



«**МОКА**»

классическая итальянская кофейня
в которой готовят безупречное итальянское
эспрессо «Portioli», соблюдая правила 4М:

- ⇒ mano (рука бариста),
- ⇒ miscel (зерно, смесь кофе),
- ⇒ mashina doratore (кофемолка),
- ⇒ mashina per caffe (кофемашина).



О кофейне «Мока» (базовая статья)

Можно ли испытывать ностальгию по хорошему кофе, если значение этого слова – «тоска по родине»? Наверное нет, но... именно это чувство испытывала киевлянка Виктория Ярмолук всякий раз, когда подносила к губам чашечку эспрессо в очередном ресторане, делала глоток и с тоской ощущала, что это опять не то, точнее не Тот. Не тот Кофе с большой буквы, который она впервые попробовала в Милане и который ни разу не удалось встретить здесь, на родине. Тоска по вкусу правильного кофе в итоге и вдохновила ее на создание в Киеве классической итальянской кофейни «Мока», в которой соотечественники-ценители открыли бы для себя, как минимум, идеально приготовленный по правилам 4М эспрессо, и, как максимум, – настоящую кофейную мекку, где все и вся служит только одному культу – культу Кофе.

История «Мока»

Виктория не просто любитель хорошего кофе, она его знаток. Много путешествуя по миру, она исследовала его вкус практически во всех странах Европы и Дальнего Востока. В кофейнях ее особо любимой Италии, в которой она бывала подолгу и не один раз, безупречно приготовленный и поданный кофе казался настолько естественным явлением, что попробовав этот напиток после длительного путешествия в заведениях родного города, его невкусный... вкус, Виктория посчитала досадным недоразумением. И только позже пришла к неутешительному выводу – увы, в Украине до сих пор отсутствует кофе-культура. «Хотя... если есть пробел, значит, ниша свободна», - подумала Виктория и решила организовать поставки качественного кофе в Украину. Так началась история компании «Moka Group» – официального эксклюзивного дистрибьютора итальянского кофе «Portioli» на территории Украины.



Поставщика, которого принципиально решила искать в Милане, — признанной столице кофе, Виктория нашла не с первой попытки. Разумеется, посещая специализированные выставки, она знакомилась с разными производителями, но прежде чем принимать решение, просила показать само предприятие. И если не находила на нем безупречного порядка, прекращала переговоры. Перфекционистка по характеру, Виктория отлично понимала ценность афоризма «дьявол кроется в деталях», тем более в таком вопросе, как выбор качественного кофе. Поэтому, когда ей довелось побывать на производстве «Portioli» итальянской компании «Torrefazione Portioli Spa» и не обнаружить там ни единого недостатка, она поняла, наконец, что нашла своего партнера.

«Я увидела самое главное — здесь люди ценят и любят то, чем занимаются, — делится своими впечатлениями Виктория. — Для них, как и для меня, не существует мелочей. Начиная от въезда на территорию фабрики и заканчивая складскими помещениями, в которые практически никогда не заглядывает сторонний посетитель, — везде царит порядок. Не говоря уже о самих производственных цехах — оборудование новейшего поколения содержится в стерильной чистоте. Все производство максимально автоматизировано.»

Выбор был сделан. Контракт подписан. Работа закипела. Правда, вскоре Виктория столкнулась с очередной проблемой — в стране, где культура кофе «на нуле», очень трудно найти партнеров, заинтересованных в кофе исключительного качества.

«Наш продукт ценен тем, что безупречен по своим свойствам, — говорит Виктория. — К сожалению, не все отечественные рестораторы способны принимать во внимание именно этот фактор. Мы встречаемся с ними, рассказываем о нашем кофе, о его «большой разнице» по сравнению с другими марками, предлагаем сотрудничать. Но они искренне недоумевают — зачем в ресторане устанавливать дорогостоящую кофемашину, которую посетители не видят, и готовить на ней напиток, вкус которого с непривычки вряд ли оценят?..»

Черета подобных встреч заставила Викторию задуматься об открытии собственных кофеен. Вскоре она нашла подходящие помещения, продумала концепцию заведений, их оформление, приобрела необходимое оборудование, наняла персонал. Так в Киеве открылась первая классическая итальянская кофейня «Мока», единственная в Киеве, строго придерживающаяся в приготовлении эспрессо правил 4М на улице Боженко, 86 Н. Вскоре открылась и вторая на Мазепы, 9.

