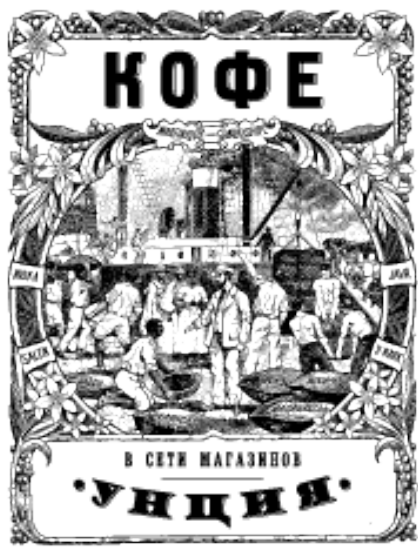




ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

УНЦИЯ



Мы расскажем Вам, КАК ПРАВИЛЬНО МОЛОТЬ КОФЕ

Помол зерна разительным образом влияет на вкус кофе. Молоть зерно можно как в пыль, так и очень крупно – и то и другое хорошо, но предназначено для разных способов заваривания. А вот плохо, когда нет однородности, когда часть зерен смолота в пыль, а часть крупно. Давайте разберемся с этим непростым вопросом.

ПРАВИЛО № 1

Чем стремительнее цикл приготовления, тем мельче должен быть помол. Важно отметить, что данное правило не распространяется на приготовление кофе в турке. Для этого способа заваривания используется кофе только самого мелкого помола, несмотря на длительность приготовления. Крупный помол, до 0,8 мм, подходит для френч-пресса

и для любого устройства с металлическим фильтром. Время экстракции (перехода в напиток растворимых веществ) составляет 4 минуты. При среднем помоле – 3 минуты. Кстати, средний помол универсален: его можно использовать для многих способов заваривания. Он безупречно подходит и для капельных кофеварок, и для кофеварок эспрессо.

ПРАВИЛО № 2

Молоть кофе необходимо не более чем на три дня, чтобы сохранить аромат. Важно хранить молотый кофе в герметичной упаковке. При промышленной упаковке молотого кофе, кислород заменяется инертным газом, что позволяет увеличить срок хранения.

ПРАВИЛО № 3

Лучший кофе получается при использовании свежей, холодной, насыщенной кислородом воды. Этому нет научных объяснений, но это факт!

Теперь во многих магазинах «УНЦИЯ» установлены кофемолки, и наши продавцы помогут выбрать необходимый вам режим помола кофе.

КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ
ЧАЙ И КОФЕ ОТ КОМПАНИИ «УНЦИЯ» — ПОДАРОК СО ВКУСОМ

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ПОМОЩЬ И КОМПЛЕКСНЫЙ ПОДХОД В РЕШЕНИИ ЭТОЙ ЗАДАЧИ.

ЗВОНИТЕ: (044) 229-25-23

ПИШИТЕ: info_ounce@ukr.net

КОФЕ *в постель*



Друзья, давайте побалуем в первую очередь себя, а также тех счастливи-
чиков, которым несказанно повезло разделить с вами утро...

Мы предлагаем вам, чтобы компанию традиционному черному кофе составили необычные ингредиенты. Поверьте, благодарный взгляд сонных любими-
мых глаз стоит таких экспериментов.

Итак, утро. Он и Она. Кофе и ...халва.

Вам понадобится: 100 г арахисовой халвы, 300 мл сливок (10% жирности), 20
мл кленового сиропа, крепкий заварной кофе (200–250 мл) — варим утром.
Важно перед приготовлением напитка улыбнуться себе и искренне попривет-
ствовать свое желание приготовить «кофе в постель». Это самое ответ-
ственное в рецепте, а дальше все просто: варим кофе, процеживаем, добавля-
ем сироп. В блендере взбиваем халву со сливками, добавляем кофе и еще раз
тщательно взбиваем. Разливаем по бокалам и с подносом направляемся в
спальню... наслаждаться!

