

The background is a light beige color with several white line-art illustrations of coffee cups and snowflakes scattered across it. The cups are in various styles, some with handles, some without. The snowflakes are simple six-pointed shapes. The overall theme is cozy and winter-related.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 6

**1 ВСЕМИРНЫЕ ПРАВИЛА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ 9**

**2 ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОФЕ ДОМА 43**

**3 ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОФЕ В КОФЕЙНЕ 93**

**4 ПРАВИЛА НОВОГО
КОФЕЙНОГО БУДУЩЕГО 143**

Благодарности 156

Алфавитный указатель 157



ВВЕДЕНИЕ


Кофе, какой же длинный путь ты проделал!

В кофе нет ничего нового. Люди наслаждаются этим напитком с момента знакомства с ним в XVI веке и по сей день, а история происхождения кофе уходит и вовсе в прошлые тысячелетия. Скорее всего, и вы выросли там, где пьют кофе, и помните, как все в вашей семье любили угощаться им. Со сливками или без... А может, это был сладкий кофе, который пили за завтраком, или в выходной, или, возможно, в качестве легкого перекуса с печеньем. Но за последний десяток лет с этим старинным напитком произошло нечто особенное: развитие качества и предпринимательской деятельности (воплощенное такими первоклассными кофейными компаниями, как Stumptown и Blue Bottle) было встречено большой волной общественного интереса и энтузиазма, что, бесспорно, привело к новой золотой эре кофе на радость его обожателям по всему миру. Кофе стал лучше на вкус и обрел большее значение, чем когда-либо. Никогда ранее не было стольких способов его заваривания и употребления, и с каждым днем кофе занимает все более важное место в жизни общества.

В каком уголке нашей планеты вы бы ни находились, скорее всего, где-то поблизости прямо сейчас открывается новое местечко, где подают кофе. И это не случайность — это нечто гораздо большее.

Вот чему посвящена книга под названием *«Магия кофе. Полная энциклопедия»*. Мы надеемся, что она станет для вас путеводителем в чудесный мир современного кофе, который невозможно представить, не заглянув в прошлое этого напитка, а также в его будущее. Неважно, наслаждаетесь ли вы пряным тыквенным латте или ред-








ким и изысканным Вуш Вуш¹, приготовленным в аэропрессе, — лучшего времени для кофемана просто не найти.

Мы провели последнее десятилетие в Sprudge, каждый день рассказывая о кофе истории, собранные в наших домах в Портленде, в кафе, на кофейных фермах и международных фестивалях. Мы работаем с сотнями журналистов по всему миру, гоняясь за кофейными историями, и за эти годы успели узнать о кофе кое-что новенькое. Всем этим мы поделимся с вами на страницах «Магии кофе».

В книге собраны пятьдесят пять правил, в которых мы выкладываем перед вами все — от советов до основной информации о том, чем же на самом деле является кофе и почему сейчас он как никогда важен. Мы уверены, что эта книга станет причиной появления не одной навязчивой идеи о кофе, и надеемся, что прежде всего вы получите от нее удовольствие, наслаждение и возможность посмеяться и поразмыслить — точно так же, как от чашечки хорошего кофе.

¹ Вуш Вуш — разновидность арабики, найденная около 30 лет назад в Эфиопии, вблизи деревни Вуш Вуш, в честь которой и получила свое название. — *Прим. ред.*



Регионы произрастания кофе, виды обработки и оттенки вкуса



Кофе — это живучий кустарник, который выдерживает самые различные природные условия и прекрасно себя чувствует даже в качестве комнатного растения. Но плантации самого изысканного кофе располагаются вблизи экватора, в зоне от тропика Козерога¹ до тропика Рака². Тропический климат и возвышенности — это идеальные условия для культивирования элитного кофе. Есть и другие места, где произрастают сорта более низкого качества, но кофе, собранный в Восточной Африке, Северной и Южной Америке и в Азиатско-Тихоокеанском регионе, является самым высококлассным. Именно его подают в элитных кофейнях. Мы привыкли думать, что вкусовые качества кофе привязаны к регионам — такая точка зрения была распространена благо-

