

0 < 5 B : 8 = 0 : 0 < = O E. 5 < 5 = A : 8 9 : > D 5.

! B 0 B L O > 5 < 5 = 5 8 5 3 > : > D 5 3 ; 0 7 0 < 8 > G 5 2 8 4 F 0.

0 @ 8 = 0 5 ; 5 7 = > 2 0, > = 5 4 5 ; L = 8 : 26 0 @ B 2007 - 00:00:00

Заметки на камнях,
Йеменский кофе.

Дом из горной
деревушки
Кавкабан
(почти 3000м над
уровнем моря)

А это Замок Имама-
визитная карточка
Йемена Постороен
на камне кот.
является и
фундаментом и
частью дома.

ал-Джумхуриййа
ал-Йаманиййа
введение от prokofe.ru
Начало этих
заметок об
интереснейшем
кофе на земле
хотелось бы начать
с общих описаний
страны где
произрастает этот
удивительный сорт
кофе Как многие
утверждают Йемен
стал основным
прародителем всей
арабики на планете
Именно из этих мест
кофе
распространился
по всему миру и
эволюционировал в
разнообразные
виды и подвиды.

Персонально,это
один из моих самых
любимых сортов
арабики,в силу
природных ярких
нот,горького
шоколада,специй и
аромата сухой
земли.В эспрессо
этот сорт ведет
себя неповторимо:
крема темная,
тяжелая,вязкая и
всегда тигровая по
цвету.Мне было
интересно узнать
из первых уст
информацию об этой
стране,ее кофейных
обычаях.Такая
возможность
появилась,
благодаря доброй
девушке Карине,
проживающей в этой
удивительной
стране,Карина
согласилась
поделиться своими
"заметками" о Йемене
и его кофе.Мы лишь
публикуем её
статью на
страницах
прокофе,ру
Немного
информации о
стране,Йемен —
государство,
расположенное на
юге Аравийского
полуострова в
Юго,Западной Азии.
Является частью
Ближнего Востока,
граничит с Оманом и
Саудовской

Аравией. Омывается
Красным морем и
Аравийским морем.
Йемен — один из
древнейших очагов
цивилизации.
Древнейшие
известные нам
государства на
территории Йемена,
были Катабан,
Хадрамаут Маин,
Сабейское и
Химьяритское
царства В IV в весь
Йемен был
объединён
химйаритами В
конце того же века
химйаритские цари
приняли иудаизм в
качестве
государственной
религии В начале VI в.
Йемен попал под
влияние Эфиопии,
что привело к его
временной
христианизации В
конце этого же века
Йемен был завоёван
сасанидским
Ираном.
Северный Йемен
получил
независимость от
Османской Империи
в 1918 году В 1967 году
получил
независимость
Южный Йемен бывший
британским
протекторатом с 1839
года Спустя 3 года
правительство
Южного Йемена (НДРЙ)
приняло

просоветскую
ориентацию.
Следующие два
десятилетия
прошли в
ожесточённой
борбе между двумя
государствами В 1990
году две
враждующие страны
объединились в
Республику Йемен 21
мая 1994 бывшие лидеры
НДРЙ
провозгласили на
Юге независимое
государство —
Демократическую
Республику Йемен к
июлю 1994 вооружённое
выступление южан
было подавлено
северойеменской
армией.

Вид на старый
город в Сане(Сана -
столица Йемена), а
старый город
- часть,
огороженная
крепостной
стеной, территория
, охраняемая
ЮНЕСКО Там жилой
квартал гостиницы
офисы,
многочисленные
торговые улочки-
рынки

Немного истории о
кофе.
Перелистав кучу
книг и статей в
Интернете я решила
скомпоновать всю

информацию о
йеменском кофе.
Чтобы не утомлять
вас цифрами и сухой
информацией я
немного напишу об
истоках кофе и о
кофе который мы
пьем сами…
По легенде кофе
нашли козы в
Эфиопии Пастух
заметил что после
того как козы
пожуют листья
какого то растения
они становятся
такими
возбужденными что
их трудно
утихомирить
Пастух пожевал
листья попробовал
красные ягоды
невкусные - козы не
люди Однако и он
заметил что после
того как пожевал
ягоды стал бодрее и
потерял усталость
Монахи из
близлежащего
монастыря
обратили на
неизвестное
растение внимание
Заметили что
настой ягод
придает бодрости и
помогает им не
заснуть во время
многочасовых
молитв
Название рода к
которому
принадлежит
кофейное дерево

