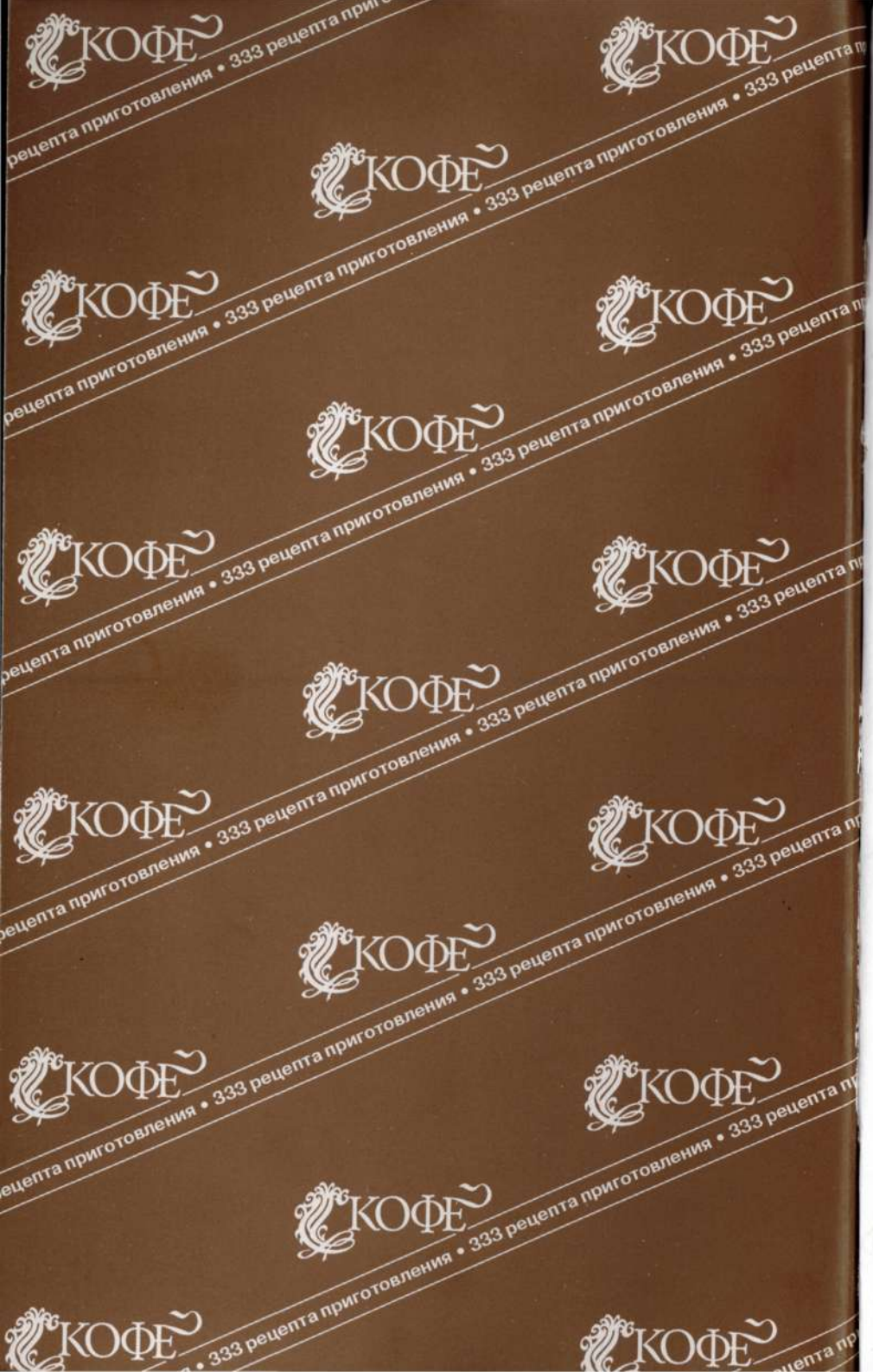


К.В. Фомиченко

# КОФЕ 333 рецепта



**черный  
как ночь,  
сладкий  
как поцелуй,  
крепкий  
как проклятие**



**К.В. Фомиченко**

# КОФЕ 333 рецепта со всего мира

Минск  
"Ураджай"  
1999

УДК [633.73:641.87] (083.12)

ББК 36.98

Ф76

**Фомиченко К. В.**

Ф76 Кофе. 333 рецепта со всего мира. — Мн.:  
Ураджай, 1999. — 222 с. ил.

ISBN 985-04-0268-9

Приведены рецепты приготовления кофе, которые распространены в большинстве стран всех континентов земного шара. Многие из них необычны, удивительны, чрезвычайно редки и своеобразны. Не забыты и классические, популярные рецепты.

Даны деловые советы, как выбрать зерна кофе без дефектов, как обжарить и размолоть кофе, как подать для званных гостей и как для членов семьи.

Описано, какую обработку проходят кофейные зерна, прежде чем превратятся в ароматный и вкусный напиток. Дается информация о растворимом кофе и кофе без кофеина.

Представленные рецепты приготовления кофе могут использоваться не только в домашних условиях, но и на предприятиях общественного питания: в изысканных ресторанах, кафе, бистро, барах или обычных столовых.

Для широкого круга читателей.

УДК [633.73:641.87] (083.12)

ББК 36.98

© К. В. Фомиченко, 1999

ISBN 985-04-0268-9

© Оформление. А. Н. Хилькевич, 1999

# кофе **333** рецепта

## ОТ АВТОРА

Эта книга — прежде всего своеобразный парад рецептов приготовления кофе; что, собственно, и отражает ее название. В принципе она во многом схожа с традиционными руководствами по кулинарии. Неоспоримым ее достоинством является удивляющее всех количество приведенных рецептов приготовления, подчеркнем, лишь одного единственного продукта — кофе. На сбор и систематизацию этих рецептов затрачена масса усилий и времени.

В конце концов выкристаллизовалось вначале намерение, а потом и твердое убеждение, что настал «урочный» час, когда всем накопленным следует поделиться с другими почитателями кофе. Добавим, и не только с ними, но и с теми, кто равнодушен к нему или питает выраженную неприязнь. Короче говоря, хочется ввести «среднестатистического» читателя, если он снизойдет до чтения этой книги, в область знаний (да, да знаний) о таком специфическом продукте, каким является кофе.

Если совершить путешествие в прошлое и попытаться собрать все положительное, что говорилось и писалось когда-то о кофе, то получится стройная симфония, начинающаяся с мощного крещендо композитора Бетховена, заваривавшего кофе из 64 зерен, в которую созвучно вплетаются воспевающие кофе гимны писателя Бальзака, употреблявшего неизмер-

## кофе 333 рецепта

ное количество крепчайшего кофе, в поисках подходящих зерен для его заварки не единожды исколесившего весь Париж, и заканчивающаяся апофеозом — «Кофейной кантатой» композитора Баха, восславившей его любимый напиток. Список похвал и дифирамбов, исходящих по этому поводу от знаменитостей и авторитетов, можно бесконечно продолжать, но не в этом наша задача.

Что же сказать о современном состоянии проблемы кофе? Сегодня кофе стал самым популярным напитком, оттеснив уверенно занимавший первое место чай. Его пьют повсеместно и ценят за тонкий аромат, приятный вкус, а главное, бодрящее освежающее действие, поэтому вопрос, пить или не пить кофе, кажется просто праздным. Согласно статистическим данным более половины человечества выпивает в день 2—3 чашки кофе, четверть — 6 и более чашек. Это означает, что в год поглощается свыше 200 млрд порций кофе. «Кофе-генерал» — окрестили его бразильцы, чья страна является главным экспортером, поставляющим на мировой рынок до 50% всего выращиваемого кофе.

Как откровенно смешны и выглядят забавным историческим казусом отзывы парижских газет на первое появление кофе. «Отвратительный отвар из старых сапог и сироп из сажки» — хором писали они. Все эти парадоксы остались далеко в прошлом, как и почти детективная история его распространения и вообще драматические события, связанные с ним, постепенно уходит и кофейный бум. Теперь кофе стал вторым после нефти дорогим товаром.

## кофе 333 рецепта

Кофе действительно можно назвать удивительным творением природы, настоящим подарком человеческому организму. Он и действует на человека многообразно: бодрит, возбуждает, стимулирует, освежает, дарит наслаждение, избавляет от апатии, снижает стресс и т.д. Но кофе в прошлые времена и кофе сегодня — дистанция огромного размера. Время и прогресс действуют безотказно, многое изменилось и в отношении к кофе. К тому же каждый народ, приобщаясь и привыкая к кофе, привнес что-то свое, чисто национальное в способы приготовления этого напитка. С другой стороны, поскольку кофе стал обязательным атрибутом гостеприимства, незаменимым спутником деловых встреч, торжеств, дружеских застолий, то кулинары постарались модернизировать, изобрести и продолжают изобретать собственные, порой весьма затейливые, рецепты приготовления кофе. Наконец, технический прогресс также не остался в стороне. Появились новые модели кофеварочных аппаратов, целые агрегаты, специальные композиционные материалы и прочие, усовершенствован даже простой кофейник. Описание всего того, что предложено теперь в кофеварении хитроумными изобретателями, займет много места, да в этом и нет никакой необходимости, поскольку к каждому типу кофеварки прилагается соответствующая инструкция, в которой изготовитель знакомит с ее конструкцией и правилами эксплуатации. Укажем лишь, что технические усовершенствования, какими бы doskonaльными они ни были, сами по себе могут улучшить напиток или, в крайнем случае, едва заметно улучшают его. Они делают только бо-

## кофе 333 рецепта

лее удобным его приготовление и сберегают драгоценное время, а так по-прежнему все зависит от умения, навыков и терпения человека, решившего приготовить чашечку душистого напитка.

Что же касается употребления и приготовления кофе, то помимо того, что говорилось раньше, как это ни покажется странным, здесь также внесены определенные новшества. Современный человек уже не довольствуется «просто кофе». Ныне широкие масштабы приобрело употребление *кофе с алкогольными напитками*, которые, по мнению все возрастающего числа его сторонников, улучшают вкус кофе, обогащают его букет и усиливают возбуждающий эффект. Можно аргументированно утверждать, что вкусовые качества кофе при этом будут меняться. И действительно, они меняются даже тогда, когда в напитке кофе является только наполнителем, не говоря уже о том, когда он служит основным компонентом, а спиртной напиток выступает в качестве ароматизатора. Однако в полезности такой добавки высказываются сомнения и в унисон с мнением некоторых американских ученых объясняют «экзотичность» такого кофе тем, что при злоупотреблении кофе усиливается тяга к спиртному. Справедливости ради отметим, что подобные высказывания единичны. 15–20 мл коньяка или вина, которые добавляются в кофе, разумеется, не станут причиной возникновения алкоголизма, а вот поднять настроение, создать атмосферу праздничности они помогут.

С аналогичной стороны допустимо рассматривать и применение *кофе со всевозможными специями* (кардамон, корица, ванилин и другие) или припра-

## кофе 333 рецепта

вами. Их следует добавлять в таких пропорциях, чтобы, внося новый вкусовой элемент, они ни в коем случае не преобладали и не подавляли аромат кофе. В связи с разнообразием таких приправ увеличивается и разнообразие видов кофе, отличающихся один от другого, расширяется диапазон индивидуального экспериментирования по этой части.

Приправленный кофе может быть сделан таковым еще будучи в зернах, когда его сбрызгивают жидкой приправой, экстрактами или смешивают с другими ингредиентами (земляные орехи, семена подсолнечника и др.). На этой основе и получается разноликий, фантазийный кофе, отличающийся от стандартного, что и привлекает к нему немалую часть гурманов и любителей «создать что-то свое». Заметим, что такой вид кофе требует намного больше времени для заварки.

Знатоки утверждают, что добавки в строго дозированном количестве делают кофе более экстрактивным, повышают полноту напитка, придают ему более интенсивную окраску, пикантность, своеобразный «шарм».

К подобной категории следует отнести в известной мере и *кофе с молоком и сливками*. Это наиболее высококалорийный и полезный кофе благодаря тому, что он обогащается за счет витаминов, минеральных и других веществ, содержащихся в молоке. Такие же составляющие молока, как цистеин и глутатион, защищают организм от пагубного воздействия радиации. К тому же молоко и сливки взаимодействуют с танином, связывают его и кофе частично утрачивает горечь.

## кофе 333 рецепта

Ведя разговор о кофе, нельзя обойти молчанием вопрос о его главном биологически активном компоненте — *кофеине*. Представьте себе, что в кофе содержится его меньше, чем в одинаковой массе чая, но когда кофе пьют сверх меры, то, естественно, кофеина поглощается больше. Слишком частое употребление кофе, которое со временем переходит в привычку, вредно. «Все излишнее вредит» — гласит старая пословица. Во время значительных умственных затрат, продолжительной работы, сильной усталости, нахождения в постоянной стрессовой обстановке вряд ли найдется лучший нейтрализатор и стимулятор, чем кофе.

В настоящей книге описаны секреты приготовления простого стандартного и изысканного кофе, холодного и горячего, в сочетании с алкоголем, приправами, в комбинации с другими добавками, молоком, мороженым и т.д. Многие из рецептов интересны, соблазнительны и побуждают тут же взяться за кофеварку, чтобы их опробовать, другие необычны по сочетанию входящих в рецепт ингредиентов и т.д. Особую главу занимает описание различных видов полезного кофе и кофезаменителей.

Помимо этого, в книге приведены данные обо всех этапах, которые проходит кофейное зерно от созревания и уборки до поступления в продажу, и охарактеризованы те нарушения и дефекты, которые возможны на этом пути и на что следует обратить внимание при покупке. Даны деловые советы, как выбрать кофе, правильно обжарить, смолоть и приготовить в домашних условиях. Ведется особый разговор о том, как подать кофе «тет-а-тет» и как орга-

## кофе 333 рецепта

низовать банкет-кофе. В конце книги приведены рецепты приготовления небольшого количества оригинальных кондитерских изделий, в которых обязательным компонентом является кофе. Все советы призваны усилить неповторимый аромат, подчеркнуть совершенство вкуса приготовленной чашечки кофе.

Все, кто предпочитает кофе другим напиткам, кто так или иначе в своей деятельности связан с кофе, найдут в книге много интересного и полезного.

Автор искренне надеется, что она поможет широкому кругу читателей овладеть секретами приготовления кофе и значительно обогатить свой кофейный ассортимент.

## КОФЕ ГЛАЗАМИ ХИМИКА И МЕДИКА

В процессе эволюции природа соединила в кофе сложнейший конгломерат веществ. Их насчитывается примерно 2000, идентифицировано менее половины, а изучено с точки зрения химии и физиологии и того меньше. В большинстве своем эти вещества — сложные органические соединения. По химическому составу в расчете на сухое вещество в сырых кофейных зернах содержится 32–36% экстрактивных веществ, стабильно сохраняющихся в течение 7 лет при условии нормального хранения.

В составе сухого вещества кофе обнаружены следующие компоненты (%): кофеин — 0,7–2,5, белки 9–19,2; жиры 9,4–18,0, углеводы 4,2–11,8, минеральные вещества 3,7–4,5, более 30 представляющих большую ценность органических кислот, в том числе хлорогеновая 4–10,9, кофейная 0,2, лимонная 0,3 и др. Кроме того, в кофе находятся 20 свободных аминокислот, 23,9% клетчатки, кофейное масло, вода. Однако приведенные данные не дают полного представления о химическом разнообразии состава кофе, они не окончательные, химики продолжают интенсивно работать над выяснением этого вопроса.

Необходимая специфическая операция при обработке кофе — обжарка кофейных зерен — приводит к кардинальной перестройке их химического

состава и вследствие этого накоплению в зернах новых ароматических веществ, не существовавших до этого. На первое место по важности следует отнести образование *кофеоля* — сложной смеси летучих ароматических соединений, обеспечивающих характерный аромат кофе. В его состав, по одним данным, входят до 70 различных веществ, а по другим — даже до 220, в том числе метиловый спирт, ацетальдегид, метилфурфурол, ацетат, пиридин и прочие, многие из которых являются продуктами разложения белков, жиров, сахаров и других сложных по строению веществ. Образовавшиеся вещества весьма летучи и быстро окисляются кислородом воздуха, почему и рекомендуется обжаривать кофе непосредственно перед заваркой.

При обжарке сахароза — углеводный компонент сырого кофе под действием тепла превращается в карамелен, который наряду с другими продуктами карамелизации растворим и придает кофе коричневую окраску. Остальные сложные углеводные компоненты распадаются на более простые и при заварке кофе наряду с органическими кислотами и минеральными солями также легко растворяются.

В образовании аромата и вкуса кофе участвует еще один составной элемент сырых зерен — алкалоид тригонеллин, который в процессе обжарки разрушается с образованием пиридина. Другим и, пожалуй, важнейшим алкалоидом кофе является кофеин, совершенно не претерпевающий изменений при высокой температуре. Он выделен из кофейного экстракта французским ученым Рунге в 1819 г., затем была расшифрована его химическая формула (три-

## кофе 333 рецепта

метилксантин) и на ее основе искусственно синтезирован кофеин (Фишер, 1897).

Кофеин горьковат, но практически мало что дает для вкуса кофе. Поэтому напрасно связывают горечь кофе с присутствием в нем этого компонента и зря жалуются на то, что кофе не крепкий. Кофеин хорошо экстрагируется и равномерно распределяется в растворе, а остальные, входящие в состав кофе вещества (дубильные, безазотистые, клетчатка), остаются в осадке.

При обжарке в семенах кофе образуется значительное количество витамина РР — никотиновой кислоты и поскольку она водорастворима, то в одной чашке кофе может содержаться до 1/3 необходимого для человека количества этого витамина. Именно поэтому кофе в известной степени является профилактическим средством авитаминоза РР.

Большинство органических кислот находится в кофе в виде солей и только 1/3 — в свободном состоянии. Это такие широко распространенные кислоты, как яблочная, лимонная, уксусная и совсем редко встречающиеся кофейная, хинная, хлорогеновая. Последняя является наиболее ценной, так как придает кофе немного вяжущий привкус. Привкус горечи придают кофе и танины, находящиеся в кофейном зерне.

Заканчивая это небольшое эссе по химии кофейного зерна, необходимо указать, что сложные химические процессы, происходящие в кофе при варке и других процедурах, еще далеки от своего окончательного завершения. В деталях даже не раскрыта роль отдельных составных компонентов и всего их

## кофе 333 рецепта

комплекса в химических превращениях, происходящих в кофе во время его обработки и варки.

С медицинской точки зрения кофе является тонизирующим напитком и это его свойство обусловлено наличием в качестве составной части биологически активного алкалоида кофеина. Многостороннее влияние кофе (читай кофеина) на организм человека породило два диаметрально противоположных мнения о механизме и последствиях его действия, вреде или пользе его использования.

Чтобы внести ясность в этот непростой вопрос, следует обратиться как к уже проверенным и многократно подтвержденным научным данным, так и к новым, которые прошли незаметно в mass media. Начнем все по очереди.

**Кофе и желудок.** Часто на кофе возлагают ответственность за изжогу, гастрит и язву желудка. Однако нет ни одного серьезного научного свидетельства, что употребляемый в умеренных количествах кофе способен привести к возникновению болезней желудка. Да, кофеин в сочетании с содержащимися в кофе кислотами — сильнейший стимулятор выделения желудочного сока, поэтому его без ограничений следует рекомендовать только здоровым людям. Выпитая за 10 мин до еды чашечка кофе повышает аппетит, тонизирует желудок, повышает кислотность желудочного сока, влияет на деятельность кишечника. Кстати, повышение усвояемости пищи происходит, если выпить кофе после еды. Возможно, отсюда и традиционная подача кофе после окончания трапезы. Лишать кофе язвенников и страдающих гастритом тоже не стоит, им дозволено вы-



## кофе 333 рецепта

пить чашечку слабого кофе после еды, но обязательно с молоком. Мнение о возникновении рака желудка в связи с потреблением кофе является просто досужим домыслом.

**Кофе и нервная система.** Влияние кофе на нервную систему многообразно. Перво-наперво — это возбуждающее действие, стимуляция умственной деятельности, облегчение восприятия эмоциональных впечатлений. Кофеин ускоряет течение ассоциативных процессов, снижает усталость и сонливость, располагает к сосредоточенному мышлению, ослабляет действие снотворных и наркотических средств. Происходит все это, если употреблять кофе в малых количествах так, чтобы приходилось от 0,1 до 0,2 г кофеина на порцию. Если употреблять большие дозы, то может наступить обратный процесс. Кофеин ослабляет процессы торможения в центральной нервной системе, вот почему выпитая на ночь чашка кофе может вызвать бессонницу, а утром — наоборот, помогает прогнать сон.

Психостимулирующий эффект кофе длится примерно 3 ч, но что характерно, после этого не наступает депрессивного состояния, как это обычно бывает после приема алкоголя.

Людям сильным, уравновешенным можно увеличить количество употребления кофе, а тем, кто раздражается по пустякам, теряется при столкновении с трудностями, лучше пить кофе весьма умеренно.

**Кофе и сердечно-сосудистая система.** Кофе и кофеин (первый меньше, второй больше) повышают активность дыхательного и сосудодвигательного центров, расширяют сосуды сердца, мозга, по-

## кофе 333 рецепта

чек и скелетных мышц, улучшают кровоснабжение всех органов, усиливают частоту и силу сердечных сокращений. Подобное воздействие благоприятно при артериальной гипотонии. У здорового человека умеренное потребление кофе незначительно или вовсе не вызывает изменений сердечной функции и артериального давления. И опять-таки, лишь злоупотребление этим напитком может привести к стойкому повышению кровяного давления. Две чашки кофе, выпитые гипертоником, могут вызвать спазм сосудов головного мозга с одновременным подъемом давления, поэтому таким больным надо быть особенно осторожными. Правда, есть сообщения, что при систематическом употреблении кофе организм адаптируется и кровяное давление не поднимается.

Что касается грозного осложнения ишемической болезни сердца (ИБС), инфаркта миокарда, то вроде бы считается, чем больше чашек кофе выпито, тем выше частота возникновения инфарктов. Исходя из этого, людям, страдающим ИБС, рекомендуется отказаться от кофе вообще. Последние исследования, проведенные в Гарвардском институте здравоохранения, не выявили никакой связи между потреблением кофе и повышенным риском инфаркта или инсульта. Более того, исследователи пришли к совершенно парадоксальному выводу: кто пьет только декофеинизированный кофе или кто совсем отказался от него, более склонны к инфаркту. Тем не менее, во всем мире пока рекомендуется больным с ИБС и тяжелой артериальной гипертонией переходить на сорта кофе с пониженным содержанием кофеина. Бодрящий эффект, правда, в редуцирован-

ной форме скажется и здесь, так как и в них все же содержится до 0,1% кофеина, а входящие в состав зерен кофе и сходные по строению с кофеином теofilлин и теобромин подействуют стимулирующе на нервную систему и кровообращение, хотя в меньшей степени.

**Кофе и рак.** Установлено, что в самом кофе нет веществ, которые могли бы вызвать рак. Рак пищевода у пуэрториканцев, как показали исследования, возникал чаще не потому, что они употребляли много кофе, а потому, что пили его слишком горячим. Что касается рака легкого, в числе причин которого называют и кофе, то дело скорее в том, что некоторые любители кофе являются заядлыми курильщиками и за время, которое они проводят за чашечкой кофе, выкуривают до 5–10 сигарет кряду. Наоборот, как показали недавно ученые Вандербильского университета (США), кофе способствует профилактике рака толстого кишечника. Достоверно показано, что у тех, кто выпивал 4 чашки кофе в день, риск заболевания раком снизился на 24%. Данные о том, что кофе провоцирует рак поджелудочной железы, не подтвердились. Окончательную точку в этом вопросе поставили результаты наблюдений сотрудников Международного агентства по изучению рака (Лион, Франция), в которых не найдено никакой зависимости между потреблением кофе и возникновением опухолей у человека.

**Кофе и обмен веществ.** Определенные компоненты кофе способствуют распаду жиров, поэтому в крови повышается концентрация свободных жирных кислот, выводимых из организма. Не согласо-

ются данные по воздействию кофе на сахар крови. Одни говорят, что он снижает количество глюкозы и нормализует сахарную кривую, другие утверждают обратное. Кофе повышает активность липолитических ферментов в тканях, при этом становится более стабильным уровень липаз в крови. Содержание свободного холестерина после выпитой чашечки кофе уменьшается почти вдвое, снижается и площадь липоидоза аорты. Кофе ингибирует фермент фосфоидэстеразу, в результате происходит увеличение содержания одного из важнейших компонентов обмена веществ аденозинмонофосфата. Путем угнетения функциональной активности щитовидной железы кофе регулирует содержание в крови ее гормонов. Австралийские ученые обнаружили в кофе вещества, которые, проникая в мозг, блокируют рецепторы опиатов — морфина и энкефалинов, пептидов, вырабатываемых самим мозгом и оказывающих морфиноподобный эффект. Такие вещества не обнаружены ни в чае, ни в какао, но они содержатся в растворимом кофе, причем даже в тех его «диетических» сортах, из которых специально удален кофеин. По мнению ряда авторов, кофеин тормозит развитие атеросклероза.

**Кофе и общие заболевания.** Кофе обладает иммуностимулирующей активностью, влияет на интенсивность гуморального иммунитета. В поздние сроки после воздействия радиации ускоряет восстановление поврежденных в клетках печени, а в ранние сроки действует обратным образом. Есть указания на то, что кофе провоцирует аллергические реакции. Пить кофе нельзя тем, кто в качестве терапевтического средства

получает тиамин (витамин В<sub>1</sub>), так как при этом он разрушается.

Таким образом, кофе, при всех своих положительных свойствах, во многом способствовавших его широкому распространению, может оказывать отрицательное воздействие при злокачественной гипертонии, неврозах, бессоннице, аллергии и проч.

Для здорового человека запрета на кофе не может быть. Очевидно, дело заключается не в самом кофе, а в том, сколько и когда его следует пить. По всей книге мы пропагандировали тезис, что выпитая чашечка кофе утром, перед работой, повторение такого удовольствия после обеда никакого вреда не окажет. Однако употребление кофе без меры и не ко времени ни к чему хорошему не приведет. В таком случае могут даже появиться признаки «перебора» кофеина: нервозность, бессонница, аритмия, повышенное кровяное давление и проч.

Вернувшись к неоднократно ставившемуся вопросу пить кофе или не пить, в согласии с медицинскими указаниями ответим ясно, определенно и однозначно: да, пить, но главным девизом при этом должна быть *умеренность*.

## **РАСТВОРИМЫЙ КОФЕ (КОФЕ БЕЗ ОСАДКА) И ДЕКОФЕИНИЗИРОВАННЫЙ КОФЕ (КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА)**

Растворимый кофе, или как его принято называть на иностранный манер кофе-инстант, появился сравнительно недавно, хотя впервые был получен в 1899 г. швейцарским химиком Максом Моргентоллером. Кофе-инстант представляет собой сухой порошок водного кофейного экстракта. По внешнему виду это светло-коричневый порошок или пористые гранулы, *без осадка растворимые в воде различной температуры*, даже в совершенно холодной, что причисляют к его преимуществам. Он обладает практически аналогичными качествами, что и натуральный продукт, однако менее ароматен и *содержит больше кофеина*. Его популярность, несмотря на некоторые конъюнктурные соображения, растет изо дня в день главным образом по 3-м причинам: *удобство хранения, простота транспортировки и быстрый способ приготовления*.

Однако справедливости ради надо отметить, что споры о его плюсах и минусах не утихают и до сих пор. Одни принимают растворимый кофе безоговорочно, находя в нем высокие вкусовые качества, упрощенную процедуру приготовления, и утверждают, что ему присущи те же достоинства (цвет, вкус, эк-

страктность), что и натуральному продукту. Их противники, и таких большинство, не сомневаются в том, что растворимому кофе как по вкусу, так и особенно по аромату далеко до кофе, приготовленного кустарным домашним способом. К тому же этот кофеин: концентрация его в 22–33 раза выше, чем в исходном продукте. Если учесть, что терапевтическая доза кофеина согласно фармакологическим указаниям составляет у взрослых от 0,05 до 0,1 г на прием, то в чашке растворимого кофе содержится более 2 лечебных доз, отсюда и большая вероятность появления неприятных последствий.

Есть сведения, правда, пока непроверенные, которые должны помирить обе группы спорщиков. Чешские ученые разработали способ извлечения кофеина из зерен, при котором полностью сохраняется специфический вкус и аромат приготовленного из него растворимого кофе.

Первое мнение усиленно пропагандируется и поддерживается производителями кофе из-за утилитарных целей, так как переход на выпуск растворимого кофе весьма выгоден из-за удобства хранения и транспортировки, а также автоматизации его продажи и, что скрывать, для его изготовления можно использовать самый низкосортный, даже дефектный кофе. В быту разумнее сочетать и тот и другой виды кофе и в зависимости от обстоятельств их чередовать (походы, путешествия и др.).

Процесс производства растворимого кофе достаточно сложен. Помимо того, что к нему относятся все ранее описанные операции, существенным дополнением является то, что надо еще сделать настой

натурального кофе и, чтобы избавиться от осадка кофейной гущи, отфильтровать его, затем распылить в специальной камере, наполненной инертным газом. Именно так капельки экстракта на лету свертываются, высыхают, образуя гранулы. Используется и более прогрессивная технология Freeze Dried (фирма Дау Эгбертс, Нидерланды), при которой удаление воды из кофейного раствора идет методом быстрой заморозки в вакууме, а лед испаряется, минуя жидкое состояние. При этом отпадает надобность в термической обработке и тем самым удается сохранить максимум вкуса и аромата кофе.

Как указывалось выше, ароматичность растворимого кофе уступает натуральному. Число ароматичности жареного натурального кофе равно 0,60, а высушенного порошка — 0,32. Аромат растворимого кофе теряется в процессе производства на стадии экстракции и сушки и восстановить его не удастся.

Другой немаловажной особенностью растворимого кофе является повышенное содержание кофеина. Конечно, если надо зарядить себя энергией с утра или необходимо работать в неурочное время, тогда чашка растворимого кофе ваш друг и помощник. Однако совсем другое дело, когда повышается давление и пошаливает сердце, тогда надо выбирать кофе не по ситуации, не по вкусу, а по здоровью.

Ниже приводится заимствованная из СМИ таблица о содержании кофеина в наиболее рекламируемых сортах растворимого кофе, чтобы можно было выбрать его соответствующую марку.

## Кофе растворимый

№ п/п,	Наименование,	Страна,	Фирма,	Кофеин, %
1	100% NESCAFE SELECT	Индия	NESTLE	4,4
2	MOCCA TCHIBO (100 г)	Польша	TCHIBO	4,1
3	COCAM	Бразилия	TCHIBO	3,8
4	NESCAFE SELECT	Индия	NESTLE	3,6
5	MILD TCHIBO	Польша	TCHIBO	3,3
6	MOCCA	Израиль	POHIPE	3,3
7	ELDORADO	США	SANTINO	3,3
8	SUPREMO	США	SANTINO	3,2
9	TCHIBO EXCLUSIVE	Польша	TCHIBO	3,2
10	ROXAL AMERICAN GOLD BLEND	США	TCHIBO	3,0
11	JACOBS CAFE EDEL MOCCA	Австрия	JACOBS	2,9
12	GOLDEN BRAZIL	США	MSM	2,9
13	GOLD INSTANT COFFEE	Германия	KRUGER	2,8
14	VIENNA WIENNER EXCLUSIVE	Австрия	ARIES	2,8
15	MAXIN	Эквадор	ARIES	2,6
16	VIENNA WIENNER MAVESTAT	Австрия	ARIES	2,5
17	SANTAFE	Эквадор	ARIES	2,2
18	JACKY	Бразилия	ARIES	2,2
19	EXTRA INSTANT COFFEE	Германия	KRUGER	2,0
20	MILAGRO	США	SANTINO	2,0
21	VIENNA WIENNER CLASSIC	Австрия	ARIES	1,9
22	EXPRESS INSTANT COFFEE	Германия	KRUGER	1,2
23	SOMBRERO	США	SANTINO	0,3

кофе 333 рецепта

**Кофе растворимый**

№ п/п,	Наименование,	Страна,	Фирма,	Кофеин, %
1	100% NESCAFE SELECT	Индия	NESTLE	4,4
2	MOCCA TCHIBO (100 г)	Польша	TCHIBO	4,1
3	COCAM	Бразилия	TCHIBO	3,8
4	NESCAFE SELECT	Индия	NESTLE	3,6
5	MILD TCHIBO	Польша	TCHIBO	3,3
6	MOCCA	Израиль	POHIPE	3,3
7	ELDORADO	США	SANTINO	3,3
8	SUPREMO	США	SANTINO	3,2
9	TCHIBO EXCLUSIVE	Польша	TCHIBO	3,2
10	ROXAL AMERICAN GOLD BLEND	США	TCHIBO	3,0
11	JACOBS CAFE EDEL MOCCA	Австрия	JACOBS	2,9
12	GOLDEN BRAZIL	США	MSM	2,9
13	GOLD INSTANT COFFEE	Германия	KRUGER	2,8
14	VIENNA WIENNER EXCLUSIVE	Австрия	ARIES	2,8
15	MAXIN	Эквадор	ARIES	2,6
16	VIENNA WIENNER MAVESTAT	Австрия	ARIES	2,5
17	SANTAFE	Эквадор	ARIES	2,2
18	JACKY	Бразилия	ARIES	2,2
19	EXTRA INSTANT COFFEE	Германия	KRUGER	2,0
20	MILAGRO	США	SANTINO	2,0
21	VIENNA WIENNER CLASSIC	Австрия	ARIES	1,9
22	EXPRESS INSTANT COFFEE	Германия	KRUGER	1,2
23	SOMBRERO	США	SANTINO	0,3

Для сравнения приведем данные о содержании кофеина в некоторых сортах натурального кофе. В 170-граммовой чашке кофе сорта робуста из Уганды его 327 мг, в сорте колумбия — 195 мг, Коста-Рика — 170 мг, бразильский сантос и минос соответственно 160 и 163 мг. В процентах это будет составлять для сантоса в сыром виде 1,3%, жареном — 1,5. Соответственно в индийском плантейшен и ходейда 1,2 и 1,3, харрар 1,2 и 1,4 и больше, робуста 1,7 и 1,9%.

Есть еще один недостаток в растворимом кофе — его высокая *гигроскопичность*. Стоит только попасть в банку с этим кофе немного влаги, как кофе слипается и приготовленный из него напиток будет низкого качества. При производстве этот факт принимается во внимание и кофе фасуется в герметически закрытые банки. Удобен для пользования растворимый кофе, выпускаемый в пакетиках из алюминиевой фольги, каждый из которых содержит 2,5 г порошка — норму на одну чашку.

Вторая разновидность поступающего в продажу кофе — **декофеинизированный кофе**. Он предназначается для тех, кому противопоказан кофеин. Еще до недавнего времени такой вид кофе воспринимался даже с иронией, был невкусным, горьким и считался грубым эрзацем. Однако с усовершенствованием процесса вытяжки кофеина из кофейных зерен от этих недостатков во многом избавились и сегодня на международном рынке его продажа составляет 30% от оборота, а многие фирмы стали специализироваться вообще на выпуске такого кофе.

