

Кофе

Послан azerty - 30.07.2010 23:17

Не знаю, в нужный ли раздел пишу, но ничего более подходящего не нашел. Если что - администраторы, перенесите, плиз.

итак, меня интересует вопрос итальянского кофе. Все говорят, что он очень крепкий и сильно тонизирующий, несмотря на малюсенькую порцию.

Я, конечно, его пробовал и у меня сложилось определенное мнение о нем. Как и то, почему он такой. В)

Но прежде чем его высказать и обосновать, хотелось бы послушать мнение других. Кто пил кофе в Италии? Что думаете о нем?

=====

Кофе

Послан reggys - 31.07.2010 12:59

azerty писал(а):

Не знаю, в нужный ли раздел пишу, но ничего более подходящего не нашел. Если что - администраторы, перенесите, плиз.

итак, меня интересует вопрос итальянского кофе. Все говорят, что он очень крепкий и сильно тонизирующий, несмотря на малюсенькую порцию.

Я, конечно, его пробовал и у меня сложилось определенное мнение о нем. Как и то, почему он такой. В)

Но прежде чем его высказать и обосновать, хотелось бы послушать мнение других. Кто пил кофе в Италии? Что думаете о нем?

Несомненно, в Италии кофе - это напиток, возведённый в культ :) Этому способствует высокий уровень конкуренции между многочисленными производителями и "приготовителями" этого божественного напитка :) Мне лично очень понравился кофе Lavazza в небольшом ресторанчике в Неаполе. Совершенно непохожий ни на что вкус, маленькие кусочки сыра к нему... Знаете, очаровательный букет! От души рекомендую !))

<http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/jpg-20100731.jpg>

=====

Кофе

Послан azerty - 31.07.2010 13:24

Сыр к кофе? Никогда не встречал. Когда буду снова в Италии (надеюсь! :)), присмотрюсь внимательно и попробую. Интересно...

А что скажете о крепости? Хотя, может мы разный пили... Я уже не помню, как он называется :(, помню только что сказали, что типично итальянский, очень крепкий и маленькая доза. Я именно такой и хотел попробовать.

Фото замечательная! Очень аппетитно выглядит - так и хочется все это умять и побыстрее! :lol:

=====

Кофе

Послан reggys - 03.08.2010 06:16

azerty писал(а):

Сыр к кофе? Никогда не встречал. Когда буду снова в Италии (надеюсь! :)), присмотрюсь внимательно и попробую. Интересно...

А что скажете о крепости? Хотя, может мы разный пили... Я уже не помню, как он называется :(, помню только что сказали, что типично итальянский, очень крепкий и маленькая доза. Я именно такой и хотел попробовать.

Фото замечательная! Очень аппетитно выглядит - так и хочется все это умять и побыстрее! :lol:

Итальянцы вообще народ несколько эксцентричный :woohoo:

И крепкий кофе со всевозможными дабавками в виде сыра, сухариков или полосочек сушёного мяса (!) - это как раз в итальянском стиле :)

=====

Кофе

Послан regtur - 06.08.2010 10:27

А Вы знаете, что самый дорогой и вкусный (О вкусах не спорят, но всё же) производят в Бразилии и Чили. И в его выращивании мастарам помогают... КОЗЫ :woohoo:

И вот каким способом - (держаться крепко, не падать :))

Собранные и тщательно отобранные зерна добавляют в пищу милым рогатым животным. Так как козы зёрна кофе не жуют, они их (козы - кофе) просто глотают. А потом всё это добро выводится из организма козы естественным путём. Самое интересно начинается теперь.

Прошедшие такую "обработку" зёрна собираются, очищаются, сушатся, мелются и т.д., а конечный напиток приобретает уникальный вкус и очень ценится у гурманов! В)

Каково? :)

=====

Кофе

Послан azerty - 06.08.2010 10:57

Мама миа... :woohoo: :woohoo: :woohoo:

Он, должно быть, дорогой, этот кофе? Значит, дорогой бразильский и чилийский кофе больше, на всякий случай, не покупаю! :angry: :laugh:

Не гурман я - ну и пусть! В)

Мне это напомнило одну историю молодости. Правда, там были действующие персонажи (точнее, один) - из Африки. И двуногие :cheer:
Но лучше я это расскажу в другом разделе.

=====

Кофе

Послан reggys - 06.08.2010 13:32

azerty писал(а):

Мама миа... :woohoo: :woohoo: :woohoo:

Он, должно быть, дорогой, этот кофе? Значит, дорогой бразильский и чилийский кофе больше, на всякий случай, не покупаю! :angry: :laugh:

Не гурман я - ну и пусть! В)

Мне это напомнило одну историю молодости. Правда, там были действующие персонажи (точнее, один) - из Африки. И двуногие :cheer:
Но лучше я это расскажу в другом разделе.

