

М. М. ПУЧЕРОВ

ВСЕ  
ПРО  
Казу

Видавництво  
« НАУКОВА ДУМКА »  
Київ — 1973



У брошурі розповідається, як готують каву, що для цього потрібно, які особливості й тонкощі цієї взагалі нехитрої справи. Читач познайомиться з виробництвом кави, довідається про різні її сорти, дістане пов'язані з кавою відомості з медицини, хімії, історії, економіки тощо.

Це не підручник і не керівництво для спеціалістів. Книга призначена для тих, хто любить каву і бажав би поповнити свої знання про неї.

Завершується брошура великою кількістю різноманітних рецептів не тільки кавових напоїв, а й кулінарних виробів на основі натуральної кави.

Розрахована на масового читача.

Редакція науково-популярної літератури  
Завідуючий редакцією А. Є. Денищikov

П 8178-391  
M221(04)-78 178-73

© Видавництво «Наукова думка», 1973 р.

## Передмова

Важко уявити життя сучасної людини без чаю і кави. В одних країнах віддають перевагу першому напою, в інших — другому. Не слід, звичайно, розуміти це надто буквально. Поділ на «чайні» та «кавові» країни умовний. Чому справді треба обмежуватися тільки чаєм або тільки кавою? Смаки та бажання непостійні й різноманітні.

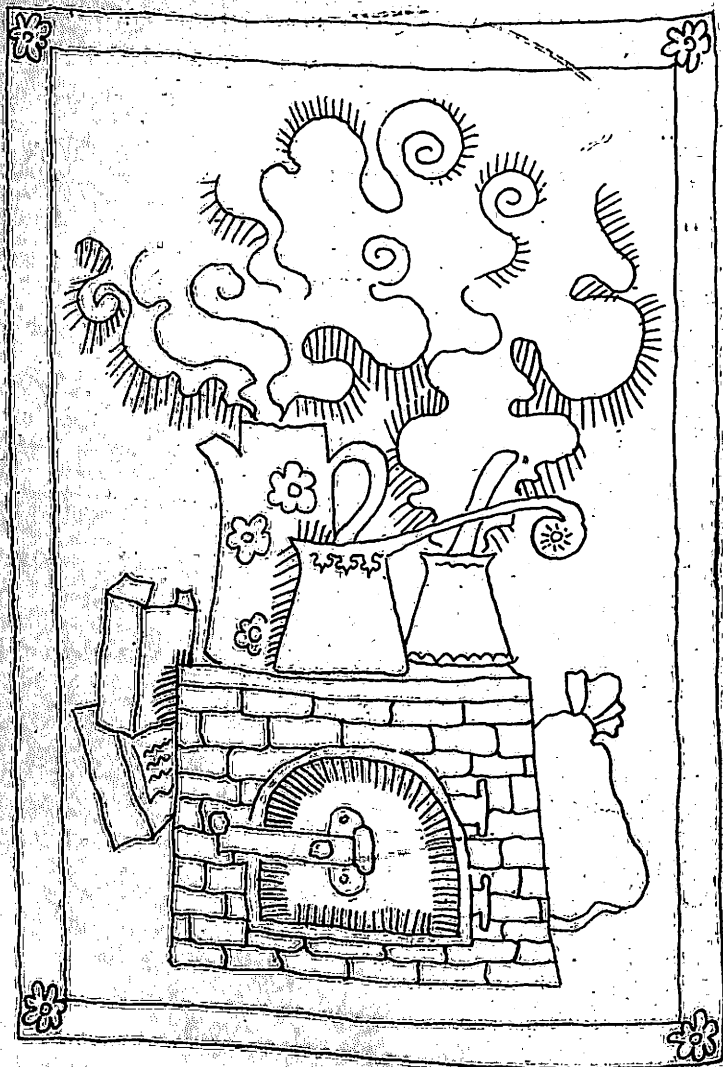
У нашій країні традиційним є чай. Однак шанувальників міцного, збадьорюючого кавового напою в нас тепер не менше, ніж тих, кому до вподоби запашний чай.

Дедалі заможнішим і повнішим стає життя радянських людей. Чи слід дивуватися прагненню прикрасити наш стіл новими кулінарними виробами і напоями? Та чи завжди ми робимо це досить уміло?

У цій брошурі розповідається про каву: як її вирощують, переробляють, які існують кавові напої та вироби. Головна ж розмова про те, як приготувати смачний та ароматний напій. Хочеться підкреслити: автор не претендує на високе звання професіонала. Те, що на дозвіллі він узнав про каву, адресоване увазі таких самих любителів.

Справді, варто витратити трохи вільного часу, щоб почастувати своїх друзів чашкою кави. А можливо, розповісти їм якийсь новий рецепт. Сподіваємося, що книжка допоможе вам у цьому.

Коли трапиться, що, прочитавши книжку, ви вперше наважитесь самі приготувати чашку кави — тим краще. Сміливіше беріться за справу!



## ТРЕБА ДЕЩО ЗНАТИ Й УМІТИ

ВСЕ ДУЖЕ ПРОСТО...

Полюбляєте ви каву чи ні, але уявлення про те, як готують цей напій, ви напевно маєте.

В одному гумористичному оповіданні говориться, що для приготування кавового напою «використовуються всі сорти кави, які є у продажу, беруться порошки різного помелу. Варіння здійснюється у посудинах із скла, алюмінію або нержавіючої сталі (включаючи й лабораторні стакани, вогнетривкі мензурки, цідилки, а також перегінні куби). У крайньому разі використовується спеціальне обладнання. Джерелами енергії для підвищення температури екстрагуючої води можуть бути: полум'я газового пальника, електричний струм, перегріта пара, вихідні гази двигунів внутрішнього згоряння...» Не має меж людська думка!

Облишимо хитромудрі способи і обмежимося звичайними, цілком посильними для кожного. Для приготування кавового напою потрібно зовсім небагато: сама кава, вода, кавоварка. Любителі розчинної кави обходяться і без кавоварки.

Здається, все ясно. Та чи так це просто? Господарки готують борщ з однакових продуктів за майже подібною «техно-

логією». Однак коли ви сідаєте до столу, то в одному випадку перед вами тарілка чудового українського борщу, а в іншому... Не будемо лихословити, а просто зазначимо: легко приготувати каву взагалі, але для того щоб вона була смачною, запашною, тобто справжньою кавою, треба дещо знати і уміти. Смак, аромат, колір, міцність, настій залежать від багатьох причин. Насамперед, звичайно, від майстерності того, хто готує.

До ваших послуг безліч варіантів приготування кавового напою. Якими б різними вони не здавалися, справа завжди зводиться до того, щоб найкраще використати смакові та ароматичні речовини, котрі містяться у кавовому зерні.

Способів багато. А якому з них віддати перевагу? Це питання треба вирішити кожному для себе. Про смаки не сперечаються, і цілком зрозуміло, що найкращий спосіб приготування кави той, який до вподоби саме вам. Усі інші, звичайно, гірші. А зараз обговоримо основні способи і там, де це можливо, спробуємо дати об'єктивну оцінку їх переваг та недоліків.

#### ЯК ЦЕ РОБЛЯТЬ

Підкреслимо: каву не варять, а заварюють. Французька приказка твердить: кипіння вбиває каву. Будемо пам'ятати про це, бо у нашій розповіді траплятимуться слова, які начебто суперечать такому принципу. Хоча б, наприклад, загально-вживане слово «кавоварка». Та справа, звичайно, не в словах.

Отже, каву заварюють. Справа попросту зводиться до того, що кавовий порошок більш чи менш тривалий час взаємодіє з досить гарячою водою. Відбувається витягання (екстракція) смакових та ароматичних речовин з кавового порошку. Вода поступово, як кажуть хіміки, насичується і перетворюється у кавовий напій.

У найпростішому випадку для приготування кави використовують звичайну каструлю або будь-який кавник. Краще, якщо посудина буде з фаянсу, скла або нержавіючої сталі. Годиться й емальований посуд.

Сподісують кавник окропом, щоб прогріти його. Засипають необхідну кількість кави. Звичайна пропорція: одна-дві чайні ложки кавового порошку на склянку води. Порошок заливають крутим окропом так, щоб кавка не лишалася на поверхні. Після цього кавник підігривають. Придатний нагрівник будь-якого типу: електричний нагрівник, умонтований в кавник, електрична або газова плита. На газовий палильник можна покласти розсікач полум'я, щоб нагрівання посудини здійснювалося поступово, на слабкому рівномірному вогні.

Каву нагрівають майже до кипіння. Тільки-но підніметься піна, кавник відразу знімають з вогню і деякий час чекають, щоб осіла гуща. Кавка завжди подається до столу гарячою, тому відстоювання не повинно бути занадто тривалим. Кілька крапель холодної води прискорює процес осідання.

Можна залити у кавник холодну воду і нагрівати її до кипіння. Потім слід зняти кавник з вогню і ложкою покласти кавовий порошок, швидко його перемішуючи. Наступні дії повністю дублюють те, про що йшлося вище. Процес нагрівання посудини з кавою можна повторити кілька разів. Для того щоб напій не охолоджувався занадто швидко під час відстоювання, кавник можна прикрити накидкою, яка зберігає тепло.

Такими нехитрими способами при певній навичці можна приготувати каву високої якості. Однак при цьому на дні кавника утворюється велика кількість розвареної гущі, яка потім потрапляє в чашки. Це подобається не всім. Щоб уникнути появи осаду, кавовий порошок засипають у полотняний мішечок і опускають його в посудину. Для видалення гущі можна також процідити каву крізь спеціальний фільтр або ситечко.

У Бразилії для приготування напою мелену каву висипають на дно посудини. Заливають киплячою водою, суміш перемішують і фільтрують у заздалегідь обпарену посудину.

Дуже простим і ефективним є східний спосіб. Для цього необхідна турка, або джезва,— невелика конічна каструля з

довгою ручкою. Виготовляють джезви з міді, лудячи їх всередині, або видавлюють з алюмінію. У господарських магазинах можна придбати джезви різних розмірів. У комплекті з ними інколи продається також спеціальна підставка, в якій горить сухий спирт, що дуже зручно в похідних умовах, а іноді і в домашніх.

Для східного способу потрібна кава дуже тонкого помелу. Для цього в Туреччині, наприклад, існують особливі млини. У джезву кладуть цукор і каву, заливають водою і повільно нагрівають на слабкому вогні. У багатьох країнах Сходу джезви просто ставлять на гарячий попіл або розігрітий пісок.

Тільки-но підніметься піна, джезву негайно знімають з вогню. Кава мліє всередині джезви, прикрита, немов кришкою, піною. Піна закупорює вузьке горло посудини і не дає звіриватися аромату. Процес нагрівання повторюється кілька разів. Якщо потім злегка постукати джезвою об край столу, піна побіліє.

У каві, приготуваній по-східному, піна містить багато ароматичних і смакових речовин й дуже ціниться знавцями. Невеличкою ложечкою піну обережно розкладають по чашках, а потім доливають напій. Цю каву не фільтрують і до столу не подають ні цукору, ні ложок: цукор вже покладений раніше, а перемішування призведе до того, що з дна підніметься осад.

Широко практикується й інший варіант. У джезву кладуть цукор, заливають холодною водою і доводять її до кипіння. Родю цукру тут полягає не тільки в наданні напою солодкості: цукор зм'якшує воду, а це сприяє кращому витяганню смакових і ароматичних речовин, які містяться у каві. Джезву із закипілою водою знімають з вогню і засипають порошок, швидко перемішуючи ложкою. Піднімається густа піна. Тепер джезву знову ставлять на слабкий вогонь. Після кількох підігрівань напій готовий.

У джезві утворюється міцна, терпка і запашна кава. Мабуть, це один з найкращих способів, однак не для тих, хто

не бажає трохи попоратися біля плити або кому не до вподоби осад. Не біда. Кавовий напій без осаду легко і зручно готувати у кавнику з фільтром чи у кавоварці.

## КАВОВАРКИ

Описати все, що вигадано невтомними винахідниками в галузі кавоваріння, важко, та й немає в цьому потреби. Інструкція, яка додається заводом-виготовлювачем до кожної посудини, познайомить вас з її конструкцією та особливостями експлуатації.

Звичайно, має значення матеріал, з якого зроблено кавоварку, тип нагрівника, зовнішнє оформлення і багато чого іншого. Дуже компактними і зручними є кавоварки з убудованим електричним нагрівником. Всі ці міркування, безумовно, відіграють роль при визначенні переваг і недоліків тієї чи іншої моделі. Та спочатку звернемо увагу на головне і спробуємо розібратись у принципах роботи різних апаратів, призначених для готування кави.

Розглянемо кілька модифікацій кавоварки з фільтром. На фільтр засипають порошок, а в одне з відділень посудини заливають киплячу воду. Остання проходить крізь шар кавового порошку, насичується і крізь отвір у фільтрі потрапляє до об'єму, де збирається готовий напій. Іноді порошок на фільтрі придавлюють спеціальною сіточкою. Крізь трохи спресований шар кави вода проходить повільніше й сильніше насичується.

Фільтрація дає можливість одержати чисту каву без осаду, але не дуже міцну. До переваг методу фільтрації слід віднести простоту, до недоліків — порівняно тривалий час приготування. Не можна не враховувати, що за час фільтрації кава охолоджується, і треба подбати про те, щоб об'єм, куди збирається готова кава, був трохи підігрітий. Для цього, наприклад, приймач спочатку обпарюють гарячою водою.

Чим тонший фільтр, тим повільніше відбувається процес фільтрації, але тим краща якість кави. Необхідно тільки зберегти її гарячою. У деяких сучасних моделях кавоварок з

фільтром для прискорення фільтрації використовують стиснене повітря.

Зверніть увагу на те, щоб помел кави відповідав розміру отворів у фільтрі. Надто тонкий помел надмірно затягне процес фільтрації, а при грубому помелі погіршиться якість напою. Не менш важливим є співвідношення між товщиною шару кавового порошку й кількістю води. У кавоварці треба потувати саме стільки порцій, на скільки вона розрахована. Довільно збільшуючи чи зменшуючи шар порошку на фільтрі, ви тим самим змінюєте міцність і якість. Крізь надто тонкий шар вода пройде, не досягнувши оптимального насичення. Навпаки, вельми товстий шар сповільнить фільтрацію, утвориться досить міцний, але холодний і не дуже смачний напій.

Дати рекомендації на всі випадки важко, та, мабуть, і неможливо. Потрібні пропорції води і порошку для даної кавоварки простіше і легше встановити з досвіду відповідно до особистого смаку.

