



**А У ТЕБЯ
НЕТ
ТАКОЙ
ШТУЧКИ?**

КОФЕ

АННА ЧЕБОТАРЕВА

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



Не будь чайником

Анна Чеботарева

Кофе

«БХВ-Петербург»

2005

Чеботарева А.

Кофе / А. Чеботарева — «БХВ-Петербург», 2005 — (Не будь чайником)

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

© Чеботарева А., 2005

© БХВ-Петербург, 2005

Содержание

Введение	6
Вокруг да около «штучек»	7
Легенда о кофе	7
Кофейное производство	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Анна Чеботарева

Кофе

© Чеботарева А., 2005

© Оформление, издательство «БХВ-Петербург», 2005

Введение

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

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



Цель этой брошюры – рассказать, как правильно выбрать кофе из многообразия сортов, представленных на российском рынке. При этом не оставить без внимания ваши пристрастия. Ведь одни предпочитают растворимый кофе, другие – молотый, а истинные ценители выбирают кофе в зернах. А также вы узнаете, как и сколько раз в день можно пить кофе, чтобы не навредить своему здоровью. Мои советы помогут вам не остаться равнодушными к этому древнейшему напитку.

Вокруг да около «штучек»

Легенда о кофе

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

Из Эфиопии путь кофе лежал по Красному морю в Аравию, где он быстро стал популярным. Особенно в Йемене, в городе Моха, где купцы впервые стали культивировать кофейные плантации. И целых два века Йемен снабжал весь Восток отличным кофе, носившим старое имя города Моха – мокко. Год 1425 – год превращения кофе в тот напиток, который мы знаем. С момента открытия кофейной силы козами и до XIV века способ приготовления претерпел множество изменений. Сначала, как мы уже выяснили, монахи готовили отвар из листьев. Затем эфиопские племена стали готовить вино из забродивших кофейных ягод. Этот напиток носил гордое название **qahwah** (дословно – настой, мешающий заснуть). У турок то же самое называлось **qahve**, а еще через 200 лет он получил свое европейское имя: **caffè, cafe, coffee**.

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

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

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

Кофейное производство

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

Кофейные плоды – это ягоды со сладкой мякотью и с заключенными в них зернами. В каждой ягоде, как правило, два зерна. Именно зерна и становятся в дальнейшем кофе. Ягоды имеют яркую окраску: зеленые – незрелые ягоды, желтые – при созревании и ярко-красные – это уже готовые к сбору урожая плоды. Зрелые красные ягоды кофе еще называют «вишнями».



Сбор урожая осуществляется либо за один раз – для низкосортного кофе, либо многократно в течение 8–10 дней – для высокосортной Арабики. Незнакомое слово, сейчас вы все поймете. Весь кофе готовится из семян двух видов кофейных деревьев: кофе арабийский, или Арабика, и кофе конголезский, или Робуста. Причем Робуста используется только в смеси с Арабикой: сам по себе кофе Робуста не вкусен и менее ароматен, но придает крепость настою кофе и стоит дешевле. Насчитывает около 40 видов кофейных деревьев, из которых наиболее распространенным является кофейное дерево арабийское (*Coffea arabica*), широко культивируемое во многих тропических странах (Бразилии, Индии, Йемене, Вьетнаме, Эфиопии и др.). Существует еще один вид, кофе вида Либерика. Данный вид не получил широкого распространения ввиду очень маленькой урожайности и посредственного качества.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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