

Сегодня кофе пьют повсеместно, пьют охотно, пьют зачастую в меру и без меры, иногда пьют запойно, становясь кофеголиками или пополняя ряды кофеманов (имеют хождение и такие термины).

Однако в этой ситуации странно то, что почти не обращается внимание, как приготовлен кофе, как его подают, хотя от этих, казалось бы, внешне простых процедур во многом зависит аромат, вкус и даже степень тонизирующего возбуждающего действия кофе. На том, как подавать кофе, стоит действительно остановиться хотя бы вскользь, поскольку правила его подачи хотя и входят в общепринятый ритуал приема гостей, но все же имеют некоторые особенности, специфические детали. В настоящее время различают **два доминирующих обычая в подаче кофе**.

**Первый обычай** – подача кофе дома за завтраком, обедом и в послеобеденное время. Заметим, что на ужин, непосредственно перед сном, кофе подается в редчайших случаях из-за того, что он возбуждает нервную систему, в результате чего может наступить нарушение физиологических фаз сна.

Подача кофе дома для членов семьи – самый простой, без особых изысков способ подачи этого напитка, так сказать, мини-способ, он не предназначен для гурманов.

Для приготовления кофе дома нужно совсем немного: сам кофе, вода, кофейник либо кофеварка и, естественно, огонь. При употреблении растворимого кофе обходятся без кофеварки. Действуют тут также по простой, примитивной формуле: приготовил, разлил по чашкам, поставил на поднос или обойдись без него – и пейте на здоровье и для здоровья. Кажется, чего уж проще.

Вместе с тем все не так просто: легко приготовить кофе вообще, но чтобы это не была коричневая бурда, а вкусный, ароматный, то есть настоящий кофе, необходимы умение, знания и терпение. Поэтому наш совет – не забывайте правил подачи кофе, описываемых ниже, для званых кофе-вечеров. Пусть, скажем, не весь арсенал их будет заимствован и применен. Что правда, то правда, в нашей бурнотекущей жизни не до кофейных церемоний, но соблюдение некоторых все же желательно и в домашних условиях. В этом кроется залог успеха. Запомните, кофе окажется намного вкуснее и доставит максимум удовольствия, если он будет приготовлен не в спешке, подан в

## Как подавать кофе

Автор: Автор

27.03.2011 11:15 - Обновлено 27.03.2011 11:17

---

соответствующей посуде, а не в граненых стаканах и выщербленных чашках и будет заварен по любимому вашим домашними рецепту. Когда же вы неожиданно удивите их кофе, приготовленным по какой-нибудь новой, оригинальной прописи и подадите в сверкающих белозной чашечках, есть гарантия, что не будет конца благодарности за ваше умение, прекрасный вкус и заботу.

И второе; не спешите сами быстро проглотить свою чашечку кофе и приучите не делать этого других участников кофепития. Понаслаждайтесь исходящим из чашки ароматом, попытайтесь продегустировать кофе, право же, он достоин того. Как писалось по этому поводу в одной заметке: «Улыбнитесь, в каждом глотке почувствуйте солнце и экзотику той страны, где выращен кофе». Следуя этому незамысловатому и без труда выполняемому правилу, легко избавиться от сонливости и вялости по утрам, получить дополнительный прилив энергии, зарядиться бодростью, хорошим настроением, жизнерадостностью, если не на весь день, то до следующего обеденного часа непременно.

**Второй вариант подачи кофе** – приглашение «на кофе» или «банкет-кофе», устраиваемый наподобие «банкет-чая». Традиции гостеприимства не утрачены и сейчас, только они трансформировались на новый лад. Более того, именно сейчас появилась тяга к непосредственному общению, ощущается ценность «живых контактов». Вспомните, что разговором по телефону вы частенько бываете недовольны, что-то недосказано. «Как было бы прекрасно повидаться» – говорим обычно и, несмотря на заботы, загруженность, находим-таки время для встречи, испытывая при этом большое моральное удовлетворение.

В настоящее время широко практикуются приглашения на послеобеденный кофе. В этом просматривается своеобразие и этикет сегодняшнего дня, современные модные традиции, а именно – возможность встречи с друзьями без чрезмерной затраты сил, времени и средств.

