

10 7 0 1 ; C 6 4 5 = 8 9 > : > D 5

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, O B = 8 F 0 0 5 > O 1 @ L 2004 - 00:00:00



1. Лучший в мире кофе
производится в
Италии
До тех пор,, пока в
Италии не станут
выращивать кофе на
заводах или в
теплицах или
кустарным
способом,, свежего
кофе там не
прибавится,, т.к.кофе
вообще не растет в
Италии.
Известность
Италии,, как
поставщика
хорошего кофе в
основном заслуга
обжарщиков и
производителей
кофейных смесей
для кофе эспрессо.
Нет сомнения,, что
для среднего
итальянца кофе –
это предмет первой
необходимости,,
однако настоящих
знатоков кофе не

так уж много. В
Италии сложился
определенный
стандарт кофе и
пока он находится
на уровне,, кофе
будет доступным и
дешевым!
Большинство
зеленого кофе,,
поступающего на
итальянский рынок
«выше среднего»,, но
никак не качества
«specialty»,, а
экспортируемый
кофе разработан
так,, что бы сварить
эспрессо уровня
«выше среднего." 2)
Зерна Робусты
необходимы в
эспрессо смесях,,
что бы придать crema и
экстракту
правильную
консистенцию,,
поэтому Итальянцы
их и используют.
Изначально,,
Робуста
использовалась в
итальянских
экспессо смесях по
одной простой
причине – дешевые
зерна Робусты.. Crema и
сам экстракт
оказался желанным
побочным эффектом.
В довольно бедной
южной части Италии
люди выросли на
смесях с Робустой и
привыкли к этому
вкусу,, хотя на
севере страны уже

появились
обжарщики
использующие 100%
Арабику.
Большинство
Робусты во всем
мире до сих пор
используется по
одной старой
причине - дешевизна 3)
Как мы узнали о кофе:
когда Халди,
арабский пастух,
обнаружил,, что его
овцы ведут себя
оживленней после
употребления
плодов кофейного
дерева.
Кофе активно
культивировали в
Йемене (Аравия) по
крайней мере с 1000 года
нашей эры.
Подтверждено,, что
кофе к нам пришло из
Эфиопии,, о чем
свидетельствуют
археологические
раскопки,,
поддерживающие
теорию о
культивации и
употреблении(в
форме плодов,,
жареных зерен,, и
т.д.)кофе
тысячелетия назад.
Жареные кофейные
зерна,,
использованные
для приготовления
напитка,, были
изобретены в том же
Иемене и похоже
датируются 1200 годом
нашей эры 4)

Насколько свежий
кофе можно сказать,
посмотрев на него.
Маслянистый,
глянцевый по виду
кофе
предположительн
является более
свежим чем вид
унылого,, сухого
кофе. По правде
говоря,, как
выглядит кофе
определяется
настолько многими
факторами,
включая.. степень
обжарки,
содержания масла,
условий хранения и
транспортировкии
т.. Только вкусовые
качества и аромат
могут дать
правдивое
заключение.5)
Существует
единственная
степень обжарки
при которой
достигается
максимально
правильный вкус
Во..первых,, этот миф
пропагандировалв
США Альфред Пит,, а в
последствии Starbucks
перенял этот
лозунг для
промоушена самой
темной обжарки
среди мировых
сетей. Чуть ли не
единственным
способом доказать
обратное,, это взять
очень высокого

качества зерна (Kenya AA
или Costa Rica Tarrazu) и обжарить с
разной степенью и
поверьте мне,
каждая из них будет
иметь свой
неповторимый вкус,
аромат баланс …6) **French Roast, Italian
Roast, Vienna Roast, Espresso Roast названия
определяющие
качество**
Кроме того , что вы
можете найти
широчайший выбор
степени обжарки во
Франции Италии,
Австрии Эспрессо
Роаст может быть
чем угодно.
Единственным
стандартом в
кофейной
индустрии
определяющий
степень обжарки
является система Agtron,
которая опирается
на савнительные
характеристики
жареного кофе к
стандартным
цветовым
«тарелкам» . Когда
люди просят
«Французского» ,
«Итальянского» или
«Эспрессо» они
имеют ввиду
«Темный» , иногда
«Темный и
Маслянистый» .7) **В
упаковке можно
хранить кофе
сколько угодно
Было бы не плохо ,
неправда ли?
Обозначения типа:**

«Употребить до…»
являются на самом
деле мифическими.
Единственным
способом продлить
срок хранения и
непотерять в
качестве – это
хранить кофе при
температуре минус 30C.
8) Существует один
размер молотого
кофе для разных
способов
приготовления
В супермакетах
можно встретить
пачки с молотым
кофе вместе со
словами: «Пригодно
для…» и разными
картинками.
портафильтров.
кофе машин и т д: По
правде говоря для
каждого процесса
существует
комбинация
методов
приготовления.
помола.
температуры воды и
кофе которые
работая вместе
должны дать
ожидаемый
результат.
Определение
«степень помола»
расшифровываетс
сколько времени
нужно что бы вода
прошла через кофе
при правильной
температуре чем
меньше времени тем
меньше помол9)

Нужно много денег,,
что бы стать
знатоком
По моему мнению что
бы начать нужно
около 30 долларов –
френч-пресс и 250 г.
отличного кофе Ну а
если есть немного
денег можно купить
кофемашину для
дома (от 100 до 300
долларов) и
использовать
гриндер в
ближайшей кофейне.**10**
Невозможно
добиться такого же
результата дома,,
как это делают
профи в кофейнях
Даже нужно все что
могут делать
бариста профи,,
можно делать дома.
Зависит это только
от ваших
финансовых
возможностей и
энтузиазма В
комбинации со
знаниями умениями,,
практикой вы
можете добиться
даже большего
результата По
крайней мере
латте-арт делается
в домашних
условиях вполне
~~спокойно~~
Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе ру
Частичное или

полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции **www.prokofe.ru**
Активная ссылка на
источник
обязательна
Внимание!
Прокофе.ру не несет
ответственности
за последствия
связанные с
повторением Вами
данного
эксперимента.