Використовується принцип фільтрації і в дуже оригінальних кавоварках з посудинами, з'єднаними фільтром. На нього насипають розмелену каву і прикривають її сіткою. Налиту в нижню посудину воду нагрівають до кипіння. Коли вода закипає, посудини міняють місцями, гаряча вода проходить крізь шар кави і насичується. Пересування посудин може здійснюватися автоматично або кавоварку обладнують свистком, який подає сигнал при закипанні води.

А ось ще одна конструкція — кавоварки гейзерного типу. Всередині такої кавоварки уздовж вертикальної осі встановлено трубку з тріхи розширеною основою. У верхній частині трубки горизонтально розміщується фільтр. Воду в кавоварці доводять до кипіння, а потім насипають на фільтр шар кави.

Дальше нагрівання спричинює незначне підвищення тиску пари, що примушує воду піднятися вгору по центральній трубці. Гарячий фонтанчик води з верхньої частини трубки змочує кавовий порошок. Вода проходить крізь шар кави, насичується і крізь отвори фільтру стікає в об'єм. Поступово вся вода досягає оптимального насичення.

Гейзерні кавоварки бувають як металеві, так і з скляною кришкою. Завод «Перемога праці» в Татарській АРСР, наприклад, виготовляє кавоварки гейзерного типу, зроблені повністю з термостійкого скла. У такій посудині зручно стежити за тим, як вода перетворюється у кавовий напій, легко визначити момент завершення процесу.

Насичення води у гейзерних кавоварках відбувається досить швидко. Утворюється чистий напій, без осаду, середньої міцності і дуже гарячий. Не засмучуйтесь, якщо, купивши гейзерну кавоварку, ви не матимете бажаних наслідків відразу. В цьому випадку слід брати до уваги ті самі зауваження і застереження, що й для кавоварок з фільтрами, — ступінь помелу, співвідношення води і кави тощо. Зваріть напій кілька разів. Навіть невеликий досвід дасть можливість поліпшити його якість і одержати каву, яка задовольняє ваш смак.

Складніший апарат — вакуум-кавоварка. Спеціальна колба з термостійкого скла обладнується нагрівальним елементом, лішкою з фільтром і кришкою. Насипаний на фільтр кавовий порошок обварюється окропом, а тиск у лішці поступово підвищується. Коли він досягне певної межі, пролунає сигнальний свисток — напій готовий. Крізь краник каву розливають по чашках.

В останні роки великої популярності набули експрес-кавоварки. Кавоварки цього типу дозволяють зручно і швидко приготувати напій чудової якості не тільки у великих агрегатах, в мережі громадського харчування, а й у домашніх умовах. Кавоварки для індивідуального користування виготовляються московським заводом «Динамо» ім. С. М. Кірова. Це цілком сучасний і удосконалений апарат, в якому враховано повні особливості технології приготування кавового напою.

Всередині металевого корпусу вертикально розташований нагрівальний елемент. Заливши у корпус холодну воду, герметично закривають його кришкою з гумовою прокладкою. Включають нагрів. Коли вода закипає, тиск підвищується і спрацьовує клапан зливної трубки. При досягненні певної температури вода під тиском спрямовується на шар кавового

порошку на фільтрі, встановленому в нижній частині корпусу кавоварки. Вода проходить крізь порошок, насичується, і готовий напій крапля за краплею збирається у чашці з термостійкого скла.

До переваг експрес-кавоварки слід віднести те, що температура пари у ній підтримується автоматично в межах 95—100° С. Завдяки особливості розташування нагрівального елемента витрати електроенергії є мінімальними. Кавоварка має змінні фільтри на дві й чотири порції. Пластмасові рукоятки роблять апарат зручним у користуванні. Експрес-кавоварка дає можливість легко і просто одержувати каву високої якості при практично повній автоматизації процесу.

І в цьому випадку помел кави повинен відповідати розміру отворів у фільтрі, кількість порошку дозується. Необхідно стежити за станом гумових ущільнювальних колаць, вчасно видаляти накип, який вкриває внутрішню поверхню корпусу, परिवіряти роботу регулюючих клапанів, від дії яких залежать температура і тиск пари, що потрапляє на порошок, а отже, і якість кави. Обережного поводження потребують фільтри. Однак експлуатація експрес-кавоварки не викликає якихось серйозних труднощів. Тривалою і бездоганною роботою апаратів такого типу задоволені численні любителі кави.

### ЧУДОВЕ ДЕРЕВО

Шлях кавових зерен до вашого столу починається здалека. Переважно у тропічних районах Африки, Америки та Азії ростуть вічнозелені дерева або кущі родини маренових. Ця родина об'єднує до 5000 видів. П'ятдесят з них — кавові дерева, плоди яких дозволяють нам насолоджуватися смачним і ароматним напоєм.

Трохи статистики: на нашій планеті нараховується понад 6 млрд. кавових дерев, а зайнята ними площа становить 4,5 млн. га. Вдумайтесь в оті цифри і оцініть велетенську працю мільйонів людей, які забезпечують нам можливість випити вранці чашку кави.

Переважна більшість дерев на кавових плантаціях належить до виду кава аравійська (*Coffea arabica*). Висота їх — 4—5 м. Спеціально культивують невисокі дерева, щоб полегшити догляд за ними і збирання врожаю.

Листки кавових дерев темно-зелені, шкірясті, блискучі. Квітки, що приємно пахнуть, ховаються у пазухах листків і нагадують білі квітки жасмину.

Плід кавового дерева червоний або чорно-синій завбільшки з велику вишню. Розкривши плід, можна побачити одягнуті в рогову оболонку дві плескато-опуклі насінини, покриті сріблястою шкіркою. Насіння — так звані кавові зерна — прилягають одна до одної плескатими боками. Оточені вони більшу чи менш істивним оплоднем. Кавовий плід за своєю структурою є кістянкою, а не бобом, як його іноді помилково називають.

Вигляд кавового дерева й відповідно плодів залежить, безперечно, від сорту, кліматичних умов, ґрунту, способу розведення. Краще за все кавові дерева ростуть на пухкому ґрунті у теплом кліматі з сталими температурами. Потребують вони до 3000 мм опадів на рік, що взагалі характерно для екваторіальної і тропічної зон.

При температурі повітря нижче 8° С кавові дерева можуть загинути. Ось чому в природних умовах Європи вони не зустрічаються. Марними поки що були намагання вивести сорти кавових дерев, не таких чутливих до холоду. В нашій країні кавове дерево можна побачити тільки в оранжереях ботанічних садів.

Для кавових дерев згубними є прямі сонячні промені. Тому вони прагнуть рости у затінку інших, вищих дерев. На плантаціях з цією метою використовують високі й стрункі дерева — еритрини.

Найчастіше перед висадженням у ґрунт насіння кавового дерева очищають від м'якоті. Паростки насіння або живців на другому році життя пересаджують на плантації. Ще через два роки з'являються перші плоди, а у п'яти — семирічному віці дерево досягає зрілості.

Цвітіння дерев і досягання плодів відбуваються цілорічно. Урожай коливається з періодом у три роки. Одне дерево дає до 3 кг вопких кавових зерен на рік.

Любителі домашніх рослин знають, що каву можна виростити з саджанців. На третьому році рослина починає цвісти білими запашними квітками. Кімнатне кавове деревце плодоносить. Від дорослої рослини можна одержати до півкілограма зелених зерен на рік.

### ПЛОДИ ДОСТИГЛИ

Отже, кавові плоди достигли — початок докладено. Плоди зривають з дерева, розсипають на землі і просушують на гарячому сонці. Після цього їх завантажують у лущильні машини, де висушена м'якоть відокремлюється від насіння.

Такий спосіб обробки не є єдиним. У деяких країнах вважають за краще вимочувати плоди кавових дерев у воді, поки м'якоть не розмокне і не почне бродити. В обертових барабанах спеціальних машин під струменем води розмокла м'якоть змивається із зерен. Після просушування зерен на сонці з них злущують рогову оболонку та сріблясту шкірку.

Від того, наскільки вміло виконано ці операції по первинній обробці зерна, здебільшого залежить якість кавового напою. Завершується первинна обробка кави на великих фабриках і оптових складах, де здійснюється сортування, полірування, змішування різних сортів зерна для одержання необхідного стандарту. Всі ці операції потребують чималого досвіду, знань та вправності. Нарешті, кавові зерна упаковують у мішки. 70 млн. мішків вагою по 60 кг кожний щороку надходять на світовий оптовий ринок кави.

Воги кавові зерна забарвлені у жовтувато-сірий або зеленувато-сірий колір. Вони мають в'язкий присмак. У такому вигляді зерна ще непридатні для приготування кави. Їх важко здрібнити у порошок, вони погано набухають у воді.

Зелені зерна кави можуть зберігатися більш чи менш тривалий час. Однак якщо спрок зберігання надто довгий, губ-

ляться смакові та ароматичні властивості кави, зерна знебарвлюються, стають білястими. Особливо згубно на кавові зерна діють світло й волога.

Вважають, що зелені зерна кави можна зберігати протягом двох років. Звичайно, дуже важливими є умови зберігання. А в деяких сортів бразильської кави, як твердять фахівці, при зберіганні від трьох до п'яти років навіть поліпшуються властивості.

### ОБЖАРЮВАННЯ КАВОВИХ ЗЕРЕН

Перед тим як перетворитись у напій, кавові зерна мають пройти ще одну дуже важливу стадію — обжарювання. Тільки після цього вони набирають чудових смакових і ароматичних властивостей.

Під час обжарювання під впливом високої температури у кавових зернах відбуваються складні хімічні процеси. Деякі з органічних речовин руйнуються, на зміну їм з'являються нові. У процесі обжарювання кавове зерно збільшується майже на 50%, а вага його переважно за рахунок втрати вологи стає приблизно на 18% менше.

При промисловій переробці каву обжарюють у спеціальних обжарювальних апаратах, зелені зерна після сортування завантажують всередину барабана, який зовні нагрівається гарячим повітрям до температури 180—200° С. Обжарювання зерен повинно здійснюватися рівномірно. З цією метою мішалки весь час перемішують зерна. Коли під дією високої температури кава досягає необхідного забарвлення, ступінь якого визначається фахівцем-дегустатором, обжарені зерна вивантажують з барабана і швидко охолоджують, продуваючи крізь нього холодне повітря.

Обжарені кавові зерна — продукт дуже делікатний. У такому вигляді кави не може зберігатися тривалий час. При зіткненні з повітрям, особливо вологим, обжарені зерна швидко втрачають смакові та ароматичні якості. У Франції, наприклад, спеціальний закон зобов'язує виготовлювача зазначити на



пакеті з кавою дату обжарювання або дату граничного терміну споживання.

Обжарена кава легко поглинає сторонні запахи. Зберігання поруч з продуктами, які мають різкі запахи, може безнадійно її зіпсувати.

Обжарені кавові зерна краще зберігати у скляних, щільно закритих банках. Деякою мірою це запобігатиме занадто швидкій втраті аромату і набуттю сторонніх запахів. Втім кожний минулий день знижує якість зерен. Який же граничний термін зберігання? Відповісти на це питання важко. Треба враховувати і те, скільки зберігалось зерно до того, як його було закуплено, а також те, як ви його зберігаєте. В усякому разі йдеться про один-два місяці.

Ось ділова порада: якщо кавові зерна довго зберігались і втратили аромат, покладіть їх у холодну воду і відразу після цього висушіть в духовці. Корисно буває трохи підігріти такі зерна на чистій сковородці: ця операція якоюсь мірою сприяє відновленню аромату.

Щоб кава була смачною і ароматною, необхідне свіжообжарене зерно. Операція обжарювання повинна здійснюватися по можливості ближче до моменту приготування напою. З цією метою зелені кавові зерна обжарюють у домашніх умовах. Попередимо відразу, що без певних навичок це не так просто, як може здатися на перший погляд.

На Сході кавові зерна обжарюють на сковородах з довгою ручкою. Краще, якщо сковорода має кришку з встановленою на ній мішалкою, однак годиться і звичайна сковорода або лист. Зерна сортують, очищають від домішок. Іноді перед обжарюванням їх промивають водою і потім витирають насухо.

Зелені зерна насипають на сковороду рівним шаром завтовшки близько 3 см і ставлять на вогонь або в духовку. Джерело тепла може бути будь-яким, але оскільки кава поглинає сторонні запахи, краще обійтися без примуса чи керованого газу, в яких використовується газ.

Обжарювання триває 30—45 хв, однак єдиного рецепту тут немає. Все залежить від того, якої міри обжарювання ви ба-

жаєте досягти, а поняття це трохи суб'єктивне, справа у звичках і традиціях. Що подобається одним, іншим не підходить зовсім. У Європейській частині нашої країни віддають перевагу помірному обжарюванню. Та не здумайте запевняти своїх друзів з Armenii, що це дуже смачно. У Єревані вас почастиють чудовою кавою, хоча вам здасться, що зерна надто обжарені.

Обжарювання повинно здійснюватися рівномірно, для чого необхідно весь час перемішувати зерна. Важливе значення має тривалість обжарювання. Якщо робити це занадто швидко, на поверхні зерен виступає жир, як кажуть, кава пітніє. При цьому внутрішня частина зерна може лишитися непрожареною. Дуже повільний темп обжарювання дає менш ароматну каву. Обжарювання на сильному вогні може призвести до обвуглювання зерен. Якщо вдається збалансувати і швидкість і ступінь обжарювання, зерна мають рівно забарвлену матову поверхню. Тепер не можна гаяти часу: гарячі зерна треба швидко охолодити і потім очистити від сріблястої оболонки.

#### ПОМЕЛ

Майже все готове для приготування кавового напою. Лишилась остання операція — помел зерен. Бувають різні ступені помелу — від дуже тонкого до грубого, крупного. Як зазначалося, вибір ступеня помелу залежить від методу приготування кави, розмірів отворів фільтру тощо.

На підприємствах харчової промисловості помел обжарених кавових зерен здійснюється на спеціальних вальцювих млинах. Кавовий порошок проходить систему сит з різними отворами, щоб розміри частинок порошку відповідали вимогам стандарту.

Ми знаємо, що обжарені кавові зерна не витримують тривалого зберігання. Ще більшою мірою це стосується кавового порошку. При обжарюванні зерна розбухають під дією газів, які утворюються всередині їх. Переважно це двоокис азоту. Найдрібніші пухирчики газу, мовби консервуючись, утримують

разом з собою ароматичні леткі речовини, що містяться в обжареному кавовому зерні. Якщо зерна розмолоти, газ вилучається, а разом з ним досить швидко звітрюються і ароматичні речовини. Згадайте, як сильно пахне щойно розмелена кава. Аромат зникає не тільки внаслідок леткості речовин, частина з них просто окислюється на повітрі.

