

УДК 615.015.4(075.8); 620.383; 621.472

СОВЕТЫ ЛЮБИТЕЛЯМ КОФЕ И РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**Пенджиев А.М.***Туркменский государственный архитектурно-строительный институт, Ашхабад,
e-mail: ampenjiev@rambler.ru*

В статье автор приводит материалы, собранные о кофе в процессе работы над диссертацией и не вошедшие в неё, советы, рецепты приготовления кофе для любителей кофейных напитков.

Ключевые слова: напиток кофе, советы, рецепты приготовления кофе.

COUNCILS TO FANS OF COFFEE AND PREPARATION RECIPES**Penjyev A.M.***Turkmen State Architecturally-building Institute, Ashkhabad, e-mail: ampenjiev@rambler.ru*

In article the state-of-the-art review of a drink of eternal youth – coffee is considered, world production, consumption and the coffee uses abroad and in the commonwealth countries is resulted historic facts. The materials which collected by the author about coffee in the course of work on the dissertation and have not entered into it, are presented in this popular scientific article.

Keywords: Coffee drink, the use in the world, coffee manufactures, drink history.

Советы любителям кофе

Существует много рецептов приготовления черного кофе. Они различаются количеством используемого кофе и некоторым разнообразием приемов его приготовления. Вкус, аромат, настой, окраска напитка находятся в прямой зависимости от количества используемого кофе. Однако опыт показывает, что при приготовлении напитка следует все же придерживаться некоторых норм, чтобы он сохранил присущий кофе вкус. Концентрация кофе в большинстве своем определяется вкусом потребителя, обусловленным национальными традициями. Так, во Франции готовят черный кофе с концентрацией 5% от количества используемой воды. В США предпочитают более крепкий напиток и доводят концентрацию до 10%. Турки, греки, арабы употребляют еще более крепкий, концентрированный кофе из сильно обжаренных зерен. В нашей стране пьют кофе французской, американской и арабской концентрации. Заводы-производители кофе на этикетке своей продукции рекомендуют использовать 1-2 ложки на стакан воды.

Для приготовления вкусного и ароматного кофе нужно соблюдать несколько «золотых» правил, в сущности очень простых, они заключаются в следующем. Прежде всего кофейник для приготовления кофе должен быть хорошо вычищен и тщательно вымыт, так как эфирные масла, которыми богат кофе, накапливаются на его стенках и носике и расщепляются с удивительной бы-

стротой. Этот кофейник не следует использовать для других целей.

Кофе рекомендуется обжарить и смолоть непосредственно перед приготовлением. Для сохранения аромата молотый кофе следует хранить в плотно закупоренных жестяных или стеклянных баночках в сухом месте, как можно дальше от ароматических приправ и других продуктов, имеющих запах.

Для улучшения аромата кофе к нему можно добавить щепотку соли или немного какао.

Для приготовления напитка в предварительно прогретый сосуд засыпают кофе среднего помола, заливают кипятком и настаивают 5 мин, в течение этого времени извлекаются все составные части кофе. Затем его размешивают, но не металлической ложкой, и переливают в другой, тоже предварительно прогретый, сосуд.

При фильтровании молотый кофе насыпают на увлажненную фильтровальную бумагу или в пластмассовую воронку и постепенно заливают кипятком. Ввиду того, что фильтрование – процесс довольно длительный, во избежание охлаждения сосуда рекомендуется поставить его на водяную баню (в горячую воду). Для сохранения ароматических веществ ситечко следует уплотнить фильтровальной бумагой.

Готовый кофе подают горячим (обжигаящим) или холодным, но ни в коем случае не теплым.

Приобретайте для начала кофе одного сорта. Вкус воспитывается, и Вы со време-

нем познаете прелесть выбранного сорта и по достоинству сумеете оценить другие. Жарьте кофе столько, сколько нужно на один прием. В отдельных случаях можно хранить жареный кофе не больше недели.

Держите кофе в сухом и прохладном месте. В теплом и сыром месте он быстро теряет свои качества.

Перед помолом просмотрите кофе и удалите посторонние примеси: они ухудшают качество напитка и могут привести к поломке кофемолки.

Кофейную мельничку держите в чистоте, тщательно протирая или ополаскивая ее теплой водой. Остатки кофе, задерживающиеся в мельнице, со временем портятся, разлагаются, что может отразиться на качестве напитка. Всегда измельчайте кофе до определенной тонины в соответствии со способом приготовления. Кофейная мельничка должна иметь острые зубья или ножи.

Избегайте нагрева кофе при помолу. Нагрев способствует удалению летучих ароматических веществ. Вы быстро приобретете навык, что не замедлит сказаться на качестве напитка. Готовьте кофе в фарфоровых, фаянсовых, керамических, стеклянных, эмалированных и из нержавеющей стали кофейниках. Кофейники из других материалов влияют на вкус напитка.

Для приготовления кофе применяйте свежую некипяченую воду. Она должна быть не особенно мягкой и не жесткой. Жесткая вода уменьшает экстрактивность, окраску и кислотность напитка. Готовьте кофе с таким расчетом, чтобы к моменту готовности он мог быть разлит по чашкам. Продолжительное настаивание придает горечь напитку.

Не подогревайте кофе второй раз. При необходимости храните кофе на водяной бане со слитым осадком.

Порционные кофейники и посуду перед использованием ополосните горячей водой.

