

УРОК 1: ЧТО ТАКОЕ КОФЕ?

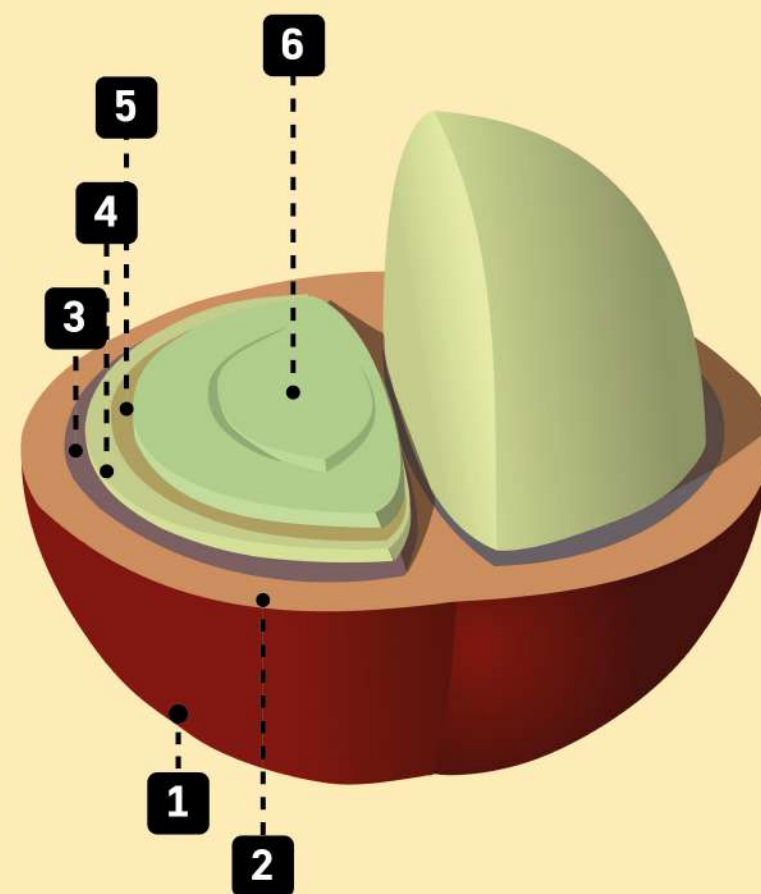
Путь от растения до чашки

Большинство людей думают, что кофе — это «бобы». Но на самом деле то, что мы называем кофейными бобами, — это косточка внутри фрукта. Этот плод мы называем «кофейной ягодой». Он растёт на тропических кустарниках, обычно между тропиками Рака и Козерога.

Внутри кофейной ягоды обычно две семечки. Иногда встречается особенность — это когда вместо двух внутри ягоды развивается одно семя.

СТРОЕНИЕ КОФЕЙНОЙ ЯГОДЫ:

- 1. Кожица:** тонкий окрашенный внешний слой. У спелых ягод цвет бывает красным, жёлтым или оранжевым — зависит от сорта.
- 2. Мякоть:** сладкая сочная часть под кожей.
- 3. Мусильяж:** клейкая прослойка, богатая сахарами и аминокислотами. Играет большую роль в формировании вкуса во время ферментации.
- 4. Пачмент:** тонкая «бумажная» оболочка вокруг семени. Может сохраняться у кофе, высушенного в пергаменте, или при методе вет-халл.
- 5. Серебряная кожица:** тончайшая оболочка, прилегающая к семени. Обычно отслаивается при обжарке и превращается в «шелуху».
- 6. Семя:** собственно семя внутри ягоды. Его сушат, обжаривают, перемалывают и заваривают — получается кофе, который мы знаем.



1 УРОК:

Всего род *Coffea* насчитывает примерно 124 вида (по другим источникам — до 129–139). Но коммерчески выращиваются в основном три вида.

ТРИ ОСНОВНЫХ ВИДА КОФЕЙНОГО ДЕРЕВА:

АРАБИКА

- о Растёт на больших высотах, обычно выше 1000 метров.
- о Вкус: более сложный, сладкий, цветочный, с яркой кислотностью.
- о Более чувствительна к вредителям и болезням.
- о Ниже содержание кофеина (1–1,5%).
- о Доля в мировой продукции: около 60–70%.

РОБУСТА

- о Растёт на меньших высотах, более устойчива к жаре и вредителям.
- о Вкус: более горький, землистый, с плотным телом.
- о Выше содержание кофеина (2–3%).
- о Часто используется для растворимого кофе и в эспрессо-блендах — ради крема и плотности.

ЛИБЕРИКА

- о Реже встречается в коммерческом производстве, но с очень узнаваемым профилем.
- о Вкус может быть дымным, древесным, с фруктовыми нотами типа джекфрута.
- о Много выращивается на Филиппинах, в Малайзии и некоторых регионах Индонезии.
- о Ягода, семя и дерево крупнее, чем у арабики и робусты.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

Найдите два разных кофе (в зёрнах или молотый): один — 100% арабика, второй — робуста или бленд.

Заварите оба одним и тем же способом: френч-пресс, дрип, гейзерная, любая ручная воронка — что у вас есть.

Пробуйте друг за другом и ответьте:

- о Какой более кислотный или фруктовый?
- о Какой более горький или землистый?
- о Какой вам нравится больше — и почему?

Запишите свои заметки своими словами. Цель — начать формировать свой сенсорный словарь.