

Эта книга посвящается моей лучшей подруге, главной поддержке и любимому потребителю моих коктейлей, Сэм «Герл» Гилмор. Без сомнений, она попробовала каждый коктейль из этой книги, а сейчас наверняка сидит в моем баре. Все для тебя, Сэм.

На заметку

Все меры в ложках указаны по края, без горки.

Авторство фотографий

Автор всех фотографий — Алекс Агтиков Осика, кроме:

14 Joy Skipper / Getty Images

16l Dirk Funhoff / Getty Images

16 справа Fine Art Images / Heritage Images / Getty Images

17 ©Hulton-Deutsch Collection / CORBIS / Corbis via Getty Images

18 справа De Agostini / Biblioteca Ambrosiana / Getty Images

19 GABRIEL BOUYS / AFP / Getty Images

20 Somsak Khamkula / EyeEm / Getty Images

21 John Coletti / Getty Images

22 Aaron McCoy / Getty Images

23 слева Jason Bakker / EyeEm / Getty Images

23 справа Diego Lezama / Getty Images

24 andresr / Getty Images

25 слева George Peters / Getty Images

25 справа Prashanth Vishwanathan / Bloomberg / Getty Images

26 слева Michael Marquand / Getty Images

26 справа Mint Images / Tim Pannell / Getty Images

27 слева Adam Gault / Getty Images

27 справа Michael Marquand / Getty Images

32 Westend61 / Getty Images

33 Library of Congress — edited version © Science Faction / Getty Images

34 слева Adam Gault / Getty Images

48 Nathan ALLIARD / Getty Images

СОДЕРЖАНИЕ



Вступительное слово	7
Введение	8
Как пользоваться книгой	10
Что вам понадобится	12
КОФЕ	
История кофе	16
Удивительный мир кофе	20
О кофе в двух словах	22
Особенности обжарки	24
Обжарка	26
Выбор кофе	28
Вкусы кофе	30
Варим кофе для коктейлей	32
Экстракция	34
Варка эспрессо	36
Холодная экстракция	40
Кофе во френч-прессе	44
Метод пурвер	46
Кофе в капсулах	48
КОКТЕЙЛИ	
Коктейльные основы	50
1 Метод шейк	52
2 Горячие	92
3 Метод билд	120
4 Методы стир и фроуинг	144
5 Метод бленд	166
6 Домашние кофейные продукты	182
Словарь	204
Указатель	206



ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО

Мартин Жудак

Американский бар в отеле Savoy в Лондоне

Победитель конкурса World Coffee in Good Spirits 2017

Искусство приготовления кофе и кофейных коктейлей — издание, которого не хватало в нашей индустрии уже много лет. Фантастическое сочетание двух разных областей демонстрирует простые в использовании рецепты, дополненные замечательными иллюстрациями. Это обязательное пособие для всех любителей напитков и профессиональных барменов. Желаю вам насладиться многими кофейными коктейлями, читая эту вдохновляющую книгу!

Ваше здоровье,
Мартин

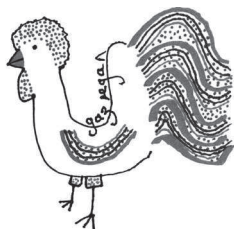


Гэри Риган

Легендарный бармен и автор многочисленных книг, посвященных барменскому делу, таких как «Радость миксологии», «Негрони», «Коктейли с джином для барменов» и многих других

Когда Джейсон Кларк говорит, бармены слушают. Верный признак того, что, когда речь идет о коктейлях, он хорошо разбирается в том, что происходит за стойками баров во всем мире. И чтобы доказать это, он первым издал книгу о самых трендовых напитках в мире: кофейных коктейлях. «Эспрессо-мартини», созданный покойным легендарным барменом Диком Брэдселлом, полагаю, стал тем напитком, с которого начался весь сыр-бор, и если вы когда-нибудь пробовали один из таких коктейлей, поймете, из-за чего все так завертелось. Но Джейсон берет на себя миссию вывести концепцию кофейных коктейлей на новый уровень, изучив каждый аспект каждого напитка на этих страницах. Вы узнаете о различных сортах кофе, о том, как их готовить, и поймете, почему Джейсон выбирает определенные сорта под каждый коктейль, описанный в его книге. Существует большая вероятность, что после этой книги вы станете полностью квалифицированным специалистом по приготовлению кофе. Разве это не чудесно?! И ваше путешествие станет очень увлекательным, поскольку Джейсон проведет вас по всем «подводным камням» и поделится мудростью в его собственном неповторимом стиле. Вас будут учить, и вы даже не поймете, что это обучение.

