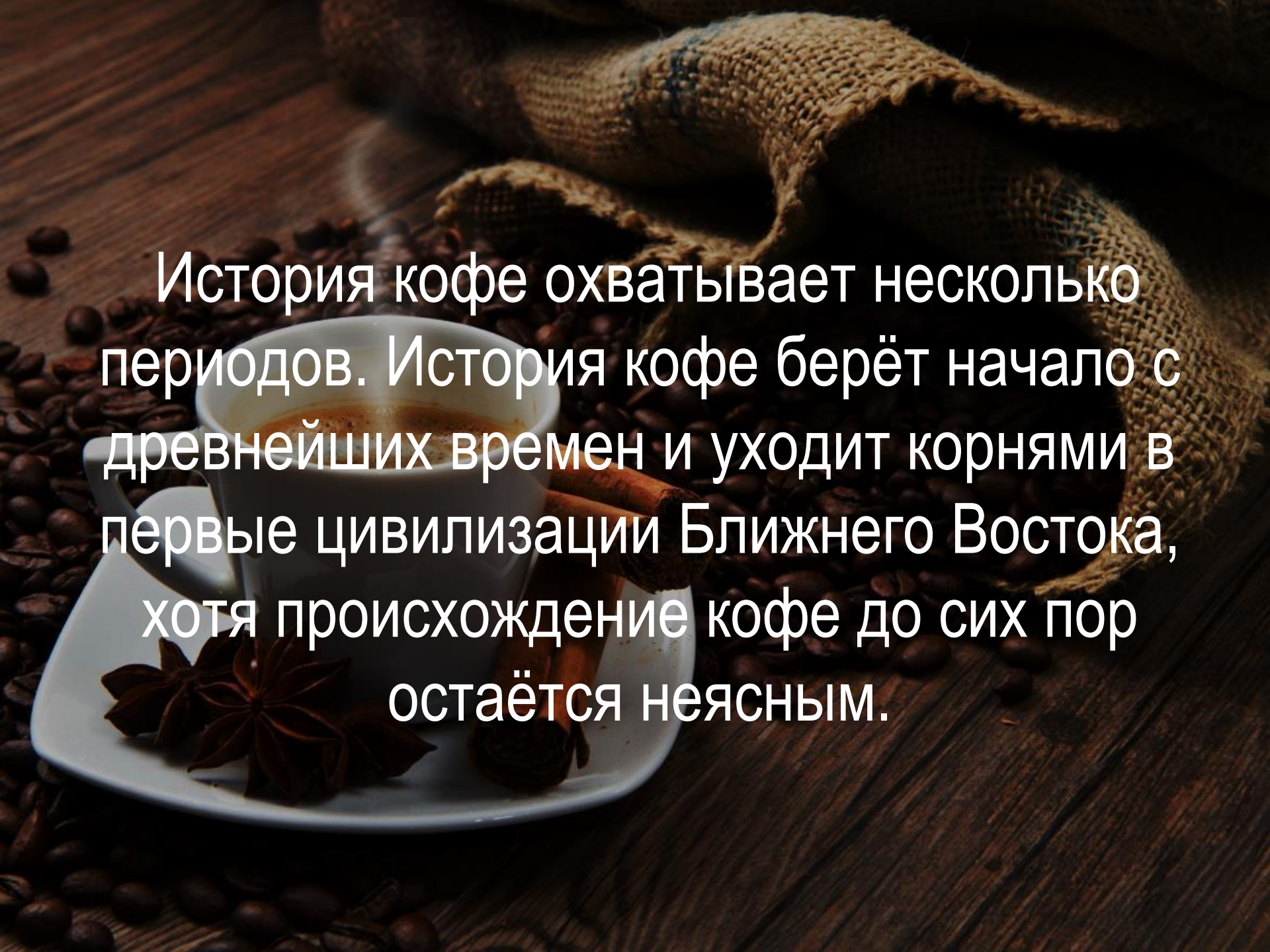


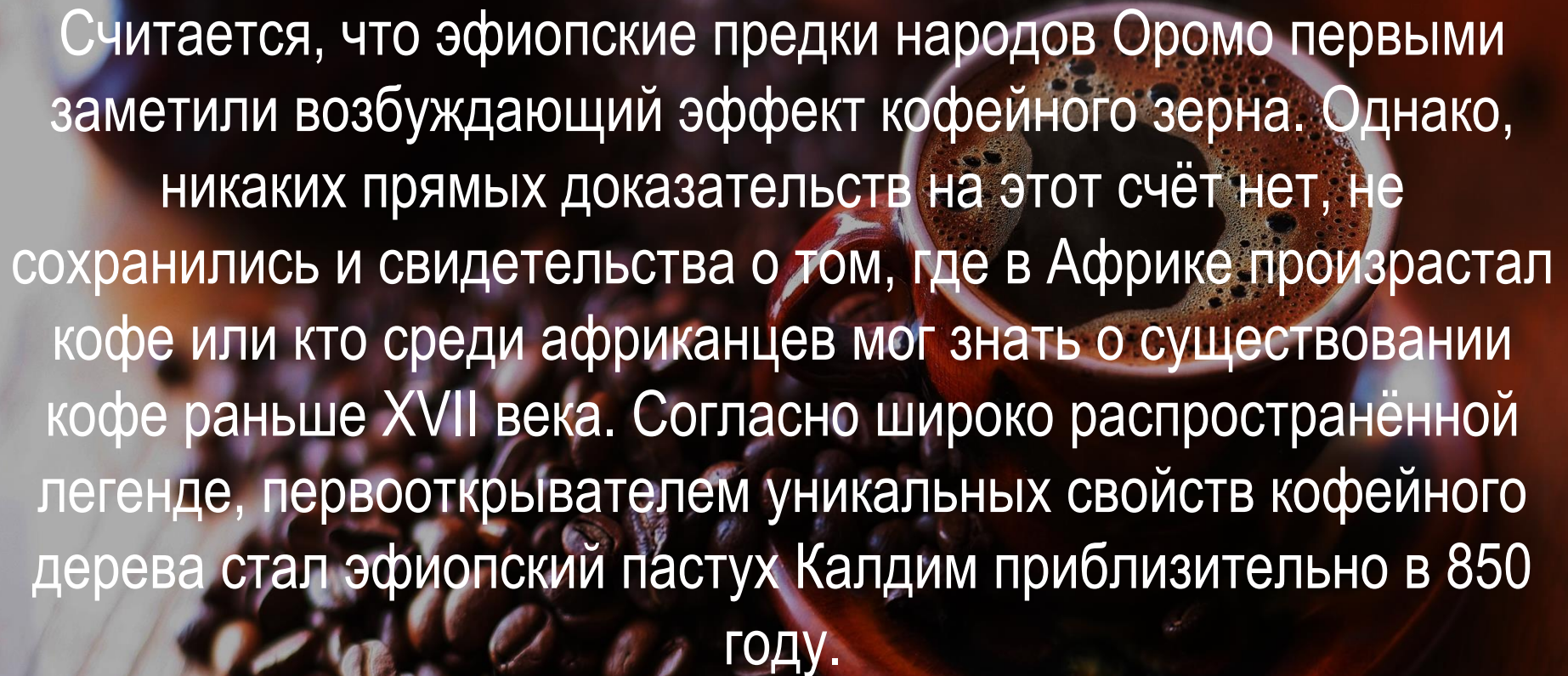
A close-up photograph of a dark blue ceramic cup filled with a frothy coffee beverage, resting on a matching saucer. The cup and saucer are surrounded by coffee beans, several sugar cubes, and star anise pods on a dark wooden surface. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the coffee and the ingredients.

# Кофе


Работа  
Учащегося АГБК  
4 тех «Б»  
Короткова Владислава

A photograph of a white ceramic cup filled with coffee, sitting on a matching saucer. The cup and saucer are placed on a dark wooden surface. Scattered around the cup are several dark coffee beans. To the right of the cup, there are two cinnamon sticks and a star anise. In the background, a burlap sack is partially visible, spilling more coffee beans. The lighting is warm and focused on the cup, creating a cozy atmosphere.

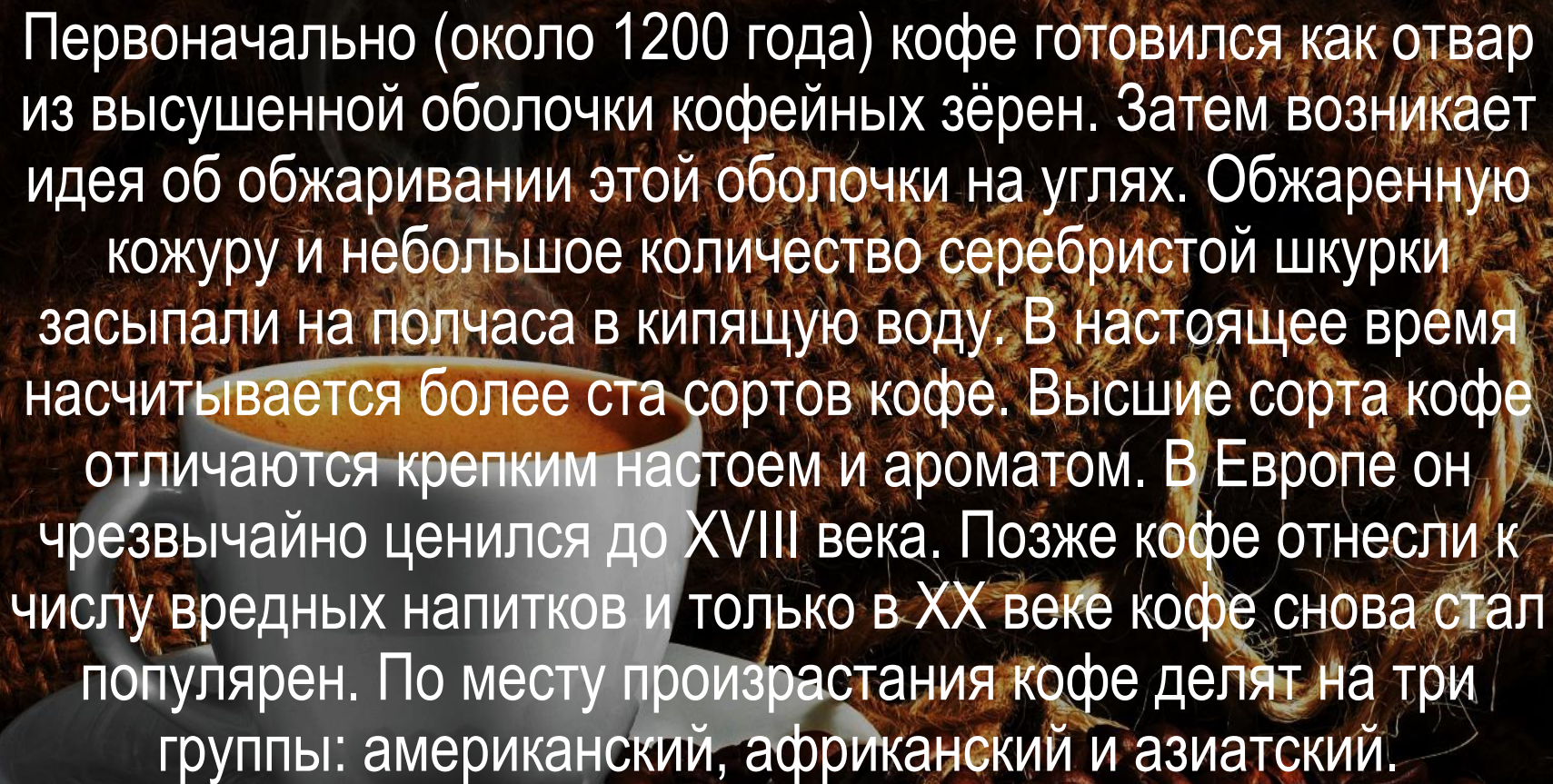
История кофе охватывает несколько периодов. История кофе берёт начало с древнейших времен и уходит корнями в первые цивилизации Ближнего Востока, хотя происхождение кофе до сих пор остаётся неясным.

