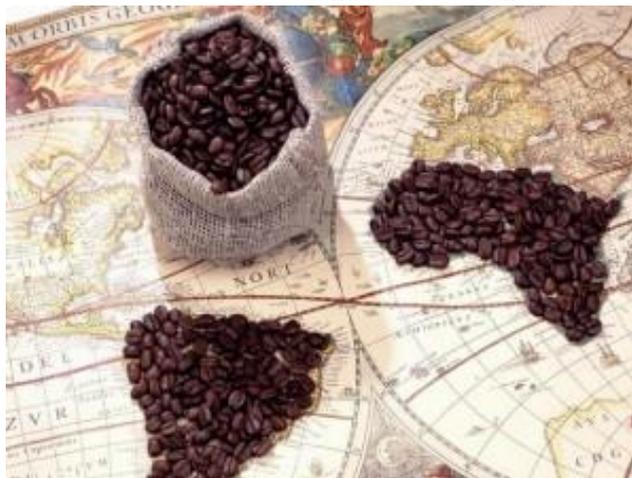


Лекция 3. Кофейные церемонии



На сегодняшний день кофе пьют во всех уголках мира. Его вкус не оставляет никого равнодушным, и каждая страна обладает своими уникальными секретами заваривания и подачи кофе. Как же пьют кофе в разных странах мира?

Эфиопия является родиной кофе. Именно здесь был приготовлен первый кофейный напиток, поэтому до сегодняшних дней в Эфиопии сохраняется древнейшая традиционная кофейная церемония. Для участия в церемонии семья приглашает только самых уважаемых и желанных гостей. Отказ от участия может нанести хозяину дома глубокую обиду. Проводит церемонию самая молодая женщина в семье, разложив в центре комнаты все необходимое для приготовления кофе. Сначала она обжаривает кофейные зерна до тех пор, пока они не потемнеют и не начнут наполнять комнату характерным ароматом. После этого она перемалывает зерна в ступке, затем варит полученный порошок в традиционном керамическом сосуде (джебене) и после приготовления разливает по чашкам. Молоко в кофе никогда не добавляют, только сахар. Подают кофе сначала самому старшему гостю и дальше по старшинству. Считается неуважением, если гость уйдет, не выпив, по крайней мере, 3 чашки кофе

В **Сирии** кофе является признаком гостеприимства. До сегодняшних дней в этой стране при помощи кофе проводят «испытание невесты». Она должна приготовить для матери жениха вкуснейший кофе с пышной пенкой из самых лучших кофейных зерен с добавлением различных приправ. Таким образом проверяются ее кулинарные способности.

В **Греции** посредством кофе девушки выражают свою благосклонность кавалерам. Если девушка подает молодому человеку кофе с густой пышной пенкой, то это означает симпатию с ее стороны, если же пенка отсутствует, ухажер уходит ни с чем.

В **Дании** любят подавать кофе с мороженым, некоторые даже носят кофе на работу в термосе. Особой популярностью в Дании пользуется кофе по-ирландски.

В **Индии** кофе является одним из самых популярных напитков. После того, как кофейные зерна обжаривают и перемалывают, их смешивают с пальмовым маслом, и потом варят, добавляя в готовый напиток молоко.

Только в **Италии** вы можете попробовать самый вкусный и ароматный кофе эспрессо. Итальянцы пьют очень много кофе, но небольшими порциями. Для усиления вкуса в напиток добавляют различные специи, сиропы, апельсиновую цедру и др.

Бразилия, пожалуй, единственная страна, где в кофе добавляют больше молока, чем самого кофе. Сначала в чашку наливают молоко до тех пор, пока гость не скажет, что молока достаточно, и только потом сверху добавляют эспрессо.