Гэри



ВВЕДЕНИЕ

Мне доставляет огромное удовольствие представить вам коллекцию рецептов, созданных за двадцать с лишним лет работы в барменской индустрии. Она предназначена для обучения, мотивации и вдохновения читателей всех уровней, от новичков до уже опытных барменов и бариста, сочетанию двух величайших удовольствий в жизни — кофе и алкоголя — творческими и, главное, вкусными способами!

Кофейная индустрия и индустрия коктейлей в настоящее время переживают золотую эру качества и креативности, что почти полностью можно отнести на счет профессиональных, увлеченных и творческих барменов и бариста, которых можно найти, пожалуй, в любом городе мира, и они с увлечением трудятся над развитием выбранного ими дела.

Однако чаще всего эти две родственные профессии находятся в разных мирах: кофе рулит днем, а алкоголь — ночью.

Эти часто не воспетые героини наших утренних встреч и пятичасовых посиделок по пятницам продолжают изо дня в день поднимать планку на новую высоту, стремясь к идеальной подаче — не только для того, чтобы заполнить заведение публикой и подзаработать, но и для того, чтобы вызвать улыбки на лицах бесконечного потока безымянных незнакомцев, ищущих немного радости.

Как для барменов, так и для бариста возможность порадовать гостя приносит обычно невысказанное чувство удовлетворения, которое трудно найти в бесчисленных других профессиях, несмотря на то что многие не ценят их из-за грязного фартука, усталых ног, потрескавшихся пальцев и долгих часов, проведенных на «сцене», которой является стойка, барная или в кофейне.

Сначала я полюбил бары, а потом уже кофейни. Будучи совой, я обычно не просыпаюсь рано утром, к тому же я совсем не фанат растворимого кофе, но мотивирующие беседы за чашечкой хорошего кофе быстро стали частью моей повседневной жизни в баре, поскольку я искал способы сохранить энергию и улыбку на лице в предрассветные часы. Поскольку кофе и коктейли играли важную роль в моей жизни, объединить их мне показалось естественным.

В наши дни существует кофейный коктейль, который можно назвать «королем» этой категории напитков, — «Эспрессо-мартини». Этот классический коктейль достиг небывало высокой популярности, и гости по всему миру заказывают его в рекордных количествах. Эспрессо-машины также медленно, но верно становятся почти обязательной частью барного оборудования, и думается, что благодаря им бармены смогут смешивать невероятно вкусный, пьянящий, горьковато-сладкий бархатистый напиток, который мы так хорошо узнали и полюбили, до поздней ночи, пусть даже в конце смены, в три часа утра, по окончании обслуживания, им совсем не придется по вкусу чистить кофемашину.

Позже в книге я углублюсь в феномен «Эспрессо-мартини», а также познакомлю вас с множеством других примеров сочетания кофе с алкоголем для приготовления вкусных

и бодрящих коктейлей, которые доставят удовольствие вашим друзьям, гостям и, что не менее важно, вам самим.

Но сначала давайте посмотрим, как сочетание кофе с алкоголем придает вашим коктейлям необходимые элементы вкуса и ощущения во рту:

ВКУС Кофе обладает сильным и характерным вкусом, который большинство людей либо любят, либо ненавидят. Каждый вариант сваренного кофе включает десятки вкусовых нюансов. Если мы возьмем обычную чашку кофе и разберем ее на составные, чтобы определить вкус, как правило, там будут звучать ноты какао, карамели, обжаренных специй и орехов. Это означает, что кофе естественным образом сочетается с другими ингредиентами, имеющими схожий вкусовой профиль. Для примера назовем выдержанный ром и текилу, бренди, амаро, ирландский, шотландский и американский виски, а также множество других крепких напитков, которые явно очень легко сочетать с кофе.

Помимо этих основных вкусов, есть множество менее очевидных, с которыми кофе также может хорошо сочетаться, таких как свекла, грейпфрут, ягоды, яблоко, апельсин, маракуйя, косточковые фрукты и многие другие.

Кофе можно использовать либо в качестве основы напитка, чтобы он доминировал над всеми остальными вкусами, например в «Эспрессо-мартини» или кофе по-ирландски, реже его используют лишь в качестве модификатора вкуса. Небольшое количество кофе добавляется для придания напитку новых вкусовых оттенков, например капля-другая кофейной горечи в «Олд фэшнд» для тонкой дополнительной ноты.