Не употребляйте для мытья кофейников ни металлических сеток, ни мыла, ни очищающих препаратов. Посудная щетка – лучшее средство.

Кофейник и посуду перед использованием вымойте горячей водой и вытрите насухо полотенцем.

Сервируйте стол для кофе только к завтраку, используя для этого фарфоровые или фаянсовые кофейные сервизы.

подавая кофе, стремитесь красиво сервировать стол, так как красивая сервировка

возбуждает желание выпить чашку кофе и он кажется гораздо вкуснее.

Во время торжественных и праздничных обедов, а также когда друзья ведут деловую или дружескую беседу, сервировать стол для кофе не рекомендуется. Сервируйте поднос и разместите кофе, не отвлекая друзей от беседы.

Рецепты приготовления кофе

Кофе по-арабски. В маленький кофейник-джеззу (объем 100 куб.см) – кладут 1 кусочек сахара, наливают 3/4 свежей холодной воды и ставят на огонь. Как только содержимое закипит, кофейник снимают с огня и всыпают 5-7 г мелко молотого кофе. Помешав ложкой, ставят на огонь и доводят до кипения. Сняв с огня, дополняют кофейник водой до полной вместимости и вновь ставят на огонь. Когда кофе закипит, его снимают с огня и в горячем виде подают к столу. При необходимости в кофе добавляют сахар.

Кофе «араб». На дно кофейника высыпают ложечку сахарного песка и ставят на огонь. Когда сахар начнет карамелизоваться (т.е. приобретать коричневый цвет), в кофейник вливают воду и доводят до кипения. Сняв с огня, насыпают кофе, затем снова ставят на огонь и после вскипания подают к столу. Соотношение кофе и воды такое же, как и в предыдущем рецепте.

Кофе с молоком. 15 г (пять полных кофейных ложек) кофе всыпают в 1/4 л закипевшей воды и замешивают ложечкой. После вскипания приливают 1/4 л горячего молока, доводят до кипения и снимают. Подают к столу с сахаром.

Французский белый кофе. Наливают в чашку в одинаковом количестве горячий черный кофе, 5-7%-ной концентрации, приготовленный методом отваривания, и горячее молоко.

Чешский белый кофе. В чашку сливают 2 порции черного кофе 5-7%-ной концентрации, приготовленного методом отваривания, и 1 порцию молока. Сахар подают отдельно.

Мраморный кофе. Это черный кофе, налитый в чашку, на дно которой перед подачей на стол кондитерским шприцем взбрызгивают немного теплого молока. Для сохранения мраморности кофе не перемешивают.

Итальянский белый кофе. Кофе готовят так же, как и французский белый кофе, с

добавлением на кончике ножа очень тонко-молотой корицы. Подается с мелкими кусочками сахара.

Японский кофе. Семь равных частей горячего кофе и какао нагревают, наливают в чашки и покрывают 1 чайной ложечкой взбитых сливок или сметаны. Подают горячий кофе с сахаром.

Кофе с лимоном. Это черный кофе, к которому отдельно подают ломтик лимона и кусочек сахара. Иногда вместо лимона подают тертую лимонную корку или другие ароматические вещества.

Парижский кофе. В чашку свежеприготовленного горячего кофе добавляют 1 чайную ложечку какаоового ликера и поверх покрывают 1 чайной ложкой сливок.

Кофе охлажденный (гляссе). В черный кофе добавляют сахар и охлаждают. Перед подачей на стол в бокалы кладут по 1 шарик мороженого и заливают охлажденным кофе. Кофе подают к десерту.

Кофе по-турецки (по-восточному). Для приготовления кофе по-восточному применяют специальные маленькие конические кофейники емкостью 100 куб. см. В кофейник всыпают 5-10 г мелко размолотого натурального кофе, наполняют свежей холодной водой и доводят до кипения. После вскипания кофейник снимают с огня и подают к столу. Отдельно в тонких стеклянных стаканах подают, холодную кипяченую воду. Кофе по-восточному можно подавать без сахара.

Кофе «Экспресс». Продукты для приготовления: на 1 чашку – 1 чайная ложка кофе крупного помола, сахар по желанию.

Подавать черный кофе с холодной водой – обычай, укоренившийся на Востоке. Отпивая кофе небольшими глотками, запивают его холодной водой, которая еще больше дает почувствовать всю прелесть напитка.

Кофе «Экспресс» приготавливают с помощью машин под давлением и подают в кафе, ресторанах и т.д. Для приготовления его в домашних условиях существует много видов небольших и недорогих приборов «Кофеварок». От жесткой воды они быстро портятся, поэтому ее следует избегать.

На 1 чашку «Экспресса» достаточно 1 чайной ложки кофе, лучше свежемолотого.

Кофе «Экспресс» должен найти широкое применение. Преимуществом его являются быстрое приготовление, чудесный вкус и очень сильный аромат.

Кофе «Мокко» по-турецки. Этот вид кофе в зависимости от количества сахара, употребляемого при его приготовлении, бывает горьким, сладким, очень сладким, более жидким или более густым.

Обычно на 1 чашку напитка кладут 1 полную чайную ложку кофе мелкого помола и сахар по вкусу.

Кофе по-турецки приготавливают двумя способами.

1. В кофейничек с кипящей водой засыпают кофе и сахар и доводят до кипения. Закипевший кофе снимают с огня, потом опять ставят на огонь и снова доводят до кипения (это повторяется 3 раза).

