

J. J. Myles
BEE
OKOPE

Н.Н. Пучеров
Всё о кофе

В книге рассказывается о чудесном напитке кофе. Читатель познакомится с тем, как выращивают кофейные деревья и чайные кусты, производят кофе и чай, узнает связанные с ними некоторые полезные сведения из области химии, медицины, истории, экономики и др. Излагаются различные способы приготовления кофейного и чайного напитков.

Для широкого круга читателей.

Оглавление

От автора	1
Нужно кое-что знать и уметь	2
Все очень просто	2
Как это делают	3
Кофеварки	6
Растворимый кофе	9
Как рождается кофе	12
Чудесное дерево	12
Плоды созрели	14
Обжаривание кофейных зерен	16
Хранение обжаренных зерен	19
Помол	20
Экстракция	22
Вкус и аромат кофе	23
Каким бывает кофе	25
Кофейные смеси	30
Известно ли вам...	32
Кофе с точки зрения химии	32
Кофе с точки зрения медицины	35
Кофе без кофеина	39
Кофе, откуда он	42
Кофе идет по свету	44
Страны-производители	48
Потребление кофе	53
Кофе в жизни человека	55
Кофе с точки зрения юмориста	57
Как готовить и подавать кофе	60
Кофе и чай	66
Немного о чае	66
Как приготовить хороший чай	71
Каким бывает чай	73
Рецепты на основе натурального кофе	76
Горячие кофейные напитки	77
Холодные кофейные напитки	80
Диетические напитки	83
Кондитерские и кулинарные изделия с использованием кофе	84

От автора

Без чая и кофе трудно представить себе жизнь современного человека. В одних странах отдают предпочтение чаю, а в других — кофе. Не надо, конечно, понимать это утверждение буквально. Деление стран на «чайные» и «кофейные» условно. Почему, в самом деле, нужно ограничиваться одним только чаем или одним только кофе? Вкусы и желания разнообразны и изменчивы, и нет никакой необходимости устанавливать здесь какие-то незыблемые правила.

В нашей стране традиционен чай. Более трех веков тому назад вошел этот напиток в быт народа вместе с самоваром, расписными чашками, блюдцами и чайниками. Это вовсе не означает, что кофе полностью отвергнулся в прошлом, а тем более в наши дни. Почитателей крепкого, бодрящего кофейного напитка у нас не меньше, чем тех, кому по душе прекрасный аромат чая. В какой-то мере это подтверждается интересом к первому изданию настоящей книги.

Неуклонный рост народного благосостояния в нашей стране ведет и к повышению запросов советских людей. С каждым годом производится все больше потребительских товаров, улучшается их качество. Расширяется и ассортимент продуктов питания. Нет ничего удивительного в стремлении украсить стол новыми кулинарными изделиями и напитками. Но всегда ли мы делаем это умело?

В этой книге рассказывается о кофе: о том, как его производят, перерабатывают, какие напитки и кулинарные изделия создаются на его основе. Главный же разговор пойдет о том, как приготовить вкусный и ароматный напиток.

Не стоит придираться к заглавию книги. Рассказать все о кофе в небольшом издании просто невозможно. Автор не ставит перед собой такой задачи и не претендует на высокое звание профессионала. То, что в часы досуга ему довелось узнать о кофе, он предлагает вниманию таких же любителей и искренне благодарит тех из них, кто после выхода первого издания откликнулся полезными советами, замечаниями и предоставил автору новые интересные материалы.

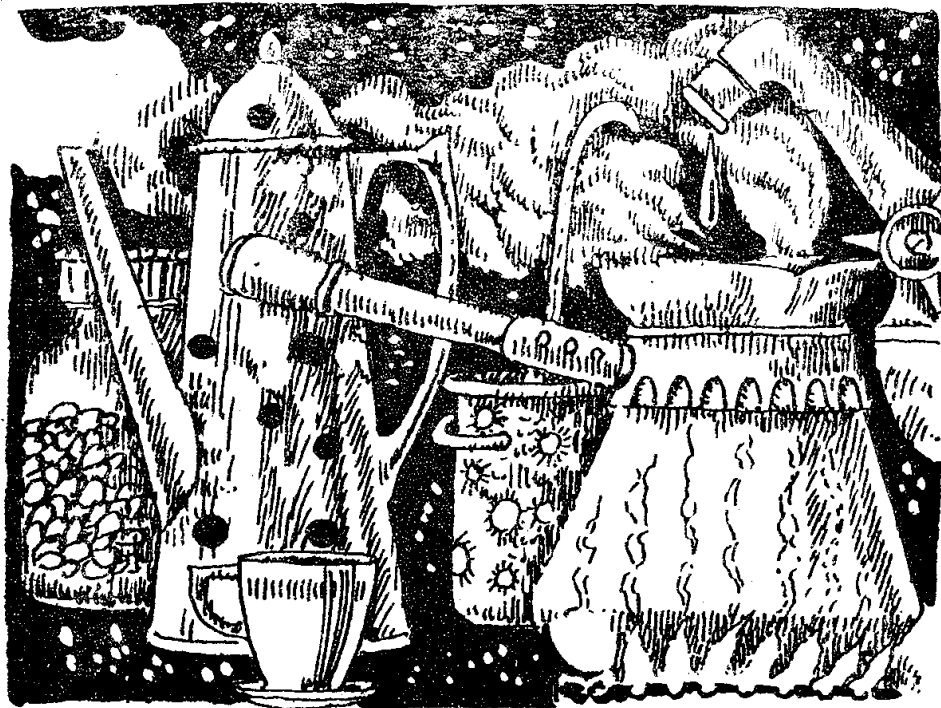
Кофе — прекрасный напиток. Можно смело утверждать, что стоит потратить время на то, чтобы приготовить для своих друзей чашку крепкого, вкусного и ароматного кофе. А может быть, еще и порадовать их новым, неизвестным рецептом, найденным на страницах книги. Еще лучше, если приведенные в ней сведения натолкнут вас на собственное творчество в кулинарной области. Для этого книга и написана.

Если же случится так, что после ее прочтения вы впервые рискнете сами приготовить кофейный напиток — тем лучше. Смелее беритесь за дело!

Нужно кое-что знать и уметь

*Хороший кофе черен, как дьявол, горяч,
как адский огонь, сладок, как поцелуй.*

Пословица



Все очень просто

Любите вы кофе или нет, но представление о том, как готовят этот напиток, наверняка имеете.

Существуют тысячи вариантов. В одном юмористическом рассказе утверждается, что для этой цели «используются все имеющиеся в продаже сорта кофе, берутся порошки разного помола. Варка осуществляется в сосудах из стекла, алюминия или нержавеющей стали (включая и лабораторные стаканы, огнеупорные мензурки, цедилки, а также перегонные кубы). В крайнем случае используется стандартная кофеварка. Источниками энергии для повышения температуры экстрагирующей воды могут служить: пламя газовой горелки, электрический ток, перегретый пар, выхлопные газы двигателя внутреннего сгорания...». Нет предела полету человеческой фантазии!

Оставим в стороне хитроумные способы и ограничимся обычными, вполне доступными каждому. Для приготовления кофейного напитка нуж-

но совсем немного: сам кофе, вода, кофейник или кофеварка и несколько минут великого таинства рождения напитка. Любители растворимого кофе обходятся и без кофеварки.

Кажется все ясно. Но так ли это просто?

Все хозяйки готовят борщ из одних и тех же продуктов по примерно одинаковой «технологии». Но когда вы садитесь за стол, то в одном случае перед вами тарелка восхитительного украинского борща, а в другом... Не будем злословить, просто отметим: легко приготовить кофе вообще, но для того чтобы он был вкусным, ароматным, то есть настоящим кофе, нужно кое-что знать и уметь. Вкус, аромат, цвет, крепость, настой напитка зависят от многих обстоятельств в первую очередь, конечно, от мастерства того, кто его готовит. Ваше умение и сноровка венчают большой и нелегкий труд тех, кто вырастил и собрал урожай, доставил его из далеких стран, сортировал и обжаривал кофейные зерна. Многие смотрят на кофе лишь как на прекрасный стимулятор, а ведь кофе, прежде всего, — вкус, аромат, удовольствие.

В вашем распоряжении множество способов приготовления кофе. Но какими бы разными они ни казались, всегда дело сводится к тому, чтобы наилучшим образом использовать вкусовые и ароматические вещества, содержащиеся в кофейном зерне. Это формула успеха. Усовершенствования техники не улучшают сами по себе напиток, они только упрощают процесс приготовления, делают его более удобным.

Какой же способ предпочтительнее? Этот вопрос, предстоит решить вам самим. О вкусах не спорят, и потому совершенно ясно, что наилучший способ приготовления кофе — тот, который пришелся по вкусу именно вам. Все остальные, разумеется, хуже. А сейчас обсудим основные способы и там, где это возможно, попробуем дать объективную оценку их преимуществ и недостатков.

Как это делают

Договоримся сразу: кофе не варят, а заваривают. Недаром французская поговорка гласит: «Кипение убивает кофе». Запомним это, поскольку в нашем рассказе будут встречаться слова и выражения, которые как будто противоречат этому принципу. Ведь мы говорим «сварить кофе», «кофеварка» и т. д. Но дело, конечно, не в словах.

Итак, кофе заваривают. Попросту все сводится к тому, что кофейный порошок более или менее длительное время взаимодействует с горячей водой. Происходит извлечение (экстрагирование) вкусовых и ароматических веществ из кофейного порошка. Вода постепенно насыщается и превращается в кофейный напиток. Наша задача — обеспечить наиболее благоприятные условия для экстрагирования.

В простейшем случае для приготовления кофе используют любой ко-

фейник или обычную кастрюлю (лучше луженую или эмалированную) подходящих размеров. Желательно, чтобы сосуд для приготовления кофе был из фаянса, стекла или нержавеющей стали и хорошо сохранял тепло.

Посуду ополаскивают кипятком, чтобы прогреть ее. Затем засыпают необходимое количество кофе. Обычная пропорция: одна-две чайные ложки кофейного порошка на стакан воды. Порошок заливают крутым кипятком так, чтобы кофе не оказался на поверхности.

Кофе доводят почти до кипения. Как только поднимется пена, кофейник сразу снимают с огня и некоторое время ждут, чтобы осела гуща. Кофе всегда подают к столу горячим, поэтому отстаивание не должно быть слишком продолжительным. Несколько капель холодной воды ускорят процесс оседания гущи.

Описанный метод называют методом отваривания, он относится к наиболее древним и традиционным способам приготовления кофе. Большое значение имеет соотношение между количеством кофе и воды. Помните: качество кофе ухудшится, если его подогреть после того, как он остыл, или держать горячим больше часа.

Описанный способ приготовления кофейного напитка можно несколько видоизменить. В кофейник заливают холодную воду и нагревают ее до кипения. Затем кофейник снимают с огня и ложкой кладут в него порошок, быстро перемешивая его. Последующие действия полностью повторяют то, о чем говорилось выше. Нагревание кофейника можно повторить несколько раз, но и в этом случае нужно следить за тем, чтобы вода не закипела. Для того чтобы кофе во время отстаивания не охлаждался слишком быстро, кофейник следует прикрыть накидкой, сохраняющей тепло.

Даже такими нехитрыми способами при наличии некоторого навыка можно приготовить кофе высокого качества. Однако при этом на дне кофейника образуется большое количество разваренной гущи, которая затем попадает в чашки. Это нравится далеко не всем. Чтобы избежать появления осадка, кофейный порошок засыпают в полотняный мешочек, который опускают в кофейник. Удалить гущу можно, процедив кофе через специальный фильтр или тонкое ситечко.

В каждой стране существуют свои излюбленные, традиционные способы приготовления кофейного напитка. В Бразилии, например, молотый кофе засыпают на дно сосуда. Заливают кипящей водой, смесь быстро перемешивают и фильтруют в предварительно ошпаренный кипятком сосуд. Существует и такой, несколько необычный, вариант метода отваривания. Фунт кофе среднего помола погружают в кварту холодной воды (грубо говоря, полкилограмма кофе на литр воды) на 24 ч. Экстракт фильтруют и хранят охлажденным. Для приготовления кофейного напитка холодный экстракт смешивают с кипящей водой. Приверженцы такого способа считают, что кофе получается ароматным и без горечи.

Прост и эффективен восточный способ. Для этого необходима джезва

(или турка) — небольшая коническая кастрюлька с длинной ручкой. В классическом исполнении джезвы делают из меди и лудят их изнутри. В магазинах можно приобрести джезвы всевозможных размеров, из разных материалов — алюминия, мельхиора и т. п. Хотя все джезвы конические, формы их отличаются друг от друга, а от формы и размеров зависит качество кофейного напитка. Выбрать джезvu не просто, но определенно можно сказать, чем больше джезва, тем хуже. Предпочтительнее пользоваться джезвой на одну-две порции, не более, с узким горлом. Удобны джезвы с деревянной ручкой, предохраняющей от ожога. Иногда в комплекте с джезвой продают и специальную подставку, в которой можно разжигать сухой спирт. Это удобно в дороге, в походных условиях, а иногда и дома.

Для восточного способа нужен кофе очень тонкого помола (для этого в Турции, например, существуют особые мельницы). В джезvu кладут сахар и кофе, заливают водой и медленно нагревают на слабом огне. Во многих странах Востока джезvu просто ставят на горячую золу или разогретый песок.

Как только поднимется пена, джезvu тотчас снимают с огня, следя за тем, чтобы на поверхности кофе сохранился слой пены. Кофе томится внутри джезвы, прикрытый, словно крышкой, пеной. Пена закупоривает узкое горло сосуда и не дает улечься кофейному аромату. Процесс нагревания джезвы повторяют 2–3 раза. Если потом слегка постучать джезвой о край стола, пена побелеет.

Широко практикуется и иной вариант. В джезvu кладут сахар, заливают холодной водой и доводят ее до кипения. Роль сахара состоит здесь не только в придании напитку сладости: сахар смягчает воду, а эта способствует лучшему извлечению из кофейного порошка вкусовых и ароматических веществ. Джезvu с закипевшей водой снимают с огня и засыпают в нее кофейный порошок, быстро помешивая ложкой. Поднимается густая пена. После того как она чуть-чуть осядет, сосуд снова ставят на очень слабый огонь. Как только пена лишь слегка поднимется, джезvu снимают с огня. После нескольких подогреваний напиток готов.

В кофе, приготовленном по-восточному, пена содержит много ароматических и вкусовых веществ и весьма ценится знатоками. В Аравии пену называют «лицом кофе».

Кофе подают к столу прямо в джезве, пену небольшими порциями раскладывают по чашкам, а потом уже доливают напиток. Такой кофе не фильтруют и к столу не подают ни сахара, ни ложек: сахар уже положен, а перемешивание приведет к тому, что со дна чашки, поднимется осадок. Напомним афоризм: «Сахар придает неприятный вкус кофе, если забудешь его туда положить».

В джезве образуется крепкий, терпкий и очень ароматный кофе. Пожалуй, это один из лучших способов, но не для тех, кто не хочет немного повозиться у плиты или кому не нравится кофейный осадок. Не беда. Ко-

фейный напиток без осадка легко и удобно приготовить в кофейнике с фильтром или кофеварке.

Кофеварки

Описать все, что придумано неутомимыми изобретателями в области кофеварения, трудно, да и вряд ли нужно. Инструкция, которой снабжает завод-изготовитель каждую кофеварку, познакомит вас с ее конструкцией и особенностями эксплуатации.

Конечно, имеет значение материал, из которого сделана кофеварка, внешнее оформление, тип нагревателя и многое другое. Весьма компактны и удобны кофеварки со встроенным электрическим нагревателем. Все эти соображения, несомненно, играют роль при определении достоинств и недостатков той или иной модели. Но сначала обратим внимание на главное и попытаемся разобраться в принципах работы различных аппаратов, предназначенных для приготовления кофе.

Кофеварки, основанные на методе отваривания, ведут свое начало из Франции с 1711 г. Они представляют собой кофейник, дополненный устройством для фильтрования уже готового кофе. Иногда для этого пользуются фильтром с поршнем, отжимающим осадок.

Второй метод, используемый в кофеварках, — перколяция (процеживание, фильтрование). Горячая вода в течение 6–8 мин просачивается через слой кофе грубого помола, помещенный на фильтр-сетку. Напиток в этом случае получается почти без осадка. Принцип предложен в 1800 г. архиепископом Парижа Жаном Батистом де Белла и послужил толчком для дальнейших усовершенствований. Одно из подобных изобретений, в частности, было сделано графом Румфордом, известным естествоиспытателем и политическим деятелем. Он усовершенствовал кофеварку де Белла, введя устройство, позволявшее сохранять порошок кофе спрессованным и предотвращать попадание крупинки в настой.

Стандартная форма кофеварки этого типа содержит три части: приемник воды, фильтр-сетку и приемник напитка. В самом простом случае фильтром покрывают обыкновенный стакан. На фильтр насыпают кофейный порошок и заливают его кипящей водой. Вода проходит через слой кофейного порошка, насыщается и через отверстия в фильтре попадает в объем, где собирается готовый напиток. Иногда порошок на фильтре придают специальной сеточкой. Через слегка спрессованный порошок вода проходит медленнее и поэтому сильнее насыщается.

Фильтрация дает возможность получить чистый кофе без осадка, но не очень крепкий. К преимуществам этого способа следует отнести простоту, к недостаткам — довольно продолжительное время приготовления напитка. Нельзя не учесть и того, что за время фильтрации кофе остывает, поэтому следует позаботиться о том, чтобы объем, куда собирается

готовый напиток, был слегка подогрет. Для этого, например, сосуд предварительно ошпаривают кипятком.

Чем меньше отверстия в сетке фильтра, тем медленнее происходит процесс фильтрации, но тем лучше качество кофе. Необходимо только сохранить его горячим. В некоторых современных моделях кофеварок с фильтром для ускорения процесса фильтрации используется сжатый воздух.

Важное условие: обратите внимание на то, чтобы помол кофе соответствовал размеру отверстий в фильтре. При слишком тонком помоле фильтрация затянется, а при грубом — ухудшится качество напитка. Не менее важно и соотношение между толщиной слоя кофейного порошка и количеством воды. В кофеварке надо готовить такое количество порций кофе, на которое она рассчитана. Произвольно увеличивая или уменьшая слой порошка на фильтре, вы тем самым изменяете крепость и качество напитка. Через слишком тонкий слой вода пройдет, не достигнув оптимального насыщения. Напротив, чрезмерно толстый слой замедлит фильтрацию, получится довольно крепкий, но холодный и не очень вкусный напиток.

Дать рекомендации на все случаи трудно, да, видимо, и невозможно. Нужные пропорции воды и кофейного порошка для данного типа кофеварки проще и легче установить на основании собственного опыта, в соответствии с личным вкусом.

Принцип фильтрации используется и в оригинальных кофеварках с переворачивающимися сосудами, соединенными фильтром.

Первый перколятор под давлением придуман в 1827 г. парижским ювелирным мастером Жаком Августином Ганде. В его конструкции кипящая вода поднималась по трубке в ручке кофейника и обрызгивала кофейный порошок. Несколько лет спустя Николас Феликс Дюран изобрел перколятор, оборудованный внутренней трубкой с расширением на конце, установленной в центре шкварки. Так возник широко используемый ныне кофейник гейзерного типа. На верхней части трубки размещается сетка-фильтр с кофе.

Последовательность операций с гейзерным кофейником следующая. Центральную трубку вынимают из кофейника и на фильтр-сетку насыпают кофе. В кофеварке кипятят определенное количество воды (ее уровень не должен достигать фильтра с кофе). Когда вода закипела, в кофеварку помещают центральную трубку с фильтром и продолжают медленно нагревать. Дальнейшее увеличение температуры воды вызовет повышение давления пара в нижней части вертикальной трубки. Избыток давления заставляет воду подняться по трубке вверх. Этот горячий фонтанчик смачивает кофейный порошок. Вода проходит через слой кофе, насыщается им и через отверстия в фильтре стекает в объем. Постепенно вся вода достигнет оптимального насыщения.

Гейзерные кофеварки бывают либо полностью металлические, либо со

стеклянной крышкой. Выпускаются кофейники гейзерного типа из термостойкого стекла. Это позволяет наблюдать за тем, как вода превращается в кофе, легко определять момент окончания процесса.

Насыщение воды в гейзерных кофеварках происходит довольно быстро. Образуется чистый напиток без осадка, средней крепости и очень горячий. Не огорчайтесь, если, купив гейзерную кофеварку, вы не сразу получите хорошие результаты. И в этом, случае следует учитывать предостережения, которые были сделаны выше относительно степени помола кофе, соотношения количеств порошка и воды и т. п. Сварите кофе несколько раз. Даже небольшой опыт позволит улучшить качество напитка и получить кофе, который удовлетворяет ваш вкус.

Хитроумная машина для фильтрации была придумана в 1840 г. шотландским морским офицером Робертом Непером. Конструкция состояла из двух шарообразных сосудов, смешивающего контейнера, сифона и фильтра. Сначала верхняя часть устройства удаляется, и на фильтр насыпается определенное количество кофе. В нижней части кипятится дозированное количество воды, а затем плотно устанавливается верхняя часть, и нагрев продолжается. По трубке водяной пар попадает в кофе в верхнем шаре и смешивается с кофейным порошком. Давление в шаре возрастает, раздается сигнальный свисток, и нагрев прекращается. Пар в нижнем шаре конденсируется, создается разрежение, заставляющее втянуться туда готовый напиток. Через специальный краник кофе разливают по чашкам.

Очень популярны в последние годы экспресс-кофеварки. Они позволяют удобно и быстро приготовить кофе отличного качества не только в больших агрегатах, используемых в сети общественного питания, но и в домашних условиях. Кофеварки для индивидуального использования выпускаются нашей промышленностью. Это современные и усовершенствованные аппараты, в которых учтены главные особенности технологии приготовления кофейного напитка.

Внутри металлического корпуса кофеварки вертикально расположен нагревательный элемент. Залив в корпус холодную воду, его герметически закрывают крышкой с резиновой прокладкой. Включают нагрев. Когда вода закипает, давление поднимается и срабатывает клапан сливной трубки. Кипящая вода под давлением направляется на слой кофейного порошка на фильтре, установленном в нижней части корпуса кофеварки. Вода проходит через кофе, насыщается, и готовый напиток капля за каплей собирается в чашке из термостойкого стекла.

Преимуществом экспресс-кофеварки является и то, что температура пара автоматически поддерживается в пределах 95–100 °С. Благодаря особому расположению нагревательного элемента расход электрической энергии минимальный. Кофеварка имеет сменные фильтры, рассчитанные: на две и четыре порции. Пластмассовые рукоятки делают аппарат удобным в обращении. Экспресс-кофеварка легко и просто дает возмож-

ность получать кофе высокого качества при практически полной автоматизации процесса.

Однако и здесь нужен некоторый опыт и соблюдение довольно несложных правил. Помол кофе должен соответствовать размеру отверстий в фильтре, количество кофейного порошка следует дозировать. Необходимо следить за состоянием резиновых уплотняющих колец, своевременно удалять накипь, покрывающую внутреннюю поверхность бачка, проверять работу предохранительного клапана, установленного в крышке кофеварки, и регулирующих клапанов. От работы последних зависит температура воды, попадающей на кофейный порошок, а значит, и качество кофе.

Не допускайте перегрева кофеварки после того, как вся вода будет вытеснена из бачка. Такой перегрев приведет к быстрому выходу из строя резиновых уплотнений. Осторожного обращения требуют фильтры, особенно в процессе их мойки и чистки. В целом эксплуатация эспрессо-кофеварки не вызывает каких-либо серьезных затруднений. Длительной и безупречной работой кофеварок такого типа довольны многие любители кофе.

В сети общественного питания используют электрокофеварки гейзерного типа, а в последние годы все шире применяются отечественные и импортные эспрессо-аппараты. Электроподогрев воды в них автоматизирован, аппарат снабжен, дозирующим устройством для воды.

Мы кратко рассказали об основных принципах работы кофеварок различных типов. Есть в этом деле еще много деталей и тонкостей, которые здесь не упомянуты. Поэтому, купив новую кофеварку, прежде всего внимательно ознакомьтесь с заводской инструкцией, а затем сделайте первую пробу, выполнив все рекомендации. Не спешите с критикой купленной вами модели. Мы уже говорили, что дело не в технических средствах, а в умении и сноровке, для получения вкусного напитка нужны определенные навыки и опыт.

Растворимый кофе

Пищевая промышленность осваивает все новые виды кофейной продукции. Производят, например, концентраты кофе в виде карамели. Предполагается производство их в виде паст в банках или тубах и т. п.

А о растворимом кофе без осадка стоит побеседовать особо. Что и говорить, популярность растворимого кофе велика. И все-таки существуют различные мнения по этому поводу. Одни принимают растворимый кофе безоговорочно, ценя его высокие качества и скорость приготовления, другие утверждают, что этому кофе далеко до «настоящего», приготовленного из кофейных зерен обычным способом.

Процесс производства растворимого кофе довольно сложен. Крепкий настой натурального кофе, приготовленный из лучших сортов, тщательно

фильтруют, а затем распыляют в больших камерах, заполненных инертными газами. Капельки экстракта на лету свертываются и высыхают, превращаясь в гранулы светло-коричневого порошка. Это и есть растворимый кофе.

Такой порошок легко растворяется и в горячей, и в холодной воде. Процедура приготовления кофейного напитка в этом случае чрезвычайно упрощается. Чайную ложку порошка засыпают в чашку, заливают его горячей водой — и кофе готов. При желании добавляют молоко или сливки.

Конечно, растворимый кофе по своему вкусу и аромату несколько уступает приготовленному из качественного кофейного порошка. Надо оговориться, что имеется в виду кофе, приготовленный с соблюдением всех необходимых правил. Исследования показали, что ароматичность растворимого кофе теряется в момент экстракции и сушки в процессе производства. Число ароматичности жареного кофе 0,60, кофейного экстракта — 0,43, а готового высушенного порошка — 0,32.

Рассказывают, что даже изобретатель растворимого кофе швейцарский химик Макс Моргенталлер достаточно скептически относился к этому напитку. Можно только удивляться, когда в спорах о достоинствах и недостатках растворимого кофе аргументируют тем, что якобы растворимый кофе — это чистый на все 100% кофе. Дело в том, что оптимальная экстракция растворимых веществ из кофейного порошка должна составлять 19% (не больше и не меньше), а в растворимый кофе переходит чуть ли не половина!

Какие бы споры не велись, а со временем качество растворимого кофе улучшается, а его потребление растёт.

Сошлемся на данные американского кофейного бюро. В 1953 г. на каждого американца в возрасте старше 10 лет приходилось 2,57 чашки кофе в день, из них 2,31 чашки готовилось из натуральных зерен, а 0,26 — из растворимого кофе. В 1972 г. эти же цифры выглядели так: всего — 2,35 чашки, из них 1,67 натурального, 0,68 растворимого.

Нужно ли принимать категорическое решение, осудив раз и навсегда растворимый кофе или, наоборот, признав его единственным достойным напитком? Разумнее сочетать одно с другим. Если позволяют условия и время, лучше повозиться подольше и приготовить кофе из натуральных зерен. А если нет ни времени, ни условий, стоит ли совсем отказываться от кофе?