Утро. Он и Она. Кофе и... маршмеллоу.

С вечера запасаемся только маршмеллоу (жевательный зефир) — 15-20 шту-
чек небольшого размера. Утром варим кофе, разливаем по чашкам, сверху
кладем несколько маршмеллоу. Когда маршмеллоу начнут таять, аккуратно
переворачиваем их ложечкой — получится очень вкусная, аппетитная пенка,
которая придаст кофе необыкновенный вкус!

И напоследок — шоколадно-кофейный напиток.

3/4 л молока, 250 мл крепкого кофе, 150 г темного шоколада, 1 палочка вани-
ли, ванильный сахар, простой сахар (по вкусу), 200 мл сливок 35% (сильно
охлажденных), 50 г сахарной пудры.

Молоко ставим на слабый огонь, добавляем ваниль, нагреваем до горячего
состояния, снимаем с огня и минут через 10 удаляем ваниль. 2/3 молока
смешиваем с кофе, добавляем сахар по вкусу. В оставшееся молоко кладем
ванильный сахар, доводим его до кипения, на слабом огне растапливаем в
нем шоколад. Хорошо перемешиваем, затем смешиваем шоколадно-молоч-
ную смесь с кофейной. Сливки взбиваем с сахарной пудрой и щепоткой
ванильного сахара. Подаем напиток в высоких стаканах, украсив взбитыми
сливками и посыпав сверху шоколадной крошкой.

Знаете ли ВЫ?



Знаете ли вы, как рождается план-
тационный кофе Индия Монсун?
Как появляется эта волшебная мяг-
кость, своеобразная пряность, си-
ла и полнота вкуса?

В период индийских муссонов,
а по сути, в сезон дождей, кофей-
ные зерна раскладывают тонким
слоем под особые, большого раз-
мера навесы, и так они хранятся
пять дней. После этого кофе со-
бирают в холщовые мешки и остав-
ляют на семь недель. За это время
обдуваемые морским ветром зер-
на меняют как вкус, так и цвет,
совсем как во время морского пу-
тешествия, а пожалуй, даже и еще
лучше.



Знаете ли вы, кем и когда был изо-
бренен бумажный фильтр для ка-
пельной кофеварки?

Наиболее распространенный вид
фильтра для кофе в виде ворон-
ки из бумаги был изобретен
35-летней домохозяйкой из Дрез-
дена Мелиттой Бенц, которая
стала использовать для фильтро-
вания кофе промокашку из тет-
ради своего сына, вложенную в гор-
шок с отверстиями.

«Фильтровальный аппарат» Ме-
литты произвел фурор на выстав-
ке в Дрездене и получил там
золотую и серебряную медали.

Отметим, что первый серийный
фильтр Мелитты Бенц, выпущен-
ный в 1908 году, представлял со-
бой латунную емкость, в которую
и вкладывалась фильтровальная
бумага.



ДОСТАВКА ЧАЯ И КОФЕ В ОФИСЫ



(044) 229 25 23

INFO_OUNCE@UKR.NET



НЕ ВСЕ ТО ЗОЛОТО



В 90-е годы XX века в России, если магазин мог предложить импортные сорта кофе — это означало, что товар самого высокого качества и цена этим оправдывалась.

Новый век принес развитие и в кофейную отрасль. На сегодняшний день уже многие предлагают покупателям так называемый «премиальный» кофе, обжаренный непосредственно в России. Главное озвучиваемое конкурентное преимущество сегодняшнего дня — это СВЕЖЕСТЬ. Да, действительно так, только этот кофе не был обжарен вчера. И нам бы хотелось наиболее объективно взглянуть на эту ситуацию. Итак, сравним российских и западных обжарщиков.

СВЕЖЕСТЬ. Сегодня она практически одинакова. Чтобы сэкономить издержки на одной операции, машину загружают полностью одним сортом. Следовательно, зерна обжариваются немалыми объемами. Большой объем весьма долго продается компанией. В итоге российская свежесть мало отличается от импортной свежести.