A close-up photograph of a dark brown ceramic coffee cup filled with coffee, topped with a thick layer of foam. The cup sits on a wooden surface, and a large pile of dark brown coffee beans is scattered in the foreground and around the base of the cup. The background is softly blurred, showing more coffee beans and a hint of a person's hand holding the cup.

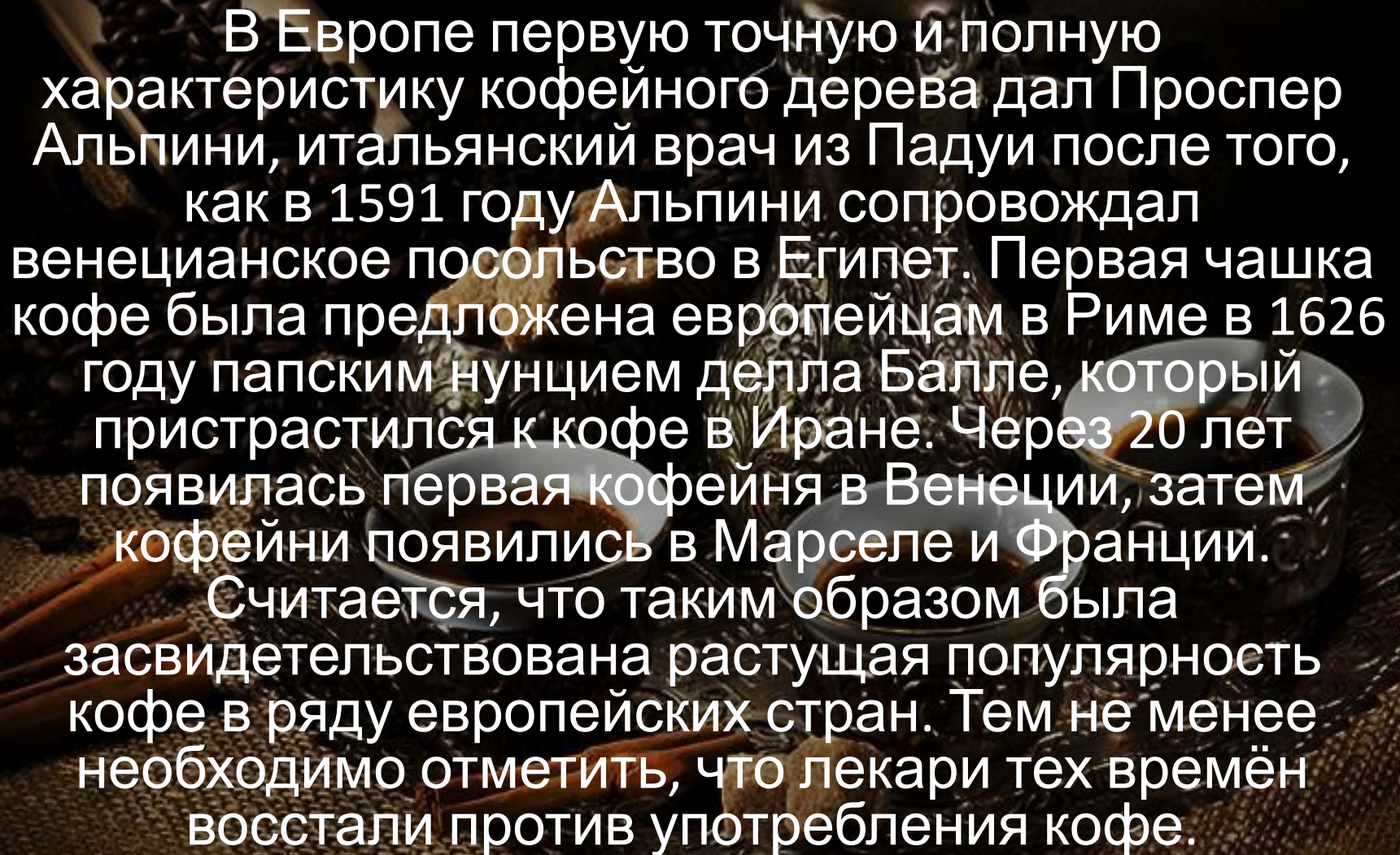
Считается, что эфиопские предки народов Оромо первыми заметили возбуждающий эффект кофейного зерна. Однако, никаких прямых доказательств на этот счёт нет, не сохранились и свидетельства о том, где в Африке произрастал кофе или кто среди африканцев мог знать о существовании кофе раньше XVII века. Согласно широко распространённой легенде, первооткрывателем уникальных свойств кофейного дерева стал эфиопский пастух Калдим приблизительно в 850 году.

A white ceramic cup filled with dark coffee sits on a matching saucer. Two cinnamon sticks are placed diagonally across the saucer. The background is dark and filled with coffee beans, with a textured, light-colored fabric or paper under the cup and saucer.

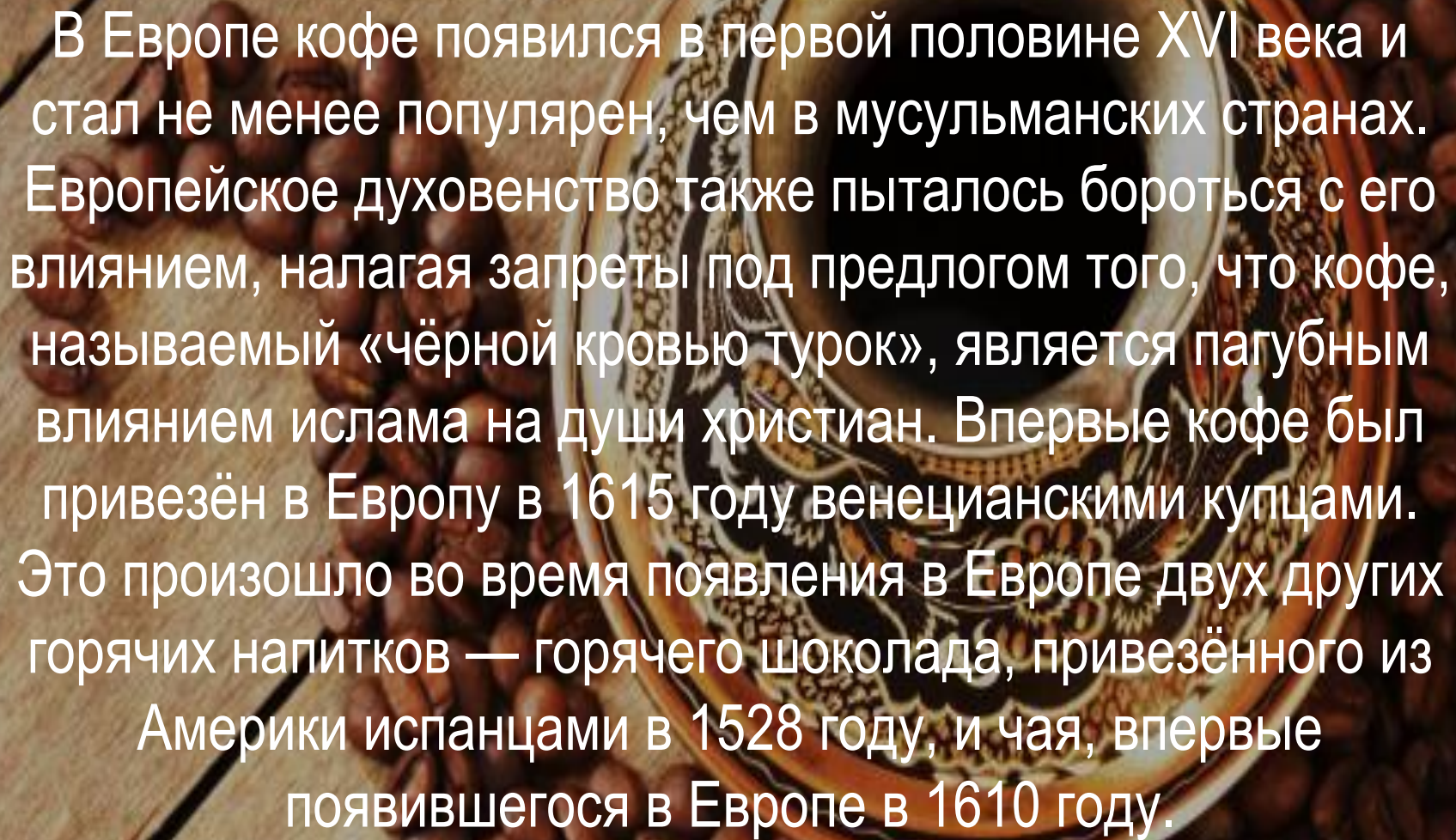
Позднее возникновение данной легенды (1671 год) и отсутствие свидетельств самого Калдима заставляют ряд исследователей предполагать, что легенда недостоверна. Из Эфиопии кофе распространился в Египет и Йемен. Наиболее ранние свидетельства употребления кофе относятся к середине XV века в суфийских монастырях Йемена. Из Эфиопии кофейный напиток распространился по всему Ближнему и Среднему Востоку. К XIX веку кофе широко распространился в Италии, Индонезии и Америке.

A white ceramic cup filled with coffee sits on a matching saucer. The cup is surrounded by a pile of dark, roasted coffee beans. In the background, a thick, brown, fibrous coffee branch is visible. The entire scene is set against a dark, textured background.

