воды. К примеру, если вы берете 14 г молотых зерен (примерно две столовые ложки), вес используемой для смачивания воды должен составить 28 г (четыре с половиной столовые ложки). Воды должно быть достаточно для того, чтобы смочить зерна, но она не должна вытекать из устройства (если слегка покапает, ничего страшного). Если добавить слишком много воды в самом начале, углекислый газ застынет внутри зерна и вся процедура потеряет смысл. Сколько нужно выждать, прежде чем продолжить пролив? Оптимальное время цветения варьируется от 30 до 45 секунд в зависимости от свежести кофе, степени обжарки и дозировки. Так, свежему кофе светлой обжарки лучше дать «поцвести» подольше, то же касается и больших порций молотого зерна. Верный признак того, что процесс «цветения» подходит к концу, — кофе прекращает пузыриться.

В этот момент вы, должно быть, подумали: «Почему только от 30 до 45 секунд? Отчего не дождаться, пока пузыри совсем не исчезнут?» Ну, во-первых, полностью они, как правило, не исчезают. Во-вторых, если углекислый газ высвобождается и улетучивается, можно спорить на что угодно, что и другие летучие соединения со временем

сделают то же самое. Компоненты зерна, отвечающие за аромат, особенно нежны и в любой момент могут в буквальном смысле растаять в воздухе — на то они и зовутся «летучими», — но мы никак не должны позволить им это сделать (ведь аромат — важнейшая составляющая вкусового впечатления от напитка в целом, см. стр. 216).

Обнулить, прежде чем лить!

Не забудьте обнулить весы перед тем, как начать лить воду для «цветения», — масса используемой воды не должна включать в себя ни массу вашего приспособления, ни массу кофе!

НАСТРОЙ СВОЮ ЧАШКУ!

Я уже рассказывала выше, что профессионалы кофейного дела используют термин «настройка», когда опытным путем — по сути, методом проб и ошибок — определяют оптимальные параметры процесса заваривания в том или ином устройстве (или приготовления шота эспрессо). Иными словами, речь идет о тонкой настройке, или подстройке, процесса. Как вы уже поняли, каждый из факторов, обсуждаемых в этой главе, влияет на конечный результат в вашей чашке, так что важно добиться их наилучшего сочетания.

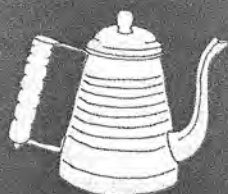
Профессиональным бариста приходится заниматься такой подстройкой каждый день — просто потому, что ни один из влияющих на процесс параметров не является постоянной величиной. Как уже обсуждалось, помол бывает неоднороден, а температура воды меняется во время приготовления. Помимо этого, тип используемого приспособления, сорт и возраст зерна, равномерность пролива (в капельных методах), даже погода за окном — да-да, даже температура и влажность, — все это влияет на то, как поведет себя ваш кофе. Кофе гигроскопичен, то есть способен впитывать влагу из воздуха. При этом зерна набухают (как минимум на молекулярном уровне), что делает их плотнее после помола. В этом случае полезным будет сделать помол грубее. Чаще всего такая проблема возникает при приготовлении эспрессо, тем не менее это отличный пример того, как неочевидные

факторы могут повлиять на процесс и вызвать необходимость регулировки его параметров.

Другая довольно частая ситуация, требующая подстройки параметров процесса, — использование совсем свежих зерен после тех, что полежали какое-то время после обжарки. Опытный бариста в этом случае может установить чуть более тонкий помол, чем обычно, поскольку в недавно обжаренном зерне содержится большое количество углекислого газа, который может препятствовать экстракции. Более тонкий помол нейтрализует этот эффект для свежемолотого кофе, а спустя неделю бариста может вернуться к привычному помолу.

Пока вы учитесь и налаживаете процесс приготовления кофе дома, изменяйте только одну характеристику процесса за раз. Так вы сможете отслеживать свой прогресс. Если вы меняете два или больше параметров одновременно, вы не сможете проследить точную взаимосвязь между тем, что вы изменили, и результатом. Вам также будет легче понять и запомнить эффект изменения того или иного параметра, если вы будете регулировать их поочередно. К примеру, если кофе получается слишком крепким, и вы думаете, что что-то не так либо с соотношением кофе и воды, либо с помолом, поэкспериментируйте сначала с одним, потом с другим, чтобы понять, в чем именно проблема.

Чем больше кофе вы будете готовить, тем скорее процесс приготовления превратится из метода проб и ошибок в процесс принятия конкретных решений. Со временем вы научитесь идентифицировать проблему и быстро решать ее без мучительных догадок. Некоторые подсказки и пути устранения проблем вы также сможете найти в приложении (стр. 275).



ГЛАВА II

ВЫБИРАЕМ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ

Вам, должно быть, интересно, почему эта глава предваряет главу о зерне, знакомство с которым, казалось бы, должно стать первой ступенью вашего восхождения к отличному кофе. Я скажу так: вы можете купить лучшие зерна в мире и с невероятной быстротой превратить их в отвратительный кофе в ужасной кофемашине (вы узнаете из этой главы почему). Если у вас нет устройства, в котором *возможно* приготовить вкусный кофе, вас не спасет даже самое лучшее зерно.

Факт в том, что устройство, которое вы выберете, и то, как вы будете его использовать, очень сильно повлияет на результат. Вам предстоит принять несколько важных решений, прежде чем вы окончательно определитесь с выбором, и я помогу вам в этом. Заварочных устройств — самых разнообразных — пруд пруди, и первое, за что вы можете меня поблагодарить, — список я вам подсократила. В этой главе рассказывается о десяти, включая мои самые любимые. Каждое из них будет прекрасным выбором, но моя цель — помочь сделать выбор *именно вам*. Поэтому основное внимание я уделяю факторам, представляющим особую важность для того, кто решил на покупку устройства для домашнего приготовления кофе: просто пользоваться, легко найти, недорого стоит.

Но вы не сможете принять взвешенного решения о покупке того или иного устройства без рассмотрения дополнительного оборудования, которое потребуется (а может, не потребуется) приобрести. Большинство заварочных приспособлений — не одиночки и нуждаются в компании. В этой главе рассматривается то, чем еще было бы неплохо оснастить кофейный уголок вашей кухни — фильтры, кофемолки, весы, чайники и прочее, — и обсуждается, как эти предметы могут помочь (или помешать) сделать ваш кофе еще лучше.

ИММЕРСИОННЫЙ ИЛИ КАПЕЛЬНЫЙ?

Существуют два основных метода приготовления кофе вручную: *иммерсионный* и *капельный* (*пурвер*). И это будет ваше первое решение при выборе устройства: какой из этих методов вы собираетесь использовать. Как вы увидите дальше, выбор метода повлияет не только на свойства получаемого напитка, но и на то, сколько денег вы потратите, сколько энергии и времени будет отнимать у вас

приготовление и сколько дополнительного оборудования вам потребуется приобрести.

Иммерсионный способ представляет собой полную аналогию того, что вы делаете, когда завариваете чай. Вся вода заливается сразу в один прием, и кофе настаивается, полностью погруженный в нее. Вода проникает в зерна и экстрагирует кофейные составляющие, включая вкус и аромат. Когда процесс заканчивается, напиток отфильтровывают от зерен.

Капельный (пуровер) способ состоит в проливе воды через слой молотых зерен и через фильтр. Главная особенность метода состоит в том, что вода вливается медленно и постепенно в течение всего времени приготовления напитка. При прохождении сквозь слой кофе вода забирает его компоненты (включая вкус и аромат!) с собой.

Большое преимущество устройств для иммерсионного способа заваривания состоит в том, что с ними намного легче обращаться, чем с пуровер-устройствами: они не требуют владения специальными техниками и какого-то дополнительного оборудования. Другими словами, иммерсионный способ — это метод «налил и забыл». Капельные же устройства предполагают определенную сноровку и опыт тех, кто ими пользуется, для того чтобы нужное количество воды прошло через кофе за определенный отрезок времени. Это должен быть очень медленный и тщательно контролируемый пролив, и для его осуществления вам потребуется специальный чайник с длинным изогнутым носиком. Иммерсионному способу такое внимание к деталям не свойственно, поэтому, если вы не собираетесь покупать кучу дополнительного оборудования прямо сейчас, иммерсионные устройства — это то, что вам подойдет.

Имейте в виду, однако, что ассортимент приспособлений весьма широк, и, как вы увидите дальше при обсуждении капельных устройств (начиная со стр. 85), некоторые из них потребуют от вас гораздо меньше умения (и меньше дополнительного оборудования), чем другие.

ВСЕ ЖЕ СКАЖЕМ ПАРУ СЛОВ О КОФЕМАШИНАХ

Хотя кофе — не такая уж сложная сущность, я потратила несколько тысяч слов на то, чтобы показать вам его с разных сторон и помочь получить от него дома такое же удовольствие, как в кофейне. И конечно, тот, кто скажет, что нажать одну-единственную кнопку на кофемашине гораздо проще, чем вникать во все эти премудрости, будет прав. Проблема лишь в том, что подавляющее большинство кофемашин никогда не осчастливит вас таким же вкусным кофе, как в кофейне, — даже если там вы обычно делаете выбор в пользу фильтр-кофе из автомата, а не из ручных устройств, — просто потому, что большинство из них не предназначены для приготовления идеального напитка. Кофемашины-автоматы обычно не способны, во-первых, достаточно быстро достичь подходящей для заваривания температуры и поддерживать ее в течение всего времени приготовления, и во-вторых — обеспечить оптимальное время контакта кофе с водой. Другими словами, они не справляются с двумя важнейшими параметрами заваривания — температурой и временем.

Ручные приспособления превосходят автоматические кофемашины по обоим пунктам. Вот вам небольшая история из жизни, чтобы вы лучше понимали, что к чему. В офисе, где я работаю, мы чаще всего пользуемся капельным устройством мелитта (стр. 85), но и стандартная автоматическая кофеварка у нас тоже есть. При заваривании в пуровере мы обычно не измеряем ни массу воды, ни кофе, не пользуемся специальным чайником с длинным носиком. У нас нет ни весов, ни мерной кружки, ни даже кофемолки (пока). Иными словами, мы особенно не заморачиваемся. У нас, в конце концов, есть работа, которую надо делать! Тем не менее кофе из нашей мелитты всегда ощущимо вкуснее, чем из кофемашины, хотя уж она-то отмеряет все гораздо точнее и стабильнее нас. Но мы, по крайней мере, можем нагреть воду до правильной температуры, а дизайн мелитты позволяет замедлить пролив независимо от того, сколько мы умудрились влить в нее воды и как быстро.

Дает ли использование мелитты таким образом кофе, похожий на то, что мы получаем в кофейнях? Не всегда, но иногда они вполне сопоставимы. В предлагаемых обстоятельствах такой кофе нас устраивает — и, повторю снова, он ощущимо вкуснее того, на что способна кофемашинка. Я не устану это повторять. Невероятно, но факт!

Я не хочу сказать, что автоматические машины не могут готовить хороший кофе. В большинстве кофейен стоят капельные кофеварки.

автомат, и кофе в них выходит очень вкусный, но они все-таки предназначены для промышленного использования и бариста регулярно их настраивают. Ассоциация спешалти кофе (SCA) ежеквартально тестирует кофемашины для домашнего использования, и, если модель соответствует стандартам SCA (преимущественно временные и температурные характеристики, обсуждавшиеся выше), ей присваивается сертификат Ассоциации. На момент написания этой книги такой сертификат был у следующих моделей:

Bonavita 8-Cup Digital Coffee Brewer, модель BV1900TD (розничная цена около \$200).

Bonavita 8-cup Coffee Brewer, модель BV1900TS (розничная цена около \$190).

- Behmor Brazen Plus Customizable Temperature Control Brew System (розничная цена около \$200).
- KitchenAid Custom Pour Over Brewer, модель KCM0802 (розничная цена около \$230).
- KitchenAid Pour Over Coffee Brewer, модель KCM0801OB (розничная цена около \$200).
- OXO On 12-Cup Coffee Brewing System (розничная цена около \$300).
- OXO On 9-Cup Coffee Maker (розничная цена около \$200).
- Technivorm Moccamaster (розничная цена около \$350).
- Wilfa Precision Automatic Coffee Brewer (розничная цена около \$330).

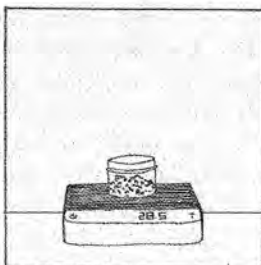
Выбор не то чтобы огромен, но для того чтобы начать исследовать рынок, если вы решились на этот шаг, — достаточно. Как вы видите, стоят хорошие кофемашины недешево, и многие из тех, кто хочет пить вкусный кофе дома, не смогут себе позволить такую покупку.

Также важно заметить, что приобретение кофемашины еще не гарантирует того, что вы сможете обеспечивать себя прекрасным напитком нажатием одной кнопки и больше ни о чем не думать. Да, машина позаботится о температуре воды и времени контакта ее с кофе, но решения о том, какое зерно использовать, какой устанавливать помол и сколько брать кофе, принимать все равно вам, также как и настраивать агрегат согласно инструкции производителя.

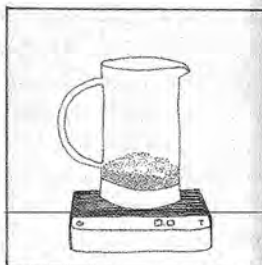
ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ИММЕРСИОННОГО МЕТОДА



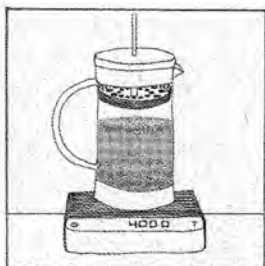
ЭТАП 1: Поставьте кипятить воду.



ЭТАП 2: Взвесьте (или отмерьте по-другому) и помелите зерна.



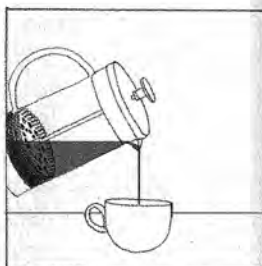
ЭТАП 3: Насыпьте смолотые зерна в приспособление для заваривания. Если вы пользуетесь весами, поставьте устройство с кофе на весы и обнулите их.



ЭТАП 4: Добавьте необходимый вес (или объем) воды. Подождите требуемое количество времени.



ЭТАП 5: Опустите поршень (отфильтруйте напиток).



ЭТАП 6: Налейте кофе в чашку и сразу подавайте.

Используйте эту пошаговую инструкцию для приготовления кофе в:

Френч-прессе (стр. 234)

Клевере (стр. 246)

Аэропрессе (стр. 241)

Используйте пошаговую инструкцию для капельного метода при приготовлении кофе в:

Мелитте (стр. 254)

Калите (стр. 263)

Воронке BeeHouse (стр. 257)

Кемексе (стр. 266)

Заварнике Walküre (стр. 260)

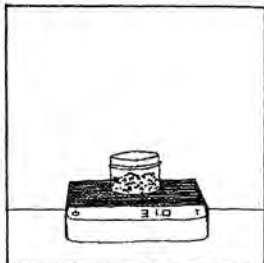
Харио (V60) (стр. 269)

Обратите внимание: с вакуумной кофеваркой-сифоном нужно обращаться по-другому (стр. 250).

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ КАПЕЛЬНОГО МЕТОДА



ЭТАП 1: Поставьте кипятить воду.



ЭТАП 2: Взвесьте (или отмерьте по-другому) и помелите зерна.



ЭТАП 3: Расправьте фильтр, если требуется, и поместите его в приспособление.



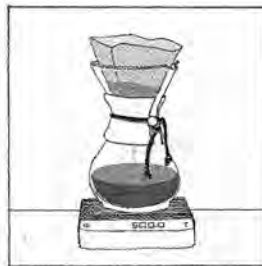
ЭТАП 4 (ПО ЖЕЛАНИЮ): Равномерно смочите фильтр горячей водой и вылейте эту воду из устройства.



ЭТАП 5: Насыпьте смолотые зерна в устройство. Если вы пользуетесь весами, поставьте устройство с кофе на весы и обнулите их.



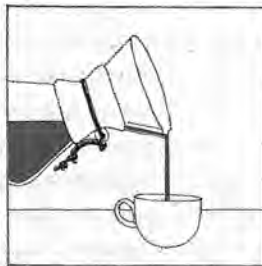
ЭТАП 6: Запустите таймер и наливайте рассчитанный вес (или объем) воды для «цветения» в течение рекомендованного времени.



ЭТАП 7: Добавляйте воду до тех пор, пока не достигнете рекомендуемого веса (или объема).



ЭТАП 8: Позвольте напитку стечь.



ЭТАП 9: Подавайте!

КАК И НА ЧТО ВЛИЯЕТ ФИЛЬТР

Практически все устройства для приготовления кофе включают в себя разного вида фильтры — для того, чтобы отделить частицы смолотых зерен от готового напитка. Если вы пользуетесь кофемашиной-автоматом, то представляете себе рифленные плоскодонные фильтры, которые стоят в большинстве из них. Ручные заварочные устройства тоже снабжены фильтрами — но они совсем не похожи на фильтры в кофемашинах и каждый из них разработан специально для «своего» устройства (более подробно я пишу об этом при детальном описании устройств, начиная со стр. 73). Они различаются по форме и сделаны из различных материалов, и не всякие фильтры легко найти в продаже, что также следует учитывать при выборе своего приспособления. Скажем, если вы вообще не хотите связываться с покупкой фильтров, то можете выбрать устройство, в который фильтр встроен изначально.

Я готова поспорить, что фильтр, который вы используете, оказывает большее влияние на качество напитка, чем само приспособление. Самые старые и примитивные из существующих фильтров, такие как, скажем, во френч-прессе (металлический) или в Walküre (керамический), призваны задерживать нерастворимые твердые частицы и давать проходить жидкости, чтобы делать напиток более пригодным для питья. Хотя они способны удержать большую часть молотых зерен, такие фильтры все же пропускают нерастворимые масла и то, что мы называем осадком: микроскопические частички кофейной взвеси, оседающие на дне чашки. Использование таких фильтров делает кофе густым (из-за той самой взвеси) и очень насыщенным, иногда даже тяжеловатым на вкус (из-за богатых ароматами масел).

Меж тем бумажные фильтры, изобретенные в начале XX века, предназначены для улавливания и мельчайших частичек зерен, и нерастворимых масел, что позволяет получить более чистый, по выражению профессионалов, напиток. Кто-то предпочитает именно такой кофе пропущенному через металлический или керамический фильтр, а кто-то, напротив, любит консистенцию погуце. Все зависит от личных предпочтений.

Бумажные фильтры

Первый бумажный фильтр был запатентован в 1908 году Мелиттой Бенц (Melitta Bentz), немецкой домохозяйкой, в честь которой впоследствии назвали одну из самых преуспевающих фирм — производителей приспособлений и аксессуаров для приготовления кофе. До изобретения бумажного фильтра люди пользовались полотняным или пробовали обходиться без фильтра вовсе (готовя кофе, например, в перколяторе¹); такой напиток частенько выходил горьким, перекипевшим. Человечество обзавелось привычкой пить кофе каждый день, а домохозяйки — обязанностью отчищать кофейную слизь с донешек своих кофейников. И вот Мелитта в один прекрасный день взяла латунный котелок, проделала в дне дырочки, постелила туда промокашку из тетрадки своего сына и поместила это сооружение над кофейной чашкой. Так родилась первая капельная кофеварка с бумажным фильтром. Фильтр предохранял чашку от попадания в нее осадка, его можно было запросто достать и выбросить, а само устройство помыть. Бенц и ее семья тут же открыли магазин, в котором стали продавать революционное изобретение немецким любителям кофе, а постепенно о нем узнал и весь мир.

Основанная Мелиттой Бенц компания Melitta стала флагманом в производстве кофейных фильтров. К 1910 году фильтры стали круглой формы, а в 1930-х приобрели узнаваемую и по сей день коническую, продаваясь в комплекте со специальной воронкой такой же формы. Все современные конические фильтры и воронки имеют в основе этот простой, но элегантный дизайн. Melitta была также первой компанией, выпустившей на рынок фильтры из небеленой (натуральной коричневой) бумаги, а позднее — из бумаги, отбеленной без использования хлора; и те и другие теперь считаются стандартом индустрии.

Хотя Melitta остается одним из ведущих производителей кофейного оборудования и аксессуаров, сегодня бумажные фильтры существуют во множестве размеров и форм для самых разных

1 Перколятор — устройство для приготовления кофе, принцип действия которого основан на том, что одна и та же порция кипящей или почти кипящей воды многократно проходит через слой молотых зерен.

Фильтры из белой (белой), небеленой (коричневой) и бамбуковой бумаги

Натуральный цвет для только что произведенной неотбеленной бумаги — коричневый. Коричневые бумажные фильтры точно такие же, как белые, они просто не прошли через процесс отбеливания. Производители уверяют, что на вкус напитка не влияет, отбеленный фильтр вы используете или нет, но я не согласна. Натуральные фильтры придают кофе привкус бумаги.

Если вы видите фильтр из белой бумаги — значит, он прошел обработку. Однако необязательно его отбеливали с применением хлора, как это делали еще совсем недавно. Сегодня большинство высококачественной бумаги отбеливают кислородом, так что можете смело пользоваться такими фильтрами и не бояться, что «химия» попадет в ваш кофе или в окружающую среду.

Многие до сих пор сомневаются в целесообразности использования бумажных фильтров из экологических соображений. Лучше, конечно, уточнять детали у производителя, но большинство кофейных фильтров сегодня на 100% биоразлагаемы и вполне могут отправляться в контейнер для биомусора вместе с остатками кофе. Некоторые компании начали использовать в производстве фильтров бамбук, считающийся возобновляемым природным ресурсом.

приспособлений. Например, фильтры для аэропресса — маленькие и круглые, а фильтры для воронки калита очень похожи на те, что используются в автоматических кофемашинах.

ПОЧЕМУ НЕОБХОДИМО УВЛАЖНЯТЬ ФИЛЬТР (НА САМОМ ДЕЛЕ НЕОБЯЗАТЕЛЬНО)

Независимо от того, какое устройство для заваривания вы выбрали, если вы используете бумажный фильтр, большинство профессионалов советуют хорошенько смочить его горячей водой перед тем, как засыпать молотые зерна, и дать воде намочить стенки устройства, прежде чем начинать основной пролив. Существует несколько мнений о том, почему это важно. В основном они сводятся к тому, что после увлажнения большинство воронок конической формы лучше

функционируют, а какие-то модели без этого и вовсе не могут нормально работать.

Увлажнение конического фильтра прижимает его к стенкам воронки. Однако бумага фильтра не «запечатывает» стенки полностью — у каждого устройства есть (должен быть!) свой уникальный способ обеспечить движение воздуха. Например, воронки мелитта, VeeHouse и V60 имеют уникальный рисунок желобков на внутренней поверхности стенок, что обеспечивает «карманы» для циркуляции воздуха. Фильтр для кемекса, будучи как следует смоченным, прилипает к гладкой поверхности воронки, что усиливает ток воздуха по желобку с противоположной стороны устройства. Эти особенности дизайна каждого устройства призваны регулировать циркуляцию воздуха. Если притока воздуха не будет, влажный фильтр непременно создаст вакуум, отчего вода либо совсем перестанет проходить, либо сильно замедлится. Если вода слишком долго простоят в слое молотого кофе, она экстрагирует из наших любимых горьких зернышек слишком много невкусного. Если же воздуха будет слишком много, вода просочится слишком быстро и напиток выйдет слабым и безвкусным. Увлажнение фильтра гарантирует, что ваше устройство выдаст лучший результат, на который оно способно.

Самые популярные ручные приспособления для заваривания сконструированы так, чтобы соблюсти оптимальный баланс между прилипанием фильтра и прохождением воздуха, тем самым обеспечив оптимальную экстракцию. Как вы уже успели догадаться, дизайнеры бесконечно пытаются усовершенствовать скромную коническую воронку. Некоторые стремятся получить идеальный напиток, руководствуясь наукой и расчетами, других же, кажется, больше волнует внешний вид устройства. Если вы когда-нибудь захотите приобрести одну из таких новомодных, эстетически совершенных воронок, поинтересуйтесь, как в ней обеспечивается движение воздуха. Если никак (а такое, не удивляйтесь, может быть) — эта красotka не то, что вам нужно.

Еще один плюс предувлажнения фильтра — это убирает вкус бумаги из кофе в вашей чашке. Для меня это основной аргумент, так как мои вкусовые рецепторы вполне способны распознать этот привкус, когда я все же забываю смочить фильтр. И натуральные, небеленые фильтры я промываю тщательнее, чем белые.

Все еще не убедила вас? Так намочите фильтр и попробуйте на вкус слитую воду. Вероятнее всего, вы моментально ощутите привкус бумаги. Мы проводили слепые тесты, в которых и Андреас, и я и все остальные участники отмечали бумажный привкус у воды, пропущенной через коричневый фильтр — даже после его предувлажнения, — и большинство из нас почувствовали его в воде, прошедшей через изначально сухой отбеленный фильтр. Если вы не можете четко сказать, присутствует ли бумажный привкус у воды после небеленого фильтра, просто сравните ее вкус со вкусом чистой, свежей, кипяченой воды. В ходе таких экспериментов я практически не чувствовала разницы лишь между чистой кипяченой водой и водой после смоченного белого фильтра. Поэтому дома я всегда использую только фильтры из отбеленной бумаги.

Нет сомнений в том, что привкус бумаги в воде повлияет и на вкус кофе: мы помним, что кофе — это вода на 99%. Должна вас предупредить: если вы, как я, однажды ощутите бумажный привкус у кофе, вы уже не сможете от него отделаться. Особенно он будет преследовать вас в кофе на вынос в бумажных стаканчиках — будет сложно избавиться от впечатления, что вы пьете бумагу. Имейте в виду и проявляйте бдительность!

И, наконец, если вы смочите фильтр горячей водой и дадите ей стечь в сосуд для кофе, она предварительно согреет этот сосуд. Эта причина, вероятно, не слишком важна, но в любом случае она иногда звучит — ее порождает идея о том, что хороший кофе требует поддержания температуры.

Насколько все вышеперечисленное *на самом деле* важно для вас? Ответ — в вашей чашке. Я споласкиваю фильтр, потому что иначе кофе для меня отдает бумагой.

Многоразовые фильтры

Альтернативой одноразовым бумажным фильтрам являются многоразовые, которые делают из металла, керамики или ткани. В некоторых случаях фильтр является составной частью устройства для заваривания, как сеточка на плунжере (поршне) френч-пресса или сетчатый керамический экран заварника Walküre. Если вы озадачитесь этим вопросом, вы сможете найти и отдельно продающиеся многоразовые

фильтры, которые, по сути, являются более долговечным аналогом уже рассмотренных здесь бумажных фильтров.

Ранее я уже упоминала, что использование такого многоразового фильтра совершенно изменяет вкус напитка (по сравнению с более привычным нам бумажным). Неважно, насколько мелкая у фильтра сеточка или как плотно переплетены нити ткани, — любой многоразовый фильтр все равно пропускает больше мелких частиц и масел, чем бумажный. И это необязательно плохо — все зависит от ваших предпочтений.

При использовании подходящего помола и свежего, качественно обжаренного зерна мелкий осадок и масла не должны стать проблемой в чашке, если вы грамотно подходите к процессу заваривания. Однако несвежий кофе (или купленный молотый, который можно отнести к несвежему) при применении многоразового фильтра выходит отвратительным. В полежавшем кофе компоненты зерна (в особенности масла) начинают окисляться. Окисление — процесс, при котором одно вещество под воздействием кислорода превращается в другое, — обычно не полезно ни одному пищевому продукту, но кофе оно вредит особенно, стремительно превращая его вкуснейшие компоненты в весьма противные на вкус. Поскольку большинство многоразовых фильтров не улавливают масла в таком количестве, как бумажные, все продукты этих неприятных превращений окажутся в вашей чашке.

Нефильтрованный кофе и холестерин

Некоторые исследования говорят о том, что, если пить много нефильтрованного кофе, уровень холестерина в крови может слегка повыситься. В кофейных маслах содержится вещество *кафестол*, ответственное за это. Стоит отметить, что со времен обретения кофе широкой популярности его регулярно клеймят ядом и одновременно объявляют целебным средством от всех болезней. Я читала про то, как кофе может влиять на уровень холестерина, но это не делает меня врачом, так что, если вы обеспокоены этим аспектом вашего здоровья, посоветуйтесь со своим доктором и почитайте специальную литературу.

С этим же связана и другая проблема при использовании много-разовых фильтров: они склонны забиваться осадком — теми самыми маслами, окислившимися до прогорклости. Разумеется, осадок повлияет на вкус получившегося кофе — и далеко не в лучшую сторону. Всегда тщательно мойте ваш фильтр после каждого использования, чтобы этого избежать.

ФИЛЬТРЫ ИЗ ТКАНИ

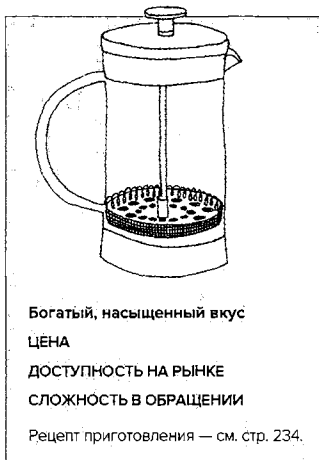
Многие выбирают многооборотный фильтр из экологических соображений. Если же вам больше нравится «чистый» вкус напитка после бумажного фильтра, но вы не хотите загрязнять окружающую среду тканевый фильтр может стать именно тем, что вам нужно. Некоторые приспособления, такие как вакуумная кофеварка — сифон, используют разработанные специально для них тканевые фильтры, но вы можете найти в продаже относительно недорогие универсальные модели, подходящие к большинству ручных приспособлений, включая V60 и кемекс. Тканевые фильтры улавливают нерастворимые частицы и масла почти так же хорошо, как бумажные (лично я разницы не почувствовала), но с ними немного больше возни. Начнем с того, что перед первым использованием такой фильтр необходимо прокипятить в целях дезинфекции, а потом каждые пару месяцев повторять эту процедуру. Также рекомендуется хранить их в холодильнике, погруженными в воду. Без надлежащего ухода они скоро засоряются, придавая кофе неприятный вкус и запах.

УСТРОЙСТВА ДЛЯ ИММЕРСИОННОГО ЗАВАРИВАНИЯ

Френч-пресс¹

Известное под разными названиями в разных частях света приспособление, которое мы называем френч-прессом, — вероятно, первое в мире устройство для заваривания кофе, использующее фильтр. Я пишу «вероятно», потому что никто не может с точностью сказать, ни когда был изобретен этот метод, ни где. В некоторых источниках сообщается, что пресс использовался во Франции уже в 1850-х годах. До изобретения фильтров кофе и воду кипятили вместе, в одном сосуде. Легенда гласит, что однажды некий француз поставил воду на огонь, а когда она закипела, понял, что забыл положить туда кофе. Когда он засыпал кофе, тот всплыл вверх — пить то, что получилось, было нельзя. Находчивый француз нашел металлическую пластинку, приладил ее сверху кастрюльки, а затем при помощи палки опустил вниз так, что кофе прижало ко дну, и — вуаля! — так был изобретен френч-пресс. Кофе оказался очень вкусным (должно быть, потому, что не кипел и не перекипел к чертовой матери), и с тех пор француз только так его и готовил.

В 2014 году в *The New York Times* была опубликована статья, подтверждающая правдивость этой истории, по крайней мере в отношении исторического периода. В статье говорится, что в марте 1852 года два жителя Парижа, кузнец и торговец, получили совместный патент на устройство, работавшее по принципу френч-пресса. В патенте фильтр описывался как лист перфорированной жести, с обеих сторон покрытый мягкой тканью. Фильтр был приделан



Богатый, насыщенный вкус

ЦЕНА

ДОСТУПНОСТЬ НА РЫНКЕ

СЛОЖНОСТЬ В ОБРАЩЕНИИ

Рецепт приготовления — см. стр. 234.

¹ Он же кафетьер, пресс-пот, плунжер.

к штырю, который следовало продавливать в цилиндрический сосуд. Звучит знакомо, да ведь?

Несмотря на это, в Европе приспособление не получило широкой известности до XX столетия, и некоторые источники утверждают, что первый «официально признанный» френч-пресс был запатентован только в 1929 году, когда итальянский дизайнер Аттилио Калимани зарегистрировал придуманное им «устройство для настаивания, преимущественно для приготовления кофе». В 50-е годы

КОЛД БРЮ¹

Настаивание кофе холодной водой практикуется давно — наверное, со времен открытия самого кофе, — и крафтовые кофейни уже много лет пользуются этим способом для приготовления напитков на основе холодного кофе. В последнее время, когда метод переняли и крупные сети кофейен, он стал особенно популярен. Богатый, яркий вкус, мягкость и практически полностью отсутствующая кислота делают напиток необычайно приятным на вкус. Поскольку он и делается с использованием холодной воды, и хранится в холодильнике, то при подаче практически не разбавляется добавлением кубиков льда (в отличие от «ледяного кофе» (iced coffee) — когда горячий кофе выливают на ледяные кубики, — который, естественно, тут же оказывается сильно разбавленным). Неудивительно, что в теплое время года этот метод становится кофейным хитом.

Колд брю — возможно, вы не знали этого — вполне можно приготовить и в домашних условиях. Я привожу в этой книге два рецепта: классический с использованием френч-пресса и еще один приспособления воронки клевер (Clever) — конструкция последнего как будто создана для колд брю. Это стопроцентный метод «залил и забыл». К тому же для дома это еще и относительно недорого. Колд брю не особенно требователен к зерну, так что даже недорогие смеси можно превратить в отличный напиток. Если правильно хранить его — в холодильнике и с плотно закрытой крышкой, — вы вполне сможете наслаждаться приготовленной порцией неделю-другую.

Экстрагировать вкусовые составляющие из кофейного зерна может любая вода, даже холодная. Просто ей для этого требуется значительно

¹ Англ. cold brew — холодное заваривание.

XIX века еще один итальянец, Фальеро Бонданини, усовершенствовал дизайн и получил патент на свой собственный «сосуд с фильтром для приготовления кофе». Бонданини запустил массовое производство своего детища, и благодаря распространению его крупными компаниями — производителями кухонной утвари, таких как Bodum, устройство приобрело популярность в Европе. Чтобы завоевать известность в Соединенных Штатах, френч-прессу потребовалось больше времени.

больше времени, чем горячей, — иногда от 12 до 15 ч. Но ваше терпение будет должным образом вознаграждено. Долгое настаивание подчеркивает богатые, сладкие ноты напитка и почти избавляет его от кислоты. Окисление и разрушение молекул-компонентов кофейного зерна — те процессы, что делают горячий кофе горьким, если его перезаварить, — сильно замедляются при использовании холодной воды. Вспомните также, что кофейные составляющие растворяются с разными скоростями, и те, что пакостят нам горьким вкусом, растворяются последними — от этого переэкстрагированный кофе, слишком долго пробывший в контакте с горячей водой, так часто горчит. При холодном способе приготовления многие горькие компоненты попросту не успевают экстрагироваться даже за 12–15 ч.

Поскольку не все молекулы растворяются в холодной воде, для приготовления колд брю потребуется значительно увеличить дозировку кофе. Оба концентрата, которыми пользуюсь я, имеют соотношение кофе и воды 1:6 — то есть концентрация кофе в них значительно больше, чем при использовании любого другого метода. Но на то он и концентрат, чтобы его можно было разбавить по вкусу. Добавьте воды — и вы получите напиток той крепости, какая вам будет нужна.

В кофе, приготовленном холодным способом, часто раскрываются совершенно иные вкусовые нюансы, чем в том, что заваривается горячей водой. Однажды в моем колд брю отчетливо выделялась нота сладкого, спелого помидора — мне никогда прежде не удавалось уловить ничего подобного в горячем кофе. Проведите эксперимент — сделайте порцию колд брю и пробуйте его, сравнивая вкус с тем же самым сортом, заваренным горячей водой.

Сегодня френч-пресс можно купить практически в любом магазине кухонной утвари; они бывают разных размеров и могут быть сделаны из чего угодно, включая стекло и пластик. Хотя оригинальное французское изобретение подвергалось несметному количеству исправлений и улучшений в течение долгих лет, принцип действия остался тем же, и он замечательно прост: залил, подождал, нажал — и можно пить. Этот метод отлично подойдет новичкам и тем, кому по душе самые простые решения. Френч-пресс не потребует от вас ни специальных навыков, ни специальных чайников. Вы сможете просто заниматься своими утренними делами, пока будет готовиться ваша порция кофе.

Френч-пресс — и одно из самых универсальных устройств. Вы можете готовить отличный колд-брю с его помощью (см. стр. 239), а также заваривать чай и даже взбивать молоко для латте или какао. В общем, если вы предпочитаете многофункциональные кухонные устройства — настоятельно рекомендую френч-пресс. Единственный минус — его относительно трудно чистить. Однако это не оправдание для того, чтобы этого не делать, и для избавления от всех мелких частиц зерен и кофейных масел советую вам тщательно промывать его (да-да, и разбирать поршень!) после каждого использования.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

При использовании френч-пресса кофейные зерна находятся в контакте с водой относительно долго, так что очень важно использовать достаточно грубый помол: это замедлит экстракцию и гарантирует, что получившийся напиток не переэкстрагируется и не станет горчить.

Поскольку ни металлический, ни сетчатый фильтр обычно не способны уловить все мелкие кофейные частички, очень важно подавать и пить кофе из френч-пресса кофе относительно быстро — то, что окажется в вашей чашке, продолжит экстрагироваться. Чем дольше кофе «настаивается», тем выше риск получить горький напиток (это, кстати, одна из причин, по которой я рекомендую пользоваться жерновой кофемолкой, см. стр. 103). Однако и тончайшие кофейные частички в чашке — вовсе не безусловный недостаток. Они делают вкусовое впечатление от напитка ярче, придавая ему тяжесть и бархатистость — что отличает такой кофе от приготовленного с использованием бумажного фильтра, — и за это свойство френч-пресса многие отдают предпочтение именно ему.

Вкус кофе, приготовленного во френч-прессе, уникален, тут нечего возразить. Как правило, он богаче, насыщенней, чем у других разновидностей напитка, в нем способны раскрыться более темные ноты зерен: шоколадные, земляные или цветочные — по большей части из-за того, что эфирные масла зерен попадают в чашку, а не улавливаются фильтром. Поскольку заваривание во френч-прессе выделяет самые характерные качества используемого зерна, я рекомендую брать кофе такой обжарки, которая подчеркивает свойства зерна, а не самой обжарки.

При этом некоторые профессионалы вообще не признают френч-пресс: дескать, он не способен высвободить наиболее нежные ароматические нюансы. Другие же считают, что это один из наиболее естественных методов, близкий к каппину — жестко регламентированной технике; применяемой при дегустации новых сортов.

Аэропресс

Думаю, можно смело говорить о том, что аэропресс — единственное приспособление для приготовления кофе, созданное компанией, которая более известна как производитель летающих дисков фрисби. Аэропресс — результат многолетних изысканий инженера Алана Эдлера, основателя компании AeroBie и создателя ее знаменитого летающего диска (а также других, менее известных, продуктов). Эдлер задался целью создать идеальное устройство для приготовления одной порции кофе.

Хотя аэропресс можно назвать новичком на рынке кофейного оборудования (он был выпущен в 2005 году), он уже успел стать очень популярным благодаря простоте и скорости приготовления в нем. Вряд ли найдется другое устройство для заваривания, с помощью которого можно столь быстро добиться такого замечательного результата. Еще аэропресс



очень легкий и прочный (он сделан из специального пластика без добавления бисфенола А), а значит, его можно брать с собой в поездки. И он потрясающе универсален. Рецепты для аэропресса неисчерпаемы. В отличие от множества прочих приспособлений, он способен выдать хороший результат для любого помола, независимо от времени приготовления и температуры воды. Кофейное сообщество даже изобрело способ использовать его перевернутым. Я приведу в книге способ заваривания, наиболее близкий к тому, что предложил Алан Эдлер, а также перевернутый метод.

Любители часто экспериментируют, изобретая все новые рецепты для аэропресса. Производитель утверждает, что с его помощью можно готовить кофе, близкий по вкусу к эспрессо, а потом, добавляя молоко, создавать различные напитки на его основе, точно также, как латте и капучино. Еще в аэропрессе можно заваривать чай. Я не совсем согласна с тем, что кофе из аэропресса сопоставим с эспрессо, но это вовсе не значит, что он невкусный или что обычный американо лучше. Пробуйте! Если вам нравятся эксперименты и универсальные кухонные приспособления, совершенно точно стоит подумать об аэропрессе.

Популярность аэропресса растет, и сегодня его легко купить как онлайн, так и в магазине. Аэропрессы продают многие крафтовые кофейни и крупные розничные сети.

Еще один плюс — с аэропрессом вам не понадобится специальный чайник для контроля скорости пролива воды. Он устроен так, что кофе выливается непосредственно в чашку — не нужно никаких специальных сосудов. Аэропрессы бывают только одного размера, но способны приготовить от одной до четырех порций кофе быстрее, чем какое-либо другое устройство (включая стандартные электрические кофеварки). В кофе, приготовленном с помощью аэропресса, будет менее выражена кислотность, поскольку для приготовления используется достаточно тонкий помол и соотношение кофе и воды довольно низкое: эти два фактора делают кофе одновременно достаточно насыщенным и не кислым. Если вы не любитель чрезмерной кислоты в кофе, возможно, это приспособление — то, что вам нужно.

ФИЛЬТРЫ ДЛЯ АЭРОПРЕССА

Эти небольшие круглые диски разработаны специально для узкой заварочной камеры аэропресса. Бумагу для них используют схожую с той, из которой делают фильтры для кофеварок мелитта, однако фильтры для аэропресса лишены перфорации, какой часто щеголяют фильтры мелитта. Продаются они по цене в среднем \$8 за упаковку из 350 штук, причем первая такая упаковка достанется вам в придачу к самому устройству. Часто фильтры можно купить в кофейнях.

В отличие от других бумажных фильтров, фильтры для аэропресса могут выдержать многократное использование: их форма позволяет ополоснуть их и высушить. Если вы решите так поступить, убедитесь, что фильтр как следует вымыт и просушен. Остаточные масла и неприятный запах сырости не будут способствовать приятному вкусу напитка. Наконец, лицензированные фильтры для аэропресса выпускаются исключительно из белой бумаги. Тем, кто хочет использовать натуральные коричневые фильтры, производитель рекомендует сделать их самим. Используя белый фильтр в качестве трафарета, можно вырезать свой собственный из небеленой бумаги. Также в продаже доступны металлические круглые фильтры для аэропресса от сторонних производителей.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Аэропресс является разновидностью ручного пресса — вы можете представить его себе в виде гигантского шприца. В заварочную камеру засыпаются смолотые зерна, заливается вода и затем вставляется и продавливается поршень, заставляя кофе пройти сначала через бумажный фильтр, а затем через пластиковую перфорированную насадку прямиком в вашу чашку. Почти как френч-пресс, но есть несколько важных отличий.

Во-первых, аэропресс использует круглые бумажные фильтры, а во френч-прессе фильтр металлический. Бумажный фильтр позволяет использовать более тонкий помол, что уменьшает время экстракции в сравнении с френч-прессом. От этого вкус кофе получается полнотелым, богатым оттенками, но без осадка, остающегося после использования металлического фильтра. Помимо этого, при классическом способе заваривания в аэропрессе (см. стр. 241) вода

в заварочной камере проталкивается сквозь слой зерен воздушной подушкой, а не самим поршнем, что создает более сильное давление.

Чтобы очистить приспособление, просто отвинтите крышку и над мусорным ведром (или компостной ямой) давите на поршень до тех пор, пока шайба спрессованного кофе не вывалится вместе с фильтром. Затем тщательно промойте и просушите устройство — и оно опять готово к использованию. Периодически желательно промывать поршень горячей мыльной водой, но в целом приспособление не требует особого ухода.

Клевер

Разработанное и производимое тайваньской компанией *Absolutely Best Idea Development* (ABID) устройство клевер (Clever) появилось на кофейной сцене в конце 2000-х годов. В отличие от других приспособлений для ручного заваривания, клевер делается только из пластика и производится только одного размера. Выглядит воронка клевер как стандартное пурвер-устройство — она конической формы и даже предполагает использование бумажных фильтров (Melitta №4 вполне подойдет), но на деле она больше схожа с френч-прессом. Разработано приспособление было для того, чтобы сделать приготовление кофе вручную в домашних условиях как можно более простым — и это действительно один из наименее трудоемких и хлопотных методов, описанных в книге.

Клевер максимально прост в использовании. К примеру, для него совершенно не важно, какой у вас чайник. Вам не потребуется никакой дополнительной посуды — готовый кофе льется прямо в чашку. Чистки и уборки куда меньше, чем в случае других приспособлений для иммерсионного заваривания вроде френч-пресса: все, что надо сделать — достать и выбросить фильтр. Это идеальный выбор для тех, кто любит легкость иммерсионного метода, но в то же время



предпочитает более чистый вкус кофе после бумажного фильтра. Клевер также может использоваться для приготовления колд брю (см. стр. 249).

Единственный недостаток этого приспособления — его не так просто найти в продаже. Их не поставляют в большинство крупных розничных сетей, и встретить клевер в продаже в кофейне, можно, но не часто. Зато их достаточно легко купить в интернете.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Хотя свою форму клевер унаследовал от конических капельных устройств (воронок), принцип работы его совершенно точно иммерсионный: вода и зерно находятся вместе во время всего процесса приготовления напитка. Основа приспособления герметична, и ни вода, ни кофе никуда не льются до тех пор, пока не запустится деблокирующий механизм — а это делаете вы сами, устанавливая клевер наверх кофейной чашки или иного сосуда. Так что вы просто заливаете воду, ждете нужное время и помещаете устройство на чашку, чтобы налить в нее готовый напиток.

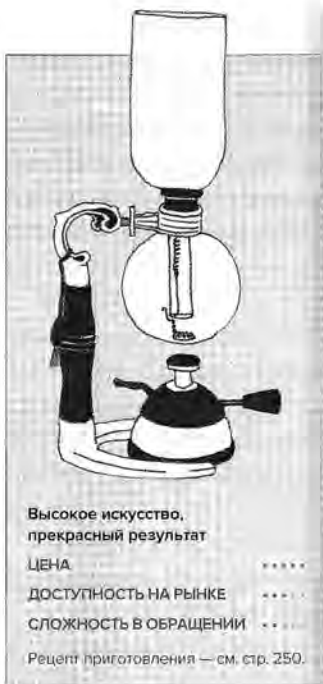
Некоторые профессионалы считают, что в процессе приготовления клевер теряет слишком много тепла. Другие полагают, что из-за недостатков конструкции фильтр часто забивается мельчайшими частичками кофе, а это увеличивает время приготовления и приводит к переэкстрагированию. Мы с Андреасом не считаем, что аргумент о потере тепла обоснован. Когда профессионалы дегустируют кофе методом каппинга, он часто стоит в ничем не накрытых кружках в течение 12–15 минут, и почему-то в этом случае никто не говорит о потере тепла. Однако мы согласны с тем, что при использовании тонкого помола фильтр клевера действительно иногда забивается.

Сифон

Сифон (он же — вакуумная кофеварка) уже больше столетия используется для приготовления вкуснейшего кофе. Началось все в 1830 году, когда берлинец по фамилии Леофф оформил патент на изобретение такого устройства. Но коммерческий успех пришел к сифону лишь в 1840-х годах — француженка Мари Фанни Амелън Массо усовершенствовала дизайн и запатентовала изобретение под псевдонимом мадам Васье. В ее варианте большое внимание уделялось внешнему облику приспособления: оно представляло собой металлический штатив, который удерживал один над другим две стеклянных сферы; верхняя была увенчана короной.

С течением времени дизайн сифона менялся, но принцип работы оставался прежним. Даже сегодня кажется, что эта штука была придумана не для кофе, а для фокусов или, по крайней мере, для химических экспериментов. Такое ощущение, что она всегда находилась на виду, — скажем, удивляла гостей на кофейном столике какого-нибудь викторианского особняка. И хотя первые модели, выпущенные в 1910 г в США под маркой Silex, уже выглядели чуть менее эффектно, они безусловно оставались объектами восторга и изумления. Может, поэтому и в последнее время мы наблюдаем возрождение интереса к сифону.

Сегодня много сифонов продают компании Hario и Yama — две японские фирмы, специализирующиеся на кофейном оборудовании, — а также известная кофейная компания Bodum. Размеры сифонов различны: есть на три чашки, есть на пять и на восемь. Если вы приобретаете модель не для плиты, имейте в виду: сифону требуется источник нагрева, и иногда он продается отдельно. Самые бюджетные — бутановые горелки, но есть и специальные беспламенные горелки для сифона, которые обойдутся в пару сотен баксов. Если вы



Высокое искусство,
прекрасный результат

ЦЕНА

.....

ДОСТУПНОСТЬ НА РЫНКЕ

....

СЛОЖНОСТЬ В ОБРАЩЕНИИ

....

Рецепт приготовления — см. стр. 250.

решите купить сифон для использования на плите, рекомендую также приобрести рассеивающие панели, чтобы установить на горелку. Сифоны фирмы Bodum вы еще можете найти в продвинутых магазинах вроде Crate и Barrel, а вот чтобы купить сифон японского производителя, придется действовать через интернет.

Дороговизна сифона, безусловно, его основной недостаток. Но иметь его так круто! Правда, устройство это весьма хрупкое и требует осторожного обращения, так что если вы не уверены в своей ловкости, возможно, этот девайс не для вас. Хотя сифон — не самое практичное из приспособлений, я бы сказала, что он способен выдавать стабильно высокий результат — устройство во многом автоматизировано и требует минимального участия человека, помимо выбора дозировки и измерения температуры. Компания KitchenAid, кстати, производит автоматический сифон, который, хотя и не относится к ручным приспособлениям, тоже представляет интерес.

ФИЛЬТРЫ ДЛЯ СИФОНА

Обе японские компании — и Hario, и Yama — используют в сифонах маленькие круглые матерчатые фильтры. В моделях Bodum стоит встроенный пластиковый фильтр. Матерчатые фильтры многоразовые, но, если вы хотите, чтобы они служили верно и долго, нужно обращаться с ними аккуратно. Новый фильтр перед использованием требуется подержать несколько минут в кипящей воде. После использования тщательно промойте его и храните в чистой воде в холодильнике. Также рекомендуется время от времени кипятить фильтры, чтобы они сохраняли свежесть. Лучше предупреджу сразу: если вы не будете заботиться о фильтрах, кофе из сифона станет отдавать грязными носками.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

В сифоне применяется иммерсионный способ заваривания, но в сильно измененном по сравнению с другими устройствами виде. Вода в нижней колбе сифона нагревается от горелки и благодаря разнице давлений вытесняется через стеклянный патрубок в верхнюю, называемую *хоппером*. Когда температура в хоппере стабилизируется (около 94,5 °C), время засыпать кофе. Кажется, что вода кипит, но это

не так: она бурлит из-за воздуха, вместе с водой проходящего через капилляр. В этой воде и происходит экстракция, а когда процесс завершается, источник нагрева убирают и давление снова меняется, отчего готовый кофе выливается в нижнюю колбу. Хоппер снабжен фильтром, препятствующим попаданию в нижнюю колбу остатков молотых зерен. Получается напиток чистого, богатого вкуса практически без осадка.