Порошок растворимого кофе сохраняет вкусовые и ароматические свойства, все основные вещества натурального кофе. Кофеин при производстве растворимого кофе переходит сначала в экстракт, а затем в гранулы порошка. Неоспоримое достоинство такого кофе — отсутствие осадка.

Необходимо помнить о высокой гигроскопичности порошка растворимого кофе. При попадании влаги порошок слипается, и приготовленный из него кофе будет гораздо хуже. При производстве это принимается во внимание. Банки с кофе закупоривают герметически, благодаря чему их

можно хранить длительное время. Если же банка откупорена, необходимо позаботиться о сохранности порошка. Удобен в этом отношении кофе, расфасованный в пакетики из алюминиевой фольги, покрытой пластиком. Такой пакетик содержит 2,5 г порошка — столько, сколько нужно для приготовления чашки кофе.

При производстве растворимого кофе образуется большое количество гущи. Например, на кофеперерабатывающих предприятиях Англии получают до 100 тыс. т гущи в год. После того как английские химики установили, что эта гуща содержит 24% жира и 10% белка, было предложено производить из нее высокопитательный жмых для скота.

В некоторых случаях кофейная гуща может оказаться полезной и в домашних условиях. Она хорошо очищает кастрюли, ее можно использовать для мытья бутылок из-под растительного масла. Наконец, кофейная гуща придает блеск изделиям из темной кожи. Влажную гущу заворачивают в шерстяную или фланелевую тряпочку и этим тампончиком протирают поверхность кожи.

Как рождается кофе

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

Дж. Голсуорси



Чудесное дерево

Путь кофейных зерен к нашему столу начинается издалека. В тропических районах Африки, Америки и Азии растут вечнозеленые деревья и кусты семейства мареновых. Это семейство объединяет до 5 тыс. видов, 50 из них — кофейные деревья, плоды которых позволяют нам наслаждаться вкусным и ароматным напитком.

Немного статистики: на нашей планете насчитывается свыше 6 млрд. кофейных деревьев, а занимаемая ими площадь составляет 4,5 млн. га. Вдумайтесь в эти цифры и оцените гигантский труд миллионов людей, обеспечивающих нам возможность выпить чашку кофе.

Подавляющее большинство деревьев на кофейных плантациях относится к виду кофе арабийский, или арабика.

Все кофейные деревья независимо от их разновидности имеют сходные черты. Их можно бы было назвать большими кустами или невысокими деревьями (4–5 м). Если за деревом не следить, оно может вырасти и

до 9 м, но урожай при этом уменьшится. Поэтому культивируют невысокие деревья, чтобы облегчить уход за ними и сбор урожая.

Листья — темно-зеленые, кожистые, блестящие, они сохраняются на дереве от трех до пяти лет. В пазухах листьев прячутся приятно пахнущие цветы, напоминающие белые цветы жасмина. Плоды кофейных деревьев красные или черно-синие размером с крупную вишню. Раскрыв плод, можно увидеть два одетых в роговую оболочку плосковыпуклых семени, покрытых серебристой кожицей. Семена — так называемые кофейные зерна — прилегают друг к другу плоскими боками. Окружены они более или менее съедобным околоплодием. Кофейный плод по своей структуре является костянкой, а не бобом, как его иногда ошибочно называют. Обычный плод содержит два семени. Но случается и так, что одно из семян остается в зачаточном состоянии. Такие плоды чаще находят на краях ветвей и собирают отдельно для приготовления «перл-кофе», качество которого особо отмечается знатоками. Скорее всего дело здесь в том, что плод получается более округлым, чем обычно, и может быть более равномерно обжарен в домашних условиях на сковородке, которую легонько потряхивают.

Вид кофейного дерева и соответственно плодов зависит, безусловно, от сорта, климатических условий, почвы, способа разведения. Лучше всего кофейные деревья произрастают на рыхлой почве в теплом климате с устойчивыми температурами и требуют до 3000 мм осадков в год. Такие условия на земном шаре характерны для экваториальной и тропической зон.

Очень чувствительны кофейные деревья к температуре: среднегодовая должна составлять около 21 °C и колебаться в пределах 13–27 °C. Более высокие температуры ведут к слишком быстрому созреванию плодов, качество кофе при этом сильно ухудшается. С другой стороны, холод губит кофейные деревья. Не прижились они даже в сравнительно теплом климате Флориды в США.

При температуре воздуха ниже 8 °C кофейные деревья могут погибнуть. Вот почему в естественных условиях Европы они не встречаются. Напрасными оказались попытки вывести сорта кофейных деревьев, не столь чувствительных к холоду. В нашей стране кофейное дерево можно увидеть только в оранжереях ботанических садов.

Кофейные деревья произрастают на всех высотах, начиная от уровня моря до линии морозов в тропиках на высоте около 2 тыс. м. На больших высотах кофе созревает медленнее, но его качество при этом сильно улучшается.

Имеют значение высота и расположение участка плантации. Для растений требуются не только определенные температуры, но и количество солнечного света. Прямые солнечные лучи для кофейных деревьев губительны. Вот почему они предпочитают расти в тени других, более высоких деревьев. На плантациях для этой цели используют высокие и

стройные деревья — эритрины. Чаще всего перед высаживанием в грунт семена кофейного дерева очищают от мякоти. Саженьцы на втором году жизни пересаживают на плантации. Еще через два года появляются первые плоды, а в пяти–семилетнем возрасте дерево достигает зрелости.

Кофейные деревья дают урожай до 50 лет, но интенсивное плодоношение продолжается только 15 лет. Так как сезонные смены в тропическом и субтропическом климате невелики, деревья цветут и плодоносят в течение всего года. Число урожаев в году зависит от температуры и влажности. В горах, где температура ниже, созревание длится дольше, урожай собирают один раз, в теплых влажных долинах — до четырех раз в год. Размеры урожая колеблются с периодом в три года. За год одно дерево приносит до 3 кг сырых кофейных зерен, а с 1 га плантаций их получают до 20 ц.

Кофейные деревья прихотливы и требуют заботливого и систематического ухода. Существует немало сельскохозяйственных вредителей и болезней, поражающих как плоды, так и сами кофейные деревья. В конце прошлого века ржавчинный грибок поразил деревья на Цейлоне (ныне Шри-Ланка).

Никакие меры не смогли остановить страшную болезнь, которая свирепствовала более 20 лет. Если в 1870 г. Цейлон экспортировал более 50 тыс. т кофе, то к началу XX в. в стране не осталось ни одного здорового дерева.

Кофе — прекрасное домашнее растение, которое можно выращивать из саженцев. На третьем году жизни растение начинает цвести белыми пахучими цветами. В домашних условиях кофейное деревце плодоносит. От взрослого растения можно получить до полукилограмма зеленых зерен в год.

Плоды созрели

Итак, кофейные плоды созрели — начало положено. Плоды снимают с дерева, причем делают это вручную. Чтобы извлечь зерно, необходимо; удалить кожуру плода и мякоть, а также внутреннюю «серебристую шкурку».

Существует два метода обработки плодов — сухой и мокрый. Сухим методом получают 65% кофе. Это наиболее древний способ, еще арабы в Древнем Йемене позволяли солнцу засушить плоды на дереве, а затем стряхивали их на подстилку. Кофе мокко и джимма, наиболее ценимые сорта, и сейчас оставляют сохнуть на деревьях.

Большая часть кофе Бразилии проходит сухую очистку. Урожай собирают в сухой сезон с апреля по сентябрь. С дерева снимают все плоды одновременно. После начальной промывки плоды раскладывают тонким слоем сохнуть на солнце на две–три недели. По несколько раз в день

плоды перемешивают граблями, а на ночь укрывают от сырости. Помимо сушки одновременно происходит ферментация зерна. Высушенные плоды загружают в специальную машину для удаления всех внешних оболочек.

В Колумбии кофейные плоды подвергаются в основном мокрой обработке. Сбор урожая происходит с октября по март в сезон дождей. Для мокрой обработки с дерева срывают только зрелые плоды. Так как они поспевают не все сразу, то к сбору приходится возвращаться три–пять раз. После предварительной промывки в специальных машинах с плодов частично удаляется мякоть, затем они загружаются в баки, где в течение 20–24 ч подвергаются брожению. После этого во вращательных аппаратах под напором сильных струй воды мякоть смывается окончательно. Затем следует короткое просушивание на солнце и обработка в лушильной машине для удаления тонких оболочек.

Мокрым методом обрабатывают только лучшие сорта, кофе мокрой обработки высоко ценится на мировом рынке за его тонкий вкус. При мокрой обработке процесс ферментации зерен контролируется лучше, чем при сухой.

При обработке кофейных зерен собирается много отходов. Как сообщалось в журнале «Вокруг света» (№6, 1979 г.), в Эфиопии оболочки кофейного плода попробовали смешать с эвкалиптовой стружкой и спрессовать. Получились прекрасные пластины для производства мебели — прочной, красивой, со слабым кофейным ароматом.

От того, насколько умело выполнены операции по первичной обработке зерна, во многом зависит качество кофейного напитка. Завершается первичная обработка кофе на крупных фабриках и оптовых складах, где производится сортировка, полировка, смешивание различных сортов зерна для получения нужного стандарта. Все эти операции требуют немалого опыта, знаний и сноровки. Необходимо по зернышку перебрать сотни и тысячи мешков кофейного зерна. Легко понять, насколько тяжел и изнурителен такой труд.

После победы революции на Кубе, где выращивают отличный кофе, для сортировки его начали использовать современную технику. На помощь сортировщикам пришли электронные машины. Через систему линз электронный глаз внимательно следит за каждым зернышком и не пропускает испорченных. Такие машины заменяют на трудном участке кофейного производства тысячи рабочих.

Но вот сортировка закончена. Кофейные зерна упаковывают в мешки. Около 70 млн. мешков кофе весом по 60 кг каждый ежегодно поступает на мировой оптовый рынок.

Сырые кофейные зерна окрашены в желтовато- или зеленовато-серый цвет. У них вяжущий привкус. В таком виде зерна еще непригодны для приготовления кофе. Их трудно измельчить в порошок, они плохо набухают в воде. Зеленые зерна кофе могут храниться более или менее долгое время. Однако если срок хранения слишком продолжительный, зерна обес-

цвечиваются, становятся белесыми, и кофе утрачивает свои вкусовые и ароматические свойства. Особенно губительно действуют на кофейные зерна свет и влага.

Полагают, что зеленые зерна кофе можно сохранять в течение двух лет. Конечно, многое зависит от условий. А свойства некоторых сортов бразильского кофе, как утверждают специалисты, при хранении от трех до пяти лет даже улучшаются.

Чем определяется качество сырого кофейного зерна? Прежде всего его ботаническим видом и сортом. Каждый из них обладает характерными особенностями и той или иной ценностью для кофейного производства: одни сорта можно использовать самостоятельно, а другие — только, как наполнители смеси.

Затем при оценке качества зерна учитывается его товарный сорт, который определяется наличием дефектных зерен и посторонних примесей (песок, камешки, обломки веточек и т. п.) в данной партии кофе.

Дефекты зерна возникают не только во время роста на дереве, но и в результате некачественной первичной обработки, при транспортировке и хранении. Так, если последние происходили в условиях повышенной влажности, то кофе приобретает запах плесени. Дефектные сырые зерна бывают черными внутри, пятнистыми, кислыми, заплесневелыми, обесцвеченными вследствие длительного хранения. Эти недостатки не устраняются в процессе обжаривания зерен, приготовленный из них напиток имеет неприятные вкус и запах. К дефектным относят также зерна с механическими повреждениями — раздавленные, срезанные и т. п. Кроме того, зерна сортируют по размеру и цвету. Контроль за качеством поставляемого в Советский Союз кофе производится Всесоюзной торговой палатой.

Обжаривание кофейных зерен

Перед тем как превратиться в напиток, кофейные зерна должны пройти еще одну очень важную стадию — обжаривание. Только после этого они приобретают великолепные вкусовые и ароматические свойства. Необжаренный кофе — это еще «вещь в себе». Кофе называют коричневым золотом, но коричневыми зерна становятся только после обжарки — магического воздействия тепла, после которого проявляются в полной мере великолепные свойства кофейных плодов.

Во время обжаривания под влиянием высокой температуры в кофейных зернах происходят сложные химические процессы, секреты которых до конца еще не раскрыты. Некоторые химические вещества разрушаются, на смену им появляются новые. Коричневыми зерна становятся в результате карамелизации сахара, но чрезмерная обжарка ведет к карбонизации, обугливанию. Наибольшая кислотность кофе наблюдается при

слабой обжарке, при возникновении оксидов, которые затем разрушаются при повышенной температуре.

В процессе обжаривания объем кофейного зерна увеличивается почти на 50%, а масса его (преимущественно за счет потери влаги) становится примерно на 18% меньше.

Обжаривание должно происходить равномерно, а для этого необходимо все время перемешивать зерна. На слишком сильном огне зерна обуглятся. Важное значение имеет и скорость обжаривания. Если производить его слишком быстро, на поверхности зерен выступит жир (в таком случае говорят, что кофе потеет), внутренняя часть их при этом может остаться непрожаренной. Замедленный темп обжаривания дает менее ароматный кофе: вместо того чтобы претерпеть чудесные превращения, зерно просто высушивается. Экстрактность получается низкой, вкус напитка — плохим.

Если удастся сбалансировать степень и скорость обжаривания, зерна будут иметь ровно окрашенную матовую поверхность. Теперь нельзя терять времени: горячие зерна нужно быстро охладить и потом очистить от серебристой оболочки.

Какая бы совершенная техника не использовалась, обжарка в некотором роде остается искусством! Много зависит от умения, опыта и мастерства обжарщика.

При промышленном обжаривании кофейных зерен их прежде всего очищают. Для этого используют сита с отверстиями разных размеров, применяют продувку воздухом и удаление металлических примесей магнитом. Обжаривают кофе в специальных аппаратах. С этой целью зеленые зерна после сортировки загружают внутрь барабана, который снаружи нагревается горячим воздухом до температуры 180–200°С. Специальные мешалки все время перемешивают зерно. Когда под действием высокой температуры кофе достигнет нужной окраски (что определяется специалистом), зерно выгружают из барабана и быстро охлаждают, продувая сквозь него холодный воздух.

Почти до середины XIX в. кофе обжаривали исключительно в домашних условиях. Рекомендации, которые давались еще в конце XVII в., звучали примерно так: «Засыпьте необходимое количество кофе в противень для пудинга или сковородку и нагревайте на древесных углях, непрерывно перемешивая до тех пор, пока зерна не потемнеют. Раскусив зубами одно из зерен, убедитесь, что зерна потемнели не только снаружи, но и внутри. Слишком долгое нагревание лишает зерна масла, которое создает напиток, а слишком бледные зерна тоже дадут плохой напиток...»

При домашней обжарке так поступают и до наших дней. Правда, за долгие годы появилась и специальная кухонная утварь, придуманы примитивные цилиндрические обжарки для более равномерного обжаривания, но суть дела осталась той же.

С ростом спроса на кофе, сокращением сроков его реализации стало удобнее продавать уже обжаренные зерна. Постепенно в конце прошлого века производство кофе переходит на индустриальную основу. За дело взялись инженеры, химики, пищевики. Первые обжарочные машины были огромными вращающиеся цилиндры обогревались углем.

В 1864 г. Джебс Берне запатентовал машину для обжарки кофе — сложную систему, в которой кофе равномерно перемешивался в цилиндре и выгружался без его остановки. В начале XX в. на смену углю пришел газ как источник тепла. Цилиндры для обжарки усовершенствовали таким образом, что тепло к зерну подводилось горячим газом а не металлом цилиндра. Устранялись причины обжигания зерен время обжарки сократилось до 18 мин, однако мешал холодный воздух внутри цилиндра. В 1914 г. при обжарке был использован внутренний газовый нагрев, а в 1935 г. усовершенствован процесс обжарки таким образом, что количество подводимого к зерну тепла увеличилось, а температура понизилась. Достигалось это увеличением объема горячего воздуха, продуваемого с высокой скоростью через цилиндр. В наше время на фабриках чаще всего используют именно этот метод, ведя обжарку непрерывным образом.

Чтобы кофе был вкусным и ароматным, нужны свежееобжаренные зерна. Операция обжаривания должна происходить возможно ближе к моменту приготовления кофейного напитка. С этой целью зеленые зерна обжаривают в домашних условиях. Предупредим сразу: без определенных навыков и опыта это не так просто, как может показаться на первый взгляд.

Лучше всего обжаривание производить в специальной жаровне — вращающемся барабане с отверстиями. На Востоке с этой целью используют сковородки с длинными ручками (их называют «махмас аль кава»). Хорошо, если сковорода снабжена крышкой с установленной на ней мешалкой, но на худой конец годится и обыкновенная сковорода или противень. Зерна сортируют, очищают от примесей. Иногда перед обжариванием их промывают водой и вытирают насухо.

Зеленые зерна насыпают на сковородку ровным слоем толщиной до 3 см и ставят на огонь или в духовку. Источник тепла может быть любым, но поскольку кофе поглощает посторонние запахи, лучше обойтись без примуса или керогаза, в которых используется керосин.

Если уж вы принялись за обжарку, то действуйте решительно и быстро, энергично перемешивайте зерно. Помните: главное — мастерство, а не оборудование!

Сколько времени необходимо обжаривать? До какой степени? Единый рецепт дать затруднительно. Существуют разные сорта кофе и разные условия при обжарке, а главное — разные вкусы. Говорят по-разному: кофе крепкий, средний, стандартный, итальянский, французский, американский. Все оценки субъективны. Что нравится одним, другим не подходит вовсе, все определяется вкусами, привычками и традициями. В европей-

ской части нашей страны предпочитают умеренное обжаривание. Однако не вздумайте уверять своих друзей из Армении или из Закарпатья, что это очень вкусно. Они же, в свою очередь; угостят вас превосходным кофе, хотя вам покажется, что зерна пережарены.

Итак, обжарка призвана обеспечить максимально хороший вкус и аромат кофейного напитка. Его крепость определяется количеством растворенных в нем веществ. Горький кофе — это еще не крепкий кофе!

Хранение обжаренных зерен

Важна свежесть обжаренного зерна. Путь его от обжарки до кофейника должен быть максимально коротким. Обжаренное кофейное зерно — продукт весьма деликатный, долго храниться оно не может. При соприкосновении с воздухом, особенно влажным, обжаренное зерно быстро теряет вкусовые и ароматические свойства. Во Франции, например специальный закон обязывает изготовителя указывать на упаковке дату обжаривания или предельный срок потребления кофе. Для лучшей сохранности иногда применяют глазировку, зерен смесью сахара с декстрозой.

Обжаренный кофе легко поглощает посторонние запахи. Хранение возле продуктов, обладающих резким характерным запахом может безнадежно испортить его. Лучше всего хранить обжаренные кофейные зерна в стеклянных банках с плотно прилегающей крышкой. До некоторой степени это предохраняет кофе от слишком быстрой потерь аромата и случайного приобретения посторонних запахов. И все же каждый прошедший день снижает качество зерна.

В специальных руководствах можно встретить график, из которого видно, как изменяются вкус и аромат кофе, выраженные в некоторых условных единицах, в зависимости от срока хранения обжаренных зерен. Сравнительно медленно их качество снижается первые десять дней хранения. Потом показатели ухудшаются довольно резко. Напиток, приготовленный из кофейных обжаренных зерен хранившихся 25 дней, может быть охарактеризован в лучшем случае как посредственный.

Не очень просто хранить зеленые зерна кофе, но все же при определенных условиях речь может идти о годах. Когда же зерно обжарено, счет ведется на дни.

В вакуумизированных пакетах кофе сохраняется несколько месяцев, но как только пакет вскрыт, срок хранения ограничивается 7–10 днями. Продлить его можно, прибегая к холодильнику, причем зерна должны быть закупорены в стеклянной банке, куда не проникает влага посторонние запахи. Перед помолом никакого оттаивания не требуется. Заметим, что подобным же образом можно хоанить в холодильнике и размолотый кофе. При таком способе хранения, однако, нельзя использовать кофе по

частям. На зерна попадает влага воздуха, которая затем конденсируется, и зерна отсыревают.

Каков же предельный срок хранения? Ответить на этот вопрос не просто. Нужно учитывать и то, сколько хранилось зерно до того, как было куплено в магазине, и то, как вы его храните. Во всяком случае, речь идет об одном–двух месяцах.

Как определить свежесть покупаемого кофе? Помочь может только ваш опыт и правильный выбор магазина. Если вы видите кофейные зерна в бумажном пакете на витрине рядом с селедкой или колбасой, лучше воздержитесь от покупки, ничего хорошего вас не ожидает.

Свежеобжаренный кофе имеет резкий, приятный запах. В этом случае сделать выбор легко. Несложно обнаружить кислый запах прогорклого, негодного зерна. Труднее определить качество кофе, обжаренного около месяца назад. Весь его аромат теперь консервируется внутри зёрна. Надо размолоть такие зерна. Если кофе свежий, после помола появляется хороший аромат. Ну а если аромат не появляется, делу уже не поможешь.

Деловой совет: если в результате длительного (но правильного) хранения кофе утратил аромат, очистите его от сора и дефектных зерен, промойте в течение двух-трех минут в дуршлаге холодной водой из крана. Засыпьте влажные зерна на чистую сковородку и просушите на огне, непрерывно помешивая, до появления потрескивания. Подобная операция в определенной мере способствует восстановлению аромата, но дефектов зерен она не устраняет.

Помол

Почти все готово для приготовления кофейного напитка. Осталась последняя операция — помол зерен. Бывают различные степени помола — от очень тонкого (с частицами размером до 0,15 мм) до грубого, крупного (с частицами размером до 0,8 мм). В действительности после помола получается смесь частиц разных размеров. Если в ней преобладают мелкие частицы — помол «тонкий», если больше крупных — грубый.

Качество помола играет важную роль в приготовлении вкусного и ароматного напитка. Мы знаем, что качество кофе зависит от экстракции из размолотых зерен вкусовых и ароматических веществ. А скорость экстракции, в свою очередь, зависит от помола. Чем тоньше помол, тем больше поверхность, на которой происходит экстракция, ее скорость возрастает. Для обеспечения оптимальной экстракции необходимо соблюдать определенную пропорцию между степенью помола и временем экстракции. Чем тоньше помол, тем меньше время экстракции. Примерно это выглядит так: тонкий помол — время экстракции 1–4 мин, средний — 4–6, грубый — 6–8 мин.

Как уже упоминалось, выбор степени помола зависит от метода приго-

товления кофе, размеров отверстий фильтра и т. п. Тонкий помол ускоряет экстракцию, но увеличивает время фильтрации в кофеварках с фильтром, подобно тому, как вода медленнее просачивается сквозь тонкий песок по сравнению с гравием. Помол должен соответствовать данному типу кофеварки.

На предприятиях пищевой промышленности обжаренные кофейные зерна размалывают на специальных вальцевых мельницах. Затем, для того чтобы частицы порошка соответствовали требованиям стандарта, его пропускают через систему сит с различными отверстиями.

Мы знаем, что обжаренные кофейные зерна не выдерживают длительного хранения. Еще в большей степени это относится к кофейному порошку. Для обжаренного кофе срок хранения исчисляется днями, а качество размолотого зерна начинает падать сразу же после помола, буквально не по дням, а по часам. Уже через несколько суток хранения кофейного порошка приготовленный из него напиток оставляет желать лучшего. Предел его использования едва ли превосходит десять суток.

При обжаривании зёрна разбухают под действием образующихся внутри них газов. В основном это двуокись азота. Мельчайшие пузырьки газа как бы консервируют, удерживают ароматические летучие вещества, содержащиеся в обжаренном кофе. Если зерна размолоть, газ выделяется, а вместе с ним довольно быстро выветриваются и ароматические вещества. вспомните, как сильно пахнет только что размолотый кофе. Аромат исчезает не только вследствие летучести веществ, часть из них просто окисляется на воздухе.

Молоть кофе рекомендуется непосредственно перед завариванием. Помол можно сделать и в магазине, но не стремитесь запастись большое количество кофейного порошка. Ведь долго хранить его невозможно. Отметим, что при промышленном производстве для лучшей сохранности кофейного порошка его помещают в герметически закрытые банки, где воздух заменен инертными газами, например азотом. Иногда применяют расфасовку под вакуумом. Все это способствует увеличению срока возможного хранения кофе.

В продаже есть кофемолки различных типов. Удобны и просты в обращении электрические, в которых измельчение зерен происходит в результате быстрого вращения ножа. Степень помола можно приблизительно установить по времени. Однако существует предел, после которого частицы уже не уменьшаются в размерах, а работа кофемолки приводит только к ненужному перегреву порошка. Он неизбежно разогревается при всяком помоле, поэтому не спешите открывать крышку кофемолки. Подождите немного, чтобы кофе остыл.

Уход за электрической кофемолкой совсем несложен: содержите ее в чистоте, регулярно вытирайте сухой тряпочкой, так как остатки старого кофе, который уже успел окислиться, могут испортить свежий, только что размолотый.

Если для приготовления кофе используется джезва, то нужен порошок очень тонкого помола — наподобие пудры. Некоторые любители отдают предпочтение ручной кофемолке. Разумеется, это менее удобно, требует больших затрат времени. Но зато кофе нагревается меньше, значит, в меньшей мере теряет аромат. А чего только не сделаешь, чтобы кофе был вкусным!

Экстракция

Кофейный порошок вступает в контакт с водой, наступает ответственный этап приготовления напитка — экстракция. Ароматические вещества экстрагируются сразу же, вкусовые компоненты — медленнее. Вкус, аромат кофе зависят от количества ароматических и вкусовых веществ, перешедших в напиток в результате взаимодействия кофейного порошка с водой.

Хороший крепкий кофе содержит наибольший процент растворимых веществ. Однако сказано это несколько неопределенно, следует определить более точно, что понимается под этими словами. Например, колумбийский кофе считается крепким. В то же время сильно обжаренные зерна кофе любого сорта позволяют получить напиток, который называют крепким только потому, что он горький. О чем же идет разговор?

Эксперты по кофе считают, что чашка превосходного кофе получается только в том случае, когда 1.9% массы кофейного порошка экстрагировалось в напиток. При выполнении этого условия в чашке кофе на 98,75% воды приходится 1,25% растворенных веществ, 19% — это критическая величина. Экстракцию можно довести чуть ли не до 50%, но кофе от этого вкуснее не станет, он приобретет горечь. При экстракции менее 19% кофе получится слабым.

Уже говорилось о том, что скорость экстракции зависит от многих факторов, и прежде всего — от температуры: оптимальная колеблется в пределах 93–96 °C. О соотношении степени помола и времени экстракции говорилось выше. Зависит экстракция и от характера соприкосновения воды с кофейным порошком. Иногда порошок всплывает на поверхность воды. Допускать этого нельзя, вода и порошок должны быть хорошо перемешаны. И, наконец, экстракция зависит от соотношения между количеством кофе и воды. Степень помола, количества кофейного порошка и воды должны оставаться постоянными для избранного вами способа приготовления кофейного напитка. Это основная формула успеха! Нельзя произвольным образом менять рекомендованные или установленные вами самими соотношения.