2. Кофе, смешанный с сахаром в кофейничке, заливают холодной водой и выдерживают несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейничек ставят на слабый огонь – так, кофе закипает медленнее и на нем образуется больше пены. Доведя до кипения, его снимают с огня, сразу ставят обратно, снова доводят до кипения. Если желательно, чтобы кофе был без пены, после снятия с огня его слегка сбрызгивают холодной водой (несколькими каплями).

Кофе по-турецки с яичным желтком. Продукты для приготовления: на 1 чашку – 1 полная чайная ложка кофе мелкого помола, 1/2 яичного желтка и сахар.

Приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого в пену желтка.

Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его можно подать в горячем и в охлажденном виде.

Кофе «Мокко по-арабски». Продукты для приготовления: на 4 чашки – 6 чайных ложек кофе очень мелкого помола, 3 чайные ложки сахара (или 3 куска сахара рафинада).

В горячую воду всыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд снова поставить на огонь и довести до кипения. В общей сложности повторить это 3 раза. Готовый напиток взбрызнуть холодной водой (2-3 капли), чтобы гуща отстоялась, размешать и разлить в чашки. Вместе с кофе подать холодную воду в стаканах.

Кофе «Индия». Продукты для приготовления: 10 чайных ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 8 чайных ложек сахара, 4 шт. гвоздики, натертая на терке цедра с 1 апельсина, 1 маленькая рюмка рома, сливки.

Кофе залить кипятком и через 5 мин разлить в 4 чашки. В каждую положить по 2 чайные ложки сахара и 1 гвоздике, тертой апельсиновой цедры и влить немного рома. К кофе подать сливки.

Кофе по-румынски. Продукты для приготовления: 6 чайных ложек кофе мелкого помола, 4 чайные ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки какао-порошка, 4 чашки холодной воды, сахар, ванилин.

Кофе, сахар и какао смешать в кофейничке, залить холодной водой и поставить на огонь. Непосредственно перед закипанием напиток снять с огня и разлить по чашкам, положив в каждую по вкусу сахар, небольшое количество ванилина и взбитых с сахарной пудрой сливок. Вместе с готовым кофе подать отдельно на тарелочке оставшийся ванилин и сливки.

Кофе по-венгерски. Горлышко предварительно согретого кувшина, поставленного на водяную баню, закрыть чуть влажной фильтровальной бумагой. Кофе более крупного помола залить горячей водой. Горлышко кувшина должно быть как можно более закрытым, чтобы сохранился аромат кофе. В процеженный напиток положить сахар и подать к столу.

Кофе «Ориент». Продукты для приготовления: 300 мл воды, 3 столовые ложки меда, 8 чайных ложек молотого кофе.

Воду и мед смешать в кофейничке, поставить на огонь и вскипятить. Затем добавить кофе и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Готовый напиток разлить в 4 кофейные чашки и подать.

Кофе «Индонезия». Продукты для приготовления: 4 чайные ложки молотого кофе «мокко», 3 чайные ложки какао-порошка, сахар по желанию, ядра миндаля, 400 мл кипятка.

Из половины указанного в рецепте количества воды и всего количества кофе сварить кофе по-турецки. Из оставшейся воды и какао приготовить 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.

Кофе по-сицилийски. Продукты для приготовления: 4 чашки крепкого кофе по-турецки, сок из 1/2 лимона.

К готовому кофе добавить процеженный лимонный сок. Подать в стаканах.

Кофе по-бразильски. Продукты для приготовления: 8 чайных ложек молотого

кофе, 1 чайная ложка какао-порошка, 1 чайная ложка сахара, 4 рюмки рома, 150 г сливок, 400 мл воды.

Из воды, какао и сахара сварить какао, добавить к нему кофе и довести до кипения. Приготовленный напиток процедить, положить по желанию сахар и разлить в чашки. Затем в каждую чашку влить немного слегка согретого рома и положить взбитые сливки.

Айс-кофе по-английски. Продукты для приготовления: 60 г молотого кофе, 4 шарика мороженого, 150 г сливок, 400 мл кипятка.

Сварить по-турецки обыкновенный кофе, процедить, охладить и разлить в стаканы. Затем в каждый стакан положить по шарiku мороженого и взбитые сливки. Подать с печеньем различного вида.

Кофе «Эскимо». Продукты для приготовления: 60 г молотого кофе, 4 шарика мороженого, 5 столовых ложек расплавленного шоколада, 400 мл кипятка.

Сварить обыкновенный кофе по-турецки, процедить и охладить (лучше в холодильнике). Охлажденный кофе смешать с мороженым и расплавленным шоколадом (вручную или в миксере) и разлить в бокалы. Подать с печеньем различного вида. Пить через соломинку.

Кофе по-североамерикански. Продукты для приготовления: 60 г молотого хорошо поджаренного кофе, 4 чашки кипятка.

Сосуд для заварки кофе ополоснуть горячей водой и поставить на водяную баню. Кофе залить (ложку за ложкой) кипятком. Полученный напиток чрезвычайно крепок и используется как ободряющее средство для людей, совершающих длинные переходы в условиях сильных морозов.

Кофе шоколадный. Продукты для приготовления: 1/4 расплавленного маточного шоколада, 1/4 крепкого кофе, сливки по желанию.