«Вся моя прошлая деятельность была связана с чем-то нематериальным. Занявшись кофе, я смогла создать что-то настоящее, осязаемое. — отмечает Виктория. — Что можно ощутить, почувствовать, попробовать на вкус, цвет, аромат...» (Виктория — юрист по образованию.)

Создание кофейни оказалось делом интересным, творческим. В первую очередь в пространство нужно было вдохнуть дух Кофе. Размышляя над тем, как это лучше сделать, Виктория нашла верный ход, решив использовать в антураже черно-белые фотографии людей, не позирующих, а как бы случайно вырванных из «контекста» повседневной жизни за чашечкой кофе. При этом принципиально важным было добиться от фотографа не просто выразительного фотопортрета — важно было получить настроение. Искреннюю, живую человеческую эмоцию.

Классическая кофейня — это...

Суть настоящей кофейни в том, что в ней нет ничего, кроме кофе. Ведь кофе не терпит никаких соседей! Любой посторонний запах (например, от приготовления еды) убивает его аромат. Вот почему в классической кофейне можно полакомиться максимум пирожным или конфетой. По той же причине в кофейне принципиально не разрешается курить. Кофе не выносит запаха табака, быстро его впитывает, теряя всю свою прелесть.

Настоящая кофейня начинается с эспresso — классического итальянского кофе, на основе которого готовятся остальные кофейные напитки. У эспresso достаточно строгие нормы приготовления и подачи — 25-30 мл. На три небольших глотка. Нашим соотечественникам, для которых по-прежнему «размер имеет значение», сложно до конца осознать достаточность столь скудной порции. И тем не менее компромисса в данном вопросе быть не должно. Есть вещи, которые называют базовыми. Эспresso — из их числа. Дословно в переводе с итальянского «эспresso» означает «быстро приготовлено». Этот способ изобрели в Италии, где эспresso готовят с помощью кофейных машин. Его секрет — в высоком давлении воды, время прохождения которой через кофе, как правило, 15 – 19 секунд. При этом на поверхности качественного эспresso образуется плотная ароматная пленка. И, чтобы оценить полноту аромата и вкуса напитка, выпивать его следует сразу после приготовления. Кофе-машина — сердце современной кофейни. По большому счету от того, какого она качества, зависит и вкус самого эспresso.

Кроме того, классическую кофейню отличает особая атмосфера, которая зависит не столько от антуража, сколько от энергетики людей, которые ее посещают. И она должна быть по-хорошему демократичной. То есть, когда с одной стороны человек понимает, что ему искренне рады, а, с другой, отдает себе отчет, что это все-таки не паб. Именно поэтому у хорошей кофейни со временем складывается свой круг даже не посетителей — почитателей, для которых чашечка кофе становится повседневным ритуалом. Для кого-то кофе бывает исключительно утренним. Кто-то сопровождает им деловую беседу. А кто-то привыкает именно за чашечкой кофе прочитывать свежую прессу.



Кофе – напиток настроения, которое бывает разным. И совсем не обязательно только бодрым и ярким. В кофе, как и в человеке, есть много другого, не менее ценного. Ведь, скажем, «грустно», – это хорошо или плохо?... Одному человеку, кофе, например, открывает «второе дыхание». Второму – помогает сосредоточиться. Третьему – расслабиться. Четвертому – вдохновиться. Главное, чтобы в итоге кофе и настроение совпали. При этом совпасть с человеком может исключительно идеально приготовленный кофе. И для этого мало досконально изучить правила приготовления, для этого надо научиться их... виртуозно нарушать. Как в живописи – прежде, чем художник откроет свое направление, ему необходимо было досконально освоить классические основы. Или джаз, вся соль которого в импровизации. Иными словами, искусство настоящего мастера заключается в том, чтобы создавать новое, не нарушая гармонии. В «Мока» это понимают особенно.

Аксиомой в приготовлении остается следующее: настоящий кофе можно приготовить исключительно из свежесмолотого зерна, взятого в нужной пропорции, за определенное время. На словах выглядит просто, а вот на деле... А на деле это достаточно сложный и тонкий процесс. Не даром во всем мире так уважают бариста – профессионального мастера по приготовлению кофе, которого отличает не просто виртуозная техника и безупречное знание «языка» кофе, но и умение чувствовать человека, который этот напиток заказывает. И, кстати, проверенный факт – бариста должен искренне любить то, что он готовит в данный момент, иначе кофе не удастся. Никакой мистики – речь все о той же энергетике, которой все мы обладаем. Кроме того, бариста должен быть хорошим собеседником и даже... учителем. В нашей стране, где далеко не всем известно, как «обращаться» с кофе и что означает то или иное название в кофейной карте меню, особенно.