Перколятор-аллигатор

Возможно, кому-то интересно, почему я не включила в книгу перколятор. Он, конечно, верой и правдой служил кофеманам более двух столетий, но делал он это так себе. Перколятор в принципе не предназначен для приготовления приличного кофе, потому что все, на что он способен — это множество раз пропустить через них кипящую воду. Напиток при этом получается «горелым» и переэкстрагированным. Я, конечно, не исключаю, что кто-нибудь из кофеманов смог приручить перколятор и заставить его выдавать кофе приемлемого вкуса, но новичкам он совершенно точно не подойдет.

УСТРОЙСТВА ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ КАПЕЛЬНЫМ МЕТОДОМ

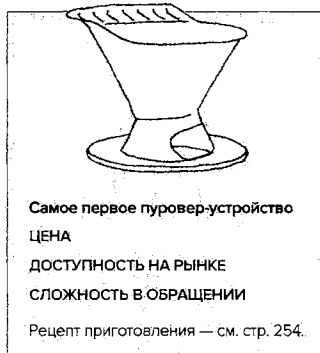
Мелитта

Несмотря на то что эта воронка является пионером среди капельных устройств — Мелитта Бенц изобрела кофейный фильтр в 1908 году, а вскоре появилось и само устройство, — в кофейнях ее теперь увидишь редко. Однако можно в изобилии встретить всевозможные модификации изобретения Бенц, некоторые из них я описываю в этой главе. Я сама набивала руку в ручном заваривании именно с этой воронкой, и мелитта была первым устройством, позволившем мне почувствовать разные вкусы приготовленного кофе. Может быть, она не такая эффектная и модная в сравнении с другими приспособлениями, но дело свое она знает, а за удобство конструкции ей вполне можно простить все остальное.

Продукция компании Melitta доступна повсеместно и недорого, что для новичка — большой плюс. Пластиковая воронка на шесть чашек стоит около \$10, и ее легко приобрести как в крупном сетевом магазине, так и через интернет. Для тех, кто ищет что-то посерьезнее пластика, имеется керамический вариант мелитты. Словом, если вы только начинаете осваивать пуровер и не хотите сильно тратиться для начала — мелитта может стать оптимальным выбором.

ФИЛЬТРЫ MELITTA

Фильтры фирмы Melitta конической формы (также зовущиеся *клиновидными*) — прекрасный выбор для начинающих: они подходят ко многим устройствам и продаются в любом супермаркете. Пока я не увлеклась кофе, часто, помню, думала, натываясь на красно-зеленые упаковки в магазине: «Что это за штуки, для чего они?» Вы могли покупать другие фильтры этой марки — фильтры с плоским дном — для автоматической кофемашины. Так вот конические вы найдете



в магазине где-то там же, где плоскодонные. Фильтры Melitta вполне подойдут, если вы не хотите возиться, заказывая где-то специальные фильтры. Упаковка из ста штук стоит от \$6 до \$8.

Круглый и широкий сверху, конический фильтр Melitta сужается к плоской кромке внизу. И низ, и одна из сторон фильтра гофрированы. Для использования просто возьмите плоский сложенный фильтр и загните нижний гофрированный край, а затем боковой. Я люблю, чтобы загибы находились с противоположных сторон фильтра — это помогает фильтру плотнее прилегать к воронке и дополнительно защищает его от разрыва (правда, на моей памяти такого не случилось ни разу). Расправьте фильтр, поместите его в устройство — готово!

Конические фильтры Melitta выпускаются нескольких размеров в зависимости от габаритов соответствующего устройства — самыми популярными являются №2 и №4. Убедитесь, что выбранный вами размер соответствует размеру вашего приспособления. Хотя, бывало, мне приходилось на скорую руку приспособливать стандартный фильтр в устройство размером с щепотку, вам я не советую это повторять. Нельзя ожидать, что приспособление будет работать должным образом, если вы используете не подходящие ему аксессуары!

Устройства, к которым подходят конические фильтры Melitta

• Мелитта

• BeeHouse

• Клевер

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Мелитта — первое капельное устройство клиновидной формы. Воронка ставится сверху на сосуд для готового напитка; для ее использования вам потребуется фильтр, который продается отдельно. Вы льете воду — она проходит через слой кофе, через фильтр, через сливное отверстие в дне воронки и стекает в подготовленную чашку. Воронка мелитта имеет коническую форму с плоским дном и предполагает использование фильтров той же формы. Ребристые внутренние стенки воронки обеспечивают циркуляцию воздуха, в дне устройства

имеется одно небольшое отверстие (во многих других устройствах они крупнее, а в кофеварке VeeHouse их два). Такое устройство способствует замедлению протекания воды через слой смолотых зерен — а это облегчает обращение с устройством новичку. Когда само устройство в значительной мере контролирует пролив, ваша техника может быть далека от совершенства.

BeeHouse

Разработанная на основе мелитты воронка VeeHouse — это усовершенствованная модель первой, выпускаемая в двух размерах. Это практически двойник своей предшественницы, но если у мелитты одно сливное отверстие для напитка, то у VeeHouse их два. Кроме того, желобки на боковой стенке имеют иной рисунок, а сама воронка производится только из керамики. Если вы предпочитаете заваривать кофе сразу в чашку, VeeHouse — отличный вариант для вас.

Она совместима с большинством кофейных чашек, а в ее основании имеется окошко, так что вы будете видеть, сколько напитка получается. Как пуровер-устройство VeeHouse, безусловно, сложнее в обращении, чем иммерсионные приспособления, но среди капельных устройств она — одна из самых простых в освоении. К примеру, справляться с ней гораздо легче, чем с V60 (см. стр. 96), — и это мое второе устройство-фаворит, если вам интересно (про самое любимое читайте дальше).

VeeHouse хороша еще тем, что не требует специальных фильтров. К ней вполне подойдут фильтры Melitta (для большего размера и №2, и №4, для воронки поменьше — только №2), а их можно найти в любом супермаркете. Это вместе с относительной дешевизной делают VeeHouse отличным вариантом для тех, кто только начинает постигать азы приготовления кофе капельным способом.

Единственным недостатком VeeHouse является то, что ее не найдешь в крупных торговых сетях, хотя в кофейнях купить ее проще, чем тот же клевер. Ну и всегда есть интернет.



КАК ЭТО РАБОТАЕТ

VeeHouse действует так же, как любое другое пуровер-приспособление. Однако его конструкция (а именно — два отверстия для слива) сдерживает прохождение воды сильнее, чем другие устройства, в частности V60 и кемекс (см.стр. 93), а это значит, что неопытному пользователю будет легче управиться с ним. Поскольку особенность конструкции VeeHouse позволяет меньше заботиться о времени пролива, обращение с ней даже на первых порах отнимает меньше сил, чем укрощение других капельных приспособлений. Ключевой фактор, определяющий скорость протекания воды в VeeHouse, — степень помола, так что вы можете смело экспериментировать с этим, обращая внимание на то, как помол влияет на вкус вашего кофе.

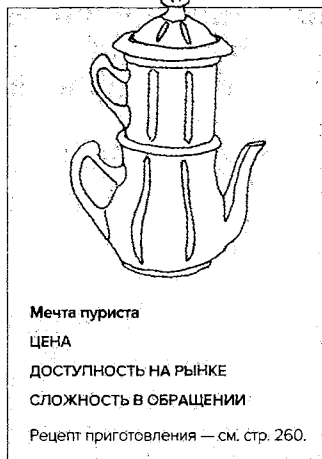
Кофе из VeeHouse, как и из других воронок, обычно имеет чистый вкус, а если заваривать подольше, можно почувствовать, как на первый план выходят более сладкие ноты. Некоторые профессиональные бариста считают, что это приспособление чересчур примитивно и потому принципиально не позволяет достичь того совершенства, какое возможно, скажем, с кемексом или V60. Однако я нахожу, что оно позволяет добиться стабильного результата в домашних условиях, причем независимо от того, какие зерна вы используете.

Walküre¹

Состоящее из четырех секций, сделанное из высококачественного фарфора устройство Walküre (произносится «Валькюр», это немецкий язык!) существует больше сотни лет. Оно все еще выпускается, наряду с другими фарфоровыми изделиями, на той же самой фабрике в Байройте, в Германии, которую в 1899 году основал Зигмунд Пауль Мейер. Высокий спрос на его продукцию побудил Мейера на запуск в 1906 году линии товаров для дома под маркой Walküre. Простота в использовании и изящество линий делают это устройство отличным выбором для тех, кто хочет иметь одновременно и приспособление для заваривания, и усадлу для глаз. И я откроюсь вам — это мое любимое устройство.

На личном опыте я убедилась, что ничего особенно сложного в обращении с Walküre нет. Бумажный фильтр в нем не используется, но вкус напитка получается чище, чем в других подобных приспособлениях, скажем во френч-прессе. Керамический фильтр Walküre пропускает масла и другие нерастворимые компоненты зерна, но медленный пролив позволяет добиться более деликатного и богатого оттенками вкуса. Следует опасаться продолжающейся экстракции попавших в нижнюю часть устройства мелких кофейных частичек, однако этого можно избежать, если пить кофе сразу после приготовления.

Признаю, что Walküre — одно из самых редких и экзотических приспособлений в этой книге. В сетевом супермаркете его точно не найти, да и в местной кофейне встретить его менее вероятно, чем, скажем, тоже достаточно редкий клевер. Купить диковинку можно через интернет, в частности на сайтах, торгующих кофейными приспособлениями. Другим недостатком Walküre является, конечно, цена: самый



Мечта туриста

ЦЕНА

ДОСТУПНОСТЬ НА РЫНКЕ

СЛОЖНОСТЬ В ОБРАЩЕНИИ

Рецепт приготовления — см. стр. 260.

¹ В немногочисленных русскоязычных упоминаниях это устройство называется «Карлсбадер». Далее в тексте автор называет Карлсбадером самую маленькую модель Walküre.

маленький, выдержанный в традиционном стиле заварник Карлсбадер ёмкостью 0,28 л стоит около \$90, Байройт, тоже небольшой, но глянцево-современный — почти \$110. Имеются также средний размер (0,38 л), каким пользуюсь я, и большой (0,85 л) — и стоят они еще дороже. В самом маленьком Walküre вы не сможете приготовить за один раз несколько порций. В своем я делаю кофе на две небольшие чашки, однако правильнее, наверное, считать его устройством на одну чашку.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Рассмотрим составные части Walküre снизу вверх. Сначала увидим кувшин с ручкой и носиком, чтобы наливать кофе. Затем — цилиндрическую заварочную камеру с двойным перфорированным фарфоровым дном. Это — встроенный фильтр приспособления. Молотые зерна насыпаются прямо на него. Внутри заварочной камеры расположена рассеивающая чаша для воды. Чтобы приготовить кофе, заливаем воду в эту чашу, и она стекает через отверстия на насыпанные снизу зерна. (В некоторых моделях рассеивающая чаша отсутствует, и вода заливается прямо в заварочную камеру, сверху на зерна. — *Прим. ред.*) И, наконец, венчает прибор крышка, которая подходит и к рассеивающей чаше, и к заварочной камере — крышечка помогает удерживать тепло в процессе заваривания, — и к нижнему кувшину — когда вы разливаете готовый напиток.

Всякий раз, пользуясь Walküre, я восхищаюсь изобретательностью его создателя. Приспособление имеет массу преимуществ, начиная с рассеивающей чаши, которая способна исправить даже самый неуклюжий пролив — ведь вода может просачиваться только через небольшие отверстия в ней, благодаря чему орошение молотых зерен происходит равномерно и с постоянной скоростью. Перемешивание кофе в этом случае тоже сведено к минимуму. Именно поэтому наличие специального чайника и какого бы то ни было навыка пролива — необязательное условие. (При использовании моделей без рассеивающей чаши рекомендуется все же пользоваться специальным чайником с длинным носиком и рекомендациями по технике пролива для капельных устройств (см. стр. 51). — *Прим. ред.*) Другим преимуществом я бы назвала отсутствие необходимости в бумажном фильтре. Встроенный фильтр выглядит сомнительно, однако он задерживает

на удивление много мелких частиц. Устройство сконструировано так, что сам слой смолотых зёрен фактически становится фильтром, удерживающим мельчайшие частицы кофе от попадания в чашку (этот процесс иногда зовут *осадочной фильтрацией*). Какая-то часть осадка все же умудряется пройти через фильтр, однако носик у кувшина (во всяком случае, в Карлсбадере) расположен так, что, по моим наблюдениям; в чашку попадает лишь мизерная часть — при мойке кувшина оказывается, что внутри осадок есть.

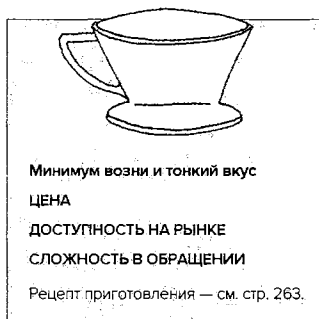
Калита

Kalita — японская компания, начавшая в 1958 году в Токио производство бумажных фильтров. Затем она стала производить и другое кофейное оборудование, такое как чайники и воронки Wave. Первое капельное устройство под маркой Kalita было произведено в 1959 году, и дизайн его во многом был схож с дизайном воронки мелитта, хотя у калиты три отверстия, а у мелитты —

одно. (Не знаю, совпадение ли это, но названия и логотипы компаний тоже похожи.) На базе первого устройства была затем разработана модель Wave — уникальное пувер-приспособление с узнаваемым дизайном, характерной чертой которого является широкое плоское дно.

Доступно приспособление в двух размерах: №185 (большой) и №155 (маленький), и для каждого требуются соответствующего размера фильтры. Сделана калита может быть из керамики, стекла и нержавеющей стали. Я пока не встречала ее в продаже в крупных розничных сетях, торгующих кухонными принадлежностями, однако в местных кофейнях найти калиту вполне можно, особенно если там подают приготовленный в ней кофе. Так же как и BeeHouse, это устройство проще всего купить через интернет.

Многие профессионалы считают, что калита — универсальное приспособление, вполне подходящее для новичков. Конструкция воронки позволяет регулировать скорость протекания воды, что упрощает обращение с ней, но непрерывный пролив при заваривании в калите



применять будет сложновато, особенно если вы используете ее вместимость по полной. А вот пульсирующий пролив для этого устройства вполне подходит, что делает калиту отличным выбором для начинающих любителей капельных техник.

ФИЛЬТРЫ ДЛЯ КАЛИТЫ

На первый взгляд кажется, что фильтры для калиты такие же, как стандартные гофрированные фильтры с плоским дном, но это не так. Эти фильтры разработаны специально для воронки калита. Если поместить фильтр в воронку, мы заметим, что он не касается дна приспособления — это сделано нарочно. Как и в случае с кемексом, фильтр в калите имеет первостепенную важность для правильного функционирования устройства. Гофрированные стенки фильтра, похожие на меха аккордеона, призваны удерживать фильтр внутри воронки в подвешенном состоянии. Это сделано для лучшего удержания тепла. Воздушные карманы, образующиеся между фильтром и стенками устройства, также как и между фильтром и дном, изолируют кофейно-водяную смесь. В других капельных устройствах конической формы фильтр плотно прилегает к стенкам устройства, и некоторые полагают, что такой контакт, особенно если воронка сделана из металла или пластика, оттягивает тепло кофейной смеси и тем самым влияет на экстракцию. Если не сможете найти фильтры для калиты в кофейнях, купите онлайн — упаковка из 100 штук стоит \$10–13. Убедитесь, что покупаете нужный размер!

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Калита принадлежит к семейству пуровер-устройств, так что работает по тому же принципу, что все капельные приспособления, — но три треугольных отверстия и плоское дно отличают ее от других представителей семейства и, как считают некоторые, дают определенные преимущества. Во-первых, при такой конструкции слой засыпаемых молотых зерен получается тонким и плоским, так что кофе меньше подвергается перемешиванию, чем в других приспособлениях. В тонком слое кофе воде труднее проделывать каналы, и это приводит к более равномерной экстракции. Помол для калиты обычно используется грубее, чем для большинства капельных

устройств, что опять же минимизирует перемешивание. Устройство и фильтра, и самой воронки способствует тому, что вода проходит через слой зерен напрямик сверху вниз, а не стремится обогнуть его по стенкам воронки, как это происходит в других капельных приспособлениях. Вдобавок небольшой Y-образный выступ на днище кофеварки предотвращает прилипание фильтра и обеспечивает циркуляцию воздуха.

Благодаря вышеперечисленному время приготовления в калите относительно долгое, и это позволяет извлечь вкусовые нюансы и раскрыть характер различных сортов зерна. Кофе можно заваривать в графин или непосредственно в чашку. А еще компания Kalita выпускает серию фирменных стеклянных чайников и графинов разного размера для тех, кто хочет иметь все в одном стиле.

Кемекс

Созданный в 1941 году немецким изобретателем Питером Шлюмбом кемекс получил статус культового объекта как в поп-культуре, так и в мире искусства. Если вы не узрели кемекс на калифорнийской кухне Меган Дрейпер в сериале «Безумцы», то сходите в Музей современного искусства в Нью-Йорке — это единственное устройство для приготовления кофе в его постоянной коллекции.

Ральф Каплан, критик дизайна и преподаватель нью-йоркской Школы изобразительных искусств, охарактеризовал детище Шлюмбома как «синтез логики и безумия». На многочисленные изобретения немца вдохновляли его химическое образование и интерес к маркетингу — в результате они сочетали практичность и привлекательность для широкой аудитории. Приспособление кемекс было запатентовано как «устройство для фильтрации», и, помимо кухни, его предполагалось использовать, например, в химической лаборатории.



Чистый вкус классики и модерна

ЦЕНА

ДОСТУПНОСТЬ НА РЫНКЕ

СЛОЖНОСТЬ В ОБРАЩЕНИИ

Рецепт приготовления — см. стр. 266.

Сегодня кемекс доступен в нескольких размерах — на три чашки, на шесть, на восемь и на десять, — и каждый размер выпускается в двух видах: классический с деревянным «воротничком» (тот, что на рисунке) и изящный сосуд со стеклянной ручкой. Обе модели делаются из стекла и требуют использования специальных фильтров. В настоящее время это одно из самых популярных устройств для приготовления кофе капельным способом (на момент написания книги фабрика Chemex в Массачусетсе едва справляется с потоком заказов). Купить его можно практически в любой кофейне и во многих розничных сетях.

Кемекс потребует от вас больше сноровки в обращении, чем другие пурвер-устройства, и придется больше практиковаться для получения хорошего результата. В отличие от многих других разновидностей капельных приспособлений, кемекс позволяет приготовить за один прием много порций кофе (в особенности большие его модели). Многие скажут вам, что кофе, приготовленный в кемексе, имеет неповторимый чистый вкус — напиток не содержит ни осадка, ни масел. В общем, это полная противоположность френч-прессу — если вам так понятнее.

ФИЛЬТРЫ ДЛЯ КЕМЕКСА

Благодаря чрезвычайной популярности кемекса сегодня купить фильтры для него можно и в кофейнях, и в крупных торговых сетях. Можно заказать онлайн. Эти фильтры чуть дороже, чем фильтры для мелитты или V60, — упаковка из 100 штук может обойтись вам от \$9 до аж \$18 в зависимости от того, где вы их покупаете.

В отличие от фильтров мелитты и других фильтров конической формы, фильтры для кемекса заострены внизу. Они выпускаются как из белой, так и из небеленой бумаги, могут быть круглыми и квадратными, и они значительно толще (на 20–30%, если верить производителю), чем другие типы фильтров, что позволяет им улавливать больше масел и мельчайших частиц. В результате напиток имеет чрезвычайно чистый вкус. Многие считают, что именно благодаря фильтру кофе из кемекса отличается от всего остального кофе.

Безусловно, эти фильтры создавались специально для этого устройства. Помимо того что они толще, они еще и крупнее большинства других фильтров. В отличие от фильтров для мелитты, фильтры для кемекса не имеют шва. Их требуется складывать — вы можете либо делать это

самостоятельно, либо купить заранее сложенные производителем. Особое значение имеет форма фильтра. Когда фильтр как следует увлажнен, он плотно прилегает к стеклу везде, кроме желобка для налива и у стенки напротив него, что позволяет обеспечить доступ воздуха и тем самым регулировать степень экстракции. Правильно сложенный фильтр для кемекса с одной стороны имеет один слой бумаги, а с другой — три. Фильтр необходимо вставлять более плотной стороной к носику, чтобы у желобка-воздухоотвода была дополнительная защита. Если повернуть фильтр противоположной стороной, он может «ввалиться» в желобок посреди процесса приготовления; это прекратит приток воздуха, время экстракции безнадежно увеличится, и кофе выйдет перекстрагированным. Фильтры, как и само устройство, бывают разных размеров, так что убедитесь, что приобретаете подходящий именно вашему кемексу.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Нетрудно увидеть влияние научной мысли на обманчиво простой дизайн кемекса. По сути, он представляет собой стеклянный сосуд, сужающийся к середине, что придает ему форму песочных часов. В верхнюю воронку вставляется фильтр, а нижняя часть служит сервировочным графином. Однако гений инженерной мысли кроется здесь в малозаметных элементах: в желобке носика и форме воронки — именно они в сочетании со специальным бумажным фильтром позволяют добиваться нужной степени экстракции.

Кемекс — это удивительное сочетание эстетики и функциональности, но новичку с ним придется туго. Если помолоть кофе слишком мелко, вода совершенно точно не сможет протечь сквозь зерна и застопорится. Толстый фильтр кемекса заострен книзу, что чрезвычайно повышает вероятность его засорения мельчайшими частичками зерен. Поэтому лучше даже не пытаться молоть зерно для кемекса в ножевой кофемолке (см. стр. 102).

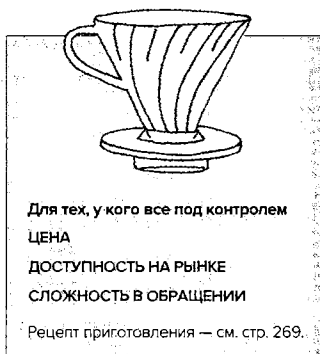
Вместе с тем, умеючи используя кемекс, можно приготовить напиток, чрезвычайно богатый вкусовыми нюансами по сравнению с кофе из других приспособлений, поскольку устройство предоставляет тому, кто готовит, возможность абсолютного контроля над важнейшими параметрами процесса, такими как скорость пролива. То, как вы умеете обращаться с кемексом, влияет на вкус напитка больше, чем

его конструкция. Именно потому, что при заваривании кофе в кемексе на первое и главное место ставится техника, он приобрел такую популярность у посетителей крафтовых кофеен.

Харио (V60)

Хотя V60 (в России тоже принята английская транскрипция, так и говорят «ви сиксти». — *Прим. ред.*) является относительно новым исполнением старого доброго дизайна воронки для заваривания (первая V60 была выпущена в 2005 году), она стала сегодня, пожалуй, одним из самых востребованных заварочных устройств в крафтовых кофейнях. Ее производитель, японская компания Hario¹, начала свою деятельность в 1921 году с производства жаропрочного стекла, а со временем стала одним из признанных мировых лидеров в производстве кофейной посуды и аксессуаров. V60 производится двух размеров: 01 (маленькая) и 02 (большая) — и для той, и для другой модели нужны специальные фильтры. Устройство выпускается в пластике, керамике, стекле, нержавеющей стали и стоит по-разному; самый доступный вариант — пластиковый (кто бы мог подумать!).

Конструкция V60 не подразумевает контроля скорости протекания воды, что означает — все в ваших руках. Я считаю, что наряду с кемексом это заварочное приспособление — самое сложное для освоения. Нет-нет, ничего невозможного V60 не требует, но овладеть определенными навыками (особенно если вы новичок в капельных методах приготовления кофе), а также обзавестись чайником, который позволит контролировать скорость пролива, вам придется. Если вы не хотите особенно учиться завариванию или тратить дополнительные деньги на аксессуары, это приспособление покупать точно не стоит.



1 Отсюда происходит второе устоявшееся название воронки V60 в России — харио. Также именно это капельное устройство называют иногда нарицательным «пуровер» или просто «воронкой».

Я встречала V60 практически в каждой крафтовой кофейне, где мне удалось побывать; на момент написания этой книги воронки также продаются в крупных розничных сетях.

ФИЛЬТРЫ ДЛЯ V60

Разработанные в Японии — эпицентре крафтовой кофейной культуры — фильтры для воронки харио сделаны из тонкой высококачественной бумаги. По форме они очень похожи на фильтры Melitta, но заостряются книзу, как фильтры для кемекса. Для использования расправьте фильтр, загните шов и поместите фильтр в воронку.

Устройство сегодня очень популярно, и многие кофейни продают и воронки, и фильтры для них — так что разыскать и то и другое вам не составит труда. По цене фильтры для V60 сопоставимы с фильтрами Melitta (\$5–7 за 100 штук), но в магазинах они пока не так распространены.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

По сути, V60 — это вариация классической капельной кофеварки. В названии устройства кроются ключевые принципы его конструкции: V-образная форма, сужающаяся книзу так, что образуется угол 60°, и круглое основание с довольно большим отверстием в нем. Такая форма в сочетании с характерным спиралевидным выпуклым узором на внутренних стенках позволяет кофе сочиться и снизу, и по сторонам устройства, в результате чего процесс заваривания происходит более равномерно.

Считается, что V60 — наиболее чувствительное к параметрам заваривания устройство, и действительно, я могу сказать, что это самый трудный для освоения метод. Из-за большого диаметра отверстия воронки требуется использовать медленный непрерывный пролив, чтобы не дать воде устремиться вниз на огромной скорости; приобрести специальный чайник с длинным тонким носиком непременно придется. С другой стороны, понятно, почему V60 используют практически все крафтовые кофейни: напиток, приготовленный в нем, богат тончайшими оттенками вкуса. Многие считают, что именно с V60 получается *самый лучший* кофе, такой, какого не сможет обеспечить никакое другое приспособление.

ЧТО ВАМ ЕЩЕ ПОНАДОБИТСЯ

Большинство устройств для приготовления кофе предполагают использование дополнительного оборудования, и если вы пока еще не обзавелись таковым, то должны иметь это в виду, принимая решение о выборе «своего» устройства. В оставшейся части этой главы подробно разберем три типа дополнительного оборудования: кофемолки, весы и чайники, — я рекомендую использовать их для достижения оптимальных результатов при домашнем приготовлении кофе и считаю, что каждое из этих устройств заслужило место в кофейном уголке вашей кухни. Идеально было бы обзавестись всеми тремя, но я осознаю, что не всегда это возможно или оправданно, поэтому я привожу схему, призванную помочь вам выбрать дополнительные приспособления, основываясь на том, насколько вы любите и готовы осваивать новые приборы. В таблице приведены рекомендации в зависимости от того, готовы ли вы на покупку одного, двух или трех дополнительных приспособлений. Для каждого случая я даю рекомендации по поводу тех устройств, с которыми у вас будет получаться отличный кофе. Подбирая рецепты приготовления кофе для книги, я также держала в уме эти рекомендации — любым приведенным в главе VI способом заваривания можно будет воспользоваться с тем количеством дополнительного оборудования, которое вы решитесь приобрести.

Если к этому моменту вы еще не успели определиться, в чем будете готовить кофе, эта таблица может стать отличным подспорьем. Если у вас уже есть что-то из дополнительного оборудования, она поможет выбрать то устройство для заваривания, которое потребует минимум дополнительных вложений. Если же вы уже приобрели основное устройство, то остаток этой главы подскажет вам следующие шаги.

Наконец, эта таблица поможет вам спланировать затраты так, чтобы остаться в рамках бюджета. Нравится нам это или нет, добровольно мы задумываемся об этом или нет, цена часто становится препятствием на пути к хорошему кофе в домашних условиях. Как вы уже заметили, только основное приспособление обойдется от \$10 до \$100 с лишним, а, помимо него, мы должны учесть траты на дооборудование.

Конечно, можно варить кофе и без кучи специальных аксессуаров. Но цель этой книги — помочь вам приготовить по-настоящему вкусный и качественный напиток, и оборудование играет здесь важную роль.

**ОДНО
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ
УСТРОЙСТВО**



Жерновая кофемолка

Если вы готовы приобрести что-то одно, пусть это будет жерновая кофемолка. Подробнее я рассказываю о кофемолках дальше, начиная со следующей страницы, но уже сейчас поверьте — ее приобретение сразу скажется на качестве вашего кофе, даже если больше вы ничего менять не собираетесь.

ОПТИМАЛЬНО ДЛЯ СПОСОБОВ:

**Аэропресс
Колд брю**

**ДВА
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
УСТРОЙСТВА**



**Жерновая кофемолка
и весы**

Если вы способны купить два дополнительных устройства, пусть вторым будут электронные весы с шагом не более 0,1 г. Трудно добиться идеала, не обеспечив точность и воспроизводимость измерений. Больше о весах читайте на стр. 107

ОПТИМАЛЬНО ДЛЯ СПОСОБОВ:

**Клевер
Френч-пресс
Сифон
Walküre**

А также для перечисленного в первом столбце.

**ТРИ
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
УСТРОЙСТВА**



**Жерновая кофемолка,
весы и чайник
с длинным тонким
изогнутым носиком**

Если уж вы решились на серьезные траты, третьим вашим приобретением должен стать такой чайник. Хотя вкусный кофе можно приготовить и без него, такой чайник сильно облегчит вам заваривание с использованием воронок конической формы, обеспечив медленный и равномерный пролив воды (подробнее на стр. 114)

ОПТИМАЛЬНО ДЛЯ СПОСОБОВ:

**BeeHouse
V60 (харрио)
Кемекс
Калита
Мелитта**

А также для перечисленного в первом и втором столбцах

КОФЕМОЛКИ

На заре глобального мирового потребления кофе зерна покупали целыми и мололи непосредственно перед употреблением. Лишь в начале XX века американская кофейная олигархия и преданная ей армия маркетологов пошли по пути прогресса — и появились вакуумные упаковки молотого кофе. «Это удобно! — говорили они. — Это то, что вам нужно!» Кофейный маркетинг США уверенно двинулся по пути «дешевизна и удобство важнее качества», и эта идея, несмотря на современные веяния, все еще не утратила силу.

Но дело в том, что кофе — продукт нежный. Зерно состоит из множества вкусовых и ароматических компонентов, которые разрушаются, если с ними не обращаться должным образом. Молоть кофе непосредственно перед употреблением — один из способов свести разрушение к минимуму и тем самым улучшить качество напитка. Поэтому, если вы готовы приобрести что-то одно из дополнительного кофейного оборудования, я очень рекомендую купить качественную кофемолку. Это вещь первостепенной важности как для вкуса напитка, так и для процесса его приготовления.

Большинство ценителей скажут вам, что кофе начинает терять запах и вкус сразу же, как только его смолоти. Многие компоненты, придающие кофе вкус и аромат, кроются внутри зерна, и с его разрушением становятся беззащитны перед воздухом, влагой и светом — извечными губителями кофейного аромата. Уже спустя полчаса после помола богатство оттенков аромата и вкуса — по крайней мере, для дегустатора с тонким вкусовым восприятием — начинает стремительно уменьшаться. И, как тот парень из анекдота, что вышел за сигаретами, вкус раз ушел — уже не вернется. (Справедливости ради стоит сказать, что человек с обычным вкусовым восприятием может не заметить изменений в аромате и вкусе кофе и спустя час после помола и даже позже. Переживания по этому поводу больше относятся к эспрессо, требующему тонкого помола: у мелко молотых зерен площадь поверхности больше, и у всего что может улетучиться, появляется возможность сделать это значительно быстрее.)

Однако есть еще одно практическое соображение в пользу того, чтобы не покупать молотый кофе, которое я считаю даже более

важным, чем сохранение свежести: это совершенно уничтожает наши шансы управлять экстракцией. В первой главе мы обсуждали, что для оптимальной экстракции помол зерна должен соответствовать устройству, в котором готовится напиток (см стр. 42). Для устройств, что предполагают большее время приготовления, требуется более грубый помол, а для тех, в которых кофе заваривается быстрее, — более тонкий. Вот почему важно молоть самому: если кофе смолот заранее, шансы, что он окажется именно того помола, какой вам нужен, минимальны. Если засыпать во френч-пресс молотый кофе из упаковки, ничего путного, вероятнее всего, не выйдет, потому что такой кофе не смолот специально для френч-пресса (и скорее всего уже несвежий). Взяв помол на себя, вы сможете задавать свою степень помола для каждого устройства, которое будете использовать. Кроме того, возможность молоть зерна самостоятельно позволит вам экспериментировать и оптимизировать процесс заваривания — использование молотого кофе не даст вам такой возможности.

Кофемолка и измельчитель для специй

Хотя кофемолка и измельчитель для специй по сути одно и то же, не следует взаимно засорять их, меля кофе в устройстве для специй и измельчая специи в кофемолке!

Итак: для лучших результатов покупайте кофе в зернах и измельчайте его непосредственно перед приготовлением напитка. Говорите, неохота возиться? Тогда я расскажу вам вот что: в книге *Uncommon Grounds* исследователь и знаток кофе Марк Прендергаст упоминает о том, как во время Гражданской войны солдаты запасались кофе в зернах и мололи его с помощью приспособления, встроенного в приклад винтовки. Если уж солдаты перед кровопролитной рукопашной схваткой находили время и силы приготовить свежемолотый кофе, то вы у себя дома точно с этим справитесь. Правда, если у вас нет антикварного карабина Шарпа времен Гражданской войны, придется вам все же купить кофемолку.

Ножевые кофемолки

Большинство имеющихся в магазинах кофемолок — модели с вращающимися металлическими ножами, которые рубят зерно. В самых дешевых моделях зерно засыпается прямо в емкость с ножами, а ножи приводятся в движение нажатием кнопки. Чем дольше удерживаешь кнопку, тем тоньше помол. В большинстве кофемолок такого типа проверить помол очень просто — надо лишь приподнять крышку и заглянуть внутрь. Если кажется, что помол недостаточно тонок — надо нажать и еще немного подержать кнопку. Теоретически это самый простой способ получить свежемолотый кофе. Но если ваша цель — получать отличный воспроизводимый результат в вашей кофейной чашке каждый день, то очень скоро такая кофемолка заведет вас в тупик.

При использовании ножевой кофемолки какие-то из зерен смалываются в порошок, а какие-то остаются практически целыми. Обычно в итоге вы получаете изрядное количество кофе, смолотого в пыль, и целый набор крупных частиц разного размера. Это происходит вследствие недостатка конструкции кофемолки: из-за нехватки места для перемешивания те зерна, которые оказываются на дне (ближе к ножам), перемалываются сильнее, чем те, что сверху. Мне приходится пользоваться такой кофемолкой регулярно (у нас в офисе такая), и я испробовала все способы, чтобы сделать помол более равномерным: молотла мизерное количество зерен за один раз, встряхивала кофемолку во время процесса, чтобы зерна лучше перемешивались, делала паузу каждые несколько секунд, чтобы помешать их ложечкой... Эти ухищрения немного помогают, но всякий раз, когда я засыпаю смолотые зерна в фильтр и нахожу целое, нетронутое зерно поверх смолотых в труху, не говоря уже о той пыли, что налипла на ножи, я начинаю жалеть о потраченных усилиях.

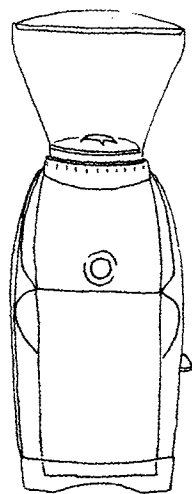
Проще говоря, ножевые кофемолки не способны размалывать зерна равномерно. Я объясню, в чем тут проблема. Слишком много мелких частиц забьют бумажный фильтр (представьте себе тину в стоячем пруду), и вода сильно замедлится или вовсе перестанет проходить. Кофе будет готовиться убийственно медленно и, скорее всего, выйдет переэкстрагированным (читай горьким и вязким). Что еще хуже, некоторые металлические фильтры (к примеру, те, что стоят во френч-прессах) не в состоянии уловить самые мелкие частицы,

а значит, они окажутся в чашке и продолжат экстрагироваться. Да, френч-пресс предполагает, что какое-то количество мелких частиц попадает в чашку, но, если их будет слишком много, ваш замечательный насыщенный напиток превратится в мутное месиво.

В сущности, нам с вами нужен максимально равномерный помол — для того, чтобы экстракция из каждой частички происходила с одинаковой скоростью. Чем меньше частицы, тем быстрее вода проникает внутрь них и экстрагирует вкусовые компоненты. Чем равномернее помол, тем равномернее экстракция. Представьте, что вы режете картошку, чтобы ее пожарить. Вам нужно, чтобы все кусочки были примерно одинакового размера, чтобы прожариться равномерно и одновременно. Если нарезать их как попало, те, что потоньше, сгорят, а те, что покрупнее, останутся недожаренными. Тот же самый принцип справедлив и для кофейного помола. Когда все смолотые частички одного размера, то и время на их оптимальную экстракцию требуется одинаковое. Помимо этого, равномерный и воспроизводимый помол поможет вам установить, что вы сделали не так, если у вас получилась не самая прекрасная чашка тем утром, — и принять меры для того, чтобы сделать ее прекрасной.

Жерновые кофемолки

Всем, кто хочет с минимальными усилиями получать максимальное удовольствие от своей ежедневной утренней порции кофе, я очень рекомендую завести у себя дома жерновую кофемолку. Она сконструирована так, чтобы обеспечивать равномерный помол зерна. Измельчение зерен осуществляется путем пропускания их между двумя размалывающими поверхностями — жерновами. Расстояние между жерновами можно регулировать вручную, и чем оно будет меньше, тем тоньше будет помол, а чем расстояние больше — тем, соответственно, помол грубее. Пользоваться устройством очень просто — нужно насыпать зерна в специальный отсек, выставить требуемый размер помола на шкале и повернуть ручку включения. У большинства моделей



Жерновая кофемолка

смолотые зерна попадают в контейнер, который после легко извлекается наружу.

Недостаток жерновых кофемолок заключается в том, что электрические, то есть удобные, модели обычно дороже ножевых. Лучшие из электрических жерновых кофемолок имеют множество удобных настроек и опций, но такое устройство обойдется вам от \$130 до \$800. Если вы не можете или не хотите выкладывать такую сумму, можно купить ручную модель — цены на них начинаются от \$25.

В качестве бонуса — ручные модели легкие и компактные, и их можно брать с собой в поездки. Да, придется немного попотеть, но раз уж вы ежедневно посвящаете кофе свои утренние пять минут, почему бы не добавить к этому ритуалу минутку качественного помола?

Стоит заметить, что даже жерновые кофемолки не превращают зерна в совершенно одинаковые частички. Одной из особенностей кофейного зерна является то, что оно ломается совершенно непредсказуемым образом. Это означает, что размолоть зерно до универсального размера и формы невозможно: всегда будет оставаться какое-то количество совсем мелких обломков, мельчайших частиц, даже при использовании жерновой кофемолки. Разница



Кофейная пыль: стопроцентное зло?

Считается, что от мельчайших частиц одни беды: их площадь поверхности столь велика, что экстракция происходит практически мгновенно, и, если таких частиц много, кофе выйдет переэкстрагированным. Но недавние и весьма убедительные исследования ученого Кристофера Хендона (Christopher H. Hendon) говорят о том, что к неравномерной экстракции приводит не наличие кофейных пылинкок, а широкое распределение частиц кофе по размерам. То есть кофейная пыль сама по себе не страшна, если вы примете меры по ограничению ее количества (в частности, используя жерновую кофемолку). Также существуют основания верить тому, что заморозка зерен позволяет затем получать более равномерный помол.

ПОПУЛЯРНЫЕ МОДЕЛИ КОФЕМОЛОК

Модель	Ножевая или жерновая	Электрическая или ручная	Цена (в \$)
JavaPressе	Жерновая	Ручная	20
KitchenAid BCG1110B	Ножевая	Электрическая	26
Hario Skerton	Жерновая	Ручная	40
Porlex JP-30	Жерновая	Ручная	57
Baratza Encore	Жерновая	Электрическая	129
Baratza Virtuoso	Жерновая	Электрическая	229
KitchenAid KCG0702ER	Жерновая	Электрическая	250
Baratza Sette	Жерновая	Электрическая	379

в том, что с ножевой кофемолкой вы будете иметь широченный разброс размеров частиц — от мельчайшей пыли до (в особо удручающих случаях) целого зерна, тогда как жерновые позволяют получать значительно более равномерный помол, что делает и экстракцию более равномерной.

Я убеждена, что даже самая дешевая жерновая кофемолка лучше, чем ее отсутствие. Мы с Андреасом несколько лет радостно пользовались Baratza Encore, потом взяли выше и сменили ее на Virtuoso (Baratza Virtuoso. — Прим. ред.). В поездки мы брали Porlex JP-30, пока не подарили ее, а сейчас в дороге за наш помол отвечает ручная меленка Hario.

Кофемолка в вашей любимой кофейне

Во всех уважающих себя кофейнях стоят качественные жерновые кофемолки. Если вам посчастливилось жить поблизости хотя бы одной из них, вы можете купить кофе в зернах и попросить бариста смолоть их. Думаю, вы обратили внимание, что это противоречит сказанному мной в начале главы: не покупайте молотого кофе. Некоторые ценители будут утверждать, что смолоть в кофейне кофе, покупаемый в зернах для дома, — это святотатство, и оплакивать утраченные нотки вкуса и аромата. Но послушайте, что я скажу.

Больше всего в смолотых заранее зернах меня волнует размер помола. В кофейне, скорее всего, вам смолют для того

устройства, которым вы пользуетесь дома. Если вы скажете что-то вроде «Можно мне для френч-пресса?», бариста наверняка будет знать, что делать. Вам выдадут именно такой помол вашего зерна, какой необходим, и я готова поспорить на что угодно, что ни одна кофемолка так не сможет.

Что до исчезновения вкуса и аромата, всегда можно хоть немного исправить положение даже в случае с полежавшим и утратившим свежесть кофе (а именно — немного увеличить дозировку, чтобы возместить утраченные компоненты), но с неравномерным помолом и неравномерной по этой причине экстракцией вы уже ничего поделать не сможете. Кстати, Андреас выдает новым сотрудникам старые зерна, чтобы оценить ихсообразительность и мастерство, а мне неоднократно удавалось достичь поразительно неплохих результатов из зерен месячной давности.

Хочу уточнить: нет, я не призываю вас использовать годовалые зерна, тем более смолотые заранее. Но если вы обычно приканчиваете пачку 200–250 г (а это около 12–16 чашек объемом 200 мл) за две недели или меньше, то, думаю, у вас будет получаться прекрасный кофе из зерен, смолотых для вас в кофейне. Все, что нужно — это как следует закрывать пачку и правильно хранить (согласно рекомендациям на стр. 202).

Еще пара советов

Если вы все же решили купить молотый кофе в магазине, я советую готовить его иммерсионным методом. Используя аэропресс или френч-пресс, вы сможете подстроить время заваривания под имеющийся помол.

Рекомендую воздерживаться от использования кофемолок, стоящих на выходе в супермаркетах, несмотря на то что они, скорее всего, жерновые. Во-первых, их особо не чистят, во-вторых, жернова меняют реже, чем следовало бы, и, в-третьих, многие покупатели используют их, чтобы молоть зерна темной обжарки, а это значит, что ваш кофе будет загрязнен застарелой пылью и окислившимися (то есть неприятно пахнущими) маслами от прежних помолов.

ВЕСЫ

Когда среднестатистический американец слышит слова «кухонные весы», он приходит в ярость. Наши люди терпеть не могут кухонные весы. Они любят мерные ложки и мерные кружки. Весы — прибор! — все усложняют, а никто не хочет усложнять такую простую процедуру, как отмеривание продуктов. Неудивительно, что многие скептически воспринимают необходимость покупки весов для приготовления кофе. Вероятно, они не хотят «заходить слишком далеко». Но давайте трезво оценим ситуацию: весы — это многофункциональный прибор, способный значительно облегчить вам приготовление кофе (и вообще готовку, если вы практикуете такое на своей кухне). Нет ничего простого и удобного в использовании «чашек» и «ложек» из иных рецептов — это скажет вам всякий, кому приходилось измельчать приправу прежде, чем отмерить ее нужное количество, отскребать с ложки застывший сахарный сироп или отмывать уйму чашек-кружек-ложек после готовки. Так что я считаю, что весы — это отличное приобретение, если вы решились на покупку двух дополнительных аксессуаров для приготовления кофе, и вот почему.



Электронные
кухонные весы

- **Точность.** Ранее уже обсуждалось, что для получения оптимальных крепости и степени экстракции кофе рекомендуется использовать определенные соотношения кофе и воды (рассчитанные по весу того и другого в граммах). Эти соотношения зафиксированы в контрольном графике заваривания (стр. 33), который основан на научных данных. Я убеждена, что оптимальное соотношение, в большинстве случаев приводящее к отличным результатам, находится между 1:15 и 1:17. Недорогие кухонные весы позволят вам отмерить количество воды и кофе в граммах, благодаря чему готовить напиток станет гораздо проще. А как еще вы сможете получить соотношение масс воды и смолотых зерен? Правильно — никак. Придется воспользоваться весами. Взвешивание — это лучший способ отмерить количество чего-либо. Придется отказаться от

измерения столовыми ложками и мерными сосудами. Скажите мерным ложечкам «пока»! Больше они вам не понадобятся. Вы думаете, они еще пригодятся, но это не так. Прощайте, мерные ложки и стаканы!

- **Воспроизводимость.** Кофейные зерна могут так сильно различаться по плотности и размеру, что отмерять их по объему может быть поразительно невоспроизводимо. Если вы будете отмерять дозировку кофе, пользуясь ложкой или «на глаз», вы будете использовать разное количество кофе каждый день. А это значит, что добиться воспроизводимого результата вам будет крайне сложно. И это мы еще не берем в расчет воду. Я думаю, что именно перспектива взвешивать воду отталкивает людей от использования весов при приготовлении кофе. Взвешивать воду — вот еще, я похож на сумасшедшего?! Но подумайте вот о чем: если вы измерите объем воды до того, как вскипятить ее, часть неизбежно улетучится в результате испарения в виде пара. Пар — это частицы так аккуратно отмерянной вами воды, которые покидают вас навсегда. Если же вы будете взвешивать воду в процессе заваривания, вам не нужно беспокоиться о вероломном паре — вы не потеряете ни капли драгоценной влаги. Так что, если вы не хотите каждый день предоставлять качество вашего кофе воле случая, кухонные весы — это то, что позволит вам взять управление процессом в свои руки.
- **Легкость решения проблем.** Если вы будете способны воспроизводимо задавать соотношение кофе и воды, вы сможете легче менять параметры процесса заваривания для оптимизации качества напитка. Скажем, однажды вы решите попробовать новый сорт зерен. Вы делаете все, как обычно, но кофе выходит слишком крепким. У вас появляется множество вариантов решения вопроса, первый из которых — уменьшить дозировку. Теперь, когда у вас есть весы, сделать это проще простого. Вы точно знаете, сколько кофе использовали, так что в следующий раз легко уменьшите это количество.

- **Меньше отходов.** Спешалти кофе недешев. Если отмерять зерна «на глаз», можно легко взять больше, чем требуется — а это напрасная трата драгоценного кофе! Например, если вы отмеряете не цельные, а *молотые* зерна, как предлагается в некоторых рецептах, и используете для этого столовую ложку, вы совершенно точно потратите лишнее. Если вы сперва смелете зерна, а отмерять станете потом, то маловероятно, что каждый раз вы получите нужное количество кофе. На сколько завариваний вам сейчас хватает одной пачки зерен (250 г)? Если отмерять массу кофе точно, вам должно хватать приблизительно на 12 порций в V60 (по 350 мл), 16 — в Аэропрессе (по 250 мл) или 8 — в кемексе (по 500 мл).

Поначалу это может звучать неправдоподобно, но я обещаю: купив кухонные весы, вы станете меньше думать о кофе и тратить меньше сил на ежедневный ритуал его приготовления. Использование весов сделает процедуру заваривания более комфортной. Я советую вам готовить напиток прямо на весах, чтобы не нужно было отмерять ничего дополнительно и беспокоиться об этом заранее. Особенно это касается взвешивания воды, которую вы кипятите в чайнике. Конечно, всегда нужно иметь горячей воды чуть больше, чем вам потребуется для заваривания. Когда вода закипит (или нагреется), поставьте заварочное приспособление вместе с кофе и сосудом для напитка (если он необходим) на весы. Обнулите их и лейте на зерна воду, пока весы не покажут нужную цифру. Все просто! Не надо ничего прикидывать, не надо беспокоиться об испарении, не надо отвлекаться, приседая на корточки и пытаясь оценить уровень жидкости и то, сколько еще надо долить. Лишнюю воду в чайнике можно использовать как угодно. К примеру, перед приготовлением я советую намочить фильтр горячей водой (см. стр. 68), а некоторые, пока кофе готовится, споласкивают кипятком кофейные чашки, чтобы их согреть. Но наиболее практично будет ополоснуть этой водой приспособление для заваривания сразу после того, как вы сервируете кофе. Уборка в два счета!

Какие весы выбрать? Во-первых, вовсе не обязательно сильно тратиться. Прекрасные кухонные весы можно приобрести за \$15–20. Конечно, всегда можно потратить больше. Во многих кофейнях стоят

профессиональные модели вроде крутейших Acaia, которые можно синхронизировать с телефоном и отслеживать с их помощью скорость пролива и время «цветения». Их цена начинается от \$100. Вам такие необходимы? Полагаю, что нет. Но, покупая любые весы, имейте в виду следующее:

- **Они должны показывать вес с точностью до десятых долей грамма.** Это может быть важным для дозирования кофе. Дешевые модели имеют точность либо до грамма, либо до половины грамма, но это может привести к ошибкам в ваших расчетах, а те, что могут определять массу с точностью до сотых долей грамма, часто не рассчитаны на такие веса, с которыми вы будете работать.
- **Они должны быть способны взвешивать не менее 2 кг.** То есть не менее 2000 г. Весы должны показывать массу не только воды и кофе, но и самого приспособления. А кемекс на шесть чашек или, скажем, Walküre, весят никак не меньше 500 г каждый.

ПОПУЛЯРНЫЕ МОДЕЛИ КУХОННЫХ ВЕСОВ

Модель	Точность	Максимальная масса взвешивания, г	Дополнительные функции	Цена, \$
Smart Weigh TOP2K	0,1 г	2000	—	14
Jennings CJ4000	0,5 г	4000	—	26
Нано VST-2000B	0,1 г	2000	Встроенный таймер	57
Acaia Pearl	0,1 г	2000	Встроенный таймер; мобильное приложение для отслеживания параметров заваривания	139

Граммы и миллилитры — стоит разобраться!

По счастью, один миллилитр (единица объема) воды равен одному грамму (единица массы) той же воды. Это значит, что, когда вы взвешиваете воду для определения соотношения кофе и воды, вам становится известен и объем: в 400 мл — 400 г.

- **На них должно помещаться приспособление для заваривания и (или) сосуд для кофе.** Дно вашего устройства для заваривания или того сосуда, в котором вы сервируете кофе, должно полностью помещаться на поверхности весов — так измерение будет максимально точным.
- **Они должны иметь функцию тарирования.** В большинстве весов она есть, но убедитесь, что весы можно тарировать (обнулить) после того, как на них что-то поставили и взвесили. Это важно, поскольку вам придется тарировать весы каждый раз после того, как вы поместите на них устройство для заваривания, зерна и сосуд для напитка, прежде чем начинать пролив воды.

Необязательно тратить на весы целое состояние (хотя, если захотите, вы сможете это сделать), но я очень советую приобрести хотя бы самые дешевые — для точности и простоты при заваривании. Если вы категорически против использования кухонных весов, вы, конечно, все равно сможете приготовить кофе — просто вы будете делать это, преодолевая трудности, которые сами себе создали, — помяните мое слово.

