! > ; > = 0 : > D 5 < 0 H 8 = 5

- ! " # % ! " / %

2 0 0 1 C ; > 2 0 , ! @ 5 4 0 14 5 : 0 1 @ L 2005 - 00:00:00

СОЛО НА КОФЕМАШИНЕ
ЭКСПЕРТИЗА В ДВУХ
ДЕЙСТВИЯХ

Автор: Ева Габулова



ДЕЙСТВУЮЩИЕ ЛИЦА:
Яна Чурикова,
телеведущая
Ольга
Мелик-Каракозова,
победитель
Российского
Чемпионата
«Бариста-2004», девятый
бариста мира.
Татьяна Охотенко,
ведущая канала
«Телевизионный
Дамский Клуб»
Хор: представители
компаний-производ&#108

0;телей, персонал
ресторана и
редакция журнала
ТЕХНОГИД

ДЕЙСТВУЮЩИЕ
УСТРОЙСТВА:
Кофемашины для
дома и
офиса/Суперавтома&#109
0;:

Siemens TK 64001

De Longhi EAM 3500

Saeco InCanto de Luxe

Nespresso ES-100

Ferrari Millenium pro 877

ПРОЛОГ
Девять утра. Уютный
ресторан «Natura Viva», что в
доме 19/7 на
Долгоруковской.
Гости
рассаживаются на
мягкие диванчики,
обитые гобеленом, а
коллеги из ТДК
раздумывают, как
поставить камеры:
как ни крути, но вся
красота – живые
совы в стеклянных
клетках,
скульптуры
носорогов,
инсталляции из
бамбука и вазы с
белыми розами и
лилиями – в кадр не
помещается. Через
пять минут в дверях
ресторана
появляются
эксперты - Ольга
Мелик-Каракозова и
Яна Чурикова.

- Ну что, технику на

ударопрочность
будем тестировать?
– шутит
телеведущая.
- Да нет,,
нежелательно на
ударопрочность-то,, -
улыбаемся мы. – Все
кофемашины стоят
дороже $1000. Если
какая-нибудь
треснет,, мы не
расплатимся. Лучше
давайте будем
просто на кнопки
нажимать.
- Не факт, что от этого
они у нас не
сломаются, -
задумчиво
заключает Яна и
вместе с Ольгой
отправляется
исследовать
агрегаты.
Мы, между тем,
заканчиваем
последние
приготовления к
тесту: засыпаем в
машины кофейные
зерна, разливаем в
кувшины молоко и
расставляем
посуду. Готово. Пора
начинать. ДЕЙСТВИЕ
ПЕРВОЕ
- Предлагаю для
начала оценить
дизайн кофемашин,, -
обращается
Татьяна Охотенко к
экспертам.
- Мне нравится Nespresso, -
откликается Яна. –
Она компактная. И
кнопок немного…

- Согласна с Яной, -
кивает Ольга.–
Вообще чем меньше
всего на панели
нарисовано, тем
лучше. Тем проще
машина в обращении.
У Nespresso всего… раз, два,
три…шесть кнопок:
«включение»,
«маленькая чашка»,
«большая чашка»,
«пар», «горячая
вода» и «memory», то есть
«память». Не нужно
заглядывать в
инструкцию, чтобы
понять, куда
нажимать…
- Я знаю, что многие
специалисты
думают, будто найти
лучшую кофемашину
невозможно, -
неожиданно
заявляет ведущая. –
Если в какой-то
модели есть все
необходимые вам
функции, она и будет
лучшей, но только
для вас. Вашему
соседу, другу,
приятелю нужна
другая – с другими
кнопочками, другим
дизайном и так
далее. Вот вы, Ольга,
как вы думаете, что
должна уметь самая
совершенная
кофемашина?
- Она должна уметь
готовить кофе, -
отвечает девятый в
мире бариста. –
Эспрессо, двойной

