КУЛИНАРНЫЕ ЭНЦИКЛОПЕДИИ

КОФЕ И ДЕСЕРТЫ ОТ А ДО Я

БОЛЬШАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ С ИСТОРИЕЙ

180 РЕЦЕПТОВ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ И БЛЮД С КОФЕЙНОЙ ПРИПРАВОЙ

200 ДЕСЕРТОВ ОТ ЖЕЛЕ И КРЕМОВ ДО ПУДИНГОВ И ТОРТОВ



ВСЯ КАРТА МИРА ЧЕРЕЗ КОФЕЙНЫЕ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА

хлеб*соль

Кулинарная энциклопедия

Сборник кулинарных рецептов

Кофе и десерты от А до Я. Большая книга рецептов с историей

«Эксмо»

2026

УДК 641.55
ББК 36.997

Сборник кулинарных рецептов

Кофе и десерты от А до Я. Большая книга рецептов с историей / Сборник кулинарных рецептов — «Эксмо», 2026 — (Кулинарная энциклопедия)

ISBN 978-5-04-256939-5

Аромат свежесваренного кофе, любимый десерт и несколько минут настоящего удовольствия — теперь всё это можно создавать дома. «Кофе и десерты от А до Я» — большая книга рецептов и рекомендаций для тех, кто хочет превратить обычный кофе в маленький гастрономический ритуал. Внутри — разнообразные кофейные напитки, аппетитные десерты и полезные советы, которые помогут добиться отличного результата даже без профессионального опыта. Классические сочетания и интересные идеи позволят подобрать рецепт под любое настроение: от неспешного завтрака до праздничного стола или уютного вечера. Одна книга — сотни поводов порадовать себя и близких! В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-256939-5

© Сборник кулинарных рецептов, 2026
© Эксмо, 2026

Содержание

Введение 6
Энциклопедия кофе от А до Я 7
Введение в кофе 7
История кофе 8
Конец ознакомительного фрагмента. 12

О. Соколов
Кофе и десерты от А до Я
Большая книга рецептов с историей

© Соколов О., текст, 2026
© ИП Жигульская, макет, 2026
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

Введение

По утрам мир делится на два типа людей: тех, кто уверяет, что у них и без кофе все нормально, и тех, кто честно признается, что без чашки кофе любые звуки кажутся им слишком громкими. Утренний кофе – не просветление и не магия, это просто короткий ритуал, который приводит день в порядок. Причем неважно, где ты: на кухне с потрескавшейся керамической кружкой, в поезде с дрожащим столиком или в маленьком баре, где молчаливый бариста разговаривает только с темпером, которым утрамбовывает «кофейную таблетку» для приготовления эспрессо.

История же десертов – это история желания. Она берет начало в доисторической сладости зрелого фрукта, пчелиного меда, высушенных на солнце фиников. Эти натуральные сахара были первой формой сладкого удовольствия, доступного человеку. Десерт теперь не только наслаждение, но и манифест вкуса, стиля, образа жизни, культуры потребления. Путь от фиников до чизкейка – длиной в несколько тысячелетий, в течение которых менялись не только приемы и технологии, но также, само собой, идея удовольствия и понятие десерта.

Эти два прекрасных мира ждали только одного: чтобы их объединили в одну большую энциклопедию, где будет рассказано от А до Я о пути рождения, борьбы, становления таких понятий, как КОФЕ и ДЕСЕРТ, и предложено большое количество рецептов как кофе, так и кофейных напитков, блюд с приправой из кофе и большого количества десертных блюд, включающих желе, кремы, пудинги, пироги, пирожные, торты и т. д. и т. п.

С большим удовольствием представляем книгу, которая наполнена ароматами, вкусом и желанием понравиться заинтересованной публике!

Энциклопедия кофе от А до Я

Введение в кофе

Кофе должен быть черным, как ночь, горячим, как ад, и сладким, как любовь.
Альфонс Алле, французский журналист, эксцентричный писатель и черный юморист

Мое знакомство с кофе начиналось так же, как у многих: между сладким растворимым напитком детства и взрослой попыткой проглотить «эспрессо покрепче» без сахара. Потом появились фильтры, воронки, весы, какие-то загадочные слова вроде «тонкий помол», «короткая чашка» и вечная дилемма «темная обжарка или не рисковать…». И вдруг обнаружилось, что этот утренний ритуал учит целой куче полезных вещей: не торопиться, пробовать, сравнивать и не делать выводы по одному глотку. Если бы школьные уроки химии пахли бергамотом и какао, у нас все бы знали, что такое экстракция.