Оба напитка соединить, хорошо размешать и разлить в чашки горячим. По желанию положить сливки. Этот кофе можно подать и в охлажденном виде.

Кофе по-швейцарски. Продукты для приготовления: 1/2 л крепкого кофе, 1 небольшая чашка сока (сиропа) из черешен, колотый лед, сахар.

К горячему кофе добавить сок из черешен, затем разлить полученную смесь в стаканы, наполненные до половины кусочками льда. Положить по вкусу сахар и подать.

Айс-кофе по-венски. Продукты для приготовления: 1/2 л сладкого крепкого кофе, 1/4 сливок, обычные или шоколадные вафли небольшого размера.

Кофе смешать с половиной указанного количества сливок. Полученную смесь заморозить в холодильнике, после чего наполнить ею бокалы. Подать, украсив оставшееся половиной уже взбитых с сахарной пудрой сливок и вафлями.

Айс-кофе по-индийски. Продукты для приготовления: 3 чашки крепкого кофе, 3 шт. гвоздики, 2 кусочка палочки корицы, 4 горошины душистого перца, лед (кубиками).

Специи залить кофе и выдержать 1 ч. Затем процедить и разлить в бокалы, в которые предварительно положить кубики льда.

Айс-Мокко. Продукты для приготовления: 4 чашки холодного (ледяного) кофе Мокко, 4-8 чашек шоколадного мороженого, взбитые сливки по желанию.

Разложить в 4 стакана мороженое, переложив его кофе и размешать ложечкой. Подать с соломинкой и ложечкой. По желанию в готовый напиток можно добавить взбитые сливки.

Кофе «Спорт». Продукты для приготовления: 1/2 л холодного (ледяного) кофе, 1/8 л сливок или сгущенного молока, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 порции ванильного мороженого.

Кофе, сливки и сахар смешать. Полученной смесью залить мороженое. Готовый напиток разлить поровну в 3 стакана.

Подать с ложечкой и соломинкой. Кофе «Спорт» обычно пьют спортсмены во время перерывов между «таймами».

Кофе молочный. Продукты для приготовления: 2 чашки молока, 2 чашки готового кофе Мокко, сахар по желанию.

Кофе и молоко хорошо смешать, слегка подсластить и подать в горячем виде. Этот напиток, в зависимости от вкуса, можно приготовить из 3 чашек кофе и 1 чашки молока.

Можно также использовать декофеинизированный кофе (без кофеина).

Айс-кофе с соком из клубники (вишен, черешен). Продукты для приготовления: 8 чайных ложек сахара, 4 водочные рюмки сока (сиропы) из клубники, черешен или вишен, 1-3 л готового и охлажденного кофе без кофеина, сливки, колотый лед.

Наполнить до половины 4 бокала кусочками колотого льда и залить фруктовыми соками и кофе в равном количестве. Затем

дополнить бокалы подслащенными сливками и подать.

Кофе «Эликсир». Продукты для приготовления: 10 г кофе-порошка, 1/4 л воды, 250 г кислого молока, 100 г сахарной пудры, 2 яичных желтка.

Сварить кофе по-турецки, положить сахар и охладить. К охлажденному кофе добавить взбитые в пену желтки и кислое молоко, также взбитое до консистенции крема. Полученную смесь хорошо размешать.

Кофе «Эликсир» – тонизирующий и ободдряющий напиток, который обладает значительными питательными показателями. Рекомендуется как укрепляющее средство после тяжелого физического труда.

Кофе черный по-домашнему. Продукты для приготовления: на 1 чашку (емкостью 100 г) – 1 чайная ложка кофе крупного помола.

Кофе залить кипятком и выдержать 5-10 мин, после чего процедить через фильтровальную бумагу или через марлевое ситечко и подать как кофе по-турецки.

Кофе черный с молоком. Продукты для приготовления: на 1 чашку – 1 чайная ложка кофе крупного помола, молоко, сахар, сливки по желанию.

Приготовить как черный кофе (см. предыдущий рецепт), но добавить горячего молока из расчета 1:1.

Молоко процедить для удаления пенки.

Кофе и молоко подать в отдельных сосудах. Гость сам должен добавить молока и положить сахар. Кроме того, можно также отдельно подать сливки.

Кофе с цикорием. Продукты для приготовления: 1 чайная ложка кофе крупного помола, 2 г цикория крупного помола, сливки, сахар и сахарная пудра по желанию (сахара 20 г, сливок 40 г, сахарной пудры 10 г).

Смешать кофе с цикорием, залить горячей водой и выдержать под крышкой 2-3 мин. Полученную смесь процедить сквозь густое марлевое ситечко и разлить в чашки. Сливки с сахаром взбить на холоде в пышную пену, добавить к готовому напитку и подать.

Кофе «Свежесть». Продукты для приготовления: 4 чашки готового крепкого кофе, 3 столовые ложки меда, 30 г сахара, 1/2 молока, немного сливок, 2 порции мороженого, лимон и яичный желток по желанию.

В готовом кофе растворить мед и сахар. Затем добавить молоко, сливки и хорошо охладить. Полученную смесь разлить в стаканы, в которые предварительно положить

мороженое. Для улучшения вкуса напитка можно ввести немного лимонного сока и взбитый яичный желток.

Африканский напиток. Продукты для приготовления: 3 столовые ложки молотого кофе, 2 чайные ложки какао-порошка, 4 чашки воды, сахар. Все указанные в рецепте продукты смешать, поставить на огонь и варить несколько минут. Затем снять с огня, разлить в чашки и подать.

