

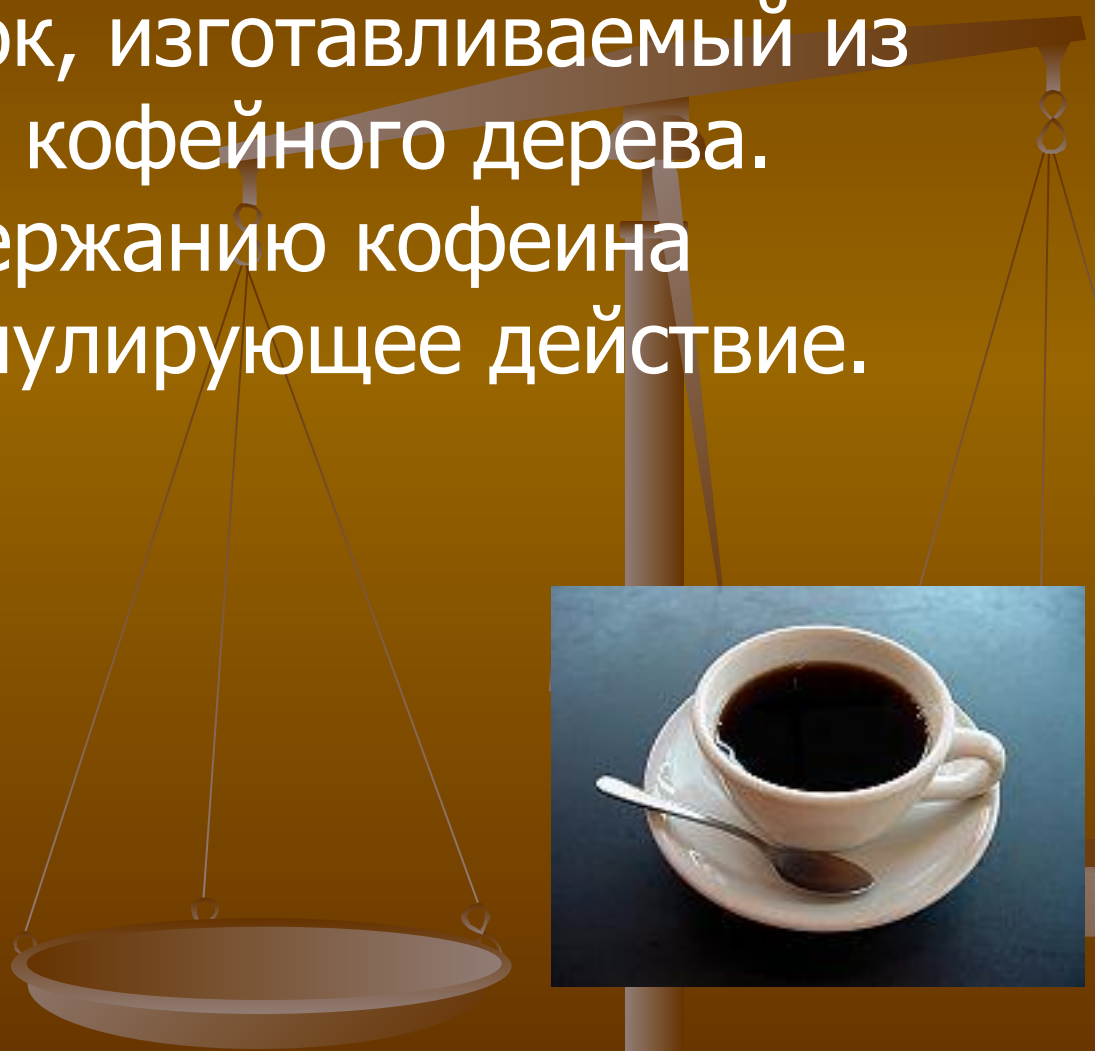
# Презентация по ВКУСОВЫМ ТОВАРАМ.

Кофе.



# Кофе

- Кофе — напиток, изготавливаемый из жареных зёрен кофейного дерева. Благодаря содержанию кофеина оказывает стимулирующее действие.

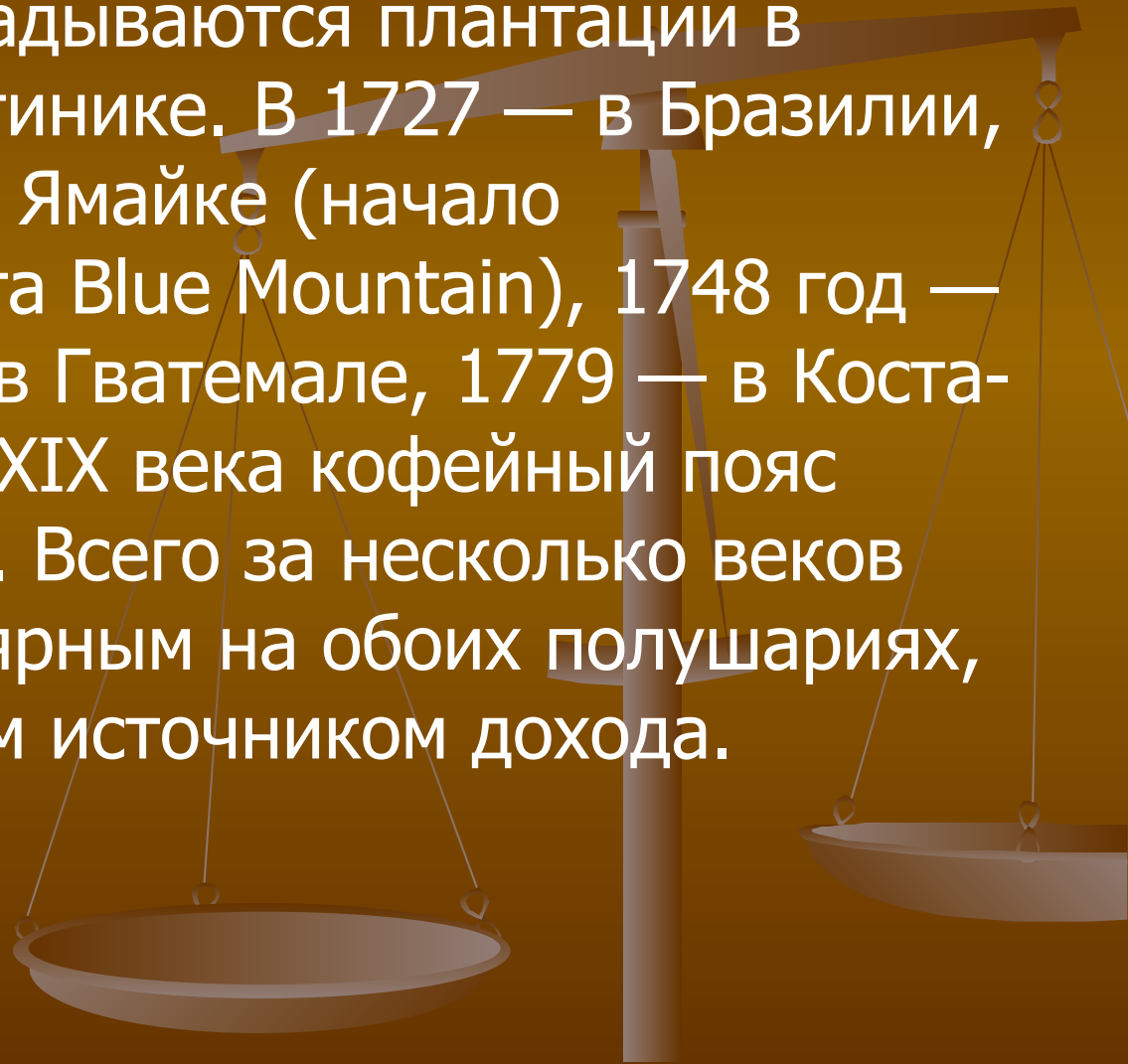


# Места выращивания кофе в прошлом

- До XIV века кофе произрастал в Эфиопии в диком виде. После кофейное дерево было привезено на Аравийский полуостров. В конце XVI века европейские торговцы начали закупать кофе в арабских портах и привозить в Европу в 1600-е гг. Согласно легенде, в середине XVII века мусульманский пилигрим тайно вывез кофейные зерна в Южную Индию. Оттуда в конце XVII века голландские торговцы тайно вывезли кофейное дерево на Яву и Суматру. Это послужило концом арабской монополии на выращивание кофе.
- Затем, в 1706 году голландские колонисты прислали саженец кофейного дерева в ботанический сад Амстердама, и с этого дерева началось выращивание растения в колониях Нового Света. Через несколько лет французский король получает в подарок саженец дерева от голландцев, и вскоре французы вывозят сорта мокко из Йемена на о. Бурбон (ныне — Реюньон, рядом с островом Мадагаскар). Так началась история известного сорта арабики, называемой «бурбон».



