Babr24.com

Автор: Артур Скальский © inoСМИ.Ru В МИРЕ, МИР 5323 24.03.2013, 10:42

Кофе здесь, кофе там: как в разных странах подают самый любимый горячий напиток в мире

Мало кто из жителей нашей планеты не начинает утро с горячего напитка. Одними из самых популярных утренних напитков являются горячий шоколад и чай.

Сейчас по всему миру все большей популярностью пользуется аргентинский мате. Некоторые люди пьют причудливые смеси яблочного уксуса, трав и меда. Однако во всех странах мира кофе является главным утренним напитком. Хотя растение, дающее кофейные зерна, является выходцем из тропической восточной Африки, два основных сорта кофе - Coffea arabica and C. canephora, or C. Robusta – выращиваются почти во всех тропических регионах мира. Ведущими производителями в настоящее время являются Бразилия и Вьетнам, и ежегодно они выпускают более 150 миллионов 60-килограммовых мешков кофейных зерен. Потребление кофе растет, и в настоящее время кофе занимает второе место в списке самых востребованных товаров после нефти.

Однако благодаря своей незамысловатости в сыром виде и широкой распространенности практически во всех культурах, в разных странах кофе принимает самые разнообразные формы. В этой статье я расскажу о некоторых региональных вариациях этого любимого во всем мире напитка.

Италия. Вероятнее всего, нигде не умеют варить кофе лучше, чем в Италии. Хотя Италия находится довольно далеко к северу от жарких стран-производителей кофе, ей каким-то образом удалось заполучить звание царя и бога кофе. Именно в Италии была изобретена кофе-машина, способная варить эспрессо, и именно здесь любители кофе могут найти отличный кофе в самых разных заведениях – от превосходного неаполитанского бара до крохотного безымянного кафе в далеком Абруджио. Не бойтесь, что вам подадут быстрорастворимый кофе, потому что слово «cafe» в итальянском является синонимом «эспрессо». Добавьте в него молока, и перед вами откроется пенистый, сливочный мир итальянских кофейных напитков. Несомненно, всеми нашими утренними удовольствиями мы обязаны именно Италии.

Эфиопия. Именно там все и началось. Эфиопия – это сердце страны кофе, родина Coffea, и жители этой страны пьют кофе уже на протяжении 1000 лет. Даже сегодня там сохранился ритуал приготовления и подачи кофе, называемого «buna», в ходе которого бобы красных ягод превращаются в горячий, дымящийся напиток, и все это происходит на глазах у гостей. Процесс приготовления кофе может длиться больше часа, и хозяин сам обжаривает, перемалывает бобы и варит кофе, прежде чем его подать.

Испания. Путешественнику в Испании, поднявшемуся с кровати в прохладное сентябрьское утро и желающему согреться и поговорить с кем-нибудь, стоит идти по направлению к ближайшему церковному шпилю, потому что крест на нем указывает место, где на площади он обязательно сможет найти какое-нибудь кафе. Там к тому времени уже соберутся пожилые испанцы – и неважно, какой это будет день недели, понедельник или воскресенье – серебристая кофе-машина уже будет вовсю варить кофе. Подобные заведения практически всегда называются «Cafe Bar», и в них уже с 6 часов утра варится кофе и кипит жизнь. Многие посетители таких мест пьют кофе прямо у стойки, положив одну руку в карман. Если вы хотите молока, не заказывайте латте. Вам нужно «Cafe con leche». Однако знайте, что в некоторых сельских районах Испании до сих пор не принято засиживаться подолгу в подобных кофейнях. Несколько лет назад, сидя в кафе под названием Picos de Europa, я заказал вторую чашку кофе, пока заряжалась батарея моего фотоаппарата. В кафе практически никого не было, тем не менее, женщина за стойкой решила, что сидеть за столиком 40 минут – это уже слишком. Она вынула из розетки мое зарядное устройство, положила мне его на стол и указала на дверь. Она чуть не пнула меня, когда я, прихрамывая, выходил из кафе. У меня даже не было времени, чтобы оставить чаевые.

США. Американцы стали безудержными фанатами густого черного «сока» из эспрессо-машины. Однако «кофе

на заправках», который можно найти в забегаловках на дороге - угрожающего чайного цвета, сваренный задолго до употребления - до сих пор остается символом Америки и гордо льется из аналогов кофемашины Mr. Coffee где бы то ни было. На другом конце спектра есть огромные высококалорийные кофейные напитки, изобретенные Starbucks, содержащие смеси эспрессо, карамели, взбитых сливок, шоколада, взбитых белков и других ингредиентов. Появление таких напитков, напоминающих молочные коктейли, вызвало обратную реакцию в некоторых местах. Поэтому иногда на дверях какой-нибудь пекарни можно встретить надпись: «Только хороший традиционный кофе». Как будто это должно нас успокоить.

