



Мы решили сделать капучино из подручных средств. Ведь супер-агрегат "кофеварка с насадкой капучино" стоит денег, а испить капучино хочется. Итак, что нам нужно.

Продукты:

Кофе молотый (вкусный и ароматный - на Ваш вкус) [20-100 грамм].

Вода фильтрованная (такова жизнь) или ключевая. [Литр (скорей всего)].

Молоко, сливки [пакет].

Корица молотая [чайная ложка].

Сахар [мешок].

Устройства (исходя из того, что супер-агрегат "кофеварка" недоступна):

- Плита (газовая, электрическая и т.д.) [1 шт].
- Турка [1 шт].
- Миксер или блендер (электрический или механический) [1-2 шт].
- Кружка металлическая [1-2 шт].
- Куча чашек (а вдруг получится) [каждому из желающих].

Роли и исполнители:

Маг и волшебник КАПУЧИНО (1 человек. Обязательные требования: воля к победе, терпение, чувство юмора, желание получить какой-либо результат).

-
- Помощник мага КАПУЧИНО (1 человек. Обязательные требования: желание помогать магу&волшебнику, чувство юмора. Помощник должен уметь поддержать мага в классической ситуации "фокус не удался").
- Массовка (они же зрители, они же потребители конечного результата, если что-то останется). Массовка не должна превышать половину производительности мага и его помощника, ибо им самим должно что-то достаться. Вообще-то без массовой вполне

можно обойтись, особенно в первый раз.

Если все это у вас есть, то вы готовы к подвигам. Сделать капучино из вышеперечисленного - настоящий подвиг. Что делать? Вечный вопрос... Еще Николай Гаврилович писал байки по этой теме. Напишем и мы. Процесс состоит из трех глобальных частей. Создание кофе, волшебство создания молочной пены и их воссоединение. По порядку:

Варим кофе.

Насыпаем в турку кофе (не меньше чайной ложки на чашку, лучше две). Варим... Вот и пена зашевелилась, хочет наружу вылезти. Приподнимаем - она обратно. Ставим - она опять пытается выйти на свободу. И так раз семь. Или больше (как сказал бы Кролик из мультфильма: "Неделю! Не меньше"). Только не кипятите - горьким будет, хотя некоторым это нравится. Эту славную работу маг может поручить и помощнику.

Приготовление пены и ее воссоединение с кофе.

Самый сложный пункт наших изысканий. Берем молоко или сливки. Тем, кто будет рассказывать, как легко взбивается обезжиренное молоко, не верьте. Пусть они воду взбивают, раз у них все так здорово. Возьмем замочную скважину и посмотрим, что взбивают в том же Кофе-бине. Заглядываем в нее... О! Сливки "Петмол". Но у них есть супер-агрегат, а у нас его нет. Поэтому включаем плиту, ждем, пока нагреется.

Проверяем, можно ли достать миксером до плиты, находим удлинитель. Дождались, нагрелась. Наливаем в металлическую кружку молоко-сливки на одну-полторы чашки. Ставим на плиту, ждем секунд десять. Хватаем блендер и начинаем взбивать. В какой-то момент появится пена с огромными пузырями - это первый знак быть внимательней. Не обожгите руки и не ставьте блендер на дно кружки (можете оплавить девайс). Как только все большие пузыри пропали - пора. Снимаем с огня.

Кофе очень горячий, ждет воссоединения с пеной. Берем столовую ложку, перекалдываем пену. Оно конечно будет хуже, чем при использовании супер-машинки, но по-нашему, по-бразильски. Продолжаем процесс. Окучиваем следующую чашку. Можно в молоко добавить половинку чайной ложечки сахара. Как показала практика, сделать одним махом пену на все чашки не получится. Поэтому чашка за чашкой... Посыпать корицей - привилегия мага. Если корица держится на пене - вы постигли первую ступень мастерства, если держится крупинка сахара - это вторая ступень. Если положили кубик сахара, а он не тонет - может у вас уже получилось безе? Сказка, рассказанная на ночь. Приятного аппетита (как говорят французы).

Тэги: [из](#) , [что](#) , [стоит](#) , [нужно](#) , [полезные](#) , [нам](#) , [хочется](#) , [итак](#) , [советы](#) , [денег](#) , [подручных](#)

,
[капучино](#)

,
[насадкой](#)

,
[испить](#)

,
[супер-агрегат](#)