даря Starbucks³ и их программе Coffee Passport⁴ в 1990-х годах. На сегодняшний день она устарела, и хотя сорта кофе, произрастающие в Кении, Бразилии и других странах, отличаются разнообразием вкусов и ароматов, на современных кофейных фермах благодаря непрерывно поступающей информации уже научились выращивать, обрабатывать и высушивать кофе. Теперь содержание влияет на качество сортов гораздо больше, чем регион их произрастания. Благодаря легко отслеживаемому экспорту мы видим, что вкус, который приобретает кофе, это дань не только условиям выращивания и микроклимату, но и способу обработки. И неважно, будь то Кения или Бразилия, — не бывает двух мастеров, одинаково выполняющих свою работу.

¹ Тропик Козерога — самая южная широта, на которой солнце в полдень может подняться в зенит; одна из пяти основных параллелей, отмечаемых на картах Земли. — *Прим. ред.*

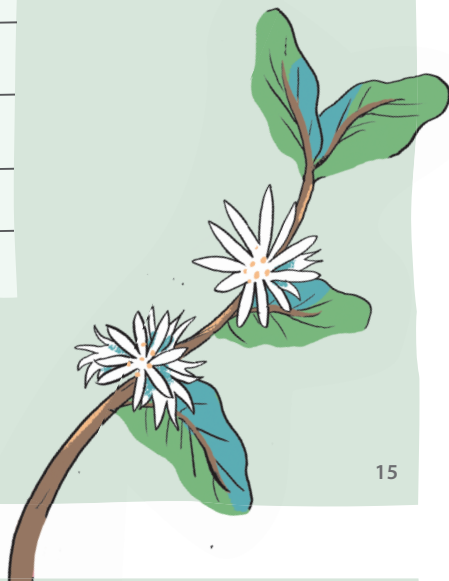
² Тропик Рака — самая северная широта, на которой солнце в полдень может подняться в зенит. — *Прим. ред.*

³ Starbucks (англ.) — всемирно известная американская компания по продаже кофе и одноименная сеть кофеен. — *Прим. ред.*