эспрессо и
каппучино. Все
остальное на
любителя. - А из чего
готовить-то? –
уточняет Чурикова.
- Из воды, молока,
молотого кофе или
кофе в зернах. Или из
«таблеток», как Nespresso.
Яна, смотри: к
кофемашине,
которая нам
понравилась,
прилагаются
разноцветные
кофейные капсулы.
Чем темнее цвет
фольги-оболочки,
тем крепче будет
напиток.
- Красота-то какая!
Хоть на елку вешай, -
восхищается
телеведущая.
- Да, только у этой
красоты есть два
маленьких
недостатка, -
замечает
Мелик-Каракозова.-
Во-первых, одна
капсула
рассчитана на одну
порцию, а, значит,
«набор» быстро
закончится. А
во-вторых, к Nespresso
подходят только
фирменные
«таблетки», и стоят
они недешево. Ни с
зернами, ни с
молотым кофе
машина «работать»
не умеет.
- Зато остальные

агрегаты умеют, -
Татьяна указывает
на Saeco, Siemens,
De Longhi и Ferrari. –Давайте
включим машины и
посмотрим, за какое
время они
подготовятся к
работе...
- …И как быстро они
подогреют чашки.
- А это еще зачем? –
недоумевает
ведущая
тестирования.
- Кофе всегда подают
в теплой посуде*,
чтобы он не остывал
и не терял вкусовых
качеств, - делится
секретами Ольга.
- Любопытно, - Татьяна
на мгновение
задумывается. – Ну
что ж, давайте
«будить» наших
«подопытных».
- Siemens включается, как
мобильный телефон:
надо долго жать на
кнопочку.
- Эта машина похожа
на музыкальный
центр, - Яна
загляделась на
мигающие огоньки, - а
вот у Saeco кнопки
включения не видно!
- Она сзади, -
подсказывает из
зала
представитель
компании Дмитрий
Литвинов, менеджер
отдела продаж Saeco.
- Может, вы нам еще
подскажет, как Ferrari

включается? – Яна с Ольгой долго не могут найти заветную кнопку. - Посмотрите, чуть левее есть значок включения, - отзывается редакция ТЕХНОГИДа. - Ага, нашли, - Яна нажимает на сенсорную клавишу, и индикаторная лампочка загорается.



- Ну что ж, пока машины «просыпаются» и производят самоочистку, можно разогреть чашки, - командует Ольга. – У Nespresso есть специальная платформа, которая подключается к аппарату. Ставим на ее посудину и ждем инуту. У Saeco для этих целей предназначена

верхняя панель: она
нагревается
полностью. De Longhi, чтобы
пользователь не
обжигался,
устроили теплое
местечко для чашки
в правом углу
верхней панели, Siemens –
посредине. А вот
производители Ferrari, к
сожалению, «забыли»
о нагреве посуды.
Подумали, что
кофеман как-нибудь
сам с чашкой
разберется…
- Эх, кофейку бы! –
потирает руки Яна.
- Подожди чуть-чуть,
нам нужно еще с меню
разобраться, -
бариста
непреклонна.
- Оля, слышала, что у
машины Siemens есть
русифицированное
меню. Только что-то я
его не вижу, -
недоумевает
Татьяна. - Как вы
думаете, можно ли
сварить кофе
человеку, который
не знает
иностранного
языка, и который
первый раз видит
кофемашину?
- Да, если он знает
латинские буквы.
Потому что
русификация в Siemens
означает, что
русские слова
пишутся латинсцей, -
разъясняет

Мелик-Каракозова.
- А все остальные
кофемашины, похоже,
по-русски вообще не
говорят. Обидно, -
расстраивается
ведущая
экспертизы.
- Да, но вот, например,
на дисплее Saeco есть
символы. Наглядно и
удобно, - Ольга
нажимает на одну из
кнопок, и агрегат
начинает шуметь.
Яна быстро
подставляет под
краник чашку, но –
напрасно. Машина не
выдает ни капли.
- Saeco написала, что нет
зёрен, и
остановилась.
Разумно, - замечает
бариста.
- А можно я пока буду
капсулы в Nespresso
загружать? –
спрашивает
Чурикова.
Телеведущая не
успевает этого
сделать: из De Longhi вдруг
начинает литься
вода. Бариста
успокаивает
собравшихся:
- Машина включилась
и моется, что само по
себе хорошо. Но, если
вы не знаете об этой
ее особенности,
может случайно
подставит под
«техническую»
жидкость чашку…
- Однако вернемся к Saeco, -

