

Home Roasting Basics

0 @ 8 < 7 5 ; 5 = K 9 : > D 5 2 4 > < 0 H = 8 E C A ; > 2 8 O E

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2 , ! C 1 1 > B 0 2 1 N ; L 2007 - 00:00:00



Home Roasting Basics

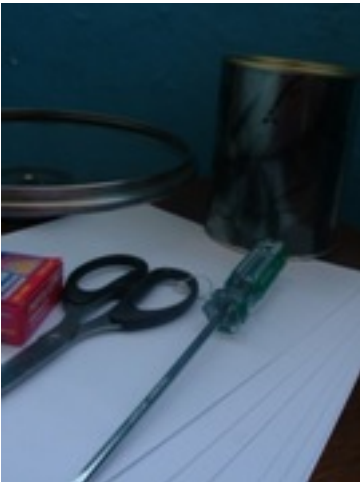
Жарим зеленый кофе
в домашних
условиях
Субботнее утро.
Лето. Как всегда по
привычке иду на
кухню заварить
свой свежий френч,
ибо утро не будет
бодрым без чашки
отличного кофе. "По
дороге," на кухню,
неожиданно, в моей
голове возникла
идея, а что если
сегодняшнее утро
начнется немного
по-другому. Что если
самому
попробовать
обжарить зеленый
кофе и заварить во
френч-прессе так,
как я люблю? Что из
этого получилось,
попытаюсь
рассказать в этой
статье.
Итак, идея: взять

грамм 100-200 зеленого
кофе, глубокую
сковородку,
кофемолку и френч.
Выбор зеленого
кофе у меня был,
образцы от
Европейских
трейдеров.
Остановился на
двух вариантах:
Кения АА и Gayo Mountain Mandheling (Washed).
Конечно метод
обжарки зеленого
кофе в сковороде не
является
наилучшим, но
желание испить
действительно
свежеобжаренный
кофе " берет верх" над
всеми логическими
умозаключениями и
представлениями
процесса обжарки
кофе. Я бы описал
этот метод - " дешево и
сердито", настоящее
наследие прошлых
" совковых" времен,
когда зеленого
кофе в магазинах
было завались. Для
меня это был " чистой
воды" эксперимент,
т. к. уже довольно
давно пью
профессиональный
свежий кофе каждое
утро и знаю, что
можно ожидать от
чашки. Также я
понимаю, что другие
методы обжарки
кофе дают
несравненно более
лучшую чашку. При

обжарке на
сковородке,,
практически
всегда,, зерна будут
неравномерно
обжарены,, а
технология
получения
ароматного зерна
нарушена,,
Попытаюсь
приблизиться к
стандартам,,
применив этот
метод и свое
" свежеиспеченное"
изобретение,,
которое
превращает
обычную бытовую
сковородку в
миниаппарат по
обжарке зеленого
кофе,,
Основной
сложностью этого
метода является
сохранение
следующих
минимальных
условий обжарки
кофе: сковорода
должна быть плотно
закрыта,, а зерна
постоянно
перемешиваться в
процессе обжарки..
Кроме того,,
перемешивать
зерна следует не
убирая сковородку
с огня,, сохраняя
постоянную
температуру под
крышкой.. Вот это
фокус,, вам скажу!
Пробовал

несколько раз,
ничего у меня не
вышло. Исходя из
вышеописанных
условий и изучив
устройство крышки
сковородки, пришел
к безумно простому
способу сохранить
все минимальные
условия обжарки
зеленого кофе. Это
только идея,
которую быть может,
кто то из Вас
модифицирует во
что нибудь более
практичное и
технологичное,
Фото инструкция
ниже. Для начала,
настойчиво прошу,
открыть все окна в
квартире. если вы
этим занимаетесь
именно там.
Предупредить
соседей чтобы не
вызывали пожарных
в случае
обнаружения
странного запаха,
исходящего из
вашей квартиры и
распространяющийс
я по всей округе из
ваших же окон (шутка).
Следует очистить
все "отходные пути,"
которые ведут на
балкон. Зачем?
Поймете позже. И еще,
мы (прокофе. ру) не
несем
ответственности
за последствия,
если Вы

действительно
вздумаете
повторить этот
эксперимент дома
самостоятельно
Модифицируем
крышку сковородки
Идея состоит в том
что бы приделать к
нашей крышке
"лопасть" которая
будет отвечать за
перемешивание
зерна во время
обжарки Тем самым
мы решим проблему
постоянной
ротации зерна в
закрытой
сковородке при
постоянной
температуре!





