

# Не любите кофе? Вы просто не умеете его готовить!

КАК ЭТОМУ НАУЧИТЬСЯ, «ВЕЧЁРКЕ» РАССКАЗАЛ БАРИСТА ЕВГЕНИЙ МИРУ

Профессия бариста, специалиста по приготовлению кофе, многим кажется чем-то немудреным, сродни работе буфетчика. Но владелец авторской петербургской кофейни Евгений Миру уверен, что приготовление кофе — это целое искусство.

— Когда я всерьез начал учиться приготовлению кофе, прежде всего бросил курить, — рассказывает Евгений. — Понял, что для профессионала формула «кофе и сигареты» — вещь неправильная. Курение так влияет на вкус, что невозможно не то что приготовить качественный кофе, а иногда даже и отличить хороший эспрессо от плохого.

Путь в профессию Евгений начал еще в родном Екатеринбурге, где студентом устроился подрабатывать в кофейню большой российской сети.

— Мой тренер трепетно относился к своему делу, — рассказывает собеседник «Вечёрки», — может быть, именно поэтому учеба меня очень увлекла. Я стал интересоваться кофе, читать специальную литературу.

Переезду в Петербург поспособствовала романтическая история — молодой человек влюбился в девушку из Северной столицы. Впрочем, вскоре Евгений понял, что его по-настоящему увлекла и другая страсть — кофе:

— Я устроился работать в модную сеть петербургских ресторанов, и оказалось, что бренд-бариста этой сети (то есть главный по кофе) — член Европейской кофейной ассоциации, профессионал высокого класса Николай Стрельников. Он меня многому научил.

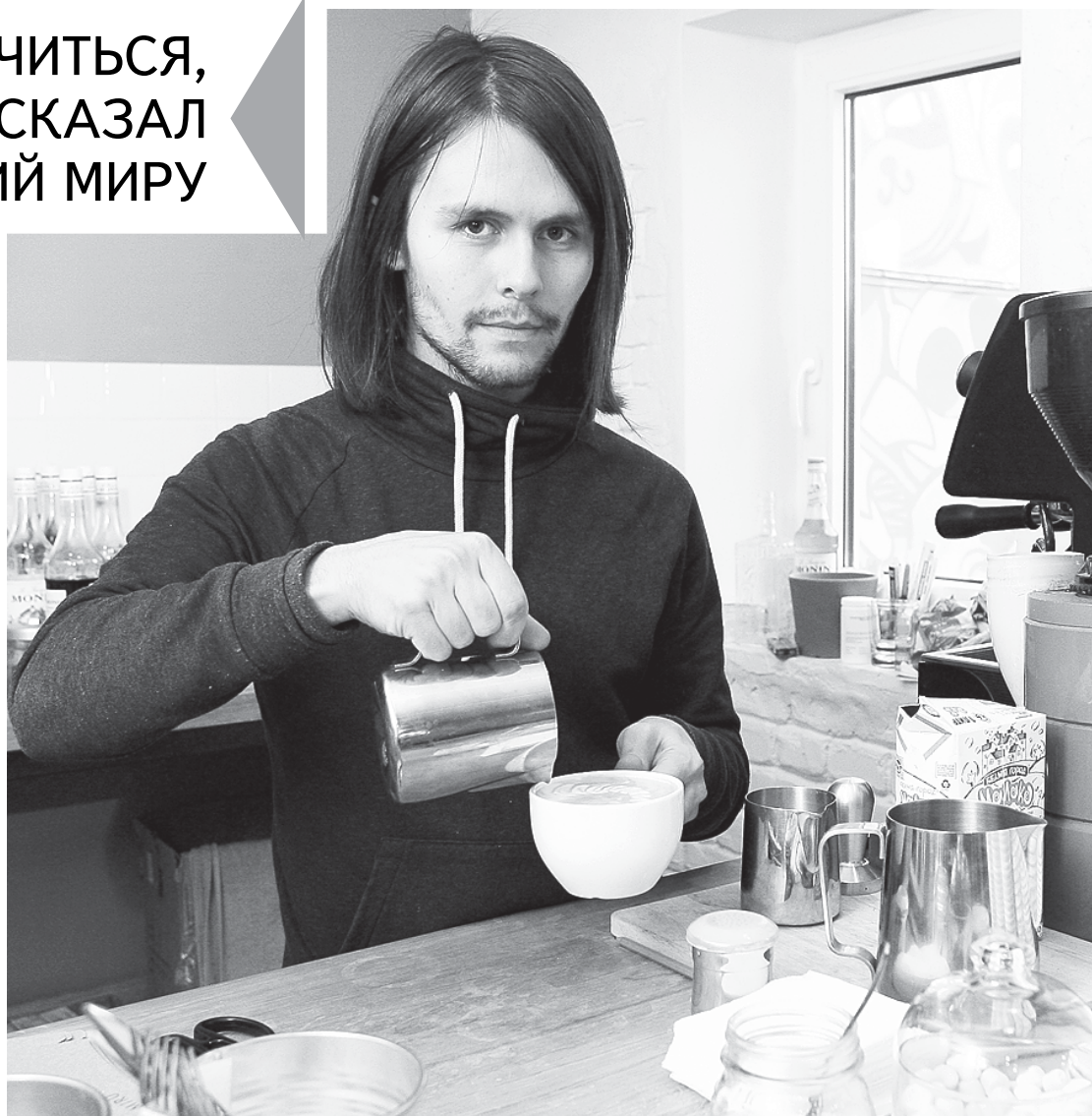
В общей сложности Евгений проработал в ресторанном бизнесе около пяти лет, участвовал в престижных кофейных чемпионатах и только потом решился отправиться в свободное плавание — открыть собственную кофейню.