Турция. Любимый напиток жителей Турции – чай, хотя вы всегда можете найти там кофе. В Стамбуле есть множество мест, где можно выпить хороший эспрессо, капуччино и латте, однако в сельской местности лидирующие позиции занимает Nescafe - обычно из порционных пакетиков 3 в 1, в которых смешаны растворимый кофе, сахар и сухие сливки. Настоящий турецкий кофе, подаваемый в чашках, очень напоминающих чашки для эспрессо, к большому удивлению, довольно сложно найти. Заметьте, то, что турки называют «турецким кофе», греки называют «греческим кофе», а грузины – «грузинским кофе». Но эти виды кофе ничем друг от друга не отличаются: они представляют собой густой, абсолютно черный напиток с попадающимися в нем частичками кофе, чем-то напоминающий результат работы неисправной кофе-машины. И его практически всегда подают с сахаром.

Греция. Любимым напитком греков является фраппе. Приготовленный из растворимого кофе, фраппе – это взбитая смесь молока, сахара и Nescafe, наливаемая в стакан со льдом. Этот напиток можно пить как с сахаром, так и без, однако жарким летним днем на островах лед становится его главной составляющей. Это один из рецептов напитков на основе растворимого кофе, который можно полюбить.

Нижняя Калифорния (Мексика). Там чашечка кофе значит примерно то же самое, что и «привет». Почти через день во время моего путешествия с рюкзаком по Нижней Калифорнии около десяти лет назад, на пороге придорожной лачуги появлялась какая-нибудь странная женщина - или мужчина - махала мне и кричала: «Кофе?» Поэтому я часто оказывался сидящим на сломанном пластиковом стуле или на перевернутом ведре под деревьями, в то время как хозяйка кипятила воду на огне и клала мне в стакан ложку Nescafe. Все верно: меня практически везде угощали растворимым кофе, и, хотя сам по себе он не обладает никакими выдающимися качествами, в малонаселенной Нижней Калифорнии важен сам жест.

Ирландия. Неудивительно, что Ирландия, страна шумных пабов и морозных ночей, является тем местом, где кофе стал настоящим напитком для веселья. Ирландский кофе появился примерно в 1940-х годах, и теперь этот коктейль подается в барах по всему миру. В него входят горячий кофе, виски, сахар и взбитые сливки, и, хотя этот напиток принято пить после ужина, против искушения выпить его морозным утром устоять довольно трудно. Однако ирландский кофе нравится не всем. Несколько лет назад приятель автора путевых очерков Стэнтона Делаплейна (Stanton Delaplane) из San Francisco Chronicle, как говорят, отметил, что ирландский кофе испортил три хороших напитка – виски, кофе и сливки.

Вьетнам. Многие из нас не слишком любят сладкий кофе, но вьетнамский кофе со льдом невероятно вкусен. Традиция пить кофе появилась во Вьетнаме вместе с французами в 1800-х годах, и местные жители очень быстро изобрели свою собственную версию этого напитка. Свежее молоко во Вьетнаме было гораздо труднее достать, чем во Франции, поэтому французский cafe au lait претерпел революционное преобразование: вьетнамцы добавляют в кофе сладкое сгущеное молоко и подают этот напиток со льдом.

Эквадор. После того как вы заказали кофе в Эквадоре, назад пути нет. Если вы не предупредите официанта, что вам нужен несладкий кофе, его вам подадут сладким. А если вы закажете cafe con leche, то вы получите кружку горячего молока и отдельно банку растворимого кофе. А если вы спросите хозяина заведения, подают ли они Nescafe, они могут сказать, что нет – не потому что они готовят кофе во френч-прессе, а потому что у них другие марки кофе, такие как Buendia или PresCafe. Даже в высококлассных отелях, где обязательно имеется блестящая кофе-машина, если вы попросите чашечку капучино, вам могут выдать пакетик сладкого быстрорастворимого кофе. Будьте бдительны. Тем не менее, в Эквадоре можно найти хороший кофе (ведь они его выращивают, почему они не могут его варить?), который там называется cafe filtrado. Настаивайте на том, что вам принесли именно его.

Алистер Блэнд
Источник: "Smithsonian", США

Автор: Артур Скальский © inoСМИ.Ru В МИРЕ, МИР 5323 24.03.2013, 10:42
URL: https://babr24.com/?ADE=113406 Bytes: 8538 / 8457 Версия для печати Скачать PDF

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:
- *Телеграм*
- *ВКонтакте*

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Артур Скальский**.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

Подробнее о размещении

Отказ от ответственности

Правила перепечаток

Соглашение о франчайзинге

Что такое Бабр24

Вакансии

Статистика сайта

Архив

Календарь

Зеркала сайта