ЧАЙНИКИ И ТЕРМОМЕТРЫ

Для большинства способов заваривания вам потребуется чайник, чтобы нагреть воду. Чайник — вполне обычная вещь на кухне, так что у вас наверняка уже есть хотя бы один. Если это так и (или) если вы не хотите покупать третий дополнительный инструмент для приготовления кофе, вашего обычного чайника будет вполне достаточно для

большинства описанных в этой книге методов, особенно иммерсионных. Я не думаю, что вы сильно выиграете, если для приспособлений вроде френч-пресса, аэропресса и даже Walküre и клевера будете использовать специальный чайник.

Так что ситуация с чайником на вашей кухне вполне может повлиять на выбор устройства для заваривания. Однако для способов, где скорость пролива и контроль над ним играют важную роль, вроде кемекса и воронки V60, стоит подумать о приобретении чайника с длинным тонким изогнутым носиком (иногда его называют *чайником медленного пролива* и *чайником с лебединой* или *гусиной шейей*).

Давайте рассмотрим особенности использования как обычного чайника, так и специального.

Стандартный чайник

Обычные чайники для использования на плите могут стоить от \$20 до \$100, а могут и больше. Изготавливаются они, как правило, из следующих металлов:

- **Алюминий.** Обычно это самые дешевые чайники, но они очень легко обзаводятся вмятинами и быстро тускнеют.
- **Медь.** Эти сразу бросаются в глаза, а еще медь — отличный проводник тепла. Однако такие чайники недешевы, а из-за мягкости металла они сильно подвержены образованию дефектов. Медь тоже быстро тускнеет, но ее легко вновь отполировать до блеска.
- **Чугун.** Чайники из чугуна обычно покрыты эмалью. Чугун равномерно нагревается и очень хорошо удерживает тепло. Такой чайник требует ухода, чтобы предотвратить его ржавление, но если с ним как следует обращаться, он прослужит очень долго — вполне возможно, что и вашим детям. Правда, весит он немало, что может быть критично для вас, если вы тщедушны, как я.
- **Нержавеющая сталь.** Отличный материал — долговечный, менее всех подвержен сколам и вмятинам, легко чистится. У меня

дома чайник из нержавеющей стали — он прекрасно делает свое дело.

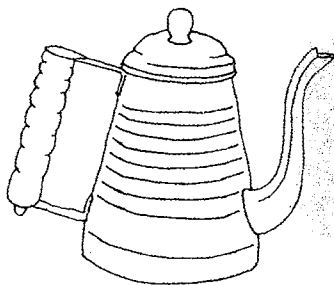
Еще чайники могут быть сделаны из стекла. Вообще, они бывают всех цветов и мастей — стоит повыбирать, раз уж вы собираетесь смотреть на него каждый день. Однако не стоит руководствоваться только внешним видом — я лично обжигалась красивенькими чайниками (как в прямом, так и в переносном смысле), поэтому советую обратить внимание на следующее:

- **Насколько легко наливать в него воду.** У многих чайников над отверстием, куда наливается вода, возвышается ручка, отчего чайник неудобно наполнять из кувшинов и других сосудов.
- **Насколько жаропрочна его ручка.** Вы можете подумать: ну не станут же производители делать чайники с ручкой, которую можно раскалить докрасна? И ошибетесь. Убедитесь, что ручка сделана из теплоизолирующего материала.
- **Сколько он вмещает воды.** Вместимость обычно может стать проблемой в случае использования чайника с узким длинным носиком, но любая модель должна вмещать столько воды, сколько вмещает приспособление, которым вы собираетесь пользоваться, плюс еще немного.
- **Насколько легко с помощью него лить воду.** Это важнее для чайников с узким носиком, однако любой чайник должен обеспечивать равномерность и легкость наливания воды. Проблема многих стандартных моделей в том, что вода начинает сочиться по стенке, когда вы стараетесь медленно лить ее тонкой стружкой.

Еще чайники различаются тем, с какой скоростью нагревается в них вода, и тем, как долго они способны удерживать тепло. Никто не хочет тратить полдня на ожидание того, когда, наконец, вода закипит. Если же вы — человек действительно нетерпеливый (вроде меня), возможно, вам стоит задуматься об электрическом чайнике (см. стр. 116).

Чайник с длинным тонким изогнутым носиком

Поскольку капельные методы заваривания требуют контролируемого, медленного пролива воды, для них был создан специальный чайник, позволяющий контролировать струю воды при наливании. Английское название такого чайника — *goose-neck kettle* (англ. *goose* — гусь, *neck* — шея. — *Прим. ред.*) — отражает его внешний вид: носик у него длинный, тонкий и изогнутый, как гусиная шея, и прикреплен обычно внизу близко к основанию корпуса. Такой носик позволяет осуществлять медленный, равномерный и непрерывный пролив, а также — направлять струю именно туда, куда вы хотите.



Чайник для медленного пролива

Если вы хотите освоить капельные способы заваривания, рекомендую в качестве третьей дополнительной к вашему основному устройству покупки именно такой чайник. Без него вам будет сложно контролировать пролив, ведь добиться медленной и равномерной струи из обычного чайника очень трудно, если не невозможно: вода либо выливается чересчур быстро, вызывая ненужное перемешивание кофе, либо льется слишком медленно, стекая по стенке чайника. Получается, невозможно приготовить пуровер без такого чайника? Совсем нет. Я сама несколько раз в неделю на работе готовлю кофе в воронке мелитта, и никакого специального чайника у нас нет. А тот кофе, который у меня получается, все равно выходит вкуснее, чем в кофемашине, честно. С другой стороны, по стоимости эти специальные чайники вполне сопоставимы с обычными (примерно от \$25 до \$100 и дальше, хотя средняя цена чайника с длинным носиком, наверное, будет все же чуть выше таковой для среднестатистического чайника), поэтому его приобретение стоит рассмотреть.

При выборе чайника «с гусиной шеей» действуют те же соображения, что и при покупке обычного. Однако есть несколько важных деталей, которые стоит иметь в виду:

- **Размер.** Некоторые из этих чайников имеют меньшую вместимость, чем обычные. По моим наблюдениям, в среднем они вмещают от 1 до 1,2 л (от 1000 до 1200 г). К тому же с некоторыми из них не так легко управляться, если они наполнены до краев, хотя обычно капельным методом готовятся небольшие порции кофе и такой проблемы не возникает. Поскольку носик приделан к самому дну чайника, вода, закипая, иногда может выплескиваться наружу. Это основная претензия тех, кто пользуется литровым чайником фирмы Kalita, который есть и у меня дома. Однако у меня такой проблемы не возникает, потому что я снимаю его с плиты при первых же признаках закипания воды. Но это приводит нас к следующему пункту:
- **Отсутствие свистка.** Большинство чайников для плиты снабжены свистком, который сообщает вам, что вода кипит, и не дает кипятить пустой чайник. У большинства чайников с узким носиком свистка нет. То, что его пора снимать с плиты, определяется по характерному клокотанию кипящей воды или по тому, как из носика ритмичными импульсами вырывается пар. Главное — не допустить, чтобы выкипела вся вода — это сильно вредит посуде, ну и, в любом случае, вы же кипятите воду не для того, чтобы она вся испарилась? Суть в том, что за вашим специальным «кофейным» чайником вам придется следить более внимательно, чем за обычным свистящим.
- **Контроль струи.** Не все чайники с носиком гоосенек одинаковы: с одними контролировать наливание получается гораздо лучше, чем с другими. Раньше я даже не задумывалась об этом, пока мы с Андреасом не сменили наш чайник для плиты Bonavita на уже упомянутый Kalita. Хотя чайники Bonavita используют профессионалы, в том числе в кофейнях, я с трудом управлялась с нашим — для нашей воронки BeeHouse пролив получался слишком быстрым. Когда мы купили чайник Kalita, я поняла, что такое *действительно* медленный пролив. Разница в использовании оказалась просто невероятной. Однако на многие чайники, включая тот же Bonavita, можно установить

специальные насадки — ограничители потока. Это будет хорошей альтернативой покупке более дорогого чайника.

Поскольку кто-то может в первый раз слышать о таких чайниках, я составила небольшую таблицу популярных моделей разных ценовых категорий. Имейте в виду: полная вместимость может превышать фактическую, при которой с чайником удобно работать, и розничная цена, приведенная здесь, является приблизительной — вы наверняка сможете где-то найти дешевле. Вообще моделей таких чайников гораздо, гораздо больше — используйте эту таблицу просто как отправную точку для знакомства с ними.

ПОПУЛЯРНЫЕ МОДЕЛИ ЧАЙНИКОВ С НОСИКОМ GOOSENECK

Модель	Материал	Полная вместимость, г	Подходит ли для индукционной плиты	Цена, \$
Bonavita BV3825ST	Нержавеющая сталь с элементами из пластика	1000	Нет информации	40
Hario Buono 120	Нержавеющая сталь	1200	Да	67
Fellow Stagg	Нержавеющая сталь	1000	Да	69
Kalita Wave	Нержавеющая сталь с элементами из дерева	1000	Да	105

Электрические чайники

Первые электрические чайники появились в конце XIX столетия. С ними не нужна плита, так как нагревательный элемент у них встроенный. Современные электрические чайники воду греют мгновенно, сами выключаются во избежание ее выкипания и способны поддерживать определенную температуру. Они страшно удобны, и лично я очень их люблю.

Электрические чайники бывают как стандартного вида, так и с длинным тонким носиком. Вы можете найти электрические разновидности чайников и Bonavita, и Hario, упомянутых в таблице выше.

Носик не гадкого утенка!

Почему-то многие страшно не любят чайники с носиком, похожим на гусиную шею. Впору бедным «гусьятам» плакать своими проливными (проливными) слезами! Они совсем не заслужили такого отношения, тем более что стоят примерно столько же, сколько обычные чайники. У меня большой опыт пользования и теми и другими, и для капельных способов заваривания чайник с узким длинным носиком подходит чрезвычайно: он запросто делает именно то, что мне нужно, — направляет струю воды легко и равномерно. Мне доводилось читать, что, мол, такие чайники слишком сложны в обращении для домашнего пользования, что они дороги и быстро теряют тепло, если специально за этим не следить. Не понимаю. Это просто чайник с чуть измененной формой носика, пользоваться которым нужно точно так же, как обычным чайником. Нет, вы не должны обязательно иметь его у себя на кухне, но, если он облегчает заваривание и не стоит целого состояния, — почему бы не купить такой? Это не сделает вас «замороженным» — вы всего лишь купите еще один чайник. С другой стороны, если вы его не купите, это не будет означать, что ваш удел — дешевый растворимый кофе. Целый спектр методов позволит вам сварить отличный кофе и без специального чайника.

С их помощью можно готовить не только кофе, но и чай, какао или рисовую лапшу — они нагревают воду чрезвычайно быстро. Если вы пьете чай — это прекрасный выбор, поскольку такой чайник можно запрограммировать на поддержание нужной температуры, а большинство сортов чая лучше заваривать не только что вскипевшей водой, а чуть остывшей. (Впрочем, для приготовления кофе эта функция тоже очень полезна.) Это позволит не ждать, пока вода остынет, и сэкономить на термометре.

У нас дома экономичный чайник Melitta 40994 на 1,7 л используется параллельно с уже дважды упомянутым здесь Kalita с носиком *gooseneck*. Электрический чайник в мгновение ока доводит воду до кипения, и я обнаружила, что в процессе переливания ее в чайник с длинным носиком она остывает как раз до идеальной температуры для большинства способов заваривания. Однако, если в серии Kalita

Wave выпускают электрочайник, я, пожалуй, приобрету его, и потребность в посредничестве отпадет.

При выборе электрического чайника обращайте внимание на следующее:

- **Минимальный и максимальный объем.** Большинство электрочайников могут нагревать больший объем воды, чем стандартные модели для плиты, и это очень поможет тем, кто собирается заваривать немаленькие порции кофе (особенно если у чайника есть функция поддержания температуры). Однако у большинства из них есть и минимальный объем нагреваемой воды — так, у нашего чайника Melitta это 0,5 л (500 г), и это слишком много для моей стандартной порции кофе. Зато я смачиваю фильтр «лишней» водой, а затем споласкиваю устройство для заваривания оставшейся.
- **Образование накипи.** В электрических чайниках по мере использования образуется известковый налет, что постепенно снижает производительность прибора. Чтобы предотвратить это, чайнику необходим надлежащий уход.

Так же как и чайник для плиты, электрический чайник не обязан иметь длинный тонкий носик, если вы предпочитаете иммерсионные методы заваривания.

Термометры

К «вопросу о чайнике» относится и проблема выбора и покупки термометра. Мы уже обсуждали с вами, как температура воды влияет на экстракцию кофе. В целом, я бы сказала, что некая «идеальная» температура не так важна при заваривании, как некоторые другие параметры, например помол, и можно просто отставить чайник с плиты, чтобы вода чуть остыла (мы знаем, что, если она не кипит, температура ниже 100 °C).

Однако цифровой термометр, мгновенно показывающий температуру, — отличное приобретение для кухни (для приготовления мяса, выпечки и т.д.), и вполне приличные можно купить всего за \$8.

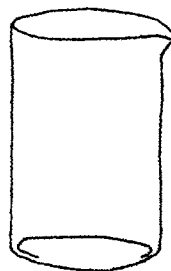
Аналоговый термометр тоже вполне пойдет, особенно если он у вас уже есть, просто придется дольше ждать. Можно даже найти такой, который крепится на стенку чайника, — и это будет безопасней, потому что руки можно обжечь паром! Главное — чтобы он был рассчитан на температуру чуть выше, чем температура кипения воды.

Альтернативой могут послужить модели электрочайников с функцией измерения и поддержания температуры, и вы можете найти даже чайники для плиты, скажем, марки Fellow Stagg, со встроенным термометром.

ГРАФИНЫ, ТЕРМОСЫ И ДРУГИЕ СОСУДЫ ДЛЯ КОФЕ

Многие из описанных в этой главе приспособлений для заваривания продаются без какого-либо сосуда для готового напитка. Большинство устройств, включая аэропресс, клевер, мелитту, BeeHouse и V60, ставятся прямо на кофейную чашку (стандартный размер около трех дюймов (7,62 см. — *Прим. ред.*) в диаметре). Если будете заваривать кофе прямо в чашку, имейте в виду, что заглянуть внутрь большинства капельных приспособлений (кроме BeeHouse и мелитты, у которых имеются окошки) практически невозможно. Если вы отмеряли ингредиенты не слишком аккуратно, вам придется следить, чтобы чашка не переполнилась. С этой задачей легко справляется посуда из прозрачного стекла.

Если вы готовите кофе не на одну чашку, вам понадобится сосуд больших размеров. Большинство крупных компаний-производителей, включая Melitta, Hario и Kalita, выпускают посуду, идеально подходящую для соответствующих заварочных устройств. Однако есть более дешевая альтернатива (любимая мною) — мерный стакан из боросиликатного стекла фирмы Griffin, похожий на те, что используются в химической лаборатории. Стакан емкостью 600 мл можно купить всего за \$9, тогда как фирменные сосуды обойдутся минимум в \$20. 600 мл объема вполне вместят большие порции кофе даже из крупных капельных устройств, а диаметр 3,5 дюйма (8,9 см. — *Прим. ред.*) подойдет для



Стакан
Griffin

использования с большинством из них (кроме BeeHouse). Такие стаканы долговечны, поскольку делаются они для научных экспериментов и способны выдерживать резкие колебания температур, чего не скажешь про другие стеклянные сосуды. Единственное преимущество фирменного графина или стеклянного сервировочного чайника в том, что он идеально подойдет для фирменного же приспособления. А еще к ним, как правило, прилагается крышечка, а у стакана ее нет. Правда, я никогда не оставляю готовый кофе надолго.

Если вы хотите сварить большую партию кофе или оставить теплый кофе на потом, вам потребуется сосуд с функцией сохранения тепла. Будет ли это термографин или термос, советую отдавать предпочтение моделям с двойными стенками и вакуумной колбой — они удерживают тепло лучше всего. Большинство из них сделаны из нержавеющей стали, хотя есть и стеклянные. Любой подобный сосуд требует тщательного промывания и чистки щеткой после каждого использования, поскольку застарелые остатки кофейных масел запросто могут наградить свежесваренный кофе неприятным прогорклым запахом.

Так тоже можно

Если вы не желаете возиться еще и с сосудом, выберите устройство для заваривания, в котором он предусмотрен конструкцией (такое как кемекс, Walküre или сифон). Во френч-прессе теоретически тоже можно подавать кофе, но рекомендуется сразу разлить его по чашкам, чтобы избежать чрезмерной экстракции.

Твой кофе остывает!

Ученые считают, что должно существовать эволюционное объяснение того факта, что большинство людей любят либо горячий кофе, либо совсем холодный, а все, что между, как правило, не переносят (большинство любит пить кофе температуры от 66 до 82 °C). К нашему сожалению, кофе не может оставаться горячим вечно. Обычный сценарий: варишь себе потрясающий кофе, но тут в твои планы вмешивается жизнь, и, когда ты, наконец, возвращаешься к своей чашке, напиток уже чуть теплый.

Как показывает практика, лучший способ сохранить свой кофе горячим — выпить его до того, как он остынет. Чтобы он не остыл как можно дольше, нужно предварительно нагреть чашку или сервировочный сосуд. Вам это будет легко сделать, если вы смачиваете фильтр перед приготовлением (см. стр. 68). Просто споласкивайте фильтр горячей водой сразу в сосуд для напитка, и вы убьете двух зайцев.

В качественном предварительно нагретом термосе или термографине кофе может сохраниться удивительно свежим несколько часов. Однако, когда его температура опускается ниже 80 °С, в нем начинаются химические процессы, приводящие к доминированию кислого или горького вкуса по мере дальнейшего остывания. Несмотря на то что в термосе кофе может находиться при постоянной температуре довольно долго, он все равно окисляется, поскольку в воде содержится кислород. Окисление — то есть воздействие молекул кислорода либо из воздуха, либо из содержащейся в кофе воды на молекулы кофейных составляющих — приводит к образованию новых соединений, которые, к сожалению, и на вкус совершенно другие. Отсюда неприятный привкус у застоявшегося напитка. Иногда довольно занятно наблюдать, как меняется вкус кофе и его аромат по мере остывания, но в какой-то момент он портится безвозвратно. Поэтому многие кофейни хранят приготовленный фильтр-кофе в теплоизолированных сосудах в течение ограниченного времени, от 15 минут до часа.

Вы можете подумать так: ну хорошо, если мой кофе остынет, я просто возьму и подогрею его. Но перед тем, как включить микроволновку, послушайте меня. Заново разогретый кофе на вкус обычно уже совсем не тот. Как уже обсуждалось, кофе — напиток хрупкий, он состоит из множества легко разрушающихся молекул. Остывший до комнатной температуры напиток уже и так изменил свой вкус, а если нагреть его заново, те молекулы, что хранили остатки вкуса, разрушатся, и вкус изменится на неприятный. В результате напиток может получиться кислым, горьким, вяжущим и «деревянным». Так что в следующий раз, когда вздумаете разогреть свой остывший кофе в микроволновке или на плите, лучше попробуйте вместо этого вылить его на кубики льда.



Tasty Coffee — обжарочная компания, поставляющая кофе для HoReCa. Компания также включает в себя интернет-магазин для частных покупателей и одноименные кофейни. В штате Tasty Coffee есть сертифицированные Q-грейдеры для поиска и выбора лучшего сырья из мирового урожая, а производство и учебный центр оснащены лучшим в мире оборудованием — ростерами Probat и Loring.

tastycoffee.ru
8 800 500 41 70



ГЛАВА III

О ЗЕРНЕ

Теперь, когда вы знаете, в каком устройстве и при помощи каких дополнительных приспособлений вы будете готовить кофе, настало время поговорить о зерне. В этой главе мы рассмотрим множество факторов, влияющих на вкус напитка: от сорта кофе и места его произрастания до способов его обработки и обжарки. Кофейное зерно, такое маленькое и невзрачное, — весьма сложная штука, и спустя столетия потребления кофе его зернышко все еще не до конца раскрыло нам свои тайны. Большую часть кофейной истории искусства обжарки зерна, выращивания кофе и его обработки постигались человеком методом проб и ошибок или путем перенимания опыта. Научный подход к исследованию кофе зародился относительно недавно, и нам предстоит еще многое узнать о том, как влияет обжарка, сорт зерна и регион его происхождения на вкус кофе в чашке.

ЗЕРНО

В предыдущей главе я говорила о том, что важно выбрать устройство для приготовления кофе, которое позволит вручную изменять те параметры процесса заваривания, которые кофемашин-автомат изменять не позволяет — ведь даже из самого высококачественного зерна в низкокачественной кофемашине получится напиток так себе. Но недооценивать зерно нельзя! Ручные устройства и техники заваривания могут не все, и неважно, насколько отточена ваша техника, — изменить к лучшему качество напитка, готовя из отвратительного зерна, вы не сможете. В сущности, как полагает исследователь кофе Кристофер Хендон (Christopher H. Hendon), качество отдельно взятой чашки складывается из четырех ключевых переменных: качество зеленого (необжаренного) зерна, обжарка, химический состав воды и техника приготовления. Однако их вклад в качество напитка неравноценен.

Хендон утверждает, что наибольшее влияние на то, каким выйдет ваш кофе, оказывает качество зеленого зерна. От него зависит много больше, чем от обжарки, состава воды и техники приготовления (подчеркну: в этой главе мы предполагаем, что с кофе работает человек, имеющий или приобретающий навыки ручного заваривания; присутствие на сцене дешевой автоматической кофемашины разрушит весь сценарий нашей пьесы). Даже высококлассный обжарщик и виртуоз в заваривании безграничны в своих возможностях.

Воскресить низкосортное зерно не способны никто и ничто. И поскольку качество зеленого зерна для нас настолько важно, давайте начнем с того, что рассмотрим разницу между арабикой и робустой.

Сказ о двух зернах

Coffea, или кофейное дерево, — вечнозеленое растение, дающее небольшие красные или пурпурные плоды — кофейные ягоды.

Кофейная ягода — это костянка (косточковый плод), но, в отличие от привычных нам косточковых, таких как абрикос или персик, кофе выращивают именно ради косточки (кофейного зерна), а не мякоти. Каждая кофейная ягода обычно содержит два зерна. По данным американской Национальной ассоциации кофе (National Coffee Association, NCA), одно кофейное дерево приносит около десяти фунтов (4,5 кг) ягод в год, из которых выходит примерно два фунта (около 900 г) зеленого зерна. После обжарки вес зерен уменьшается, так что можно смело говорить, что одно кофейное дерево дает менее килограмма обжаренного зерна в год.

В мире произрастает несколько видов кофейного дерева, но нас интересуют только два: *Coffea arabica* и *Coffea canefora*, больше известные как арабика и робуста соответственно. Основная часть (от 70 до 80%) выращиваемого на продажу кофе в мире — это арабика. Родом из лесов из Эфиопии и Судана, арабика определенно отличается от робусты лучшим качеством. Робуста, открытая в 1898 году в западных и центральных регионах субсахарской Африки, обладает горьким и несбалансированным вкусом из-за относительно низкого содержанию кислот, жиров и сахаров. Я слышала, как ее вкус сравнивают с «мокрым бумажным пакетом» и «жжеными шинами», так что вы примерно можете себе представить, чего от нее ожидать. Однако



Что влияет на качество кофе как напитка?

деревья робусты дают примерно в два раза больше зерна с каждого растения, и это зерно содержит почти в два раза больше кофеина, чем зерна арабики. Также робуста, как правило, устойчива к болезням, способным погубить целые плантации арабики, — кофейной ржавчине и антракнозу.

Да, робуста оправдывает свое название во всех отношениях (*robust* (англ.) — крепкий, жизнестойкий, а также жесткий, ядреный. — *Прим. ред.*): устойчивость к болезням, урожайность и резкий интенсивный вкус позволяют выращивать и продавать ее задешево. С экономической точки зрения зерно робусты вполностью дешевле арабики, и крупные американские производители кофе (те бренды, что встретишь в любом супермаркете) с давних пор добавляли робусту в свои смеси. И сегодня робуста в основном служит добавкой в низкокачественные кофейные смеси. Кроме того, почти весь растворимый кофе — это робуста. Более качественная робуста часто присутствует в эспрессо смесях, особенно тех, что называются «итальянские», — считается, что она отвечает за характерный сильный аромат, большую дозу кофеина и способствует появлению *crema* — плотной пенки карамельного цвета, так украшающей шот эспрессо. Но в целом большинство крафтовых обжарщиков не станут использовать робусту больше нигде, кроме как в смесях для эспрессо. А для нас это означает, что дальнейший разговор о ней не имеет смысла, так что отсюда будем говорить только об арабике.

Скажем сразу — не все зерна арабики созданы равными друг другу. Перед отправкой в США зеленое зерно оценивается и сортируется (кофе транспортируется в необжаренном виде для сохранения свежести, поскольку обжаренный кофе довольно быстро стареет). Поначалу сортировка производится по размеру, форме, весу, цвету и наличию/отсутствию дефектов — из всего вышеперечисленного складывается понятие «качество зерна». Специфическая терминология процесса сортировки и используемые для этого приспособления в разных странах различны, но основная идея состоит в том, чтобы откалибровать зерна: от самых лучших до наименее качественных.

Поскольку никто не может сказать, каков кофе будет на вкус, просто посмотрев на него, специалисты, называемые Q-грейдерами,

Цены на зеленый кофе

Обжарщики спешалти скажут вам, что хорошая цена на зеленое зерно лежит в пределах \$2,50–6 за фунт. Но особенное зерно, часто продающееся на аукционах, может стоить и \$20, и \$50, и даже \$100 за фунт. Правда, иногда такая цена определяется скорее редкостью или новизной сорта, чем непревзойденным качеством самого зерна. В свою очередь, на момент написания этой книги кофе массового потребления стоил порядка \$1,45–1,55 за фунт зерна. Производство высококачественного зерна требует огромного внимания и заботы большого количества людей, что не может не отражаться на цене. Вот почему крафтовый кофе дороже обычного.

проводят дегустацию — *каппинг*¹ — образцов обжаренного зерна прямо на ферме, чтобы определить их качество и присвоить определенный балл. Они оценивают зерна от 0 до 100 баллов согласно критериям SCA. Чтобы получить статус спешалти — это класс зерна, который используют спешалти поставщики и крафтовые обжарщики, — зерно должно получить не менее 80 баллов. Эта оценка может быть упомянута в обзорах зерна на специализированных сайтах, но вряд ли вы найдете ее на пачке кофе или услышите упоминание о баллах в разговорах бариста с клиентами. Это информация в основном для внутреннего, профессионального использования.

Что делает зерно некачественным? Дефекты, ненадлежащие условия выращивания и несовершенства процесса обработки — а все это неизбежно отражается на вкусовых качествах — уменьшают количество баллов, получаемых зерном. Однако чем ниже оценка, тем дешевле зерно, так что получившие не самые высокие баллы сорта попадают в массовую продажу. И наоборот, крафтовые обжарщики и продавцы стремятся отыскать зерна наилучшего качества в рамках своего бюджета. Они налаживают партнерские связи с фермерами

¹ Каппинг — профессиональная дегустация кофе для определения и оценки его характеристик. Для каппинга кофе готовится специальным образом — молотое зерно заливается горячей водой и настаивается определенное количество времени.

и импортерами, также воспринимающими кофе как ремесленный, штучный продукт. Совместными усилиями производители, импортеры, обжарщики и кофейни поднимают планку качества кофе; в результате сегодня на рынке можно найти такое разнообразие сортов высококачественного зерна, какого не было никогда раньше.

РАЗНОВИДНОСТИ КОФЕ

Я уже говорила о различиях между арабикой и робустой, однако и самой арабики существует несколько разновидностей. Согласно описанию SCA, «разновидности (*varietals*) сохраняют большинство характеристик вида, но различаются по некоторым показателям». Иными словами, это генетические вариации материнского вида, немного отличающиеся от него по своим характеристикам. Часто разновидности возникают, когда растение самопроизвольно мутирует или скрещивается с другой разновидностью, и растение, получившееся в результате, приобретает желаемые для производителя характеристики.

Культивируемая же разновидность, или культивар (*cultivar*), — это разновидность, намеренно созданная человеком: ученые скрещивают два подвида, чтобы создать гибрид с более предпочтительными характеристиками. Однако термин «культивар» редко используется за пределами узкого научного сообщества; даже профессионалы индустрии предпочитают обобщающий термин «разновидность» как для гибридов, возникших естественным путем, так и для продуктов селекции. И я впредь буду называть разновидностью и то и другое.

В мире *Coffea arabica* существуют две главных разновидности: типика и бурбон. Чтобы понять, откуда они произошли, отправимся на родину кофе — в Эфиопию. Согласно данным SCA, впервые кофе был экспортирован из Эфиопии, откуда он происходит, в Йемен — напрямую через Красное море. Из Йемена кофейные растения распространились по всему миру. Те, что попали на индонезийский остров Ява, стали прародителями разновидности, которая нам сегодня известна как *типика*. А те, что достигли острова Бурбон (сегодня это французский остров Реюньон), породили разновидность *бурбон* (за

название ответственные французы: ударение на «о»). От оригинальных типики и бурбона произошли все остальные разновидности кофейных деревьев.

Ранее упоминалось, что арабика больше подвержена болезням и дает вдвое меньший урожай, чем робуста. Но, так как зерна арабики, несомненно, более высокого качества, фермеры неустанно пытаются находить такие ее подвиды, которые были бы менее подвержены болезням и отличались более высокой урожайностью. Так постепенно появилось множество разновидностей арабики — слишком много, чтобы описывать каждую. Давайте рассмотрим те из них, о которых вы с наибольшей вероятностью могли слышать или встречать их названия на упаковках кофе. Имейте в виду, что, хотя каждый подвид и обладает определенными характеристиками, сложно предсказать, каким будет на вкус напиток из той или иной разновидности зерна, — вкусовые характеристики чрезвычайно сильно зависят от условий произрастания.

Типика и ее производные

Одна из прародительниц современных разновидностей арабики, типика, до сих пор выращивается во всем мире, в особенности в странах Центральной Америки, на Ямайке и в Индонезии. Часто обладает, как говорят профессионалы, «яблочной» кислоткой — вы можете почувствовать такую, когда едите яблоко. Высококачественные сорта¹ типики обычно дают *чистый* вкус — ярко выраженный и без неприятных привкусов, вызываемых дефектами зерен. Кроме того, типика отличается сладостью и полным телом. По сравнению с бурбоном зерна типики длиннее, а деревья на 20–30% менее урожайны. Типика также весьма уязвима перед вредителями и болезнями кофейных деревьев. Подводя итог: типика способна приносить зерно высокого качества, однако довольно капризна и не особенно урожайна. Многие разновидности, описанные далее, были созданы в надежде решить эти проблемы.

1 Сорт — подкатегория разновидности, чьи характеристики определяются не генетическими особенностями, а условиями произрастания на конкретной ферме или определенными условиями обработки. В русскоязычной литературе часто понятия «сорт» и «разновидность» не разделяют или путают.

МАРАГОДЖИП

Эта разновидность представляет собой естественную мутацию типики, открытую в Бразилии около 1870 года. Хотя урожайность марагоджипа относительно невелика, все остальное у него весьма крупное — размер самого дерева, его листья и зерна. Из-за большого размера зерна марагоджипа требуют особенного мастерства от обжарщика. Это не самый популярный сорт у фермеров — из-за невысокой урожайности он попросту невыгоден, но эта относительная редкость придает ему притягательности в рядах ценителей кофе. Лучшие образцы марагоджипа считаются одними из самых качественных зерен в мире.

КЕНТ (K7)

Первая разновидность, выведенная для повышения устойчивости к ржавчине кофейного листа. Правда, сейчас она подвержена новым штаммам грибка, вызывающего это заболевание. Большинство знатоков считают, что кент произошел от типики, растущей в поместье Кент в Индии. С тех пор его выращивают на всей территории страны. Гибрид кента, называемый K7, широко распространен на кенийских плантациях.

КОНА

Кона — один из самых прославленных и дорогих кофе. Это не совсем разновидность (несмотря на то что зачастую выращивается под именем «Кона типика»), поскольку его ярко выраженный вкус не связан с генетическими особенностями. Дело в уникальных и тщательно контролируемых условиях и технологиях выращивания в регионе Кона на Гавайях. Фермеры региона одними из первых стали рассматривать выращивание кофе сквозь призму крафтовой философии. Теперь их примеру последовали многие, и, если такой подход сочетается с идеальными условиями произрастания, то даже за пределами Коны можно получить превосходный результат. В каком-то смысле Кона — фирменный сорт разновидности «типика». Регион Кона небольшой, отчего сорт относительно редок, поэтому вы чаще встретите зерно с обозначением «смесь Кона» (в котором зерен самого сорта Кона окажется около 10%), чем чистый сорт. Стоит ли этот кофе такого шума? Лично я его ни разу не пробовала, однако в среде профессионалов все

чаще звучит мнение о том, что он все-таки переоценен. Тем не менее при первой же возможности я определенно его попробую!

БЛЮ МАУНТИН

Подобно сорту Кона, это еще один сорт типики (производители Блю Маунтин могут брать за основу и другие разновидности, но в большинстве случаев используют типику), на сей раз — из региона Блю Маунтин на Ямайке. Совет по делам кофе Ямайки строго следит за выращиванием и переработкой этого кофе. Все зерно, продаваемое под брендом Блю Маунтин, проходит сертификацию Совета: Вкус у него сбалансированный, с яркой кислотностью и практически лишенный горечи. Как и Кона, он недешев, и я не раз слышала мнение, что высокая цена и слухи об особенном качестве — не более чем рекламный трюк.

Бурбон и его производные

Еще один прародитель арабики. Вследствие высокой урожайности бурбон очень быстро стал популярным за пределами Иль де Бурбон и распространился по всему миру. Для бурбонов характерна комплексность во вкусе, выраженная сладость и деликатная искристая кислотность, хотя сорта бурбона, как и других разновидностей, различаются по вкусу в зависимости от места произрастания. В отличие от большинства кофейных деревьев с характерным красным цветом ягод, растения бурбона дают также ягоды розового, оранжевого и желтого цветов. Иногда на упаковке может быть указано «красный бурбон» или «розовый бурбон» — вы теперь знаете, что это относится к цвету ягод. Многие популярные разновидности зерна произошли от бурбона. Несмотря на то что характеристики родительской разновидности представляют интерес, некоторые из «дочек» заменили деревья бурбона во многих регионах мира, поскольку у дочерних разновидностей урожайность и устойчивость к болезням оказались еще выше.

КАТУРРА

Естественная карликовая мутация бурбона, впервые обнаруженная в Бразилии в 1937 году, превосходит материнское растение по урожайности и по устойчивости к заболеваниям. В настоящее время это

одна из самых популярных разновидностей в Колумбии, Коста-Рике и Никарагуа, хотя значительные плантации сохранились и в самой Бразилии. Вкус катурры яркий, с цитрусовой кислотностью, тело напитка легкое или среднее. Хотя качество чашки катурры обычно хорошее, катурру считают менее высококачественным зерном, чем бурбон. При их сравнении оказывается, что катурра не обладает сладостью бурбона и имеет не такой чистый вкус. Некоторые обжарщики сравнивают ее с пино нуар за вяжущий вкус, какой танины придают этому вину.

SL28 И SL34

По заказу правительства Кении, потребовавшего вывести высококачественную, высокоурожайную, засухо- и болезнеустойчивую разновидность, в 30-е годы XX века учеными из Scott Laboratories¹ были выведены два гибрида, SL28 и SL34 (считается, что обе разновидности происходят от бурбона). SL28 не обладает высокой урожайностью и подвержена болезням, но при этом дает урожай превосходного качества. По своим характеристикам — сочная текстура, черносмородиновая кислотность, яркая сладость с тропическими нотами — SL28 не похож ни на один кофе в мире. Разновидность SL34 более урожайна, качество зерна высокое, однако вкус напитка не так интересен и разнообразен, как у SL28.

ТЕКИСИК

Этот родственник бурбона выведен в Сальвадоре местным Институтом исследований кофе (Salvadoran Institute for Coffee Research, ISIC) и впервые был представлен для коммерческой продажи в 1977 году. Урожайность этой разновидности немного выше, чем у бурбона (хотя и она не считается высокоурожайной), ягоды и зерна некрупные. Однако профессионалы считают, что текисик, выращенный в условиях высокогорья, обладает высоким качеством. Вкусовые характеристики — сладость, ноты карамели и коричневого сахара, комплексная

¹ Scott Agricultural Laboratories (ныне the National Agricultural Laboratories) — исследовательская организация, основанная в Кении британским колониальным правительством в 1922 г. Занималась сельскохозяйственными исследованиями, селекцией кофе, а также поддержкой и обучением местных фермеров.

кислотность, длительное послевкусие. По данным сайта World Coffee Research, название происходит от слова *tekiti*, что на языке науатль (один из ацтекских языков. — *Прим. перев.*) означает «работа»; меткое название, учитывая, что селекция сорта заняла 30 лет.

ВИЛЛА САРЧИ

Естественная карликовая мутация бурбона. Впервые выращена в городе Сарчи на Коста-Рике в середине XX века. Сегодня эту разновидность редко встретишь за пределами Коста-Рики. Она более урожайна, чем ее предок бурбон. При выращивании на эко-фермах и в условиях высокогорья вилла сарчи отлично переносит сильные ветра. Вкусовые качества сильно различаются в зависимости от обработки, но общая тенденция — кофе фруктовый, сладкий, с хорошей кислотностью.

ПАКАС

Еще одна естественная карликовая мутация бурбона, на этот раз из Сальвадора. Обнаружена в 1949 году и названа по фамилии семьи, которой принадлежала ферма. Вкус считают схожим с бурбоном, но без выраженной сладости. Из-за небольших размеров пакас урожайнее бурбона, поскольку можно высадить больше деревьев на одной и той же территории. Сейчас пакас выращивают в основном на его родине и в Гондурасе.

Гибриды типики, бурбона и их разновидностей

ПАКАМАРА

Получена путем скрещивания пакаса и марагоджипа. Как и у последнего, деревья и ягоды пакамары относительно крупные. Говорят, что профиль чашки обладает уникальными вкусовыми характеристиками — цветочные ноты и ярко выраженная кислотность. Профессиональные дегустаторы считают, что выращивание пакамары в правильных условиях позволяет получить зерно высочайшего качества. Недостаток разновидности — растения сильно подвержены грибковой ржавчине.

МУНДО НОВО

В 40-е годы XX века в бразильском Агрономическом институте Кампинаса (Instituto Agrônomo de Campinas, IAC) решили культивировать естественный гибрид типики и красного бурбона. Некоторые источники свидетельствуют, что сегодня около 40% всех кофейных деревьев в стране относятся к мундо ново. Растение сравнительно плодовито (на 30% урожайнее бурбона) и устойчиво к болезням, что обычно нравится производителям. Для вкуса типичны ноты темных ягод, шоколада, цитрусовых и специй.

КАТУАИ

Разновидность также создана бразильским Агрономическим институтом Кампинаса и представляет собой гибрид желтой катурры и мундо ново. Подобно катурре, деревья катуаи небольшого размера и урожайнее бурбона. Выращивают ее повсеместно на территории Южной Америки. Катуаи дает красные и желтые ягоды (некоторые обжарщики утверждают, что качество красных выше). Обычно имеет ярко выраженную кислотность и считается хорошим, но не превосходным кофе. Согласно сайту World Coffee Research, название *catuai* происходит от словосочетания *multo bom*, что на гуарани, одном из языков южноамериканских индейцев, означает «очень хорошо».

Гибриды арабики и робусты

Вы уже знаете, что из-за низкого качества зерен робусту редко используют где-то, кроме эспрессо смесей. Но она очень урожайна и намного выносливее арабики. Фермеры, вынужденные балансировать между преимуществами и недостатками каждого из видов, не теряют надежды, что существует способ взять лучшее от них обоих. Возьмем хотя бы *hibrido de Timor*, Тиморский гибрид, — результат естественного скрещивания (многие утверждают, что это единственный случай) арабики и робусты, обнаруженный на одноименном острове в Юго-Восточной Азии. В конце 70-х годов XX века деревья гибрида были привезены на индонезийские острова Суматра и Флорес, где их продолжили улучшать в рамках программ, направленных на совершенствование растения и получения высококачественного зерна. В результате получился особенно устойчивый к ржавчине листьев гибрид — чем не может похвастаться большинство разновидностей

арабики. При этом из-за невысоких вкусовых качеств зерно Тиморского гибрида не особенно популярно у крафтовых обжарщиков. Правда, остается интерес к некоторым его производным.

КАТИМОР

Гибрид тимора и катурры, катимор, вероятно, одна из наиболее популярных разновидностей в среде крафтовых профессионалов. Выведенная в Португалии в конце 50-х годов XX века, она стала популярна в Центральной Америке. Катимор обладает высокой урожайностью и устойчив к ржавчине кофейного листа и болезням ягод. Он взял многое от арабики, однако гены робусты и ее горький вкус вылезают всякий раз, когда у них есть возможность. В умелых руках катимор может давать вполне достойный вкус, поэтому это название довольно часто встречается на пачках крафтового кофе. К разновидностям катимора относят Коста-Рику 95, лемпиру и катистик.

КАСТИЛЬО

Хочу поделиться с вами историей этого кофе. В 1960-х годах по заказу колумбийского правительства Национальный центр исследований кофе (National Coffee Research Center, Cenicafé) начал экспериментировать с разновидностями катимора, чтобы получить высокоурожайную, высококачественную и устойчивую к болезням разновидность. К началу 1980-х, после получения нескольких поколений гибридов, была выведена разновидность под названием «колумбия», и было объявлено о ее высоких вкусовых качествах и устойчивости к инфекциям. Когда на колумбийских кофейных плантациях (где росла преимущественно катурра) вспыхнула эпидемия ржавчины листьев, катурру поспешно заменили новой разновидностью. Однако эксперименты не прекращались, и в 2005 году центр Cenicafé выпустил обновленную версию колумбии с улучшенными вкусовыми качествами под названием кастильо. Сейчас кастильо занимает большую часть кофейных плантаций страны. В мире кофейных профессионалов не утихают споры: и грейдеры, и производители сомневаются в качестве кастильо, особенно в сравнении с катуррой. Однако по результатам каппингов зерно набирает баллы, сравнимые с оценками катурры, и известно, что бариста используют кастильо на чемпионатах.

РУИРУ 11

История гибрида похожа на ситуацию с кастильо, только на этот раз заказчиком улучшения катимора выступило правительство Кении (название «руиру 11» происходит от названия научно-исследовательской станции, где проводилась селекция). В данном случае селекционеры взяли несколько растений арабики, включая SL28, чтобы получить гибрид с отличными вкусовыми качествами и устойчивостью катимора. Несмотря на все усилия, руиру 11 так и не достиг вкусовых высот SL28. Но правительство Кении не сдалось. Недавно был представлен улучшенный, более совершенный вариант руиру 11, названный батан. Будучи генетически ближе к SL28 и SL34, чем руиру 11, батан действительно превосходит его по вкусовым качествам. На пачках кенийских моносортов¹ можно встретить как названия «руиру 11» и (или) «батан», так и SL28 и SL34.

Негибридные разновидности

Некоторые разновидности арабики не вписываются в родословное древо типики или бурбона. Я говорю о деревьях, которые продолжают самостоятельно эволюционировать на территории Эфиопии и Судана независимо от вывезенных в Йемен и давших начало сортам типика и бурбон.

ЭФИОПСКОЕ НАСЛЕДИЕ

Существуют в буквальном смысле тысячи негибридных разновидностей, каждая из которых естественным образом произошла от дикорастущих деревьев. На многих фермах культивируют свой особенный сорт, адаптированный к местным условиям. Такие сорта часто называют *негибридными*.

ГЕША/ГЕЙША

Геша (часто произносят «гейша») — яркая звезда вышеупомянутых негибридных сортов. Вывезена из маленького эфиопского города Геша на Коста-Рику. Гейша хорошо растет только в определенном

¹ Моносорт, или кофе единого происхождения — кофе одного сорта, выращенный в определенной местности, без примеси других сортов. Подробнее см. стр. 182 в разделе «Смесь или моносорт».

микроклимате, а именно в условиях высокогорья (например, местность Бокете в Панаме), поэтому данный вид зерен относительно редок. Гейша высоко ценится в кофейной индустрии за превосходное качество и яркий вкус, сочетающий оттенки бергамота, ягод, цитрусовых цветов и меда. Исключительные сорта гейши оценивают в немаленькие суммы, поэтому фермеры Центральной и Южной Америки в последнее время стали чаще культивировать этот сорт.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Кофе высокого качества растет исключительно в определенных частях света: на высокогорье в странах, расположенных на широте между тропиком Рака и тропиком Козерога — условно эту область называют «Кофейный пояс». Более 50 стран выращивают кофе; они называются странами-производителями. Не все из них, однако,

Почему большинство сортов происходят из вулканической местности?

Обратите внимание: кофе высочайшего качества выращивают рядом с вулканами. И это касается не только кофе — на вулканической почве прекрасно себя чувствуют сортовой виноград, пшеница, чай и другие сельскохозяйственные культуры. Почему? Во-первых, вулканическая почва содержит самый широкий спектр минералов из всех известных разновидностей почвы. Ученые полагают, что вулканические почвы содержат как редкоземельные металлы, так и макро- и микроэлементы: азот, кальций, цинк, фосфор, калий и бор. Все они снабжают почву питанием для растений. Земля вблизи действующего вулкана также получает естественное обогащение во время извержений. Как и любая сельскохозяйственная культура, кофейные деревья истощают почву. Если не использовать специальные технологии и не вносить в почву минеральные удобрения для поддержания необходимого уровня полезных веществ, она становится безжизненной и неплодородной. Если кофе выращивают не вблизи действующего вулкана, то наверняка на высокогорье. Горы появились в результате тектонической активности, которая тоже способствует вынесению жизненно важных для кофе веществ на поверхность Земли.

поставляют спешалти кофе в США. Некоторые страны, например Вьетнам, выращивают преимущественно робусту, которая не подходит для крафта. Другие страны занимаются низкокачественной арабикой, которая станет растворимым кофе и другими кофейными продуктами широкого потребления. Таиланд или Китай только запускают программы выращивания спешалти кофе и пока производят недостаточное количество высококачественного сырья, чтобы повсеместно распространить его на территории США.

Однако лучшие сорта кофе на планете требуют куда большего, чем правильные координаты на карте. На вкус кофе может повлиять любой из совокупности факторов окружающей среды и условий выращивания (на профессиональном языке эта совокупность называется «терруар»). Лучше всего кофейные деревья себя чувствуют в богатой минералами почве. Также для них благоприятен теплый тропический климат с достаточным количеством дождей. Оптимальный баланс затененности и высокогорья создают условия для медленного вызревания зерен, что дает им возможность аккумулировать больше питательных веществ и приводит к желаемым оттенкам вкуса. Хотя есть и исключения, но лучший кофе, по большей части, произрастает в тени и (или) на высокогорье.

Кроме подходящего терруара, кофе высокого качества требует заботы и внимания производителей. Правительства некоторых стран (Кения, Колумбия) поддерживают производителей кофе и помогают создавать благоприятную инфраструктуру. При этом в некоторых других странах фермеры постоянно сталкиваются с нехваткой ресурсов, необходимых для выращивания качественного кофе, в силу разных причин: экономическая и политическая нестабильность, трудности с подготовкой квалифицированных кадров, неразвитая инфраструктура. Как видите, некоторые страны все еще новички на рынке спешалти кофе, но крафтовое движение набирает обороты благодаря своим энтузиастам: отдельным производителям, компаниям-импортерам, обжарщикам.

Крафтовым производителям особенно интересно то, какое влияние оказывает терруар на вкусовые качества кофе. Поэтому они предпочитают продавать моносорта уникального происхождения, а не смеси, содержащие зерна из разных регионов. Поскольку вкус зависит от многих факторов, трудно делать общие выводы о том,

каков на вкус кофе из зерна отдельно взятого региона. Но, чтобы вы все же имели представление о некоторых регионах «Кофейного пояса» и о том, как условия произрастания влияют на свойства спешалти зерна, я привожу ниже список из 23 регионов выращивания, чей кофе более всего распространен в США.

Большинство стран «Кофейного пояса» представлены несколькими регионами выращивания, которые я буду перечислять далее. Но стоит иметь в виду, что лишь в немногих странах регионы произрастания имеют конкретные названия, так что те обозначения, которые импортеры и обжарщики присваивают этим регионам и затем указывают на своих упаковках, весьма не стандартизированы. Иногда они попросту не имеют ничего общего с реальными географическими или геополитическими регионами. Так, часто в качестве «региона произрастания» указывается какой-то город, а на деле кофе выращивается в его окрестностях. Я старалась использовать наиболее распространенные названия.

Кроме краткого перечисления регионов выращивания каждой страны и особенностей, характерных для зерна из конкретной местности, я добавила краткое описание каждого региона, чтобы, открывая дома пачку зерна, вы имели представление о том, как выглядит местность, откуда этот кофе родом. Также я привожу приблизительные данные о высоте той или иной местности над уровнем моря и типе обработки зерна (см. стр. 160), который обычно используют в том или ином регионе, — оба эти фактора влияют на вкус кофе. Также я добавила информацию о количестве мешков кофе (вес каждого такого мешка — 60 кг), экспортированном каждой страной в сезон урожая 2014–2015 годов, чтобы дать вам представление о доле стран на экспортном рынке. Заметим, что эти данные, собранные Международной кофейной организацией (International Coffee Organization), могут не совпадать с реальными объемами производства, поскольку по разным причинам часть урожая не покидает пределов страны. Для Гавайев я указала данные, имеющиеся у Министерства сельского хозяйства США, поскольку узнать реальные текущие показатели по экспорту и внутреннему потреблению было затруднительно. То есть далее я даю вам приблизительное представление о ситуации, однако всех особенностей и тонкостей для каждой страны, конечно же, не учитываю. Кофе прекрасен еще и тем, что всегда есть место радости открытий!

КОФЕЙНЫЙ ПОЯС

Арабика обычно растет в высокогорной местности на широтах между Тропиком Рака и Тропиком Козерога — эта область называется «Кофейным поясом». Хотя кофе выращивают и в других странах, чаще всего можно встретить зерно из 23 нижеперечисленных.