— Многие говорят, что не любят кофе, но, я думаю, это только потому, что они никогда по-настоящему хороший кофе не пробовали, — подчеркивает молодой человек. — Мне нравится удивлять людей, открывать для них этот напиток. А для этого очень важно готовить его из качественного сырья.

«Самая кофейная» страна мира — Италия. В ней родилось большинство известных рецептов приготовления напитков на основе кофе: сначала эспрессо, а затем, с появлением эспрессо-машин, — капучино, латте, макиато и так далее.

— Но какими бы итальянцы ни были искусными кофеварами у себя дома, на экспорт они зачастую поставляют не лучший кофе, — считает Евгений. — В Россию часто отправляют арабику с добавлением робусты — низкосортного кофе, используемого прежде всего для удешевления смеси. Зерна сорта робуста придают неприятный угольный привкус, который у меня почему-то ассоциируется с парацетамолом. Для качественного кофе нужно использовать стопроцентную арабику — это раз. Второе — нужно готовить кофе из зерен свежей обжарки. Это очень важно.

Свежими считаются зерна, обжарен-



Евгений Миру: «Сейчас все больше людей становятся знатоками кофе, могут улавливать тончайшие оттенки вкуса».

ные не больше месяца назад, а значит — в России. В Петербурге есть компании, которые делают это под заказ, что позволяет добросовестным бариста контролировать состав кофе и быть уверенным в качестве.

Для приготовления хорошего кофе в домашних условиях Евгений также рекомендует покупать зерна именно местной обжарки — заказывать можно даже небольшие количества, хоть 200 граммов. К счастью, разворачивающаяся война санкций на поставки кофе не повлияла, и сейчас в Россию и Петербург приходят все те же сорта, что и прежде.

— Многие уже научились разбираться в сортах вина, а сейчас все больше людей становятся знатоками кофе, могут улавливать тончайшие оттенки вкуса, — отмечает Евгений. — Самый насыщенный по вкусовым качествам напиток, который только можно приготовить из кофейных зерен, — эспрессо. Это экстракт зерна, и очень важно так приготовить эспрессо, чтобы избежать выделения в воду негативных веществ. В первую очередь — вредного избыточного кофеина.

По этой причине кофе, сваренный в турке, оказывается не очень-то полезен: время приготовления, то есть экстракции веществ из зерна, при таком способе слишком велико, и в таком напитке чересчур много кофеина.