произошло от
арабского "cahve", что в
переводе означает
"напиток". Более 50
видов растений
входят в этот род но
только половина из
них дает те
знаменитые
кофейные зерна из
которых
приготовляют
ароматный напиток
во всех странах
мира.
Документально
зафиксировано что
кофе в Йемене
выращивают с 16 века В
условиях
высокогорья кофе
всегда
выращивался на
высоте от 1000 до 2000
метров над уровнем
моря что спасало от
заморозков Кофе
может
выращиваться в тех
регионах где можно
легко обеспечить
его водой В местных
условиях кофе
выращивается
маленькими
плантациями более
похожими на сады
Вся годовая
продукция кофе
едва превышает 10 000
тонн

Кофе выращивают
на таких вот
террасных полях в
долинах где нет
проблем с водой

Кофе вытесняет кат,который и доходабольше приносит,ине требует такоготщательного уходакак кофейноедерево.Кат-кустарник,листьякоторого с легкимнаркотическимэффектом,жуют вЙемене процентов 95населения.Впервые кофеполучил статусэкспортируемогопродукта во времяпервойОттоманскойоккупации,с 1536 года.В 1554году в Турции вСтамбуле былаоткрыта перваякофейня.И только 100лет спустя в Европе (Лондон в 1666году и в 1683голу в Вене).Кофеэкспортировали изпорта Mocha (или Mokha),наКрасном море - такйеменский кофепофелучил свё имя Mocha.Спрос на йеменскийкофе в Европеопределял цену,экспорт стал оченьдоходным делом.Вначале 18 века кофебыл так популярен,что цены достиглитаких высот,что вЕвропе установилина него эмбарго изадумались овыращивании кофе всвоих колониях.Дания (Dutch) первая

осуществила это в 1720
году на о. Ява. далее
Франция в Западной
Индии. Там и в других
кофейных странах
(Кении. Бразилии. Колумбии и т. д.)
кофейные зерна
можно было
выращивать в более
благоприятном
климате. на больших
территориях и с
меньшими
затратами. И уже к 19
веку экспорт кофе
из Йемена
составлял всего 1% от
общего количества,
хотя в стране
годовой урожай
кофе в то время
достиг 5 000 тонн.
Не буду утомлять
описанием упадка
сельского
хозяйства. что
повлияло и на
выращивание кофе. в
двух словах - много
рабочей силы в 1970 году
утекло на
заработки в
Саудовскую Аравию.
Террасные поля
требовали ухода,
обработки. что
стало
затруднительным. С
другой стороны. в
страну пошел поток
валюты. что
позволяло импорт
более дешевой
сельскохозяйствен
;ной продукции.
Теперь менее

половины
сельскохозяйствен
;ной продукции
производится в
стране Основной
проблемой была и
остается –
водоснабжение
Тысячи колодцев
снабженные
помпами истощают
запасы воды Из-за
дороговизны
затрат на
выращивания кофе
его посевы
сокращаются На
место кофе пришел
кат относиельно
неприхотливый и
пользующийся
бешеным спросом
наркотик С 1969 по 1980 год
годовой урожай
кофе снизился с 5000 т
до 1000 т
Как кофе попадает к
нам…
Кофе собирают
вручную Потом он
высушивается на
солнце прямо на
крышах домов
собирается в мешки
и оставляют на
солнце на 2 дня
Руками
отшелушивают
провеивают
подбрасывая на
больших плоских
блюдах В Йемене
шелуха идет в дело -
из неё варят
кофейный напиток -
дешёвый напиток
называется Кышр

(Гышр). Его можно
заказать в любом
местном ресторане,
но на наш вкус-
жидковат,
простоват,
неароматен… Далее
кофе
прокаливается. В
местных лавках
(дуканах) кофе
продают пяти видов:
№ 1 - кофе
необжаренный,
просто зеленые
зерна №2 слабой
обжарки №3 средней №4
– темный кофе и
самый крепкий
черный №5. Гурманы
смешивают номера 2 и 3
или 3 и 4 и т. д. Мы
покупаем кофе
молотый - его молят в
огромном медном
агрегате. В
настоящий
йеменский кофе
добавляют молотый
кардамон что
придает кофе
неповторимый
аромат и вкус. К
сожалению мне не с
чем сравнить
аромат кофе но
запах такой
интенсивный и
такой силы что пока
мы везли пакет
домой машина
наполнилась
ароматом,
оставшимся на
второй день!