Напиток «На досуге». Продукты для приготовления: 4 чайные ложки растворимого кофе, 4 чайные ложки сахара, сок из 1-2 лимонов, 3 чашки холодной воды.

Все указанные в рецепте продукты хорошо смешать, разлить в чашки и подать.

Растворимый кофе. Продукты для приготовления: 1 неполная чайная ложка растворимого кофе, 2 чайные ложки сахара (или больше, или меньше, в зависимости от вкуса).

1. Растворимый кофе с пеной. Для получения растворимого кофе с пеной смешать указанные в рецепте продукты, добавить небольшое количество теплой воды, и быстро мешая полученную смесь в течение нескольких минут, довести ее до консистенции крема (подобной майонезу), затем залить горячей водой (100-150 мл) и подать.

2. Для получения растворимого кофе без пены смесь из кофе и сахара, не мешая предварительно, залить горячей водой.

Этот напиток можно подать с печеньем, булочками, куличом, фруктовым тортом и др. Не рекомендуется подавать с коньяком, ромом, ликером. На завтрак его можно подать с маленькими кусочками подсушенного и поджаренного хлеба, с маслом, яйцами всмятку и т.д. Тосты подавать в салфетке.

Айс-кофе со сливками. Продукты для приготовления: крепкий и по возможности более темного цвета кофе, лед (кубиками), сливки, сахар.

Широкие и глубокие вазочки наполнить кубиками льда, залить в достаточном количестве кофе и сверху разложить горками сливки. По желанию подсластить или кофе, или сливки, но ни в коем случае и то и другое.

Кофе холодный с молоком. Продукты для приготовления: 1/10 л черного кофе, 1/4 л молока, 4 столовые ложки сахарной пудры, на кончике ножа питьевой соды, колотый лед.

Соду растворить в молоке, добавить сахар, охлажденный кофе и кусочки льда. По-

лученную смесь осторожно размешивать, пока не растает лед.

Мороженое «Мокко». Этот вид мороженого приготавливается в домашних условиях.

Продукты для приготовления: 2 чашки молока, 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка картофельной муки, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка молотого кофе.

Половину указанного в рецепте молока вскипятить с сахаром и добавить разведенную в небольшом количестве холодной воды картофельную муку. Смесь варить несколько минут, после чего охладить. Яичные желтки взбить в пену и соединить с 1/2 чашки молока, с оставшимся молоком (1/2 чашки) сварить кофе, процедить, охладить, смешать с основными массами. Полученную смесь разлить в формочки и заморозить в холодильнике.

Те, кому по каким-либо причинам противопоказаны желтки, могут приготовить это мороженое с белками.

Суфле из кофе. Продукты для приготовления: 1/2 л молока, 125 г сахара, 50 г картофельной муки, 3 яйца, 1/8 л процеженного крепкого кофе, сахарная пудра.

В 1/3 указанного в рецепте количества молока осторожно, при непрерывном помешивании, развести картофельную муку. Оставшееся молоко вскипятить с сахаром. Яичные желтки хорошо взбить и, продолжая помешивать, тонкой струйкой влить в них подслащенное молоко, разведенную картофельную муку и кофе. Полученной смесью наполнить формы и выпечь при умеренной температуре.

Готовое изделие подать в горячем виде, посыпав сахарной пудрой.

Крем «Мокко». Продукты для приготовления: 4 столовые ложки картофельной муки, 50 мл процеженного крепкого кофе, 2 чашки воды, 1/2 молока, 1 чашка сахара, 1 столовая ложка рома.

Картофельную муку развести в холодной воде и процеженном кофе, поставить на огонь, довести до кипения. К смеси, непрерывно помешивая, добавить тонкой струйкой горячее подслащенное молоко. Полученную массу варить, продолжая помешивать до загустения. Затем снять с огня, ароматизировать ромом, разлить в вазочки и охладить.

Кофейный крем (для начинки тортов, пирожных и др.). Продукты для приготовления: 250 г сливочного масла, 250 г сахар-

ной пудры, 2 яичных желтка, 50 г кофе крупного помола, 1 порошок ванилина.

Сварить крепкий кофе с небольшим количеством воды, процедить и охладить. Масло взбить с сахаром в пышную пену, к которой, непрерывно помешивая, добавить желтки (по одному), кофе (капля за каплей) и в конце ванилин.

Кофе «Африка». Продукты для приготовления: 4 чашки кофе – 4 чашки кипятка, 6 чайных ложек мелкого помола кофе, 1 неполная ложка какао-порошка, щепотка молотой корицы, немного коньяка, сахар по вкусу.

Все указанные в рецепте продукты смешать в кофейничке и варить на спиртовке. Коньяк добавить к уже готовому кофе, который лучше приготавливать тут же, на столе. Подать в горячем виде.

Кофе по-голландски. Продукты для приготовления: на 1 чашку – 1/2 чашки горячего крепкого кофе, 1 рюмка аэроконьяка (яичного коньяка), 1 столовая ложка взбитых сливок, небольшое количество какао-порошка.

Этот напиток подать в кофейных чашках большего размера. Сначала разлить в них кофе, а потом влить немного коньяка. Сверху положить взбитые сливки и посыпать какао-порошком.