Татьяна пытается
привлечь внимание
экспертов к другой
итальянской
машине. - Перед
началом теста вы,
Ольга, сказали, что у
нее есть одна очень
интересная
функция…
- Да,
«предсмачивание
кофе», - поясняет
Мелик-Каракозова. –
Это значит, что
машина
«опрыскивает»
размолотые зерна
небольшим
количеством воды,
чтобы они разбухли.
И только потом
начинает варить
кофе, добавляя
столько воды,
сколько нужно для
приготовления
напитка.
Словно в
подтверждение
слов баристы, Saeco
гордо выпускает
пар, сливает воду, а
затем наполняет
чашку ароматной
жидкостью. Ольга
пробует напиток.
- А почему
дегустирует
только один
человек? – шутит Яна.
Присутствующие
облизываются.
- Обещаю, что кофе от Siemens
будешь пробовать
ты, - улыбается
Мелик-Каракозова. –

Засыпай зерна.
- Подожди, дай
сначала
разобраться, - Яна
рассматривает
немецкий агрегат. –
Так-так, вот здесь
ложечка
нарисована, а
здесь… зернышки!
Значит, кофе нужно
засыпать в этот
резервуар. Так и
поступим.
Популярная
телеведущая
засыпает в машину
кофейные зерна,
поворачивает
рычажок до деления
«маленький
эспрессо» и
нажимает кнопку
«кофе». Siemens жужжит и…
выливает напиток в
поддон.
- Ой, а чашку-то я
поставить забыла! –
расстраивается
Яна. – Вместо себя
напоила две
дырочки в поддоне…
Зал прыскает от
хохота. Чурикова
повторяет
процедуру и,
наконец, наполняет
свою чашку.
- Красота! Ну что,
переходим к De Longhi?
- Да, -
Мелик-Каракозова
«колдует» над
итальянской
кофемашиной. –
Нажимаем на
кнопочку «зерно»,

выбираем крепость
кофе…
Напиток начинает
литься через край.
- Ольга, почему нам не
хватило
стандартной чашки?
– любопытствует
ведущая
тестирования.
- Мы забыли
«настроить» дозу, -
объясняет бариста.
– В других машинах
тоже нужно было
настраивать, но там
нам повезло: кто-то
сделал это до нас…
- Предлагаю для
«общения» с Nespresso
пригласить
производителя, -
предлагает
Татьяна. – Боюсь, что
сами мы с капсулами
не разберемся.
Сказано – сделано.
На сцену
поднимается
Светлана
Трофименко,
коммерческий
представитель Nespresso.
- Когда вы включаете
нашу кофемашину, -
поясняет она, -
срабатывает
система
самоочистки. Нужно
немного подождать,
после чего выбрать
крепость, с которой
будет вариться
кофе. Затем
вставить капсулу в
углубление над
краником, закрыть

крышку и нажать
кнопку напротив
картинки с чашкой…
Все! Кофе готов.
Эксперты пробуют
напиток от Nespresso.
- Оль, как тебе? Мне
очень нравится, - Яна
довольно
улыбается.
- Неплохо. Я бы только,
с твоего
позволения, еще Ferrari
протестировала.
Вдруг ее кофе лучше?
- Знаете, девушки, мне
кажется, Ferrari
разительно
отличается от
других кофемашин, -
замечает Татьяна. –
Во-первых, по
дизайну. Она
большая, даже
громоздкая, с
панелями в
ретро-стиле…
- Во-вторых, у нее,
пожалуй, самое
удобное меню, - Ольга
уже «колдует» над
кнопками. – С
помощью рычажка
регулируем
степень помола, а
потом нажимаем на
одну – всего одну! –
сенсорную кнопку,
напротив которой
нарисована чашка с
необходимым вам
объемом кофе, - и…
напиток готов!
- Какой насыщенный
цвет! Мне кажется,
что у De Longhi кофе был
бледноватый, -