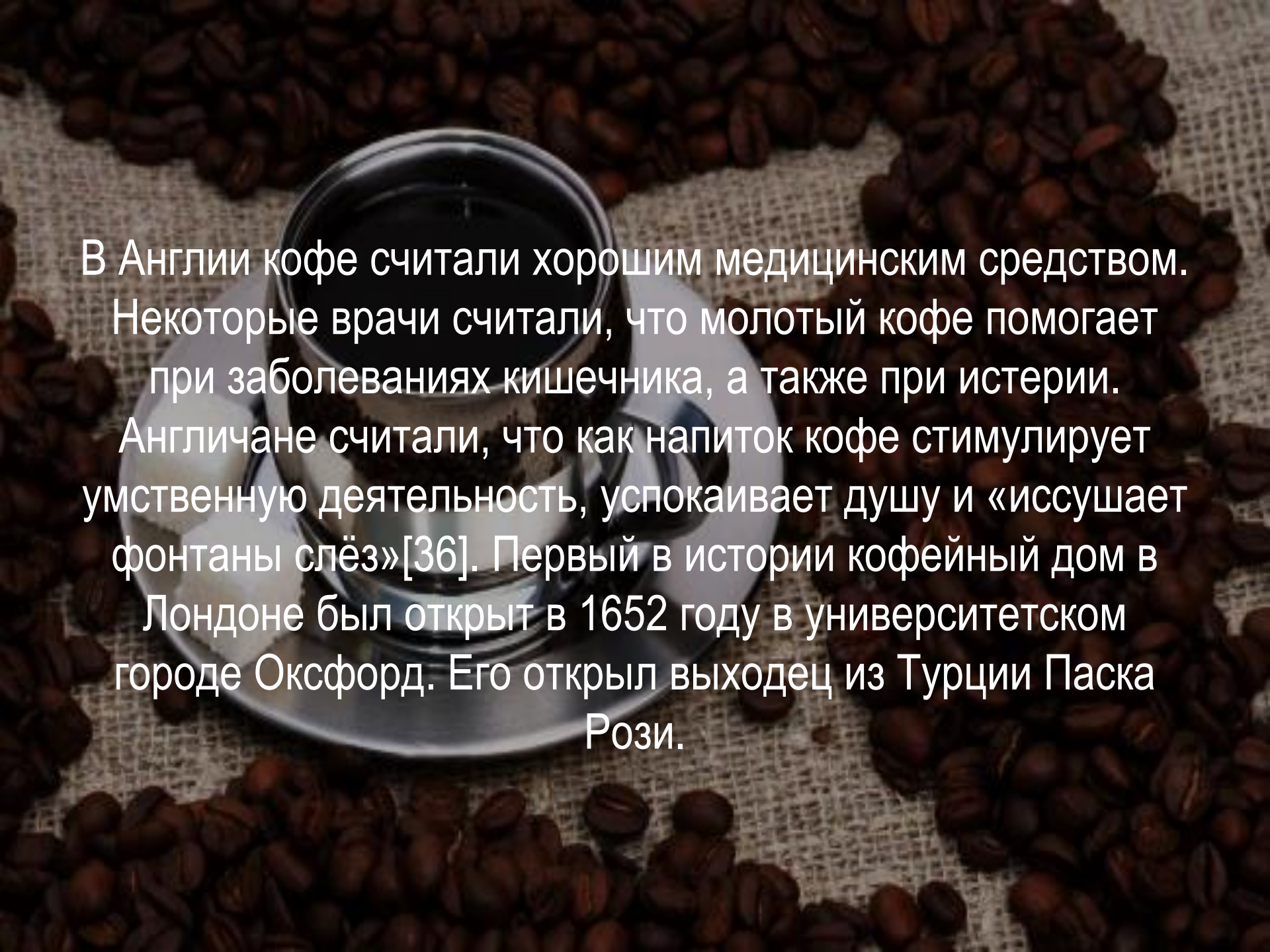
Первоначально (около 1200 года) кофе готовился как отвар из высушенной оболочки кофейных зёрен. Затем возникает идея об обжаривании этой оболочки на углях. Обжаренную кожуру и небольшое количество серебристой шкурки засыпали на полчаса в кипящую воду. В настоящее время насчитывается более ста сортов кофе. Высшие сорта кофе отличаются крепким настоем и ароматом. В Европе он чрезвычайно ценился до XVIII века. Позже кофе отнесли к числу вредных напитков и только в XX веке кофе снова стал популярен. По месту произрастания кофе делят на три группы: американский, африканский и азиатский.



В Европе первую точную и полную характеристику кофейного дерева дал Проспер Альпини, итальянский врач из Падуи после того, как в 1591 году Альпини сопровождал венецианское посольство в Египет. Первая чашка кофе была предложена европейцам в Риме в 1626 году папским нунцием делла Балле, который пристрастился к кофе в Иране. Через 20 лет появилась первая кофейня в Венеции, затем кофейни появились в Марселе и Франции. Считается, что таким образом была засвидетельствована растущая популярность кофе в ряду европейских стран. Тем не менее необходимо отметить, что лекари тех времён восстали против употребления кофе.

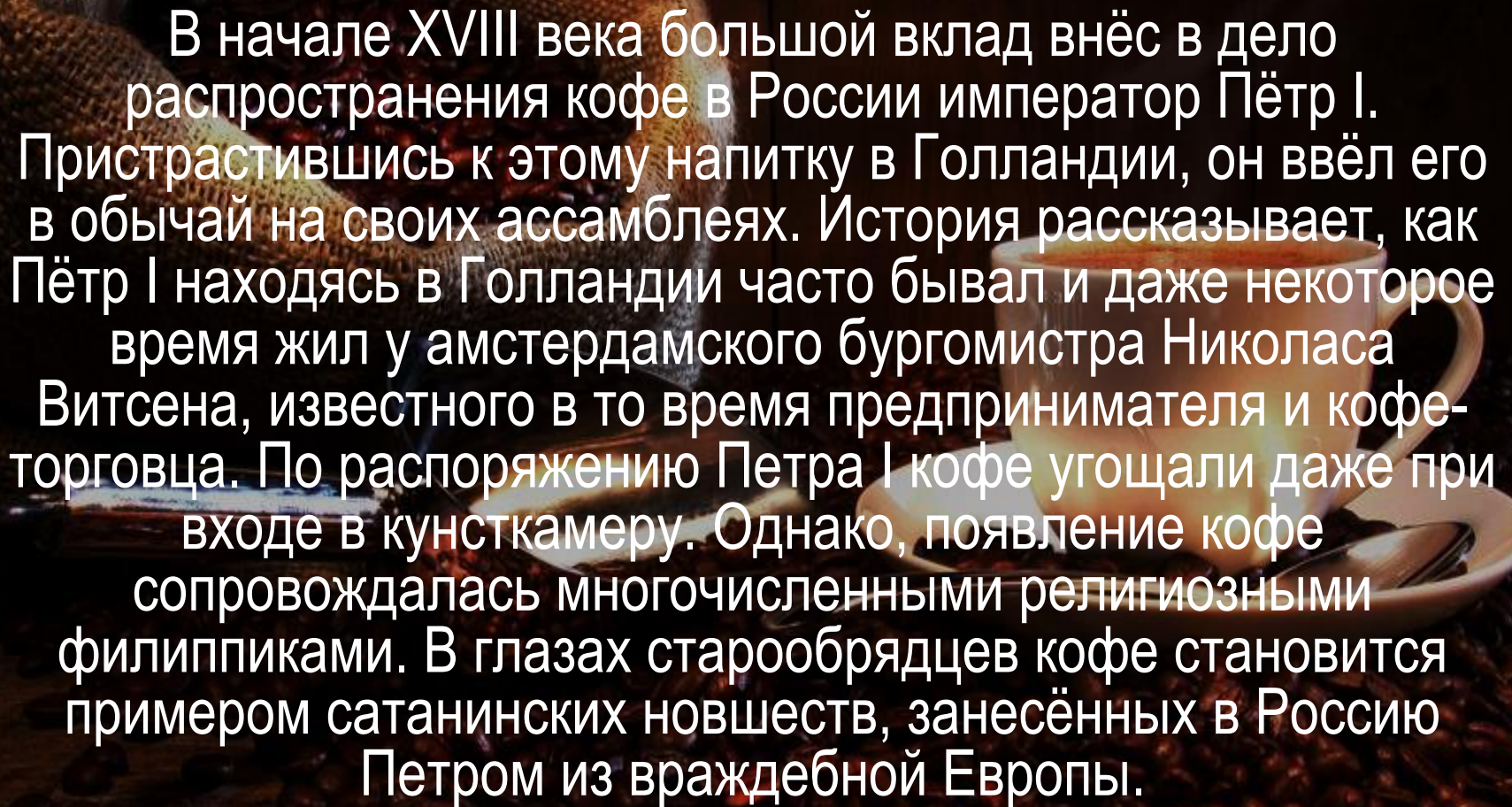
A top-down view of a traditional Turkish coffee pot (cezve) on a saucer, surrounded by coffee beans on a wooden surface. The coffee is dark and rich, and the pot is ornate with a gold handle. The background is a light-colored wooden surface with a dark diagonal line.

В Европе кофе появился в первой половине XVI века и стал не менее популярен, чем в мусульманских странах. Европейское духовенство также пыталось бороться с его влиянием, налагая запреты под предлогом того, что кофе, называемый «чёрной кровью турок», является пагубным влиянием ислама на души христиан. Впервые кофе был привезён в Европу в 1615 году венецианскими купцами. Это произошло во время появления в Европе двух других горячих напитков — горячего шоколада, привезённого из Америки испанцами в 1528 году, и чая, впервые появившегося в Европе в 1610 году.

