

> D 5-3 @ 8 ; L

8 ; 8 4 0 G = K 9 2 0 @ 8 0 = B : C A B 0 @ = > - : > A B @ > 2 > 9 > 1 6 0 @ : 8 : > D 5

8 : > ; 0 9 C 4 @ O 2 F 5 2 , > A : @ 5 A 5 = L 5 2 6 N ; L 2009 - 00:00:00

.style2 { FONT-SIZE: 14px; FONT-FAMILY: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif } .style5 { FONT-WEIGHT: bold; FONT-SIZE: 36px } .style6 {
FONT-SIZE: 16px } .style8 { FONT-SIZE: 10px; FONT-FAMILY: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif } .style9 { FONT-WEIGHT: bold;
FONT-SIZE: 18px }Кофе-гриль
или дачный вариант
кустарно-костровоl
1; обжарки кофе

Вот и закончился
мой отпуск. Время
пролетело. как
ласточка за мухой. &
Ну да ладно. Зато я
кое-что успел
сделать на
кофейную тему. о чём
сейчас и поведаю. &
Перед отпуском мне
любезно
«подогнали»
килограммовую
пачку зелёного
кофе с надписью
«Никарагуа» – и в
голове моей. не
перегретой пока
ещё тёплым солнцем. &
родилась мысль
пожарить его на
костерке. на даче. &
Приехав на место
экзекуции. я начал
искать подходящую
для убивания кофе
посуду.



Пачка зелёного
Никарагуа
Инструменты для
обжарки

Вариантов
оказалось не так уж
много – нашлась
видавшая виды
алюминиевая
кастрюлька с
болтающейся
деревянной ручкой
и непрозрачной
крышкой да
деревянная ложка,
пожелтевшая от
времени и

впитавшегося в
дерево борща.
Укрепив шурупами
ручку кастрюльки и
удлинив ложку
железкой от
предусмотрительно
; сломанных тёщей
садовых граблей я
приступил к
разведению костра.

Дрова положил
какие были а были
сосновые ветки,
березовый хворост
да немного осины
(это наверное не
важно особенно с
учётом результата,
но вдруг кто-то
заинтересуется:)) На
костре я первым
делом обжёг
ошпаренную
несколько раз
кипятком ложку,
чтобы выветрились
пары борща Потом
долго её тер
шкуркой убирая
уголь
переусердствовал
с обжигом… С
крышкой от
кастрюли я не стал
заморачиваться
всё равно через неё
ничего не увидишь
Понадеялся на свой
опыт жарки семечек
Может и зря Поищу на
досуге подходящую
прозрачную крышку



Сковородка на
"гриле"
Перемешиваем кофе

Когда жар стал
достаточным, я
засыпал в
кастрюльку кофе
(немного, чтобы
покрылось дно),
бросил на костер
решётку, поставил
кастрюльку... и
процесс пошёл.
Мешал непрерывно,
стараясь чтобы
зёрна не

залёживались.
Сначала
непривычно было,
потом вошёл в ритм:
два раза по кругу и
разок в середину.
Кофе из сероватого
стал зеленеть,
затем стал
приобретать
коричневые
оттенки,
увеличился в
размерах.
Появилось
разделение зерен
на более и менее
тёмные –
неудивительно:
зерно различное по
размеру,
обжаривается с
разной скоростью…
Через некоторое
время когда кофе
стал
светло-коричневым,
что-то затрещало,
как сырая осина в
огне и пошёл едкий
дымок это было по
видимому нечто под
названием «первый
крак»,
сопровождающееся
отделением шелухи,
которая сразу же и
пригорала В
ростерах эта
проблема как-то
решается тут же я
просто время от
времени резко
выдувал шелуху из
кастрюли шелуха
летела в глаза и
покрыла лицо:

неудобно, но что
поделаешь –
издержки
несовершенной
технологии…



Обжарка идёт!Почти готово...