Сам процесс декофеинизации технически был изобретен еще в 1900 г. и состоит в том, что зеленые зерна кофе обрабатываются перегретым паром или органическими растворителями. Кофеин при этом извлекается и переходит в раствор. Проблема заключается в том, как извлечь из зерен максимум кофеина и сохранить в то же время аромат и вкус кофе. Этому больше соответствует швейцарский способ декофеинизации, когда используют горячую воду, вымывающую кофеин с последующей адсорбцией этого вещества на активированном угле. Остатки кофеина в таком кофе составляют ничтожную долю — 0,08% и именно при таком проценте кофе считается декофеинизированным.

Декофеинизированный кофе, если он приготовлен из высших или экстра сортов кофе, по качеству не уступает обычному, титестеры находят в нем чуть меньше аромата. Правда, такой кофе следует дольше обжаривать, чтобы кофейная горечь ощущалась больше.

Проведенные многочисленные исследования показали, что любители кофе могут различить, к примеру, бразильский и колумбийский кофе и испытывают затруднение в определении бразильского с кофеином и без него. В принципе декофеинизированный кофе должен быть дороже обычного, поскольку процесс декофеинизации достаточно сложен (мы говорим о нем весьма упрощенно) и требует дополнительных затрат, но их можно покрыть выпуском химически чистого кофеина.

## КАК ВЫБИРАТЬ, ГОТОВИТЬ И ПОДАВАТЬ КОФЕ

Успех в приготовлении чашечки кофе, наполненной восхитительным вкусом и ароматом, зависит от многих составляющих. Однако главные из них — две. Это прежде всего *качество самого кофе*, его кондиционность и затем *«человеческий фактор»*, который подразумевает ваш опыт приготовления этого напитка, скрупулезность и тщательность в соблюдении всех нюансов, ваш вкус, умение и усердие. Все перечисленное последним не требует особых пояснений, а вот первое — понятие настолько объемное, что нуждается в довольно пространной интерпретации целого ряда имеющих к нему прямое отношение факторов. Здесь и качество кофейного зерна, и степень его обжарки, качество воды для заварки, степень помола и многое другое, о чем и пойдет речь дальше.

Качество зерен кофе, по мнению специалистов, определяется прежде всего его «происхождением» или «родословной», ботаническим видом и сортом, а для покупателя — его товарным сортом. Вкус же кофе в общепринятом понимании этого слова зависит от месторасположения плантации над уровнем моря, типа почвы, на которой растут кофейные деревья, климата в конкретном «кофейном» регионе степени инсоляции (освещения солнечной энерги-

ей), способа и тщательности обработки зерен и др. Но на эти факторы мы повлиять не можем. Эти составляющие качества кофе учтены при экспорте присвоением каждой партии зерен соответствующего сорта — либо категории «Высший сорт», либо категории «Первый сорт». Других сортов кофе не бывает. В процессе оценки качества зерен и учитываются все указанные выше факторы: страна, качество почвы, влажность воздуха в зоне выращивания кофе.

И вот Вы купили кофе в зернах хорошего качества. Теперь, *чтобы приготовить вкусный, настоящий кофе* из этих зерен, надо знать много нюансов: степень помола, качество воды, в горячую или прохладную воду класть кофе, сколько на одну порцию положить, то есть технологию его приготовления. Как бы разнообразны ни были все эти составляющие приготовления кофе, дело в конце концов сводится к тому, как создать оптимальные условия, чтобы извлечь из размолотого кофе все вкусовые, ароматические и тонизирующие вещества.

Итак, прежде всего и «главнее» всего — качество кофейного зерна. Оно не все однородно, не всегда высококондиционно, а имеет ряд пороков, которые возникают в нем в процессе выращивания, некачественной обработки и неправильного хранения. Именно на эти изъяны следует обратить самое пристальное внимание при покупке кофе, поэтому перечислим наиболее часто встречающиеся из них.

**Порок № 1** — утрата зернами кофе естественной окраски — это результат длительного, превышающего нормативные сроки, хранения. При значительном превышении этих сроков зерна могут обес-

цвечиваться до такой степени, что приобретают выраженный белесоватый оттенок. Однако это не единственная причина такого порока. Утрата окраски может произойти, если зерна продолжительное время находятся во влажных условиях с последующим отступлением от правил при оценке ферментации, то есть цвета зерен. Кроме изменения окраски при хранении в сыром помещении, кофе приобретает запах плесени и затхлости, который настолько «вредливый» и стойкий, что не исчезает даже при тщательном обжаривании.

**Порок № 2** — наличие дефектных зерен. Это так называемые черные зерна, которые получаются от слишком продолжительного лежания плодов, упавших на землю, значительного увлажнения или несоблюдения режима сушки, нарушения правил хранения. Если черные зерна попробовать обжарить, они сначала становятся тусклыми, а затем и вообще обугливаются. Примесь их даже в небольшом количестве придает всей массе кофе неприятный привкус, неустраняемый при любых технологиях приготовления кофе.

**Порок № 3** — наличие затхлых зерен — появляется при условиях, описанных в пороке № 1, и еще, если кофейные зерна промывают грязной водой или держат их чрезмерно продолжительное время в воде. Зерно, прошедшее такую «обработку», невозможно отличить от нормальных и только при измельчении их Вы почувствуете гнилостный запах. К зернам с таким же пороком относятся кислые и плесневелые, которые определяются также по характерному специфически неприятному запаху, появляющемуся при размоле зерен.



Теперь о *пороках производственного характера*. К ним относятся: раздавленные зерна, дробленые зерна — кусочки меньше половины; «урезанные» зерна — срезан один конец; разломанные на две части по бороздке — «ушко», нарушена вогнутая часть «раковина» и др.

*Пороки кофе непроизводственного характера* представлены сухими и бесформенными зернами — как следствие повреждения вредителями (кофейным короедом, какаовым ложнослоником), птицами и при агрономически неграмотном уходе за деревьями. Дефектные зерна легко отличимы от нормальных. Правда, здесь есть один нюанс. Дело в том, что обычно плод кофе имеет два семени, но иногда случается, что одно из них по каким-то причинам не развивается и остается в зачаточном состоянии. Такие плоды бережно собирают отдельно, сортируют и обрабатывают, после чего они идут на приготовление «перл-кофе», особо ценимого знатоками этого напитка.

В некоторых партиях недостаточно качественно кофе встречаются посторонние примеси, которые ни в коем случае не должны быть: земля, камешки, веточки и т.д.

Дефектные зерна с пороками производственного и непроизводственного происхождения трудно устранимы или вовсе не устранимы. Эти зерна очень быстро обжариваются и к концу этого технологического процесса вообще могут обуглиться. При попадании пораженных болезнью зерен в общую массу даже высокосортного кофе они могут не только испортить его вкус, но и вызвать пищевой диском-

форт. Вот почему технологическая операция, обозначенная под № 1, так важна и должна выполняться с чрезвычайной тщательностью. Дефектные зерна кофе, о которых велась речь, бывают обнаружены уже на первой стадии технологической обработки, и их удаляют. Очистка от них и других посторонних примесей, а одновременно и сортировка зерен кофе выполняется на специальных машинах, оборудованных набором сит с различными шаблонными отверстиями. Оставшиеся легковесные примеси, облоочки, серебристая пленка, ворс удаляются двойной аспирацией — продувкой струей сжатого воздуха. Случайно попавшая в массив кофейных зерен металлическая мелочь улавливается магнитом.

Согласно ныне действующей технологической схеме переработки кофе вслед за очисткой и сортировкой предписываются следующие операции: обжарка, охлаждение, смешивание, помол, фасовка, упаковка, хранение.

Следующим элементом технологической обработки зерен кофе, на чем, пожалуй, сосредоточивается все умение и проявляется талант производителей кофе, является процесс *обжарки*. Зрелые кофейные зерна обычно темновато-серого или зеленовато-серого цвета, имеют неприятный вяжущий вкус, не обладают ароматом, с трудом измельчаются. Значимость обжарки как технологического процесса и заключается в том, чтобы изменить эти качества зерен и создать максимально хороший вкус, цвет и аромат кофе, чтобы он проявил присущие только ему аромат и свойства тонизирующего напитка. Именно благодаря обжарке кофе становится «коричневым золотом», при

## кофе 333 рецепта

этом качество обжарки во многом определяет и сортность кофе.

В домашних условиях оптимальный вариант — обжаривать кофе как можно ближе к моменту его приготовления. Не будет преувеличением сказать, что в условиях производства это достаточно ответственная операция в технологии подготовки кофе, требующая особых навыков в пользовании техникой, можно сказать своего рода искусство, владеют которым лишь редкие специалисты-обжарщики, имеющие большой опыт и высокую квалификацию.

Процесс обжарки требует строжайшего соблюдения всех нюансов его технологии, ибо малейшие отклонения от нее или лишние несколько минут передержки могут окончательно испортить вкус кофе. Надо с точностью до секунд установить, когда кофейные зерна будут готовы, то есть когда в них проявится своего рода «вкусовой пик», и тут же незамедлительно начать их охлаждать. Затем, опять-таки под контролем, он должен отлежаться.

Обжарка обычно ведется в ростере («кофейной печке») — при температуре в интервале 180–200°С и непрерывном перемешивании, в результате чего и достигается равномерное обжаривание зерен. Очень важно при этом следить за колебаниями температуры, выдерживать ее и заданные пределы, уметь регулировать нагрев, поскольку при большей, чем указано, температуре зерна могут быстро обуглиться.

Не менее значима для качества обжарки зерен и скорость обжарки. Если этот процесс вести в достаточно быстром режиме, зерна кофе начинают «потеть», то есть на их поверхности выступает жир,

## кофе 333 рецепта

при замедленном жарении останется непрожаренной внутренняя часть зерна и кофе из таких зерен получится менее ароматным, чем из этих же зерен, но хорошо прожаренных. В таком случае он просто-напросто высушивается и его экстрактивные качества значительно снижаются. В обжаренных зернах кофе содержится около 30% растворимых в воде веществ.

В процессе обжарки в зернах кофе происходят сложнейшие физико-химические и биохимические процессы, в результате которых объем кофейной массы увеличивается в 1,3–1,5 раза, а масса их уменьшается в среднем на 18%. Это происходит за счет потери зернами воды и разложения органических веществ, которые входят в состав зрелых, но не прошедших сушку зерен кофе. При этом изменяются и другие свойства кофе, в нем образуется кофеоль — сложный букет ароматических веществ. В ее состав входит около 70 различных ароматических веществ из 2000, которые выявлены в кофе. Это в основном продукты разложения белков, сахаров, жира: метиловый спирт, уксусная кислота, пиридин, мальтол и др. Все это многообразие химических соединений и создает аромат и вкус кофе. Однако наиболее действенное значение в придании кофе приятного специфического аромата принадлежит алкалоиду тригонеллину, который при этом разрушается и превращается в пиридин. Кофеин, тригонеллин и продукты карамелизации сахара придают сваренному кофе приятную горечь, а хлорогеновая кислота — вяжущий вкус. Карамелин в сочетании с другими веществами придает зернам коричневую окраску. При

## кофе 333 рецепта

оценке зерен эту окраску сравнивают с зернами, которые имеют эталонную окраску.

В домашних условиях при обжарке поступают аналогичным образом. Для указанной цели уже выпускается и есть в продаже соответствующая утварь, например цилиндрические обжарки. В обиходе, однако, зерна обжаривают на хорошей чугунной или железной сковороде. Но она должна использоваться исключительно для этой цели, так как кофе легко впитывает в себя посторонние запахи. При этом сначала зерна кофе в течение 2–3 мин промывают в дуршлаге водой (по некоторым рекомендациям его надо держать в воде не менее 10 мин). Затем их следует осушить хорошо впитывающим влагу полотенцем либо рассыпать их на разостланной холщовой салфетке для просушки. Кофейные зерна промывают, если хотят обновить запах зерен из магазина. Затем их высыпают на сковороду слоем 2–3 см, ставят в духовку и, периодически помешивая, проверяют их готовность. Степень обжарки регулируется интенсивностью температуры и продолжительностью нагрева. Следует дождаться легкого потрескивания зерен и, когда они приобретут интенсивно-коричневый цвет и станут матовыми, считается, что зерна хорошо обжарены. Слишком интенсивный огонь делать нельзя — зерна быстро подгорят и станут горькими. Чтобы убедиться, что зерна кофе готовы, надо раскусить одно зернышко — и Вы это почувствуете. Окончив обжарку, зерно следует охладить. Затем их высыпают в емкость с непроницаемой плотно притертой крышкой и хранят в темном сухом месте, лучше при пониженной температуре.

## кофе 333 рецепта

Дать единый рецепт, до какой степени нужно обжаривать кофе, — сложно. Дело в том, что существуют различные сорта кофе и каждый из них требует свойственных только ему условий обжарки и различного времени на это, но главное при том — разные вкусы потребителя кофе, из-за чего и возникает субъективизм в оценках. Для одних кофе покажется пережаренным, для других — нормальным, третьи удовлетворятся тем, что есть.

Немаловажную роль здесь играют сложившиеся вкусы, привычки и национальные традиции. Исходя из всего многообразия вкусов, готовят кофе сильной обжаренности — темнообжаренный кофе; средней обжаренности; реже — слабой, или легкой, обжаренности; стандартной; экспресс-обжарки; итальянской, французской, американской обжаренности. Обычно большинство предпочитают кофе умеренной степени поджаренности, поскольку чрезмерная поджаренность ведет к карбонизации — обугливанью, а слабая — к проявлению наибольшей кислотности кофе. Но это — дело вкуса. Французы и итальянцы, например, ценят превыше всего кофе сильной обжарки.

Легко- или среднеобжаренный кофе рекомендуется пить на завтрак и в течение дня, а сильнообжаренный будет хорош в послеобеденное время.

В условиях производства кофе после выгрузки из обжарочного аппарата производят быстрое его *охлаждение*, продувая сквозь всю массу холодный сжатый воздух. Казалось бы, простая процедура, но медлить с ней нельзя, именно быстро следует охладить. После продувки кофе направляют в

специальные бункера, где он отлеживается перед дальнейшей обработкой.

Известно, что различные сорта кофе обладают только каждому из них присущими специфическими ароматом, вкусом и тонизирующими свойствами. Существуют сорта кофе, которые обладают высокими вкусовыми качествами, ароматичны, экстрактивны, но они прихотливы к условиям произрастания, малоурожайны. Другие сорта упомянутыми свойствами не обладают, но высокоурожайны и нетребовательны к климатическим и почвенным условиям. Кофе таких видов относится к сортам-наполнителям и поэтому гораздо дешевле прославленных сортов.

Сегодня цены на кофе очень высоки. По денежному обороту в международной торговле это второй после нефти товар. По аналогии с «нефтедолларом» уже поговаривают о «кофедолларе».

Описанные выше обстоятельства заставляют прибегать к **смешиванию**, своеобразному купажированию, различных сортов, к приготовлению смесей, которые отвечают качествам, предъявляемым к кофе. Можно сказать, что эта операция насколько вынужденная, настолько и целесообразная. Ведь секрет хорошей чашечки кофе во многом обусловлен правильным подбором сортов для смешивания и соотношением по массе кофейных зерен из различных почвенно-климатических регионов и различных по годам урожаев.

Технология смешивания — процесс сложный, требующий, как и обжарка, профессионального опыта, навыков, соблюдения выработанных веками правил, что позволяет выдерживать стандарт качества. Разу-

меется, поступающие в продажу смеси создают в специализированных лабораториях специалисты-дегустаторы. Они умеют оценить все достоинства, вкусовые и ароматические нюансы кофе и из тысячи испробованных вариантов составить именно такую смесь, которая обладает высокими вкусовыми качествами, выраженным ароматическим букетом, хорошим тонизирующим действием.

Смеси присваиваются красивые благозвучные названия: блюмонтань, смесь моряка Джо и др., но чаще всего даются они по названию основной массы кофейного компонента в смеси. Например, смесь кофе эфиопский (харрар, выращиваемый в Эфиопии — 50%, сантос в Бразилии — 25%, плантейшен в Индии — 25%), кофе мокко экстра-класс (ходейда в Йемене — 50%, харрар — 25%, сантос — 25%), индийский кофе (плантейшен — 50%, сантос — 25%, вьетнамский арабика, завезенный с Кубы, — 25%) и др.

Следует отметить, что рецепты смесей очень относительны, поскольку качество зерен того или иного сорта варьирует в зависимости от многих обстоятельств, сложившихся на данный промежуток времени. Поэтому даже дилетант, руководствуясь собственным вкусом, знаниями, опытом может сам приготовить свою любимую смесь или несколько вариантов таких смесей с учетом имеющихся на сегодняшний день видов кофе, тем более что принципы смешивания и приготовления смесей едины и суть их заключается в том, как эффективнее добиться наилучшего вкуса, аромата и тонизирующего действия кофе. Смешивать кофе можно как перед помолом, так и после него, чтобы дать возможность

## кофе 333 рецепта

каждому, кто желает экспериментировать и по собственному усмотрению готовить понравившуюся только ему кофейную смесь.

Ниже приводятся свойства и характеристики наиболее распространенных сортов кофе.

1. Бразильский «**сантос**». Лучшая его разновидность — это мелкозернистый «бурбон сантос» средней крепости, умеренной кислотности, мягкого вкуса, высокоэкстрактивен.

2. Гватемальский «**антигва**» — очень ароматный, высококислотный, приятного вкуса.

3. Индийский «**миссор**» — ароматный, не острый, слегка кисловатый, не крепкий, приятного вкуса.

4. Йеменский «**мокко**» — непревзойденного вкуса, винно-кислый, острый, с шоколадным ароматом.

5. Кенийский «**эй-эй**» — кислый, с винным привкусом, крепкий.

6. Колумбийский «**мамс**» (медельин, армения, манисалес) — хорошего вкуса, очень крепкий, с легким винным привкусом.

7. Костариканский «**таразу**» — ароматный, крепкий.

8. Мексиканский арабика «**примавошд**» — ароматный, не крепкий и не кислый, с прекрасным ароматическим букетом.

9. Танзанийский «**пиабери**» — острый, винный, средней крепости, с богатым вкусовым букетом.

10. Эфиопский «**каррар**» — необычного нежного вкуса, высокоароматный, винный.

11. Ямайский «**блу монтань**» — не крепкий, ароматный, редкого приятного вкуса, с сочно-сладковатым привкусом.

## кофе 333 рецепта

Используя на практике ту информацию, которая приведена выше, можно приготовить, например, смесь, которая обладает изумительным вкусом и ароматом. Приготавливается она следующим образом. Мягкие вкусовые качества сантоса можно обогатить более выраженным вкусом, если к нему добавить колумбийский кофе; улучшится вкус гватемальского от костариканского кофе и т.д. Если, по вашему мнению, кофе, который сварен, недостаточно хорош, попробуйте добавить к нему до 1/3 массы кофе нижеперечисленных сортов:

*для усиления вкуса* — южноамериканские сорта: колумбийский, гватемальский, костариканский;

*для усиления крепости, аромата и вкуса* — индонезийские сорта;

*для придания привкуса сладковатости* — индийские и гаитянские сорта;

*для подчеркивания приятного винного привкуса* — эфиопский и кенийский кофе.

Можно воспользоваться и готовыми смесями. Рецептура их известна и в качестве информации мы ее приведем.

Мягкие не кислые смеси достаточно ароматные, по вкусу наиболее подходящие для всех почитателей кофе (кроме приведенного выше).

*Смесь № 1:* по 140 г колумбийского, мексиканского и индийского кофе.

*Смесь моряка Джо:* по 100 г колумбийского и бразильского; по 60 г кофе венской и французской поджаренности; 100 г кофе «селебес калос».

*Американская смесь:* 50% костариканского кофе, 50% колумбийского (сюпремо) без кофеина.

## кофе 333 рецепта

**Королевская смесь:** 50% кофе «кона», 50% колумбийского без кофеина.

**Послеобеденная смесь:** 50% любого кофе французской (сильной) поджаренности, 50% кофе «Амаретто» без кофеина.

**Континентальная смесь:** поровну танзанийского и колумбийского кофе.

Последние четыре смеси — это роскошь тех, кто имеет возможность выбрать названные сорта кофе в свободной продаже или в тех странах, где эти сорта выращиваются.

Практически заключительной операцией в производстве кофе является **помол**, который также влияет на качество сваренного из него кофе. Неправильно проведенный помол может испортить кофе даже из элитных сортов. Как и для других операций по переработке кофе, для помола существуют стандартизированные требования. В соответствии с этими требованиями различают следующие виды помола: очень мелкий (тонкий, наподобие пудры), когда получаются частицы величиной до 0,15 мм; средний — частицы до 0,3 мм, крупный, когда частицы до 0,6 мм, очень крупный (грубый) помол, когда частицы величиной до 0,8 мм. В действительности при помоле получается смесь из частиц различного размера. Выбор конкретного вида помола зависит, во-первых, от того, какой способ приготовления кофе Вы предпочитаете, и типа используемой Вами кофеварки.

Здесь также не обходится без обычаев и традиций, выработанных в отдельных странах или отдельными народами. На Востоке, где кофе принято готовить в джезве, используют кофе самого тонкого

## кофе 333 рецепта

помола, в Европе — среднего, в Америке, где пользуются усовершенствованными кофеварками, — крупного помола. Следует отметить, что некоторые современные жерновые кофемолки работают в восьми режимах и соответственно могут по вашему желанию обеспечить восемь видов помола — от самого грубого до тончайшего.

В настоящее время рынок бытовой техники насыщен кофемолками различного типа, принципа действия и цены. Выше говорилось, что помол, точнее — степень помола определяет, как долго следует кофе варить, то есть скорость экстракции из зерен вкусовых и ароматических веществ. Чем тоньше помол, тем больше поверхность, с которой извлекаются вещества, и соответственно в более быстром режиме следует варить кофе.

Вкусовые качества сваренного кофе будут максимально хорошими, если **соблюдено соотношение между временем, в течение которого кофе варят, и степенью помола зерен**. Однако следует учесть то, что слишком тонкий размол приводит к тому, что мельчайшие частицы кофе не оседают, и поэтому сваренный кофе будет мутным — это Вы увидите, когда начнете разливать его по чашкам.

Опыт кофеманов подсказывает, что при тонком помоле необходимо варить его 1–4 мин, при среднем — 4–6 мин, при грубом — 6–8 мин. При этом ни в коем случае нельзя, чтобы он кипел. Очень важно добиться одинаковой степени помола, тогда при варке обеспечивается более полное извлечение вкусовых, ароматических и тонизирующих веществ.

## кофе 333 рецепта

Обжаренные кофейные зерна — продукт весьма деликатный и *не подлежат длительному хранению*. Еще в большей степени не переносит хранения размолотый кофе. Для обжаренного кофе сроки хранения исчисляются днями, а для размолотого — буквально часами, поэтому молоть кофе лучше всего непосредственно перед тем, когда Вы будете его варить. Следуя этому правилу, нельзя запасать кофе впрок. Несмотря на все технические ухищрения (герметически закрытые банки, где воздух заменен инертным газом, расфасовка под вакуумом и др.), которые способствуют продлению срока хранения, аромат кофе постепенно исчезает и не только в результате улетучивания составляющих кофе ингредиентов, но и потому, что часть из них в соприкосновении с воздухом и влагой окисляется. Это особенно касается размолотого кофе, из которого довольно быстро «выветриваются» ароматические вещества и его качество начинает ухудшаться не по дням, а по часам. Предел хранения такого кофе не превышает 10 суток. Кофе, приготовленный после этого срока хранения, оставляет желать лучшего. В вакуумизированных пакетах кофе сохраняется несколько месяцев, но как только пакет вскрыт, его надо употребить в течение 8–10 дней. В дальнейшем, но не надолго, продлить этот срок можно, если кофе хранить в холодильнике в закупоренной стеклянной емкости, куда не может проникнуть влага и посторонние запахи.

Следующей, уже сугубо домашней операцией является *экстракция* — завершающий и самый ответственный этап в приготовлении кофе. Ведь напиток кофе — это экстракт, то есть раствор извлечен-

## кофе 333 рецепта

ных из порошка веществ. Степень размолотого кофе, количество кофейного порошка, качество воды и температура — вот «участники» этого процесса, каждый из которых может повлиять на его течение. Вкус и аромат кофе обуславливаются количеством ароматических и вкусовых веществ, перешедших в напиток при взаимодействии кофейного порошка с водой. Первые — ароматические вещества — экстрагируются раньше, вторые — вкусовые компоненты — более медленно. Как уже говорилось, скорость экстракции, то есть скорость извлечения составляющих кофе ингредиентов, в значительной степени зависит от помола: при тонком помоле этот процесс ускоряется, поскольку общая поверхность, с которой осуществляется экстракция, большая и время, затраченное на нее, будет меньше.

Оптимальной температурой для экстракции является 93°C, предел — 96°C, то есть она находится около температуры точки кипения. Зная это, ни в коем случае нельзя доводить кофе до кипения и тем более кипятить его. В последнем случае в кофе могут перейти вещества, которые портят аромат даже качественного кофе. Именно поэтому кофе по технологической терминологии не варят, а заваривают. Теперь станет понятным изречение «кипячение убивает кофе». Оно справедливо до буквы.

Экстракция зависит и от качества воды, применяемой для этой цели, ведь кофе в сущности является смесью молотого кофейного порошка и воды — твердая и жидкая составляющие. Вот почему вода считается не менее важным для приготовления компонентом, чем сам кофе. Если вода не отвечает тре-

## кофе 333 рецепта

буемым вкусовым качествам или еще хуже — с запахом хлорки или мутна, рассчитывать на вкусный кофе не приходится. Между тем тот «коктейль», который выплескивает водопроводная труба, хорошей питьевой водой можно назвать лишь с большой натяжкой, закрыв глаза на то, что в ней присутствуют различные виды отнюдь не безобидных примесей: хлор, железо, свинец, алюминий, медь, пестициды и другие, хотя присутствуют они в допустимых пределах. В самом деле, наличие в воде хлора ведет к образованию сложных, весьма вредных для человека соединений, которые влияют на повышение заболеваемости раком. При высоких концентрациях железа в воде, по мнению медиков, возможны болезни печени. Проблему представляет и жесткость воды, определяемая количеством растворенных в ней солей кальция и магния. Из-за излишней жесткости на посуде образуется накипь. Как утверждают врачи, что-то наподобие ее может отложиться и в почках человека, отсюда и высокий ныне процент почечно-каменной болезни. Даже приведенный краткий перечень «пороков» воды убеждает, что воду надо очищать, хотя это лишает ее некоторых микроэлементов, но зато делает безвредной для человека. Микроэлементами лучше обеспечивать организм за счет потребления овощей и фруктов, тем более, что для того чтобы получить суточную дозу минеральных веществ только из воды, человеку надо ее выпить в день 50 литров.

Исправить положение можно, используя родниковую воду, воду горных рек, проточную воду с ледниковых озер и т.д. Если это невозможно, то нуж-

## кофе 333 рецепта

но для кофе воду подготовить заранее. Для этого на 2–3 мин открыть водопроводный кран, пока вода не станет холодной, или дать ей отстояться в течение некоторого времени. Охлаждать воду в холодильнике, равным образом как и пользоваться дистиллированной водой для приготовления кофе, не следует. Вода должна быть не слишком жесткой, не слишком мягкой, без запаха, без каких бы то ни было вкусовых примесей.

Наконец, экстракция зависит и от взятого количества кофейного порошка, точнее от правильного соотношения его и воды. Степень помола, соотношение количества кофе и воды — эта триада должна находиться в выверенном оптимальном соотношении и произвольно ее изменять — значит в результате не получить вкусный, тонизирующий напиток. Если, к примеру, необходимо приготовить кофе более слабой концентрации, не стоит манипулировать количеством воды, поскольку это изменяет условия экстракции и кофе окажется невкусным, без аромата. Лучше разбавить уже готовый кофе кипяченой горячей водой. С другой стороны, положить много порошка — еще не означает, что кофе от этого станет вкуснее. При большой концентрации аромат и вкус кофе могут измениться в худшую сторону, в нем будет преобладать горький вкус, не говоря уже о чрезмерной дозе, что тоже не на пользу вкусовым качествам. Поэтому понятно, что при приготовлении кофе следует соблюдать апробированные нормы закладки его компонентов. Специалисты по кофе рекомендуют 10–12 г порошка кофе на 180 г воды, а для кофе двойной крепости то же количе-



## кофе 333 рецепта

ство порошка на 90 г воды. Во всяком случае, как говорят, все вертится вокруг этих цифр. Впрочем, в книге для любого на выбор рецепта приводится точное количество кофе, необходимое для приготовления одной чашки, что упрощает задачу. Конечно, нельзя навязывать это правило всем подряд. Каждый из нас в состоянии составить собственное мнение о вкусе кофе, который он любит. Однако такая оценка будет, несомненно, субъективной, поскольку она определяется привычкой, индивидуальным вкусом и зависит от того, как давно Вы являетесь поклонником кофе, от образа жизни — у каждого человека он различен, наконец — от возраста, а значит, и от состояния здоровья. Среднестатистический человек может различить до 2 тыс. запахов, а специалист-дегустатор до 10 тыс., так что стоит все же полагаться на их профессиональный вкус.

Итак, в настоящей главе рассмотрены важнейшие положения о том, как выбрать кофе, и о том, что надо предпринять, чтобы он при заварке получился вкусным и ароматным. Подведем итоги и вкратце обобщим, чтобы дать деловой совет по выбору и приготовлению кофе, не ошибиться и купить высококондиционный кофе.

Кофе в зернах или молотый должен соответствовать следующим требованиям:

зерна должны быть равномерно обжаренные, интенсивно-коричневого цвета с матовой поверхностью, с остатками серебристой оболочки в бороздках, не закопченные, не пятнистые, с сухим ядром внутри, непережаренные или недожаренные, с хорошо выраженным ароматом и вкусом,

## кофе 333 рецепта

характерным для данного ботанического вида кофе.

Молотый кофе внешне должен представлять однородную темно-коричневой окраски массу с редкими светло-серебристыми включениями (это размолотые частицы оболочки кофейных зерен), ароматный, со специфическим кофейным вкусом.

Кроме показателей субъективных — «вкусно-невкусно», существуют объективные физико-химические показатели качества, сведения о которых хорошо было бы привести на этикетке. Эти показатели должны соответствовать следующим нормативам: влажность в течение гарантийного срока — 7,0%; зольность — не более 5,0%, количество экстрактивных (растворимых в воде) веществ — 20—30%, содержание кофеина — не менее 0,7%.

Другие примеси не допускаются.

Следует знать, что, покупая кофе, надо прежде всего ознакомиться хотя бы с минимальной информацией о товаре: где и кем произведен, каковы его характеристики и чем подтверждается объявленное качество товара. Сегодня ни для кого не секрет, что многие товары, якобы произведенные известной фирмой, в действительности таковыми не являются, хотя продаются подобные подделки по цене товара-оригинала и даже более высокой. Эксперты по кофе утверждают, что 80% растворимого кофе, поступающего в продажу, не соответствует сертификату качества, поэтому, как говорится, будьте «начеку».

Теперь *некоторые советы и рекомендации по поводу приготовления кофе*, которых надлежит придерживаться.

## кофе 333 рецепта

1. Абсолютная чистота оборудования, утвари для приготовления кофе и посуды для его подачи.

2. Качество, качество и еще раз качество самого кофе. Надо непременно убедиться, что все зерна одинаковы по цвету и размеру, нет примесей, испорченных зерен, постороннего, не присущего кофе, запаха. Он должен быть хорошо обжарен согласно требованиям с учетом вида и степени обжарки (слабая, средняя, сильная), типичного помола (от тонкого до крупного) и смешан в пропорции, рекомендованной специалистами.

3. Вода для заварки кофе предпочтительнее не водопроводная, а родниковая или прошедшая очистку специальными средствами или предварительно отстоянная.

4. Чтобы получить идеальное сочетание вкуса и аромата кофе, необходимо изучить, как пользоваться принадлежащей Вам кофеваркой, и строго следовать инструкции. Нелишне уяснить информацию о кофе, приведенную на упаковке, особенно касательно того, из какой страны, какой сорт.

5. Соблюдать правильные пропорции кофейного порошка и воды, чтобы кофе не получился слабым и безвкусным либо слишком крепким и горьким. При этом выдерживать соответствующую температуру при заварке, не доводить до кипения, иначе кипящая жидкость разрушит поднявшуюся пену, в результате чего и улетучится самая ценная часть неповторимого аромата кофе.

6. После приготовления кофе его следует сразу подавать на стол. Кофе не должен долго настаиваться и тем более подогреваться. И то и другое

## кофе 333 рецепта

отрицательно сказывается на вкусовых качествах кофе.

7. Хранить купленный в магазине кофе положено в емкостях с плотно притертой пробкой или с плотно закрывающейся крышкой в сухом прохладном месте. При этом соблюдать обязательно сроки его хранения.

8. При сервировке следует использовать преимущественно фарфоровую посуду.

Указанные правила в том или ином варианте возможно будут повторяться и в других разделах книги, но это только поможет их запомнить, чтобы потом правильно воспроизвести на практике.

Сегодня кофе пьют повсеместно, пьют охотно, пьют зачастую в меру и без меры, иногда пьют запойно, становясь кофеголиками или пополняя ряды кофеманов (имеют хождение и такие термины).

Однако в этой ситуации странно то, что почти не обращается внимание, как приготовлен кофе, как его подают, хотя от этих, казалось бы, внешне простых процедур во многом зависит аромат, вкус и даже степень тонизирующего возбуждающего действия кофе. На том, как подавать кофе, стоит действительно остановиться хотя бы вскользь, поскольку правила его подачи хотя и входят в общепринятый ритуал приема гостей, но все же имеют некоторые особенности, специфические детали. В настоящее время различают *два доминирующих обычая в подаче кофе*.

*Первый обычай* — подача кофе дома за завтраком, обедом и в послеобеденное время. Заметим,

## кофе 333 рецепта

что на ужин, непосредственно перед сном, кофе подается в редчайших случаях из-за того, что он возбуждает нервную систему, в результате чего может наступить нарушение физиологических фаз сна.

Подача кофе дома для членов семьи — самый простой, без особых изысков способ подачи этого напитка, так сказать, мини-способ, он не предназначен для гурманов.

Для приготовления кофе дома нужно совсем немного: сам кофе, вода, кофейник либо кофеварка и, естественно, огонь. При употреблении растворимого кофе обходятся без кофеварки. Действуют тут также по простой, примитивной формуле: приготовил, разлил по чашкам, поставил на поднос или обойдясь без него и пейте на здоровье и для здоровья. Кажется, чего уж проще.