Кофе по-казацки. Продукты для приготовления: 1/4 л крупного кофе, 1/4 л красного вина, 3 рюмки водки, сахар.

Все указанные в рецепте продукты смешать. Этот кофе, как и все напитки, содержащие алкогольные экстракты, оказывает сильное воздействие, и поэтому принимать его в больших количествах не рекомендуется.

Кофе по-стокгольмски. Продукты для приготовления: 60 г молотого кофе, 400 мл воды, 4 яичных желтка, 4 рюмки водки, 4 столовые ложки взбитых сливок.

Сваренный и процеженный кофе разлить в чашки, добавив в каждую взбитые с сахаром желтки и рюмку рома. Сверху положить сливки и подать.

Кофе «Кола». Продукты для приготовления: 2 чашки крепкого кофе, лед (кубиками), 1-1/2 чашки кока-колы, 4 чайные ложки сливок.

В каждую чашку положить несколько кубиков льда, залить сливками, охлажденным кофе и кока-колой. Полученную смесь слегка размешать и подать.

Коктейль «Рио». Продукты для приготовления: 2 столовые ложки растворимого кофе, 1 рюмка коньяка, 1 чашка сливок, 6 сто-

ловых ложек колотого льда, 2 чайные ложки сахара.

Все указанные в рецепте продукты смешать в миксере, приготовленный напиток разлить в бокалы для коктейля и подать.

Кофе «Тихани». Продукты для приготовления: 8 чайных ложек молотого кофе, 400 мл кипятка, сахар по желанию, 1/4 холодного молока, сливки.

Сварить крупный черный кофе, по желанию процедить, охладить и добавить холодное молоко. Полученную смесь размешать, разлить в бокалы, положить взбитых сливок и подать.

Кофе «Карамель». Продукты для приготовления: 8 чайных ложек сахара, 1/2 л холодной воды, 35 г молотого кофе, 1 рюмка рома.

Всыпать сахар в подходящий сосуд, поставить на огонь и довести до темно-коричневого цвета. Затем осторожно влить воду, дать закипеть и положить кофе. Через пять минут приготовленный напиток процедить, ароматизировать ромом, слегка согреть и подать.

Кофе «Серенада». Продукты для приготовления: 100-125 г молотого хорошо обжаренного кофе, 1/2 л кипятка, сахар по желанию, сливки.

Сварить кофе по-турецки, охладить и подать в стаканах со сливками. Приготовленный таким способом кофе очень крепок, поэтому к нему нужно добавить воды.

Кофе по-французски. Продукты для приготовления: 6 чайных ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, щепотка соли, 1 рюмка французского коньяка, сахар по желанию.

Кофе заварить, профильтровать и добавить соль. В каждую чашку кофе влить немного коньяка (его можно подать и отдельно) и положить по желанию сахар.

Кофе по-римски. Продукты для приготовления: кубики льда, сахарная пудра, 4 чашки горячего кофе, несколько палочек корицы, немного коньяка.

Кубики льда положить в огнеупорные стеклянные стаканы, посыпать сахарной пудрой и залить горячим кофе, заправленным корицей. Полученную смесь ароматизировать небольшим количеством коньяка, размешать и подать.

Кофе апельсиновый. Продукты для приготовления: 1/2 л кофе по-турецки, молоко, сахар, апельсиновая цедра, 1 маленькая рюмка коньяка, сливки.

Горячий кофе слегка подсластить и разлить в чашки, но не доливая доверху 1/4, затем добавить мелко натертую на терке цедру апельсина, коньяк, сливки и подать.

Мелани по-венски. Продукты для приготовления: 2 чашки крепкого кофе, 2 чашки горячего кофе, сахар по желанию.

Все указанные в рецепте продукты смешать. Готовый напиток подать в горячем виде.

Мелани по-берлински. Продукты для приготовления: 1-1/2 чашки охлажденного крепкого кофе, 4 небольших чашки сока (сиропа) из черешен, 4 чашки сгущенного молока, сахарная пудра по желанию.

Все указанные в рецепте продукты смешать, готовый напиток можно посыпать сахарной пудрой и подать.

Айс-кофе особый. Продукты для приготовления: 50 г молотого кофе, 1/4 кипятка, 45 г сахара, 1/4 ст. л. кипяченого и охлажденного молока, 1/8 л сгущенного молока, небольшое количество сахарной пудры, сливки, ванилин.

Кофе залить кипятком и добавить соль. После охлаждения налить в небольшую бутылку. При приготовлении обычного кофе на каждую порцию достаточно 5 чайных ложек экстракта.

Мелани по-лейпцигски. Продукты для приготовления: 4 яичных желтка, 8 столовых ложек сгущенного молока, 4 чашки крепкого кофе, сахар, ром или коньяк (по желанию).

Желтки, сахар и сгущенное молоко взбить и залить горячим кофе. Приготовленную смесь хорошо размешать и разлить в 4 стакана и кофейные чашки.

По желанию в готовый напиток добавить немного рома или коньяка.

Кофе «Бодрость» с ванилью. Продукты для приготовления: 1 чашка кофе по-турецки, 1,5 чашки сгущенного молока, 0,5 чашки воды, 2 яичных желтка, сахар, ром или коньяк по желанию, ванилин.

Кофе «Рояль». Продукты для приготовления: кусок сахара-рафинада, 1 чашка кипящего черного кофе, коньяк или ром.