Татьяна смотрит,
как ароматная
жидкость
наполняет чашку.
- А запах! – Яна берет
чашку в руку.
- А главное – все
просто, - Ольга
машинально берет
чашку из рук Яны и
пробует напиток. - Ну
что, как мы
распределим места
в номинации
«лучший вкус»? –
подводит итоги
Татьяна.
- Первое место я бы
присудила Nespresso, второе -
Ferrari, а третье…- бариста
задумалась.
- То есть, ты хочешь
сказать, что Nespresso лучше,
чем Ferrari? – уточняет
Чурикова.
- Да. У меня есть некий
идеал кофе,
которому напиток
от Nespresso почти
полностью
соответствует:
плотный, густой,
концентрированны&#1081
;… А третье место я бы
присудила Siemens.
- Я бы поменяла
местами Nespresso и Ferrari, -
замечает Яна. –
Потому что от кофе,
который произвела
Ferrari, мне до сих пор
хорошо! А дальше –
согласна. Порядок
тот же.



ДЕЙСТВИЕ ВТОРОЕ

- Ну что ж, уважаемые
эксперты, - после
пятиминутного
перерыва ведущая
предлагает
продолжить
тестирование. –
Предлагаю перейти
к приготовлению
каппучино.
- Наконец-то! –
восклицает Яна: еще
в начале действа
известная
телеведущая
призналась, что
кофе с пеной ей
нравится гораздо
больше, чем
эспрессо.
Ольга и Светлана
Трофименко
подключают к
аппарату Nespresso
каппучинатор: он
продается
отдельно от
кофемашины.
Татьяна тем

временем
интересуется у
баристы, что влияет
на качество пены.
- Конечно же, белок, -
безапелляционно
заявляет
Мелик-Каракозова. –
Правда, в
российском молоке
его очень мало:
всего 2,8 – максимум 3,1%. В
итальянском
гораздо больше - 4-5%,
отчего молочная
пена получается
более густой и
плотной…
- Не каппучинистый у
нас климат, -
вздыхает Яна.
- Да, - Ольга задумчиво
рассматривает
машину. – Перед
взбиванием мы
должны настроить
пенность. Какую мы
хотим получить?
Густую? Не очень?
- А разве ее не
выкладывают потом
отдельно, ложечкой?
– интересуется
ведущая.
- Нет, это уже
пройденный этап, -
отвечает девятый
бариста мира. –
Теперь наоборот, в
молочную пену
добавляют кофе.
Нужно, чтобы пена
была однородной,
без пузырков.
Молоко не должно
быть перегретым,
иначе сразу

появится горечь.
Здесь вроде всё
сладко. Спасибо Nespresso!
- Мне не терпится
попробовать
каппучино от De Longhi, -
говорит Яна и зовет
на помощь
Екатерину
Маркушеву,
бренд-менеджера
компании.
- В нашу машину
докупать
каппучинатор не
нужно, - шутит та. -
Просто наливаем в
съемный
кувшин-резервуар
молоко, делаем
эспрессо, а потом
дважды, никуда не
переставляя чашку,
нажимаем на кнопку
«каппучино».
Напиток готов!
- Ну и ну…Дайте
попробовать! –
командует
Чурикова.
- В каппучино от Nespresso
пена, конечно,
плотнее, - замечает
бариста, - но в De Longhi
напиток готовить
удобнее… Хотя – что
это я сразу ярлыки
развешиваю? Надо
еще три кофемашины
протестировать.
Ольга переходит к Siemens.
- А вот здесь система
посложнее, чем в De Longhi, -
задумывается она. –
Сначала нужно
переключить
кофемашину с

