

КОФЕЙНАЯ СИМФОНИЯ

Лишь истинные ценители кофе знают, чем отличаются друг от друга многочисленные сорта; что за содержимое в той или иной красивой упаковке. Большинство же поклонников ароматного напитка либо ориентируются на собственные вкусовые пристрастия, либо руководствуются рекламой. А она, как известно, не всегда хороший советчик. Попробуем вам помочь.

Кофе готовится из семян двух видов кофейных деревьев: кофе арабийский, или арабика, и кофе конголезский, или робуста. Причем робуста используется только в смеси с арабикой: сам по себе робуста не вкусен и менее ароматен, но придает крепость настою кофе и стоит дешевле.

На российский рынок поступает несколько тысяч сортов кофе. Он часто носит наименование, в котором упоминается название долины, горы, города, страны, даже порта, из которого отгружают кофе. Например, самый массовый из лучших сортов называется «Бразильский кофе арабика Сантос»: то есть это кофе вида арабика, выращенный в Бразилии и отгруженный из порта Сантос.

Натуральными называются только две группы кофе: в зернах и молотый. Молотый кофе, как более дешевый, представляет собой смесь кофе из разных стран или из разных урожаев. Молотый кофе бывает:

- с кофеином или без кофеина (на деко-

феинизированный напиток приходится одна пятая часть всего кофе);

- ароматизированным или неароматизированным.

Некоторые сорта ароматизируются «сами по себе». Например, сорт «Блу Маунтин» свой уникальный вкус приобретает из-за того, что его перевозят в бочках из-под рома. Число же синтетических ароматизаторов огромно. Больше всего потребители любят ванильно-ореховый аромат. Настоящие же ценители кофе покупают только неароматизированный;

- трех сортов: высший (производится только из арабики), первый и второй (может быть как из арабики, так и из смеси с робустой).

ТОНКОСТИ ПОМОЛА

Увы, аромат и вкус молотого кофе начинает ухудшаться сразу после помола. Либо после того, как вы вскрыли вакуумную упаковку. В идеале, кофе нужно молоть самому перед приготовлением. Так как кофе в зернах в домашних условиях начинает терять свое качество через неделю хранения, то специалисты советуют покупать зараз не более 200 граммов зерен. Степень помола кофе зависит от того, каким способом вы будете его готовить.

ГРУБЫЙ (или крупный) помол - мелют 10 секунд (время указано для самой обычной электрокофемолки без «наворотов»). Частицы кофе могут быть размером до 0,8 мм. Такой кофе подходит для приготовления в поршневой кофеварке или для варки в кофейнике, джезве. Настаивать его нужно 6 - 8 минут.

СРЕДНИЙ помол - время помола - 13 сек.



Время настаивания - 4 - 6 мин. Универсальный, подходит для многих способов заваривания.

ТОНКИЙ помол - время помола - 15 - 20 сек., настаивания - 1 - 4 мин. Используется в кофеварках с фильтрами. Как ни странно, тонкий помол хранится дольше всего: мелкие частички лежат более плотно, ухудшая контакт кофе с воздухом.

ТОНКИЙ ЭСПРЕССО помол - такой кофе применяют в кофеварках-эспрессо, пропуская сквозь кофе струю пара.

СВЕРХТОНКИЙ помол - порошок похож на муку. Из него варят турецкий кофе в турке.

КАЧЕСТВО

Определить, качественный кофе или нет, можно по следующим показателям:

ПО ЦЕНЕ.

Самый дорогой сорт, который продается в наших магазинах, называется «Ямайский кофе арабика Блу Маунтин», стоит около 3500 рублей за 1 кг. Далее идет итальянский «Лавазца»: 800 - 1000 рублей. Но на одну цену ориентироваться нельзя: кофе может быть дорогим потому, что не выдался урожай или растет только в одном месте (например, на острове Ява).

ПО УПАКОВКЕ.

Хороший кофе не пакуют в пластиковую банку: только стекло или жест.

ПО ВНЕШНЕМУ ВИДУ.

В кофе могут добавить глину, пластмассу, крахмал. Смотреть нужно в буквальном смысле в оба. Для этого положите щепотку кофе на лист белой бумаги, разровняйте и посмотрите, нет ли частиц другого цвета, структуры. В ваш кофе могут намешать также цикорий, бобы, ячмень, горох, финиковые или апельсиновые косточки - смотря в какой стране он упаковывался.

Определить наличие добавок в кофе можно еще одним способом. Положите порошок кофе в стакан с холодной водой. Чистый кофе будет держаться на поверхности. Примеси через некоторое время оседут на дно. К тому же они слипнутся и окрасят воду.

ПО СРОКУ ГОДНОСТИ.

Недобросовестные продавцы могут закупить просроченный кофе, а дату изготовления подделать. Распознать «старье» можно только по аромату. Сожмите вакуумную упаковку и поднесите выпускной клапан к носу: сильный аромат и отсутствие прогорклого запаха - вот признаки свежести кофе.

КАК НЕ НАРВАТЬСЯ НА ПОДДЕЛКУ

■ Легче всего подделывается растворимый порошковый кофе, который пользуется наибольшей популярностью в нашей стране.

■ Совет покупать кофе известных фирм - не рекламный ход, а забота о здоровье. Понятно, например, что плесневелый продукт употреблять опасно. А это ведь распространенная фальсификация, когда зерна умышленно недосушивают или недожаривают, чтобы они больше весили. Это выгодно, но, конечно, не потребителю - порошок из таких зерен получается затхлым. Так что нюхайте кофе не только для удовольствия, но и для профилактики отравления.

■ Гранулированный кофе подделать сложнее - посторонние примеси здесь видны более четко, чем в порошковом. Отсюда следует простой вывод: лучше покупать его в стеклянной банке, которую надо повертеть в руках. Аккуратные гранулы пересыпаются внутри банки ровной волной, пыль не застилает стекло.

■ Растворимый гранулированный кофе чаще всего дороже порошкового. Но и он бывает плохого качества, если

используется то же исходное сырье, что и при производстве дешевого порошкового.

■ Принцип выбора того и другого кофе одинаков: кроме знакомой фирмы - типичная упаковка, полная информация на этикетке, включая факс и телефон, сертификат соответствия у продавца. Гурманам поможет вкус и запах, они, как истинные дегустаторы, ошибаются редко.

■ Проще всего подделать кофе в пакетиках, а его популярность пока не снижается. Такой кофе чаще продается с сахаром - «два в одном», но бывает и с порошковым молоком или сливками - «три в одном».

■ Вполне понятно, что не каждый может позволить себе банку фирменного кофе, но взять пакетик на работу вроде бы позволительная роскошь. Но именно тут мы можем налететь на так называемый «спитый» кофе, то есть кофейную гущу, бывшую в употреблении, или на кофейный порошок с растительными добавками (рожь, пшеница, цикорий). Это, конечно, не вредно, но цена-то должна быть другая.

