

' 5 < ? 8 > = 0 B 8 @ 0 A @ 5 4 8 0 @ 8 A B 0 2005!

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, > = 5 4 5 ; L = 8 : 16 0 9 2005 - 00:00:00

Ежегодная
конференция
Американской
Ассоциации
Спешиалти (Specialty Coffee Association of America)
это крупнейшее на
планете
мероприятие,
полностью
посвященное кофе.. В
рамках
конференции
проводится
грандиозная
выставка.. на
которой
выставляются все
крупнейшие
производители
оборудования для
приготовления
кофе.. импортеры и
обжарщики
кофейных зерен,
каждый год на
стендах
появляются новые и
абсолютно
инновационные
разработки в
области
приготовления
эспрессо.. В этом
году конференция
проходила в Сиетле..
США с 15 по 18 апреля
более 700 экспонентов
представили свою
продукцию.. от
растворимого кофе
до
суперсовременны

коммерческих
машин, так же в этом
году было
представлено
огромное
количество чая и
его составляющих.

Однако и это еще не
все, в общей
сложности около 500
часов можно было
потратить на
прослушивание
различных лекций
семинаров,
интенсивных
курсов,
направленных
практически на все
аспекты кофейного
образования.

Одним из самых
посещаемых
событий в рамках
конференции в этом
году стал **Мировой**
Чемпионат (World Barista Championship)
Около 40 стран
послали своего
лучшего Бариста
для участия в гонке
за титул
сильнейшего в мире.
Среди участников
была и
представительниа
РФ – **Татьяна** (школа
бариста **BE&C**)

Соревнование
проходило в **Convention Centre** (Seattle Temporary Library),
там же был проведен
Американский
Чемпионат Бариста,
где чемпионом

Америки стала
весьма известная
бариста **Фуон** ,
Полуфиналы
проходили два дня в
субботу и
воскресенье с 10:00 до 17:00.
Финалисты были
объявлены в шесть
вечера, в
воскресенье, ими
стали (в порядке
объявления): **Gunnhilde Seljenes**,
Норвегия; **Jonina S. Tryggvadottir**,
Исландия; **Carl Sara**, Новая
Зеландия; **Troels Overdal Poulsen**, Дания;
Hiroyuki Kadowaki, Япония и **Salvatore Piccolo**,
Канада.

Нужно отметить
двух финалистов
этого года. **Хироуки**;
(Япония) поразил
всех своей
программой, завел
всех зрителей.
Отличная
презентация на
английском языке,
парень выучил
наизусть 15 минутную
речь на
иностранном языке,
впечатляет...
Сальваторе , весьма
известная
личность в мире
эспрессо,
неоднократный
чемпион Канады,
чемпион мира по
латте-арт. Во время
выступления, как
раз когда он
готовил капучино, у
него потекла
машина, парень

обратился к
техникам, указывая,
что в машине
давление всего 3
бара, пришлось
начинать
программу с самого
сначала самым
последним.

Всего пол бала не
хватило
американской
чемпионке **Фуон** до 6
места и выхода в
финальную
шестерку
сильнейших.



Исландия
Зеландия

Carl Sara, Новая



Troels Overdal Poulsen, Дания

Hiroyuki Kadowaki,

Япония

Salvatore Piccolo,

Ниже привожу

распределение

мест и не

официальные очки

участников

чемпионата мира в

Сиетле Здесь хочу

оставить немного

негатива по поводу

информационной

поддержки со

стороны SCAA и SCAE, на

момент написания

этой статьи выше
указанные
организации на
своих сайтах так и
не сообщили
официальные
результаты WBC 2005 и этим
не довольны не
только мы но и
остальные
многочисленные
международные
кофейные издания и
сайты И еще по
мнению
экспонентов
многих членов SCAE и SCAA
профессионалов и
просто любителей
кофе в этом году
событие посетило
намного меньше
людей чем в прошлом
из за простого
отсутствия
информационногопо
тока от данных
организаций через
СМИ Именно поэтому
некоторое
количество фирм
имеющие немалые
интересы на
потребительскомры
нке кофейного
сырья и
оборудования не
приняли участие в
этом году Однако
оставим негатив
который думаю
бессмыслен т к
событие уже
состоялось и все
прошло на очень
высоком уровне
лучше перейдем к

результатам World Barista Championship 2005.

Как и ожидалось,
всей мировой
кофейной
общественностью
чемпионом будет
человек
представляющий
Скандинавские
страны так оно и
получилось.