ОЩУЩЕНИЕ ВО РТУ Наряду со вкусом и ароматом кофе также может придать коктейлю потрясающую текстуру и ощущение во рту. На ум приходят горько-сладкие или даже кислые ноты. Вкус во рту может быть легким, тяжелым, объемным, холодным, теплым или горячим в зависимости от способа заваривания кофе. Все эти моменты вы должны учитывать при приготовлении или заказе кофейного коктейля. Я надеюсь, что эта книга поможет обучить, вдохновить и, главное, возбудит в вас желание смешивать и пить эти великолепные, подстегивающие воображение, артистичные и неподражаемые напитки.

Наслаждайтесь!

Drinks Geek^{*}
Jason Clark

^{*} Фанат коктейлей Джон Кларк

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КНИГОЙ

Предполагаю, что если вы дочитали до этого места, у вас уже есть интерес как к приготовлению, так и к употреблению кофе и коктейлей... что ж, я только за! На следующих страницах постараюсь дать вам более глубокое представление и о том и о другом, и поделюсь несколькими советами и хитростями по смешиванию кофейных коктейлей, а также приготовлению других полезных ингредиентов и продуктов, таких как биттеры, ликеры и пены.

ИНСТРУМЕНТЫ Набор правильных инструментов может очень помочь, когда дело доходит до приготовления необычных коктейлей, поэтому загляните на страницы 12–15, чтобы узнать, что именно я рекомендую. Но помните, весь этот набор не всегда необходим. Не стесняйтесь импровизировать любым доступным вам способом — например, из банок для варенья получаются отличные шейкеры, а из скалок — прекрасные мадлеры. Главное — использовать эффективно то, что есть у вас под рукой.

Подготовка очень важна: я рекомендую сначала выбрать рецепт коктейля, который вы хотите приготовить, затем аккуратно разложить инструменты и ингредиенты, чтобы убедиться, что у вас есть все необходимое, и тем самым облегчить процесс в целом. Прибирайтесь на ходу и кладите предметы на прежнее место сразу после использования, чтобы работать быстрее, эффективнее и с четкостью.

КОФЕ Раздел, посвященный кофе (см. стр. 16–31) даст любознательным читателям от начального до среднего уровня представление об истории, выращивании, сборе и производстве высококачественного кофе, чтобы они смогли оценить эту совершенно особую часть нашей повседневной жизни. Далее, на страницах 32–49, я рассматриваю множество различных

методов заваривания, включая инструкции и советы о том, как приготовить отличный кофе. Рекомендую воспользоваться этим разделом, чтобы научиться варить хороший кофе, который можно пить сам по себе и / или использовать в коктейлях.

Если вы уже профи, надеюсь, что, просматривая эти разделы, сможете узнать несколько приемов, чтобы добавить их в свой репертуар. Для тех, у кого меньше опыта, — следуйте за мной, изучите пошаговое руководство на следующих нескольких страницах, чтобы создать для себя отличную платформу для дальнейшего развития страсти к совершенствованию навыков смешивания (или просто заказа) кофейных коктейлей.

ТИП КОКТЕЙЛЯ Рецепты разбиты на главы в зависимости от способа их приготовления — метод шейк, горячие, методы билд, стир и бленд — так что выбирайте желаемый стиль напитка и действуйте, исходя из него.

ИНГРЕДИЕНТЫ Те, что требуют приготовления, будут либо подробно описаны на странице с рецептом, либо будет дана ссылка на более длинный и сложный рецепт в другом месте книги.

ПРИМЕЧАНИЯ Некоторые алкогольные напитки могут быть недоступны в вашем регионе, и, поскольку напиток сильно зависит от того, как он приготовлен и с чем, я добавил



в каждый рецепт заметки об ингредиентах. В них даются рекомендации и альтернативные варианты, которые помогут вам адаптировать их к вашим возможностям.

ФОТОГРАФИИ У каждого коктейля есть фото, чтобы дать вам четкое представление о том, как должен выглядеть напиток. Но не стесняйтесь использовать любые бокалы, что есть у вас под рукой, и украшайте напитки по-своему. Работа бармена прямо связано с придумыванием и внедрением в рецепты инноваций, так что проявите творческий подход!

УРОВЕНЬ МАСТЕРСТВА К каждому рецепту указывается уровень сложности (см. справа). В начале каждой главы приводится простой классический рецепт, который уже зарекомендовал себя как культовый напиток. Далее сложность постепенно возрастает, поэтому, в зависимости от вашего опыта, уровня мастерства и доступа

к профессиональному оборудованию, вы можете начать с простого и продвигаться дальше или сразу выбрать то, что посложнее. Я надеюсь, что более сложные рецепты вдохновят вас как на приготовление, так и на заказ более интересных кофейных коктейлей дома, в барах и кафе по всему миру. Вот такие значки будут указывать на сложность в начале каждого рецепта:



Новичок

Довольно простые напитки, для приготовления которых требуются только базовые инструменты — начните с них, если вы новичок.