Когда я впервые купил ручную кофемолку, казалось, что это уже высший пилотаж. Потом выяснилось: высший пилотаж для кофемана – это когда помол равномерный, а вода правильная. «Вода – половина хорошей чашки», – не раз повторял знакомый обжарщик, зная, что я приношу с дегустации любимые зерна и с энтузиазмом порчу их водопроводной водой. Действительно, один и тот же кофе в городе А звучит спелым яблоком и карамелью, а в городе Б – строжайшим утренним совещанием без печенек.

Мы будем говорить о вещах простых: что нужно для стабильного вкуса кофейной чашки, какое выбирать зерно и как не позволять технике командовать собой. У меня нет цели превратить кухню читателя в лабораторию, хотя весы и термометр в доме еще никому не мешали. Куда важнее научиться «слышать» собственную чашку. Не бояться экспериментировать с помолом, временем и температурой, не искать один «правильный» рецепт на все времена. Есть несколько надежных опор: свежесть, помол, вода и здравый смысл. Они работают в джезве, моке, фильтре, воронке и, если повезет, даже в офисной капсульной кофемашине.

Я очень уважаю тех, кто умеет разговаривать с эспрессо-машиной на ее языке. Но начнем мы не с кофейных техник, а с привычек. Привычка записывать удачные рецепты спасает от повторения ошибок. Привычка корректировать только один параметр при настройке вкуса экономит время и зерна. Привычка кипятить чайник до того, как вы перемололи зерно, помогает извлечь вкус и аромат из молотых зерен за классические 20–30 секунд и спасает от пятиминутных «разговоров с экстракцией».

Я знаю людей, которые сумеют сварить отличный кофе в любой точке мира. У них в рюкзаке складной фильтр, маленькая банка с любимыми зернами и уверенность, что вода-то уж найдется. Секрет прост: они никогда не делают вид, что им все и так ясно. Они вдыхают сухой помол, смотрят на скорость капель, пробуют кофе на тридцатой секунде и на первой минуте варки. Если кофе кислит, нужен помол чуть мельче или вода горячее. Если горчит – наоборот. Если у чашки пустой вкус, увеличиваем дозу кофе или даем воде больше времени. Вот и вся философия: наблюдать, замечать, корректировать. Ни одной формулы, только внимание.

Бывает, конечно, и так: купил красивую пачку «из Эфиопии», а в кружке ничего эфиопского не слышно. Не спешите ругать обжарщика. Иногда нужны буквально один-два щелчка регулятором на кофемолке в сторону надписи «Мельче» и вода на два-три градуса горячее, и вот уже в чашке появляются жасмин, лимон и медовый хвост. С другой стороны, купленный на распродаже темный бразильский бленд иногда лучше звучит не в воронке, а в моке – плотнее

тело, честнее шоколад. Мы будем искать не мифический идеал, а подходящие сочетания. Это не соревнование, а прогулка с приметами.

Про деньги тоже скажу честно. Гонка за гаджетами – самая дорогая часть хобби. Хорошие весы и нормальная кофемолка – это фундамент. Все остальное – приятные улучшения, но не волшебные палочки. У меня есть правило: если новый прибор не делает чашку заметно вкуснее три дня подряд, он отправляется отдыхать «на скамейку запасных». Там у меня лежит много интересного, но жить можно и без этого.

Я люблю слушать истории кофеен. У каждой своя легенда: кто-то вешает на стену старую джезву, кто-то – мешок из-под зеленых зерен, кто-то – фотографии фермеров. Это создает связь между кофейным зерном и нами: когда мы знаем хотя бы чуть-чуть о пути зерна, каждый глоток кофе становится частью увлекательной истории.

И последнее – про вкус кофе. Он меняется. Утром один и тот же фильтр кажется звонким и легким, вечером – мягче и тише. Это нормально. Вкус – не приговор, а диалог: с водой, временем, зерном и вашим настроением.

Иногда нужен бодрый цитрус из Кении, иногда – насыщенная Бразилия для молочных напитков, иногда – вежливый декаф перед вечерним фильмом. Научиться выбирать вкус под момент куда полезнее, чем уметь произносить «терруар» с правильным ударением.