Молоти каву рекомендується безпосередньо перед заварюванням. Помел можна зробити і в магазині, але не слід запасати велику кількість кавового порошку. Зберігати його тривалий час неможливо. Відзначимо, що при промисловому виробництві для кращої схоронності кавового порошку його іноді зберігають у герметично закритих банках, в яких повітря замінене інертними газами...

У продажу є кавомелки різних типів. Електричні кавомелки зручні і прості в користуванні. Подрібнення зерен у них здійснюється ножом, що швидко обертається. Ступінь помелу приблизно встановлюється за часом. Однак існує межа, після якої частки не зменшуються за розмірами, а робота кавомелки призводить до непотрібного розігріву кавового порошку.

Догляд за електричною кавомелкою зовсім нескладний: стежте за тим, щоб не тупився ніж, і тримайте її у чистоті, бо залишки старої кави, яка встигла вже значною мірою окислитися на повітрі, можуть зіпсувати свіжу, щойно розмелену каву.

Якщо ви користуєтесь електричною кавомелкою, то пам'ятайте, що в процесі помелу кавовий порошок розігрівається. Не поспішайте знімати кришку кавомелки відразу після завершення помелу. Почекайте трохи, щоб кава остигла.

Якщо для приготування напою використовується джезва, то потрібний дуже тонкий помел — на зразок пудри. Для такої помелу годиться електрична кавомелка, що її випускає московський завод «Мікромашина». Обертювий ніж її робить щонайменше 25 тис. обертів на хвилину і дає найтонший помел. Для забезпечення рівномірного розмелювання і перемішування завантажувальна камера має конусоподібний профіль. Важливо і те, що час помелу не перевищує 30 сек.

Деякі любителі віддають перевагу ручній кавомелці. Звичайно, це не дуже зручно, але кава нагрівається менше, а отже, меншою мірою губить аромат. Чого тільки не зробиш, щоб кава була смачнішою.

#### ЯКОЮ БУВАЄ КАВА

Є у М. Тихонова оповідання «Зельзеля», в якому розповідається про східну каву. Під час перебування в Сирії радянських людей пригостили кавою в мініатюрних чашечках. Самої кави мовби і не було видно, лише дно чашечки прикривав якийсь коричневий обідок. «Я вмить злизнув його і відчув у роті нечувану гіркоту, ніби я проковтнув чималу порцію чимось призмаченої хіни. Гіркота наповнила мій рот, але швидко зникла. А за якийсь короткий проміжок часу зі мною стало диятись щось незвичайне. Я раптом відчув себе свіжим, бадьорим, легким. Дихалося навіть якось по-іншому. Я відчував незвичайний приплив енергії. Наче я провів відпустку в горах та біля моря і повернувся цілком освіженим. Безперечно, це зробив темно-коричневий обідок... Я не утримався, щоб при прощанні не спитати, що то за каву ми зараз пили.

— Це була найкраща геджаська кава, — з гордістю відповіли мені.

— А чому її було так мало, чому її не дають повну чашечку?

Той, хто відповідав, серйозно подивився на мене і сказав, ледь посміхнувшись: «Якщо б ви випили цієї кави цілу чашечку, ви б померли!»

Ось, виявляється, які бувають сорти кави!»

Фахівці вважають, що кількість різноманітних сортів кави на земній кулі перевищує тисячу. Не всі сорти, звичайно, відіграють однакову роль. Залежно від своїх якостей кожний сорт використовується по-різному. Левова частка всіх сортів складається із зерен одного виду — кави аравійської.

Вже в нашому столітті було виявлено ще один вид кави, який дістав визнання. Це робуста. Існують й інші види, проте з різних причин вони не поширені.

Кращі сорти робусти вирощуються на Мадагаскарі та в Гвінеї. У цього виду короткі круглясті зерна, які при обжарюванні дуже темніють. Напій з робусти має гострий, гіркий смак і містить багато кофеїну. Напій, зварений із кави аравійської, м'якший на смак і ароматніший. Знаючи це, неважко здогадатися, як складаються суміші, що задовольняють найвищі вимоги. Зерна робусти надають каві красивого кольору і міцності, а зерна кави аравійської — аромату і приємного, тонкого смаку. Щоб букет мав бажаний відтінок, залишається додати невелику кількість зерен інших сортів.

Кава, яка надходить на прилавки магазинів, — будуть то зерна чи змелений і розфасований порошок — завжди являє собою суміш різних сортів. Перш за все це роблять країни-постачальники, щоб забезпечити сталі стандарти на світовому ринку. Потім суміші сортів складаються спеціалістами на кавопереробних підприємствах, зокрема перед обжарюванням. Нарешті, суміші складаються любителями для одержання певного букета смакових і ароматичних якостей напою.

Кава аравійська почала свій довгий шлях з Каффи — провінції Ефіопії. Там і тепер вирощується значна кількість кави, проте, звичайно, задовольнити попит світового ринку така маленька провінція не в змозі. З ефіопських сортів кави найвідоміші харрар і джимма. Так називаються міста, де виробляється ця кава.

Фахівці дуже цінують сорти кави, яка вирощується в Йемени. Саме звідти походить кава мокко. Ця кава легендарна вже тому, що здебільшого про неї можна тільки почути. Мокко виробляється у такій невеликій кількості, що на ринок практично не надходить. Проте з Йемени вивозять чудову каву під спільною назвою ходейда. Вона являє собою суміш кращих сортів йеменської кави — матарі, хеймі, яффей, шаркі тощо. Якість ходейди дуже висока, і цю каву в невеликих кількостях додають до менш цінних сортів.

Славляться і сорти кави, що виробляються у Колумбії та Гватемалі. Кава цих країн відзначається приємним смаком й тонким ароматом.

Головним постачальником кави на світовому ринку є Бразилія. Жодна з країн не в змозі змагатися з нею за кількістю виробленої кави. Близько половини всієї бразильської кави має спільну назву сантос — від назви порту Сантос, звідки ця кава вивозиться в усі країни. Сантос об'єднує в собі ряд сортів. Радянський Союз імпортує з Бразилії переважно сантос, який надходить у продаж безпосередньо або змішується з іншими сортами.

У великій кількості в Бразилії виробляють також сорти мінас і парана. Обидві назви походять від назв штатів Бразилії. Існують й інші сорти, але вони не такі популярні.

Індія належить до країн, де панує чай. Проте кліматичні та ґрунтові умови дозволяють тут з успіхом вирощувати і каву. Основним виробником її є штат Майсур. Під такою назвою кава аравійська постачається Індією у багато країн. Фахівці відносять цю каву до кращих сортів. Наша країна щороку купує в Індії значну кількість кави.

Для кавових плантацій Індонезії характерною є робуста. Народилася ця кава в Африці, але у кліматичних та ґрунтових умовах Індонезії набула нових, специфічних рис, яких немає в африканської робусти. Робуста з Індонезії з успіхом використовується у різних сумішах.

Серед сортів кави, яка виробляється у Демократичній Республіці В'єтнам, можна відзначити різновид ексцельсія, сорт шарі. Якість цього сорту досить висока, і він дістав визнання.

#### КАВА З ТОЧКИ ЗОРУ ХІМІА

Подивимося тепер на каву очима хіміка. Кавове дерево — це дивна природна хімічна лабораторія. Кавові зерна містять велику кількість складних органічних речовин. Ці речовини, перетворення, що їх вони зазнають у процесі приготування напою, вивчаються десятками різних науково-дослідних лабораторій світу. Метою досліджень є не тільки пізнання хімічного складу і трансформації речовин на різних стадіях приготування кавового напою, а й вироблення технології, пошуки методів,

які б забезпечили найвищу якість кави. Питання, що виникають при цьому, складні і у ряді випадків чекають на своє вирішення.

Природа об'єднала у каві найрізноманітніші органічні речовини. Найновіші методи хімічного аналізу свідчать про наявність у каві понад 200 компонентів. Це поєднання і створює те, що ми називаємо кавовим напоєм. Кожному сорту кави властива своя особлива комбінація речовин. Смак і аромат кави залежать від способу обжарювання і технології приготування, в процесі яких органічні речовини зазнають складних хімічних перетворень.

До складу вогких кавових зерен входять кофеїн (1—2%), тригонелін (до 1%), хлорогенова кислота (5—8%), білок (3%) і мінеральні солі (близько 5%). Цей набір речовин, назви яких, правда, мало що говорять людині, далекій від хімії, становить близько чверті ваги вогкого зерна. Дві третини, що залишились, припадають на клітковину зерен, кавове масло та воду.

Тепер з'ясуємо значення окремих органічних сполук, що входять до складу кави. Кофеїн хіміки відносять до групи алкалоїдів. Наявності кофеїну кава завдячує своїми збудливими, збудьорюючими властивостями. Ще у 20-х роках минулого століття цю речовину було виділено у чистому вигляді з кавового екстракту. Кофеїн має вигляд безбарвних кристалів з піркуватим смаком. Наприкінці XIX ст. було розшифровано структурну формулу кофеїну, а в 1897 р. його синтезував німецький хімік Г. Фішер.

Дія кофеїну на організм перевірялася численними дослідженнями медиків і фізіологів. Було встановлено, що кофеїн збуджує центральну нервову систему і насамперед кору головного мозку. Така реакція спричиняє поліпшення загального обміну, посилення дихання, кровообігу, підвищення життєдіяльності всіх тканин організму. Кофеїн входить до складу багатьох лікарських препаратів, які виготовляє фармацевтична промисловість.

Процентний вміст кофеїну в кавових зернах залежить від

сорту. Найбільша кількість його міститься у робусті з Гвінеї (близько 1,9%) і сантосі (близько 1,5%).

Кофеїн є не тільки в кавових зернах, а й у чайному листі та горіхах кола. Не всі знають, що при однаковій вазі чай містить кофеїну вдвічі більше, ніж кава. Хоч у чашці чаю ви виявите майже вдвічі менше кофеїну, ніж у такій самій чашці кави. Тут немає протиріччя. Для приготування чаю беруть зовсім невелику за вагою кількість чайного листу порівняно з кавою. От і виходить, що у чашці кави міститься до 200 мг кофеїну, тоді як у чашці найміцнішого чаю — лише 100 мг.

Другий алкалоїд, що є у кавових зернах, — тригонелін. Він не має збудливих властивостей, проте йому належить важлива роль у створенні специфічного смаку і запаху жареної кави.

Коли зелені кавові зерна обжарюються, то передусім з них вилучається вода, вміст якої зменшується з 11 до 3%. Відбувається карамелізація цукру; цукроза, що міститься в зернах, перетворюється під дією тепла у карамелен, який надає коричневого забарвлення кавовому напою. Нерозчинні полісахариди частково розпадаються на простіші, розчинні вуглеводи. У процесі обжарювання утворюється дуже складна речовина — кафеоль, з яким пов'язаний специфічний кавовий аромат. До складу кафеоля входить понад 70 ароматичних речовин; більшість з яких леткі і швидко окислюються киснем повітря.

Висока температура обжарювання не впливає на кофеїн. Він повністю зберігається, а оскільки вага кавового зерна при обжарюванні зменшується, то процентний вміст кофеїну навіть збільшується. Тригонелін при обжарюванні руйнується, і в процесі його розкладання утворюється значна кількість нікотинової кислоти. Ця складна органічна речовина являє собою один з вітамінів групи В. Вітаміни цієї групи відіграють важливу роль у біохімічних процесах в живому організмі і запобігають ряду тяжких захворювань типу пелагри. Вже давно було помінено, що в деяких районах Південної Америки, де населення терпить від недоїдання, захворювання на пелагру практично не зустрічається. Таємниця цієї, здавалося б, дуже дивної обставини полягає у кавовому зерні, що містить ніко-

тинову кислоту. Адже кава — національний напій латиноамериканських країн і споживається там у великій кількості.

Кава містить понад тридцять різних органічних кислот. Це яблучна, лимонна, оцтова, кавова кислоти тощо. Одна з кислот — хлорогенова — у значній кількості зустрічається тільки в кавових зернах. Її вміст у них коливається від 4 до 8% залежно від сорту. При обжарюванні хлорогенова кислота розчиняється, утворюючи інші органічні продукти, які надають каві характерного, трохи терпкого смаку. Наявність у каві різних кислот позитивно впливає на діяльність шлунка і поліпшує травлення.

Характерною для кави є наявність складних органічних речовин — танінів. Вони надають кавовому напою гіркуватого смаку. Молоко і вершки, які часто додають до кави, взаємодіють з танінами і зв'язують їх, тому напій почасти втрачає гіркість. Відзначимо також, що і хлорогенова кислота і кофеїн при приготуванні кави практично повністю переходять у напій.

Закінчуючи нашу невелику екскурсію у галузь хімії, треба зазначити, що складні хімічні процеси, які відбуваються у кавовому зерні, вивчені не до кінця. Ще не розкрито остаточно роль окремих складових, а тим більше всього комплексу речовин. Дослідження у цьому напрямку тривають.

#### КАВА З ТОЧКИ ЗОРУ МЕДИЦИНИ

Один з афоризмів Козьмі Пруткова говорить: «І мудрий Вольтер мав сумнів в отруйності кави!» І справді, чи шкідлива кава для людського організму?

Здавалося б, питання дивне. Згадаймо, що з давніх часів каву застосовували як лікарський засіб. Арабський лікар і алхімік Разес ще до 1000 р. нашої ери описав у своїх творах цілющі властивості напою «бінчум», тобто кави. Відомо, наприклад, що один з придворних лікарів приписав у 1665 р. російському цареві Олексію Михайловичу такий рецепт: «Варена кава, персіянами і турками знана, та звичайна після обіду... неабиякі є ліки проти здуттів, нежитей і главоболінь».

Видатний шведський природодослідник і натураліст XVIII ст. Карл Лінней в одному з своїх творів так характеризує властивості кави: «... Напій цей укріплює черево, сприяє шлунку у варенні їжі, очищує внутрішність, що забилася, зігріває живіт».

Минав час. Фармацевти навчилися виготовляти понад двадцять лікувальних препаратів на основі кофеїну. Медики приписували ці препарати хворим. А цілющі властивості самої кави якоюсь мірою були забуті, ми звикли до неї просто як до повсякденного напою.

Кава — тонізуючий напій. Збудлива дія, як ми вже знаємо, пов'язана з наявністю в каві кофеїну. Випиваючи каву, ми тим самим отримуємо дуже невелику дозу тонізуючих ліків. Чашка кави вранці освіжає, збадьорує, підвищує працездатність.