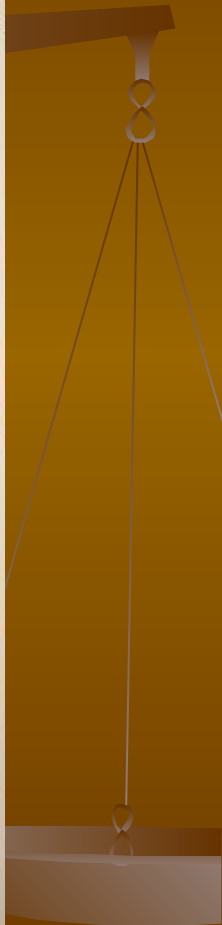
- В 1721 году закладываются плантации в Гвиане и на Мартинике. В 1727 — в Бразилии, в 1730 году — на Ямайке (начало знаменитого сорта Blue Mountain), 1748 год — на Кубе, 1760 — в Гватемале, 1779 — в Коста-Рике, и к началу XIX века кофейный пояс Земли замкнулся. Всего за несколько веков кофе стал популярным на обоих полушариях, являясь неплохим источником дохода.



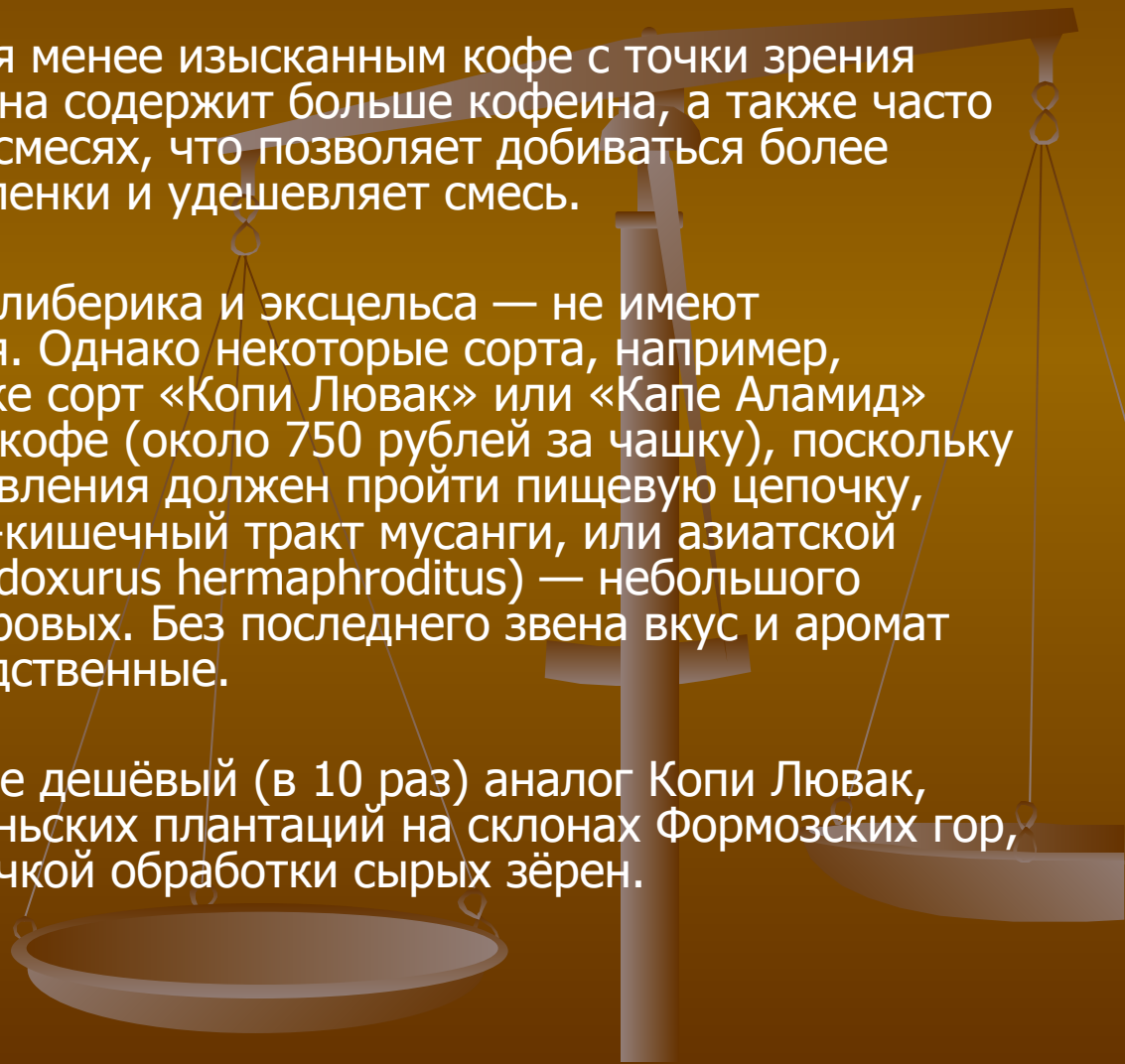


# Виды кофе

- В природе существует около 70 видов кофейных деревьев — от карликовых кустарников до 10-метровых великанов.
- Существует два основных ботанических вида кофейных деревьев и, соответственно, зёрен, получаемых из плодов этих деревьев: арабика и робуста, которую иногда называют конголезским кофе. На эти два вида приходится по разным оценкам до 98 % производимого кофе. Этот объём делится в соотношении 70 % — арабика, 30 % — робуста. На остальные 30 (по др. оценкам — 70) видов приходится лишь 2 % мирового производства кофе.
- Наиболее распространённый сорт кофе, арабика, произрастает на высоте от 600 до 2000 метров над уровнем моря. Красивые по форме зёрна как правило имеют продолговатую форму, гладкую поверхность, слегка изогнутую в форме буквы «S» линию, в которой обычно после лёгкой обжарки остаются невыгоревшие частицы кофейной ягоды.