Подобное примечание ни в коей мере не должно ограничивать вашу фантазию, ведь ясно, если гости приглашены, то обязанность хозяев сделать все возможное, чтобы встреча оказалась удачной и оставила у всех приятное впечатление. Начать следует с письменного или устного приглашения, согласовать день и время приема, неплохо также и его продолжительность. Последнее вовсе не кажется сегодня предосудительным.

## Как подавать кофе

Автор: Автор

27.03.2011 11:15 - Обновлено 27.03.2011 11:17

---

Послеобеденный кофе устраивают обычно около 17 часов и приглашенные, надо надеяться, придут уже пообедав. Поэтому особой заботой в выборе блюд можно не утруждать себя. Во всяком случае проблема «что приготовить и что подать» не должна усложнять вам жизнь, омрачать настроение. В оптимальном варианте надо приготовить одно-два сладких блюда из теста, включая красиво украшенный торт. Кстати, у нас вы сможете найти рецепты наиболее популярных и подходящих для этого случая тортов. В худшем случае ограничьтесь тортом из магазина. Вне всякого сомнения, все без исключения гости отнесутся с большим энтузиазмом к домашним изделиям, чем к самым дорогим, приобретенным в магазине. Этот совет хорош еще и по той причине, что, водрузив на стол сверхдорогие угощения, вы тем самым вроде бы хотите подчеркнуть, выставить напоказ свои финансовые возможности, что будет выглядеть абсолютно нескромно (мол, смотрите, как мы богаты!).

Кофейный вечер, однако, можно организовать по-разному, не ограничиваясь традиционным, но порядочно надоевшим тортом. Можно подать к кофе различные виды сдобного печенья, миниатюрные разнообразные по форме пирожные, можно конфеты, мороженое, особенно если предусматривается вариант с кофе-гляссе. Существует и свой кофейный специалитет – козинаки и пирог- или рулет-маковник. Единственное правило, которое нельзя нарушать: надо избегать большого количества блюд на столе, чтобы это не напоминало выставку-продажу кондитерских изделий.

Правилами разрешается подавать к кофе небольшие бутерброды одного или нескольких сортов, декорированные сэндвичи. Однако бутерброды к кофе имеют свои особенности: они должны быть без резкого запаха, без ароматных приправ. Не забывайте об этом!

Хорошо известно, что чуть ли не главным компонентом любого, в том числе и кофейного, вечера является красиво сервированный стол. В этом вам большим подспорьем будет вкус и чувство меры, выдумка. Вовсе не обязательно следовать стандарту, подражать тому, что видели у других. Надо сделать так, чтобы удивить гостей сразу чем-то особенным, каким-то новшеством. Вместе с тем нельзя отступать от некоторых установившихся правил. Стол для кофе, а это может быть небольшой, низкий специальный стол, накрывают цветной (не белой!) скатертью или же кладут перед каждым гостем вышитую либо цветную матерчатую салфетку. Изящно выглядят разноцветные салфетки (в таком случае можно использовать и белую скатерть), на них ставят кофейную чашечку с блюдцем и ложечкой для кофе. Ручка чашки и ложечка должны быть обращены вправо. В салфетнице на столе ставят и бумажные салфетки.

## Как подавать кофе

Автор: Автор

27.03.2011 11:15 - Обновлено 27.03.2011 11:17

---

Можно пользоваться сервизами из различных материалов; керамики, фарфора, фаянса, стекла, серебра и др. Конечно, кофейные чашечки из благородного металла и тончайшего китайского фарфора будут выглядеть изящнее, чем все другие, но если у вас их нет, обходитесь тем, что имеете. Здесь надо помнить только одну малознакомую деталь: кофе в кофейной чашке должен оставаться горячим в течение 15 минут. Поэтому если будете пользоваться стеклянными и фарфоровыми чашками, то прежде чем наливать в них кофе, чашки следует хорошо подогреть, налив в каждую на минут 5 горячей воды. Керамика лучше всего сохраняет тепло, но ее применение ограничивает то, что в чашках из глазурованной керамики много свинца и редкоземельных металлов, которые могут перейти в кофе. Опасность кроется не в самой керамике, а в декоративном покрытии, выполненном из некислотостойких красок, чаще всего это краски синего, черного и зеленого цветов. Поэтому будьте осторожны, кто-нибудь из гостей может оказаться докой в этом деле и станет всячески отнекиваться от предлагаемого кофе, а вы посчитаете, что он почему-то капризничает.