КАЧЕСТВО ОБЖАРКИ. Есть некая магия в человеке, который отвечает за обжарку кофе. Если речь идет, конечно, о ручной обжарке. Если же обжарка шоковая, то мы не будем ее здесь обсуждать, так как это спор о технологиях и их развитии. В ручной обжарке — которая часто используется премиальными компаниями в России, — самую важную роль после непосредственно сырья играет мастер по обжарке. Партнер «Унция» в Германии не понаслышке знает о том, что такое традиции. И вообще в странах, где обжарка кофе является частью истории и культуры страны, есть люди, которые творят магию из воздуха и огня, — создавая лучшие сорта кофе даже из общедоступного сырья. Чего пока нельзя сказать о российских компаниях. Да, их пример вызывает уважение,

ведь они продвигают культуру кофе в глубины нашего менталитета, но как они это делают? Пока еще на несколько ином уровне в сравнении со своими коллегами из западных стран.

Далее, российские компании дают срок годности для своего товара 18 месяцев со дня обжарки. Но мы же знаем, что после 12 месяцев хранения кофе теряет до 50% своего уникального (даже по сравнению с чаем) по насыщенности букета, а значит, он уже не должен считаться премиальным и тем более конкурировать с западным кофе, на который мы даем срок годности 12 месяцев. «Унция» дает меньший срок годности, потому что мы хотим, чтобы кофе удивлял вас своим букетом и оттенками. А после этого периода, мы считаем, что кофе теряет те преимущества, ради которых мы собираем и везем его через Европу. И мы знаем, что если заварить один и тот же сорт кофе (один российской обжарки, другой — обжаренный, скажем, в Германии), которым было бы по 6 месяцев, то вкус российского аналога окажется гораздо менее интенсивным, нежели вкус западного. Потому что качество — это не только ВКУС, но еще и ДЛИТЕЛЬНОСТЬ этого вкуса. И кофе «Унция» имеет один из самых длительных вкусов Запада и Востока.

Вот почему статья имеет именно такое название — ведь иногда нам кажется, что СВЕЖЕЕ — это то, что произведено буквально за углом и только «вчера». А качество — это то, на что повешен ярлычок с высокой ценой. Но давайте будем мыслить иными категориями и понимать, почему все-таки некоторые вещи лучше не пытаться делать самим, чтобы сэкономить на доставке и прочем. И что лучше привезти ценный опыт и знание для настоящих ценителей, которые поймут, ПОЧЕМУ западное качество еще долго будет выше отечественного.



В мире существует огромное количество рецептов приготовления кофе. Мы расскажем вам о трех самых известных.

РЕЦЕПТЫ



Эспрессо. Для приготовления эспрессо используется кофе мелкого помола. Эспрессо готовится в кофе-машине под сильным давлением — только так весь аромат сохраняется в напитке. Вкус правильного эспрессо однороден: не выделяется ни горечь, ни кислинка. Густая пенка говорит о правильном приготовлении напитка. Вкус эспрессо сохраняется совсем недолго, поэтому пить его необходимо сразу.

Ристретто — настоящий итальянский напиток. Можно сказать, что это крепкий эспрессо. Количество кофе то же, но воды используется в два раза меньше, при этом помол кофе должен быть мельче (почти в пыль). Ристретто называют «чистый кофеин», но исследования показали, что кофе-

ина в ристретто меньше, чем в эспрессо. Кофе готовится 15 секунд — за это время выделяются эфирные масла, дающие вкус и аромат, а вот кофеин начинает экстрагироваться позже. Подается со стаканом воды без газа, которую следует пить перед каждым глотком.

Американо — это эспрессо, разбавленный водой. Способ приготовления прост: в эспрессо добавляется горячая вода. Получается напиток менее крепкий, чем классический эспрессо. Есть два варианта приготовления американо. Итальянская версия — горячая вода добавляется в готовый эспрессо, при этом пенка на поверхности напитка исчезает. Шведская версия — эспрессо заливают в емкость с горячей водой, и пенка при этом остается.