Вместе с тем все не так просто: легко приготовить кофе вообще, но чтобы это не была коричневая бурда, а вкусный, ароматный, то есть настоящий кофе, необходимы умение, знания и терпение. Поэтому наш совет — не забывайте правил подачи кофе, описываемых ниже, для званых кофе-вечеров. Пусть, скажем, не весь арсенал их будет заимствован и применен. Что правда, то правда, в нашей бурнотекущей жизни не до кофейных церемоний, но соблюдение некоторых все же желательно и в домашних условиях. В этом кроется залог успеха. Запомните, кофе окажется намного вкуснее и доставит максимум удовольствия, если он будет приготовлен не в спешке, подан в соответствующей посуде, а не в граненых стаканах и выщербленных чашках и будет заварен по любимому вашими домочадцами рецеп-

## кофе 333 рецепта

ту. Когда же вы неожиданно удивите их кофе, приготовленным по какой-нибудь новой, оригинальной прописи и подадите в сверкающих белизной чашечках, есть гарантия, что не будет конца благодарности за ваше умение, прекрасный вкус и заботу.

И второе: не спешите сами быстро проглотить свою чашечку кофе и приучите не делать этого других участников кофепития. Понаслаждайтесь исходящим из чашки ароматом, попытайтесь продегустировать кофе, право же, он достоин того. Как писалось по этому поводу в одной заметке: «Улыбнитесь, в каждом глотке почувствуйте солнце и экзотику той страны, где выращен кофе». Следуя этому незамысловатому и без труда выполняемому правилу, легко избавиться от сонливости и вялости по утрам, получить дополнительный прилив энергии, зарядиться бодростью, хорошим настроением, жизнерадостностью, если не на весь день, то до следующего обеденного часа непременно.

**Второй вариант подачи кофе** — приглашение «на кофе» или «банкет-кофе», устраиваемый наподобие «банкет-чая». Традиции гостеприимства не утрачены и сейчас, только они трансформировались на новый лад. Более того, именно сейчас появилась тяга к непосредственному общению, ощущается ценность «живых контактов». Вспомните, что разговором по телефону вы частенько бываете недовольны, что-то недосказано. «Как было бы прекрасно повидаться» — говорим обычно и, несмотря на заботы, загруженность, находим-таки время для встречи, испытывая при этом большое моральное удовлетворение.

## кофе 333 рецепта

В настоящее время широко практикуются приглашения на послеобеденный кофе. В этом просматривается своеобразие и этикет сегодняшнего дня, современные модные традиции, а именно — возможность встречи с друзьями без чрезмерной затраты сил, времени и средств.

Подобное примечание ни в коей мере не должно ограничивать вашу фантазию, ведь ясно, если гости приглашены, то обязанность хозяев сделать все возможное, чтобы встреча оказалась удачной и оставила у всех приятное впечатление. Начать следует с письменного или устного приглашения, согласовать день и время приема, неплохо также и его продолжительность. Последнее вовсе не кажется сегодня предосудительным.

Послеобеденный кофе устраивают обычно около 17 часов и приглашенные, надо надеяться, придут уже пообедав. Поэтому особой заботой в выборе блюд можно не утруждать себя. Во всяком случае проблема «что приготовить и что подать» не должна усложнять вам жизнь, омрачать настроение. В оптимальном варианте надо приготовить одно-два сладких блюда из теста, включая красиво украшенный торт. Кстати, рецепты наиболее популярных и подходящих для этого случая тортов даются в конце книги. В худшем случае ограничьтесь тортом из магазина. Вне всякого сомнения, все без исключения гости отнесутся с большим энтузиазмом к домашним изделиям, чем к самым дорогим, приобретенным в магазине. Этот совет хорош еще и по той причине, что, водрузив на стол сверхдорогие угощения, вы тем самым вроде бы хотите подчеркнуть,

## кофе 333 рецепта

выставить напоказ свои финансовые возможности, что будет выглядеть абсолютно нескромно (мол, смотрите, как мы богаты!).

Кофейный вечер, однако, можно организовать по-разному, не ограничиваясь традиционным, но порядочно надоевшим тортом. Можно подать к кофе различные виды сдобного печенья, миниатюрные разнообразные по форме пирожные, можно конфеты, мороженое, особенно если предусматривается вариант с кофе-гляссе. Существует и свой кофейный специалитет — козинаки и пирог- или рулет-маковник. Единственное правило, которое нельзя нарушать: надо избегать большого количества блюд на столе, чтобы это не напоминало выставку-продажу кондитерских изделий.

Правилами разрешается подавать к кофе небольшие бутерброды одного или нескольких сортов, декорированные сэндвичи. Однако бутерброды к кофе имеют свои особенности: они должны быть без резкого запаха, без ароматных приправ. Не забывайте об этом!

Хорошо известно, что чуть ли не главным компонентом любого, в том числе и кофейного, вечера является красиво сервированный стол. В этом вам большим подспорьем будет вкус и чувство меры, выдумка. Во все не обязательно следовать стандарту, подражать тому, что видели у других. Надо сделать так, чтобы удивить гостей сразу чем-то особенным, каким-то новшеством. Вместе с тем нельзя отступать от некоторых установившихся правил. Стол для кофе, а это может быть небольшой, низкий специальный стол, накрывают цветной (не белой!) скатертью или же кладут перед каждым гостем вышитую либо цвет-

ную матерчатую салфетку. Изящно выглядят разноцветные салфетки (в таком случае можно использовать и белую скатерть), на них ставят кофейную чашечку с блюдцем и ложечкой для кофе. Ручка чашки и ложечка должны быть обращены вправо. В салфетнице на столе ставят и бумажные салфетки.

Можно пользоваться сервизами из различных материалов: керамики, фарфора, фаянса, стекла, серебра и др. Конечно, кофейные чашечки из благородного металла и тончайшего китайского фарфора будут выглядеть изящнее, чем все другие, но если у вас их нет, обходитесь тем, что имеете. Здесь надо помнить только одну малознакомую деталь: кофе в кофейной чашке должен оставаться горячим в течение 15 минут. Поэтому если будете пользоваться стеклянными и фарфоровыми чашками, то прежде чем наливать в них кофе, чашки следует хорошо подогреть, налив в каждую на минут 5 горячей воды. Керамика лучше всего сохраняет тепло, но ее применение ограничивает то, что в чашках из глазурованной керамики много свинца и редкоземельных металлов, которые могут перейти в кофе. Опасность кроется не в самой керамике, а в декоративном покрытии, выполненном из нестойких красок, чаще всего это краски синего, черного и зеленого цветов. Поэтому будьте осторожны, кто-нибудь из гостей может оказаться докой в этом деле и станет всячески отнекиваться от предлагаемого кофе, а вы посчитаете, что он почему-то капризничает.

В последнее время в связи с широким распространением кофе с алкогольными напитками стали применять для подачи стеклянную посуду, обычно

предназначавшуюся для коктейлей, виски и т.д. Особенно хороши для этой цели устойчивые бокалы с широким верхом, выбор которых может удовлетворить самого требовательного эстета. Это бокалы в старинном стиле, бокалы типа коллинз хайбол, ирландские кофейные чашки и даже бокалы для шампанского. Но перед подачей кофе в стеклянной посуде надо удостовериться, что она выдерживает температуру горячего кофе. Посуда из цветного стекла выглядит на столе весьма нарядно.

На кофейном столе каждому гостю нужно поставить, помимо указанного выше, еще две десертные тарелки — одну для несладких блюд (если они есть), другую — для сладких кондитерских изделий, а также положить рядышком десертные вилку и нож. Все это должно быть «выстроено» в одну линию.

Но как бы красиво и с выдумкой не был накрыт стол, без цветов он будет выглядеть буднично. Цветы освежают его, придают торжественность. Лучше всего обойтись небольшим букетом невысоких цветов, не прикрывающих чашки, закуски, приборы и не изолирующих людей.

Кофейный стол, накрытый зимой, требует особого стиля. К нему в эту пору года подойдет романтический подсвечник, салфетники, сложенные свечой, хвойная веточка.

Выбор способов приготовления кофе, а их множество, следует сделать заранее. Настоящая книга поможет вам сделать это без затруднений.

Готовый кофе лучше подать на стол в сервировочном кофейнике, который хозяйка обычно ставит возле себя. Черный кофе наливают в чашечки не до краев

## кофе 333 рецепта

и подают на блюдах, что удобно и для хозяйки, и для гостей. Если к кофе подается молоко, то в особой посуде — молочнике. Согласно рекомендациям можно подать 3 вида молока: цельное, разбавленное и сливки. Запрещается — и это еще один нюанс — подавать сухое молоко. Во-первых, считается, что оно портит вкус кофе, а во-вторых, причиняет неудобство гостям, так как плохо растворяется.

Что касается сахара, то особых ограничений не существует. Подходит рафинад, песок, сахарная пудра, но лучше всего отдать предпочтение быстрорастворимому кусковому. Подается он в сахарнице со щипчиками. Теперь, однако, появилась новая мода: специально для кофе подавать заранее приготовленный сахарный сироп (50 г сахара прокипятить с 50 мл воды) в маленьком графинчике. Если подается лимон, то порезанный на тонкие кусочки и в особой посуде, которую иногда именуют лимонницей.

Итак, из всего изложенного вам стало понятно, что кофейное угощение должно быть ярким, привлекательным, аппетитным, дополнено красивой сервировкой. Помните слова, сказанные еще в 17 веке О. Голдсмитом, что «любое блюдо становится более вкусным, если оно приправлено гостеприимством». Любые ухищрения в накрытии стола будут тщетны, если у хозяев отсутствуют такие достоинства гостеприимства, как приветливость, внимательность, любезность, щедрость, бескорыстие, тактичность, воспитанность.

И второе, на что в настоящее время обращается пристальное внимание: калорийность и питательность блюд, подаваемых к кофе, должны быть в соответ-

## кофе 333 рецепта

ствии с рекомендациями диетологов, без чревоугодия и того, что принято считать тяжелой пищей. Разумеется, это трудновыполнимо, но коль скоро каждому человеку в среднем предстоит на протяжении всей жизни выпить 10 000 л, воды съесть 1000 кг жиров, 7000 кг хлеба, 3000 кг мяса, 4000 кг рыбы, 50 000 кг картофеля, 5000 яиц, 560 кг соли, то вовсе не обязательно выполнять эту норму сразу и именно за вашим кофейным столом. Этот атрибут не менее важен, чем все остальные компоненты званого банкет-кофе. Только с учетом всех аргументов и правил, что сообщены в этой главе, и последовав им, вы будете и сами довольны и заслужите благодарность со стороны приглашенных, ведь эти правила, видимо, надолго «поселились» в современной моде на гостеприимство.

# КОФЕ

горячий  
как ад

кофе **333** рецепта

## 1. Кофе «Стандарт»

10—12 г (1—2 ч. ложки) молотого кофе  
на стакан воды.

Есть смысл начать все изложение с простейшего и самого распространенного варианта кофе. По сути, в этом рецепте сосредоточено краткое напоминание обязательных приемов и правил, необходимых при приготовлении напитка всеми другими способами. Советуем зерна кофе перед приготовлением «освежить», т.е. поджарить их на маленькой чугунной сковородке в течение нескольких минут. Разумеется, это не то поджаривание, которое необходимо зеленым зернам, а лишь незначительное прогревание имеющихся. При этом слишком «румянить» зерна не следует — они могут пережариться и стать горькими. После того как зерна остынут, их еще теплыми насыпают в кофемолку и размалывают. Рекомендуется делать средний помол, так как крупно размолотый кофе медленно настаивается и теряет аромат, а мелкий — плохо оседает на дно и делает напиток мутноватым. А теперь о том, как приготовить «кофе стандартный».

Вскипятить воду, хорошо ополоснуть кофейник кипятком и сразу же всыпать в него половину приготовленной порции размолотого кофе. Залить кофе кипятком, плотно закрыть крышку. Спустя 2 мин всыпать оставшуюся часть порошка и долить горя-

## кофе **333** рецепта

чую воду до требуемой пропорции. Кофейник следует подогревать на медленном огне, ни в коем случае не доводя содержимое до бурного кипения. Спустя 5 мин кофе готов.

Соотношение между количеством воды и кофе в зависимости от вкуса можно варьировать.

### 2. Кофе по-алжирски

4 г кофе, 2 мл яичного ликера,  
20 г сливок, 20 мл воды.

Свежесмолотый кофе насыпать в кофеварку, залить холодной водой, довести до кипения, снять с огня, затем дать еще раз вскипеть. Кофе должен отстаиваться 2 мин, после чего в него необходимо добавить 1 ч. ложку холодной воды и поставить на 1 мин на огонь.

В толстостенный стакан влить порцию сливок, ликер и затем кофе тонкой струйкой.

### 3. Кофе по-английски

120 г свежего инжира (4–6 шт.),  
200 г зерен индийского кофе «Мизори»,  
200 г зерен колумбийского кофе.

Вымыть инжир, разрезать на маленькие кусочки и обжарить при температуре 150°C, чтобы они стали сухими и хрустящими (на это потребуется немало времени — приблизительно 2 ч). Затем смолоть кофейные зерна вместе с инжиром. Заварить, как обыкновенный кофе. Приготовленный напиток мо-

## кофе **333** рецепта

жет храниться в холодильнике в течение 2 мес, не теряя вкуса. Сорта кофе можно менять, вместо индийского взять кенийский или эфиопский. Кофе по этой прописи готовится и подается в хороших английских отелях. Уникальный вкус ему придает сочетание жареного инжира с кофе «Мизори».

### 4. Кофе по-арабски

1–2 ч. ложки мелкого молотого кофе,  
1 кусок сахара, 80 г воды.

Общеизвестно, что самый лучший, самый вкусный кофе готовят арабы. По описанию многих авторов кофеварение у них не что иное, как настоящая церемония, которая подготавливает гостей к ощущению чего-то приятного. Начинается она с того, что зеленые зерна кофе жарят в чашках, наполненных раскаленным древесным углем, а затем каждое зернышко вынимают пинцетом и внимательно осматривают. Если оно не дожарилось или обгорело, его немедленно выбрасывают. Только те зерна, которые приобрели необходимые цвет и кондицию, растирают железным пестиком в деревянной ступке до тончайшего порошка.

Точно отмеренное количество порошка всыпают в джезву, наливают соответствующее количество холодной воды и очень медленно доводят до кипения. После этого кофе сливают в глиняный сосуд и только затем разливают по маленьким чашечкам.

Существуют видоизмененные варианты этого способа, которые также приписывают арабам. Например, в маленький кофейник (джезву) наливают половину порции воды, добавляют сахар по вкусу и



## кофе 333 рецепта

ставят на огонь. Когда вода закипит, всыпают кофе тонкого помола, перемешивают и вновь ставят на огонь. После закипания добавляют оставшуюся часть воды, перемешивают и снова ставят на огонь. Необходимо регулировать нагрев, чтобы пена поднималась несколько раз. После этого кофе надо снять с огня, дать настояться 1–2 мин и разлить горячим по чашкам. Иногда до заваривания кофе в сахарный сироп добавляют немного корицы.

### 5. Кофе по-армянски

**2 ч. ложки кофе, 1 кусок сахара рафинада, 3 капли армянского коньяка любой выдержки, но лучше «Ереван», 3 капли спирта, 100 мл воды.**

Приготовить крепкий черный кофе без сахара, разлить по чашкам. В чайную ложку положить кусок сахара, облить его коньяком «Ереван» и спиртом, поджечь. Когда пламя погаснет, жженный сахар влить в чашку и перемешать.

### 6. Кофе по-бедуински

Напиток готовится в течение 18–20 ч на горячем песке. Вода медленно выпаривается. В процессе такой постепенной возгонки получается концентрат кофеина, который потом по нескольку капель разливается по чашечкам. На дно чашки наливается всегда только несколько капель своеобразной густой маслянистой жидкости почти черного цвета невероятно сильного аромата. Пьют его маленькими глотками, обязательно запивая холодной водой. Кофе называ-

## кофе 333 рецепта

ется «по-бедуински» потому, что только у бедуинов хватает терпения и времени на его приготовление, но он и поныне является символом гостеприимства в Саудовской Аравии.

### 7. Кофе по-белорусски

**2 ч. ложки молотого кофе, 100–120 мл кипяченой воды, 2 ст. ложки настойки «Беловежская особая горькая», 1 конфета «Столичная» или «Язычок с ликером».**

Посуду (кофейник), в которой будет вариться кофе, сполоснуть горячей водой, засыпать в нее кофе с сахаром и залить кипятком. Накрыть крышкой, дать постоять несколько минут и поставить на слабый огонь. Как только кофе начнет подниматься, тут же снять с огня. Кофе мешать не надо. Через 5–10 мин налить его в подогретую керамическую чашку, добавить указанное количество настойки и положить конфету.

### 8. Кофе-меланж по-берлински

**1½ чашки охлажденного крепкого кофе, 4 небольшие чашечки сока (сиропа) из черешни, 4 чашки стуженного молока, сахарная пудра по желанию.**

Все компоненты смешать, проследить, чтобы они равномерно распределились и масса стала однородной. Готовый напиток разлить по чашкам, посыпав сахарной пудрой.

### *9. Кофе по-болгарски*

В какой-либо посуде тщательно смешать кофейную чашку кефира, такую же чашку охлажденного крепкого черного кофе, 5 кусков сахара, 1 ст. ложку сливок. Смесь разлить в чашки и поставить на некоторое время в морозильник, вынуть, не дожидаясь замерзания, и подать с кофейной ложечкой.

### *10. Кофе-меланж по-болгарски*

**30 г поджаренного кофе, 500 мл молока, 75 г сахара.**

Кофе смолоть, всыпать в кофейник, залить кипящим молоком, подсластить сахаром, закрыть крышкой и варить в течение 4–5 мин. Снять с огня, разлить в чашки, предварительно сполоснутые кипятком, пить горячим.

### *11. Кофе по-бразильски*

**2 ч. ложки кофе, 1/4 ч. ложки какао, сахар по вкусу, 1 маленькая чашечка рома, 40 мл сливок, 100 мл воды.**

Из воды, сахара и какао приготовить горячий напиток, добавить кофе. Смесь прокипятить, затем процедить, если надо — подсластить и разлить в чашки, но так, чтобы они оставались неполными. Кофе ароматизировать ромом, вливая его в количестве, желаемом потребителем. Сверху положить сливки.

### *12. Кофе по-варшавски*

**50 г крепкого черного кофе, 125 г молока, 1 ч. ложка сахара, или на стакан: 6–8 г натурального кофе, 2–3 ч. ложки сахара, 1/2–3/4 стакана молока.**

Сварить крепкий кофе, влить в него молоко, добавить сахар и довести до кипения. Перед подачей венчиком слегка взбить, чтобы образовалась пена. Как только она появится, немедленно подать.

### *13. Кофе по-венгерски*

У кофе по-венгерски две особенности. Первая касается того, что на языке всех любителей этого напитка называется «крепостью». Она необычайна. Вторая — его в чашке должно быть немного. Вот наиболее употребительная у венгров норма: 6 г кофе на 50 г воды. Для сравнения: обычная норма в России составляет 8 г на 150 г воды. В остальном приготовление кофе по-венгерски существенно не отличается от того, как это делается по другим рецептам, в частности, кофе по-восточному. Сегодня в Венгрии в основном кофе готовится автоматическими кофеварками. Однако венгры не забывают давно бытующую у них поговорку: «Хороший кофе должен быть черен как дьявол, горяч как адский огонь и сладок как поцелуй». Правда, она напоминает формулу Тайлера, но что есть, то есть. Существует также шутка, что жители Будапешта выпивают в виде кофе чуть ли не два притока Дуная.

## 14. Кофе по-венски

**3/4 чашки крепкого черного кофе,  
сваренного по обычному рецепту,  
2 ч. ложки сахара,  
40 г взбитых с 1 ч. ложкой сахара сливок,  
ванилин, шоколадная крошка.**

Кофе в Вене заслуживает особого разговора. По отношению к нему венцы на редкость привередливы. Заказывать кофе в Вене — целая наука, не зная которой попадешь впросак и вместо фирменного напитка получишь «проходной вариант». Просто попросить здесь «кофе» при множестве его разновидностей — значит выявить вопиющую «кофейную» неграмотность. В Вене крепкий черный кофе — это только «мокко». Венский же «меланж» варьируется в зависимости от количества молока: «коричневый», «золотой», «более светлый», «более темный», кофе наоборот, «капуцинер» — темно-коричневый, под цвет балахона у монаха-капуцина. Гурманы попросят кофе с добавкой рома или коньяка, а аристократы предпочтут «императорский меланж» (с добавкой яичного желтка). Кофе по-турецки здесь подают только в турках, но по просьбе могут и профильтровать. Варианты в зависимости от пристрастия к сливкам делятся на: «сепаре» (кофе и молоко по отдельности), «фиакр», «мозарган», «маргиломан», «консул» и др. Сахар следует подать непременно на серебряном подносике, ложечку положить не на блюдце, а на стакан с водой. Так что то, что во многих книгах обычно преподносят как «кофе по-венски», весьма удивит невозмутимых венцев. Тем

не менее ниже приводятся два рецепта, вошедшие в обиход как кофе по-венски и венский кофе. Кроме того, дана рецептура экзотического венского кофе с приправами.

Всыпать сахар в горячий кофе, разлитый в стаканы на 3/4 их высоты, сверху положить ложкой взбитые сливки. Для любителей можно добавить немного ванилина и посыпать шоколадной крошкой. Допускается подавать сливки отдельно в креманке или вазочке на подставной тарелочке с чайной ложкой для раскладывания. Сливки должны быть 35%-ной жирности, охлажденные.

## 15. Кофе по-восточному

В разных изданиях его называют и кофе по-турецки, и кофе по-арабски, но если строго придерживаться правил, то это все же разные, хотя и схожие, напитки. Тем более что кофе по-восточному — это не только способ приготовления, но и особый ритуал, и не удивительно, что такой кофе бывает по-настоящему вкусным. Он получается с приятной горечью, имеет специфический вкус, настой, окраску и аромат. Вот один из наиболее распространенных способов приготовления кофе по-восточному.

Тонко смолотый кофе смешать в джезве с сахаром, слегка обжарить, залить холодной водой. Вода рекомендуется мягкая, без солевых примесей, а если такой нет, можно взять охлажденную кипяченую воду. Джезvu поместить на маленький огонь и ее содержимое довести до закипания (кипятить нельзя). На поверхности при этом должна образоваться светлая пенка. Если она почему-то не появляется, мож-

но дать кофе подняться еще раз. Если джезва имеет приличный вид, кофе вместе с гущей следует подать без переливания в чашечки, которые ставятся на поднос отдельно. К кофе в бокале подать холодную воду со льдом либо слегка подкисленную. Каждый глоток кофе запивать холодной водой — такова восточная традиция. Норма закладки: 10 г кофе, сахар по вкусу, 100 мл воды.

### *16. Кофе по-голландски*

**1/2 чашки горячего крепкого кофе,  
1 рюмка аэроконьяка (яичного коньяка),  
1 ст. ложка взбитых сливок, небольшое  
количество какао-порошка.**

В кофейные чашки большого размера разлить только что приготовленный крепкий кофе и добавить немного коньяка. Сверху положить взбитые сливки и посыпать какао.

### *17. Кофе по-грузински*

**10 г кофе, 15 г сахара, 2 мл коньяка или  
бренди, 30 мл сливок,  
3 г шоколадного порошка, 17 мл воды.**

Этот кофе готовят особым способом. Сначала приготовить из сахара золотую карамель и разлить ее в чашки. В соуснике нагреть и зажечь спиртной напиток, горящим налить на карамель в чашках и погасить приготовленным кофе. К кофе подать взбитые сливки, осторожно наслоив их на кофе. Посыпать тертым шоколадом (порошком) и подать.

### *18. Кофе по-египетски*

В джезvu (турку) налить половину порции воды и добавить сахар по вкусу. Поставить сосуд с водой на огонь и подождать, пока она закипит. Затем снять с огня, засыпать кофе тонкого помола, добавить недостающее количество кипятка и вновь поставить на огонь. В джезве быстро начнет образовываться густая пена. Надо добиться того, чтобы она стала плотнее, ведь от этого зависят вкусовые и ароматические качества напитка, однако ни в коем случае не допускать бурного кипения. Сразу же, не давая ни минуты для отстаивания, кофе разлить в чашечки и подавать. Норму кофейного порошка и воды подбирают согласно индивидуальному вкусу, но обычно это очень высокая концентрация.

### *19. Кофе по-еревански*

**1 ч. ложка кофе очень мелкого помола,  
сахар, вода.**

Независимо от обстоятельств берется много кофе и мало воды (1 ч. ложка кофе на маленькую чашку). Допускаются отступления от этого правила в ту или иную сторону в зависимости от вкуса, здоровья, пристрастия и др. Непременное правило: кофейные зерна должны быть мелко смолоты непосредственно перед варкой, вода должна быть мягкой. Смолотый кофе засыпать в медную или мельхиоровую кофеварку — срджепт, добавить сахар по желанию и потребности, залить холодной водой почти доверху, поставить

## кофе **333** рецепта

на слабый огонь (предпочтительнее на горячие угли или в разогретый песок). Когда содержимое достаточно нагреется, его следует однократно, быстро и энергично перемешать. После этого на поверхности образуется светлая пенка, нарушать целостность которой ни в коем случае нельзя. Нагрев прекратить в то мгновение, когда пенка приподнимется, что свидетельствует о вскипании жидкости. В чашечку положить по возможности равномерно пенку и долить готовым кофе.

### *20. Кофе по-испански*

**Кофе 10 г, вода 100 мл, белый ром 20 мл, сливки.**

Приготовить кофе по обычному рецепту, добавить ром, разлить по маленьким чашечкам и положить в них сливки.

### *21. Кофе по-йеменски*

Это скорее не кофе, а напиток кишр. Он варится из молотой шелухи кофейных зерен сорта мокко, в которой особенно высоко содержание кофеина. Для вкуса и аромата в напиток добавляется кардамон. Из-за обилия кофеен, рецепты приготовления не стандартны. В каждой из них имеются свои секреты. Однако принцип при приготовлении один и тот же: не скупиться на «мокко», в результате чего кофе получается чрезвычайно крепким. Иногда этот вариант кофе называют «бедуинским кофе».

## кофе **333** рецепта

### *22. Кофе по-ирландски*

**На 6 порций: 200 г взбитых сливок, 2 ст. ложки гранулированного сахара, 1 ч. ложка ванильного экстракта, 170 г ирландского виски, 6 ст. ложек желтого сахара, 6 чашек свежесваренного кофе французской (средней) поджаренности (обыкновенного или не содержащего кофеина).**

В охлажденной кастрюле взбить сливки с ванилином, пока сливки не станут более плотными и пенистыми. Налить в 6 стаканов для виски по 25–30 мл ирландского виски, 1 ст. ложке желтого сахара и свежесваренный кофе. Все тщательно перемешать. Осторожно добавить взбитые сливки и сразу же подавать.

### *23. Кофе по-итальянски*

В Италии, как нигде, распространен культ кофе. По мнению итальянцев, никто, кроме них, не способен приготовить настоящий кофе. Правда, такого же мнения о других придерживаются и бразильцы, и арабы. У итальянцев есть веские основания так оценивать свое умение в этой области, ведь первая кофейня открылась в Венеции. Они подарили миру «кофе-эспрессо», аппараты, извлекающие максимальное количество ароматических веществ из кофе при помощи пара. У них существует неаполитанская кофеварка — еще один предмет гордости ита-

## кофе **333** рецепта

льянцев. Она состоит из двух металлических сосудов, между которыми два фильтра образуют полость для порошка кофе и с помощью пара происходит экстракция.

1 ч. ложка молотого кофе, 10 ч. ложек молока, сахар по вкусу. Заварить кофе на молоке, процедить прямо в чашечку. Отдельно подать сахарный песок.

### *24. Кофе по-карибски*

**На 8 порций: 1 кокосовый орех средней величины, 2 чашки молока 2%-ной жирности, 4 чашки сильно поджаренного костариканского кофе с большим содержанием кофеина, 1 ч. ложка сахара.**

В кокосовом орехе с помощью гвоздя и молотка проделать две дырочки. Вылить кокосовое молоко в кастрюльку с длинной ручкой, а орех запечь в духовке при температуре 150°C в течение 30 мин, тогда мякоть легко отделится от скорлупы. Мякоть ореха мелко нарезать, получится примерно 1 чашка. Поставить кастрюльку с кокосовым молоком на маленький огонь, положить в нее мякоть ореха и влить 2 чашки молока. Нагреть до появления пенки, затем процедить. Оставшуюся мякоть ореха запечь в духовке или поджарить на сковороде. В подогретые чашки налить одинаковое количество горячего кофе и горячего молока, всыпать сахар. Сверху положить поджаренную мякоть ореха. Кофе обладает богатым «тропическим» ароматом. Если подать его с фруктовым мороженым, он будет легким десертом.

## кофе **333** рецепта

### *25. Кофе по-карельски (по-фински)*

Нужное количество размолотого кофе смешать с сырым яйцом или только желтком, опустить массу в кофейник и залить кипятком. Поставить кофейник на огонь и довести до кипения. Снять с огня и дать отстояться. Напиток получается осветленным, так как вся гуща вместе со сварившимся в кипятке яйцом окажется на дне кофейника. Можно, как это делали карелы и финны в прошлом, для осветления кофе использовать сушеную кожу рыбы или рыбью чешую.

### *26. Кофе по-костарикански*

**На 4 порции: 2 чашки холодной воды, 8 ст. ложек тщательно смолотого костариканского кофе (лучше сорта «Тарразу»), 1 ч. ложка сахара.**

Вскипятить воду в кастрюлке. Одновременно положить кофе в фильтр с несколькими слоями марли. Налить в него кипяток, держа над кастрюлей до тех пор, пока не вытечет вся вода. Добавить сахар и подавать в маленьких подогретых чашечках емкостью 120 г. В Коста-Рике кофе для домашнего употребления обжаривают с добавлением сахара, доля которого может составить 12%. Вкус этого кофе весьма пикантный. Его употребляют обычно днем, часто со свежими хрустящими булочками.

### 27. Кофе по-кубински

Готовится только из кофе, выращенного на Кубе в местностях с особыми климатом и почвой. Кубинский кофе не отличается ароматом, но он удивительно крепок, за что и ценится на мировом рынке. Кофе на Кубе готовится по принципу «побольше кофе, поменьше воды», получается необычайно густым и бодрящим. К тому же его подслащивают настолько сильно, что он похож больше на ликер.

В домашних условиях кофе готовят следующим образом. В воронку из плотной фланели засыпают 1 ст. ложку с верхом молотого кофе на одну чашку, кладут побольше сахара, заваривают крутым кипятком, и кофе готов. Подается в миниатюрных чашечках на два-три глотка, не более. Еще один вариант кофе по-кубински описан в рецепте «Кофе по-дьявольски».

### 28. Кофе по-литовски

**10 г кофе, 100 мл воды,  
белок одного яйца, сахар, коньяк.**

Взбить в устойчивую пену охлажденный белок. Сварить кофе, профильтровать, добавить сахар и вновь вскипятить. Влить в кофе коньяк, в ту же чашку положить взбитый белок, посыпать сверху сахаром и поставить чашку в разогретую духовку. Когда поверхность заколеруется, кофе можно подавать.

### 29. Кофе по-мавритански

**3 ст. ложки кофе мелкого помола,  
по 2 щепотки черного перца и корицы,  
6 ст. ложек сахарного песка,  
5 чашек воды, 1 кофейная ложка  
розовой воды.**

Положить в джезву кофе, сахар, перец и корицу. Все перемешать, добавить воду и поставить на слабый огонь. Как только пена начнет подниматься, джезву тотчас снять с огня и в полученный напиток добавить по каплям розовую воду. Подавать кофе горячим, процедив через ситечко.

### 30. Кофе по-малайски

**1 ч. ложка с верхом молотого кофе,  
2 ч. ложки сахара, маленький кусочек  
палочки ванили, 1 чашка воды.**

Развести в воде указанное количество сахара и дать вскипеть. В кипящий сироп до засыпки кофе добавить крохотный кусочек настоящей ванили, но ни в коем случае не ванильного сахара. После этого, сняв на короткое время с огня кипящую воду, всыпать необходимое количество молотого кофе, поставить вновь на огонь, дать вскипеть лишь один раз и сразу разлить по чашечкам.

**31. Кофе по-мексикански**

9 г смеси кофе с какао, 30 г сахара,  
100 мл воды, сливки.

Сварить напиток из молотого кофе, смешанного с порошком какао в пропорции 1:1. Перед подачей добавить сливки (или сгущенное молоко), хорошо перемешать, процедить. Сахар подать отдельно.

**32. Кофе по-парижски**

10 г кофе, 1 ч. ложка какао-ликера,  
1 ч. ложка сливок, вода.

Приготовить обычный черный кофе 5–7%-ной концентрации, принятой по Франции. Разлить по чашечкам, добавить какао-ликер, после чего осторожно влить сливки. Можно использовать и другие ликеры.

**33. Кофе по-польски**

В ошпаренные кипятком чашки всыпать 1–2 ч. ложки с верхом свежесмолотого кофе, залить его кипятком, постоянно помешивая. На поверхности должна образоваться пена. Чашку следует накрыть блюдцем и дать настояться 7–8 мин, после чего кофе можно пить.

**34. Кофе по-римски**

1 ч. ложка с верхом только что размолотого кофе, кубики льда,  
по неполной кофейной ложке сахарной пудры и молотой корицы, коньяк.

Кубики льда положить в огнеупорный стеклянный стакан, посыпать сахарной пудрой и залить горячим кофе, приправленным корицей. Смесь ароматизировать небольшим количеством коньяка, хорошо размешать и подать.

**35. Кофе по-румынски**

1 ч. ложка кофе, 1 ч. ложка сахарной пудры, 1/2 ч. ложки какао,  
1 чашка воды, немного ванили.

Смешать кофе, сахар и какао и всыпать в джезву, налить воды и поставить на огонь, но не доводить до кипения. Снять с огня и всыпать щепотку ванили. Дать немного отстояться и разлить по чашечкам.

**36. Кофе по-русски**

*Этот рецепт больше принят в Америке, чем в России, которой приписывается авторство такого способа приготовления кофе.*

В большую чашку всыпать 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ч. ложки растворимого кофе, добавить 1 ч. ложку шоколадного си-



## кофе **333** рецепта

ропа и 3/4 чашки горячего молока. Хорошо перемешать до полного растворения кофе и сиропа. Затем сверху аккуратно положить шапочку взбитых сливок, украсить шоколадной стружкой.

Рецепт, конечно, отличный и воспользоваться им стоит, но что в нем русского?

### *37. Кофе по-североамерикански*

**15 г черного свежесмолотого кофе,  
100 мл воды.**

Кофе обжарить без добавления сахара. Сосуд для заварки кофе сполоснуть кипятком и поставить на водяную баню. Насыпать в него молотый, хорошо прожаренный кофе и залить постепенно ложка за ложкой кипятком. Разлить в чашки и подать.

### *38. Кофе по-сербски*

**15 г свежесмолотого кофе, 10 г сахара,  
120 мл воды.**

В джезvu соответствующего объема налить воду и поставить на огонь. Когда вода закипит, часть ее отлить, засыпать кофе и снова довести до кипения. После этого снять джезvu с огня, влить оставшуюся воду, накрыть крышкой, обычно блюдечком, и дать отстояться в течение 0,5—1 мин. Подать в джезве, а потребитель сам должен разлить кофе в маленькие чашечки.