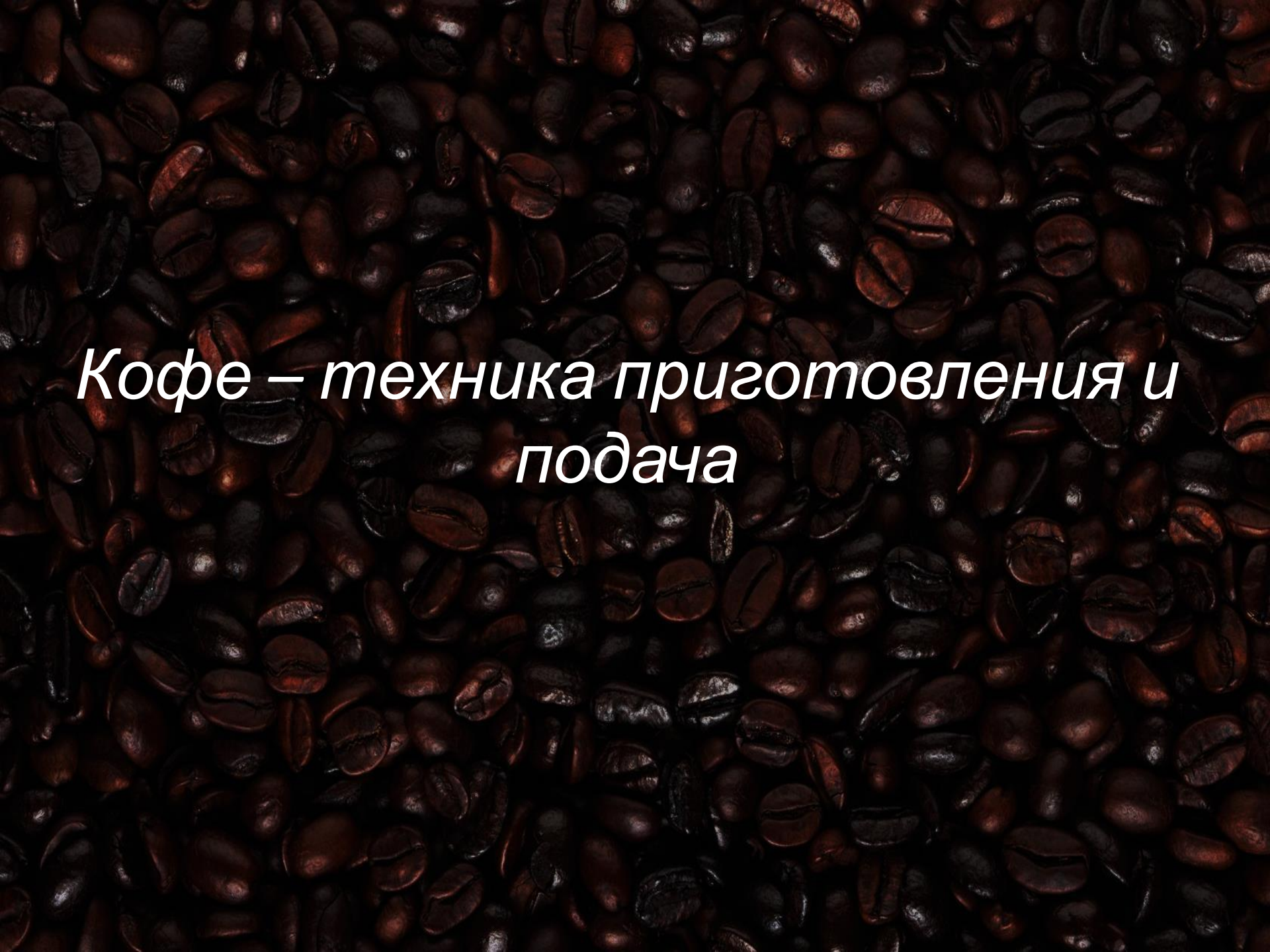
A glass of coffee on a saucer, surrounded by coffee beans, set against a dark background. The text is overlaid on the image.

В Англии кофе считали хорошим медицинским средством. Некоторые врачи считали, что молотый кофе помогает при заболеваниях кишечника, а также при истерии. Англичане считали, что как напиток кофе стимулирует умственную деятельность, успокаивает душу и «иссушает фонтаны слёз»[36]. Первый в истории кофейный дом в Лондоне был открыт в 1652 году в университетском городе Оксфорд. Его открыл выходец из Турции Паска Роза.

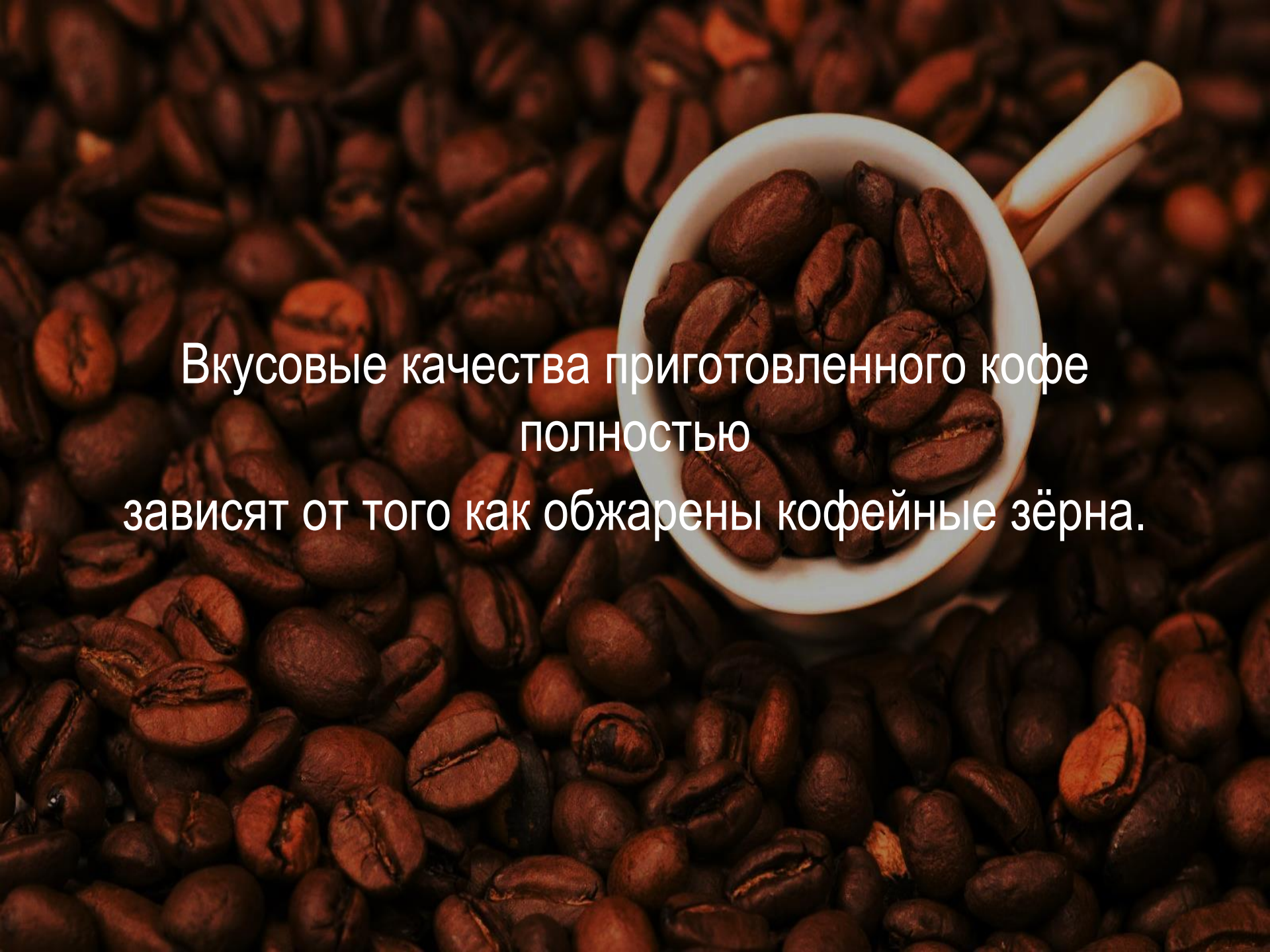


A cup of coffee on a saucer with a spoon, set against a background of coffee beans and a burlap sack.

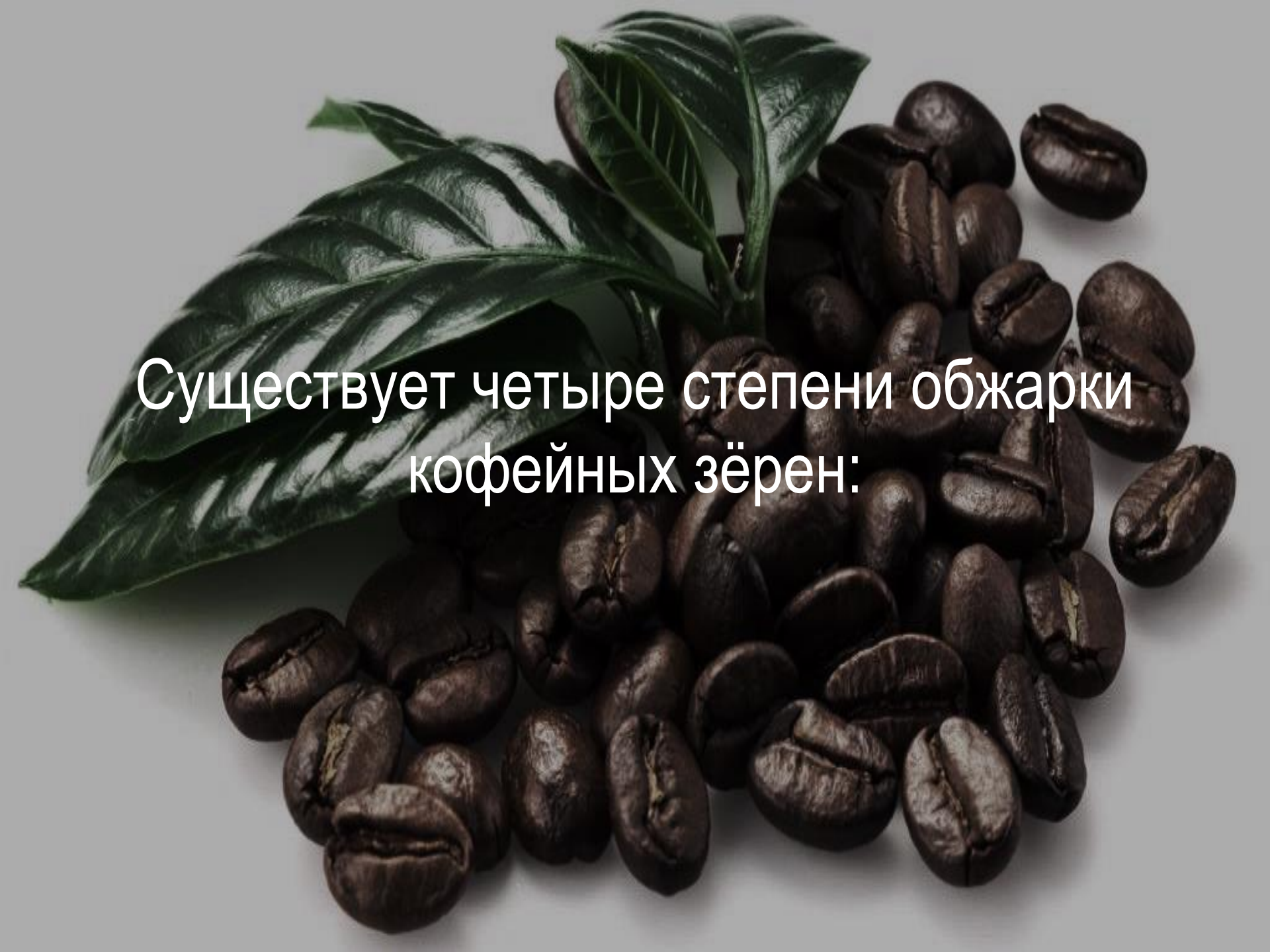
В начале XVIII века большой вклад внёс в дело распространения кофе в России император Пётр I. Пристрастившись к этому напитку в Голландии, он ввёл его в обычай на своих ассамблеях. История рассказывает, как Пётр I находясь в Голландии часто бывал и даже некоторое время жил у амстердамского бургомистра Николаса Витсена, известного в то время предпринимателя и кофеторговца. По распоряжению Петра I кофе угощали даже при входе в кунсткамеру. Однако, появление кофе сопровождалась многочисленными религиозными филиппиками. В глазах старообрядцев кофе становится примером сатанинских новшеств, занесённых в Россию Петром из враждебной Европы.