Например, если вам по каким-то причинам необходимо приготовить более слабый кофе, не пытайтесь увеличивать в уже установленной вами пропорции количество воды. Если воды окажется слишком много, в ней могут раствориться нежелательные элементы, содержащиеся в кофейном

порошке, поскольку изменились условия экстракции. Для получения более слабого напитка разбавьте уже готовый крепкий кофе горячей водой. Это позволит сохранить баланс между крепостью кофе, вкусом и ароматом.

Как установить нужные пропорции? Воспользуйтесь для начала готовыми рекомендациями и приспособьте их к своему вкусу. Установите раз и навсегда степень помола, количество кофейного порошка и количество воды. Запомните: много кофе — не значит вкуснее! При высокой концентрации аромат и вкус напитка окажутся только хуже, будет преобладать горький вкус.

Вкус и аромат кофе

Букет кофейного напитка — сочетание вкуса и аромата. Если аромат утерян, качество напитка резко ухудшается, он становится тусклым, слегка горьковатым.

Попытаемся описать вкус кофейного напитка. Можно утверждать, что он горький, а точнее, сладко-горький; кроме того, есть некоторая кислинка и вяжущий привкус. Кофе имеет специфический аромат. Что можно добавить еще? Вероятно, немного.

Однако согласитесь, что этих скупых слов недостаточно для того, чтобы рассказать о чудесном напитке. Виноделы для характеристики качества вина нередко прибегают к поэтически-красочным определениям: изящное, нежное, мягкое, элегантное, живое, горячее, бодрое, жесткое, вялое, замученное, пустое и т. п. А дегустаторы-титестеры при оценке показателей чая пользуются такими словами: розанистый, медовый, жаристый, дымный, кожистый и т.п. Представьте теперь положение дегустатора, который должен уметь не просто описать кофейный напиток вообще, но и объективно охарактеризовать определенный сорт или партию кофе, отметить достоинства и недостатки, оценить пищевую ценность и привлекательность для покупателя. Трудное это дело, хотя абсолютно необходимое.

Как ни совершенны методы физико-химического анализа, как ни чувствительны современные приборы, они не могут пока заменить человека, когда необходимо определить достоинства того или иного продукта питания. На отдельных этапах пищевого производства техника очень помогает человеку контролировать ход технологических процессов, но оценить готовый продукт в целом может только квалифицированный дегустатор.

Слово «дегустация» латинского происхождения (от *de-gustare* — пробовать на вкус). Дело, однако, одним вкусом не ограничивается. Дегустатор оценивает комплекс восприятий с помощью зрения, обоняния, вкуса, а иногда и слуха (например, при оценке «игры» шампанских вин). Такой анализ называется органолептическим и широко используется в пищевой

промышленности.

Что такое вкус? Его можно определить как ощущение, возникающее при воздействии различных химических веществ на вкусовые рецепторы. Хотя вкусовые ощущения отличаются множеством оттенков, они могут быть сведены к четырем группам: сладкие, кислые, соленые и горькие. Теории вкусовых ощущений пока еще далеки от завершения.

Различные части языка по-разному реагируют на вещества: кончик языка наиболее чувствителен к сладкому, края — к кислому, а основание — к горькому. По-видимому, для восприятия различных групп вкусовых раздражителей существуют специализированные рецепторы.

Для разных веществ существует различная пороговая концентрация вещества в растворе, вызывающая ощущение вкуса. Последний неразрывно связан с вызываемыми этим веществом обонятельными, осязательными и температурными ощущениями. И прежде всего — с обонянием. Раздражителями рецепторов обоняния являются молекулы пахучих веществ, которые попадают на слизистую оболочку верхнего носового хода. Считают, что тот или иной запах обусловлен конфигурацией молекул пахучих веществ.

Число запахов огромно, их трудно классифицировать. Обычный человек в состоянии различать до 2 тыс. запахов, а специалист-парфюмер — до 10 тыс.

В одной из классификаций, предложенной в 1927 г., все запахи были сведены к четырем основным: ароматный (цветочный), кислый, горелый и неприятный каприловый. Интенсивность каждого из них оценивалась в баллах: от 0 до 8. В такой классификации запах кофе имел индекс 7683. Однако предложенная система оказалась несовершенной. В настоящее время пользуются системой, в которой семь основных запахов: камфарный (гексахлорэтан), мускусный (мускус), цветочный (альфа-амилпиридин), мятный (ментол), эфирный (диэтиловый эфир), острый (муравьиная кислота), гнилостный (сероводород).

Любой из нас в состоянии составить собственное мнение о пище, которую он ест. Однако эта оценка весьма субъективна, поскольку определяется привычками, физиологическими причинами. Немало людей страдают своеобразной обонятельной или вкусовой дальтонией, т. е. не воспринимают определенных запахов или вкусов. Восприимчивость органов чувств у разных людей неодинакова. Она зависит от возраста, соответствующей тренировки, образа жизни. Поэтому далеко не всякий человек может быть дегустатором. Для этого необходимы высокая квалификация, тонкая восприимчивость и хорошая память органов чувств. Дегустатор чувствует гораздо меньшие концентрации вещества, чем обычный средний человек.

Проведение дегустаций обусловлено целым рядом правил. Их проводят в сухих, светлых, проветренных помещениях. Дегустатор должен быть здоровым и отдохнувшим, ему не разрешается курить и пользоваться

ся духами. Словом, создаются условия, в которых дегустатор может дать достаточно объективную оценку продуктов.

Свое мнение дегустатор выражает в баллах. Существуют разные системы оценок: десяти-, двадцати- или стобалльная. Качество продукции, представляемой на государственный Знак качества, например, определяется по 30-балльной системе. Каждый показатель оценивается баллами, а полученный балл умножается на коэффициент весомости, который позволяет судить о значении того или иного свойства во всем комплексе характеристик продуктов. Так, при оценке качества растворимого кофе наибольший коэффициент весомости дается вкусу и аромату (5). Затем оцениваются такие показатели, как цвет (2), растворимость (2) и консистенция (1).

Какова же роль дегустатора в кофейном производстве? Качество различных сортов кофе далеко не одинаково. Они отличаются оттенками вкуса, кислотностью, ароматностью, экстрактивностью. Составить смесь сортов, удовлетворяющую высоким требованиям потребителя, — основная задача дегустатора. Но прежде чем говорить о кофейных смесях, познакомимся с основными сортами кофе.

Каким бывает кофе

Есть у Н. Тихонова рассказ «Зельзеля». В нем описывается такой эпизод. Во время пребывания в Сирии советских людей угостили кофе в миниатюрных чашечках. Самого кофе словно и не было, лишь дно чашечки покрывал коричневый ободок.

«Я лизнул его с маху, — рассказывает Н. Тихонов, — и почувствовал во рту неслыханную горечь, как будто я проглотил добрую порцию чем-то сдобренной хины. Горечь наполнила мой рот, но скоро пропала. А через какой-то короткий промежуток времени со мной стало происходить что-то необыкновенное. Я вдруг почувствовал себя свежим, бодрым, легким. Дышалось даже как-то по-другому. Я испытывал необычайный прилив энергии. Как будто я провел отпуск в горах и у моря и вернулся совершенно освеженным. Несомненно, это сделал темно-коричневый ободок...

Я не удержался, чтобы при прощании не спросить, что за кофе мы сейчас пили.

— Это был лучший геджасский кофе, — с гордостью ответили мне.

— А почему его было так мало, почему его не дают-полную чашечку?

Тут отвечавший серьезно посмотрел на меня и сказал, чуть улыбнувшись: «Если бы вы выпили этого кофе целую чашечку, вы бы умерли!».

Вот, оказывается, какие бывают сорта кофе!»

Специалисты считают, что число различных сортов кофе на земном шаре превосходит тысячу. В зависимости от своих качеств каждый сорт используется по-иному. Львиная доля всех сортов состоит из зерен одного

вида — кофе аравийского, или арабики. Уже в нашем веке был обнаружен еще один вид кофе, получивший признание. Это робуста. Есть и другие виды, но по разным причинам они не распространены (например, либерика — малоурожайна, коммерческого спроса не имеет).

Деревья робусты впервые были обнаружены в Заире (прежде Бельгийское Конго) дикорастущими и начали культивироваться в начале XX в. Деревья растут на небольших высотах и плодоносят через два-три года, а не через пять, как арабика. Робуста устойчива к заболеваниям и холоду, Неприхотливость сделала этот вид кофе популярным среди производителей. Там, где погибает арабика, сажают робусту.

Лучшие сорта робусты выращивают на Мадагаскаре и в Гвинее. У этого вида короткие, округлой формы зерна, которые при обжаривании сильно темнеют. Напиток из робусты отличается острым, горьким вкусом и содержит много кофеина. Напиток из арабики более мягкий и ароматный. Нетрудно догадаться, как составляются смеси. Зерна робусты придают кофе красивый цвет и крепость, а зерна арабики — аромат и приятный тонкий вкус. Чтобы букет получил желательный вкусовой оттенок, остается добавить небольшое количество зерен иных сортов.

Итак, существует ботаническая классификация кофе: арабика, робуста, либерика. Имеется и коммерческая классификация: бразильский кофе — это кофе арабика, выращенный в Бразилии, и милдс — арабика из любой страны, робуста.

Более распространена классификация географическая. Кофе называют по имени местности, где он выращен, или порта вывоза. Однако подобное название еще мало о чем говорит, отдельные партии кофе даже из одной провинции могут значительно различаться. К тому же один и тот же сорт кофе можно по-разному обжарить и размолоть. Экспертные организации стран-производителей кофе стараются поддерживать определенный стандарт, в этом заслуга экспертов и дегустаторов.

Познакомимся кратко с отдельными сортами кофе, производимыми в разных странах. Главным поставщиком кофе на мировом рынке является Бразилия. Пятая часть всех обрабатываемых земель в этой стране занята под кофейные плантации. Ни одно другое государство не может соперничать с ней по количеству производимого кофе. Бразильский кофе очень высокого качества.

Однако сказать: бразильский кофе — почти ничего не сказать. В стране существует огромное разнообразие условий, а следовательно, и типов кофе. Все местные сорта — арабика, почти весь кофе готовится сухим методом. Около половины всего бразильского кофе поступает на рынок под общим названием сантос (от порта Сантус, откуда этот кофе вывозится во все страны мира). Лучшая разновидность — бурбон сантос.

Путем составления смесей бразильским специалистам удается из года в год стабильно выдерживать свойства этого кофе. Советский Союз импортирует из Бразилии в основном сантос, который поступает непо-

средственно или в смеси с другими сортами. В большом количестве в Бразилии производят также сорта минас и парана (так называются два штата этой страны). Существуют и другие сорта бразильского кофе, но они менее популярны. Например, сорт рио, обладающий грубой остротой и лекарственным запахом из-за содержащегося в почве йода. Подобный букет нравится далеко не всем.

Высокой репутацией во всем мире пользуется колумбийский кофе вида арабика мокрой обработки. Экспортируемые сорта отличаются приятным, мягким, богатым вкусом, тонким ароматом, хорошей кислотностью. Основная классификация колумбийских сортов производится по названию местностей, производящих кофе: медельин, армения, мани-салес (сокращенно все три сорта называют мам) и др. Перед отправкой потребителям кофе сортируют по размеру, что, правда, далеко не всегда соответствует качественным показателям. Высший сорт с наиболее крупными зернами называется сьюпремо. После отбора экспортных размеров остается кофе под названием пасилла, он идет на внутреннее потребление.

Ценится на мировом рынке кофе из Коста-Рики — промытая арабика. Лучшие сорта произрастают, на центральном плато вокруг города Сан-Хосе. Классификация: паси-фик, атлантик. Качество кофе во многом зависит от высоты местности, где он выращивается. В Коста-Рике принято отбирать кофе по категориям: европейский — большие зерна ручной сортировки, американский — большие и малые зерна машинной сортировки.

Доминиканская Республика поставляет кофе, известный под названием сан-доминго — арабика мокрой и сухой обработки. Зерно некрупное, но напиток получается вкусным и ароматным. В Эквадоре находятся самые высокогорные плантации арабики в мире (более 2700 м над уровнем моря). Из этого кофе получается резкий напиток прекрасной консистенции. Обычно используется в смесях.

В Сальвадоре кофе культивируют на вулканических склонах центральной области. Кофе — арабика мокрой обработки (только 6% подвергается сухой обработке). Имеются разновидности, но в целом сальвадорский кофе имеет хорошую кислотность, мягкий вкус, хотя без яркого аромата. Гватемала поставляет на рынок промытую ара. бику, которая, как и кофе Коста-Рики, классифицируется в зависимости от высоты плантаций. Кофе Гаити — арабика мокрой и сухой обработки. Заметим, что кофе Вест-Индии превосходит по качеству кофе, выращенный на тех же высотах в Центральной Америке. Высокогорный кофе отличается хорошей крепостью и кислотностью. Кофе из Гаити мягкий, приятный на вкус. Гаитяне очень сильно обжаривают зерна.

Превосходный кофе хона производится на Гавайских островах. Кофе с очень богатым вкусом, мягкий, с особыми оттенками и отличной консистенции. Нежный, с отличным ароматом кофе выращивается на Ямайке. Знаменитым является сорт блю монтань, но производится его очень мало

(менее 50 т в год), и цены на него высоки. Кофе с Ямайки популярен в мире. К сожалению, замечено, что кофе с таким названием поступает на рынок гораздо больше, чем его производится в стране.

В широких пределах варьирует по качеству кофе Мексики, что определяется различными условиями выращивания. Все сорта — промытая арабика, лучший сорт прима вошд. Кофе с прекрасным букетом и тонкой кислотностью. Перуанский кофе (промытая арабика) на мировом рынке появился сравнительно недавно. Кофе мягкий, с хорошей кислотностью, • прекрасной крепости. Высоко котируется на мировом рынке венесуэльская промытая арабика, она ценится наравне с колумбийским кофе. Венесуэльский кофе часто маркируют как маракайбо, по названию порта вывоза. Вкус кофе богатый, тонкий, с винным привкусом и легкой кислотностью. На горных тенистых участках кубинских провинций Ольгин, Гранма, Сантьяго-де-Куба и Гуантанамо выращивают сорта кофе, не уступающие по своим качествам лучшим, знаменитым образцам.

Три четверти кофе, поставляемого на мировой рынок Африкой,— это робуста. В основном робусту из провинции Амбриз поставляет Ангола. Кофе нейтрален, но очень крепок и идет в смеси как наполнитель. Однако в Анголе производится и арабика сортов кондо и андуло, очень сходные с бразильским сантосом. В Бурунди культивируют арабику мокрой обработки. Кофе высокого качества, хорошей крепости и кислотности со специфическим вкусом. Мягкий, приятный на вкус кофе выращивают на высокогорных склонах и плато Камеруна. Примерно 30% арабика, остальное робуста.

Кофе арабийский начал свой долгий путь из Каффы — провинции Эфиопии. Там и теперь выращивается значительное количество кофе. Из эфиопских сортов наиболее известны харрар и джимма (так называются города, где они производятся). Харрар — сорт высокого класса, его часто используют в смеси с менее ценными сортами. Кофе очень крепкий, с высокой, ярко выраженной винной кислотностью и пикантным ароматом. Существуют две разновидности шотберри и лонгберри. Более высоко котируется последняя.

Весь кофе Эфиопии — арабика сухой обработки. Хотя на вид сорта джимма и сидамо внешне непривлекательны — маленькие острые зерна, но они придают напитку неповторимый, возбуждающий букет. Оба сорта идут в смеси с колумбийским и яванским. Мокко-стайл из Эфиопии имеет многие черты всемирно прославленного мокко, хотя ему не хватает тонкости. Этот сорт вполне может заменить мокко там, где его нет. Более низкие по качеству виды дикорастущего кофе из Эфиопии вывозят под общим названием «абиссинский кофе». Советский Союз закупает в Эфиопии главным образом харрар-1, кофе сухой обработки и ручной сортировки.

Кот-д'Ивуар поставляет на рынок только робусту; Кения — арабику с мягким деликатным кисловатым привкусом, напоминающую колумбий-

ский. Кенийский кофе высоко ценится в Европе. Арабика мокрой обработки из Руанды по крепости, аромату, кислотности котируется на уровне лучших сортов. Богатый по вкусу, мягкий, сочный с деликатной кислотностью кофе сорта пиберри выращивается на склонах Килиманджаро в Танзании. Прекрасные сорта арабики возделываются в Заире, но в малом количестве. В основном производится робуста. В Гвинее выращивают робусту сортов гаме, кисеи, инеак. Метод обработки сухой. Напиток из этих сортов получается крепким, но вкус и аромат выражены мало. Советский Союз импортирует из Гвиней робусту сорта прима.

В Азии кофе производят Йеменская Арабская Республика, Индия, Индонезия, Вьетнам. Специалисты высоко ценят сорта кофе, выращиваемого в ЙАР. Именно оттуда происходит мокко. Этот кофе легендарен уже потому, что главным образом о нем можно только услышать или прочитать. Мокко — первый сорт кофе, который узнали европейцы. Поэтому в XVII–XVIII вв. даже кофе из Вест-Индии именовали мокко. Надо сказать, что природные условия ЙАР и Гаити в основных чертах схожи и кофейные Деревья имели общих предков. Однако пролетели годы. Различия в почвах и климате сделали свое дело, и сейчас эти сорта уже спутать нельзя.

Мокко производится в столь малых количествах, что на рынок практически не поступает. Из ЙАР вывозят прекрасный кофе под общим названием ходейда. Он представляет собой смесь лучших сортов йеменского кофе — матари, хейми, яффей, шарки и др. Качество ходейды оценивается очень высоко, и эту смесь в небольших количествах используют для облагораживания менее ценных сортов.

Кофе произрастает в горных районах ЙАР на высотах 800–2000 м. Плодоносят деревья на четвертый-пятый год. Самый урожайный сорт бураи растет в провинции Ходейда, Получают 16–17 кг кофейного зерна с дерева в год. Лучшим считается сорт матари, выращиваемый около г. Саны. Зерна небольшие с шафрановой окраской. Его называют «кофе лордов», поскольку собирают его совсем немного, около 100 т в год и стоит он дорого.

Йеменский кофе собирают осенью. Из корзинок его на три-четыре дня высыплют сохнуть на плоские крыши домов. После этого кофе убирают в темное помещение, чтобы он «впитал солнце». Затем снова сушат на солнце. Лушат кофе жерновами, а затем на большом, сплетенном из пальмовых листьев блюде женщины начинают подбрасывать кофейные зерна так, чтобы к краям собрался весь мусор. Волнообразным движением все лишнее удаляется с блюда, а чистое зерно ссыпается в корзины. Далее следуют ручная сортировка и, удаление внутренней оболочки на механической веялке.

В Индии господствует чай. Однако климатические и почвенные условия позволяют успешно выращивать здесь и кофе. Основным производителем его является штат Майсур. Под таким названием кофе поставляет-

ся Индией во многие страны. Специалисты относят этот кофе к лучшим сортам. Кофе с хорошим ароматом и характерным кислотным привкусом. В основном производится в Индии арабика сухой и мокрой обработки, меньше — робуста, но с годами ее культивируют все больше. Долгое время кофе для Индии был второстепенной культурой, но сейчас положение меняется. Три четверти арабики из Индии классифицируется как плантейшен (промытое зфно), а остальное — арабика сухой обработки черри. В СССР ввозят кофе сорта плантейшен различных градаций.

Вьетнамская арабика достаточно высокого качества, а начиная с 1974 г., культивируется уникальная ее разновидность, получившая высокую оценку экспертов. Семена этих деревьев завезены с Кубы и с помощью кубинских специалистов адаптированы к условиям местного климата. Под кофе отведены значительные площади на государственных фермах провинций Фуки и Дингзиао.

В Индонезии первоначально господствовала арабика, но плантации погибли в результате заболевания деревьев ржавчинным грибом. Не удалась попытка развести вид либерика. Сейчас 90% плантаций занимает робуста, завезенная сюда из Конго, но значительно изменившая свои свойства в новых условиях. Одним из первых поставщиков кофе был остров Ява. Сейчас там выращивают робусту, которая ценится на мировом рынке, но производится ее мало. В прежние годы кофе доводился до нужных кондиций во время многомесячного пути в Европу, за что капитаны судов даже получали специальные премии. Правительство Индонезии пытается поправить дело, скупая кофе и выдерживая его до двух лет для «дозревания». В СССР из Индонезии поступает робуста высших сортов, которая чаще всего добавляется в различные смеси.

Кофейные смеси

Кофе, поступающий на прилавки магазинов, будь то зерна или порошок, всегда представляет собой смесь различных сортов. Прежде всего кофейные смеси составляют страны-поставщики, чтобы обеспечить устойчивые стандарты на мировом рынке. Затем смеси составляются специалистами на кофеперерабатывающих предприятиях (в частности, перед обжариванием) и, наконец, любителями для получения определенного букета вкусовых и ароматических свойств напитка.

Выше мы познакомились с сортами кофе, которые широко признаны и получили мировую славу. Однако существуют сорта с гораздо более низкими вкусовыми достоинствами, но высокоурожайные и менее прихотливые для выращивания. Цены на такие сорта-наполнители, гораздо ниже, чем на прославленные, а это немаловажно, учитывая высокую стоимость кофе на мировом рынке.

Партии кофе, появляющиеся на рынке в разные годы, могут отличать-

ся друг от друга. Но что за дело рядовому потребителю до всех превратностей мировой торговли? Он привык к определенному вкусу любимого напитка. Вот почему очень важным этапом кофейного производства является составление смесей. Каждая из них должна в сумме обеспечить определенный стандартный вкус, аромат и другие качества. Составляются кофейные смеси из различных сортов по рецептуре, которая разрабатывается лабораториями кофеперерабатывающих предприятий. Оценить кофейную смесь можно только в результате дегустации уже готового напитка (вкус сырого кофейного зерна не оценивается, поскольку он не дает представления о том, какой напиток из этого зерна получится). Здесь необходимо искусство дегустатора. От его работы зависит оценка и контроль качества кофе.

Делать смеси начали вместе с введением обжарки перед продажей зерна, добываясь нужных качеств. Винный привкус от маракайбо, блеск гватемальского, богатство колумбийского...

Покупатель приобретает смеси под очень звучными названиями, но судить по названию о качестве кофе трудно. Мокко, блю монтань... А как вы проверите, что это действительно так? Допустим, на пакете значится «Ямайский кофе», а потом более мелким шрифтом: «и др. сорта». А в смеси всего 2–5% кофе с Ямайки. Или вы видите надпись: «кофе ручного сбора», а все сорта кофе собирают вручную.

Существует определенная рецептура для смесей. Например, кофе мокко — это ходейда (50%), харрар (25), сантос (25%). Или кофе индийский: плантейшен (50%), сантос (25), вьетнамская арабика (25%). Однако подобные рецепты очень относительны, качество зерна того или иного сорта подвержено изменениям, связанным со множеством факторов. Поэтому главным образом надо полагаться на профессиональное мастерство и добросовестность людей, занятых в кофейном производстве.

Смешивают кофе и любители. Руководством для них служит собственный вкус и опыт. Общие принципы понятны. Мягкий сантос даст глубину и богатство вкуса, если добавить к нему колумбийский кофе. К джимме из Эфиопии хорошо добавить яванского, а к светлому гватемальскому — коста-риканский.

Известно ли вам...

После чашки кофе все вспыхивает, мысли теснятся, как батальоны великой армии на поле битвы...

О. де Бальзак



Кофе с точки зрения химии

Посмотрим на кофе глазами химика. Кофейное дерево — это удивительная природная лаборатория.

Кофейные зерна содержат большое количество сложных органических веществ. Эти вещества и изменения, которые они претерпевают в процессе приготовления напитка, изучаются десятками различных научно-исследовательских лабораторий мира. Цель изучения состоит не только в познании химического состава веществ и их трансформации на различных стадиях приготовления кофейного напитка, но и в выработке технологии, поисках методов, которые обеспечили бы высшее качество кофейного напитка. Вопросы, возникающие при этом, сложны и в ряде случаев еще ждут своего решения.

Природа объединила в кофе самые различные органические вещества. Новейшие методы химического анализа свидетельствуют о наличии в

кофе нескольких сотен компонентов. Это сочетание и создает то, что мы называем кофейным напитком. Каждому сорту кофе присуща своя особенная комбинация веществ.

Вкус и аромат кофе зависят от способа обжаривания зерен и технологии приготовления, в процессе которых органические вещества испытывают сложные химические превращения.

В состав сырых кофейных зерен входят кофеин, тригонеллин, хлорогеновая кислота, белок и минеральные соли. Этот набор веществ, названия которых, правда, мало что говорят человеку, далекому от химии, составляет около четверти массы сырого зерна. Остальное приходится на клетчатку, кофейное масло и воду.

Теперь в самых общих чертах опишем значение отдельных органических соединений, входящих в состав кофе. Кофеин химики относят к группе алкалоидов. Наличию кофеина кофе обязан своим возбуждающим, бодрящим действием. Еще в 20-х годах прошлого века это вещество было выделено в чистом виде из кофейного экстракта. Кофеин имеет вид бесцветных кристалликов с горьковатым вкусом. В конце XIX в. расшифровали структурную формулу кофеина, а в 1897 г. он был синтезирован немецким химиком Г. Фишером.

Действие кофеина на организм проверялось в многочисленных опытах медиков и физиологов. Было установлено, что в небольших дозах кофеин возбуждает центральную нервную систему, в первую очередь кору головного мозга. Такая реакция вызывает улучшение общего обмена, усиление дыхания, кровообращения, "повышение жизнедеятельности всех тканей организма. Кофеин входит в состав многих лекарственных препаратов, выпускаемых фармацевтической промышленностью.

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

Кофеин имеет горьковатый вкус, но практически мало что дает для вкуса кофейного напитка. Часто ошибочно связывают горечь кофе с наличием в нем кофеина и жалуются, что кофе некрепкий. Если вам встретится такой привередливый гость, приготовьте ему кофе, добавив немного совершенно безвредного цикория. Почти наверняка такой человек будет считать, что получил крепчайший напиток.

Кофеин есть не только в кофейных зернах, но и в чайном листе, и орехах кола. Специалисты считают, что две бутылки тонизирующего напитка «кока-кола», который готовится из этих орехов, по своему действию на организм человека равноценны одной стандартной чашке кофе. Не все знают, что при одинаковой массе чай содержит кофеина вдвое больше, чем кофе. И все-таки в чашке чая вы обнаружите примерно вдвое меньше кофеина, чем в точно такой же чашке кофе. Здесь нет противоречия. Дело в том, что для приготовления чая берут совсем небольшое количество чайного листа сравнительно с массой используемого кофе. Есть и иные

тонкости, о которых мы поговорим, сопоставляя кофе и чай.

Второй алкалоид, содержащийся в кофейных зернах, — тригонеллин. Он не обладает возбуждающими свойствами, но ему принадлежит важная роль в образовании вкуса и запаха обжаренного кофе.

Может возникнуть вопрос о роли кофеина и других алкалоидов в растениях. В природе нет ничего лишнего и ненужного. Как утверждают специалисты, кофеин появился в кофейных деревьях в процессе эволюции для защиты растений от вредных насекомых, поскольку это вещество является природным инсектицидом. Эксперименты показали, что порошкообразные чай и кофе в сильной степени воздействуют на поведение и развитие многих насекомых и их личинок. Концентрированные дозы приводят к их гибели.