## кофе **333** рецепта

### *39. Кофе по-сицилийски*

**4 чашки крепкого кофе, приготовленного по избранному рецепту, обычно турецки. Сок из 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> лимона, который готовится и процеживается непосредственно перед подачей кофе.**

К готовому горячему кофе добавить лимонный сок и хорошо размешать. Сок фабричного приготовления из банок непригоден. По желанию можно добавить сахар. Разлить по стаканам и подать.

### *40. Кофе по-стокгольмски*

**3 ст. ложки молотого черного кофе,  
2 стакана воды, 4 желтка, 4 рюмки рома,  
4 ст. ложки взбитых сливок, сахар.**

Сварить кофе, процедить, разлить в чашки, добавив в каждую взбитые с сахаром желтки и рюмку рома. Сверху положить горкой сливки.

### *41. Кофе по-тунисски*

**3 ст. ложки кофе мелкого помола,  
6 кофейных ложек сахарной пудры,  
5 чашечек (кофейных) холодной воды,  
2 кофейные ложки розовой воды.**

Всыпать в джезvu кофе, сахар, размешать и залить холодной водой так, чтобы она на 2—3 см не доходила до края. Поставить на огонь и медленно нагревать на слабом огне, помешивая каждые 5 мин.

Когда начнет подниматься пена и дойдет до краев, снять с огня, добавить розовую воду. При этом напиток уже нельзя размешивать, надо только 2—3 раза легонько встряхнуть, чтобы осела пена. Разлить горячим по маленьким чашечкам и подать.

#### 42. Кофе по-турецки

*По желанию кофе по-турецки готовят очень сладким, средней сладости, горьким, густым, пенистым, но никогда не употребляют при этом молоко. Для правильного приготовления кофе по-турецки необходимо соблюдать ряд условий. Во-первых, вода должна быть без солей и других примесей, умягченной, а если таковой нет, лучше взять дистиллированную или кипяченую. Во-вторых, необходим очень медленный и очень кратковременный нагрев, а момент вскипания должен длиться буквально секунды. Именно для этого необходимы турка (джезва) — особый сосуд грушевидной формы с утолщенным дном из меди, серебра, в крайнем случае из мельхиора, и жаровня, наполненная песком с мелкой галькой, куда в углубление в разогретом песке и помещается турка. Нагревание жаровни должно быть равномерным и постоянным, чтобы обеспечить медленное бесконтактное с огнем прогревание содержимого джезвы. В-третьих, важен помол кофе, который должен быть как можно более тонким в виде пыли или пудры. В некоторых заведениях из готового смолотого кофе отсеивают фракции, проходящие через сито с размером ячеек не более 0,63 мм. Разумеется, кофе для размола используют только свежееобжаренный.*

Действия по приготовлению кофе по-турецки диктуются вкусом, привычкой, опытом потребителя. Одни доводят налитую в турку воду до кипения и после этого всыпают кофе и сахар. Последний замедляет процесс вскипания и вместе с тем делает его более заметным. Другие сначала смешивают кофе с сахаром, заливают смесь необходимым количеством холодной воды и при слабом нагреве доводят до кипения, но не бурного, а лишь до начала подъема и образования густой пены (способ более предпочтителен, так как до момента закипания воды из кофе извлекается большее количество ароматических и вкусовых веществ). Вскипевший кофе снимают с огня на несколько секунд, затем снова доводят до кипения и сразу разливают в маленькие чашечки. Если хотят получить кофе без пены, то как только его снимут с огня, вливают 2—3 капли холодной воды.

Поскольку сахар не является обязательным компонентом при варке кофе по-турецки, его количество варьируется в зависимости от вкуса. Для того чтобы получить более густой и сладкий кофе, на одну чашечку кладут 1 ч. ложку кофе и 2—3 ч. ложки сахара, добиваясь излюбленной концентрации. При этом надо помнить, что сахар немного смягчает воду, в которой заваривается кофе.

Кофе по-турецки готовится непосредственно перед подачей и подают его разлитым в соответствующие кофейные чашечки. Однако кофе можно подавать прямо в турке, особенно когда она является предметом искусства. Это не будет отступлением от правил и из турки кофе можно разлить в чашки прямо перед гостями, а гости имеют возможность наливать в поданные чашечки желаемое количество кофе

## кофе **333** рецепта

сами. Иногда при этом в кофе кладут небольшой кусочек пищевого льда и дают настояться 1—2 мин либо в самом начале варки в кофе добавляют несколько кристалликов соли.

Если готовится кофе по-турецки без сахара, то пропорции кофе и воды остаются следующими: 1 ч. ложка кофе и 50—60 г воды. Надо взять на заметку, что кофе без сахара следует пить небольшими глотками, запивая каждый холодной кипяченой или газированной водой, поданной в изящном стакане, чаше хрустальном. Полагают, что это дает возможность ощутить всю прелесть и вкус приготовленного напитка. Помогает этому и еще одна процедура: с закипевшего кофе снимается образовавшаяся пенка и переносится в чашечки, а после разлива кофе она покрывает поверхность напитка, не давая быстро улечься ароматическим веществам.

Очень изысканным, как и сам кофе по-турецки, считается такой кофе, к которому одновременно подаются козинаки или маковник. Кофе по-турецки обычно подается после обеда.

### *43. Кофе по-чешски*

**100 г крепкого черного кофе, 50 г молока, сахар по вкусу.**

Сварить кофе, молоко подогреть. В горячий кофе влить теплое молоко. Отдельно подать сахар. Количество размолотого кофе варьируется по вкусу. Расчет в рецепте дан на одну персону. Такой вариант приготовления кофе иногда называют «Чешский белый кофе».

## кофе **333** рецепта

### *44. Кофе по-швейцарски*

**10 г кофе, 100 мл воды, сахар, 1 рюмка вишневого или черешневого ликера.**

Засыпать кофе в кофейник, влить воду и дать дважды вскипеть, затем добавить 1 кофейную ложку холодной воды. Через 1 мин кофе перелить в нагретую чашку, добавить ликер, сахар по вкусу, размешать и подать к столу.

### *45. Кофе по-эквадорски*

Заранее готовится кофе не просто крепкой, а крепчайшей заварки. По внешнему виду такой кофе напоминает густую тягучую темно-коричневую жидкость с необычайно сильным ароматом. Кофе охлаждается, наливается в стеклянные графинчики и подается на стол. Посетителю подается чашка круглого кипятка, он сам должен регулировать крепость напитка, наливая из графинчика в чашку кофе по своему вкусу. Однако если налить чуть-чуть больше, вряд ли можно будет выпить этот кофе, так как он слишком горек и содержит очень много кофеина.

### *46. Кофе по-эфиопски*

Обычно готовят в небольшом глиняном кувшинчике с узким длинным горлышком. Чем больше молотого кофе положить в воду, налитую до его половины, тем лучше. Говорить о соблюдении каких-либо пропорций не приходится, так как кофе по боль-

## кофе **333** рецепта

шей части готовят уличные торговцы, у каждого из которых свой секрет, но вышеуказанное правило соблюдается непременно. Часто сваренный крепчайший кофе приправляют медом, солью, ароматными специями по вкусу. Кроме того, в Эфиопии из листьев кофейного дерева готовят напиток, очень похожий на чай.

### *47. Кофе по-югославски*

**5 ч. ложек кофе, 5 ч. ложек сахара,  
5 чашек холодной воды.**

Налить воду в джезву, добавить сахар и поставить на огонь. Когда вода закипит, отлить немного кипятка в отдельную чашку и засыпать 5 ч. ложек мелкомолотого кофе. Джезvu снова поставить на огонь, но уже более слабый. Как только поднимется пена, джезvu снять, перемешать ее содержимое и снова вернуть на огонь. Считается, что пена должна подняться трижды, только тогда кофе будет готов. В него надо добавить отлитую ранее воду, положить в чашки понемногу пены и разлить кофе. В другом варианте сначала засыпают в джезvu порошок кофе, а затем заливают его сладкой вскипяченной в другом сосуде водой.

## кофе **333** рецепта

### *48. Кофе по-явански (по-явски)*

Один из многих вариантов кофе с какао. Семь равных частей горячего кофе и горячего какао смешать, нагреть, разлить по чашкам. В каждую чашку со смесью добавить 1 ч. ложку взбитых сливок или сметаны. Подать горячим с сахаром. Кофе готовится по обычному рецепту.

### *49. Кофе по-домашнему*

Добавить в 1/2 л горячего крепкого кофе 3—4 ст. ложки меда и сахар по вкусу. Кофе охладить, после чего влить в него 1/4 л холодного молока и такое же количество любой минеральной воды. Подавать в высоких стаканах.

### *50. Кофе по-дорожному*

В продаже имеется консервированный кофе со сгущенным молоком, приготовленный, как указывают реклама и этикетка, из лучших сортов натурального кофе. Такой кофе удобен тем, что в любых условиях, особенно в дороге, за несколько минут можно приготовить вполне хороший напиток. Для этого надо положить в стакан 2 ч. ложки кофе со «сгущенкой», влить немного горячей воды, размешать до растворения и долить кипятком. К этому кофе идеально подходит сухое печенье.

### *51. Кофе по-туристски*

В стакане (кружке) кофе готовят, если нет условий для того, чтобы сварить его, следуя общепринятому ритуалу. Заваривание кофе в стакане наиболее применимо в туристских походах, когда легкая баночка молотого кофе не отяжеляет рюкзака. Она окажется очень необходимой в различных случайных или критических ситуациях, так часто сопутствующих этим походам. Перед тем как заварить кофе, стакан следует нагреть горячей водой, затем ее вылить, всыпать необходимое количество кофе (1 ч. ложку), залить его кипятком, размешать, накрыть четверо сложенным листком бумаги или крышечкой от котелка и дать настояться не менее 2 мин. В настоящее время туристы обычно используют растворимый кофе, но истинные любители этого напитка не побрезгуют приведенным рецептом.

### *52. Кофе с апельсином*

**На 1 порцию: 1 ломтик апельсина, 100 г крепкого горячего кофе (стандартного или не содержащего кофеина), 100 г горячего шоколада, 1/4 чашки сладких взбитых сливок, 1/8 ч. ложки молотой корицы.**

Положить ломтик апельсина в теплую кружку емкостью 250 г. Добавить в нее горячий кофе и горячий шоколад, размешать. Напиток украсить взбитыми сливками и по всей их поверхности посыпать корицу. Вкус отменный.

### *53. Кофе с лимоном по-особому*

**1 л воды, 70 г кофе, 4 ломтика лимона, сахар.**

1 ст. ложку сахара расплавить в кастрюле до коричневого цвета, влить заранее приготовленный кипяток и всыпать только что смолотый кофе (можно растворимый), добавить по вкусу сахар. Должен получиться интенсивно окрашенный в «кофейный» цвет напиток. Ломтики лимона предварительно посыпать сахаром, а затем положить в разлитый по чашечкам кофе. На блюдечки положить кофейные ложечки «мокко».

### *54. Кофе черный с шоколадом*

**50 г молотого кофе, 50 г шоколада, сахар, 1 л воды.**

В кофейник влить холодную воду, засыпать кофе, дважды довести его до кипения, снять с огня и дать несколько минут отстояться. В каждую чашечку положить по ломтику шоколада, налить в горячий кофе и некоторое время помешивать ложечкой, чтобы шоколад растворился. Отдельно подать сахар.

**55. Кофе черный особый с желтками**

4 ч. ложки молотого кофе, 2 яйца,  
100 г сахара, 2 стакана воды,  
немного лимонной цедры.

Отделить белки от желтков. Желтки соединить с 2 ст. ложками сахара и взбить в пышную массу. Затем при непрерывном помешивании влить в горячий кофе. Полученный напиток разлить в подогретые чашечки. Белки необходимо также взбить в густую пену, постепенно всыпая в них оставшийся сахар и продолжая взбивать до его полного растворения. После этого в каждую чашечку положить по 1 ст. ложке с верхом взбитых белков и посыпать их измельченной лимонной цедрой.

**56. Кофе со сметаной**

50 г натурального кофе, 4 стакана воды,  
80 г сахара, 4 ч. ложки сметаны.

В кофейник засыпать молотый кофе, налить воды и поставить на огонь. Как только кофе начнет подниматься, снять с огня и дать настояться. В чашки вначале положить по 1 ч. ложке сметаны, добавить сахар, размешать и осторожно влить кофе. Немного обождать и подавать.

**57. Кофетюр**

Смешать молотый кофе с сахарным песком, всыпать в кофейник, налить определенное количество чашек холодной воды и поставить на огонь. Сахар и кофе кладут по вкусу: для приготовления более густого и сладкого напитка на кофейную чашку будет достаточно 1 ч. ложки кофе и 2 ч. ложек сахара. Варить кофе необходимо на слабом огне, после закипания на несколько минут снять с огня, затем снова довести до кипения. Так повторить 2—3 раза. Чтобы кофе получился с пенкой, надо разлить его в чашки сразу после последнего закипания. Если кто пожелает пить кофе без пенки, в закипевший кофе, сняв его с огня, добавить 2—3 капли холодной воды. К кофе можно подать в стакане холодную прокипяченную воду: запивая ею кофе, легче почувствовать всю прелесть напитка.

**58. Французский крем-кофе**

Примерно 0,5 л молока перемешать со 150 г сахара и довести до кипения. Как только молоко закипит, его необходимо снять с огня и добавить 4 ст. ложки сливок. Смесь энергично взбить, но не долго, затем в эту же посуду влить 0,25 л крепкого горячего кофе. Тщательно перемешать, разлить в маленькие чашечки и подать.

**59. Кофе-карамель**

На 4 порции: 1/4 чашки гранулированного сахара, 3/4 чашки горячей воды, 1,5 чашки горячего шоколада, 2 чашки свежесваренного крепкого кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина).

Специальную жаровню или чистую тяжелую сковороду средней величины поставить на огонь и нагреть. Насыпать на нее сахарный песок и, помешивая, нагревать до появления светло-коричневого оттенка (не перегревать во избежание горения сахара). Снять с огня и аккуратно добавить воды, хорошо размешать, чтобы сахар полностью растворился и превратился в сироп. Слить сироп в посуду, добавить горячий шоколад, кофе и вскипятить. Подавать в подогретых кофейных чашках. Готовить кофе по этому рецепту несколько затруднительно, но вкус его запомнится надолго.

**60. Кофе «Араб»**

5—7 г мелкомолотого кофе, 75 г воды,  
1 кофейная ложка сахара.

Всыпать в кофейник (джезву) 1 кофейную ложку сахарного песка, но так, чтобы он весь оказался на дне. Поставить кофейник на огонь. Когда сахар начнет приобретать коричневый цвет, т.е. начнет карамелизоваться, в кофейник необходимо влить воду и довести ее до кипения. Сразу после этого снять сосуд с огня и всыпать кофе, поставить его вновь на огонь и немедленно после вскипания подать к столу.

**61. Кофе «Африка»**

6 ч. ложек кофе мелкого помола,  
1 ч. ложка какао-порошка, щепотка  
молотой корицы, коньяк и сахар по вкусу,  
4 чашки кипятка.

Все компоненты, кроме коньяка, смешать, налить в кофейник или смешивать прямо в кофейнике и варить на спиртовке. Коньяк добавить к уже готовому кофе. Кофе лучше готовить сразу на столе. Разлить готовый кофе по чашечкам и предложить гостям.

**62. Кофе «Африканский напиток»**

3 ст. ложки мелкомолотого кофе,  
2 ч. ложки какао-порошка,  
4 чашки холодной воды, сахар по вкусу.

В кофейник налить сначала воду, затем всыпать кофе и какао. Поставить кофейник на огонь и после закипания содержимого поварить несколько минут. Снять с огня, добавить сахар. После его растворения разлить напиток по чашкам. Это еще один вариант кофе с какао.

**63. Кофе-бланко (белый кофе)**

Налить в чашку в одинаковом количестве горячий черный кофе 5—7%-ной концентрации, приготовленный методом отваривания, и горячее молоко. Добавить на кончике ножа тонко молотой корицы. К кофе подать колотый мелкими кусочками сахар.

*64. Кофе «Борджиа»*

На 4 порции: 2 чашки горячего шоколада, 2 чашки крепкого горячего кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1/2 чашки взбитых подслащенных сливок, тертая цедра апельсина для украшения.

Смешать горячий шоколад и горячий кофе, разлить в четыре подогретые кружки емкостью 250 г, сверху положить взбитые сливки и посыпать тертой апельсиновой цедрой. Такой кофе обычно подают перед вечерним отдыхом.

*65. Кофе «Боржатта»*

1 чашка молока 2%-ной жирности, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки гранулированного сахара, 2 чашки свежесваренного эспрессо-кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1/2 чашки сладких взбитых сливок, растертый апельсин.

Подогреть молоко в маленькой кастрюльке, добавить какао, сахар и все хорошо перемешать. Налить в эспрессо-кофе. Разлить поровну в четыре маленькие чашечки. Сверху положить взбитые сливки и растертый апельсин. Это питательный, утоляющий голод напиток.

*66. Кофе «Бразильский»*

На 4 порции: 125 г плиточного шоколада, горячий концентрированный кофе, 3 чашки горячего вскипевшего молока, сахар по вкусу, сливки для украшения.

Шоколад крошить на мелкие кусочки, растворить в горячем кофе (половина чашки) и перенести в большую посуду. Все указанное количество молока добавить к полученной смеси, непрерывно при этом ее взбивая. Положить по вкусу сахар и разлить напиток в маленькие чашечки, украсить шапочкой из взбитых сливок.

*67. Кофе «Варшавянка»*

Сварить концентрированный кофе и процедить. Добавить сахар, горячее топленое молоко и вновь довести до кипения. При подаче в стаканы положить снятую с молока зарумяненную пенку. Компоненты и их соотношение те же, что и в предыдущем рецепте. Подать в стакане с подстаканником.



**68. Кофе «Венский»**

**0,5 л крепкого кофе, 1 чашка сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 ч. ложки тертого шоколада, щепотка молотой корицы.**

Половину нормы сливок взбить, прибавить 1 ч. ложку сахара и поставить в холодильник. В каждый из 4 бокалов положить по 1 ч. ложке шоколада и взбитых сливок, затем добавить 2 ч. ложки сахарной пудры. Все перемешать ложкой до получения однородной массы. Теплый кофе влить в стаканы постепенно и осторожно, украсить взбитым кремом и сверху посыпать корицей.

**69. Кофе «Вечерний»**

**250 мл готового кофе, 200 мл сока голубики, 100 г сахарного песка, 50 г меда, 1 г корицы, 400 мл воды.**

По обычному рецепту приготовить кофе из расчета 40 г кофе на 1 л воды. Корицу и сахарный песок развести в небольшом количестве воды, довести до кипения, процедить и охладить до 40–50°. В полученном сиропе растворить мед. Оставшуюся по норме кипяченую воду соединить с готовым кофе, соком голубики, смесью меда и сиропа. Дать некоторое время настояться и охладить. Охлажденный кофе подать в высоких стаканах.

**70. Кофе «Голливуд»**

**2 чашки очень крепкого кофе, 2 чашки молока, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки сахарной пудры, взбитые сливки, дробленый жареный миндаль, соль.**

В отдельной посуде приготовить крепкий кофе, а также отдельно вскипятить молоко. Засыпать в кастрюлю какао и сахар, влить туда часть молока, хорошо перемешать, после чего добавить оставшееся молоко и щепотку соли. Поставить кастрюлю на огонь и кипятить примерно 10 мин. Затем снять с огня, энергично взбить до маслянистой, пузырящейся консистенции. В эту массу добавить кофе и продолжать взбивать. Горячий напиток разлить по чашкам, украсить сливками, поверх которых посыпать миндаль, и подать.

**71. Кофе «Де Олла»**

**На 2 порции: 2 чашки воды, 1/4 чашки мексиканского кофе грубого помола, 1 большая палочка корицы, 1 ст. ложка желтоватого сахара.**

Налить воду в кастрюльку с длинной ручкой, положить в нее корицу, желтый сахар, кофе и довести до кипения. Охладить и снова прокипятить 3–5 мин. Процедить. Подать в больших, тяжелых подогретых кружках. Почти во всех латиноамериканских странах кофе после варки процеживают через ткань,

## кофе **333** рецепта

а в Мексике к нему обязательно добавляют корицу и желтый сахар, придающие сладость и своеобразную «пряность». Этот замечательный кофе хорош для полдника.

### *72. Кофе «Жаннет»*

**4 ч. ложки тонко смолотого кофе без кофеина, 1 стакан молока, 1 желток, 1 чашка сгущенного молока, 1 ст. ложка сахара, немного коньяка, сливки.**

Указанное выше количество кофе залить стаканом кипящего молока и под крышкой выдержать на слабом огне 5 мин. Охладить, процедить и взбить вместе со сливками, желтком, сгущенным молоком и сахаром. Готовый напиток дополнительно хорошо охладить (лучше в холодильнике) и подать в высоких стаканах, добавив коньяк.

### *73. Кофе «Индия»*

**10 ч. ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 8 ч. ложек сахара, 4 шт. гвоздики, натертая на терке цедра одного апельсина, 1 рюмка рома, сливки.**

Кофе залить кипятком, дать постоять 5 мин, разлить в 4 чашки, в каждую из них положить по 2 ч. ложки сахара, 1 шт. гвоздики, апельсиновую цедру и влить немного рома. Подать со сливками.

## кофе **333** рецепта

### *74. Кофе «Индонезия»*

**4 ч. ложки молотого кофе «Мокко», 3 ч. ложки какао-порошка, сахар по желанию, ядра миндаля, 2 стакана кипятка.**

Из половины указанного в рецепте количества воды и всего количества кофе сварить крепчайший кофе по-турецки (см. рецепт 42). Из оставшейся воды и какао-порошка сварить какао. Оба напитка смешать, поставить на огонь и довести до кипения. Готовый кофе разлить в чашки, положить по вкусу сахар и посыпать тертым жареным или сырым миндалем.

### *75. «Капучино» из СВЧ*

**1 чашка ванильного мороженого, 4 чашки итальянского эспрессо-кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), заваренного в обычной кофеварке с бумажным фильтром.**

Положить по 1/4 стакана мороженого и поставить в СВЧ. Нагревать, пока мороженое не станет горячим и не зашипит (через 1,5–2 мин). Вынуть и добавить сваренный эспрессо-кофе. Следует заметить, что стаканы должны быть из жаропрочного стекла емкостью не меньше 250 г. Такой «Капучино» вкусен, почти как настоящий.

## кофе **333** рецепта

### 76. Кофе «Компликс»

6 ч. ложек кофе мелкого помола,  
4 чашки кипятка, щепотка соли,  
сахар по желанию, 1 рюмка коньяка  
(можно ординарного), вода.

Кофе заварить, профильтровать и добавить соль. Горячим разлить по кофейным чашечкам, влить в каждую указанную порцию коньяка и по желанию положить сахар. Рецепт незначительно отличается от предыдущего, но дешевле по стоимости.

### 77. Кофе «Кон лече»

2 чашки крепкого кофе (предпочтительно мексиканского), 2 чашки горячего молока 2%-ной жирности, 1 ст. ложка сахара, 4 маленькие палочки корицы.

Необходимо соединить кофе с горячим молоком и добавить сахар. Разлить поровну в 4 заранее подогретые чашки. В каждую из них положить палочку корицы. Добавление к кофе молока несколько уменьшает «горчинку» и придает ему более привычный вкус.

## кофе **333** рецепта

### 78. Кофе-круасан

1 ч. ложка свежесмолотого кофе,  
1 чашка воды.

Сварить кофе в кофейнике или кастрюльке и как только он бурно закипит, добавить 1 ч. ложку холодной воды. Разлить по чашкам. К кофе подать круасан (булочку-рожок). Всегда спешащие французы так и заказывают в бистро: «Кофе-круасан, пожалуйста!»

### 79. Кофе «Латте»

2 чашки молока 2%-ной жирности,  
2 чашки свежесваренного эспрессо-кофе  
(обыкновенного или не содержащего кофеина), молотая корица, 4 куска сахара.

Подержать молоко на пару эспрессо-кофеварки или налить горячее молоко в миксер и взбить на большой скорости в течение 10 с. Когда молоко вспенится, большую его часть разлить в четыре подогретые кружки емкостью 250 г, а затем аккуратно по стеночке влить кофе. Сверху положить оставшуюся молочную пену и посыпать корицей. Подать с кусточком сахара.

Этот кофе схож с другими рецептами кофе с молоком, но в Италии считают его собственным. Зайдя в бар и произнеся: «Латте», можно сэкономить несколько тысяч лир.

## кофе **333** рецепта

### 80. Кофе «Мадрас»

10—12 г молотого кофе, 100 г воды,  
50 г молока.

Обычно в этом рецепте рекомендуется кофе индийских сортов. Всыпать кофе в слабокипящую воду, дать покипеть 1 мин и профильтровать. Разлить по специальным чашкам, разновидностей которых в Индии множество. При разливе кофе чашки не доливать на 1/4 объема, а долить их кипящим молоком.

### 81. Кофе «Мараска»

1,5 стакана горячего кофе, 1/4 плитки  
несладкого шоколада, 8 ст. ложек яичного  
ликера, 4 ст. ложки взбитых сливок.

Шоколад натереть на крупной овощной терке. Заварить натуральный кофе и разлить его в 4 чашки, предварительно сполоснув их кипятком. Каждую чашку дополнить яичным ликером, сверху положить взбитые сливки и посыпать шоколадной стружкой.

### 82. Кофе «Марианна»

1/4 л сладкого шоколада с молоком  
(напиток готовится заранее)  
и 1/4 л крепкого только что  
приготовленного кофе, сливки.

Оба напитка смешать в горячем виде и разлить в чашки. По желанию в каждую чашку добавить немного взбитых сливок. Напиток станет вкуснее, если в него добавить в небольшом количестве коньяк. Пить через соломинку.

## кофе **333** рецепта

### 83. Кофе «Меланж»

#### 1. Кофе-меланж «Универсаль»

Существует несколько способов приготовления кофе с молоком. Ниже приводятся два наиболее распространенных, но при этом следует иметь в виду, что кофе с молоком можно готовить иначе — в зависимости от вкуса или тем способом, который вы предпочитаете, выбирая подходящую вам пропорцию компонентов. Помимо приведенных ниже двух рецептов в книге содержатся и другие.

В подогретый кофейник налить горячий концентрированный кофе, в другой посуде вскипятить молоко. Одновременно наливать кофе и молоко в подогретые чашечки по 230 г в каждую. Допустимо подавать в стаканах по 200 мл.

#### 2. Кофе-меланж «Пробуждение»

Пять полных кофейных ложек кофе всыпать в 1/4 л закипевшей воды и перемешать. Довести до кипения, влить 1/4 л горячего молока, снова довести до кипения и снять с огня. Подать к столу горячим с сахаром.

### 84. Кофе «Мокко-актив»

25 г кофе, сок 1 лимона,  
1—2 ст. ложки меда, 250 мл воды.

Приготовить очень крепкий кофе и в горячем виде профильтровать через воронку. Затем в кофе добавить лимонный сок и мед. Пить из маленьких чашечек, подождя, пока растворится мед.

**85. Кофе «Мокко-креп»**

Взбить один сырой яичный желток и 50 г густого сахарного сиропа. Смесь поставить на слабый огонь и, не прекращая взбивания, влить 300 г горячего очень крепкого кофе. Как только образуется пена, разлить напиток в чашки и тотчас подать.

**86. Кофе «Мокко-фино»**

2 маленькие чашки свежесваренного эспрессо-кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка несладкого какао в порошке, пиво.

Налить свежесваренный кофе в два стакана емкостью по 300 мл, добавить сахар и какао в порошке. Хорошо размешать, до растворения сахара и какао, затем влить пивную смесь. Украсить напиток шоколадной стружкой.

**87. Кофе «Мокко-шелк» содовый**

500 г шоколадного мороженого,  
500 г ванильного мороженого,  
500 г кофейного мороженого,  
4 чашки свежесваренного горячего кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1/2 чашки сладких взбитых сливок.

Положить по полпорции (полчашки) мороженого в высокие термостойкие стаканы, осторожно налить по 1 чашке горячего свежесваренного кофе и поверх взбитые сливки. Подать с кофейной ложечкой и соломинкой. Вначале этот прохладный кофе едят ложечкой, а затем потягивают через соломинку. Можно заменить мороженое йогуртом или молоком, но в замороженном виде. Это значительно уменьшает калорийность кофе.

**88. Кофе «Мраморный»**

Это обычно приготовленный черный кофе, налитый в чашку, на дно которой перед подачей на стол кондитерским шприцем вбрызгивают немного кипяченого не остывшего молока. Кофе нельзя перемешивать, чтобы сохранить рисунок мраморности. Такой кофе вкусный и очень красивый. Его можно приготовить и по более простой схеме: небольшое количество теплого молока налить на дно кофейной чашки, а затем осторожно добавить горячий кофе.

**89. Кофе «Наполеон»**

1–2 ч. ложки кофе, 1/4 чашки коньяка «Наполеон», щепотка соли, сахар по вкусу, вода.

Приготовить кофе из смеси лучших сортов по стандартному рецепту, процедить, добавить немного соли и сахару по вкусу. Ароматизировать именно коньяком «Наполеон». Разлить по чашечкам, не давая кофе остыть. Коньяк можно подать и отдельно в специальных бокалах, которые называются «наполеонами».

*90. Кофе «Наша марка»*

35% кофе натурального, 30% цикория,  
25% желудей, 10% каштанов.

В этом рецепте большую роль играет подготовка компонентов, которые входят в его состав. Все они должны быть свежееобжаренными и соответствующим образом смолоты. Лучше всего здесь подходит средний помол. Для приготовления кофе все компоненты смешать, всыпать в кофейник и залить горячей водой. Поставить на огонь и дать вскипеть с перерывами 3 раза. После отстоя или процеживания кофе разлить по чашкам. К нему можно подать сливки или молоко.

*91. Кофе «Негритенок»*

4 г натурального кофе,  
3 г сахарной пудры и 3 г пиленого сахара,  
12 г взбитых сливок, 2 чашки воды.

Кофе очень мелко смолоть, засыпать в кофейник и залить кипящей водой, поставить на слабый огонь и медленно подогревать, чтобы он несколько раз поднялся, но не кипел интенсивно. Охлажденные сливки вместе с сахарной пудрой взбить венчиком или в миксере. Кофе разлить в чашки и в каждую положить немного сливок. Отдельно подать сахар. Дополнительно можно подать сладкие сливки в сливочнике.

*92. Кофе «Натюрель»*

1 чашка крепкого горячего кофе  
(обыкновенного или не содержащего  
кофеина), 1 ст. ложка апельсинового сока,  
1 ч. ложка лимонного сока,  
1 ст. ложка сладких взбитых сливок.

Приготовить кофе и горячим налить в термостойкий бокал емкостью 250 г. Добавить 1 ст. ложку апельсинового и 1 ч. ложку лимонного сока. Хорошо перемешать. Заполнить бокал доверху взбитыми сливками и подать. Это подлинный ирландский кофе без примеси алкоголя.

*93. Кофе «Нью-Орлеан»*

В джезве или небольшой кастрюльке смешать 1/3 чашки очень крепкого кофе, приготовленного стандартным способом, 1/3 чашки молока и 1/3 чашки сливок. Смесь поставить на огонь и нагреть до закипания. Кофе сразу же разлить в чашки и горячим подать на стол.

*94. Кофе «Нью-орлеанская смесь»*

3 ст. ложки свежесмолотого сильно  
поджаренного кофе, 1 ст. ложка молотого  
цикория, 900 мл холодной воды,  
1/2 чашки горячего молока.

Смешать 3 ст. ложки кофе с 1 ч. ложкой молотого цикория, всыпать в кофейник, добавить холодную воду и сварить кофе по обычному рецепту. Перелить в подогретые чашки, дополнив их горячим молоком.

*95. Кофе «Ориент»*

**8 ч. ложек кофе свежего помола,  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана воды, 3 ст. ложки меда.**

Воду и мед смешать в кофейнике, поставить на огонь и вскипятить. Затем добавить все указанное количество кофе и, непрерывно помешивая, снова довести до кипения. Готовый кофе подать с гущей.

*96. Кофе «Охотничий»*

**4 ч. ложки кофе, 100 г шоколада,  
50 г сахара, 900–1000 мл воды.**

Сварить кофе вместе с шоколадом и сахаром или по желанию заварить его прямо в термосе. Если кофе готовят в термосе, предварительно его нужно нагреть, дважды сполоснув горячей водой, и соблюдать ряд правил. Кофе можно заваривать в термосе с таким расчетом, чтобы в него вместить именно то количество готового напитка, которое заполнит весь объем (например, нельзя в литровом термосе заваривать 1 стакан кофе, он получится невкусным). Засыпанный в термос кофе залить кипятком, выдержать 5–10 мин под плотно закрытой пробкой. Если кофе заваривается дольше этого времени, он потеряет аромат и может приобрести неприятный запах. Лучше настой процедить и снова залить в термос. Кофе, приготовленный по предложенному рецепту, высококалорийный и хорошо подкрепит силы уставшего охотника.

*97. Кофе «О-цитрон»*

К черному кофе подать отдельно ломтик лимона и немного сахара. Иногда вместо лимона подают тертую лимонную корку. Лимон подается на маленькой тарелочке с вилочкой для него или на специальной хрустальной лимоннице.

*98. Кофе «Паула»*

**1 чашка воды (120 мл), 1 ст. ложка  
(7–8 г) молотого кофе.**

Самый популярный кофе в Финляндии. Подобранный состав состоит из 100 г колумбийского кофе, 200 г бразильского кофе арабика и обладает насыщенным вкусом и выраженным тонизирующим действием. В кипяток всыпать нужное количество кофе, довести до кипения, но не кипятить. Снять кофейник с огня и дать кофе отстояться 5 мин. Перелить без гущи в сервировочный кофейник и подать.

*99. Кофе «Пламенеющий»*

**На 2 порции: 2 куска сахара,  
2 ч. ложки бренди, водки или коньяка,  
2 чашки горячего кофе (обыкновенного  
или не содержащего кофеина).**

Положить кусок сахара в бренди для пропитки в течение 10 мин. Затем чайной ложкой достать его и поджечь, держа ложку прямо над чашкой с кофе. Как только пламя погаснет, вылить содержимое ложки в кофе. Алкоголь в ложке полностью сгорает. Эффект получается восхитительный.

## кофе **333** рецепта

### 100. Кофе «Президент»

Особенность приготовления кофе по-фински — это подбор наиболее ароматных смесей. В частности, в кофе «Президент» входят лучшие в мире сорта арабики: бразильский, колумбийский, коста-рика, эфиопский, мокко, гватемальский. Кофе средней обжарки и подается преимущественно по праздничным дням. Завод, выпускающий этот вид кофе, дает следующие рекомендации: 1–2 ч. ложки на 100 г воды или 60–70 г кофе на 1 л воды. В кофейник засыпать молотый кофе среднего помола, залить водой и дать вскипеть. Как только поднимется пена, снять с огня и дать настояться в течение 5 мин, что, по мнению финских специалистов, повышает вкусовые качества кофе.

