

А знаете ли вы, что в самом начале кофе был отнюдь не напитком, а едой? Африканские племена толкли кофейные плоды и жевали. Это придавало им бодрость. Иногда в кофе вымачивали вишни, а потом из этого делали вино. Только потом европейцы научились варить из него напиток.

Крепость кофе зависит от его обжарки. Выделяют несколько типов обжарки. Скандинавская: светло-коричневый цвет зерен и спокойный, уравновешенный вкус напитка. Французская: темные зерна и тонкий, с легкой горчинкой вкус. И еще итальянская обжарка: очень темный кофе и очень крепкий. В Италии из кофе “делают культ”. Там существуют около 30 вариантов этого напитка.

В Австрии существует особый способ пить кофе. Там его приносят со стаканом воды. У них принято после каждого глотка кофе освежать полость рта водой для того, чтобы постоянно ощущать всю полноту аромата.