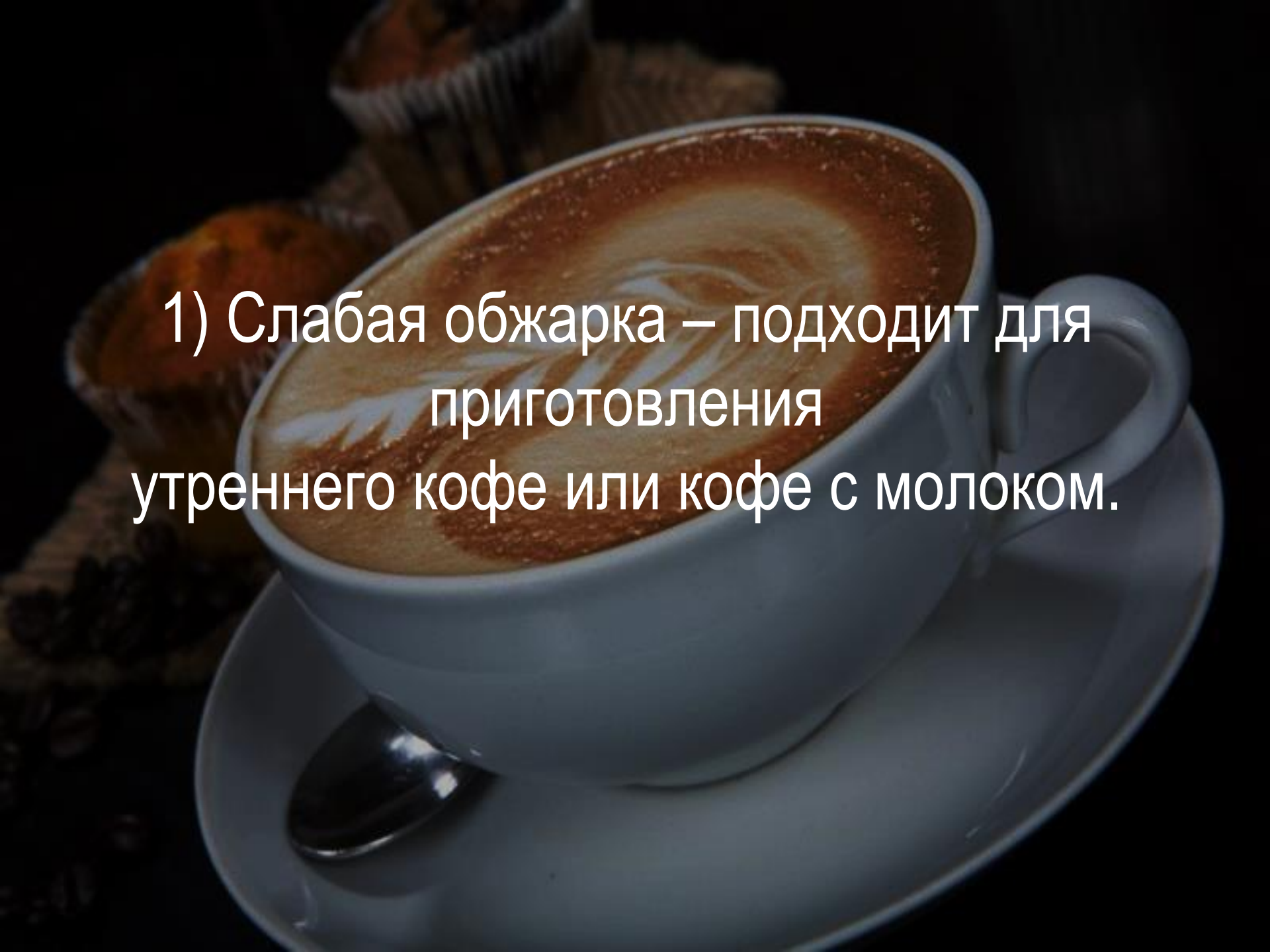
*Кофе – техника приготовления и  
подача*




Вкусовые качества приготовленного кофе  
полностью  
зависят от того как обжарены кофейные зёрна.

A photograph showing a pile of dark brown, roasted coffee beans on the right side, and a branch with several large, vibrant green coffee leaves on the left side. The background is a plain, light gray surface. The text is overlaid in the center of the image.


Существует четыре степени обжарки  
кофейных зёрен:

A close-up photograph of a white ceramic coffee cup filled with a latte, featuring intricate latte art. The cup sits on a matching white saucer. In the background, there are several coffee beans and a muffin, all set against a dark, moody background.

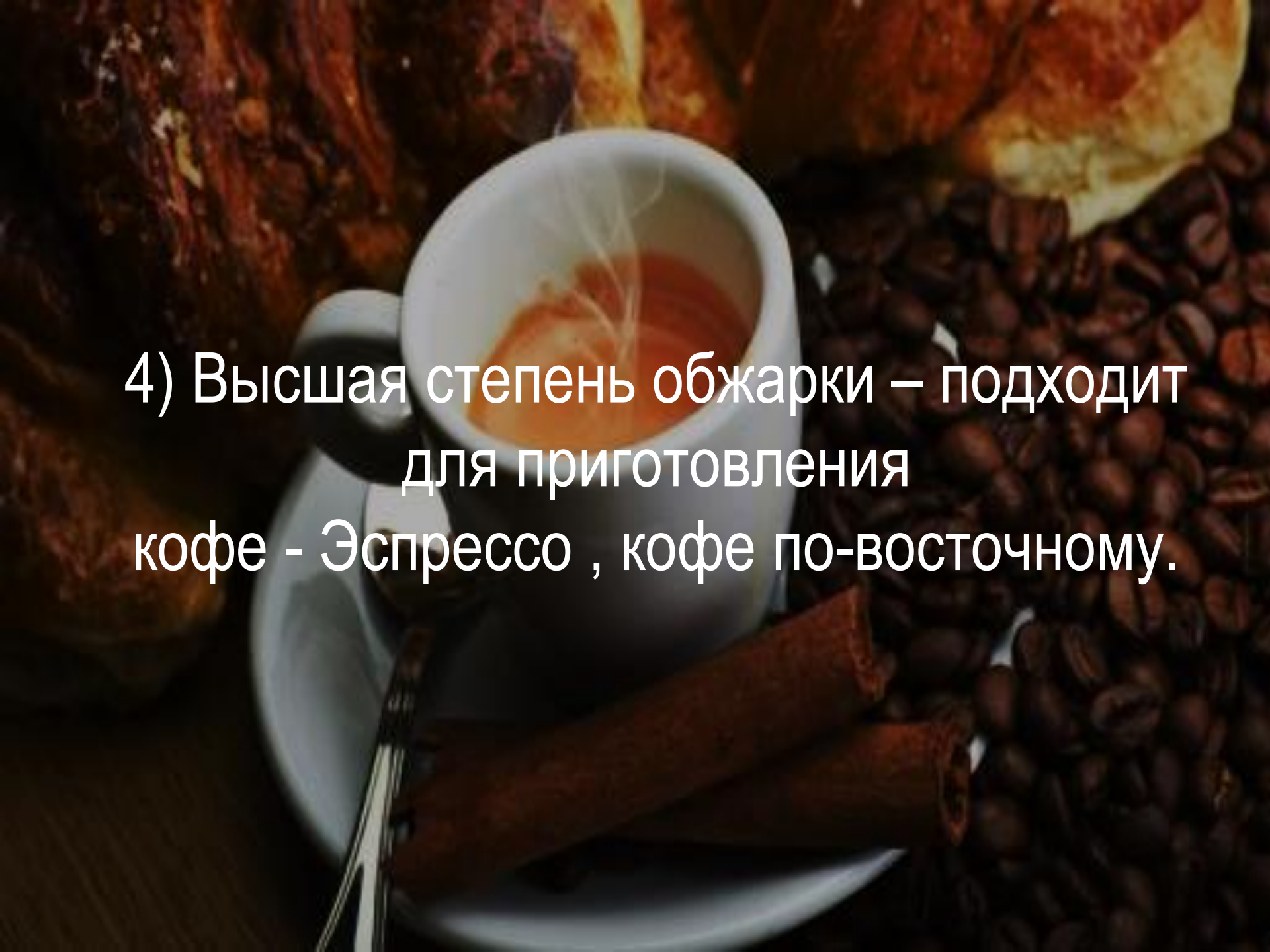
1) Слабая обжарка – подходит для приготовления утреннего кофе или кофе с молоком.

A photograph showing a cup of coffee on the left with steam rising from it, and a French press coffee maker on the right. The French press is filled with dark coffee. The background is a blurred, light-colored wall.

2) Средняя обжарка – подходит для приготовления кофе Френч-пресс.