### 101. Кофе «Прозрачный»

**1 ч. ложка молотого натурального кофе,  
1/2 стакана воды.**

Указанное количество кофе заварить 1/2 стакана крутого кипятка, накрыть посуду и поставить на край плиты. Через 30 мин кофе отжать через салфетку или сложенную вдвое марлю, затем дать отстояться 30 мин. Прозрачный настой употребляют по назначению, для чего 1–2 ложки его добавляют в кипящую воду. Он пригоден для ароматизации кондитерских изделий.

## кофе **333** рецепта

### 102. Кофе «Пылающий»

**60 г молотого кофе, 80 г сахара,  
80 г спирта, 4 стакана воды.**

Сварить кофе с сахаром, дать настояться. Разлить по чашкам, поставить их на поднос. Налить в металлическую посуду спирт, поджечь его и разлить горячим по чашкам. Делать это надо осторожно и быстро.

### 103. Кофе «Ретур»

**1/2 л горячего молока, 3/8 л крепкого  
черного кофе, сахар по вкусу.**

Приготовить по отдельности оба напитка и соединить их вместе, размешать, проследить, чтобы они стали одинакового оттенка, подсластить по вкусу. Наполнить чашки или стаканы и подать. В этом рецепте обязательно рекомендуют, чтобы молока было больше, чем кофе, отсюда и название («ретур» по-французски означает наоборот).

### 104. Кофе «Ригодон»

**1 ч. ложка кофе, 10 мл ликера «Какао»,  
20 мл сливок (их необходимо  
предварительно взбить в стойкую пену),  
50 мл воды.**

Молотый кофе насыпать в кофеварку, залить холодной водой, довести до кипения, дать дважды вскипеть и снять с огня. Через 1–2 мин добавить в кофе



## кофе **333** рецепта

кофейную ложечку холодной воды, а еще через 1 мин слить кофе в высокий толстостенный стакан и добавить взбитые сливки и ликер.

### *105. Кофе «Серенада»*

**6–7 ст. ложек хорошо обжаренного молотого кофе, 2 стакана кипятка, сахар по желанию, сливки.**

Сварить кофе по-турецки (см. рецепт 42), охладить и подать в стаканах, добавив сливки по вкусу. Приготовленный согласно этому рецепту кофе очень крепок, поэтому в него можно добавить воды или увеличить порцию сливок.

### *106. Кофе «Скандинавский»*

**$4\frac{1}{2}$  л воды,  $1\frac{1}{2}$  чашки однородно промолотой скандинавской или датской кофейной смеси, 1 яичный белок,  $1\frac{1}{2}$  чашки холодной воды.**

Вскипятить воду в большом кофейнике. Тщательно вымыть яйцо. Смешать кофе с яичным белком (скорлупу сохранить). Вылить смесь в закипающую воду и бросить туда же скорлупу. Довести напиток до кипения, снять с огня и оставить отстаиваться на 2 мин. Медленно налить 1 ст. ложку холодной воды для осаждения осадка. Кофе процедить и подать в больших подогретых кружках.

## кофе **333** рецепта

### *107. Кофе «Смесь кайзера»*

**1 чашка крепкого кофе, 1 чашка горячего молока, 1 желток куриного яйца, 1 ч. ложка сахара, немного коньяка, 2 ст. ложки взбитых сливок.**

Соединить все компоненты, кроме сливок, в какой-либо посуде и хорошо перемешать, можно даже слегка взбить. Разлить по стаканам и украсить сливками в виде маленьких снежков.

### *108. Кофе «У Терезы»*

**$\frac{1}{8}$  л крепкого кофе, 100 г горького шоколада,  $\frac{3}{8}$  л молока, сахар-рафинад, 8 ст. ложек взбитых сливок.**

Растопить шоколад в какой-либо посуде, добавить молоко и нагреть, постоянно помешивая. Дать однажды вскипеть. Смешать с кофе и разлить в стаканы. Сахар и сливки добавить в смесь отдельно.

### *109. Кофе «Финский»*

Это крепкий и исключительно черный кофе. В Финляндии к нему рекомендуется добавить молоко и тогда можно ощутить насыщенный аромат и мягкость вкуса этого напитка. Доза молока определяется по желанию потребителя. Вообще добавление молока к кофе приветствуется финскими специалистами в пропорции 1–2 ч. ложки на 75 г воды. Процедура приготовления этого вида кофе по стандартному рецепту.

## кофе **333** рецепта

### *110. Кофе «Фон-Либих»*

Половину порции кофе засыпать в горячую воду, быстро довести до кипения и кипятить 5 мин. Затем всыпать вторую половину порции кофе, подержать на слабом огне еще 1 мин, постоянно помешивая. Перелить напиток из чашки в чашку несколько раз и пить.

### *111. Кофе «Франк»*

Этот вид кофе часто называют также кофе европейски. Кофейный экстракт получают из кофе крупного помола в специальной машинке-фильтре, залив его крутым кипятком. Экстракт после окончания фильтрации разливают в чашечки и добавляют сахар по вкусу. Для получения более крепкого кофе необходимо 3 ч. ложки молотого кофе, для более слабого 1—1½ ч. ложки на одну чашку.

### *112. Кофе «Французский маркет»*

**8 г натурального кофе среднего помола,  
2 г молотого цикория, 4 кусочка сахара,  
молоко, немного взбитых сливок,  
шоколадная крошка.**

Смешать кофе с цикорием, залить 200 мл воды, поставить на огонь и дать медленно вскипеть. Снять с огня, добавить сахар и молоко, размешать и снова вскипятить, не доводя до бурного кипения. После этого разлить кофе по чашкам, украсив взбитыми сливками и посыпав шоколадной крошкой.

## кофе **333** рецепта

### *113. Кофе «Черный шмель»*

**1/2 л черного кофе, 6 ст. ложек меда, вода.**

Приготовить крепкий черный кофе. В кофейные чашечки положить мед, влить горячий кофе и подать. Этот кофе можно подавать и в холодном виде, охладить чашки, добавить в них по кусочку льда. Можно подавать такой кофе и с молоком: чашки заполнить кофе на 2/3 объема и долить горячим молоком. Норма меда в обоих случаях — 1 ст. ложка на чашку.

### *114. Кофе «Шварцвальдский»*

**1 чашка кофе, 1 стакан вишневой наливки,  
сахар.**

Наполнить чашку только что вскипевшим кофе, подсластить по вкусу. Добавить вишневую наливку, которую можно заменить малиновой настойкой или коньяком. По желанию кофейный напиток украсить взбитыми сливками в виде небольших «шапочек».

# КОФЕ

## ХОЛОДНЫЙ КАК ЛЕД

кофе **333** рецепта

### *115. Айс-кофе по-английски*

3 ст. ложки молотого кофе, 4 шарика мороженого, 2/3 стакана сливок, 2 стакана кипятка.

Сварить обыкновенный кофе по-турецки, процедить, охладить и разлить по стаканам. Затем в каждый положить шарик мороженого и взбитые сливки. Подать с печеньем.

### *116. Холодный кофе по-венски*

В стакан кипяченой ледяной воды (обычно из холодильника) всыпать 2 ч. ложки растворимого кофе высокого качества и влить 1 ст. ложку молока. Все хорошо перемешать и взбить в миксере. Разлить в стаканы и сверху положить горкой взбитые сливки. Кофе подается очень холодным, поэтому перед подачей его необходимо подержать некоторое время в холодильнике.

### *117. Холодный кофе по-итальянски*

4 чашки крепкого кофе, 80 г шоколада, сахарный песок, жидкие сливки, кубики льда.

## кофе **333** рецепта

В посуде, поставленной на водяной бане, распустить шоколад и тут же вылить его в кипящий кофе, дать немного покипеть вместе, остудить. Разлить по высоким стаканам примерно чуть больше, чем наполовину, остальную часть заполнить льдом. Отдельно подать сахарный песок и сливки.

### *118. Холодный кофе по-лионски*

**1 л кофейного крема, 1/4 заваренного натурального кофе, 200 г сметаны, 50 г сахара, 60 г кофейных зерен. Для крема: 2 кофейные ложки растворимого кофе, 1/2 л молока, 4 желтка, 50 г сахара.**

Приготовить кофейный крем следующим образом: смешать 2 кофейные ложки растворимого кофе с желтками, взбить массу, добавляя понемногу молоко. Чтобы масса загустела, посуду с ней поставить на водяную баню и постоянно помешивать содержимое. Когда масса загустеет, ввести в нее предварительно взбитую сметану и все взбить в миксере в течение 3–4 мин. После этого массу необходимо заморозить при продолжающемся взбивании в посуде, помещенной в морозильную смесь (соль + лед). Уплотненный крем оставить на 1 ч в охлаждающей смеси, а за это время приготовить 1/4 л черного кофе по стандартному рецепту и поставить его в холодильник для охлаждения (не замораживать!). В охлажденные стаканы налить по 2 ст. ложки кофе без сахара, добавить по 2–3 кусочка льда. Сверху положить довольно большим слоем сладкий крем и украсить его кофейными зернами.

Напиток готовится за 1–4 ч до подачи.

## кофе **333** рецепта

### *119. Холодный кофе по-льежски*

*Чтобы приготовить кофе по этому рецепту, требуется изрядная доля упорства и труда, а также кое-какие навыки. Иногда кофе по-льежски называют еще мороженым по-льежски.*

3 ст. ложки растворимого кофе развести 5–6 ст. ложками кипятка. 1/2 стакана сахарного песка растворить в 1/4 стакана воды и варить в кастрюльке до тех пор, пока можно будет вытягивать из сиропа нити. Отдельно тщательно растереть 4 желтка и тонкой струйкой постепенно влить в них сахарный сироп, продолжая при этом непрерывно взбивать. Когда масса достаточно загустеет, влить в нее кофе, хорошо перемешать и добавить 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана сливок, предварительно взбитых до устойчивой пены. Если при этом масса окажется жидковатой, можно добавить ложечку растворимого кофе. Полученный «полуфабрикат» вылить в форму или формочки и поставить в морозильную камеру холодильника. Как только края массы начнут заметно застывать, ее необходимо вынуть из морозильника и в течение 1 мин хорошо взбить. На этом этапе можно подать кофе в креманках, а можно поставить в холодильник для дальнейшего застывания.

### *120. Кофе-гляссе по-французски*

**1 банка сгущенного молока, 200 г охлажденного молока, 1/4 л черного кофе, 50 г сахара, 60 г кофейных зерен.**

Смешать в миске сгущенное и холодное молоко, влить в эту смесь кофе и опять все тщательно размешать. Убедиться, что масса получилась ароматной, для улучшения аромата можно в нее добавить несколько капель кофейного ликера или кофейной эссенции. Добавить кофейные зерна и вылить все в формочку для льда, следя за тем, чтобы зерна распределились в каждой ячейке равномерно. Поставить в морозильник, но не допускать образования льдинок.

### *121. Кофе-гляссе I*

- 1 чашка мороженого (ванильного, шоколадного или кофейного),**
- 2 ст. ложки шоколадного сиропа,**
- 1 чашка холодного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина),**
- 2 ст. ложки сладких взбитых сливок,**
- 1 ч. ложка раскрошенных леденцов.**

Разделить мороженое между двумя фужерами емкостью 300 грамм. Добавить в каждый шоколадный сироп и холодный кофе. Украсить взбитыми сливками и леденцовой крошкой. Подавать на подставной тарелке вместе с ложкой для мороженого и двумя соломинками.

### *122. Кофе-гляссе II*

- 1 л воды, 8 ч. ложек кофе, 4 порции сливочного мороженого.**

В кипящую воду всыпать кофе, довести до появления пенки. Обязательно остудить в закрытой посуде и процедить. В высокие стаканы или чашки залить до половины кофе, а сверху положить шарики мороженого. Стаканы могут быть конусной или цилиндрической формы.

### *123. Кофе-гляссе III*

Кофе гляссе можно подать с ликером и сливочным мороженым. Для этого сварить кофе с молоком, как в предыдущем рецепте. Все остальные процедуры указаны выше.

### *124. Кофе замороженный I*

- 50 г кофе, 1/2 л воды, 3 желтка,**
  - 100 г сахара, 1/4 л молока, ванилин**
- по вкусу.**

Сварить кофе. Желтки растереть вместе с сахаром в пену, постепенно добавить молоко и проварить на пару при непрерывном взбивании до густоты сметаны. Все хорошо охладить и смешать с охлажденным кофейным отваром, ароматизировать ванилином. Массу заморозить до полуготовности, но так, чтобы она оставалась полужидкой. Разложить замороженный кофе в креманки, сверху покрыть его взбитыми сладкими сливками.

*125. Кофе замороженный II*

50 г молотого кофе, 1 л воды,  
100 г сахара, 200 г сливок, 200 г сметаны  
или мороженого.

Нагреть кофейник и всыпать в него половину количества кофе, залить кипятком. Через 20 мин всыпать оставшийся кофе и долить кипятком. Поставить на кипящий чайник на 6—10 мин. Заваренный кофе слить, смешать с сахаром, охладить, влить прокипяченные и охлажденные сливки и поставить в холодильник для заморозки. Время от времени кофе надо перемешивать. Как только из кофе начнет образовываться крупчатая масса, вынуть из холодильника, разложить по стаканам или креманкам, а сверху положить по шарик мороженого или взбитой сметаны, смешанной с ванилином и сахарной пудрой.

*126. Кофе замороженный  
по-хорватски*

1/2 л крепкого холодного кофе, 2 чашки  
молока, сахар по вкусу.

Сварить крепкий кофе, остудить его, разлить в формочки для кубиков льда, поставить в морозильную камеру и заморозить. Кубики кофе-льда положить в миксер, добавить молоко, сахар и взбить. Когда смесь загустеет наподобие крема, разлить ее в бокалы (высокие) и подать.

*127. Кофе «Амаретто» со льдом*

1 чашка свежесваренного кофе  
«Амаретто» (обыкновенного или не  
содержащего кофеина), 1 чашка молока  
2%-ной жирности, 1/2 ч. ложки  
миндального экстракта, 1 ст. ложка  
гранулированного сахара, кубики льда,  
щепотка молотой корицы.

Смешать готовый кофе, молоко, миндальный экстракт и сахар в указанной пропорции. Положить кубики льда в два высоких бокала. Налить кофейную смесь на лед, а сверху напиток посыпать молотой корицей, но немного, чтобы не перебивать аромат. Это очень вкусный, легкий и освежающий кофе, хорошо утоляющий жажду во время жары.

*128. Кофе «Витязь»*

6—8 г кофе, 2 г цикория, 2 ч. ложки  
сахара, 50 мл сливок, 1 ч. ложка сахарной  
пудры, ванилин, шоколадная крошка.

Сварить смешанный с цикорием кофе, добавить сахар. Остальное количество сахара положить во взбиваемые сливки. Перед подачей сильно охладить, положить в каждую чашку взбитые сливки, немного ванилина, посыпать мелкой крошкой шоколада. Подавать холодным.

## кофе **333** рецепта

### *129. Кофе «Гранита ди кафе-сода»*

1/2 л очень крепкого черного кофе, сахар по вкусу, взбитые сливки, 1/2 л содовой воды.

Сварить очень крепкий кофе с сахаром. Остудить. Залить в формочки для льда и поставить в морозильную камеру. По мере подмерзания каждые полчаса разбивать ножом кофейную массу. Время замораживания — 2 ч. Положить ледяную кофейную крошку в стаканы, дополнить до половины взбитыми сливками, залить содовой водой.

### *130. Айс-кофе «Грезы»*

125 г кофе, 1 ст. ложка сметаны, 2 ч. ложки сахара, 1 чашка сока или сиропа из вишни или черешни, шампанское по вкусу, 3—4 кусочка льда.

Заполнить бокалы измельченным льдом на 1/4 высоты, долить до этой же высоты шампанским, поверх его добавить сок из ягод, сахар, сваренный и охлажденный кофе без кофеина. В качестве гарнира — слегка взбитая сметана.

## кофе **333** рецепта

### *131. Кофе «Ледяная ириска»*

1 плитка ириса (30 г), 2 чашки ванильного мороженого, 1/2 чашки крепкого холодного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина).

Разделить плитку ириса на 4 части или меньше. Положить в миксер вместе с размяченным мороженым и холодным кофе. Взбить на большой скорости, пока смесь не загустеет. Разлить в 2 бокала емкостью 350 г. Подавать кофе с ложечкой. Десертный напиток удовлетворит всех любителей сладкого, особенно детей.

### *132. Кофе «Мазагран I»*

1 чашка дробленого льда, 1/2 чашки крепкого холодного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1 ч. ложка простого сахарного сиропа, 1/2 чашки холодного лимонада или содовой воды.

Бокал емкостью 350 г наполнить до половины дробленным льдом. Сверху налить холодный кофе, смешанный с сиропом. Медленно долить содовой водой или лимонадом до полного объема и подать.

*133. Кофе «Мокко» ледяной с мятой*

2 ст. ложки шоколадного сиропа,  
3/4 чашки свежесваренного кофе  
(обыкновенного или не содержащего  
кофеина), 1/4 чашки молока, немного  
мятного экстракта, 1 чашка дробленого  
льда, листик мяты для украшения.

В стакане миксера смешать шоколадный сироп,  
кофе, молоко, мятный экстракт и дробленый лед.  
Взбить до появления устойчивой пены. Напиток на-  
лить в высокий бокал, украсить листком мяты, по-  
дать соломинку. Кофе, приготовленный по этому  
простому рецепту, быстро снимает усталость и под-  
нимает настроение.

*134. Кофе «Мокко-гляссе»*

300 мл очень крепкого холодного кофе,  
5 ст. ложек растопленного шоколада,  
500 г кофейного мороженого, тертый  
шоколад.

Взбить все компоненты до однородной массы.  
Разлить по чашкам, посыпать тертым шоколадом.

*135. Кофе «Мокко» ледяной*

0,5 ст. ложки кофе, 1 ст. ложка сливок,  
1 кофейная ложечка сахара.

Охлажденный кофе двойной крепости, сахар, ох-  
лажденные сливки взбить в миксере и подать в вы-  
соких фужерах с соломинкой. Им хорошо заканчи-  
вать обед.

*136. «Мокко» пенистый тропический*

1 свежий банан, 1 чашка молока 2%-ной  
жирности, 2 ст. ложки шоколадного  
сиропа, 1/2 чашки холодного кофе,  
тертый шоколад для украшения.

Этот кофе может заменить завтрак. Все компо-  
ненты, кроме шоколада, смешать в миксере и взби-  
вать, пока смесь не станет пенистой и однородной.  
Затем разлить напиток в охлажденные бокалы и в  
каждый из них положить дробленый лед. Украсить  
тертым шоколадом. Подавать с соломинкой.

*137. «Мокко» Эгг-ног*

25 мл холодного черного кофе,  
25 мл коньяка, яйцо, 2 ч. ложки  
кофейного ликера, 100 мл молока,  
молотый кофе для посыпки, лед.

В стакан миксера влить желток яйца, ликер, до-  
бавить измельченный лед, взбить до пышной конси-



## кофе **333** рецепта

стенции, затем влить коньяк, молоко, снова добавить измельченный лед и взбивать еще 5–10 с. Яичный белок взбить отдельно до увеличения в объеме в 5–7 раз. Из электромиксера напиток перелить в стаканы, наполовину заполненные льдом. Перемешать ложкой с частью взбитого белка. Украсить содержимое оставшимся белком в виде «шапочки» и посыпать щепоткой молотого кофе. Подать с соломинкой.

### *138. Кофе «Очарование»*

**10 г кофе, 100 мл воды, сахар, сливки.**

Сварить черный кофе, подать охлажденным в высоком стакане. Сверху сделать «шапочку» из взбитых сливок (1–2 ч. ложки). Сахар подать отдельно на металлическом или стеклянном блюде.

### *139. Кофе «Полночное солнце»*

**2 чашки кофе двойной крепости,  
1 ч. ложка чистого какао, 1 ч. ложка  
экстракта ванили, 4 ч. ложки сахара,  
1 чашка ванильного мороженого,  
2 ягоды клубники для украшения.**

Заварить очень крепкий кофе и охладить. Смешать его с остальными компонентами, кроме клубники. Быстро взбить в миксере. Охладить высокие стаканы и перелить в них взбитую смесь. Надрезать клубнику и поместить ее на край стакана так, чтобы сок вытекал внутрь.

## кофе **333** рецепта

### *140. Кофе «Северный банан»*

**1 зрелый банан, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чашки крепкого  
холодного кофе (обыкновенного или  
не содержащего кофеина), 3 ст. ложки  
сахара, 1 чашка ванильного мороженого.**

В кофе всыпать сахар и положить порезанный на крупные куски банан. Взбить на большой скорости. Когда жидкость станет однородной, положить мороженое и продолжать взбивать на средней скорости до получения однородной массы. Разлить ее в два бокала емкостью по 350 г. Подать такой кофе отдельно в качестве ленча, настолько он питателен.

### *141. Кофе «Севилья»*

**1/2 чашки раздробленного льда,  
2 чашки крепкого холодного кофе  
(обыкновенного или не содержащего  
кофеина), 2 ст. ложки гранулированного  
сахара, 1/4 чашки «Куантро»,  
1/4 ч. ложки цедры апельсина,  
1 чашка молока 2%-ной жирности,  
2 дольки апельсина.**

Положить все перечисленные компоненты (исключая дольки апельсина) в миксер и взбивать на большой скорости до образования устойчивой пены. Полученный напиток разлить по бокалам соответствующего объема (обычно 500 мл). Украсить дольками очищенного апельсина. Это прохладительный пенящийся напиток с легким цитрусовым вкусом, подаваемый обычно к салату или десерту.

## кофе **333** рецепта

### *142. Кофе «Слендерелла»*

Кубики льда, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> чашки крепкого охлажденного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1 ст. ложка гранулированного сахара.

Сварить кофе двойной концентрации, добавить сахар и охладить. В миксер положить лед, наполнив примерно наполовину, влить кофе и взбивать до появления густой пены. После этого разлить в высокие стаканы и подать.

### *143. Кофе «Спорт»*

**1 стакан холодного кофе,  
1/2 стакана сливок или сгущенного  
молока, 2 ст. ложки сахарной пудры,  
2 порции ванильного мороженого.**

Кофе, сливки или сгущенное молоко смешать. Полученной смесью залить мороженое. Разлить в креманки или стаканы. Подать с ложечкой для кофе и соломинкой. Такой кофе обычно рекомендуется пить спортсменам во время перерыва спортивных состязаний.

### *144. Кофе «Тортони»*

**Белок 1 яйца, 1 ст. ложка растворимого  
кофе, соль, сахарный песок или пудра,  
30%-ные сливки, ванилин, миндальная  
эссенция.**

## кофе **333** рецепта

Смешать белок, кофе, добавить щепотку соли и взбить до крутой пены. Продолжая взбивать, всыпать в смесь 2 ст. ложки сахарного песка или пудры. Отдельно взбить стакан 30%-ных сливок также до крутой пены. Соединить их со взбитым кофе и белком, осторожно перемешать и поочередно добавить в смесь 1/4 стакана сахарного песка, щепотку ванилина, капельку миндальной эссенции и также тщательно перемешать. Подготовленную смесь разлить в формочки или другую посуду и поставить в холодильник. Когда смесь затвердеет, можно подавать ее как изысканный десерт на небольшом блюде, положить рядом самую маленькую кофейную ложечку, обычно называемую «мокко».

Приготовленный по этому рецепту кофе отличается особым вкусом. Он не похож ни на простой кофе, ни на кофе-гляссе.

### *145. Кофе «Тропикана»*

**4 чашки свежесваренного кофе  
французской поджаренности, 1 чашка  
молока 2%-ной жирности, 1 ч. ложка рома,  
1 ст. ложка простого сиропа.**

Приготовить кофе и соединить его с молоком, ромом и сахарным сиропом. Смесью охладить. Взять 6 высоких стаканов, положить в них по полчашки льда, сверху налить кофейную смесь, добавить газированной воды. Это весьма распространенная на юге прохладительная сладость. Чтобы приготовить сироп, надо растворить 1/2 стакана сахара в 1/2 стакана

## кофе 333 рецепта

воды и прокипятить в течение 5 мин до полного растворения сахара. Затем охладить. Хранить в плотно закрытой банке в холодильнике. Этот сироп замечательно подслащивает кофейные напитки.

### 146. Кофе «Утренние грезы»

10 г кофе, 20 мл фруктового сиропа, 1 ч. ложка сахара, 45 мл вина, лимонная кислота по вкусу, 2/3 стакана воды, 1–2 кусочка льда.

Сварить черный кофе с сахаром и охладить. После остывания процедить, смешать с фруктовым сиропом, вином, положить лимонную кислоту и лед. Разлить в высокие стаканы. Можно пить через соломку и без нее.

### 147. Кофе «Холодный принц»

1/2 чашки нежирного сухого молока, 1/2 чашки ледяной воды, 1/4 чашки гранулированного сахара, 1/2 чашки крепкого холодного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 500 г размягченного кофейного мороженого.

Охладить венчик и стакан миксера. Насыпать туда сухое молоко и влить ледяную воду. Все тщательно перемешать и в течение 5 мин взбивать на большой скорости, пока смесь не превратится в однородную

## кофе 333 рецепта

густую массу. Смешать холодный кофе с сахаром и медленно влить его во взбиваемую массу. Продолжить взбивание, но на меньшей скорости. Каждый раз прибавлять по 100 г мороженого, взбивая смесь до однородной консистенции. Разложить полученную массу в 4 бокала емкостью 300 г. Подавать с соломинками или ложечками для коктейля. С этого напитка можно начинать завтраки, ленч.

### 148. Ледяной «Элегантиссимо»

2 маленькие чашки свежесваренного эспрессо-кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1/2 чашки очень мелкого гранулированного сахара, 30 г несладкого тертого шоколада, 2 чашки мелкодробленого льда, 1/4 чашки густого крема, шоколадная стружка для украшения.

Прокипятить смешанные вместе эспрессо-кофе, сахар и шоколад. Затем смесь охладить в холодильнике (в течение 3 ч или оставить на ночь). Наполнить бокалы для вина льдом не доверху, налить в них холодный кофе. Взбить крем, чтобы он держался на ложке горкой, и положить по ложке в каждый бокал, сверху посыпать шоколадной стружкой. Подавать с соломинкой. Это завершающий вкусный десерт, который обычно просят повторить.

## кофе **333** рецепта

### *149. Кофе «Эскимо»*

**3 ст. ложки молотого кофе, 4 шарика мороженого, 5 ст. ложек расплавленного шоколада, 2 стакана кипятка.**

Сварить кофе по-турецки, процедить и охладить. Охлажденный кофе смешать с мороженым и расплавленным шоколадом. Взбить вручную или миксером. Разлить в бокалы. Пить через соломинку. К кофе можно подать мелкое печенье.

### *150. Кофейный лед*

Приготовить кофе сильной концентрации и добавить в него сахар. Дать остыть, затем залить в формочку для замораживания воды и поставить в морозильник, где «лед» может храниться сколько угодно долго. При необходимости замерзший кофе разламывают на куски, заливают холодной водой, но лучше при этом использовать столовую минеральную воду.

### *151. Кофе с молоком по-особому*

**150 г молока, 1 яйцо (или половина), 10 г сахара, 3 г кофе.**

К кипяченому охлажденному молоку добавить желтки, растертые с частью сахара и кофе, хорошо взбить. Разлить по чашкам и на готовые порции поместить пену из взбитых на пару белков и оставшегося сахара.

## кофе **333** рецепта

### *152. Холодный кофе с вареньем*

**1/2 стакана холодного крепкого кофе, 1 ч. ложка смородинового варенья, 1 ст. ложка сахара.**

В половине стакана холодного кофе развести 1 ч. ложку смородинового варенья, добавить 1 ст. ложку сахара и перемешать. Напиток процедить, налить в стакан и подать.

### *153. Кофе с желтками и коньяком*

**4 стакана крепкого кофе, 4 желтка, 4 ст. ложки сахара, 4—8 ч. ложек коньяка.**

Желтки соединить с сахаром и хорошо взбить. В полученную массу, помешивая, подлить коньяк. После этого ввести кофе и также перемешать. Разлить по стаканам. Этот кофе можно подавать и сильно охлажденным. В последнем случае к нему подают соломинку.

### *154. Кофе с газированной водой*

В стакане для подачи быстро размешать 3 ст. ложки кофейного сиропа и 2—3 ст. ложки сливок. Стакан заполнить газированной (минеральной) водой, а сверху положить 1 ст. ложку мороженого.

## кофе **333** рецепта

### *155. Кофейный холодный напиток*

2 ч. ложки молотого кофе,  
2 ч. ложки сахара, сливки, 1 стакан воды.

Приготовить кофе, остудить и поставить для дальнейшего охлаждения в морозильник. Затем разлить по стаканам (лучше небольших размеров), не доливая доверху примерно на 1/4. Сверху положить взбитые с ванильным сахаром сливки.

### *156. Кофе с желтком*

1 желток, 0,5 ст. ложки кофе,  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> куска сахара.

Желток осторожно опустить в фужер и залить приготовленным охлажденным кофе двойной крепости. Иногда добавляют 20 г ванильного сиропа и 30 г молока. Охлаждают дополнительно в холодильнике.

### *157. Фраппе с кофе*

1 шарик ванильного мороженого,  
1 ч. ложка растворимого кофе,  
200 мл холодного молока,  
40 мл кофейного ликера, немного  
мелкопомолотого кофе.

Все компоненты тщательно взбить в миксере или венчиком, хорошо охладить. Влить в стаканы, сверху слегка посыпать молотым кофе и подать. К этому кофе можно предложить сухое печенье.

## кофе **333** рецепта

### *158. Эликсир из кофе*

1 ст. ложка молотого натурального кофе,  
1/2 л воды, 1/2 л сливок, 250 г сахара,  
4 желтка.

Половину кофе залить холодной водой и поставить на огонь. Когда поднимется пена, добавить остальную часть кофе и половину порции сахара. Дать закипеть, сдвинуть на край плиты, закрыв плотно крышкой. Спустя 10 мин кофе процедить и охладить. В промежутке хорошо взбить желтки с оставшимся сахаром и соединить с охлажденным кофе, который предварительно взбить до образования устойчивой густой пены. Разлить в широкие бокалы и подать.

# КОФЕ

**ПЬЯНЯЩИЙ  
КАК  
РАДОСТЬ**

кофе **333** рецепта

## *159. Кофе «Амаретто»*

90 г ликера «Амаретто», 2 чашки кофе итальянской (сильной) поджаренности (обыкновенного или не содержащего кофеина), шарик кофейного мороженого, зерна кориандра.

Разлить ликер «Амаретто» в два винных бокала или чашки из жаростойкого материала. Сверху налить кофе. Украсить каждый бокал шариком мороженого и зернышком кориандра.

Этот необычный кофе оригинально завершает обе-ды в итальянском стиле.

## *160. Кофе «Бибак»*

1 апельсин, 1 лимон, 16 шт. гвоздики, 1 л очень холодной воды, 6 ст. ложек кофе с цикорием («Французский маркет»), 8 кусочков сахара, 8 кусочков корицы длиной 2,5 см, 230 г бренди или коньяка.

Очистить апельсин и лимон от кожуры. Воткнуть в длинную ровную тонкую кожуру по 8 штук гвоздики. Воду в кофейнике довести до кипения, затем всыпать молотый кофе и кипятить в течение 5 мин. После этого влить в кофейник стакан холодной воды. В другой посуде подогреть кожуру цитрусовых, корицу и сахар до полного его растворения. Добавить горячий кофе, избегая попадания гущи. Все тща-

## кофе **333** рецепта

тельно перемешать. Отдельно слегка подогреть коньяк или бренди и поджечь. Наколоть на вилку апельсинную и лимонную кожуру и, держа их над емкостью с кофе, осторожно лить в нее горящий бренди так, чтобы он стекал в кофе. Процедить полученный напиток и разлить в большие подогретые кружки.

### *161. Кофе «Блейзер»*

**15 мл коньяка, 15 мл кофейного ликера, кофе по вкусу, 1 ломтик лимона, 1/4 ч. ложки сахара, взбитые сливки по вкусу.**

Натереть ломтиком лимона край кружки и положить его внутрь вместе с сахаром. Часть сахара может остаться на краях кружки. Подогреть коньяк и ликер, вылить их в кружку, долить кофе, положить сверху взбитые сливки. Подавать такой кофе надо обязательно в пивных кружках.

### *162. Кофе «Бой-Френд»*

**45 мл ликера-крема «Дарк крем де Какао», 20 мл мятного ликера «Пепперминт», кофе, взбитые сливки по вкусу, 1 шт. вишни.**

Смешать в стакане спиртные напитки, добавить кофе, приготовленный из расчета 10 г на 100 мл воды, положить сверху взбитые сливки и вишню.

## кофе **333** рецепта

### *163. Кофе «Винный»*

**2 яйца, 60 г сахара, 150 мл красного вина, 3 ст. ложки молотого кофе.**

Хорошо взбить яичный желток с сахаром и добавить 100 мл красного вина. Из 3/8 л воды и молотого кофе приготовить профильтрованный кофе. Наполнить горячим кофе 4 стакана на 2/3. Взбить в стойкую пену яичные белки и положить ее на смесь взбитого желтка и вина, которыми предварительно долить стаканы с кофе. В эту массу как бы вбрызнуть оставшееся красное вино. Подать с соломинкой.

### *164. Кофе «Восточный Эгг-ног»*

**6 яиц, 50 г сахарной пудры, 500 г сливок, 500 г молока, 500 г красного десертного вермута, 250 г коньяка, 200 г меда, 1 ст. ложка с верхом тонкого молотого натурального кофе.**

Белки отделить от желтков, взбить венчиком, добавляя сахарную пудру. Также взбить и сливки. В крушонницу налить охлажденное молоко, коньяк, вермут, ввести желтки, мед и часть взбитых сливок. Все тщательно перемешать, чтобы напиток превратился в однородную массу, в которой не просматривался бы ни один из компонентов. Для лучшего растворения меда его можно слегка подогреть. Напиток разлить по стаканам, каждый украсить «шапкой» из взбитых сливок и обильно посыпать кофейным порошком.

## кофе **333** рецепта

### 165. Кофе «Восточная тайна»

3 ч. ложки свежемолотого кофе, 2 стакана воды, 1 стакан вина, 1 ч. ложка меда, 1 ч. ложка сухих соцветий календулы, 1 ч. ложка сахара.

Кофе смешать с календулой, засыпать в горячую воду, добавить сахар и быстро довести до кипения. Постепенно влить вино и снова довести до кипения. Напиток подать в кофейных чашечках, добавив в каждую мед.

### 166. Кофе «Датский принц»

2 маленькие кофейные чашки, 60 г крепкого горячего кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 60 г водки или тминного ликера.

Положить промытую крупную монету на дно кофейной чашки. Наливать кофе до тех пор, пока монета станет невидимой. Затем долить чашку водкой или ликером, пока монета станет видна. Вынуть монету и пить кофе, очищенный столь необычным способом. Можно опустить на дно кофейной чашки вымытую серебряную монету, которая потом станет сувениром.