Кусок сахара-рафинада положить на маленькую ложку и держать ее над чашкой кипящего черного кофе. Сахар залить небольшим количеством коньяка или рома и подождать, пока он согреется от пара, идущего от кофе. Затем пропитанный алкоголем рафинад зажечь в ложке, чтобы пылающий сахар капал в чашку. Этот кофе не оказыва-

ет опьяняющего действия. Кофе «Рояль» подают на торжественных ужинах. Он неизменно имеет исключительный успех.

Пунш из кофе без кофеина. Продукты для приготовления: 1/4 л горячего кофе без сахара, 1/4 л горячего красного вина (не доведенного до кипения), 1 маленькая рюмка коньяка, 10 кусочков сахара-рафинада, тертая апельсиновая цедра (по желанию).

Все указанные в рецепте продукты смешать. По желанию можно добавить тертую на терке апельсиновую цедру.

Кофе молочный с ликером «Шери». Продукты для приготовления: 1/4 л молока, 50 г шоколада, 1/4 л кофе (без кофеина), 1 щепотка соли, 1 чайная ложка ликера «Шери», 1/8 л взбитых сливок, небольшое количество какао-порошка.

Натертый на терке шоколад растворить в кипящем молоке. Добавить горячий кофе, ликер и соль. Затем разлить в маленькие чашки, положить сливки и посыпать какао-порошком.

Кофе молочный «Жаннет». Продукты для приготовления: 4 чайные ложки хорошо молотого кофе без кофеина, 1 столовая ложка сахара, немного коньяка, сливки.

Кофе залить 1 чашкой кипящего молока и под крышкой выдержать 5 минут на слабом огне. После охлаждения процедить и взбить со сливками, яичным желтком, сгущенным молоком и сахаром. Готовый напиток охладить в холодильнике. Подать в стаканах, добавив немного коньяка.

Пунш «Шоко». Продукты для приготовления: 8 полных столовых ложек какао-порошка, 2 чайных ложки кофе без кофеина, 1/2 л молока, 2 рюмки белого вина, 2 столовые ложки рома, взбитые сливки, сахар по желанию.

Какао, кофе и сахар смешать с небольшим количеством молока. Полученную смесь развести оставшимся молоком и вскипятить. Затем добавить предварительно согретые вино и ром. Готовый пунш разлить в стаканы, положить сливок и подать. По желанию можно слегка посыпать кофе или какао-порошком.

Айс-кофе шоколадный. Продукты для приготовления: 2 чашки готового и охлажденного кофе без кофеина, 2 чашки сваренного и охлажденного какао, 4 шарика ванильного мороженого, сливки, сахар по желанию, вафли небольшого размера. Оба напитка смешать. Половину полученного напитка разлить в бокалы и в каждый поло-

жить по шариком мороженого. Затем долить их оставшейся смесью и украсить сливками и вафлями.

Айс-кофе с ликером. Продукты для приготовления: 8 столовых ложек ликера «какао», 1/2 л готового и охлажденного кофе без кофеина, 1/8 взбитых сливок. В 4 бокала разлить ликер и кофе, размешать, положить сливки и подать.

«Эликсир» из растворимого кофе. Продукты для приготовления: 2 полные ложки растворимого кофе, 2 чашки воды, 2 чайные ложки сахара, 1 рюмка коньяка, 1/2 чашки сгущенного молока, лед по желанию. Все указанные в рецепте продукты смешать в миксере и затем взбить вручную. По желанию можно в каждую чашку положить по кусочку льда.

Кофе «Москва». Продукты для приготовления: 4 чашки горячего кофе Мокко, 1 рюмка коньяка, сахар по желанию.

4 стакана смочить водой (край только) и погрузить в сахар. Затем осторожно разлить в них кофе и добавить предварительно согретый коньяк. Готовый напиток зажечь и немедленно подать.

Глинтвейн с кофе. Продукты для приготовления: 1/4 л готового кофе Мокко, 1 бутылка красного вина, 160 г сахара, 1 рюмка коньяка.

Все указанные в рецепте продукты смешать. Приготовленную смесь поставить на огонь и довести до кипения. Немедленно подать.

Пунш с кофе. Продукты для приготовления: 60 г молотого кофе, 4 чашки горячей воды, 8 чайных ложек сахарного песка, 8 штук гвоздики, 4 палочки корицы и влить немного согретого рома. Готовый напиток подсластить по вкусу и подать в горячем виде. Пить небольшими глотками.

Флин с кофе «Надя». Продукты для приготовления: 4 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка рома или коньяка, ванилин, 4 чашки готового и охлажденного кофе, колотый лед.

Смешать кофе, сахарную пудру, ром, ванилин и добавить лед. Готовый напиток подать сразу.

Микс-кофе «Аня». Продукты для приготовления: 1 чашка крепкого кофе, 1 чашка сливок, 1 маленькая рюмка коньяка, небольшое количество кофе мелкого помола, банан, колотый лед.

Процеженный кофе, коньяк и сливки смешать в миксере. Полученную смесь раз-

лить в бокалы. Банан очистить, нарезать ломтиками, обвалять в молотом кофе и добавить в бокалы (предварительно распределить по их числу). Положить кусочки льда. Пить через соломинку.

Английский напиток. Продукты для приготовления: 4 ликерных рюмки готового и охлажденного кофе, 2 столовые ложки сахара, 4 винные рюмки готового и охлажденного какао, 4 шарика мороженого, 1 чашка холодного молока.