— Лучше использовать френч-пресс, — советует Евгений. — Взять на 300 мл воды температуры 90 градусов по Цельсию 30 граммов кофе (три столовые ложки с горкой) и заваривать 3 — 5 минут. Подчеркну: температура воды очень важна, она должна быть не больше 90 градусов. Иначе кофе будет переэкстрагированным: горьким и перенасыщенным.

Очень важно избегать еще одной рас-

пространенной ошибки, предупреждает эксперт: нельзя оставлять приготовленный кофе на потом. Немедленно после заваривания его нужно отжать и тут же разлить в чашки, иначе экстракция продолжится и в напиток будут переходить вредные вещества. Используя эти советы, читатели «Вечёрки» с легкостью смогут приготовить в домашних условиях хороший утренний кофе, уверен бариста.

По его мнению, качественно заваренный кофе — самодостаточный напиток, не требующий добавления сахара и тортиков на закуску.

— Человек с развитыми вкусовыми ощущениями может почувствовать в качественном, правильно заваренном кофе множество интересных оттенков: цитрусовые, ореховые, цветочные, ягодные, пряные, карамельные, шоколадные нотки... Но сахар это все забывает. Я добавляю его только в том случае, если мне где-то приходится пить некачественный кофе, — поясняет специалист.

Евгений — сторонник лаконичности в кофейной карте.

— О вкусах не спорят, но все эти бесконечные капучино с бесчисленными сиропами — это не кофе, — говорит молодой человек. — Это десерт для сладкоежек. А в худшем случае — стремление вкусовыми добавками замаскировать низкое качество самого кофе.

На одном из престижных профессио-

И все-таки эта профессия становится все более востребованной, считает Евгений. И тем, кто решил ее освоить, дает такой рецепт:

— Сейчас открылось много курсов, где учат основам искусства заваривания кофе, но я думаю, что это не самый верный путь для будущего бариста. Правильнее, на мой взгляд, просто устроиться в хорошую кофейню — работать и учиться одновременно, познавая тонкости кофейного дела и перенимая опыт мастеров.

## СПРАВКА «ВП»

Арабика и робуста — это виды кофейных деревьев, давшие названия сортам кофейных зерен.

Кофейные деревья АРАБИКИ растут на высокогорье. Зерна арабики богаты сахарами, маслами, другими органическими соединениями, которые дарят приготовленному из них напитку удивительное богатство вкуса и аромат, обеспечивают мягкое действие на организм.

Плантации РОБУСТЫ выращивают в низовьях склонов. Этот сорт, по сравнению с арабикой, содержит на 40% меньше масел и в два раза больше кофеина и танина, отвечающих за горький вяжущий вкус. Используют его в основном для удешевления смесей кофе.

нальных чемпионатов бариста, где участники должны были приготовить авторский кофейный напиток, Евгения привлекла к успеху как раз лаконичность идеи.

— Я хотел как можно лучше раскрыть вкус того сорта кофейного зерна, которое использовал, — поясняет бариста. — И пока большинство соперников придумывали экстравагантные добавки — шоколад, лавандовое масло (кто-то даже выжимал смородину), я просто разбавил эспрессо холодной минеральной водой, положил в него пару кубиков льда и ложку меда.

В России собственное оригинальное имя получил пока только один отечественный рецепт — кофе раф. Постоянный гость одной старинной московской кофейни по имени Рафаэль всегда заказывал один и тот же напиток: 11-процентные сливки, ванильный сахар и эспрессо. се вместе взбивается паром. Рецепт прижился, и теперь кофе раф готовят по всей стране, хотя иногда и называют по-другому.

Кофейни пока не играют в Петербурге такой роли, как, например, в Москве, где люди уже привыкли проводить за чашкой кофе целые дни — работать, учиться, назначать встречи. Поэтому и настоящие профессионалы бариста в Петербурге — пока что явление редкое, их работа сродни искусству, рассчитанному на ценителей.