## кофе **333** рецепта

### 167. Кофе «Диаболо»

20 мл коньяка, 20 мл ликера «Гранд Марньер», 20 мл ликера «Самоука», 15 мл сахарного сиропа, кофе по вкусу, апельсин (1 твист), взбитые сливки, 1 вишня.

В ирландской кофейной чашке или высоком стакане смешать все указанные выше спиртные напитки и сахарный сироп. Долить по вкусу свежезаваренный кофе умеренной концентрации (5%), вновь тщательно перемешать, сверху положить взбитые сливки и вишню, украсить твистом (твистом называют снятую с апельсина или лимона кожуру в виде спирали, один конец которой опускают на дно, а второй «закрепляют» на стенке стакана с кофе).

### 168. Кофе «Дьявольская ахиня»

2 палочки корицы, 2 ст. ложки с горкой молотого кофе, 4 кусочка сахара, коньяк, 1/2 л воды или чуть больше.

Немногом более 1/2 л воды прокипятить с корицей в течение 5 мин, не допуская сильного кипения, затем вынуть палочки корицы из отвара. Из тонкомолотого кофе (порошка) и «коричной» воды приготовить хороший фильтрованный кофе. Разлить его по чашкам. В предварительно нагретую столовую ложку положить кусок сахара, полить его коньяком и поджечь. После того как пламя погаснет, содержимое ложки добавить в кофе. Такую процедуру повторить для каждой из 4 чашек.



## кофе 333 рецепта

### 169. Кофе «Зимний коктейль»

25 мл кофейного ликера, 25 мл коньяка,  
25 мл вина, 1/4 ч. ложки кофе.

Смешать в фужере кофейный ликер, коньяк, белое сладкое вино, затем сверху насыпать размолотый кофе, дать немного постоять. Рекомендуется для здоровых людей.

### 170. Кофе «Ирландский»

100 г крепкого черного кофе, 50 г сливок, ирландское виски по вкусу, сахар также по вкусу.

Налить виски в стакан, добавить кофе с сахаром, перемешать. Влить сливки по черенку ложки, чтобы образовался их слой, стараясь сделать это так, чтобы кофе и сливки не смешались. Кофе пьют через сливки, лучше через соломинку.

### 171. Кофе «Интернационал»

20 мл ирландского ликера «Бейлис»,  
20 мл мексиканского ликера «Калуа»,  
60–100 мл свежесваренного кофе (по вкусу), взбитые сливки также по вкусу.  
При отсутствии указанных ликеры можно заменить другими с кофейным ароматом.

Смешать в высоком стакане спиртные напитки, добавить кофе, сверху положить взбитые сливки. Пить лучше через соломинку.

## кофе 333 рецепта

### 172. Кофе «Казачий»

80 мл крепкого кофе, 1 чашка водки,  
70 мл вина, 1–2 куска льда, сахар по вкусу.

Смешать все компоненты и разлить по стаканам. Подать охлажденным со льдом. Вино предпочтительно брать красное сухое.

### 173. Кофе «Каллипсо»

10 г кофе, 20 мл рома, 20 мл ликера  
«Тиа Мария», 50–100 мл воды, сливки.

Смешать в стакане спиртные напитки. Приготовить кофе по стандартному рецепту и добавить его в стакан, туда же положить сливки. Кофе добавить по вкусу потребителя, но учесть, что здесь довольно значительный процент алкоголя.

### 174. Кофе «Канон»

1 рюмка коньяка, кофе, сахар по вкусу.

К приготовленной чашке черного кофе подать коньяк в коньячном бокале. Пить маленькими глотками попеременно коньяк и кофе (каждый по отдельности). В кофе добавить сахар по вкусу.

## кофе **333** рецепта

### 175. Кофе «Капучино I»

На 4 порции: 1 чашка смеси портера с пивом (50 : 50), 1 маленькая чашка кофе, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка какао без сахара, 3/4 ст. ложки ванилина, 2 ст. ложки бренди, 2 ст. ложки любого кофейного ликера, 1 ст. ложка светлого рома, 1 ст. ложка ликера «Гальяно», 1/2 чашки сладких взбитых сливок, шоколадная стружка.

К кофе «Капучино» наиболее подходит сочетание с разнообразными ликерами. Вот интересный вариант, правда слишком «алкогольный», поэтому при желании уменьшить крепость и калорийность ликера его надо предварительно прокипятить в течение 10 мин. Добавить ликер в эспрессо-кофе и полученную смесь разлить в термостойкие бокалы. Сверху украсить взбитыми сливками и шоколадной стружкой.

### 176. Кофе «Капучино II»

15 мл бренди, 15 мл ликера «Гальяно», 15 мл ликера «Уайт крем де Какао», 45 мл горячего кофе, 2 ст. ложки взбитых сливок .

В отличие от оригинального рецепта (см. выше) берут любые имеющиеся ликеры. Все компоненты смешивают и кофе украшают шапкой взбитых сливок.

## кофе **333** рецепта

### 177. Кофе «Капучино» интернациональный

15 мл ликера «Амаретто»,  
15 мл мексиканского ликера «Калуа»,  
15 мл темного рома «Майер»,  
15 мл ликера «Вандерминт», кофе-эспресс по вкусу.

Хорошо смешать в высоком стакане все спиртные напитки и дополнить кофе по вкусу.

### 178. Кофе «Кейт»

2 чашки свежесваренного кофе-эспресс (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1 ст. ложка бренди, 1 ст. ложка ликера «Франджелико», 1/4 чашки сладких взбитых сливок, 2 палочки корицы.

Смешать сваренный кофе-эспресс с бренди и «Франджелико». Разлить в две большие чашки. Дополнить взбитыми сливками, в каждую чашку положить по палочке корицы. Немного обождать и подать.

### 179. Кофе «Карибская мечта»

15 мл ликера «Крем де Банано»,  
15 мл темного рома «Майерс»,  
15 мл ликера «Цайт крем де Какао»,  
кофе и взбитые сливки по вкусу.

## кофе **333** рецепта

В высоком стакане хорошо смешать спиртные напитки, добавить крепкий, только что заваренный кофе, сверху положить взбитые сливки по вкусу.

### *180. Кофе «Киоки»*

**15 мл бренди, 30 мл ликера «Калуа», свежесваренный кофе и взбитые сливки по вкусу.**

Сварить концентрированный кофе. Спиртные напитки смешать в высоком стакане, долив его кофе. Сверху украсить взбитыми сливками.

### *181. Кофе «Коблер»*

**300 мл кофейного ликера, 200 мл коньяка, 200 мл десертного белого вина, 200 мл клубничного сока, 100 г кофейного сиропа, 200 г взбитых сливок, лед.**

Ликер, коньяк, вино, сок и сироп смешать вместе и охладить. Высокие конические или цилиндрические бокалы с утолщенным дном до половины наполнить колотым льдом и на 2/3 объема залить их охлажденной смесью. Взбитые сливки добавляются в бокалы последними. Их необходимо аккуратно размешать длинной коктейльной ложкой, не задевая льда. Это сложный напиток и подавать его следует с соломинкой.

## кофе **333** рецепта

### *182. Кофе-пунш «Копенгаген»*

**1 чашка горячего кофе, 2 ч. ложки сахара, 1 гвоздика, 1 кусочек палочки корицы или немного молотой, 20 мл рома.**

Только что приготовленный горячий кофе налить в стаканы, положить сахар и хорошо размешать. Затем добавить в кофе гвоздику, корицу и подогретый ром, оставить на некоторое время для настаивания, после чего подавать на стол.

### *183. Кофе «Кофейная мама»*

**2 ч. ложки кофейного ликера, 45 мл водки, 45 мл заваренного черного кофе, 2 ч. ложки взбитых сливок, колотый лед.**

Соединить ликер, водку, кофе, сливки, хорошо размешать, добавить лед. Подать в бокалах «тюльпан».

### *184. Кофе «Королевская улица»*

**30 мл ликера «Амаретто», 20 мл ликера «Калуа», кофе по вкусу, 1/2 ч. ложки мускатного ореха.**

Смешать в высоком стакане оба ликера, добавить свежеприготовленный кофе (по любому рецепту), посыпать напиток дробленным мускатным орехом.

## кофе 333 рецепта

### 185. Кофе «Королевский»

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана крепкого горячего кофе,  
4 желтка, 4 ч. ложки меда, 4 ст. ложки  
коньяка, 8 ст. ложек сливок или  
несладкого сгущенного молока.

В каждую из 4 чашек положить по желтку, доба-  
вить 1 ст. ложку коньяка, 1 ч. ложку меда и 2 ст.  
ложки сливок или сгущенного молока. Все хорошо  
перемешать ложечкой, которую оставить в чашке.  
Долить содержимое чашек горячим кофе и подать.

### 186. Кофелад

3 кофейных зерна, 1 рюмка коньяка,  
1 кусок сахара.

В охлажденный коньяк опустить целые хорошо  
прожаренные зерна кофе и сахар-рафинад. Пить  
коньяк прежде, чем растворится сахар, а затем раз-  
жевывать кофейные зерна с сахаром.

### 187. Кофе «Кулер»

15 мл водки, 15 мл кофейного ликера,  
лед, 15 мл сливок, 100 мл охлажденного  
черного кофе, спираль из цедры  
апельсина (твист).

Смешать и взбить все компоненты, кроме цедры.  
По современному напиток лучше готовить в шейке-  
ре. Затем взять стакан «колинз» (самый большой

## кофе 333 рецепта

из серии стаканов), украсить его спиралью из цед-  
ры, снятой с целого апельсина, при этом один ко-  
нец спирали опустить на дно, другой надеть на край  
стакана. Стакан на 1/4 наполнить измельченным  
льдом, влить приготовленный напиток, перемешать  
ложкой и добавить до краев лед. Подать с соломин-  
кой и пить медленно, чтобы лед таял и разбавлял  
содержимое в стакане.

### 188. Кофе «Лада»

10 г кофе, 29 мл русской водки (водка  
может быть любого названия), 7 г сахара,  
100 мл воды.

Свежесмолотый кофе всыпать в кофеварку, залить  
холодной водой, довести до кипения, дать проки-  
петь 2 минуты, снять с огня. Через 1–2 мин доба-  
вить в кофе холодную водку, еще через 1 минуту  
перелить в чашки. Сахар положить по вкусу и не-  
много варьировать количество водки.

### 189. Кофе «Латиника»

45 мл ликера «Гальяно», кофе, взбитые  
сливки по вкусу, 1 ягода вишни.

Налить ликер в ирландскую кофейную чашку или  
высокий стакан, дополнить кофе по желанию, сверху  
напитка положить взбитые сливки и вишенку.

## кофе **333** рецепта

### *190. Кофе «Ледяной Мазарган»*

Кубик льда, 1 чашка крепкого холодного кофе, 1 ч. ложка сахарного сиропа, 20 г коньяка, 10 г ликера «Кюрасао», 1 капля «ангостура», немного гвоздики в порошке.

В высокий стакан положить кубик льда, влить туда холодный кофе, подсластить сахарным сиропом. Добавить коньяк и ликеры, хорошо перемешать. Сверху напиток посыпать гвоздикой.

### *191. Кофе «Мазарган»*

30 г кофе, 2 чашки воды, 8 рюмок ликера «Марашино» (другой перевод «Мараскин»), дробленый лед.

4 толстостенных стакана до половины наполнить измельченным льдом. В каждый налить по 2 рюмки ликера. В свежеприготовленный кофе добавить по вкусу сахар и разлить по стаканам со льдом и ликером. Подать с соломинкой для коктейля.

### *192. Кофе «Мексиканский I»*

15 мл водки «Текила», 30 мл кофейного ликера, 150 мл кофе, взбитые сливки по вкусу.

Смешать в высоком стакане спиртные напитки, слегка взбить их, затем добавить кофе. Сверху положить сливки. Это самый возбуждающий из всех видов мексиканского кофе.

## кофе **333** рецепта

### *193. Кофе «Мексиканский II»*

60 г кофейного ликера, 50 г водки «Текила», 2 чашки крепкого горячего мексиканского кофе, 1/4 чашки взбитых сливок, молотая корица.

Налить кофейный ликер и водку «Текила» в кофейную чашку. Добавить кофе. Разместить ложечкой. Дополнить чашки доверху взбитыми сливками, поверх которых посыпать корицу.

### *194. Кофе «Метакса»*

20 мл коньяка «Метакса», 20 мл ликера «Узо», кофе по вкусу.

Приготовить фильтрованный крепкий кофе. Можно дать ему немного остыть. Затем смешать с коньяком и ликером по вкусу и подать в кофейных чашечках. Здесь кофе является как бы наполнителем.

### *195. Кофе «Миллионер»*

15 мл ликера «Бейлис», 15 мл ликера «Франджелико», 15 мл ликера «Гранд Марньер», 15 мл ликера «Калуа», кофе и взбитые сливки по вкусу.

В ирландской кофейной чашке или высоком стакане тщательно смешать все указанные выше спиртные напитки, долить кофе, заваренный по обычному рецепту, но концентрация его не должна быть мень-

## кофе **333** рецепта

ше 7%. Перед подачей положить взбитые сливки. Приготовленный по этому рецепту кофе обладает необычайно выраженным кофейным ароматом и содержит высокий процент алкоголя.

### *196. Кофе-коктейль «Мишель»*

**25 г водки, 25 г кофейного ликера, кофе и 20%-ные сливки по вкусу.**

Смешать спиртные напитки, разбавить смесь готовым кофе, влить сливки и взбить в шейкере. При отсутствии шейкера можно взбивать в стеклянной банке. Подать с соломинкой в бокалах для шампанского или в бокалах «зауэр».

### *197. Кофе «Мокко-пунш»*

**1 чашка взбитых сливок, 1 ст. ложка гранулированного сахара, 1 ч. ложка ванильного экстракта, 500 г шоколадного мороженого, 1/4 чашки темного рома, 4 чашки свежесваренного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина).**

Взбить сливки с сахаром и ванилью. Добавить измельченное мороженое. Свежесваренный кофе смешать с ромом. Все компоненты влить в специальную чашу для пунша, хорошо перемешать до появления пены, тут же подать к столу, разлив в чашки. Рецепт рассчитан на 12 персон. Такой кофе больше всего соответствует званому обеду.

## кофе **333** рецепта

### *198. Кофе молочный с ликером*

Отфильтровать заваренный черный кофе и добавить в него такой же объем молока или сливок, а также сахар по вкусу. Поставить напиток в холодильник на время, необходимое для того, чтобы он хорошо охладился, но исключить замораживание. Перед подачей к столу в охлажденный белый кофе влить ванильный ликер из расчета 30 г на 200 г готового кофе. Разлить кофе в высокие бокалы и подать с соломинкой.

### *199. Кофе «Монте-Кристо»*

**15 мл ликера «Гранд Марньер», 20 мл ликера «Калуа», свежесваренный кофе, сливки по вкусу.**

В чашке или высоком стакане смешать спиртные напитки и долить горячим кофе. Сверху положить сливки, взбив в стойкую пену.

### *200. Кофе «Москава»*

**1/2 чашки кофе «Мокко», 1/2 чашки коньяка, 100 г мороженого пломбир, сахар по вкусу.**

Кофейные чашки сполоснуть водой и посыпать сахаром. Затем осторожно налить коньяк и горячий кофе. К напитку подать мороженое и ложечку для кофе. Коньяк в этом рецепте не рекомендуется подавать отдельно. Мороженое можно маленькими порциями класть в кофе, можно есть отдельно, запивая им.

## кофе **333** рецепта

### 201. Кофе «Независимость»

30 мл ликера «Шамбор», 15 мл ликера «Тиа Мар», 15 мл ликера «Уайт крем де Какао», свежеприготовленный натуральный кофе по вкусу.

Все спиртные напитки смешать в высоком стакане, добавить кофе по вкусу.

### 202. Кофе «Нежные милости»

7 мл ликера «Бейлис», 7 мл ликера «Тиа Мар», 7 мл ликера «Туака», свежезаваренный кофе.

Хорошо смешать все спиртные напитки в высоком стакане, добавить кофе по вкусу. Можно подать соломинку.

### 203. Напиток «Николашка»

40 г коньяка, 1 кружочек лимона, сахар, тонкомолотый кофе.

Наполнить стакан коньяком, надеть на край стакана кружочек лимона, покрыть напиток небольшим количеством сахара, сверху обильно посыпать молотым кофе. По желанию коньяк можно разбавить только что заваренным кофе.

## кофе **333** рецепта

### 204. Кофе «Новогодний Эгг-ног»

6 яиц, 50 г сахарной пудры, 500 г сливочного мороженого, 250 г кофе, сваренного на молоке, 250 г темного рома, 250 г коньяка, 250 г ликера «Кофейный», 250 г ликера «Шоколадный», немного тертого шоколада для украшения.

Желтки отделить от белков. Белки взбить вместе с сахарной пудрой в стойкую пену. В крющонницу влить охлажденный кофе с молоком, ром, коньяк, ликеры, все перемешать, добавить мороженое и желтки. Напиток надо тщательно и долго перемешивать, чтобы он превратился в однородную массу. После чего его украшают «шапкой» из взбитых белков и поверх посыпают тертым шоколадом. Напиток разливают в чашки, которые подаются к крющоннице, или в стаканы «тумблер».

### 205. Кофе «Неаполитано»

500 г взбитых сливок, 60 г ликера «Галлиано» (или «Неаполитано»), 4 чашки кофе французской или итальянской поджаренности (обыкновенного или не содержащего кофеина).

Кофе взбить в миксере вместе с ликером в плотную пену. Разлить в четыре термостойких бокала для вина. Заполнить их доверху взбитыми сливками так, чтобы слои различались по цвету.

*206. Кофе по-дьявольски*

1/2 ч. ложки корицы, 2 ч. ложки рома,  
3 зернышка поджаренного кофе,  
1 бутон гвоздики, 1 ч. ложка сахара,  
концентрированный черный кофе.

Все компоненты положить в чашку, залить готовым кипящим крепким черным кофе, закрыть чашку блюдечком и настаивать в течение 5 мин. По поводу этого рецепта Талейран сказал, что кофе получается «горячий как ад, черный как дьявол, чистый как ангел и сладкий как любовь».

*207. Кофе «Порто»*

1 чашка крепкого холодного кофе  
(обыкновенного или не содержащего кофеина), 60 г белого портвейна,  
2 ст. ложки гранулированного сахара,  
1/2 ч. ложки тертой апельсиновой цедры,  
немного корицы.

Все указанные компоненты соединить и взбить в миксере на большой скорости. Разлить в охлажденные бокалы для вина или лафитные рюмки. Обычно такой напиток подают к обеду. Как утверждают гурманы, по вкусу портвейн и кофе сочетаются прекрасно.

*208. Кофе-коктейль «Праздничный»*

1 л молока, 10 ч. ложек растворимого или молотого кофе, 4 желтка, 150 г сахара,  
4 ст. ложки рома или коньяка,  
500 г сливочного мороженого.

Кофе заварить в кофейнике 2 стаканами кипятка, накрыть крышкой и оставить стоять. Желтки растереть с сахаром, помешивая, влить кипяченое молоко, настой кофе, ром или коньяк. Подать напиток охлажденным в стеклянном кувшине. Прежде чем разлить в стаканы, в них надо положить по 1 ст. ложке мороженого.

*209. Кофе «Пенистый»*

15 мл ликера «Гальяно», 15 мл ликера «Туако», 15 мл ликера «Уайт крем де Какао», кофе и взбитые сливки по вкусу.

В высоком стакане смешать спиртные напитки, влить только что приготовленный по стандартному рецепту кофе, полученный напиток хорошо взбить (можно ложкой), сверху положить взбитые сливки.

*210. Кофе по-русски*

45 мл водки любого названия, кофе и взбитые сливки по вкусу, 1 вишня из компота, 1 ч. ложка сахара.



## кофе **333** рецепта

Смешать в стакане водку и сахар. Долить кофе в зависимости от желания потребителя, размешать. Сверху положить в виде колпачка взбитые сливки и вишню.

### *211. Кофейный пунш*

**1 л крепкого кофе, 1/2 л сладкого вина, 375 г рома, сахар по вкусу.**

Заранее приготовленный горячий кофе смешать с вином и ромом. Полученный напиток разогреть и добавить сахар по желанию тех, кому предлагают пунш. Напиток обычно не употребляют во время обильной еды. Маленькие сэндвичи будут хорошим дополнением к пуншу.

### *212. Кофе «Призовой коктейль»*

**15 мл ликера «Амаретто», 15 мл темного рома «Майерс», 15 мл мятного ликера «Пепперминт», 15 мл ликера «Тиа Мария», кофе, взбитые сливки.**

Смешать в ирландской кофейной чашке спиртные напитки, кроме «Тиа Мария», размешать ложечкой. Добавить кофе и взбитые сливки, а поверх сливок налить ликер «Тиа Мария».

## кофе **333** рецепта

### *213. Кофе «Роял»*

**7–10 г черного только что смолотого кофе, 1 чашка воды, 1 кусок сахара-рафинада, коньяк, ром.**

Сварить кофе по обычному или предпочитаемому рецепту. В чайную ложку налить немного коньяка, рома или их смеси, положить кусочек сахара и держать ложку над чашкой кипящего кофе, пока она согреется паром, идущим от кофе, а рафинад пропитается алкоголем. Затем зажечь его в ложке. Здесь надо быть очень осторожным и смотреть, чтобы пылающий сахар капал прямо в чашку и не разбрызгивался (приготовленный таким способом кофе не обладает опьяняющим действием). Когда пламя начнет угасать, вылить содержимое в чашку и сполоснуть в ней ложку с горячей смесью. Сама процедура приготовления такого кофе выглядит очень эффектно, особенно если все происходит при погашенных свечах или слабом освещении. Подается на торжественных ужинах и неизменно имеет успех.

### *214. Кофе-пунш «Рубин»*

**12 г кофе, 25 г сахара, 50 мл вина столового красного, 150 мл воды.**

Сварить черный кофе, процедить, растворить в нем сахар, влить выбранное вино, довести до кипения, но не кипятить. Подать в чашках или стаканах с подстаканниками.

*215. Кофе-пунш с бренди*

6 яиц, тертая цедра одного лимона, 1/2 чашки гранулированного сахара, 3 чашки крепкого холодного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 2/3 чашки бренди или коньяка.

Взбивать яйца вместе с лимонной цедрой, пока смесь не станет легкой и пенистой. Не прекращая взбивания, понемногу добавлять сахар до загустения. Медленно помешивая, влить кофе и сразу же добавить бренди или коньяк. Подавать в охлажденных бокалах. По виду это пенящийся напиток с нежным сладким вкусом. Принято считать его особо праздничным и подавать, например, на Рождество.

*216. Кофейный ликер*

200 г свежесжаренного натурального кофе и 3/4 л воды смешать и сварить кофе. Развести 850 г сахара в 3/4 л воды и проварить его вместе с половиной палочки ванили. Когда кофе и ванильный сироп остынут, смешать их вместе, вынуть ваниль из сиропа и добавить в него 1 л 96%-ного спирта. Дать настояться 3—4 дня, процедить и разлить по бутылкам. Чем дольше ликер будет стоять в бутылках, тем лучше будет его качество.

*217. Кофе с какао-ликером*

2 чашки крепкого холодного кофе, 2 ч. ложки сахарного сиропа, 60 г ликера-какао, 2 ст. ложки взбитых сливок, 1/2 ч. ложки порошка какао, 1/2 ч. ложки тертой апельсиновой цедры.

Заварить крепкий кофе по обычному рецепту и охладить его. Смешать его с сахарным сиропом и ликером. Разлить в высокие бокалы, наполнив их чуть выше половины. Затем заполнить бокалы доверху взбитыми сливками, а поверх сливок посыпать порошок какао и тертую апельсиновую цедру. Такой напиток придется по вкусу в жаркий летний день.

*218. Кофе с пивом и бренди*

2 ст. ложки гранулированного сахара, 4 кубика льда, 1 чашка крепкого холодного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1 чашка смеси портера с пивом (50 : 50), 60 г бренди, 1/4 чашки сладких взбитых сливок.

Положить в стакан миксера сахар, кубики льда, влить кофе. Взбивать на средней скорости в течение 20 с, после чего добавить смесь портера с пивом и бренди. Продолжить взбивание еще 5 с. Разлить напиток в 2 высоких стакана, положить в каждый из них по кубику льда, сверху прикрыть «шапочкой» взбитых сливок.

*219. Кофе «Сена»*

20 мл коньяка, 30 мл ликера «Калуа» (кофейный ликер), кофе-эспресс по вкусу.

Смешать спиртные напитки в ирландской кофейной чашке (можно в обычной) и долить сверху свежеприготовленным кофе по вкусу.

*220. Кофе-слинг*

25 г коньяка, 25 г ликера «Кофейный», 250 г лимонного сока, долька лимона, 100 г готового некрепкого кофе.

Первые три компонента влить в заранее подогретый стакан, разбавить горячим кофе и перемешать ложкой. Приготовленный напиток украсить долькой лимона. Подать в высоком стакане или стакане «хайбол».

*221. Кофе «Сент-Арманд»*

30 мл ликера «Дарк крем де Какао», 15 мл испанского ликера (можно заменить другим имеющимся), кофе 5–7%-ной концентрации, сливки по вкусу.

Смешать в высоком стакане спиртные напитки, добавить кофе в количестве, дважды превышающем их объем, украсить взбитыми сливками или просто влить их в полученный напиток.

*222. Кофе «Фарисей»*

4 ст. ложки с верхом молотого кофе, 8 ч. ложек сахара, ром, шоколад.

Приготовить 1/2 л отфильтрованного кофе. В 4 чашки положить 1–2 ч. ложки сахара, влить в каждую хорошую порцию рома, поджечь и наполнить чашки горячим кофе. Содержимое каждой чашки покрыть толстым слоем сливок.

*223. Кофе «Французская дева»*

15 мл бренди или водки, 15 мл ликера «Гранд Марньер», 15 мл ликера «Калуа», свежезаваренный черный кофе, взбитые сливки по вкусу.

Смешать спиртные напитки прямо в чашке, из которой будут пить кофе. Кофе добавить по вкусу, сверху положить «шапочкой» взбитые сливки.

*224. Кофе «Филипп охлажденный»*

240 мл черного 7%-ного кофе, 1–2 ч. ложки ямайского ликера «Та Мария», лед.

Налить в стаканы в старинном стиле черный охлажденный кофе, добавить ликер и лед. Все хорошо размешать и подать.

*225. Кофе «Фостер»*

30 мл рома, 15 мл ликера «Крем де Банано», кофе, взбитые сливки по вкусу.

В высоком стакане смешать спиртные напитки, долить по вкусу свежеприготовленным кофе высокой концентрации, сверху положить взбитые сливки.

*226. Кофе «Черная красавица»*

30 г крепкого темного рома, 120 г черного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 2 ч. ложки сахарной пудры, дробленый лед.

Положить дробленый лед в большие термостойкие бокалы, сужающиеся кверху, затем налить ром и черный кофе, все хорошо размешать, посыпать сахарной пудрой. Рецепт больше импонирует любителям спиртного.

*227. Кофе «Чертовское удовольствие»*

2 чашки свежесваренного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 4 ст. ложки кофейного ликера, 1 ст. ложка ликера какао, 1 чашка взбитых сливок, 4 полные ст. ложки шоколадного сиропа.

Соединить свежесваренный кофе и ликеры, размешать. Разлить по четырем термостойким бокалам, не доливая до края. Дополнить каждый доверху 1/4 чашки взбитых сливок, сбрызнуть шоколадным сиропом так, чтобы он покрывал поверхность не сплошь, а в виде шоколадной стружки. В роскошном вкусе этого кофе преобладает аромат кофейного ликера, который держится длительное время.

*228. Кофе-коктейль «Черный»*

50 г водки, 25 г ликера «Кофейный», для разбавления готовый кофе, лед.

Смешать алкогольные напитки, добавив 2–3 кубика льда, взбить (лучше в шейкере). Ввиду того, что указанный коктейль слишком «алкогольный», его можно разбавить готовым кофе по вкусу.

*229. Кофе «Шарм»*

7 мл ирландского ликера «Бейлис», 7 мл ликера «Дарк крем де Какао», 15 мл ликера «Калуа», кофе и взбитые сливки по вкусу.

В высоком стакане или ирландской кофейной чашке смешать спиртные напитки, долить свежесваренным кофе средней концентрации, а сверху положить сливки. Этот рецепт — разновидность кофе с какао, но в нем преобладает вкус и аромат кофе.

## кофе **333** рецепта

### *230. Кофе «Шотландский»*

20 мл ликера «Драмбуи»,  
20 мл шотландского виски «Скотч», кофе  
по вкусу.

Смешать спиртные напитки в ирландской кофейной чашке, долить свежесваренный кофе по желанию.

### *231. Кофе «Эликсир»*

По 1 ст. ложке растворимого кофе и сахара, коньяк, ром или ликер по вкусу, 125 г воды.

Взбивать несколько минут растворимый кофе с сахаром в теплой воде, пока смесь не станет густой как крем. Смесь залить кипяченой водой и разлить по чашкам. Напиток подать с коньяком, ромом или ликером, добавив их в кофе по вкусу.

### *232. Кофе «Явайский мятный»*

4 чашки холодного кофе по-восточному,  
1/2 чашки сахарного сиропа,  
1/2 ч. ложки мятного экстракта, 2 чашки  
дробленого льда, 1/2 чашки взбитых  
сливок, 1/2 чашки смеси портера с пивом  
в равных частях, веточка мяты для  
украшения.

## кофе **333** рецепта

Вначале смешать вместе холодный кофе, сахарный сироп, портер с пивом и экстракт мяты, легко взболтать, чтобы получилась однородная смесь. В 4 высоких бокала или стакана положить дробленый лед, налить полученный напиток, поверх которого положить горкой взбитые сливки. Украсить веточкой мяты каждый стакан. Этот прохладный, освежающий напиток принято подавать в жаркий день после полдника.

### *233. Кофе «Ямайка I»*

20 мл мексиканского ликера «Калуа»,  
20 мл ромового ликера-крема «Майерс»,  
кофе и взбитые сливки по вкусу.

Смешать вместе указанные спиртные напитки и кофе в высоком стакане или чашке. Сверху положить взбитые сливки.

### *234. Кофе «Ямайка II»*

60 г любого кофейного ликера, 60 г темного крепкого рома, 2 чашки крепкого горячего кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1/4 чашки сладких взбитых сливок, мускатный орех для аромата.

Налить ликер и ром в два жаростойких стакана. Добавить кофе, перемешать, сверху положить взбитые сливки, ароматизировать мускатным орехом, размолотым помельче, но не до муки. Восхитительный горячий кофе с тропическим привкусом.

# КОФЕ

**ДУШИСТЫЙ  
как  
роза**

кофе **333** рецепта

*235. Австралийский кофе с  
приправами*

4 ломтика апельсиновой цедры размером 7×1 см, 4 ломтика лимонной цедры размером 2×1 см, 20 шт. гвоздики, 4 ст. ложки молотого кофе (желательно Самутранского), 1 л холодной воды, 2 ч. ложки желтого сахара.

Порезанные апельсиновые и лимонные корочки вместе с гвоздикой положить на дно кофеварки каплюющего типа. Заварить кофе так, чтобы кофейные капли падали в основном на специи. Разлить полученный кофе в четыре нагретые чашки. Сахар класть по вкусу. При отсутствии кофеварки можно цедру прокипятить в кастрюле, но недолго.

*236. Апельсиновый кофе с орехами*

100 г орехов, 200 г 100%-ного колумбийского кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 100 г костариканского кофе, экстракт апельсина. При отсутствии экстракта можно использовать размолотую апельсиновую цедру. Цедра режется как можно мельче и растирается с орехами и сахаром в ступке.

## кофе 333 рецепта

Положить кофе в кофейный фильтр из расчета 1 ст. ложка на чашку емкостью 140 г. В кипящую воду добавить 1/2 ст. ложки апельсинового экстракта (в расчете на 8—12 чашек кофе). Заварить кофе, как обычно, добавив 2—3 мин на то, чтобы вода проникла в мельчайшие частицы орехов. Орехи могут быть разные: пекан, грецкие, фундук и др.

### *237. Бодрящий кофе со специями*

**2 чашки крепкого холодного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 60 г светлого (белого) рома, 2 ст. ложки гранулированного сахара, 2 ст. ложки взбитых сливок, немного молотой гвоздики, немного душистого перца, 2 палочки корицы.**

Сварить кофе по стандартному рецепту и охладить. Наполнить два высоких стакана емкостью 350 г кубиками льда. Добавить кофе, ром, сахар, сливки, гвоздику и душистый перец. Перемешать и украсить палочками корицы. Необычность и особую пикантность кофе придают специи.

## кофе 333 рецепта

### *238. Венский кофе с приправами*

**4 палочки корицы (часть ее необходимо смолоть), 8 шт. гвоздики, 8 горошин душистого перца, 6 чашек тщательно смолотого кофе для гурманов (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1/2 чашки сладких взбитых сливок.**

Насыпать кофе в кофеварку емкостью около 2,5 л, налить холодной воды, в которую добавлены корица, гвоздика и перец согласно прописи. В этой воде сварить кофе как обычно и дать ему постоять до 15 мин. Напиток процедить, слегка нагреть и разлить в 8 подогретых чашек, сверху положить горкой взбитые сливки, обильно посыпав их корицей.

### *239. Кофе «Голландский»*

**1/2 л растворимого кофе, 1 ч. ложка натурального кофе, 1 ч. ложка коньяка, 85—100 г воды, тертый мускатный орех.**

В чашку всыпать растворимый кофе и залить его только что заваренным черным кофе, влить ложку коньяка, сверху посыпать мускатным орехом.

### *240. Кофе «Европа»*

**1 взбитый белок, 1/4 ч. ложки ванильного экстракта, 1 чашка крепкого горячего кофе из хорошо поджаренных зерен, 2 ст. ложки смеси портера с пивом (50 : 50).**

## кофе **333** рецепта

Взбить яичный белок с ванилью. Распределить его поровну между двумя теплыми кофейными чашками, добавить кофе и смесь портера с пивом. Взбитый белок при этом всплывает со дна чашек и покрывает поверхность кофе, придавая ему вид морской пены.

### *241. Кофе «Европейская прохлада»*

1  $\frac{1}{2}$  чашки свежесваренного кофе французской поджаренности,  
1/2 ч. ложки настойки «Агностура»,  
1/2 ч. ложки экстракта ванилина,  
1  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, 1 чашка лимонада,  
4 ломтика апельсина.

Смешать кофе, экстракт ванилина, сахар и настойку. Разлить напиток в 4 высоких стакана. Положить в каждый стакан кубики льда, по дольке апельсина и влить туда же лимонад. Приготовленный по этому рецепту кофе очень ароматный и пикантный на вкус.

### *242. Апельсиново-лимонный холодный кофе со специями*

1 кусочек лимонной корочки размером 1×5 см, 1 кусочек апельсиновой корочки размером 1×10 см, 12 шт. гвоздики,  
4 ст. ложки слабоподжаренного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 4 чашки воды, 4 ч. ложки сахарного сиропа, 4 ст. ложки смеси портера с пивом (50 : 50).

