

АНТОН МАЛЮТИН



12+

# Идеальный кофе

Рассказ-шутка

# **Антон Олегович Малютин**

## **Идеальный кофе**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=67229847](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=67229847)*

*SelfPub; 2022*

### **Аннотация**

Вам когда-нибудь доводилось пробовать идеальный кофе, приготовленный по всем правилам науки? Мне – доводилось. И что из этого вышло – в этом рассказе-шутке.

# Антон Малютин

## Идеальный кофе

Мой друг – заядлый любитель кофе, истинный кофеман. Он не представляет своей жизни без кофе уже целых две недели – с того самого дня, когда увлёкся физикой и химией напитка. Да-да, именно физикой и химией. И не видит в этом ничего странного. Даже прочёл мне лекцию и доказал, что вкус, аромат, тело и физиологические эффекты кофе зависят от его химического состава, физических процессов при приготовлении и от черти знает чего ещё. То ли от интенсивности космического излучения, фаз Луны или настроения бедной девушки, собравшей кофейные зёрна под палящими лучами танзанийского солнца.

Наверное, я не так сильно люблю кофе, поэтому ничего не понял, а просто поверил на слово. Пусть будут физика и химия. Моему вкусу и восприятию напитка от этого ни горячо, ни холодно. И я воспринимал это увлечение как очередную блажь, которая скоро пройдёт.

Но сегодня раздался телефонный звонок, в трубке я услышал возбуждённый голос друга:

- Алло, ты дома? Приезжай скорее в лабораторию!
- Что-то случилось?.. – я уже начал думать о самом плохом.
- Ничего такого. Просто я создал идеальный кофе.

– Что?

– Долго объяснять. – торопливо заговорил друг. – Я жду!

Щелчок, короткие гудки и растерянность от вопросов без ответов.

Идеальный кофе? Мой друг тронулся умом от любви к этому напитку. Придётся поехать и выяснить, что он там выдумал.

Через полчаса я был в лаборатории. Меня встретил привычный беспорядок, уставленные химическими приборами столы и какой-то монотонный шум с лязгающими призвуками.

И всепроникающий аромат кофе, который, казалось, вытеснил весь воздух из помещения.

– Ну наконец-то!

Друг налетел как вихрь, схватил меня за руку и поволок куда-то вглубь лаборатории. Моему взору предстал оазис порядка, затерянный в бушующем океана бардака: сверкающий металлический стол, смутно напоминающий рабочее место бариста. В центре стола высился небольшой холодильник с прозрачной дверцей, внутри которого почему-то оказалась электроплитка с глубокой чашкой, наполненной песком. По разные стороны от холодильника расположились какой-то аппарат с витой трубкой и большая кофемолка. Здесь же я обнаружил медную турку, целый поднос кофейных чашек и пару пакетов с зерновым кофе.

Порядок несколько нарушали разбросанные тетрадные

листы с формулами, графикам и записями корявым почерком. Но друг быстрым движением сгрёб эти записи в стопку и небрежно бросил на стеллаж у стены.

– Сейчас будем делать кофе. – торжественно произнёс друг, подняв указательный палец. – Идеальный кофе!

– Ничего не понимаю, какой кофе?

– Ну ты что, глухой? Я же говорю – идеальный!

– А чем тебе не нравится обычный кофе?

– Ты в своём уме? – друг посмотрел на меня как на умалишённого. – Тем, что он не идеальный. Как этого можно не понимать?.. – друг закатил глаза, удивляясь моей глупости.

– Ну-у, – протянул я. – если ты нормально объяснишь, то я, может быть, что-то и пойму.

– Вот штатские, всё вам нужно объяснять!

Друг часто называл «штатскими» всех, кто не занимался наукой. И мои попытки объяснить ему, что это военный термин, не привели к успеху. Так что пришлось смириться с тем, что я, как и другие наши общие знакомые, «штатский».

– Ладно, сейчас всё объясню.

– Снова лекцию будешь читать!.. – у меня даже внутри что-то упало.

– Я не готов тратить время на втолковывание очевидной теории. Лучше сосредоточимся на практике.

«И слава богу» – подумал я про себя. Ещё одну лекцию о физике и химии кофе я не выдержу.

– Так. Так-так. – друг поморщил лоб, выглядывая что-то

на своём столе. – С чего начинается кофе?

– Что? – я не сразу понял, что вопрос задан мне.

– С чего начинается кофе? – снова спросил друг, пристально посмотрев на меня.

