> D 5. 0 ; 8 2 0 9 4 0 ? 5 9?

OpenClub.Ru, ' 5 B 2 5 @ 3 01 $ 5 2 @ 0 ; L 2007 - 00:00:00

Кофе. Наливай да пей?



Юрий Попов по
профессии
предприниматель,
восемь лет назад
стал поставлять в
город чай, потом и
кофе. По его словам,
качественный
скачок в
собственном
развитии
произошел тогда,
когда он стал
заниматься не
рядовым, а

эксклюзивным кофе, таким, о котором здесь мало кто вообще слышал. Тогда перед ним встала задача закупать то, что стоит, а не то, что навязывают. В какой-то момент Юра понял, что, доверяя своим вкусовым ощущениям, он сам может отличить хороший кофе от плохого. «Может, я слишком много о себе думаю?» — засомневался он и, чтобы не мучиться сомнениями, поехал в Москву на чемпионат страны по кап-тестингу. Там выяснилось, что Юра не зря хорошо о себе думает: он набрал самое большое количество баллов, стал чемпионом России и был приглашен в Афины, куда в начале марта съехались самые профессиональные «кофейники». Там проходили сразу три чемпионата мира: среди бариста по латте-арт, по приготовлению Coffee In Good Spirits и по кап-тестингу (см. словарь), где нижегородец поделил пятое-шестое места со своим коллегой

из Италии (среди 16
участников).
Ю.П.: Соревнуются
кап-тестеры очень
просто: перед вами
на столе стоят 24
чашки кофе: восемь
раз по три. В двух
чашках налит кофе
одного сорта, в
третьей — другого.
Ваша задача —
определить
«третьего лишнего».
Кто быстрее это
сделает, тот и
победил.
Соревнуются
парами. Перед
соревнованиями
нельзя курить и
есть острое, иначе
могут «забиться»
вкусовые
рецепторы и тогда
вы уже не сможете
почувствовать эту
тонкую разницу во
вкусах. Кстати, кофе
не столько пьют,
сколько втягивают,
причем со свистом,
со стороны это
выглядит довольно
смешно: как будто
рядом идут два
паровоза. Я прошел
дистанцию за шесть
минут, при этом два
раза ошибся — надо
было вернуться и
еще раз
попробовать чашки,
вызывавшие
сомнения. В итоге
поделил пятое и
шестое места с

итальянцем,
который
занимается самым
крутым
итальянским кофе — Illy.
Нет никакой
возможности
подкупить судей
или как-то повлиять
на исход
соревнований: не
угадал — грош тебе
цена как
кап-тестеру. **ОК:** Кто
вообще съезжается
на такие
соревнования? **Ю.П.:**
Случайных
«кофейников» там не
бывает, все
серьезно. Все, кто
там собирается,
очень
авторитетные люди
в мире кофе. Есть
такие, кто входит в
кофейные советы
разных стран. (В
некоторых странах,
экспортирующих
кофе, например, в
странах Латинской
Америки, Африки и др.,
существуют
специальные
кофейные советы. Их
задача — оценить
выращенный кофе и
определить, за
сколько его
продать. Если
учесть, что на
товарно-сырьевой
бирже кофе
считается вторым
по доходности
товаром после

нефти, то члены этих
кофейных советов
буквально
формируют
экономику страны. —
Прим. ОК.)
Организатором
чемпионата стал
норвежец Альф
Крамер, первый
президент и
пожизненный член
организации «Specialty Coffee Association of
Europe». (Эта организация
занимается
продвижением
культуры
специальных
кофейных
продуктов. — Прим. ОК.)
У ставшего
чемпионом мира
норвежца Тима
Венделбоя своя
кофейня «Stockfledts Kaffebar» в Осло.
ОК: Норвежцев там
что, было больше
всего? **Ю.П.:** Так
Скандинавия стоит
на первом месте по
употреблению кофе!
А норвежцы, в
частности, вообще
кофейные маньяки:
пьют только самый
хороший и дорогой
кофе. С ними могут
сравниться только
японцы. **ОК:** А мы?**Ю.П.:** За
Россию сейчас
ведется война
кофейных гигантов.
Ведь мы чайная
страна, как и Китай, и
сейчас нас хотят
приучить к кофе, но к
дешевому и плохому,

