



НОВІ КАВОВІ — ● — ПРАВИЛА



**ДЖОРДАН МАЙКЛМЕН
& ЗАКЕРІ КАРЛСЕН**
ЗАСНОВНИКИ БЛОГУ «SPRUDGE»
ІЛЮСТРАЦІЇ КЕЛСІ ВРОТЕН

Львів
Видавництво Старого Лева
2021



3MIST

Вступ 6

1 КАВОВІ ПРАВИЛА У ВСЬОМУ СВІТІ 9

2 ПРАВИЛА В ДОМАШНІХ УМОВАХ 43

3 ПРАВИЛА У КАВ'ЯРНІ 93

**4 ПРАВИЛА НОВОГО МАЙБУТНЬОГО
КАВИ 143**

Подяки 156

Алфавітний покажчик 157



ВСТУП

Каво, який же довгий шлях ти подолала!

Кава — не новий продукт. Із XVI століття люди незмінно насолоджуються цим напоєм. А з'явився він ще тисячу років тому. Найімовірніше, ти також виріс, смакуючи каву, і пам'ятаєш, як уся твоя сім'я полюбляла її попивати: з вершками або без них, а, можливо, навіть із медом; як основну частину сніданку чи щоби перекусити разом із печивом пополудні у вихідні. Але за останнє десятиліття із цим споконвічним напоєм відбулося щось особливе: покращення якості та розвиток підприємницької діяльності (реалізовані такими кавовими компаніями, як «Stumptown» і «Blue Bottle») спричинили величезну хвилю громадської зацікавленості й ентузіазму, що, безсумнівно, призвело до зародження золотого ери кави на радість її любителям у всьому світі. Кава смакує ліпше й має більше значення, ніж будь-коли. Ще ніколи не було такого різноманіття методів її заварювання та споживання, як тепер, і щодня вона посідає чимраз важливіше місце у житті суспільства.

Хоч би у якому куточку нашої планети ти жив, ймовірно, десь поблизу відкрився новий заклад, в якому подають каву. І це не випадковість — це частина чого-то значно більшого.

Ось про що книжка «Нові кавові правила». Ми сподіваємося, що вона стане корисним путівником у чудовий світ сучасної кави, який неможливо уявити, не віддавши шану минулому



цього напою й не зазирнувши у його майбутнє. Неважливо, чи ти насолоджуєшся пряним гарбузовим лате або ж рідкісним та екзотичним Вуш Вуш (культивар кави), що делікатно приготований із використанням аеропресу, — ліпшого часу, щоби почати пити каву і стати її шанувальником, не знайти.

Упродовж останнього десятиліття ми повсюди розказували різні історії про каву — історії з наших домівок у Портленді, Орегон, кав'ярень, кавових ферм і фестивалів. Ми працюємо із сотнями журналістів у всьому світі, шукаючи нові розповіді про каву скрізь, де їх можна знайти. За останні роки ми все-таки дізналися про неї щось нове. Й усім цим ділимося на сторінках цього путівника.

У книжці зібрано п'ятдесят п'ять правил, у яких ми розповідаємо про все: від порад і рекомендацій, яких слід дотримуватися під час подорожей, до основної інформації про те, що таке кава й чому зараз вона настільки важлива. Ми впевнені, що ця книжка стане причиною появи не однієї нав'язливої ідеї про каву, і сподіваємося, що насамперед ти отримаєш від неї радість, насолоду та можливість усміхнутися і здивуватися — так само, як і від горнятка смачної кави.





== 1 ==

**КАВОВІ
ПРАВИЛА
У ВСЬОМУ
СВІТІ**

=====

Кава — це ягода

ПРАВИЛО 1

Історія обсмаженої кави, яку ми перемелюємо, заварюємо і п'ємо, починається із зернятка, що в ягоді. Рослина з роду Кавових дерев (*Coffea*) цвіте і дає солодкі червоні плоди, які зазвичай називають кавовими вишнями. Саме їхнє насіння — зерна, що ростуть всередині м'якоті, як і крихітні кісточки всередині вишень, — обробляють, постачають у різні куточки планети, обсмажують, заварюють і подають у вигляді смачного напою, що збуджує та бадьорить. Життя твого улюбленого горнятка кави починається з ягоди, яку ти, можливо, використав би для приготування пирога, але не для заварювання напою.

Coffea таксономічно належить до родини Маренових (*Rubiaceae*), яка об'єднує невеликі дерева та квітучі кущі. Серед них є й декілька видів кавових дерев, але ми виокремили два, які зазвичай найбільше культивують у кавовій індустрії: арабіка (*Coffea arabica*) й робуста (*Coffea canephora*). Арабіка — кава високого класу з насиченим ароматом, а фразу «100% арабіка» досі використовують, аби виділити її якість (хоча у справді добрих кав'ярнях заварюють лише цю каву, тому немає необхідності наголошувати на цьому). Арабіка — примхливий, схильний до захворювань вид, за яким важко доглядати, але з якого можна заварити неймовірну каву.

Життя твого улюбленого горнятка кави починається з ягоди, яку ти, можливо, використав би для приготування пирога, а не заварював би з неї напій.