



Россиян не назовешь кофеманами с большим опытом. Старшему поколению памятли времена, когда за великую радость было купить суррогатный растворимый кофе, а слова «капучино», «латте», «эспрессо» знали разве что дипломаты. Времена изменились, сейчас выбор кофе огромен и в магазинах, и в кафе. Что купить, каким будет вкус напитка?

Разобраться в этом нам поможет специалист-бариста из кофе-магазина «Кафема» Анастасия Черкасова.

Двойной размер,
а не вкус

Все зависит от того, что нравится. Любителям кофе покрепче подойдет ристретто, для ценителей более мягкого вкуса - американо. В основе же всего многообразия лежит эспрессо - небольшая чашечка ароматного напитка, приготовленного особым способом.

Через семь граммов кофе тонкого помола (1 ст. л.) пропускают под давлением 30 мл воды температурой 90 градусов. Это и есть эспрессо, который подают в чашечках стандартного размера - 60 мл. Двойной эспрессо - это когда все ингредиенты умножаются на два. Некоторые думают, что заказывают более крепкий напиток, но - нет, просто его принесут больше. А если хотите покрепче, то закажите ристретто. Вот в нем будет двойная норма кофе.

Нравятся большие чашки? Тогда, может, попробовать лунго, которое подается в посуде 90-100 мл? Его суть: через одну ложку кофе пропускают 60 мл воды.

Друзья эспрессо

Если к порции эспрессо добавить две порции горячей воды, вы получите американо. Этот напиток очень популярен в США, оттуда и название.

А вот любимый многими капучино и другие напитки на основе кофе родом из Италии. Капучино подается в большой чашке (250-300 мл). В основе все тот же эспрессо, к которому добавляются порция молока и две порции молочной пены. Бариста обычно рисуют на ней что-нибудь. Дома можете сделать это, используя трафарет и кофе очень мелкого помола. Есть любители добавлять к нему корицу.

Латте правильно произносить по-итальянски, делая ударение на первом слоге. Этот напиток готовится так: к эспрессо прибавьте три порции молока и одну - молочной пены.

Итальянцы придумали и макиато. Это для тех, кто любит кофе покрепче: две порции стандартного эспрессо накрывают одной порцией молочной пены.

Кофе по-венски готовится с добавлением двух порций взбитых сливок. Разновидностей напитка много, есть даже такие, что пьются вместе с осадком.

Как выбирать кофе?

Начнем с того, что кофейные зерна бывают двух видов: арабика и робуста, содержащая почти в два раза больше кофеина по сравнению с арабикой. Вследствие этого у нее более вязущий вкус и немного излишняя горечь.

Покупая кофе в зернах, отдайте предпочтение тому, что расфасован в вакуумную упаковку, снабженную специальным клапаном. Он нужен для того, чтобы испарение масел зерен могло выходить наружу, и действует в одностороннем порядке, выпуская газ и не впуская кислород. Надавите на пакет: прогорклый, плесневелый или горелый запах говорит об испорченном продукте. Если клапана нет и упаковка даже не вздута, то это значит, что кофе, находящийся в ней, уже не первой свежести.

Определившись с упаковкой, прочтите, что на ней написано. Там обязательно должен быть указан сорт кофе. Если упаковка позволяет увидеть зерна, то отличить их не составит особого труда, так как арабика имеет более крупные вытянутые зерна с волнистой бороздкой посередине, а робуста обладает более округлыми с ровной бороздкой. Если были использованы оба сорта кофе, то на упаковке должно быть указано их процентное соотношение. При этом вне зависимости от сорта все зерна должны быть целыми и матовыми. Также на этикетке обязательно указывают степень их обжарки и в идеале - ее дату, страну-производителя.

Два слова об обжарке: при легкой скандинавской цвет зерен становится светло-коричневым, напиток будет иметь тонкий вкус и аромат. После средней венской обжарки цвет зерен становится шоколадно-коричневым, а вкус кофе - насыщенным и сладковатым. После сильной французской зерна становятся темно-коричневыми. Такой кофе после приготовления имеет небольшую горчинку. А самая темная обжарка называется итальянской. Этот напиток для любителей ярко выраженного горького вкуса.

Оптимальный вариант - молоть зерна непосредственно перед приготовлением, чтобы максимально сохранить ароматические свойства. Степень помола зависит от того, каким способом будет готовиться кофе. В кофеварках применяется тонкий помол. Сверхтонкий порошкооб-разный используется для заваривания кофе по-турецки в джезве.

«Липа» выпадет
в осадок

Если решили купить готовый молотый кофе, обратите внимание на его однородность, Недопустимы вкрапления более тонкого или грубого помола. Цвет кофе также должен быть ровным. Дело в том, что иногда недобросовестные производители добавляют в него молотый цикорий, желуди, ячмень, овес и другие добавки, которые будут отличаться по цвету и форме от настоящего кофе.

Наверняка убедиться в наличии или отсутствии добавок можно, только уже купив кофе и проведя небольшой эксперимент. В стакан холодной воды положите ложку кофе. Настоящий останется на поверхности, а добавки, если таковые имеются, выпадут в осадок, слипнутся или окрасят воду.

При выборе растворимого кофе критерии те же. Такой напиток лучше покупать в стеклянной, жестяной или фольгированной таре. На этикетке должен быть указан производитель, сорт кофе, степень обжарки, а также вид кофе: гранулированный, сублимированный или порошковый. Проверить качество растворимого кофе в домашних условиях можно, всыпав ложку в стакан холодной воды. Он должен раствориться даже без размешивания, не образуя при этом осадка.

Нина ДОБЫЧИНА.