Для того, щоб кава мала тонізуючі властивості, потрібно 0,1—0,2 г кофеїну на порцію. Така доза відповідає приблизно одній-двом чайним ложкам розмеленої натуральної кави на склянку води. Медики обмежують дозу кофеїну на один прийом 0,3 г. Щоб уникнути неприємних наслідків, треба додержуватися цих рекомендацій.

Центральна нервова система, особливо відділи головного мозку, що відають психічними функціями, дуже чутливі до кофеїну. Останній стимулює процеси збудження у корі головного мозку, внаслідок чого посилюється реакція на зовнішні подразнення, загострюється сприйняття навколишнього світу, активізується процес мислення. У свій час дію кофеїну на організм вивчав великий російський фізіолог І. П. Павлов. У його працях було показано, що важлива не тільки доза, а й характер реакції нервової системи.

Сон у людини настає внаслідок гальмування кори великих півкуль головного мозку. Кофеїн ослаблює цей процес гальмування. Ось чому чорна кава вранці допомагає швидко відігнати сон. А от зайва чашка кави, випита пізно ввечері, може спричинити безсоння.

Кава, як і чай,— м'яко збуджуючий засіб. Кава активізує обмін речовин в організмі, підвищує життєдіяльність тканин. Всі ці фактори, разом узяті, допомагають боротися з втомою.

Треба пам'ятати, що в каві міститься не чистий кофеїн, а у певному співвідношенні з великою групою органічних речовин. Тому реакція організму на каву інша, ніж у дослідях з чистим кофеїном.

Під впливом кави збуджується судиноруховий центр. Це приводить до звуження судин травного тракту і до розширення судин серця, мозку, сітківки очей. Загальний баланс крові в організмі в основному зберігається, просто вона перерозподіляється і швидкість її руху прискорюється. Кров'яний тиск підвищується, але незначно.

Така реакція здорового організму. Зовсім інша картина у випадку якихось захворювань. При хворобах судин, атеросклерозі, гіпертонічній хворобі вживання натуральної кави протипоказане. Навпаки, при зниженому кров'яному тиску рекомендації лікаря будуть іншими.

Кава примушує енергійніше скорочуватися серцевий м'яз. Коронарні судини серця розширюються. Не випадково при зниженні серцевої діяльності лікарі в деяких випадках, крім лікарських засобів, можуть порекомендувати чашку кави. А ось людям з хворим серцем пити кавовий напій не слід.

Кава впливає на роботу легенів, внаслідок чого прискорюється дихання. Реагує на каву і травлення. Тут головним чином дається внаки наявність у каві ряду необхідних для організму людини органічних кислот. Внаслідок цього посилюється виділення шлункового соку, і приблизно через півгодини після прийому кави кислотність досягає максимуму. Це прискорює процес травлення, яка краще засвоюється організмом. Ось чим зумовлена традиція подавання кави на десерт. Зауважимо, що підвищення кислотності після прийому кави накладає заборону на цей напій для тих, хто хворіє на гастрит, виразкову хворобу шлунка чи дванадцятипалої кишки.

От і розберіться — пити чи не пити каву? Лікарі не без

підстави твердять, що каву можна рекомендувати далеко не кожному. І якщо у вас щодо себе є сумнів з цього приводу, то краще проконсультуватися в лікаря.

Розповідають, що у XVIII ст. якийсь король вирішив остаточно з'ясувати, чи шкідлива кава. З невідомих причин були засуджені до страти два брати-близнюки. Король, замінив страту довічним ув'язненням, зумовивши його особливими правилами. Брати перебували в суворій ізоляції під наглядом двох лікарів. Одному з них щодня давали три чашки чаю, а другому — стільки ж кави. Король не довідався про наслідки експерименту, полігши в бою. Не задовольнили своєї допитливості й лікарі, які пішли один за одним у могилу. І тільки на 83-у році помер один з братів, посаджений на чайну діету. Ненабагато пережив його і той, хто був змушений пити каву.

Такою є легенда. Не будемо надавати їй доказового значення, однак звернемо увагу на цікаву деталь. Каву давали в'язневі регулярно, невеликими дозами і в певний час. Немає нічого дивного в тому, що вона не відіграла фатальної ролі. Головне, що в'язня не намагалися напоїти кавою понад міру, як це робить дехто, прагнучи подовжити збуджуючий ефект напою. Позитивну дію кава справляє тільки тоді, коли вживають її у помірній кількості.

Отже, питання полягає не стільки у самій каві, скільки в тому, коли і в якій кількості її пити. Корисно випити чашку кави перед роботою, добре повторити цю приємність після ситного обіду. Але вживання кави понад міру і невчасно до добра не доведе. Досить швидко можуть з'явитися ознаки хронічного отруєння кофеїном: нервозність, безсоння, головний біль, неправильний пульс.

А зараз повернемося до вже поставленого питання: чи шкідлива кава для організму людини? Медики відповідають на нього обережно, хоч і досить точно — здоровій людині у невеликій кількості кава корисна.

## КАВА БЕЗ КОФЕЇНУ

Як же бути, якщо з тих чи інших причин лікар не радить вживати натуральну каву? Повністю відмовитися від цього смачного напою? Не обов'язково. У продажу є багатий асортимент карових сумішей, до складу яких натуральна кава не входить зовсім або міститься в дуже невеликій кількості (від 5 до 35%).

При складанні таких сумішей підбираються певним чином приготовані різні рослинні продукти, що при кип'ятінні з водою дають напій за смаком близький до натуральної кави. Тут вже немає кофеїну і кафеолу, здатних викликати негативні наслідки у хворому організмі. Звичайно, це позначається на ароматі напою, та все ж краще, ніж нічого.

Харчова промисловість, враховуючи найрізноманітніші запити, виготовляє тепер натуральну каву, з якої внаслідок складного технологічного процесу вилучено кофеїн. Її називають декофеїнізованою. Залишки кофеїну в такій каві дуже малі — менше 0,08%. Її можна сміливо рекомендувати тим, кому кофеїн протипоказаний.

Пошуки заміників натуральної кави розпочалися давно. Слід зазначити, що повноцінної заміни не знайдено і досі. Та завдяки таким пошукам поступово навчилися готувати напої, доступні всім — і хворим, і здоровим.

Після багатьох невдач у XVIII ст. виявили один з можливих заміників — цикорій. Це добре відома, поширена на Європейському континенті рослина. Світло-блакитні квітки цикорію, які за формою нагадують ромашку, часто зустрічаються на узбіччях шляхів, у полі. Ще стародавні єгиптяни споживали цикорій. Використовувати корінь цикорію як сурогат кави почали у Німеччині, а згодом це стали робити і в інших країнах, у тому числі в Росії.

Цикорій не має тонізуючих властивостей, але прийнятний на смак. Кофеїн у ньому відсутній. Характерними складовими частинами цикорію є інулін (до 17%) та інтбін — речовина, що надає напою гіркуватого смаку. При обжарюванні в

цикорії утворюється цикорель, який має багато спільного з кафеолом і надає напою специфічного аромату. У жареному цикорії міститься більше розчинних речовин, ніж у натуральній каві. Його настій міцний, густий, запашний. Іноді цикорій спеціально додають до натуральної кави, щоб напій був ароматніший і красивіший.

Різні кавові суміші, що надходять у продаж, дуже часто містять цикорій. Державні стандарти допускають додання до натуральної кави близько 20% цикорію.

Народна медицина здавна рекомендує настій цикорію для підвищення апетиту, поліпшення травлення. З цією метою краще за все підходять корені цикорію, викопані восени. Їх слід промити у воді, розрізати на шматки і просушити у добре провітрюваному приміщенні. Після просушування корені набирають бурувато-сірого кольору, на зламі вони білі чи трохи жовтуваті. Висушені корені здрібнюють і обжарюють на сковорідці, злегка змазаній вершковим маслом. Одну-дві чайні ложки приготованого у такий спосіб цикорію заварюють на склянку гарячої води.

Треба також сказати кілька слів і про жолудеву каву, яку не без підстав наділяють багатьма корисними властивостями. Така кава має приємний аромат. У жолудях містяться дубильні речовини, що відтворюють смак натуральної кави. Збуджуючих речовин у жолудевій каві немає. Рекомендують її при розладі шлунка не тільки дорослим, а й дітям.

Для приготування такої кави жолуді слід піддати кільком нескладним операціям. Зібрані восени свіжі жолуді очищають від шкірки і близько доби вимочують у молоці, щоб позбутися надмірної гіркоти. Злегка просушують і зберігають у такому вигляді. Перед вживанням жолуді обжарюють на сковорідці — так само, як і кавові зерна. Потім звичайним способом готують каву.

Суміші, що замінюють натуральну каву, підбираються дуже ретельно. Рецептура їх розробляється відповідними дослідними інститутами. Попередньо вивчаються поживні, смакові й ароматичні якості окремих складових. Одні з них надають

напою смаку, інші — аромату, міцності тощо. Використовують найрізноманітніші продукти органічного походження. Корені цикорію, кульбаби, бульби земляної груші містять інулін; винні ягоди, солодкі ріжки, морква багаті на цукор; жолуді, каштани, ячмінь, овес, солод — на крохмаль; соя — на білки; горіхи, виноградне насіння, абрикосові кісточки — на жир. Жито, овес, ячмінь роблять екстракт насиченим, каштани пом'якшують смак, горіхи надають терпкості.

Кавові напої розраховані на різні запити і смаки. Наприклад, напої «Ячмінний» і «Здоров'я» зовсім не містять натуральної кави, її замінює цикорій. У напої «Здоров'я» добре сполучаються з цикорієм ячмінь та жолуді. Спеціально для дітей створено каву «Піонерську» й «Дитячу». До складу її вклучено каовелу (оболонку бобів какао) і горіхову муку. Така кавка має присмак шоколаду.

#### РОЗЧИННА КАВА

Харчова промисловість освоєла дедалі нові види кавової продукції. Виробляють, наприклад, концентрати кави у вигляді карамелі, передбачається, що незабаром такі концентрати з'являться у вигляді паст у банках і тубах тощо.

А про розчинну каву без осаду варто поговорити окремо. Що й казати, популярність її у наші дні велика. І все-таки з цього приводу існують найрізноманітніші думки. Одні приймають розчинну каву беззаперечно, інші твердять, що їй далеко до «справжньої», приготованої із зерен.

Безумовно, розчинна кавка за своїм ароматом і смаком дещо поступається каві із зерен. Однак при цьому треба зробити застереження, що мається на увазі кавка, приготована з дотриманням усіх необхідних умов. Якщо ж все робиться абияк чи у вас обмаль часу — переваги розчинної кави безперечні.

Чи варто, проте, приймати категоричні рішення з цього приводу? Мабуть, ні. Розумніше поєднувати одне з одним. Коли дозволяють умови, краще трохи попоратися і приготувати каву з свіжообжарених зерен. А коли немає часу або належних умов, чому слід повністю відмовлятися від кави?

Процес виробництва розчинної кави досить складний. Міцний настій натуральної кави, виготовлений з кращих сортів, ретельно фільтрують, а потім розпилюють у великих камерах, заповнених інертними газами. Крапельки екстракту згортаються і на льоту висихають, перетворюючись у гранули світло-коричневого порошку. Це і є розчинна кавка.

Розчинити її можна як у гарячій, так і в холодній воді. Процедура приготування кавового напою у цьому разі дуже спрощується. Чайну ложку порошку засипають у чашку, заливають гарячою водою — і кавка готова. При бажанні додають молоко або вершки.

Порошок розчинної кави зберігає смакові й ароматичні якості свіжорозмеленої кави, всі основні речовини. Кофеїн при її виробництві переходить спочатку в екстракт, а потім — у гранули порошку. Безперечна перевага такої кави — відсутність осаду.

Порошок розчинної кави дуже гігроскопічний. При потрапленні вологи він злипається, і пригтована з нього кавка гірша. У виробництві це враховується. Банки з кавкою закупорюють герметично, завдяки чому їх можна зберігати тривалий час. Якщо ж банку відкупорено, необхідно подбати про схоронність порошку.

Цікаво зазначити, що при виробництві розчинної кави утворюється велика кількість гуші. Так, на кавопереробних підприємствах Англії одержують 100 тис. т. гуші на рік. Після того як англійські хіміки встановили, що ця гушка містить 24% жиру і 10% білка, було запропоновано виробляти з неї поживну макуху для годівлі сільськогосподарських тварин.

У деяких випадках кавова гушка може виявитися корисною і в домашніх умовах. Вона добре очищає каструлі, нею можна вимити пляшку з-під масла. Нарешті, гушка надає блиску виробам з темної шкіри. Для цього вологу гушку слід загорнути у шерстяну чи фланелеву ганчірку і протерти цим тампончиком поверхню шкіри.



## ЗВІДКИ ПІШЛА КАВА

Кавовий напій відомий людині здавна. Про це свідчать оповідання і легенди, що дійшли до наших днів. Можна почути про якогось шейха-пустельника, який використав кавові плоди для приготування цілющих відварів. Ці напої мали такий великий успіх, що шейха оголосили святим. Історія згадує і про мандрівників, які брали у далеку путь плоди кавового дерева. Відвар з них допомагав подолати втому, давав бадьорість і силу.

Частіше можна почути легенду про пастуха кіз, який звернув увагу на незвичайну жвавність тварин, котрі об'їдали листя і плоди з кущів, що росли по схилах гір. Спостереження пастуха стали в пригоді монахам місцевого монастиря. Відвар з цих плодів і листя допомагав їм без позіхань витримувати довгі нічні моління.

Так це було чи інакше, судити важко. Важливе одне: чудові властивості кавових плодів були помічені та належно оцінені. Назва гірської місцевості на південному заході Ефіопії — Каффа, — мабуть, дала ім'я деревам, що приносять ці плоди.

З Африки кавові дерева потрапляють до Йємену, де за свідченням рукописних джерел кавова була відома вже у 875 р. Досить швидко кавова на Близькому Сході стає улюбленим й поширеним напоєм. У затінку густих дерев люди пили чарівний напій, курили і вели неквапливу бесіду. Минав час, але даремно на мінареті надривно кричав муедзин, закликаючи віруючих до молитви.

Така відверта зрада аллахові не на жарт стурбувала мусульманське духовництво, і воно рішуче озброїлося проти «чорного африканського зілля». Іменем пророка каву було проклято, а один з правителів наказав зачинити всі кав'ярні і видав найсуворіші закони, що забороняли пити каву. Та кавова виявилася сильнішою за служителів аллаха, вона і сьогодні залишається улюбленим напоєм арабів.