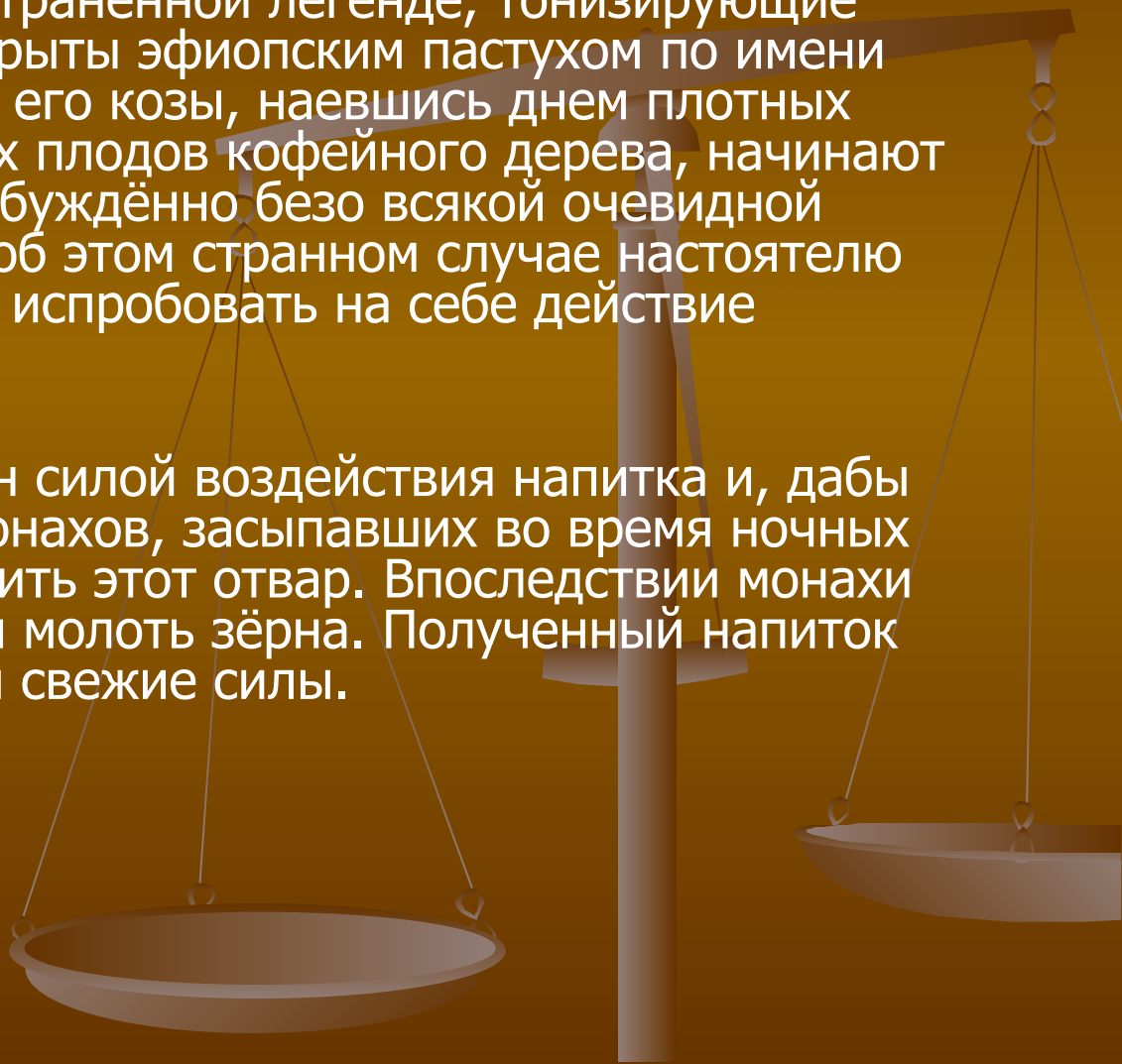
- Вид робуста является быстрорастущим и более устойчивым к вредителям, чем арабика, и произрастает примерно от 0 до 600 м над уровнем моря, прежде всего — в тропических районах Африки, Индии и Индонезии. Зёрна имеют округлую форму, цвет — от светло-коричневого до серовато-зелёного.
- Робуста обычно считается менее изысканным кофе с точки зрения аромата. В то же время она содержит больше кофеина, а также часто используется в эспрессо-смесях, что позволяет добиваться более качественной кофейной пенки и удешевляет смесь.
- Другие сорта, например, либерика и эксцельса — не имеют промышленного значения. Однако некоторые сорта, например, произрастающий в Африке сорт «Копи Лювак» или «Капе Аламид» является самым дорогим кофе (около 750 рублей за чашку), поскольку для правильного приготовления должен пройти пищевую цепочку, включающую желудочно-кишечный тракт мусанги, или азиатской пальмовой циветты (*Paradoxurus hermaphroditus*) — небольшого зверька семейства виверровых. Без последнего звена вкус и аромат этого кофе весьма посредственные.
- Недавно появился и более дешёвый (в 10 раз) аналог Копи Лювак, «Monkey Coffee», с тайваньских плантаций на склонах Формозских гор, с такой же сложной цепочкой обработки сырых зёрен.





# История

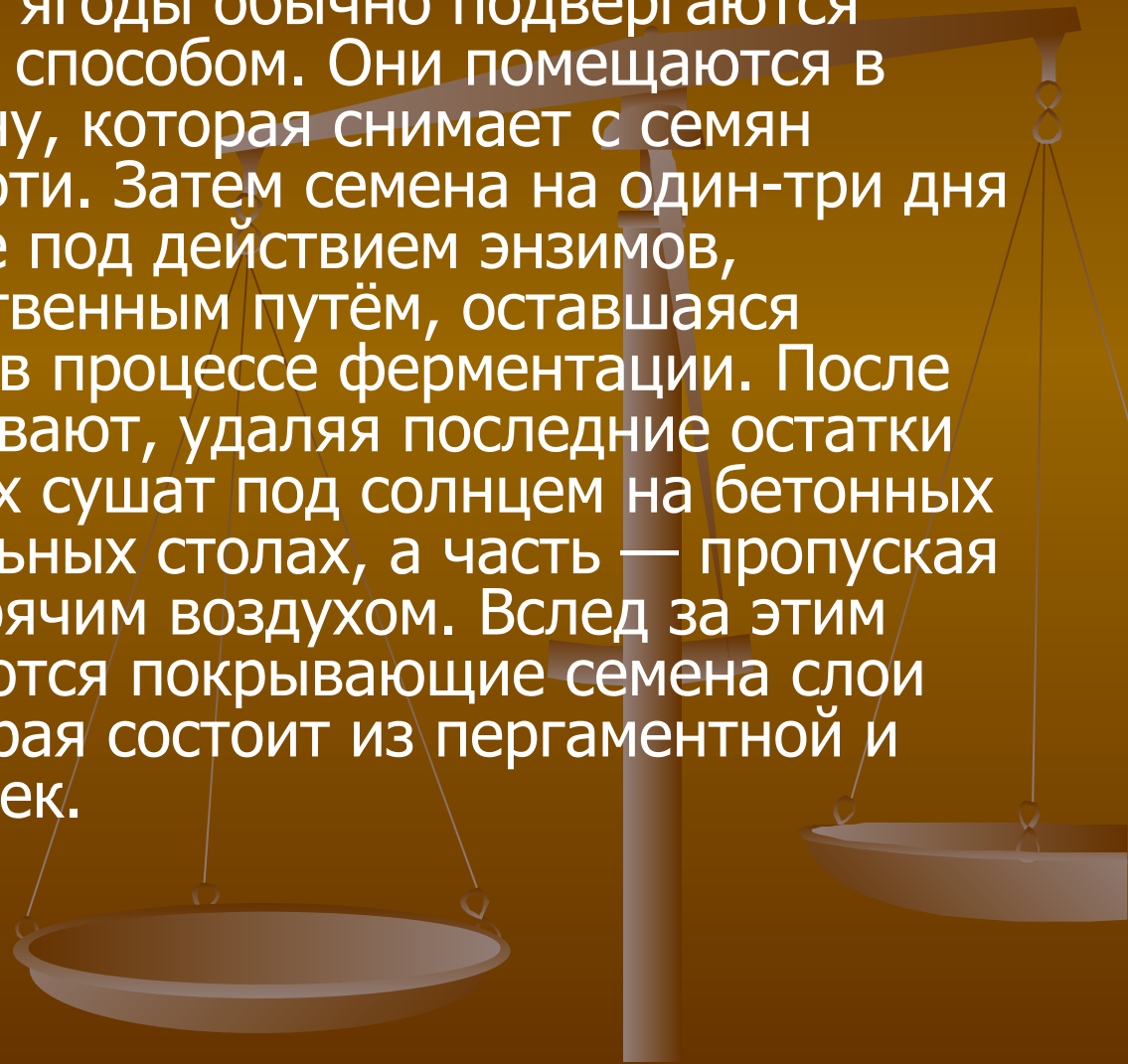
- Согласно самой распространённой легенде, тонизирующие свойства кофе были открыты эфиопским пастухом по имени Калди, заметившим, что его козы, наевшись днём плотных листьев и темно-красных плодов кофейного дерева, начинают вести себя по ночам возбуждённо безо всякой очевидной причины. Он рассказал об этом странном случае настоятелю монастыря, и тот решил испытать на себе действие необычных зёрен.
- Настоятель был поражён силой воздействия напитка и, дабы поддержать бодрость монахов, засыпавших во время ночных молебнов, повелел им пить этот отвар. Впоследствии монахи научились обжаривать и молоть зёрна. Полученный напиток снимал усталость, давал свежие силы.