ПОЯСНЕНИЯ

Северная Америка

1. Гавайи
2. Мексика

Центральная Америка

3. Коста-Рика
4. Сальвадор
5. Гватемала
6. Гондурас
7. Ямайка
8. Никарагуа
9. Панама

Южная Америка

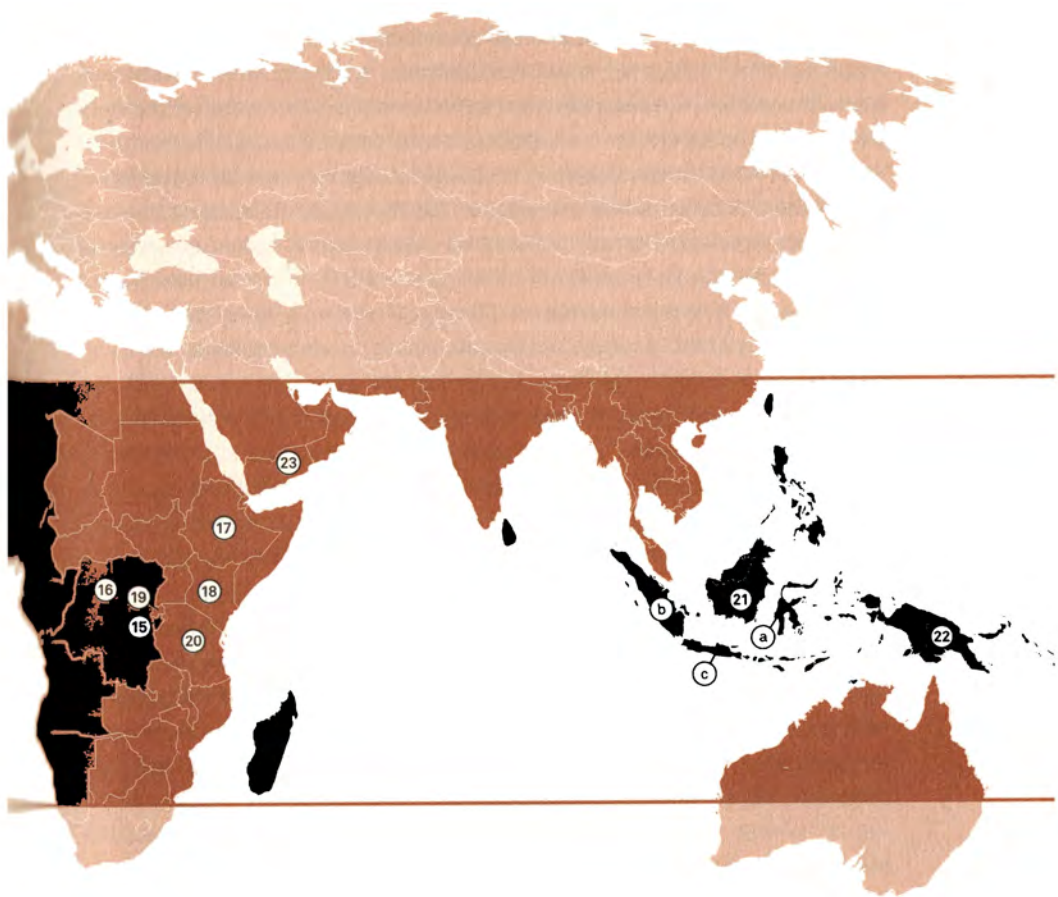
10. Боливия
11. Бразилия
12. Колумбия
13. Эквадор
14. Перу

Африка

15. Бурунди
16. Демократическая Республика Конго
17. Эфиопия
18. Кения
19. Руанда
20. Танзания

Азия и Океания

21. Индонезия
а Сулавеси
б Суматра
с Ява
22. Папуа — Новая Гвинея
23. Йемен



Северная Америка

ГАВАЙИ

От 100 до 1100 м над уровнем моря / 45 360 мешков / преимущественно мытая обработка

Единственный регион в США, где выращивают высококачественный кофе (хотя я слышала, что в Калифорнии и Джорджии начали выращивать кофе в коммерческих целях). На Гавайях есть несколько регионов выращивания — и большинство из них могут похвастаться вулканическими почвами с высоким содержанием минералов, — но в глазах общественности регион Кона на Биг-Айленде затмевает все остальные: считается, что там произрастает один из лучших в мире сортов кофе: шелковистый, цветочный, с потрясающим балансом сладости и кислотности. Площадь региона Кона составляет всего около 2000 акров, и это означает, что кофе оттуда никогда не бывает много. Он невероятно дорогой (некоторые считают, что *слишком* дорогой), и вы вряд ли увидите его где-то, кроме как в смесях. Помимо Коны, на Гавайях есть и другие регионы с идеальным для культивирования кофе микроклиматом. Зерно из региона Пуна, где большинство кофейных плантаций расположены в местах выхода лавы или немного выше, недавно на рынке, но вполне способно давать кофе с высокой кислотностью и значительным разнообразием вкусов. Кофе из региона Кау, завоевавший высокую оценку в последние годы, напоминает зерно из Центральной Америки. Хамакуа, чьи плодородные фермы производят ограниченные партии урожая, известен тем, что вкус кофе оттуда практически лишен кислотности, но обладает ярким и плотным телом. Также кофе выращивают на островах Кауаи, Мауи и Молокай.

МЕКСИКА

От 800 до 1700 м над уровнем моря / 2 458 000 мешков / преимущественно мытая обработка, встречается натуральная обработка

В Мексике кофе выращивают в 12 штатах на площади около 760 000 гектаров. Гектар приблизительно равен 2,47 акрам, в акрах это будет около 1,88 млн. Почва в местах выращивания часто кислая, что сказывается на вкусовых качествах кофе. Большинство

кофейных ферм Мексики — небольшие; они объединены в кооперативы, специализирующиеся на экологически чистом кофе. Самое большое количество урожая (около трети всего производимого объема) производят в регионе Чьяпас на том горном массиве, который Мексика делит с Гватемалой, также разместившей здесь плантации одного из своих лучших кофе. Также развито кофейное производство в регионах Веракрус, Пуэбла и Оахака — вкуче с Чьяпасом они выдают 95% всей продукции. Можно встретить также кофе из штата Герреро. В прошлом мексиканский кофе считали низкокачественным, выращенным на низкой высоте, и как правило, его использовали в качестве сырья для растворимого кофе, но благодаря усилиям многих производителей, которые в последние годы занялись выращиванием качественного кофе на больших высотах, это отношение постепенно меняется. В США многие компании-обжарщики покупают мексиканские зерна, обработанные на *beneficios* (станции обработки зерен) и выращенные на *fincas* (фермах) с хорошей репутацией. Эти сорта кофе способны демонстрировать интересное сочетание кислотности и сладости, а также ноты молочного ириса и шоколада, легкое тело, сливочную текстуру.

Центральная Америка

КОСТА-РИКА

От 600 до 2000 м над уровнем моря / 1 133 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Кофе на Коста-Рике выращивают и обрабатывают особенно тщательно, что делает его фаворитом здесь в США (почти половина всего производимого здесь кофе отправляется на американский рынок спешалти кофе). Пожалуй, самый знаменитый регион — кантон Тарразу — производит до трети всего кофе в стране и задействует самые продвинутые технологии выращивания и обработки, что отражается на конечном продукте: зерно неизменно обладает высоким качеством и чистым вкусом. Большая часть кофе в регионе Тарразу, окруженном горными пиками Кордильера-де-Таламанка, выращивается на высоте от 1000 до 1800 м над уровнем моря. Другие регионы — это Западная долина (на ее счету четверть производимого кофе), Центральная

долина (здесь на почву влияют три действующих вулкана), Брунка, Трес Риос и Ороси. В регионах Турриальба и Гуанакасте также выращивают кофе, однако не самые оптимальные погодные условия и не высоко расположенные плантации (именно в таком порядке) затрудняют выращивание действительно первоклассных зерен. Хотя каждый регион Коста-Рики производит кофе со своими особенными вкусовыми характеристиками, в целом все зерна, выращиваемые в стране, повсеместно считают «золотым стандартом» кофе из Центральной Америки: изобилующим вкусовыми и ароматическими нюансами, чистый, яркий, с цитрусовыми нотами и тем слаще, чем на большей высоте произрастали кофейные деревья. Небольшие и средние фермы, существующие уже сотни лет, заслужили у закупщиков репутацию поставщиков неизменно качественного продукта. В последние годы все больше внимания уделяют новым небольшим хозяйствам. Их владельцы, как правило, имеют и собственные небольшие станции обработки, получая возможность контролировать производство зерен на каждой стадии. Сотрудничество с такими фермерскими хозяйствами не только дает возможность отследить региональную принадлежность каждой пачки, но и упрощает сравнение сортов кофе из Коста-Рики, а также позволяет в буквальном смысле прочувствовать географические особенности каждой чашки.

САЛЬВАДОР

От 500 до 1800 м над уровнем моря / 595 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Хотя кофе из этой страны обычно считают классом ниже, чем костариканский или гватемальский, вулканические горные цепи, идеальные погодные условия и давняя традиция выращивания кофе делают ее вполне подходящей для производства высококачественных зерен. На северо-западе расположен крошечный регион Алотепек-Метапан, откуда происходят одни из лучших зерен в стране. На западе — Апанека-Иламапатека — самый крупный регион-производитель, также известный качеством своих зерен. Если двигаться оттуда на восток, встретим регионы Эль Бальзамо-Кетцальтепек, Какауатик, Текапа-Чинамека и Чинчонтепек. Большая часть (по некоторым данным, более 80%) выращиваемого в стране кофе — бурбон (см. стр. 131), который

многие производители считают фирменным сортом Сальвадора. Действительно, большинство из собираемых зерен — с деревьев негибридных сортов бурбона, которые сегодня являются уникальными, поскольку в Центральной Америке большинство фермеров постепенно заменили деревья негибридных сортов другими, более урожайными (и, по мнению некоторых, не такими вкусными). Кофе из Сальвадора ценят за неизменно высокое качество и надежность, а лучшие его образцы способны выдать сладость, кремовую текстуру, а также нотки какао и молочного ириса. Для выращенных на большой высоте зерен характерны ноты цитрусов, фруктов и красного яблока. В то время как кофе, выращенный в других регионах Центральной Америки, часто удивляет яркой кислотностью, кофе из Сальвадора на порядок мягче. Если кислотность — не то, что вы ищете в крафтовом кофе, возможно, зерно из Сальвадора — то, что вам нужно. Помимо этого, с недавних пор местные производители стали экспериментировать с сортами и способами обработки. Так что вполне вероятно, что нас ждет пачка кофе из Сальвадора, способная удивить!

ГВАТЕМАЛА

От 1200 до 1900 м над уровнем моря / 2 925 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Кофе из высокогорий Гватемалы считается одним из лучших в мире: вы можете испытать настоящее вкусовое потрясение от яркой кислотности и текстуры. Один из самых знаменитых регионов — Антигуа — располагается среди трех вулканов, дающих ту самую богатую минералами вулканическую почву, которую так любят кофейные деревья. Кофе там часто получается с темными, земляными нотами специй, дыма и цветов. Кофе из районов Фрайханес и Атитлан, произрастающий на такой же вулканической почве, славится не меньше. На юго-восточной границе страны, на карибских горных склонах Уэуэтенанго, растет кофе, в котором преобладают фруктовые ноты, правда, это может быть обусловлено способом сушки зерен в процессе производства. Другие регионы включают Сан-Маркос, горные склоны которого сбегают к Тихоокеанскому побережью, Нуэво Ориенте близ границы с Гондурасом и Кобан, зажатый между Атитланом и Антигуа. Гватемальские региональные сорта, продаваемые

фермерами обжарщикам, должны соответствовать вкусовым стандартам Национальной кофейной ассоциации, оказывающей поддержку фермерам с 1960 года. В последние годы благодаря активной заинтересованности производителей в рынке спешалти кофе качество гватемальского кофе значительно выросло.

ГОНДУРАС

От 1300 до 1800 м над уровнем моря / 5 020 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Кофейная программа Гондураса некогда позволяла удерживать значительную долю на рынке, но в конце 1990-х ураган Митч и последовавшие за ним катаклизмы нанесли по фермерам сокрушительный удар. К тому же Гондурас известен недостатком инфраструктуры, которой славятся некоторые его южноамериканские соседи, поэтому несмотря на превосходный климат, достаточную высоту и хорошее качество почвы, Гондурасу приходится упорно трудиться, чтобы догнать Гватемалу или Колумбию. Однако в последние лет десять на кофейный рынок страны выходит все больше мелких фермеров и поставщиков. В 2016 году за 94% выращенного в стране кофе отвечали 95 небольших ферм, а теперь Гондурас — крупнейший поставщик кофе в Центральной Америке. Типичные сорта из Гондураса отличаются мягким средним телом, а лучшие образцы обладают комплексным сочным вкусом. Иногда кофе из Гондураса подвергают критике за короткий срок хранения. Это связано с дождливым климатом и тем, что проблематично высушить зерно до необходимого состояния. Из 18 департаментов Гондураса кофе выращивают в 15. Лучшим считают зерно из региона Маркала на юго-западе страны. В последние годы спрос на спешалти из Гондураса возрос, производители среагировали на это должным образом и выделили больше земли для спешалти сортов, а в Институте кофе Гондураса (Instituto Hondureño del Café) составили карты с обозначением шести регионов выращивания с достаточной высотой и затененностью: Копан, Опалака, Монтесильос (торговое название зерна оттуда — «Маркала»), Комаягуа, Агальта и Эль Параисо. Кофе из каждого региона имеет отличительные особенности вкуса в диапазоне: от шоколада до тропических фруктов и цитрусовых.

ЯМАЙКА

От 600 до 2000 м над уровнем моря / 12 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Ямайка — третий по величине остров в Карибском море, где выращивают один из самых дорогих сортов в мире: Блю Маунтин. Сорт назван так в честь региона, где он выращивается, определенного правительством страны и расположенного в глубине северо-восточной части острова. Высота гор не очень большая, однако постоянный туман замедляет созревание зерен и усиливает их вкус. Подобно кофе региона Кона на Гавайях, Блю Маунтин — это преимущественно типика, растущая под тщательным надзором ямайских фермеров и специалистов контролирующего ведомства. Про него говорят, что этот кофе обладает превосходным качеством: богатый вкус, яркая кислотность, сладость и восхитительное тело. Другие же утверждают, что ямайский кофе лишен комплексности и сочности, которых ожидаешь от зерна такого качества. Каждый год большую часть урожая выкупает Япония, хотя в США все же что-то попадает. Из-за редкости сорта встречаются пачки с фальшивой маркировкой «Блю Маунтин».

НИКАРАГУА

От 800 до 1500 м над уровнем моря / 1 810 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Кофе из Никарагуа появился на рынке сравнительно недавно — до 1990-х в стране царил политическая и экономическая нестабильность. Фактически до 1990 года в США существовал запрет на экспорт никарагуанского кофе. Страна отвоевала место на высококонкурентном рынке зерен для массового потребления и с тех пор перестраивает программу, делая упор на высококачественный кофе уровня спешалти. Никарагуа, самая большая страна Центральной Америки, производит разные сорта кофе в трех климатических зонах. Больше всего кофе (80%) выращивают в Северно-Центральном регионе; в нем расположены два самых известных департамента — Матагальпа и Хинотега, с их вулканическими почвами и тропическим климатом. Второй по значимости регион, Северо-Восток, производит лишь 14% общего урожая. Наиболее зарекомендовали

себя два департамента — Нуэва-Сеговия и Эстели. Наконец, Южнотихоокеанский регион производит меньше всего кофе и расположен на меньшей высоте по сравнению с остальными. Около 95% никарагуанского кофе выращивают в тенистой местности на площади 108 000 гектаров. Большая его часть сертифицирована как экологически чистый, или organic кофе, то есть выращенный без применения синтетических удобрений. Никарагуанские сорта вполне вписываются в центральноамериканский «стандарт»: умеренная кислотность и среднее тело с широким спектром фруктово-цитрусовых нот. Сорта из Нуэво-Сеговии также славятся шоколадными нотами.

ПАНАМА

От 1200 до 2000 м над уровнем моря / 43 000 мешков / мытая и натуральная обработка

Около 80% кофейной продукции Панамы выращивают к западу от Бокете, в горном регионе Чирики — там больше 100 лет культивируют один из лучших кофе в мире. В западной части Чирики, близ коста-риканской границы, находится город Волкан, в окрестностях которого вулканические почвы и теплые морские ветра создают идеальные условия для кофейных деревьев. Панаме потребовались скоординированные действия, чтобы закрепиться на рынке спешалти кофе. В 1996 году небольшая группа фермеров создала Панамскую Ассоциацию спешалти кофе (Specialty Coffee Association of Panama, SCAP), чтобы продвигать производство высококачественного зерна. К сегодняшнему дню число участников SCAP выросло почти в четыре раза, а кофе, ими производимый, заслужил мировую славу. В начале 2000-х правительство Панамы выделило 8000 гектаров земли для экологичного производства высококачественных сортов кофе. В стране прекрасно прижилась разновидность геша (гейша) — одна из лучших в мире. Многие панамские производители, например прославленная ферма Асьенда Ла Эсмеральда, выделяют под этот сорт все имеющиеся угодья. В 2015 году на ежегодном аукционе Best of Panama Ла Эсмеральда получила самое выгодное предложение в виде баснословной суммы в \$140,10 за фунт гейши. Лучшие сорта панамской гейши раскрывают вкусовые

характеристики этой разновидности в полной мере: жасминовые цветочные ароматы, яркая цитрусовая кислотность и отчетливые ноты бергамота. Уникальный ландшафт Панамы создает в некоторых регионах идеальный микроклимат — выращенные там зерна вполне способны выдать ноты в диапазоне от ванили и кленового сиропа до цитрусовых и винных.

Южная Америка

БОЛИВИЯ

От 155 до 2300 м над уровнем моря / 46 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Внутриматериковое государство в центральной части Южной Америки только начинает завоевывать репутацию в сегменте качественного кофе; ранее в течение долгого времени оно было представлено на рынке лишь низкосортным сырьем, предназначенным для коммерческих смесей. Около 95% производимого в стране кофе произрастает на территории восточных предгорий Анд в регионе Юнгас. Другие регионы выращивания — Кочабамба, Санта-Крус и Тариха. Хотя крупные коммерческие фермы все еще сохранились, правительство предприняло ряд мер по возвращению участков земли мелким производителям, которые теперь выращивают от 85 до 95% всего урожая, большей частью — без применения синтетических удобрений. Несмотря на то что страна обладает всеми условиями для выращивания кофе (климат, осадки, высота над уровнем моря), недостаток инфраструктуры, технологий и эффективной экспортной системы затрудняет его производство. Мелкие производители вынуждены при первых же признаках нестабильности отказываться от кофе в пользу культур, пользующихся более стабильным спросом. Например, коки. В 2014–2015 годах кофейный рынок страны имел самые низкие показатели за 10 лет. Тем не менее боливийский кофе все же появляется на рынке спешалти кофе США. С помощью программ, нацеленных на выращивание кофе (а не коки) в качестве товарной культуры, инфраструктура потихоньку начинает улучшаться. На вкус боливийский кофе сладкий, чистый и сбалансированный.

БРАЗИЛИЯ

**От 400 до 1600 м над уровнем моря / 36 867 000 мешков /
сухая и полусухая (медовая) обработка**

Бразилия — крупнейший производитель кофе в мире — дает 30% всего мирового урожая. Производят всё: от низкосортного коммерческого кофе до высококачественного спешалти зерна. Бразилия — самая большая страна на южноамериканском континенте, а это значит, что терруар в шести крупнейших регионах-производителях (Минас-Жерайс, Сан-Паулу, Эспириту-Санту, Баия, Парана и Рондония, в каждом из которых — по несколько субрегионов) сильно различается. Однако в целом страна расположена ниже, чем Колумбия, Восточная Африка или центральноамериканские страны, что отражается на кислотности зерна: она мягкая. Бразильские производители, кроме того, используют натуральную и полусухую обработку, что добавляет сладости и сложности, компенсируя недостаток кислотности, и придает напитку весьма характерный для бразильского кофе вкус. Если вы не любитель кислотности, бразильский кофе — вполне подходящий вариант. Сорта мытой обработки существуют, но встречаются весьма редко. Хотя бразильский кофе приобрел устойчивую репутацию качественного продукта еще в начале 2000-х, кажется, что нынешние профессионалы испытывают смешанные чувства относительно бразильских сортов. Как бы то ни было, один из любимых в последнее время у Андреаса моносортов для эспрессо — бразильского происхождения. Бразильские сорта определенно стоит попробовать, особенно если вы предпочитаете мягкий вкус.

КОЛУМБИЯ

**от 800 до 1900 м над уровнем моря / 12 281 000 мешков /
преимущественно мытая обработка**

Колумбия, которая изобрела термин «кофе единого происхождения» (single-origin coffee, или моносорт, см. стр. 136 и 182. — *Прим. ред.*) еще до того, как был придуман термин «спешалти», соревнуется с Вьетнамом за второе место в мире по производству кофе, причем по части арабики обходит его (97% выращиваемого во Вьетнаме кофе — робуста, а программа производства спешалти кофе запущена совсем недавно). Колумбийский кофе не так высоко ценится на рынке, как, скажем, кенийский или гватемальский, но, имея три горные цепи и один из самых

разнообразных ландшафтов в мире, Колумбия вполне способна производить высококачественное зерно. В 2016 году 40% экспорта кофе составляло зерно класса спешалти. Колумбийские фермеры, в отличие от многих других мировых производителей, имеют возможность обрабатывать зерно прямо на фермах, что позволяет им контролировать качество; в то же время они традиционно сортируют, калибруют и фасуют свое зерно вместе с другими лотами, не делая каппинг, что снижает качество и делает невозможным отслеживание происхождения зерна. Однако традиция каппинга и фасовки зерна с одной плантации, что принципиально важно для рынка спешалти кофе, уже набирает обороты в Колумбии. Если вы не хотите ошибиться с выбором колумбийского кофе, купите пачку, происходящую из определенного региона или с конкретной фермы. Некоторые признанные регионы выращивания — провинции Нариньо, Каука и южная часть провинции Уила — располагаются в юго-западной части страны, хотя кофе выращивают и на севере, в том числе весьма успешно в Антиокии и Сантандере. Колумбийский кофе пользуется заслуженной репутацией за стабильное качество и сбалансированный вкус. Типичный колумбийский сорт обладает средней текстурой, умеренной кислотностью и вкусовыми нотами от тропических фруктов до шоколада.

ЭКВАДОР

От 200 до 2000 м над уровнем моря / 1 089 000 мешков / преимущественно натуральная обработка, встречается мытая

Хотя правительство страны не предпринимает мер поддержки производителей спешалти кофе (приоритет отдан фермам, выращивающим низкокачественную арабику и робусту, которые идут на производство растворимого кофе), некоторые фермеры все же стремятся выращивать высококачественное зерно с интересными вкусовыми нотами. На момент написания этой книги экспорт качественного кофе из Эквадора относительно невелик. На сайте Café Imports, одной из немногих компаний-закупщиков эквадорского кофе в США, значится, что в 2014 году компания приобрела три из 30 контейнеров спешалти кофе, поставляемых Эквадором. Тем не менее в стране есть все необходимые условия для выращивания: экваториальное расположение, вулканические почвы, не говоря об обильном сезоне дождей

и достаточно большой высоте над уровнем моря. Регионы, в которых производят кофе, — Лоха (выращивают 20% всей арабики), Пичинча, Самора-Чинчипе, Карчи и Эль-Оро. Лучшие эквадорские сорта обладают отличным балансом сладости и кислотности.

ПЕРУ

От 1200 до 2000 м над уровнем моря / 2 443 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Перу не столь признана в кофейном мире по сравнению с другими южноамериканскими странами, особенно Бразилией или Колумбией, в которых производителей поддерживают мощные государственные институты. Перуанское зерно отличается яркой кислотностью высокогорных сортов — Анды, проходящие через всю территорию страны, обеспечивают 28 различных микроклиматов. Министерство сельского хозяйства Перу предлагает производителям, которые часто происходят из семей аборигенов, использующих традиционные технологии обработки, более современные ресурсы и образовательные программы. Около 60% выращиваемого в Перу кофе растет на севере страны, в провинциях Кахамарка, Амасонас, Сан-Мартин, Пьюра и Ламбаеке. Около 30% — в центральной части: провинции Хуни, Паско и Уануко. Меньше всего кофе производят в южных провинциях: Пуно, Куско и Аякучо. Большую часть перуанского кофе выращивают без синтетических удобрений (хотя перуанские фермеры, решившие выращивать organic кофе, отчаянно борются с ржавчиной листьев). Кофе обладает кремовой текстурой со сладкими нотами сливочной карамели, шоколада и орехов.

АФРИКА

БУРУНДИ

От 1700 до 2000 м над уровнем моря / 246 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Бурунди — небольшая страна в Восточной Африке к югу от Руанды. Чрезвычайно гористая, с тропическим климатом, Бурунди вполне подходит для выращивания спешалти кофе. В стране выращивают в основном бурбон и его производные, кофе получается с насыщенной текстурой и сладостью, а высота произрастания обеспечивает

комплексную кислотность. Основной регион выращивания — северная провинция Каянза. Упакованный и готовый к отправке кофе из Бурунди чаще всего маркируют названием станции обработки. В провинции Каянза таких 20, а во всей стране около 160. Кофе — важная сельскохозяйственная культура страны, и самая важная экспортная. Однако из-за гражданской войны и прочих катаклизмов Бурунди пришлось отвоевывать свое место на рынке качественного кофе. Благодаря совместным действиям производителей и экспортерам спешалти кофе ситуация потихоньку налаживается. Национальная кофейная промышленность, прежде находившаяся под контролем государства, стала переходить в частные руки, что тоже положительно сказывается на качестве зерна. Так же как кофе из соседней Руанды, урожаи в Бурунди иногда становятся жертвами «дефекта картофельного вкуса», предположительно вызываемого жучками-килевиками рода *Antestiopsis* и бактериальной инфекцией — при этом зерно по вкусу и запаху становится похоже на сырой картофель (мы с Андреасом считаем, что запах зерна напоминает запах свежесрезанного салата ромэн). Одно-единственное зараженное зерно может испортить всю порцию — однако это не означает, что вся пачка никуда не годится (еще один аргумент в пользу того, чтобы молоть ровно столько, сколько нужно на один раз). Понюхайте смолотые зерна перед завариванием: если они заражены, вы это мгновенно почувствуете. Но частота случаев заражения сильно снизилась за последние годы благодаря усиленным исследованиям природы этого дефекта и методов борьбы с ним, поэтому маловероятно, что такие зерна вам когда-либо попадутся.

ДЕМОКРАТИЧЕСКАЯ РЕСПУБЛИКА КОНГО

От 700 до 1500 м над уровнем моря / 135 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Расположенная в центре Африки Демократическая Республика Конго в настоящее время находится в процессе восстановления программы по выращиванию спешалти кофе. В последние десятилетия страна сильно пострадала от политических конфликтов и кровопролития, что крайне негативным образом сказалось на экспорте кофе. Если в середине 80-х годов прошлого века в Конго производили 130 000 т в год, то в 2012 году эта цифра составила лишь 8000. Однако в США

все же можно встретить конголезский кофе — для оживления отрасли в Конго были предприняты определенные усилия. В мае 2016 года страна провела второй ежегодный национальный чемпионат по кап-пингу Saveur de Kivu. Регионы, где выращивают кофе, находятся преимущественно в восточной части страны, здесь есть вулканические почвы и высокогорья. Перечень регионов включает Бени недалеко от границы с Угандой, а также провинции Киву и Итури. Озеро Киву влияет на кофе из Конго (и Руанды) точно так же, как другие крупные озера региона влияют на кофе других восточноафриканских стран, придавая зерну интересные пряные ноты трав, специй, орехов и перца, а также хороший баланс сладости и кислотности. Конголезский кофе также подвержен «дефекту картофельного вкуса».

ЭФИОПИЯ

От 1500 до 2200 м над уровнем моря / 2 872 000 мешков / мытая и натуральная обработка

Одна из самых почитаемых стран в сфере спешалти кофе и производитель едва ли не лучших в мире зерен. Это неудивительно — ведь арабика была открыта именно здесь. Одна из наиболее поразительных вещей в этой стране — это то, что многие мелкие производители выращивают в буквальном смысле сотни негибридных разновидностей кофе (часто на упаковках эфиопского зерна вы не встретите указания региона, но можете увидеть надпись «эфиопское наследие» или «местный негибридный сорт»). Именно поэтому эфиопские сорта отличаются таким разнообразием ароматов, самые известные из которых — ноты растений и фруктов. К примеру, кофе из небольшого региона Иргачиф в районе Сидамо известен нотами чая «Эрл Грей». Харари, расположенный на востоке, знаменит уникальным ароматом своего зерна мытой и натуральной обработки. На западе (к примеру, в Лиму, Джимме, Лекемпти, Велеге и Гимби) кофе имеет больше фруктовых нот, чем зерна откуда-либо еще (многие эфиопские сорта выдают ноты голубики, а натуральная обработка их усиливает). Вне зависимости от аромата я считаю вкус эфиопского кофе сложным и ярким. Неоднократно слышала, как о нем говорили, что на вкус это «больше, чем кофе». Для раскрытия вкуса и аромата хорошего эфиопского кофе не требуется особых умений, поэтому для новичка это прекрасный выбор.

КЕНИЯ

От 1400 до 2000 м над уровнем моря и выше / 720 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Кения — еще один тяжеловес рынка спешалти кофе и производитель высококачественного зерна, которое называют одним из лучших в мире. Даже тот кофе, который по кенийским меркам считается середнячком, вплотную приближается по качеству к лучшим образцам из некоторых других стран. Высокогорный кенийский кофе обладает характерной яркой кислинкой, а некоторые разновидности, включая SL28 (высококачественный и высокоурожайный гибрид, выведенный по заказу правительства Кении), обладают едва уловимыми нотами черной смородины — и это помимо нот ягод, тропических фруктов и цитрусовых (особенно грейпфрута). Кенийский кофе часто подвергается ржавчине листьев и плодовой гнили, поэтому правительство предприняло ряд мер по выведению устойчивых к болезням сортов с высоким качеством зерен, таких как руиру 11 и батриан. Качество кофе — приоритет в Кении: за него отвечают, в частности, особое мастерство производителей и уникальные технологии обработки, отличительная особенность которых — процесс двойной ферментации. В Кении несколько регионов выращивания, хотя большинство из них сосредоточено в пределах небольшого участка земли на склонах горы Кения, простирающегося к северу до Меру, а к югу почти до столицы Найроби. Кофе выращивают также на западе, близ границы с Угандой в окрестностях горы Элгон, и в нескольких изолированных регионах в других районах.

РУАНДА

От 1400 до 1800 м над уровнем моря / 237 000 мешков / преимущественно мытая обработка, встречается натуральная

С помощью государственных программ и инвестиций Руанда стала позиционировать себя производителем спешалти кофе в начале 2000-х. Теперь зерно из этого региона легко встретить в меню крафтовой кофейни в любом уголке Соединенных Штатов. Как и соседи, Руанда выращивает преимущественно бурбон и его производные, которые дают плотное тело и сладость. Отличительные черты кофе из Руанды — ноты изюма и других сухофруктов, цитрусовых, сладких специй,

а также косточковых, к примеру слив. Из всех восточноафриканских сортов кофе из Руанды больше всего подвержен «дефекту картофельного вкуса», что несколько портит его репутацию. Большую часть кофе выращивают на севере (одни из лучших зерен поставляет регион Рулиндо) и на западе страны — в районе рифтовой долины Альбертин и озера Киву. Юг и восток пока не выращивают спешалти в достаточных количествах, но у них есть все ресурсы (хорошие почвы, высокогорье и производители, желающие вкладываться в процесс), чтобы делать это в будущем.

ТАНЗАНИЯ

От 1400 до 2000 м над уровнем моря / 678 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Танзания, расположенная на восточном побережье африканского континента, не столь признанный производитель кофе, как ее северный сосед и суперзвезда кофейного рынка Кения. Однако и в Танзании способны производить зерно высочайшего качества. Большая часть танзанийского кофе произрастает в уникальных условиях: в тени бананов на склонах горы Килиманджаро. Высокогорье и тень обеспечивают медленное созревание ягод, из которых потом получают зерно с ярким и сложным вкусом. По непонятной причине танзанийское зерно разновидности пиберри особенно популярно в Штатах, хотя Танзания производит его не больше, чем все остальные страны. Собственно, пиберри — не сорт, а название естественной мутации зерен. В большинстве случаев кофейная ягода содержит два зерна — плоских с внутренней стороны и округлых с внешней. Но в 5% случаев встречается всего одно зерно, маленькое и круглое, как горошина (отсюда английское название reaberry. — *Прим. перев.*). Перед обжаркой такие зерна часто отделяют от обычных, поскольку из-за формы их нужно обжаривать несколько иначе; но иногда сортировку не делают, и пиберри можно обнаружить в пачке обычного кофе. Многие ценят такие зерна, поскольку считают, что одно зернышко вбирает в себя все лучшее, что есть в двух. Другие же думают, что ничем особенным такие зерна не отличаются. В любом случае не удивляйтесь, если увидите танзанийский кофе в ассортименте ближайшей кофейни.

АЗИЯ И ОКЕАНИЯ

ИНДОНЕЗИЯ

От 8 до 1800 м над уровнем моря / 6 679 000 мешков /

Giling Basah¹ и мытая обработка

Индонезия, расположенная между Индийским и Тихим океанами, состоит более чем из 13 000 островов вулканического происхождения. На многих из них выращивают кофе, а какие-то часто рассматривают как самостоятельный регион происхождения. На упаковке нередко можно встретить маркировку «Суматра» вместо «Индонезия». Компании-обжарщики идут еще дальше, называя кофе именем отдельной местности на острове или станции обработки. Поэтому описание этого региона я разобью на рассказы о нескольких самых популярных островах.

Сулавеси

На индонезийском острове Сулавеси выращивают спешалти кофе с момента зарождения этого движения. Большую часть зерен производят местные мелкие фермеры в округе Тана Тораджа, расположенном в горной части Южного Сулавеси. Многие местные производители используют для мытья зерен уникальный метод, называемый *Giling Basah*, или «влажное лущение», благодаря которому после обработки в зерне сохраняется большее количество жидкости, чем при обработке любым другим способом. В результате получается напиток с более плотным телом, необычными земляными нотами, включающими кедр и зеленый перец; по их поводу мнения ценящего кислотку кофейного сообщества разделились. Однако в 1970-х годах в регионе внедрили более стандартные техники мытой обработки, что способствовало раскрытию в зерне кислотности, сладости и фруктовых нот, — таким образом его вкус стал более привычным для рынка спешалти кофе. В кофейнях можно найти зерно, обработанное и тем и другим способом. Также на территории острова кофе выращивают в регионах Мамас, Гова и Утара.

1 *Giling Basah* (гилинг басах) — уникальное местное индонезийское название для способа обработки кофе, сочетающего приемы мытой и натуральной обработки. В русском языке для такого способа часто используют термин «полумытая» обработка.

Суматра

Суматра — остров в западной части Индонезии. Как и на Сулавеси, большую часть производимого здесь кофе обрабатывают методом *Giling Basah*, отчего он приобретает земляные ноты растений, грибов, специй и плесени. Опять же, это идет вразрез с типичным кислотным профилем, который сейчас принят в спешалти индустрии. Вследствие низкой кислотности это зерно может быть отличным выбором для тех, кто не особенно любит кислоту в кофе. Другая уникальная характеристика кофе с Суматры — характерный сине-зеленый цвет зерен до обжарки (это ставит в тупик неопытных обжарщиков, и они часто их пережаривают). Большую часть суматранского кофе выращивают в горах в северной части острова. На пачке кофе можно увидеть регион Манделинг, однако это, скорее, название племени, выращивающего кофе в округе Тапанули. Другие регионы включают провинции Ачех, Лампунг и Линтонг.

Ява

Еще один индонезийский остров, Ява, навечно вписан в историю кофе как родина типики и одной половины классической смеси Мокко-Ява (к слову, она все еще продается, хотя это одна из старейших смесей в мире). Ява настолько укоренилась в кофейной истории, что само слово стало одним из сленговых названий кофе (в английском языке. — *Прим. ред.*). Однако большая часть арабики на Яве (да и вообще в Индонезии) была заменена робустой, а производство высококачественных сортов в основном переехало на соседние острова, Суматру и Сулавеси. Тем не менее на востоке, на возвышенностях плато Иджен, все же выращивают кофе премиум-класса. Также Ява производит изрядное количество *копи лювак*, самого дорогого кофе в мире, проходящего переработку в пищеварительном тракте животного под названием циветта, после чего его собирают в виде экскрементов. (Если уж на то пошло, большинство моих знакомых считают, что вкус вполне ожидаемо отдает навозом.)

ПАПУА — НОВАЯ ГВИНЕЯ

От 1300 до 1900 м над уровнем моря / 796 000 мешков / преимущественно мытая обработка

Папуа — Новая Гвинея занимает половину острова Новая Гвинея в юго-западной части Тихого океана. Хотя она производит всего около 1% всей арабики в мире (по большей части без применения синтетических удобрений), с точки зрения спешалти кофе это очень интересный регион: у напитка получаются нежный вкус и легкая текстура. Вкус варьируется в зависимости от региона — от шоколада до цитрусовых. Почти 40% населения страны занимаются выращиванием кофе, и 95% из них возделывают крошечные участки земли, где высажено максимум несколько сотен деревьев (часто меньше). Эти мелкие землевладельцы и производят, по предварительным подсчетам, 90% всего кофе страны. По мере исчезновения прежних поместий, а также накопления организованности и опыта мелкими производителями кофе из Папуа — Новой Гвинеи стал значительно качественнее и иногда он просто отличный. Но даже теперь инфраструктура оставляет желать лучшего, и процесс сортировки зерен происходит не на должном уровне, что снижает качество кофе. Кофе выращивают в регионе Западное Высокогорье и долине Ваиги (на пачках можно увидеть, скажем, «Кунджин» или «Улья» — это местные обрабатывающие станции), а также в Восточном Высокогорье и долине Чимбу (часто произносится «Симбу»).

ЙЕМЕН

От 1500 до 2000 м над уровнем моря и выше / 20 000 мешков / преимущественно натуральная обработка

Йемен — небольшая страна на Аравийском полуострове, расположенная через пролив от Эфиопии, — начала выращивать и экспортировать кофе на заре кофейной торговли. Самый известный кофе из этой страны, мокко (никакого отношения к шоколаду или какао не имеющий), назван в честь портового города Моха на западном побережье страны. Это вторая составляющая известнейшей смеси Мокко-Ява. Многие кофейные деревья, выращиваемые сегодня в Йемене, точно так же как и эфиопские, — негибридные сорта, обрабатываемые традиционными методами. Большую часть кофе выращивают в западной части страны. Профессионалы часто описывают вкусовую палитру сортов как

«бурную»: яркая кислотность и комплексность вкусов. Однако в Соединенных Штатах йеменский кофе мало распространен. Уменьшение экспорта связано с нестабильностью в стране: ее кофейная индустрия была подорвана, однако производители справлялись и с поразительным упорством продолжали заниматься своим ремеслом. В 2015 году группе экспортеров удалось выехать из Йемена, чтобы принять участие в ежегодной конференции SCA и заново открыть миру спешалти кофе из своей страны. Благодаря работе организаций и отдельных энтузиастов по созданию инфраструктуры для выращивания спешалти кофе в товарных количествах, возможно, вскоре мы сможем увидеть в продаже куда больше отборных йеменских сортов.

ОБРАБОТКА

И вот урожай кофейных ягод собран, надо отделить зеленые зерна от мякоти. Процесс удаления ягодной мякоти способен очень сильно влиять на вкус кофе. Ниже я расскажу о самых распространенных методах обработки кофе и об их влиянии на вкус.

- **Мытая (влажная) обработка.** Для отделения зерен от мякоти используют воду. Как это происходит: ягоды загружают в машину, которую называют *депульпатором*, депульпатор отделяет ягодную мякоть от зерна. Потом зерна перемещают в емкости и лотки с водой, в которых они ферментируются. Длительность процесса ферментации и количество воды сильно различается в зависимости от региона и производителя, однако цель у всех одна и та же: убрать с зерен клейковину — следующий слой после мякоти. После ферментации клейковина легко удаляется с зерна путем промывки его водой. Как только зерно очищено, воду сливают, а зерно просушивают на солнце. Периодически его перемешивают и разравнивают для медленной и равномерной сушки. Некоторые производители используют механические сушилки — особенно если климат недостаточно сухой. Профессионалы считают, что механический метод сушки хуже, поскольку зерна сохнут быстрее, а исследования показывают, что чем медленнее идет процесс высыхания, тем лучше сохраняет свои свойства необжаренное зерно. Большую часть производимого

в мире кофе обрабатывают именно так. В результате получают зерно, в котором раскрываются самые утонченные характеристики кофе определенного региона и определенного сорта, такие, например, как кислинка. Мытая обработка — тщательно контролируемый процесс, в результате которого качество отдельных партий — величина более-менее постоянная. Если очищать зерно от мякоти до его высушивания, вероятность сбоев и нарушений в процессе обработки минимальна.

- **Сухая (естественная, натуральная) обработка.** До изобретения описанных выше приспособлений весь кофе обрабатывали естественным способом. При этом мякоть не удаляют сразу после сбора зерна. Зерна высушивают на солнце до состояния, когда мякоть можно будет отделить с помощью машины. В результате вкусы и ароматы кофейной ягоды, которые при мытой обработке не проникают в зерно, остаются в нем в процессе естественной сушки. Обработанные натуральным способом зерна имеют специфические вкусовые характеристики: больше фруктовых нот и меньше кислотности, чем у кофе мытой обработки. Производителю бывает непросто довести такой кофе до совершенства: приходится уделять ему больше времени и внимания, поскольку среди слоев теплой и влажной кофейной ягоды очень любят прятаться и портить аромат и вкус плесень, гниль и другие дефекты.

«Мытый» — не значит «чистый»

Мне доводилось слышать (сомнительные) заверения обжарщиков в том, что мытый кофе чище натурального и что мытая обработка уменьшает содержание токсинов в кофейном зерне. Это полная чушь, не получившая практического подтверждения. Термин «мытый» относится лишь к тому, что для очистки зерна от мякоти используют воду. Верно, что кофе, обработанный натуральным способом, больше подвержен ржавчине и гнили, но при должном уходе этого, как правило, удастся избежать. Даже если бракованный кофе попадет к обжарщику, тот поймет, что кофе испорчен, и не отправит его на продажу.

- **Смешанная (полусухая, или «медовая», или хани) обработка.** Метод был изобретен в Бразилии и распространился во всей Центральной Америке, где — а именно на Коста-Рике — его окрестили *miel* («медовый» по-испански). Подход похож на мытую обработку, однако после депульпатора зерно сразу переходит к стадии сушки, прямо с остатками клейковины. С технической точки зрения после настоящей «медовой» обработки клейковина на зерне остается вся, но на сегодня существует множество вариаций способа, называемых «красный мед», «желтый мед», «черный мед» и «полумытый». Разница между ними в общих чертах состоит в количестве остающейся клейковины, и подходы к этому сильно варьируются от производителя к производителю. Чтобы окончательно запутаться, потребителю стоит иметь в виду, что профессионалы индустрии до сих пор не договорились насчет точной терминологии, поэтому все эти термины и названия довольно условны. Вы, должно быть, догадались, что после хани обработки кофе обладает характеристиками как зерен мытой, так и натуральной обработки. Зерно сохраняет кислотность мытого кофе, а текстуру, сладость и земляные ноты берет от зерен, обработанных натуральным способом, но без сильных фруктовых ароматов.

ОБЖАРКА

Перед тем как пустить зерно в продажу, его нужно обжарить. Зеленые зерна в массе своей скучны — и по аромату, и на вкус. Но они в этом не виноваты, поскольку все компоненты — носители вкусовых характеристик находятся в зерне в нерастворенном виде. Обжарка не только делает компоненты зерна растворимыми (то есть способными быть экстрагированными), но и создает в кофе новые дивные ароматы и ноты вкуса. Вероятнее всего, вам уже знакома концепция светлой, средней и темной обжарки. Но кто принимает решение, делать ли обжарку светлой, средней или темной? И что значит «светлая» и «темная» обжарка в контексте вкусовых и ароматических свойств?

Первое, что вам надо осознать: «темная», «светлая» и «средняя» не относятся к конкретному времени обжарки. Обжарщики индивидуально подходят к каждой партии и тестируют серии профилей

обжарки до тех пор, пока не будет достигнут оптимальный результат. Как и Q-грейдеры, обжарщики пробуют каждую партию обжаренного зерна, чтобы определить наиболее подходящий профиль (то есть комбинацию времени и температуры обжарки) для конкретного зерна. При этом крафтовые компании-обжарщики предпочтение отдают профилям, подчеркивающим характерные особенности происхождения зерна и его обработки. Такой подход созвучен с методами других ремесленных производств, таких как производство сыра и вина.

Механизмы процесса обжарки изучены не до конца, это искусство лишь начинает зарождаться. Но уже ясно, особенно сейчас, когда обжарщики стали учиться, перенимать опыт друг друга и ставить многократные эксперименты, что концепция «светлой» и «темной» обжарок слишком упрощенная, и это не лучший для любителя способ определить, какая именно обжарка отвечает их предпочтениям. Профиль обжарки, то есть манипуляции с температурой во времени, — вот то, что определяет вкус и аромат кофе. Однако концепцию профиля довольно трудно объяснить, поэтому я попросила Джо Маррокко, сотрудника компании Café Imports в Миннеаполисе и члена исполнительного совета Гильдии обжарщиков¹, немного прояснить нас в этом вопросе:

«Тот, кто ищет насыщенный, особенно яркий и сложный вкус, вероятнее всего, обжарит зерна быстро и при более низкой температуре — точно так же, как печенье на такой температуре пекут те, что хочет сделать его более тягучим, как тесто. Тот, кто хочет более мягкого, сладкого и бодрящего вкуса, обжаривает кофе при более высоких температурах и куда дольше. Наконец, тот, кто захочет, чтобы в зернах было больше от обжарки, чем от региона происхождения, или же пожелает раскрыть темные шоколадные или дымные ноты, может пойти еще дальше. Темную обжарку делают при очень высоких температурах, раскрывающих угольные, тяжеловесные ноты».

1 Гильдия обжарщиков (The Coffee Roasters Guild, CRG) — объединение профессиональных обжарщиков под эгидой SCA. Членом CRG может стать как индивидуальный обжарщик, так и компания.

В общем и целом, чем дольше и при более высокой температуре обжаривается зерно, тем сильнее изменяется его аромат. Воздействие тепла вызывает изменения в субстанциях на химическом уровне, и кофе — не исключение. Как только зеленые зерна подвергаются термообработке, в них происходит несколько химических реакций, каждая из которых влияет на вкус. Вот, вкратце, эти реакции на разных стадиях обжарки:

- **Реакция Майяра.** Происходит при температуре от 150 до 200 °С и отвечает за значительную часть вкусовых и ароматических ощущений от кофе, а также за коричневый цвет обжаренных зерен. Реакция Майяра — реакция обжаривания (то есть множество разных реакций, это совокупный термин), но не процесс горения, а химическая реакция между аминокислотами и восстанавливающими сахарами в зеленом зерне. Аналогичная реакция происходит, когда готовишь еду, — скажем, зажариваешь мясо до румяной корочки. Ну, знаете, которая так аппетитно хрустит? Изменения в аминокислотах и сахарах придают зерну новые ароматы (скорее пряные, нежели сладкие) или усиливают уже имеющиеся.
- **Карамелизация.** Ммм, вы догадались, что происходит на этой стадии! Когда температура обжарки достигнет 170–200 °С, можно сравнивать зерна с крем-брюле. Кофейные зерна содержат значительное количество сахаров, которые на данной стадии начинают карамелизоваться (то есть обжариваться), высвобождая компоненты, ответственные за кислотность и аромат, а также за сбалансированный вкус, что и является целью этой стадии. В самом начале процесса карамелизация усиливает комплексность вкуса. Однако, вопреки тому, что можно ожидать, чем дольше карамелизуются сахара, тем меньше становится ощутимая сладость зерен. Это значит, что на поздних стадиях процесса карамелизация начинает способствовать раскрытию горьких вкусовых оттенков, способных перекрыть собой все прочие. Карамелизация продолжается до стадии, называемой «первый крэк» (от англ. crack — щелчок. — *Прим. ред.*).

- **Первый треск.** При температуре около 196 °С зерна начинают трескаться, издавая звук, подобный готовящемуся попкорну. На этом этапе зерна находятся под большим давлением, поскольку и реакция Майяра, и карамелизация высвобождают летучие газы, которые наряду с испаряющейся водой и другими газами образовались в процессе химических превращений в зернах. Когда количество этих газов становится критическим, зерна в буквальном смысле растрескиваются, чтобы сбросить давление, при этом их размер увеличивается вдвое. Обжарщики, которые хотят подчеркнуть уникальные ароматы зерна (иногда называемые «характеристики региона») и тот самый «бодрящий» вкус, описанный выше Джо, обычно заканчивают обжарку между первым и вторым треском.
- **Второй треск.** Зерна продолжают «запекаться», и некоторые подают признаки второго треска, который происходит при температуре 212–218 °С. На сей раз трескаются стенки зерен. Высокая температура нарушает структуру зерна, и второй треск — в буквальном смысле звук разрушения зерен. Большая часть зерен трескается второй раз при температуре около 230 °С. В этот момент они, как правило, по цвету соответствуют средней или средне-темной степени обжарки и блестят от выделившихся масел.

Если обжарщик решит продолжать обжарку после второго треска (второго растрескивания всех зерен), зерна будут все дальше и дальше погружаться в пучину темной обжарки. Они будут становиться все темнее и блестящее, и хрупкие кислоты, отвечавшие за яркость вкуса, преобразуются в те, что приносят горькие и резкие ноты. Иными словами, зерна приобретают вкусовые и ароматические ноты, ассоциирующиеся с самой обжаркой (иногда называемые «характеристики обжарки»), — те самые дымные или шоколадные, которые упоминал Джо. Сахара начинают гореть. По мере продолжения обжарки зерна обгорают, как крошечные угольки. На этой стадии кофе на вкус мало чем отличается от прочих сгоревших продуктов. И очень скоро просто сгорит, как имеет обыкновение гореть любая органика.

Любители кофе делятся на два лагеря: те, кто предпочитает букет, присущий самим зернам, и те, кто любит оттенки вкуса и аромата, связанные с обжаркой. Как сказал один из пионеров крафтового кофе Джордж Хоуэлл, «темная обжарка перебивает все вкусы, как слишком пряный соус». Если развивать эту аналогию, люди предпочитают темную или светлую обжарку точно так же, как любят мясо само по себе или под соусом. Другие используют для сравнения вино и виски. Некоторые предпочитают вкус вина, определяемый *терруаром* растений, из плодов которых оно производится. Другие любят вкус виски, ассоциирующийся с *процессом* выдерживания его в бочках.

Одно не лучше другого: это вопрос исключительно личных предпочтений. Starbucks и прочие кофейни «второй волны» популяризовали виды обжарки, подчеркивающие в зерне определенные характеристики самой обжарки, и я могу утверждать, что даже сегодня обыватель ассоциирует спешалти кофе (то есть кофе высокого качества) с этими вкусовыми характеристиками. Эта обжарка остается стабильной, неизменной изо дня в день, из года в год — и это не плохо. Но спешалти-линейка Starbucks для многих стала первым шагом в мир крафтового кофе, где ценится то, что заложено в самих зернах и раскрывается, как мы видим, экспериментами с обжаркой. Я считаю, что разные техники обжарки — это один из наиболее реальных способов выделиться среди себе подобных в мире спешалти кофе, и крафтовые обжарщики, конечно, тоже это понимают.

Заметим, что кофе, конечно, вовсе не обязательно станет хорошим, если его быстро обжарить при невысокой температуре. Начнем с того, что такой профиль обжарки придает вкусу большую кислотность, а даже к приятной кислотности надо привыкнуть. Также такие зерна менее растворимы, чем обжаренные сильнее, а это означает, что для экстрагирования из зерна всех его вкусоароматических компонентов нужно потрудиться. Как заметил мистер Хоуэлл, такая обжарка ничего не маскирует: малейший дефект, который могла бы скрыть более длительная обжарка, мгновенно отразится на вкусе. Вдобавок есть такая штука, как слишком светлая обжарка, когда зернам не дали достаточно времени, чтобы раскрыть все вкусовые и ароматические свойства. И на вкус они напоминают дерево или хлеб — и это вовсе их не красит.

ДЕКОФЕИНИЗАЦИЯ

Многие крафтовые обжарщики предлагают декофеинизированные сорта тем, кто хочет сократить количество потребляемого кофеина или отказаться от него в определенное время суток. Внесу ясность: декофеинизированный кофе — это *не* лишенный кофеина совсем. Некоторое количество его там все же присутствует: обычно от 1,8 до 3,5 мг на 100 г кофе. Для сравнения: в арабике, приготовленной капельным способом, обычно содержится от 44 до 88 мг на 100 г, а в зеленом чае — от 7 до 18 мг. Поэтому в декофеинизированном кофе, конечно, содержание кофеина снижено до минимума, но чем больше чашек, тем доза кофеина больше.