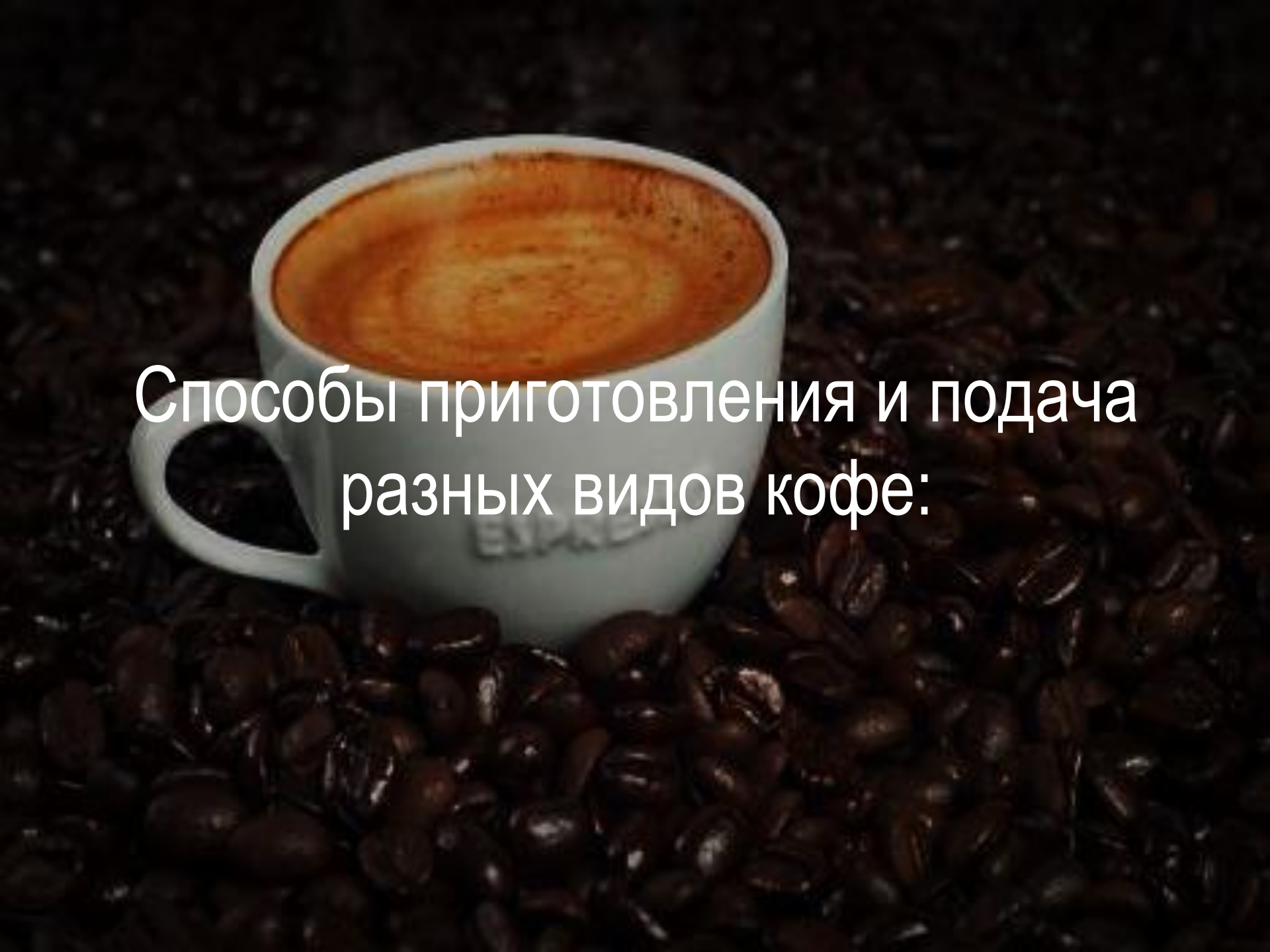


3) Сильная обжарка – подходит для приготовления фильтрованного кофе.

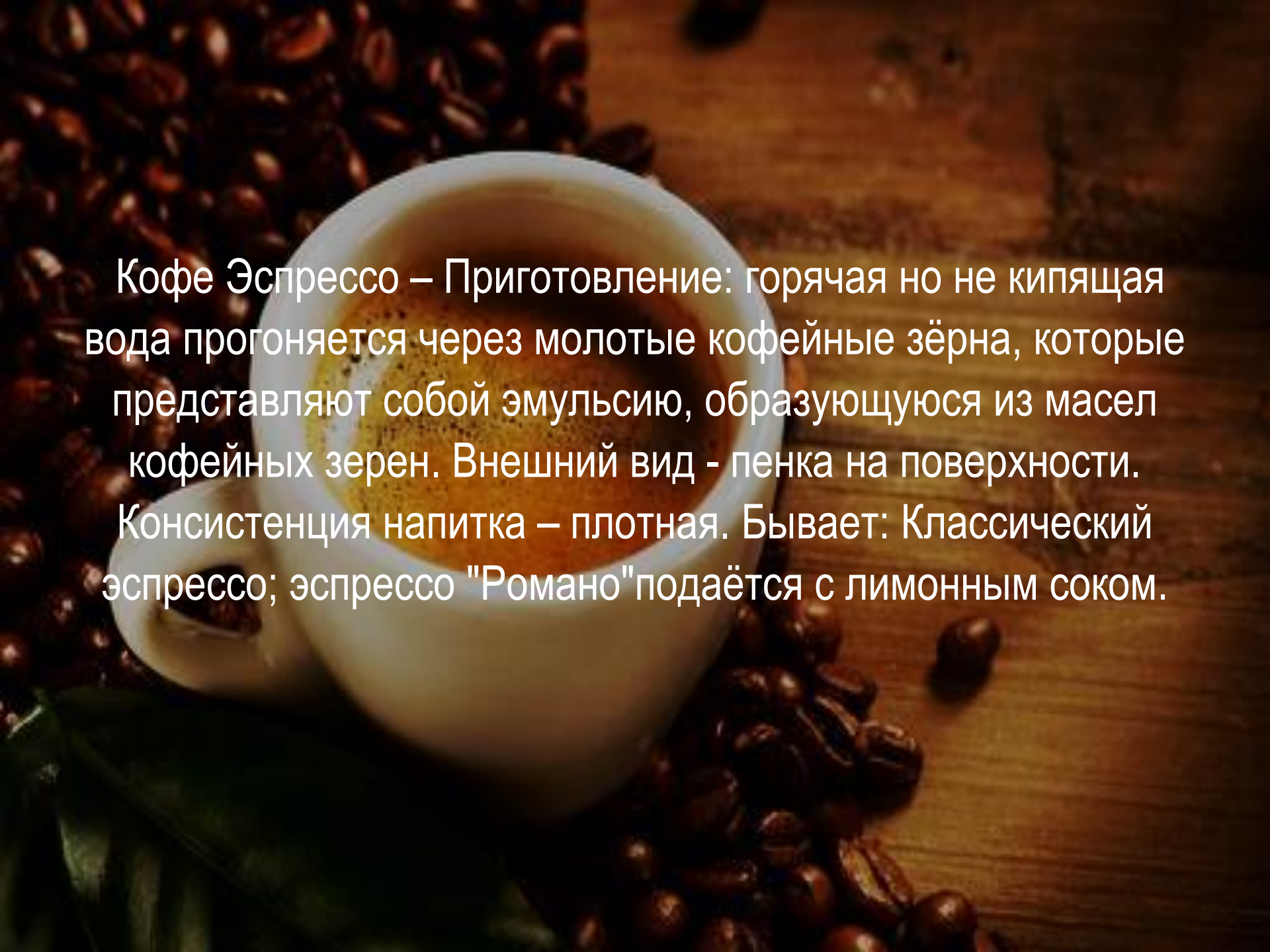
A white ceramic cup filled with coffee, with a tea bag steeping inside. The cup sits on a white saucer. The background is a dark, textured surface covered with coffee beans and cinnamon sticks. The text is overlaid in white, bold font.

4) Высшая степень обжарки – подходит  
для приготовления  
кофе - Эспрессо , кофе по-восточному.




A white ceramic coffee cup filled with a golden-brown coffee beverage, topped with a thin layer of foam. The cup is surrounded by a dense layer of dark, roasted coffee beans. The background is dark and textured with more coffee beans. The text is overlaid in white, sans-serif font.

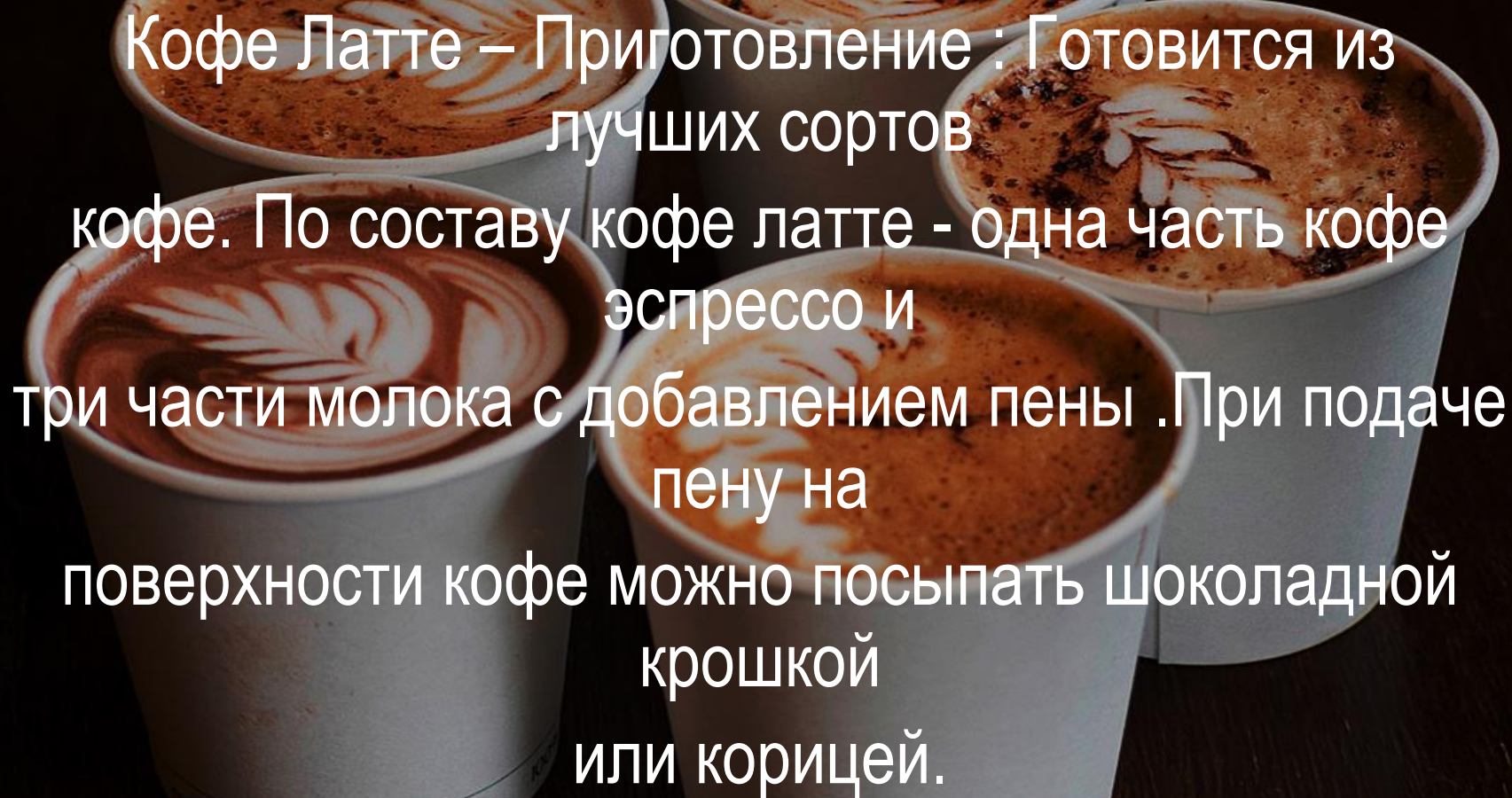
Способы приготовления и подача  
разных видов кофе:

A close-up photograph of a white ceramic espresso cup filled with coffee. The coffee has a thick, golden-brown crema on top. The cup is surrounded by dark brown coffee beans scattered on a light-colored wooden surface. The lighting is warm and focused on the cup, creating a soft glow.