Переможна хода кавового напою по світу тривала. Наступною скореною країною була Туреччина. І тут каві довелося

виборювати право на існування. Спочатку вона дуже швидко завоювала в Туреччині велику популярність. У середині XVI ст. в Стамбулі і Константинополі відчиняються численні кав'ярні. Шанувальників кави виявилось так багато, а її успіх був настільки великий, що і тут сполохнулося духовництво — кавова відвертала віруючих від благочестивих молитв. За наказом уряду Османської імперії кав'ярні було заборонено. При султані Магометі IV шанувальників кави зашивали у лантух з під кавових зерен і кидали в море чи вигадували страту й страшніше.

Однак кав'ярні у Туреччині продовжували існувати нелегально, а кількість їх відвідувачів зростала. Розуміючи, що боротьба нерівна, султан Сулейман II змушений був скасувати заборону. А турецькі дипломати тих часів у ряді випадків стають ревними пропагандистами кави в інших країнах.

Європа познайомилася з кавою наприкінці XVI ст., а в наступному столітті кавова остаточно утверджується на континенті. Один з послів папи римського — делла Валле тривалий час жив у Персії і навчився майстерно готувати кавовий напій. Саме йому приписують приготування у 1626 р. першої чашки кави в Італії.

У 1652 р. колишня рабіння-гречанка, потрапивши з Туреччини до Англії, відкриває першу кав'ярню у Лондоні. Наприкінці століття тут вже нараховувалося понад 3000 кав'ярень.

Майже в той самий час кавова з'являється і при дворі французьких королів. Якийсь Паскаль відкрив на площі Сен-Жермен кав'ярню, що являла собою точну копію константинопольської. У 1702 р. італієць Прокопіно дель Кастеллі відкриває у столиці Франції кав'ярню «Прокопіно», яку можна відвідати і в наші дні. У 1720 р. в Парижі було вже 380 кав'ярень.

Один з рицарів польського короля Яна III Собеського після переможного бою з турками виявив у наметі турецького візира лантухи з кавою. Цю каву було привезено до Варшави, і спритний рицар відкрив тут першу кав'ярню.

Проте поширення кави в Європі не відбувалося безперешкодно. Один з ясновельможних князів Вестфалії заборонив у

своїх володіннях каву як непотрібну розкіш. Городяни думали про це інакше і відповіли на декрет князя тим, що винесли на вулиці столи й стільці і почали розпивати напій, який уподобався їм.

Поширення кави роздратувало торговців пивом та елем. Ще б пак! У каві вони беззаставно вбачали небезпечного конкурента. Торговці розпочали шалену кампанію, домагаючись заборони кави. Були в них і спільники. На сході проти кави ополчилося мусульманське духівництво; в Європі повстала християнська церква, яка побоювалася, що «турецький напій» нестиме вплив ісламу. Як тільки не називали каву — і «чорною кров'ю турків», і «сиропом із сажі». Проте до заборони її в Європі справа не дійшла.

Причина цього була найпрозаїчніша. Кава обкладалася різними податками і митами, що надходили до казни королів та інших-можновладних осіб. Заборона кави означала б позбавлення чималого прибутку.

У Росії кава з'явилася пізніше, ніж у Західній Європі, і особливого поширення не набула. Тривалий час вона лишалася просто лікарським засобом. Та ось, перебуваючи у Голландії, захопився кавою Петро I і потім намагався пропагувати цей напій у себе на батьківщині. Каву, зокрема, подавали на відомих Петровських асамблеях.

На початку XIX ст. кава вже дістала визнання у вищому світі. Мабуть, причиною цього великою мірою було бажання наслідувати європейські столиці. У Петербурзі й Москві відчиняються кав'ярні, в тому числі кав'ярські клуби, де збиралася відома письменники, поети і театральні діячі.

У 1864 р. на виставці садоводів у Петербурзі був і павільйон Бразилії. У ньому експонувалися найрізноманітніші сорти кави, а бажаючим давали можливість подивитися, як готують цей напій, і спробувати його. Така реклама принесла свої плоди. Попит на каву став збільшуватися з року в рік. І все-таки чай у Росії залишився традиційним напоєм. Відомий російський самовар так само характерний для нашої країни, як кавова джезва на Сході.

У бразильському місті Сан-Пауло на центральній площі височить бронзове кавове деревце — символ багатства країни. В економіці не тільки Бразилії, а й багатьох інших країн кава відіграє важливу роль.

Щороку на світовому ринку продається кави на суму 2 млрд. доларів. Для ряду країн це основне джерело прибутку. Мільйони людей зв'язані з виробництвом і продажем кави. За площею вирощування кава посідає перше місце порівняно з такими культурами, як чай і какао.

Ми вже трохи познайомились з історією поширення і споживання кави. Тепер поговоримо про історію її виробництва.

З Африки кавові дерева потрапили до Аравії і насамперед до Йемену. Близько двох століть за Йеменом зберігалася першість у виробництві кави.

Проте заповзятливі голландські купці досить швидко оцінили всю вигоду виробництва й продажу кави і створили кавові плантації у своїх колоніях на островах Ява, Батавія тощо. Намагаючись зберегти монополію, голландці ревно оберігали секрети вирощування і оброблення кави. Це не давало спокою французам, які також мали колоніальні володіння у тропічних країнах.

Після ряду невдалих спроб на початку XVIII ст. у Паризькому ботанічному саду вдалося виростити кавове деревце з викрадених у голландців саджанців. За особистим дорученням французького короля капітан де Кіле перевозить це дороге ін-дереце на острів Мартініка і організує там кавові плантації. Справа пішла настільки добре, що у 1778 р. на Мартініці вже нараховувалося до 16 млн. кавових дерев. Вдячні французи спорудили на Мартініці пам'ятник капітану де Кіле.

Не відставали від Голландії та Франції й інші колоніальні держави — Іспанія, Португалія, Англія, створюючи у своїх заморських володіннях кавові плантації. Дуже швидко такі плантації виникають у Бразилії. Кліматичні та ґрунтові умови цієї країни якнайкраще підходили для вирощування кавових дерев.

Кава у Бразилії стає головною сільськогосподарською культурою. Вже у 1850 р. Бразилія давала половину світового збору кавового зерна. І сьогодні вона утримує першість за експортом кави.

На світовий ринок каву постачають понад 50 країн. Всього щороку, виробляється близько 4,5 млн. т кави. Велику роль ця культура відіграє в економіці країн Латинської Америки. Після Бразилії найбільшими виробниками кави є Колумбія, Гватемала, Сальвадор. У великій кількості вона вирощується і в африканських країнах — Березі Слонової Кістки, Уганді та ін.

Найбільші імпортери кави — США і Швеція. Ввіз кави у ту чи іншу країну визначається не тільки її потребами, а й наявністю кавопереробної промисловості. Кава є вихідною сировиною для одержання цілого ряду продуктів. Радянський Союз закуповує каву в багатьох країнах світу. Близько 80% таких закупівель здійснюється у Бразилії, потім ідуть Індія та Йемен.

Вище вже йшлося про розподіл країн на «чайні» та «кавові». Природно, що кава панує в країні, яка дала світу кавове дерево, — Ефіопії. Крім звичайного напою, там ще готують подібний до чаю напій з листя кавового дерева.

Неможливо уявити собі без кави країни Близького Сходу. Тут її п'ють скрізь — вдома, у гостях, на вулиці, у кав'ярні в будь-яку годину дня і ночі. Каву запивають невеликим ковтком чистої води, яка ще більше підкреслює аромат і своєрідність самої кави. У Йемені кава — національний напій. Природа дала цій країні всі умови для вирощування кращих сортів кави — наприклад, мокко з яскраво вираженим винним запахом, високою кислотністю, тонким ароматом і смаком. Приготування кави у Йемені — своєрідний обряд. Крім традиційної кави, тут з висушеної м'якоти кавового плоду варять напій «гешір».

Кава — повсякденний напій у європейських країнах. Правда, з-поміж них треба, мабуть, виключити Англію. Статистики підраховували, що в середньому на кожного англійця

щодня припадає 5,5 склянки чаю. Чаювання міцно увійшло у розклад дня кожного англійця. Але кава, звичайно, не виключається повністю, подібно до того як не виключається чай у Франції. У будь-якій паризькій кав'ярні вам подадуть склянку гарячої води і невеликий пакетик з чаєм, до якого прив'язано нитку. Цей пакетик просто опускається в окріп, а потім витягається звідти за нитку.

Дуже популярна кава в Італії. Темпераментні італійці ненастанно сперечаються про те, який з двох прийнятих у країні способів приготування кави кращий. Перший спосіб — неаполітанський, у ньому використовується кавоварка з посудинами, що міняються місцями, і з фільтром між ними. Другий спосіб — «експресо», у ньому застосовується експрес-кавоварка. Обидва способи мають своїх прихильників. Італійці сильніше обжарюють кавові зерна, ніж це заведено в нас.

Традиційна кава і в Югославії. Тут її готують по-східному в маленьких джезвах, хоч і не відмовляються від новітніх апаратів.

Полюбляють каву в Польщі та Угорщині. Особливо смачно готують її в Угорщині. Угорське прислів'я говорить: «Добра кава повинна бути чорна, як диявол, гаряча, як пекельний вогонь, і солодка, як поцілунок».

Чашка кави настроює до доброї бесіди. Кав'ярні існують не тільки для того, щоб можна було щось поїсти чи випити. Передусім кав'ярні завжди були своєрідними клубами, де люди збиралися, щоб поговорити, посперечатися, обмінятися новинами. В одній кореспонденції з Будапешта до газети «Известия» розповідалося про книгу, в написанні якої брали участь видатні угорські письменники, журналісти й художники. Книга присвячувалася сімдесятиріччю кав'ярні «Хунгарія». Квітеї самої кав'ярні, де люди, що написали книгу, в свій час працювали, вели нескінченні суперечки, обмінювались один з одним думками. Тут народжувались ідеї нових творів, задуми картин, писалися статті та романи. Саме до цієї кав'ярні, де нині до стовпиків прибито невеликі меморіальні дошки на честь відомих діячів культури, що відвідували її, надійшла колись

телеграма від однієї провінційної газети: «Редактора при-  
звали до армії, завтра ж пришліть підходяжого кандидата».

Кажуть, що хтось з італійців спробував за історією кав'я-  
рень простежити розвиток духовного життя Італії. Справді,  
кав'ярні відіграли своєрідну роль у духовному і політичному  
житті суспільства. Згадаймо відомі з історії змови у мілан-  
ських кав'ярнях, що підготували ґрунт для повстання проти  
австрійського панування. Літературні кав'ярні існували в Па-  
рижі, Лондоні та в інших містах. Тут писали свої безсмертні  
твори Вольтер і Руссо. Великим знавцем кави і, звичайно,  
постійним відвідувачем кав'ярень був В. Гюґо.

Відомі художники, письменники, поети і музиканти віддали  
данину поваги каві у своїх творах. Їй присвячені пісні і поеми,  
драми і комедії, картини французького художника XVIII ст.  
Ван Лоо, кантата, створена Йоганном-Себастьяном Бахом.

#### ЯК ГОТУВАТИ І ПОДАВАТИ КАВУ

Будемо вважати, що після ознайомлення з невеликим теоретичним вступом ви готові до того, щоб приготувати смачний кавовий напій. Власне, ніяких особливих таємниць у цій справі немає. Сформулюємо тепер коротко основні заповіді доброї кави і приступимо до справи. Успіх залежить тільки від вас самих, від вашої практики і, звичайно, від доброго смаку.

*Кавові зерна* обов'язково повинні бути свіжообжареними. Привале зберігання обжарених зерен значно погіршує якість напою. Обжарювати зелені зерна самому важко. Тому краще купувати обжарені зерна у спеціалізованих магазинах.

*Помел зерен* дуже важливий для одержання кави високої якості. Ступінь помелу визначається способом, який ви обрали для приготування напою. Якщо помел здійснюється у домашніх умовах, постарайтеся попередньо визначити його оптимальні умови для даного типу кавника чи кавоварки.

Після помелу кава втрачає аромат не щодня, а щогодини. Тому не робіть великих запасів меленої кави, не лігуйтеся зайвий раз змолоти каву чи придбати у магазині свіжу.

*Кількість кави* на одну порцію визначається відповідною рецептурою. Краще за все дотримуватись встановлених норм — не більше 1—2 чайних ложок порошку на чашку води. При недостатній кількості кави напій не буде смачним і ароматним. А надмірна кількість порошку призведе до занадто високого вмісту кофеїну в напої, що шкідливо для здоров'я і не дуже смачно.

*Вода* — не менш важливий компонент кавового напою. Вода повинна бути абсолютно чистою і свіжою. Вона не повинна бути ні занадто твердою, ні занадто м'якою. Якщо у воді міститься багато солей, кава буде несмачною. Надмірно хлорувана або із залізним присмаком вода так само для доброї кави не годиться. Краще у цьому разі купити пляшку столової води (але, природно, не лікувальної мінеральної).

*Температура води* під час екстракції, коли вона насичується речовинами, що містяться у кавовому порошку, повинна бути близько точки кипіння. Однак не треба, щоб вода кипіла. Нагадаємо знову — каву не варять, а заварюють. Негайно виключайте підігрів чи знімайте кавник з вогню при перших ознаках кипіння.

*Температура кави* повинна бути досить високою. Щоб напій не остигав дуже швидко, обполісніть кавник гарячою водою.

Щойно приготовлену каву негайно подають до столу. Кожен сам визначить температуру напою, яка його влаштовує.

*Кавоварка* — дуже істотна деталь при приготуванні напою. Запам'ятайте: і ультрамодна і проста кавоварка потребує певного догляду. Всі подробиці можна знайти у заводській інструкції. Обмежимося кількома загальними порадами.

Куплену кавоварку помийте гарячою водою, а якщо вона металева, то вода повинна бути насичена кавою. Як добру трубку, кавоварку слід спочатку «обкурити». Виліть одну-дві перші порції, які можуть мати неприємний запах, і тільки після цього починайте користуватися кавоваркою.

Після приготування напою слід обполіснити кавоварку гарячою водою. Не залишайте в ній гущу. Стежте за тим, щоб

фільтр був у доброму стані. Не рекомендується мити кавбварку тією самою водою, що і звичайний посуд, а також використовувати при цьому миючі засоби і тим більше абразиви та металеві щітки. Волокниста ганчірка і паперова серветка можуть залишити на кавоварці волокна, які потім потраплять у каву. Краще використати з цією метою рушник з щільної тканини. Періодично треба промивати кавоварку підкисленою водою, щоб видалити накип.