Все что нам
понадобится ;
плотная бумага,
ножницы,, отвертка,, 2-е
скрепки и
металлическая
банка для жареного
кофе,, Сгибаем
листы пополам,,
подгоняем
ножницами по длине
крышки сковородки
Ровно по середине
делаем надрез для
крепления к крышке,,
Обязательно
скрепите обе
стороны скрепками,,
в противном случае,,

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

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.93>

! B @ 0 = 8 F 0 7/17

кофе забьётся
между листами.





Откручиваем
" винтик", который
держит ручку.
Вставляем раннее
сделанный надрез и
фиксируем нашу
" лопасть".
Результат. Мы
готовы жарить кофе.
Вид с боку.
Инструкции к
методу





Перед тем как
начинать жарить,
необходимо
разогреть
сковородку.

Желаемая
температура 200-240 С.
Можно
использовать
специальный
термометр для
контроля
температуры. Кофе.
Kenya AA Estate от трейдера.
Подробное фото.
Как только мы
стабилизировали
температуру
внутри сковородки,
выспаем наш кофе.
Помешиваем
деревянной ложкой,
пока кладем крышку
с лопастью.





Понеслась.
Изобретение
работает! Мешаем
минуть пять,, вращая
крышку-лопасть,, до
появления первого
треска.Ждем еще
пару минут,
поднимаем крышку
для проверки зерна
по цвету.
Продолжаем мешать,
прошло минут семь,
появился дым,
поднимаем крышку,,
Если вас
устраивает цвет
зерна , снимаем
сковородку,,

продолжая мешать.
Вот тут начинается
история с отходом
на балкон. Лучше
действительно
выйти со
сковородкой на
балкон для
охлаждения зерна
именно там. Весь дым
уйдет и в квартире
останется
незначительный
запах. Пересыпаем
кофе в
подготовленную
металлическую
банку для
остывания,
помешиваем кофе.
Спасибо Terqer у за
присланный
подарок
Израильского кофе
обжаренного в его
кофейне.
Пригодился!
Помните, что кофе
обжаривается
самостоятельно
пока не остынет,
следовательно
снимайте
сковородку раньше,
если любите
светлый кофе. Во
время помешивания
выдуйте остатки
шелухи.
 Готовый продукт.
Кения АА.

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

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.93>

! B @ 0 = 8 F 0 13/17





Второй подход. Washed Gayo Mountain
Mandheling. Во второй раз
обжарил немного
сильнее. Шелухи
стало намного
меньше. вся осела в
сковородке или
сгорела. Наша
лопасть. подгорела
и пропиталась
маслом. Но живая!
Шелуха. Многие
советуют оставить
кофе в незакрытом
состоянии на 6-12 часов
после обжарки для
выветривания СО2.
После. нужно плотно
закрыть крышку
емкости. куда
поместили кофе. На
следующее утро вы
точно
почувствуете всю
красоту
свежеобжаренного
кофе. Причем своими
руками...

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

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.93>

! B @ 0 = 8 F 0 15/17





Однако мне ждать12
часов., как то не
очень хочется.
После
часа-полутора
остывания на
свежем воздухе,
беру свой литровый
френч для
дегустации
кофейного hand made.
Засыпаем кофеек,
где-то грамм 35-40 на
литр. Вот она
красотища., что
отличает свежий
кофе от не очень.
Активное
образование пенки,
ее просто много.
Готовая чашка.
Очень вкусно., Кения
была винная., как ей и
подобает., Хотя
ввиду того., что я не
выдержал
определенное
время после
обжарки., все таки
чувствовался off-taste
из за повышенного
содержания СО2.
Подводя итог

своего субботнего
" кофейного
приключения," а
другим словом это
действо просто не
назвать," стоит
сказать," что
обжарка таким
методом требует
определенных
навыков," При
достижении
мастерства в этом
деле," вполне
реально получать
достойную чашку
кофе," Более того," это
целый ритуал,"
который требует
знаний," внимания и
понимания
процесса," Мне
остается пожелать
удачи начинающим
домашним
обжарщикам в
постижении этого
процесса!

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