В последнее время в связи с широким распространением кофе с алкогольными напитками стали применять для подачи стеклянную посуду, обычно предназначавшуюся для коктейлей, виски и т.д. Особенно хороши для этой цели устойчивые бокалы с широким верхом, выбор которых может удовлетворить самого требовательного эстета. Это бокалы в старинном стиле, бокалы типа коллинз хайбол, ирландские кофейные чашки и даже бокалы для шампанского. Но перед подачей кофе в стеклянной посуде надо удостовериться, что она выдерживает температуру горячего кофе. Посуда из цветного стекла выглядит на столе весьма нарядно.

На кофейном столе каждому гостю нужно поставить, помимо указанного выше, еще две десертные тарелки – одну для несладких блюд (если они есть), другую – для сладких кондитерских изделий, а также положить рядышком десертные вилку и нож. Все это должно быть «выстроено» в одну линию.

Но как бы красиво и с выдумкой не был накрыт стол, без цветов он будет выглядеть буднично. Цветы освежают его, придают торжественность. Лучше всего обойтись небольшим букетом невысоких цветов, не прикрывающих чашки, закуски, приборы и не изолирующих людей.

Кофейный стол, накрытый зимой, требует особого стиля. К нему в эту пору года подойдет романтический подсвечник, салфетки, сложенные свечой, хвойная веточка.

## Как подавать кофе

Автор: Автор

27.03.2011 11:15 - Обновлено 27.03.2011 11:17

---

Выбор способов приготовления кофе, а их множество, следует сделать заранее.

Готовый кофе лучше подать на стол в сервировочном кофейнике, который хозяйка обычно ставит возле себя. Черный кофе наливают в чашечки не до краев и подают на блюдцах, что удобно и для хозяйки, и для гостей. Если к кофе подается молоко, то в особой посуде – молочнике. Согласно рекомендациям можно подать 3 вида молока: цельное, разбавленное и сливки. Запрещается – и это еще один нюанс – подавать сухое молоко. Во-первых, считается, что оно портит вкус кофе, а во-вторых, причиняет неудобство гостям, так как плохо растворяется.

Что касается сахара, то особых ограничений не существует. Подходит рафинад, песок, сахарная пудра, но лучше всего отдать предпочтение быстрорастворимому кусковому. Подается он в сахарнице со щипчиками. Теперь, однако, появилась новая мода: специально для кофе подавать заранее приготовленный сахарный сироп (50 г сахара прокипятить с 50 мл воды) в маленьком графинчике. Если подается лимон, то порезанный на тонкие кусочки и в особой посуде, которую иногда именуют лимонницей.

Итак, из всего изложенного вам стало понятно, что кофейное угощение должно быть ярким, привлекательным, аппетитным, дополнено красивой сервировкой. Помните слова, сказанные еще в 17 веке О. Голдсмитом, что «любое блюдо становится более вкусным, если оно приправлено гостеприимством». Любые ухищрения в накрытии стола будут тщетны, если у хозяев отсутствуют такие достоинства гостеприимства, как приветливость, внимательность, любезность, щедрость, бескорыстие, тактичность, воспитанность.

И второе, на что в настоящее время обращается пристальное внимание: калорийность и питательность блюд, подаваемых к кофе, должны быть в соответствии с рекомендациями диетологов, без чревоугодия и того, что принято считать тяжелой пищей. Разумеется, это трудновыполнимо, но коль скоро каждому человеку в среднем предстоит на протяжении всей жизни выпить 10 000 л воды, съесть 1000 кг жиров, 7000 кг хлеба, 3000 кг мяса, 4000 кг рыбы, 50 000 кг картофеля, 5000 яиц, 560 кг соли, то вовсе не обязательно выполнять эту норму сразу и именно за вашим кофейным столом. Этот атрибут не менее важен, чем все остальные компоненты званого банкет-кофе. Только с учетом всех аргументов и правил, приведенных выше, и последовав им, вы будете и сами довольны и заслужите благодарность со стороны приглашенных, ведь эти правила, видимо, надолго «поселились» в современной моде на гостеприимство.

## Как подавать кофе

Автор: Автор

27.03.2011 11:15 - Обновлено 27.03.2011 11:17

---