*Сервіровка столу* також має неабияке значення. Якщо вірити журналам, то в процедурі подавання чашки чаю англійській королеві у Букінгемському палаці беруть участь сім чоловік. Звичайно, мав рацію Остап Бендер, який говорив, що не треба робити з їжі культу. Проте якщо не брати до уваги крайнощі, то розумна середина полягатиме в тому, що чашка кави, подана вміло і, можливо, трохи урочисто, завжди здається смачнішою і аніскільки не пошкодить ширості застільної бесіди і доброму настрою.

Каву наливають у маленькі кавові чашечки. Гірше, якщо це чайні чашки, і зовсім погано, якщо каву подано у великих кружках чи гранчастих склянках. Звичайно, йдеться про міцну чорну каву. Каву з молоком можна налити і в чайні чашки.

Заведено подавати каву саме у тій посудині, в якій її приготовлено. По чашках каву розливають тут-таки, за столом. Не треба наливати всі чашки відразу. Наповнивши одну чашку, передайте її гостеві. Постарайтеся зробити це так, щоб не турбувати його і, тим більше, не примушувати вставати.

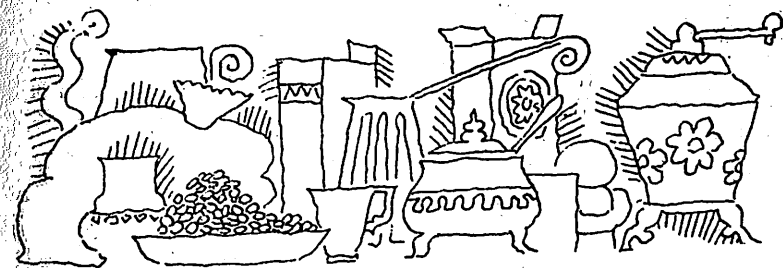
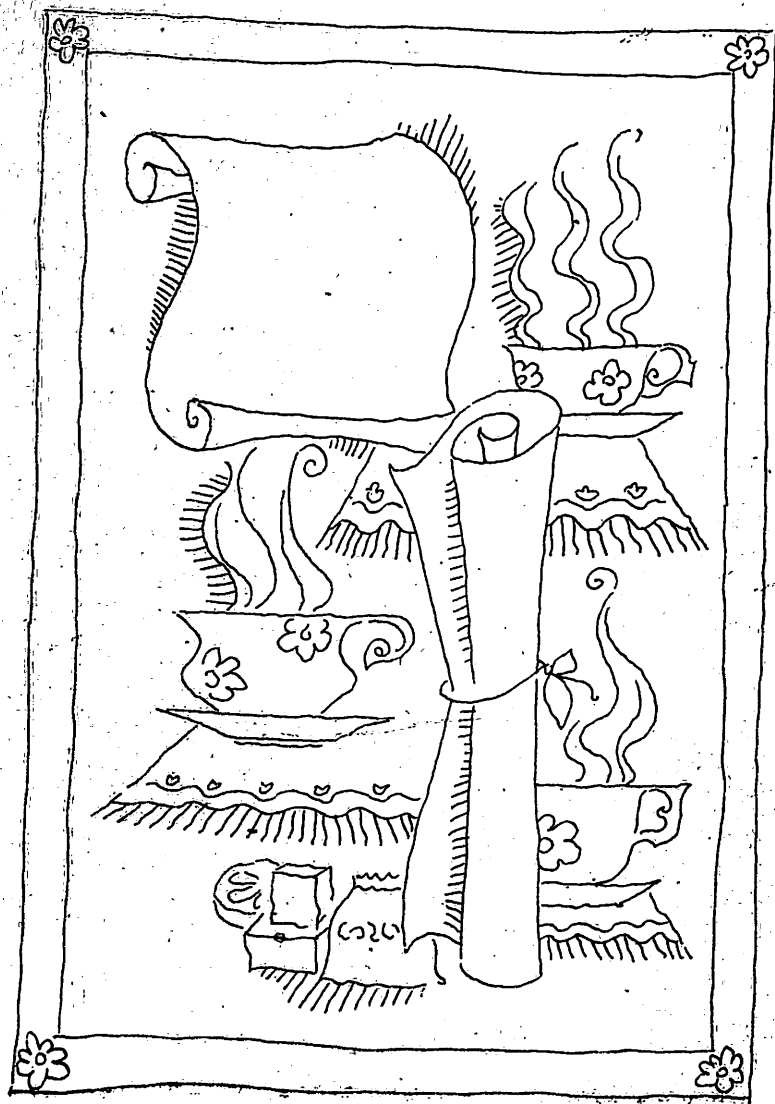
Кавові чашки завжди ставлять на блюдця. Це зручно і для того, хто подає чашку, і для того, хто бере її. І хоча ви захоплені розмовою, рекомендується пам'ятати, що порожню чашку треба поставити знову на блюдце, а не залишати її на будь-якому вільному місці. Не треба також вважати кавове блюдечко попільницею.

Якщо каву приготовлено по-східному, то ні ложок, ні цукру не треба. У всіх інших випадках подають невеликі ложечки, які відповідають за розмірами блюдцям і чашкам. Місце ложки — на блюдці. Роль ложки зводиться у цьому разі тільки

до одного — помішати каву, після чого вона знову займає своє місце на блюдці.

Цукор подають так, щоб кожний міг взяти за своїм смаком. Це може бути цукор-пісок чи рафінад, але найзручніший розчинний цукор, стандартні грудочки якого дозволяють легко визначити необхідну кількість. Для цукру доречно подати невеликі шипці. Якщо їх немає, можна брати цукор рукою, але треба намагатися при цьому не зачіпати інших грудок у цукорниці. В усякому разі не прийнято брати цукор своєю ложкою, до того ж тією, що побувала у каві.

До кави подають печиво, тістечка, торт. Для тих, кому це до вподоби, на тарілці подають лимон. Після обіду до кави можна запропонувати рюмку коньяку, рому або лікеру. Добре поєднується з міцною чорною кавою лікер «Бенедиктин» чи «Шартрез». У цьому разі не забувайте приготувати невеликі рюмки. Нарешті, збоку можна поставити воду з льодом. Запивати каву ковтком холодної води — звичай дуже непоганий.



### РЕЦЕПТИ НА ОСНОВІ НАТУРАЛЬНОЇ КАВИ

#### ГАРЯЧІ КАВОВІ НАПОЇ

Стандартна кава. Почнемо з найпростішого рецепту. Закип'ятіть воду. Кавник добре обполіснить крутим окропом і всипте туди половину приготовленої порції кавового порошку. Залийте каву окропом і щільно закрийте кавник. Хвилини через дві всипте каву, що залишилась, і долийте воду до необхідної пропорції. Не доводячи до кипіння, підігрівайте кавник на вогні. Хвилини через п'ять кава готова.

Співвідношення між водою і кавовим порошком звичайно таке: на 1 л води 50 г кавового порошку або, простіше, одну-дві чайні ложки на стакан води. Треба зауважити, що пропорції у різних країнах неоднакові. Зазначене співвідношення характерне для західноєвропейських країн, в Америці концентрація вища, і зовсім міцній каві віддають перевагу жителі Сходу.

Кава по-східному. Називають її і кавою по-арабськи, і кавою по-турецьки.

Кавові зерна розмелюють у дуже тонкий порошок. Беруть джезvu необхідного розміру (на одну, дві, чотири порції). Кладуть туди цукор і заливають водою. Пропорція така: на 50 г води (маленька кавова чашка) дві грудочки розчинного цукру і повна чайна ложка кавового порошку. Якщо не подо-

бається дуже солодка кава, то цукру можна покласти менше чи обмежитися грудочкою тільки для зм'якшення води: Докладно цей спосіб описано на стор. 7—8.

Цікавим є такий рецепт. У джезві кладуть ложку цукру-піску і, не заливаючи водою, ставлять на вогонь. Цукор під дією тепла набуває коричневого відтінку, в цей момент заливають воду і роблять, як і раніше.

**Кава з молоком.** Каву готують за способом, який вам до вподоби, а потім додають туди молоко. Пропорція залежить від смаку, найчастіше каву і молоко змішують в однаковій кількості. Італійці додають ще пучку тонко меленої кориці.

Не тільки смачну, а й красиву каву з молоком можна приготувати і так: тепле молоко у невеликій кількості наливають тільки на дно чашки, а потім обережно додають каву. Перемішувати не треба — це буде так звана мармурова кава.

**Кава з лимоном.** І в цьому разі все дуже просто. До кави подають шматочок лимона і цукор. В одному з варіантів подають тарілочку з дрібно накришеною лимонною шкіркою.

**Кава по-віденськи.** Готують дуже міцну чорну каву. Потім до кожної чашки з кавою додають зверху чайну ложку вершків, збитих у міксері з невеликою кількістю цукрової пудри і за бажанням з пучкою ванілі. Щоб напій мав красивіший вигляд, вершки зверху посипають дрібно стовченими кришками шоколаду.

**Кава «Нью-Орлеан».** У джезві або невеликій каструлі змішують  $\frac{1}{3}$  дуже міцної кави,  $\frac{1}{3}$  молока і  $\frac{1}{3}$  вершків. Суміш ставлять на вогонь і нагрівають майже до кипіння. Потім розливають по чашках і подають до столу.

**Італійська кава-капуціно.** Ось ще один дуже простий рецепт кави з молоком. Спочатку готують звичайним способом дуже міцну експрес-каву, а потім у кавоварку наливають таку саму кількість молока, і процес повторюють. Розливають по чашках і злегка присипають шоколадною пудрою.

**Кава з какао.** У міцну гарячу каву кладуть цукор, а потім додають какао із згущеним молоком. Зверху в кожну чашку кладуть трохи вершків. Для приготування однієї порції

потрібна чашка дуже міцної кави, дві грудочки цукру, столова ложка какао із згущеним молоком і столова ложка вершків.

**Кава по-яванськи.** Це також кава з какао. Змішують чашку дуже міцної кави з такою самою чашкою какао, приготованого звичайним способом. У кожну чашку додають зверху трохи вершків.

**Кава «Голлівуд».** Готують дуже міцну каву, окремо кип'ятять молоко. Змішують у підходящому посуді какао і цукор, вливають туди частину молока і добре перемішують, а потім додають все молоко, що залишилось. Кидають у суміш пучку солі, ставлять на вогонь і кип'ятять приблизно 10 хв. Знімають з вогню, енергійно збивають до одержання маслянистої, пухлячої маси і тоді поступово додають каву, продовжуючи збивати. Ще гарячий напій розливають по чашках і прикрашають збитими вершками. Можна посипати вершки жареним мигдалем.

Пропорція така: на чотири порції треба взяти дві столові ложки какао, дві столові ложки цукрової пудри, дві чашки молока і дві чашки дуже міцної кави.

**Французька крем-кава.** Кип'ятять близько 0,5 л молока, попередньо змішавши з 150 г цукру. Закипіле молоко знімають з вогню і додають чотири столові ложки вершків. Енергійно збивають і вливають  $\frac{1}{4}$  л міцної гарячої кави. Перемішують і розливають по маленьких чашках.

**Бразильська кава.** Це кава з шоколадом. Для її приготування 150 г плиткового шоколаду кришать на дрібні шматочки і розчиняють у половині чашки міцної гарячої кави. Три чашки гарячого молока додають до суміші, безперервно її збиваючи. Додають цукор за смаком і розливають напій по маленьких чашках, кожну з яких прикрашають чайною ложкою збитих вершків. Рецепт розрахований на приготування чотирьох порцій.

**Кава з коньяком.** До кави інколи подають коньяк. Одні вважають за краще змішати рюмку коньяку з чашкою міцної гарячої кави, інші п'ють коньяк невеличкими ковтками і запивають його кавою.

Існує оригінальніший рецепт. У чашку кави, куди вже покладено цукор, по бічній поверхні ножа обережно виливають столову ложку коньяку так, щоб він залишився на поверхні, і підпалюють. Коли полум'я погасне, напій готовий.

**Мартініканська кави.** Рецепт майже такий, як і попередній. Каву розливають по чашках. Столову ложку з ромом нагрівають над гарячою кавою. Ром підпалюють і виливають у чашку з кавою.

**Кава з лікером.** До міцної гарячої кави подають маленьку рюмку лікеру. Підходять лікери «Бенедиктин», «Шартрез», деякі віддають перевагу «Ванільному». Звичайно, це справа смаку.

Можна також влити у чашку кави дві ложки лікеру і вкинути шматочок лимона.

**Ромова кави.** Для приготування однієї порції беруть  $\frac{1}{4}$  чашки рому і  $\frac{3}{4}$  чашки кави, грудочку цукру. Суміш енергійно збивають і розливають по склянках.

**Кава по-ірландськи.** Чашку прогрівають, наливши туди крутого окропу, потім воду випліскують і витирають чашку насухо. Наливають у чашку дві чайні ложки горілки чи віскі та кладуть одну-дві грудочки цукру. Доливають чашку дуже міцною кавою і на поверхню кладуть дві чайні ложки збитих вершків.

**Палаюча кави.** Напій, приготований за цим рецептом, напивають по-різному: паленка, кавовий брюло. Готують чотири чашки дуже міцної кави, яку слід зберігати гарячою. Тонкими часточками — соломкою нарізають шкірки від одного апельсина і одного лимона. Додають трохи гвоздики й кориці, кількість яких визначають за смаком. Іноді корицю не кладуть.

Невелику каструлю злегка нагрівають на слабкому вогні, кладуть у неї шкірки апельсина і лимона, корицю, гвоздику, наливають чашку коньяку і підпалюють. Обережно: якщо каструля занадто нагріта, полум'я може піднятися високо.

У палаючу суміш наливають гарячу каву, прикривають каструлю кришкою і дають настоятися кілька хвилин. Напій

проціджують і розливають по маленьких чашках. Рецепт розрахований на шість порцій.

**Кавовий грог.** Сухе червоне вино змішують з цукром і кип'ятять, потім додають міцну каву і продовжують кип'ятити ще близько 2 хв. Готовий напій розливають по маленьких чашках. Для однієї порції потрібні чашка міцної кави, половина чашки столового червоного вина, три грудочки цукру.

Грог можна приготувати й так: кладуть у склянку шматочок лимону і ложку цукру. Розтирають цукор з лимоном, а потім додають  $\frac{1}{4}$  склянки горілки і  $\frac{3}{4}$  склянки дуже міцної гарячої кави. Розливають по маленьких чашках.

**Зимова кави.** Цей напій рекомендують взимку при застудних захворюваннях. Готують міцну гарячу каву. Окремо у великій склянці змішують один яєчний жовток і 30 г цукру та додають маленьку рюмку рому. В цю суміш вливають чашку гарячої кави.

