# Кофейные истории

Лариса Шуфтайкина

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

Джон Голсуорси английский прозаик и драматург, лауреат Нобелевской премии по литературе

Кофе… Ароматный и бодрящий… Без него просто невозможно представить себе начало нового дня! Причём не важно: священнодействуете ли вы над туркой или засыпаете кофе в электрокофеварку, а, быть может, вы являетесь счастливым обладателем эспрессо-машины или просто заливаете кипятком растворимый кофе (дружно презираемый истинными ценителями божественного напитка) – «диагноз» для всех одинаков: «кофемания».

То, что кофе вызывает зависимость, – давно известный факт. И яростные споры о вреде и пользе кофе не утихнут, наверное, никогда. Одни исследователи доказывают, что кофе «улучшает реакцию, повышает физическую активность, умственную и физическую работоспособность, возбудимость мозга, снижает усталость и сонливость, возбуждает дыхательный центр, ослабляет действие наркотических и снотворных веществ». Другие пугают нас вредным воздействием кофеина на нервную систему, сердце, мочевую систему.

Надо сказать, что кофе всегда был то на вершине популярности, то низвергался в пропасть проклятий – да-да, каких-то 500 лет назад кофе был официально проклят мусульманским духовенством как напиток, отвлекающий правоверных от молитв: "...люди, выпившие кофе, становятся недовольными и много болтают о политике". Возникали даже кофейные бунты! В Турции при султане Магомете IV поклонников кофе зашивали в мешок из-под кофейных зёрен и бросали в море – и это ещё не самая страшная казнь. В конце концов, видя, что сломать сопротивление невозможно, султан Сулейман II был вынужден снять запрет на кофе.

В старушке Европе кофе поначалу тоже встретили настороженно. Его даже называли «чёрной кровью турок» и «напитком из сажи»… Для того чтобы окончательно решить – быть или не быть заморскому чуду, в конце XVI в. римский Папа Клемент VIII приказал доставить ему кофе. Напиток пришёлся по вкусу, и вопрос был решён в пользу кофе. Во Франции королём Людовиком XIV был издан специальный указ, одобряющий напиток, а вот шведский король Густав III решил всё-таки лично удостовериться и протестировать воздействие кофе на организм. Для этого эксперимента отобрали двух близнецов, приговорённых к смертной казни. Одному три раза в день давали большую кружку чая, а второму – кофе. Сам король результатов эксперимента не дождался, потому как был убит. А близнецы прожили долго, но первым в возрасте 83 лет умер тот, кто пил чай. Хотя, возможно, его просто неправильно заваривали…

В России кофе долгое время считался лекарством, а пропагандистом кофе стал, конечно же, Пётр I. На его знаменитых Ассамблеях кофе обязательно включался в меню. После войны 1812 года кофе становится знаком хорошего тона.

Не менее драматично происходило «расселение» кофейных деревьев по миру. Кофейные плантации строго охранялись арабами, стремящимися сохранить монополию на этот напиток. Как водится, не обошлось без банального воровства: представители голландской компании «The Dutch Indies Company» украли несколько саженцев кофейного дерева и перевезли их на свои плантации на Яве и Цейлоне. Деревца прижились, и вскоре голландцы начали диктовать свои цены на рынке кофе.

Разумеется, другие страны тоже стремились урвать кусок от кофейного пирога. Захватывая новые земли, они разбивали там кофейные плантации, уничтожая коренные породы деревьев, сгоняя местных жителей с их земли. Англия, оккупировав остров Цейлон в 1696 г., начала разводить там кофейные плантации, но их постигла печальная участь. Деревья сгубила самая страшная для них болезнь – ржавчинный грибок. За 50 лет он практически полностью уничтожил плантации кофе.

У французов тоже не обошлось без криминала. В 1714 г. магистрат Амстердама преподнёс королю Людовику XIV кофейное деревце. Оно прижилось, но попытки вывести сеянцы из семян этого деревца не увенчались успехом. Тогда французы похитили несколько сеянцев кофейного дерева, отправлявшихся из Батавии в ботанический сад Амстердама. Из семян этих деревьев в 1723 г. удалось вырастить единственное деревце. Это деревце по поручению короля вывез на о. Мартиника капитан Де Клие. С большим риском для жизни этот капитан сумел довезти ценное деревце до Мартиники, где вскоре организовал кофейные плантации. После этого появились обширные плантации на Ямайке, Гаити, Пуэрто Рико, Кубе и Тринидаде. А мужественному капитану Де Клие воздвигли памятник на Мартинике.

Но все достижения европейцев пошли прахом, когда один предприимчивый португалец вывез несколько саженцев кофейного дерева в Бразилию. Идеальный климат, благодатная почва и экономическая ситуация молниеносно превратили Бразилию в мировую кофейную державу. К началу 1900-х гг. Бразилия давала свыше 90% мирового производства кофе. На площади г. Сан-Паоло стоит памятник – бронзовое кофейное дерево – знак признательности растению, создавшему Бразилии громкую славу «кофейной державы».

Вот такая история с географией. Очень насыщенная и интересная. Но не менее интересно и то, какой путь проделывает кофейное зёрнышко от далёкой плантации до нашей чашки. Строго говоря, кофейное зерно – не зерно, а боб! А если ещё точнее, то плод кофейного дерева – это ягода величиной от 1 до 2 см. красного или сине-фиолетового цвета. Под тонкой кожурой расположена серебристая мякоть с двумя бобами. Но словосочетание «кофейные бобы» как-то не совсем привычно звучит. Поэтому в России (да и не только в ней) прижилось выражение «кофе в зёрнах».