## кофе **333** рецепта

Положить гвоздику, лимонную и апельсиновую цедру в ситечко для кофе. Заварить кофе в соответствии с инструкцией к кофеварке. Охладить и поставить в закрытой посуде на 2 ч в холодильник. Перед подачей на стол добавить охлажденный сироп, смесь портера с пивом. Несколько раз ополоснуть холодной водой высокие стаканы, после чего разлить в них полученный напиток.

### *243. Кофейный грог*

*Смесь-гроз:* 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 чашка желтого сахара, 1/4 ч. ложки молотой гвоздики, 1/4 ч. ложки тщательно промолотого мускатного ореха, 1/4 ч. ложки корицы.  
*Кофе-гроз:* 6 ломтиков апельсиновой кожуры размером 1×6 см, 6 ломтиков лимонной кожуры размером 1×2 см, 1/2 чашки еще теплого крема, 3 чашки горячего крепкого кофе.

В кофейный грог входит смесь-гроз, которая готовится заранее. Чтобы сделать эту смесь, надо хорошо перемешать входящие в нее компоненты, которые перечислены выше. Затем смесь-гроз поровну распределить в шесть подогретых кружек для кофе, после чего добавить в каждую кофе, апельсиновую и лимонную кожуру и теплый крем. Обязательной процедурой является тщательное перемешивание полученного напитка.



## кофе **333** рецепта

### *244. Кофе с бальзамом*

**4 стакана воды, 40 г кофе, 4 ч. ложки бальзама, 4–8 ч. ложек сахара.**

Сварить кофе по стандартному рецепту. В кофейную чашку вначале влить по 1 ч. ложке бальзама, а затем добавить кофе и подсыпать сахар. Перед подачей хорошо размешать.

### *245. Кофе с медом и вином*

Из 20 г размолотого кофе, 1 ч. ложки сахара, 1/2 стакана воды и щепотки лимонной кислоты вначале приготовить кофейный сироп. Его необходимо охладить, после чего добавить мед, вино, минеральную воду. Пропорция следующая: на стакан кофе 20 г меда, 30 г вина, 10 г минеральной воды, слегка ароматизировать миндальной эссенцией. Подать охлажденным, спустив в чашку дольку лимона и кусочек льда. Рекомендуется варьировать количество воды. Рецепт сложного приготовления, но вкус и аромат кофе бесподобны.

### *246. Кофейный брюло (жженка)*

**Цедра 1 апельсина, 1 лимона, 4 палочки корицы, 1 ч. ложка молотой гвоздики, 24 кусочка пиленого сахара, 3/4 стакана коньяка, 4 стакана свежеприготовленного стандартного кофе.**

## кофе **333** рецепта

Цедру апельсина и лимона мелко порезать и поместить в жаропрочную посуду, добавить корицу и гвоздику, залить приготовленную смесь коньяком, размешать и поджечь. Прямо в горящую массу влить весь кофе и дать постоять несколько минут. По прошествии этого времени кофе процедить, разлить по маленьким чашечкам и подать.

### *247. Ледяной кофе со специями*

**3 чашки свежесваренного кофе, 2 палочки корицы, 4 бутона гвоздики, 4 горошины душистого перца, лимонная цедра для украшения.**

Приготовить горячий кофе и залить им смесь корицы, перца и гвоздики. Оставить настаиваться в течение часа или более. Разлить напиток в 4 высоких бокала, предварительно заполненных колотым льдом. Сверху посыпать лимонной цедрой для украшения. Обычно такой кофе готовят по мексиканскому рецепту. Вкусовое сочетание смешанных специй и кофе весьма экзотично.

### *248. Кофе медово-имбирный*

**1/3 ч. ложки мелкопорезанного засахаренного имбиря, 4 ч. ложки с верхом меда, 4 ст. ложки с верхом молотого кофе, сливки.**

Немного больше чем 1/2 л воды прокипятить с имбирем около 2 мин. В кофейник на фильтре по-

## кофе **333** рецепта

ложить мед с размолотым кофе и влить в него кипящую имбирную воду. Кофе перемешать и оставить остывать. Сервировать сливками по вкусу.

### *249. Мексиканский кофе*

4 ч. ложки шоколадного сиропа,  
1/2 чашки взбитых сливок, 3/4 ч. ложки  
корицы, разделенных на две части,  
1/4 ч. ложки мускатного ореха,  
1 ст. ложка сахара, 1/2–1 чашка горячего  
крепкого кофе (предпочтительно  
мексиканского).

Влить по одной чайной ложке шоколадного сиропа в каждую из четырех подогретых чашек емкостью 100 г. Смешать предварительно взбитые сливки, 1/4 ч. ложки корицы, мускатный орех и сахар. Смесь взбить, чтобы получилась горка. Насыпать 1/2 ч. ложки корицы в горячий кофе. Разлить его в чашки, смешать с сиропом, добавить сливки, взбитые с оставшейся частью корицы. Напиток отличается роскошным вкусом.

### *250. Ментоловый «Мокко»*

1 чашка крепкого молотого кофе  
(обыкновенного или не содержащего  
кофеина), 1 чашка ванильного  
мороженого, 1 чашка мятного  
мороженого, 1 ч. ложка экстракта мяты,  
листки мяты для украшения.

## кофе **333** рецепта

Сварить кофе по обычной прописи, охладить, перелить в стакан миксера, добавить два вида мороженого и экстракт мяты. Не спеша взбить до образования пены. Разлить в 4 бокала для вина или шампанского (бокал-тарелка). Украсить листочками мяты. Подать с ложечкой самого маленького размера, положив ее на блюде рядом с бокалом. Этот рецепт схож с рецептом «Ледяной «мокко», но не тождественен ему.

### *251. Кофе «Миндальный»*

100 г очищенного миндаля,  
200 г 100%-ного колумбийского кофе  
(обыкновенного или не содержащего  
кофеина), 100 г кофе (обыкновенного  
или не содержащего кофеина), экстракт  
миндаля.

Положить миндальные орешки на противень и поджарить их приблизительно 10 мин, пока они не станут светло-коричневыми. Затем тщательно перемешать их с кофейными зернами и смолоть. 1 ст. ложку приготовленной смеси (из расчета на чашку воды 140 г) положить в кофейный фильтр. К кипящей воде добавить 1/2 ч. ложки миндального экстракта (в расчете на 8–12 чашек кофе). Далее заваривать кофе, как обычно. Этот замечательный черный кофе часто подается на приемах.

## кофе **333** рецепта

### 252. Кофе «Мокко» со специями

4 чашки холодной воды, 2 палочки корицы длиной 2,5 см, 1 лимон, 12 шт. гвоздики, 8 горошин душистого перца, 120 г молотого кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1 чашка взбитых сливок, 1/4 чашки несладкого какао, 1/4 чашки гранулированного сахара, 1 ч. ложка ванильного экстракта.

В горячую воду положить лимон, гвоздику, перец и кипятить на медленном огне 10 мин. Отвар охладить и процедить. Насыпать кофе в кофеварку и залить его полученным отваром. Далее варить по инструкции к кофеварке. Охладить сливки и взбить с какао, сахаром и ванилью. Разлить горячий кофе в большие подогретые кружки, добавить взбитые сливки, сверху посыпать тертым шоколадом. Этот напиток популярен у отдыхающих на горноложных курортах, хорошо устраняет усталость.

### 253. «Мокко-ваниль»

200 г ванильного яичного крема, 2 ст. ложки кофейного ликера, 0,5 л отфильтрованного крепкого кофе, несколько зерен мокко.

Ванильный крем с кофейным ликером взбивать до тех пор, пока масса не станет полумягкой. Горячий кофе разлить в чашки и добавить охлажденный крем. Гарнировать каждую чашку зернами мокко.

## кофе **333** рецепта

### 254. «Мокко-вариант»

1/3 чашки какао в порошке, 1/2 чашки сахара, 2 чашки горячего свежеприготовленного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 2 чашки молока 2%-ной жирности, 1/2 ч. ложки чистого экстракта ванили, 1/2 чашки взбитых сливок, молотая корица.

Смешать сахар и какао в кофейнике, добавить горячий кофе и холодное молоко. Кипятить, постоянно помешивая, на слабом огне. Снять с огня, добавить ваниль. Разлить получившийся напиток цвета шоколада в 4 чашки емкостью 230 мл. В каждую чашку положить взбитые сливки, сверху посыпать корицей. Можно залить кофе в термос и употреблять во время или после прогулок на воздухе, особенно зимой.

### 255. Мускатный кофе

1 ст. ложка желтого сахара, 1 яичный желток, 1/2 чашки сливок, 1 чашка свежесваренного очень горячего кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), мускатный орех.

Венчиком или в миксере хорошо взбить яичный желток с сахаром. В маленьком кофейнике подогреть сливки. Осторожно и медленно вмешать в них гоголь-моголь и также осторожно нагреть почти до кипения, но не кипятить. Снять с огня, разлить кофе

## кофе **333** рецепта

в подогретые чашки и добавить сливки с яйцом. Сверху обильно посыпать крупно смолотым мускатным орехом. Такой кофе обычно подают на праздничном обеде.

### *256. Мятный шоколадный кофе*

**200 г кофе в зернах, 2 ст. ложки мятной приправы или молотой мяты, 1/2 ст. ложки несладкого какао.**

В небольшой миске смешать кофе и мяту. Поставить в духовой шкаф и запекать в течение 1 ч при температуре 90°C. Смолоть согласно инструкции к кофеварке. Добавить какао. Полученную смесь хранить в герметично закрытой банке на верхней полке в холодильнике. Чтобы заварить кофе, взять 1 ст. ложку смеси на чашку горячей воды емкостью 140 г, размешать. Приготовленный таким образом кофе рекомендуется пить после обеда.

### *257. Охлажденный кофе с кардамоном*

**1 ч. ложка семян кардамона, 4 чашки холодной воды, 6 ст. ложек молотого кофе, 1/2 чашки больших кусков свежего или консервированного ананаса, 18 засахаренных вишен, 6 деревянных шпажек длиной 10 см.**

В воду, налитую в небольшую кастрюльку, всыпать семена кардамона и прокипятить в течение 5 мин. Охладить и поставить на 1 ч в холодильник, затем процедить. На этой воде заварить кофе соглас-

## кофе **333** рецепта

но инструкции к кофеварке. Положить в высокие термостойкие стаканы емкостью 300 г по большому куску льда и налить горячий кофе. Украсить кусками ананаса и засахаренными вишнями, проткнув фрукты деревянными шпажками. Это низкокалорийный напиток предназначается обычно для ужина.

### *258. Питательный кофе «Ово»*

**12 г черного молотого кофе (двойная норма), 1 яйцо, 1 ст. ложка ванильного сахара, 1 ст. ложка взбитых сливок, немного мелкомолотого кофе, 80–100 г воды.**

Приготовить кофе по обычному рецепту, слегка охладить, добавить яйцо и ванильный сахар, а затем взбить венчиком или в миксере. Наполнить чашку полученным напитком, украсить взбитыми сливками, сверху посыпать порошком кофе, стараясь распределить его равномерно по всей поверхности. Кофе, хотя и называется питательным, больше предназначен здоровым людям.

### *259. Средиземноморский кофе*

**8 чашек свежеприготовленного крепкого кофе, 1/3 ч. ложки сахарного песка, 1/4 чашки шоколадного сиропа, 4 палочки корицы, 1–1/2 ч. ложки гвоздики, 1/2 ч. ложки семян аниса, завернутых в марлю, 1/2 чашки взбитых сливок, ломтики апельсина и лимона.**

## кофе **333** рецепта

Соединить вместе первые шесть компонентов в кастрюльке для варки кофе или другой посуде. Довести до кипения и резко убавить огонь, но кофе должен слегка кипеть, пока не сварится. Вынуть узелки с анисом. Разлить в теплые кружки поровну, заполнить доверху взбитыми сливками, положить в кофе дольки лимона и апельсина. Пить горячим. Рекомендованные в этом рецепте специи усиливают вкус кофе. Его пьют после легкого обеда.

### *260. Физ «Заря»*

Смешать 80 мл гранатового напитка (не сока), 10 мл кофейного сиропа, 90 мл газированной воды. Все компоненты, входящие в напиток, должны быть предварительно охлаждены. Тщательно перемешав, физ наливают в высокий бокал объемом 200 мл. Подать со льдом.

### *261. Шоколадный «кузнечик»*

**1 чашка крепкого холодного кофе (обыкновенного или не содержащего кофеина), 1 чашка шоколадного мороженого, 60 г мятного ликера, 4 стебелька мяты для украшения.**

Смешать все компоненты в миксере и взбить на небольшой скорости. Разлить по фужерам для шампанского. Украсить стебельками мяты с листочками. Подавать с соломинкой. Это прекрасный десерт, у него великолепный вкус.

## кофе **333** рецепта

### *262. Ямайский кофе*

**1/8 л сладких сливок, 1/2 л крепкого кофе, 3 шт. гвоздики, сахар по вкусу, коричневый ром, 6 размолотых палочек корицы.**

Взбить в стойкую пену сливки. Кофе заварить в кофеварке или кофейнике вместе с гвоздикой. Добавить по вкусу сахар. Разлить по чашкам. В каждую чашку влить по 20 мл рома и положить «шапочку» сливок, взбитых с корицей. Количество рома можно варьировать.

# КОФЕ

## В качестве другом

кофе **333** рецепта

*Кофейные деликатесы — это по преимуществу кондитерские изделия, в которые в качестве одной из основных частей входит кофе. Если их подавать к «кофепитию» или к кофейному застолью, то они необычайно усиливают ароматические и вкусовые достоинства кофейных напитков, надолго оставляя незабываемое впечатление. Имеется большое разнообразие кофейных деликатесов, но в книге приводятся лишь несколько наиболее типичных рецептов.*

### *263. Кофейная эссенция I*

Положить в кастрюльку 500 г сахарной пудры и поставить на огонь. Непрерывно мешая, чтобы не подгорела, довести только до светло-коричневого цвета. Затем долить в кастрюльку 2 л воды и варить так долго, чтобы получился густой сироп. Тем временем приготовить концентрированный черный кофе из расчета 150 г молотого кофе на 2 л воды. Смешать вместе кофе и сироп и смотреть, чтобы они распределились равномерно.

### *264. Кофейная эссенция II*

Проварить в течение 15 мин 150 г мелко молотого кофе (порошка) в 1 л кипящей воды. Снять с огня, добавить 400 г сахарной пудры и тщательно

## кофе 333 рецепта

перемешать. Затем полученный раствор необходимо процедить и после этого разлить в стерилизованные бутылки.

Для приготовления кофе из эссенции достаточно 1—2 ч. ложки ее разбавить в чашке горячей воды или молока. По своим качествам кофейная эссенция превосходит растворимый кофе, так как она более ароматна и долго хранится, даже если ее открывают.

### 265. Кофейный сироп

**4 ст. ложки молотого кофе, 2 стакана воды, 3 стакана сахара.**

Кофе залить кипятком, настоять 10—15 мин, процедить через сито с диаметром ячеек 1—1,2 мм, добавить сахар и довести до кипения. Варить 15 мин, охладить и разлить в бутылки. Сироп разводят холодной водой и обычно пьют в жаркую погоду или используют при подаче сладких блюд (из хлеба и др.). Если сироп готовят про запас, для этого берут 200 г молотого кофе и 750 г сахара и варят очень крепкий кофе объемом чуть больше 1/2 л.

### 266. Кофейный кисель

Сварить крепкий кофейный напиток. Отдельно в холодном молоке развести крахмал, причем молоко должно составлять примерно 1/4 часть приготовленного кофе. В кипящий кофе влить молоко с крахмалом при непрерывном помешивании. Когда масса достаточно загустеет, ее необходимо снять с огня и

## кофе 333 рецепта

охладить. Следует помнить, что от количества крахмала зависит густота кофейного киселя: 50 г крахмала на 1/2 л жидкости дает густой кисель. Для более жидкого киселя достаточно 15—20 г крахмала на вышеуказанное количество жидкости. Сахар добавить в кофе по вкусу, можно варьировать и количеством молока.

### 267. Кофейное мороженое

**4 яйца, 100 г сахара, 50 г растворимого кофе, 1/2 стакана воды, 200 г сливок, немного шоколадной крошки.**

Кофе залить кипятком, яйца хорошо растереть с сахаром, добавить горячий кофе, размешать и охладить. Взбить сливки, смешать их с яично-кофейной массой, разложить в посуду, в которой мороженое будет подаваться, и заморозить. Перед подачей посыпать шоколадной крошкой или растворимым кофе. Украсить фруктами из компота.

### 268. Кофейный флип

**1 яйцо, 50 мл холодного крепкого кофе, 20 мл молока, 1/2 г молотого кофе.**

Все указанные выше компоненты, кроме молотого кофе, необходимо охладить, затем смешать, влить в стакан электромиксера и тщательно взбить. Разлить по бокалам, посыпать сверху молотым кофе и подать с соломинкой. Если электромиксер отсутствует, смесь наливают в бутылку, закупоривают ее и взбивают вручную.

*269. «Мокко-флип»*

1/8 л молока, 1 желток, 2 ст. ложки ликера «Мокко», 1 ч. ложка сахара, кусочки льда, 1 ч. ложка кофе мелкого помола.

Все компоненты, кроме кофе, смешав вместе, хорошо взбить в миксере, разлить по стаканам, обильно посыпать кофе и тут же подать.

*270. Сливочно-кофейный коктейль*

85 мл сливок, желатильно 20%-ной жирности, 15 мл кофейного сиропа.

Смешать охлажденные сливки с охлажденным кофейным сиропом и хорошо взбить. Подать в высоком бокале с соломинкой.

*271. Яблочно-кофейный коктейль*

На 200 г напитка: 50 г яблочного сока, 75 г черного кофе с сахаром охлажденного, 50 г сливок 10–15%-ной жирности, 25 г сиропа из консервированных фруктов, 2 г шоколада.

Сварить кофе по обычному рецепту, процедить, охладить, затем добавить в него остальные перечисленные выше компоненты, которые также должны быть охлажденными. Все тщательно перемешать или взбить в миксере. При подаче посыпать тертым шоколадом. Подать в высоком стакане с соломинкой.

*272. Кофейный коктейль с ликером*

1 стакан молока, 1 ч. ложка растворимого кофе, 1 яйцо, 3 ч. ложки сахара, 1 рюмка кофейного ликера.

Растереть яйцо с сахаром, добавить растворимый кофе, разбавить кипящим молоком, вливая его постепенно и осторожно. Затем, взбивая, охладить, влить ликер. Разлить по стаканчикам, положить в каждый по кусочку льда. Подавать с соломинкой.

*273. Простой кофейный коктейль*

1 яичный желток, 3 ст. ложки концентрированного кофе, по 1 ст. ложке молока и сметаны.

Все компоненты смешать и взбивать в миксере примерно 0,5–1 мин, разлить по стаканам и подать. Можно посыпать сверху порошком кофе или тертым шоколадом.

*274. Сливочно-ромовый кофе*

2 желтка, 75 г сахара, 150 мл сливок, 40 г молотого кофе, 4 ст. ложки рома, 50 г шоколада.

Взбить в устойчивую пену желтки с сахаром. Прodelать ту же процедуру со сливками. Осторожно смешать их с желтками, чтобы получилась однородная



## кофе **333** рецепта

смесь, по консистенции напоминающая крем. Поставить смесь охлаждаться, затем добавить в нее ром. Приготовить из указанного количества кофе около 1/2 л кофейного напитка. Разлить его по стаканам, не доливая до краев примерно на 3 см. Это пространство заполнить охлажденным кремом и украсить измельченным шоколадом.

### *275. Кофейный сэндвич*

100 г плиточного шоколада растворить в 3 ст. ложках теплой кипяченой воды. Добавить 1 ст. ложку масла и 1 ч. ложку растворимого кофе. Все хорошо перемешать до консистенции крема.

Приготовленный таким образом крем намазать на одну сторону бисквита или другого изделия, а сверху накрыть второй порцией бисквита. Сэндвичи готовят заранее и перед подачей охлаждают в холодильнике.

### *276. Кофейная пена*

**80 г сахара, 6 яичных белков, 2 кофейные ложки растворимого кофе.**

Яичные белки взбить вместе с сахаром в устойчивую пышную пену. Ввести в эту массу растворимый кофе. Поместить в холодное место и держать его там. Вынуть за 30 мин до подачи к столу.

## кофе **333** рецепта

### *277. Кофейный щербет «Шахрезада»*

**20 мл сиропа кофейного, 50 г желе ягодного или фруктового, 80 мл виноградного сока, несколько консервированных или замороженных плодов.**

Все указанные компоненты, кроме фруктов и ягод, соединить, хорошо размешать или слегка взбить. Поставить охлаждаться. Когда температура снизится до 5—8°C, подать к столу в высоких стаканах, положив в них ягоды или фрукты в умеренном количестве. Напиток подается на блюдечке, на которое надо положить кофейную ложечку.

### *278. Кофейная манная каша*

Вскипятить 1/2 л молока в посуде, где будет вариться каша. Добавить 2 ч. ложки растворимого кофе. Пока молоко с кофе не остыло, понемногу засыпать в него 5 ст. ложек манной крупы. Варить примерно 8—10 мин, постоянно мешая. Снять с огня, добавить 3 ст. ложки сахарной пудры и охладить. Вместо сахара допускается использование сахарозаменителей или варенья. Растворимый кофе можно заменить крепким натуральным кофе, но в этом случае надо уменьшить количество молока.

**279. Кофейная «сдоба»  
из манной каши**

Приготовить кофейную манную кашу, как описано в предыдущем рецепте. В нее добавить 3 яичных желтка и тщательно перемешать. Одновременно необходимо взбить 3 белка до состояния густой устойчивой пены. Осторожно ввести белковую пену в полученную смесь и также осторожно перемешать. Массу разложить в формочки для пирожных или в маленькие чашечки и охладить.

**280. Кофейный крем с вафлями**

Взять 4 яйца, отделить белки от желтков, 4 ст. ложки сахара перемешать с желтками и взбить до устойчивой пены, затем добавить 4 чашки очень крепкого кофе и размешать. Белки необходимо взбить отдельно и обе смеси осторожно перемешать. Подать в креманках или низких широких стаканах. Украсить разломанными на мелкие кусочки вафлями.

**281. Кофейный крем-желе**

Растереть добела 6 желтков с 6 ст. ложками сахара и влить 3 стакана сильно концентрированного кофе с молоком. Поставить смесь на слабый огонь, медленно подогреть, не доводя до кипения, чтобы она загустела. Снять с огня, добавить в смесь 5—10 г набухшего в небольшом количестве воды желатина, хорошо перемешать и оставить все до полного ох-

лаждения. Затем в массу ввести 250 г сливок, смешанных со 100 г сахара и ванилином. Крем перелить в маленькие чашечки и поставить в холодное место. Перед подачей каждую чашечку украсить горкой взбитых с сахаром сливок.

**282. Кофейный крем-желе с цукатами**

250 г сливок перемешать с 2 ст. ложками молока и 4 ст. ложками сахара. Все это взбить до муссоподобного состояния. Добавить в полученную массу 100 г цукатов (апельсинов, арбуза и др.), 5 г желатина, растворенного в небольшом количестве воды, смешать с чашкой концентрированного кофе и осторожно вылить в первую смесь. Разлить по формочкам, поставить на 1 ч охлаждаться.

**283. Кофейный крем  
для черного кофе**

**6 ч. ложек молотого кофе, 10 г желатина,  
200 г сливок, 2 желтка, щепотка ванилина,  
1/2 стакана воды, 3 ст. ложки сахара  
(песок, пудра).**

Кофе залить кипятком и дать настояться. Желатин, залив водой, оставить до набухания. Взбить с сахаром желтки, после чего к ним добавить процеженный экстракт кофе, поставить на водяную баню и мешать до загустения. Затем присоединить желатин, всыпать ванилин, все тщательно перемешать и

## кофе 333 рецепта

охлаждать. Сливки взбить, добавить к ним охлажденный крем, осторожно перемешать и разложить в порционную посуду, лучше в креманки. Украсить по желанию дроблеными орехами или миндалем, но предпочтительно зернами кофе. Если подать крем к черному кофе, то получится полный «кайф» для кофемана. Крем можно приготовить без прогревания. Взбитые желтки смешать с набухшим в кофе желатином и ввести в массу взбитые сливки.

### *284. Крем кофейный или крем-мокко*

**2 яйца, 500 мл сливок, 150 г сахарного песка, 200 мл молока, 20 г желатина, 30 г растворимого кофе, 0,15 г ванилина.**

Предварительно охлажденные сливки взбить до образования густой пышной пены. Затем приготовить яично-молочную смесь, для чего желтки яиц тщательно растереть с сахаром, соединить с разведенным в горячем молоке растворимым кофе, добавить ванилин и проварить. В полученную смесь ввести взбитые сливки и предварительно замоченный желатин. Крем разлить в порционную посуду и охладить, но не замораживать. Рецепт наиболее прост в исполнении.

## кофе 333 рецепта

### *285. Крем «Мари-Луиза»*

**6 яиц, 6 долек шоколада, 100 г очень крепкого черного кофе.**

Слабо нагревая, растопить шоколад в крепком кофе. Смешать полученный шоколадно-кофейный напиток с яичными желтками. Можно добавить по желанию немного сахара и для разбавления 2 ст. ложки воды. Загустить смесь на водяной бане, охладить. Взбить в пышную пену белки и ввести их в охлажденную смесь. Подать в креманках.

### *286. Баварский крем с кофе*

**1/2 л молока, 150 г сметаны, 120 г сахарной пудры, 25 г желатина, 5 яичных желтков, 125 г крепкого кофе или ликерную рюмку растворимого кофе.**

Из молока с сахаром и яичных желтков приготовить крем по любому из рецептов, где в названии есть слово «крем». Дать набухнуть желатину в холодной воде и ввести его в крем. Загустить на водяной бане, пропустить через дуршлаг и охладить. Взбить охлажденную сметану и ввести ее в крем, еще не превратившийся в желе. Выложить эту массу в смазанную сливочным маслом форму и поставить застывать на 2 ч в охлаждающую смесь (лед и соль).

*287. Кофейный крем с вином*

100 г крепкого кофе, 100 г сахарного песка, 4 желтка, 20 г желатина, 40 г мадеры, 400 г сливок, ванильный сахар.

Яичные желтки растереть с сахарным песком до бела. Добавить процеженный горячий кофе. Поставить на водяную баню и, помешивая, проварить смесь до консистенции жидкой сметаны. Затем смесь необходимо охладить и добавить ванильный сахар, мадеру, подготовленный теплый желатин, взбитые сливки и осторожно перемешать все сверху вниз. Массу переложить в форму и охладить.

*288. Английский кофейный крем I*

Смешать 4 желтка и 150 г сахара, взбить эту смесь в течение нескольких минут. Продолжая взбивать, понемногу добавлять горячее молоко. Затем поставить на очень слабый огонь и непрерывно помешивать. Как только смесь начнет густеть, снять с огня, обождать, пока смесь хорошо загустеет, и всыпать и размешать 1 ст. ложку растворимого кофе. Получившийся крем надо хорошо охладить.

*289. Английский кофейный крем II*

125 г сахарной пудры растереть с 4 желтками. В смесь влить стакан крепкого кофе и стакан молока, после чего процедить через густое сито. Затем поставить подогреть на слабый огонь и снова процедить.

Можно добавить 2 ч. ложки крахмала, разведенного с сахаром. Крем используют при подаче кофе как самостоятельный десерт, либо для пирожных и намазывания бисквитов.

*290. Кофейное суфле*

В кастрюле растопить 10 ст. ложек масла, добавить 8 ст. ложек муки и продолжить нагревание, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Спустя некоторое время посуду снять с огня, влить в нее 1/2 л холодного молока и посолить (щепотка соли). Всю массу опять надо перемешать, пока она не загустеет, лишь после этого кастрюлю на 1—2 мин вновь поставить на огонь. Затем в смесь добавить 1 ст. ложку кофейного экстракта или 3 ч. ложки растворимого кофе, а также 6 ст. ложек сахарной пудры и отставить. Отделить желтки от белков 6 яиц, добавить в смесь и хорошо взбить. Белки взбить отдельно и очень осторожно также ввести их в смесь. Намазать маслом несколько формочек или одну большую форму, наполнить до половины приготовленной массой и поставить в горячую духовку. Как только суфле будет готово, подать его горячим.

*291. Ореховые ломтики к кофе*

5 желтков, 120 г сахара, половину пачки ванильного сахара взбить в охлажденной посуде до получения густой пены. В эту массу ввести, продолжая мешать, 2 ст. ложки крепкого кофе, 100 г дробленых грецких орехов, 2 ст. ложки панировочных сухарей

и половину пачки порошка для выпечки. Хорошо взбить 5 белков и добавить их к полученной массе. После чего массу выложить на противень или в форму, предварительно смазав их маслом и посыпав мукой или панировочными сухарями. Выпекать в горячей духовке до появления румяной корочки. Вынуть из духовки и разрезать на тонкие ломтики, которые посыпать молотой корицей или ванильным сахаром.

### 292. Сдобные рожки к кофе

В нескольких ложках теплого молока развести 15 г дрожжей и 70 г сахара, добавить 280 г пшеничной муки высшего сорта, 70 г сливочного масла, 1 яйцо и 2 ч. ложки растворимого кофе. Тесто необходимо хорошо вымесить и поставить в теплое место. После того как тесто подойдет, из него скатать палочки толщиной в палец, сплести в 2 жгутика и свернуть их в виде рожка. Рожки положить на смазанный маслом противень и каждый из них смазать яичным желтком, посыпать дроблеными орехами и слегка растворимым кофе. Дать немного подойти и поставить в духовку для выпекания.

### 293. Птифуры с кофейным кремом

300 г пшеничной муки высшего сорта,  
200 г масла, 100 г сахара, 3 желтка.  
Для крема: 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2–3 яйца, 1 рюмка ликера или водки, 2 ст. ложки растворимого кофе, ванилин или ванильный сахар.

Сначала приготовить песочное тесто, охладить его, затем раскатать в тонкий пласт (0,5 см). Нарезать из теста рюмкой или формами для печенья кружочки чуть больше 5-копеечной монеты. Разложить их на смоченном водой противне, поставить в горячую духовку на 8–10 мин. Готовое печенье должно быть светло-золотистого цвета. Аккуратно снять печенье и дать остыть. Половину кружочков украсить по краям кофейным кремом (лучше из корнетика), а сверху положить кружочки без крема и слегка прижать их один к одному, чтобы крем выступил за края. Верх печенья посыпать сахарной пудрой, а середину украсить кофейным кремом.

Приготовление крема: растереть сахар с маслом, постепенно прибавить яйца и продолжать растирание, пока не разойдется сахар. Затем прибавить ликер или водку, растворимый кофе и ванилин. Крем тщательно размешать и немного охладить. Можно воспользоваться кремами, рецепты которых приводятся в соответствующем разделе настоящей книги.

### 294. Кофейные пирожные

6 яиц, 200 г сахарной пудры, 150 г муки,  
1/2 ст. ложки 6%-ного уксуса. Для  
кофейного крема: 6 белков, 450 г сахара,  
300 г сливочного масла, кофе  
растворимый по вкусу, 1 пакетик  
ванильного сахара. Для кофейной глазури:  
300 г сахара, 1 тонкий стакан воды, 1/2  
ст. ложки уксуса, 2 ч. ложки  
растворимого кофе.

## кофе 333 рецепта

Желтки отделить от белков и каждый порознь взбить вместе с сахарной пудрой в пышную массу. В желтки добавить уксус, хорошо растереть. На взбитые желтки насыпать муку и положить взбитые белки, осторожно вымешать и выложить массу на противень, выстланный смазанной маслом бумагой. Все хорошо разровнять, поставить в духовку и испечь на среднем жару. Вынуть испеченный бисквит и остудить. Холодный бисквит разрезать горизонтально на 2 пласта. Каждый из них необходимо сбрызнуть подслащенным некрепким кофе. На нижний пласт положить 2/3 приготовленного кофейного крема и прижать его верхним пластом, который в свою очередь покрыть кофейной глазурью.

Приготовление кофейного крема: белки растереть с сахаром, поставить на паровую баню и взбить в стойкую пену. Снять с огня и, продолжая взбивать, остудить до температуры парного молока, затем добавить в пышную массу все масло, растертое с растворимым кофе и ванильным сахаром.

Приготовление глазури: сварить сироп из сахара и подкисленной уксусом воды, ввести в него растворимый кофе и старательно перемешать.

### 295. Кофейная карамель

8 ст. ложек сахарного песка смешать с 5 ст. ложками масла, положить в кастрюлю и поставить на слабый огонь. Смесь нагревать в течение 10 мин, все время помешивая. Затем влить в нее по 1 стакану концентрированного кофе и сливок. Все перемешать и снова проварить в течение 10 мин. Противень на-

## кофе 333 рецепта

мазать растительным маслом и вылить на него готовую смесь. Ее готовность проверяют следующим образом: капнуть каплю горячей смеси в стакан с холодной водой, если она не растекается, смесь готова. После кратковременного охлаждения карамель аккуратно разрезать ножом на квадратики.

### 296. Кофейные трюфели

Растопить в кастрюле 100 г молочного шоколада на слабом огне, добавить в него по 1 ст. ложке масла и сгущенного молока, размешать, чтобы получилась однородная масса. Снять кастрюлю с огня, добавить в нее, быстро помешивая, 1 ч. ложку растворимого кофе и 1 желток. Дать смеси немного остыть, брать с нее понемногу чайной ложкой кофейную массу и скатать шарики. Затем поверхность их покрыть какао-порошком. Чтобы сохранить трюфели подольше, их надо держать в холодильнике.

### 297. Кофейный мусс с белковыми палочками

1 л сливок, 200 г сахарной пудры, 1 стакан молока, 8 желтков, 5 ч. ложек растворимого кофе, 2–3 ст. ложки коньяка, 4 ч. ложки желатина, немного ванилина, цукатов, шоколада.

Для изготовления палочек: 6 белков, 300 г сахарной пудры.

## кофе 333 рецепта

Растворить кофе в горячих сливках, затем охладить и хорошо взбить, добавляя растертые с сахарной пудрой желтки, ванилин и желатин, растворенный в теплом молоке. Как только масса начнет густеть, ввести в нее коньяк, разлить в вазочки и поставить охлаждаться. Перед подачей на стол посыпать мелко порезанными цукатами, тертым шоколадом и воткнуть палочки, выпеченные из белковой пены.

Для приготовления палочек необходимо взбить белки в пену вместе с сахарной пудрой и ложкой выложить массу в виде 10-сантиметровых палочек на противень, застланный промасленной бумагой. Выпекать в духовке при температуре 100–110° в течение 30 мин.