Все указанные продукты смешать в миксере. Полученный напиток разлить в бокалы и подать.

Голландский напиток. Продукты для приготовления: 4 чашки готового крепкого кофе, 1 чайная ложка растворимого кофе, 1 чайная ложка коньяка, небольшое количество натертого на терке мускатного ореха.

В каждую чашку положить немного растворимого кофе, залить готовым кофе и влить коньяк. Полученный напиток слегка посыпать тертым мускатным орехом и размешать. Подать в горячем или охлажденном виде.

Флин с кофе. Продукты для приготовления: 4 чайные ложки кофе мелкого помола, 6 яичных желтков, 4 рюмки какао-ликера, 4 чайные ложки сахара, 1 рюмка коньяка, небольшое количество натертого на терке мускатного ореха.

Все указанные в рецепте продукты смешать. Подать, слегка посыпав тертым мускатным орехом.

Коктейль с кофе ободряющий. Продукты для приготовления: на 1 л коктейля – 180 мл чистого спирта, 350 г сахара, 3 яйца, 50 г молотого кофе, 150 мл воды.

Сварить кофе, дать отстояться и процедить. Из сахара и воды приготовить сироп. Яйца хорошо взбить и к ним добавить сироп и кофе. Продукты смешать на водяной бане, непрерывно помешивая, при температуре 60-65°C. Готовый коктейль налить в бутылку горячим. Перед подачей взболтать.

Список литературы

1. Бердымухамедов Г.М. Государственное регулирование социально-экономического развития Туркменистана. Том 1. – А.: Туркменская государственная издательская служба, 2010.
2. Байрамов Р.Б., Рыбакова Л.Е., Пенжиев А.М. и др. Математическая модель для описания теплового режима геопластики траншейного типа // Гелиотехника. – 1988. – №2. – С. 40-44.
3. Байрамов Р.Б., Рыбакова Л.Е., Пенжиев А.М. и др. Обобщенная математическая модель для описания термических режимов культивационного сооружения траншейного типа // Известия АН ТССР. Сер. физ.-техн., хим. и геол. наук. – 1985. – № 3. – С. 12-17.

4. Байрамов Р.Б., Рыбакова Л.Е. Микроклимат теплиц на солнечном обогреве. – Ашхабад: Ылым, 1983.
5. Данильянц И.Э., Пенджиев А.М., Карпаев К. Построение регрессивной зависимости от агрометеорологических факторов развития кофейного дерева в теплицах // Известия АН ТССР. Сер. биол. наук. – 1984. – № 6. – С. 68-71.
6. Дзаганя А.М. Болезни кофейного дерева и меры борьбы с ними в Республике Куба // Субтропические культуры. – 1981. – № 6. – С. 137-140.
7. Диначев Л. Азотное питание плодов в условиях Кубы // Международный сельскохозяйственный журнал. – 1983. – № 5. – С. 6-48.
8. Зерна раздора // Комсомольская правда. – 1988. – №16 августа.
9. Максимец В.П. Контроль качества напитков. Общественное питание. – М.: Экономика, 1988.
10. Нагарный В.Д. Система удобрений тропических плантационных культур и борьба с вредителями. – М., 1976.
11. Нахмедов Ф. Технология кофепродуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.
12. Пенджиев А.М. Разработка, создание и исследование гелиотеплицы траншейного типа для выращивания кофейных деревьев: автореф. дис. ... канд. техн. наук. – Ашхабад, 1987.
13. Пенджиев А.М. Шипа биринжи ичги. – Ашхабад: Туркменистан, 1990.
14. Пенджиев А.М. Агротехника выращивания дынно-го дерева (Cagica parau L.) в условиях защищенного грунта в Туркменистане: автореф. дис. ... д-ра наук. – М., 2000. – 54 с.
15. Пенджиев А.М. Изменение климата и возможности уменьшения антропогенных нагрузок: монография. LAMBERT Academic Publishing, 2012. – 166 с.
16. Пенджиев А.М. Экологические проблемы освоения пустынь: монография. LAP LAMBERT Academic Publishing, 2014. – 226 с.
17. Пенджиев А.М. Напиток вечной бодрости. Издательство «Ridero», 2015. – 132 с.
18. Рыбакова Л.Е., Пенджиев А.М. Возможность выращивания кофейного дерева в условиях Туркмении. – Ашхабад: Туркмен-НИИНТИ, 1987.
19. Рыбакова Л.Е., Пенджиев А.М. Тепловой режим гелиотеплицы траншейного типа // Гелиотехника. – 1988. – № 2. – С. 40-44.
20. Рыбакова Л.Е., Пенджиев А.М. Рекомендации по выращиванию кофейных деревьев в условиях солнечной теплицы. – Ашхабад: ТуркменНИИНТИ, 1990.
21. Рыбакова Л.Е., Пенджиев А.М. Гелиотеплицы // Сельский механизатор. – 1985. – С. 31-33.
22. Сиянгин И.И. Тропическое земледелие. – М.: Колос, 1968.
23. Узунов И.С. Болезни тропических плодовых культур и борьба с ними. – М.: Колос, 1983.
24. Источник: greenrussia.ru/news/sreda/1385-potreblenie-kofe-v-mire.html.
25. Источник: USDA



Отдайте кофе по приведенному рецепту