Продвинутый

Более продвинутые напитки, для приготовления которых могут потребоваться особые ингредиенты и технологии.



Эксперт

Сложные коктейли, требующие специальных ингредиентов и техник, а потому подходящие опытным барменам.

ЧТО ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

Как бармены, так и бариста используют определенный набор инструментов для приготовления высококачественных напитков. Потрясающе высокоточные инструменты, изготовленные вручную японскими самураями или немецкими физиками-ядерщиками, становятся все более доступными как в интернете, так и в магазинах посуды или оборудования для ресторанов. Хотя эти вещи и приятны в использовании, они не являются незаменимыми, особенно при приготовлении напитков в домашних условиях. Немного изобретательности гораздо важнее, так что импровизируйте и обходитесь тем, что под рукой.

Далее я подробно опишу основные вещи, которые вам понадобятся, а также дам несколько предложений по более доступным заменам. На фотографиях представлен широкий выбор предметов, которые должны быть в наборе инструментов у профессионалов. Если хотите купить что-то из оборудования уровня профи или, возможно, просто любоваться всеми этими блестящими предметами, зайдите в www.muddle-me.com, где найдете невероятный выбор всего, что вам может понадобиться, и даже больше, все это можно заказать онлайн и получить практически в любой точке мира.

Коктейли

ШЕЙКЕР ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ Бостонский шейкер, состоящий из двух частей, привычен для большинства барменов из-за простоты использования. В качестве альтернативы используйте шейкер-коблер или просто большую прочную стеклянную банку.

ДЖИГГЕР Девайс для отмеривания небольших объемов жидкости важен. Если у вас нет барного мерного стаканчика, подойдут рюмка, подставка для яиц или кондитерские мерные ложки.

СТРЕЙНЕР, представляющий собой особое ситечко, которое используют для быстрого отделения жидкостей, например, от льда и фруктовой мякоти, является незаменимым элементом барного набора. Но в крайнем случае его может заменить шумовка.

БАРНАЯ ЛОЖКА Профессиональные ложки универсальны и очень удобны. В основном они используются для перемешивания напитков, и для этой цели лучше всего подходит ложка с длинной спиралевидно закрученной ручкой; вы можете импровизировать с помощью столовой или деревянной ложки. Барные ложки также используются для отмеривания небольших объемов жидкости (5 мл), поэтому вместо них можно взять мерную ложку объемом 5 мл.

СОВОК ДЛЯ ЛЬДА Этот инструмент, о котором часто забывают, необходим как для скорости, так и для гигиены, поскольку он с легкостью насыпает лед в шейкер или стакан, не допуская загрязнения напитка грязными руками. В качестве замены хорошо подойдет крепкая кофейная чашка. Никогда не зачерпывайте лед бокалом, так как он может расколоться, и в итоге в вашем напитке может оказаться стекло.



СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА Выбранный вами бокал существенно влияет на внешний вид, ощущения и общую оценку коктейля, поэтому, естественно, предпочтение отдается разнообразной стеклянной посуде высокого качества (это указывается на протяжении всей книги). Однако не бойтесь импровизировать и обходиться тем, что под рукой. Некоторые из лучших напитков, которые я когда-либо пробовал, подавались в стаканах из комиссионки, банках из-под варенья или даже одноразовых кофейных чашках.

Верхний ряд: джиггер, овощечистка, стрейнеры, ситечко

В центре (по часовой стрелке): мини-терка, пинцет, мадлер, ручная мешалка, барная ложка, нож

Нижний ряд: шейкер для коктейлей, стакан для смешивания, дозатор, пульверизатор, коктейльные палочки, совок для льда

Кофе

ЦИФРОВЫЕ ВЕСЫ В настоящее время часто взвешивают даже воду, поэтому цифровые весы необходимы для обеспечения точности и последовательности приготовления.

ПРАВИЛЬНЫЙ ПОМОЛ кофе в кофемолке — ключ к получению максимальной отдачи от его зерен. К счастью, качественные кофемолки сейчас встречаются по гораздо более доступным ценам, чем раньше. Ищите легко регулируемую и износостойкую.



Вверху: качественная домашняя электрическая кофемолка.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК С ТОНКИМ ИЗОГНУТЫМ НОСИКОМ предназначен для точного розлива, а также оснащен цифровым управлением для достижения и поддержания точной температуры.

МОЛОЧНИК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ идеально подходит для подогрева, насыщения воздухом и розлива молока.

