



# Мастерица варить кофе

В разгар лета в Москве собрались виднейшие рестораторы из Санкт-Петербурга, Нижнего Новгорода, Калининграда, словом, из всех регионов нашей страны. Управляющие ресторанов, менеджеры, бармены, сомелье (специалисты по винам) в течение двух дней посещали разнообразные семинары, участвовали в круглых столах, делились профессиональным опытом, учились на чужих ошибках и общались с многочисленными гостями форума — иностранными экспертами из Европы.

Казалось бы, какое может быть дело обывателю, далекому от бизнеса, до такого мероприятия?

Но если бы волей случая здесь оказалась домохозяйка, ей бы тоже скучать не пришлось: в рамках форума прошла серия мастер-классов по кухонному делу и оборудованию. Шеф-повара элитных ресторанов делились с участниками секретами кулинарного мастерства. Но самая интересная и, пожалуй, самая яркая часть бизнес-шоу была

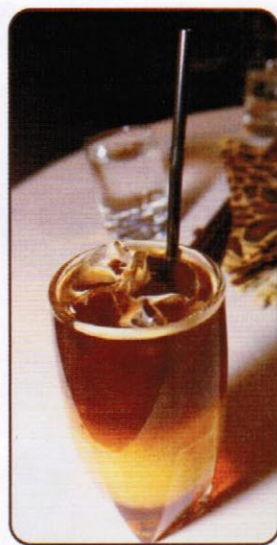
связана с кофейной тематикой. Кофеманы торжествовали! В течение двух дней воздух в гостинице «Ренессанс-Москва», где проходил форум, был пропитан ароматом свежемолотого кофе.

Кофе на форуме было много. Самых разнообразных сортов — от арабики до робусты, из разных стран мира. Каждый желающий мог отведать наиболее любимый ему кофейный напиток. Помимо дегустаций участники форума научились правильно варить кофе и правильно подавать его на стол.

В роли учителей выступили представители российской сборной бариста — профессиональных варщиков кофе. Еще несколько лет назад эта удивительная профессия в России совсем не была известна. А сегодня российские «сомелье от кофе» активно участвуют в международных конкурсах и даже занимают призовые места.

Во всем мире бариста традиционно работают представители сильного пола. Россия же в очеред-

Если реклама, по расхожему выражению, — двигатель торговли, то информация, безусловно, — двигатель развития кулинарного искусства. Подруга поделилась новым рецептом, свекровь угостила оригинальным блюдом, да и вы в долгу не остались — так создается и пополняется наша общая поваренная книга. А если прикинуть, сколько у нас в стране (не говоря уже о всей Европе!) опытных и умелых поваров, рестораторов, барменов и т.п., то это какую же «книгу» можно соорудить! Если, конечно, наладить грамотный и активный обмен опытом. Что и призваны делать менеджеры, специалисты ресторанного дела. А помогают им в этом грандиозные бизнес-форумы, которые систематически проводит российский холдинг BPPG Conventions.



ной раз удивила Европу: **Ирина Пузачкова**, бариста из московской кофейни «Кофемания», вышла в финал мирового чемпионата бариста в Бостоне и заняла почетное шестое место.

При том, что в чемпионате приняли участие бариста из 24 стран! Помимо Ирины прекрасной пол был представлен только конкурсанткой из Испании, к сожалению, выбывшей еще в отборочном туре. Сегодня Ирина рассказывает нашим читателям, как приготовить свой авторский напиток под названием

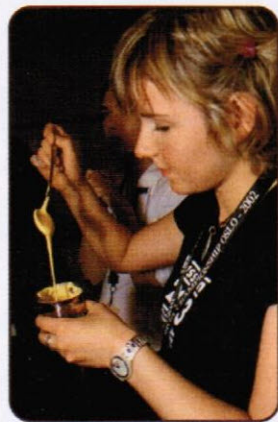
**«Белое и черное»** — освежающий кофейный коктейль.

Шейкер и широкий бокал погружаем на несколько минут в миску с кубиками льда. На дно охлажденного бокала вливаем сахарный сироп, затем охлажденный в шейкере кофе, а сверху — взбитые сливки. Кофе лучше всего варить на кофеварке эспрессо. Но подойдет и обычным образом сваренный в джезве.

Другой напиток, «изобретенный» Ириной, —

**«Саванна»** — отличается высокой калорийностью и наверняка понравится всем сладкоежкам.

Сырой яичный желток



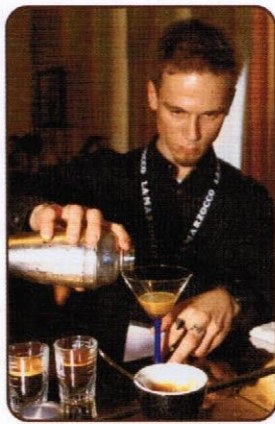
растираем с сахарной карамелью. В сваренный кофе вливаем слегка подогретое молоко и тщательно размешиваем. В центр получившегося напитка для украшения аккуратно наливаем немного яично-карамельного мусса.