# Выращивание

- Сначала в рассаднике, где обеспечивается нужное количество солнечного света и тени, сажают специально выведенные семена. Примерно через полгода сеянцы пересаживают на поле, почва которого подготовлена для них с помощью удобрений. Кофейные сеянцы сажаются рядами, расстояние между которыми делается с расчётом ухода за саженцами и землёй, а также для уборки урожая.
- Плодоносят растения только при круглогодичном уходе, в который входят прополка сорняков и регулярная обработка деревьев фунгицидами и инсектицидами с целью защитить их от вредителей и болезней, таких, как бобовый сверлильщик или кофейная ржавчина.
- Цветки сорта Арабика
- Плодоносить молодое растение начинает самое малое через два года. Кофе лучше собирать вручную, снимая только спелые ягоды одну за другой; именно так и делается в Колумбии, Коста-Рике и других странах, когда компании специально нанимают сезонных рабочих.

- Собранные вручную ягоды обычно подвергаются обработке влажным способом. Они помещаются в протирочную машину, которая снимает с семян большую часть мякоти. Затем семена на один-три дня кладутся в баки, где под действием энзимов, возникающих естественным путём, оставшаяся мякоть разлагается в процессе ферментации. После этого семена промывают, удаляя последние остатки мякоти. Часть из них сушат под солнцем на бетонных террасах или сушильных столах, а часть — пропуская через сушилки с горячим воздухом. Вслед за этим механически удаляются покрывающие семена слои сухой кожицы, которая состоит из пергаментной и серебристой оболочек.



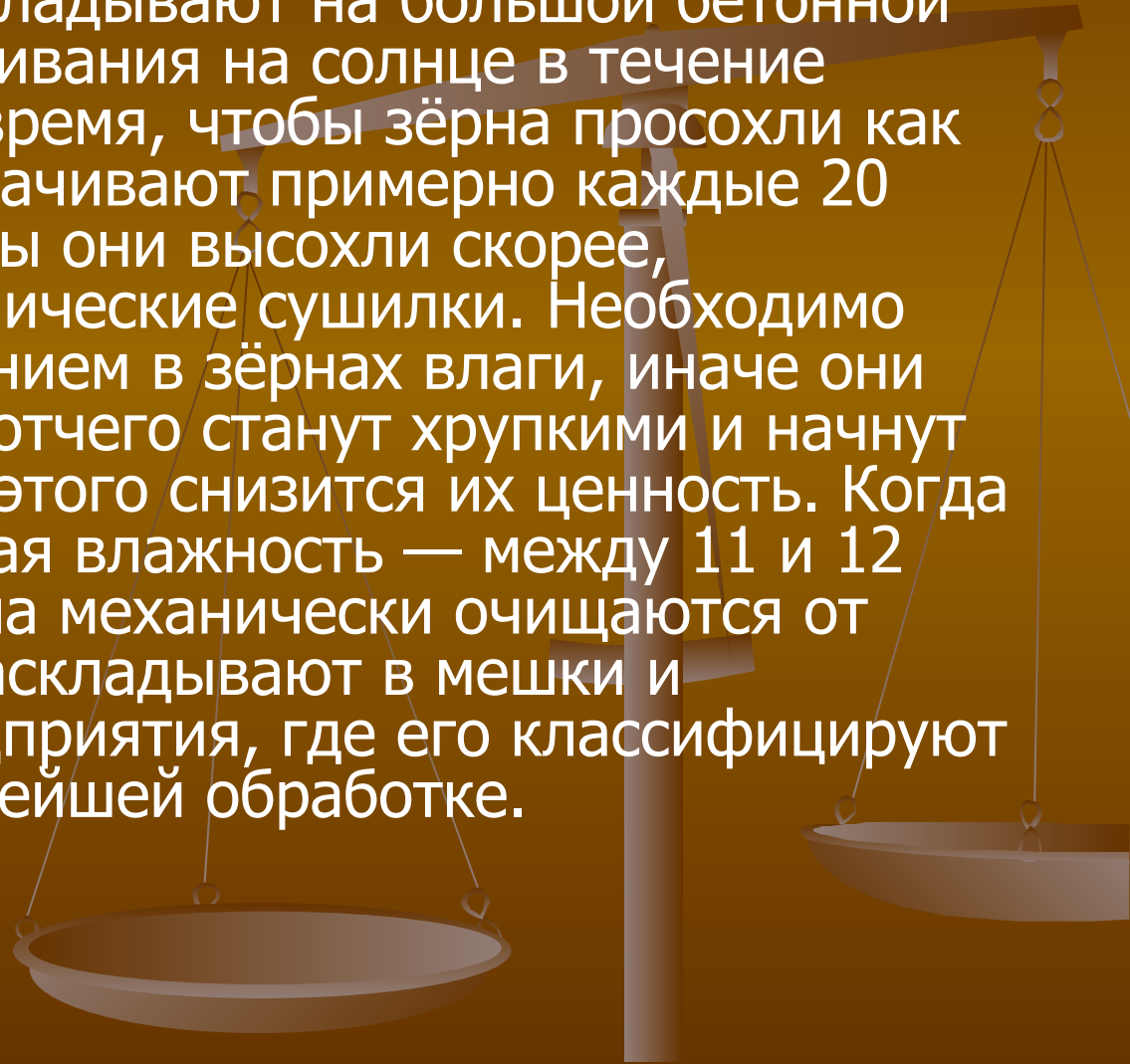


- Ферментация, которая осуществляется при обработке влажным способом, наряду с использованием только полностью созревших ягод позволяет получать мягкий кофе отличного качества.
- В Бразилии, главной стране по производству кофе, на плантациях чаще всего применяется уборочный метод, известный как *derrica*. Кофе собирают вручную, снимая с ветвей все до единой ягоды, независимо от степени их спелости. Недавно на некоторых плантациях для улучшения качества продукции и повышения производительности труда стали переходить на механизированные и полумеханизированные методы уборки. При одном из них используется ручной пневматический инструмент, трясущий ветви, в результате чего ягоды падают на землю.
- Упавшие плоды собирают граблями и, чтобы удалить листья, грязь и палочки, просеивают либо вручную, либо механически. Затем кофейные ягоды складываются в большие 60-литровые корзины. Просеянные ягоды моют в бетонном корыте или в специально предназначенной для этого машине. Во время мойки спелые плоды отделяются от старых сухих, которые начали гнить.





- Вымытый кофе раскладывают на большой бетонной террасе для просушивания на солнце в течение 15—20 дней. В это время, чтобы зёрна просохли как следует, их переворачивают примерно каждые 20 минут. Иногда, чтобы они высохли скорее, используются механические сушилки. Необходимо следить за содержанием в зёрнах влаги, иначе они могут пересохнуть, отчего станут хрупкими и начнут ломаться — а из-за этого снизится их ценность. Когда достигнута идеальная влажность — между 11 и 12 процентами, — зёрна механически очищаются от шелухи. Затем их раскладывают в мешки и отправляют на предприятия, где его классифицируют и подвергают дальнейшей обработке.

