



ЗАПАРЬ И НЕ  
ПАРЬСЯ

# КОФЕ НИКОМУ НИЧЕГО НЕ ДОЛЖЕН

## ТИПЫ КОФЕМАНОВ



### **ФАНАТ**

пьет больше 5-и  
кружек в день



### **РАЗУМНЫЙ**

пьет 1–2 кружки в  
день



### **ЭСТЕТ**

делает из кофе культ,  
пьет только в особых,  
идеальных условиях



### **ОБЫВАТЕЛЬ**

пьет очень сладкий  
кофе из огромной  
чашки

# ДВА ОСНОВНЫХ ИНГРИДИЕНТА

# ДВА ОСНОВНЫХ ИНГРИДИЕНТА

**1 КОФЕЙНОЕ ЗЕРНО**

ЧЕ-ЧЕ?







r  
m  
a

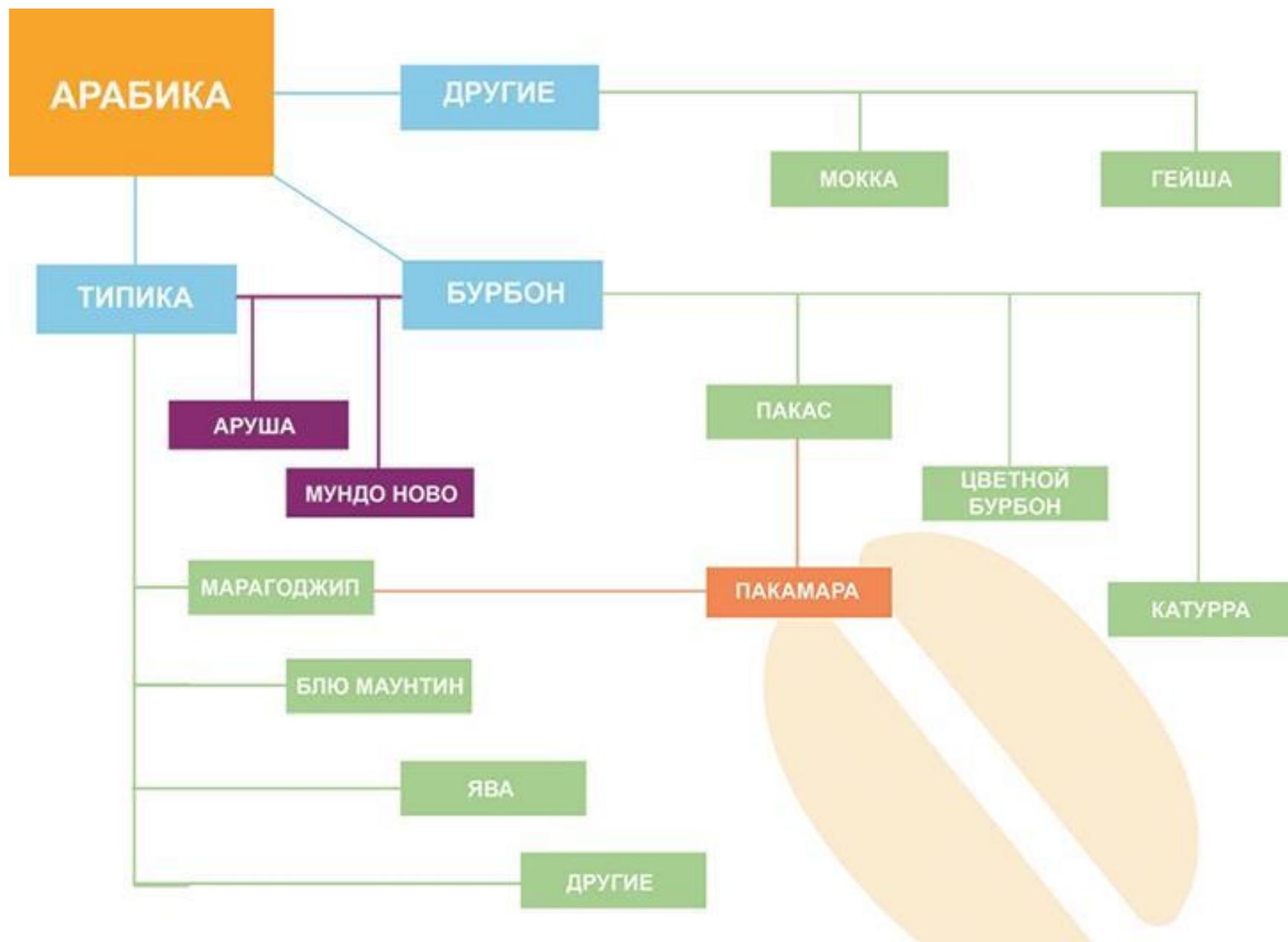
# ЭФИОПИЯ

Кофепроизводящие провинции



● кофе выращивается в лесах или на частично окультуренных территориях

● кофе выращивается на окультуренных плантациях



# КАК СОХРАНИТЬ СВЕЖЕСТЬ ЗЕРНА?

- ▶ НЕ ПОКУПАТЬ МОЛОТЫЙ КОФЕ
- ▶ НЕ ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ, НА СКВОЗНЯКЕ, ПОД КОНДИЦИОНЕРОМ, ВО ВЛАЖНОМ МЕСТЕ
- ▶ ОБЗАВЕСТИТЬ КОФЕМОЛКОЙ
- ▶ НЕ НАМАЛЫВАТЬ ЗЕРНО НА НЕСКОЛЬКО ПОРЦИЙ ВПЕРЕД
- ▶ ПОКУПАТЬ ЗЕРНО В ФАСОВКАХ, КОТОРЫЕ СООТВЕТСТВУЮТ ЕМУ ПОТРЕБЛЕНИЮ
- ▶ ПОКУПАТЬ ЗЕРНО ДО 25 ДНЕЙ ПОСЛЕ ОБЖАРКИ