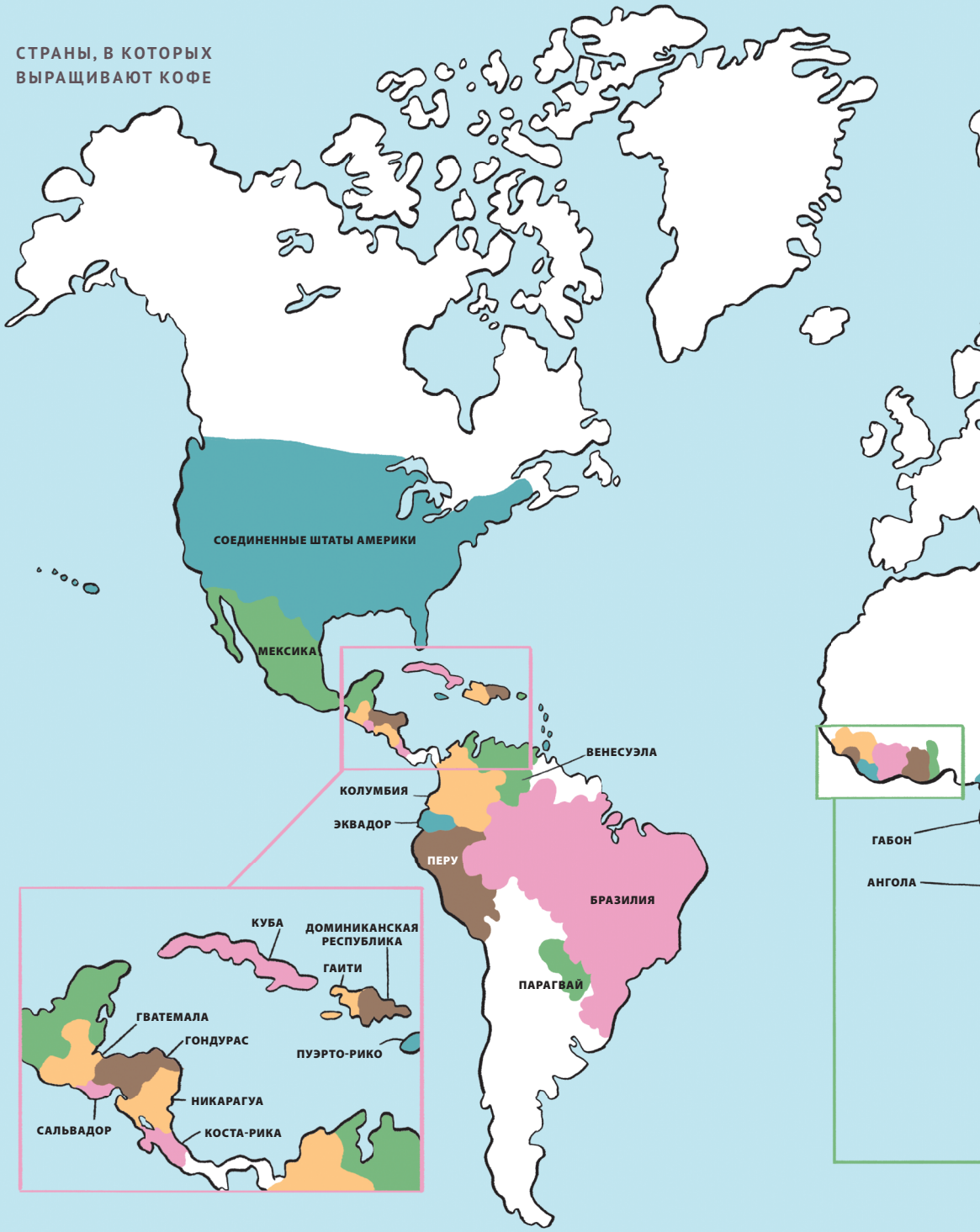
⁴ Coffee Passport (англ.) — мобильное приложение, служащее карманным кофейным справочником. — *Прим. ред.*

