

5 вещей о кофе, о которых вы могли не знать

Кофе повсюду: в меню ресторанов, на кухонной полке почти в каждом доме, в руках прохожих. Он стал неотъемлемой частью повседневной жизни, но часто даже те, кто не представляет утро без характерного кофейного аромата и вкуса, знают далеко не всё о любимом напитке. Мир кофе – многогранный и сложный, и порой даже азы кофейной науки способны удивить. Мы собрали 5 простых



фактов, которые помогут лучше понимать, что за напиток занял столь важное место в нашей жизни.

Кофе – это ягода

Начнём с основ: откуда берётся кофе? Мы так привыкли к нему, что зачастую даже не задумываемся о его происхождении. Конечно, в первую очередь кофе – это напиток. Его готовят из обжаренных молотых зёрен, но как же их получают? На самом деле зёрна развиваются внутри кофейных ягод, которые растут на кофейных деревьях. Внутри одной ягоды формируется два зерна, однако есть исключения – цельные, «сдвоенные» зерна пиберри. Плоды с пиберри считаются редкими и обычно составляют не более 5% от всего урожая.

Арабика и робуста – это виды, а не сорта кофе

Что означает надпись «100% арабика» на упаковке? Часто любители напитка думают, что арабика – это сорт, хотя речь идёт о виде кофе. Существует множество видов кофейного дерева, однако лишь несколько из них культивируются для получения зёрен, в основном арабика и робуста. Арабика, также известная как «кофе аравийский», считается самым распространённым и популярным видом. Сорта же намного больше, среди наиболее знаменитых – Бразилия Жёлтый Бурбон, Эфиопия Иргачиф, Ямайка Блю Маунтин. Иногда для получения новых граней вкуса и аромата обжарщики смешивают разные сорта арабики и робусты и получают кофейные смеси. В категории Specialty coffee такие смеси называют купажами или блендами.

Качество воды влияет на вкус кофе

На вкус и аромат кофе влияет множество факторов: температура и время заваривания, качество и сорт зёрен, степень обжарки и даже качество воды. Один и тот же кофе может раскрываться по-разному в зависимости от того, как его готовить. Кофейные гурманы часто экспериментируют и заваривают любимый кофе с холодной и горячей водой, с минеральной и даже с талой – вкус удивительным образом преобразуется.

Кофе светлой обжарки содержит больше кофеина, чем кофе тёмной обжарки

Этот факт может показаться нелогичным, если не знать, каким образом происходит процесс обжарки. При светлой обжарке испаряется меньше воды, она проходит при более низкой температуре, поэтому кофеин сохраняется в зёрнах. Насыщенный вкус и горчинка в кофе с тёмной обжаркой создаёт обманчивое впечатление, будто в нём больше «бодрящего» вещества, но в действительности всё оказывается наоборот: если вы боитесь не заснуть из-за кофеина, лучше выбирайте тёмную обжарку.

Больше всего кофе любят в Финляндии

К удивлению многих, по количеству потребления кофе в мире лидирует вовсе не Италия или Бразилия, которые традиционно ассоциируются с этим напитком, а Финляндия. Следом за ней в топе любителей кофе идут Норвегия и Исландия. Видимо, в холодных странах люди стараются согреться с помощью кофе или спастись от непогоды в уютных кофейнях. Но, возможно, их лидерство под угрозой, ведь интерес к кофе продолжает расти по всему миру, и огромный «клуб» его любителей пополняется ежедневно.

Врач-гигиенист (заведующий отделом)
отдела общественного здоровья
Дервеедова Екатерина Васильевна