СИСТЕМА ДЛЯ ХОЛОДНОГО ЗАВАРИВАНИЯ TODDY Я большой поклонник системы холодного заваривания Toddy (см. стр. 41). Таким образом легко приготовить большие порции неизменно отличного кофе с длинным сроком хранения — 2–3 недели.

Другие полезные инструменты

- Бумажные фильтры
- Дозатор
- Кисть (для очистки от частичек кофейной гущи)
- Корица в диспенсере
- Кухонные полотенца / полотенца для посуды
- Мадлер / скалка
- Маленький дуршлаг
- Мерная ложка
- Мерный кувшин / питчер
- Мини-терка для специй
- Овощечистка для снятия цедры
- Острый нож
- Пакеты с зиплоком
- Пинцет / щипцы
- Пульверизатор
- Разделочная доска
- Ситечко для джулепа
- стакан для смешивания
- Фартук



Верхний ряд: кемекс, пластиковый питчер, гейзерная кофеварка, мерная ложка, система капельного заваривания.

Средний ряд: медный чайник с узким носиком, бумажные фильтры.

Нижний ряд: френч-пресс, кофемолка, банка для молотого кофе, цифровые весы.

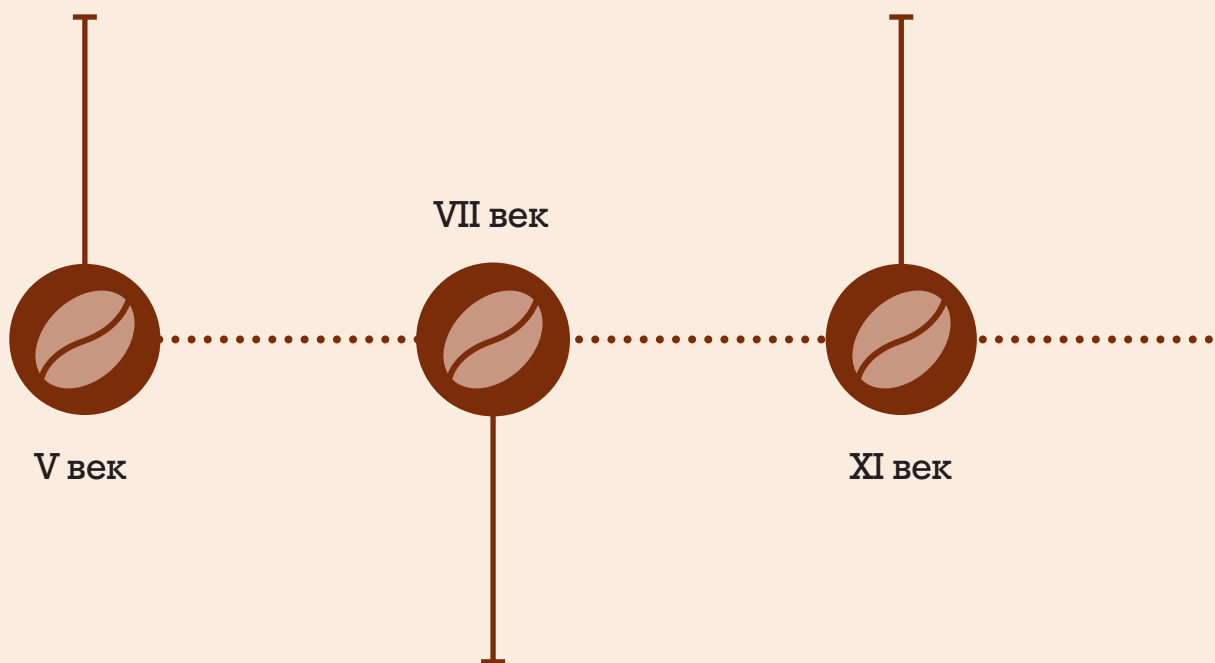
ИСТОРИЯ КОФЕ

Увлекательный взгляд на кофе сквозь века

Эфиопский пастух замечает, что его козы становятся очень энергичными после поедания ягод. Он относит эти ягоды в местный монастырь; монахи понимают, что жевание ягод позволяет им сохранять энергию допоздна и выполнять больше работы.



Иранский врач Авиценна описывает лечебные свойства кофе как «средства для пищеварения и сосудистой системы».



Мусульманские паломники привозят кофе в Йемен. Здесь они обнаруживают, что после обжарки и заваривания зерен получается бодрящий напиток. Они начинают выращивать кофейные деревья в горах под названием Кахва — арабское слово, обозначающее кофе.