Наша Татьяна
Елизарова заняла 11
место пропустив
вперед бариста из
Эстонии Катю
Клюйкину которая
заняла 9 место В
принципе вот все
результаты

1-е : Troels Overdal Poulsen, : 790.0

2-е : Hiroyuki Kadowaki, : 771.5

3-е : Salvatore Piccolo, : 758.5

4-е : Carl Sara, Новая Зеландия : 756.0

5-е : Jonina S. Tryggvadottir, Исландия : 726.5

6th place : Gunnhilde Seljenes, NORWAY : 705.5

Полуфинал

7. United States : 671.5

8. United Kingdom : 644.5

9. Estonia : 637.0

10. Lebanon : 613.5

11. Russia : 591.5

12. Korea : 590.0

13. Kenya : 586.5

14. Costa Rica : 578.5

15. Italy : 571.5

16. Sweden : 568.5

17. Hungary : 562.0

18. Cuba : 514.5

19. Greece : 541.5

20. Netherlands : 539.0

21. China : 538.0

22. Germany : 532.5
23. Australia : 528.5
24. Poland : 528.5
25. Switzerland : 522.5
26. Finland : 521.5
27. Guatemala : 518.5
28. Czech Republic : 503.5
29. Mexico : 491.0
30. Thailand : 478.0
31. Lithuania : 463.0
32. India : 460.0
33. Puerto Rico : 429.5
34. Ukraine : 417.0
35. Ireland : 398.0
36. Brazil : 538.5 (DQ)

GO, GO, GO Taтьяна!!!

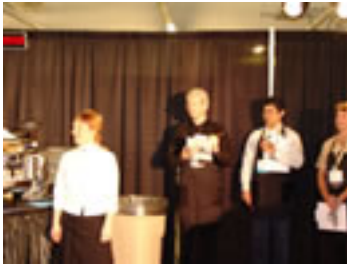
Как упоминалось
выше, Россию на
чемпионате
представляла
Татьяна , которая
согласилась
ответить на мои
вопросы, ответы на
которые я думаю,
будут многим из вас
интересны и
поучительны.
Однако, сначала у
меня для вас
несколько
фотографии
выступления
Татьяны на
чемпионате.
Спасибо госпоже
Татьяне (SCAE - Russian Chapter) за
поддержку и
присланные
фотографии!



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.57>

! B @ 0 = 8 F 0 9/20



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.57>

! B @ 0 = 8 F 0 10/20





Интервью

Прокофе.ру.Почему
ты выбрала мир
эспрессо?

Т.Е.В мир эспрессо
попала можно
сказать случайно.
Еще в школе
загорелась идеей
поехать в Европу.
Сдав последний
экзамен за 11 класс.
стала думать куда
пойти подработать.
В кофейню меня
привела Мама.
Кажется.это было в 1997
году.Только-только
открылся Кофе на
Покровке.
Я пообщалась с
хозяевами Кофе
Бина - Джерри и Юлей.
прошла
собеседование и
написала
письменный тест.
Для того.что бы
принять решение
взять тебя на
работу или нет -
предлагалось
написать
пятьдесят
прилагательных
характеризующих
кофе.У меня
получилось

придумать около
двадцати, и я
боялась, что меня не
возьмут.
В Кофе Бине я
провела самые
прекрасные годы
студенчества.
Правда - не все. В
какой-то момент я
почувствовала, что
я сильно
изменилась. Стала
более открытой и
общительной, но мне
стало не хватать
чего-то важного
внутри.

Я пошла работать в
Клуб Чайной ,
который открылся в
этот момент в саду ". Я
красиво
заваривала
удивительные чаи и
получала
удовольствие от
этого занятия.
Недостатка
внутреннего мира я
больше не
испытывала. Чайная
церемония дает
глубокие
переживания.

Потом Глеб
Нивейкин
пригласил меня
работать в
Кофеманию. Это было
очень
своевременно, т. к. я к
этому моменту
погрузилась в себя
и стала замкнутой.