– Н-не знаю. С кофе? То есть, с зерна?

– Именно! Итак, берём кофе и добиваемся идеального помола. Я высчитал, что для наиболее эффективной экстракции кофейное зерно нужно молоть до фракции 89 тысячных миллиметра. Именно 89 тысячных! Ни одну десятую, не девять сотых, а восемьдесят девять тысячных. Иначе извлечь весь вкус и аромат не получится. Ха! Эти лопухи, что называют себя профессионалами, мелют кофе чуть ли не на глаз. Но я не допущу такой ошибки, потому что сконструировал прецизионную кофемолку с допуском не более десяти тысячной миллиметра...

Говоря всё это, он вскрыл пакет с кофе, насыпал немного зёрен в кофемолку, повернул на ней несколько регуляторов и нажал кнопку. Кофемолка издала неприятный лязгающий звук, от которого я поморщился, но через полминуты прибор выключился.

– Всё! – торжественно объявил друг. – Достигнут идеальный помол. Но доставать кофе пока не буду, чтобы он не потерял самые летучие вещества. Кофемолка герметичная, она всё сохранит, пока мы займёмся водой.

– Какой водой?

– Специально очищенной и дистиллированной.

– Дистиллированная вода для кофе?

– Ну коне-е-ечно! – протянул друг, расплывшись в улыбке. – Обычная вода содержит десятки минеральных и органических соединений, которые изменяют вкус кофе. А откровенно говоря – портят. Но очистка и перегонка полностью избавляют воду от этого недостатка.

С этими словам друг взял со стеллажа большой мерный стакан, набрал в него воды из-под крана и вылил в прибор со спиралью.

– Прямо из-под крана? – саркастически спросил я. – Но разве водопроводная вода подходит для идеального кофе?

Друг посмотрел на меня с осуждением и снисходительностью. Примерно так преподаватель смотрит на студента, который не знает ответа на билет и пытается что-то выдумать на ходу.

– Ну что ты такое говоришь. Это вообще не имеет значения. Мой прибор полностью очищает воду, а после дистилляции она становится идеальной по химическому составу. Эх, штатские...

Покачав головой, друг нажал кнопку на приборе. Несколько секунд ничего не происходило, затем послышалось негромкое шипение.

– Так, вода пусть готовится. У нас есть минут двадцать чтобы приготовить холодильник...

– Холодильник? – я не смог сдержать удивление.

– Да, холодильник. А что здесь такого?

– Как что. Ты готовишь кофе, и вдруг – холодильник.

– Вот, вот оно – невежество штатских! – снова закатил глаза друг. – Если бы вы применяли научный подход к приготовлению кофе, то обязательно пользовались бы холодильником.

– Но зачем?

– Как это зачем? Чтобы охладить кофе до тройной точки воды!

Я окончательно запутался.

– Сейчас всё объясню. – друг увидел в моих глазах растерянность. – В чём секрет хорошего кофе? Заметь – не идеального, а всего лишь хорошего.

– Не знаю. – честно признался я.

– А я тебе скажу. Секрет в том, чтобы залить кофе холодной водой и медленно нагревать до определённой температуры. И здесь два ключевых понятия – медленный нагрев и определённая температура. Но знаешь, что самое интересное?

– Что?

– То, что ни один «специалист» – на слове «специалист» друг снова закатил глаза и изобразил пальцами кавычки. – не смог мне назвать идеальное время приготовления кофе. А с температурой чуть больше определённости – все сходятся во мнении, что кофе нельзя перегревать выше 96 градусов Цельсия. Как ты понимаешь, меня это не устраивает...

– Понимаю. – согласился я, не рискуя спорить.



– Поэтому я провёл кое-какие расчёты и поставил серию экспериментов, которые привели меня к нескольким заключениям. Во-первых, кофе нужно нагревать с минимально возможной температуры до 95,86 градусов Цельсия со скоростью 8,764 градуса в секунду, в итоге весь процесс экстракции занимает ровно 14 минут...

Я не осознал значение этих цифр, а понял лишь одно – кофе нужно долго нагревать.

– Во-вторых, – невозмутимо продолжал друг, нажимая какие-то кнопки на холодильнике. – нагрев должен начинаться с тройной точки воды. Сначала я предположил, что начинать нужно с абсолютного нуля. Но расчёты показали, что при охлаждении ниже нуля градусов по Цельсию даже при сильном понижении давления многие вещества в кофейных зёрнах разрушаются, что приводит к безвозвратной потере вкуса напитка. И что делать в такой ситуации?

