

Добрый день. Меня зовут Ксения, и вы слушаете подкаст Мультилингва блог для изучающих русский язык. В этом подкасте я бы хотела рассказать о культуре потребления кофе в России. Хотя Россия такая огромная, что лучше я ограничусь Петербургом. Уверена, что в Москве и некоторых других крупных городах ситуация похожая.

Но, для начала хотелось бы определиться, так какого же рода слово кофе. Кофе это «он»? Или кофе «оно»?

Как заказать кофе в кафе - я бы хотел одно американо? или один капучино?

Хотя сайт грамота.ру и ответит вам, что сейчас приемлемы оба варианта, «сладкое кофе», то есть слово «кофе» употребленное в среднем роде, продолжает восприниматься образованными людьми как показатель провинциальности или бегемотности. Так что давайте раз и навсегда запомним словосочетание «черный кофе».

Кстати когда говорят «черный кофе», имеют ввиду просто кофе, без молока или сливок.

Какие виды кофе можно найти в петербургских кофейнях, кафе и ресторанах.

Эспрессо он и в Африке эспрессо, то есть это маленькая порция крепкого кофе, примерно 60 мл.

Дабл-эспрессо - двойная порция эспрессо. Если вы будете заказывать этот кофе, говорите «Мне, пожалуйста, один эспрессо»

Ристретто - пожалуй, самый крепкий из кофейных напитков, потому что кофейных зерен там столько же, сколько и в эспрессо, а воды всего 18мл.

Макьято - это эспрессо с капелькой молока

В некоторых кофейнях можно встретить кофе «Актив». Как я с удивлением узнала из статьи в Википедии про эспрессо, такой вид кофе, а «Актив» - это эспрессо с добавлением меда и лимонной цедры, называется еще «эспрессо-романо». Но «эспрессо-романо» я еще ни в одном меню не встречала, а вот «Актив» видела.

Американо - порция эспрессо с добавлением горячей воды. В итоге получается около 200 мл. К американо часто берут горячее или холодное молоко или сливки.

Капучино - это порция эспрессо + горячая вода + сверху молочная пена. Капучино, наряду с латте, пожалуй, самый популярный кофейный напиток. Практически все мои знакомые если и пьют кофе, то пьют именно капучино.

Латте - на самом дне порция эспрессо, потом порция горячего молока и сверху молочная пена. Этот кофе обычно подается в высоком бокале, чтобы вы могли оценить его красивую трехслойную структуру.

И последний вид, о котором я скажу, кофе гляссе. Гляссе - от фр. la glace - мороженое. Это холодный кофейный напиток объемом 300 мл с добавлением шарика мороженого.

Еще в некоторых местах вы можете встретить фильтр-кофе. Это довольно слабый кофейный напиток, заваренный во френч-прессе. Френч-пресс - это такое устройство для приготовления кофе, похожее на чайник. Оно представляет с собой колбу, в которую засыпается молотый кофе, туда же заливается горячая вода и все это накрывается крышкой. Затем вы нажимаете на вертикальный стержень, который идет от крышки через весь чайник, и этот стержень опускает вниз сетчатый фильтр, отделяющий напиток от кофейной гущи. Таким образом, гуща оказывается прижатой горизонтальным фильтром ко дну, а отфильтрованный кофе находится в чайнике над фильтром.

Кофе часто берут с собой или, по-другому, на вынос.

А дома люди пьют в основном растворимый кофе, которые кофеманы вообще за кофе не считают.

У некоторых, правда, дома есть кофе-машины. Особой популярностью пользуются капсульные кофе-машины типа Неспрессо. Оно и неудивительно, ведь эти машины так просты в использовании. Наливаешь в резервуар воды, вставляешь капсулу, подставляешь чашку, нажимаешь на кнопку и вуаля! И мыть потом ничего не надо. Только чашку.

Недавно я заметила, что в Петербурге стал появляться "подвешенный кофе". Эта традиция пришла к нам из Италии и заключается в том, что когда ты пьешь кофе в кафе помимо своей, ты оплачиваешь еще и следующую чашку. Просто так, из доброты душевной. На специальной доске отмечается количество таких вот "подвешенных" чашек, и потом тот, кто не может заплатить за свой кофе, может воспользоваться твоей щедростью. Не думаю, что эта традиция приживется в России, где чашечка эспрессо стоит около 100 рублей. В Италии-то кофе стоит копейки, и "подвешенный кофе" брался из сдачи, которую не забирали клиенты. У нас такая ситуация немыслима.

Кофе употребляют как дижестив, то есть после еды. Чашечка кофе часто сопровождается чем-то сладким, кусочком шоколадки, торта или пирога, или шариком мороженого.

Теперь более практичная информация. Где пить кофе в Санкт-Петербурге? В Петербурге много сетевых кофеен: Кофе-хаус, Шоколадница, Coffeeshop Company, Идеальная чашка и недавно появился Starbucks; неплохой кофе и в кондитерских - Буше, Сладкоежка, Бизе. Кофе там хороший, но ценник «задран», то есть цена очень высокая. Эспрессо стоит около 100 рублей, капучино - больше 150 рублей. Кофе можно пить и в небольших одиночных кофейнях. Цены там ниже. Одна проблема - такие места, как правило располагаются не прямо у метро, поэтому на них сложно наткнуться просто так идя по улице, тем более не в центре.

А вы любите кофе? Какой кофе вы предпочитаете? Где и когда вы его пьете?

Выражения: Сделай что-то по доброте душевной - сделай что-то не потому что ты что-то за это получишь, а просто потому что тебе приятно помочь, поучаствовать. Стоить копейки - то есть стоить очень мало