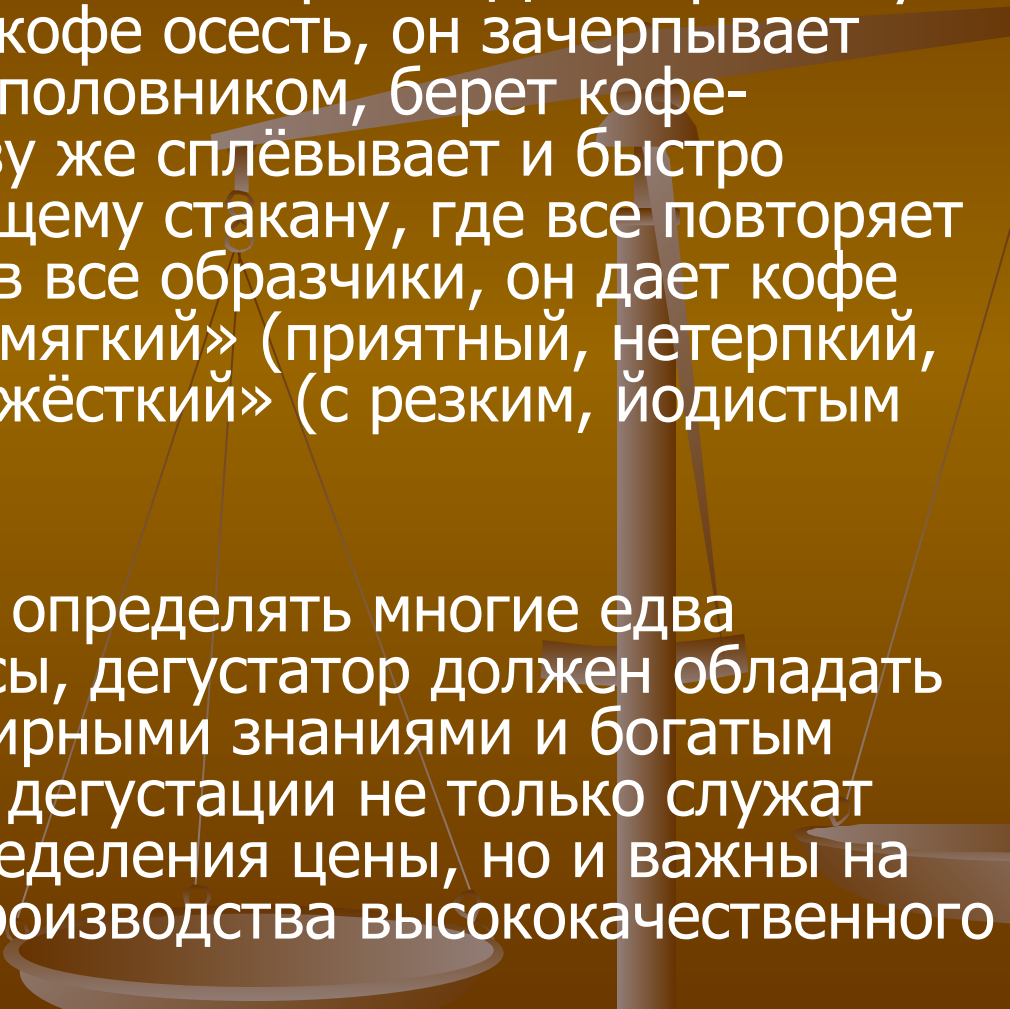


# Классификация

- Далее берутся пробы с каждого мешка завоза.
- После взятия проб, кофе из разных завозов складывается вместе и подвергается дальнейшей обработке для улучшения качества. Продукция проходит через очистительную машину, затем через механическое сито, разделяющее зёрна по размеру, а затем они поступают на вибрирующий стол, который сортирует их по весу. После этого продукт направляется в электронный сепаратор, удаляющий чёрные и зелёные зёрна, которые портят вкус сваренного кофе. Все, что осталось, поступает в складской резервуар и расфасовывается в мешки. В мешках хранятся зёрна единого размера и качества, которые можно экспортировать или продавать местным покупателям.
- Пробы, взятые раньше классифицируют для определения цены на продукцию. В первую очередь образчики распределяются по типам на основании количества дефектов в 300 граммах кофе. К дефектам относятся чёрные, зелёные и сломанные семена, а также шелуха, палочки и камушки. Затем зёрна просеиваются через несколько сит и распределяются по размеру



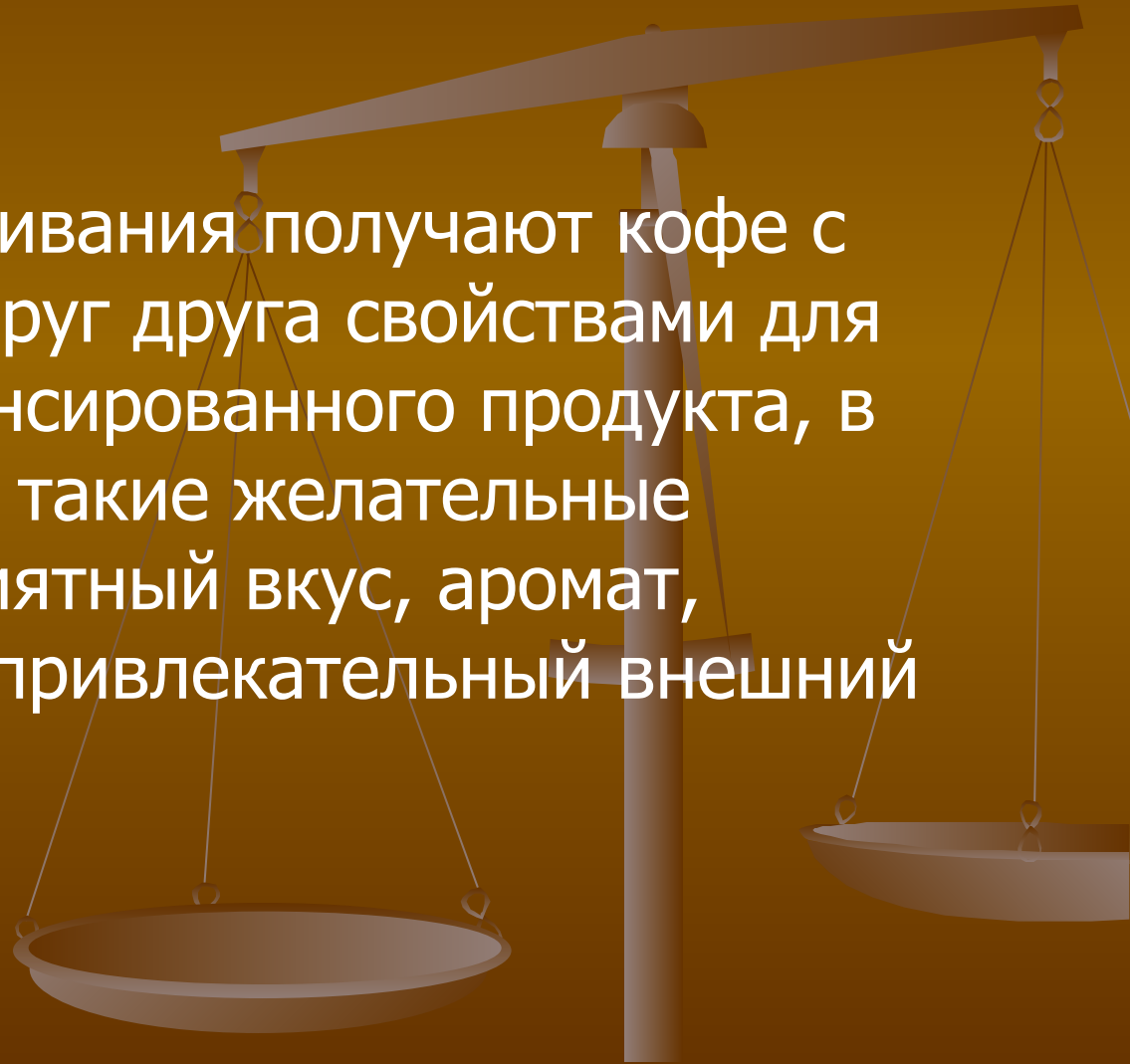


- 
- Наконец кофе отправляют на дегустацию. Образчик слегка поджаривают, измельчают и раскладывают в несколько стаканов отмеренными порциями. Добавляют кипяток, содержимое стаканов перемешивают, и опытный дегустатор оценивает запах, исходящий от каждой пробы. Дав образчику остыть и частичкам кофе осесть, он зачерпывает немного маленьким половником, берет кофе-образчик в рот, сразу же сплёвывает и быстро переходит к следующему стакану, где все повторяет сначала. Попробовав все образчики, он дает кофе разные оценки: от «мягкий» (приятный, нетерпкий, почти сладкий) до «жесткий» (с резким, йодистым вкусом).
  - Чтобы безошибочно определять многие едва различимые привкусы, дегустатор должен обладать тонким вкусом, обширными знаниями и богатым опытом. Результаты дегустации не только служат основанием для определения цены, но и важны на следующем этапе производства высококачественного кофе.



