



Елена Маслякова

Твоя кофейня

«Научная книга»

Маслякова Е.

Твоя кофейня / Е. Маслякова — «Научная книга»,

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

Содержание

Введение	5
Глава 1.	6
Глава 2	16
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Елена Владимировна Маслякова

Твоя кофейня

Введение

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Глава 1. История кофе

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

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

Кофе и здоровье

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

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

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

Кофейные советы

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

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

Из жизни великих

Известный английский философ Эрик Фромм однажды как-то признался в интервью, что он просто в восторге от кофе с молоком и 2—3 ложками густого вишневого варенья. Этот удивительный по вкусу напиток, по

его словам, заставляет его забыть обо всех неприятностях и заботах и беспечно радоваться жизни.

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

Из жизни великих

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

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

Гадание на кофейной гуще

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

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

Гадание на кофейной гуще

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

Купцы-бедуины доставляли кофе на шумные восточные базары и в караван-сарай, демонстрировали искусство приготовления напитка и давали попробовать его всем желающим. В знойной сутолоке больших восточных городов, на всех, даже самых узких улочках и в переулках можно было видеть человека, отбивавшего барабанную дробь на так называемую «мах-мас аль кава» и зазывавшего отведать новый бодрящий напиток. Временные «точки» продажи кофе с ростом его популярности среди населения постепенно превращаются в постоянные и становятся неотъемлемым элементом любого восточного базара и городов арабского мира, а сам кофе за какие-то два века распространяется по всему арабскому миру.

Из жизни великих

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

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

Кофе и здоровье

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

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

Гадание на кофейной гуще

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

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

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

Рецепты от знаменитых

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

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

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

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

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

Гадание на кофейной гуще

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

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

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

Кофейные советы

Если вы следите за своей фигурой и считаете калории во всех продуктах, остановите свой выбор на кофе, приготовленном из сорта робуста. Количество углеводов в нем гораздо меньше, чем в арабике. Но запомните, что зерна робуста содержат при этом больше кофеина.

Европейцы оказались легкими на подъем, и уже через каких-то 20 лет в Венеции открывается первая в Европе кофейня, только называлась она не кофейней, а просто кафе. Напиток стремительно завоевывает Европу, и это совпадает с широко распространяющейся в той же

Европе модой на восточные товары. В 1698 году открывается кафе в Марселе, которое тут же стало настолько популярно, что спустя всего лишь несколько лет на улицах Марселя произошла демонстрация женщин. Они протестовали против пристрастия своих мужей к кофе, из-за которого те большую часть своего свободного времени проводили в кафе. Кофе, писали газеты того времени, стало причиной снижения рождаемости в городе.

Кофейные истории

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

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

Из жизни великих

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

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

Из жизни великих

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

Потребление кофе в Европе стремительно увеличивалось, соответственно, не менее стремительно росли на него цены. Наступил момент, когда плантации кофе на Аравийском полуострове уже не могли обеспечивать постоянно растущий спрос на кофе. В поисках новых пригодных земель для культивирования кофе арабы активно колонизировали Юго-Восточную Азию, где условия его выращивания были более чем благоприятными. Этот шаг стал роковым для Йемена, так как с тех пор, как кофейные плантации распространились по полуострову

Индокитай и островам Малайского архипелага (территория нынешней Индонезии), его монополии на кофе пришел конец. К слову сказать, в настоящее время из всех стран, производящих кофе, Йемен занимает последнее место.

Гадание на кофейной гуще

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

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

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

Кофе и здоровье

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

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

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

Из жизни великих

В 1669 году посол османской империи Сулейман Ага приехал в Париж. На приеме у короля Людовика XIV его придворные и знатные вельможи стали хвастать знаменитыми французскими винами, говоря о том, что нигде в мире нет ничего подобного по вкусу. Сулейман Ага пообещал угостить их и короля напитком, который они никогда не пробовали и который затмит своим ароматом все французские вина. На следующий день посол явился в Лувр

и принес с собой зерна кофе. Когда его сварили и подали к столу, Людовик пришел в такой восторг, что приказал подавать кофе каждый день к завтраку.

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

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

Кофе и здоровье

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

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

Кофейные советы

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

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

Кофейные советы

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

Первоначально большинство стран и территорий, занимающихся производством кофе, являлись колониями и метрополиями европейских держав, которые всячески поощряли разведение там кофейных плантаций. Наличие плодородных почв и дешевой рабочей силы были главными экономическими условиями закладки новых плантаций. Столь бурный рост миро-

вого производства кофе привел к падению цен на него, и очень быстро этот напиток стал доступен большей части населения.

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

Из жизни великих

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

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

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

Из жизни великих

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

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

В начале XVII века кофе постепенно начинает проникать в Россию. Первое упоминание о нем содержится во врачебном предписании царю Алексею Михайловичу придворного лекаря Самюэля Коллине и датируется 1665 годом: «Вареное кофе, персиянами и турками известное и обычное после обеда, изрядное есть лекарство против надмений, насморков и главболений». Но, наталкиваясь на народный консерватизм, сопротивление церкви, распространение кофе шло очень медленно. Его долгое время считали просто лекарством, и даже русские цари принимали его исключительно в лечебных целях.

Из жизни великих

Во время конфликта между Нидерландской Гвианой и Французской Гвианой для заключения перемирия был направлен португальский дипломат Франсиско ди Малло Палхета. Но это была лишь часть задания. Франсиско должен был любой ценой (а попадись он, его бы ожидала смертная казнь)

добыть кофейные зерна и саженцы. После многочисленных безрезультатных попыток посол решил на последнее средство – он надумал пустить в ход свое очарование и соблазнить жену влиятельного чиновника, отвечающего за посадку кофейных деревьев. После недолгого сопротивления супруга сдалась. Она не смогла отказать своему любовнику в «пустяшной» просьбе и подарила ему на память о ней несколько кофейных саженцев. И таким образом Франсиско с успехом выполнил задание.

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

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

Гадание на кофейной гуще

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

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

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

Гадание на кофейной гуще

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

Бразильцы выставили и более 1 000 сортов кофе. На выставке все желающие могли бесплатно поучиться обжарке зерен, приготовлению напитка и выпить чашечку кофе собственного приготовления. Бразильская экспозиция пользовалась у посетителей настолько большой популярностью, что в результате Бразилия завоевала первую премию на выставке. После этого события импорт кофе резко увеличился и в канун первой мировой войны составлял более 772 тысяч пудов в год. Как и во всем мире, кофе в России стал обычным повседневным напитком, любимым различными слоями населения.

Проследив таким образом историю распространения кофе по всему миру, кажется, можно поставить точку. Но это только на первый взгляд, потому что в первой половине XX

века произошло еще одно важное событие в истории кофе, обойти молчанием которое мы не имеем права.

Кофейные советы

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

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

Из жизни великих

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

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

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

Глава 2

Легенды о кофе

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

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

Рецепты от знаменитых

Особый рецепт от Джона Траволты для любителей крепкого кофе.

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

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

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

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

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение башмака на высоком каблуке, это означает, что человек находится под влиянием других людей. Он слишком много значения придает мнению окружающих, поэтому забывает о своих собственных желаниях. Такое положение не может принести ему ничего хорошего, потому что человек не развивается, а пытается соответствовать чужому идеалу.

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

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

Кофейные истории

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

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

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.