

> @ O G 8 9 @ ; 0 = 4 5 F

A B > @ 8 O : > D 5 ? > - 8 @ ; 0 = 4 A : 8. @ 8 3 8 = 0 ; L = K 9 @ 5 F 5 ? B.

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, ! C 1 1 > B 0 0 2 5 : 0 1 @ L 2006 - 00:00:00

Горячий Ирландец

История кофе

поирландски.

Оригинальный

рецепт.



История в деталях.

Вот уже много лет в

пабах и барах

Ирландии можно

было согреться

кофейным напитком

с добавлением

настоящего

Ирландского виски.

Однако,, всемирную

известность этому

напитку принесли.

как это не странно.

именно Американцы.

Американцы,, как нам

известно, вообще
впереди планеты
всей по
коммерциализации
концепций и
традиций других
стран. Irish Coffee не стал
исключением в этой
тенденции.
 Изобретателем Irish Coffee
считается **Джо**
Шеридан (Joe Sheridan).
Господин Шеридан
работал
шефповаром в
ресторане **«Фойнс»** (
Foynes), который
находился в
одноименном
аэропорту, куда
каждый день
прибывало
множество
туристов из
Америки. Ирландия
всегда считалась
страной со
скверной погодой,
которая
компенсировалась
прекрасными
природными и
историческими
достопримечательн
;остями. Не редко,
многие пассажиры
сходили на землю
уставшими и
замершими. Однажды,
когда в связи с
плохими погодными
условиями пилот
очередного рейса
принял решение
вернутся в
аэропорт,
пассажиров

проводили в
ресторан, где Джо
уже варил кофе
замершим гостям.
Его тотчас же
посетила
гениальная идея,
добавить в кофе
чего-нибудь
покрепче, а именно
чуточку
Ирландского Виски.
На вопрос одного
американца, что это:
«Бразильский кофе?»
Он гордо отвечал:
«Это Irish Coffee!» Так
началась эпоха
кофе по-ирландски.
Все это случилось в 1942
году. В 48-м аэропорт
закрыли, и ресторан
вместе с Джо
переехал в новый
аэропорт Шэннон. В 1952
году
предприимчивые
американцы Джек
Коеплер, владелец
кафе «Buena Vista», и
писатель-путешестk
4;енник Стен
Делаплан
предложили Джо
Шеридану
«расправить
крылья» и
переехать
работать к ним в
кафе в Америку. Джо
долго не думал и
буквально сразу
решил
воспользоваться
такой
возможностью
переехать и начать

воплощение
собственной
«американской
мечты».



Другой секрет -
плотные и нежные
сливки



Buena Vista Cafe, вкусный фильтр

кофе один из
секретов этого
кафе

К тому времени
оригинальный
рецепт Джо
Шеридана нуждался
в доработке.
Собравшись с
мыслями он вместе с
хозяином кафе Buena Vista
Джеком Коеплером,
всю ночь на пролет
колдовали над
новым рецептом Irish Coffee .
Главной проблемой
стал вкус и
правильное
соотношение кофе,
виски и сливки.
Второй проблемой,
которую они с
блеском решили как
сделать так чтобы
сливки не тонули а
оставались на
поверхности
напитка На утро у
них был готовый
рецепт Irish Coffee , который
является по сей
день эталоном.
Рецепт держится в
строгом секрете.
Кафе « Buena Vista » работает
вот уже более 60 лет и
сегодня среднее
количество
продаваемых
напитков Irish Coffee
достигает 2000.

Рецепт Считается,
что основным
компонентом в Irish Coffee
является именно

Виски., Поэтому
очень важно
подобрать
правильный Виски
для этого напитка.,
Естественно., это
должен быть
Ирландский Виски., а
не Скотч.,
Ирландский Виски
намного мягче чем
Скотч., что дает свой
положительный
результат при
смешивании всех
ингредиентов.,
Следующий
компонент :
обязательно
свежий и
качественный кофе.,
К сливкам особого
требования нет., я
использовал 33%
натуральные
сливки., которые
продаются в любом
супермаркете., Есть
только одно
требование к
сливкам., они должны
быть хорошо взбиты.,

Итак., рецепт.,
Используйте
оригинальный Irish
-бокал для
приготовления Irish Coffee . » Irish
Whiskey – 30-40 мл.,
» 1 столовую ложку
сахара (лучше
коричневый.)
» Свежие холодные
сливки 33%
» Свежемолотый
кофе.,
рекомендуется

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

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.83>

! B @ 0 = 8 F 0 7/15

использовать
френч-пресс или
фильтр кофе.
Еще хочется
добавить,, что этот
напиток принято
пить не размешивая,
протягивая кофе и
виски через сливки.





Все ингредиенты
на месте.
Свежий кофе,, 80 мл.. Irish Whiskey-12
летний Jameson
(красногрудый!),
сливки в
холодильнике.
Начинаем с
приготовления
крепкого кофе во
френч-прессе.. У меня.,
как вы заметили Bodum,
модель посвящена
60-летию компании.,

прикольный дизайн.
К каждому
кофейнику
прилагается
мерная 7 гр. ложка., на
литровый френч мне
нужно 5 таких ложек.
Настоящий Irish. Был
случайно
приобретен мной в
"советском" хозмаге.,
интересно сколько
он там пылился на
полке?





Кто не страдает
маниакальной
привычкой
покупать каждой
вещи по две,, можно
взбить сливки
обычным способом - в
миксере., У меня
просто нет миксера,,
зато есть такой же
второй френч!
Техника получения
пышной пены для
домашнего
капучино была
рассказана нами,,
поэтому думаю всем
уже известно,, как
нужно

пользоваться этой
штукой. Что бы
хорошо взбить
сливки мне
пришлось. конечно,
попотеть. Готово!
Сливки просто на
загляденье!
Плотные и нежные.
В другом френче,
кофе уже заварился.
Самое время
добавлять Whiskey, мне
нужно всего
полшота - 40 мл





Вот она - философия Irish
Coffee... Сливки готовы,,
кофе на старте,,
виски в бокале,...
Наливаем кофе в
бокал с виски. На
этом этапе советую
добавить столовую
ложку сахара и
тщательно
перемешать.

Добавляем сливки,,
используя ложку.
Вливать следует
очень осторожно и
медленно. У меня это,,
если честно,,
получилось не

совсем, как
планировалось, но
вкус был просто
изумительный. Не
верите? Попробуйте
сами, обязательно. Тем более, что я
старался сделать
этот рецепт более
доступным для
приготовления Irish Coffee в
домашних условиях. Вообще, как говорят
истинные знатоки, Irish Coffee
требует особого
отношения и умения. Научиться
готовить его
правильно
возможно лишь
людям с добрым
сердцем и открытой
душой. Так выпьем же
за них! Slainte!



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

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.83>

! B @ 0 = 8 F 0 14/15





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