«эспрессо» на
«каппучино», потом
опустить вот эту
«медицинскую»
трубочку в кувшин с
молоком, после чего
поставить чашку
под краник и
специальным
рычажком
регулировать
плотность пены…
- М-дааа. Кажется, даже
пузырьков
маловато… -
огорчается Яна.
- Яна, смотрите, а у Saeco
никаких трубочек
нет! – радуется
ведущая Татьяна.
- А как же тогда она
будет взбивать
молоко? –
недоумевает
Чурикова.
- Машина сделает все
сама. Просто
поднесите чашку с
молоком к носику со
специальной
насадкой, видите? –
подсказывает из
зала Дмитрий
Литвинов, менеджер
отдела продаж Saeco.
- Выглядит красиво, -
Яна бросает
оценивающий
взгляд на
пресловутый носик.
– Но только, мне
кажется, его
неудобно будет
чистить. Изнутри,
может, он и
самоочищается, но
вот снаружи

придется его
постоянно
протирать
тряпочкой.
- Пена получилась
отличная, -
резюмирует Ольга. –
Я отрегулировала
температуру и
долго держала
молоко под
насадкой…
- У нас на очереди
последний
конкурсант, Ferrari, -
торопит экспертов
Татьяна.
- Да, только из-за того,
что мы поменяли
режим с эспрессо на
каппучино, эта
машина стала
чуть-чуть
«тормозить», -
улыбается
Мелик-Каракозова. –
Ferrari делает каппучино
так же, как Saeco:
отдельно взбивает
молоко, отдельно
готовит эспрессо, а
мы потом добавляем
одно в другое.
- Кажется, пены даже
больше получилось,
чем нужно, - замечает
Яна. – Какая
вкуснятина!
Известная
телеведущая
пробует каппучино
от Ferrari и выносит
вердикт:
- Это лучшее, что я
сегодня пила!
- Предлагаю
подвести итоги, -

вмешивается в
процесс Татьяна
Охотенко. – Дамы,
пожалуйста,
распределите
призовые места
сразу по всем
критериям: чтобы и
дизайн кофемашин
нравился, и
эспрессо в них был
вкусным, и
капуччино
получался с
правильной пеной.
Яна, начинайте.
- «Золото» я
присуждаю Ferrari. Кофе
готовится быстро и
просто, а главное –
он получается
изумительно
вкусным. Эта
кофемашина, как
автомобиль с
автоматической
коробкой передач:
нажимаешь на
кнопку – и она все
делает за тебя сама.
«Серебро» отдаю Nespresso.
Мне нравится стиль
Hi-tech, в котором она
выполнена.
Нравится то, что она
быстрая, простая в
обращении. Но эта
кофемашина – для
эгоистов. У меня,
например, есть
большой соблазн
выпить кофе из всех
этих капсул самой,
ни с кем не
поделившись. А это
неправильно… Кому
присудить «бронзу»,

не знаю. Остальные
кофемашины ничем
не выделяются…
- На мой взгляд, Ferrari и Nespresso
заслуживают
первого места, -
заявляет Ольга
Мелик-Каракозова. - А
вот второе я бы
отдала Saeco. Кофе,
конечно, она варит
чуть хуже
машин-победителей,
но с символами, как
ни крути, очень
удобно: всегда
понятно, что хочет
от тебя машина и что
нужно делать
сначала, а что –
потом.ЭПИЛОГ
Под дружные
аплодисменты
редакция
ТЕХНОГИДа вручает
гостям экспертизы
подарки. Светлана
Трофименко,
коммерческий
представитель Nespresso,
преподносит Яне
Чуриковой еще один
приз –
кофемашину-победит
ельницу, чему та
несказанно рада.
Уходя, известная
телеведущая
договаривается о
встрече в теплой
обстановке с
Ольгой
Мелик-Каракозовой,
а редакция
ТЕХНОГИДа и
съемочная группа
ТДК остаются в

ресторане еще на
полчаса,, чтобы
выпить по чашке
любимого напитка.