у которого вкус
такой, какой
остается во рту
после сверления
зубов. Такое уже
было: целым странам
навязывался
плохой кофе, а
хороший
отправляли в ту же
Норвегию или
Японию, потому что
они себя уважают. **ОК:**
То есть вы,
кап-тестеры,
выступаете как
просветители в
области
употребления кофе?
Ю.П.: Получается, что
так. Однако пока
лишь десять
процентов наших
людей
предпочитают пить
эксклюзивный кофе.
Все остальные
привыкли
воспринимать
кофейные напитки
только как
источник кофеина.
Им все равно, что
пить, хотя сейчас
почти в каждом
крупном городе
есть магазины, где
можно купить
элитные сорта кофе.
ОК: Что Вы можете
посоветовать тем,
кто хочет
пополнить ряды
продвинутых? **Ю.П.:**
Нужно только
пробовать. Все
определяется

вкусом в чашке,
остальное
несущественно.
Можно, конечно,
ориентироваться
на цену: дешево
хорошо не бывает.
Цена на кофе, кстати,
все время растет, за
последний год
выросла в два раза.
Еще могу дать совет:
при покупке кофе
посмотрите на то,
какого года урожай:
чем свежее, тем
лучше. Способ
приготовления
кофе очень
индивидуален: если
варить в турке, то
получается взвесь,
что, с точки зрения
кап-тестера,
недостаток, но есть
те, кто любит именно
такой кофе. **ОК:** А по
банке как-то можно
определить,
хороший там кофе
или плохой? **Ю.П.:** В
большинстве
случаев надписи на
банках
непросвещенному
человеку мало что
скажут. Допустим,
если на банке
написано, что кофе
был выращен на
бразильской
фазенде Эпиранга,
то только
специалисту сразу
будет понятно, что
это отличный
бразильский кофе,

так как эта фазенда
знаменита на весь
мир. Например, сеть
кофеен «Starbucks»
закупает кофе
именно там, причем
на годы вперед. **ОК:** А
сами Вы что пьете?**Ю.П.:**
Мне вообще весь
кофе нравится,
главное, чтобы был
вкусным.

Интересные факты
—Считается, что
кофе-эспрессо
«живет» всего 15
секунд! Если кофе
остыл, его нужно
вылить и сделать
себе свежий.
—Самый дорогой
кофе в мире — Kopi Luwak (450
граммов стоят 75
долларов)
собирается на Яве и
Суматре, где на
кофейных
плантациях живет
зверек Luwak, внешне
похожий на нашу
куницу. Этот
маленький зверек —
большой гурман: он
ест только самые
спелые и вкусные
кофейные зерна,
полностью их не
переваривает, а
когда избавляется
от них
естественным
путем, его
экскременты
собирают люди.
Волшебный вкус
кофе Kopi Luwak объясняется

особыми
свойствами
желудочного сока
этого зверька.
—В этом году в
Колумбии лучшей
фазендой, на
которой
выращивается кофе,
была признана
фазенда с обычным
для местных
названием Huila, что на
русском звучит
сами прочитайте
как.
—Название одного
из лучших десертов
к кофе пирожного
«Тирамису»
переводится с
итальянского как
«Подбери меня до
крошки» (есть еще
один вариант:
«Подними меня к
небесам»).
—Вкус воды имеет
огромное значение
для вкуса кофе.
Специалисты
говорят, что лучший
кофе получается из
слегка жесткой
воды, так как
некоторые
минеральные соли
усиливают вкус
кофейных зерен. Вот
почему иногда в
кофе добавляется
соль.
—Чем лучше кофе, тем
меньше в нем
кофеина.

СЛОВАРЬ

1. Бариста — человек,
который варит кофе.
2. Coffee In Good Spirits (англ.) — кофе с
алкоголем.
3. Кап-тестер —
человек, который
пробует и
оценивает кофе
(произв. от
кап-тестинг).
4. Капуччино —
классический
крепкий эспрессо с
добавлением
вспененного
молока.
5. Кофейник (сленг) —
человек, который
занимается кофе.
6. Латте (итал. latte —
молоко) — кофе,
который на 4\6 состоит
из молока, плюс
взбитая молочная
пена сверху.
7. Эспрессо — способ
приготовления
кофе в кофеварках и
электрических
аппаратах;
название напитка,
сваренного таким
способом; стиль
подачи
кофе-эспрессо
8. Арабика — вид
кофейного дерева,
который занимает 70
процентов всех
кофейных
плантаций; также
есть робуста,
либерика и
эксцельсия.

79; открытого источника

http://www.openclub.ru/