

Кофе, покоровший сердца миллионов людей и по праву ставший одним из самых популярных напитков в мире, является неотъемлемой частью жизни современного человека. Утренняя чашка ароматного напитка помогает окончательно проснуться и заряжает бодростью на весь день. Кофе на работе активизирует мыслительные процессы и вдохновляет на новые свершения. А терпкий бархат эспрессо или утонченная нежность капучино в любое время суток заставляют трепетать от наслаждения истинных ценителей вкусовых изысков. Но как приготовить идеальный кофе? Вот несколько маленьких секретов, которые помогут вам в этом.

Чтобы кофе не потерял свои свойства, соблюдайте правила его хранения. Готовый молотый кофе, как правило, упакован в удобную тару, разработчики которой уже позаботились о том, чтобы в период хранения сырье для приготовления напитка не потеряло свои вкусовые и ароматические качества. Если же вы перемальваете кофе самостоятельно, держите его в плотно закрывающейся фарфоровой или стеклянной посуде. Общие же правила сводятся к следующей аксиоме: хранить кофе необходимо в сухом и прохладном месте, поскольку в тепле и сырости все прелести эликсира бодрости и удовольствия быстро исчезнут.

Для исключительного напитка необходим высококачественный кофе, созданный из отборных зерен. Кофе сорта арабика считается лучшим, потому что отличается бархатистым вкусом с легкой кислинкой и выраженным ароматом. Так что при выборе кофе обязательно обращайте внимание на то, из каких зерен он изготовлен и где выращен. Самый вкусный напиток получается из стопроцентной арабики. А если она еще и созрела на плодородных плантациях Эфиопии, на родине кофе, которую также называют «страной 13-ти месяцев солнца», вы можете быть уверены – напиток будет потрясающим! Кстати, эксклюзивная коллекция Davidoff Café Suprême Réserve недавно пополнилась уникальной кофейной композицией ограниченного выпуска Ethiopian Highlands (Эфиопские высокогорья), насладиться которой можно в течение короткого периода времени – с февраля по май 2011 года. Этот кофе, созданный из лучших зерен сорта арабика, отличается насыщенным вкусом с цветочно-жасминовыми нотками и изысканным ароматом.