Ещё одной
издержкой
технологии стала
залетевшая в
кастрюлю
неразумная оса, о
чём я ей тут же
сообщил в процессе
выуживания этой [censored]
из кастрюли:

насекомое почти не
пострадало, слегка
опалив крылья и
получив стойкую
аллергию на кофе,
оно куда-то уползло.
Вообще говоря, мне
уже было не до осы,
ибо кофе был
практически того
же цвета, что и
обжаренная
профессионалами
эфиопская арабика,
насыпанная на стол
рядом с костром для
сверки параметров.
Настал важный
момент охлаждения
зёрен, чтобы они не
жарились сами от
себя и разогретой
кастрюли, я опустил
произведение
советской
алюмпромышленност
и в находящийся
рядом с костром
водоёмчик,
предназначенный
для полива и
густонаселенный
лягушками и
пиявками. Распугав
последних,
кастрюля довольно
зашипела,
охлаждаясь…
Вместе с ней
охлаждался и кофе.



Ещё чуть-чуть...

Охлаждаем кофе в
водоёме

В итоге получилось
вот что: В середине –
исходный вариант,
вверху – две стадии
обжарки,
слева-внизу –
слегка
присыпанная
пеплом от костра
эфиопская
арабика-образец,
справа-внизу – то,
что получилось у
меня Вид если чесно

неважнецкий... И
главное – почти без
запаха:(Первый блин
– комом? Посмотрим
завтра утром, а пока
выпьем коньячку за
неудачу… Хотя
почему неудача?
Ну-ка, разберёмся!



Результат
Степени обжарки
Притащил
кофемолку, смолол
под френч, заварил…
вот это ПЕНА!!! Теперь
и коньячку можно, ну

если невкусно
будет… Хм, а вкус, в
общем, неплохой! У
кофе... Ну слегка
кисловат, а так
ничего себе.. Утром
подошёл, открыл
пакет с обжаренным
вчерашним кофе..
М-м-мм… запа-а-ах..
Сладко-кофейный, с
примесью лёгкой
горечи дыма…
терпкий, не
отвращающий ни
разу. Этакий
кофе-гриль. На вкус –
то же самое, и кислит
гораздо меньше. В
общем, получилось
грамм 150
свежеобжаренного
кофе –
некачественно
обжаренного, зато
СВЕЖЕГО, что
немаловажно, и кофе
этот даёт фору
маргоджипам и
блюмантинам,
лежащим месяцами в
вакууме… Я, конечно,
не кап-тестер и не
бариста, но
отличить хороший
кофе от плохого
могу, а уж свежий…)





Помол

Френч!

Через несколько
дней пожарил ещё
одну порцию на этот
раз зерна насыпал
побольше мешать
стало труднее на
выходе было уже
грамм 300. Я его
перебрал выкинул
недожаренные
зёрна и брак а
сильно обжаренные
(набралось грамм 30)
смолол в пыль и
сварил в турке на
углях О как это было
вкусно густой
ореховый привкус и
никакой кислоты в
следующий раз
постараюсь
обжаривать
потемнее



Натюрморт

Джезва для " темных"

зерен

В третий раз старик

закинул невод В

третий раз

почему-то не

дожарил – были

сумерки, и к тому же

«образец» я рядом не

насыпал –

получилось хоть и

не плохо в целом, но

немного кислит…

Сейчас сижу и пью

его, смолов на

рабочей MCF… А потом…

Потом закончился
мой отпуск…:(У меня
осталось ещё грамм 150
кофе,, и я собираюсь
запечь его в
духовке с
принудительной
конвекцией.. Об этом
напишу.. Позже.. Ну
когда сделаю....)

P.S. Об авторе
Кудрявцев Николай,, 31
год,, по профессии
дизайнер..верстальm
7;ик,, фотограф.. Хобби -
фотография,,
радиоэлектроника,,
аквариумистика,,
растениеводство..
Время от времени
чем..нибудь
увлекается,, ну
совсем сильно..
радиосвязь,,
фотография,,
аквариумы,,
велосипеды,,
китайская чайная
церемония,,
выращивание
помидоров,, кофе - и
старается
увлечения
доводить до такой
стадии,, когда их
результат
начинает самому
себе нравиться(а
иногда и другим).
Кофе - одно из таких
увлечений.. Всё
началось с
кофемашины Delonghi,
купленной в офис на
распродаже по
дешёвке.. Потом

захотелось домой
что-то
подобное(купил
саеко капучино),
потом жена
подарила ножевую
кофемолку(результk
2;т лучше не стал)- и
пошло-поехало:
начал изучать
кофейные сайты,
вникать в суть
вопроса, сейчас
~~мечтает купить Rancilio Silvia.~~
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