Бариста. Кто они?

Несмотря на то, что профессия бариста для Киева достаточно новая, при подборе персонала в кофейни «Мока» Виктории удалось найти не просто профессионалов, а таких же поклонников кофе, как и она сама. Сделать это было достаточно сложно. Ведь нужно было подыскать не просто технически и информационно подкованного бариста, важно было распознать бариста... идейного, для которого приготовление идеального кофе – процесс бесконечный. Ведь не случайно, в той же Италии, возраст бариста начинается после 30. Когда получены знания, приобретен опыт, ушел максимализм и пришло главное – понимание, что путь к совершенству долг, но это единственно верный путь.

Бариста Максим и Вероника работают в кофейне «Мока» уже год. Для них это не столько работа, сколько образ жизни. Ведь не зря говорят: найди любимое дело, и ты никогда не будешь работать.

«Нельзя просто подойти, смолоть кофе, темперовать его и приготовить – из этого ничего не выйдет, – делится тонкостями своей работы Максим. – Нужно вложить нечто большее. Свою энергию, настроение. При этом исключительно позитивное. Без этого никак.



Если будешь готовить без него, кофе просто не получится. Я люблю кофе. Мне нравится его пробовать, настраивать для каждой чашки помол, наблюдать, как он заваривается, анализировать все это, каждый раз делать все новые и новые открытия... Я отношусь к этому как к искусству. В этом процессе для меня важно абсолютно все: поворот руки, когда я намалываю кофе, и то, как я его засыпаю... Это очень интересно, это полностью меня поглощает...»

Вероника считает, что для бариста важно контролировать не только каждое свое движение, но и ... мысли.

«Бариста должен быть эмоционально выносливым, ведь он постоянно общается с людьми, — поясняет Вероника. — Он должен концентрироваться на том, что делает. И, если кто-то испортит ему настроение, это тут же необходимо отодвинуть на задний план, сказав себе: «сейчас приготовлю кофе, а потом подумаю о том, что случилось».

В кофейне «Мока» бариста, колдуя возле кофе-машины, время от времени завязывают с посетителем разговор, который начинается с темы кофе, а заканчивается беседой по душам. Не удивительно, что посетителей здесь называют не иначе, как «наши гости».

«Ко мне часто заходит пара — парень и девушка, — рассказывает Максим. — Так вот, когда девушка пьет мой кофе, она все время улыбается, и ее улыбка настолько теплая, что в этот момент я искренне думаю, что это лучшая награда. ».

Начало пути.

Максим начинал свой путь за барной стойкой. Но после обучения профессии бариста уволился и стал подыскивать работу, которая была бы связана исключительно с приготовлением кофе.

«Я заходил в кофейни, которым нужен был бариста и первым делом пробовал кофе, который мне предлагали, — вспоминает Максим. — Я откровенно высказывал свое мнение: «кофе плохой». И в ответ слышал: «Мы знаем». Спрашивается, зачем вы его варите, если он плохой? Но для таких предпринимателей главное в кофе не качество, а выгода. А мне нужна была работа, в которой само руководство было бы заинтересовано в приготовлении именно качественного кофе. Наконец, спустя два месяца, я пришел на собеседование в кофейню «Мока» и понял, что нашел то, что искал. Здесь все без исключения не просто любят кофе — здесь его уважают, знают как с ним обращаться.»



Правило четырех М

Среди бариста принято считать, что на качество напитка на выходе влияют четыре ключевых фактора, которые называют «Правилами 4 М». Первое М — mano (рука бариста). Второе — это miscel (зерно, смесь кофе). Третье — mashina doratore (кофемолка). Четвертое — mashina per caffe (кофемашина). Правда, знатоки кофе отмечают еще одно — нечто необъяснимое, то, о чем Сальвадор Дали в свое время сказал: «Но все это бесполезно, если твоей рукой не будет водить ангел...» Вероника говорит об этом так: «Мы работаем не только руками, но и глазами, словами, чувствами...». А Максим считает, что со временем у бариста включается экстрасенсорика. Именно этот пятый, неосознанный, фактор позволяет приготовить каждому посетителю свой кофе при одних и тех же условиях.