INCANTO
Saeco



Siemens TK 64001 De Longhi EAM 3500

Nespresso ES-100 Saeco InCanto de Lux Ferrari Milleniun pro 877

Давление: 15 бар

Капуччинатор:

автоматический

-Использование

кофе в зернах

-Использование

молотого кофе

-Регулировка

степени помола

-Регулировка

крепости кофе

-Регулировка

температуры кофе

-Регулировка

количества воды в

чашке

-Панель управления:

текстовый дисплей

-Язык меню: 8 языков,

включая русский

латинскими

буквами

-Подогрев чашек

-Таймер: установка
времени включения
и отключения
-Режим
автоматической
очистки / промывки
-Режим
автоматической
декальцинации
-Размеры: 35*28*50 см
Давление: 15 бар
Капуччинатор:
автоматический
Использование
кофе в зернах
Использование
молотого кофе
Регулировка
степени помола
Регулировка
крепости кофе
Регулировка
количества воды в
чашке
Панель управления:
текстовый дисплей
Язык меню:
нерусифицированн&#1086
;е меню, 8 языков
Подогрев чашек
Таймер: установка
времени включения
и отключения
Режим
автоматической
очистки, промывки
Режим
автоматической
декальцинации
Размеры: 37*28*38 см
Давление: 15 бар
Капуччинатор:
отдельный
Использование
капсул с кофе
различной
крепости

Регулировка
температуры кофе
Регулировка
количества воды в
чашке
Панель управления:
символьный
дисплей
Подогрев чашек:
приставная панель
Режим
автоматической
очистки / промывки
Размеры: 46.5x42.2x26.8 см
Давление: 15 бар
Капуччинатор:
встроенный
Использование
кофе в зернах
Использование
молотого кофе
Регулировка
степени помола
Регулировка
крепости кофе
Регулировка
температуры кофе
Регулировка
количества воды в
чашке
Панель управления:
текстовый дисплей
Язык меню:
нерусифицированн&#1086
;е меню:, 7 языков
Подогрев чашек:
встроенная панель
Счетчик общего
количества чашек
Таймер: установка
времени включения
и отключения
Режим
автоматической
очистки о накипи
Размеры: 28,5x37,5x40,0 см
Давление: 19 бар

Капуччинатор:
автоматический
Использование
кофе в зернах
Регулировка
степени помола
Регулировка
крепости кофе
Регулировка
количества воды в
чашке
Регулировка
температуры кофе
Панель управления:
символьный
дисплей
Подогрев чашек
Блокировка машины,
когда ей
необходима
очистка
Размеры: 40х37х44 см

$990 $1400 $1250 $1100 $1050

Хотите разместить
свою ссылку и
контактные данные
на этом месте?
Воспользуйтесь
услугой ПРОКОФЕ
ЛИНК©

Отправьте
сообщение с
запросом на mailto:%20sponsoradds@prokofe.ru

Хотите разместить
свою ссылку и
контактные данные
на этом месте?
Воспользуйтесь
услугой ПРОКОФЕ
ЛИНК©

Отправьте
сообщение с
запросом на mailto:%20sponsoradds@prokofe.ru

Хотите разместить
свою ссылку и
контактные данные
на этом месте?
Воспользуйтесь
услугой ПРОКОФЕ
ЛИНК©

Отправьте
сообщение с
запросом на mailto:%20sponsoradds@prokofe.ru

Хотите разместить
свою ссылку и
контактные данные
на этом месте?
Воспользуйтесь
услугой ПРОКОФЕ
ЛИНК©

Отправьте
сообщение с
запросом на mailto:%20sponsoradds@prokofe.ru

Хотите разместить
свою ссылку и
контактные данные
на этом месте?
Воспользуйтесь

услугой ПРОКОФЕ
ЛИНК©

Отправьте
сообщение с
запросом на mailto:%20sponsoradds@prokofe.ru
Хотите разместить
свою ссылку и
контактные данные
на этом месте?
Воспользуйтесь
услугой ПРОКОФЕ
ЛИНК©

Отправьте
сообщение с
запросом на mailto:%20sponsoradds@prokofe.ru