

КТО И КОГДА ПРИДУМАЛ КОФЕ?

Считается, что открыли тонизирующие свойства кофе эфиопы в 850 году н.э. Но о том, как правильно использовать, чтобы наслаждаться вкусом, догадались не сразу: первое время употребляли только ягоды; чуть позже начали готовить

напиток из сырой мякоти; и только в XII веке появился рецепт с кофейными зернами, правда, сырыми; прошло еще столетие, зерна начали сушить, обжаривать и измельчать, заливали водой, кипятили и настаивали. Процесс мог занимать до нескольких часов. Хорошо, что сегодня автоматические



кофемашины готовят напиток буквально за мгновение. Кофе — настоящий источник энергии в вашей чашке. А еще это прекрасная возможность ненадолго отвлечься от рабочих проблем, чтобы вернуться к ним со свежими решениями. В 1906 году американский изобретатель Джордж Констант Вашингтон изобрел растворимый кофе. Nescafe стала первой широко известной маркой растворимого кофе.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ПРО КОФЕ

- Первая кофейня появилась в Стамбуле около 5 веков назад. Она сразу заработало репутацию места, где собираются недовольные властью.**
- В 1675 году по этой причине английский король Карл II попытался запретить посещение кофеен. Его поддержали женщины, недовольные тем, что семейным обязанностям их мужья предпочитают встречи за чашкой кофе. Но указ, вызвавший массу негодований, так и не был реализован.**

- «Флориан» - самая старая кофейня Италии, расположенная в Венеции на Площади Сан Марко. Открытая в 1720 году, она работает до сих пор.

С ЧЕМ МОЖНО ПИТЬ КОФЕ?

- Алкоголь. Несколько капель алкогольного напитка способны преобразить вкус кофе. Выбор алкоголя зависит от страны.

Например, в Мексике в кофе добавляют текилу. Алкоголь позволяет не только повысить «градус» кофейного напитка, но и придать пикантности.

- Шоколад и сладкие напитки. На данный момент существует множество сладких сиропов с разными вкусами. Сахар также может заиграть яркими красками. Его добавляют в сухую турку и прогревают до появления карамельного аромата. Можно еще



использовать сахар кубиками или натуральный коричневый. Шоколад — одно из самых популярных добавлений. Он может сделать вкус более нежным, так и предать ему горечь.

- Экзотика. Кофе отлично дополняют фрукты. Туда добавляют не только их сок, но и кусочки самих фруктов. В некоторых странах для приготовления кофе используют лесные и садовые ягоды. В кофейный напиток часто еще используют и орехи. Их перетирают и поджаривают. Добавляются они непосредственно на стадии варки напитка в турке.

- Классика. Самым традиционным дополнением считаются сливки и молоко. Они смягчают вкус кофе и убирают горечь.

Использование молока уменьшает негативное влияние на организм человека. Сливками можно украсить поверхность напитка и сделать его похожим на десерт.