«У нас семь разных кофейных смесей. Где-то более выражена кислинка, где-то горчинка, а где-то — сладость, — рассказывает Максим. — Когда гость заходит в кафе, глядя на него, можно с большой точностью определить, «с чем» именно он закажет кофе. И мы часто делаем заказ за него, то есть — прежде чем, он сам это произнесет. Видеть в этот момент глаза человека, чье желание ты угадал, — высшее удовольствие!»

Этот же фактор, очевидно, срабатывает и в процессе латте-арт — уникального искусства рисования молоком на кофе.

«Мы взбиваем молоко в джеге — специальном приспособлении, — делится профессиональными секретами Вероника. — Запускаем в молоко горячий пар, доводя до определенной температуры. Затем все это взбиваем в мелкодисперсную пену. Получается такая «глянцевая» структура. И потом одним-двумя движениями руки создаем рисунок. Высший пилотаж — рисовать только молочником, без пера. Все это происходит у гостя на глазах. Ведь важно, чтобы в итоге он получил свой рисунок, созданный специально для него».

Итак, **правило первое: рука бариста (mano)**

Каким именно будет кофе, во многом зависит и от мастерства, и от настроения бариста. Причем в равном соотношении. Это и есть так называемый человеческий фактор, который создает и вкус, и атмосферу.

правило второе: кофемолка зерно (miscel)

Должно быть высококачественным и свежееобжаренным. В идеале — чем свежее, тем лучше. Существуют понятия: «зерно дышит» и «зерно выдохлось». Так вот свежееобжаренное зерно «дышит», то есть реально выделяет углекислый газ. Оно живое, а значит более ароматное.



Интересный факт. В некоторых странах кофе выращивают по ведическим правилам, согласно которым сбор кофейных зерен начинается в молитве и в определенную фазу луны. При этом люди с плохим настроением на плантацию не допускаются. А, в Малайзии, например, чтобы добиться того или иного вкуса или аромата кофе, на плантациях рядом с кофе высаживают перец, чабрец или вишню. Малайзии, например, чтобы добиться того или иного вкуса или аромата кофе, на плантациях рядом с кофе высаживают перец, чабрец или вишню.

правило третье: кофемолка (mashina doratore)

Помол должен быть максимально свежим. Смолот – и тут же приготовил. Кстати, тот факт, что в кофейне «Мока» отсутствует яркий запах кофе, как раз и является доказательством этого правила. При этом кофемолка должна иметь не просто идеально острые ножи – они должны быть определенного диаметра и формы.

«В наших кофемолках бункеры никогда не бываю полностью заполненными — хотя они и закрыты крышкой, процесс отдачи аромата кофе в окружающую среду все равно происходит, — рассказывает Максим. — Поэтому, если нам заказали одну порцию, мы будем готовить смесь только для нее одной, чтобы максимально сохранить аромат кофе. Молоть зерна «про запас» — не про нас... У нас кофе не стоит в молотом состоянии, не выветривается, не сохнет. Ведь в молотом состоянии кофе может «продержаться» максимум минуту, потом начинается необратимое: теряется вкус, вмешиваются посторонние запахи...»

правило четвертое: (mashina per caffe)

Кофе-машина прежде всего должна поддерживать стабильные температуру и давление. В кофейне «Мока» используется кофе-машина марки La Marzocco, которая считается лучшей в мире. Это уникальная машина ручной работы, сделанная на заказ. От традиционных кофе-машин она отличается наличием двух бойлеров из нержавеющей стали. Благодаря этому вода не меняет вкуса и не оставляет осадка.

Воду для кофе используют фильтрованную. В кофейне «Мока» для этой цели служат трехступенчатые фильтры, поскольку для качественного кофе важно, чтобы у воды был мягкий вкус, без привкуса железа.

Благодаря двум бойлерам в La Marzocco можно приготовить до 100 чашек эспresso при одной и той же температуре, тогда как в других кофе-машинах уже после 10 чашек, приготовленных одна за другой, температура, как правило, опускается на 1-3 градуса. Что в итоге не самым лучшим образом сказывается на вкусе эспresso.

«У нас от первой до сотой чашки вкус остается неизменным. И это основной показатель отличной кофе-машины. Наша La Marzocco — «Феррари» среди «Запорожцев», — улыбается Максим.