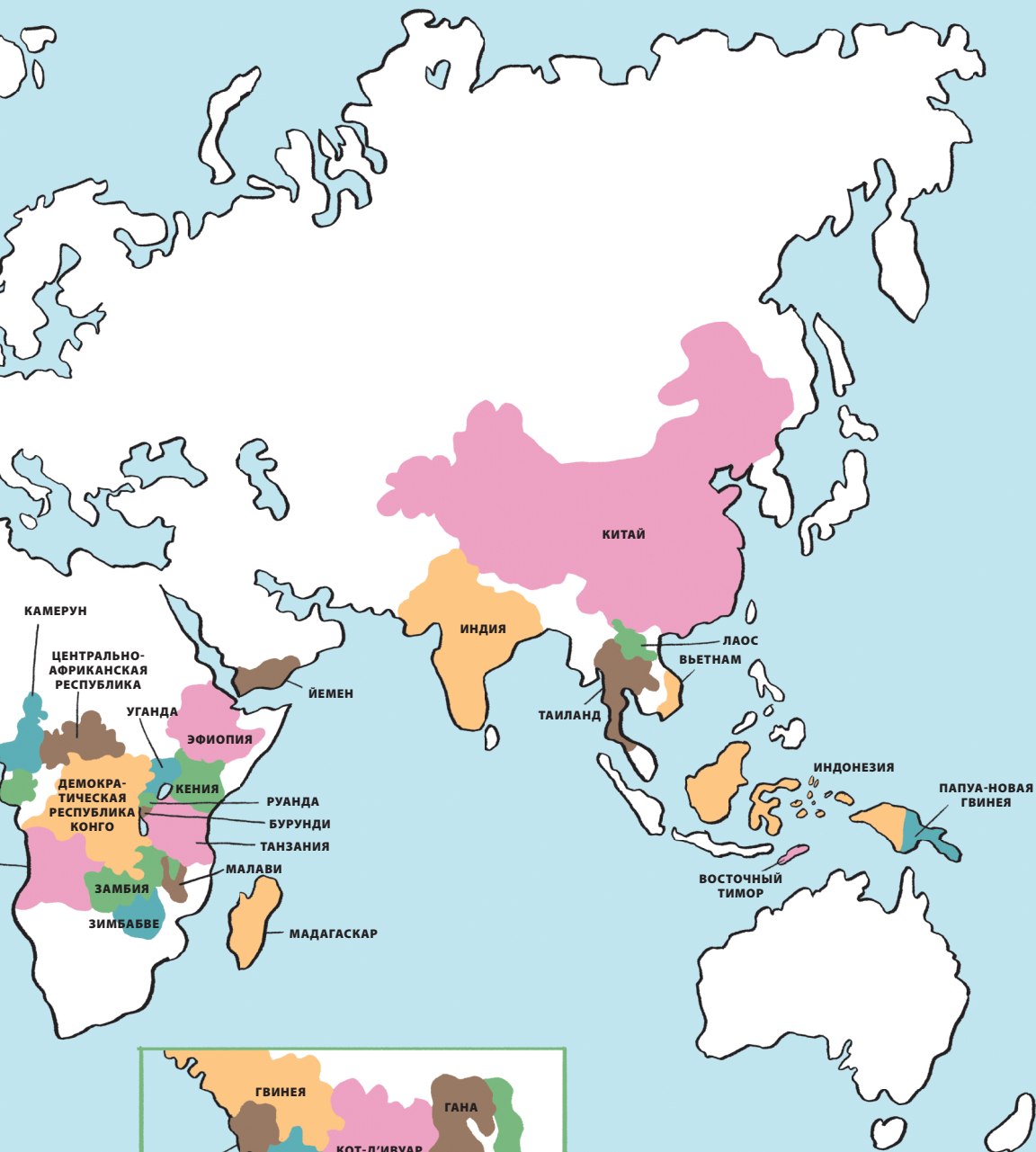
НЕКОТОРЫЕ УГОЛКИ МИРА,
ГДЕ ПРОИЗРАСТАЕТ КОФЕ

Боливия	Бурунди
Бразилия	Коста-Рика
Колумбия	Эквадор
Демократическая Республика Конго	Эфиопия
Сальвадор	Гаити
Гватемала	Гондурас
Гавайи	Индонезия
Индия	Кения
Ямайка	Никарагуа
Мексика	Папуа-Новая Гвинея
Панама	Руанда
Перу	Таиланд
Танзания	Йемен



СТРАНЫ, В КОТОРЫХ
ВЫРАЩИВАЮТ КОФЕ





Ароматизированный кофе обычно оставляет жир

В высококлассных кофейнях обычно подают кофе с ароматом косточковых фруктов, вишни, а также вербены лимонной. Эти нотки являются естественными ароматами, характерными для кофе, и отличаются в зависимости от региона сбора урожая, его климата и почвы, а также сорта кофе и методов его обработки, хранения и обжарки. Но когда мы говорим об ароматизированном кофе, мы имеем в виду нечто совсем другое.

ПРАВИЛО № 43

Ароматизированным кофе становится после обжарки и последующей обработки химическими веществами (пропиленгликолем) вместе с натуральными или искусственными ароматизаторами. Вы не найдете его в кофейнях или у обжарщиков высшего ранга. Но знаете что? Если вдруг вы все-таки наткнулись на такой кофе и полюбили его — замечательно. Мы не полиция вкуса, чтобы осуждать.