Скорее всего, человека с кофе связывают 2,8 миллиона лет. Просто потому, что следы жизни древнейшего человека найдены в Эфиопии, а это родина дикого кофе. Но многие считают, что кофе появился в Йемене. Так как же кофе попал через Красное море в Йемен? Мы лишь знаем, что одно из эфиопских племен в X веке переселилось в Йемен. Возможно, именно этим племенем кофе был завезен туда и «одомашнен».

В самой Эфиопии кофе употребляли тайно, поскольку христианская церковь запрещала этот напиток. А из зерен кофе и жира изготавливали шарики — получалась тонизирующая еда. Более развитые эфиопские племена из кофейных ягод делали вино kawah. Есть мнение, что отсюда и пошло слово «кофе».

В Йемене дела шли куда как лучше — пить кофе никто не запрещал. Самое значительное слово в кофейном мире — Мокко — это небольшой йеменский порт на Красном море.

Арабы решили сохранить кофе в тайне от всего мира, но около 1650 года мусульманский пилигрим Баба Бутан заполучил семь невысушенных кофейных зерен и вывез их в Южную Индию. Выросшие из этих зерен деревья положили начало всему индийскому кофе!

В 1690 году голландцам удалось выкрасить несколько ростков кофейных деревьев и бережно вырастить их



в ботанических садах Амстердама. Деревья были отправлены в голландские колонии на Яву и Суматру. Через несколько лет эти колонии стали основными поставщиками кофе в Европу, а Амстердам превратился в центр кофейной торговли.

Голландцы же подарили полутораметровое кофейное дерево французскому Королю-Солнце и вроейские страны, имевшие колонии, принялись устраивать свои кофейные плантации. Французы добились заметных успехов на островах Бурбон, Мадагаскар, Гваделупа, во Французской Гвиане. На острове Бурбон колониальные власти обязали каждого жителя вырастить 200 деревьев. За срубленное дерево — смертная казнь. И как тут не добиться успеха?

В 1730 году англичане вывезли кофейные деревья на Ямайку, в 1731 году испанцы — на остров Санто-Доминго. В Бразилии кофе производится примерно с 1927 года.

Эпохальным событием стало открытие в 1869 году Суэцкого канала. Это позволило на 8–15 тысяч километров сократить путь доставки грузов из Азии в Европу. Мода на кофе и кофейни после этого ярко проявилась во Франции, Италии, Германии, Австрии и Португалии.

Таким образом, к началу XX столетия кофе превратился в любимый напиток человечества и вошел в число самых престижных товаров на международном рынке.



НАШИ МАГАЗИНЫ

ЧАЙНЫЙ МАГАЗИН

УНЦИЯ

ЛУЧШИЙ ЧАЙ В ГОРОДЕ

УНЦИЯ





Киев

Севастополь • Санкт-Петербург • Москва • Абакан • Астрахань • Астрахань • Барнаул • Белгород • Воронеж • Владимир • Екатеринбург • Иваново • Иркутск • Казань • Калининград • Кемерово • Кострома • Краснодар • Красноярск • Мурманск • Мытищи • Нижний Новгород • Новокузнецк • Новосибирск • Омск • Пермь • Прокопьевск • Ростов-на-Дону • Рыбинск • Саяногорск • Ставрополь • Сургут • Сыктывкар • Тверь • Томск • Тула • Тюмень • Чебоксары • Ярославль • Алматы • Астана • Хельсинки



ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ / СЕТЬ МАГАЗИНОВ «УНЦИЯ»

Г. КИЕВ, УЛ. КРАСНОАРМЕЙСКАЯ, Д. 16

ТЕЛ: (044) 229-25-23

WWW.OUNCE.COM.UA

WWW.CHAY.INFO

INFO_OUNCE@UKR.NET

