Автор: Елена Гордина
10.02.2009 08:32 -



Мое утро начинается с чашки кофе. Нет, не так. Мое утро начинается только тогда, когда я выпиваю чашку кофе. В противном случае я засыпаю прямо на ходу, спотыкаюсь на каблуках и зеваю каждые три минуты. Особенно в холоднее время года. Поэтому я "кофеман" со стажем. Я люблю кофе натуральный, когда есть время и настроение его варить, люблю кофе растворимый, но только определенных марок, я вообще люблю кофе.

— Как? Вы пьете кофе?! — воскликнул молодой доктор, увидев чашку с напитком в руках своего пациента. — Это невозможно, потому что кофе для вас яд!
— Да. Но, вероятно, очень медленный, — возразил пациент. — Я пью его уже почти шестьдесят лет.
Споры о вреде или пользе кофе продолжаются уже столько лет, сколько существует этот напиток. Некоторые медики нас пугают тем, что при чрезмерном употреблении кофе может появиться физическая и психическая зависимость от этого напитка. Я, конечно, медиков уважаю, но мне непонятно, чем так страшна зависимость от кофе?! Ну, хочешь, так пей на здоровье, кофе - не водка все-таки. Главный аргумент светил медицины таков: те, кто потребляет больше шести чашек кофе в день, на 70 % больше подвержены риску заболевания сердца, чем все остальные.

Что касается меня, то мне этот аргумент кажется очень ненадежным - кто скажет, от чего у этого человека вдруг заболело сердце - оттого, что он выпивал шесть кружек кофе в день, или оттого, что у него жена - мымра или начальник - придурок с манией величия?

Однако любители кофе искали контраргументы и нашли их. Оказывается, что кофе повышает работоспособность (кто бы спорил!), снимает усталость и стимулирует умственную деятельность. А американцы вообще утверждают, что кофе в небольших количествах улучшает у мужчин потенцию, только не уточняют, надо ли потреблять кофе в таких случаях внутрь или лучше применять его как наружное средство, в виде компресса, например.

Поговорим о кофе

Всем известно, что настоящая родина кофе - это Эфиопия. В провинции Каффа выросло растение с красными плодами, из которого получили горький, но бодрящий напиток. "Кофе" в переводе с арабского - "возбуждающий напиток", и благодаря содержанию в нем кофеина он оказывает стимулирующее действие.

При всем разнообразии всевозможных видов кофе основных сортов всего два. Это Coffea arabica и Coffea canephora (Robusta). Зерна арабики – удлиненные, а зерна робусты - круглые. Причем и на вкус эти сорта сильно отличаются - кофе из арабики

мягкий, но чуть – чуть кислит. Робуста горчит, но зато нет кислинки.

Кофе можно приготовить "по-восточному" (со специями),
"глясе" (с мороженым),
"капучино" (кофе с молоком и пышной пенкой),
"эспрессо" (получается при помощи специальной эспрессо-машины, в которой через молотый кофе под давлением подаётся горячая вода, нагретая до температуры 88—91 °C.),
"мокко" (так обычно называют кофе с добавлением шоколада) и
"латте" (несмешанный капучино, где молоко, молочная пена и кофе лежат слоями. Подаётся в высоком бокале) и еще очень много вариантов.

Растворимого кофе сейчас тьма-тьмущая, и гурманы утверждают, что растворимый кофе потребляют лишь не слишком далекие индивиды, которым все равно, что они пьют. Так как я чаще всего по утрам пью кофе растворимый, то, естественно, с такими гурманами не согласна категорически.

Мне нравится растворимый кофе и на вкус, и тем, что не надо много времени, чтобы приготовить из него напиток. Конечно, можно быть "крутым чуваком" и пить самый дорогой в мире кофе Kopi Luwak, стоимость которого 1000 евро за кг. Зерна этого чуда-кофе собирают на Яве и Суматре, но не просто собирают…

Живет такой зверек - лювак, симпатичный такой, глаза только грустные, и можно понять почему. Несчастный лювак поедает спелые плоды на кофейных деревьях, переваривает только мякоть вокруг зерен, а сами зерна… как бы это сказать… ну, какает он ими. После того, как лювак облегчится, приходят люди и зерна собирают. Надеюсь, что их потом моют. Точно сушат. И получается самый дорогой в мире кофе. Все хорошо, только лювака жаль - не может бедняга уединиться по естественной нужде - везде его поджидают люди с корзинами.

Как отличить подделку

Я не вижу смысла вас пугать тем, что в растворимый кофе некоторые народные умельцы добавляют и цикорий, и свеклу, и ячмень, и пшеницу. Ну и ладно, главное, чтобы цианистый калий не добавили. Все остальное мы выпьем и переварим. Однако вкус не тот получается, если кофе поддельный. Оказывается, что признаков, по которым можно отличить настоящий растворимый кофе от поддельного, не так уж и много.

Самый первый признак - это цена напитка. Если вам предлагают приобрести двести банок кофе по цене десяти – значит, кофе точно поддельный. Поэтому не надо радоваться и закупать кофе тоннами.

Если на жестяной банке с кофе этикетка наклеена на клей или на слюни – значит, тоже подделка, потому что фирмы, выпускающие кофе в жестянках, чаще всего наносят маркировку прямо на жесть.

Автор: Елена Гордина
10.02.2009 08:32 -

Дешевая пластиковая банка - точный признак подделки. Уважающая себя фирма использует или стеклянные банки, или жестяные, или вакуумную упаковку.

Дурацкое название, косящие под известный брэнд. "Нестка кафе", например, или "Чертова карта" выдает подделку.

Если на банке отсутствуют адрес и телефонные номера производителя, или кофе произведено в "Новых Васюках", а телефон указан из мультфильма про Карлсона 2-2-3-2-2, то кофе поддельный.

Можно немного поиграть в юного или старого химика, все зависит от вашего возраста, и добавить к раствору кофе несколько капель йода. Если жидкость окрасится в синий цвет, то фальсификат налицо. Полученную бурду лучше не пить, конечно, если вы не собираетесь в дальнейшем поиграть в юного или старого больного.

Еще вариант, как отличить подделку от настоящего кофе, – у подделки после охлаждения напитка на поверхности образуется толстая пленка.

Послесловие

Для многих их нас чашка кофе стала своеобразным ритуалом начала нового дня. Мы пьем кофе, чтобы проснуться, чтобы взбодриться или согреться в непогоду. А некоторые люди выбрали кофе своей профессией. Их называют бариста. Это специалисты, которые могут приготовить кофе на любой вкус.