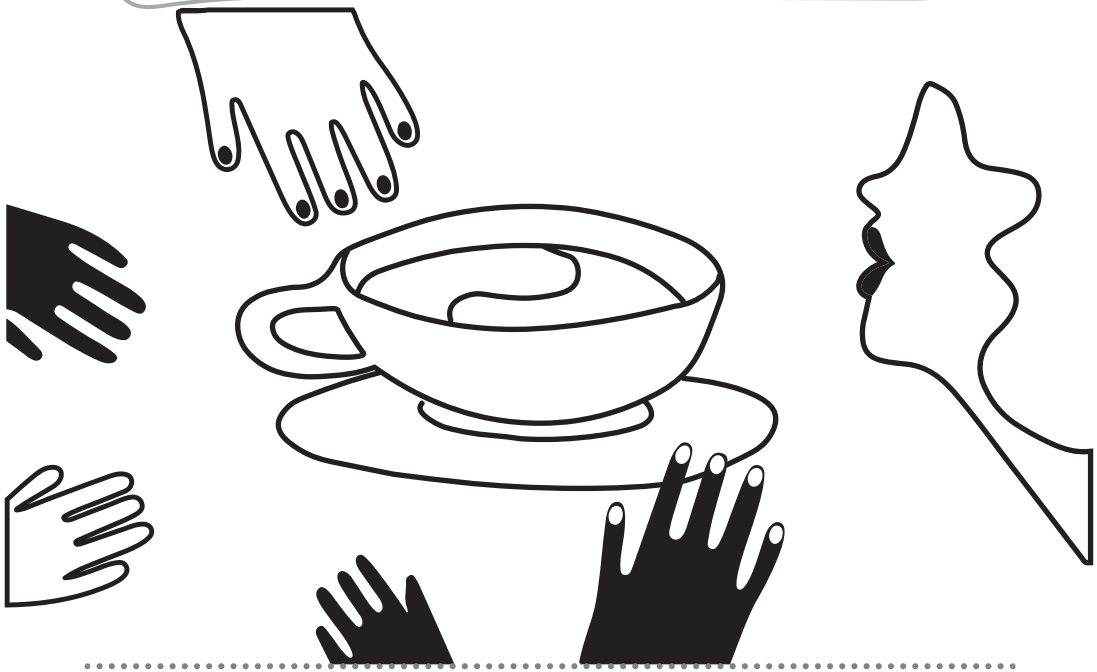
ПОЧЕМУ ЛЮДИ ВЛЮБЛЯЮТСЯ В КОФЕ?



Любовь к кофе — это пылкая страсть, когда не можешь и дня прожить в одиночестве. В кофе содержится небольшое количество кофеина, который позволяет пробудить нервную систему и тем самым улучшить наше самочувствие и настроение, особенно утром. Также он уникален по вкусу и очень запоминается (каждый из вас помнит свою первую чашку кофе, не правда ли?).

В чашке эспрессо примерно 18-20 г кофе. Если посчитать, сколько это зернышек, получится 144. В одной ягоде два зерна, то есть это 72 ягоды, которые были собраны вручную! А теперь представьте масштабы: когда на полках в кофейне стоят десятки килограммов кофе, сколько в них ручной работы? Это вдохновляет и позволяет по-другому увидеть свою любимую чашку кофе.

ТРИ ВОЛНЫ РАЗВИТИЯ КОФЕЙНОЙ ИНДУСТРИИ

Долгое время кофе был дорогим продуктом для узкого круга людей. Что неудивительно, учитывая его экзотическое происхождение и длинный путь производства. Во время первой волны кофе довольно низкого качества пили в кофейнях и дома. В ту пору он рассматривался как источник кофеина, о вкусе напитка особо не думали.

Вторая волна наступила с эволюцией эспрессо-машин, началом рекламных кампаний крупных производителей кофе, с появлением и расцветом больших кофейных сетей. Кофе начали рассматривать как продукт, способный доставлять гастрономическое удовольствие. Люди научились понимать разницу между арабикой и робустой, различать вкус кофе из разных стран. Кофейные напитки на основе эспрессо стали разнообразными. Сам эспрессо набрал вкус и объем, потому что в напитки начали добавлять больше молока.

Третья волна началась в 1990-е в США, Скандинавии, Австралии, Новой Зеландии и захлестнула весь мир. Компании третьей волны готовят кофе как напиток, полный тонких оттенков вкуса — уникальных в зависимости от региона произрастания, способа обработки и обжарки. Главные принципы — полный контроль за качеством продукта на всех стадиях производства, налаживание прямых связей между фермером, обжарщиком и бариста. Изобретение новых способов заваривания, раскрывающих природный потенциал кофе, пришлось на наши годы.

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

РЕЦЕПТЫ ОТ БАРИСТА «ДАБЛБИ»

КАППИНГ

(ЭТО МЕТОД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОЦЕНКИ КОФЕ): МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ «ЗОЛОТОЕ» СООТНОШЕНИЕ 60 Г КОФЕ НА 1 Л ВОДЫ, ПОЭТОМУ РАССЧИТАТЬ, СКОЛЬКО КОФЕ НУЖНО НА ВАШУ ЛЮБИМУЮ ЧАШКУ, ПРОСТО. ЗАЛИВАЕМ СВЕЖЕМОЛОТЫЙ КОФЕ (ПОМОЛ ПОХОЖ НА ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР) ГОРЯЧЕЙ, НО НЕ КИПЯЩЕЙ ВОДОЙ ДО КРАЕВ. ЖДЕМ 4 МИНУТЫ. ПОСЛЕ ЛОМАЕМ ОБРАЗОВАВШУЮСЯ КОРОЧКУ ЛОЖКОЙ, НЕМНОГО ЖДЕМ, КОГДА ЧАШКА ОСТЫНЕТ, – И МОЖНО ПИТЬ! ПРОСТО И ВКУСНО.

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ПН ВТ СР ЧТ ПТ СБ ВС

ЭТО ВАЖНО...