Такой разный кофе...

Казалось бы, что можно рассказать о кофе, кроме как «вкусный», «хороший», «качественный» или все то же самое, но с приставкой «не». Однако, бариста «Мока» могут говорить о кофе часами. И слушать их не устанешь — «вкусно» говорят.

«Есть три вкусовых нюанса кофе: горчинка, кислинка, сладость, — рассказывает Максим. — Кофе всегда с горчинкой. Даже у «Арабики» с элитных плантаций она присутствует. Кислинка тоже есть, но где-то она ярче, а где-то не настолько. Без этих составляющих кофе представить невозможно. Это как несладкий сахар. Важно просто различать горечь и горчинку. Горчинка — она органична, как в черном шоколаде. А горечь — неприятна, ее хочется сразу заглушить. Таким образом, если кофе горчит, значит приготовлен неправильно.»

Эспresso — самый популярный напиток в современных кофейнях. Его называют «золотом», так как это — основа основ в кофе-культуре. По вкусу и ароматическим свойствам эспresso — наиболее концентрированный напиток. Его подают в объеме 30 миллилитров, на три небольших глотка.

Верный признак отлично приготовленного эспresso — неразрывная пенка, «крема», которая, если провести по ней ложкой, должна непременно собраться обратно. А вот на идеальном эспresso образуется пенка «тигровая», с черными точками. Не каждому бариста она удастся. Но если такая «сложилась», то можно смело праздновать победу.

«Большинство «новичков» нашей кофейни, заказывая эспresso в первый раз, спрашивают: «Почему вы сделали ристретто?», — рассказал Максим. — И нам в очередной раз приходится разъяснять, что, если бы это было ристретто, — его было бы еще меньше, ведь ристретто — это не что иное, как половина порции эспresso, а значит, его объем был бы не больше 10-15 мл. Кстати, это напиток более насыщенный, но при этом в нем практически отсутствует кофеин. К сожалению, в нашем менталитете по-прежнему бытует мнение, что хорошего должно быть побольше. Тогда как в культуре кофе все наоборот — вся суть не в количестве, а в качестве».

«Мока» в отношении к эспresso, разрушает стереотипы. Эспresso — это непременно крепко и горько? Ничего подобного. — подхватывает тему Вероника. — Эспresso — это и сладко, и мягко. И горько, и мягко. И крепко, и сладко. Эспresso — разный. Как люди, которые его заказывают. Задача бариста — приготовить именно тот эспresso, который человеку придется по душе.»



Еще один классический итальянский напиток — капучино. Чтобы приготовить его правильно, одного знания, что для этого в эспрессо следует добавить взбитое в пену молоко, будет маловато. Во-первых, температура молока должна быть соответствующей - 66 градусов, а пенка — шелковистой и глянцевой. Во-вторых, мастерски взбитое молоко отличается естественной сладостью, благодаря чему в капучино сахар, как правило, не добавляется. В-третьих, вливая в чашку эспрессо молоко с пеной, каждый уважающий себя бариста должен оставить на поверхности свой «автограф» — латте-арт, рисунок, близкий по духу и настроению тому человеку, для которого собственно напиток и готовился.

Кстати, латте-арт можно использовать еще в одном напитке с молоком — эспрессо макиато. Его объем уже 60 мл, из которых 25-30 мл приходится на тот же эспрессо, к которому добавляется совсем небольшое количество молока с пеной, с помощью которой бариста и создает свои рисунки.

Латте макиато — кофейный напиток, который отличается особым шармом. Он трехслойный: внизу молоко, затем сам кофе и сверху — воздушная молочная пена.

«Такой контраст получается за счет разной плотности и разной температуры каждого слоя, — поясняет Вероника. — Мы взбиваем молоко, заливаем его в бокал, даем отстояться, отслоиться верхней части и молоку. Затем заливаем горячий кофе и сверху укладываем пену».

И все же наиболее популярным напитком в нашей стране (благодаря привычному вкусу и объему) остается латте — кофе с молоком, который бариста резонно предлагают называть наоборот - «молоко с кофе», ведь молока в нем в 7-8 раз больше.

«Уверены, что скоро все изменится, — с оптимизмом говорит Виктория. — И кофейный «хит-парад» в нашей стране заслуженно возглавит эспрессо, вкус и смысл которого, наконец, удастся постичь большинству любителей кофе. Иначе зачем мы все это затевали?!»