**Как стать мастером-бариста по приготовлению идеального кофе, даже если вы ничего об этом не знаете.**

Если хочется почувствовать уникальность и истинный вкус, если растворимый кофе уже не ваш уровень, то статья подходит не только для гурманов, но и для неопытных любителей.

Однако, нелегко выбрать лучший кофе в зернах, ведь производители под красивым описанием на этикетке могут прятать не свежие и пережаренные зерна. Но мы же хотим качественный и ароматный напиток, который для некоторых является неотъемлемым ритуалом жизни.

В данной статье мы расскажем, какие виды существуют, как лучше их сочетать между собой, какой выбрать кофе в зернах, чтобы достичь любимого вкуса, что не стоит упускать при выборе кофе. И вы поймете, что стать персональным кофейным экспертом у себя дома не так уж и сложно!

## **Арабика (аравийский или мокко)**

Подходит для ценителей классики: в чистом виде содержится немного кофеина. Причины купить: разнообразие вкусов.

Большая часть кофейного рынка представлена арабикой, при том, что кофейные деревья не богаты на плоды. В данном сорте кофе в зернах вы найдёте свои любимые оттенки вкуса: шоколадный, фруктово-ягодный, карамельной ириски, цветочный, травяной.

Стоит отметить, что мокко обладает мягким привкусом с ноткой кислинки: чем сорт растёт выше, тем плотность зерна увеличивается. Вкус будет насыщенным, кисловатость будет преобладать, но на ее основе у арабики появляются ее различные оттенки. По этой причине аравийский кофе так многообразен в своём выборе. Чтобы найти свою вкусовую изюминку (ягодную, фруктовую и т.д.), следует перейти на моносорт: кофейные зерна одной плантации в определенной стране, чей вкус будет напрямую иметь связь с особенностями ее климата, и в пачке всегда будут зерна одного и того же урожая. Это очень важная особенность аравийского кофе, потому что только так вы сможете распробовать истинный вкус представленного напитка из конкретной страны.

## **Робуста (конголезский кофе)**

Достаточно большое количества кофеина, отсутствие кисловатого вкуса. Зерно робусты – высокой термической обжарки, что добавляет невероятный аромат и терпкость. Причины купить: для ценителей крепкого кофе, а также любителей эспрессо.

Деревья такого сорта приносят много плодов и более стойкие, поэтому робуста дешевле арабики. Это не значит, что этот вид кофе хуже предыдущего, он просто выполняет свою функцию.

Помимо крепости, горчинки, отличительная черта – пенка, благодаря которой при добавлении робусты в эспрессо, делает этот напиток уникальным. Высота пенки играет значимую роль: чем выше – тем ароматнее, а по аромату можно определить качество зёрен. Моносорт робусты не популярен, так как в чистом виде его сорта горькие и крепкие, но и свои ценители найдутся. Давайте не забывать, что кофе – это не вода, а несколько глотков робусты с утра в понедельник взбодрит и оставит не горечь, а приятное кофейное послевкусие.

Если вы не поклонник горчинки или кислинки, нужно поэкспериментировать со смесями. Гениальное решение – сделать микс обоих видов кофе, используя любой их моносорт. Выбирайте понравившиеся вкусы знаменитых плантаций Африки, Южной Америки и т.д. и смешивайте по рекомендованной классификации: 70% конголезского + 30% аравийского, и получится сладковатый привкус с легкой горчинкой; для любителей насыщенного кофе с долей кислинки и минимумом горечи, подойдет 80% робусты + 20% мокко; если для "утра понедельника после бурных выходных", то 85 – 90% робусты с арабикой – и вы-бодрячок! Хочу отметить, что данная подборка распространена в странах Европы. Для России терпкий вкус пока не привычен (опять же на любителя), поэтому для российских ценителей кофе подойдет не резкое сочетание первого и второго видов в соотношении 70% / 30% – 90% / 10%. Обращайте внимание на качество зерен: должны быть цельными, без вмятин, примерно одной формы, с глянцевой поверхностью.

Следуйте нашим советам, и пусть ваше утро будет праздником с дурманящим ароматом и идеально приготовленным кофе, который создали вы сами!

**Ключи: кофе, кофе +в зернах, аромат кофе, вкус кофе, какое кофе +в зернах, лучший кофе +в зернах, сорта кофе +в зернах**