В книге мы пройдем путь от плантаций и зеленого зерна до первой удачной «повторяемой» чашки, сравним разные способы приготовления кофе, настроим эспрессо без фанатизма, научимся разбираться с проблемами и заглянем в мир рецептов кофейных напитков и блюд, которые приятно готовить дома, – от аффогато до кофейного пунша. По дороге будут встречаться короткие заметки «Это факт!» – чтобы можно было похрустеть чем-то интересным и не сбиться с маршрута.

Если по ходу чтения вам захочется поставить кофейник на плиту – ставьте. Кофе любит, когда о нем говорят в настоящем времени.

История кофе

> *Кофе разгоняет облака в воображении и облегчает их мрачную тяжеловесность. Кофе внезапно освещает тусклую реальность вспышкой истины.*
> ***Жюль Мишле, французский историк***

До того как стать частью городской жизни, кофейная ягода спокойно жила на горных склонах Восточной Африки. Дикие деревья Coffea arabica веками росли в туманных лесах юго-запада Эфиопии: там, где полутень и влажный воздух не дают перегреться, где высоты – от тысячи до двух тысяч метров – учат растения терпению.

Плоды «кофейной вишни» сладки, в мякоти – слизистый слой, защищающий две косточки-семени: будущее зерно. До того как появился напиток, люди пробовали ягоды сырыми, сушеными, растертыми с жиром в качестве походной еды пастухов. Но местом рождения напитка стал вовсе не дикий лес Эфиопии, а Йемен, лежащий по другую сторону Красного моря со своими каменистыми пустынями и горами.

Есть несколько романтических историй об открытии кофе. Одна рассказывает об эфиопском пастухе, который заметил, что его козы стали особенно резвыми после того, как съели коричневато-фиолетовые плоды какого-то дерева. Попробовав их, он поразился новым ощущениям и рассказал о своем открытии местному имаму. Имам, в свою очередь, придумал способ приготовления этих ягод: высушил, а затем прокипятил в воде. Получившийся в результате горячий напиток помогал бодрствовать во время ночных религиозных церемоний. Другая история рассказывает о человеке по имени Омар, который был обречен умереть от голода в пустыне у города Моха, в юго-западной части Аравийского полуострова. Видение направило

его к кофейному дереву. Съев несколько ягод, он почувствовал прилив сил и смог вернуться в Моху. Его спасение восприняли как знак свыше – Бог пощадил его, чтобы передать человечеству знание о кофе.

Начало пути

В XV веке кофе становится популярным напитком: монастырские общины суфиев варят густой темный настой, чтобы совершать ночные молитвы без сна. Медная посуда, жар углей, мелкий помол, пенка на кромке – это уже узнаваемая техника приготовления кофе.

Создание технологии часто приписывают Мухаммаду аль-Дабхани, ученому и члену мистического исламского суфийского ордена. К моменту его смерти около 1470 года кофе, несомненно, был знаком суфиям. Кофе – не лекарство и не алкоголь, а «дозволенная бодрость»: идеальная для мусульманского общества, которое ценит дисциплину и вежливый разговор.

Из Йемена напиток распространяется по всему периметру исламского мира: Хиджаз (Мекка и Медина), Каир, Дамаск, Алеппо, Басра.

Это факт!

> *Большинство европейских форм слова «кофе» восходит к арабскому qahwa – так в средневековых источниках называли сам напиток. В Османской империи это было kahve, из Италии пришло caffè, через голландский koffie и немецкий Kaffee слово добралось до России как «кофий» (так фиксировали в словарях XVIII–XIX веков), а затем закрепилось в форме «кофе». Отсюда и мужской род: он идет от старой формы «кофий». Согласно популярной легенде coffee/«кофе» происходит от эфиопского региона Каффа. Звучит красиво, но это народная этимология. С кофе связаны географические имена, ставшие нарицательными: Mocha (йеменский порт Аль-Моха, через который шел кофе в XVII–XVIII веках) и Java (остров в Индонезии, ключевой источник кофе для голландцев). Отсюда – «мокка» в меню и американское разговорное a cup of java.*