При обжаривании зеленых кофейных зерен из них в первую очередь удаляется вода, содержание которой уменьшается с 11 до 3%. Происходит карамелизация сахара. Сахароза, содержащаяся в зернах, превращается под действием тепла в карамелин, придающий коричневую окраску кофейному настою. Нерастворимые полисахариды частично распадаются на более простые, растворимые углеводы. В процессе обжаривания образуется очень сложное вещество — кафеоль, с которым связан специфический кофейный аромат. В обжаренном кофе его содержание достигает 1,5%. Кафеоль был выделен в результате дистилляции жареного кофе с перегретым паром. Это сложнейшее вещество, в котором современными методами обнаружили более 220 компонентов.

Многочисленные попытки создать искусственным путем вещество с ароматом кофе пока к существенному успеху не привели. А ведь все согласятся с тем, что аромат — душа кофейного напитка. О работах в этой области рассказывал журнал «Химия и жизнь» (1975, №11). Высокая температура обжаривания не влияет на содержание кофеина. Он полностью сохраняется, а поскольку, масса кофейного зерна при обжаривании уменьшается, то процентное содержание кофеина даже возрастает. Тригонеллин при обжаривании разрушается, а в процессе его разложения образуется значительное количество никотиновой кислоты. Это сложное органическое вещество представляет собой один из витаминов группы В. Витамины этой группы играют важную роль в биохимических процессах, протекающих в живом организме, и предупреждают ряд тяжелых заболеваний типа пеллагры. Уже давно было замечено, что в некоторых районах Южной Америки, где население страдает от постоянного недоедания, пеллагра практически не встречается. Секрет этого, казалось бы, странного обстоятельства заключается в кофейном зерне, содержащем никотиновую кислоту. Ведь кофе — национальный напиток народов, населяющих Латинскую Америку, и потребляется там в большом количестве.

Кофе содержит более тридцати различных органических кислот (в том числе яблочную, лимонную, уксусную и кофейную). Одна из них — хлорогеновая — в значительном количестве встречается только в кофей-

ных зернах. Ее содержание в них колеблется от 4 до 8% в зависимости от сорта. В плодах и листьях других растений содержание ее ничтожно. При обжаривании хлорогеновая кислота разлагается, образуя иные органические продукты, придающие кофе характерный, немного вяжущий привкус. Наличие в кофе различных кислот положительно влияет на деятельность желудка и улучшает пищеварение.

Характерно для кофе и наличие сложных органических веществ — танинов. Они придают кофейному напитку привкус горечи. Молоко и сливки, которые часто добавляют в кофе, взаимодействуют с танинами и связывают их, тогда кофе частично утрачивает горечь. Отметим также, что при приготовлении кофе кофеин практически полностью переходит в напиток.

Заканчивая наш небольшой экскурс в область химии, подчеркнем, что сложные химические процессы, происходящие в кофейном зерне, изучены далеко не полностью. Еще не раскрыта роль отдельных составных, а тем более всего комплекса веществ.

Кофе с точки зрения медицины

Один из афоризмов Козьмы Пруткива гласит: «И мудрый Вольтер сомневался в ядовитости кофе!» А все потому, что Вольтеру приписывают слова о том, что если кофе — яд, то исключительно медленно действующий, поскольку сам он умирает от него более полувека.

Вреден ли кофе для человеческого организма?

Странный вопрос, казалось бы. Вспомним, что с древнейших времен кофе применяется как целебное средство. Арабский врач и алхимик Разес еще до 1000 г. нашей эры описывал в своих сочинениях целебные свойства напитка «бинчум», т. е. кофе. На Востоке считали, что кофе ускоряет мысль, веселит сердце, помогает против глазных болезней, является отличным средством от подагры, водянки и цинги. Кава по-арабски означает «быть сильным», «активным», «укреплять».

Итальянский врач и ботаник Проспер д'Альпино, сопровождавший в 1592 г. венецианское посольство в Египет, в своем трактате о кофе настоятельно рекомендовал этот напиток в качестве первоклассного лекарственного средства. Известно также, что один из придворных врачей прописал в 1665 г. русскому царю Алексею Михайловичу рецепт: «Вареный кофе, персиянами и турками знаемый, и обычный после обеда... изрядное есть лекарство против надмений, насморков и главоболений».

Выдающийся шведский естествоиспытатель и натуралист XVIII в. Карл Линней в одном из своих трудов так характеризовал свойства кофе: «...Напиток сей укрепляет чрево, способствует желудку в варении пищи, засорившуюся внутренность очищает, согревает живот».

Кофе — одно из очень старых средств от головной боли и средств,

по мнению врачей, хороших. Многие головные боли, особенно мигрени, вызываются расширением сосудов головного мозга, а кофеин сужает их, хотя и расширяет сосуды в других частях тела. Но следует помнить, что кофеин утоляет далеко не все виды головных болей.

Шло время. Фармацевты научились изготавливать самые различные препараты на основе кофеина. Медики прописывали эти препараты больным. А целебные свойства самого кофе в какой-то мере оказались забытыми. Мы привыкли к кофе просто как к повседневному напитку.

Кофе — тонизирующий напиток. Его возбуждающее действие, как мы уже знаем, связано с присутствием кофеина. Выпивая кофе, мы тем самым получаем очень небольшую дозу тонизирующего лекарсува. Чашка кофе утром освежает, бодрит, повышает трудоспособность. Опыты показали, что после приема двух чашек кофе (160–240 мг кофеина) машинистка печатает быстрее и делает меньше ошибок, а у водителей транспорта ускоряется реакция на торможение, дальний свет и т. п. Но прием кофе абсолютно не помогает нетрезвым водителям.

Как уже говорилось, кофеин — алкалоид. Он оказывает на организм двойное действие: в малых дозах — тонизирует, в больших — угнетает. Для того чтобы кофе обладал тонизирующими свойствами, нужно от 0,1 до 0,2 г кофеина на порцию (фармакологи считают дозу кофеина свыше 0,25 г слишком большой). Такая доза соответствует примерно одной-двум чайным ложкам молотого натурального кофе на стакан воды. Медики ограничивают дозу кофеина на один прием 0,3 г. Во избежание неприятных последствий необходимо придерживаться этих рекомендаций. Американский психиатр Дж. Раис считает, что в трех-четыре чашках кофе, выпитых одна за другой, содержится такое количество кофеина, которое делает человека раздражительным, вызывает нервозность, дрожь, учащенные сердцебиения.

Центральная нервная система (особенно отделы головного мозга, ведающие психическими функциями) очень чувствительна к кофеину. Последний стимулирует процессы возбуждения в коре головного мозга, вследствие чего усиливается реакция на внешние раздражители, обостряется восприятие действительности. Вспомните описание такого состояния, данное Бальзаком и взятое как эпиграф к этому разделу книги. Чашка кофе увеличивает восприимчивость и в то же время располагает к сосредоточенному мышлению.

В свое время действие кофеина на организм исследовал русский физиолог И. П. Павлов. В своих работах он показал, что важна не только доза кофеина, но и характер реакции нервной системы данного человека.

Сон у человека возникает в результате торможения клеток коры больших полушарий головного мозга. Кофеин ослабляет этот процесс. Вот почему кофе утром помогает быстро прогнать сон. А лишняя чашка кофе, выпитая поздно вечером, может вызвать бессонницу. Однако канадский доктор Р. Б. Хар сообщал, что он в ряде случаев прописывал пожилым

людям крепкий кофе перед сном в качестве средства от бессонницы. Не вполне ясно, почему кофеин оказывает успокаивающее действие, но тем не менее он бывает полезным и для детей с болезненно повышенной активностью.

Кофе, как и чай,— мягко возбуждающее средство. Вызванное им возбуждение нарастает постепенно и отличается большой устойчивостью. Стимулирующий эффект кофе длится до трех часов. Важно отметить, что вслед за возбуждением, вызванным кофе, не наступает угнетенного состояния, как это имеет место при употреблении алкогольных напитков.

Следует помнить, что в кофе содержится кофеин не в чистом виде, а в определенном соотношении с большой группой других органических веществ. Поэтому реакция организма на кофе иная, нежели при приеме чистого кофеина.

Под влиянием кофе возбуждается и сосудодвигательный центр. Это приводит к сужению сосудов пищеварительного тракта, к расширению сосудов сердца, перераспределению крови в организме, возрастанию скорости ее движения. Кровяное давление повышается, но незначительно. Все эти факторы, вместе взятые, помогают бороться с усталостью.

Такова реакция здорового организма. Совершенно другая картина в случае каких-то заболеваний. При болезнях сосудов, атеросклерозе, гипертонической болезни кофе противопоказан. Напротив, при пониженном кровяном давлении рекомендации врача будут иными.

Кофе заставляет энергичней сокращаться сердечную мышцу, расширяет коронарные сосуды сердца. Не случайно при упадке сердечной деятельности врачи в некоторых случаях, кроме лекарственных средств, могут порекомендовать выпить кофе.

Кофе воздействует на работу легких, вследствие чего учащается дыхание. Реагирует на кофе и пищеварение. Здесь главным образом дают себя знать содержащиеся в кофе органические кислоты. В результате их действия усиливается выделение желудочного сока, и примерно через полчаса после приема кофе кислотность достигает максимума. Это ускоряет процесс пищеварения, пища лучше усваивается организмом. Вот чем обусловлена традиция подавать кофе на десерт. Однако наступающее после приема кофе повышение кислотности налагает запрет на этот напиток для тех, кто страдает гастритом, язвенной болезнью желудка или двенадцатиперстной кишки.

Интересные сведения об исследованиях, направленных на установление связи между употреблением кофе и различными заболеваниями, можно найти во многих специальных и популярных изданиях. Однако довольно часто подобные результаты ставятся под сомнения или вовсе опровергаются. Поэтому к таким публикациям следует относиться с осторожностью.

Говоря о чрезмерном потреблении кофе в Швеции (в среднем более 7,3 кг в год на человека), шведская газета «Дагенс нюхетер» подчеркива-

ла, что это вредно для здоровья, поскольку кофе, следовало бы причислить к наркотикам. Как сообщает английский журнал «Нью Сайентист», по данным Бостонского медицинского центра (США), помимо курения, неумеренного потребления алкоголя, жиров и сахара, помимо различных стрессов, угрозу инфаркта миокарда усиливает также избыток кофе. Американским исследователем Дж. Ф. Греден считается, что максимальная суточная доза кофе не должна превышать одну-две небольшие чашки.

Вот и разберись — пить кофе или нет? Врачи не без основания утверждают, что кофе может быть рекомендован далеко не всякому. И если у вас на свой счет есть сомнения по этому поводу, следует обратиться за консультацией к врачу.

Рассказывают, что в XVIII в. какой-то король решил окончательно выяснить, вреден ли кофе. Как раз в это время были приговорены к смерти два брата-близнеца. Король заменил казнь пожизненным заключением, обусловив его особыми правилами. Братья находились в строгой изоляции под наблюдением врачей. Одному из них давали ежедневно три чашки чая, а другому — столько же кофе. Король не узнал результатов эксперимента: он погиб в бою. Не удовлетворили любознательности и врачи, сойдя в могилу. Только на 83-м году жизни умер один из братьев, посаженный на чайную диету. Не намного пережил его и тот, кто был вынужден пить кофе.

Такова легенда. Не будем придавать ей доказательного значения, но обратим внимание на интересную деталь. Кофе давали узнику регулярно, небольшими дозами и в определенное время. Узника ведь не пытались напоить сверх меры, как это делают некоторые люди, стараясь продлить возбуждающий эффект напитка. Положительное действие кофе оказывает только тогда, когда употребляется в умеренном количестве.

Для здорового человека вопрос скорее заключается не в самом кофе, а в том, сколько и когда его можно пить. Полезно выпить чашку кофе перед работой, хорошо повторить это удовольствие после сытного обеда. Но употребление кофе без меры и не ко времени к добру не приведет. Довольно скоро могут появиться признаки хронического отравления кофеином; нервозность, бессонница, головная боль, неправильный пульс. Мы уже приводили слова Бальзака, страстного любителя кофе. Здесь же уместно напомнить и о его печальном примере: злоупотребление любимым напитком основательно подорвало здоровье писателя. В конце жизни он пишет в одном из писем: «После того как я вновь вернулся к черному кофе, возобновилось дерганье глаз...», а в другом письме: «...Опять ни строчки! Даже потоки кофе не в состоянии возбудить мой мозг...»

А теперь вернемся к поставленному выше вопросу: вреден ли кофе для человеческого организма? Медики отвечают на этот вопрос осторожно, хотя и достаточно определенно: здоровому человеку кофе в разумном количестве полезен. Сам по себе кофе не вызывает опасных заболеваний, но девизом должна быть умеренность.

Кофе без кофеина

Своим возбуждающим действием кофе обязан кофеину. В среднем натуральный кофе содержит 1–2% кофеина, однако в робусте его 2,1–2,35%. В растворимом кофе, приготовленном из кофейного экстракта, кофеина уже будет 4,5–5%, а если растворимый кофе изготовлен из робусты, то его содержание может достигать 7,7%. Если при этом для приготовления напитка берется чайная ложка порошка на стакан воды, то за один прием принимается 0,19 г кофеина, что практически составляет суточную дозу, рекомендованную медиками. В стандартах на кофе в СССР ограничен лишь нижний предел содержания кофеина. Поэтому в специальной литературе обсуждается вопрос об установлении верхнего предела и запрета на изготовление растворимого кофе сорта робуста.

Как же быть, если по тем или иным причинам врач не советует употреблять натуральный кофе? Полностью отказаться от этого вкусного напитка?

Не обязательно. В продаже есть богатый ассортимент кофейных смесей, в состав которых натуральный кофе не входит совсем или содержится в небольшом количестве (от 5 до 35%). При составлении таких смесей подбираются определенным образом приготовленные растительные продукты, которые при кипячении с водой дают напиток, напоминающий по вкусу и запаху натуральный кофе. В таком напитке нет кофеина и кафеола, способных вызвать в больном организме отрицательные последствия. Стоит упомянуть и о том, что в ряде стран специально выпускают кофе, который практически полностью лишен кофеина. Этот кофе называют декофеинизированным.

Процесс декофеинизации изобретен в 1900 г. В результате специальной обработки зеленых зерен перегретым паром, и органическими растворителями кофеин извлекается из зерен и переходит в раствор. Остатки кофеина в таком кофе ничтожны — меньше 0,08%. Этот кофе предназначен для тех, кому противопоказан кофеин.

Декофеинизированный кофе, приготовленный из хороших сортов кофе, не хуже обычного, может быть, только аромат несколько меньше. Обычно его следует обжаривать больше, чтобы несколько добавить горечи. К сожалению, декофеинизированный кофе дороже обычного, поскольку процесс декофеинизации сложен и требует больших затрат.

Поиски заменителей натурального кофе начались давно. Следует сказать, что полноценный во всех отношениях заменитель не найден и до сих пор. Однако благодаря таким поискам постепенно научились готовить напитки, доступные всем — и больным, и здоровым. После многих неудач в XVIII в. обнаружили один из заменителей — цикорий. Это открытие приписывают немецкому садовнику Тимме.

Цикорий — растение семейства сложноцветных, оно хорошо известно и широко распространено на европейском континенте. Светло-голубые

цветки цикория, по форме напоминающие ромашку, встречаются в поле, по краям дорог. Еще древние египтяне употребляли цикорий в пищу, Использование же корня цикория в качестве суррогата кофе началось в Германии, а затем распространилось и в других странах, в том числе в России. Исторические документы подтверждают, что уже в 1800 г. цикорий культивировался в Ростовском уезде Ярославской губернии. Крестьянин села Поречье той же губернии Золотухин впервые в России использовал цикорий как заменитель кофе. Ярославская область и поныне остается основным центром по выращиванию и переработке цикория. Здесь работает самое крупное в стране объединение по выпуску кофе из цикория. Возделывают цикорий также в Хмельницкой и Житомирской областях УССР.

Ботаники различают девять видов цикория, но культивируются только два из них. В пищу идут листья и корень цикория обыкновенного. Корни белые, почти без запаха, в них содержится 75% воды. Шестая часть сухого остатка приходится на долю инулина — высокомолекулярного углевода, который при гидролизе дает фруктозу. Кроме инулина, в цикории содержатся другие сахара, немного белка и жира. Горьковатый привкус корням сообщает гликозид интибин. Цикорий не обладает тонизирующими свойствами, так как кофеина в нем нет.

Корни цикория просушивают так, чтобы их влажность уменьшилась примерно до 8%. В таком виде они могут храниться довольно долго. Высушенные и нарезанные кубиками корни обжаривают при температуре до 180 °С. При этом происходит гидролиз инулина, содержание фруктозы увеличивается с 2 до 20%, гликозид интибин разрушается, и цикорий утрачивает чрезмерную горечь. При нагревании фруктоза карамелизуется, как и обычный сахар, и цикорий приобретает коричневый цвет. В результате ряда сложных химических реакций образуется цикореоль, имеющий много общего с кофеолом. Именно цикореоль определяет вкус напитка и сообщает ему свой аромат.

Интересно, что около 80% сухих веществ, содержащихся в цикории, растворимы в воде. Поэтому в жареном цикории больше растворимых веществ, чем в натуральном кофе. Настой из цикория крепкий, густой и ароматный. Иногда цикорий специально добавляют к натуральному кофе, чтобы получить красивый, очень темный, с особым ароматом напиток. Способность к хорошему растворению позволяет использовать настой цикория в качестве красящего вещества в самых различных случаях, в том числе и в косметике. Настой цикория может придать «загар» лицу и рукам или окрасить волосы, которым он придает приятный блеск. Слабый настой цикория заставляет блестеть художественную акварель, подкрашивают цикорием бульоны, кремы, соусы, занавески, портьеры и салфетки. Иногда раствором цикория покрывают паркет и стенные панели, от чего они становятся светло-коричневыми.

Свойством гигроскопичности порошка цикория пользуются цветново-

ды. Если в цветочный горшок добавить немного цикорной гущи, то влажность земли будет сохраняться дольше. Цикорную гущу используют для чистки темных ковров, бронзовых и медных предметов, а иногда для очистки кастрюль и чайников. В них кипятят цикорий и оставляют там на несколько часов.

Цикорий может быть использован для приготовления са-латов. Корень цикория очищают, вырезают основную часть сердцевины, поскольку в ней больше всего горечи. Затем Цикорий нарезают тонкими ломтиками, смешивают с нарезанными помидорами, поливают растительным маслом и солят. Готовый салат приправляют сахаром и лимонным соком. Вместо помидоров можно использовать горошек. Такой салат подходит к сельди. Можно поступить по-иному. Приготовленные, как сказано выше, корни цикория перемешивают с майонезом, солят, добавляют сахар и украшают зеленью петрушки.

Поступающие в продажу различные кофейные смеси часто содержат цикорий. Государственные стандарты допускает добавление к натуральному кофе до 20% цикория. Такая смесь носит название «Кофе, натуральный жареный с цикорием».

Наша промышленность выпускает ряд кофейных напитков специально для тех, кому натуральный кофе противопоказан. В частности, на Львовской кофейной фабрике выпускается больше двух десятков различных смесей, в которых нет натурального кофе, а следовательно, и кофеина.

Смеси, заменяющие натуральный кофе, подбираются очень тщательно. Предварительно изучаются питательные, вкусовые и ароматические качества отдельных компонентов. Одни из них придают напитку вкус, другие — аромат, крепость и т. д. Используются при этом самые различные продукты органического происхождения. Корни цикория, одуванчика, клубни земляной груши содержат инулин; винные ягоды, царградские стручки, морковь богаты сахаром; желуди, каштаны, ячмень, овес, солод — крахмалом; соя — белками; орехи, виноградные семена, абрикосовые косточки — жиром. Рожь, овес, ячмень делают экстракт насыщенный, каштаны смягчают вкус, орехи придают терпкость. А вот на юге Ирака, например, готовят напиток, по вкусу напоминающий кофе, из толченых финиковых косточек.

Кофейные напитки рассчитаны на разные вкусы и запросы. «Ячменный» или «Здоровье» не содержат натурального кофе, его заменяет цикорий; «Ячменный» содержит 20% цикория и 80% ячменя, в состав «Кубани» входит 16% цикория, 40% ржи, 30% ячменя и 15% овса. В напитке «Здоровье» с цикорием хорошо сочетаются ячмень и желуди. Специально для детей созданы напитки «Пионерский» и «Детский». В их состав включена какао (оболочка бобов какао) и ореховая мука. Такой кофе имеет привкус шоколада.

Из богатого ассортимента выпускаемых кофейных напитков надо подобрать подходящий, следуя указаниям врача и сообразуясь с собствен-

ным вкусом. А приготовить такой напиток несложно: порошок засыпают в горячую воду и кипятят 2–3 мин, затем дают напитку отстояться и наливают в чашки. Обычная пропорция: одна чайная ложка на стакан воды.

В печати сообщалось об оригинальной новинке, которая появилась в Италии, — аэрозольном распылителе запаха кофе. Если здоровье не позволяет пить натуральный кофе, то можно утешиться его ароматом.

Кофе, откуда он

Кофейный напиток известен человеку с незапамятных времен. Об этом свидетельствуют рассказы и легенды, дошедшие до наших дней. Можно услышать о шейхе Омаре, враче и священнике, жившем в пещере отшельником. Очень часто на глаза ему попадалась необычайно красивая птица, издававшая чарующие трели. Омар попытался поймать ее, но вместо птицы в его руках остались только благоухавшие цветы и привлекательные плоды. Омар использовал их как приправу для отваров, которыми он лечил приходивших к нему больных. Отвары оказались целебными, и слух о них пошел по всей Аравии. Омара провозгласили святым, а в Мекке в его честь построили монастырь.

Часто можно услышать легенду о пастухе, который обратил внимание на необычайную резвость коз, питавшихся листьями и плодами кустов, растущих по склонам гор. Наблюдения пастуха за «танцующими козами» использовал настоятель местного монастыря. Отвар кофейных плодов и листьев помогал монахам без зевоты выдерживать долгие ночные молитвы.

История упоминает о путешественниках, бравших в далекий путь плоды кофейного дерева. Отвар из них помогал преодолевать усталость, давал бодрость и силу.

Так это было или иначе, судить трудно. Важно одно: чудесные свойства кофейных плодов были замечены и по достоинству оценены. Название горной местности на юго-западе Эфиопии — Каффа — дало имя деревьям, приносящим эти плоды (хотя существуют и другие версии относительно происхождения слова «кофе»).

Можно также предполагать, что вначале кофе был не напитком, а едой. В каменных ступках африканские племена толкли плоды кофейных деревьев, смешивали с животным жиром и лепили из этой смеси круглые шарики. Это служило им питанием в военных походах. Жир в сочетании с протеином сырого кофе (в напитке он теряется) обеспечивал достаточную калорийность пищи, а кофеин служил стимулятором.

Вслед за этим появляется вино, приготовленное из перебродившего сока спелых ягод кофе, смешанного с холодной водой. Только после этого кофе превращается в горячий напиток. Он начинает свой путь по

арабскому миру как культовый напиток, затем в качестве лекарственного средства и, наконец, повседневного напитка.

Первоначально (около 1200 г.) кофе готовился как отвар из высушенной оболочки кофейных зерен. Затем возникает идея об обжаривании этой оболочки на углях. Обжаренную кожуру и небольшое количество серебристой шкурки засыпали на полчаса в кипящую воду. Получался бледно-желтый кофейный напиток. В XVI в. на керамических или металлических подносах стали обжаривать сами зерна, затем растирали их в порошок и засыпали в кипящую воду. Такая технология улучшила аромат и вкус кофейного напитка.

Иногда кофейный порошок засыпали в воду и испаряли половину жидкости, а оставшийся напиток хранили в закрытом сосуде, чтобы его можно было разогреть и использовать в нужный момент. Технология приготовления кофе на Востоке завершается созданием джезвы — небольшой кастрюли специальной формы для приготовления кофейного напитка. В джезву засыпали кофейный порошок, сахар, корицу, гвоздику, амбру и кипятили. Огненный напиток подавался в тонких фарфоровых чашечках.

Из Африки кофейные деревья попадают в Йемен, где, по свидетельству рукописных источников, кофе был известен уже в 875 г. Возможно, так оно и было, поскольку в VI в. н. э. Йемен находился под властью Эфиопии. Однако справедливости ради надо сказать, что иногда родиной кофе считают Йемен.

Довольно быстро кофе на Ближнем Востоке становится любимым и распространенным напитком. Лили кофе, расположившись на коврах в тени деревьев или в кофейнях — на верандах или открытых зданиях восточного типа с диванами вдоль стен и фонтаном в центре. Кофе считался напитком воинов, которым он придает силы в походах, а также философов, прибавляющим им мудрости.

С Ближнего Востока началось странствие кофе по свету. Но путь этот не был безоблачным.

Прежде всего всполошилось мусульманское духовенство. Растущая популярность кофе встревожила духовных пастырей не на шутку, и они решительно ополчились против «черного африканского зелья». Что же крамольного увидели они в кофе? Скорее всего, причиной для гонений было то, что верующие стали отдавать явное предпочтение неторопливым беседам за чашкой кофе, а не вознесению молитв Аллаху.

Именем пророка кофе был проклят, а один из властителей Мекки в 1511 г. приказал закрыть все кофейни и издал суровые законы, запрещающие пить кофе. Но кофе оказался сильнее слугителей Аллаха. И поныне он остается любимым напитком арабов.

С Ближнего Востока кофе попадает в Турцию, где сразу становится популярным. В середине XVI в. в Стамбуле открываются многочисленные кофейни. Поклонников кофе оказалось так много, а успех напитка столь большим, что и здесь всполошились власть имущие. Они счита-

ли: «...люди, выпившие, кофе, становятся недовольными и много болтают о политике». Указом правительства Османской империи все кофейни были закрыты. При султани Магомете IV поклонников кофе зашивали в мешок из-под кофейных зерен и бросали в море. Придумывали казни и пострашнее.

Однако кофейни в Турции продолжали существовать, а число их посетителей росло. Видя, что борьба неравная, султан Сулейман II вынужден был снять запрет на кофе. А турецкие дипломаты тех времен в ряде случаев становятся пропагандистами кофе в других странах.

Кофейни Стамбула и Дамаска явились прообразами западных кафе. Уютные, красиво обставленные, они служили местом встреч, отдыха и бесед. Здесь играли в шахматы и карты. Утверждают, что бридж родился в кофейнях Стамбула. Из кофейен кофе постепенно проникает в частные дома и играет важную роль в жизни Ближнего Востока.

Кофе идет по свету

Европа познакомилась с кофе в конце XVI в., а в следующем столетии кофе окончательно входит в быт европейцев.