# ДВА ОСНОВНЫХ ИНГРИДИЕНТА

**1 КОФЕЙНОЕ ЗЕРНО**

**2 ВОДА**

# ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О ВОДЕ?

- ▶ СУХОЙ ОСТАТОК (tds) 75 - 250 мг/л
- ▶ pH (кислотно-щелочной баланс) 6,5 – 7,5
- ▶ ОБЩАЯ ЖЕСТКОСТЬ 3-4 градуса или 51-68 мг/л

# ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ▶ весы
- ▶ градусник
- ▶ секундомер
- ▶ чайник
- ▶ кофемолка
- ▶ кофеварка

# ПАРАМЕТРЫ, КОТОРЫЕ ВЛИЯЮТ НА ВКУС

СВЕЖЕСТЬ ЗЕРНА

ПОМОЛ

КАЧЕСТВО ВОДЫ

ПРОПОРЦИИ ВОДЫ К КОФЕ

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

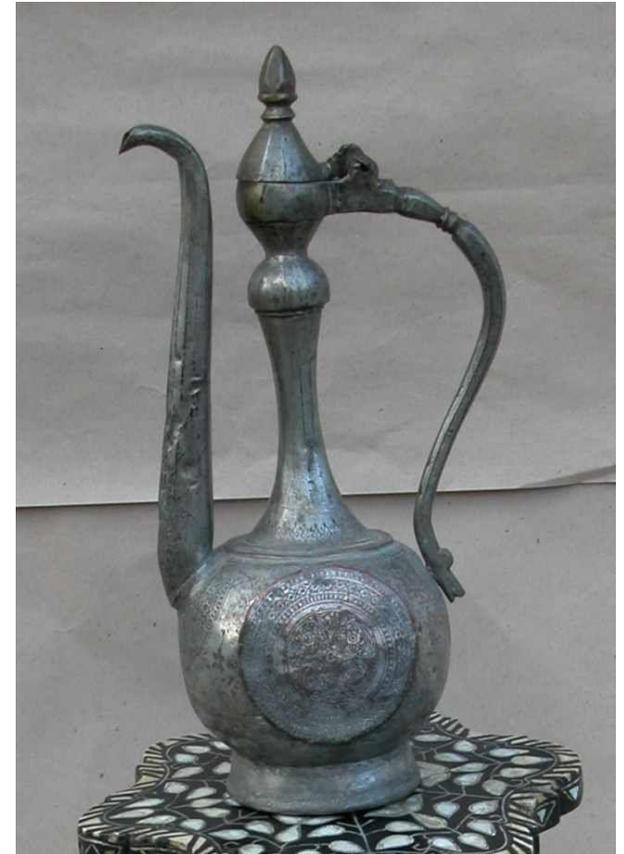
**МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Он каждое утро приносил  
ей кофе в постель.  
Ей оставалось только  
помолоть и заварить.



ДЖЕЗВЕ (ТУРКА)

ИБРИК



# ДОМАШНЯЯ ЭСПРЕССО МАШИНА





# handpresso



# МОКА/ГЕЙЗЕРНАЯ КОВЕВАРКА



ПРИМУ В ДАР



# AEROPRESS ДЛЯ ТЕХ, КТО В ДОРОГЕ



# ПУРОВЕРЫ VS ФИЛЬТР МАШИН



# ПРИМУ В ДАР ЕЩЕ



# french press



# ВЗБИВАЕМ МОЛОКО НА КАПУЧИНО ДОМА



ДО  
НОВЫХ  
ВСТРЕЧ!