#### КАВОВІ ЕСЕНЦІЯ І СИРОП

Познайомимося з рецептами кавових есенцій, які дають можливість будь-коли швидко приготувати не тільки каву, а й різні кулінарні вироби.

**Кавова есенція.** Кладуть у каструльку 50 г цукрової пудри і ставлять на вогонь. Безперервно помішуючи, доводять цукор до світло-коричневого кольору. Розводять його у 2 л води і варять досить тривалий час до одержання густого сиропу. Змішують з сиропом 250 г концентрованої чорної кави. Одержану есенцію розливають по добре вимитих й прогрітих пляшках і закупорюють.

Існує й інший спосіб. У 1 л киплячої води варять протягом 15 хв 150 г обжареної меленої кави. Знімають з вогню і додають 400 г цукрової пудри, проціджують і розливають по пляшках.

У вигляді есенції кави може зберігатися тривалий час. Для приготування кавового напою досить розбавити одну-дві чайні ложки есенції у чашці гарячої води чи молока.



**Кавовий сироп.** Для приготування сиропу беруть 200 г меленої кави і 750 г цукру. З кавового порошку готують дуже міцну каву — трохи більше 0,5 л. У невеликій кількості води розчиняють цукор, додають у каву і знову ставлять на вогонь. Готовність сиропу легко перевірити по краплі, кинутій у стакан з холодною водою. Якщо крапля падає у воду, зберігаючи форму, сироп готовий. Розчин охолоджують і наливають у пляшку. Кавовий сироп приємно пити з холодною водою у спеку.

### ХОЛОДНІ КАВОВІ НАПОЇ

Чашку гарячої кави добре випити після обіду. А в жаркий сонячний день, коли мучить спрага, дуже приємні холодні кавові напої. Для приготування багатьох напоїв потрібний мінімальний час, особливо якщо в запасі є кавова есенція або розчинна кава.

**Кавовий лід.** Готують міцну каву, додають цукор і після остигання заливають у форму, призначену для заморожування води у морозилці холодильника. Після того як кава замерзне, її розламають на шматки, кладуть у склянку і заливають холодною водою. Можна використати газовану воду з сифона.

**Кава з газованою водою.** У склянці швидко змішують три столові ложки кавового сиропу і дві-три столові ложки вершків. Стакан заповнюють газованою водою і зверху кладуть ложку морозива.

**Холодна кава з молоком.** Беруть склянку дуже холодного молока, дві столові ложки кавового сиропу і дві столові ложки морозива. Суміш виливають у міксер і збивають. Напій розливають по склянках, в які також можна покласти невеликий шматочок льоду. Рецепт розрахований на одну порцію. Треба зазначити, що і в цьому і в інших рецептах кавовий сироп можна замінити розчинною кавою або просто міцною холодною кавою.

**Холодна кава з варенням.** На одну порцію у половині склянки холодної кави розводять чайну ложку смородинового

варення і столову ложку цукру. Напій проціджують і розливають по склянках.

**Збита кава.** Змішують чашку міцної холодної кави, дві столові ложки згущеного молока і пучку ванілі. Суміш виливають у міксер і збивають. Розливають по склянках, куди додають по шматочку льоду.

**Болгарська холодна кава.** Добре змішують чашку кефіру, чашку міцної кави, п'ять грудочок цукру і столову ложку вершків. Розливають суміш по чашках і на якийсь час ставлять їх у морозилку холодильника.

**Холодна шоколадна кава.** Для чотирьох порцій напою беруть чотири часточки шоколаду, 0,5 л міцної холодної кави, 100 г цукру, три столові ложки вершків, пучку кориці. Шоколад розчиняють у кількох ложках теплої води, додають каву, цукор, вершки та корицю, ретельно перемішують і ставлять на якийсь час у холодильник.

**Кава з льодом.** Для приготування однієї порції потрібна чашка міцної кави, чотири грудочки цукру, ложка збитих вершків і 1/3 чашки товченого льоду. У каву кладуть цукор, охолоджують, а потім разом з льодом енергійно збивають у шейкері або електричною збивалкою. Наливають у склянку і зверху кладуть збиті вершки.

**Кава збита з морозивом.** Для однієї порції потрібна половина склянки холодної міцної кави і приблизно дві столові ложки морозива (краще взяти ванільне морозиво). Змішують каву з морозивом, збивають у міксері і подають до столу. Можна додати шматочок льоду.

**Холодна віденська кава.** Рецепт приваблює швидкістю приготування. До склянки води з холодильника додають дві чайні ложки розчинної кави і столову ложку молока. Все це змішують і збивають у міксері. Розливши по склянках, зверху кладуть збиті вершки, а якщо ви поспішаєте, їх можна не збивати. Напій повинен бути дуже холодним, тому перед поданням до столу його слід поставити у холодильник.

**Холодна збита кава.** Ще один «швидкий» рецепт. На чотири порції беруть чотири великих шматки льоду, дві столбви

ложки молока, столову ложку розчинної кави і столову ложку води. Все це змішують і збивають у шейкері або електричною збивалкою і відразу ж подають до столу.

**Швидка кава-гласе.** Для чотирьох порцій добре змішують чотири столові ложки вершків, чотири столові ложки згущеного молока, півтори чайні ложки розчинної кави і склянку води. Додають  $\frac{1}{2}$  склянки товченого льоду, збивають і розливають по склянках. У кожному склянці можна покласти по шматочку льоду.

**Мигдальна кава.** Півтори чашки міцної холодної кави, три грудочки цукру, чайну ложку товченого мигдалю і чайну ложку рому збивають у шейкері або електричною збивалкою. Напій розливають по склянках, додаючи у кожному шматочок льоду.

**Холодна кава з коньяком.** Змішують половину чашки міцної холодної кави, дві столові ложки какао із згущеним молоком і чайну ложку коньяку. Суміш збивають у шейкері або електричною збивалкою. Напій розливають по склянках і кладуть шматочок льоду.

**Холодна кава по-бразильськи.** Змішують чашку чорної холодної кави, дві столові ложки рому, дві столові ложки цукрової пудри, столову ложку вершків, часточку лимона і пучку ванілі. Все це збивають у шейкері або електричною збивалкою, розливають по склянках, додають лід.

**Кава-сюрприз.** Для чотирьох порцій слід узяти столову ложку розчинної кави, чайну ложку какао, дві великі склянки холодної перевареної води, шість столових ложок згущеного молока і половину склянки рому. Всі складові ретельно змішують, напій подають до столу дуже охолодженим. Переваги рецепту в швидкості приготування.

**Холодна кава з лікером.** Для однієї порції беруть чотири столові ложки згущеного молока, склянку міцної холодної кави, столову ложку ванільного лікеру. Всі складові добре змішують, збивають у шейкері або електричною збивалкою. Напій подають до столу дуже охолодженим.

## КАВОВІ КОКТЕЙЛІ

На основі натуральної кави легко приготувати багато смачних коктейлів.

**Простий кавовий коктейль.** Змішайте один яєчний жовток, три столові ложки дуже міцної кави, столову ложку молока і ложку сметани. Всю цю суміш протягом 30 сек збивають у міксері і відразу ж подають до столу.

**Ромовий коктейль.** Готують три чашки дуже міцної кави. Доки кава не остигла, до неї додають чашку рому і шість грудочок цукру. Охолоджують і протягом 3—4 хв енергійно збивають. Суміш розливають по бокалах і додають лід.

**Італійський коктейль.** Беруть половину чашки дуже міцної кави, столову ложку згущеного молока, половину яєчного жовтка і  $\frac{1}{2}$  склянки вермуту, часточку лимона, пучку кориці і товчений лід. Всі складові збивають у шейкері або електричною збивалкою. Напій подають до столу відразу ж після приготування.

**Фліпп-кава.** Щоб приготувати склянку коктейлю, беруть чайну ложку цукрової пудри, яйце, столову ложку згущеного молока, рюмку портвейну і рюмку лікеру. Потім додають ложку розчинної кави і столову ложку товченого льоду. Збивають у шейкері або електричною збивалкою і відразу ж подають до столу.

**Бразильський коктейль.** Для однієї порції потрібна столова ложка коньяку, дві столові ложки рому, столова ложка вершків, чайна ложка розчинної кави і столова ложка товченого льоду. Все це ретельно перемішують і збивають у шейкері або електричною збивалкою. Подають до столу відразу ж після приготування.

**Кавовий коктейль з коньяком.** Бокал приблизно на одну третину заповнюють товченим льодом і додають туди одну чайну ложку цукрової пудри, один жовток, рюмку солодкого вина, рюмку коньяку та рюмку кавового лікеру. Все це ретельно перемішують і збовтують, а потім проціджують у склянку. Зверху можна за бажанням насипати трохи кориці.

**Вермут-кава.** Беруть  $\frac{1}{2}$  склянки холодного молока, чайну ложку розчинної кави, рюмку вермуту і столову ложку товченого льоду. Все це перемішують, дуже швидко збивають і відразу ж подають до столу.

#### КАВОВІ ЛІКЕРИ

Тепер наводимо кілька рецептів лікерів, у яких використовується натуральна кави.

**Кавова настойка.** Потрібно 125 г добре обжареної кави у зернах, 0,5 л спирту, 300 г цукру і 1,5 л води. Зерна грубо товчуть у ступці, потім їх кладуть у спирт і настоюють 8 днів. Цукор розчиняють у воді. Обидва розчини змішують і витримують ще три дні. Після цього напій фільтрують і розливають по пляшках.

Зручніше розчинити цукор у підігрійтій воді, але перед змішуванням її необхідно повністю охолодити.

**Кавовий лікер.** У ступці товчуть 150 г обжарених кавових зерен, потім ці кришки засипають у сулію з 1,5 л спирту, додають туди пучку ванілі і настоюють 8 тижнів. Готують сироп з 750 г цукру і 1 л води. Коли сироп остигне, до нього додають перший розчин і ретельно проціджують спочатку крізь густе сито, а потім крізь марлю.

**Кавовий лікер з ваніллю.** Спочатку готують дуже міцний напій кави (200 г порошку на  $\frac{3}{4}$  л води). Готують сироп з 850 г цукру і  $\frac{3}{4}$  л води, причому додають туди трохи ванілі. Каву і сироп охолоджують, зливають їх разом. Виймають з напою паличку ванілі і додають 1 л чистого спирту. Через три-чотири дні напій фільтрують і розливають по пляшках. Чим довше такий лікер зберігається у пляшках, тим кращий він стає.

Інший варіант кавового лікеру такий: трохи ванілі настоюють протягом восьми діб у 0,5 л чистого спирту. Потім готують сироп (1 кг цукру на 750 г води) і міцний напій кави (100 г порошку на 250 г води). Охолоду каву та сироп змішують і виливають у спирт. Ваніль виймають, напій ретельно збовту-

ють, розливають по пляшках і щільно їх закупорюють. Лікер буде готовий через два-три місяці.

**Кавовий лікер з молоком.** У 1 л чистого спирту вісім днів настоюють 200 г кавового порошку і пучку ванілі. Час від часу розчин необхідно збовтувати. Настояний розчин проціджують спочатку крізь густе сито, а потім крізь фільтрувальний папір. Додають до розчину дві склянки сирого молока, склянку чистої води і 1 кг 800 г товченого цукру. Після чотирьох-п'яти днів фільтрують. Утвориться темно-коричнева прозора настойка.

**Лікер-44.** Беруть два апельсини і ножем у шкірці прорізують невеликі отвори так, щоб між шкіркою і м'якоттю можна було покласти кавове зерно. У кожний апельсин кладуть по поверхні 11 зерен. Апельсин із зернами вкидають у велику скляну банку, заливають 1 л горілки і додають 22 грудки цукру й трохи ванілі. Банку герметично закупорюють. Напій настоюється 44 дні. Час від часу банку необхідно струшувати, щоб перемішувався цукор. Після закінчення зазначеного строку банку відкупорюють, апельсин віджимають у напій, а весь напій ретельно проціджують.

#### КОНДИТЕРСЬКІ ТА КУЛІНАРНІ ВИРОБИ З ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНОЇ КАВИ

Вони дуже різні за своїм характером, об'єднує їх тільки те, що їхній смак і аромат утворюються натуральною кавою.

**Масляний кавовий крем.** У маленькій каструльці змішують одне яйце і 100 г цукру. Ставлять каструльку на вогонь тільки для того, щоб розтанув цукор (суміш не повинна згорнутись). Збивають 200 г масла. Потрохи додають його в охолоджену суміш. Далі додають дві столові ложки кавового екстракту. Замість нього можна взяти дуже міцну каву або розчинити дві столові ложки розчинної кави у двох столових ложках води. Такий крем використовують для тістечок і тортів.

Рецепт може бути і такий: на слабкому вогні або над паром варять три жовтки, 150 г цукрової пудри і чотири столові ложки міцної чорної кави. Суміш весь час перемішують; коли

вона загусне, знімають з вогню, охолоджують і добре перемішують з 200 г збитого масла.

**Англійський кавовий крем.** Змішують чотири жовтки і 150 г цукру, збивають їх кілька хвилин. Потрохи додають у суміш гаряче молоко, продовжуючи збивати. Ставлять на дуже слабкий вогонь, безперервно помішуючи і, коли суміш загусне, знімають з вогню при перших ознаках закипання. У достатньо загустий крем додають столову ложку розчинної кави, ретельно перемішують і охолоджують.

Існує і такий варіант. 125 г цукрової пудри розтирають з чотирма жовтками. У суміш вливають склянку міцної кави і склянку молока, після чого її проціджують крізь густе сито. Потім підігрівають на слабкому вогні і знову проціджують. Можна додати дві чайні ложки крохмалю, розведеного з цукром.

Крем використовується для тістечок і тортів, для намазування бісквітів.

**Кондитерський кавовий крем.** У каструлі змішують 50 г муки, 125 г цукрової пудри, чотири яєчних жовтки і заливають все це 0,5 л киплячого молока, у якому попередньо розчинені столова ложка розчинної кави і ваніль. Все це добре перемішують, ставлять на вогонь і дають закипіти. Знявши з вогню, додають 30 г масла і охолоджують.

Такий крем годиться для начинювання еклерів, здобних булочок, для намазування тартинок.

**Кавові сандвічі.** 100 г плиткового шоколаду розчиняють у трьох столових ложках теплої води. Додають столову ложку масла і чайну ложку розчинної кави і все це добре змішують. Цей крем намазують на бісквітне печиво і зверху прикривають іншим. Перед поданням до столу сандвічі треба охолодити.