### *298. Козинаки маковые*

**1 стакан меда (можно искусственного), 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана мака, 1 ч. ложка топленого масла, 1/4 стакана орехов.**

Нагреть мед и всыпать в него мак, орехи, добавить масло и, все время мешая, варить 1 ч. Горячую массу выложить на доску для теста, предварительно смоченную водой, разровнять руками, смоченными водой, в лепешку толщиной 1/2 см и быстро, не допуская остывания, нарезать квадратиками, ромбами и другими фигурками.

Козинаки являются оригинальной «закусочной» к кофе по-турецки.

## кофе 333 рецепта

### *299. Кофейный торт*

1/2 стакана крепкого натурального кофе варить с 200 г сахара до однородной густой массы. Взбить 5 яичных белков в плотную пену, перемешать с горячим кофе, энергично взбивая. Добавить в смесь 5 желтков и 170 г просеянной пшеничной муки, снова хорошо перемешать и переложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки тортов. Поставить форму в духовку со средней температурой примерно на 30 мин. Следить, чтобы торт не пригорел. После остывания торт по горизонтали разрезать на несколько пластин, каждую из которых обильно смазать кофейным кремом на выбор (рецепты даны в этой книге). Глазировать тем же кремом, дополнительно можно украсить цукатами и дроблеными орехами.

### *300. Кофейный шоколад домашнего приготовления*

**150 г черного кофе, лимонная и апельсиновая цедра или ванильный сахар для аромата, 500 г сахарного песка, 50 г какао, 250 г сухого молока, 250 г сливочного масла, орехи. Из этих продуктов должно получиться 800 г шоколада.**

Сначала приготовить черный кофе из расчета 3/4 чашки воды и 1 ч. ложки кофе. Во время кипения, которое длится 4–5 мин, добавить цедру или вани-

лин. После этого жидкость процедить и снова поставить на огонь. Как только кофе начнет подыматься, добавить сахар и какао и кипятить 5 мин. После этого всыпать молочный порошок и все тщательно размешать. Массу снять с огня, добавить нарезанное кусочками масло и быстро размешать, пока оно все не поглотится. В это же время внести орехи и полученную массу быстро опрокинуть на прямоугольный противень и оставить на 48 ч при комнатной температуре. Готовый шоколад разрезать острым ножом на плитки.

## 301. Кофейный торт «Сан-Суси»

4 стакана тертых пшеничных сухарей,  
200 г сливочного масла,  $1\frac{1}{2}$  стакана сахара, 2 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. ложки кофе натурального молотого, 2 ст. ложки толченых орехов, немного растворимого кофе.

Яйца тщательно растереть с сахарным песком. Вскипятить молоко и добавить в него молотый кофе, вновь дать вскипеть и процедить. Молотый кофе можно заменить на растворимый, тогда не надо процеживать. Одним стаканом горячего молока залить тертые сухари и оставить для набухания. Стакан остывшего молока постепенно влить в яичную массу. Поставить посуду с массой на огонь и проварить до закипания, снять с огня и остудить. Масло взбить добела и, не прекращая взбивания, добавить охлажденную яичную массу. Полученная смесь по кон-

центрации должна походить на крем. Разделить ее пополам и одну часть смешать с сухарями. Выложить эту часть на тарелку, хорошо разровнять и сверху положить вторую порцию крема. Украсить торт толчеными орехами, слегка посыпать порошком растворимого кофе. одну половину торта и поставить в холодное место на 1–2 ч.

## 302. Маково-кофейный торт

Для макового теста: 200 г мака, 8 яиц, 250 г сахара, 1 ст. ложка меда, 2–3 ст. ложки сухарей, 100 г миндаля или молотых орехов, цедра 1 лимона.

Для песочного теста: 200 г муки, 150 г маргарина, 1 ст. ложка сахара, сок 1 лимона.

Для крема: 300 г сливочного масла, 200 г очищенных грецких орехов, 3 желтка,  $1\frac{1}{2}$  стакана черного кофе, 1 ст. ложка коньяка или кофейного ликера, 250 г сахарной пудры, ванилин.

Для глазури: 300 г сахара,  $1\frac{1}{2}$  стакана кофе, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка сливочного масла, ванилин.

Для украшения: вишни из варенья, миндаль, орехи.

Мак запарить кипятком, отцедить и снова запарить. Воду слить, а мак трижды пропустить через мясорубку. Желтки растереть с половиной сахара, лимонной цедрой и медом. Затем в эту массу пор-



## кофе **333** рецепта

циями ввести растертый мак. Продолжать тереть, пока не получится пышная густая пена. Белки взбить с оставшимся сахаром, добавить молотый миндаль, сухари, перемешать и осторожно соединить с желтками. Смазать жиром и посыпать сухарями форму для торта, переложить туда яично-маковую заготовку, поставить в духовку. Выпекать при температуре 200° 35—40 мин.

Для песочного теста сначала порубить маргарин с мукой, добавить сахар, лимонный сок, 1—2 ст. ложки готового кофе или воды и замесить тесто. Раскатать в пласт, наколоть его вилкой и выпечь в духовке в течение 15—20 мин.

Для приготовления крема желтки взбить с сахарной пудрой, ванилином и поставить их на водяную баню. Если масса получится густой, долить кофе. Когда она совсем остынет, растереть ее с маслом, молотыми орехами и смешать с коньяком или ликером. Охлажденный маковый корж разрезать по толщине на 2 части, смазать каждую кремом, а сверху накрыть песочным коржом или поместить его между маковыми коржами. Торт будет выглядеть эффектнее. Верх и бока торта полить глазурью, обсыпать молотыми орехами, украсить вишнями из варенья и тертым миндалем.

Этот торт требует много внимания при изготовлении, зато наиболее подходит для кофейного стола.

# КОФЕ

без  
кофейных  
зерен

### Полезный кофе

*Из многих растений, произрастающих в различных регионах мира, можно приготовить кофейные напитки. Их часто именуют вегетарианским кофе, что не совсем правильно, поскольку натуральный кофе получают также из плодов кофейного дерева.*

Такие напитки, как и оригинальный кофе, приятны на вкус, не уступают ему в аромате, возможно лишь несколько в своеобразии, специфике чисто кофейного аромата. Зато, как это ни парадоксально, они даже превосходят кофе по физиологической ценности, поскольку не содержат главного зла кофе — кофеина. Истинные любители кофе могут возмутиться и возразить, а где же тогда бодрящее возбуждение, то «легкое просветление мозгов», которое для них является неотъемлемой частью сладостного блаженства, даримого выпитой чашкой натурального, искусно приготовленного кофе. Ну что ж, в этой ситуации есть выход. Чтобы получить схожий эффект от заменителей кофе, надо добавить к ним такие возбуждающие нервную систему растения, как золотой корень, китайский лимонник, элеутерококк, левзею и др. Нельзя только передозировать их, так как желаемый результат может превратиться в нежелаемый, окажется чересчур сильным и длительным и больше навредит, чем принесет удовольствия.

Польза напитков из заменителей кофе в том, что их могут употреблять и больные, и здоровые люди. Именно поэтому поиски заменителей кофе начались сравнительно давно и интенсивно ведутся по сей день. Надо сказать, что в указанном направлении уже достигнуты определенные результаты. Изучены свойства, химический состав, особенности, отработана технология выращивания, в некотором роде начата даже селекция растений-кофезаменителей.

На первом месте среди них стоит цикорий — растение семейства сложноцветных со светло-голубыми цветками. Он неприхотлив в возделывании. Для получения кофе используют корни цикория, в которых содержатся сложный углевод инулин (14—17%), простые углеводы, немного белка, жира. Главным составным компонентом, придающим горьковатый привкус корням, является гликозид интибин (0,032—0,186%). При обжаривании высушенного корня цикория образуются менее сложные углеводы (фруктоза), он карамелизуется, интибин разрушается и в сочетании с другими веществами образует эфирное масло — цикорюль, напоминающее по аромату кофеоль и включающее некоторое количество сходных с кофеолем веществ: фурфурол, валерьяновую кислоту и др.

Высокий процент водорастворимых веществ, повышающих экстрактивность напитка, придающих ему ощущение полноты, приятный горьковатый привкус и «кофейный» цвет как у натурального кофе, служит основанием для применения цикория как отдельно, так и в качестве наиболее распространенной добавки к другим видам кофе, в том числе и к натуральному, в количестве до 20% по объему.

## кофе 333 рецепта

Помимо цикория в качестве кофезаменителей используется еще целый ряд растений по отдельности, либо в виде тщательно подбираемых смесей. Здесь представляются широкие возможности экспериментировать самому любителю полезного кофе. От того, как будет подобрана смесь, зависят и легко изменяются букет, цвет и физиологическое действие напитка. Конечно, для успеха в этом деле надо хорошо знать питательные, вкусовые, ароматические и другие качества растений, ведь одни из них придают напитку вкус, другие — аромат, третьи — крепость, цвет и т.д. К тому же следует учесть, что характерные для каждого растения особенности в наборе могут кардинально измениться.

Сегодня в качестве кофезаменителей кроме цикория широко применяются такие растения, как одуванчик, лопух (корни), топинамбур, или земляная груша (клубни), содержащие хорошо известный инулин, богатые витаминами, микроэлементами и углеводами сорта моркови и свеклы, желуди, каштаны, ячмень, рожь, овес. Последние три злака содержат много крахмала. Хороши в кофезаменяющих смесях соя, орехи, виноградные и абрикосовые косточкопродукты. Полезны семена подсолнечника, арбуза и тыквы. Злаковые делают экстракт насыщенным, каштаны смягчают вкус, орехи придают особую терпкость напитку. Оригинальны смеси из соков ягод, плодов и кофе. Ниже приводится рецептура приготовления полезного кофе из отдельных растений и их наиболее употребительных смесей. Предупрежденным мы мягко и ненавязчиво советуем: попробуйте и эти виды кофе как особый вид напит-

## кофе 333 рецепта

ков. Они не могут не оставить особого впечатления, которое запрограммируется в вашей памяти надолго.

Однако следует иметь в виду: напитки из кофезаменителей достаточно калорийны, в среднем на 100 г сухого вещества в них приходится 380 ккал. Правда, полезный кофе не едят ложками, а растворяют в небольших, можно сказать в мизерных дозах по сравнению с другими пищевыми продуктами. Эти напитки рекомендуются детям и больным сердечно-сосудистыми заболеваниями, и не только по причине отсутствия в них кофеина, но и из-за того, что они содержат достаточно много легкоусвояемых сахаров.

Чтобы не превращать настоящую главу в дифирамб напиткам из кофезаменителей, укажем, что последние хуже растворяются, чем натуральный кофе, например, из-за высокого содержания в злаковых крахмала, который больше разбухает, чем растворяется. Для устранения этого недостатка надо заливать кофе из кофезаменителей крутым кипятком и очень тщательно размешивать напиток. Чистоты напитка можно также добиться подбором соответствующих смесей.

### *303. Кофе из одуванчиков*

Корни этого растения накапливают, особенно к осени, много питательных веществ. Для приготовления кофе с чудесным ароматом и нежным своеобразным вкусом надо выкопать основной корень, очистить его от боковых мелких корешков и тщательно отмыть от комков земли. Крупные корешки необходимо порезать и посушить в затемненном месте.

## кофе **333** рецепта

Перед использованием подсушенные корни надо обжарить до коричневого цвета и появления приятного острого запаха. Во время жарки корни очень сушатся, поэтому их следует брать с избытком. Для приготовления кофе корни смолоть в кофемолке или измельчить в ступке, всыпать в кипяток и продолжать варить до появления светлокоричневого цвета. Напиток процедить, разлить по чашкам, добавить молоко или сливки по вкусу. Можно использовать такой кофе в смеси с цикорием. На 200 мл напитка необходимо 10 г порошка корня одуванчика.

### *304. Кофе из моркови*

**1/2 кг моркови, 200 г сливок, 60 г сахара,  
1 л воды.**

Морковь очистить, натереть на крупной терке, высушить в духовке до коричневого оттенка, выложить на сковороду и поджарить, следя за тем, чтобы она не пережарилась и приобрела стойкий коричневый цвет и твердую консистенцию. Для приготовления кофе морковь можно положить в таком виде в кипящую воду, а можно размолоть. Варить следует 5–10 мин, после чего дать настояться 10–15 мин. Процедить, разлить в чашки, добавить подогретые сливки, сахар по вкусу и подать. Сливки допустимо заменить молоком. Этот вкусный и полезный, особенно для детей, напиток можно приготовить быстро, если заготовить морковь впрок и хранить ее в стеклянной посуде с притертой пробкой.

## кофе **333** рецепта

### *305. Кофе «Для всех»*

**3 ст. ложки молотых предварительно обжаренных зерен злаков, 1/2 л молока, 2 желтка, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки натурального кофе, ванилин.**

В кипящую воду всыпать молотые злаки, дать вскипеть, снять с огня, тут же добавить молотый натуральный кофе и дать настояться непродолжительное время. После этого напиток процедить, влить в него горячее молоко и разлить по чашкам, заполняя их на 3/4 объема. В каждую чашку положить по 1 ст. ложке взбитых с сахаром и ванилином желтков.

### *306. Кофе «Золотой колос»*

Взять равные части обжаренных зерен ячменя, овса и ржи, смешать, залить горячей водой, кипятить 2 мин в закрытом кофейнике, после чего дать настояться еще 5 мин. Разлить по чашкам и подавать как обычный кофе. В таком «кофе» не содержится ни капли кофеина. Обычно приготовленный таким образом кофе подается на завтрак и ужин.

### *307. Кофе из корней лопуха*

Очищенные и промытые корни молодого лопуха (лучше первого года жизни) измельчить, высушить сначала на солнце, затем в духовке до побурения, размолоть в кофемолке. Заваривать из расчета 1–2 ч. ложки на стакан кипятка.

## кофе **333** рецепта

### *308. Кофе «Наваждение»*

**1 ч. ложка молотого черного кофе,  
1 ч. ложка сухого чая, 1 ч. ложка натертой  
на мелкой терке моркови, 1 ч. ложка меда,  
1 стакан яблочного сока, 1 стакан воды.**

В кофейник влить горячую воду, засыпать кофе и чай, поставить на огонь, довести до кипения и сразу же снять с огня. Подогреть яблочный сок, положить в него натертую морковь и эту часть напитка также довести до кипения, затем дать настояться в течение 10 мин. Оба напитка необходимо профильтровать, соединить, снова нагреть, приправить медом и подать в горячем виде.

### *309. Кофе «Эликсир любви»*

**1 ст. ложка молотого кофе, 1 ч. ложка  
сухой душицы обыкновенной,  
1/2 ч. ложка сухих листьев лимонника,  
2 стакана воды, сахар.**

Кофе смешать с сухими листьями душицы и измельченными листьями лимонника. Смесь залить 2 стаканами горячей воды, медленно, при постоянном помешивании, довести до кипения. После закипания напиток снять с огня и настаивать 5–6 мин, затем процедить, подсластить по вкусу и подать.

## кофе **333** рецепта

### *310. Кофе «Утро»*

**15% кофе натурального, 35% желудевого  
кофе, 40% ячменного кофе, 10% кофе  
плодов шиповника.**

Все компоненты смешать, залить кипятком и несколько раз довести до кипения. Снять с огня и дать отстояться 5–6 минут. Затем разлить по чашкам. По желанию можно добавить сахар и молоко.

### *311. Кофе «Ночной антракт»*

**1 ст. ложка молотого заменителя кофе,  
1 ст. ложка сухого чая, 1 ч. ложка  
высушенной мяты перечной, 1 стакан  
молока, 3 стакана воды.**

Все компоненты смешать в кофейнике, залить кипящей водой, довести до кипения, снять с огня и дать настояться в течение 8–10 мин. Напиток процедить. Молоко вскипятить, влить в горячий напиток, перемешать и подавать.

### *312. Кофе «Димпана»*

Смешать в равных объемах свежеприготовленные кофе и чай. Кофе должен быть крепким. Комбинировать напитки можно по собственному вкусу, варьируя их пропорции, количество сахара и т.д. От того, как скомбинирована смесь, зависит и букет напитка.

*313. Кофе «Лицо осени»*

**40 г кофе, 20–40 г семян подсолнуха, сахар по вкусу.**

Вылущить семена подсолнуха и обжарить до светло-коричневого цвета, дать остыть. Смолоть в кофемолке отдельно или вместе с зернами натурального кофе. В дальнейшем поступать так же, как и при приготовлении стандартного кофе.

*314. Кофе «Новость»*

**10% кофе натурального, 25% цикория, 40% ячменя, 10% овса, 15% ржи.**

Смешать компоненты в указанных пропорциях. По желанию можно видоизменить процент каждого в смеси, но исключать какой-либо из них нельзя. Техника приготовления обычная.

*315. Кофе из корневища тростника*

Выкопать корневища тростника, хорошо вымыть щеткой, высушить при температуре до 80–100°, разделить на небольшие дольки, поджарить до коричневого цвета, размолоть в кофемолке. Дальше поступать, как при приготовлении обычного кофе. Норма закладки: 20 г корневищ, 20 мл воды. Дать отстояться 7–10 мин.

*316. Кофе из зерен ячменя и моркови*

**1/2 кг моркови, 1/2 кг ячменя, 50 г сахара, 1 л воды.**

Морковь очистить или хорошо вымыть щеткой, натереть на овощной терке и высушить. Зерна ячменя промыть, рассыпать на противне, хорошо просушить и пропустить через мясорубку. После этого морковь смешать с ячменем и все вместе поджарить, но ни в коем случае не пережаривать. В кипящую воду положить ячменно-морковную смесь из расчета 1–2 ч. ложки на 1 чашку, поварить 10–15 мин, дать настояться еще 5–10 мин. Кофе процедить, перелить в подогретый кофейник, положить сахар и разлить по чашкам. По желанию можно подать кипяченое горячее молоко, а если добавить сливки, кофе будет еще вкуснее.

*317. Кофе с шиповником*

Вкусный витаминизированный кофейный напиток можно приготовить из сухих плодов шиповника, для чего их промывают в горячей воде, кладут в термос, заливают кипятком и настаивают в течение 12 ч. Примерная пропорция: 1/2 стакана шиповника на 1/2 л воды. Полученный настой использовать вместо воды для приготовления кофе обычным способом. Концентрацию настоя по желанию можно варьировать, разбавляя его водой.

## *318. Кофе из семян шиповника*

Семена промыть, чтобы освободить их от волосков, просушить, поджарить в духовке, потолочь в ступке. Хранить в плотно закрывающейся стеклянной посуде. Готовить кофе из семян шиповника лучше в смеси с порошком из корней лопуха или натурального кофе. Дозировка как обычно.

## *319. Кофе из свеклы*

Свеклу хорошо вымыть, срезать мелкие корешки, удалить поврежденные листья, обдать кипятком, нарезать маленькими четырехугольными кусочками, высушить в духовке. Обжарить таким же образом, как и все кофезаменители, после чего смолоть. Можно готовить свеклу про запас, но хранить ее следует только в банке с плотно закрывающейся крышкой. По свидетельству многих любителей этого напитка, чем дольше хранится свекольная заготовка, тем она вкуснее. Норма: 2 ч. ложки с верхом порошка на 180—200 г воды. Приготовление напитка не имеет особенностей, только после кипячения надо дать ему отстояться.

## *320. Кофе из простых бобов*

Этот вид кофе, как и кофе из нута, в некотором роде считается даже лечебным. Для этих целей выбирать надо самый мелкий сорт. Засыпав в воду, кипятить не менее 10 минут. Когда вода остынет, слить ее, бобы промыть и высушить в духовке при

невысокой температуре. Обжаривать так же, как и кофе, но не молоть, а сперва истолочь в ступке (бобы очень крепкие и могут повредить кофемолку). Варить, как обычный кофе, которого можно прибавить для лучшего вкуса. Для приготовления 100 мл напитка потребуется 1 ч. ложка молотых бобов, 1/4 ч. ложки кофе. Кипятить смесь 2—3 мин, дать отстояться 5—7 мин.

## *321. Кофе из семян калины*

Семена из отжимок ягод калины (ягоды используют по назначению) промывают, высушивают обычно на воздухе, затем обжаривают в духовке. Для приготовления «калинового» кофе семена размолоть в кофемолке, 1 ч. ложку порошка всыпать в кипящую воду (100 г), прокипятить 1—2 мин, дать отстояться, подсластить по вкусу. Такой кофе хорош в сочетаниях.

## *322. Кофе из боярышника*

**20 г порошка боярышника, 15 г сахара,  
200 мл воды.**

Вызревшие плоды боярышника ошпарить кипятком, просушить на холщовой салфетке, затем досушить в духовом шкафу. Высушенные плоды вместе с косточками размолоть на кофемолке. Сполоснуть кофейник кипятком, всыпать необходимое количество порошка боярышника, залить кипящей водой и дать

## кофе **333** рецепта

настояться в течение 5—8 мин. По желанию в момент отстаивания можно добавить либо цикорий, либо натуральный кофе. Подавать с сахаром.

### *323. Кофе «Здоровье»*

**10% цикория, 30% желудей, 30% ячменя, 5% шиповника, 15% сои, 5% плодовых косточек, 5% орехов.**

Все компоненты смешать и размолоть в кофемолке или же смолоть каждый в отдельности, затем смешать, соблюдая рекомендуемые пропорции. Взять 1 ч. ложку смеси на 100 г воды, прокипятить 1—2 мин, дать отстояться. Сахар, как и молоко, можно добавить по вкусу.

### *324. Кофе из ячменя и пшеницы*

Перебрать зерна, выбрав самые крупные, промыть на решетке, высушить, высыпать в жаровню (сковороду), прибавить на 120 г зерен 1 ч. ложку сахара и, постоянно помешивая, обжарить на слабом огне. Когда зерна приобретут золотисто-каштановый цвет, снять и остудить. Смолоть в кофемолке или ручной мельнице. Заварить кипятком как обычно, но взять этого кофе в 2 раза больше, чем по норме. Кипеть не давать, но дать хорошо настояться в тепле. Можно всыпать кофе в кипящее молоко и дать вскипеть.

## кофе **333** рецепта

### *325. 1. Кофе из желудей с медом*

**1/2 кг желудей, 1 л воды, сахар, мед по вкусу.**

Желуди высушить, вылущить и, залив водой, кипятить 30—40 мин. Отваренные желуди обсушить, поджарить и пропустить два раза через мясорубку, затем всыпать в стеклянную банку и хранить в сухом месте. В этот кофе хорошо добавлять цикорий. 1—2 ч. ложки молотых желудей положить в кипящую воду, немного проварив, процедить через ситечко в чашки, добавить мед и подать к столу.

### *326. 2. Кофе из желудей*

По своей питательности желуди мало чем или почти не уступают злакам, а содержащиеся в них вещества в определенной мере воспроизводят вкус кофе. Подсушенные зрелые желуди очищают от шелухи, разрезают на четвертинки, заливают кипятком и оставляют на ночь. На другой день воду сливают, а желуди высушивают в духовке и обжаривают. Предпочтительнее это делать не на сковороде, а в закрытой жаровне при температуре 200°C с прибавлением на каждые 400 г 1 ст. ложки сливочного масла. Перед окончанием обжаривания желуди посыпать мелкоистолченным сахаром из расчета 1 кусок на 2—3 стакана четвертинок желудей. Хранение обжаренных желудей, как и кофе, ухудшает их вкус и аромат, поэтому не надо делать больших запасов такого кофе.



## кофе **333** рецепта

Оптимальный вариант: лучше молоть сразу после обжарки и для приготовления чашки кофе использовать 1–2 ч. ложки на стакан воды. Такой напиток рекомендуется всем при расстройстве желудка.

### *327. 3. Кофе из желудей с молоком*

**1/2 кг желудей, 1 л молока, 50 г сахара.**

Желуди необходимо высушить, вылущить и, залив молоком, тотчас же вскипятить. Варить в открытой посуде 30–40 мин, добавляя молоко по мере его выпаривания. Отваренные желуди обсушить, поджарить и пропустить через мясорубку. Желудевый кофе готовится не на одну порцию, а про запас. Размолотые желуди положить в кипящую воду из расчета на 1 чашку 1–2 ч. ложки. Недолго проварив, добавить молоко и вновь проварить. Сахар подать отдельно. Молоко можно заменить сливками. В кофе можно добавить цикорий для улучшения его цвета и вкуса.

### *328. Молочный ячменный кофе*

**1/2 л воды, 1/2 л молока, 3–4 ст. ложки молотого ячменного кофе.**

Кофе залить кипятком, добавить молоко, довести до кипения, снять с огня, дать отстояться. Пить горячим с сахаром.

## кофе **333** рецепта

### *329. Яичный кофе*

**1–5 яиц, 1 стакан сливок, 100 г цикория, ржаная мука.**

Взбить яйца, добавить к ним сливки, молотый цикорий и столько же ржаной муки, чтобы получилось густое тесто. Из теста скатать тонкий жгут и нарезать кусочками величиной с кофейное зерно, запечь в духовке и размолоть. Молотый кофе залить кипятком или молоком. Довести до кипения, дать постоять. Подавать горячим с сахаром.

### *330. Ржаной кофе в смеси с натуральным*

**15 г жареного кофе, 30 г поджаренной ржи, 100 г сахара, 500 мл воды.**

Смолоть кофе и рожь (можно по отдельности). В кофейнике залить смесь холодной водой, добавить сахар по вкусу и варить до момента закипания. Такой напиток не оказывает сильного тонизирующего действия на организм, но обладает достаточно выраженным кофейным ароматом.

### *331. Кофе по-варненски*

**15 г обжаренного кофе, 30 г поджаренного турецкого гороха, 100 г сахара, 500 мл воды.**

## кофе **333** рецепта

Кофе и горох смолоть в кофемолке, всыпать в кофеварку. Смесь залить указанным количеством холодной воды, добавить сахар и варить до закипания. Снять с огня и разлить по чашкам. Порцию сахара и воды по сравнению с рекомендованной можно значительно уменьшить. Кто не любит пить кофе с гущей, дать ему немного отстояться или добавить несколько капель холодной воды, но лучше процедить.

### *332. Кофе из цикория*

10 г порошка цикория, 200 мл воды.

Предварительная подготовка кофе из цикория та же, что и для натурального кофе. Она описана в преамбуле к разделу. В дальнейшем поступать так же, как при заварке кофе по стандартному рецепту.

### *333. Кофе из топинамбура (земляной груши)*

Осенью или ранней весной выкопать клубни топинамбура, хорошо вымыть в нескольких водах или почистить. Порезать на мелкие кусочки и на 2—3 мин залить кипятком. Просушить, поджарить в духовом шкафу до светло-коричневого цвета. Измельчить в ступке или кофемолке. Заваривать по стандартному рецепту приготовления натурального кофе, но дать покипеть 2—3 мин. Норма закладки 1 ст. ложка с верхом порошка топинамбура на 150—180 мл воды. Можно в приготовленный напиток добавить сливки или молоко, по желанию сахар, для улучшения вкуса — 10% натурального кофе.

## кофе **333** рецепта

### Содержание

От автора .....	3
Кофе глазами химика и медика .....	10
Растворимый кофе и декофеинизированный кофе .....	19
Как выбирать, готовить и подавать кофе .....	25
Кофе горячий как ад .....	56
Кофе холодный как лед .....	112
Кофе пьянящий как радость .....	134
Кофе душистый как роза .....	166
Кофе в качестве другом .....	182
Кофе без кофейных зерен .....	205
Полезный кофе .....	206

Издание для досуга

**ФОМИЧЕНКО Константин Васильевич**

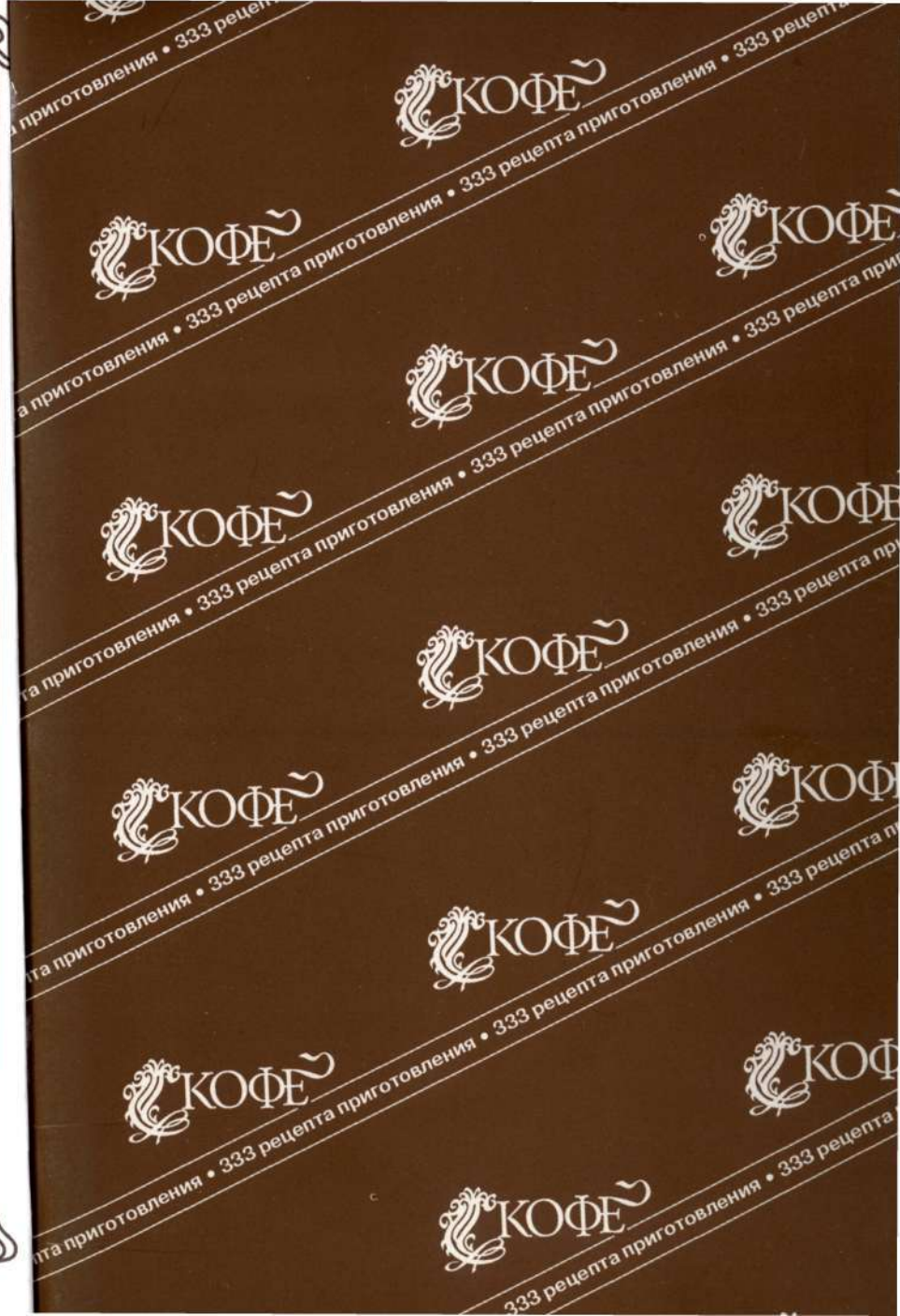
**КОФЕ. 333 РЕЦЕПТА СО ВСЕГО МИРА**

Редакторы *З. Я. Дребушевич, А. М. Пентюгова, Б. Б. Пятченко.* Художник *А. Н. Хилькевич.* Художественный редактор *В. В. Перлин.* Технический редактор *В. А. Витенко.* Корректор *Ж. С. Бересневич.*

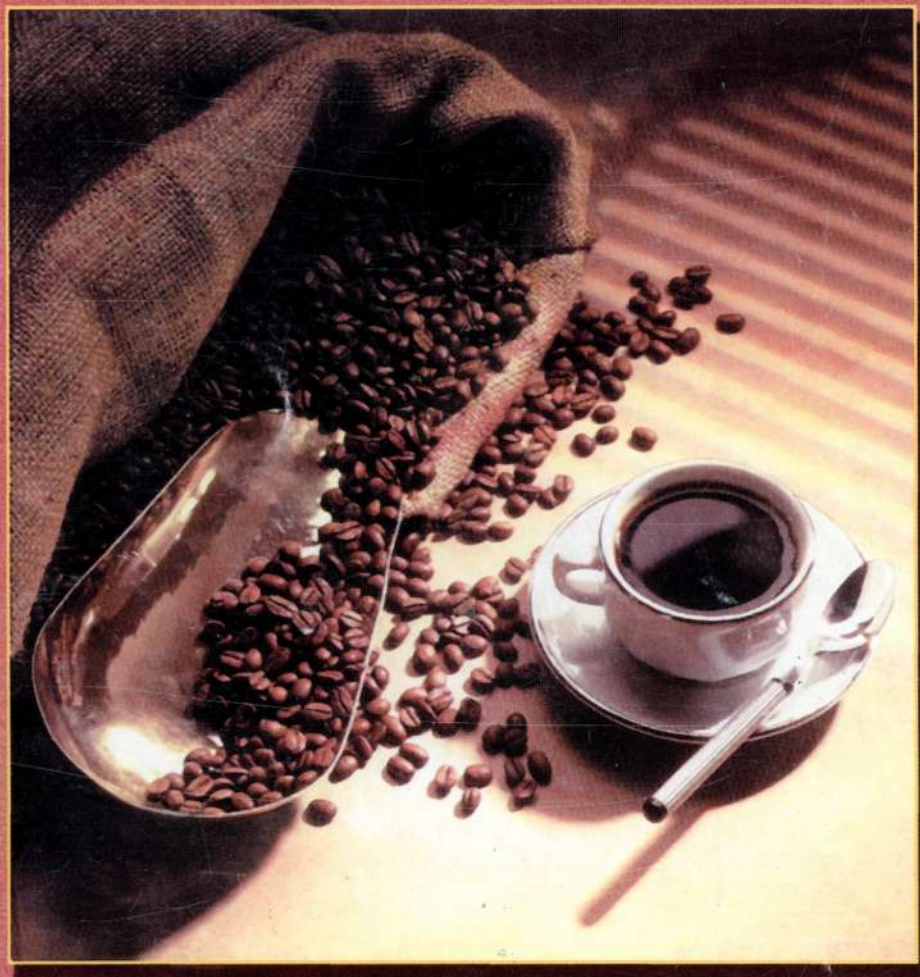
Сдано в набор 06.07.99. Подписано в печать с оригинал-макета 20.09.99. Формат 60x90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Бумага офсетная. Гарнитура Лазурского. Офсетная печать. Усл. печ. л. 14,0. Усл. кр.-отт. 28,63. Уч.-изд. л. 11,47. Тираж 5000 экз. Заказ 3159.

Государственное предприятие «Издательство «Ураджай»  
Государственного комитета Республики Беларусь по печати.  
Лицензия ЛВ № 8 от 02.12.97 г.  
220048, Минск, пр. Машерова, 11.

Барановичская укрупненная типография.  
225320, Барановичи, ул. Советская, 80.



**333 рецепта кофе со всего мира помогут вам проникнуть в тайну этого древнего, удивительного, но до конца неизведанного напитка. Даже если вы прочитали другие книги о кофе, в этой вы все равно найдете новые для себя секреты его использования и приготовления.**



ISBN 985-04-0268-7



9 789850 402684