

Содержание

9	Введение
11	Часть первая: Об эспрессо
12	Эспрессо в обратном порядке
13	Настройка помола без таймера
15	Семь советов по работе с эспрессо
17	Любовь и ненависть к эспрессо
21	Что мы знаем о профилировании давления?
24	Продолжение размышлений о профилировании давления
31	Подготовка кофемашины
34	Проблема кофемолок
37	Капучино
40	Капучино как конфликт
41	Почему молоко не пенится?
43	Эспрессо комнатной температуры
44	Эспрессо высоко над уровнем моря
47	О кофемолке <i>EK43</i>
57	Анализ <i>Nespresso</i>
61	Использование леверной кофемашины
63	Великая единая теория эспрессо
66	Несмешанный эспрессо
67	Размышления об эспрессо (мой 500-й пост в блоге)
70	Эволюция моих размышлений об эспрессо
71	Эспрессо и интеллектуальный альтруизм
73	Пропорции для эспрессо

- 74 Техника или ингредиент?
- 76 Эспрессо в сепараторе
- 78 Что же сегодня считается макиато?
- 81 Часть вторая: О заваривании кофе**
- 82 Кофе холодной экстракции
- 84 По поводу кофе со льдом
- 85 Поговорим о способах заваривания
- 90 Каппинг и френч-пресс
- 92 Протоколы каппинга и экстракция
- 98 Ломаем корочку
- 99 Боязнь воды
- 102 Как быть с водой?
- 104 *ExtractMoJo*
- 106 Утренний кофе
- 107 Прозрачный кофе
- 111 Часть третья: Кофейный бизнес**
- 112 Карта непостоянного гостя
- 113 Создать или переманить?
- 114 Что я хочу сказать? Часть I
- 116 Что я хочу сказать? Часть II
- 117 Быть первым?
- 119 Хипстеры, кофе и аутентичность
- 121 Средний возраст
- 123 О картах постоянного гостя
- 126 Проблема контроля
- 127 Почему мы не в восторге?
- 129 Можно ли отказаться от привычных слов?
- 131 Ну, раз вы так уверены...
- 132 Кризис четвертого года

- 133 Вы не можете лишить нас кофе
- 134 Что такое независимость?
- 137 Проблема качества
- 138 Как описывать кофе?
- 139 Льняная салфетка
- 140 Я здесь не ради денег
- 141 Противоречие между спросом и предложением
- 143 Критика
- 146 Это наша вина
- 147 Согласие на получение информации
- 149 Традиция
- 151 Вы правда любите кислотность?
- 152 Мой любимый вопрос
- 153 Мысли после открытого капшинга
- 155 Разнообразие или самобытность?
- 156 Снова стать посетителем
- 157 Просвещение гостя
- 159 Ожидания
- 160 Доверие
- 161 Ценообразование
- 163 Недостатки английских кафе
- 164 Кофейная культура в Англии
- 167 Учим вегетарианцев разделявать мясо
- 167 Давно ли кофе стал вкусным?
- 169 Состояние спешалти кофе. Часть I: Затишье
- 172 Состояние спешалти кофе. Часть II: Пузырь
- 178 Состояние спешалти кофе. Часть III: Последствия и прогнозы

- 183 **Часть четвертая: О карьере в кофе**

- 184 Как построить успешную карьеру в кофе
- 186 Почему я не обжарщик
- 188 Восемь шагов для развития вкусовых ощущений

- 190 Какой вкус у яблока?
- 190 Сколько кофе вы пьете?
- 193 Друзья платят за кофе
- 194 Я не считаю это воровством...
- 195 Кофе и пол
- 198 Размышления о подготовке бариста
- 202 Вежливая просьба
- 202 Сколько стоит чемпионат?
- 204 Расход кофеинового лимита
- 205 На вкус как... кофе
- 206 Шесть шагов к удачному выступлению на чемпионате
- 208 Что вы хотели бы любить?
- 211 Пять причин невкусного кофе
- 213 Эпилог. Почему я пишу

Введение

Я начал писать о кофе с простым намерением: узнавать новое и делиться опытом. Более десяти лет назад я стал вести блог. В самом первом посте — 12 октября 2004 года — была выражена его миссия, и с тех пор ничего не изменилось:

Я решил вести блог. В основном о кофе, а временами — немножко о музыке.

Сейчас мне трудно продолжать обучение, и в то же время не так много возможностей поговорить с теми, кто мог бы меня многому научить. Поэтому все, что узнаю, я буду оставлять здесь.

О, радости интернета!

Много лет я думал о том, чтобы объединить все написанное мною в интернете в логичной и удобной форме. Издание «Всемирного атласа кофе» обострило это желание. Вот так и родился этот проект.

Надеюсь, книга окажется не только приятной для чтения и из нее можно будет многому научиться, но и послужит своего рода исторической хроникой глобального бума в области спешалти кофе, который мы наблюдаем в последнее десятилетие. По этой причине я не стал редактировать посты блога: даты помогают проследить эволюцию нашего восприятия кофе на протяжении этих лет. Видно, как многое стало другим.

Книга задумана таким образом, чтобы окунуться в нее время от времени, а не читать от корки до корки. Тем не менее здесь есть и сквозной сюжет, и структура, которые, как мне кажется, связывают в единое целое все многообразие затронутых тем.

Надеюсь, вам понравится.

Джеймс Хоффманн

Об эспрессо

Эспрессо в обратном порядке

Тенденции и приемы заваривания эспрессо меняются и постоянно будут меняться и эволюционировать, но базовые принципы остаются неизменными. Важно помнить об этом и тогда необязательно строго придерживаться определенной дозировки или рецепта.

Когда мы собираемся приготовить эспрессо, как правило, все начинается с порции молотого кофе в корзине портафильтра. Пожалуй, можно взять 19 г кофе и подумать о том, что хочется делать дальше. Можно приготовить кофе по рецепту, который нам понравился в прошлый раз, попробовать, оценить результат и внести поправки.

Я не критикую ход наших мыслей: когда готовишь кофе, кажется, что все начинается с сырья, и это не так уж плохо. В конце концов у вас появится рецепт, но разные сорта кофе потребуют разного подхода (даже если хочется ограничиться одними и теми же параметрами).

Однако есть и другой метод: думать о создании продукта в обратном порядке, двигаясь от конца к началу. В чем разница? Сначала мы стараемся точно определить то, что должен испытать гость, а затем используем технологии, оборудование и опыт, чтобы воплотить эти ощущения в реальности.

Это означает, что нам придется принять несколько важных, но непривычных решений. Давайте начнем с темы, которая не так проста, как может показаться.

Насколько крепким должен быть эспрессо?

Как бы забавно это ни звучало, вам действительно потребуются некоторый опыт, чтобы научиться контролировать крепость эспрессо и понять, какой вкус вы любите.

Например, мне редко нравится эспрессо с крепостью больше 12 %. Такой кофе, разумеется, обладает богатой текстурой, но, по-моему, при слишком высокой концентрации трудно различить оттенки аромата и получить удовольствие. Эспрессо с крепостью 9–10 % — в самый раз. Но это только мое личное предпочтение и ни в коем случае не рекомендация. У многих людей очень крепкий эспрессо вызывает яркие положительные впечатления.

Сколько эспрессо я хочу получить?

Вопрос может показаться странным, но над ним стоит подумать. Сколько напитка окажется в чашке? Можно ли поставить знак равенства между 32 г и 36 г эспрессо? В любом случае вам придется принять какое-то решение.