

Успех в приготовлении чашечки кофе, наполненной восхитительным вкусом и ароматом, зависит от многих составляющих. Однако главные из них – две. Это прежде всего *качество самого кофе*,

его кондиционность и затем

«человеческий фактор»,

который подразумевает ваш опыт приготовления этого напитка, скрупулезность и тщательность в соблюдении всех нюансов, ваш вкус, умение и усердие. Все перечисленное последним не требует особых пояснений, а вот первое – понятие настолько объемное, что нуждается в довольно пространной интерпретации целого ряда имеющих к нему прямое отношение факторов. Здесь и качество кофейного зерна, и степень его обжарки, качество воды для заварки, степень помола и многое другое, о чем и пойдет речь дальше.

Качество зерен кофе, по мнению специалистов, определяется прежде всего его «происхождением» или «родословной», ботаническим видом и сортом, а для покупателя – его товарным сортом. Вкус же кофе в общепринятом понимании этого слова зависит от месторасположения плантации над уровнем моря, типа почвы, на которой растут кофейные деревца, климата в конкретном «кофейном» регионе степени инсоляции (освещения солнечной энергией), способа и тщательности обработки зерен и др. Но на эти факторы мы повлиять не можем. Эти составляющие качества кофе учтены при экспорте присвоением каждой партии зерен соответствующего сорта – либо категории «Высший сорт», либо категории «Первый сорт». Других сортов кофе не бывает. В процессе оценки качества зерен и учитываются все указанные выше факторы: страна, качество почвы, влажность воздуха в зоне выращивания кофе.

И вот вы купили кофе в зернах хорошего качества. Теперь, *чтобы приготовить вкусный, настоящий кофе*

из этих

зерен, надо знать много нюансов: степень помола, качество воды, в горячую или прохладную воду класть кофе, сколько на одну порцию положить, то есть технологию его приготовления. Как бы разнообразны ни были все эти составляющие приготовления кофе, дело, в конце концов, сводится к тому, как создать оптимальные условия, чтобы извлекать из размолотого кофе все вкусовые, ароматические и тонизирующие вещества.