В XVI веке в Стамбуле – столице Османской империи – появляются кахвэхане, кофейни: нейтральные городские комнаты, куда пускают того, у кого есть монета на чашку. Здесь читают новости и стихи, нанимают писцов, слушают сказителей, играют в нарды и шахматы, обсуждают налоги и свадьбы. Важна не только чашка, но и то, что ей сопутствует: общественная беседа, недорогой входной билет в «городскую культуру». Именно отсюда – первая волна запретов. В 1511 году в Мекке у кофе отбирают право на публичность: наместник опасается, что кофейни – подпольные клубы. Запрет снимают, но пример заразителен. В 1630-х султан Мурад IV на время закрывает кофейни в Стамбуле: власть подозревает, что в этих комнатах рождаются ненужные идеи. Но рестораци выживают: слишком прочно они вшиты в городской быт. И уже к концу XVI века кофе – не «новинка», а часть инфраструктуры жизни османского города. А дальше – европейский маршрут. Именно на него мы и обратим основное внимание в этой главе.

Кофе, без сомнения, можно считать драйвером и символом эпохи европейского Просвещения. Он стал основным напитком ученых, интеллектуалов и клерков – сегодня мы называем их работниками умственного труда, всех, кто трудится за письменным столом.

Кофе будил их утром, обеспечивал высокую работоспособность в течение рабочего дня, помогал сконцентрироваться. Под кофе в респектабельных учреждениях проходили деловые переговоры и дискуссии.

Влияние кофе на жизнь Европы XVII века было особенно заметно, поскольку самыми распространенными напитками того времени, даже на завтрак, были слабоалкогольное пиво и вино. Чистая вода, особенно в густонаселенных городах, была в дефиците, а кофе, как и пиво, готовили с использованием кипяченой воды, следовательно, этот новый напиток стал безопасной альтернативой алкоголю, отрезвляющей, а не опьяняющей, усиливающей восприятие, а не искажающей реальность. Анонимная поэма, опубликованная в Лондоне в 1674 году, осуждала вино как «сладкий яд предательского винограда», который топит «наш разум и наши души». Пиво было охарактеризовано как «туманный эль», который «осаждает наш мозг». Кофе, наоборот, был объявлен «серьезным и здоровым напитком, который исцеляет желудок, ускоряет разум, освобождает память, побеждает печаль и… возрождает дух, не сводя с ума».

Кофе рассматривали как противоядие от алкоголя. «Кофе отрезвляет вас мгновенно», – заявлял французский писатель Сильвестр Дюфур в 1661 году. Представление о том, что кофе препятствует опьянению, сохраняется по сей день, хотя в этом мало правды. На самом деле кофе замедляет процесс выведения алкоголя из организма.

Как бы то ни было, новый, неизвестный грекам и римлянам напиток открыл перед мыслителями XVII века новые горизонты. Кофе стал великим напитком ясности, воплощением современности и прогресса – идеальным напитком эпохи Просвещения.

Правда, поначалу кофе у европейцев ассоциировался с исламом, что не добавляло ему популярности. Незадолго до смерти папы Климента VIII в 1605 году его попросили выразить отношение католической церкви к кофе. Тогда этот напиток был новинкой, не известной в Европе никому, за исключением ботаников и врачей, в том числе из Университета Падуи, ведущего центра медицинских исследований. Противники кофе утверждали, что мусульманам его дал дьявол, ведь они не могли пить вино, святой напиток христиан. Но последнее слово было за папой. Прежде чем вынести вердикт, Климент решил попробовать новый напиток. История гласит, что он был настолько очарован вкусом и ароматом кофе, что одобрил его употребление христианами. За полвека эта экзотическая новинка покорила Западную Европу. Кофейни открылись в Британии в 1650-х годах, а в Амстердаме и Гааге – в 1660-х.

Покорение мира

Кофе как будто специально был придуман для Лондона 1650–1660-х годов. Первые английские кофейни, открывшиеся во время правления лидера пуритан Оливера Кромвеля, который пришел к власти в конце гражданской войны в Англии, после свержения и казни короля Карла I, стали безалкогольной альтернативой таверне, респектабельными заведениями для интеллектуалов. Они были хорошо освещены и меблированы, оборудованы книжными полками, украшены зеркалами, картинами в золоченых рамах. Эта обстановка резко контрастировала с мраком и убожеством таверн, в которых подавали алкоголь. После смерти Кромвеля в 1658 году общественное мнение склонилось в пользу восстановления монархии, и кофейни стали местом проведения политических дебатов и плетения интриг, расчищавших путь для воцарения Карла II в 1660 году. Уильям Ковентри, один из королевских советников, отметил, что сторонники Карла часто встречались в кофейнях во время правления Кромвеля, и «друзья короля там пользовались большей свободой слова, чем где бы то ни было». Он предположил, что король, возможно, не получил бы свой трон без собраний в кофейнях.