Думаю, что Вам не грозит случайное употребление этого напитка. REGTUR пишет, что он очень недёшев, и вероятно, не продаётся на каждом углу и уж конечно, к нам его не завозят. Я тоже слышала об этом напитке, но - УВЫ - нигде не удалось попробовать :)

=====

Кофе

Послан fan - 24.08.2010 12:30

В теплой и гостеприимной Италии огромное количество сортов кофе. Если не заходить в специальные кофейни а просто на улице в обычном уличном заведении попросить кофе то обычно приносят разные напитки в зависимости от того кто заказывает. Для европейцев приносят некрепкий кофе. Если "закосить" под местного, то вам нальют мензурку ароматно жидкости. Густой черный кофе в итальянском общепите при тебе помолот и пропустят через него пар из автомата. Главное требование. Чтобы кофе был насыщенным и вкусным кофе тщательно прессуют. Кофе выходит очень плотный. После такой мензурки спать не хочется часа 2-3 минимум. Вместе с кофе обязательно приносят стакан воды - говорят для полости рта и эмали зубов. Вкус во рту сохраняется очень долго.

=====

Кофе

Послан turist - 24.08.2010 12:54

Не знаю о чем вы говорите fan лично мне в Италии приносили то что я заказывал. У них есть кофе с молоком - называется кофелата.

http://www.nika-quide.com/images/fbfiles/images/1254745347_1.jpg

Есть всевозможная игра с кофейной пеной для украшения кофе, но это тот же кофе.

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/3a4676ecaf9f.jpg>

Единственное чем отличается кофе в разных точках италии это способом обработки материала что приводит к разным вкусовым результатам.

http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/Untitled_1.jpg

=====

Кофе

Послан Tata - 24.08.2010 13:31

Спасибо за схему. Немного проясняется с кофе.

Но на самом деле вариантов кофе намного больше. Например, итальянский ристретто... Для меня это было просто капля кофе (ну буквально на донышке) в малюсенькой кофейной чашке. Но зато такое крепкое, думала, что сердце выскочит.

А то же эспрессо в разных странах совершенно разное по крепости. Как и по количеству напитка.

Если вы заказываете кофе в других странах (да и вообще даже в одной стране, но в разных ресторанах) лучше уточнить, что у них подразумевается под чашкой кофе. Это может быть и малюсенькая чашка крепкого эспрессо и огромная лохань некрепкого кофе. ;)

=====

Кофе

Послан azerty - 25.08.2010 18:02

Хорошая схема, спасибо! Нужная для понимания!

Но вот наконец-то сказали, что меня и интересовало с самого начала. Своё впечатление о кофе.

АЫ своё мнение попридержал, чтобы сначала услышать мнения других. Теперь скажу и я. Итак, итальянский ристретто, подающийся в ма-аленьких чашечках и то, порции - на треть. Очень крепкий по вкусу.

Место действия: Рим. Персонаж - я, ну кто ж ещё :) Как-то получилось, что будучи наслышан о ристретто, всё забывал попробовать. Последний день перед отлетом. В кафе чтобы взбодриться - беру это ристретто. Крепкий на вкус, хорошо... Но проходит 15 минут, а эффекта - ноль. Я, вообще-то, хоть и люблю кофе, но не каждый день пью. Поэтому чувствителен и ко вкусу и к крепости. Даже эффект от, например, французского эспрессо, быстро чувствую, а тут - ничего. Странно. Берю ещё одну чашку, выпиваю. Ухожу из кафе. Эффекта - НОЛЬ! Сколько я его не ждал - он так и не появился, эффект этот. :silly:

Подозрительно стало... По возвращению домой полез в инет. И вот что нашел, кроме расхожих мифов.

Оказывается, зерна кофе сушат определенным образом (не помню, то ли просто дольше то ли ещё как-то...) и они приобретают такой вкус, но теряют большое количество кофеина. В итоге - маленькая чашечка очень крепка на вкус, но вот по содержанию кофеина - сильно уступает обыкновенному эспрессо. :cheer:

Это то, что прочел в инете. Сами знаете, может быть как правдой, так и неправдой. Нужно спрашивать и действительно специалиста.
Но это мнение совпало с моим собственным ощущением...

=====

Кофе

Послан Nik - 27.08.2010 02:12

Ни разу не пробовал ристретто. Скажите пожалуйста из какого сорта кофе его делают. Удивительно как можно оставить крепкий вкус но не наполнить его таким же количеством кофеина. Определенно все кроется как и в способе обработки зерна так и в сорте зерна.

=====

Кофе

Послан Maks - 09.10.2010 02:23

Я вообще ничего подобного ни от кого не слышал. Вообще его могут делать не из кофейных зерен а из какихнибудь аналогов заменителей. Или из кофе тянут экстракт а то что останется молят в кофе с минимальным количеством кофеина.

=====

Кофе

Послан azerty - 09.10.2010 10:43

Вот не поленился - нашел инфо на одном из сайтов.

Оказывается, небольшое содержание кофеина объясняется специальным процессом приготовления. Кофе варят в меньшем объеме воды чем, например, тот же эспрессо: ложат 7гр кофе на 15-20мл воды. Кроме того, первые 15 секунд экстракции кофе в напиток попадают кофейные эфирные масла. Они-то и создают насыщенный вкус и аромат. Кофеин же начинает активно выделяться позднее. Поэтому и содержание кофеина в порции ристретто ниже, чем в эспрессо.

=====

Кофе

Послан Maks - 09.10.2010 14:49

Ага получается что весь секрет в скорости приготовления. Точнее в нужное время до того как начнет выделяться кофеин из молотого зерна убрать чашку. Такое можно сделать только на паровых аппаратах когда - сквозь прессованное кофе пропускается пар под давлением и он конденсируясь превращается в ароматный кофе.

=====