073;авляет корицу, кто имби&

тели. Йеменский кофе, ка&

Типичный

магазинчик специй

Это агрегат

(ростер), который

стоит в магазине

специй - в нем

обжаривают зерна

За прилавком

видны стеклянные

витрины с кофе -

номера с 1 по 5-й по

разной степени

обжарки.Первый

номер - самый

легкий, номер пятый -

самая сильная

обжарка - самый

крепкий

Тот же агрегат с

загруженным

зеленым кофе

Это перемолочный

агрегат.Зерна

перемалывают при

вас.Йеменский кофе

часто покупаем с

кардамоном - все

вместе

перемалывается и

теплый пакетик

выдают в руки. - см.

дальше

овках. Некрепкий. крепкийа

а ним видны сорта кофе- пийа

Нам молотый Mokha

Зерна местного

кофе не похожи на

обычные зерна - они

невзрачные и

мелкие! Я привозила

кофе в подарок

друзьям. кое кто

даже удивился

увидав зерна. но

попробовав. даже

написали мне. что

кофе оказался выше

всяких похвал. Так

же получила и

отзывы от таких

гурманов. которые

пробовали кофе

практически всех

кофейных держав. и

йеменский кофе

очень хвалили.

Поверим гурманам.

Пара рецептов

Рецепты кофе вы

можете найти сами

(например здесь), я

дам те. что

проверены мной.

Если поделитесь

своими рецептами -

буду благодарна.
Кофе по - восточному.
Для восточного
способа нужен кофе
очень тонкого
помола В джезву
(турку) насыпать
сахар и кофе и
залить водой и
медленно нагреть
на слабом огне Как
только
поднимается пена,
джезву снять с огня.
Процесс повторить 2-3
раза Пенка покроет
всю поверхность
напитка.

Кофе с имбирем.
(йеменский вариант) 1
чашка холодной
воды
6 ч л молотого кофе
6 ч л сахара
2 ч л молотого имбиря
Налить воду в
джезву добавить
сухие ингредиенты
На медленном огне
довести до кипения
и убрать с огня
Дождаться когда
пузырьки исчезнут
и снова поставить
на огонь И так
повторить 3 раза.
Разлить по
маленьким
кофейным чашечкам
и подавать
А Гышр - шелуха кофе
которую
повсеместно пьют в
Йемене
Удивительно но в
ресторанах не

подают настоящий
йеменский Мокка., а
только этот Гышр.
Гышр варят по
разному., я
постараюсь найти
рецепты., Мне
обещали йеменки.
Пара советов.. Кофе в
зернах надо
хранить в плотно
закрытой
стеклянной банке в
морозильном
отделении
холодильника.
Чтобы осадок осел.,
надо в горячий кофе.,
только что снятый с
плиты., добавить
чайную ложечку
ледяной воды.. И
обратите внимание.,
как пишут название
кофе.. Правильное – MOKHA.
Оно
трансформировалос
ь в экспортном
вариантах и в Mocco и Mocca и Mocha
и т.. д.
Сколько
информации о
йеменском кофе.,
попавшейся мне в
Интернете.,
оказалось
неточной.. В
большинстве своем
некоторые сайты
просто
перепечатывают
или переводят с
другого языка., не
задумываясь.. В
одной статье я
прочитала., что кофе
в Йемене сейчас

вообще не
выращивают… В
другой город Al-Mokha
называют Эль-Муха -
это апофеоз! Так вот,
не верьте - кофе в
Йемене был есть и
будет - вкусный и
уникальный.
Приятного
кофепития!!!
Ваша Карина...
P.S. От прокофе ру Всем
кто хочет
продолжить
общение с Кариной и
узнать больше о
Йемене и его кофе,
могут заглянуть на
~~её страничку:~~ <http://karina-yem.livejournal.com/>
Статья и
фотографии
являются
собственностью
прокофе ру и Карины
Железновой
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения автора
статьи
Активная ссылка на
источник
обязательна