Мне даже экзамены в
университете
стало сложнее
сдавать После
Кофемании мы с
несколькими
бариста начали
проект [Школы](#);
Сейчас обучаю
профессии бариста
других

Прокофе ру Какие
самые яркие
впечатления у тебя
остались от
конференции SCAA?Т Е К
сожалению я все
время провела на
чемпионате
бариста Помогала и
болела за других
выступающих и не
была на
конференции
которая проходила
параллельно

Прокофе ру Еще раз
поздравляю с
отличным
результатом
который ты
показала на России
и Мире Расскажи
немного о своей
программе
выступления на что
ты больше всего
обращала внимания

Т Е Я подготовила
интересную
презентацию своей
кофейной смеси
Буквально
воссоздала ее на

глазах у судей.
Показала и
рассказала о
каждом из ее
компонентов.
Соединила их в
шейкере и
перемешала Потом я
раздала свою
только что
созданную смесь
судьям чтобы они
смогли с ней
познакомиться до
того как я ее
приготовлю Это
вызвало реакцию в
зале Потом меня
многие
поздравляли с
удачным решением.
Еще у меня был
концептуальный и
вкусный авторский
напиток Это был
эспрессо с чайным
муссом Это был тот
же напиток с
которым я выиграла
Российский
Чемпионат но
немного
доработанный Он
назывался "" и
символизировал
мост между разными
культурами и
традициями между
кофе и чаем Самым
важным для меня
было качество моих
напитков И я
получила за них
хорошие оценки.

Прокофе ру Как
удавалось

справляться с
нервным
напряжением?

Т.Е.Я не люблю
нервничать.
Небольшой стресс
наоборот
действует на меня
положительно.Я
собираюсь и выхожу
всегда с улыбкой.
Ребята.которые
помогали всем
выступающим на
чемпионате
сказали.что я была
первой
улыбающейся
бариста на
Чемпионате.

Прокофе.ру.
Российские
болельщики были?

Т.Е.Да и много.Это
была огромная
поддержка для меня
во время
выступления.

Прокофе.Теперь.
когда все позади.
можешь сказать.что
пошло не так как
хотелось?

Т.Е.Сейчас я бы
многое поменяла.У
меня были
сложности.
Например.зря
провозили
кофемолку.там она
не работала.

Прокофе. ру. Ага. у них
там напряжение в
сети другое. ? Знаю. в
Сиэтле была вся
мировая кофейная
элита. С кем удалось
пообщаться?

Т. Е. Специально на
мое выступление
пришел Альф Крамер
Он всегда очень
интересный
собеседник
Познакомилась с
Дэвидом Шомером. со
многими бариста из
разных стран.

Прокофе. ру. Что для
тебя идеальный
эспрессо?

Т. Е. Это так много! Я
хочу написать об
этом целую книжку
Идеальный
эспрессо это
максимум знаний и
навыков. которыми
обладает бариста
на этот момент.

Прокофе. ру. По
сложившейся
традиции. хотел
попросить у тебя
рецептик
авторского
напитка
Поделишься?

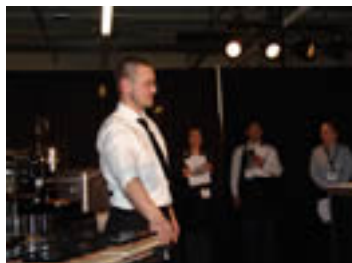
Т. Е. Конечно! В его
начальном
варианте. Это
эспрессо плюс
немного сахарного

сиропа. Сверху
выкладывается
чайный мусс. В муссе:
взбитые с сахаром
желтки и взбитые
сливки
перемешиваются с
пюре из манго и чая
примерно один к
одному. Пюре
готовится из
одного спелого
манго. Манго нужно
очистить и
нарезать
небольшими
кусочками. И варить
с 2-мя ложками сахара
в 100 мл. воды около
двадцати минут на
небольшом огне.
Заварить крепко
ароматный чай(я
брала Улунский чай).
Добавить чай к
манго и взбить в
блендере. Пюре.
желтки и сливки
осторожно
перемешать и
поставить
охладить. Вот такой
рецепт. правда он не
из легких в
исполнении.)
Прокофе. ру:
Пожелания для
бариста. которые
только собираются
принимать участие
в соревнованиях по
версии WBC?

Т. Е. Готовиться!
Продумывать все
мелочи. Не терять
надежды.

Выигрывает тот, кто
этого больше всех
хочет! Вот и все.
Спасибо за
интересные
вопросы!

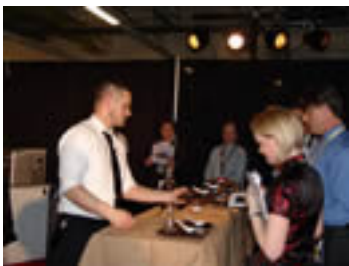
Прокофе.ру: Тебе
спасибо, за
интересные ответы!.)
Случайные фото -
Троелс Поулсен
Чемпион 2005



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.57>

! B @ 0 = 8 F 0 19/20



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.57>

! B @ 0 = 8 F 0 20/20