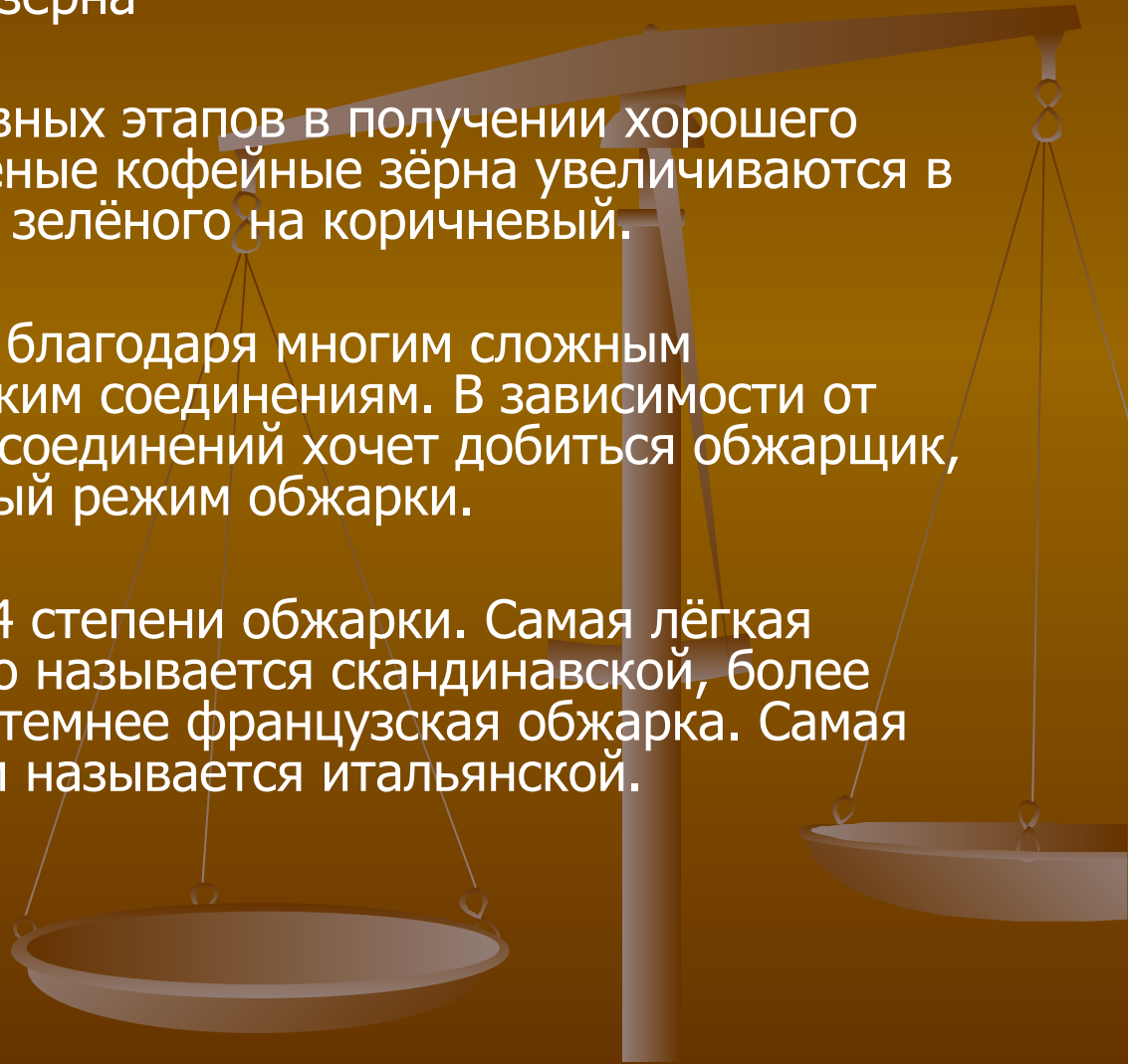
# Приготовление кофе

- Смешивание
- С помощью смешивания получают кофе с дополняющими друг друга свойствами для получения сбалансированного продукта, в котором усилены такие желательные качества, как приятный вкус, аромат, насыщенность и привлекательный внешний вид.



# Обжарка

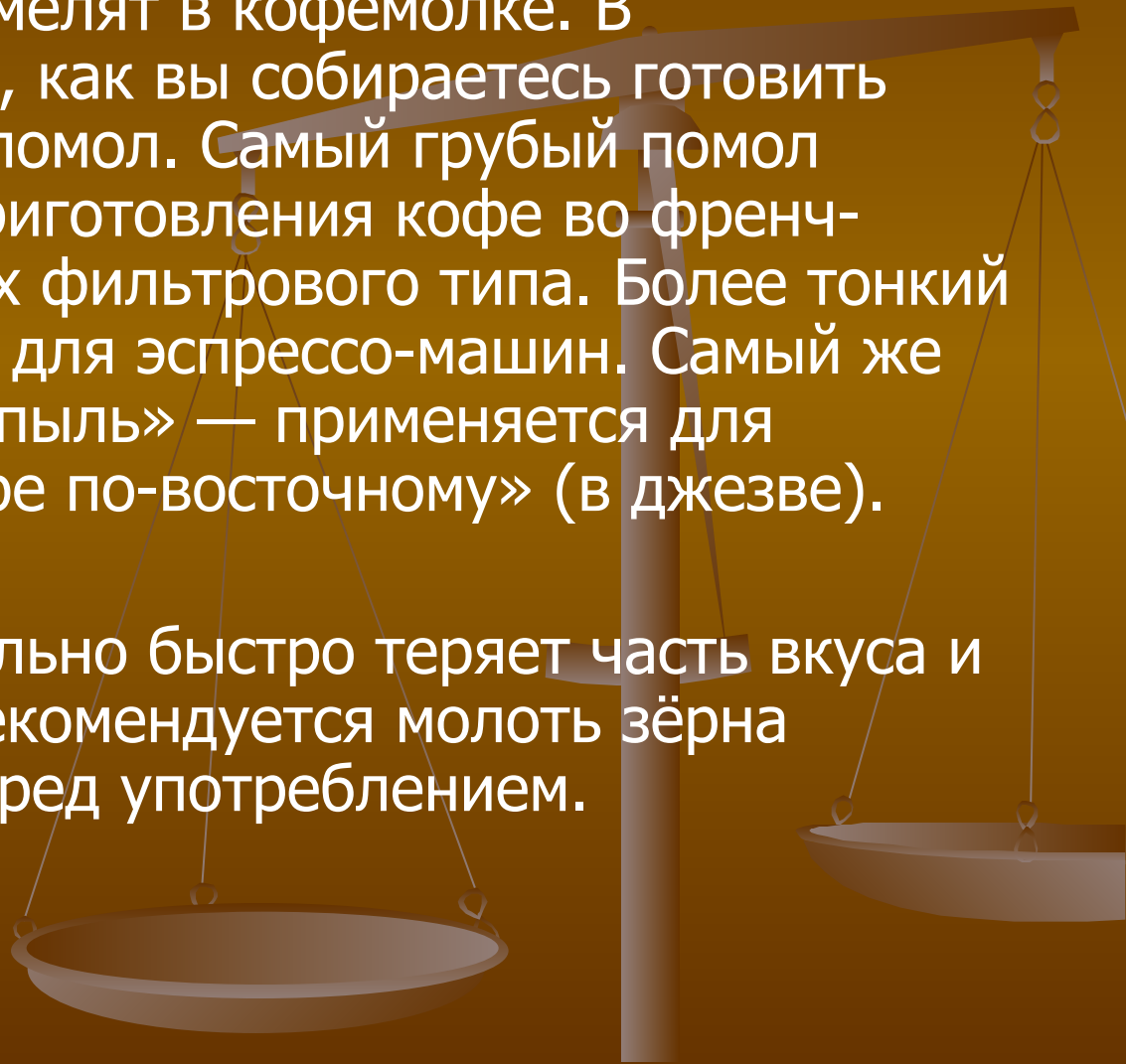
- Обжаренные кофейные зёрна
- Обжарка — один из главных этапов в получении хорошего кофе. При обжарке зелёные кофейные зёрна увеличиваются в объёме и меняют цвет с зелёного на коричневый.
- Вкус кофе формируется благодаря многим сложным ароматическим химическим соединениям. В зависимости от того, проявления каких соединений хочет добиться обжарщик, подбирается оптимальный режим обжарки.
- Как правило выделяют 4 степени обжарки. Самая лёгкая степень обжарки обычно называется скандинавской, более тёмная — венской, ещё темнее французская обжарка. Самая тёмная степень обжарки называется итальянской.