- Европейские путешественники посещают Ближний Восток и открывают для себя кофе. Вскоре он начинает распространяться повсюду...
- **1647.** В Венеции открывается первая кофейня *Bottega Del Cafe*.
- **1650.** В Англии открывается первая кофейня в Оксфордском университете Пенни.
- **1652.** В Лондоне открывается первая кофейня *Virginia Coffee House*.
- **1673.** В Германии открывается первая кофейня *Schutting*.
- **1675.** Король Карл II закрывает кофейни, потому что считает, что люди собираются там, чтобы составить заговор против него.
- **1677.** В Гамбурге открывается первая кофейня.
- **1683.** В Вене открывается первая кофейня; создание меланжа.
- **1685.** Голландцы начинают выращивать кофе в своих колониях.
- **1688.** Кофейня Эдварда Ллойда (см. рисунок справа) открывается в Лондоне. Позже она превратится в крупнейшую в мире страховую компанию.
- **1689.** В Париже открывается первая кофейня *Cafe Procope*.
- **1696.** В Нью-Йорке открывается первая кофейня *King's Arms*.



XVI век



XVII век



XVIII век

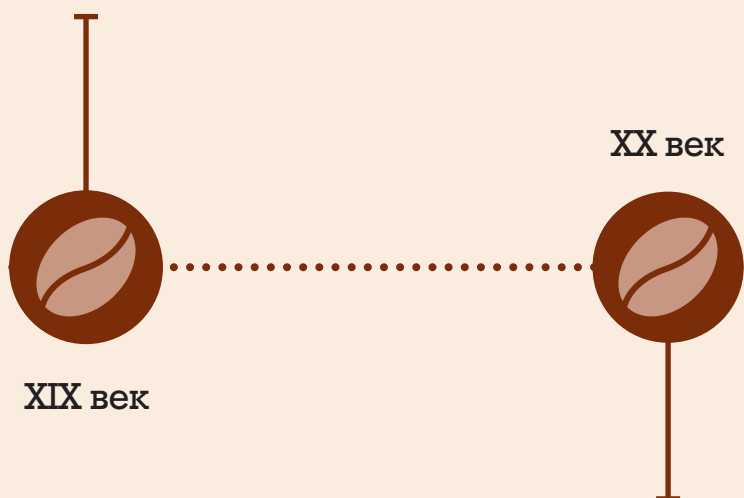


- Употребление кофе распространяется по всему исламскому миру — Аравии, Египту, Турции и Северной Африке.
- В 1554 году в Турция открывается первая кофейня за пределами Аравии под названием «Кива Хан», которая становится известна как «Школа мудрецов».
- Турки привозят кофе в Грецию; тот же способ производства используется там и по сей день.
- **1714.** Мэр Амстердама преподносит кофе в подарок королю Франции Людовику XIV.
- **1720.** Португальцы ввозят кофе в Бразилию.
- **1723.** Голландский морской офицер привозит саженец кофе в Карибское море и сажает его на Мартинике.
- **1750.** В Риме открывается первая кофейня.
- **1773.** Восстание под названием «Бостонское чаепитие»; кофе превзошел чай как самый популярный напиток в США.
- **1777.** Миссионеры распространили кофе по всей Центральной и Южной Америке.

ИСТОРИЯ КОФЕ

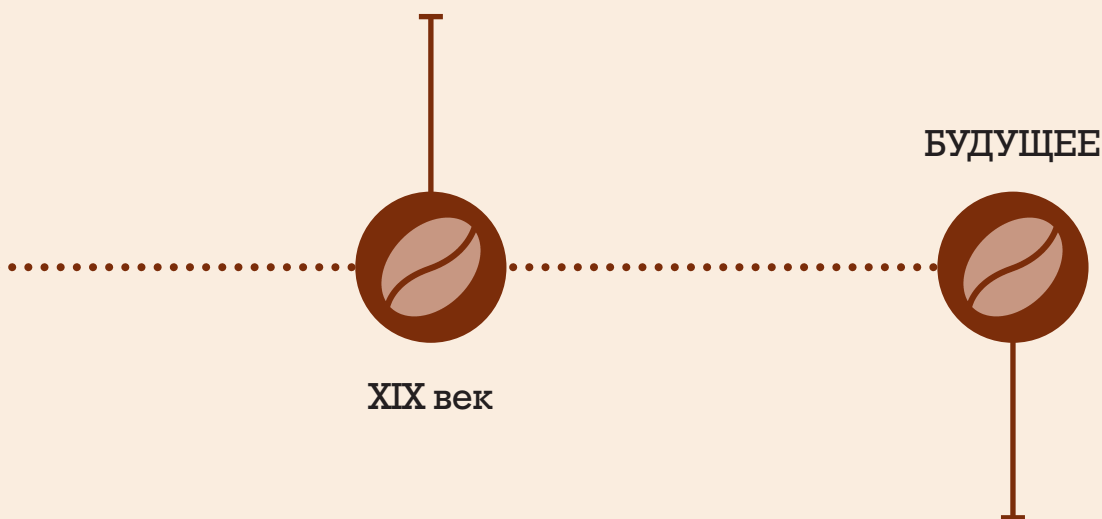
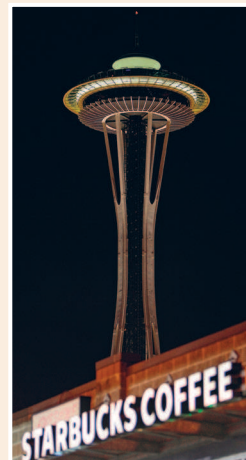
Увлекательный взгляд на кофе сквозь века