Сортов кофе всего три – арабика, бразильский и робуста – но в каждой стране (а их около 50!), да что там – на каждой плантации эти сорта разительно различаются. Особенности климата и различие почв позволяют создавать неповторимый букет. Каждый сорт кофе уникален, поэтому его название принято писать с заглавной буквы, как имя.

Например, самый дорогой в мире кофе производится на Суматре. Это единственный кофе, который не собирают, а подбирают… Маленькие зверьки, пальмовые циветты (лювак) – самые большие «кофеманы» в мире. Они едят самые спелые, самые лучшие ягоды кофе. Зёрна кофе, которые проходят через пищеварительную систему лювака, подвергаются воздействию ферментов (энзимов), в результате чего вкус кофе меняется. Работники собирают драгоценные какашки зверьков, очищают зёрна, и в результате получается очень дорогой сорт кофе Копи Лювак. За ним следует сорт Маунтин Блю (Синяя гора) из Ямайки, тоже недешёвый.

Если же говорить о качестве кофе, то только пятая часть мирового урожая представляет собой продукт высшего качества. Оно определяется по трём критериям: ароматность и твёрдость зерна, его размер и соблюдение технологии.

Сбор, чистка и сушка плодов производится на плантациях. Когда собирают дорогие сорта кофе, то деревья трясут, отчего спелые плоды падают на землю. Для более дешёвых сортов обрывают и созревшие, и недозревшие плоды. Затем отделяют зёрна от плодовой мякоти. Это делают по-разному: сухим и мокрым способами, вручную или в специальных шелушильных машинах. Иногда зёрна кофе полируют в предназначенных для этого барабанах, причём добавляют в них опилки, которые, полируя зерно, образуют белый налёт. Такой налёт считается признаком высокого сорта кофе.

Высушенный кофе упаковывают в джутовые мешки и некоторое время выдерживают, как хорошее вино. Уже через год качество кофе заметно улучшается, исчезает травянистый вкус, свойственный кофе, сваренному из свежего урожая. Каждый сорт имеет свои сроки выдержки: аравийский кофе, например, «созревает» через 3 года хранения, а бразильский – через 8-10 лет!

Если вы хотите прослыть истинным ценителем кофе, то над обжаркой и помолом колдуйте сами. Почему? Да потому что в условиях домашнего хранения жареный кофе начинает терять свой аромат через две недели хранения, молотый – через час, а сваренный – буквально через минуту. Поэтому – несколько слов об обжарке кофе.

Существует несколько степеней обжаривания зёрен.

«Скандинавская» обжарка – самая лёгкая. Зёрна светло-коричневые, вкус и аромат тонкие. Это наилучший вариант для кофе, который пьют за завтраком, так как он хорошо сочетается с молоком.

«Венская» обжарка – средней степени. Цвет зёрен шоколадно-коричневый, вкус богатый, немного сладкий, аромат – роскошный. Эта обжарка наиболее популярна в нашей стране.

«Французская» обжарка – сильная. Зёрна становятся тёмно-коричневыми и лоснятся от обильно выделяющихся масел. Вкус с горчинкой.

«Итальянская» обжарка – самая тёмная. Зёрна тёмно-коричневые, переходящие в чёрно-коричневый, поверхность зерна маслянистая. Вкус кофе – горький, выразительный, слегка «палёный».

Самая сильная степень обжаривания требуется для эспрессо. Зёрна – чёрного цвета, на грани обугливания, блестящие, маслянистые.

Размалывание кофе – это очень важный этап для выявления аромата масел, которые содержатся в зёрнах. Заваривать кофе лучше сразу после размалывания. Для разных способов заваривания кофе существует своя степень помола.

Грубый помол – крупный, с размером частиц до 0,8 мм. Подходит для заваривания в поршневой кофеварке. Время заваривания – 6-8 минут.

Средний помол – универсальный. Подходит для многих способов заваривания. Время экстракции – 4-6 минут.

Тонкий помол – используется в кофеварках с фильтрами. Время заваривания – 1-4 минуты.

Тонкий эспрессо помол – специально для кофеварок эспрессо, в которых струя горячей воды пропускается через кофе.

Сверхтонкий помол – порошкообразный, похож на муку. Используется для варки настоящего турецкого кофе в турке (джезве).

Кофе по-бразильски

Плиточный шоколад (125 г) покрошите на мелкие кусочки и растворите в крепком горячем кофе(1/2 чашки). Затем добавьте 3 чашки горячего молока, при этом непрерывно взбивая смесь. Сахар положите по вкусу, и украсьте напиток взбитыми сливками.

Кофе по-явански (или по-японски)

Смешивают чашку кофе с такой же чашкой какао, приготовленного обычным способом. В получившуюся массу добавляют сверху немного сливок.

Кофе по-арабски или по-восточному

Для приготовления этого кофе используют порошок очень мелкого помола. На дно джезвы нужно насыпать чайную ложку сахара и поставить на огонь. Как только сахар начнет карамелизоваться и менять цвет на коричневый, в джезву нужно налить холодную воду и довести её до кипения. Затем снять с огня, насыпать кофе, поставить на огонь и после вскипания – кофе готов.