О кофейном дереве писал в 1548 г. Антонио Менавино, а через десять лет Пьер Белой упоминает его в списке растений Аравии, подчеркивая при этом его африканское происхождение. О кофе и кофейных деревьях рассказывает в своей книге, изданной в 1592 г., профессор ботаники университета в Падуе Проспер Альпини. А в книге аугсбургского медика Леонарда Рауфвольфа, выпущенной в 1582 г. и посвященной его путешествиям по странам Востока, можно прочесть следующие строки: «Среди прочих полезных вещей у них есть напиток, которому они придают большое значение и который называют «шаубе». Этот напиток черен, как чернила, и очень полезен при многих болезнях, особенно при желудочных. Они имеют обыкновение пить его утром, и даже на людях, не боясь того, что их увидят. Они пьют его из маленьких глиняных или фарфоровых довольно глубоких чашечек настолько горячим, как только терпят губы. Они часто подносят чашечку к губам, но пьют маленькими глотками... Готовят этот напиток из воды и зерен, которые жители называют «бунну». Эти зерна очень похожи по виду и размеру на ягоды лаврового дерева и заключены в две пленки. Это питье очень распространено. Вот почему на базаре всегда можно видеть купцов, которые торгуют либо напитком, либо зернами».

Вероятнее всего, впервые кофейные зерна доставлены в Европу в 1596 г. немецким натуралистом Беллусом. Еще одно свидетельство. Один из посланцев папы римского Пьетро делла Валле долгое время жил в Персии и научился мастерски готовить кофейный напиток. В 1614 г. он в письме из Константинополя: «Турки имеют один черный напиток, который летом

освежает, а зимой согревает... Они готовят его из зерен или ягод дерева, растущего в Аравии. Если им верить, напиток этот благотворно влияет на здоровье, помогает пищеварению, укрепляет желудок и препятствует возникновению катаров. Они утверждают также, что после ужина он не дает человеку уснуть. Вот почему тот, кто намерен ночью учиться, его употребляет».

Именно делла Балле приписывают приготовление в 1626 г. первой чашки кофе в Италии. Надо заметить, что и здесь поначалу кофе встретил недоброжелательный прием в клерикальных кругах. Чтобы принять окончательное решение по данному вопросу, в конце XVI в. папа Климент VIII приказал доставить ему кофе. Напиток пришелся ему по вкусу, и вопрос был решен положительно.

Об удивительном восточном напитке на рубеже XVI–XVII вв. пишут в своих отчетах английские путешественники: «...проклятые неверные пьют какой-то напиток, который называют «кофе». Сэр Томас Герберт в 1626 г. в отчете о своей специальной миссии в Персии рассказывает о кофе и даже приводит одну из легенд о его происхождении.

Примерно в это же время появляется кофе и в Англии. В 1652 г. гречанка, бывшая рабыня, попавшая из Турции в Англию, открывает первую кофейню в Лондоне. К концу века там уже насчитывается более 3 тыс. кофеен.

В 1646 г. богатый французский аристократ де ла Рок привозит из Константинополя в Марсель жареные кофейные зерна и металлическую кастрюлю для его приготовления. Напиток этот полюбился марсельским купцам, торговавшим с Ливаном. Их примеру следуют купцы из Лиона. В 1664 г. француз Тревенс опубликовал книгу «Рассказ о путешествии в Левант», в которой описан способ приготовления кофейного напитка: «Кофейные зерна поджаривают на противне или на другой металлической поезде, поставленной на огонь. Затем их толкут в тонкий порошок и кладут в большой носатый кофейник, называемый «ибрик»... Когда нашим купцам предстоит много писать и они должны работать ночью, они выпивают вечером одну-две чашки кофе».

В 1671 г. в Марселе открывается первая кофейня. Примерно в то же время появляется кофе и при дворе французских королей. Кофейным напитком угощал французских аристократов турецкий посол Сулейман Ага. Кофейные церемонии обставлялись чрезвычайно экзотично. Черные слуги посла в пышных восточных одеждах подавали гостям в тончайших фарфоровых чашечках горячий, крепкий, ароматный напиток. Некто Паскаль, мальчиком прислуживавший на приемах Сулейман Ага, в 1672 г. открывает на площади Сен-Жермен кофейную палатку. В 1720 г. в Париже уже насчитывалось до 380 кофеен.

Кофейный напиток становится модным. О нем говорят и злословят. Молва приписывает французской писательнице XVII в. маркизе де Севиньи остроумность в адрес выдающегося французского драматурга К. Расина:

«Расин пройдет, как и кофе». Почтенная дама имела в виду скоротечность моды. Но она даже не подозревала, насколько окажется права, только в противоположном смысле: кофе никто не собирается забывать, как и пьесы Расина, которые идут до сих пор во многих театрах мира.

Из рассказов путешественников о кофе в Германии знали с конца XVI в., но сам кофе появился там только в 1670 г. В романе Лиона Фейхтвангера «Еврей Зюс» читаем: «Католик привез с собой новомодного зелья, придуманного каннибалами. Называлось оно кофе, и тайный советник требовал, чтобы ему из этого зелья приготавливали черный напиток с крепким запахом. Испуганным, возмущенным взглядом смотрела Магдален-Сибилла, как отец отведывает дьявольского питья, и ревностно молилась, чтобы господь не допустил его отравиться».

Известно, что кофе подавался к столу курфюрста Бранденбургского в 1675 г., а в 1679 г. лондонские купцы открывают первую кофейню в Гамбурге. Около 1750 г. кофе пили во многих немецких домах.

В августе 1683 г. турецкие войска во главе с великим визирем Кара Мустафой осадили Вену. Здесь находился некий польский офицер, долгое время живший у турок и владевший турецким языком. Ему поручили доставить депешу герцогу Шарлю Лоранскому, который командовал объединенной армией поляков и германских князей. Георгий Кольчинский, так звали этого офицера, блестяще выполнил поручение и несколько раз перебирался через порядки вражеских войск. Ему была обещана награда в счёт будущих трофеев, звание почетного гражданина города Вены и документ, разрешающий заниматься в городе любым ремеслом, которое он посчитает выгодным для себя.

Поляки и немцы одержали победу. Была захвачена большая добыча. В числе прочего баварским драгунам на Дунайском острове Леопольдштадт досталось 600 мешков темных зерен с приятным запахом. Но что делать с этими зернами, не знал никто. Правда, командир отряда где-то слышал, что такими зернами турки, вроде, кормят верблюдов. Поскольку верблюды в Европе — явление редкое, он приказал выбросить мешки в Дунай. Но местные жители воспротивились, возникла потасовка. В этот критический момент на сцене появляется бравый Кольчинский, который прекрасно представлял себе, что надо делать с этими зернами. Ему не могли отказать ни в чем. Он забирает мешки с кофе и вскоре возле башни св. Стефана открывает кофейню.

В принципе, кофейный напиток венцам понравился. Но это был турецкий напиток, а в памяти еще были зверства турок, и патристические чувства не позволяли воздать ему должное. Отлично, решил Кольчинский, кофе по-турецки не подходит, значит, будет кофе по-венски. Три ложки молока и немного меда в фильтрованный кофе — рецепт нового напитка готов. Венцам напиток пришелся по вкусу, а предприимчивый Кольчинский заказывает у венского булочника Крапфа булочки в виде полумесяца. Вместе с кофе венцы стали уничтожать ненавистный им по-

лумесяц, красовавшийся на знаменах турок, и их патриотические чувства были удовлетворены полностью. В XVII в. в Вене открывается множество кафе, а венский стиль заимствуют другие европейские столицы.

Нельзя сказать, что распространение кофе в Европе проходило беспрепятственно. В XVIII в. некоторые феодалы пытались запретить открытое или тайное потребление кофе в своих владениях. Такое решение, например, принял один из князей Вестфалии. Но горожане ответили на этот запрет тем, что вынесли на улицу столы и стулья и стали распивать понравившийся им напиток. В 1766 г. ландграф Фридрих Гессингский издал закон, запрещающий кофе. Этот закон сохранял свою силу в течение 20 лет. Доносчик, сообщивший о любителе кофе, получал четвертую часть штрафа с провинившегося.

Распространение кофе вызывало раздражение у торговцев пивом и элем. В кофе они не без оснований видели опасного конкурента. Торговцы начали яростную кампанию, добиваясь запрета кофе. Были у них и союзники. На Востоке против кофе ополчилось мусульманское духовенство, а в Европе — христианская церковь, опасавшаяся, что «турецкий напиток» принесет влияние ислама. Как только ни называли кофе: и «черной кровью турок» и «сиропом из сажы» и другими нелестными словами. Однако до окончательного запрета кофе в Европе дело не дошло. Причина была, весьма прозаической. Кофе облагался различными налогами и пошлинами, которые шли в казну власть имущих. Запретить употребление кофе значило лишиться немалого дохода.

С достаточным основанием можно полагать, что в Северной Америке кофе появился вместе с кораблем английских переселенцев в 1607 г. Дело в том, что капитан корабля Джон Смит до этого долгое время путешествовал по Турции. Во всяком случае, известно, что в списках грузов корабля упоминаются деревянная ступка и пестик для приготовления кофейного порошка. В 1670 г. в Бостоне получает лицензию на открытие кафе некая Дороти Джонс. Первые упоминания о кофе в Нью-Йорке относятся к 1668 г. Сообщается, что этот напиток приготавливается из обжаренных кофейных зерен с добавлением сахара и меда. А в 1683 г. некто Вильям Пени возмущался огромной ценой, которую ему пришлось заплатить за кофе в Нью-Йорке.

В России кофе появился позже, чем в Западной Европе, и долгое время использовался только как лекарственное средство. Но вот, находясь в Голландии, пристрастился к кофе Петр I и со свойственной ему энергией начал пропагандировать этот напиток у себя на родине. Кофе, в частности, подавался на знаменитых Петровских ассамблеях. Вспомните короткий диалог из романа «Петр Первый» А. Толстого:

«— Мишка, откуда вонища? Опять кофей варят?»

— Царь-государь приказал барыне и барышням с утра кофей пить, так и варим...»

В конце XVIII в. о кофе, способах его приготовления пишут журна-

лы «Всеобщее и полное домоводство», «Экономический магазин». Импорт кофе растет, особенно по окончании Отечественной войны 1812 г. Кофе становится признаком хорошего тона. Вероятно, определенную роль сыграло стремление высшего общества подражать европейским столицам. Открываются кофейни, а в некоторых городах возникают общества по распространению кофе.

В 1884 г. на Петербургской выставке садоводов в павильоне Бразилии экспонировались самые различные сорта кофе. Желающим была предоставлена возможность посмотреть, как готовят кофе, и попробовать этот напиток. Такая убедительная реклама принесла свои плоды. Спрос на кофе в стране год от года стал увеличиваться.

Интересные строки находим в автобиографий великого Русского певца Ф. И. Шаляпина: «Здесь в палате (имеется в виду судебная палата.— Н. П.) я впервые испытал удовольствие пить кофе — напиток, до того времени незнакомый мне. Сторожа давали кофе со сливками по пятаку за стакан. Я получал жалования 15 рублей и, конечно, не мог наслаждаться кофе ежедневно. Но я оставался дежурить за других, получал полтинник с товарищей и пил кофе гораздо больше, чем сослуживцы, получавшие солидные оклады жалования».

Страны-производители

В бразильском городе Сан-Пауло на центральной площади высится оригинальный монумент — бронзовое кофейное деревце, символ богатства страны. В экономике не только Бразилии, но и многих других стран кофе играет важную роль.

В мировой торговле по объему операций купли-продажи кофе уступает только нефти, занимая второе место. Ежегодно на мировом рынке продается кофе на сумму более чем 2 млрд. долларов. Для ряда стран это основной источник прибыли. Миллионы людей связаны с производством и торговлей кофе. По площади плантаций кофе опережает такие культуры, как чай и какао.

Мы уже немного познакомились с историей распространения кофейного напитка. Теперь поговорим об истории его производства. Как мы уже знаем, из Африки кофейные деревья попали в Аравию, прежде всего в Йемен.

В арабских странах для кофе можно встретить и такое название: «бинт аль-Йемен» — дочь Йемена. Такое название позволяет считать ЙАР одним из лидеров в распространении кофе. Приведем цитату из очень интересной книги О. Г. Герасимова «На ближневосточных перекрестках» (М.: Наука, 1983), в которой собраны любопытные факты из истории кофе и его роли в жизни стран Ближнего Востока: «В Национальной библиотеке в Париже есть рукопись шейха Абдаль-Кадера, ко-

торый утверждает, что кофе стал известен в Йемене только в 1450 г. Возможно, это и верно, но лишь в том отношении, что именно в этот период йеменцы научились выращивать кофейное дерево».

В средние века порт Моха являлся центром экспорта йеменского кофе, отсюда и название лучших сортов — мокко. Монополия кофейного производства сохранялась за арабами вплоть до XVII в. Они внимательно следили за вывозом кофе и запрещали иностранцам посещать кофейные плантации.

Однако предприимчивые голландские купцы довольно быстро оценили выгоды, связанные с производством и продажей кофе, и создали в своих колониях тропического пояса, в частности на островах Ява, Батавия и других, обширные кофейные плантации. Стремясь сохранить монополию, голландцы хранили в тайне секреты выращивания и обработки кофе. Это не давало покоя французам, у которых также были колониальные владения в тропиках.

После ряда неудачных попыток в начале XVIII в., в 1714 г., в Парижском ботаническом саду удалось вырастить кофейное деревце из саженцев, которые были похищены у голландцев. Десять лет кофейное деревце находилось в руках королевского садовника Антони де Жюссо. Но вот в 1723 г. французский морской офицер Габриель де Киле, знавший о кофейных плантациях на Яве, загорелся идеей создать французские кофейные плантации на Мартинике. Но когда де Киле обратился к королевскому садовнику, тот отказал ему, предпочитая показывать диковинное растение в Ботаническом саду. Де Киле не отступил. Он похитил кофейное деревце и отплыл на Мартинику. После многочисленных приключений, включая попытки уничтожить перевозимое им деревце, де Киле добрался до Мартиники.

Дело пошло настолько успешно, что в 1778 г. на Мартинике уже насчитывалось до 16 млн. кофейных деревьев. Благодарные французы воздвигли на острове Мартиника памятник капитану де Киле.

Не отставали от Голландии и Франции другие колониальные державы — Испания, Португалия, Англия. Они также создали в своих заморских владениях кофейные плантации. Вскоре такие плантации появились в Бразилии.

Однако этому предшествовала достаточно романтическая история. Кофейные плантации успешно развивались во французских колониях, но французы ревниво охраняли свою монополию. Вывоз посевного материала из колоний карался смертной казнью. В 1727 г. возник пограничный спор между голландской и французской Гвианой. Посредником в этом споре пригласили Бразилию, направившую туда весьма ловкого человека, подполковника Франциско де Мело Палетт. Пока шли переговоры о границе, подполковник не терял времени и успел завязать довольно близкие отношения с хорошенькой женой губернатора Французской Гвианы. По окончании переговоров, на банкете в честь бразильских гостей, жена

губернатора публично преподнесла подполковнику пышный букет. Среди цветов находились кофейные саженцы.

Франциско де Мело Палетт привозит драгоценные саженцы на родину, выходит в отставку и начинает разводить кофейные деревья. Тем не менее кофейные плантации в Бразилии долгое время остаются довольно скромными.

В XVIII в. основу экономики страны составлял сахар, поставлявшийся в европейские страны. Массовая гибель кофейных плантаций в Азии и одновременный рост спроса на кофе в мире стимулировали развитие кофейного производства в Бразилии. Климатические и почвенные условия этой страны как нельзя лучше подходили для возделывания кофейных деревьев. Уже в 1850 г. Бразилия давала половину мирового сбора кофейного зерна. И сегодня она прочно удерживает первенство по экспорту кофе.

Кофе в Бразилии произрастает в 17 из 21 штата, но 98% кофейного зерна приходится только на 4 штата, из них половину дает Парана, а треть — Сан-Пауло.

Нельзя сказать, что кофейное производство развивалось в Бразилии спокойно и безмятежно. В 1906 г. цены на кофе на мировом рынке устремились к нулю, а 90% доходов Бразилии в то время давал кофе. Страна оказалась на грани финансового краха. Правительство страны принимало меры, пытаясь стабилизировать цены на кофе путем скупки урожая у фермеров и его складирования. Строились сотни хранилищ. Чтобы избежать афер и спекуляций, величина кофейных запасов была объявлена государственной тайной.

Дела страны поправлялись медленно и плохо, а кризис мировой капиталистической системы в конце 20-х годов нашего века довершил разорение фермеров. Плантации зарастали сорняками, миллионы кофейных деревьев перестали плодоносить. В 1931 г. в наличии у Бразилии находилось 25 млн. мешков кофе (напомним, что стандартный мешок кофе весит 60 кг), которые не покупались ни по какой цене. Кризис привел к тому, что вплоть до 1944 г. ежегодно уничтожались миллионы мешков кофе.

В середине второй мировой войны цены на кофе поползли вверх. Можно было уверенно рассчитывать на увеличение спроса на кофе после войны. Под руководством Бразильского института кофе фермеры взялись за расчистку и восстановление плантаций. В 50-е годы Бразилия вывозила до 15 млн. мешков кофе, в 60-е — 17 млн. и к началу 70-х — 19 млн. мешков. При этом около 9 млн. мешков потреблялось внутри страны. С 1958 по 1974 г. цены на кофе на мировом рынке практически не менялись, что приводило к постоянному снижению реальных доходов от его производства.

Но вот в середине 70-х годов кофейные плантации Бразилии постигло стихийное бедствие — сильные заморозки в течение ряда лет. В июле

1975 г. в Бразилии за несколько дней заморозков погибла почти половина плантаций. Если за сезон 1974/75 гг. было произведено 22 млн. мешков кофе, то в сезон 1975/76 гг. — всего лишь 8 млн. мешков.

Трагедия Бразилии совпала по времени с землетрясениями в Гватемале и войной в Анголе. Стабильность цен на кофейном рынке дрогнула. Прежде всего подскочили цены на бразильский кофе, его стоимость достигла уровня колумбийского, наиболее ценимого на рынке. Подорожал и африканский сорт робуста. Поначалу повышение цен было умеренным, но затем начались спекулятивные аферы, сознательное вздувание цен. Нет слов, в тот период для основных производителей кофе условия сложились неблагоприятно. Но рост цен был обусловлен не только стихийными бедствиями.

Кризиса как такового в поставках кофе на мировой рынок не существовало. Урожай Бразилии в 1975/76 гг. составил 8 млн. мешков, однако объем экспорта удалось удержать на уровне 1974/75 гг. за счет 14 млн. мешков из фондовых запасов и закупок зерна в Африке и Центральной Америке. Все контракты по поставкам кофе были выполнены. В 1977 г. европейское бюро союзов потребителей призывало: «Пейте меньше кофе!» Цены на кофе подскочили более чем в три раза, и сбить их было можно только сокращением потребления, Тройное повышение цен было спровоцировано международными монополиями путем спекуляций и блокирования кофейных запасов.

На мировой рынок кофе поставляют более 50 стран. Всего ежегодно производится около 4,5 млн. т кофейного зерна. Большую роль играет эта культура в экономике латиноамериканских стран. После Бразилии крупнейшими производителями кофе являются Колумбия, Гватемала, Сальвадор. На долю кофе в экспорте Колумбии приходится около 60%.

Колумбия — вторая по значению кофейная держава, ее годовой экспорт превышает 6 млн. мешков, и это кофе очень высокого качества. Колумбия располагается в «кофейном» поясе на земном шаре, имеет благоприятные высоты и количество осадков для производства кофе. Но страна расположена в Андах, а горы — это горы. Нет дорог, трудно использовать технику.

Проникновение в глубь страны происходило, вдоль реки Магдалена. В конце XVIII в. кофейные плантации возникают около города Кукута, где были высажены саженцы из французской Вест-Индии. Первоначально кофе потреблялся исключительно внутри страны. Доставка его из Кукуты в порт Маракайбо в Венесуэле требовала двухнедельного путешествия на мулах, в джунглях, через реки и горы. В 1824 г. первый пароход поднялся по реке Магдалена. Железнодорожное сообщение связало страну с Чили, Перу и Эквадором. Открывается Панамский канал, и для экспорта кофе становится удобным порт Буэнавентура. С конца XIX в. кофе становится основой экспорта Колумбии.

В связи с ростом цен на кофе в 1977 г. сильно возросла контрабан-

да кофе из Колумбии, достигнув почти четверти ее кофейного экспорта. Кофе вывозят из страны морем вдоль побережья Карибского моря к небольшому острову Аруба из группы Малых Антильских островов, где контрабандисты организовали экспортно-импортные конторы. В борьбу с контрабандистами включились вооруженные силы страны. Среди других стран Центральной Америки Коста-Рика поставляет на рынок 1,2 млн., Сальвадор — 500 тыс., Доминиканская Республика — 350 тыс. мешков ежегодно. За последние четверть века Мексика утроила производство кофе (с 1 до 3 млн. мешков).

В послевоенные годы бурно развивалось производство кофе в Африке. Если в 1945 г. она давала только 10% мирового урожая кофе, то сейчас эта цифра перевалила за 25%. Особенно сильный рост производства наблюдался после трагической гибели кофейных плантаций в Бразилии. Тогда Кот-д'Ивуар вышел по производству кофе на третье место в мире, поставив на мировой рынок около 3,5 млн. мешков кофе, хотя в 1931 г. там производилось всего 12 тыс. мешков. Примерно по 1 млн. мешков дают Кения и Заир.

Четвертый по значимости экспортер кофе в мире — Ангола, поставлявшая более 3,5 млн. мешков в год. Однако в 1977 г. было собрано только 80 тыс. т. В связи с падением производства в 1980 г. в Народной Республике Ангола была образована специальная комиссия по подъему его производства. Установлены новые закупочные цены, нормы выработки для сборщиков кофе, организовано социалистическое соревнование. В пятой кофейной страде в 1980 г. в уборочной кампании принимали участие бригады добровольцев, солдаты народной армии, специальные отряды массовых общественных организаций.

Если в 1941 г. Камерун экспортировал всего 2 тыс. мешков кофе в год, то в последние годы экспорт перевалил за 1 млн. Более 2 млн. мешков кофе в год производится на родине кофе — в Эфиопии, но почти половина его потребляется внутри страны (более 3 кг в год на человека). По оценкам, Эфиопия могла бы утроить производство кофе, не сажая новых деревьев, поскольку из-за труднодоступности большая часть дикорастущего кофе остается несобранным.

С производством кофе в Эфиопии связаны 5 млн. человек, или 1/5 населения страны. Экспорт кофе дает Эфиопии 70% валютных поступлений.

Кофейные плантации Индии насчитывают около трех веков. Рассказывают, что около 1670 г. Баба Будан, мусульманский пилигрим, принес из Йемена семь семян и посадил их в индийскую землю. В честь этого пилигрима был назван город Бабабудан, в котором ежегодно проводится красочный праздник.

Коммерческое производство кофе развернулось в Индии в последние 150 лет. Англичане оценили прибыльность новой культуры, и к 1869 г. в стране насчитывалось 662 кофейные плантации.

После завоевания Индией независимости в стране была проведена большая работа по организации кофейного производства. В 1975 г. в Индии кофейные плантации занимали 155 тыс. га, на них работали 235 тыс. сельскохозяйственных рабочих. Экспорт кофе возрос до 19 тыс. т в 1960/61 финансовом году до 55 тыс. т в 1974/75 гг. Развитие торговли с социалистическими странами стало одним из решающих факторов развития отрасли. Советский Союз является импортером индийского кофе.

Провинция Дарлак на центральном высокогорном плато Вьетнама является главным производителем кофе в республике. В 1980 г. урожай составил 12,5 тыс. т. Производство кофе на экспорт за период с 1975 по 1980 г. возросло в 1,5 раза. Планируется значительное расширение площадей под кофейными плантациями.

Потребление кофе

По утверждению специалистов, объем потребления кофе в мире практически стабилен и возрастает не более чем на 2–3% в год.

Нельзя представить себе без кофе страны Ближнего Востока. Здесь его пьют везде — дома, в гостях, на улице, в кофейнях, в любое время дня и ночи. Кофе здесь запивают небольшим глотком чистой холодной воды, которая больше подчеркивает аромат и своеобразие самого кофе.

В арабских странах угощение гостя кофе — традиция, признак уважения и почета. С другой стороны когда желают подчеркнуть щедрость и гостеприимство хозяина дома, ему обязательно скажут, что он варит кофе с утра до вечера.

В ЙАР кофе — национальный напиток. Природа наделила эту страну всеми условиями для выращивания лучших сортов кофе, в том числе мокко. Около 12% возделываемой здесь земли занято под кофейные плантации. В год здесь собирают до 8–9 тыс. т кофейного зерна. Приготовление кофе на Ближнем Востоке — своеобразный обряд. Помимо традиционного кофе, йеменцы из высушенной мякоти кофейного плода варят напиток «гешир», а в НДРЙ готовят «кахва мурр» — горький кофе. Кофейные плоды вместе с оболочкой поджаривают на противне, толкут в деревянной ступке вместе с шелухой, добавляют имбирь и засыпают в кофейник. Получается крепкий темный отвар, отдающий имбирем. Для европейца такой напиток совершенно непривычен.

Не удивительно, что кофе господствует в стране, давшей миру кофейное дерево, — Эфиопии. Кроме того, там еще готовят похожий на чай напиток из листьев кофейного дерева.

По количеству кофе, приходящегося на каждого жителя, впереди идут Швеция, США, Финляндия, Дания. Эти страны являются крупнейшими импортерами кофе. В США ежегодно потребляется более 1 млн. т (20 млн. мешков). По данным статистики, в 70-е годы каждый американец

в возрасте старше 10 лет в среднем выпивал 2,4 чашки кофе в день, а любители — до 3,6. Такое потребление отвечает 6,3 кг кофе в год на человека. Из Западного полушария в США поступает 65% кофе, 30% дает Африка, а остальное покрывается странами Азии и Океании.

Кофе — повседневный напиток в европейских странах. В XIX в. лидером потребления кофе в Европе была Германия, но в нашем веке это уже не так. Во Франции приходится 5,5 кг в год на человека, но особенно много пьют кофе в скандинавских странах: 11–12 кг на человека.

Очень любят кофе в Швеции. На этом строят свои расчеты крупные фирмы в борьбе за покупателей. «Война на кофейном фронте, — писала газета «Дагенс нюхетер», — так дорога, что небольшим кофейным предприятиям грозит полное исчезновение». Безудержная реклама, преследующая шведов во всякое время и на каждом шагу, привела к тому, что в Швеции почти исключительно пьют кофе фирмы «Гевалия», принадлежащей американской компании «Дженерал фудс».

А вот что пишет о Дании Геннадий Фиш в книге «Здравствуй, Дания!»: «Кофе здесь пьют по любому поводу и даже без повода. Меня всерьез уверяли, что причина преждевременной смерти многих сельских почтальонов, до сих пор щеголяющих, в традиционных ярко-красных пиджаках, — отравление кофе. Отказаться — значит обидеть. А за день почтальон доставляет не менее полусотни писем».

Очень популярен кофе в Италии. Темпераментные итальянцы не устают спорить о том, какой из двух принятых в этой стране способов приготовления кофейного напитка лучше. Первый способ — неаполитанский, в нем используется кофеварка с переворачивающимися сосудами и фильтром между ними. Второй способ называется «эспрессе», в нем используется эспресс-кофеварка. Оба способа имеют своих приверженцев и противников. Итальянцы сильнее обжаривают кофейные зерна, чем это принято у нас. В Италии пьют густой, черного цвета напиток с высоким содержанием кофеина.

Традиционен кофе в Югославии. Тут его готовят по-восточному, в джезвах, хотя не отвергают и новейшие кофейные аппараты. Любят кофе в Польше и Венгрии, где его с большим мастерством и очень вкусно готовят.