Существуют кофейные деревья, которые дают зерна с нулевым содержанием кофеина, но, насколько мне известно, их не выращивают повсеместно. Это означает, что декофеинизированный кофе чаще всего представляет собой зеленые зерна, из которых удален кофеин. На сегодняшний день есть четыре способа его удаления. Все они предполагают предварительное замачивание зерен в воде, а затем добавление какого-либо компонента. Как вы уже догадались, просто воды для этого недостаточно. Да, вода экстрагирует кофеин, но и молекулы — носители вкуса тоже, и зерна становятся безвкусными. Кофе без кофеина и без кофейного вкуса? И зачем он тогда? Некоторые методы декофеинизации предполагают использование химических реагентов (к примеру, хлористого метилена, который считают канцерогеном), чтобы убрать кофеин. Крафтовые обжарщики никогда не выберут зерна, подвергавшиеся химическому воздействию: оно может снизить вкусовые и ароматические свойства и оставить химический осадок — не говоря уже о возможной вредности применяемых веществ для здоровья. Ниже я приведу два наиболее предпочтительных метода декофеинизации, самым распространенным из которых является швейцарский метод.

Метод с применением углекислоты

Углекислота может избавить кофе от большей части кофеина. В сжиженном виде она приобретает свойства одновременно и газа, и жидкости. Также у нее есть весьма удобная способность образовывать связи с молекулами кофеина, на чем и основан метод. Сначала зерна замачивают в горячей воде. Их поры раскрываются, высвобождая

Немного о декофеинизации

С научной точки зрения кофеин — горький алкалоид естественного происхождения без запаха, входящий в состав кофейного зерна и других растений. Например, какао, мате и чая. С медицинской точки зрения — это психоактивное вещество, стимулирующее центральную и вегетативную нервную систему. В том числе за эту способность его и любят — он блокирует рецепторы, отвечающие за чувство усталости, повышает концентрацию внимания.

Чашка кофе 200 мл содержит от 100 до 250 мг чистого кофеина. Кофеин не выделяется и не разрушается в процессе обжарки, поэтому она не влияет на его содержание. Каким бы ни было зерно, количество кофеина в нем стабильно вне зависимости от степени обжарки, и определяется двумя факторами:

- **Вид/разновидность.** Робуста содержит почти в два раза больше кофеина, чем арабика: на стандартную чашку (200 мл) арабики его около 115 мг, а такую же чашку робусты — почти 230 мг. Показатели самой арабики слегка различаются в зависимости от разновидности, но эта разница не так значительна.
- **Степень обжарки.** Как? Не я ли только что сказала, что обжарка не влияет? Да, на уровне отдельных зерен — нет, но на практике вы должны принять во внимание вес. Зерна более светлой обжарки тяжелее, чем более темной (на фунт кофе темной обжарки приходится в среднем на 90 зерен больше, чем на такую же массу зерна светлой обжарки). Следовательно, доза в 20 г зерен темной обжарки будет содержать больше кофеина, чем 20 г зерен светлой обжарки, но лишь потому, что зерен в ней будет больше. С другой стороны, светлые зерна мельче темных, поскольку в процессе обжарки не так сильно увеличиваются. Поэтому, если дозируете кофе ложечками (то есть по объему), светлых зерен придется взять больше, чем темных, а это означает, что в чашке кофе, приготовленной из зерен светлой обжарки, будет немного больше кофеина, чем в чашке из темных зерен. Наука!

кофеин. Из воды зерна перемещают в отдельную емкость, где смешивают со сжиженной углекислотой. Она вытягивает из зерен кофеин, а молекулы — носители вкуса оставляет без изменений. Затем кислоту удаляют, а декофеинизированные зерна остаются. Кофеин можно отделить от кислоты и использовать для других нужд (например, добавить в газировку), а углекислоту очистить и использовать заново. Перед швейцарским методом данный метод имеет единственное преимущество: вкусовые молекулы все время остаются внутри зерна, что теоретически минимизирует шансы на их разрушение или потерю. Однако оборудование для этого метода весьма недешево, им пользуются исключительно промышленные гиганты. В сфере спешалти кофе чаще всего применяют швейцарский метод.

Швейцарский метод

Разработан для определенной цели: декофеинизации кофе без применения химических веществ — даже без углекислоты. Вместо этого процесс основан на НАУЧНЫХ ЯВЛЕНИЯХ (растворимости и осмосе). По аналогии с предыдущим способом зерна погружают в емкость с горячей водой и выдерживают несколько часов. Они начинают «завариться»: в воду вымываются молекулы — носители вкуса, масла и кофеин. Затем кофейную воду пропускают через угольный фильтр, улавливающий только молекулы кофеина. В результате получается много зерен, лишенных аромата и кофеина, а также емкость с ароматной декофеинизированной водой. Ее называют *экстракт зеленого кофе* (ЭЗК). Он состоит из тех же вкусовых молекул и масел, что и необжаренное зерно, только без кофеина.

Далее в дело вступает осмос. Лишенные аромата зерна выбрасывают. Свежие ароматные зерна опускают в ЭЗК. Посредством осмоса кофеин вытягивается из зерен в воду. Поскольку теперь зерна и вода сбалансированы с точки зрения содержания вкусовых молекул, вымывается только кофеин. То есть зерна лишаются кофеина, но основную часть вкусовых молекул не теряют.

Поищите пачки декофеинизированного кофе с пометкой «швейцарский метод» и увидите, что кофе был очищен без применения потенциально вредных химических веществ. А еще — что он порядком дороже своих кофеинсодержащих собратьев из-за дополнительной очистки.

СЕВЕРО-ЗАПАДНАЯ КОФЕЙНАЯ КОМПАНИЯ

Свежий кофе. Свежие решения

Одна из первых компаний по обжарке кофе в Санкт-Петербурге. Мы снабжаем отели, рестораны и кофейни свежееобжаренным зерном класса Fine Commercial и Specialty — сами отбираем кофе, составляем смеси и обжариваем зерно.

За 15 лет работы мы изучили все нюансы отрасли, и теперь помогаем своим партнерам развивать кофейный бизнес. Мы разрабатываем кофейное меню под каждое заведение, подбираем, устанавливаем и ремонтируем оборудование. Обучаем персонал кофеен по стандартам SCA. А для официальных и праздничных мероприятий организуем собственную выездную кофейню.

Мы хотим вывести российскую кофейную индустрию в передовые и следим, чтобы новые технологии и производители не обходили стороной наш рынок. Мы ценим чувство юмора и не любим излишнее формальности, но когда дело касается кофе — мы принципиальны, строги и требовательны к себе и к результату.



+7 (812) 644-87-90

www.nwcc.ru



ГЛАВА IV

ПОКУПАЕМ КОФЕ

Когда вы только приоткрываете дверь в мир крафтового кофе, даже просто выбрать пачку зерен бывает непросто — не говоря уже о том, чтобы разобрать странные обозначения на ней. В этой главе я расскажу, как понять, можно ли назвать кофе в той пачке, что у вас в руках, крафтовым, где купить таковой, как читать этикетку и как хранить свежие зерна дома.

ГДЕ НАЙТИ КРАФТОВЫЙ КОФЕ

Никогда еще крафтовый кофе не был доступнее, чем сейчас. Если вы живете в крупном городе, в нем наверняка нетрудно найти продавцов, предлагающих приличный выбор. Вдали от больших городов вам придется, скорее, полагаться на интернет, а не на магазины или кофейни, тем не менее выбор тоже может быть весьма богат. Сотни крафтовых компаний-обжарщиков работают по всей стране, и вы сможете найти их высококачественный и свежий кофе практически везде, если знать, где искать и что именно.

Если вы не знакомы с компаниями-обжарщиками там, где вы живете (или если поблизости от вас их нет), отличить пачку крафтового кофе от других пачек с зернами будет трудновато. Вы можете узнать много нового, проведя совсем небольшое исследование вопроса, но имейте в виду: обжарщики, о которых я говорю, скорее всего не будут называть себя «крафтовыми». Вы сможете определить, относится ли тот или иной производитель к крафтовым обжарщикам, ознакомившись, например, с целями и ценностями, заявленными на его сайте, и в какой-то мере — прочитав обозначения на его пачках зерна. В основном про крафтовых обжарщиков можно сказать следующее:

- **Это небольшие и (как правило) независимые компании.** Крупнейшие из них в США иногда называют «Большой четверкой»: это Stumptown (базируется в Портленде, Орегон), Intelligentsia (Чикаго, Иллинойс), Blue Bottle (Окленд, Калифорния) и Counter Culture (Дарем, Северная Каролина). Эти бренды заслуженно считаются флагманами крафтовой кофейной культуры. Хотя это крупнейшие компании в мире крафтового кофе, в сравнении с гигантскими сетями спешалти кофе вроде Starbucks они все еще пигмеи. В 2015 году корпорация, которой принадлежат Peet's

и Caribou, приобрела контрольный пакет акций в Stumptown и Intelligentsia, хотя обе компании заверили, что на качестве их кофе это не отразится. Эта покупка, вероятнее всего, означает, что два упомянутых крафтовых бренда будут расти и развиваться быстрее, чем если бы их поглощения не случилось. Остальные крафтовые обжарщики значительно меньше, чем компании «Большой четверки», хотя вы можете обнаружить, что на вашем рынке преобладают одна-две местные компании — очень похоже на ситуацию с крафтовыми пивоварнями.

- **Это компании, открыто заинтересованные в качестве.** И сайт, и упаковка крафтового обжарщика, скорее всего, говорят вам, что здесь качество — превыше всего. Такие компании часто декларируют принципы и подходы, связанные с поиском, покупкой, обжаркой и (или) продажей кофе. Ищите такие ключевые слова, как: *спешалти кофе, взаимовыгодные и открытые отношения с поставщиками и партнерами, от зерна до чашки, прозрачность, контроль обжарки, партнерство, уважение, производится и покупается с соблюдением этических норм, надежный поставщик, ремесленный* и т.п.
- **Это компании, для которых важна история их кофе.** Крафтовые обжарщики часто публикуют на своих сайтах множество информации о том, откуда происходит предлагаемый ими кофе. Они обязательно напишут о происхождении зерна и даже могут указать подробную информацию о станции обработки, кооперативе, ферме или производителе, которые выращивают или обрабатывают тот или иной сорт. Также они расскажут о том, кто покупает зерно у них.
- **Они приводят подробную информацию о зерне на своих упаковках.** Чем больше сведений можно почерпнуть, взглянув на пачку кофейного зерна, — особенно о его происхождении и том, когда кофе был обжарен, — тем больше вероятность того, что эта пачка — от крафтового обжарщика (хотя не все обжарщики помещают подробную информацию на своих упаковках). Вы

узнаете больше о том, как расшифровать обозначения на этикетках и на что следует обращать внимание, на стр. 181.

Начинать поиск крафтового кофе нужно с поиска обжарщика. Обжарщики часто продают зерно в собственных магазинах (хотя и не всегда компания-обжарщик и магазин называются одинаково); кроме того, они поставляют зерно своей обжарки оптом в кофейни и магазины. Иными словами — даже если в вашем городе или поблизости от вас не нашлось обжарщиков, это вовсе не значит, что вам не повезло.

Магазины

Если рядом с вами не нашлось компаний-обжарщиков, первым делом отправляйтесь на поиски крафтового кофе в местный магазин. Ассортимент в них может быть различным в зависимости от того, где вы живете. Хорошо в универсальных магазинах то, что практически все они устроены по единому образцу. Низкокачественный кофейный ширпотреб, обычно продающийся в разнокалиберных банках, стоит отдельно. Так же отдельно представлены бренды спешалти кофе: Starbucks, Peet's, Caribou и те, что пытаются с ними конкурировать, вроде Dunkin' Donuts, Rapera и «элитных», или «премиум»-разновидностей более доступных брендов. Если в вашем магазине продается крафтовый кофе, то, скорее всего, он будет представлен рядом с пачками со спешалти. Я заметила, однако, что продукция отдельных кофейных брендов, особенно это касается крупных, может занимать несколько полок на одном стеллаже — не как в отделе алкоголя, где дешевые вина обычно собраны на нижних полках, а те, что подороже, — располагаются на верхней.

Самый простой способ гарантированно приобрести крафтовый кофе — узнать о его крупнейших производителях, а также о компаниях-обжарщиках вашего региона, так как именно эти бренды будут шире всего представлены у вас в магазинах. Чем ближе вы живете к большому городу, тем больше у вас будет выбор — как брендов, так и разновидностей кофе. Здесь, в Чикаго, в нашей местной сети супермаркетов представлен поразительно большой ассортимент крафтового зерна, притом что большинство мелких обжарщиков, чья продукция здесь продается, сами происходят либо из Чикаго, либо из соседних городов Среднего Запада. Когда же я приезжаю в свой

родной небольшой городок в штате Индиана, то с трудом отыскиваю в местном магазине даже спешалти кофе в зернах, а уж о крафтовом кофе и говорить нечего. Если в ваш магазин завозят крафтовый кофе, и выбор его невелик, то наверняка там будет представлен один из брендов «Большой четверки». Если повезет, вы сможете отыскать также парочку наименований от местных обжарщиков. Причем крафтовых обжарщиков становится все больше, даже в небольших городах, так что вас вполне может ожидать приятный сюрприз.

Если вы еще не знакомы с местными компаниями-обжарщиками, вот вам несколько верных признаков того, что перед вами — не крафтовый кофе, с которым лучше не иметь дело:

- **Банки.** Производители крафтового кофе всегда фасуют его в пачки, а не в банки. Обычно на упаковках есть небольшая пластиковая штуковина, похожая на пупок. Это односторонний клапан, который выпускает из пачки углекислый газ и предотвращает доступ кислорода — большинство производителей используют их, чтобы кофе дольше оставался свежим.
- **Ароматизированный кофе.** Хотя на упаковках крафтового кофе часто описываются вкусовые и ароматические ноты напитка (см. стр. 196), крафтовые производители ни за что не станут добавлять искусственные ароматизаторы. От такого кофе лучше держаться подальше.
- **Неясное происхождение.** Крафтовые производители, как правило, весьма конкретны насчет происхождения продаваемого ими кофе — обычно указывается страна и конкретный регион. Сообщать такую информацию — предмет гордости обжарщика. Если упаковка не содержит абсолютно никакой информации о происхождении, это подозрительно — как и сомнительные намеки типа «Островной купаж» (если только не уточняется, какой именно это остров и что именно смешивалось). Обозначения вроде «Колумбия» или «Бразилия» встречаются часто и на упаковках с низкосортным кофе, так что вовсе не обязательно означают что-то стоящее.

- **Акцент на темную обжарку.** Если на пачке написано «французская обжарка», то это, вероятно, не крафтовый кофе. Вообще, если в описании упоминается темная обжарка, называемая «французской» или «итальянской», это не крафтовый кофе (некоторые крафтовые производители предлагают зерна темной обжарки, но они не станут употреблять вышеупомянутые термины). Если в описании на упаковке делается упор на слова вроде «крепкий», «насыщенный» или «черный», это тоже делает принадлежность ее содержимого к крафтовому кофе сомнительной.
- **Акцент на экологичность или «честную торговлю».** Некоторые бренды, встречающиеся в магазинах, больше внимания уделяют тому, насколько их продукт «экологически чистый» или производство «соответствует этическим нормам», чем самому кофе. В этих качествах продукта нет ничего плохого, но на пачке крафтового кофе внимание должно привлекать другое.

В магазинах одной крупной сети вам может повезти больше, чем в других. Какие-то сети имеют возможность закупать продукцию местных производителей, так что, если в вашем регионе есть компании-обжарщики, найти их продукцию будет легче именно в таких магазинах. Конечно, небольшим компаниям нелегко заполучить место на полке сетевого магазина, так что советую поискать и в маленьких независимых магазинчиках, и в небольших специализированных павильонах внутри крупных магазинов.

Кофейни, кафе и обжарщики

Компаниям, занимающимся обжаркой, часто принадлежат кофейни, где можно как выпить кофе, так и приобрести пачку крафтового зерна и приспособления для заваривания. Если у небольшого обжарщика есть кофейня, в ней вы точно всегда сможете купить их зерно. В качестве бонуса тот, кто стоит за стойкой, всегда ответит на любые ваши вопросы о кофе и о том, как его готовить, прежде чем вы сделаете покупку.

Многие независимые кофейни и кафе не принадлежат напрямую компании-обжарщику, однако они могут готовить кофе эксклюзивно на зерне какого-то одного обжарщика (обычно кого-то из «Большой

четверки» или ближайшего территориально) или нескольких. Как правило, такие независимые спешалти-кофейни продают не только готовый напиток, но и кофе в зернах. Если подсчитать всех независимых продавцов спешалти кофе в США, их окажется больше, чем кофеен Starbucks, и тот, кто живет рядом с такой кофейней, сможет найти в ней все, что нужно, для удовлетворения своих кофейных нужд. Конечно, не все независимые кофейни, торгующие зерном спешалти, являются крафтовыми заведениями с квалифицированными бариста, которые, не жалея сил и ресурсов, совершенствуют свои технику и навыки, однако такие заведения — большой шаг в верном направлении, и во многих из них действительно продают и готовят крафтовый кофе. Как определить, кофейня в вашем городе или районе — по-настоящему крафтовая или нет? Обратите внимание на:

- **Знания и опыт бариста.** Если это действительно крафтовая кофейня, бариста за стойкой будут готовы ответить на любой вопрос о происхождении того или другого сорта зерна, о вкусе кофе и о том, как его лучше всего готовить. Если они понятия не имеют обо всем этом, вероятнее всего, это не крафтовая кофейня.
- **Готовят ли здесь кофе вручную.** В таких заведениях на стойке может красоваться, например, кемекс или V60. А за стойкой или где-нибудь у стены — располагаться огромное хитроумное сооружение, похожее на лабораторный прибор. Если это так, вы, скорее всего, в крафтовом кофейном заведении (впечатляющего вида устройство используется для приготовления кофе холодным способом — колд брю).
- **Малопонятные надписи.** В крафтовых кофейнях ежедневное меню часто написано на стене или располагается на небольшой дощечке возле стойки. Обычно напитки обозначаются регионом происхождения или способом приготовления, или и тем и другим, например «аэропресс Гватемала», что до прочтения этой книги имело для вас мало смысла. Если эта кофейня не принадлежит определенной компании-обжарщику, в меню может быть указано, чьей именно обжарки зерно используется.

- **Магазин.** Как правило, крафтовые кофейни продают в небольших количествах — часто это всего несколько полочек — устройства для приготовления кофе, зерно и аксессуары.
- **Латте-арт.** Бариста в крафтовых кофейнях часто рисуют цветы или сердечки на пене латте и других напитков на основе эспрессо.

Еще одно недавнее веяние в крафтовом кофейном движении — появление заведений, которые не являются кофейнями, но продают крафтовое зерно. Даже в маленьком городке, где я родилась, как минимум два таких места — в одном подают йогуртовое мороженое, а в другом — пончики, и в обоих можно купить кофе от известных чикагских обжарщиков. Так что зачастую найти пачку крафтового кофе не составит особого труда, даже если поблизости нет крафтовой кофейни.

Интернет-магазины

Даже если вы живете в местах, где крафтовый кофе не купить вообще, надежда все равно есть. Практически у всех компаний-обжарщиков сегодня есть сайты с возможностью покупки онлайн, и в большинстве случаев в этих интернет-магазинах приводится детальная информация о каждом сорте кофе, так что вы будете точно знать, что покупаете. У большинства компаний также налажена собственная служба доставки, и они гарантируют, что кофе прибывает к вам свежим, сразу после обжарки. Таким образом вы сможете попробовать кофе практически от каждого обжарщика в стране — возможностей множество. Кому-то может показаться, что выбор даже чересчур велик. Поэтому некоторые компании ввели такой сервис, как подписка — с ней вы ежемесячно за определенную абонентскую плату получаете специально отобранные сорта зерен. Подписка обычно обходится дороже разовых покупок и имеет смысл лишь в том случае, если вы потребляете достаточно кофе, чтобы управляться с ежемесячными поставками. Однако это очень удобный способ попробовать максимальное количество сортов, не выходя из дома.

СЕЗОННОСТЬ

Многие крафтовые обжарщики в последние годы всерьез задумались о проблеме сезонности кофе. Это относительно новое понятие для кофейной индустрии (или, скорее, для тех, кто занят в ее крафтовом сегменте). Между тем кофе всегда был продуктом сезонным. Кофе — это фрукт, и, как все фрукты, созревает лишь в определенное время года. В большинстве стран-производителей кофе выделяются четкие временные интервалы в течение года, когда кофе выращивают, собирают урожай, обрабатывают и отправляют зеленое зерно покупателям. Кроме того, существует пик сбора кофейного урожая — обычно в середине уборочного периода, — когда кофейные ягоды достигают своего оптимального состояния. Климат некоторых стран позволяет получать урожаи кофе круглый год. В других есть два периода вызревания и сбора, но лишь один из них позволяет получить зерно наивысшего качества.

Среди многих обжарщиков бытует убеждение, что обжаривать и продавать свою продукцию надо на пике уборочного периода, как можно быстрее после сбора урожая. Поскольку обработка зерна может растянуться на месяцы, а потом еще несколько недель займет доставка из страны-производителя, сезонным считается любой кофе, проданный в течение девяти месяцев после даты сбора урожая.

Другие обжарщики, напротив, считают сезонность полной ерундой, придуманной, чтобы создать иллюзию эксклюзивности или дефицита. Они утверждают, что при надлежащих условиях хранения зеленый кофе может оставаться свежим весьма долгое время. По мнению некоторых, даже год и больше. Если это так, то мы вполне можем наслаждаться свежим кофе любого сорта круглый год.

Скорее всего, доля правды есть и в той и в другой точках зрения. Отдельные сорта зерен могут долго храниться свежими в необжаренном виде, не теряя своих свойств. Другие же стареют куда быстрее. Андреасу лично довелось наблюдать, как качество зерна в одной из партий, хранившихся у обжарщика, стремительно упало, и кофе потерял свой аромат еще до того, как партию успели обжарить целиком. Но с другой стороны, когда он учил новых сотрудников, выдавая им остатки старых (годовой давности и более) партий зеленого зерна, после обжарки такой кофе мог быть прекрасным на вкус. А кто-то

ГРАФИК СБОРА УРОЖАЯ КОФЕ

Регион	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Боливия	○	○						●	●	●		○
Бразилия	○					●	●	●	●	○	○	○
Бурунди						●	●	●		○	○	○
Колумбия		○	○	●	●			○	○	●	●	●
Коста-Рика	●	●	●	○	○	○	○					●
Конго	●	○	○	●	●	●	○	○	●	●	●	●
Эквадор					●	●	●		○	○	○	
Сальвадор	●	●	●	○	○	○	○					●
Эфиопия	●	●	○	○	○	○					●	●
Гватемала	●	●	●	○	○	○	○					●
Гавайи	●	○	○	○	○					●	●	●
Гондурас	●	●		○	○	○						●
Ямайка	●	●			○	○						
Ява	○						●	●	●		○	○
Кения	●	●	○	○	○	●	●			○	●	●
Мексика	●	●	●	○	○	○	○				●	●
Никарагуа	●	●	●	○	○	○	○					●
Панама	●	●	●		○	○	○					
Папуа — Новая Гвинея						●	●	●		○	○	○
Перу	○	○						●	●	●		○
Руанда				●	●	●	●	○	○	○	○	
Сулавеси	○	○	○				●	●	●	●	●	○
Суматра	●	●	●	○	○	○	○			●	●	●
Танзания		○	○	○						●	●	●
Йемен		○	○	○						●	●	●

Пояснения: ● Сбор урожая ○ Поступление на рынок ● И то и другое

считает, что кофе нужно употреблять как сезонный продукт — так как множество регионов регулярно поставляют отличное зерно, и мы всегда можем насладиться чашкой великолепного напитка, закупать кофе впрок нет никакого смысла.

Что же все это значит для нас, любителей готовить кофе дома? Самый важный вывод: ваш любимый моносорт вряд ли будет одинаково доступен 12 месяцев в году. А еще — скоро вы заметите, что большинство производителей начинают продавать сорта из определенных регионов в одно и то же время года. К примеру, зерно из Эфиопии поступает на прилавки в июне-июле, а в зимние месяцы наблюдается изобилие бразильского кофе. В таблице на предыдущей странице приводится ориентировочное время сбора урожая и зависящая от этого доступность на рынке сортов зерна из наиболее популярных кофейных регионов. Замечу, что данные в ней весьма приблизительны — сроки сбора урожая и поставки зерна могут сдвигаться по множеству причин, главным образом — из-за погодных условий.

УЧИМСЯ ЧИТАТЬ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА УПАКОВКАХ

Подчас надписи и обозначения на упаковках зерна от крафтовых обжарщиков кажутся настоящими таинственными письменами — а ключа к этому шифру не выдают. Какая из этой информации действительно необходима тому, кто покупает кофе для домашнего приготовления? Зависит от того, что для вас важно и что вы хотите знать. Вообще говоря, большая часть служит лишь для того, чтобы показать покупателю, что обжарщик знает свое дело и готов сообщить, откуда происходит его кофе и каким способом он был обработан. Чем больше информации помещает обжарщик на этикетку пачки зерна, тем вероятнее, что он сможет детально ответить на вопросы о том, как этот кофе был произведен, а это важно. Как вы скоро увидите, общепринятые условные обозначения на пачках — это то, как передается информация в кофейном мире. То, что эти сведения указываются на пачке в первую очередь, поможет вам отличить крафтовый кофе от спешалти, а спешалти — от кофейного ширпотреб, когда вы окажетесь в супермаркете возле полок, уставленных кофейными пачками. Давайте разберем основные элементы той информации, которую вы, вероятнее всего, найдете на пачке крафтового кофе.

Молотый или в зернах

Эта надпись в объяснении не нуждается, но я не премину повторить, что, если вы хотите варить стоящий кофе дома, не стоит покупать зерна, смолотые заранее (см. стр. 100).

Смесь или моносорт

Одна из вещей, на которую надо обратить внимание в первую очередь, рассматривая пачку с кофейным зерном, — откуда прибыло это зерно: из одного региона или из разных. В первом случае перед нами — *моносорт*, в другом — *смесь*. Некоторые обжарщики принципиально не продают смеси — полагаю, потому что считают их не такими «чистопородными», как моносорта, а также из-за слухов о том, что обжарщики могут таким образом избавляться от остатков застарелых зерен — делая из них смеси. Однако качественная смесь может стать хорошим и надежным вариантом для того, кто готовит кофе дома.

В идеале смесь составляется из зерен разного типа так, чтобы получился сбалансированный, устойчивый вкус. Многим из нас нравится постоянство (или его иллюзия), и единственный способ добиться постоянства вкуса в кофейной чашке — это использование смеси. Как вы уже поняли, кофе из моносортового зерна может каждый раз получаться разным. Если вам такая изменчивость во вкусе не по вкусу, используйте смеси. Хотя кофейная смесь тоже может быть подвержена фактору сезонности и от этого некоторым изменениям, ее вкус никогда не будет особенно сильно отличаться от того, который пришелся вам по душе при первом знакомстве. Чтобы месяц за месяцем выдавать такую смесь — с устойчивыми вкусоароматическими свойствами, — от обжарщика требуются высокое мастерство и приличные навыки планирования, так что если компания-обжарщик (которая знает свое дело) производит смесь — для нее это совершенно точно не способ избавиться от старого зерна.

В то же время производство смесей предоставляет обжарщикам возможность использования остатков зерна премиум-качества вместе с менее дорогими сортами, создавая из этого сочетания высококачественный продукт. Это прекрасный способ применения зерна проще — само по себе оно было бы не так интересно, но как один

РАСШИФРОВЫВАЕМ ЭТИКЕТКУ

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

1. Молотый или в зернах
2. Моносорт или смесь
3. Название фермы, производителя и станции обработки
4. Разновидность
5. Высота произрастания
6. Способ обработки
7. Обжарка / дата обжарки
8. Вкусовые ноты
9. Сертификаты

КОЛУМБИЯ			
3	ЭДЕЛЬМИРА КАМАЙО	2	
7	ДАТА ОБЖАРКИ	14.08.2018	
	ФЕРМА	ЛА ФОРТАЛЕЗА	
	РЕГИОН	ТОТОРО, КАУКА	
5	ВЫСОТА ПРОИЗРАСТАНИЯ	2000 метров над уровнем моря	
4	РАЗНОВИДНОСТЬ	КАСТИЛЬО	
	СПОСОБ ОБРАБОТКИ	МЫТАЯ	6
8	НОТЫ	КАРАМЕЛЬ МЕД ЖАРЕННЫЕ ОРЕХИ	
1	В ЗЕРНАХ	NET WT.	12oz 340г

МУНБАТ		USDA ORGANIC	9
	Смесь		2
7	ДАТА ОБЖАРКИ	14.08.2018	
1	СТРАНЫ ПРОИЗРАСТАНИЯ	КОЛУМБИЯ; ПАПУА-НОВАЯ ГВИНЕЯ; ПЕРУ	
	РЕГИОНЫ ПРОИЗРАСТАНИЯ	УИЛА; УЭСТЕРН-ХАЙЛЕНДС; КАХАМАРКА	
	СПОСОБ ОБРАБОТКИ	МЫТАЯ	6
8	НОТЫ	ТЕМНАЯ ЧЕРЕШНЯ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД ПЕКАРСКИЕ СПЕЦИИ	
1	В ЗЕРНАХ	NET WT.	12oz 340г

Эспрессо смеси

Вы часто можете встретить слово эспрессо на пачках высококачественного кофе. Это необязательно будет означать устаревшее уже понятие «обжарка для эспрессо», которое многие считают указанием на очень темную обжарку. Само словосочетание «обжарка для эспрессо» является не совсем корректным, поскольку не существует какого-то одного профиля обжарки или сорта зерна, которые более всего подходили бы для эспрессо. Если на пачке с крафтовым кофе вы видите указание «эспрессо», это значит, что это зерно было обжарено оптимальным именно для эспрессо образом в понимании именно этого обжарщика. Пусть это не останавливает вас, если вы захотите купить пачку этого кофе домой и опробовать его в ручном заваривании! Такая обжарка часто вполне может подойти и для капельных методов, и для иммерсионных.

из компонентов смеси способно проявить свои лучшие качества. По этой причине смеси не так дороги, как моносорта, что для кого-то может иметь значение.

На упаковке смеси обычно перечислены как минимум страны происхождения сортов кофе, входящих в ее состав, а иногда и регионы каждой страны. Хотя часто смесям дают какие-нибудь оригинальные симпатичные имена, бывает, что названия содержат в себе регионы происхождения компонентов смеси — классический пример это Мокко-Ява (хотя порой смеси, обозначенные как Мокко-Ява, не содержат зерна ни из Йемена, ни из Индонезии; Мокко-Ява стали часто использовать как обобщенный маркетинговый термин — некоторые полагают, что смеси с таким названием призваны имитировать классическое вкусовое сочетание сортов Мокко и Ява). По моим наблюдениям, обжарщики, которые предоставляют информацию о происхождении компонентов смеси, более ответственны и, как следствие, предлагают более качественный продукт. Я бы с легким подозрением отнеслась к крафтовому обжарщику, который не сообщает хотя бы страны произрастания сортов смеси, и с огромным подозрением — к тому, кто скрывает все детали о своем «секретном» купаже.

Название монсорта обычно содержит как минимум страну происхождения зерна, а часто и регион выращивания или название станции обработки на территории этой страны. Многие компании прилагают максимально подробную информацию о том, где был выращен кофе (подробнее об этом ниже). Крафтовые обжарщики часто стремятся подчеркнуть уникальные качества своего зерна, и один из способов это сделать — группировать продаваемые сорта по их происхождению. Вкус кофе в значительной степени определяется его происхождением, поскольку все, что относится к терруару произрастания того или иного сорта (почва, климат, количество осадков и солнечного света, высота над уровнем моря), влияет на развитие его вкуса. Но из-за того, что эти факторы меняются из года в год, а иногда даже от одного участка кофейной плантации к другому, монсорты из одной и той же страны могут быть на удивление разными на вкус. Нельзя сказать, что все сорта из Эфиопии на вкус такие, а все из Панама — такие.

Памятка для покупателя

Кофе на массовом рынке — это практически всегда смеси, и не стоит ожидать сколько-нибудь подробной информации о происхождении сортов на упаковке такого зерна. Правда, вы можете встретить пачку с единственной маркировкой «Колумбия» — эта страна продает и представляет свой кофе таким образом со времен зарождения кофейной торговли. За исключением Колумбии, кофейный монсорты как товар широкого потребления вы не встретите, это понятие сугубо крафтового мира. Крупные производители спецалти также продают в основном смеси, но они с большей вероятностью приведут информацию о происхождении сортов зерна на пачке. Не так давно большие игроки на рынке спецалти стали интенсивнее продвигать по несколько наименований своих монсортов — обычно они маркируются как «премиум» или «ограниченная партия», но все же такой кофе вы с большей вероятностью пока еще встретите в кофейне, чем на полке супермаркета.

Ферма/плантация, производитель и станция обработки

Крафтовые обжарщики все чаще помещают на упаковках кофе названия небольших ферм-производителей (по-испански *finca* — *плантация*). В некоторых случаях, как со знаменитым сортом «гейша» из панамской Асьенда Ла Эсмеральда, имя плантации более весомо в кофейном мире, чем самого региона. Некоторые обжарщики даже указывают имя производителя или кооператива (группы производителей, объединивших ресурсы), вырастивших и обработавших кофе. Иногда на упаковке не то что перечислены регион, производитель и станция обработки — кофе получает в честь них свое название. К примеру, название сорта *Руанда Канзу* компании Halfwit Coffee Roasters включает название страны его происхождения и кооператива Канзу, который его производит, а сорт *Бурунди Каянза Хеза* компании Blue Bottle — страну, регион и станцию обработки. В примере на стр. 183 название моносорта содержит название страны (Колумбия) и производителя (Эдельмира Камайо).

Компании могут нарекать свои сорта по-разному, но общепринятый подход, во-первых, дает возможность отслеживать происхождение данного конкретного сорта — это краеугольный камень этики крафтового кофейного течения, — а во-вторых, это дань уважения к фермерам-производителям и их продукту. Как правило, чем больше известно о происхождении зерна, тем оно качественнее и тем выше вероятность, что его производителю заплатили достойную цену. Если мы можем отследить кофе до конкретной точки на карте, то можем узнать точно, как он был выращен, собран, обработан и отсортирован, а также где торговался и кому был продан. Обычно чем больше внимания уделяется каждому из этих пунктов, тем выше качество и цена зерна.

Однако инфраструктура, необходимая для отслеживания кофе, развита не во всех странах и регионах, и поэтому не для каждого сорта это возможно сделать. Скажем, в местах, где доступ к станциям обработки затруднен, весь собранный с нескольких окрестных плантаций кофе обрабатывают в одном месте. Кое-где его даже отправляют на обработку достаточно далеко специальным транспортом. Во все не обязательно качество сортов, происхождение которых нельзя отследить вплоть до фермы и производителя, хуже — просто не для всего отличного кофе мы будем знать, откуда он прибыл и кем выращен.

Сорт

Обжарщики крафтового кофе часто пишут на пачках разновидности и сорта зерна — в особенности когда речь идет о моносорте. Если разновидности указаны, вероятнее всего их будет больше, чем одна, — производители часто выращивают несколько на одном поле. Помимо этого, в некоторых странах зерно с нескольких ферм обрабатывается вместе, так что неудивительно, что в одной пачке могут оказаться различные сорта. Однако найти упаковку, содержащую всего один сорт, тоже не так трудно — особенно если зерна тщательно сортируются. Кофе из редких или специально отобранных лотов (лот — партия кофе одного вида с одной фермы и одной обработки. — *Прим. ред.*) может быть назван по наименованию сорта. К примеру, *Intelligentsia* продает зерно под названием *Сантуарио Колумбия Красный Бурбон*, которое включает в себя страну и регион происхождения кофе, а также особый сорт разновидности бурбон.

Некоторые названия, такие как бурбон, гейша и SL34, всегда ассоциируются с высоким качеством, однако я не думаю, что потребителю стоит ожидать определенного уровня от зерна на основании только его разновидности (хотя если уж кофе назван именем сорта, наверняка обжарщик уверен, что этот кофе — особенный). Как обсуждалось в главе III, определенная разновидность зерна ассоциируется с определенными характеристиками, однако, поскольку терруар и обжарка способны чрезвычайно сильно повлиять на вкус любого сорта, почерпнуть много сведений о вкусе кофе только из названия не удастся.

Наличие на упаковке названия сорта является как минимум показателем того, что обжарщик заботится об отслеживаемости происхождения своего зерна. Однако отсутствие его вовсе не обязательно означает ненадлежащее качество такого кофе.

Высота произрастания

На многих упаковках указывается, на какой высоте над уровнем моря произрастал тот кофе, что внутри. В общем случае, чем больше высота — тем качественнее кофе. По данным Института исследования кофе (*Coffee Research Institute* в Кении. — *Прим. ред.*), в субтропическом климате оптимальная высота для выращивания кофе составляет от 550 до 1100 м над уровнем моря, а ближе к экватору — от 1000 до

2000 м; хотя, безусловно, вне зависимости от того, где они посажены, кофейные деревья не должны страдать от мороза.

На такой высоте значительно прохладнее, чем внизу, — в 2005 году журнал *Roast* опубликовал статью, в которой со слов экспертов приводилась информация, что при подъеме на каждые 100 м температура падает на 0,6 °С. Прохлада и низкий уровень кислорода в воздухе побуждает кофейные зерна вызревать медленнее, поскольку растения испытывают сильный стресс. В таком состоянии большая часть энергии растения уходит на выращивание семени, а не выбрасывание ветвей и листьев, отчего зерна становятся плотными и прочными. Также у них появляется больше времени на то, чтобы вырабатывать и хранить питательные вещества, преимущественно в форме сахаров. Действительно, по оценкам экспертов, на каждые 300 м подъема над уровнем моря приходится возрастание выработки сахарозы в кофейном зерне на 10%. Сахара играют большую роль в развитии вкусовых свойств кофе — в особенности кислотности, поэтому у более высокогорных сортов, как правило, интенсивность той самой кислинки, которая так ценится знатоками, выше. Другие эксперты говорят о том, что высоко в горах более качественные почвы, а некоторые вредители кофейных деревьев не выживают на такой высоте. Совокупность этих факторов и делает высокогорный кофе столь желанным для кофеманов. Приводимая ниже схема в общих чертах показывает, как высота произрастания (указана в метрах над уровнем моря) влияет на вкус кофе.



Урок английского: elevation или altitude?

То, что по-русски называется «высота», по-английски можно обозначить словами «elevation» или «altitude», но с научной точки зрения эти понятия различаются. Elevation обозначает расстояние по вертикали между объектом и уровнем моря в заданной точке. Altitude — расстояние по вертикали между объектом и поверхностью Земли. Поскольку положение поверхности Земли относительно уровня моря в разных местах может быть разным, то использовать altitude для сравнения мест произрастания кофейных сортов — не лучший выбор. Высота (altitude) 500 м в одной горной цепи может по факту быть гораздо выше, чем altitude 500 м в другой — в зависимости от высоты над уровнем моря (elevation) каждой из них. К сожалению, в обиходной англоязычной лексике эти понятия используются в равной степени. Да и на пачках крафтового кофе то и дело пишут «altitude», а не «elevation». В таких случаях я почти уверена, что имеется в виду именно высота над уровнем моря, поскольку высота над поверхностью Земли в этом случае — совершенно бесполезный показатель. Вдобавок, поскольку единицей измерения указаны метры над уровнем моря (masl — meters above sea level. — Прим. пер.), совершенно ясно, что имеется в виду та высота, что обозначается понятием «elevation». Неточности такого рода в терминологии кофейной индустрии — не редкость, однако я считаю, что в данном случае разница между понятиями важна и требует пояснения.

Если обжарщик указывает на пачках зерна высоту произрастания, можно сделать два вывода: 1 — он точно знает происхождение своего кофе, и 2 — чем больше высота, тем более высокого качества зерна следует ожидать. Разумеется, есть исключения. К примеру, кофе Гавайи Кона, часто называемый одним из лучших в мире, выращивается на относительно небольшой высоте. А большая высота произрастания вовсе не гарантирует качества зерна: множество посредственного кофе растет на высоте около 1500 м. Высота не может компенсировать бедности почв, неустойчивости погоды и ненадлежащего ухода.

Как высота произрастания кофе влияет на процесс его заваривания

Поскольку зерна, собранные на большой высоте, более плотные и жесткие, вы могли заметить, что воде нужно больше времени, чтобы просочиться через их слой. Но это не значит, что для высокогорного кофе процедуру приготовления надо как-то менять. Плотные, жесткие зерна нуждаются в большем времени экстракции, так что более медленное прохождение через них воды как раз и даст им это время. Как всегда, вкус кофе в вашей чашке подскажет вам, что делать. С другой стороны, тем зернам, что росли на меньших высотах, времени на экстракцию требуется гораздо меньше. Если вы перепробовали все, а кофе все равно выходит переэкстрагированным — попробуйте использовать для приготовления воду более низкой температуры.

Обработка

То, каким способом обрабатывалось зерно, может многое сказать о его вкусовых свойствах; фактически, обработка — единственный фактор, который (в отличие от происхождения) оказывает предсказуемое влияние на характеристики кофе. Поэтому обжарщики часто указывают на пачке способ обработки зерна. Поскольку процессы обработки мы уже обсуждали на стр. 160, ниже будет сделан акцент на то, как от обработки зависит вкус напитка, и на те обозначения, которые можно найти на упаковках.

МЫТАЯ (ВЛАЖНАЯ) ОБРАБОТКА

Если на пачке указано «мытая», или «влажная», обработка, знайте: это одно и то же. Поскольку именно такой способ чаще всего используется производителями арабики «кофейного пояса», то и на упаковках зерен чаще всего вы встретите его. Мытая обработка обычно приводит к получению зерна с «чистым» вкусом, в котором легко различить оттенки и характерные признаки тех или иных зерен. Основная причина, по которой крафтовые обжарщики предпочитают этот способ

обработки, заключается в том, что он позволяет в полной мере раскрыться свойствам зерна, обусловленным его происхождением, и способствует усилению кислинки. Список вкусовых нот, которыми может обладать зерно после мытой обработки, поистине неисчерпаем — ведь они в значительной степени определяются терруаром. Мытое зерно высушивают перед тем, как отправить на продажу, — так что некоторые обжарщики сообщают покупателям и о том, какой метод сушки они использовали. На пачке зерна эта стадия может быть обозначена как «высушено на патио» или «высушено на африканских кроватях»¹.

НАТУРАЛЬНАЯ (СУХАЯ) ОБРАБОТКА

Термины «натуральная» и «сухая» обработка взаимозаменяемы, и на пачке зерна вы можете увидеть и то и другое. В зерне, которое подвергли сухой обработке, в отличие от мытого зерна, как правило, отчетливо выражены фруктовые ноты — часто черники и косточковых фруктов. Это очень яркие фруктовые ноты, которые может уловить практически каждый: вероятно, вы даже удивитесь, в первый раз пробуя кофе натуральной обработки. Если вы не уверены, сможете ли вы отличить два сорта кофе друг от друга, я советую вам взять кофе, высушенный естественным путем, и сравнить с тем, что подвергся мытой обработке. Кроме ярко выраженного фруктового вкуса, кофе натуральной обработки обладает большей насыщенностью и менее выраженной кислинкой.

Арабика, высушенная естественным способом, чаще всего прибывает из Бразилии, Эфиопии и Йемена. Лучшие из этих сортов высоко ценятся, хотя в кофейном мире из-за них постоянно ведутся споры: некоторые утверждают, что они неразличимы между собой на вкус и лишены того разнообразия и тонкости вкусовых нюансов, какие присущи кофе мытой обработки (лично я с этим не согласна). В любом случае, кофе натуральной обработки вызывает полярную реакцию: его либо обожают, либо терпеть не могут.

1 Патио (англ. patios) — площадки для высушивания кофейных зерен на солнце, обычно имеющие бетонное, асфальтовое или земляное покрытие. Африканские кровати — сетки для сушки зерна, приподнятые над землей для обеспечения циркуляции воздуха и равномерного обдува зерна.

ПОЛУСУХАЯ (ХАНИ¹, ИЛИ МЕДОВАЯ) ОБРАБОТКА

Как можно догадаться, использование способа обработки, который является чем-то средним между мытой и натуральной обработкой, приводит к получению зерна, обладающего характеристиками как мытого, так и натурального. Название «полусухая», которое вы можете встретить на пачках такого зерна, говорит само за себя: в отличие от настоящей мытой обработки, не вся клейковина была удалена с зерен перед сушкой. Зерно, прошедшее такую обработку, сохраняет как кислинку мытого кофе, так и земляные ноты высушенного на солнце. Поскольку особенности процесса полусухой обработки для различных сортов и у различных производителей могут различаться, то и вкусовые особенности обработанного таким образом кофе варьируются.

Это не самый распространенный на сегодня способ обработки, однако все больше производителей начинают экспериментировать с ним в том или ином виде. С наибольшей вероятностью вы могли увидеть зерна полусухой обработки из Бразилии, где ее изобрели, и из Центральной Америки, откуда пошло название «медовая» (honey) обработка. В последнее время получили распространение уточняющие особенности процесса термины, такие как «красный хани» (red honey), «желтый хани» (yellow honey) и «черный хани» (black honey): цвет зерен после такой обработки зависит от того, сколько клейковины на них остается, когда они отправляются на сушку.

Как обработка зерна влияет на экстракцию

Некоторые профессионалы полагают, что кофе натуральной обработки экстрагируется быстрее, чем мытый. Это означает, что для него выше опасность чрезмерного экстрагирования. Если вам покажется, что такое происходит с вашим кофе, советую снизить на несколько градусов температуру воды для заваривания.

¹ От англ. «honey» — медовый. Название происходит от того, что при таком способе обработки на зернах остается сладкая и липкая клейковина, а также от золотистого, медового цвета зерна, прошедшего обработку таким способом.

Обжарка

Вы уже получили достаточно сведений об обжарке (см. стр. 162), но при выборе пачки кофе стоит помнить, что стандартов того, как указывать обжарку на упаковке, практически не существует: Многие крафтовые обжарщики отказались от традиционно использовавшихся терминов, которые сегодня все еще можно встретить на пачках кофе массового потребления и даже на упаковках спешалти в магазинах («сити», «американская», «венская», «французская» и пр.), — вероятно, потому что эти названия и их расплывчатые описания весьма субъективны и не всегда понятны. Для крафтового зерна чаще всего способ обжарки обозначается в соответствии с цветом зерен («светлая», «средняя», «средне-темная», «темная»), однако научно обоснованных параметров, которые можно было бы использовать для описания этих терминов, не существует. Многие обжарщики вообще не указывают степень обжарки на пачке (см. пример на стр. 183), поскольку считают, что термины «светлая», «средняя» и «темная» чересчур просты для описания такого сложного процесса, — ведь обжарщик варьирует время и температуру, подбирая собственный профиль обжарки для каждого сорта, и одинаковый цвет зерен не означает, что профили их обжарки совпадают. Иными словами, два кофейных зернышка совершенно одинакового оттенка коричневого могут иметь совершенно разные вкусовые свойства.

Однако эти (невеликие) сведения — так себе подспорье при покупке. Не боясь ошибиться, можно сказать, что большая часть зерна от крафтовых обжарщиков по упомянутой шкале будет отнесена к обжарке от светлой до средней. Общее правило гласит: чем светлее обжарка зерна, тем ярче во вкусе кофе будут выражены особенности самого зерна, а чем темнее — тем больше в нем будет от обжарки. Хотя цвет зерен не всегда напрямую коррелирует со вкусом кофе, вы все же можете ожидать сходных дескрипторов от кофе, обжаренного до определенной степени.

В случае сомнений посоветуйтесь с обжарщиком или бариста из кофейни с хорошей репутацией. Они смогут рассказать о характеристиках зерна в деталях. Если поблизости от вас кофейни и обжарщики в дефиците, можно найти их в интернете, и, как правило, они всегда приводят множество деталей и подробные разъяснения на своих

сайтах. Кроме того, чтобы понять, каким тот или иной кофе может быть на вкус, вы всегда можете обратить внимание на вкусовые ноты, перечисленные на упаковке зерна (см. стр. 183), а не ориентироваться только по цвету обжарки.

Добавлю: важно помнить, что некоторые крупные сети, продающие спешалти кофе, используют на упаковках для широкого потребителя совсем иные обозначения, чем весь остальной кофейный мир. То, что они зовут «суперсветлой» обжаркой (blonde roast), другие компании даже светлой (light) не назовут. Кстати, это же доказывает, насколько субъективно определение степени обжарки по цвету зерен.

ДАТА ОБЖАРКИ

В этом вопросе мое мнение однозначно: на пачке высококачественного кофе *должна* стоять дата обжарки. Это единственный способ узнать, свежее ли перед вами зерно или оно успело полежать на полке магазина, а его аромат улетучиться. Я уже писала об этом, но повторю: кофе — продукт чрезвычайно нежный, его аромат крайне недолговечен, даже когда зерна не смолоты. С другой стороны, кофейная мудрость гласит, что не стоит употреблять кофе сразу после обжарки, поскольку требуется время, чтобы из зерен выделился углекислый газ, который иначе может придать напитку горький вкус. Сколько именно времени должно пройти? Кто-то считает, что как минимум сутки, кто-то — двое суток, некоторые утверждают, что не меньше недели (в то же время есть такие, кто называет необходимость дегазации мифом). Как и большинство других связанных с кофе параметров, время, необходимое для дегазации, индивидуально для каждого конкретного зерна. Пик свежести зерен варьируется в зависимости от их сорта и степени обжарки. Есть мнение, что зернам светлой обжарки необходимо больше времени для дегазации, чем любой другой.

Мы с Андреасом считаем, что оптимальный срок употребления цельных обжаренных зерен приходится на седьмой–десятый день после обжарки, хотя дома можно получить отличный результат с зерном вплоть до 21 дня после обжарки. После этого вкус и аромат ощутимо идут на спад. Не то чтобы потом кофе портился или становился ядовитым — он просто выдыхается, как постоявшая газировка.

ХАРАКТЕРИСТИКИ СТЕПЕНЕЙ ОБЖАРКИ

Степень обжарки	Свойства
Светлая	<ul style="list-style-type: none"> • Легкое тело, водянистость. • Ноты злаков, солода, зерна, трав, кукурузы.
Средне-светлая	<ul style="list-style-type: none"> • Яркая кислинка. • Более сложный, полный вкус. • Выраженные особенности, обусловленные регионом происхождения. • Ноты фруктов, орехов, специй, коричневого сахара.
Средняя	<ul style="list-style-type: none"> • Баланс кислинки и сладости. • Насыщенность, полное тело. • Выраженные особенности, обусловленные регионом происхождения. • Ноты карамели; меда; темного сливочного масла; печеных фруктов и овощей; темных специй (черного перца и других), гвоздики; сливы; печеного яблока.
Средне-темная	<ul style="list-style-type: none"> • Легкая, зарождающаяся горчинка. • Слегка приглушенная кислинка. • Насыщенность, склонность к тяжелому телу. • Ноты табака, ванили, бурбона, темного пива, тушеного мяса, сушеных фруктов.
Темная	<ul style="list-style-type: none"> • Ярко выраженная горчинка. • Приглушенная кислинка. • Легкое тело. • Ноты жженого табака, очень темного какао, горького черного чая, подгоревших овощей; сильно поджаренного хлеба.
Очень темная	<ul style="list-style-type: none"> • Преобладание горечи. • Легкое тело. • Полностью подавленные особенности, обусловленные регионом происхождения. • Ноты сигарного дыма, копченого мяса, жидкого дыма, соевого соуса, рыбного соуса, подгорелого хлеба.
Экстремально темная	<ul style="list-style-type: none"> • Преобладание горечи. • Безвкусный; лишь ноты дыма, пепла, аспирина.