Кофе Эспрессо – Приготовление: горячая но не кипящая вода прогоняется через молотые кофейные зёрна, которые представляют собой эмульсию, образующуюся из масел кофейных зерен. Внешний вид - пенка на поверхности. Консистенция напитка – плотная. Бывает: Классический эспрессо; эспрессо "Романо" подаётся с лимонным соком.



Кофе Капучино – Приготовление : кофе со  
взбитым в  
горячую густую пену молоком. Молоко сбивается  
для  
усиления вкусовых и визуальных ощущений от  
кофе.

The image shows five white paper cups filled with coffee, arranged on a dark wooden surface. Each cup features a different latte art design, including leaf patterns and swirls. The text is overlaid on the cups in a white, sans-serif font.

Кофе Латте – Приготовление : Готовится из лучших сортов кофе. По составу кофе латте - одна часть кофе эспрессо и три части молока с добавлением пены .При подаче пену на поверхности кофе можно посыпать шоколадной крошкой или корицей.

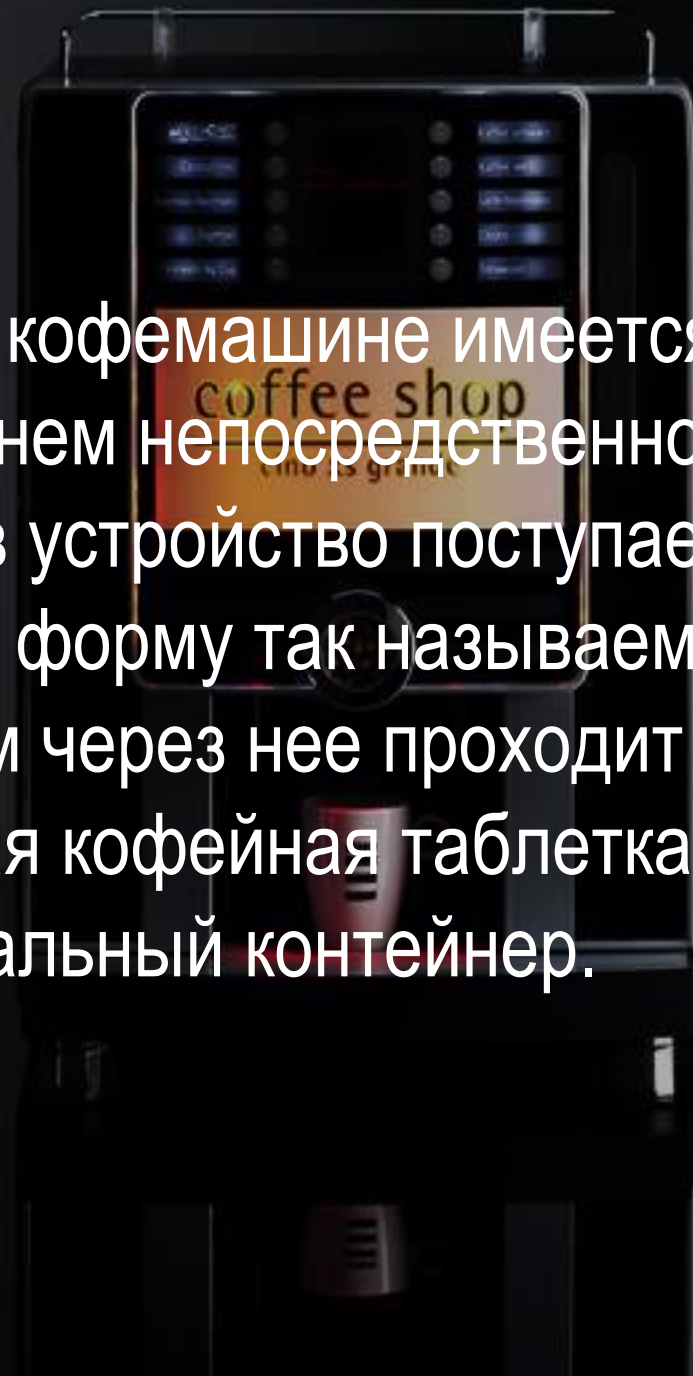
made from plants not oil

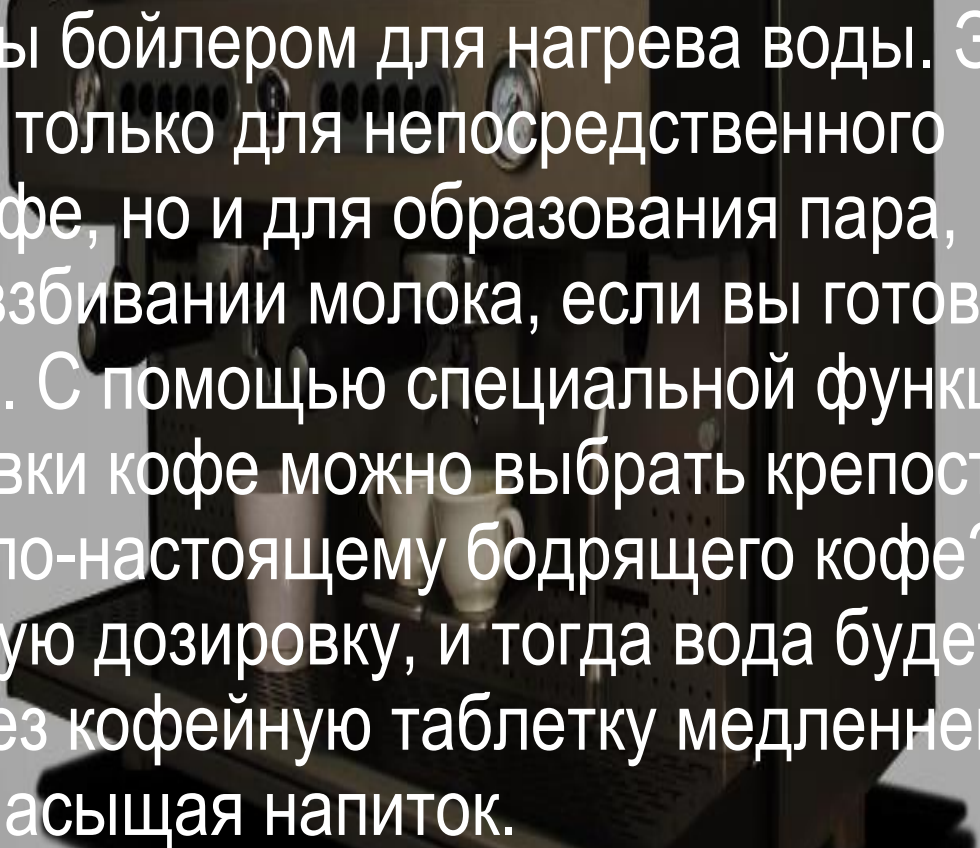
plants not oil 100% compostable



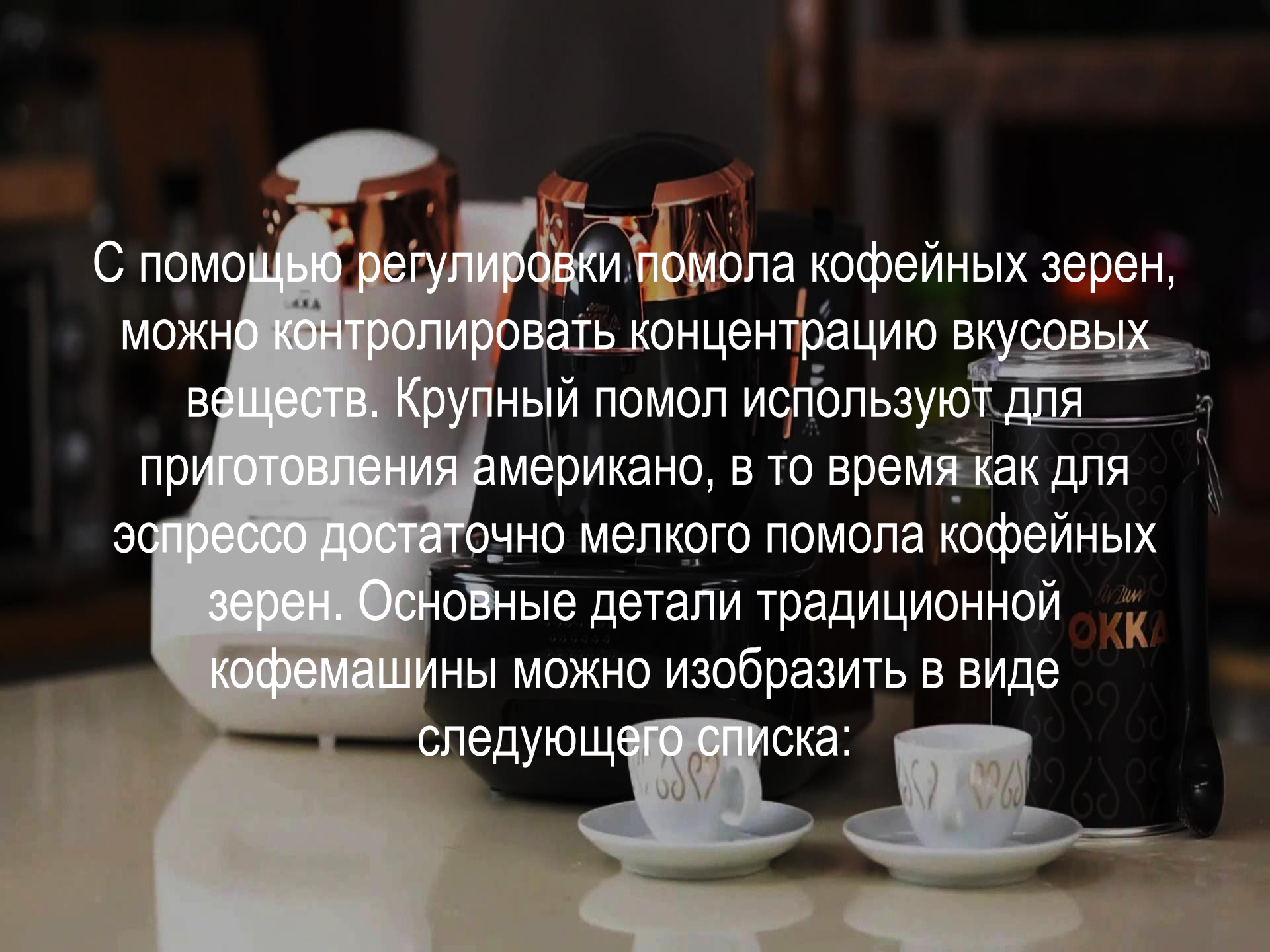
# Особенности и разновидности кофейных аппаратов

В каждой автоматической кофемашине имеется заварочный механизм. В нем непосредственно готовится кофе. Сначала в устройство поступает кофе, который приобретает форму так называемой таблетки. Под давлением через нее проходит вода. После отработанная кофейная таблетка отправляется в специальный контейнер.



