

Запах корицы: где в Иркутске варят вкусный кофе?

Крепкий или не очень, с молоком или без, с сахаром или корицей кофе бывает разным. Мы любим его за терпкий вкус с нотками солнца, за бодрость и заряд энергии. Многие предпочитают пить жгучий напиток по утрам, кто-то вообще поглощает его в течение всего дня.

Эта статья посвящается настоящим кофеманам. Тем, кто уже не мыслит свою жизнь без бодрящего эликсира. Мы не будем говорить с вами о вреде чрезмерного употребления кофеина, все люди взрослые, прекрасно это понимаем. А поговорим мы о том, где же все-таки в Иркутске варят поистине волшебный напиток.

За несколько лет я побывала во многих кофейнях города, перепробовала все разновидности этого напитка с разными сиропами, топпингами. Сегодня поделюсь с вами своими любимыми местами. Надеюсь, наши вкусы совпадут.

Итак, начнем с очень колоритного, атмосферного заведения **More coffee**. Ребята открылись не так давно, но у них уже полно фанатов. И любить заведение есть за что. Во-первых, это, конечно же, вкусный кофе, во-вторых – большая коллекция сиропов. В-третьих, помимо классики: американо, капучино, эспрессо, латте, раф, бариста варят авторские: фитнес кофе (на обезжиренном молоке), арахисовый (с арахисовой пастой), орехово-шоколадный кофе и фирменные напитки: пряный кофе, кофе по-тайски, сырный кофе, Море кофе, Веган кофе.



Отмечу, что «бодрящий эликсир» здесь не стоит, как сбитый боинг, соотношение цена/качество вполне приемлемо. Вы не переплачиваете за бренд, а отдаете деньги за достойный продукт. Чашечку ароматного кофе можно купить в передвижном автобусе в 130-м квартале или здании Сбербанка (по улице Карла Маркса, 26 «б»), здании Винограда (Карла Маркса, 55/1), по улице Цесовская Набережная, 12, 2 этаж. Улыбчивые бариста помогут вам определиться с выбором, зарядят на целый день позитивным настроением.

Для некоторых прожженных кофеманов важно, на основе каких зерен варят терпкий напиток. Многие опасаются, что купят абсолютно невкусный горький кофе.

Бариста More coffee:

– Мы варим «Эспрессо смесь». Здесь 70% арабики и 30% робусты.

Справка:

Зерна арабики имеют богатый вкус с яркой кислотностью. Зерна робусты более грубые и простые на вкус, с выраженной горечью. При этом робусте в два раза больше кофеина, чем в арабике. Правильное сочетание двух видов кофе рождает лучшие кофейные бренды.



Перейдем к следующему заведению. Чаще всего, если кафе специализируется на какой-либо кухне или выпечке, то напиткам (помимо чая) там не уделяют должного внимания. Вы можете заказать просто божественный торт, но разочароваться в кофе. Приятным исключением здесь является **Surf Donut`s**. Вкусные недорогие нежирные пончики и шикарный кофейный напиток. Что еще надо для счастья? По бюджету сильно не бьет, есть всевозможные акции, особенно по утрам. Сиропов немного, только популярные: банан, карамель, соленая карамель, мятный шоколад, тирамису. Авторских напитков нет, зато всегда можно купить свежую выпечку.

Варят кофе здесь на зернах «Атлас» - 100% арабика.



И напоследок – одна из известнейших кофейен нашего города – **Lenin`s street coffee**. В уютном заведении можно насладиться насыщенным вкусом кофе, легкой, ненавязчивой музыкой. Цены тут выше, чем в More coffee, но ниже, чем в Traveler`s Coffee. К плюсам можно отнести тот факт, что здесь, за чашкой ароматного напитка, можно пересидеть ненастную погоду или летний зной. Варят кофе на зернах Julius Meinl – 90% арабики, 10% робусты. Lenin`s street coffee - излюбленное место туристов, в кофейне вы найдете кучу отзывов от иностранцев и наших соотечественников, короткие письма-записки на разных языках украшают часть стены заведения.

Вообще в Иркутске много кофейен, и все они разные. Кому-то нравятся одни, кому-то – другие. На вкус и цвет, как говорится, товарищей нет. А где вы предпочитаете покупать кофе? Поделитесь своими любимыми заведениями в комментариях.



Фото из открытых источников, фото Виктории Британской

Новости Прибайкалья - в Вайбере. Только эксклюзив! Подписывайтесь!

Читайте нас в Одноклассниках!

Читайте нас в Телеграме!

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- Телеграм
- Джем
- ВКонтакте
- Одноклассники

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com



Автор текста: **Виктория Британская**, обозреватель.

На сайте опубликовано **581** текстов этого автора.

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](https://t.me/babrobot_bot)

эл.почта: equatoria@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](#)