

«СТУДИЯ S»

# РУКОВОДСТВО ПО КОФЕ



Для того, чтобы насладиться кофе во всём его великолепии, нужно познакомиться с его разнообразием. Мы подготовили для Вас путеводитель по бескрайнему миру этого напитка, чтобы Вы смогли найти тот кофе, который будет полностью характеризовать Вас и Ваш изысканный вкус.

# НАЧНЁМ С АЗОВ

АРАБИКА И РОБУСТА — ДВА САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ ВИДА КОФЕ.

Есть и другие, но объёмы их производства не превышают пары процентов, например: либерика, эксцельса и эжениоидис. Найти их в магазинах или в кофейнях вам будет непросто, поскольку они считаются не самыми подходящими для приготовления кофейных напитков.



Арабика — это наиболее дорогой и престижный вид кофе со сложным вкусом и ароматом. Она занимает около 70% всего производства кофе.

Робуста, с другой стороны, имеет более простой вкус и аромат и часто используется в коммерческих смесях. Арабика и робуста отличаются по многим параметрам, таким как место происхождения, высота выращивания и содержание кофеина. Но интересно, что оба эти вида — родственники, арабика появилась в результате скрещивания робусты и эжениоидиса.

# КОФЕЙНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Географическое происхождение является одним из главных маркеров, определяющих сорт кофе: Африка, Ближний Восток, Азия, Латинская Америка и даже Австралия. В каждом из этих регионов есть свой сорт кофе, который по праву может войти в список лучших в мире.

ДАВАЙТЕ ВЫБЕРЕМ, КАКОЙ ВАМ ПО ВКУСУ.



# БЛЮ МАУНТИН С ЯМАЙКИ

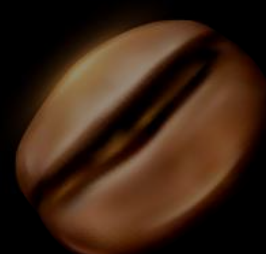


Этот элитный сорт кофе выращивается на высокогорье. Кофейные деревья растут на Голубой горе, приблизительно на высоте 1200 метров. Он обладает целым букетом вкусовых оттенков, от сладости шоколада до неожиданного привкуса острого перца. В аромате присутствует карамельный шлейф с ореховыми нотками.



# ЖЕЛТЫЙ БУРБОН ИЗ БРАЗИЛИИ

Его особенностью является то, что зерна высушиваются под открытым небом, под палящим бразильским солнцем. Благодаря этому во вкусе кофе присутствуют нотки ржаного хлеба. Основной букет состоит из ярких орехово-шоколадных оттенков с небольшой горчинкой.





## ЙЕМЕН МАТАРИ

Ещё один редкий сорт кофе, так как его производят не больше одной тонны в год. Выращенный на вулканической почве, в высокогорных районах Йемена, раскрывается легкими нотками дыма и пепла, а послевкусие выражено сочетанием шоколада и терпкого вина. За свою пикантность он получил прозвище "кофе лордов".

## ОЛД ЯВА

Кофе с острова Ява после сбора и сушки фасуются в мешки и сохраняются в специализированных условиях от двух до шести лет. Благодаря этому происходит процесс ферментации и приобретаются интересные вкусовые качества. Приготовленный кофе получается тягучим, густым, с насыщенным кофейным вкусом.



# ГАЛАПАГОС САН-КРИСТОБАЛЬ

Для производства этого сорта кофе не используются какие-либо дополнительные ингредиенты. Выращивается он на экологически чистых плантациях острова Галапагос и обладает ореховым привкусом с едва уловимой горечью. Напиток получается с нежным бархатным вкусом.



# АВСТРАЛИЯ СКАЙБЕРИ

Еще один сорт для ценителей бархатного вкуса. Кофе, выращенный на высоте пятисот метров над уровнем моря, порадует ярким фруктовым вкусом с едва уловимым оттенком шоколада и отсутствием горечи.



# ОБЖАРКА

После сборки зерен их ожидает обжарка – процесс, который помогает раскрыть сложные вкусы и ароматические профили и делает зерна пригодными для заваривания. Она влияет на вкус и аромат кофе, поэтому выбор обжарки зависит от ваших личных предпочтений.

СУЩЕСТВУЕТ ТРИ ОСНОВНЫХ ВИДА ОБЖАРКИ:

## СВЕТЛАЯ ОБЖАРКА

Это кофе, который обжаривается в течение короткого времени и имеет светло-коричневый цвет. У него мягкий вкус с высокой кислотностью и тонким ароматом. Такая обжарка подходит для заваривания в чашке или френч-прессе.

## ТЕМНАЯ ОБЖАРКА

Это кофе, который обжаривается дольше всего и имеет темно-коричневый цвет. У него насыщенный вкус с низкой кислотностью и сильным ароматом. Классика темной обжарки – «Французская обжарка».

## СРЕДНЯЯ ОБЖАРКА

Имеет сбалансированный вкус с умеренной кислотностью и более насыщенным ароматом. Самая популярная средняя обжарка – это «Венская обжарка».



Многогранность кофе не знает границ: он может стать основой для необычных вкусовых сочетаний, экстравагантность которых зависит только от ваших предпочтений. Попробуйте приготовить эти простые, но такие неординарные на вкус кофейные коктейли. Может быть, один из них станет именно Вашим Кофе.

# ЭСПРЕССО-ТОНИК

ЭСПРЕССО В КОМБИНАЦИИ С ГОРЬКО-СЛАДКИМ ТОНИКОМ НАПОМИНАЕТ КОКТЕЙЛИ, КОТОРЫЕ ПОПУЛЯРНЫ ЛЕТОМ: ВСЕВОЗМОЖНЫЕ СПРИТЦЫ.

Родился этот рецепт относительно недавно в 2007 году, в Швеции.

Заполните высокий стакан льдом. Добавьте туда 150 мл тоника и шот эспрессо или двойной эспрессо, для тех кто любит покрепче.



Попробуйте разнообразить классическое сочетание с помощью тоника с шоколадом или лемонграссом.





# БАМБЛ-КОФЕ

БАМБЛ-КОФЕ - ПРОСТОЙ И ЯРКИЙ КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ, ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯЩИЙ ДЛЯ ЖАРКОГО ЛЕТНЕГО ДНЯ.

Наполните стакан льдом, влейте в него карамельный сироп и апельсиновый сок.

Прижмите столовую ложку к стенке стакана, осторожно влейте по ней полностью остывший эспрессо. Вместо эспрессо для напитка можно взять 70 мл другого крепкого чёрного кофе.



Попробуйте заменить апельсиновый сок вишнёвым.



# ЛАТТЕ КУРКУМА (БЕЗ КОФЕИНА)

НЕЖНЫЙ КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ,  
КОТОРЫЙ ИДЕАЛЬНО ПОДОЙДЁТ  
ДЛЯ ПРОХЛАДНОГО ВЕЧЕРА.

В горячее молоко добавьте 1 гр куркумы  
(четверть чайной ложки), 5-10 гр мёда (две  
чайные ложки) и немного корицы по вкусу.

Хорошо перемешайте и добавьте в чашку с  
кофе без кофеина, такие сорта продаются  
в специализированных магазинах и  
крупных супермаркетах.



Молоко для коктейля  
можно брать любое:  
коровье, растительное или  
обезжиренное.