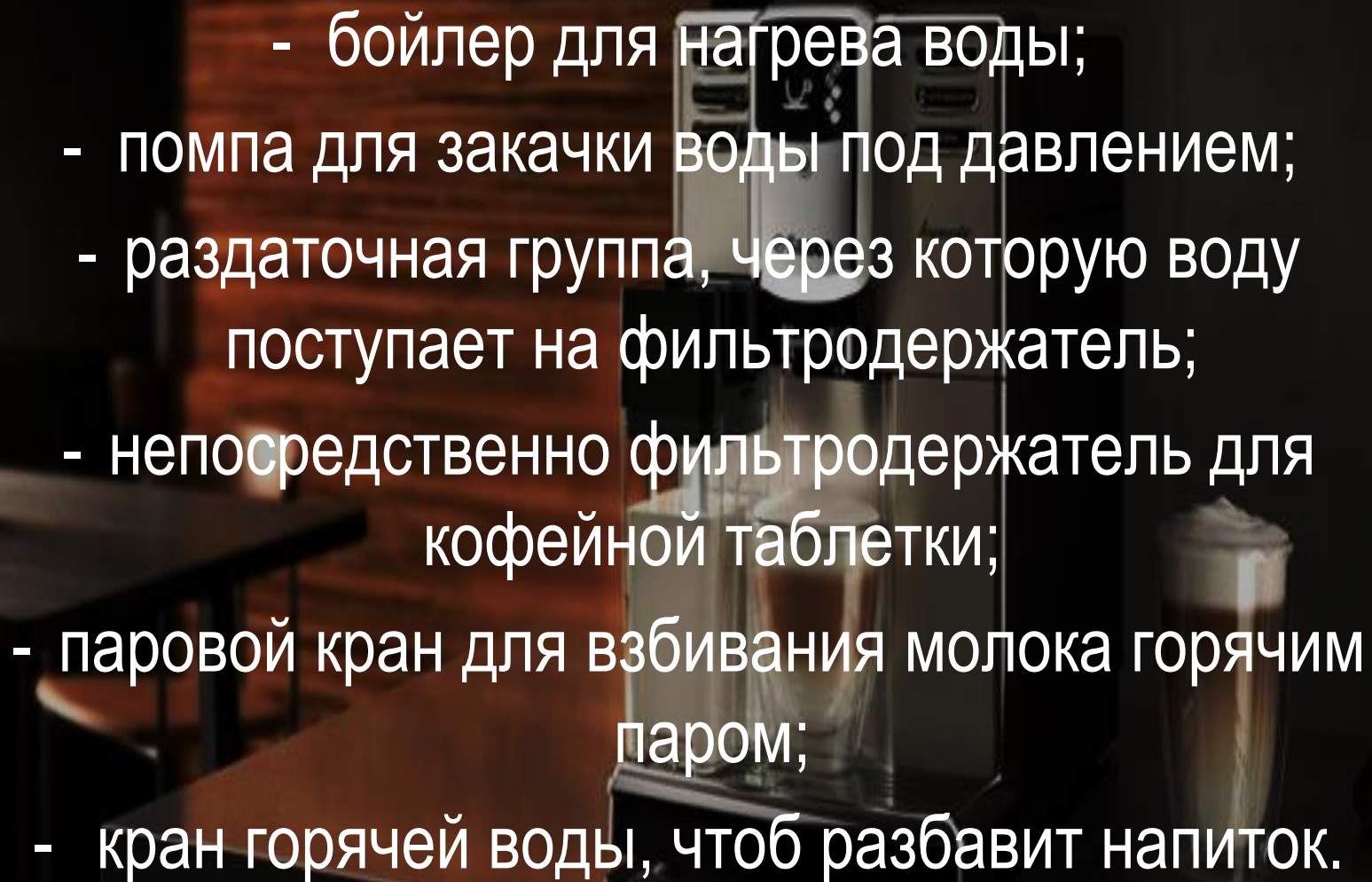
A black espresso machine with a digital display and various controls. The machine is shown from a three-quarter view, highlighting its compact design and professional appearance. The text is overlaid on the machine, providing information about its features and how to use them.

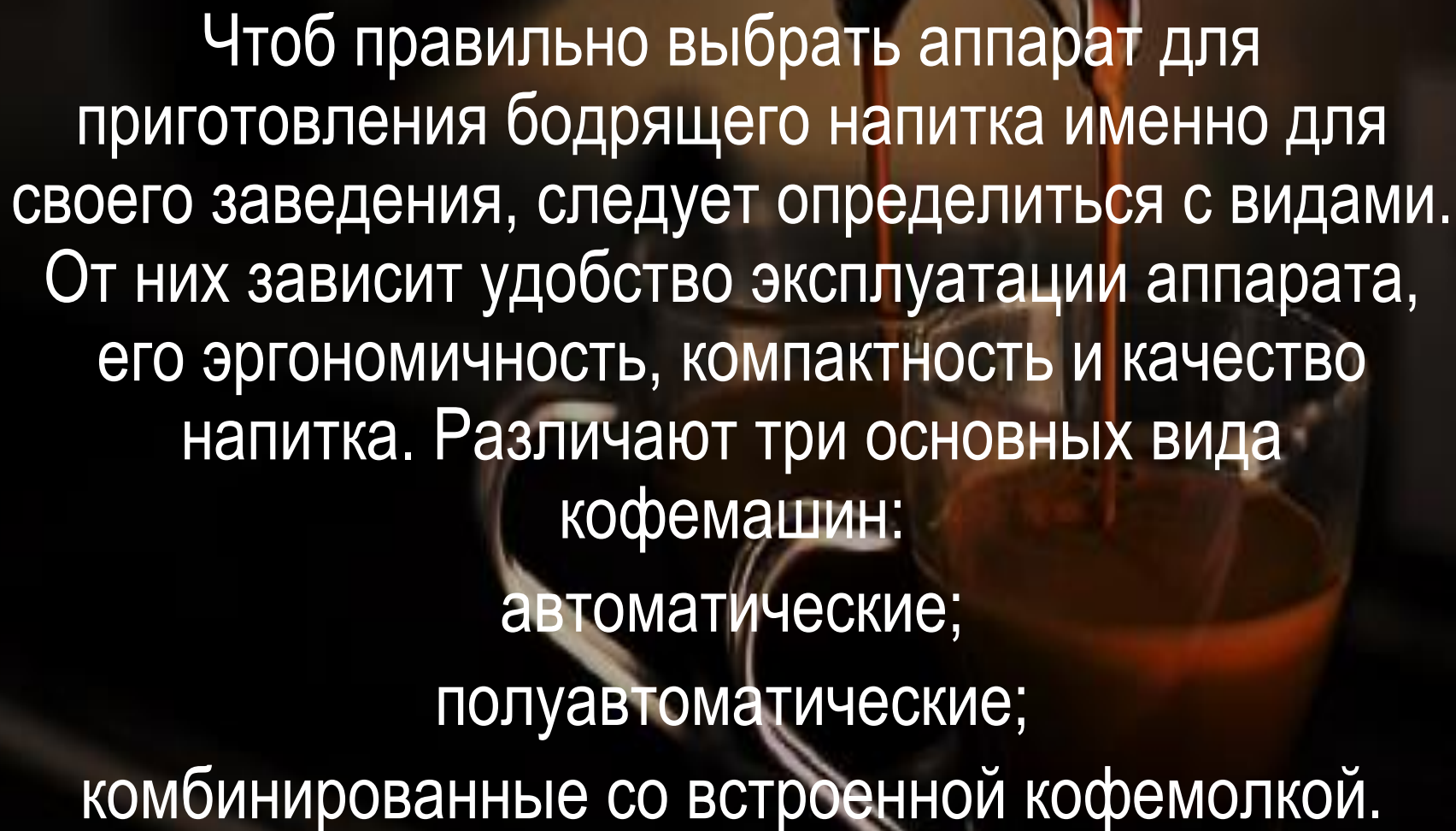
Аппараты снабжены бойлером для нагрева воды. Это необходимо не только для непосредственного заваривания кофе, но и для образования пара, необходимого при взбивании молока, если вы готовите капучино или латте. С помощью специальной функции настройки дозировки кофе можно выбрать крепость напитка. Хотите по-настоящему бодрящего кофе? Выберите большую дозировку, и тогда вода будет пропускаться через кофейную таблетку медленней, насыщая напиток.



С помощью регулировки помола кофейных зерен, можно контролировать концентрацию вкусовых веществ. Крупный помол используют для приготовления американо, в то время как для эспresso достаточно мелкого помола кофейных зерен. Основные детали традиционной кофемашины можно изобразить в виде следующего списка:



- 
- A modern, sleek coffee machine is the central focus, positioned on a dark wooden table. The machine has a glass carafe and a cup of coffee with a thick layer of foam. The background is a blurred interior setting with warm lighting and wooden walls.
- бойлер для нагрева воды;
  - помпа для закачки воды под давлением;
  - раздаточная группа, через которую воду поступает на фильтродержатель;
  - непосредственно фильтродержатель для кофейной таблетки;
  - паровой кран для взбивания молока горячим паром;
  - кран горячей воды, чтоб разбавит напиток.



Чтоб правильно выбрать аппарат для приготовления бодрящего напитка именно для своего заведения, следует определиться с видами. От них зависит удобство эксплуатации аппарата, его эргономичность, компактность и качество напитка. Различают три основных вида кофемашин:

- автоматические;
- полуавтоматические;
- комбинированные со встроенной кофемолкой.



# Кофейные коктейли



Холодный мятно-шоколадный кофе

A close-up photograph of a glass filled with a thick, light brown smoothie. The smoothie is topped with a generous amount of dark chocolate shavings. The glass is set against a dark, warm-toned background. The text "Холодный банановый кофе с мороженым" is overlaid in white, sans-serif font across the middle of the image.

Холодный банановый кофе с мороженым

«Инь-Ян» — холодный кофе-чай



A photograph of two glasses of iced coffee on a wooden table. The glasses are filled with dark coffee and ice cubes. The glasses are placed on a stack of light-colored, textured napkins. To the left of the glasses, several dark coffee beans are scattered on the wooden surface. Two red and white striped straws are placed on the napkins in front of the glasses. The background is a rustic wooden table with vertical planks.

# 10-минутный холодный кофе

A close-up photograph of a coffee donut milkshake. The drink is served in a clear glass and has a thick, light-colored foam on top. A single, round, golden-brown donut with a dusting of white powder sits on the foam. A striped straw is inserted into the drink. In the background, two other similar drinks are visible, one with a red and white striped straw and another with a blue and green striped straw. The entire scene is set on a light-colored, textured surface.

# Кофейно-пончиковый молочный коктейль