Ввоз кофе в ту или иную страну определяется не только ее потребностями, но и наличием кофеперерабатывающей промышленности. Кофе является исходным сырьем для получения целого ряда продуктов.

Выше уже говорилось о делении стран на «чайные» и «кофейные». К «чайным» странам следует отнести Англию. В Англии существует «Международный чайный комитет», по данным которого в 80-е годы потребление чая в стране увеличилось на 2% и составило 183469 т. Статистики подсчитали, что в среднем на каждого англичанина приходится 5,5 стакана крепкого чая. А вот некий англичанин Кен Пейдрик похвально, что ежедневно выпивает 83 чашки. Журналисты уличили его во лжи, так как

он оказался в состоянии выпить всего 76 чашек.

Чаепитие прочно вошло в распорядок дня англичан. Но это, конечно, не означает, что кофе в этой стране не употребляют совершенно, как не исключен чай из рациона среднего француза. Хотя на среднего англичанина приходится только 0,68 кг кофе в год. А в такой «кофейной» стране, как США, потребление чая соответствует примерно четверти потребления кофе.

Хотя чай остается традиционным напитком в нашей стране, сейчас можно уверенно говорить и о большой популярности кофе. Потребление кофейных зерен за последние четверть века увеличилось более чем в 40 раз.

Советский Союз закупает кофе во многих странах мира. Значительная доля закупок приходится на долю бразильского кофе, большое количество кофе — на долю индийского и йеменского. В нашей стране работает ряд современных мощных кофеперерабатывающих предприятий, выпускающих широкий ассортимент кофейных напитков.

Из них можно назвать Московский ордена Ленина пищевод комбинат, пищевые комбинаты в Ленинграде, Одессе, Львове, Риге, Ростов-Ярославский кофе-цикорный комбинат.

Кофе в жизни человека

Чашка кофе располагает к дружеской беседе. Кафе существуют не только для того, чтобы там можно было что-нибудь поесть и выпить. Кафе прежде всего всегда были своеобразными клубами, где люди собирались, чтобы поговорить, поспорить, обменяться новостями. Говорят, что какой-то итальянец пытался по истории кафе проследить развитие духовной жизни в своей стране. Действительно, кафе сыграли немалую роль в духовном и политическом развитии европейского общества.

Они становились центрами общественной, деловой, политической и артистической жизни. Опасаясь прогрессивных политических течений, английский король Карл II в 1675 г. запрещает открытие кофеен. Однако общественное негодование оказалось настолько большим, что запрет просуществовал всего 11 дней.

Английские студенты основывают «Оксфордский кофейный клуб», явившийся зародышем Королевского научного общества. Известное морское страховое общество возникло в конце XVII в. в одном из кафе на Тауэр-стрит, содержанием которого был Эдвард Ллойд и где собирались страховщики.

До 1689 г. кофе в Париже продавался в уличных палатках. Франсуа Прокоп, имевший королевскую лицензию на продажу прохладительных напитков, добавил к ним кофе и открыл кафе «Прокоп». Оно обосновалось напротив нового здания Комеди Франсез и стало местом встреч актеров,

писателей и музыкантов XVIII в.

Кафе «Прокоп» посещал Вольтер, любивший смесь кофе с шоколадом. Когда два столетия спустя кафе «Прокоп» закрылось, столик и стул, которыми постоянно пользовался Вольтер, были сохранены в качестве исторической реликвии. Постоянными посетителями кафе были Ж. Ж. Руссо и П. Бомарше. Во время французской революции в кафе «Прокоп» можно было услышать речи Марата, Робеспьера, Дантона. Никому не известный офицер, Наполеон Бонапарт, приходил сюда играть в шахматы и однажды был вынужден оставить в залог свою шляпу, не имея достаточной суммы, чтобы расплатиться по счету.

В 1718 г. вблизи Пале-Руаль открылось кафе «Де ла Режанс», список почетных посетителей которого может дать полное представление об истории французского искусства. Свои лучшие партии здесь играл великий шахматист Франсуа Филидор. Знатком кофе и, конечно, постоянным посетителем кафе был В. Гюго. Постоянно в кафе бывали Геофил Готье и Дюк де Ришелье. Д. Дидро работал здесь над своей «Энциклопедией».

В июле 1789 г. все кафе вокруг Пале-Руаяль были переполнены толпами парижан, которые взимали ораторам, критиковавшим правительство. Стоя на одном из столиков кафе, пламенную речь произнес Камиль Демулен. Через два дня пала Бастилия.

Знаменитое итальянское кафе «Флориан» было открыто в 1720 г., оно до настоящего времени существует в Венеции. Первый его хозяин, Флориан Францискони, был для своих клиентов доверенным лицом, сватом, почтмейстером и, естественно, источником последних сплетен.

Оставили в истории свой след миланские кафе, в которых собирались заговорщики и готовилась почва для восстания против австрийского владычества.

В Вене в XVIII в. журналисты и писатели собирались в «Цайтунг-докторен». В 1839 г. в городе было 80 кафе, 50 из них функционировали в пригородах.

Множество кафе открывается в Америке — в Нью-Йорке, Бостоне, Балтиморе. Купеческое кафе в Нью-Йорке стало резиденцией правительства в первые дни американской революции.

В 30-х годах прошлого столетия в Москве, там, где стоит сейчас здание гостиницы «Москва», открылась знаменитая кофейня Печкина. В пяти комнатах, где был бильярд, стояли столы со свежими газетами и журналами, ежедневно собирались известные писатели, артисты, музыканты, художники. Здесь бывали В. Г. Белинский, А. И. Герцен, Т. Н. Грановский, М. А. Бакунин, М. С. Щепкин, П. С. Мочалов, А. Н. Островский и другие видные деятели русской культуры. А. Ф. Писемский писал об этой кофейне: «Самое умное и острословное место в Москве», а поэт А. А. Фет вспоминал: «Кто знает, сколько кофейня Печкина разнесла по Руси истинной любви к науке и искусству». Кофейня эта описана в книге В. Вонлярского «Магистр», она послужила А. Н. Островскому «прообра-

зом» трактира в третьем Действии пьесы «Доходное место».

В одной корреспонденции из Будапешта в газету «Известия» рассказывалось о книге, в написании которой принимали участие видные венгерские писатели, журналисты и художники. Книга посвящалась семидесятилетию кафе «Хунгария» — того самого кафе, где люди, написавшие эту книгу, в свое время работали, вели бесконечные споры делились друг с другом творческими замыслами. Здесь рождались идеи новых произведений, сюжеты картин, писались статьи и романы. Именно в это кафе, где ныне к столикам прикреплены небольшие мемориальные доски с именами посещавших его известных деятелей культуры, прибыла когда-то телеграмма из одной провинциальной газеты: «Редактора призвали в армию, завтра же пришлите подходящего кандидата».

Известные художники, писатели, поэты и музыканты в своих произведениях отдали дань уважения кофе. Ему посвящены песни и поэмы, драмы и комедии. С этой темой связаны картины французского художника XVIII в. Ван Лоо.

В 1703 г. в Париже было издано собрание кантат, прославляющих кофе. В 1716 г. поэт Готфрид Краузе сочинил текст к первой немецкой кантате о кофе. В 1727 г. поэт Пикандр, либреттист И. С. Баха, пишет шутивную новеллу. В ней речь идет о том, что вследствие запрета употреблять кофе начинаются мор и смута, но они сразу же прекращаются, как только запрет снят.

В 1732 г. И. С. Бах, любивший веселую шутку, создает кантату №211. Однако это не кантата в обычном смысле слова, а скорее всего, одноактная оперетта. Сюжет ее прост. Строгий отец пытается отучить свою дочь от кофе. Ни угрозы, ни посулы успеха не имеют, и только обещание выдать дочь замуж как будто действует на упрямицу. Но стоит только отцу уйти на поиски жениха, как дочь тут же торжественно провозглашает: «Ни один жених не войдет в этот дом, пока не даст слова и не запишет в брачном контракте, что разрешит мне варить кофе, когда я захочу!»

Если вам хочется пополнить свои знания о кофе, обратитесь к известной пьесе Эдуарде де Филиппе «Ох, уж эти призраки», где главный герой подробно излагает зрителю все тонкости приготовления кофейного напитка.

Кофе с точки зрения юмориста

Как видим, кофе занял определенное место в жизни человека, оказался связанным с его повседневными делами и заботами. И, разумеется, это обстоятельство не могло пройти мимо внимания юмористов. Тема кофе фигурирует во многих юмористических произведениях. Вот несколько коротких веселых сценок, опубликованных в разное время в популярных журналах. Так или иначе шутки связаны с кофе. Возможно, это не ше-

девры юмора, но в чем-то они позволяют посмотреть на вещи с иной точки зрения, а это уже полезно.

Разговаривают за чашкой кофе две приятельницы.

- У тебя чудесный кофе, моя милая!
- Еще бы! Ведь этот кофе мой муж привез из Бразилии.
- Восхитительно! К тому же он еще совсем горячий.

Одного крупного импортера кофе спросили, верно ли, что кофе не дает спать по ночам. Торговец ответил утвердительно.

— Но в таком случае, почему же вы пьете его так много? — удивился собеседник.

— Ах, мой друг, спать мне мешает не тот кофе, который я пью, а тот, который лежит на моих складах непроданным.

В ресторане посетитель попробовал поданный ему кофе и подозвал официанта:

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

— Ты слышал, Брауна уволили со службы.

— Бедняга! Чем же он провинился?

— Понимаешь, он служил в фирме, торгующей чаем, но всякий раз, когда по телефону требовали директора, Браун отвечал, что директор пьет кофе.

— Не понимаю, с какой стати ты наливаешь кофе собаке?

— Чтобы не спала ночью.

Возмущенный посетитель подзывает официанта:

— И это вы называете крепким кофе?!

— Да, конечно. И доказательством является то, что уже после первого глотка вы сильно возбуждены.

— Как? Вы пьете кофе?! — воскликнул молодой доктор, увидев чашку с напитком в руках своего пациента. — Это невозможно, потому что кофе для вас яд!

— Да. Но, вероятно, очень медленный, — возразил пациент. — Я пью его вот уже почти шестьдесят лет.

— Доктор, помогите мне, — обращается дама к врачу.

— Что вас беспокоит, мадам?

— Каждый раз, когда я пью кофе, у меня болит правое ухо.

— Попробуйте в следующий раз вынимать ложечку из чашки.

Посетитель кафе обращается к официанту:

— Почему кофе совсем не сладкий?

— Вероятно, вы размешивали сахар не в ту сторону.

Сверхмодный молодой человек обращается к портному:

— Вы могли бы сшить мне костюм цвета кофе с кипящим молоком?

— С сахаром или без? — спокойно осведомился портной.

Посетитель входит в кафе и спрашивает официанта:

— Есть ли у вас в запасе цикорий?

— О, да, месье, по-моему, около тридцати пакетов.

— Отлично. Принесите их все сюда и мы проведем небольшой эксперимент.

Удивленный официант принес пакеты и положил их на стол.

— Сердечно вам благодарен, — сказал посетитель. — А теперь принесите мне чашку черного кофе.

— Ваш кофе, сэр. Специально из Южной Америки.

— Ах, так вот, значит, где вы были!

За утренним завтраком муж, как обычно, уткнулся в газету, жена подает ему кофе. Сделав первый глоток, муж с возмущением говорит:

— Ты же знаешь, что я не люблю кофе с сахаром!

— Знаю. Но мне очень хотелось услышать твой голос.

После завтрака официант подходит к посетителю:

— Вы пили кофе или какао?

— Боюсь сказать точно, но то, что я пил, отдает керосином.

— Если керосином, то это кофе. Какао у нас отдает мастикой.

— По утрам вам необходимо выпивать стакан обычной воды — советует врач пациенту.

— Это я и делаю в кафе.

— Разве там подают воду?

— Конечно. Только у них это называется — кофе.

В гостиничный номер стучит официант и спрашивает:

— Простите, вам кофе в постель?

— Лучше в чашку,— осторожно отвечает постоялец.

Рассчитываясь в ресторане, посетитель говорит:

— Не понимаю, почему люди ругаются: суп превосходен!

— Они бы не ругались, сэр, если бы повар сказал, что это суп. Он предполагает, что это кофе.

Жена спрашивает мужа:

— Что тебе налить: чай или кофе?

— Если то, что я пил вчера, был кофе, то чая. А если это был чай, то кофе.

— Не понимаю, кто выдумал эти вечерние кафе!— жалуется один из приятелей.— Так неудобно. Целый день приходится ждать, пока их откроют.

Хозяин кабачка говорит клиенту:

— Сегодня я не могу подать вам кофе: он кончился.

— Это меня совсем не удивляет. Он слабел у вас с каждым днем.

Вернувшись с работы, муж выговаривает жене:

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

— Официант, что вы мне подали — кофе или суп?

— Это как вам будет угодно. Но советую думать, что это кофе. Вам это обойдется дешевле.

Доктор говорит жене своего пациента:

— Ваш муж любит слишком крепкий кофе. Помните, что это сильно возбуждает его.

— О, доктор, вы не представляете, как мой муж возбуждается, когда я даю ему слабый кофе.

Долго ожидающий посетитель ресторана подзывает официанта:

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

Семья завтракает. Углубившись в газету, муж просит налить вторую чашку кофе.

— Как, разве ты не идешь на работу?

— О, боже, а я решил, что уже сижу в своей конторе.

Как готовить и подавать кофе

Как мы уже знаем, существуют самые различные способы приготовления кофейного напитка. Какой же лучше? Китайцам и японцам приписывают приготовление идеального чая. А кто готовит идеальный кофе?

Предоставим слово польскому сатирику Арнольду Мостовичу: «... В наших кафе подают кофе и по-ирландски, и по-венски, и по-итальянски, и по-бразильски. Но это всегда означает, что вы пьете один кофе — кофе по-варшавски, хотя такого названия у нас не существует.

Впрочем, как-то в Москве мне предложили попробовать кофе по-варшавски — со взбитыми сливками. Я уверен, что это был кофе по-венски, который, между нами, неизвестен ни в Варшаве, ни в Вене. В холодном виде во Франции он называется «кофе по-льежски» — по имени города Льеж в Бельгии, где такого кофе не знают».

В одной из американских газет был опубликован рецепт кофе по-русски: в большой чашке соединить две с половиной чайные ложки растворимого кофе и одну ложку шоколадного сиропа. Смешать с 3/4 чашки горячего молока. Перемешать до полного растворения кофе и положить сверху взбитые сливки. Украсить шоколадными стружками. Судите сами, насколько это кофе по-русски, однако рецепт вовсе не плох и стоит им воспользоваться.

В различных странах существуют свои собственные традиции и обычаи. В Австралии официант в кафе обязательно уточнит у посетителя, подать ли ему черный или белый кофе. Белым в этой стране называют кофе с молоком.

А вот как пьют кофе в Эквадоре: «Кафе, где мы уселись за столиком, было тут же на площади, за углом. Маленькая комнатка, пол которой от тротуара не отделяло ничего — не было даже порога. Четыре столика и стойка — вот и все кафе.

Перед нами поставили две чашки крутого кипятку. В них мы налили густой, холодной, крепчайшей «заварки» из стеклянного графинчика, стоявшего тут же, и получили то, что в Эквадоре называют чашкой кофе» (Боровик, Г. — Лит. газ., 1972, 18 окт.).

В НДРЙ в семье, где рождается ребенок, готовят угощение и прежде всего кофе с добавлением кардамона. В некоторых странах в знак траура в кофе не кладут сахар, а вот за свадебным столом кофе должен быть обязательно очень сладким.

По свидетельству О. Г. Герасимова, приготовление кофе в арабийских странах является церемонией, ритуалом, священнодействием. Он пишет: «В некоторых местах Аравии, особенно в бедуинских палатках, приготовление кофе стало торжественной и важной обязанностью, которую хозяин выполняет лично сам... Арабский кофе подается в небольшой чашечке без ручки и ни в коем случае не подслащивается... Араб всегда должен держать свою маленькую чашечку указательным и большим пальцем правой руки» (На ближневосточных перекрестках.— М.: Наука, 1979).

Вот как примерно выглядит кофейная церемония у арабов. Скрестив ноги, гости усаживаются в шатре на мужской половине. Разговаривать о делах не полагается, пока гостей не угостят кофе. Приносят верблюжий помет, лучину для растопки, воду в козьем бурдюке. Когда в очаге

угаснут языки пламени, хозяин бросает горсть зеленых кофейных зерен на металлический противень или в большую ложку и, непрерывно помешивая, поджаривает зерна, которые затем пересыпает в совок для охлаждения. Из небольшого кофейника в другой переливает вчерашний кофе, добавляет воды и ставит на огонь. Кофейные зерна хозяин засыпает в металлическую ступку и не просто толчет их, а в определенном ритме выстукивает незамысловатую мелодию. Гости наслаждаются звуками и восхищаются искусством хозяина.

Так продолжается минут пять–семь. Когда кофейник закипит, в него осторожно засыпается кофейный порошок и нагрев повторяется до трех раз. В ступке толчется кардамон, добавляется к кофе, и напиток переливается в кофейник с широким носиком. Этот носик затыкают кусочком пальмовых волокон для фильтрации напитка. Первым пробует кофе хозяин, показывая тем самым, что кофе не отравлен, затем наливают главному гостю и по порядку всем остальным. Когда гости поблагодарят хозяина, начинается беседа.

Будем считать, что вы готовы к тому, чтобы приготовить вкусный кофейный напиток. Собственно, никаких особых секретов в этом деле нет, но некоторые тонкости все же существуют. В «Неделе» однажды был помещен очерк А. Александрова, который назывался «Кофе по-батумски». Там говорилось: «...Кофе для этого города — ритуал, обряд и в том, как его готовят, и как пьют... Кофе в Батуми — это обычный, по кулинарным книгам, кофе по-восточному, но со слов батумских мастериц, с особым значением некоторых действий».

Постараемся теперь кратко перечислить эти действия и сформулировать основные заповеди хорошего кофе. Успех зависит только от вас, вашего опыта, вкуса и, разумеется, усердия. Бальзак не ленился обойти весь Париж чтобы купить самый душистый, самый любимый им сорт кофе.

Кофейные зерна обязательно должны быть свежееобжаренными. Степень обжарки выбирается в зависимости от того, насколько вам по душе горьковатый привкус кофейного напитка. Длительное хранение обжаренных зерен сильно ухудшает как вкус, так и аромат кофе. Обжаривать кофейные зерна в домашних условиях трудно, поэтому лучше почаще покупать уже обжаренные зерна в специализированных магазинах.

Помол зерен очень важен для получения кофе высокого качества. Степень помола определяется способом, который вы избрали для приготовления напитка. Если помол осуществляется дома, постарайтесь предварительно установить условия, соответствующие данному типу кофейника или кофеварки (количество кофе, засыпаемого в мельницу, продолжительность помола). Помните, что после помола кофе теряет аромат не по дням, а по часам. Не делайте больших запасов молотого кофе, не ленитесь лишний раз смолоть зерна или приобрести свежий кофе в магазине. Не забывайте и о том, что от степени помола зависит время экстракции.

Количество кофейного порошка на одну порцию определяется соответствующей рецептурой. Лучше всего придерживаться установленных норм — не больше 1–2 чайных ложек кофейного порошка на чашку воды. Если же сказать более точно, то специалисты по кофе рекомендуют 10–12 г кофейного порошка на чашку воды (180 см³), а для кофе двойной крепости такое же количество порошка на 90 см³ воды. При недостаточном количестве кофе напиток не будет вкусным и ароматным. Чрезмерное же количество порошка даст слишком высокое содержание кофеина в напитке, что вредно для здоровья, да и не особенно вкусно. Напомним еще раз: после того как вы избрали какой-то определенный способ приготовления кофе, строго придерживайтесь заданной степени помола, постоянства соотношения количеств кофейного порошка и времени экстракции.

Вода не менее, чем сам кофе, важный компонент напитка. Для приготовления кофе нужна абсолютно чистая, свежая вода, не содержащая никаких запахов (гниль, хлорная известь и т. п.). Вода не должна быть мутной. Если вода чрезмерно хлорирована, ее необходимо выдержать несколько часов в открытом сосуде. Вода не должна быть ни слишком жесткой, ни слишком мягкой (в частности, вода от снега или льда). Если в воде содержится много солей, кофе будет невкусным. Жесткость воды выражают в миллиграмм-эквивалентах на литр (или в градусах). Жесткость до 4 мг-экв — мягкая вода, от 4 до 8 мг-экв — средней жесткости. Свыше 8 мг-экв вода является слишком жесткой для приготовления кофе (как, впрочем, и чая). Лучшая вода родниковая, вода из быстрых рек с каменисто-песчаным дном, проточная вода с ледниковых озер. Если вода чрезмерно жестка, целесообразно ее отстаивать перед употреблением.

Температура воды во время экстракции должна быть около точки кипения. Вода кипит при температуре 100 °С. Кипение проходит три стадии. Первая — проскакивание со дна кофейника пузырьков и появление их на стенках. Вторая стадия — побеление воды, кипение «белым ключом» и, наконец, интенсивное бурление. Перекипевшая вода хуже для приготовления кофе или чая, надо пользоваться водой во второй стадии кипения. Стадии кипения можно определить по звуку: тонкий свист на первой, затем гудение пчелиного роя и хаотический гул на третьей стадии. Во время экстракции вода не должна кипеть. Напомним снова — кофе не варят, а заваривают. Положив кофейный порошок в кофейник или джезву, немедленно выключайте подогрев или снимайте кофейник с огня при первых признаках закипания.

Температура кофе должна быть достаточно высокой. Для того чтобы он не остывал слишком быстро, предварительно ополосните кофейник горячей водой. Только что приготовленный кофе немедленно подают к столу. Каждый сам определит нужную температуру напитка. Разогреть остывший кофе недопустимо.

Кофеварка — весьма существенная деталь при приготовлении кофе. Запомните: и ультрамодная, и, самая простая кофеварка требуют внима-

тельного ухода. Все подробности вы найдете в заводской инструкции. Мы ограничимся несколькими общими советами.

Только что купленную кофеварку вымойте сначала, горячей водой, а затем — водой, насыщенной кофе. Как хорошую трубку, кофеварку нужно вначале «обкурить». Вылейте одну-две первые порции кофе, которые, возможно, будут иметь неприятный запах, и лишь после этого начинайте пользоваться кофеваркой.

После приготовления напитка следует ополоснуть кофеварку горячей водой. Не оставляйте в ней гущу. Содержащиеся в кофе масла покрывают внутреннюю поверхность кофейника пленкой, которая легко удаляется содой.

Следите за тем, чтобы в хорошем состоянии находился фильтр. Бумажный фильтр используют только один раз а фильтр из ткани надо тщательно промывать и хранить в мешочке, погруженном в холодную воду, это предохранит его от бактерий воздуха.

Не рекомендуется мыть кофеварку той водой, в которой перед этим мыли обычную посуду, а также использовать моющие средства и тем более абразивы и металлические щетки. Волокнистая тряпка и бумажная салфетка могут оставить на кофеварке волокна, которые потом попадут в напиток. Лучше вытирать ее полотенцем из плотной ткани. Периодически следует промывать кофеварку подкисленной водой, чтобы удалить накипь.

Сервировка стола также имеет немаловажное значение, Если верить журналам, то в процедуре подачи чашки чая английской королеве в Букингемском дворце принимают участие семь человек. Конечно, прав был Остап Бендер, утверждавший, что не надо делать из еды культа. И если не впадать в крайности, то разумная середина будет состоять в том, что чашка кофе, поданная на стол умело и, быть может, несколько торжественно, всегда покажется вкуснее и нисколько не повредит искренности застольной беседы и хорошему настроению. Эдуард Багрицкий выразил свои чувства в следующих строках:

О, кофе сладостный, и ты, миндаль сухой!
На белых столиках расставленные чашки...

Кофе наливают в маленькие, кофейные чашечки. Хуже, если это чайные чашки, и совсем плохо, если кофе подан в больших кружках или граненых стаканах. Разумеется, речь идет о крепком черном кофе. Кофе с молоком можно налить и в чайные чашки.

Принято подавать к столу кофе именно в том сосуде, в котором он приготовлен. Если по каким-либо причинам это невозможно, то кофе переливают в другую посуду. По чашкам кофе разливают тут же, за столом. Не надо наполнять все чашки сразу. Наполнив одну, передайте ее гостю. Постарайтесь сделать это так, чтобы не беспокоить его и уж, конечно, не заставляйте его вставать.

Лучше кофейные чашки ставить на блюдца. Это удобно и для того, кто подает чашку, и для того, кто берет ее. И хотя вы увлечены разговором, рекомендуется помнить, что пустую чашку следует поставить снова на блюдце а не на любое свободное место. Не надо также считать кофейное блюдце пепельницей.

Если кофе приготовлен по-восточному, то ни ложек, ни сахара к столу не подают. Во всех других случаях необходимы небольшие ложечки, соответствующие по размерам блюдцам и чашкам. Место такой ложки — на блюдце. Роль ее сводится только к одному — помешать кофе, после чего ложка снова занимает свое место на блюдце.

К столу можно подать сахар-песок или рафинад, но лучше, если это будет быстрорастворимый сахар, стандартные кусочки которого позволяют легко определить нужную порцию. Уместно подать небольшие щипчики для сахара. Если их на столе нет, можно брать сахар рукой, но при этом следует стараться не задевать других кусочков в сахарнице. Во всяком случае, не принято брать сахар своей ложкой, да еще той, что побывала в кофе.

К кофе подают печенье, пирожные, торт. Для тех, кому это по вкусу, на тарелке подают нарезанный дольками лимон. Наконец, на стол можно подать воду со льдом. Запивать кофе глотком холодной воды — обычай совсем неплохой.

Кофе и чай

*Раз прислал мне барин чаю
И велел его варить,
А я отроду не знаю,
Как проклятый чай варить...*

Народная песня



Многое познается в сравнении. Сопоставим два наиболее популярных напитка — кофе и чай — и постараемся оценить их различие, достоинства и недостатки.

Немного о чае

На своей родине, в Китае, чай известен с незапамятных времен, его история насчитывает четыре с половиной тысячи лет. О чае написано много. Можно, в частности, рекомендовать превосходную книгу о чае В. В. Похлебкина (Чай, его типы, свойства, употребление.— М., 1969). В своей книге о чае Окакура Какуза пишет: «Сначала чай был лекарством, потом стал напитком. В Китае VII в. он — тема поэзии, изящное развлечение. В XV в. Япония рождает религию эстетизма — «чаизм». «Чаизм» — это культ прекрасного среди тупых фактов повседневности».

До середины XIX в. Китай был единственным поставщиком чая в

мире. Секреты выращивания и переработки чая тщательно охранялись. Утверждают, что чайные семена и технология переработки были похищены в Китае неким англичанином и с той поры Британская Индия становится конкурентом Китая. На Цейлоне (ныне Шри-Ланке) чаеводство развилось после массовой гибели там в конце XIX в. кофейных плантаций. В настоящее время в промышленных масштабах чай производят в 30 странах мира. Основные производители: Индия, Китай, Шри-Ланка, Индонезия, Пакистан, Япония, Малайзия, Бирма, Таиланд, Вьетнам, Иран, Турция.