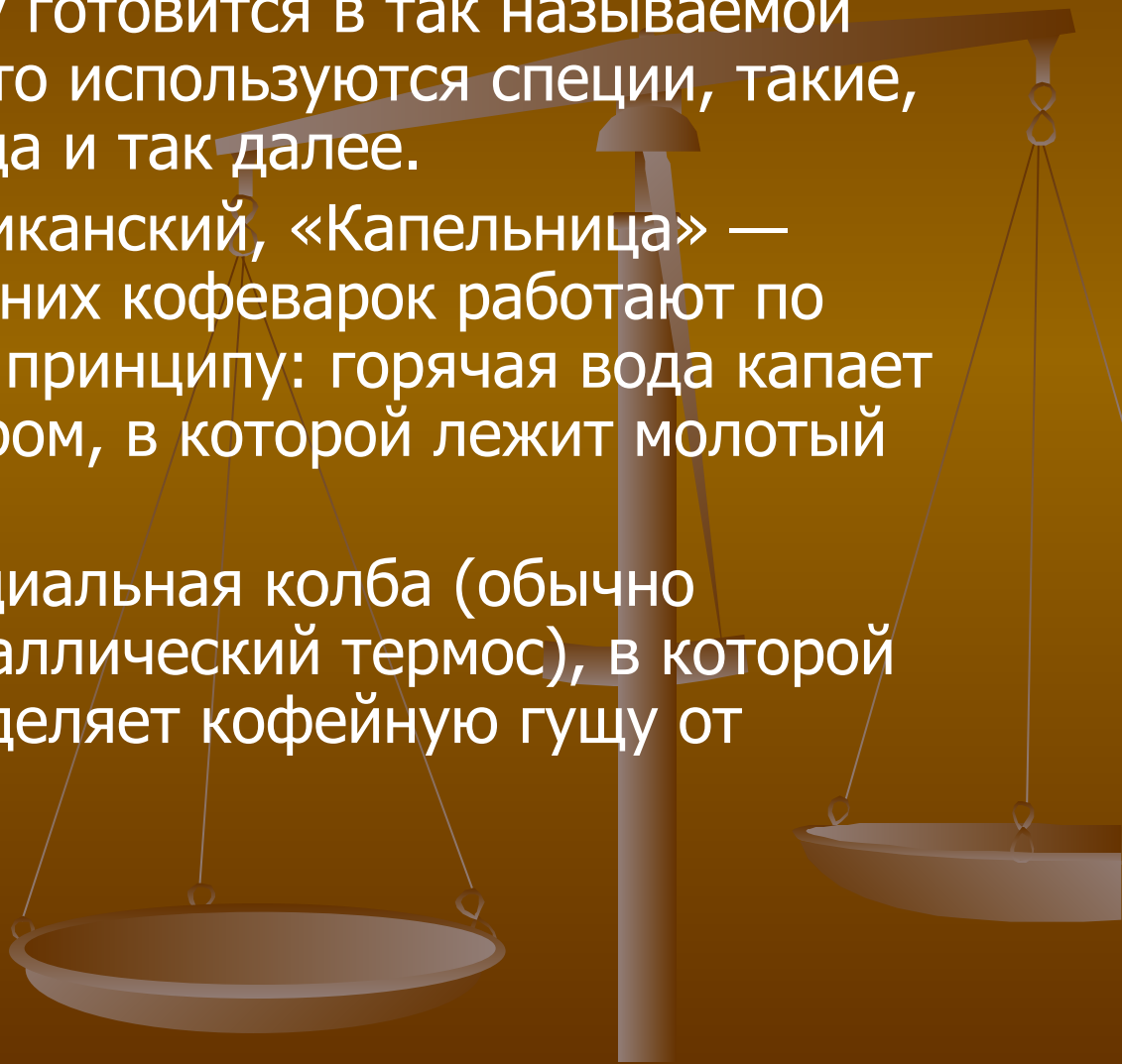
# Помол

- Обжаренные зёрна мелют в кофемолке. В зависимости от того, как вы собираетесь готовить кофе, подбирается помол. Самый грубый помол используется для приготовления кофе во френч-прессе и кофеварках фильтрового типа. Более тонкий помол используется для эспрессо-машин. Самый же тонкий помол — «в пыль» — применяется для приготовления «кофе по-восточному» (в джезве).
- Молотый кофе довольно быстро теряет часть вкуса и аромата, поэтому рекомендуется молоть зёрна непосредственно перед употреблением.