**Кавовий мус.** Для виготовлення шести порцій беруть 200 г холодних вершків, додають до них дві столові ложки льодяного молока і збивають. Окремо збивають чотири яєчних білки, поступово додаючи до них 150 г цукру. Додавши дві чайні ложки кавової есенції (або чайну ложку розчинної кави), обережно змішують обидві суміші. Перед поданням до столу мус охолоджують у холодильнику.

**Кавовий крем з вафлями.** Беруть чотири яйця і відділяють білки від жовтків. Жовтки змішують з чотирма ложками цукру і добре збивають. Додають чотири чашки дуже міцної кави. Окремо збивають білки і потім обережно змішують обидві суміші. Поділяють на порції і кожну з них прикрашають вафлями.

**Кавовий крем-желе.** Добре розтирають шість столових ложок цукру з шістьма яєчними жовтками і додають три склянки дуже міцної кави з молоком. Ставлять суміш на слабкий вогонь і підігрівають, не доводячи до кипіння. Коли суміш достатньо загусне, її знімають з вогню, додають 5—10 г розведеного в невеликій кількості води желатину і перемішують до повного охолодження. Крем розливають по невеликих чашках і ставлять у холодне місце. Перед поданням до столу кожну порцію можна прикрасити збитими вершками з цукром.

**Крем-желе з апельсиновими шкірками.** Змішують 250 г вершків, дві столові ложки молока і три столові ложки цукру. Суміш збивають до мусоподібного стану. Потім нарізають маленькими шматочками 100 г зацукрованої шкіри апельсина. Близько 5 г желатину, розчиненого у невеликій кількості води, вливають у чашку дуже міцної кави і все це змішують з попередньою сумішшю. Крем розливають у невеликі індивідуальні форми і охолоджують близько години.

**Холодний кефір з кавою.** Потрібно дві склянки кефіру, 100 г цукру, одну столову ложку вершків і одну столову ложку розчинної кави. У підходячому посуді збивають кефір, потім додають вершки, цукор і каву. Все це добре перемішують, розливають по чашках і охолоджують.

**Кавова манна каша.** Кип'ятять 0,5 л молока, додають ту саму кількість цукру, дві чайні ложки розчинної кави і засипають потроху п'ять столових ложок манної крупи. Добре перемішуючи, варять 8—10 хв. Знімають з вогню, додають три столові ложки цукрової пудри. Кашу подають до столу холодною.

Замість розчинної кави можна використати міцну натуральну каву, зменшуючи при цьому відповідно кількість молока.

**Кавові тістечка з манної крупи.** Готують кавову манну кашу так, як це зазначено у попередньому рецепті. Після цього додають до каші три яєчних жовтки і дуже добре перемішують. Збивають три білки до одержання густої піни і обережно приєднують до попередньої суміші. Масу викладають на тарілку або поділяють на окремі порції.

**Кавовий рис.** Добре промивають 225 г рису і варять його у киплячій воді близько 3 хв. Одночасно кип'ятять 0,75 л молока. Воду, в якій варили рис, зливають, а сам рис засипають у кипляче молоко і повільно варять приблизно 10 хв. Знімають з вогню, додають 18 грудочок цукру і дві столові ложки розчинної кави, добре перемішують. Потім кладуть у масу два яєчних жовтки і злегка підігривають на вогні, не даючи, однак, закипіти.

До столу рис подається холодним, можна прикрасити його збитими вершками. За бажанням розчинна кава замінюється склянкою дуже міцної натуральної кави, при цьому відповідно зменшується кількість молока.

**Кавове суфле.** Десять столових ложок масла кладуть у каструлю і розтоплюють. Додають вісім повних ложок муки і суміш продовжують нагрівати, помішуючи дерев'яною ложкою. Через кілька хвилин знімають з вогню, додають трохи холодного молока і пучку солі. Все це перемішують, доки суміш не загусне, а тоді каструлю знову ставлять на 2 хв на вогонь. Потім додають одну столову ложку кавового екстракту (або розчину кави у необхідній пропорції) і шість столових ложок цукрової пудри. Беруть п'ять яєць, відділяють білки від жовтків. Жовтки додають до раніше приготованої суміші і добре збивають. Окремо збивають білки і обережно додають до всієї суміші.

Маслом намазують форму чи кілька невеликих форм і, наповнивши їх до половини сумішшю, ставлять у достатню гарячу піч. До столу подають відразу ж після приготування.

**Кавовий пудинг.** Беруть 100 г вершкового масла і, розтопивши його на вогні, додають 200 г злегка піджареної муки. Безперервно перемішуючи, заливають 0,5 л киплячого молока.

Суміш кип'ятять, а потім, злегка охолодивши, додають 20 г меленої кави, 150 г цукру і вісім жовтків.

Окремо збивають вісім білків разом з 50 г цукру та ваніліном і обережно змішують з першою масою. Приготованим тістом на  $\frac{3}{4}$  заввишки заповнюють змазану маслом форму для пудингу. Форму ставлять у каструлю з киплячою водою.

До столу пудинг подається з підливою, приготованою так. Добре перемішують 100 г цукру, два яєчних жовтки, 30 г муки, 100 г холодного молока і трохи ваніліну.  $\frac{1}{2}$  склянки молока і  $\frac{1}{2}$  склянки міцної чорної кави ставлять на вогонь і, безперервно помішуючи, додають першу масу. Дають закипіти і, знявши з вогню, обережно змішують з піною попередньо збитих двох яєчних білків.

**Горіхові шматочки до кави.** Беруть 120 г цукру, п'ять жовтків,  $\frac{1}{2}$  пачки ванільного цукру. Перемішують близько півгодини до одержання пінявої маси. Продовжуючи перемішувати, додають дві столові ложки міцної кави, 100 г січених грецьких горіхів, дві столові ложки товчених сухарів і  $\frac{1}{2}$  пачки порошку для печива. Окремо збивають п'ять білків і додають до першої маси. Суміш викладають у змазану маслом і присипану мукою довгу форму. Ставлять у гарячу піч і випікають до появи рум'яної кірочки. Готовий батон розрізають на тонкі шматочки і посипають ванільним цукром.

**Здобні рогаики до кави.** У кількох ложках молока розводять 15 г дріжджів, додають 70 г цукру. Опару змішують з 200 г муки, 70 г вершкового масла і одним яйцем. Вимішують тісто і ставлять у тепле місце. Коли тісто підійде, скачують з нього палички товщиною в палець, сплітають по дві у джгутики і згортають у ріжки, кільця тощо. Укладають на змазаний маслом лист. Поверхню ріжків змазують яєчним жовтком і посипають горіхами.

**Кавовий торт.** Збивають п'ять яєчних білків.  $\frac{1}{2}$  склянки дуже міцної кави варять з 280 г цукру до одержання густої маси. Піну білків змішують з гарячою кавою, енергійно збиваючи. Додають п'ять жовтків і 170 г муки, добре перемішують і заливають у форму для випікання тортів, попередньо змазавши

її маслом і посипавши мукою. Випікають при середній температурі печі.

Остиглий торт розрізають по горизонталі на кілька шарів, начиняють англійським кавовим кремом, рецепт якого наведено вище, і ним же глазурують.

**Кавове морозиво.** Чотири яєчних жовтки добре розтирають з 250 г цукру, доливають три склянки міцної кави з молоком і ставлять на вогонь. Постійно перемішуючи, доводять до кипіння. Знімають з вогню і, продовжуючи помішувати, чекають, поки маса повністю охолоне. Виливають суміш у морозеницю і заморозують. Подаючи морозиво до столу, добре прикрасити його поверхню піною із збитих вершків.

**Морозиво по-льєжськи.** Для приготування шести порцій розвести три столові ложки розчинної кави у трьох столових ложках окропу.  $\frac{1}{2}$  склянки цукру-піску розчиняють у  $\frac{1}{4}$  склянки води і підігрівають у каструлі доти, поки при вийманні виделки з маси не витягатимуться нитки. Розтирають чотири яєчних жовтки і поступово тоненьким струмочком доливають до них цукровий сироп, продовжуючи збивати. Коли маса загусне, вливають каву, добре розмішують і приєднують дві склянки попередньо збитих вершків. Виливають у форму і ставлять у морозилку. Тільки-но поверхня маси починає холонути, виймають з морозилки і збивають протягом 1 хв. Розливають ложкою по формочках і ставлять у холодильник.

**Експрес-морозиво.** Банку згущеного молока змішують з  $\frac{1}{4}$  л міцної, ще теплої кави. Коли суміш у достатній мірі остигне, її заливають у форму для заморожування і ставлять у морозилку. Подають у чашках і прикрашають вафлями чи печивом.

**Кавова карамель.** Вісім столових ложок цукру-піску і п'ять столових ложок масла кладуть у каструлю і ставлять її на вогонь. Підігрівають протягом 10 хв, добре перемішуючи. Потім додають склянку дуже міцної кави і склянку вершків. Добре перемішують і варять протягом 10 хв. Тим часом намазують вершковим маслом якусь гладку поверхню, на якій остигатиме суміш. Готовність суміші легко перевірити, капнувши краплю

її у склянку з холодною водою. Якщо крапля не розтечеться, суміш готова. Її виливають з каструлі на підготовлену поверхню і розрізають ножом на квадратики.

**Кавові трюфелі.** На слабкому вогні розтоплюють 100 г молочного шоколаду, змішують з столовою ложкою масла і столовою ложкою згущеного молока. Все це перемішують для одержання однорідної маси. Знімають каструлю з вогню і кладуть туди яєчний жовток, чайну ложку розчинної кави, швидко перемішуючи. Коли суміш трохи остигне, згортають з неї кульки, поверхню яких покривають какао.

Якщо треба, щоб трюфелі постояли кілька днів, слід тримати їх у холодильнику.

## ЗМІСТ

ТРЕБА ДЕЩО ЗНАТИ Й УМІГИ . . . . .	5
Все дуже просто... . . . . .	5
Як це роблять . . . . .	6
Кавоварки . . . . .	9
Чудове дерево . . . . .	12
Плоди достигли . . . . .	14
Обжарювання кавових зерен . . . . .	15
Помел . . . . .	17
Якою буває кава . . . . .	19
Кава з точки зору хімії . . . . .	21
Кава з точки зору медицини . . . . .	24
Кава без кофеїну . . . . .	28
Розчинна кава . . . . .	30
Звідки пішла кава . . . . .	32
Виробництво і споживання кави . . . . .	35
Як готувати і подавати каву . . . . .	38

РЕЦЕПТИ НА ОСНОВІ НАТУРАЛЬНОЇ КАВИ . . . . .	43
Гарячі кавові напої . . . . .	43
Кавові есенція і сироп . . . . .	47
Холодні кавові напої . . . . .	48
Кавові коктейлі . . . . .	51
Кавові лікери . . . . .	52
Кондитерські і кулінарні вироби з вико- ристанням натуральної кави . . . . .	53

НИКОЛАЙ НИКОЛАЕВИЧ ПУЧЕРОВ

ВСЕ О КОФЕ

(На українском языкe)

Друкується за постановою Редакційної колегії  
науково-популярної літератури АН УРСР

Редактор С. М. Хазанет.  
Художній редактор В. П. Кузь.  
Оформлення художника Є. В. Полова  
Технічний редактор С. Г. Баранова.  
Коректор Н. О. Луцька.

Здано до набору 26.IV. 1973 р. Підписано до друку 27.VII. 1973 р. БФ 01496. Зам. № 3—1134. Вид. № 143. Тираж 62 000. Папір № 2. 70×108<sup>1/2</sup>. Умовн. друк. арк. 2,80. Облік-вид. арк. 2,89. Ціна 10 коп.

Видавництво «Наукова думка», Київ-4, вул. Репіна, 3.

Головне підприємство республіканського виробничого об'єднання «Поліграфкнига» Держкомвидав УРСР, Київ, Довженка, 3.

Надруковано в Обласній книжковій друкарні Львівського обласного управління в справах видавництва, поліграфії і книжкової торгівлі. Львів, Стефанька, 11. Зам. 2033.

У видавництві «Наукова думка» незабаром вийдуть друком науково-популярні видання, розраховані на широке коло читачів:

Бугаєвич І. В. Колекціонування. Серія «У вільний час». 55 коп.

Автор — кандидат педагогічних наук і відомий філокартист — на основі власного 25-річного досвіду описує колекціонування традиційних матеріалів: поштових марок та листівок, монет, екслібрисів, значків, сірникових етикеток та ін. Книга, що є першим виданням такого типу на Україні, допоможе збирачам орієнтуватися в різних видах колекціонування, подає поради в систематизації й методиці збирання, пропонує великий пізнавальний матеріал.

Молдавська С. І. Нервова система і ваша професія. 25 коп.

Щороку перед мільйонами юнаків і дівчат постає питання: «Якій професії присвятити життя?»

Чи завжди правильно обирається фах? Чи відповідає він індивідуальним нейрофізіологічним особливостям людини? Які професії вимагають особливого емоційно-вольового напруження? Чи можна компенсувати певні вади нервової системи (слабу рухливість, переважання гальмування чи збудження)?

Про всі ці проблеми йдеться у пропонованій книзі, написаній просто й захопливо.



**Приходько С. М. Дивосвіт кактусів. 65 коп.**

Вирощуванням кактусів захоплюються численні квітникарі-аматори. Їх приваблює різноманітність форм та декоративний вигляд цих прихідців із далеких земель, невивагливість стосовно догляду.

Про кактуси та інші сукулентні рослини, їхню історію, пов'язані з ними легенди розповідається в цій книзі. Авторка подає чимало корисних порад щодо культивування кактусів у домашніх умовах.

У книзі багато кольорових та чорно-білих ілюстрацій.

**Романова Л. С. Життя плазунів. 55 коп.**

Змії, черепахи, ящірки, крокодили... Усі вони «родичі» — плазуни; родовід котрих сягає у глибини доісторичних часів.

Хто ж вони насправді, ці загадкові істоти, яких так часто людська уява оточує всілякими забобонами? Яку роль відіграють у житті природи? Яке місце належить їм у тваринному світі? Яке значення мають вони для людини?

Автор цікаво й загальнодоступно відповідає на ці та багато інших питань. Велику увагу приділено проблемі охорони плазунів, хижацьке винищення яких поставило багато видів на край загибелі. Читач переконається, що переважна більшість плазунів — то наші помічники, що великим є господарське значення багатьох з них, що повне їх зникнення непоправно збіднить світ живого.

Попередні замовлення на ці видання приймають всі книжкові магазини, книготоргів, споживчої кооперації, «Книга — поштою», а також безпосередньо магазин «Наукова думка» (252001, Київ-1, вул. Кірова, 4), який після виходу книги з друку надішле її Вам післяплатою.