**Лари Ярнефельт**, победитель чемпионата бариста в Финляндии, показал участникам форума настоящее кофейное шоу. Несмотря на молодость (Лари 26 лет), он уже успел покорить полмира своим мастерством приготовления signature drinks — эксклюзивных алкогольных и безалкогольных напитков на основе кофе-эспрессо. Такой успех, наверное, не случаен — ведь Финляндия вышла на первое место в мире по потреблению кофе на душу населения и культуре его потребления, значит, отношение к этому напитку у финнов самое серьезное. Ежегодно в этой стране проводятся национальные чемпионаты бариста, помогающие улучшить качество кофе на всех стадиях — от зеленого зерна до дымящегося напитка в чашке.

На форуме Лари виртуозно приготовил два кофейных напитка — «Морошковый» и «Девушка с Севера».

### «Морошковый»

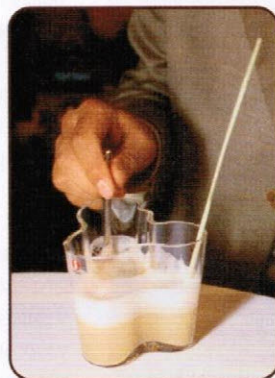
На дно высокого прозрачного бокала хай-болл кладем чайную ложку морошкового джема. В холодное молоко добавляем ванильный сироп (можно взять готовый). Доводим до кипения, время от времени помешивая, и переливаем в бокал. В последнюю очередь вливаем тонкой струйкой только



что сваренный кофе-эспрессо. (Кстати, эта тоненькая кофейная струйка на профессиональном сленге бариста называется «мышинный хвостик».)

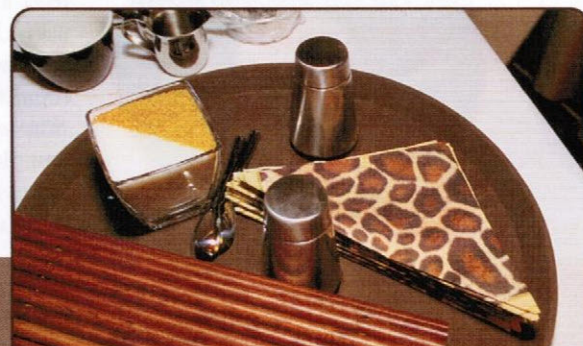
### «Девушка с Севера»

*Этот напиток Лари подает в дизайнер-*



*ской посуде, разработанной специально для ресторана «Савой» в Хельсинки.*

Напиток готовится из трех основных компонентов — соуса из белого шоколада, горячего молока и свежеприготовленного кофе-эспрессо, который также добавляется в последнюю очередь тонкой струйкой.

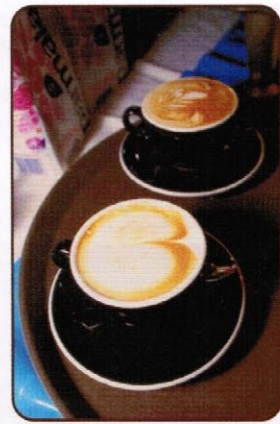


В качестве украшения сверху можно положить веточку мяты. К бокалу, кроме трубочки, можно подать и кофейную ложечку — для тех, кто предпочитает перемешать все ингредиенты. Если у вас на кухне нет места для агрегата «эспрессо», не беда. Лари утверждает, что вкусный кофе можно сварить и в старой, уютно пофыркивающей кофеварке — было бы только желание. И приготовить его авторские напитки вы можете с помощью обычной бытовой кофеварки или даже с кофе, сваренным в джезве.

### Кофе от Лари Ярнефельта

#### «Лаппония»

- ▼ Чашечка эспрессо,
  - ▼ чайная ложка морошкового соуса с ванильным сиропом,
  - ▼ вспененное с ванильным сиропом молоко.
- Налейте морошковый соус в бокал для шампанского. Влейте аккуратно поверх соуса вспененное молоко, затем



тонкой струйкой кофе. Украсьте напиток коричневой палочкой. Для дружеского застолья уместно будет приготовить слабоалкогольные коктейли на основе кофе.

#### «Кремовая мечта»

- ▼ Чашечка кофе эспрессо,
  - ▼ столовая ложка ирландского виски,
  - ▼ 2 столовые ложки сливочного ликера,
  - ▼ вспененное молоко,
  - ▼ темный шоколад.
- Налейте виски и ликер в чашку для капучино, осторожно влейте сваренный отдельно кофе, украсьте темным шоколадом.

#### «Охотник»

- ▼ Чашечка кофе эспрессо,
  - ▼ 2 столовые ложки темного рома,
  - ▼ 2 столовые ложки шоколадного соуса,
  - ▼ вспененное молоко.
- Налейте шоколадный соус в бокал для вина. Добавьте ром, хорошо перемешайте. Вспененное молоко влейте сверху. Приготовленный кофе перелейте в отдельный кувшинчик и затем тоненькой струйкой влейте в бокал. Напиток можно украсить, полив его сверху шоколадным соусом.

Эльвира Тарасенко