- **1818.** Первая кофемашина — перколятор — изобретена мастером Лорном из Парижа, Франция.
- **1822.** Первая эспрессо-машина, изобретенная Луи Бернардом Брабантом из Франции.
- Говорят, что Людвиг ван Бетховен варил свой кофе ровно из 60 кофейных зерен.
- **1875.** Испанцы ввозят кофейные деревья для выращивания в Гватемалу.
- **1888.** Винсент Ван Гог использует кофейные мотивы в своей картине «Ночная терраса кафе».



- **1901.** Первый растворимый кофе разработан японским химиком Сатори Като.
- **1903.** Кофе без кофеина изобрел немецкий торговец Людвиг Розелиус.
- **1908.** Фильтрованный кофе создан немецкой домохозяйкой Мелитой Бенц.
- **1936.** В Мексике выпускается самый продаваемый кофейный ликер в мире Kahlúa.
- **1938.** Nestlé в Америке изобретает сублимированный кофе для снабжения армии.
- **1946.** Ахилл Гаджа усовершенствовал первую эспрессо-машину, используя высокое давление.
- **1960.** Первая эспрессо-машина с насосным приводом производства Faema.
- **1971.** В Сиэтле, штат Вашингтон, открывается первое кафе Starbucks.
- **1982.** Основана Американская ассоциация специализированного кофе (SCA).
- **1988.** Коктейль «Водка-эспрессо» (Espresso Martini) создан Диком Брэдселлом в Лондоне, Англия.
- **1988.** Импортный кофе из Мексики поступает на прилавки магазинов в Нидерландах.

- Ежедневное потребление кофе во всем мире достигает 1600 миллионов чашек в день.
- 125 миллионов человек зависят от кофе в качестве источника средств к существованию.
- Одна треть водопроводной питьевой воды в Северной Америке используется для приготовления ежедневных чашек кофе.
- **2010.** Выручка Starbucks составила 10,7 миллиарда долларов, что делает ее крупнейшим в мире розничным продавцом кофе.
- **2016.** По состоянию на ноябрь этого года Starbucks управляет 23 768 кофейнями по всему миру.
- В общей сложности примерно 150 миллионов американцев выпивают 400 миллионов чашек кофе в день (или более 140 миллиардов чашек в год), что делает Соединенные Штаты ведущим потребителем кофе в мире.



125 миллионов человек зависят от кофе в качестве источника средств к существованию.



Во всем мире в день выпивается **2,25 миллиарда** чашек кофе.

Каким видится будущее кофе? Он оказал невероятное воздействие на историю, и было удивительно наблюдать за его быстрым развитием за последние десять с лишним лет. Общее качество и стандарты на международном уровне взлетели до небес, а кофейная культура достигла небывалого расцвета. Что будет через 10, 20, 50, 100 лет, мы просто не можем знать. Кофе как ботанический вид определенно в опасности в связи с глобальным потеплением, вымиранием медоносных пчел и болезнями. Давайте надеяться на выживание кофе и на то, что многие поколения будут свидетелями его расцвета. Я надеюсь, что все больше и больше людей будут ценить кофе, чтобы стандарты продолжали повышаться, производство становилось все более устойчивым и органическим, а кофейные фермеры получали справедливое вознаграждение за свою работу — и при этом цена оставалась доступной для всех.

УДИВИТЕЛЬНЫЙ МИР КОФЕ

Кофе — чрезвычайно богатая и интригующая тема, изобилующая невероятными подробностями с исторической, научной и человеческой точек зрения. Эта книга не для того, чтобы разбирать все это шаг за шагом, — судьба кофе в современном мире заслуживает отдельной книги или даже энциклопедии, которых уже существует множество. А здесь в первую очередь говорится о разнообразии вкусных напитков, которые можно приготовить, смешав кофе с алкоголем.