В отличие от прихотливых кофейных деревьев, чайные кусты успешно произрастают в условиях нашей страны. Первый чайный куст в России появился в 1817 г. в Никитском ботаническом саду в Крыму. С середины XIX в. чай начинают выращивать в Грузии. С 1900 г. чайные кусты разводят в районе Сочи, они хорошо прижились в Дагомысе и Гойтхе. С того времени берут начало Краснодарский и русский чай.

В 1974 г. всего в мире было произведено 1,3 млн. т чая. Под чайными плантациями в России в 1917 г. было занято всего 900 га, а в настоящее время — более 100 тыс. га. В Советском Союзе имеется свыше 80 чайных фабрик, в год производится до 60 тыс. т чая.

Существует единственный ботанический вид чая и три его разновидности: китайская, ассамская и камбоджийская. Растения довольно неприхотливы, могут переносить жару и холод (в известных пределах, конечно, но во много раз лучше кофейных деревьев), произрастают на скудных, каменистых почвах, долговечны, не подвержены эпидемическим заболеваниям. Сопоставьте эти ценные качества чайных кустов с нежной ранимостью и прихотливостью кофейного дерева.

Для успешного произрастания чайных кустов необходим влажный воздух, но вода под корнями для них губительна. Чайные плантации достаточно производительны. Ежегодно с 1 га собирают от 2 до 12 т зеленого чайного листа. Урожай собирают круглогодично или сезонно, в зависимости от климатических условий той или иной страны.

С куста собирают самые нежные, молодые и сочные листочки на кончиках побега — флешы, три первых листочка и почка на вершине. Только они и идут на изготовление чая. Тонна сухого чая получается из 4 т флешей.

Собранные с чайных кустов молодые листочки подвергают обработке, в зависимости от которой в конечном итоге получается тот или иной сорт чая. При всем многообразии сортов возникают они из одного и того же чайного листа. Обработка включает завяливание, ферментацию, сушку и сортировку. Очень важен процесс ферментации, его необходимо строго контролировать, что под силу опытному мастеру.

Чай, приготовленный из флешей с разных кустов, отличается по вкусу, настою и аромату. Выдерживая стандарт, для улучшения вкусовых и ароматических качеств чая прибегают к смешиванию (купажированию).

Этим руководит опытный дегустатор-титестер. К основному сорту добавляют несколько других. Здесь уместно провести аналогию со смешиванием различных сортов кофе, чтобы подучить необходимый вкус и аромат.

Существуют четыре основных типа обработанного чая: черный, зеленый, красный и желтый (последние два типа распространены только в Китае). В производстве зеленого чая из технологии исключаются завяливание и ферментация, а красный и желтый чай получают в результате неполной ферментации. Ценимый знатоками цветочный чай производят из специально собранных верхушечных почек, покрытых легким серебристым пушком. Если собранные почки слегка провялить в тени, а затем высушить на солнце, получится очень дорогой, «императорский» чай. Такие чаи производят только вручную.

В розничную продажу поступают черные рассыпные, или байховые, чаи, а также прессованный чай. В последние годы появился концентрат чая — чай растворимый. Готовят его из более грубых нижних побегов чайного куста. Такой чай имеет вид светло-коричневых таблеток, которые быстро растворяются в воде. Напиток сохраняет все вкусовые качества натурального чая, витамин Р, аскорбиновую кислоту, кофеин.

Маркируют чаи по странам и районам, где он произведен (грузинский, индийский, цейлонский и т. д.), по сорту (отборный, экстра, высший, 1-й сорт и т. д.). Иногда к сорту добавлен номер. Чем он выше, тем лучше чай по качеству. Более высокие сорта богаче экстрактивными веществами. Наиболее богат экстрактивными веществами, танинами и кофеином индийский чай. Он дает густой, терпкий настой с вяжущим вкусом. Цейлонский чай отличается терпкостью и тонким ароматом, китайский — мягок и ароматен. Грузинский и азербайджанский чаи близки по своим качествам к китайскому, краснодарский — к индийскому. В зеленом чае содержится большое количество танинов и витаминов, чай терпкий, у него хорошо выраженный вкус и аромат, а цвет светло-янтарный.

В составе чая имеется до 120–130 различных сложных химических соединений, из которых почти половина растворимых. Больше трети сухого вещества чая переходит в настой. Многочисленные вещества, содержащиеся в чае, взаимосвязаны, образуя единый биологически активный комплекс.

Чтобы сопоставить чай и кофе, поговорим прежде всего об алкалоидах. В основном это кофеин, который в составе чая называют теином. В чае кофеина больше, чем в кофе (2–4%), однако на организм он оказывает более мягкое действие. Прежде всего происходит это потому, что концентрация кофеина в напитке гораздо меньше, чем в кофе. Чаю для заварки берется по весу меньшее количество, чем кофе.

Даже при значительном потреблении чая, более 5 кг в год в среднем на человека, как это имеет место, например, в Англии, с учетом того, что только часть кофеина попадает в напиток, доза кофеина, поступающего в организм человека в сутки, оказывается в пределах допустимых норм.

Второе важное обстоятельство — кофеин оказывает биологическое действие в сочетании с катехинами и другими составляющими чая. Кофеин вступает в реакцию с танином, образуя таннат кофеина, воздействующий на организм гораздо слабее, чем кофейный кофеин. Тонизирующий эффект чая не столь резок, как у кофе, где кофеин присутствует в чистом виде (естественно, речь идет о нормальном чайном напитке, а не о концентрированных растворах). Стоит, как и в случае с кофе, подчеркнуть, что крепость чая не определяется количеством кофеина. Его, например, содержится очень много в китайском чае, который принято относить к слабым. Из других алкалоидов в чае содержатся теобромин, теофиллин, аденин, гуанин.

В чае имеется более 20 эфирных масел, определяющих его аромат. Они исключительно летучи. Если подогревать уже заваренный чай или кипятить его, эфирные масла улетучиваются, аромат теряется, напиток приобретает запах продуктов разложения чайного листа, образовавшихся в процессе кипячения.

В пределах 15–30% чая составляют дубильные вещества. За счет танинов чай приобретает терпкий, вяжущий вкус и темно-коричневую окраску. Танины полезны при лечении многих кишечных заболеваний. В группе танинов находятся чайные катехины, в том числе эпикатехины, обладающие свойствами витамина Р. Чайные катехины укрепляют кровеносные сосуды и снижают проницаемость их стенок.

Говоря о витаминах, надо подчеркнуть, что в чае имеется чуть ли не весь комплект витаминов: С, В₁, В₂, РР, пантотеновая кислота и др. В напиток переходит 80–90% витамина С. В свежем листе грузинского чая витамина С в три-четыре раза больше, чем в соке лимона. Содержатся в чае также белковые вещества (около 17 аминокислот), различные пигменты, глюкозиды, углеводы.

Пословица гласит: «Чай не пьешь — откуда силу берешь?» Лечебные свойства чая замечены очень давно. Он стимулирует жизнедеятельность, регулирует пищеварение, обладает бактерицидными свойствами, полезен при расстройствах желудка. Установлена важная роль чая в нормализации обмена веществ. Благоприятно сказывается действие чая на почки и мочепроводящие пути. Чай улучшает дыхательный обмен и обладает высокой калорийностью. Вот сколько достоинств у чая!

Кофе и чай оказывают разное действие на кожные покровы. Кофе несколько снижает деятельность кожи, а чай, напротив, способствует интенсивному потоотделению. С чаем связывают предупреждение подагры, он оказывается полезным при лечении золотухи, авитаминозов, цинги. Содержащийся в чае фосфор помогает лечить кариес. Крепкий, сладкий чай — противоядие против алкоголя и наркотиков, а горячий чай с лимоном применяют при простудных заболеваниях. Крепкий охлажденный чай используют для промывания глаз при воспалительных процессах.

Чай высокой концентрации может вызвать у человека бессонницу, а

вот ее уменьшение может превратить чай в снотворное. Для организма вредно не повышение концентрации чая, а то чрезмерное количество воды, которое вводят в организм вместе с чаем, перегружая тем самым сердце. Шотландцы, которые пьют чай исключительно высокой концентрации, обладают отменным здоровьем и долголетием. Китайцы, употребляющие много чая, славятся выносливостью, а японцы — крепкими нервами, выдержкой и силой. Однажды корреспондент поинтересовался у одного из дегустаторов чая состоянием его здоровья. Тот ответил: «Нет, я не болен и не болею, ведь я пью чай!»

При крепком настое воды с чаем употребляется гораздо меньше. Японцы, например, используют для чая чашки на 30–50 г. Лучше выпить несколько таких чашечек в течение некоторого времени, чем залпом пару стаканов жиденького чайку.

Из сказанного следует, что во многих случаях чай выступает как действенное лечебное средство. Однако лечение должно проводиться только по рекомендации врача, чтобы чай из лекарства не превратился в свою противоположность.

Как распространялся чай по свету? В Китае уже к X в. чай становится традиционным национальным напитком, а в Японии его повсеместное употребление началось не ранее XVII в., хотя как культовый напиток он известен там на много веков раньше.

В Западную Европу чай впервые привезен португальцами в 1517 г., а в 1610 г. голландцами. Однако его употребление не выходило за пределы привилегированного круга лиц. В 1664 г. английский король получает в подарок от Ост-Индской компании два фунта чая. Чай пришелся ко двору и с того времени становится традиционным в Англии.

Следует учитывать, что раньше чая в Европе появился кофе и он оказался сильным конкурентом. Здесь дело не во вкусах, привычках или традициях. Дело обстояло проще — в те времена кофе стоил гораздо дешевле чая. Кофе производился в колониях, где использовался дешевый рабский труд, а чай необходимо было покупать в Китае. Торговлю с Китаем вели главным образом Англия и Голландия. Не удивительно, что именно в этих странах чай нашел большее распространение.

Сильно возросло потребление чая с того времени, когда Китай утратил монополию на его производство, и на рынках появился чай из Индии, Цейлона и Индонезии. Чай подешевел и стал популярным напитком. Однако разделение на «чайные» и «кофейные» страны сохранилось. Частично чай завоевывает популярность в Дании, но вот Франция, Швеция, Норвегия, Германия, Австрия сохранили приверженность к кофе. В какой-то степени такое деление диктовалось торговыми и политическими связями стран Западной Европы в XVII в.

В Россию чай пришел не из Европы, а через Сибирь, где пролегали торговые пути в Китай и Среднюю Азию. При царском дворе чай появился раньше, чем в Англии, еще в 1638 г. Напиток пришелся по вкусу, и уже

в конце XVII в. в Москве чай широко продавали в лавках наряду с ходовыми товарами. К 1847 г. в Москве имелось больше сотни магазинов по продаже чая и около 300 чайных.

Чай широко распространен в странах Юго-Восточной и Центральной Азии, а также в Восточной Африке. В странах Латинской Америки господствует кофе, но вот Аргентина является «чайной» страной. Естественно, что страны Ближнего Востока и арабские страны Северной Африки верны кофейным традициям.

Как приготовить хороший чай

Отвечая на поставленный вопрос, необходимо повторить многое из того, что сказано о приготовлении хорошего кофе. Неумелой заваркой можно испортить любой чай. Прежде всего требуются тщательность, аккуратность и соблюдение сравнительно простых правил.

Необходим хороший чай для заварки. Не так даже важен высокий сорт чая, как степень его сохранности. Чай очень гигроскопичен, что затрудняет его хранение. При повышенной влажности он портится и плесневеет. Сохранность чая во многом определяется герметичностью и стерильностью его упаковки. В домашних условиях хранить чай надо в стеклянных банках с притертой крышкой. Так же, как и кофе, сухой чай легко поглощает посторонние запахи, поэтому остропахнувшие продукты лучше держать подальше от чая.

В жесткой воде чай заваривается плохо. Как и для кофе, необходима чистая мягкая вода. Один из русских путешественников в XVII в. отмечал, что в Пекине воду для чая специально завозят из отдаленных горных районов. Для каждой заварки нужна свежая вода, из ранее перекипевшей воды хорошего чая не получится. Вода теряет живой вкус, связанный с растворенным в ней воздухом.

Мы уже говорили о трех стадиях кипения воды. Заваривать чай необходимо во второй стадии, при кипении «белым ключом». Удивительный прибор для приготовления чая — самовар. Благодаря своей форме самовар усиливает резонанс и позволяет определить стадии кипения воды. На первой стадии самовар поет, затем шумит и, наконец, бурлит. Если самовар зашумел, пора заваривать чай, это момент белого кипения.

Заваривать чай необходимо в фарфоровой или фаянсовой посуде. Перед заваркой фарфоровый чайник прогревают. Для этого его ополаскивают кипятком, насухо вытирают специальным полотенцем или подогревают на дымоходе самовара. На огонь заварной чайник помещать не рекомендуется, его поверхность может перегреться, и чай окажется с чрезмерной горечью.

В чайник засыпают порцию чая и сразу же заливают кипящей водой. Лишь крутой кипяток заставляет чайные листья отдать весь содержащий-

ся в них аромат. Золотое правило: «Чайник для заварки несут к кипятку, а не наоборот!» Залив воду (часто чайник заливают не полностью, а добавляют ее в кипяток по мере остывания чайника), закрывают чайник крышкой и покрывают носик и отверстие в крышке чайника льняной салфеткой. Водные пары выходят, а эфирные масла сохраняются.

Настаивают чай от 3 до 5 мин. Здесь полная аналогия с приготовлением кофейного напитка — нужно строго выдерживать время экстракции. Черные чаи дают наибольшую концентрацию к началу четвертой минуты, хотя экстракция, может быть, еще не окончилась полностью. Зеленые чаи настаивают от 5 до 8, а грубые сорта зеленых и кирпичные чаи до 8–10 мин.

Смысл последовательного добавления кипятка во время заварки заключается в поддержании постоянной температуры в течение определенного периода времени. Как и в случае кофе, здесь обеспечиваются оптимальные условия для экстракции.

Если после заварки на поверхности появилась пена, чай заварен правильно (чтобы пена не попала на крышку чайника, не стоит наливать его слишком полно). Чтобы пена вошла в настой, ее размешивают ложечкой или по среднеазиатскому обычаю первую пиалу выливают обратно в чайник.

Лучше всего сразу же заваривать чай нужной крепости и разливать по чашкам, не разбавляя кипятком. В этом случае не утрачивается вкус и аромат. Для этого хорошо иметь набор чайников разных размеров, чтобы готовить необходимое количество порций. В нашей стране принято деление чая на заварку и кипяток (пара чая), но на Востоке и в Англии заваренный чай водой не разводят.

Отклонения от установленного режима заварки приводят к нежелательным последствиям, но в этом вопросе необходима некоторая гибкость. В отличие от кофе технология приготовления напитка для разных сортов чая должна немного видоизменяться. Для нежных, ароматных сортов режим заварки мягче, время меньше. Для грубых сортов — режим жестче, сильнее нагревают сухой чайник перед заваркой, и сухой чай выдерживается в нем некоторое время. Повышается количество засыпаемого в чайник чая, чайник доливают кипятком последовательно несколько раз. Цветочные чаи настаивают всего 1,5–2 мин. Ароматизированные зеленые чаи можно заваривать дважды. Допускается доливка заварного чайника кипятком во время чаепития, чтобы извлечь из чая все растворимые вещества, но крепость чая, да и его аромат, быстро падают.

Нормы закладки чая существуют различные. Так, в системе общественного питания они составляют всего 4 г сухого чая на 1 л воды. Для японского, китайского, английского чая берут 25–30 г, а в Индии — 44,5 г на 1 л. Общепринято брать одну чайную ложку на стакан воды плюс еще одна чайная ложка на чайник, независимо от его объема, если чайник потом доливают. Расчет показывает, что при этом получается

25 г сухого чая на 1 л воды. Это обеспечивает настой средней крепости.

Чай характеризуется цветом, крепостью, вкусом и ароматом. Хороший критерий — пенообразование при заваривании. Испорченный чай пены не даст. Пена должна быть желтовато-коричневой, словно грязноватой. Белая пена получается, если вода не докипела.

Под степенью крепости чая понимают концентрацию растворимых веществ в чайном настое. Темный цвет не всегда свидетельствует о крепости, многие прекрасные чаи, отдавая много веществ в настой, слабо окрашивают его. Так происходит, например, с зелеными или желтыми чаями.

Крепким настоем становится через 4–5 мин после начала заварки, а усиленная пигментация наступает через 8–10 мин. К тому времени крепость чая уменьшается за счет испарения эфирных масел, а в раствор переходят фракции, придающие напитку горький вкус. Многие считают горечь признаком крепости чая, а на деле это лишь свидетельство неправильной, жесткой заварки. Показатель крепости — терпкость настоя, появление «сливок», когда на поверхности остывшего чая возникает легкий пушок, смесь кофеина с катехинами. В нежных, ароматных чаях с высоким содержанием эфирных масел «сливок» не образуется.

Итак, очень кратко мы познакомились со свойствами чая и способами его приготовления. Что же все-таки предпочтительнее, чай или кофе? Можно отнести это к категории вечных вопросов, которые обсуждаются горячо и страстно. Сформулируем ответ в крайне осторожной форме — дело вкуса. Каждый из двух напитков хорош по-своему и обладает собственными неповторимыми особенностями. Не стоит решительно противопоставлять их, разумнее сочетать одно с другим, как поступают, например, во Вьетнаме.

Во Вьетнаме традиционен чай. Но в последние годы значительную популярность приобрел и кофе. Пьют его здесь по-особому. К чашке кофе подается крошечная, с наперсток, фарфоровая чашечка с крепким традиционным чаем, кофекрасный напиток получается и в том случае, когда смешивают в равных долях крепкий горячий кофе и правильно варенный крепкий настой чая.

Каким бывает чай

Напитки на основе чая многообразны, в каждой стране существуют свои особые методы и рецепты их приготовления. Существуют китайский, монгольский, тибетский, английский способы заварки. По-разному готовят чайные напитки калмыки, киргизы, казахи, буряты, узбеки. Китайцы и японцы употребляют чай только в чистом виде, полагая, что любые добавки только портят напиток.

Однако у других народов имеются рецепты чаев с различными до-

бавками. Например, в некоторых восточных странах к чаю примешивают высушенные цветы жасмина, у узбеков готовят чай с добавлением черного перца (обычный черный чай, на каждую ложку сухого чая добавляю-ют две раздавленные горошины черного перца). Чай с лимоном пьют в Иране и Турции, подавая при этом к чаю инжир, изюм, миндаль. В нашей стране принято пить чай с сахаром, вареньем и другими сладостями. К чаю подают булочки, пирожные, печенье.

Сервировать чай рекомендуется в фарфоровых чашках. Фарфор приятен по фактуре, смягчает ощущение высокой температуры. Пьют чай горячим, но не обжигающим.

Вот несколько рецептов некоторых чайных напитков.

Чай с молоком по-английски. В подогретый заварной чайник засыпают сухой чай из расчета: чайная ложка на чашку чая плюс еще одна ложка на чайник. Чай заливают кипятком и настаивают 5 мин. В это время в хорошо прогретые чашки наливают молоко (от 1/6 до 1/4 чашки), а затем в молоко наливают чай. Обратите внимание: чай льют в молоко, а не наоборот! Англичане считают, что в ином случае вкус напитка получается хуже.

Чай с молоком по-индийски. Для приготовления двух порций необходимо 1/2 стакана воды, 1/2 стакана молока, 3 чайные ложки сахара. Все это вскипятить в маленькой эмалированной кастрюле. С началом кипения нужно засыпать две чайные ложки сухого чая, плотно закрыть кастрюлю крышкой и на очень малом огне томить 2–3 мин. Снять с огня, выждать пару минут, процедить через ситечко и разлить в две маленькие чашечки.

Такой чай пьют утром, еще до завтрака.

Чай с молоком по-узбекски. В кастрюле кипятят 1/2 л воды. Снимают с огня, засыпают 6 чайных ложек сухого чая и, плотно прикрыв крышкой, дают чаю завариться в течение 5–6 мин. Добавляют 2,5 л молока, кипятят 8–10 мин, солят (около 1/2 чайной ложки соли) и заправляют сливочным маслом (1/2 чайной ложки на пиалу).

Чай с фруктами. К обычным образом приготовленному чаю добавляют ломтик яблока (лучше антоновки) или груши, клубнику, землянику.

Пряный чай. Готовится обычный чай, в который добавляют сахар (1,5 чайной ложки на чашку), толстый ломтик лимона, корицу, гвоздику по вкусу. Тщательно размешивают и процеживают через ситечко по чашкам.

Яблочный чай. В кастрюльке смешивают 1,5 чашки светлого яблочного сока, 2 чайные ложки меда, 2 кусочка апельсина, 1 палочку корицы, немного размолотого мускатного ореха. Смесь нагревают на очень слабом огне в течение 15 мин и сливают с 1,5 чашками крепкого горячего чая. Рецепт рассчитан на четыре порции.

Медовый чай. Для приготовления напитка необходимы: 2 чашки кипящей воды, 1 столовая ложка сухого чая, 1,5 чайной ложки гвоздики, 3

столовые ложки меда, 1/4 чашки апельсинового сока, 2 столовые ложки лимонного сока.

В маленький горячий фаянсовый чайник засыпать чай, гвоздику и залить водой, закрыть крышкой и выдержать в тепле примерно 5 мин. Процедить в две большие кружки. В каждую из них, помешивая, добавить мед, апельсиновый и лимонный сок поровну. Сразу же подавать к столу.

Чай с черным перцем и медом. Для приготовления одной порции необходимо: 1 чайная ложка сухого чая, 2 чайные ложки меда, 2–3 горошины черного перца. Все это помещают в чайник и заваривают чай обычным образом.

Индийский замороженный чай. Берут 3 чайные ложки высокосортного чая на 300–350 г воды, заваривают в течение 5 мин. Затем в стеклянную посуду емкостью около 1/2 л кладут кубики льда и заливают чаем. Добавляют сахар и примерно половину лимона. Накрывают салфеткой и остужают 3–4 мин. Пьют чай очень маленькими глотками.

Чайный глинтвейн. Приготавливают 1 л крепкого чая (5 чайных ложек сухого чая на 1 л). Переливают чай в эмалированную посуду, в которой предварительно смешаны 300 г виноградного или вишневого сока, 300 г прозрачного яблочного сока, 200 г сахара, 1/2 чайной ложки имбиря, 1/2 чайной ложки бадьяна, 1 чайная ложка корицы, 3–4 тычинки гвоздики. Закрывают крышкой, подогревают на слабом огне около полутора часа, но до кипения не доводят. Разливают в бокалы, добавив туда орехи и изюм.

Рецепты на основе натурального кофе

*Всякая вещь есть форма проявления
бесконечного разнообразия.*

Козьма Прутков



Напитки, а также кондитерские и кулинарные изделия, рецепты которых приводятся ниже, весьма различны, объединяет их только то, что их вкус и аромат определяется натуральным кофе.

Тех, кто захочет воспользоваться этими рецептами, следует предупредить, что приведенные пропорции не являются незыблемыми. На основании небольшого опыта их легко трансформировать применительно к индивидуальному вкусу. Что касается названий, то в определенной мере они условны. Возможно, что некоторые из приведенных здесь рецептов вы встретите в другом месте под иным названием. Что ж, недаром в шутку говорят, что лучший кулинар тот, кто сумеет придумать большее число названий одному и тому же блюду.

Горячие кофейные напитки

Стандартный кофе. Начнем с самого незамысловатого рецепта. По сути, это краткое напоминание простейших приемов приготовления кофейного напитка, вскипятите воду. Хорошо ополосните кофейник крутым кипятком и всыпьте в него половину приготовленной порции кофейного порошка. Залейте порошок кипятком и плотно закройте кофейник. Минуты через две всыпьте оставшийся порошок и долейте воду до необходимой пропорции. Подогревайте кофейник, на медленном огне, но не доводите кофе до кипения. Минут через пять кофе готов.

Соотношение между количеством воды и кофейного порошка обычное: 10–12 г кофейного порошка на 180 г воды, т. е. 1–2 чайные ложки порошка на стакан воды. Следует заметить, что в разных странах придерживаются несколько разных пропорций. Указанное соотношение характерно для западноевропейских стран, в латиноамериканских странах концентрация кофе более высокая, и совсем крепкий напиток предпочитают жители Востока.

Кофе по-восточному. Называют его и кофе по-турецки и кофе по-арабски, хотя, если быть точными, это несколько разные вещи.

Кофейные зерна размалывают в очень тонкий порошок. Берут джезvu нужного размера (на одну, две, четыре порции). Кладут туда сахар и наливают свежую воду. После того как вода закипит, добавляют кофейный порошок. Поднимается пена. Кофе дважды или трижды подогревают, не доводя до кипения.

Пропорция такая: на 50–60 г воды (маленькая кофейная чашечка) один кусочек быстрорастворимого сахара и полная чайная ложка кофейного порошка. Если очень сладкий кофе вам не по вкусу, сахара можно положить меньше или ограничиться щепоткой только для смягчения воды.

Интересен такой рецепт. В джезvu кладут чайную ложку сахарного песка и, не заливая водой, ставят на огонь. Сахар под действием тепла плавится и карамелизуется. После того как он приобретет светло-коричневый цвет, джезvu снимают с огня и заливают в нее воду. Последующие приемы приготовления напитка ничем не отличаются от обычных. Кофе получается с приятной горечью и имеет специфический вкус и запах.

Следует помнить, что кофе по-восточному — это не только особый способ приготовления, но и некий ритуал. Вот как говорит один из героев книги Дж. Голсуорси «Конец главы»: «...Дезерт... удивился, почему кофе бывает по-настоящему вкусным лишь тогда, когда его готовит Стэк. Восток — родина кофе, но турецкий кофе — ритуал, за-бава и, как всякий ритуал и всякая забава, только щекочет душу»

Кофе с молоком. Готовят тем способом, который вы предпочитаете, а затем добавляют в него молоко. Пропорция зависит от вкуса, чаще всего

кофе и молоко смешивают в равных количествах. Итальянцы добавляют еще щепотку тонко размолотой корицы.

Мраморный кофе. Это не только вкусный, но и красивый кофе с молоком. Готовят его так: теплое молоко в небольшом количестве наливают только на дно кофейной чашки, а затем осторожно добавляют кофе. Перемешивать напиток не надо.

Кофе с лимоном. И в этом случае все очень просто. К чашке кофе подают ломтик лимона и сахар. Вместо лимона можно подать в тарелочке мелко накрошенную лимонную корку.

Итальянский кофе-капуцино. Вот еще один простой рецепт кофе с молоком. Вначале готовят обычным способом очень крепкий эспрессо-кофе. Затем в кофеварку наливают такое же количество молока и прогоняют его через кофеварку так же, как и обычный кофе. Напиток разливают в чашки и слегка присыпают шоколадной пудрой. Не забудьте хорошо вымыть кофеварку (лучше сделать это не откладывая).

Кофе по-венски. Готовят очень крепкий черный кофе и разливают его в чашки. Затем на поверхность кофе кладут чайную ложку сливок, взбитых в миксере. При желании в сливки добавляют немного сахарной пудры и щепотку ванили. Чтобы у напитка был красивый вид, сливки посыпают сверху мелкими крошками шоколада.

