

Необычные факты о кофе



Фото © chevanon / Freepik

Кофе – это фрукт

Когда мы думаем о кофе, то обычно представляем себе кофейный порошок или зерна, а не фрукт. Однако кофе получают из маленьких красных ягод кофейного растения, так называемых кофейных вишен. Семена внутри этих ягод и есть сырые кофейные зерна. Их обжаривают, чтобы они приобрели аромат, а затем перемалывают.

Бразилия – крупнейший производитель кофе в мире

Вы когда-нибудь задумывались, откуда на самом деле доставляется ваш кофе? Скорее всего, из Бразилии. Эта южноамериканская страна является крупнейшим производителем кофе в мире с долей рынка более 30%. Бразилия собирает более 55 млн мешков кофе в год (один мешок содержит 60 кг). Для сравнения: из одного килограмма зерен получается около 120 порций двойного эспрессо.

Кофе лучше всего растет на больших высотах

Чем выше произрастает кофе, тем лучше его качество. Прохладный, влажный климат позволяет ягодам созревать постепенно и развивать сложные вкусовые качества. На высоте 1 500 м над уровнем моря, где выращивают эфиопский кофе, зерна приобретают *цветочные*,

ВЕНЦЫ ВЫПИВАЮТ ПОЧТИ ТРИ ЧАШКИ КОФЕ В ДЕНЬ

В 2023 году немецкая компания *Tchibo* провела в Вене интересное исследование, опросив 1 000 австрийцев в возрасте от 15 лет и старше о потреблении кофе.

На вопрос о том, как изменились потребление кофе и их покупательское поведение в последнее время (из-за инфляции), девять из десяти респондентов ответили, что потребление кофе осталось на прежнем уровне. Чуть более 77% опрошенных отметили, что для них кофе важнее кризиса. Половина респондентов даже заявили, что мысль об отказе от кофе вызывает у них грусть.

74% опрошенных австрийцев начинают свой день с кофе и пьют его сразу после

пробуждения. Местные женщины чаще, чем мужчины, предпочитают этот бодрящий напиток на завтрак.

В среднем австрийцы выпивают три чашки кофе в день. Если сравнивать федеральные земли, то больше всего кофе выпивают жители Каринтии – **3,11 чашки**. В Вене этот показатель составляет **2,68 чашки** в день. В австрийской столице 39,6% респондентов пьют кофе несколько раз в день, а 25% – ежедневно.

УДИВИТЕЛЬНЫЕ ФАКТЫ ИЗ МИРА КОФЕ

Предлагаем вашему вниманию некоторые удивительные факты об одном из старейших и самых популярных горячих напитков в мире. Узнайте, сколько чашек кофе можно пить каждый день и как обжарить зерна в домашних условиях.

фруктовые и пряные ароматы. На высоте 1 200 м, как и в случае с бразильским кофе, в зернах появляются ореховые и шоколадные нотки. На высоте 900 м кофе становится более землистым и менее ароматным.

Выращивание требует времени

От растения до горячей чашки кофе – долгий путь. Производители кофе ждут два с половиной года, прежде чем на кустах появятся ягоды. За растениями нужно тщательно ухаживать, и первые шесть месяцев они проводят в тени. Последним, но самым трудным этапом является сбор урожая – ягоды часто собирают вручную, поскольку многие кофейные кусты растут на крутых склонах.

Два основных сорта: арабика и робуста

Существуют тысячи видов кофейных растений, но наиболее известные и чаще выращиваемые сорта – арабика и робуста. Арабика более сладкая, с повышенной кислотностью и сложным вкусом. Робуста мельче, содержит больше кофеина и обладает интенсивным, насыщенным вкусом. Кофейный порошок часто состоит из смеси этих двух сортов.

Зерна коричневые, потому что они обжарены

Необжаренные зерна кофейного дерева имеют светло-зеленый или бледно-желтый цвет. Во время обжарки крахмал превращается в сахар, который



Фото: © Freepik

затем карамелизуется, придавая зернам коричневый цвет. Этот процесс (реакция Майяра, отвечающая за подрумянивание и развитие вкуса) похож на выпечку хлеба. При обжарке также выделяется ароматное масло – кофейная кислота.

Кофе можно обжарить в домашних условиях

Идеально заваривать зерна через неделю после обжарки. Однако кофейные зерна из супермаркета порой лежат на полках месяцами, что может сказаться на вкусе. Поэтому гурманы покупают сырые зер-

ВО ВРЕМЯ ОБЖАРКИ КРАХМАЛ ПРЕВРАЩАЕТСЯ В САХАР, КОТОРЫЙ ЗАТЕМ КАРАМЕЛИЗУЕТСЯ, ПРИДАВАЯ ЗЕРНАМ КОРИЧНЕВЫЙ ЦВЕТ. ЭТОТ ПРОЦЕСС ПОХОЖ НА ВЫПЕЧКУ ХЛЕБА.

на, чтобы обжаривать их самостоятельно. Все, что вам для этого понадобится, – чугунная сковорода или аппарат для приготовления попкорна.

Кофейное растение также подходит для приготовления чая

Да, мы не ошиблись. Каскара, чай из кофейных ягод, – это настой, приготовленный из высушенной кожицы кофейной вишни. Содержание кофеина в нем невелико, а вкус больше похож на фруктовый, чем на травяной или листовой чай.

Продолжение в след. номере.

По материалам
www.meinbezirk.at
и www.msn.com

Ваш личный КОМПЬЮТЕРНЫЙ МАСТЕР для дома и офиса

- ⇒ Установка программного обеспечения для Windows и Mac OS
- ⇒ Настройка сети WiFi и LAN
- ⇒ Установка и обслуживание серверов
- ⇒ Ремонт компьютерной техники
- ⇒ Восстановление данных
- ⇒ Гарантия на проведенные работы
- ⇒ Удобная оплата по договору на сервисное обслуживание
- ⇒ Тех. поддержка 24 часа в рамках сервисного договора

А также создание и сопровождение WEB-сайтов, подключение к ОБЛАЧНЫМ сервисам и многое другое в сфере IT-технологий.

e-mail: m.komissar@icloud.com
Тел: 0699 10336260

Лучшие ПРОВАЙДЕРЫ ТЕЛЕВИДЕНИЯ по низким ценам

ВЫБИРАЯ НАС, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- Более 140 российских каналов на любой вкус;
- Более 20 HD каналов;
- Отборные спортивные каналы;
- Отборная видеотека с постоянными обновлениями;
- Архив всех каналов;
- Премиум пакет 140+ каналов за 12,5 евро

АКЦИЯ – подпишись на год и получи приставку БЕСПЛАТНО!

По вопросам продаж: +43 699 10336260