В это время Лондон становится центром процветающей коммерческой империи, а кофейни – удобным и респектабельным местом для деловых встреч бизнесменов. Таким образом, обслуживая пуритан, заговорщиков, а затем и капиталистов, лондонские кофейни прекрасно соответствовали настроениям, царившим в городе.

Первая кофейня в Лондоне была открыта в 1652 году по инициативе английского торговца Дэниэла Эдвардса, который пристрастился к кофе, путешествуя по Ближнему Востоку.

Однажды Эдвардс угостил своих лондонских друзей кофе, приготовленным его слугой, армянином Паскуа Розе. Им так понравился новый напиток, что Эдвардс решил поставить Розе во главе нового бизнеса. Рекламный буклет, объявляющий о запуске кофейни Розе под названием Vertue of the Coffee Drink («Добродетельный напиток кофе»), показывает, насколько новым явлением был кофе для Англии. Там подробно рассказывается о происхождении напитка, способе его приготовления, обычаях, связанных с его употреблением, и предполагаемых лечебных свойствах.

Считалось, что кофе эффективен при болезнях глаз, головной боли, кашле, водянке, подагре и цинге. Но, возможно, клиентов Розе привлекали другие преимущества кофе: «Напиток предотвращает сонливость и повышает эффективность бизнеса, помогает быть активным, и поэтому вы не должны пить его после ужина, поскольку это препятствует сну в течение трех или четырех часов».

Коммерческий успех кофейни вынудил владельцев местных таверн обратиться к мэру города с жалобой. Розе, по их мнению, не имел права открывать бизнес, так как он не был фрименом (freeman – статус городского жителя, позволявший заниматься бизнесом в лондонском Сити. – *Прим. ред.*). В конечном счете Розе покинул страну, но бизнес-идея прижилась. К 1663 году в Лондоне было уже 83 кофейни. Многие из них сгорели в огне Великого лондонского пожара 1666 года, но еще больше новых возникло на их месте, а к концу века количество кофеен в городе достигло нескольких сотен. В одном источнике упоминается три тысячи кофеен, хотя это кажется маловероятным в городе с населением 600 тысяч человек. (В кофейнях иногда подавали и такие напитки, как горячий шоколад и чай, но своей атмосферой эти заведения были обязаны арабским кофейням и, разумеется, кофе.)

Однако не все одобряли этот бизнес. Наряду с владельцами таверн и виноделами, у которых были коммерческие причины для недовольства, противниками напитка были медики, считавшие его ядом, и морализаторы-общественники, обеспокоенные тем, что кофейни поощряют праздность и пустопорожние разговоры. Многим просто не нравился вкус кофе, который они называли «сиропом из сажи» или «напитком из подметок от старой обуви». (Как и в истории с пивом, единицей измерения при расчете налога на кофе был галлон. Это означало, что его нужно было готовить заранее. Холодный кофе из бочки затем повторно нагревали перед подачей, что не могло не отражаться на вкусе.)

Потоки памфлетов с обеих сторон и широкомасштабные дебаты вошли в историю как «Кофейная драка» (1662), «Залп против кофе» (1672), «Защита кофе» (1674) и «Кофейные дома» (1675).

Это факт!

> *Одна известная группа, атакующая лондонские кафе, состояла из женщин. Они опубликовали «Жалобу женщин против кофе, представляющую на всеобщее обозрение большие сексуальные проблемы у мужчин из-за чрезмерного использования иссушающего и ослабляющего ликера». Женщины жаловались, что их мужья, пьющие много кофе, становятся «такими же бесплодными, как пустыни, откуда, говорят, и произошла эта несчастная ягода». Более того, поскольку мужчины все время проводили в кофейнях, доступ в которые женщинам был запрещен, «расе грозило полное исчезновение».*

Горячие дебаты по поводу достоинств кофе были на руку британским властям. Король Карл II, по сути, только искал предлог, чтобы начать «военные действия» против кофеен. Как и его коллеги в арабском мире, он с подозрением относился к свободе слова, царящей в этих заведениях. Карл понимал это особенно хорошо, поскольку «разговоры» в кофейнях сыграли определенную роль в его же восхождении на трон.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.