Кофе «Нью-Орлеан». В джезве или небольшой кастрюльке смешивают 1/3 чашки очень крепкого кофе, 1/3 чашки молока и 1/3 чашки сливок. Смесь ставят на огонь и нагревают почти до кипения. Затем разливают в чашки и подают на стол.

Кофе с шоколадом. На дно кофейной чашки кладут дольку шоколада, а затем наливают горячий кофе. Слегка помешивают ложечкой до тех пор, пока шоколад не расплавится. Конечно, для такого напитка больше подходит кофе, сваренный в кофеварке. Если же кофе сварен по-восточному в джезве, то надо проследить, чтобы в чашку не попал осадок.

Бразильский кофе. Приведем еще один рецепт кофе с шоколадом. Плиточный шоколад (125 г) крошат на мелкие кусочки и растворяют в крепком горячем кофе (половина чашки). Три чашки горячего молока добавляют к смеси, непрерывно ее при этом взбивая. Кладут сахар по вкусу и разливают напиток в маленькие чашки, каждую из них украшают чайной ложкой взбитых сливок. Рецепт рассчитан на приготовление четырех порций.

Кофе с какао. В крепкий горячий кофе кладут сахар, а потом добавляют какао со сгущенным молоком. Сверху в каждую чашку добавляют немного сливок. Для приготовления, одной порции нужна чашка очень крепкого кофе, два кусочка сахара, столовая ложка какао со сгущенным молоком и столовая ложка сливок.

Кофе с чаем. Приготавливается крепкий кофе и крепкий настой чая. Напитки смешиваются в равных долях. Сахар подают отдельно и добавляют по вкусу.

Кофе с яйцом. Для приготовления четырех порций требуется 1 яйцо и 4 маленькие чашки крепкого горячего кофе. Желток отделяют от белка и растирают с двумя ложками сахарной пудры, а белок взбивают в миксере. В каждую чашку с кофе кладут на поверхность немного желтка, а когда он разойдется и покроет поверхность, в центр положить взбитый белок. Напиток получается очень мягкий и питательный.

Кофе по-явански. Один из вариантов кофе с какао. Смешивают чашку очень крепкого кофе с такой же чашкой какао, приготовленного обычным образом. В каждую чашку со смесью добавляют сверху немного сливок.

Кофе «Голливуд». Готовят очень крепкий кофе, отдельно кипятят молоко. Засыпают в кастрюлю какао и сахар, вливают туда часть молока и хорошо перемешивают, а затем добавляют оставшееся молоко и щепотку соли. Ставят на огонь и кипятят примерно 10 мин. Снимают с огня, энергично взбивают до получения маслянистой, пузырящейся массы, после этого добавляют кофе, продолжая взбивать. Еще горячий напиток разливают в чашки и украшают взбитыми сливками. Рекомендуется посыпать сливки жареным миндалем. Для приготовления 4 порций нужны две столовые ложки какао, две столовые ложки сахарной пудры, 2 чашки молока и две чашки очень крепкого кофе.

Французский крем-кофе. Доводят до кипения примерно 0,5 л молока, предварительно перемешав его со 150 г сахара. Закипевшее молоко снимают с огня и добавляют 4 столовые ложки сливок. Энергично взбивают, а затем доливают 0,25 л крепкого горячего кофе. Перемешивают и разливают в маленькие чашки.

Кофе с шиповником. Вкусный витаминизированный кофейный напиток можно приготовить с использованием сухих ягод шиповника. Ягоды тщательно промывают в горячей воде, кладут в термос и заливают кипятком. Примерная пропорция: полстакана ягод на 0,5 л воды. В термосе настой выдерживают около 12 ч. В дальнейшем этот настой используется вместо воды для приготовления кофе обычным способом. При желании концентрация настоя может быть уменьшена добавлением кипяченой воды.

Кофейные эссенции

Иногда возникает необходимость быстро (например, в походной обстановке) приготовить кофе. В этом случае очень удобна кофейная эссенция или сироп. Они избавляют вас от лишних хлопот. К тому же их добавляют в состав различных кулинарных и кондитерских изделий.

Кофейная эссенция. Кладут в кастрюльку 500 г сахарной пудры и ставят на огонь. Непрерывно помешивая, доводят до светло-коричневого цвета. Затем сахар разводят в 2 л воды и варят до получения густого сиропа. Готовят концентрированный черный кофе. Примерная пропорция: 250 г молотого кофе на 2 л воды. Кофе смешивают с сиропом. Полученную эссенцию разливают в хорошо вымытые, прогретые бутылки и закупоривают.

Существует и иной способ. В 1 л кипящей воды варят в течение 15 мин 150 г кофейного порошка. Затем снимают с огня, добавляют 400 г сахарной пудры, тщательно перемешивают, процеживают и разливают в бутылки.

Эссенция может сохраняться довольно долго. Для приготовления кофейного напитка достаточно разбавить 1–2 чайные ложки эссенции в чашке горячей воды или молока.

Холодный кофейный настой. Кофейный порошок заливают кипяченой холодной водой и настаивают в течение суток. Пропорция: 100 г кофейного порошка на стакан воды. Настой процеживают и хранят в плотно закрытой посуде.

Для приготовления кофейного напитка настоем добавляют в кипящую воду. Пропорция настоя и воды по вкусу, но следите за тем, чтобы концентрация кофе не превышала рекомендуемых норм.

Кофейный сироп. Для приготовления сиропа берут 200 г молотого кофе и 750 г сахара. Из кофейного порошка готовят очень крепкий кофе — чуть больше 0,5 л. В небольшом количестве воды растворяют сахар, добавляют в кофе и снова ставят на огонь. Готовность сиропа проверяют по капле, брошенной в стакан с холодной водой. Если капля падает в воду, не расплываясь и сохраняя форму, сироп готов. Раствор охлаждают и наливают в бутылки. Кофейный сироп приятно пить с холодной водой в жаркую пору.

Холодные кофейные напитки

Чашка горячего кофе хороша после обеда. А в жаркий солнечный день, когда мучает жажда, очень приятны холодные кофейные напитки. Для их приготовления, как правило, требуется минимальное время, особенно если в запасе есть кофейная эссенция или растворимый кофе.

Кофейный лед. Готовят очень крепкий кофе, добавляют сахар. Остывший кофе заливают в формочку, предназначенную для замораживания воды в морозильном отделении холодильника. После того как кофе замерзнет, его разламывают на куски и заливают холодной водой. Можно воспользоваться газированной водой из сифона или столовой минеральной водой.

Следует предупредить, что кофе с сахаром замерзает медленно, поэтому чаще замораживают кофе без сахара, а сахар добавляют потом.

Кофе с газированной водой. В стакане быстро перемешивают 3 столовые ложки кофейного сиропа и 2–3 столовые ложки сливок. Стакан заполняют газированной водой из сифона, а сверху кладут столовую ложку мороженого.

Кофе с мороженым. Перемешивают половину чашки крепкого кофе и половину чашки охлажденного молока, добавляют столовую ложку са-

хара. Затем сверху кладут 2 чайные ложки мороженого.

Иной рецепт: 50 г сливочного мороженого, 30 г карамельного сиропа на стакан крепкого холодного кофе. Сверху кладут взбитые сливки.

Холодный кофе с молоком. Для приготовления 1 порции напитка нужны стакан очень холодного молока, 2 столовые ложки кофейного сиропа и 2 столовые ложки мороженого. Все это перемешивают, выливают в миксер и взбивают. Напиток разливают в стаканы, при желании добавляют лед.

Заметим, что в этом и в ряде других рецептов кофейный сироп можно заменить растворимым или просто крепким холодным кофе. Необходимые пропорции нетрудно установить самому. Например, в миксере взбивают 3/4 стакана молока, 2 чайные ложки сахара, 60 г мороженого и 1/2 стакана крепкого кофе.

Холодный взбитый кофе. Перемешивают чашку крепко-то холодного кофе, 2 столовые ложки сгущенного молока и щепотку ванили. Смесь выливают в миксер и взбивают. Разливают в стаканы, добавляя туда кусочки льда.

Взбитый кофе можно приготовить и другим способом. Для 4 порций берут 4 больших куса льда, 2 столовые ложки молока, столовую ложку растворимого кофе и столовую ложку воды. Все это перемешивают, взбивают в миксере и сразу же подают к столу. Преимущество рецепта в быстроте приготовления.

Холодный кофе с вареньем. В половине стакана холодного крепкого кофе разводят чайную ложку смородинового варенья и столовую ложку сахара. Напиток процеживают, и наливают в стакан. Рецепт рассчитан на 1 порцию.

Болгарский холодный кофе. Хорошо перемешивают кофейную чашку кефира, такую же чашку крепкого кофе, 5 кусков сахара и столовую ложку сливок. Разливают смесь в чашки. Перед подачей на стол их на некоторое время ставят в морозильное отделение холодильника.

Холодный шоколадный кофе. Для 4 порций напитка берут 4 дольки шоколада, 0,5 л крепкого холодного кофе, 100 г сахара, 3 столовые ложки сливок и щепотку корицы. Шоколад растворяют в нескольких ложках теплой воды, добавляют кофе, сахар, сливки и корицу. Тщательно все перемешивают и ставят на некоторое время в холодильник. Кофе со льдом. Для приготовления 1 порции необходима чашка крепкого кофе, 4 куса сахара, чайная ложка взбитых сливок и 1/3 чашки толченого льда. В кофе кладут сахар, охлаждают, а затем вместе со льдом взбивают в шейкере или миксере. Наливают в стакан и сверху кладут взбитые сливки.

Кофе, взбитый с мороженым. Для одной порции нужны половина стакана холодного крепкого кофе и примерно 2 столовые ложки мороженого (предпочтительнее ванильного). Перемешивают кофе с мороженым, взбивают в миксере и подают на стол. В чашки можно добавить по кусочку льда.

Холодный венский кофе. В стакан ледяной воды из холодильника добавляют 2 чайные ложки растворимого кофе и столовую ложку молока. Все перемешивают и взбивают в миксере. Разливают в стаканы, сверху кладут взбитые сливки (если вы спешите, их можно не взбивать). Напиток нужно подавать очень холодным, поэтому рекомендуется выдержать его некоторое время в холодильнике.

Быстрый кофе-гляссе. Рецепт привлекает быстротой приготовления. На 4 порции берут 4 столовые ложки сливок, 4 столовые ложки сгущенного молока, 1,5 чайной ложки растворимого кофе и стакан воды. Все это хорошо перемешивают, добавляют полстакана толченого льда, взбивают и разливают в стаканы. При желании добавляют лед.

Кофе с желтком. В стакан кладут 1 желток, 20 г ванильного сиропа, 30 г молока. Тщательно перемешивают и заливают черным несладким кофе. Охлаждают в холодильнике и подают со взбитыми сливками.

Миндальный кофе. 1,5 чашки крепкого холодного кофе, 3 кусочка сахара, чайная ложка толченого миндаля и чайная ложка рома взбиваются в шейкере или в миксере. Напиток разливают в стаканы и добавляют кусочки льда.

Кофейный напиток с соками. 30 г клубничного сиропа (50 г персикового или апельсинового сока), 20 г молока доливают в стакан с крепким несладким кофе. К столу подают сильно охлажденным.

Кофейный напиток с медом. Отдельно приготавливают кофейный сироп и охлаждают его (20 г размолотого кофе, 1 чайная ложка сахара, 1/2 стакана воды, лимонной кислоты по вкусу). В охлажденный сироп добавляют мед, натуральное вино, минеральную воду. Пропорция: на стакан 20 г меда, 30 г натурального вина, 10 г минеральной воды, миндальная эссенция по вкусу. Подают охлажденным, добавив ломтик лимона и кусочек льда.

Простой кофейный коктейль. Смешивают 1 яичный желток, 3 столовые ложки очень крепкого кофе, по 1 столовой ложке молока и сметаны. Взбивают эту смесь в миксере в течение примерно 30 с и сразу же подают на стол.

Кофейный кисель. После того как мы познакомились с приготовлением различных холодных кофейных напитков, почему бы не попробовать приготовить кофейный кисель.

Обычно под киселем принято понимать крахмальный завар какого-либо ягодного сока. Но сок можно заменить крепким кофе, а заваривать его следует молоком.

Кисель готовится по обычным правилам. Варят крепкий кофейный напиток. Отдельно в холодном молоке разводят крахмал. Молоко составляет примерно 1/4 часть приготовленного кофе, но пропорцию в зависимости от вкуса можно изменить.

В кипящий кофе вливают молоко с крахмалом, непрерывно помешивая. Когда кисель достаточно загустеет, его снимают с огня и охлаждают.

От количества крахмала зависит густота киселя: 50 г крахмала на 0,5 л жидкости даст очень густой кисель. Для более жидкого киселя достаточно 15–20 г крахмала на то же количество воды. Сахар добавляют в кофе по вкусу.

Диетические напитки

Вот несколько рецептов простых диетических напитков, предназначенных для тех, кому натуральный кофе противопоказан.

Отвар цикория. Народная медицина издавна рекомендует настой цикория для повышения аппетита, улучшения пищеварения. Лучше всего для этой цели подходят корни цикория, выкопанные из земли осенью.

Их следует тщательно промыть в воде, разрезать на куски и высушить в хорошо проветриваемом помещении. После просушки корни приобретают буровато-серый цвет, на изломе они белые или слегка желтоватые.

Высушенные корни измельчают и обжаривают на сковороде, слегка сказанной сливочным маслом, 1–2 чайные ложки приготовленного таким образом цикория заваривают стаканом горячей воды.

Цикорийный напиток с молоком. Один цикорий, отваренный на воде, не всем может понравиться. Вкус напитка улучшится, если к нему добавить молоко или сливки и немного сахара.

Растворимый цикорий. Отечественная промышленность выпускает не только растворимый кофе, но и растворимый цикорий. Производят его на Ростов-Ярославском комбинате.

Порошок обжаренного цикория очень гигроскопичен. По этой причине получить сухой растворимый цикорий не удастся — на воздухе он быстро вбирает влагу и становится жидким. Поэтому растворимый цикорий выпускают в виде вязкой пасты с влажностью около 30%. Пасту помещают в консервные банки с наглухо закатанными жестяными крышками. В таком виде растворимый цикорий может сохраняться до года.

Производство растворимого цикория очень похоже на производство растворимого кофе. Порошок молотого цикория заваривают, затем отделяют гущу и уваривают под вакуумом до тех пор, пока не получится паста. Приготовить из Пасты цикорийный напиток несложно: 1/4 чайной ложки растворимого цикория разводится в стакане горячей воды.

Кофе желудевый. Еще один заменитель натурального кофе — кофе желудевый. Напиток этот наделен многими полезными свойствами, имеет приятный аромат. Желуди содержат дубильные вещества, в определенной мере воспроизводящие кофейный вкус. Возбуждающих веществ в желудевом кофе нет. Рекомендуется такой напиток при расстройствах желудка не только взрослым, но и детям.

Как же приготовить желудевый кофе? Осенью собирают свежие желуди, очищают их от кожуры и около суток вымачивают в молоке, чтобы

избавиться от излишней горечи. Затем желуди слегка просушивают на солнце. Перед приготовлением напитка их обжаривают на сковороде (примерно так же, как и кофейные зерна) и охлаждают. Затем желуди размалывают в порошок. Напиток готовят так же, как и из натурального кофе.

Кондитерские и кулинарные изделия с использованием кофе

Масляный кофейный крем. В маленькой кастрюльке тщательно смешивают 1 яйцо и 100 г сахара. Ставят кастрюлю на огонь только для того, чтобы растопился сахар (смесь при этом не должна свернуться). Взбивают 200 г масла и понемногу добавляют его в охлажденную смесь, продолжая взбивать. Затем добавляют 2 столовые ложки кофейного экстракта. Вместо него можно взять очень крепкий кофе или смесь из 2 столовых ложек растворимого кофе и 2 столовых ложек воды. Такой крем используют для приготовления пирожных и тортов.

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

Английский кофейный крем. Смешивают 4 желтка и 150 г сахара, взбивают несколько минут. Понемногу добавляют в смесь горячее молоко, продолжая взбивать. Ставят на очень слабый огонь, непрерывно помешивая. Как только смесь загустеет, снимают с огня. В достаточно загустевший крем добавляют столовую ложку растворимого кофе, тщательно перемешивают и охлаждают.

Существует и такой вариант: 125 г сахарной пудры растирают с 4 желтками. В смесь вливают стакан крепкого кофе и стакан молока, после чего ее процеживают через густое сито. Затем подогревают на слабом огне и снова процеживают. Можно добавить 2 чайные ложки крахмала, разведенного сахаром. Крем используют для пирожных и тортов, а также для намазывания бисквитов.

Кондитерский кофейный крем. В кастрюле смешивают 60 г муки, 125 г сахарной пудры, 4 яичных желтка и заливают все это 0,5 л кипящего молока, в котором предварительно растворены столовая ложка растворимого кофе и немного ванили. Все это тщательно перемешивают, ставят на огонь и доводят до кипения. Сняв с огня, добавляют 30 г сливочного масла и охлаждают. Такой крем годится для начинки эклеров, сдобных булочек, для намазывания тартинки.

Кофейные сэндвичи. Берут 100 г плиточного шоколада, растворяют в трех столовых ложках теплой воды. Добавляют столовую ложку мас-

ла и чайную ложку растворимого кофе. Все это хорошо перемешивают. Приготовленный таким образом крем намазывают на один слой бисквита, а сверху накрывают другим слоем. Перед подачей на стол сэндвичи охлаждают.

Кофейный мусс. Для приготовления 6 порций берут 200 г холодных сливок, добавляют к ним 2 столовые ложки леяного молока и взбивают. Отдельно взбивают 4 желтка, постепенно добавляя к ним 150 г сахара. Добавив 2 чайные ложки кофейной эссенции (или чайную ложку растворимого кофе), осторожно перемешивают обе смеси. Перед подачей на стол мусс охлаждают в холодильнике.

Кофейный крем с вафлями. Берут 4 яйца и отделяют белки от желтков. Желтки перемешивают с 4 столовыми ложками сахара и хорошо взбивают. Добавляют 4 чашки очень крепкого кофе. Отдельно взбивают белки и затем осторожно перемешивают обе смеси. Делят на порции и украшают вафлями.

Кофейный крем-желе. Хорошо растирают 6 столовых ложек сахара с 6 яичными желтками и добавляют 3 стакана очень крепкого кофе с молоком. Ставят смесь на слабый огонь и подогревают, не доводя до кипения. Когда смесь достаточно загустеет, ее снимают с огня, добавляют 5–10 г разведенного в небольшом количестве воды желатина и перемешивают до полного охлаждения. Остается добавить 250 г сливок, 100 г сахара и немного ванили. Крем разливают в небольшие чашечки и ставят в холодное место. Перед подачей на стол каждую порцию украшают сливками, взбитыми с сахаром.

Крем-желе с апельсиновыми корками. Перемешивают 250 г сливок, 2 столовые ложки молока и 3 столовые ложки сахара. Все это взбивают до муссоподобного состояния. Добавляют 100 г нарезанной мелкими кусочками засахаренной кожуры апельсина. Около 5 г желатина, растворенного в небольшом количестве воды, перемешивают с чашкой очень крепкого кофе и все это осторожно выливают в первую смесь. Разливают в небольшие формы и охлаждают около часа.

Холодный кефир с кофе. Нужны 2 стакана кефира, 100 г сахара, столовая ложка сливок и столовая ложка растворимого кофе. В подходящей посуде взбивают кефир, затем добавляются сливки, сахар и кофе. Все это хорошо перемешивают, разливают в чашки и охлаждают.

Кофейная манная каша. Кипятят 0,5 л молока, добавляют туда 2 чайные ложки растворимого кофе и засыпают понемногу 5 столовых ложек манной крупы. Постоянно перемешивая, варят 8–10 мин. Снимают с огня, добавляют 3 столовые ложки сахарной пудры и охлаждают. Вместо растворимого кофе можно использовать крепкий натуральный кофе, уменьшив при этом соответственно количество молока.

Кофейные пирожные из манной крупы. Готовят кофейную манную кашу так, как описано выше. После этого добавляют в нее 3 яичных желтка и тщательно перемешивают. Взбивают 3 белка до получения гу-

стой пены и осторожно присоединяют к смеси. Массу выкладывают на тарелку или делят на порции.

Кофейный рис. Хорошо промывают 225 г риса и варят его в кипящей воде около 3 мин. Одновременно кипятят 0,75 л молока. Воду, в которой варился рис, сливают, а рис засыпают в кипящее молоко и варят на небольшом огне примерно 10 мин. Снимают с огня, добавляют 18 кусочков сахара и 2 столовые ложки растворимого кофе, хорошо перемешивают. Затем кладут в массу 2 яичных желтка и слегка подогревают на огне, не доводя до кипения.

К столу рис подают холодным, можно украсить его взбитыми сливками. При желании растворимый кофе заменяют стаканом очень крепкого натурального кофе, но уменьшают соответственно количество молока.

Кофейное суфле. 10 столовых ложек масла кладут в кастрюлю и растапливают. Добавляют 8 полных столовых ложек муки. Смесь продолжают нагревать, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Через несколько минут кастрюлю снимают с огня, добавляют холодное молоко (0,5 л) и щепотку соли. Все это перемешивают до тех пор, пока смесь не загустеет, после чего кастрюлю снова ставят на 1–2 мин на огонь. Затем добавляют 1 столовую ложку кофейного экстракта (или растворимого кофе в нужной пропорции) и 6 столовых ложек сахарной пудры. Берут 5 яиц, отделяют желтки от белков. Желтки добавляют к смеси и хорошо взбивают. Отдельно взбивают белки, осторожно добавляют их к смеси. Маслом намазывают форму или несколько небольших форм, наполняют их до половины приготовленной смесью и ставят в горячую духовку. На стол суфле подают сразу же после приготовления.

Кофейный пудинг. Берут 100 г сливочного масла и, растворив его на огне, добавляют 200 г слегка поджаренной муки. Непрерывно помешивая, наливают 0,5 л кипящего молока. Смесь доводят до кипения, а затем, слегка охладив, добавляют 20 г молотого кофе, 150 г сахара и 8 желтков. Отдельно взбивают 8 белков вместе с 50 г сахара и ванилином и осторожно смешивают с первой массой. Приготовленным таким образом тестом заполняют на 3/4 форму для пудинга, предварительно смазав ее маслом. Форму ставят в кастрюлю с кипящей водой, и пудинг запекается.

На стол его подают с подливкой, приготовленной по такому рецепту. Хорошо перемешивают 100 г сахара, 2 яичных желтка, 30 г муки, 100 г холодного молока и немного ванилина. Перемешивают 0,5 стакана молока и столько же крепкого черного кофе, ставят на огонь и доводят до кипения. Непрерывно помешивая, добавляют первую массу. Доводят до кипения, снимают с огня и осторожно перемешивают с пеной двух предварительно взбитых яичных белков.

Ореховые ломтики к кофе. 120 г сахара, 5 желтков, половину пачки ванильного сахара перемешивают около получаса до получения пенистой массы. Продолжая перемешивать, добавляют 2 столовые ложки крепкого кофе, 100 г сеченых грецких орехов, 2 столовые ложки панировочных

сухарей и половину пачки порошка для печенья. Отдельно взбивают 5 белков и добавляют к смеси. Выкладывают смесь в смазанную маслом и посыпанную мукой продолговатую форму. Ставят в горячую печь и выпекают до появления румяной корочки. Готовый батон разрезают на тонкие ломтики и посыпают ванильным сахаром.

Сдобные рожки к кофе. В нескольких ложках молока разводят 15 г дрожжей, добавляют 70 г сахара. Опару смешивают с 280 г муки, 70 г сливочного масла и 1 яйцом. Вымешивают тесто и ставят в теплое место. После того как тесто подойдет, скатывают из него палочки толщиной в палец, сплетают по 2 в жгутики и свертывают рожки. Укладывают на смазанный маслом противень. Поверхность рожков смазывают яичным желтком и посыпают орехами.

Кофейный торт. Взбивают 5 яичных белков; 0,5 стакана очень крепкого кофе варят с 280 г сахара до получения густой массы. Пену белков перемешивают с горячим кофе, энергично при этом взбивая. Добавляют 5 желтков и 170 г муки, хорошо перемешивают и заливают в форму для выпечки тортов, предварительно смазав ее маслом и посыпав мукой. Выпекают при средней температуре. Остывший торт разрезают по горизонтали на несколько слоев, начиняют английским кофейным кремом, рецепт которого приведен выше, и этим же кремом глазируют.

Холодный кофейный торт. Яичные желтки растереть с сахаром. Взбить в пену белки, а затем осторожно соединить их с желтками. Ванильные сухари растереть и смешать с яичной массой. Влить растопленное сливочное масло и хорошо перемешать. Влить холодный сладкий кофе и снова перемешать. Выложить в форму и поставить на холод. Пропорция: 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сахара, 300 г ванильных сухарей, 1/2 стакана черного кофе.

Кофейное мороженое. 4 яичных желтка хорошо растирают с 250 г сахара, добавляют 3 стакана крепкого кофе с молоком и ставят на огонь. Постоянно перемешивая, доводят до кипения. Снимают с огня и продолжают перемешивать до полного охлаждения. Смесь выливают в мороженицу и замораживают. Подавая мороженое на стол, можно украсить его поверхность пеной из взбитых сливок.

Мороженое по-льезски. Для приготовления 6 порций разводят 3 столовые ложки растворимого кофе в 3 столовых ложках кипятка. Полстакана сахарного песка растворяют в 1/4 стакана воды и варят в кастрюле до тех пор, пока можно будет вилкой вытягивать из массы нити. Растирают 4 яичных желтка и постепенно, тонкой струйкой, доливают в них сахарный сироп, продолжая при этом непрерывно взбивать. Когда масса загустеет, вливают кофе, хорошо перемешивают и добавляют 2 стакана взбитых сливок. Выливают в форму и ставят в морозильник. Как только края массы начнут застывать, вынимают из морозильника и взбивают в течение 1 мин. Разливают ложкой в формочки и ставят в холодильник.

Экспресс-мороженое. Банку сгущенного молока перемешивают с 1/4 л

крепкого, еще теплого кофе. После того как смесь достаточно остынет, ее заливают в форму и ставят в морозильник. Подают в чашках и украшают вафлями или печеньем.

Кофейная карамель. 8 столовых ложек сахарного песка и 5 столовых ложек масла кладут в кастрюлю и ставят на огонь. Подогревают в течение 10 мин, хорошо перемешивая. Затем добавляют стакан очень крепкого кофе и стакан сливок. Перемешивают и варят 10 мин. Тем временем намазывают растительным маслом какую-нибудь гладкую поверхность, на которой будет остывать смесь. Готовность ее легко проверить: если капля ее в стакане с холодной водой не растекается, смесь готова. Ее выливают из кастрюли на приготовленную поверхность и разрезают ножом на квадратики.

Кофейные трюфели. На слабом огне растапливают 100 г молочного шоколада, перемешивают его с 1 столовой ложкой масла и 1 столовой ложкой сгущенного молока до получения однородной массы. Кастрюлю снимают с огня, добавляют туда, быстро перемешивая, яичный желток и чайную ложку растворимого кофе. После того как смесь немного остынет, из нее скатывают шарики, поверхность которых покрывают какао. Если нужно сохранить трюфели в течение нескольких дней, следует держать их в холодильнике.