Но вот мудрый совет: если все же решитесь побаловать себя ароматизированным кофе (допустим, с ароматом ванили или даже с тако — да, такой тоже существует) и захотите приготовить его дома, не забудьте тщательно прочистить оборудование, прежде чем снова использовать его для приготовления другого кофе. В особенности это касается кофемолки, которая может впитать все ароматы масел, выжатых в процессе помола. Ну, а если вы настоящий поклонник ароматизированного кофе, то это совсем небольшая цена за удовольствие от кружки кофе, например, со вкусом рома. А нам, скромным авторам, достаточно время от времени выпивать чашечку из Dunkin' Donuts с лесным орехом.

**Но знаете что?
Мы не полиция
вкуса, чтобы
осуждать.**

Меню кофейни легко переделать на свой лад

ПРАВИЛО № 44 Условно напитки можно разделить на две категории: заваренный кофе и эспрессо.

Заваренный кофе — это распространенный напиток, в который затем можно добавлять сливки и сахар. Он подается в закусовых, в банках, на заправках и шиномонтажных станциях и традиционно готовится в кофеварках с ситечком, с фильтром или в больших коммерческих батч-брю.

Заваренный кофе также подают в хороших кофейнях, где качеству и вкусу уделяется гораздо больше внимания, поэтому вы вряд ли найдете такой кофе, например, в клиентской зоне автосалона. Ведь сейчас, помимо заваривания в батч-брю, бариста используют устройства, рассчитанные на одну порцию: конусный фильтр, аэропресс, кемекс, сифон¹ или даже популярный в некоторых регионах вуднэк. Этот метод, еще называемый пурровером, — неплохая возможность попробовать особенный кофе необычного происхождения. В вашей любимой кофейне наверняка есть меню, из которого можно выбрать понравившийся напиток. Заваренный кофе может состоять из смеси или из одной партии зерен одной области или даже одной фермы. Спросите об этом бариста.

Пейте то, что вам нравится.

Эспрессо — кофе, на котором поднялись компании поколения Starbucks, сделав латте привычным термином. Эспрессо исполь-

¹ Сифон — один из приборов для приготовления кофе. Он представляет собой две колбы, соединенные трубкой. В первую колбу заливается вода, которая подвергается нагреву (обычно спиртовой горелкой). Во вторую устанавливается фильтр и насыпается молотый кофе. — *Прим. ред.*

зуются в качестве основного ингредиента, но в то же время может быть и самостоятельным напитком. Его подают с водой в качестве американо или с горячим вспененным молоком, что дает нам капучино, латте, флэт уайт (см. Правило № 50), пикколо¹, кортадо², а также гибралтар³.

Также во все кофейные напитки на основе эспрессо можно добавлять сиропы, самыми популярными из которых являются ванильный и лесной орех, а в качестве сезонного угощения — пряная тыква. Многие любят такие напитки, но есть и пуристы. Мы же за то, чтобы вы пили то, что вам нравится. В конце концов, почему бы и нет? Это ваш мир, и вы в нем хозяин.

¹ Пикколо — кофейный напиток, состоящий только из кофе и молока, объемом 80–100 мл. Такое название этот напиток получил от итальянского *piccolo latte*, где *piccolo* означает «мало, малое». То есть мало молока. — *Прим. ред.*

² Кортадо — напиток на основе кофе и молока. Готовится из эспрессо с последующим добавлением горячего молока в пропорциях 1:1. — *Прим. ред.*

³ Гибралтар — капучино, в приготовлении которого используется двойной эспрессо. Появился в 2005 году в Сан-Франциско и получил свое название благодаря стакану *Gibraltar*, в котором подавался. — *Прим. ред.*

Меню кофе-бара



Американо



Капучино



Кортадо



Мокко