Степень свежести кофе можно определить, пронаблюдав за его «цветением» (стр. 55), которое происходит, когда из зерен выделяется углекислый газ. Если пузырьков будет мало или не будет совсем, значит, кофе уже не первой свежести.

Хорошее правило — покупать ровно столько кофе, сколько вам нужно на неделю. Если вы покупаете зерно в подарок и пачку не будут вскрывать сразу после покупки, лучше ищите такое, что было обжарено совсем недавно, — или купите подарочный сертификат. Если приобретаете кофе напрямую у компании-обжарщика — следуйте советам продавца, которые, как правило, знают свое зерно. Некоторые из обжарщиков пишут на пачках «употребить до» (определенной даты), особенно если кофе предназначен для реализации через розничные сети. Мне подобная практика не по душе: во-первых, так невозможно узнать, когда кофе был обжарен, а во-вторых — неясно, из каких соображений определялась именно указанная дата. Лучше всего ориентироваться на дату обжарки и покупать тот кофе, который был обжарен совсем недавно.

Вкусовые ноты

Вкусовые ноты — это тот небольшой набор дескрипторов, которые вы можете почувствовать в кофе, скажем, карамель или груша. Это может звучать как полный бред, особенно когда вы завариваете себе чашку и не можете различить ровным счетом ничего из перечисленного на пачке. Пережив такое, новички в приготовлении кофе дома могут почувствовать себя аутсайдерами, решить, что они делают что-то не так при заваривании или вовсе не способны постичь кофейную премудрость.

Но дело вот в чем: вы можете ощутить ту или иную ноту — в особенности преобладающую, — а можете и не ощутить, и это необязательно будет означать, что вы сделали что-то не так. Вкусовые ноты — это то, что ощущает дегустатор *обжарщика*, когда *он* оценивает зерно. И это восприятие *его* вкусовых рецепторов, а не универсальные понятия. Как уже обсуждалось, на вкус кофе влияет множество факторов, включая состав воды. Внешние факторы вряд ли сделают ваш кофе невкусным, но помешать различить определенные вкусовые ноты в вашей домашней чашке они вполне способны.

Помимо этого, вкусовые ощущения всегда субъективны — соответственно, и их описание тоже. Там, где одному почудится миндаль, другой распознает кешью. Если им не удастся договориться о том, каков именно миндаль на вкус, то возникает языковой барьер, и приходится останавливаться на более широком обозначении вкуса — «ореховый». Дело осложняется еще и тем, что человек может назвать лишь те вкусы, которые ему знакомы: если вы никогда не пробовали миндаль, вы точно не сможете ощутить его ноты в кофе. Дегустаторы и бариста тренируют свои вкусовые рецепторы каждый день. Если вы не зарабатываете на жизнь чем-то подобным, то вряд ли сможете различать вкусы на уровне профессионала — если, конечно, не станете активно практиковаться (подробнее об этом в главе V).

Также стоит сказать: даже если вам удастся уловить вкусовые ноты, приведенные в описании сорта, это вовсе не значит, что кофе на вкус будет точь-в-точь, как фрукты или орехи, поскольку нюансы аромата и вкуса в кофе очень тонкие, иногда едва различимые — не считая того единственного раза, когда мой кофе из Эфиопии представлял собой жидкий вариант маффина с черникой. Как правило, вкусовые нюансы уловить куда труднее, в особенности учитывая то, что кофе всегда чуточку горчит.

Другими словами — вовсе не стоит стараться воспроизвести в домашнем заваривании перечисленные на упаковке вкусовые ноты. Напротив, вы должны использовать их лишь как указание того, к какой широкой (базовой) категории вкуса относится сорт: земляной, фруктовый, цветочный, сладкий. Скажем, если вы уже поняли, что вам не нравится фруктовый привкус в кофе, лучше воздержаться от покупки зерна, на упаковке которого значится «ноты косточковых фруктов». Если вы отдаете предпочтение сладкому вкусу, то ищите такие ноты, как «молочный шоколад» или «нуга».

Я хочу подчеркнуть, что указание вкусовых нот на пачке вовсе не бесполезно: часто они скажут вам больше о том, чего стоит ожидать от вкуса напитка, чем степень обжарки. Но важно помнить, что обжарщики не всегда стараются выразиться максимально понятно для потребителя, в особенности там, где речь идет о вкусе и аромате. В целом, маркировка пачек больше нацелена на профессионала, что имеет смысл, учитывая, что многие обжарщики продают свое зерно

в кофейни таким же профессионалам. Хотя я считаю, что, поскольку все больше людей стали покупать качественное зерно для домашнего использования, язык этикеток пора менять в сторону упрощения; в отношении вкусовых нот это означает, что их необходимо максимально обобщить.

Некоторые компании уже пересмотрели способ общения с потребителем посредством обозначений на упаковке. Так, компания *Blueprint Coffee* в Сент-Луисе использует интуитивно понятную графику, из которой покупателю становится ясно, какой степени насыщенности, сладости и кислинки ему ждать от кофе.

Сертификаты

На пачке кофе, как и на упаковке многих других продуктов, часто встретишь всевозможные сертификаты. Какие-то из них, вероятно, означают что-то важное. Но скажу сразу: я не вижу причин отказываться от покупки пачки кофе только потому, что на ней нет никаких сертификатов — так же как и покупать ее только потому, что те или иные сертификаты на ней имеются. Лучший способ узнать больше о кофе, который вы покупаете, — посоветоваться с обжарщиком или бариста, знакомыми с этим зерном. Я советую вам разбираться с сертификацией кофе, если она вас интересует, самостоятельно, но основные возможные сертификаты кратко опишу.

- **USDA Organic.** Означает, что кофе произведен согласно требованиям национальной органической программы министерства сельского хозяйства США. Еще это значит, что производитель был в состоянии оплатить расходы, связанные с получением такого сертификата, наличие которого вовсе не обязательно подразумевает, что кофе был произведен вообще без использования синтетических веществ, поскольку национальная органическая программа располагает списком разрешенных к использованию синтетических материалов. Также не факт, что, если кофе не имеет данного сертификата, он был выращен с применением синтетических удобрений. Многие фермеры не используют их в силу традиции или экономии (такие вещества весьма дороги), но и не могут позволить себе оплатить

сертификацию. Максимально точные сведения о происхождении кофе и том, как он был выращен, должна предоставить вам компания-обжарщик.

- **Сертификат справедливой торговли (Fair Trade).** Это, пожалуй, наиболее часто встречающийся на упаковках кофе сертификационный знак — и именно его наличие чаще всего помогает потребителю принять решение о покупке. Изначально эта система сертификации была направлена на то, чтобы помочь мелким производителям кофе выжить на высококонкурентном рынке. Наличие такого знака на пачке предполагает, что кофе был приобретен у производителя по справедливой рыночной стоимости. Вместе с этим от производителя ожидается, что он придерживается определенных экологических, этических и социальных стандартов (хотя вовсе не обязан избегать использования синтетических удобрений). В США присвоением сертификата *Fair trade* занимается организация Fair Trade USA, отделившаяся от международной организации Fairtrade Labeling Organizations International (FLO International) в 2012 году¹. В последнее время Fair Trade USA по ряду причин подвергается критике. Во-первых, она разрешила получать сертификаты добросовестной торговли крупным корпорациям, что является отходом от изначальной миссии поддержки мелкого производителя. Во-вторых, минимальная цена на кофе, сертифицированный Fair Trade USA, ненамного выше цен на обычный кофе массового производства, и за 20 с небольшим лет она практически не выросла, что ставит под сомнение справедливость этих «справедливых» закупочных цен. К тому же критики задаются вопросом о том, попадают ли даже эти небольшие деньги в карман производителя, или же оседают на счетах какого-нибудь коррумпированного ведомства, поскольку транзакции слишком уж непрозрачны. Как уже упоминалось ранее, прозрачность — один из основополагающих принципов этики

¹ Сейчас сертификационный знак *Fair Trade Certified* используется только в США и Канаде. В других странах используется сертификат *International Fairtrade Certification*.

движения крафтового кофе, так что многие компании-обжарщики предпочитают не связываться с сомнительным клубком *fair trade* и иметь дело напрямую с производителем. Это позволяет им платить за кофе действительно справедливую цену, однако знака *Fair Trade* на их продукции уже не будет. Но пусть это не сбивает вас с толку при покупке зерна — лучше начистоту поговорите с его обжарщиком!

- **Безопасно для птиц (Bird Friendly).** Разработан Смитсоновским центром миграции птиц¹ и может присваиваться тем кофейным сортам, что выращиваются в тени. Чтобы фермер мог получить такой сертификат, его плантация должна удовлетворять специальным требованиям по степени затененности, высоте растущих на ней деревьев и их разнообразию — а кофе иметь сертификат *organic*. Какое же отношение ко всему этому имеют птицы? Дело в том, что тропические леса часто вырубают, расчищая место для кофейных плантаций. Это уменьшает ареал распространения перелетных птиц, разрушая экосистему, в которой они обитают. Выращивание затеняющих деревьев на кофейных участках помогает восстановлению безопасной среды для птиц, а также способствует экономии воды, поддержанию здоровья почвы и — улучшению вкуса кофе. Это действительно так — кофе, выращенный в тени деревьев, ценится (даже если забыть про птичек) за его потрясающий вкус. Это происходит потому, что он вызревает медленнее (подобно тем сортам, что растут на большой высоте), а это повышает содержание питательных веществ, в особенности сахаров, в зернах. Хотя эта сертификация — весьма достойное дело, тем более что оплата за нее поступает напрямую институту и идет на изучение миграции птиц, есть фермеры, которые выращивают кофе по всем правилам органического производства, в тени деревьев, но не имеют такого сертификата.

¹ Смитсоновский центр миграции птиц (Smithsonian Migratory Bird Center) был создан в 1991 г. для изучения и защиты мигрирующих птиц. Является частью Смитсоновского института биологии охраны природы (Smithsonian Conservation Biology Institute) в Вашингтоне, округ Колумбия.

- **Сертификат Тропического альянса (Rainforest Alliance).** Присваивается соответствующей неправительственной организацией и означает соблюдение производителем ряда требований в отношении взаимодействия с окружающей средой, экологии и трудовой этики. Для получения сертификата не требуется ни отказа от неорганических удобрений, ни наличия затеняющих деревьев на участке. В отличие от других сертификатов, этот может быть выдан, если хотя бы 30% выращиваемого производителем зерна отвечает критериям организации.

Следует сказать, что производители кофе часто могут запросить более высокую цену за свое зерно при наличии сертификатов, и не стоит недооценивать влияние сертификации на возможности фермеров в переговорах. Обусловленные этим преимущества позволят производителям, как правило, из развивающихся стран, получить за кофе такую цену, которая позволит им поддерживать достойное существование. Этика в производстве кофе, которая не принималась в расчет в течение весьма долгого времени, — это то, о чем не стоит забывать. Я же хочу сказать о том, что исключительно по упаковке трудно судить, насколько соответствовали этическим нормам условия выращивания и покупки зерна в ней.

Если эти вопросы вас действительно волнуют, лучше всего не опираться только на наличие сертификатов на пачке, а искать кофе, который был приобретен напрямую у производителя, или подробно расспрашивать представителей компании-обжарщика о происхождении их зерна. Кофе непосредственно от производителя нередко можно встретить у обжарщиков, которые налаживают прямые связи с фермерами, покупая зерно напрямую с их плантаций и, вероятнее всего, по справедливой цене. В таком случае обжарщик сможет с точностью сказать вам, откуда этот кофе прибыл и в каких условиях он был выращен. Однако не все обжарочные компании работают на прямых поставках от фермеров, поскольку такое взаимодействие требует времени и навыков транспортной логистики. Вместо этого они ищут импортеров зерна со схожей философией бизнеса и уже на них полагаются в вопросах выбора кофе. Многие мелкие компании-обжарщики попросту не удержались бы на плаву без помощи

квалифицированных импортеров, потративших немало времени и ресурсов на установление долгосрочных отношений с производителями. Порой ответственные импортеры способствуют повышению качества зерна у своих поставщиков и, безусловно, помогают им приобретать новых покупателей. Что это значит для нас? То, что хорошо иметь возможность покупать кофе «напрямую от производителя», но это вовсе не предполагает, что импортер — это лишь посредник, которого интересует только нажива. Компании-импортеры — неотъемлемая часть кофейной индустрии, так что если вы интересуетесь ее этической стороной, советую вам узнавать у обжарщиков и об их поставщиках — импортерах зерна.

ХРАНЕНИЕ

Чтобы получить максимум удовольствия от купленного кофе, храните зерно правильно. Лучше всего относиться к кофейным зернам, как к специям: покупать их свежими и цельными. Часто перед использованием специи прокаливают (*обжаривают*), правда, в таком виде их уже лучше долго не хранить, поскольку обжаренные специи быстро теряют свежесть и аромат. Кофе, по сути, — такая же обжаренная «специя», а аромат он теряет еще быстрее, поэтому я советую всегда покупать не больше того количества зерна, которое вы сможете употребить за неделю.

Большинство рекомендаций по хранению кофе повторяют такие для специй: хранить в герметичной посуде в темном, прохладном и сухом месте. Доступ воздуха, тепло, свет и влажность ускоряют процесс старения. Дома мы с Андреасом храним кофе в пачках, не забывая выдавливать из них максимум воздуха между использованиями. Многие сразу же после вскрытия пачки пересыпают зерно в банку, но мы предпочитаем оставлять его в пачке — из банки ведь воздух не выкачаешь. Кроме того, пачка непрозрачна, а значит, на зерна попадает минимум света. А еще большинство пачек снабжено односторонним клапаном — изящным приспособлением, которое позволяет сохранять свежесть зерен на максимально долгий срок.

Возможно, вы считаете, что на вашей кухне зернам негде подвергнуться воздействию влаги, но это не совсем так. Храните пачки зерна подальше от воды и пара (а именно от плит, электрочайников;

обогревательных приборов, приспособлений для варки, увлажнителей воздуха, посудомоечных машин и открытых окон). В некоторых регионах сам климат может быть чересчур влажным для вашего кофе.

Многие, думаю, слышали, что для поддержания свежести кофе его следует хранить в холодильнике. Это ужасный совет. Температура там не настолько низкая, чтобы кофе оставался свежим намного дольше, чем, скажем, в кухонном шкафу, но в холодильнике кофе подстерегает страшная опасность — сильные посторонние запахи. Зерно впитывает запахи, как губка, а в холодильнике всегда чем-то пахнет. Не стоит рисковать.

Стоит ли хранить зерно в морозилке — всегда горячая тема для обсуждения. Некоторые считают, что морозилка никак не продлевает срок жизни кофе по сравнению с полкой шкафа, другие убеждены, что замораживание работает лишь при условии вакуумной упаковки и экстремально низких температур (что в большинстве случаев не соблюдается в домашних условиях), но есть и те, кто свято верит в этот способ. Пара исследований подтвердила, что немедленное замораживание зерен сразу после обжарки на самом деле продлевает их свежесть — чуть ли не до восьми недель, — так что попробовать можно. Мы с Андреасом однажды заморозили зерно просто для того, чтобы посмотреть, что будет. Я не стану утверждать, что это сохранило его на пике свежести на более долгий срок (мы были приятно удивлены вкусом кофе из старого зерна, оставленного в морозилке, но, скорее всего, это была заслуга зерна, а не морозилки), однако совершенно точно не сказалось на них *отрицательно*. Нас больше убедило исследование, которое выявило, что после замораживания зерна при помоле размалываются более равномерно, и это улучшает экстракцию. Приятное усиление аромата напитка, которые некоторые наблюдают после замораживания зерен и приписывают его воздействию холода, в действительности может быть связано с более однородным помолом и, соответственно, более равномерной экстракцией.

«Чашка Кофе» — известная сеть, входящая в группу ресторанов Дениса Иванова. Первая «Чашка Кофе» появилась в 2003 году. Нашим приоритетом всегда была культура кофе. Тем не менее за 15 лет формат сети трансформировался и вырос от базовой идеи кофейни до полноценного универсального ресторана с богатым меню. Отталкиваясь от приоритетного положения кофе, мы разработали лучшие сбалансированные завтраки, фирменным хитом которых стали сырники, а так же настоящие французские круассаны. Впечатляющий ассортимент восхитительных десертов мы производим в собственной кондитерской. Вода, которую мы подаем гостям к эспрессо — из чудотворного источника в сердце Алтайских гор.

Зерно

Мы используем только specialty-сорта и лучшие лоты от фермеров из Колумбии, Эфиопии, Бразилии и других «кофейных» стран. Наши специалисты регулярно посещают плантации по всему миру, где изучают и отбирают лучшие сорта, урожаи и отбирают для себя новые знания о кофе.

Развитие

Одна из наших целей — прививать культуру правильного свежееобжаренного кофе своим гостям. Мы устраиваем каппинги моносортов и мастер-классы по обжарке. Мы стремимся к тому, чтобы наши гости могли ощутить всю палитру вкусов и ароматов свежееобжаренных зерен, поэтому в нашем меню есть целая лаборатория альтернативного кофе. В ближайших планах оснастить все наши кофейни мобильными ростерами для обжарки микрлотов.

Обжарка

С 2017 года все зерно мы обжариваем самостоятельно на профессиональном ростере Giesen объемом 15 кг. Обжарочное производство открытое и доступно для обозрения всем гостям в нашей кофейне в центре Новосибирска. Мы начали свой путь в мир обжарки кофе осознанно и хотим дать возможность всем нашим гостям начать разбираться в свежееобжаренном кофе, чтобы они имели возможность выбирать сорт по своим вкусовым предпочтениям. Для каждого сорта мы ищем свой способ обжарки: подбираем время, температуру и другие параметры, влияющие на вкус и аромат, — так создается уникальная неповторимая рецептура нашего кофе.

Специалисты

В нашей команде работают лучшие специалисты в своей области, которые проходят тренинги, являются членами Specialty Coffee Association и много путешествуют, изучая многогранность кофе и ресторанной культуры.





ГЛАВА V

ВКУС И АРОМАТ

В мире существует целый спектр мнений насчет того, каким должен быть вкус кофе. Это нужно иметь в виду. Где-то на этом спектре располагается линия, на которой начертано, что анализировать вкус кофе — это здоровое и достойное занятие. Прямо над ней, отбрасывая широкую тень, висит облако стыда: эта линия нервнрует людей по обе стороны от нее.

Нам известно, что каждое обжаренное зерно содержит от 900 до 1000 научно идентифицированных молекул, вызывающих определенное вкусовое ощущение, и их различные комбинации могут приводить к бесчисленному количеству результатов. Среднестатистический любитель кофе, конечно, не может толком распознать все эти оттенки вкусов. Кофе имеет вкус кофе — но, когда вы попробуете тот, который вам действительно понравится, вы почувствуете это — это будет так, ну, как будто у вас в мозгу просветлело. Вам не нужно будет знать, почему он вам нравится, чтобы наслаждаться им.

Если вы станете пить кофе часто, пробуя его различные сорта, скоро вы, с большой долей вероятности, сможете их различать, стремились вы к этому или нет. И вам не придется ничего специально учить и уж точно не придется обзаводиться навыками сомелье или лабораторного ученого. Человеческие чувства обоняния и вкуса необычайно тонки; за миллионы лет эволюции люди (а вначале — их предки) научились различать множество запахов, вкусов и текстур. Чем больше вкусов вы познаете, тем сильнее развиваются ваши вкусовые рецепторы — и тем легче вы сможете отличать те вкусы, которые вам нравятся, от тех, которые не нравятся. Что в конечном итоге важнее всего.

Если вы хотите готовить напиток, который будет соответствовать вашим предпочтениям, а также уметь выбирать зерно, кофе из которого вам будет нравиться, хорошо бы иметь хотя бы начальные представления о том, почему кофе на вкус такой, какой он есть. Существуют пять базовых вкусов: кислый, сладкий, горький, соленый и острый. Четвертый и пятый в кофе обычно не присутствуют. В этой главе я остановлюсь на первых трех, мы обсудим наши обоняние и осязание, я объясню, как работает вкус в целом, и дам несколько советов тем из вас, кто захочет обрести или улучшить навыки дегустации кофе.

КИСЛОТЫ И ВОСПРИНИМАЕМАЯ КИСЛИНКА

Когда говорят о «кислом», или «кислоте», применительно к кофе, часто это понимается неверно. Вы можете представить себе что-то скисшее, едкое или резкое, зачастую неприятное на вкус — кислятину вроде неразбавленного лимонного сока. Но как характеристика вкуса кофе кислинка — часто желанное свойство. Хорошо сбалансированный напиток обладает кислинкой, которая делает ощущение от глотка кофе подобным тому, какое бывает, когда надкусишь яблоко: фруктовое, сочное, яркое, искристое, освежающее. Так профессиональные дегустаторы описывают вкусовые впечатления, за которые отвечают более 30 различных кислот, присутствующих в кофейной чашке. Кислинка в кофе — понятие во многом абстрактное, ведь то, что вы чувствуете, — это *ощущаемая, или воспринимаемая*, кислинка, а не реальный уровень pH (кислотность словами химика, см. стр. 210). Оттого, описывая ее, профессионалы часто употребляют возвышенную лексику.

Наука еще не до конца ответила на вопрос, как именно различные кислоты влияют на вкус кофе. Однако ей известно достаточно, чтобы сообщить нам: не все кислоты приятны на вкус (и не все из них вносят свой вклад в ту самую воспринимаемую кислинку), так что приятный вкусовой «звоночек» обеспечивается, скорее, сбалансированным сочетанием различных кислот и прочих вкусовых компонентов. В целом, кислинка выступает контрастом к воспринимаемой сладости (см. стр. 210), и ее отсутствие делает вкус кофе «плоским»,

Совет

Не можете почувствовать кислинку в кофе? Вы не одиноки! Попробуйте на вкус что-нибудь общепризнанно кислое — скажем, лимон. Обратите особое внимание на то, в каких местах рта вы почувствуете реакцию на этот вкус и какую именно реакцию. Теперь сделайте глоток кофе и попробуйте понять, будут ли похожие ощущения. Также помогает «прокатать» глоток кофе во рту языком, прежде чем проглотить. Все, конечно, разные, но что касается меня, я воспринимаю кислоту как резкое пощипывание на кончике языка и ощущение, что «текут слюнки» по внутренним сторонам щек, — схожее с тем, когда я пью апельсиновый сок.

неинтересным. Тут можно привести в пример домашнюю салатную заправку: если взять в правильных пропорциях, скажем, лимонный сок и оливковое масло, то получится более приятный вкус, чем дает каждый из ингредиентов поодиночке. Ниже я приведу список наиболее важных с точки зрения вкуса кислот, содержащихся в кофе, и то, как, по мнению профессионалов, они влияют на вкус.

- **Хлорогеновые кислоты.** Большая часть органических кислот в обжаренном кофе — хлорогеновые кислоты (это класс соединений, а не название одной конкретной кислоты). Они во многом ответственны за воспринимаемую кислинку — те самые «изюминку» или «искорку» в вашей чашке кофе. Они разрушаются тем сильнее, чем дольше кофе обжаривается, поэтому прилагательное «яркий» используется чаще всего для описания вкуса тех зерен, что обжарены не так сильно.
- **Лимонная кислота.** Занимает второе место среди органических кислот по содержанию в обжаренном кофе. Лимонная кислота вырабатывается самим кофейным деревом, не являясь продуктом обжарки (при обжаривании зерен ее количество в них, наоборот, уменьшается). Это та же самая кислота, которая присутствует в цитрусовых. Как вы можете догадаться, она ассоциируется с нотами цитрусовых — лимонов, апельсинов, а если присутствует еще фосфорная кислота, то и грейпфрута. Лимонная кислота также вносит вклад в воспринимаемую кислинку напитка, и при высоких ее концентрациях приятная кислинка может перерасти в резкий, неприятный кислый вкус.
- **Яблочная кислота.** Эта кислота привносит в кофе ноты косточковых фруктов (таких как персик и слива), а также яблок и груш. Она в высокой концентрации содержится в яблоках, благодаря чему некоторые любители кофе (и яблок) достаточно легко смогут отличить ее от других кислот.
- **Хинная кислота.** Образуется, когда во время обжарки разрушаются хлорогеновые кислоты. Следовательно, чем темнее

обжарка, тем выше ее концентрация. Влияет на тело напитка и воспринимаемую горчинку и может придавать вяжущий вкус. Продолжает вырабатываться, если оставить кофе стоять, из-за чего напиток, оставленный надолго подогреться (не делайте так), становится более горьким.

- **Кофейная кислота.** Эта кислота (не имеющая отношения к кофеину) также вырабатывается при распаде хлорогеновых кислот. Содержится в кофе в небольших концентрациях, но также придает вяжущий вкус.
- **Фосфорная кислота.** Предполагается, что эта неорганическая кислота имеет более сладкий вкус, чем большинство прочих. В сочетании с ярко выраженными цитрусовыми нотами способна смягчать их, сообщая напитку вкус, скорее, грейпфрута или манго. Также может придавать кофе нотку колы и усиливать воспринимаемую кислинку.
- **Уксусная кислота.** Главная составляющая часть уксуса в высоких концентрациях может придать кофе неприятный, «квашеный» привкус. Однако, присутствуя в напитке в нужном количестве, она способна, как считается, приносить в его вкус нотки лайма и сладость. В начале процесса обжаривания концентрация уксусной кислоты в зеленом зерне может повышаться на 25%, однако ее содержание резко падает, если обжарка продолжается.

Кофе, растущий на большой высоте, а также на богатых минералами или вулканических почвах, часто имеет более выраженную воспринимаемую кислинку. Обработанное мытым способом зерно обычно более кислотное, чем зерно сухой обработки, — натуральный кофе как правило более полнотелый, а плотное тело приглушает воспринимаемую кислинку.

Некоторые жалуются, что кофе раздражает их желудок и вызывает кислотную отрыжку. Стоит заметить, что сам кофе не такой уж кислый. Независимо от конкретной комбинации кислот в отдельно взятой

чашке показатель pH¹ кофе обычно около 5. Для сравнения: у чистой воды он равен 7, у слюны — 6, у апельсинового сока — 3. Однако имеются данные о том, что хлорогеновые кислоты, содержащиеся в кофе, повышают кислотность в желудке того, кто его пьет, что может спровоцировать кислую отрыжку. В 2005 году в журнале *Roast* была опубликована статья, в которой утверждалось: кислотность в желудке может повыситься от употребления 200 мг хлорогеновых кислот (средняя чашка кофе содержит от 15 до 325 мг). Некоторые из наших друзей действительно замечали, что кофе светлой обжарки действует на их желудок сильнее, чем более темной, что согласуется с выводами статьи.

Кисленький ты мой... Или нет?

Большинство профи крафтового кофейного течения высоко ценят кислинку. Думаю, не будет ошибкой сказать, что кофе с ярко выраженной кислотностью профессионалы любят сильнее, чем широкая публика. Кофе, который бариста отрекомендует вам как «сбалансированный», может оказаться с такой ядерной кислинкой, что вы не сможете его пить. Я кислинку (в меру) ценю, но считаю, что любовь к ней — дело привычки и даже тренировки, и вы не должны позволять кому-либо стыдить вас за то, что вы пока ею не прониклись. Многие сорта, произрастающие на относительно небольшой высоте, а также зерна сухой обработки, обладают менее выраженной кислотностью. Если кислинка вам не по вкусу, ищите зерно, во вкусовых нотах которого упоминаются шоколад, карамель и цветы, избегая того, во вкусе которого преобладают фруктовые ноты, особенно ноты цитрусовых.

ВОСПРИНИМАЕМАЯ СЛАДОСТЬ

Когда речь идет о сладости в кофе, это воспринимается как парадокс. Кофе ведь объективно горький — иначе зачем бы столь многие из нас добавляли в него сахар каждый день? Однако без труда можно найти

1 pH — показатель кислотности раствора, количественно выражаемый как мера активности ионов водорода в нем. Растворы считаются нейтральными при pH = 7; кислыми — при pH < 7, щелочными — при pH > 7.

пачку зерна, на которой будут перечислены такие вкусовые ноты, как шоколад, клубника, карамель и прочие сладости. Когда профессионалы говорят о сладком кофе, они имеют в виду не добавленный в него сахар и даже не сахарозу, которая содержится в некоторых сортах зерна. Ноты шоколада, указанные на упаковке, означают вовсе не то, что шоколад был туда добавлен. Это значит лишь то, комбинация молекул — носителей вкуса именно в этом обжаренном зерне может оставить у вас на языке привкус шоколада.

Как уже упоминалось, в зеленом зерне арабики содержится порядочное количество сахара (не белых кристалликов, а молекул глюкозы и сахарозы), но в процентном содержании его гораздо меньше, чем прочих компонентов, и к тому же большая его часть разрушается при обжарке. Оттого кофе всегда будет горьким напитком, и откровенной сладости, присущей, скажем, горячему шоколаду, от него ждать не следует. Нет, сладость в кофе едва уловимая, происходящая из сбалансированности сочетания его вкусовых молекул. Еще сладость можно воспринять через ее способность придавать определенности вкусовым оттенкам напитка. К примеру, сладость может сделать кофе не просто «кисленьким», а раскрыть в нем яркие и чистые ноты красного яблока.

Как и во многих других вопросах, касающихся кофе, до сих пор нет ясности в том, что именно отвечает за воспринимаемую сладость напитка. Кто-то полагает, что это могут быть молекулы ароматических соединений¹, менее карамелизованные в процессе обжарки сахара, или следы естественных содержащихся в зеленом зерне сахаров. Другие — что ощущение сладости от кофе большей частью обязано тем или иным его вкусовым молекулам, которые напоминают нам о сладких продуктах (к примеру, клубнике). Некоторые убеждены, что более плотное тело, насыщенность могут придать напитку сладость или усилить ее.

Если вы новичок в деле дегустации кофе, ощутить сладость вам будет непросто. Нежная и трудноуловимая, она будет ускользать от вас, но чем больше разного кофе вы будете пробовать, тем скорее сможете почувствовать и ее.

¹ Ароматические соединения — класс органических веществ, имеющих в своем составе ароматическую группу (наиболее часто — одно или несколько бензольных колец). Свойство ароматичности не имеет прямого отношения к запаху вещества.

ГОРЕЧЬ

Кофе, безусловно, горький, и многие используют слово «горечь», говоря о том, что кофе — в принципе гадость, или данная чашка кофе — отстой. По моему опыту, люди часто жалуются на то, что кофе горький тогда, когда на деле он слишком кислый или неприятно вяжет во рту — ни в том ни в другом случае горечь ни при чем.

Тем не менее человеческий язык сам по себе очень чувствителен к горечи (вероятно, благодаря инстинкту самосохранения: многие яды горьки на вкус), так что ее демонизация вполне понятна. Горечь часто характеризуется как неприятное ощущение по определению, и сама по себе, да еще в большом количестве, она действительно такова. Но при взаимодействии с другими элементами вкуса — сладостью и кислинкой — горечь способна придать кофе многогранный и сложный вкус. Кроме того, она уравнивает воспринимаемую кислинку, что делает горечь неотъемлемой частью сбалансированного вкуса напитка. Считается, что за горечь в кофе ответственен целый набор составляющих, приведу некоторые из них:

- Хинная кислота (см. стр. 208).
- Тригонеллин — горький растительный алкалоид.
- Фурфуриловый спирт.
- Кофеин.
- Углекислый газ (см. стр. 55).

Часто из зерна более темной обжарки выходит более горький напиток, чем из зерна светлой обжарки. Отчасти это объясняется тем, что в процессе обжарки в зернах продолжает образовываться хинная кислота. Кроме того, кофе, который обжаривался относительно недолго, содержит меньше растворимых твердых компонентов, так что обычно он менее горек, чем тот, что обжаривался дольше (и в первом более ярко выражены кислинка и аромат).

Хотя вещества, придающие напитку горький вкус, по большей части экстрагируются из зерен медленнее, чем те, что несут с собой кислинку и сладость, горечь настолько мощно воздействует на наши органы восприятия, что при первой же возможности начинает доминировать над всеми остальными ощущениями. Горечь — показатель

того, что кофе переэкстрагирован. Также нужно помнить, что, несмотря на все прочие факторы, кофе из робусты всегда будет более горьким, чем из арабики.

ТАКТИЛЬНОЕ ОЩУЩЕНИЕ

Многие находят выражение «тактильное ощущение» чересчур высокопарным по отношению к жидкости во рту, но я нахожу его весьма практичным. Оно описывает то, как кофе ощущается во рту, — как еще можно это назвать? Как-то же он ощущается? Конечно. Если вы обратите на это внимание, то почувствуете: у кофе есть тяжесть, текстура, густота. Это ощущение не связано с пятью основными вкусами, однако оно влияет на то, что вы *испытываете*, когда делаете глоток из чашки, а порой самым волшебным образом влияет и на вкус. Попробуем описать вкусовое впечатление, разложив его на компоненты: тело, маслянистость и вязкость.

Тело

Формально «тело», или текстура, — это характеристика крепости кофе, которая, если вы помните, определяется общим количеством растворенных твердых веществ (TDCS) в чашке (стр. 31). Крепкий кофе может ощущаться густым, вязким и оставлять на языке тонкую пленку. Слабый ощущается почти как вода; он жидкий, а на языке практически никак не чувствуется. Если мелкие частички зерен не были отфильтрованы в процессе заваривания, они тоже могут влиять на тело напитка, делая его более плотным. Иногда для описания тела используют сравнение с молоком, потому что с ним знаком каждый: ощущение от глотка цельного, жирного молока подобно тому, которое дает глоток насыщенного, полнотелого кофе, а ощущение от обезжиренного молока схоже с тем, как воспринимается кофе жидковатый, с легким телом.

Слова «густой» и «жидкий» при описании тела напитка могут иметь негативный окрас — и то и другое заставляют думать, что во время заваривания что-то пошло не так. Потому профессионалы используют другие прилагательные — «тяжелый» и «легкий». Я скажу так: «тяжелый» и «легкий» могут казаться такими же неудачными эпитетами, как «густой» и «жидкий», но ни одно из этих определений ни лучше ни хуже другого.

Происхождение зерна и способ его обработки могут сильно влиять на тело получаемого из него напитка. Это значит, что различные сорта исходно обладают разным телом. К примеру, зерно с Суматры известно своим плотным, округлым телом, тогда как мексиканские сорта склонны к деликатности и легкости. У зерна естественной обработки тело более выраженное, чем у мытого. Востребованными и ценными могут быть сорта как с плотным телом, так и с легким, а также те, что находятся между ними, поэтому профессионалам нужен нейтральный язык, чтобы описывать и обсуждать тело напитка. При описании кофе профессионал оценивает тело исходя из того, что ожидается от того или иного зерна, а не как универсальное понятие. Например, деликатное тело у кофе естественной обработки может считаться недостатком в том случае, если от данного зерна ожидалось тело плотное.

По мнению некоторых профессионалов, текстура напитка способна влиять на то, как мы воспринимаем его вкус. Тело может способствовать восприятию сладости, а также помочь сбалансировать кислотку. Я советую вам попробовать разные сорта кофе и разные способы приготовления, чтобы понять свои предпочтения в отношении того, какое тело напитка вам нравится. Простой способ это сделать — сравнить кофе из френч-пресса и фильтр-кофе. Кофе из френч-пресса будет обладать более плотным телом, поскольку его фильтр не до конца избавляет напиток от осадка и масел.

Как фильтр влияет на кофейное тело

Крепость кофе определяется лишь количеством растворимых (растворившихся) частиц в чашке и не зависит от количества нерастворимых (нерастворившихся) — в то время как на текстуру (тело) влияют и те и другие. Это значит, что кофе, пропущенный через бумажный фильтр, который улавливает нерастворимый осадок, и кофе из приспособления с металлическим фильтром, который осадок не задерживает, могут быть одинаковой крепости, однако кофе после металлического фильтра будет плотнее и насыщеннее, поскольку будет содержать больше нерастворимых частиц.

Маслянистость

Липиды (жиры, масла и воски) также могут влиять на ощущение, оставляемое кофе во рту. Количество жиров в конкретной порции напитка напрямую соотносится с их количеством в кофейном зерне. Арабика содержит на 60% больше жиров, чем робуста. В отличие от многих других составляющих зерна, жиры практически не изменяются в процессе обжарки. Однако многие масла в зерне спрятаны за плотными стенками клеток, так что, когда эти стенки при обжарке разрушаются, масла выходят наружу, придавая поверхности зерен маслянистый блеск.

Мой опыт показывает, однако, что такая маслянистость поверхности зерен практически не влияет на маслянистость самого напитка. Что действительно на это влияет — так это то, каким фильтром вы пользуетесь (см. стр. 66). Бумажные фильтры улавливают большинство кофейных масел, так что в чашке потом вы их практически не найдете. Тканевые фильтры тоже задерживают большинство масел, хотя и меньше, чем бумажные. Металлический фильтр позволит маслам в большом количестве пройти через себя. Чем больше масел остается в напитке, тем более густое и «масляное» ощущение он, в свою очередь, оставляет на языке.

Вязкость

Этим термином описывают стягивающее ощущение, сухость от кофе во рту. Многие путают это свойство с горечью, но это разные понятия. Если вы ощущаете вяжущий вкус, это значит, что некоторые молекулы привязываются к вашему языку, вызывая ощущение сухости. Должно быть, вам знаком вяжущий вкус красного вина или чая, а вызван он веществами, называемыми полифенолами (самые известные из них — танины — как раз содержатся в чае и красном вине). Кофе также содержит полифенолы — вероятно, они и отвечают за его вяжущие свойства. Два полифенола, присутствующие в кофе и часто связываемые с его вязкостью, — это уже упоминавшаяся на стр. 208 хлорогеновая и кофеилхинная кислоты. Кофеин также может быть к этому причастен. Слишком вязкий вкус кофе неприятен и может быть следствием чрезмерной экстракции.

АРОМАТ

Ах, этот запах свежесваренного кофе! Его ни с чем не спутать. Его обожают. Даже те, кто не жалуется сам напиток, часто с удовольствием вдыхают его теплый, ласкающий аромат. То, как кофе пахнет, дополняет его вкус и является важнейшим компонентом вкусового впечатления от напитка; вкус немислим без запаха. Наши чувства обоняния и вкуса тесно связаны одно с другим — это может подтвердить всякий, у кого хоть раз бывал заложен нос. Так что аромат кофе — неотъемлемая часть его образа.

Аромат — это не только то, что вы шумно втягиваете носом, когда склоняетесь над чашкой. Ретроназальное обоняние — внутреннее восприятие запахов благодаря току воздуха из ротовой полости в носовую — играет невероятно важную роль, когда речь идет о восприятии аромата кофе (да и всего остального). Заложенность носа значительно снижает обоняние такого рода — отчего часто пища кажется безвкусной, если вы простужены. Как только вы делаете глоток кофе, мириады летучих ароматов устремляются к вашей носоглотке и оттуда — в носовую полость. Будучи однажды определенным вашей обонятельной системой, аромат, наряду со вкусом и тактильным ощущением во рту, помогает вашему мозгу распознавать и заносить в свою картотеку различные вкусовые впечатления.

Вы можете заметить, что профессионалы в процессе дегустации кофе часто втягивают его в себя губами. Это делается для того, чтобы насытить кофе воздухом, благодаря чему он быстрее достигнет всех рецепторов и его аромат быстрее попадет в носовую полость (если пить, не втягивая губами, то кофе воздействует вначале на кончик языка, а уже потом — на его заднюю часть и на глотку). Обязательно ли вам, пробуя кофе, шумно втягивать его в себя? Думаю, нет, хотя это может быть забавным... Попробуйте!

Профессиональные бариста часто тренируются различать нюансы аромата на разных стадиях жизненного цикла кофе — от свежемолотых зерен до пара готового напитка. Обучая сотрудников и оптовых покупателей, Андреас использует набор под названием «Кофейный нос», состоящий из 36 неподписанных бутылочек с различными ароматами, которыми может характеризоваться кофе. Пользуются им так: нюхают каждую и пытаются идентифицировать

аромат. Таким образом достигаются сразу две цели: познакомиться с наиболее часто встречающимися в кофе ароматами и натренироваться их различать. Зачем это надо? Ну, затем, что весьма трудно идентифицировать аромат или вкус, если раньше вы не нюхали или не пробовали ничего подобного. Лично я смогла определить всего несколько запахов из «Кофейного носа» — тех, с которыми сталкивалась чаще всего.

Как работает ретроназальное обоняние

Есть забавный способ понять принцип работы ретроназального обоняния: попробуйте нарочно выдохнуть через нос после того, как сделаете глоток кофе и сравнить вкус во рту с тем, что вы ощущали на вдохе. Разница должна быть ощутимой.

Аромат создают летучие пахнущие соединения; более 800 из них были обнаружены в кофе. Хотя маловероятно, что каждое из них вносит вклад в тот самый, особенный запах кофе, ниже я привожу три основные широкие категории веществ, отвечающих за кофейный аромат:

- **Энзимы.** Вырабатываются самим кофейным деревом и часто описываются как «цветочные», «фруктовые» или «травяные». Это имеет смысл, ведь с точки зрения ботаники зерна кофе — это семена фруктового дерева.
- **Карамелизованные сахара.** Ароматные соединения, образующиеся как продукты реакции Майяра (см. стр. 164) и в результате карамелизации сахаров в процессе обжарки. Это те же самые процессы, из-за которых столь упоителен запах свежее выпеченного хлеба. Эти по большей части сладкие ароматы описывают как ноты орехов, карамели, шоколада и солода; эти же соединения, вероятно, придают воспринимаемую сладость напитку.

- **Продукты сухой дистилляции.** Если процесс обжарки затянулся, зерна начинают частично подгорать. Запахи, обусловленные этим процессом, описываются древесными, гвоздичными, перечными и табачными нотами. Разумеется, чем дольше обжаривается зерно, тем сильнее будут эти ноты.

Все, происходящее с кофе — как он растет, как его обрабатывают и обжаривают, — влияет на то, какая именно комбинация ароматных соединений окажется в вашей чашке, и тут нет «правильных» и «неправильных» сочетаний. Также стоит помнить о летучести этих соединений: при комнатной температуре они быстро исчезают — а ваш кофе так же быстро теряет аромат.

ОЦЕНИВАЕМ ВКУСОВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

Там, где встречаются вкус и аромат, рождается *вкусовое впечатление*. Обоняние и вкус связаны так тесно, что трудно разделить впечатление, которое ими создается. Удивительное свойство кофе состоит в том, что такое маленькое зернышко способно породить такую бездну ароматов и вкусов среди своих разновидностей. Большинство кофеманов в деталях лелеют воспоминания о том, как они впервые попробовали поразивший их кофе. Это совершенно особый, ошеломляющий момент для каждого. Для Андреаса такой момент наступил, когда в 2010 году он, работая в сети кофеен на Среднем Западе, попробовал одно из их «специальных предложений»: на вкус кофе был точь-в-точь суперягодный сухой завтрак Cap'n Crunch Crunch. Для многих из нас такое переживание порождает настоящее наваждение: мы ищем повторения того же ощущения узнавания — порой всю жизнь. Вместе с тем многие ароматы в кофе едва уловимы и трудно определяемы настолько, что некоторые начинают сомневаться в их существовании. Ноты чернослива и кардамона в моем кофе, говоритесь? Ну, не знаю, не знаю...

Вкус кофе может быть предметом горячих споров, а непостижимые вкусовые ноты порой возводят настоящие бастионы между бариста и теми, кто кофе пьет. Однако вкусовое впечатление — понятие не объективное. Оно зависит от множества факторов, включая генетику и личный опыт. Наши гены влияют на то, как мы воспринимаем вкус

и запах. Кого-то они делают особенно чувствительным к горечи, кто-то с детства считает, что кинза пахнет мылом — а у некоторых людей больше, чем у других, вкусовых сосочков во рту, что делает их более восприимчивыми ко вкусам и запахам. Вероятно, самое важное здесь (по крайней мере, когда речь идет о кофе) — наличие вкусовых воспоминаний. Если вы ни разу не пробовали чернослив, вам будет чертовски трудно уловить его ноты в кофе. Когда Андреас почувствовал фруктовый привкус и хрустящую сладость в той самой, легендарной для него, чашке, он, должно быть, ощутил ноты черники, но так как он был лучше знаком с ягодным сухим завтраком, то это было первое, что пришло ему в голову для сравнения.

Конечно, способность различать вкусовые оттенки — необходимое условие для того, чтобы наслаждаться кофе. Если вы будете пить кофе регулярно, вы, скорее всего, определитесь в своих вкусовых предпочтениях и сможете различать любимые ноты вкуса и аромата, используя собственную терминологию и не особенно задумываясь — собственно, на этом можно и остановиться. Но если вы захотите научиться осознанно дегустировать и описывать кофе, придется практиковаться. Вкусовые рецепторы можно и нужно развивать. Чем больше вы будете что-то нюхать или пробовать на вкус, тем вероятнее вы опознаете эти ноты в вашем кофе. Помните, я смогла определить лишь небольшое количество знакомых мне ароматов из набора «Кофейный нос»? Чем больше вкусов и запахов вам знакомо, тем больше у вас шансов распознать тонкий намек на них в чашке. Бариста и другие профессионалы кофейной индустрии имеют большое преимущество перед нами — они проводят по нескольку часов в день, пробуя кофе. И главное — они не просто пробуют, они уделяют много времени *сравнению* разных сортов. Начать разбираться в кофе будет гораздо проще, если иметь множество образцов, которые можно сравнить друг с другом.

Безусловно, не факт, что, обнаружив в кофе какую-то ноту, вы сумеете описать ее другому. Тут мы возвращаемся к языковому барьеру. Если я скажу, что запах этого кофе напоминает мне запах подвала в бабушкином доме, меня поймут лишь те, кому доводилось там бывать, — остальным это совершенно никак не поможет. Я знаю обжарщиков, которые используют для описания вкусовых нот своего

зерна сочетания причудливо бессмысленные (вроде «осенний бриз») или обманчиво специфические (вроде «арахисовый козинак»). Покупателей это неизменно оставляет либо озадаченными (а вы пробовали осенний бриз?), либо разочарованными (кофе совсем не похож по вкусу на вышеупомянутую сладость). Слишком часто описание вкусовых нот становится заложником того, что говорят не то, что имеют в виду, а то, что имеют в виду, сказать не могут, — при этом ожидания покупателей не особенно берутся в расчет.

Вот почему я ценю новое, переработанное SCA *Колесо вкусов кофе* (Coffee Taster's Flavor Wheel, далее — Колесо вкусов, стр. 224), разработанное для того, чтобы помочь кофейным профессионалам, ученым и любителям кофе говорить о кофейных вкусах и ароматах на одном языке. В начале 2016 года Ассоциация впервые обновила Колесо вкусов с 1995 года, дополнив его с учетом данных новых научных исследований в органолептике. Новые дескрипторы, соответствующие списку Sensory Lexicon (далее — Лексикон), разработанному организацией World Coffee Research совместно с Центром сенсорного анализа Канзасского университета, заменили устаревшие термины, и новое Колесо вкусов стало понятным даже тем, кто не имеет отношения к кофейной индустрии. В Лексиконе представлены описания материальных референсов (эталонов) для вкусовых и ароматических характеристик, присутствующих на Колесе вкусов, так что каждый может воссоздать их у себя дома и тренировать навык запоминания вкусов и запахов.

Прежде всего, Колесо вкусов предоставляет возможность обжарщикам и потребителям говорить на одном языке. В идеале обжарщики должны использовать его, чтобы заменить неясные или вводящие в заблуждение описания вкусовых нот на своих упаковках. Вкусовые ноты могли бы стать настолько стандартизированными, что два разных сорта зерна, в описании вкусовых нот которых присутствует слово «изюм», на вкус напоминали бы изюм — без возможности иных толкований. Звучит вполне логично, но пока еще такой уровень единообразия в описании вкусовых нот не достигнут ни в среде профессионалов, ни в общении между потребителями и обжарщиками. К сожалению, не все обжарщики пока приняли на вооружение Колесо вкусов, так что языковой барьер все еще

существует. Но Колесо напоминает нам о возможности идеального мира, в котором каждая вкусовая нота для каждого будет означать именно то, что она означает.

Хочу заметить, что профессионалы кофейного дела, которые пользуются стандартизированной терминологией для описания вкуса, могут вслепую попробовать кофе из одной и той же чашки и затем каждый независимо друг от друга назвать одни и те же присутствующие в ней ноты. Так что я ни в коем случае не намекаю на то, что ноты — это нечто воображаемое или выдуманное — просто пока у нас нет универсального языка, на котором мы можем о них говорить. Винная индустрия в этом отношении добилась куда больших результатов. Сомелье способны так описывать характеристики сорта вина, что все коллеги мгновенно понимают, каков он на вкус.

Обновленная версия Колеса вкусов может пригодиться потребителю для того, чтобы суметь объяснить свои предпочтения. Для тех, кто заваривает кофе дома, это отличный инструмент определения и толкования вкусовых нот в приготовленном напитке, ведь оно предоставляет набор слов для описания того, что вы чувствуете. Помните, я говорила про вкус «подвала в доме моей бабушки»? Так вот, с помощью Колеса вкусов я могу выбрать описание этого вкуса, более понятные другим, такие как «затхлый» или «спертый». Изменив описание вкусового ощущения с личного («подвал бабушкиного дома») на универсальное («затхлый»), я могу говорить о нем с другими — а ведь важной частью процесса получения наслаждения от кофе является возможность обсудить это с другими энтузиастами!

Добро пожаловать в страну вкуса и аромата!

Если вы всерьез увлеклись дегустацией кофе, советую изучить тот самый кофейный Лексикон (Sensory Lexicon), на котором основано Колесо вкусов. В нем перечислены все вкусовые и ароматические дескрипторы с определениями и описаниями эталонов — реальных объектов, которые вы можете понюхать или попробовать, чтобы развить чувствительность вкусовых рецепторов. Лексикон можно бесплатно загрузить на сайте <https://worldcoffeeresearch.org>

Перед первым использованием Колеса вкусов рекомендую ознакомиться с ним, начиная с более общих характеристик в центре и продвигаясь до более конкретных дальше от центра. Потом целенаправленно понюхайте или попробуйте ваш кофе. Можно проделывать это на каждой стадии: после помола зерна, во время заваривания, и уже, конечно, — с чашкой готового кофе. Сделав глоток, покатайте напиток во рту, пробуя вычленить отдельные ноты вкуса и аромата.

Если вы ощутили аромат и вкус чего-то знакомого, но не можете дать этому четкое определение, используйте Колесо вкусов! Опять же — начните с центра, с более общих категорий. Задавайте себе вопросы вроде «Напоминает ли это на вкус специй?» или «Это сладкий аромат»? Внимательно относитесь к своим первым ощущениям, даже если поначалу покажется, что они не имеют смысла. Если, подобно Андреасу, вы почувствуете вкус сладких хлопьев для завтрака, вы наверняка отнесете его к категории Фруктовые или Сладкие, или к той и другой. Как только вам покажется, что вы уловили определенный аромат или вкус, проверьте себя еще раз, вдумчиво сделав новый глоток.

В этой книге из-за издательских ограничений возможностей печати мы воспроизводим Колесо вкусов в оттенках коричневого (стр. 224), но оригинальное Колесо раскрашено так, что цвета тоже могут быть использованы для различения ароматов и вкусов. Разработчики цветовой модели Колеса подбирали наиболее подходящий цвет к каждому дескриптору, пользуясь научными данными о том, с каким цветом у людей чаще всего ассоциируется тот или иной вкус или аромат. Так что, если вы не можете подобрать слов для описания оттенка вкуса, но на ум приходит что-то зеленое, вероятно, нота относится к категории Травяные. Кроме того, устройство Колеса позволяет вам погружаться в изыскания ровно настолько, насколько вы к этому располагены. В нем несколько уровней — и вы можете двигаться к его краю, пробуя определять вкус и аромат максимально конкретно, а можете этого и не делать, оставшись в центральной, общей категории.