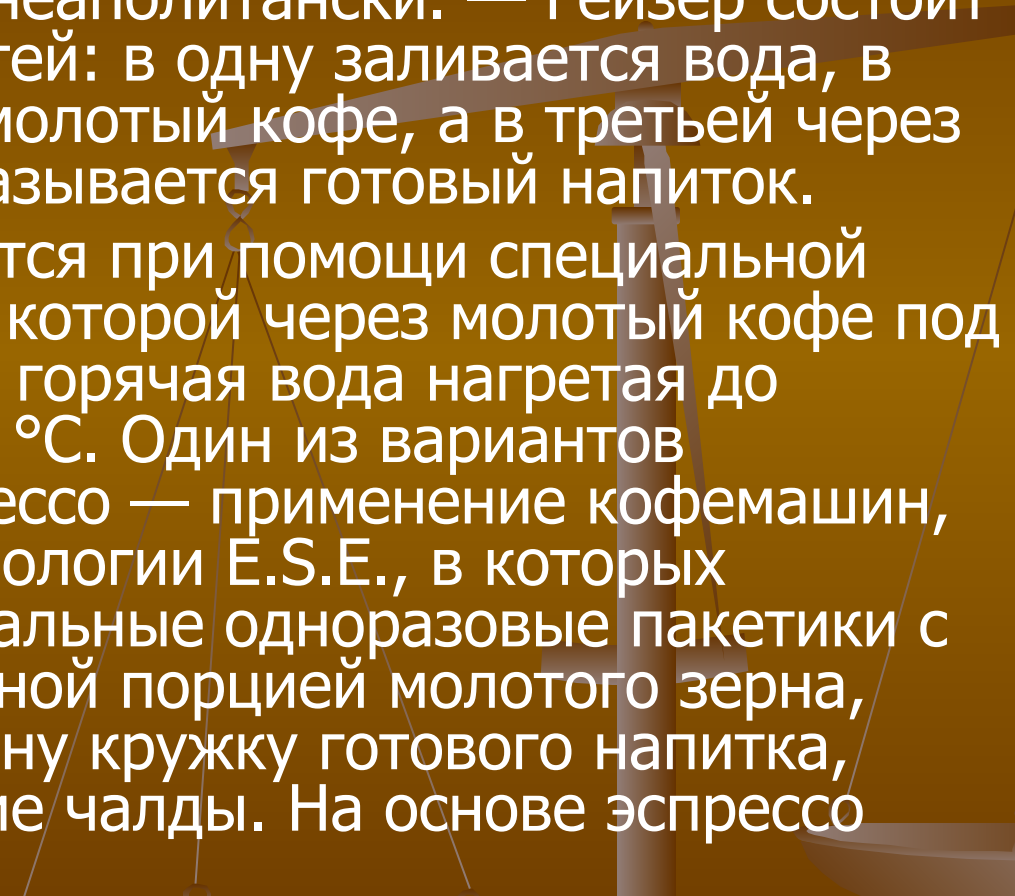
# Способы приготовления кофе

- Кофе по-восточному готовится в так называемой джезве (турке). Часто используются специи, такие, как кардамон, корица и так далее.
- Кофе-фильтр, Американский, «Капельница» — большинство домашних кофеварок работают по «гравитационному» принципу: горячая вода капает на воронку с фильтром, в которой лежит молотый кофе.
- Френч-пресс — специальная колба (обычно стеклянная или металлический термос), в которой поршень с ситом отделяет кофейную гущу от напитка.

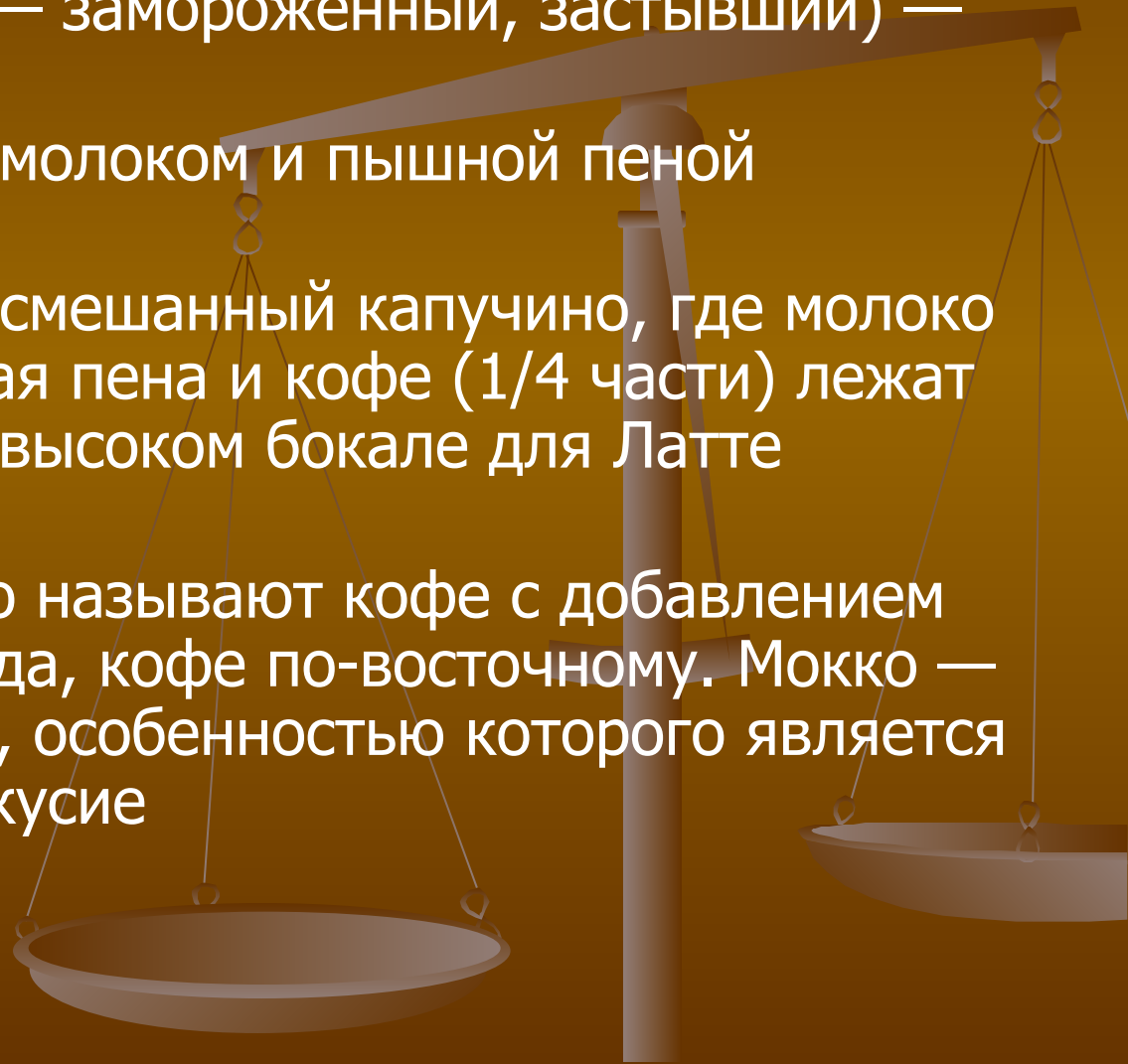






- 
- В гейзере, Кофе по-неаполитански. — Гейзер состоит условно из трёх частей: в одну заливается вода, в другую засыпается молотый кофе, а в третьей через некоторое время оказывается готовый напиток.
  - Эспрессо — получается при помощи специальной эспрессо-машины, в которой через молотый кофе под давлением подаётся горячая вода нагретая до температуры 88—91 °С. Один из вариантов приготовления эспрессо — применение кофемашин, работающих по технологии E.S.E., в которых используются специальные одноразовые пакетики с уже отмеренной точной порцией молотого зерна, рассчитанного на одну кружку готового напитка, получившие название чалды. На основе эспрессо обычно готовится:

- Глясе (от фр. glacé — замороженный, застывший) — кофе с мороженым.
- Капучино — кофе с молоком и пышной пеной («капюшоном»).
- Латте макиато — несмешанный капучино, где молоко (3/4 части), молочная пена и кофе (1/4 части) лежат слоями. Подаётся в высоком бокале для Латте объёмом 300 мл.
- Мокко — так обычно называют кофе с добавлением шоколада или, иногда, кофе по-восточному. Мокко — основной сорт кофе, особенностью которого является шоколадное послевкусие



- Ристретто — самый концентрированный, самый крепкий и самый бодрящий кофе, сваренный в меньшем, чем эспрессо, объёме (7 г кофе на 15—20 мл воды). Вопреки распространённому мнению, ристретто содержит не так уж много кофеина. На самом деле в первые 15 секунд экстракции кофе в ристретто попадают кофейные эфирные масла, создающие насыщенный вкус и аромат кофе, а кофеин начинает активно выделяться позднее. Поэтому в порции ристретто содержание кофеина даже ниже, чем в порции эспрессо. Напиток принято подавать в чашке для эспрессо (или в специальной миниатюрной чашечке без ручек) вместе со стаканом холодной питьевой воды. Обычно перед первым глотком ристретто делают несколько глотков воды. Вода предотвращает обезвоживание организма, а также очищает вкусовые рецепторы и позволяет наслаждаться каждым глотком как новым. Порция рассчитана на один-два глотка, поэтому итальянцы обычно пьют ристретто, не отходя от барной стойки. Добавлять в ристретто сахар считается дурным тоном.







Конец.