Имея это в виду, прежде чем мы приступим к приготовлению напитков, я хотел бы дать вам четкое представление о том, как получается отличный кофе. Это должно помочь вам выбрать и сварить наилучший кофе для приготовления самых классных напитков. Качество чашки кофе во многом зависит от качества исходного продукта, и если зерна

были неправильно выращены, обработаны, неверно хранились или обжаривались, независимо от того, насколько хорошо вы владеете эспрессо-машиной, будете не в состоянии приготовить безукоризненно сложную и хорошо сбалансированную порцию кофе — проще говоря, не сделаете конфетку, сами знаете из чего!





Слева: ягоды кофе, готовые к сбору. Недозрелые плоды в идеале следует оставлять на дереве.

Вверху: свежесобранный урожай кофейных зерен, готовый к отправке на переработку.

В настоящее время кофе считается вторым по объему продаж товаром в мире после нефти. Поскольку это огромная индустрия, вполне естественно, что существуют разные стандарты производства кофе, точно так же, как есть явные различия в качестве крепких напитков и вина, которые можно найти на полке в супермаркете или винном магазине. В стремлении подчеркнуть различия между плохим, средним, хорошим и отменным кофе в 1982 году в Америке была образована Ассоциация Спешелти Кофе (SCA), и она делит кофе на две четкие категории:

КОММЕРЧЕСКИЙ КОФЕ Зерна, используемые для приготовления этого кофе, были произведены в больших объемах, без

особой тщательности и точности, по максимально низкой цене. Такой кофе обычно производится для крупных брендов и сетей кофеен, и часто его сильно обжаривают, чтобы скрыть недостатки, поэтому вам нужно добавить тонну сахара и молока, чтобы замаскировать его недостатки.

Кроме того, есть сорт кофе, который нас интересует для приготовления напитков высочайшего качества, который классифицируется как specialty coffee (спешелти кофе).

КОФЕ ПРОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА (СПЕШЕЛТИ)

Этот кофе был выращен в строго соблюдаемых условиях и должен набрать 80 баллов или выше по шкале, предусмотренной SCA. Именно такой кофе вы найдете в лучших кафе и обжарочных цехах, и обычно на этикетке указывается подробная информация о том, где, когда и как был произведен такой кофе.

О КОФЕ В ДВУХ СЛОВАХ

Напиток, который мы знаем и любим, начинает свою жизнь на кофейном дереве. Все крупные плантации, существующие во влажном тропическом климате, расположены в так называемом «кофейном поясе», который проходит горизонтально по всему земному шару на расстоянии до 30 градусов к северу или югу от экватора и на высотах от 1000 до 2000 метров над уровнем моря.

В каждом регионе свои производители. Вот основные из них:

ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА Мексика, Гватемала, Сальвадор, Коста-Рика, Куба, Гондурас, Никарагуа, Панама, Колумбия, Бразилия, Перу и Ямайка;

АФРИКА / АРАВИЙСКИЙ ПОЛУОСТРОВ Кот-д'Ивуар, Эфиопия, Кения, Уганда, Руанда, Бурунди, Танзания и Йемен;

АЗИАТСКО-ТИХООКЕАНСКИЙ регион — Индия, Вьетнам, Индонезия и Папуа — Новая Гвинея.

Возможно, вы удивитесь, узнав, что существует два специфических подвида деревьев, культивируемых для производства кофе, широко известных как арабика и робуста. Кроме того, есть более 30 подвидов, которые отбираются и выращиваются с учетом специфических свойств, которые нужны производителям и обжарщикам по разным причинам, — двумя наиболее распространенными являются бурбон и типика;

АРАБИКА Этот высококачественный кофе растет на довольно прихотливом к внешним условиям дереве, он обеспечивает широкий, сложный вкус и аромат;

Справа: одна целая кофейная ягода и одна раздавленная. Большинство из них содержат два свежих семени, которые привычно называют «зернами», хотя иногда может быть только одно.

РОБУСТА Эти деревья гораздо выносливее, способны выдерживать более разнообразные температуры и более сильные ветры, и их можно выращивать как на меньших, так и на больших высотах. Кофе робуста также отличается более высоким содержанием кофеина и обеспечивает лучшую пенку в готовом напитке, но более высокий уровень горечи и насыщенности, а также менее сложный вкус делают его менее качественным и популярным, чем арабика. Обычно робусту используют для производства растворимого кофе или в дешевых смесях для масс-маркета.

Кофейное зерно, с которым мы знакомы, на самом деле является косточкой фрукта, «кофейной ягоды». Дерево дает зеленые плоды, которые созревают ежегодно, а в некоторых регионах раз в два года. Спелые ягоды могут быть самых разных оттенков, хотя