Рассматривая Колесо во второй раз, вы, наверное, заметите, что между некоторыми секциями оставлены различных размеров зазоры. Как и выделение цветом, они сделаны не просто так. Между вкусами,

близкими друг к другу (например, изюмом и черносливом), зазор совсем маленький: Если зазор большой — скажем, между гвоздикой и арахисом, — значит, эти вкусы друг от друга далеки:

По-моему, Колесо вкусов — прекрасная вещь, и, если обжарщики так уж стремятся указывать вкусовые ноты на упаковках зерна, им стоило бы пользоваться Колесом, чтобы любители могли понимать их. Но не думайте, что я вынуждаю вас им пользоваться. Если не можете вычленить отдельные ноты в вашем кофе даже при помощи Колеса вкусов — бросайте это дело. Я серьезно. Разве это так важно? Кофе создан для удовольствия, а не для того, чтобы мучать себя, разыскивая вкус, который вы не чувствуете, и ломать голову впустую.

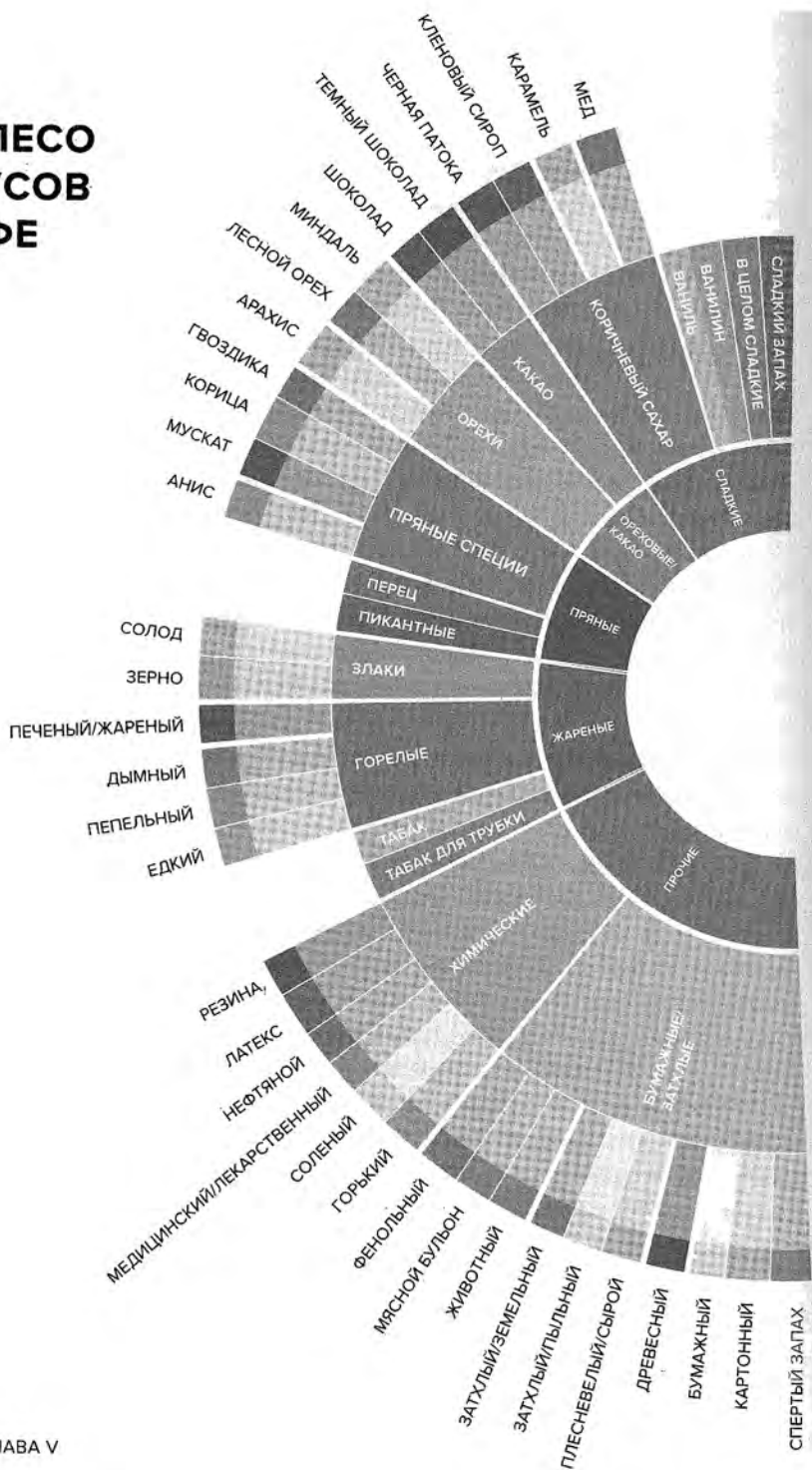
Кофейная вечеринка. Дегустируют все!

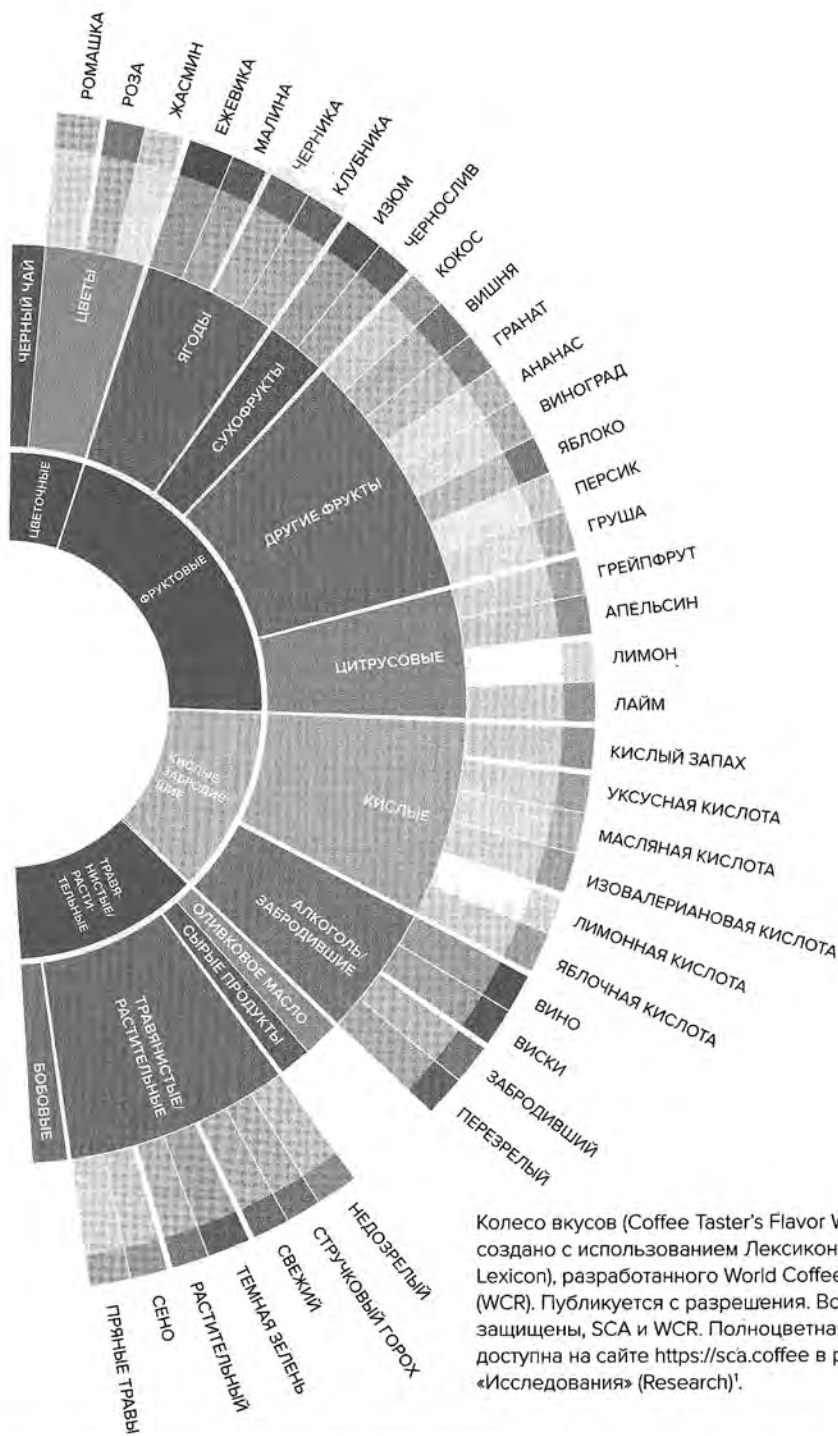
Оттачивать навыки в определении кофейных вкусов гораздо веселее вместе с кем-то. Если вы разделите ваш кофе с друзьями-кофеманами в неформальной, непринужденной обстановке, он покажется вам еще вкуснее!

Чтобы устроить вечеринку, запаситесь двумя разными сортами кофе для дегустации и сравнения. Можно, конечно, взять и больше сортов, но помните, что вам придется готовить их все одновременно, и вы можете очень быстро запутаться (было дело). Какие выбрать сорта? Самый очевидный вариант — мытый и обработанный естественным путем, но можно попробовать и два сорта из разных регионов, две партии из одного региона с разной степенью обжарки или от разных обжарщиков. Вариантов множество!

Убедитесь, что у вас есть приспособления для заваривания (или даже два!), достаточно вместительные для большой компании. А также термос или термокувшин, чтобы кофе не остыл. Самое важное на дегустации — подавать обе разновидности кофе одновременно. Почувствовать разницу будет проще, если сравнивать их сразу, а не полагаться на память. (Еще, конечно, — ну, для научных целей — стоит запастись плюшками или печеньками: есть же какой-то смысл в том, что кофе так хорошо идет с пончиками. Если хотите чистоты эксперимента, сначала воздержитесь от выпечки и попробуйте оба сорта с чистыми вкусовыми рецепторами — то, что вы съедите, непременно

КОЛЕСО ВКУСОВ КОФЕ





Колесо вкусов (Coffee Taster's Flavor Wheel) было создано с использованием Лексикона (Sensory Lexicon), разработанного World Coffee Research (WCR). Публикуется с разрешения. Все права защищены, SCA и WCR. Полноцветная версия доступна на сайте <https://sca.coffee> в разделе «Исследования» (Research)¹.

¹ Русскоязычные версии Колеса вкусов вы легко найдете поиском в интернете по ключевым словам «колесо вкусов кофе», или «колесо вкусов», или даже просто «колесо кофе».

Совет для ленивых

Неохота возиться с завариванием дома — просто сходите в ближайшую крафтовую кофейню и купите два разных вида готового кофе. Залейте каждый в термос, чтобы они оставались горячими к приходу гостей. Возможно, вы не ожидали встретить такой совет в книге о том, как готовить кофе дома, — но на этой вечеринке мы будем учиться различать вкусы кофе, а не заваривать его.

скажется на вкусовом впечатлении от кофе. Вам, должно быть, уже знакомо это сочетание «кофе и вкусный завтрак», но осознанно попробовать кофе до и после пончика — это умопомрачительно!

Если захотите записывать результаты наблюдений — воспользуйтесь приведенной ниже таблицей как шаблоном. Пробуйте каждый сорт четыре раза, каждый раз уделяя внимание лишь одной из четырех категорий в таблице. Комбинация тела напитка, его сладости и кислотки определяют его сбалансированность. (Горечи там точно хватает, так что нарочно ее искать не надо. Однако если она забивает все прочие вкусы — вы чувствуете горечь и больше ничего, — значит, ваш кофе, скорее всего, чрезмерно экстрагирован.) Каждая из первых трех характеристик может влиять на букет — вкусовые ноты и аромат напитка. Думаю, удобнее будет оценивать каждое свойство, по очереди делая глоток каждого сорта, а затем переходить к следующей характеристике. Вам может показаться, что сладости в одном из сортов нет вовсе, но, сравнив его с другим, по крайней мере можно будет понять, какой из опытных образцов слаще другого. Интуитивные реакции, как правило, наиболее верные, и помните: если вы не можете почувствовать ничего в отношении какой-то характеристики — не стоит слишком напрягаться, переходите к следующей.

Вот как должен выглядеть каждый подход:

- 1. Тело.** С первым глотком сконцентрируйтесь исключительно на том, какое ощущение оставляет кофе во рту. Подержите его там и покатайте на языке. Он больше напоминает воду или цельное молоко? Ощущается ли его тяжесть на языке? Он

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Кофе		
Тело		
Сладость		
Кислотность		
Букет (вкусовые и ароматические ноты)		
Общее впечатление		

насыщенный? Маслянистый? Густой? Чувствуете пленку от него на языке и стенках щек или нет? Чувствуете ли сухость, стянутость где-нибудь во рту?

2. Сладость. Перед тем как оценивать сладость, вдохните приятный аромат вашего кофе. Пусть он проникнет в вас. Подумайте о сладости в разных ее проявлениях: фрукты, сироп, карамель, запеченная морковь, вино, шоколад, орехи. А теперь отхлебните кофе. Покатайте на языке. Приходит ли на ум что-то из сладкого? Сладость — это, скорее, привкус, ассоциирующийся с чем-то, а не просто сладкий вкус. Сладость в кофе едва уловима и вызвана не сахаром. Понятно, что исходно горький вкус напитка делает сладость еще менее различимой. Она может быть лишь оттенком, отзвуком. Если, скажем, вам сразу хочется оценить вкус напитка как «нежный», скорее всего, в нем присутствует сладость. Если вы пробуете два кофе одновременно и вкус одного кажется едким или резким, а второго — нет, значит, во втором, вероятнее всего, больше сладости.

3. Кислотность. В отличие от сладости, кислота ощущается мгновенно, как удар. Часто ее путают с горечью — если хотите этого избежать; см. советы на стр. 207 и 276. Обычно кислотность проявляется как общее качество или впечатление от напитка. Если кофе яркий, сочный, игристый, если он приятно пощипывает во рту — это, скорее всего, и есть кислинка. Еще один способ ее почувствовать — сравнить вкус кофе с другими кислыми вкусами, которые приходят на ум: салатной заправкой, уксусом, вином, яблоками и цитрусовыми. Однако кофе не должен быть неприятно кислым. Если он такой — вероятно, он недоэкстрагирован.

4. Букет. На этом шаге думайте лишь о том, какие ассоциации вызывают у вас вкус и запах кофе. Сейчас вам больше всего поможет различие между дегустируемыми сортами. Записывайте все, что придет вам в голову, — даже если это покажется абсурдным. Возможно, вы поразитесь тому, насколько у ваших друзей будут разные, но родственные между собой ассоциации.



ГЛАВА VI

РЕЦЕПТЫ
ЗАВАРИВАНИЯ

К этому моменту вы, должно быть, уже поняли: кофе — существо капризное. Как только вы начинаете думать, что разгадали его, он резко меняет свой вкус, ведет себя непредсказуемо или вовсе выдыхается. Он с легкостью портится от любых внешних воздействий — от погоды до криворукости того, кто его готовит. При приготовлении кофе наша главная цель — воспроизводимо получать отличный напиток. Иначе в этом нет никакого смысла. Но как мы сможем повторить удачное заваривание, если наш основной ингредиент отличается редким непостоянством и с удовольствием заставляет нас блуждать в потемках? Мы должны знать, с чего начинать.

В этой главе рассказывается об основных этапах и параметрах процесса заваривания, а также предлагаются рецепты для каждого из десяти описанных в главе II устройств. Для некоторых приспособлений предлагается несколько рецептов приготовления. Каждый рецепт мы с Андреасом выверяли путем многократных завариваний с использованием разных сортов кофе до получения неизменно хорошего результата. Вы можете начать с приведенных нами параметров и обнаружить, что они отлично подходят и для вас, или же понять, что их необходимо изменить в какую-то сторону, чтобы рецепт больше удовлетворял вашим предпочтениям или окружающим условиям. Вот некоторые пояснения к той информации, которую мы включили в каждый рецепт:

- **Основные характеристики процесса.** Описание каждого способа заваривания включает краткий перечень разработанных и проверенных нами с Андреасом параметров: помол, соотношение кофе и воды, температура и время приготовления. Вы можете варьировать эти характеристики для получения именно *вашей* идеальной чашки. Чтобы увеличить или уменьшить порцию кофе, просто масштабируйте приведенное количество кофе и воды, используя их указанное соотношение. Однако имейте в виду, что и прочие характеристики (помол и время приготовления) при этом тоже, возможно, придется изменить.
- **Вода.** В большинстве рецептов речь идет о «только что вскипевшей воде»; под этим подразумевается, что после закипания прошло от 30 секунд до 1 минуты. В паре рецептов температура

На заметку

Имейте в виду, что вы можете в буквальном смысле просто залить молотые зерна водой в некоторых описанных здесь приспособлениях, и результат будет куда лучше того, на что способна стандартная кофемашина-автомат. Все детали и тонкости, которые мы описываем здесь, призваны помочь вам сделать ваш кофе еще лучше и добиться воспроизводимости результата.

воды указана более точно. Также имейте в виду, что лучше всегда кипятить чуть больше воды, чем указано в рецепте. Мне, например, проще долить в чайник пару сотен лишних граммов. Лишней водой можно предсмочить фильтр (что мы всегда советуем делать) или сполоснуть приспособление после приготовления, что значительно ускорит и облегчит уборку.

- **Помол.** Мы указываем степень помола в соответствии с таблицей, приведенной на стр. 42. Я также привожу значения помола по шкале кофемолки Baratza Virtuoso, которую мы использовали во всех своих экспериментах. Если у вас не такая кофемолка, попробуйте найти таблицу соответствия режимов для разных моделей в интернете, хотя даже у самой компании Baratza нет единообразия в режимах для ее собственных моделей. Отсутствие единой шкалы помола — это сегодня одно из самых больших неудобств при заваривании кофе дома, но тут уж мы ничего поделать не можем. Это физика! Но с нашей таблицей вы сможете хотя бы приблизительно определить нужный помол.

- **Условные обозначения.** В заголовке каждого рецепта вы увидите иконки, изображающие то оборудование, которое рекомендуется использовать для достижения оптимального результата данным способом: это либо одно



приспособление (жерновая кофемолка), либо два (кофемолка и весы), либо три (кофемолка, весы и специальный чайник для пролива). По большей части все это согласуется с таблицей дополнительного оборудования на стр. 99, однако пара забавных сюрпризов вас все же ожидает. Я исхожу из того, что у вас уже есть кухонный термометр, но, в общем, термометры не строго обязательны для приготовления кофе дома. Те немногие рецепты, когда я настоятельно рекомендую использовать термометр, помечены соответствующим обозначением. Таймер, напротив, нужен почти всегда. Я пользуюсь тем, что есть в моем мобильном телефоне. Конечно, вы можете для любого рецепта использовать весь арсенал ваших кофейных приспособлений. А можете выбрать метод, для которого дополнительное оборудование вовсе не нужно. Решать вам!

- **Граммы.** Если вы дочитали до этого момента, вас уже не должно удивлять, что я настоятельно рекомендую использовать весы и отмерять ингредиенты в граммах для большинства способов заваривания, кроме, разумеется, тех, где это не важно (они помечены особо). Иными словами, в большинстве приведенных рецептов я предлагаю отмерять в граммах и кофе, и воду. Я знаю, что многим из вас до сих пор трудно поверить в магию кухонных весов, поэтому привожу также дозировку в мерных чашках и ложках. Не благодарите. Но имейте в виду: эти «инструменты» никогда не сравнятся в точности с отмериванием в граммах. Во-первых, в некоторых случаях мне пришлось округлить значения, чтобы это действительно можно было использовать. Во-вторых, отмеривание по объему вместо массы по своей сути невоспроизводимо — причины этого описаны в первой главе (см. стр. 36). Кроме того, вам будет сложно использовать приведенные соотношения кофе и воды для масштабирования рецептов, отмеряя ингредиенты по объему.

Для тех, кто любознателен или захочет использовать полученные знания для создания собственных новых рецептов, ниже я привожу таблицу соответствия массы кофе в граммах его количеству в ложках

или стаканах. Опять же, последние значения пришлось округлять. Если вы привыкли отмерять воду в миллилитрах, вам повезло — 1 г воды равен 1 мл.

И последний совет: если вы только начинаете, я рекомендую вам выбрать одно устройство для заваривания, основываясь на критериях, которые я привожу в этой книге, и довести пользование им до совершенства. Как только вы изучите свое приспособление вдоль и поперек, поймете его преимущества и «подводные камни», процесс ручного приготовления кофе станет для вас намного проще и интуитивно понятнее. На практике, скорее всего, получится так, что, даже если у вас будет уйма приспособлений (как у нас), вы все равно большую часть времени будете пользоваться одним или двумя.

Отличного вам кофе!

ТАБЛИЦА СООТВЕТСТВИЯ ОБЪЕМА И МАССЫ ЦЕЛЬНЫХ ЗЕРЕН КОФЕ

Кофе, столовых ложек	Кофе, г
1	6
2	12
3	18
4	24
5	30
6	36

Кофе, мерных единиц	Кофе, г
1 чайная ложка	2
1 столовая ложка	6
Полстакана (100 мл)	42
Стакан (200 мл)	84

ФРЕНЧ-ПРЕСС



8-минутный метод для френч-пресса



В большинстве рецептов сказано, что для приготовления кофе во френч-прессе нужно залить смолотые зерна водой и дать настояться 4-5 мин. Раньше я так и делала. Но благодаря бариста Нику Чо из кофейни Wrecking Ball в Сан-Франциско я поняла, что при использовании как можно более грубого помола и большем времени заваривания (до 8 мин) кофе получается более спокойным, нежным на вкус. Мы с Андреасом решили включить в книгу оба способа: рано утром даже три минуты могут иметь значение.

Лучше всего 8-минутный метод работает с кофе самого грубого помола. Начните с самого крупного помола, на который способна ваша кофемолка, выдавая при этом равномерно измельченные зерна (наша Baratza Virtuoso в таком режиме попросту пережевывает их).

**ОСНОВНЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Помол: очень грубый (39 по шкале Baratza Virtuoso)

Соотношение кофе и воды: 1:14

Температура воды: сразу после закипания

Общее время приготовления: 8 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

28,5 г (4 столовые ложки + 2 чайных ложки)

свежеобжаренных цельных зерен

400 г воды + долить при необходимости

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поставить кипятиться воду в чайнике.
2. Пока греется вода, установить таймер на **8 минут**, но пока не стартовать. Смолоть кофе, установив самый грубый помол, засыпать его в заварочную камеру френч-пресса и аккуратно потрясти, чтобы разровнять кофейный слой. Поставить френч-пресс на весы и обнулить их.
3. Как только вода начнет кипеть, выключить чайник (или снять с плиты). Запустить таймер и быстро, но аккуратно, налить воду во френч-пресс, пока весы не покажут **400 г**.
4. По истечении 30–45 секунд начать осторожно помешивать воду ложечкой до тех пор, пока большая часть кофе не осядет на дно (на поверхности все еще будет оставаться пена с частичками зерен). Поместить поршень сверху, но не опускать.

(Продолжение на следующей странице)

8-минутный метод для френч-пресса

(Продолжение)

5. Как только прозвучит сигнал таймера, медленно и плавно опустить поршень. Важно делать это осторожно. Если опустить поршень резко, можно сильно взболтать кофе и — прощай, сбалансированный вкус — извлечь из зерен не нужные нам горькие и едкие компоненты.
6. Сразу подавать или перелить в специальную посуду. Остатками воды сполоснуть устройство. И — наслаждаться!

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Для большинства приводимых здесь рецептов удобнее использовать секундомер. Для этого и 5-минутного метода для френч-пресса проще запустить таймер и ждать, пока он сработает.

Одним из основных достоинств френч-пресса является то, что с его помощью можно приготовить кофе на несколько персон. Но помните: в вашем напитке присутствует осадок, и большая его часть опускается на дно. Таким образом, если вы разливаете кофе по нескольким чашкам одновременно, в первой чашке осадка почти не будет, а в последней он окажется почти весь, и на вкусе напитка это скажется не лучшим образом. Так что рекомендую наполнять чашки небольшими порциями попеременно, чтобы количество осадка в каждой чашке было одинаковым.

5-минутный метод для френч-пресса



В наших домашних экспериментах мы с Андреасом установили, что, ограничивая время заваривания во френч-прессе четырьмя минутами, сложно добиться сбалансированного вкуса. Зачастую воде просто не хватает времени, чтобы до конца проникнуть в грубо смолотое зерно и экстрагировать его вкусовые компоненты. Если помол уменьшить, воде будет *слишком* легко проникать в зерна, и в результате мы получим горькое питье с маслянистой пленкой на поверхности (что бы кто ни говорил, имея френч-пресс, вы вовсе не должны довольствоваться горьким кофе с радужной пленкой!). Мы остановились на пяти минутах.

Помимо времени приготовления, главное отличие этого метода от 8-минутного в том, что здесь кофе не нужно долго перемешивать. И сколько время заваривания меньше, помол нужен не такой грубый.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Помол: грубый (34 по шкале Baratza Virtuoso)
Соотношение кофе и воды: 1:16
Температура воды: сразу после закипания.
Общее время приготовления: 5 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

25 г (4 столовые ложки + 1/2 чайных ложки)
свежеобжаренных цельных зерен
400 г воды + долить при необходимости

-
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
1. Поставить кипятиться воду в чайнике.
 2. Пока греется вода, установить таймер на **5 минут**, но пока не стартовать. Смолоть кофе, установив грубый помол, засыпать его в заварочную камеру френч-пресса и аккуратно потрясти, чтобы разровнять кофейный слой. Поставить френч-пресс на весы и обнулить их.

(Продолжение на следующей странице)

5-минутный метод для френч-пресса

(Продолжение)

3. Как только вода начнет кипеть, выключить чайник (или снять с плиты). Запустить таймер и быстро, но аккуратно, налить воду во френч-пресс, пока весы не покажут **400 г**.
4. По истечении одной минуты осторожно помешать воду ложечкой по кругу, раз десять. Поместить поршень сверху, но не опускать.
5. Как только прозвучит сигнал таймера, медленно и плавно опустить поршень. Важно делать это осторожно. Если опустить поршень резко, можно сильно взболтать кофе и — прощай, сбалансированный вкус — извлечь из зерен не нужные нам горькие и едкие компоненты.
6. Сразу подавать или перелить в специальную посуду. Остатками воды сполоснуть устройство. И — наслаждаться!

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Если вы захотите понаблюдать, как меняется вкус кофе в зависимости от метода приготовления, попробуйте заварить одно и то же зерно во френч-прессе и приготовить в любом капельном устройстве.

Даже когда вы уже опустили поршень френч-пресса, зерна на дне заварочной камеры продолжают экстрагироваться, так что не забывайте переливать кофе в другой сосуд сразу после приготовления.

Колд брю во френч-прессе



Холодное заваривание — один из самых простых способов получить отличный кофе. Метод представляет собой смесь традиционного и того, какому нас с Андреасом научил Джеймс Хоффман, победитель мирового первенства бариста в 2007 году и автор *Всемирного атласа кофе* (правда, он использовал этот метод с горячей водой). Если у вас нет френч-пресса, можете воспользоваться любым кувшином или банкой с крышкой. В этом случае готовый кофейный концентрат аккуратно и медленно перелейте через бумажный или тканевый фильтр. Такого концентрата после разбавления в приведенных пропорциях хватит на пять полных чашек, а в зависимости от размера вашего приспособления может хватить и на большее количество.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Помол: средне-грубый (25 по шкале Baratza Virtuozо)
Соотношение кофе и воды: 1:6
Температура воды: холодная (из холодильника или из фильтра)
Общее время приготовления: 12 ч

ИНГРЕДИЕНТЫ

96 г (1 стакан + 2 столовые ложки) цельных свежесжаренных зерен
600 г холодной воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помолоть кофе и насыпать в заварочную камеру френч-пресса, затем аккуратно потрясти, чтобы разровнять слой. Добавить воды. Вставить и чуть опустить крышку поршня, но *не погружать его*. Фильтр должен располагаться прямо поверх слоя кофе — для того, чтобы удержать его под водой. Убрать в холодильник и оставить завариваться на **12 ч**.

(Продолжение на следующей странице)

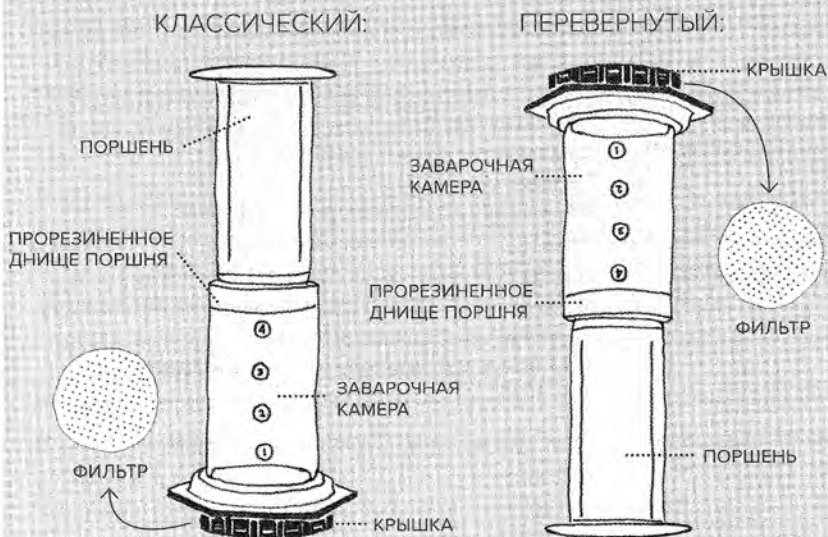
Колд брю во френч-прессе

(Продолжение)

2. Достать из холодильника и вытащить поршень. Помешать ложкой раза три, до тех пор, пока слой молотого кофе с поверхности не начнет оседать. Отставить на 5–10 минут, чтобы на дно осели практически все мелкие кофейные частички. Вставить и чуть погрузить поршень, но не до конца. Опустить его настолько, чтобы фильтр аккуратно лег на поверхность кофейного слоя. Да, это отличается от традиционного способа, но опускание поршня до конца взбаламутит ваш идеальный колд-брю и поднимет со дна всю взвесь — а ведь вы столько ждали, пока она осядет! Все это делается для того, чтобы отделить мельчайшие частички кофе от отфильтрованного напитка, чтобы в нем не продолжалась экстракция.

3. Осторожно перелить готовый концентрат в емкость с крышкой. Разбавлять свежей холодной водой в соотношении 1:1 или на свой вкус. В хорошо закрытой посуде можно хранить в холодильнике до двух недель.

АЭРОПРЕСС



Классический способ



Этот способ описан в инструкции производителя к приспособлению. Многие профессионалы не очень его любят, поскольку вода начинает протекать из устройства в чашку еще до того, как вы опустите поршень. Этот метод предполагает относительно низкую температуру воды — без чайника со способностью поддерживать заданную температуру вам придется довольно долго ждать, пока кипятки как следует остынут. Если вы используете зерно средней или темной обжарки, для оптимальной экстракции лучше всего, чтобы температура воды была приблизительно 79–80 °С. Конечно, можно измерять

температуру воды в процессе нагревания, но без прикрепленного к стенке чайника термометра сделать это будет трудновато.

На сайте мирового чемпионата по аэропрессу (World AeroPress Championship) представлены рецепты победителей чемпионата — загляните туда за шикарным рецептом для своего аэропресса!

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Помол: тонкий (6 по шкале Baratza Virtuoso)

Соотношение кофе и воды: 1:12

Температура воды: 85 °С

Общее время приготовления: 50–90 сек

ИНГРЕДИЕНТЫ

11,5 г (2 столовые ложки) свежесжаренных цельных зерен или 1 фирменная мерная ложечка молотого кофе (см. «Подсказки и советы» в конце рецепта)

138 г воды, при необходимости чуть больше

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Довести воду до кипения в чайнике и оставить остывать.
2. Пока вода остывает, поместить фильтр в крышку аэропресса, накрыть ею заварочную камеру и закрутить. Поместить заварочную камеру на кружку или другой сосуд для готового напитка. Тщательно смочить фильтр горячей водой (50–60 г воды) и вылить ее. Установить сосуд для напитка вместе с камерой аэропресса на кухонные весы, если вы ими пользуетесь. Смолоть кофе (мелкий помол). При помощи прилагающейся к аэропрессу воронки осторожно засыпать смолотый кофе в заварочную камеру и аккуратно потрясти, чтобы разровнять слой. Убрать воронку и обнулить весы.
3. Когда вода остынет до нужной температуры, включить таймер и быстро наливать воду до того момента, как весы покажут **138 г** либо вода

достигнет **середины кружочка с отметкой 2** на шкале заварочной камеры. Это нужно делать быстро — не дольше 20 секунд, — потому что иначе вода станет просачиваться через зерна в кружку, что затруднит визуальное определение количества воды (по шкале). Используя специальную лопаточку, помешивать воду с кофе круговыми движениями в течение 10 секунд, следя за тем, чтобы зерна равномерно пропитались водой. По окончании этих действий секундомер должен показывать **00:30**.

4. Снять приспособление с весов, вставить поршень и, придерживая одной рукой вместе заварочную камеру и кружку, а другой держась за поршень, осторожно опустить его за 20–60 секунд. Не забывайте придерживать кружку! Когда поршень опустится полностью (вы услышите характерный шипящий звук), секундомер должен показывать время между **00:50** и **01:30**.
5. Выбросить кофейную гущу, сполоснуть приспособление. И — наслаждаться!

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

На сайте производителя заявлено, что одна фирменная мерная ложечка AeroPress вмещает «11,5 г кофе» — именно такую массу кофе мы с Андреасом и использовали в наших экспериментах. Однако в процессе этих экспериментов (с использованием более пяти различных сортов кофе) обнаружилось, что одна ложечка вмещает 15-16 г цельных зерен и 12-13 г молотого зерна. То есть, если вы готовите без использования весов и хотите следовать приведенному рецепту, лучше отмерять ложечкой уже молотый кофе — это будет ближе к указанной массе 11,5 г.

Некоторые профессионалы утверждают, что аэропресс должен быть абсолютно сухим для того, чтобы функционировать как следует. Но опускать поршень совершенно сухого приспособления трудновато, и это может не дать вам уложиться во время. Я предпочитаю увлажнять детали аэропресса перед использованием, чтобы поршень двигался с большей легкостью.

Перевернутый способ



Этот рецепт основан на методе, который Андреас использует на работе. Классический и перевернутый способы заваривания в аэропрессе похожи, однако в последнем вы помещаете ингредиенты в перевернутое приспособление. Это предотвращает просачивание воды в чашку до того, как вы закончите наливать ее в заварочную камеру, а значит, обеспечивает больший контроль над процессом и аккуратность. И, конечно, вам добавит сосредоточенности то, что приспособление необходимо будет перевернуть. Если вы не используете весы, вам будет полезно мое наблюдение: я обнаружила, что если засыпать в крышку аэропресса цельные зерна без горки, то получится приблизительно 16 г кофе (как раз столько требуется в приведенном рецепте).

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Помол: тонкий (6 по шкале Baratza Virtuoso)
Соотношение кофе и воды: 1:14
Температура воды: сразу после закипания
Общее время приготовления: 1 мин 50 сек

ИНГРЕДИЕНТЫ

16 г (2 столовые + 2 чайные ложки, или 1 фирменная ложечка AeroPress) свежесобжаренных цельных зерен
220 г воды, при необходимости чуть больше

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

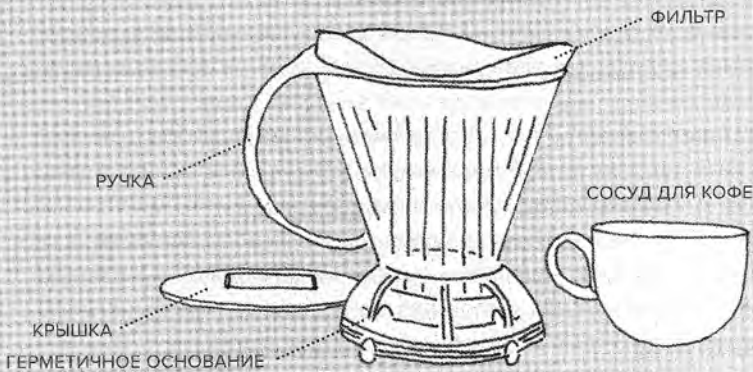
1. Довести воду до кипения в чайнике.
2. Пока нагревается вода, поместить крышку аэропресса на кружку (если кружка подходящего размера для аэропресса, крышка как раз ляжет на ней), а в крышку — фильтр. Подготовить аэропресс — вставить поршень в заварочную камеру ровно на глубину прорезиненного днища (его край окажется вровень с верхом кружки на шкале с отметкой 4) и отставить его в сторону. Смолоть кофе и тоже отставить в сторону.

3. Как только вода закипит, выключить чайник (или снять с плиты). Тщательно смочить фильтр (50–60 г горячей воды), вылить эту воду и отставить кружку в сторону. Перевернуть подготовленный аэропресс вверх ногами (расширяющимся концом вверх) и поставить на весы, если они есть. При помощи прилагающейся к аэропрессу воронки осторожно засыпать смолотый кофе в заварочную камеру и аккуратно потрясти, чтобы разровнять слой. Убрать воронку и обнулить весы.
4. Чтобы кофе «зацвел», запустить таймер и наливать воду до тех пор, пока весы не покажут **50 г** или пока вода не дойдет до **середины кружка с отметкой 3** на шкале заварочной камеры. При помощи специальной лопатки один раз размешать кофе движением с траекторией знака «+» (вниз-вверх, потом слева направо и обратно) и еще раз вдоль стенок устройства (лучше всего два раза описать полукруг). Старайтесь погружать лопатку как можно глубже.
5. Сразу же после перемешивания долить воды до показания весов **220 г (или когда вода достигнет начала расширения наверху камеры)**. Прикрутить крышку, снять приспособление с весов и удалить воздушный «карман», аккуратно опуская вниз стенки заварочной камеры до тех пор, пока жидкость (обычно пена) не начнет пузыриться через крышку. Держась одной рукой за заварочную камеру, а другой — за поршень, быстро (но осторожно, так, чтобы не пролить), перевернуть аэропресс на кружку. В этот момент таймер должен показывать **00:50**.
6. Пусть кофе заваривается до тех пор, пока таймер не покажет **01:20**. После чего, одной рукой удерживая место соединения устройства и кружки, другой медленно и аккуратно опускать поршень около 30 секунд, пока таймер не покажет **01:50**. Не забывайте одной рукой придерживать кружку, чтобы устройство не соскальзывало.
7. Выбросить кофейную гущу, вымыть приспособление. И — наслаждаться!

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Придется попрактиковаться, чтобы научиться точно укладываться во время, используя этот способ. Этапы 4–6 нужно проделать быстро, так что сначала вы можете немного нервничать и суетиться, но не волнуйтесь — вам потребуется совсем немного времени, чтобы научиться!

КЛЕВЕР



3-минутное заваривание в клевере



Во время наших домашних экспериментов кофе из клевера пару раз прекращал капать вовсе — поскольку эти воронки склонны забиваться напрочь, если использовать слишком тонкий помол. С другой стороны, ни я, ни Андреас не считаем, что в клевере хорошо заваривать долго, как во френч-прессе (для чего требуется крупный помол), — отчасти оттого, что чем дольше горячая вода находится в контакте с бумажным фильтром, тем больше опасность, что у кофе будет привкус бумаги. Мы остановились на 3-минутном заваривании, которое позволяет получить наиболее сбалансированный вкус.

**ОСНОВНЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Помол: средне-мелкий (14 по шкале Baratza Virtuoso)
Соотношение кофе и воды: 1:15
Температура воды: сразу после закипания
Общее время приготовления: 4 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

26,5 г (4 столовые + 1 чайная ложки) свежесмолотых цельных зерен
400 г воды, при необходимости чуть больше

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поставить кипятиться воду в чайнике.
2. Пока вода греется, смолоть кофе. Подготовить приспособление и фильтр.
3. Как только вода начнет кипеть, выключить или отставить чайник с плиты. Тщательно смочить бумажный фильтр (50–60 г воды), слить воду, поставить приспособление на весы. Засыпать смолотый кофе, осторожно потрясти, чтобы разровнять кофейный слой. Обнулить весы.
4. Чтобы кофе «зацвел», запустить таймер и медленно и равномерно налить **50 г** воды концентрическими кругами, стараясь полностью пропитать слой кофе. Когда таймер покажет **00:30**, приступить к шагу 5.
5. Продолжать наливать воду в центр кофейного слоя, описывая струей круги размером со среднюю монету до тех пор, пока весы не покажут **400 г**. Накрыть клевер крышкой и оставить кофе завариваться, пока таймер не покажет **03:00**.

(Продолжение на следующей странице)

3-минутное заваривание в клевере

(Продолжение)

6. Поставить клевер на сосуд для кофе и слить напиток; процесс должен занять около минуты и завершиться на отметке таймера **04:00**. Убрать и выбросить фильтр, ополоснуть приспособление остатками горячей воды. И — наслаждаться!

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Должно быть, вы заметили пространство («карман») между нижней частью фильтра и дном устройства. Он образуется вдоль стенок там, где коническая форма устройства переходит в более узкое горлышко. В начале приготовления напиток может «встать» в узкой части приспособления, а фильтр станет барьером между этой частью жидкости и кофейным слоем. То есть, если вы начнете лить воду для «цветения» слишком интенсивно, в этом «кармане» скопится недоэкстрагированный кофе. Вот почему масса воды для «цветения» в этом методе меньше, чем в некоторых других приводимых в книге способах.

Колд брю в клевере



Клевер идеально подходит для колд брю: герметичный сосуд с фильтром и крышкой! Единственным недостатком является то, что в него помещается меньше кофе, чем в другие приспособления. 400 г, приводимые в нашем рецепте, — пожалуй, максимум, на который он способен.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Помол: средне-грубый (25 по шкале Baratza Virtuoso)

Соотношение кофе и воды: 1:7

Температура воды: холодная (из холодильника или из фильтра)

Общее время приготовления: 15 ч

ИНГРЕДИЕНТЫ

58 г (1/2 стакана + 2,5 столовые ложки)

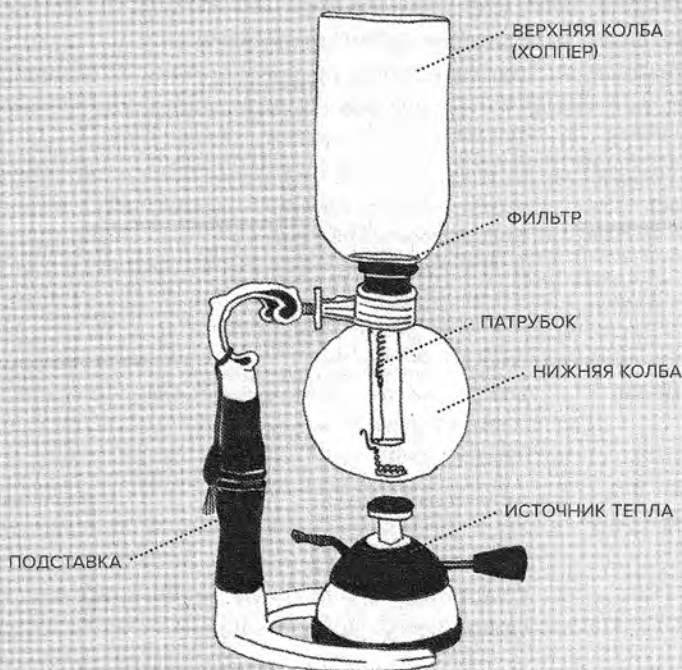
свежеобжаренных цельных зерен

400 г холодной воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Установить фильтр в клевер, тщательно смочить, воду слить. Смолоть кофе, засыпать в устройство, осторожно потрясти, чтобы разровнять кофейный слой. Добавить воду.
2. Накрыть крышкой и поставить в холодильник. Убедиться, что ставите на нижнюю полку и на ровную поверхность — чтобы не закапать весь холодильник. Оставить на **15 ч**.
3. Достать из холодильника и перелить концентрат в отдельную емкость с крышкой. Для употребления разбавлять свежей холодной водой в пропорции 1:5 или по вкусу. Может храниться в холодильнике в плотно закрывающейся емкости до двух недель.

СИФОН



Кофе в сифоне на три чашки



Способ заваривания в сифоне, описываемый здесь, используется в кофейнях сети Blue Bottle, Сан-Франциско. При его осуществлении важно измерять температуру, так что вам понадобится термометр. Для более наглядного представления всех стадий процесса они изображены на рисунках на стр. 253.

**ОСНОВНЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Помол: средне-тонкий (15 по шкале Baratza Virtuoso)
Соотношение кофе и воды: 1:14
Температура воды: 94 °С
Общее время приготовления: 1 мин 55 сек

ИНГРЕДИЕНТЫ

22 г (3 столовые + 2 чайные ложки) свежесобраных цельных зерен
300 г воды, при необходимости чуть больше

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Если используется новый фильтр, прокипятить его 5 минут. Если использованный ранее, хранящийся в воде в холодильнике, — замочить его на 5 минут в теплой воде. В это время смолоть кофе и на время отставить. Установить подставку сифона (с нижней колбой) на весы, обнулить их и наливать воду до тех пор, пока весы не покажут **300 г**. С этого момента весы вам больше не понадобятся.
2. Подготовленный фильтр поместить в хоппер, аккуратно опуская его до тех пор, пока цепочка не свесится в патрубок. Потянуть за цепочку и зацепить крючок сбоку патрубка. Присоединить хоппер к нижней колбе (он слегка завалится набок), но пока не прикручивать его (рис. А).
3. Зажечь горелку. Как только вода закипит, закрепить хоппер так, чтобы он плотно прилегал к нижней колбе и располагался строго вертикально. Подождать, пока вода поднимется в хоппер, пройдя через фильтр; патрубок не достает до дна нижней колбы, так что часть воды в ней останется (рис. В).

(Продолжение на следующей странице)

Кофе в сифоне на три чашки

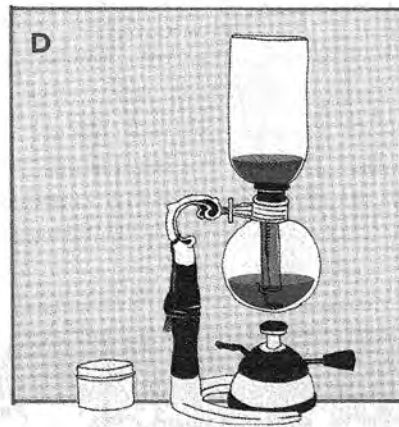
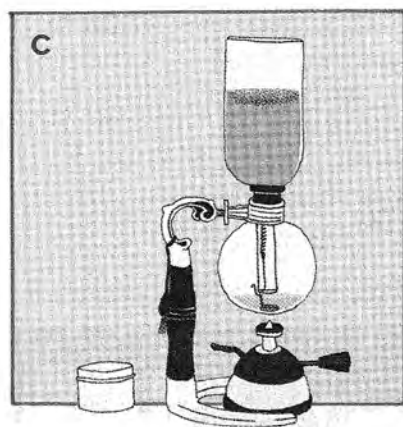
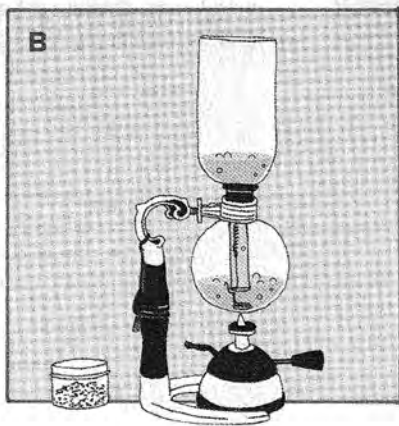
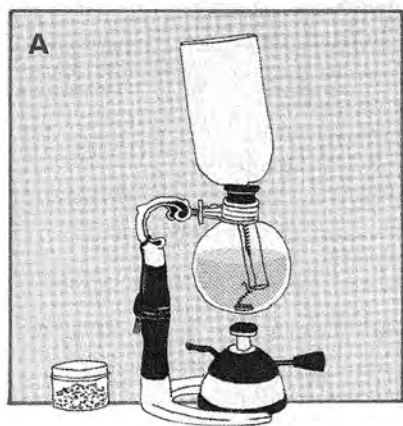
(Продолжение)

4. Уменьшить нагрев (если пользуетесь бутановой горелкой, настроить ее на минимум). Когда электронный термометр, опущенный в воду, покажет **94 °C**, добавить смолотый кофе и запустить таймер (рис. С). Быстро размешать кофе в воде, чтобы он опустился вниз. Когда таймер покажет **00:30**, помешать кофейную взвесь еще три раза.
5. Когда на таймере будет **01:20**, отключить нагрев и помешивать кофейную взвесь раз 10 по мере того, как напиток начнет опускаться в нижнюю колбу (рис. D); затем уровень воды в нижней колбе перестанет меняться и пойдут пузыри. Когда таймер покажет **01:55**, весь кофе уже должен быть внизу.
6. Осторожно снять хоппер с устройства. Чтобы это сделать, вам придется поддерживать нижнюю колбу, чтобы та не крутилась. Она будет горячей, так что советую воспользоваться полотенцем, чтобы удерживать ее, пока вы аккуратно откручиваете хоппер. Отставить хоппер в сторону (если в комплект устройства входит крышка, то она служит одновременно и подставкой для хоппера). Разливать кофе прямо из колбы. И — наслаждаться!

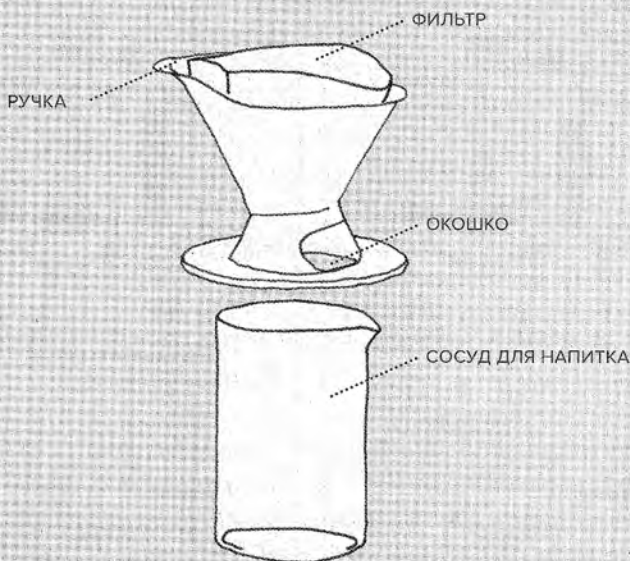
ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Приготовление займет меньше времени, если вскипятить воду, прежде чем налить ее в колбу. Ваша горелка тоже с этим справится, но это будет гораздо дольше, и вам придется неотрывно следить за ней. А если использовать горячую воду, время вашего активного участия в процессе приготовления сильно сократится.

Кофе из сифона будет горячее, чем у вас получается обычно, потому что нижняя колба нагревалась прямым источником тепла. Дайте ему остыть чуть дольше.



МЕЛИТТА



Пульсирующий метод
в мелитте на одну чашку



Мы использовали для этого метода модель Ready Set Joe, но вы можете масштабировать приведенные пропорции для моделей большего размера.

**ОСНОВНЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Помол: средний (20 по шкале Baratza Virtuoso)

Соотношение кофе и воды: 1:17

Температура воды: сразу после кипения

Общее время приготовления: 3 мин 30 сек

ИНГРЕДИЕНТЫ

23,5 г (4 столовые ложки) свежесмолотых цельных зерен

400 г воды, при необходимости чуть больше

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Довести воду до кипения в чайнике.
2. Пока вода греется, смолоть кофе и пока отставить в сторону. Собрать приспособление: воронку мелитта, фильтр и сосуд для готового напитка.
3. Как только вода начнет кипеть, выключить или отставить чайник с плиты. Тщательно смочить фильтр (50–60 г воды), слить эту воду и поставить собранное приспособление на весы. Насыпать смолотый кофе, осторожно потрясти, чтобы разровнять кофейный слой. Обнулить весы.
4. Чтобы кофе «зацвел», запустить таймер и медленно влить **50 г** воды равномерными концентрическими кругами, стараясь полностью пропитать слой кофе. Когда таймер покажет 00:45, приступить к шагу 5.

(Продолжение на следующей странице)

Пульсирующий метод в мелитте на одну чашку

(Продолжение)

5. Начать первую порцию пролива, медленно добавляя **50 г** воды равномерными концентрическими кругами, начиная с середины, в течение 10 секунд. По окончании этого этапа весы должны показывать **100 г**, а таймер — **00:55**. Выждать 15 секунд, затем налить еще три порции воды по 100 г каждая — до тех пор, пока на весах не появится **400 г**, а на таймере — **02:40** (см. подсказку внизу рецепта).
6. Подождать, пока весь кофе стечет в чашку — это займет около 50 секунд, по окончании таймер должен показывать **03:30**. Вынуть и выбросить фильтр, сполоснуть приспособление остатками горячей воды. И — наслаждаться!

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Хотите иметь более точное расписание пульсирующего пролива по секундам? Вот вам мой подсчет:

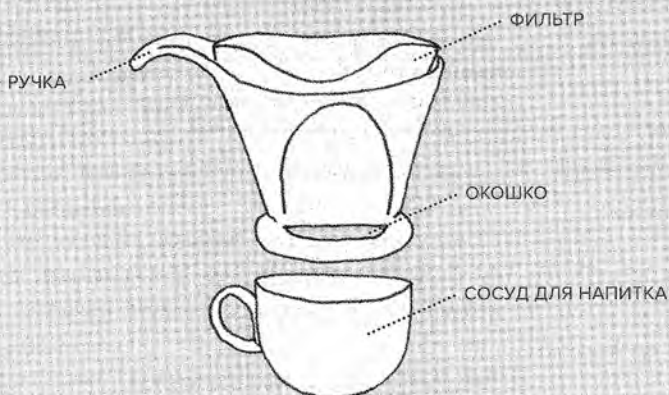
00:45–00:55 — 100 г воды

01:10–01:30 — 200 г воды

01:45–02:05 — 300 г воды

02:20–02:40 — 400 г воды

BEEHOUSE



Пульсирующий метод
в большой воронке BeeHouse



Конструкция воронки BeeHouse существенно замедляет истечение из нее воды, так что проще будет использовать пульсирующий пролив. То, как вы льете, будет не особенно важно, если вы будете делать это равномерно. Андреас предпочитает концентрические круги, мне же лучше даются восьмерки. Если вы заметите, что по мере уменьшения уровня кофейного слоя на стенках фильтра остаются прилипшие частички зерен, легко ополосните фильтр по периметру, чтобы отставшие малютки вернулись к своим.

**ОСНОВНЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Помол: средне-тонкий (14 по шкале Baratza Virtuoso)
Соотношение кофе и воды: 1:16
Температура воды: сразу после кипения
Общее время приготовления: 3 мин 30 сек

ИНГРЕДИЕНТЫ

25 г (4 столовые + 1/2 чайной ложки) свежесмолотых цельных зерен
400 г воды, при необходимости чуть больше

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Довести воду до кипения в чайнике.
2. Пока вода греется, смолоть кофе и отставить в сторону. Собрать приспособление: фильтр, устройство и сосуд для готового напитка.
3. Как только вода начнет кипеть, выключить или отставить чайник с плиты. Тщательно смочить фильтр (50–60 г воды), вылить эту воду и поставить приспособление на весы. Насыпать смолотый кофе, осторожно потрясти, чтобы разровнять кофейный слой. Обнулить весы.
4. Чтобы кофе «зацвел», запустить таймер и медленно влить **50 г** воды равномерными концентрическими кругами, стараясь полностью пропитать слой кофе. Когда таймер покажет **00:45**, приступить к шагу 5.
5. Начать первую порцию пролива, медленно добавляя **50 г** воды равномерными концентрическими кругами, начиная с середины, в течение 10 секунд. По окончании этого этапа весы должны показывать **100 г**, а таймер — **00:55**. Выждать 15 секунд, затем налить еще три порции воды по 100 г каждая — до тех пор, пока на весах не появится **400 г**, а на таймере — **02:40** (см. подсказку внизу рецепта).

6. Подождать, пока весь кофе стечет в чашку, — это займет около 50 секунд, по окончании таймер должен показывать **03:30**. Вынуть и выбросить фильтр, сполоснуть приспособление остатками горячей воды. И — наслаждаться!

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

*Хотите иметь более точное расписание пульсирующего пролива по секундам?
Вот вам мой подсчет:*

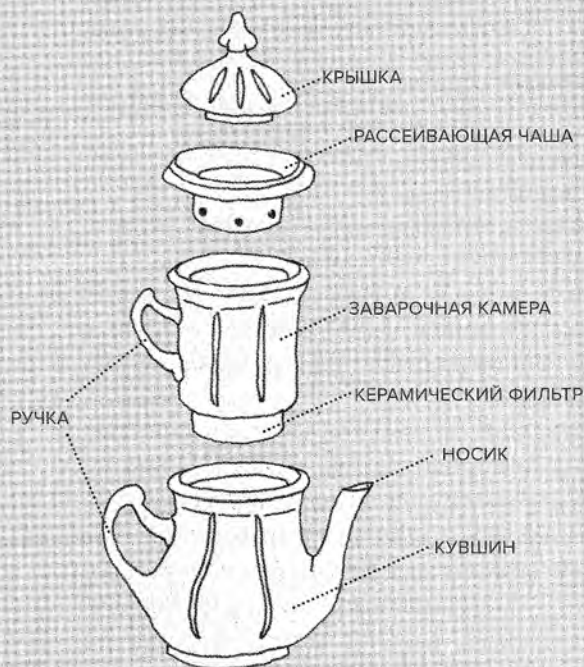
00:45–00:55 — 100 г воды

01:10–01:30 — 200 г воды

01:45–02:05 — 300 г воды

02:20–02:40 — 400 г воды

WALKÜRE



Метод для Walküre средних размеров



Хотя этот рецепт не требует особого владения техникой пролива помимо того, что нужно стараться лить в центр рассеивающей чаши, заваривание в Walküre, как и во многих других устройствах, только выиграет от медленного, контролируемого пролива. Заварочная камера устройства относительно невелика, и, если лить воду слишком быстро, можно переполнить ее. Однако объем воды, предназначенный для «цветения», нужно влить достаточно быстро — я заметила, что это влияет на то, как слой зерен оседает в заварочной камере.

Когда я вливала эту воду медленно, общее время заваривания становилось трудно предугадать. Поскольку Walküre сделан из фарфора, он прекрасно удерживает тепло. И сам ужасно нагревается, так что будьте осторожны, когда станете наливать кофе!

**ОСНОВНЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Помол: средний (20 по шкале Baratza Virtuoso)

Соотношение кофе и воды: 1:17

Температура воды: сразу после кипения

Общее время приготовления: 3 мин 45 сек

ИНГРЕДИЕНТЫ

20,5 г (3 столовые + 1 чайная ложки) свежесмолотых цельных зерен

350 г воды, при необходимости чуть больше

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Довести воду до кипения в чайнике.
2. Пока вода греется, смолоть кофе и отставить в сторону. Собрать приспособление: кувшин, заварочная камера, рассеивающая чаша — крышку пока убрать в сторону.
3. Как только вода начнет кипеть, выключить или отставить чайник с плиты. Чтобы предварительно нагреть устройство, налить немного горячей воды в рассеивающую чашу. Слить эту воду и поставить приспособление на весы. Всыпать смолотый кофе в заварочную камеру, осторожно потрясти, чтобы разровнять кофейный слой. Сверху опять поместить рассеивающую чашу, обнулить весы.
4. Чтобы кофе «зацвел», запустить таймер и очень быстро влить **45 г** воды в центр рассеивающей чаши — это не должно занять больше 10 секунд. Оставить кофе «цвести» до тех пор, пока таймер не покажет **00:45**.

(Продолжение на следующей странице)

Метод для Walküre средних размеров

(Продолжение)

5. Начать непрерывно лить воду так медленно, как сможете, чтобы весы показали **350 г**, когда таймер покажет **03:00**. При использовании чайника с длинным тонким изогнутым носиком у вас может получиться лить так медленно, что рассеивающая чаша станет «петь». Это хороший знак. Если заварочная камера заполнится (из отверстий рассеивающей чаши станут выходить пузырьки и засочится светло-коричневая жидкость), сделать паузу в проливе, чтобы дать кофе стечь. Если вы льете достаточно медленно и помол у вас подходящий, вам нужно будет прерваться два-три раза.
6. Подождать, пока весь кофе стечет в кувшин, — это должно занять от 30 до 45 секунд, и таймер по окончании должен показывать не больше **03:45**. Отделить кувшин, промыть остальную часть устройства горячей водой. И — наслаждаться!

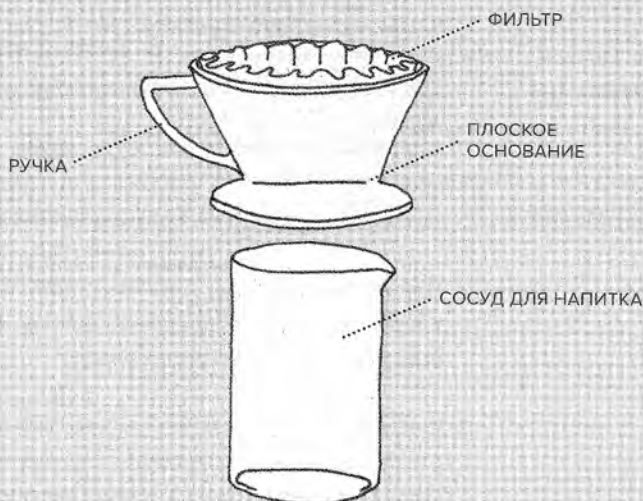
ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Иногда, когда вы засыпаете смолотые зерна в заварочную камеру уже собранного Walküre, часть кофе просыпается в сосуд. Вы можете как высыпать их оттуда перед тем, как начать процесс заваривания, так и оставить внутри.

Walküre устроен так, что все его части плотно прилегают друг к другу. Не забудьте снять заварочную камеру и рассеивающую чашу и накрыть кувшин крышечкой перед тем, как разливать кофе. Иначе вам будет весьма трудно это делать.

Поскольку в кувшине будет осадок, который попадет в чашки, я рекомендую разливать кофе из Walküre так же, как из френч-пресса (см. стр. 236).

КАЛИТА



Метод для воронки калита
большого размера (№185)



Для этого рецепта мы с Андреасом адаптировали один из способов заваривания, используемых пионером движения крафтового кофе Джорджем Хоуэллом (George Howell). В нем, как правило, используют непрерывный пролив, но я предпочитаю пульсирующий. Если вы используете очень свежее зерно, для «цветения» кофе может потребоваться больше воды, и, поскольку порция воды для «цветения» также является первой порцией пульсирующего пролива, вам, возможно, придется немного изменить «расписание» пролива — соотношение времени и количества воды в каждой порции. Также помните, что фильтры для калиты могут быть очень тонкими. Не лейте воду прямо на фильтр (и когда вы смачиваете его, и когда льете воду в процессе приготовления) — он может порваться и все испортить.

**ОСНОВНЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Помол: средний (18 по шкале Baratza Virtuoso)

Соотношение кофе и воды: 1:17

Температура воды: сразу после кипения

Общее время приготовления: 3 мин 45 сек

ИНГРЕДИЕНТЫ

23,5 г (4 столовые ложки) свежесмолотых цельных зерен

400 г воды, при необходимости чуть больше

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поставить кипятиться воду в чайнике.
2. Пока греется вода, смолоть кофе и отставить в сторону. Собрать приспособление: фильтр, воронку и сосуд для готового кофе.
3. Как только вода начнет кипеть, выключить или отставить чайник с плиты. Тщательно смочить фильтр (50–60 г воды), слить эту воду и поставить приспособление на весы. Насыпать смолотый кофе, осторожно потрясти, чтобы разровнять кофейный слой. Обнулить весы.
4. Чтобы кофе «зацвел», запустить таймер и медленно влить **50 г** воды равномерными концентрическими кругами, стараясь полностью пропитать слой кофе. Когда таймер покажет **00:35**, приступить к шагу 5.
5. Начать первую порцию пролива, медленно добавляя **100 г** воды равномерными концентрическими кругами, начиная с середины, в течение 15 секунд. По окончании этого этапа весы должны показывать **150 г**, а таймер — **00:50**. Выждать 10 секунд, затем налить еще пять порций воды по 50 г каждая — до тех пор, пока на весах не появится **400 г**, а на таймере — **03:00** (см. подсказку внизу рецепта).

6. Подождать, пока весь кофе стечет в чашку — это должно занять около 45 секунд. Вынуть и выбросить фильтр, сполоснуть приспособление остатками горячей воды. И — наслаждаться!

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Хотите четко соблюдать время, используя пульсирующий пролив?

Вот вам ориентир:

00:35–00:50 — 150 г воды

01:00–01:15 — 200 г воды

01:25–01:40 — 250 г воды

01:50–02:05 — 300 г воды

02:15–02:30 — 350 г воды

02:45–03:00 — 400 г воды

КЕМЕКС



Рецепт для кемекса на 6 чашек



Увлажнять фильтр при использовании кемекса важнее, чем для всех прочих устройств: фильтры для кемекса толще всех других, а это значит, больше риск, что кофе будет отдавать бумагой. Предварительное промывание фильтра водой помогает этого избежать. К тому же прилипание смоченного фильтра к стенкам кемекса — задумка создателя устройства: это помогает регулировать ток воздуха. Если вы как следует увлажните фильтр, то сможете спокойно слить использованную воду через желобок-воздуховод.

**ОСНОВНЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Помол: средне-тонкий (17 по шкале Baratza Virtuoso)

Соотношение кофе и воды: 1:16

Температура воды: сразу после кипения

Общее время приготовления: 3 мин 45 сек

ИНГРЕДИЕНТЫ

31 г (5 столовых ложек + ½ чайной ложки)

свежеобжаренных цельных зерен

500 г воды, при необходимости чуть больше

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поставить кипятиться воду в чайнике.
2. Пока греется вода, смолоть кофе и отставить в сторону. Собрать приспособление, вставив фильтр в кемекс.
3. Как только вода начнет кипеть, выключить или отставить чайник с плиты. Тщательно смочить фильтр (50–60 г воды), слить эту воду и поставить приспособление на весы. Насыпать смолотый кофе, осторожно потрясти, чтобы разровнять кофейный слой. Обнулить весы.
4. Чтобы кофе «зацвел», запустить таймер и очень медленно и равномерно вливать **70 г** воды концентрическими кругами, стараясь полностью пропитать слой кофе. Это должно занять не менее 20 секунд. Когда таймер покажет **00:45**, приступить к шагу 5.
5. Медленно и непрерывно вливать воду в центр кофейного слоя, делая струей круги размером со среднюю монету, пока весы не покажут **200 г** (вы должны будете лить чуть быстрее, чем для «цветения»). Сделать пару быстрых кругов струей по периметру кофейного слоя, стараясь не
(Продолжение на следующей странице)

Рецепт для кемекса на 6 чашек

(Продолжение)

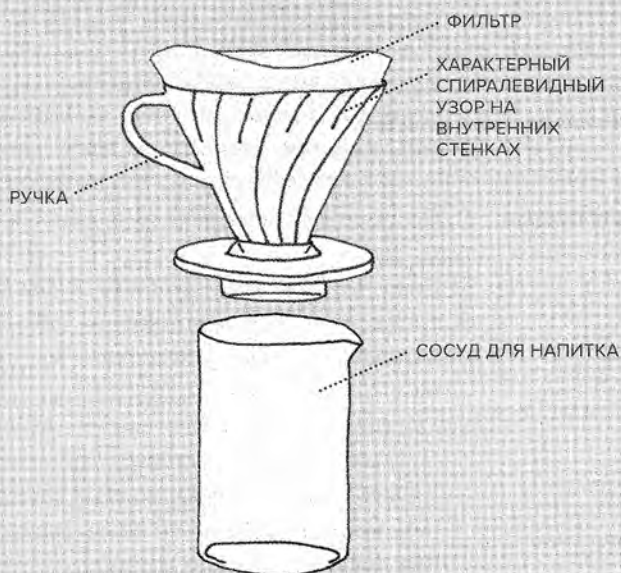
попадать на стенки устройства. Продолжать вливать воду в центр небольшими кругами до тех пор, пока на весах не появится **400 г**. Таймер при этом должен показывать **02:00**. Еще раз пролить круг по периметру слоя зерен, стараясь не задеть стенки, и продолжить лить в центр круговыми движениями, пока значение на весах не достигнет **500 г**, а время на таймере — **02.30**.

6. Дать кофе стечь — это должно занять около 75 секунд, таймер будет показывать **03:45**. Вынуть и выбросить фильтр, сполоснуть кемекс остатками горячей воды, разлить кофе по чашкам. И — наслаждаться!

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

Независимо от того, какой формы ваш фильтр для кемекса, его нужно всегда располагать многослойной стороной там, где находится желобок, идущий от носика. Многослойность делает фильтр прочнее, не дает ему размокнуть, провалиться и заблокировать ток воздуха через желобок.

ХАРИО (V60)



Рецепт с непрерывным проливом
для воронки размера 02



Здесь приводится хорошо отработанная и проверенная временем комбинация техники и параметров заваривания, которую Андреас использует для V60 на работе. Она еще ни разу его не подводила. Но имейте в виду: именно этот метод заваривания практически невозможно осуществить без чайника с длинным изогнутым носиком. Он поможет вам аккуратно лить воду концентрическими кругами, избегая ее попадания на стенки устройства — только так вы обеспечите равномерное смачивание каждого участка кофейного слоя.

**ОСНОВНЫЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Помол: средне-тонкий (12 по шкале Baratza Virtuoso)

Соотношение кофе и воды: 1:17

Температура воды: сразу после кипения

Общее время приготовления: 3 мин 30 сек

ИНГРЕДИЕНТЫ

23,5 г (4 столовые ложки) свежесмолотых цельных зерен

400 г воды, при необходимости чуть больше

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поставить кипятиться воду в чайнике.
2. Пока греется вода, смолоть кофе и отставить в сторону. Собрать устройство: фильтр, воронку и сосуд для готового напитка.
3. Как только вода начнет кипеть, выключить или отставить чайник с плиты. Тщательно смочить фильтр (50–60 г воды), слить эту воду и поставить приспособление на весы. Насыпать смолотый кофе, осторожно потрясти, чтобы разровнять кофейный слой. Обнулить весы.
4. Чтобы кофе «зацвел», запустить таймер и очень медленно и равномерно влить **60 г** воды концентрическими кругами, стараясь полностью пропитать слой кофе. Это должно занять не менее 20 секунд. Когда таймер покажет **00:45**, приступить к шагу 5.
5. Медленно и непрерывно вливать воду в центр кофейного слоя, делая струей круги размером со среднюю монету, пока весы не покажут **200 г**. Сделать пару быстрых кругов струей по периметру кофейного слоя, стараясь не попадать на стенки устройства. Продолжать вливать воду в центр небольшими кругами до тех пор, пока

весы не покажут **300 г**. Таймер при этом должен показывать **02:00**. Еще раз пролить круг по периметру слоя зерен, стараясь не задеть стенки, и продолжить лить в центр круговыми движениями, пока значение на весах не достигнет **400 г**, а время на таймере — **02:30**.

6. Подождать, пока весь кофе стечет — это должно занять около 1 минуты, таймер будет показывать **03:30** по окончании. Вынуть и выбросить фильтр, промыть воронку остатками горячей воды. И — наслаждаться!

Рецепт для V60 без использования специального чайника



Во время наших исследований и экспериментов мы с Андреасом обнаружили потрясающий способ заваривания в воронке от Topx¹, который позволяет обойтись без специального чайника. Здесь мы представляем вам его адаптированный вариант. Рецепт для V60 без использования чайника с длинным изогнутым носиком многие сочтут невероятным, но поверьте — так можно, и это еще одно подтверждение универсальности ручных приспособлений.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Помол: средне-тонкий (16 по шкале Baratza Virtuoso)
Соотношение кофе и воды: 1:15
Температура воды: сразу после закипания
Общее время приготовления: 3 мин или меньше

ИНГРЕДИЕНТЫ

26,5 г (4 столовые + 1 чайная ложки) свежесмолотых цельных зерен
400 г воды, при необходимости чуть больше

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поставить кипятиться воду в чайнике.
2. Пока греется вода, смолоть кофе и отставить в сторону. Собрать устройство: фильтр, воронку и сосуд для готового напитка.
3. Как только вода начнет кипеть, выключить или отставить чайник с плиты. Тщательно смочить фильтр (50–60 г воды), слить эту воду и поставить приспособление на весы. Насыпать смолотый

¹ Topx — компания, основанная в Лос-Анджелесе, обжаривающая и рассылающая кофе по подписке. В 2014 г. Topx был приобретен Blue Bottle Coffee, крупнейшим игроком «третьей кофейной волны». В 2017 г. контрольный пакет акций Blue Bottle Coffee был, в свою очередь, приобретен компанией Nestle.

кофе, осторожно потрясти, чтобы разровнять кофейный слой. Обнулить весы.

4. Чтобы кофе «зацвел», запустить таймер и медленно и равномерно влить **60 г** воды концентрическими кругами, стараясь полностью пропитать слой кофе. Когда таймер покажет **00:30**, приступить к шагу 5.
5. Добавлять воду небольшими круговыми движениями, начиная с центра кофейного слоя и двигаясь к краям воронки, затем наоборот — сходящимися кругами к центру, пока весы не покажут **400 г**. Таймер при этом должен показывать около **01:30**. Если воронка наполнится раньше, чем вы вольете нужную массу воды, сделать паузу, давая воде стечь, но продолжить пролив сразу, как это будет возможно.
6. Подождать, пока весь кофе стечет. По окончании таймер должен показывать **03:00** или меньше. Толстый слой зерен должен покрывать стенки фильтра по всей высоте. Если в слое зерен видны прогалины, следующий раз будьте более аккуратны, старайтесь не задевать стенки воронки струей воды. Вынуть и выбросить фильтр, промыть воронку остатками горячей воды. И — наслаждаться!

ПРИЛОЖЕНИЕ

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Этот раздел призван помочь вам в решении проблем, с которыми вы, вероятнее всего, столкнетесь при приготовлении кофе дома. Помните, что все параметры процесса заваривания время от времени будут требовать подстройки, чтобы вкус вашего кофе оставался именно таким, какой вы любите. Что работает отлично сегодня — завтра может подвести. Что подходит для одного зерна — может совершенно не подойти другому. При изменении «настроек» приготовления помните — за один раз меняем один параметр! Иначе вы не сможете понять, что именно принесло результат.

КОФЕ СЛИШКОМ СЛАБЫЙ (ЖИДКИЙ, ВОДЯНИСТЫЙ)

Как правило, это означает, что не соблюдено соотношение кофе и воды: воды слишком много, а кофе недостаточно — кофе «разбавленный». Попробуйте следующее:

- 1. Увеличить дозировку кофе.** Технически для устранения проблемы можно и уменьшить количество воды, но я исхожу из предположения, что вам не хотелось бы получить меньшее количества напитка. Значит проще просто добавить немного зерен. Если вы используете соотношения, приведенные в этой книге, добавляйте по полграмма за раз, не больше — вы уже близки к оптимальной дозировке.

2. Сделать помол тоньше. Делайте это только в том случае, если водянистость сопровождается чрезмерно кислым вкусом. Это может быть связано с тем, что помол слишком грубый.

КОФЕ СЛИШКОМ КРЕПКИЙ (ГУСТОЙ, ТЯЖЕЛЫЙ)

Вероятно, нарушено соотношение кофе и воды — слишком много кофе, а воды недостаточно. Это приводит к слишком плотному телу тяжести напитка. Попробуйте следующее:

1. Уменьшить дозировку кофе. Технически можно и взять больше воды, чтобы устранить проблему, я исхожу из предположения, что вам не хотелось бы получить больше напитка. А значит, надо просто взять меньше зерна. Если вы используете соотношения, приведенные в этой книге, снижайте дозировку по полграмма за раз, не больше — вы уже близки к ее оптимальному значению.

КОФЕ СЛИШКОМ КИСЛЫЙ

Скорее всего, это значит, что он недостаточно экстрагирован, — вода контактировала с молотыми зёрнами недостаточно времени для того, чтобы извлечь из них все ароматические и вкусовые составляющие. (Ещё это может означать, что кофе заварен по правилам, но у самого зерна очень яркая кислинка, а вам такая не по вкусу. Если дело именно в этом, то ничего не попишешь, просто запомните это на будущее. Век живи — век учись!) Помните, что некоторые путают кислотность с горечью, а это — отдельная проблема, при которой приведенные здесь советы не помогут. Если вы считаете, что это может быть ваш случай, воспользуйтесь советом о том, как распознать кислинку в кофе (стр. 207). Если же дело не в этом, давайте делать ваш кофе не таким кислым. Попробуйте что-то из следующего:

1. Уменьшить дозировку. Чем меньше кофе, тем легче воде все из него экстрагировать. Однако это разбавит напиток. Если вас устраивает то, как кофе ощущается во рту (он не слишком густой, но и не водянистый), попробуйте предпринять что-то

другое. Если все же решите снижать дозировку, то за один раз уменьшайте ее на полграмма, не больше.

2. Сделать помол тоньше. Делайте это только в том случае, если консистенция кофе вас устраивает и вам бы не хотелось ее изменить. Если это так, уменьшайте помол, но постепенно, минимальными шагами, ведь это приведет как к увеличению времени воздействия воды на кофе, так и к тому, что мелкие частички будут экстрагироваться очень быстро. Вы же не хотите ненароком получить вместо своего кофе мутную жижу.

3. Уменьшить количество воды для «цветения» (только для капельных методов). Таким образом на начальном этапе пролива в заварочный сосуд поступит меньше воды. А мы помним: те компоненты зерна, что сообщают напитку кислый вкус, экстрагируются самыми первыми (см. стр. 28). Чем меньше воды поступит в кофе в самом начале, тем меньше кислоты окажется в вашей чашке. Но советую снижать это количество не больше, чем на полграмма за раз.

4. Увеличить время заваривания. Чем дольше кофе взаимодействует с водой, тем выше процент экстракции. Этот совет больше подходит для иммерсионного способа заваривания (для капельного метода более медленный пролив не только увеличит время воздействия воды на зерна, но и будет иметь множество других эффектов с труднопредсказуемым результатом).

5. Усилить перемешивание. Перемешивание ускоряет процесс экстракции. Для иммерсионных методов «усилить перемешивание» означает просто более активно помешивать водно-кофейную смесь. Для капельных — сделать чаще интервалы между импульсами пролива. При непрерывном проливе усилить перемешивание будет труднее. Также помните, что чрезмерное перемешивание может нарушать чистоту напитка, смешивая его вкусовые ноты (и делая его более крепким).

6. Увеличить температуру воды. Если вы используете плотное зерно светлой обжарки с высокогорных плантаций и (или) низкотемпературный метод заваривания, можно попробовать повысить температуру воды. И плотные зерна, и низкая температура затрудняют растворение твердых кофейных составляющих, а более горячая вода может это исправить.

КОФЕ ЧЕРЕСЧУР ГОРЬКИЙ

Обычно это означает, что напиток чрезмерно экстрагирован — зерна провели слишком много времени в контакте с водой, извлекаяшей вкусовые молекулы. Кофе всегда горек, но я говорю об откровенно неприятной горечи. Чтобы сделать ваш кофе менее горьким, попробуйте следующее:

1. Увеличить дозировку. Чем больше кофе, тем сложнее воде все из него экстрагировать. Однако это приведет к тому, что кофе станет крепче. Если вас устраивает то, как напиток ощущается во рту (он не водянистый, но и не слишком густой), попробуйте предпринять что-то другое. Если все же решите увеличить дозировку, то за один раз прибавляйте полграмма, не больше.

2. Сделать помол более грубым. Делайте это только в том случае, если консистенция кофе вас устраивает. Если это так, попробуйте укрупнить помол, но делайте это постепенно, минимальными шагами, ведь это приведет как к уменьшению времени воздействия воды на кофе, так и к тому, что крупные частички будут экстрагироваться медленнее. Вы же не хотите переусердствовать и получить недоэкстрагированный напиток.

3. Увеличить количество воды для «цветения» кофейного слоя (только для капельных методов). Таким образом на начальном этапе пролива в заварочный сосуд поступит больше воды. А мы помним: те компоненты зерна, что сообщают напитку кислый вкус, экстрагируются самыми первыми (см. стр. 28). Чем больше

воды соприкоснется с кофе в самом начале, тем больше кислоты окажется в вашей чашке, а кислота сбалансирует горечь. Но советую увеличивать это количество не больше, чем на полграмма за раз.

4. Уменьшить время контакта кофе с водой. Чем меньше по времени кофе взаимодействует с водой, тем меньше процент экстракции. Этот совет больше подходит для иммерсионного способа заваривания (для капельного метода более быстрый пролив не только снизит время воздействия воды на зерна, но и будет иметь множество других эффектов с труднопредсказуемым результатом).

5. Увеличить время «цветения». Если вы используете очень свежее зерно, то в нем содержится много углекислоты, а она имеет горький вкус. Значит, стоит попробовать увеличить время «цветения» кофе, чтобы выделяющийся углекислый газ растворился в воздухе, а не в вашей чашке. Но не следует увеличивать его больше, чем на пять секунд. Если сомневаетесь — ориентируйтесь по тому, как активно кофе пузырится.

6. Уменьшить перемешивание. Перемешивание ускоряет процесс экстракции. Для иммерсионных методов «уменьшить перемешивание» означает просто не так активно помешивать водно-кофейную смесь. Для капельных с пульсирующим проливом — делать на один подход пролива меньше (а сами подходы длиннее). При непрерывном проливе — лить менее активно.

7. Снизить температуру воды. Если вы используете зерно средней или темной обжарки, выращенное на небольших высотах и оттого менее плотное, и (или) используете для заваривания очень горячую воду, можете попробовать уменьшить ее температуру. Менее плотные зерна и высокая температура ускоряют растворение твердых кофейных составляющих, а менее горячая вода замедлит экстракцию.

КОФЕ ИМЕЕТ ВЯЖУЩИЙ ВКУС

Если после глотка кофе на языке возникает вяжущее ощущение, как от недозрелых фруктов, — это признак чрезмерной экстракции. Попробуйте сделать то же, что и при слишком горьком кофе (предыдущий пункт).

КОФЕ ОСТАВЛЯЕТ МАСЛЯНИстую ПЛЕНКУ ВО РТУ

После глотка остается ощущение маслянистой пленки во рту? Значит, тело напитка слишком тяжелое, другими словами — кофе чересчур крепкий. Советы здесь те же, что в разделе «кофе слишком крепкий» (стр. 276).

КОФЕ ОСТАВЛЯЕТ ЗЕМЛИСТОЕ ОЩУЩЕНИЕ

Вы можете ощущать это как частицы порошка на внутренней поверхности щек (не на языке). Это также признак чрезмерной горечи, а еще того, что помол слишком тонкий. В этом случае сперва стоит попробовать укрупнить помол, а потом — увеличить дозировку. Другие советы смотрите в разделе «кофе чересчур горький» (стр. 278).

КОФЕ ИМЕЕТ ГОРЕЛЫЙ ПРИВКУС

Это признак чрезмерной экстракции — смотрите пути решения в разделе «кофе чересчур горький» (стр. 278). Либо это свойство зерен темной обжарки, которое вам не по вкусу. Поделаться тут ничего нельзя, кроме как запомнить это на будущее. Ну и если ваш метод предполагает кипячение кофе вместе с водой, ваш напиток может быть в буквальном смысле сгоревшим.

ВКУСОВЫЕ НОТЫ НЕРАЗЛИЧИМЫ

Признак того, что ваш кофе слишком крепкий (пункт на стр. 276). Иногда очень плотное тело напитка может маскировать вкусовые ноты, даже если сам кофе не оставляет ощущения тяжести во рту. Слишком плотное тело заглушает оттенки, которые вы бы различили в других условиях. Если ароматы ускользают от определения или вам кажется, что вы чувствуете какой-то вкус, но не можете его описать, — это тоже может являться признаком чрезмерной крепости. Если вкус кофе невыразительный и скучный — возможно, у вас старое зерно. Если при

«цветении» кофе мало пузырится (или вообще этого не делает) — скорее всего, зерно действительно лежалое.

КОФЕЙНЫЙ ОСАДОК — МУТНАЯ ЖИЖА

Вероятнее всего, помол слишком тонкий. А кофе — чрезмерно экстрагирован (см. стр. 278). Если вы делаете все так же, как раньше, по отточенной методике, но у вас возникла такая проблема, — вероятно, у вашей кофемолки износились жернова.

ВОДА ЧЕРЕЗ КОФЕ ПРОХОДИТ СЛИШКОМ МЕДЛЕННО

Это относится к капельным методам. Если вода еле-еле просачивается сквозь кофейный слой, вероятно, помол слишком тонкий. Еще возможно, что фильтр забился мельчайшими частицами. Если на стенках фильтра остаются пустые места («проплешины»), значит, при проливе вы задевали стенки струей и смыли эти мелкие частицы вниз, а они устроили «засор». Чтобы этого избежать, старайтесь лить воду так, чтобы она как можно меньше попадала на стенки устройства.

ВОДА ЧЕРЕЗ КОФЕ ПРОХОДИТ СЛИШКОМ БЫСТРО

Это относится к капельным методам. Если вы льете так медленно, как только можете, а вода продолжает протекать сквозь кофейный слой слишком быстро, вероятнее всего, помол слишком грубый. Попробуйте уменьшить его.

ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Азия и Океания, страны выращивания 140, 157–160
Амельн Массо, Мари Фанни 82
Арабика 125
 негибридные разновидности 136
 разновидности 128
Аромат 216
Ассоциация спешалти
 кофе (SCA) 63, 220, 225
Асьенда Ла Эсмеральда 148, 186
Африка, страны выращивания 140, 152–156
Африканские кровати 191
Аэропресс 43, 64, 77–80, 99, 119, 241
 классический способ 241–243
 перевернутый способ 244–245
 помол для него 42

Б

Батиан 136, 155
Бенц, Мелитта 67, 85
Блю Маунтин 131, 147
Болезни кофейного дерева
 антракноз 126
 кофейная ржавчина 126, 152

Боливия 140, 149, 180
 регионы выращивания 149
Бразилия 140, 150, 180, 191
 регионы выращивания 150
Букет вкуса
 оценивание при дегустации 228
Бурбон 128, 131, 144, 152, 155, 187
Бурунди 140, 152, 180

В

Вакуумная кофеварка *см. Сифон*
Весы 99, 107–111, 231
 популярные модели 110
Вилла сарчи 133
Вкусовое впечатление 213, 218–219
Вкусовые ноты 196, 219–220
Вода 44–47
 бутилированная 45
 дистиллированная 44
 количество для «цветения» 56
 минерализованная 44–45
 привкус 44
 скорость протекания 42
 стандарты SCA 45

температура 47–50, 230,
278, 279
фильтрация 44–45
Время приготовления 29
увеличение 277
уменьшение 279
Вторая кофейная волна 18,20
Высота произрастания 187–190
Вьетнам 137, 150
Выход растворимых фракций
см. Степень экстракции
Вязкость 215, 280

Г

Гавайи 139, 140, 142, 180
регионы выращивания 142
Гватемала 140, 145, 180
регионы выращивания 145
Гейша 136, 148, 186, 187
Геша *см. Гейша*
Гильдия обжарщиков 163
Гондурас 140, 146, 180
регионы выращивания 146
Горечь 29, 212

Д

Дегустация кофе 226
дегустационный лист 227
Декофеинизация 167–170
метод с применением
углекислоты 169
швейцарский метод 169
Демократическая республика
Конго 140, 153, 180
регионы выращивания 154
Депульпатор 160

Дескрипторы *см. Вкусовые ноты*
Дефект картофельного вкуса
153, 154, 156
Дозировка 35, 38, 40
для колд брю 75
увеличение 275, 278
уменьшение 276
Дополнительное оборудование
для заваривания 98-99

З

Зерно 124
зеленое, цена 127
класс «спешалти» 127
моносорт *см. Моносорт*
оценка (грейдинг) 127
смеси 182, 185
сортировка 126
хранение 202
экспорт 139

И

Иммерсионный способ
заваривания 60–61, 106
основные этапы 64
устройства 61
Индонезия 140, 157, 180

Й

Йемен 128, 140, 159, 180, 191

К

Калита 64, 91–93, 99, 263
заваривание в ней 263–265
помол для нее 42

- Капельный способ заваривания
 - 60-61
 - основные этапы 64
 - устройства 61
- Каппинг 81, 127, 151
- Карамелизация 164
- Карлсбадер 89, 90
- Кастильо 135
- Катимор 135
- Катистик 135
- Катуаи 134
- Катурра 131, 135
- Кемекс 39, 64, 93–96, 99, 120, 266
 - помол для него 42
 - рецепт на 6 чашек 266–268
- Кения 140, 155, 180
- Кент 130
- Кислотность 207
 - оценивание при дегустации 228
- Клевер 64, 80–81, 86, 99, 119, 246
 - 3-минутное заваривание 246–248
 - колд брю в нем 249
 - помол для него 42
- Колд брю 47, 74–75, 81, 99
 - в клевере 249
 - во френч-прессе 239–240
 - помол для него 42
- Колесо вкусов кофе 220–225
- Колонна-Дэшвуд, Максвелл 46
- Колумбия 140, 150, 180, 185
 - регионы выращивания 150
- Компоненты кофейного зерна 26
 - карамелизованные сахара 29, 217
 - кислоты 208
 - летучие 217
 - нерастворимые 27
 - продукты реакции Майяра 28, 217
 - продукты сухой дистилляции 29, 218
 - растворимые 27, 28
 - фруктовые кислоты, 28
 - энзимы 217
- Кона (сорт) 130, 142, 189
- Кона (регион выращивания) 142
- Консистенция см. Тело напитка
- Контрольный график заваривания 32–34
- Кооператив производителей 186
- Копи лювак 158
- Коста-Рика 140, 143, 180
 - регионы выращивания 143
- Коста-Рика 95 (сорт) 135
- Кофеин 168
 - удаление см. *Декофеинизация*
- Кофейная ягода 125
- «Кофейный нос», набор 216, 219
- «Кофейный пояс» 137–141
- Кофейня крафтовая,
 - признаки 177
- Кофемашины 16, 62–63
- Кофемолка 99–106
 - жерновая 99, 103–105
 - маркировка степени помола 41
 - ножевая 102–103
 - популярные модели 105
 - ручная 104
- Коэффициент экстракции см. *Степень экстракции*

Крафтовый кофе 22, 174
 где купить 172–178
 обозначения на упаковках
 181–183
 отслеживаемость происхож-
 дения 186, 187
 этика течения 186, 201
Крепость 31, 33–35, 213
Крэк (стадия обжарки)
 второй 165
 первый 165
Культивар 128

Л

Латте-арт 178
Лексикон (Sensory Lexicon) 220,
 221, 225
Лемпира 135
Лот 187

М

Марагоджип 130
Марокко, Джо 163
Маслянистость напитка 215, 280
 влияние фильтра 215
Мейер, Зигмунд Пауль 89
Мексика 140, 142, 180
 регионы выращивания 142
Мелитта 62, 64, 85–87, 91, 99, 119,
 254
 помол для нее 42
 пульсирующий метод на одну
 чашку 254–256
Мокко-Ява 158, 159, 184
Моносорт 136, 138, 150, 182, 185,
 187

Моха (город) 159
Мундо ново 134

Н

Настройка параметров процесса
 приготовления 39–40, 57–58
Натсен, Эрн 18
Никарагуа 140, 147, 180
 регионы выращивания 147

О

Обжарка 162, 193
 время после обжарки 194
 дата обжарки 194
 для эспрессо 184
 профиль обжарки 163, 193
 светлая 193, 195
 стадии 164
 темная 176, 193, 195, 212
 характеристика степеней 195
Обжарщики
 «Большая четверка» 172
 крафтовые 172–173, 176, 185,
 186, 190, 193
Обработка зерна 160, 190
 мытая 160, 190
 полумытая 157, 158
 смешанная (полусухая, хани)
 162, 192
 сухая (естественная, нату-
 ральная) 161, 191
 Giling Basah см. *Обработка*
 зерна, полумытая
Окисление 71, 75, 121

П

- Пакамара 133
- Пакас 133
- Панама 140, 148, 180
 - регионы выращивания 148
- Папуа — Новая Гвинея 140, 159, 180
 - регионы выращивания 159
- Патио 191
- Первая кофейная волна 17
- Перемешивание 54
 - уменьшение 279
 - усиление 277
- Перколятор 67, 84
- Перу 140, 152, 180
 - регионы выращивания 152
- Пиберри 156
- Полифенолы 215
- Помол
 - (не)равномерность его 43, 103, 104
 - регулировка 276, 277, 278
 - справочная таблица 42
 - степень 40–43, 101, 231
- Прендергаст, Марк 101
- Пролив 50–55
 - непрерывный 53
 - пульсирующий 55
 - техника пролива 51
- Процент экстракции *см. Степень экстракции*
- Пуровер 30, 96

Р

- Реакция Майяра 164, 217
- Регионы выращивания
 - см. «Кофейный пояс»*
- Ретроназальное обоняние 216, 217
- Робуста 125–126, 168
- Ротгеб, Триш 19
- Руанда 140, 180
- Руиру 11 (разновидность) 136, 155

С

- Сальвадор 140, 144, 180
 - регионы выращивания 144
- Северная Америка, страны выращивания 140, 142–143
- Сезонность кофе 179
 - время сбора урожая 180–181
- Сертификат 198
 - Bird Friendly (безопасно для птиц) 200
 - Fair Trade (справедливой торговли) 199
 - Rainforest Alliance (Тропического альянса) 201
 - USDA Organic 198
- Сифон 64, 82–84, 99, 120, 250
 - заваривание в нем 250–253
 - помол для него 42
- Сладость 210
 - оценивание при дегустации 228
- Смитсоновский центр миграции птиц 200
- Соотношение кофе и воды 33, 35–36, 38–39, 107
 - точность измерения 36–37, 107

Сосуды для кофе 119
Спешалти кофе 18–20, 22, 138,
150, 173, 174
Степень экстракции 32–34, 40
Судан 125
Сулавеси 140, 157, 180
Суматра 140, 157, 158, 180, 214

Т

Таблица соответствия объема
и массы цельных зерен
кофе 233
Тактильное ощущение 35, 213
Танзания 140, 156, 180
Тарразу (регион выращивания)
143
Текисик 132
Текстура *см. Тело напитка*
Тело напитка 31, 213–214
 влияние фильтра 214
 оценивание при дегустации
 226
Термометр 118–119, 231
Терруар 138, 185
Тиморский гибрид 134
Типика 128, 129
Третья кофейная волна 19, 20–22

У

Углекислый газ 28, 55, 212
Удержание тепла 48–49, 120

Ф

Фильтр 66
 бумажный 67, 67, 214
 для аэропресса 68, 79

 для калиты 68, 92, 263
 для кемекса 69, 94, 266
 для сифона 83
 для харио 97
 из бумаги, отбеленной без
 использования хлора 67, 68
 из небеленой бумаги 67, 68, 70
 керамический 66, 89
 металлический 66, 214
 многоцветный 70–71
 тканевый 72
 увлажнение 68–70
 Melitta 80, 85, 87, 97
Френч-пресс 43, 64, 66, 73–77,
99, 234
 5-минутный метод 237–238
 8-минутный метод 234–236
 колд брю в нем, 239–240
 помол для него 42

Х

Хани *см. Обжарка зерна,
 смешанная*
Харио 64, 96–97, 99, 119, 219
 помол для него 42
 рецепт без использования
 специального чайника 272–273
 рецепт с непрерывным
 проливом для размера 02
 269–271
Хендон, Кристофер 46, 104, 124
Холестерин 71
Холодное заваривание
 см. Колд брю
Хоуэлл, Джордж 166, 263
Хоффман, Джеймс 239

Ц

- «Цветение» кофе 55–56; 196
 время 56, 279
 количество воды 56, 277, 278
Центральная Америка, страны
 выращивания 140, 143–149

Ч

- Чайник 111–118
 материалы изготовления 112
 популярные модели 116
 с длинным тонким изогнутым
 носиком 51, 99, 112, 114, 231,
 269
 электрический 116
 gooseneck *см. Чайник*
 с длинным тонким изогнутым
 носиком

Ш

- Шлюмбом, Питер 93

Э

- Эдлер, Алан 77, 78
Эквадор 140, 151, 180
 регионы выращивания 151
Экстракт зеленого кофе 169
Экстракция 26–30
Эспрессо 16, 78, 100, 126, 184
 настройка 57
 смеси 184
Эфиопия 125, 128, 140, 154, 180, 191
 регионы выращивания 154
Эфиопское наследие 136, 154

Ю

- Южная Америка, страны выра-
 щивания 140, 149–152
Юкерс, Уильям 23

Я

- Ява 140, 158, 180
Ямайка 131, 140, 147, 180

А

- Absolutely Best Idea Development
 (ABID) 80
Aerobie 77

В

- BeeHouse 38, 64, 86, 87–88, 99,
 119, 257
 помол для нее 42
 пульсирующий метод для
 большой воронки 257–259
Blue Bottle 172, 250, 272
Blueprint Coffee 198
Bodum 82, 83
Bonavita 115, 116
Boxcar Coffee Roasters 50
Brew ratio *см. Соотношение кофе*
 и воды

С

- Café Imports 151, 163
Caribou Coffee 173, 174
Coffea arabica *см. Арабика*
Coffea canefora *см. Робуста*
Coffee Taster's Flavor Wheel
 см. Колесо вкусов кофе
Counter Culture 172

F

Fair Trade USA 199
 Fairtrade Labeling Organizations
 International (FLO International)
 199

H

Halfwit Coffee Roasters 186, 290
 Hario (компания) 82, 83, 119

I

Instituto Agronômico de Campinas
 (IAC) 134
 Intelligentsia Coffee 21, 172
 International Coffee Organization
 139

K

Kalita (компания) 91, 93, 115, 119

M

Melitta (компания) 67, 85, 117, 119

N

National Coffee Association (NCA)
 125
 National Coffee Research Center
 (Cenicafé, Колумбия) 135

O

Organic кофе 148, 152, 200

P

Peet's Coffee & Tea 13, 18, 21, 173,
 174
 pH 45, 207, 207

Q

Q-грейдеры 127, 163

R

Roast (журнал) 188, 210

S

Salvadoran Institute for Coffee
 Research (ISIC) 132
 Scott Agricultural Laboratories 132
 Sensory Lexicon *см. Лексикон*
 Single-origin coffee *см. Моносорт*
 SL28 (разновидность) 132, 136, 155
 SL34 (разновидность) 132, 136, 187
 Specialty Coffee Association (SCA)
см. Ассоциация спешалти
кофе (SCA)
 Specialty Coffee Association of
 America (SCAA) 18
 Specialty Coffee Association of
 Panama (SCAP) 148
 Starbucks 12, 13, 18, 20, 21, 22, 166,
 172, 174, 177
 Stumptown Coffee Roasters 21, 172

T

Tonx 272
 Total Dissolved Coffee Solids
 (TDCS) 31, 213
 Total Dissolved Solids (TDS) 45

V

V60 *см. Харио*

W

Walküre 64, 66, 89–91, 99, 120, 260

 заваривание в нем 260–262

 помол для него 42

World AeroPress Championship 242

World Coffee Research 133, 134,

 220, 225

Wrecking Ball (кофейня) 234

Wrecking Ball Coffee Roasters 19

Y

Yama (компания) 82, 83

БЛАГОДАРНОСТИ

Самую первую и самую большую благодарность я хочу выразить мужу, личному бариста и наставнику во всех вопросах, касающихся кофе, Андреасу Вилльхоффу — не только за прозорливость и большой вклад в написание этой книги, но и за терпение, которое я так часто (и, к счастью, безуспешно) испытывала на прочность. Большое спасибо моим дегустаторам: Жаклин, Дейрдре и Морган, за то, что своими талантами и профессиональными способностями они помогли этому кофейному младенцу появиться на свет. Морган — отдельное огромное СПАСИБО за иллюстрации. Они идеальны! Гигантское спасибо моему редактору Аманде Бреннер, моему неутомимому помощнику в укрощении зверя, а также издателю и такому же пламенному любителю кофе Дугу Сейболду, который поверил в эту книгу и в то, что я справлюсь с ней, даже раньше, чем я сама. Искреннейшая благодарность профессионалам кофейной индустрии, в особенности Джо Маррокко, за время и знания, а также Тревису, Камилле и всей команде Halfwit и Wormhole за поддержку и теплые пожелания. Спасибо друзьям — особенно тем, с кем мы вместе учились на курсе писательского мастерства, — ваши успехи и устремления заставляли и меня поднимать брэнное тело с дивана, усадить за стол и работать — брать усидчивостью там, где больше было нечем; Бэйли, которая всегда была готова выслушать и принять участие в моих безумных свершениях последних десяти лет, а также вдохновлять на новые; и Виктории, мудрость и душевное тепло которой умеют укрощать мою неуверенность в себе. И последнее по счету, но не по важности, — спасибо моим родителям, которые все же прочтут толстую книжку про кофе, которого не пьют и даже не особенно одобряют: я люблю вас.

ОБ АВТОРАХ

Джессика Исто получила диплом журналиста в университете штата Теннесси и степень магистра изящных искусств (писательское мастерство) в университете Южного Иллинойса. Работает редактором в книжном издательстве. Публиковалась в *Chicago Tribune*, *Gapers Block* и других сетевых и печатных изданиях. Увлекается приготовлением кофе в домашних условиях больше восьми лет.

Андреас Вильхофф руководит подготовкой персонала в компании Halfwit Coffee Roasters и управляет кофейней Wormhole, получившей признание таких информационных и тематических ресурсов, как журналы *Food and Wine*, *Fresh Cup*, портал о кофе Sprudge.com, CNN.com и многих других. Участник чемпионата бариста SCA Brewers Cup и представитель компании Halfwit на отраслевых ярмарках, таких как ежегодная SCA Expo, Coffee Fest и CoffeeCon Chicago.

Издание этой книги было бы невозможно без наших партнеров — профессионалов и энтузиастов кофейного дела, а также краудфандинговой компании «Планета» и всех тех, кто поддержал проект на Planeta.ru



Джессика Исто

КРАФТОВЫЙ КОФЕ

Руководство по приготовлению вкусного кофе дома

Издатель и редактор *Лидия Бурова*
Консультант перевода *Анастасия Никитина*
Корректор *Вера Надеждина*
Дизайн обложки *Федор Кондраков*
Дизайн и верстка *Артак Саргсян*

Подписано в печать 08.08.2018

Формат 60х90/16

Тираж 2000 экз.

Издательство «Любимое дело», t.me/fun_and_games

Отпечатано в типографии PNB Print, Латвия.

Заказ № 118502.

www.pnbprint.eu





любимое
е́ло



16+