Друг вдруг замолчал и пристально посмотрел на меня, ожидая ответа. Но я лишь глупо хлопал глазами и растерянно пожал плечами.

– Начинать нагрев с температуры, при которой нет риска разрушения веществ! И это, как ты можешь догадаться, тройная точка воды. А что такое тройная точка воды?

– Не знаю. – честно признался я, опять пожав плечами.

– Это такое сочетание температуры и давления, при котором вода может одновременно существовать в твердом, жидком и газообразном состояниях. Эта точка достигается

при температуре одна сотая градуса по Цельсию и давлении шесть тысячных атмосферы. А это значит что?

– Что?

– То, что нужно понижать не только температуру, но и давление! Поэтому я подключил холодильник к вакуумному насосу. Но!

– Что? – я даже вздрогнул от этого внезапного «но!».

– Это только сначала нужно охладить кофе и воду, а потом ровно за 14 минут нагреть до 95,86 градусов с одновременным выравниванием давления до атмосферного. Чтобы решить такую непростую задачу, я сконструировал холодильник с подогревом, вакуумным насосом и прецизионной системой управления. И это третий компонент идеального кофе!

Я не нашёлся что ответить, а просто разглядывал этот странный холодильник, усыпанный обоймой регуляторов, мерцающими лампами и цифровыми индикаторами. Чудо техники, не иначе...

Тем временем звякнул прибор для очистки воды.

– О! – друг снова поднял палец вверх. – Вода готова. Можно приступать.

Не говоря ни слова, друг взял турку, поднёс её к кофемолке и нажал кнопку. Оттуда выдвинулась трубка и, блеснув сталью, высыпала в турку порцию молотого кофе. Друг посмотрел в турку, и, удовлетворившись количеством кофе, поднес её к аппарату для очистки воды. Снова нажатие

кнопки – и турка наполнилась водой. Затем настала очередь холодильника: друг открыл дверцу, заглянул внутрь, почти до половины зарыл турку в песок, закрыл дверцу и нажал несколько кнопок на панели управления. Послышался шипящий звук, лампочки поменяли цвет, цифры на индикаторах начали быстро меняться.

– Всё, ждем. – просто сказал он, на шаг отойдя от стола.

– Просто ждём? – неуверенно спросил я.

– Да. – друг посмотрел на меня с укоризной. – Техника сделает своё дело.

В холодильнике что-то жужжало и потрескивало, периодически внутри возникал и исчезал туман, а стекло дверцы то покрывалось замысловатыми морозными узорами, то снова становилось прозрачным. Но через минуту всё замерло.

– Тройная точка воды. – объявил друг, когда одна из лампочек на панели управления поменяла цвет с красного на зелёный, а на индикаторах загорелись цифры 273,16 и 611,657 (вот даже не представляю, что они означают).

Друг сделал шаг к холодильнику, нажал на какую-то кнопку и снова отошёл.

– Вот теперь начинаем. Ровно через четырнадцать минут мы будем пробовать идеальный кофе.

– Как, только сейчас началось? – недоумённо спросил я.

– Ну конечно! А ты думал, я уже готовлю кофе? – друг рассмеялся. – Нет, сначала нужно было довести систему до тройной точки воды, а уж затем запустить процесс пригото-

ления. Эх, штатские...

Я решил больше ни о чём не спрашивать, а просто подождать. Хотя внутри холодильника и смотреть-то было не на что: снова то туман, то изморозь на стекле, да иногда коричневое месиво в турке шевелилось и испускало пузыри.

– Пятиминутная готовность! – вдруг объявил друг.

Кажется, я заметил над туркой лёгкий дымок. А в какой-то момент шапка кофе начала вспучиваться, подниматься, пытаться вылезти из турки. Но этого не случилось. На шершавой глади выпуклой кофейной гущи появилась крохотная трещина, которая росла, удлинялась, становилась всё глубже. И вдруг кофейная шапка будто взорвалась под натиском пара, выпустила белое облачко и опала в турку, на короткое мгновение обнажив тёмную жидкость.

В этот самый миг цифры на индикаторах остановили свой бег, раздался короткий звонок.

– Всё! – раздался торжественный возглас прямо над моим ухом.

Друг подбежал к холодильнику, нажал несколько кнопок, открыл дверцу и извлек турку. Над туркой развевался пар, по лаборатории распространился кофейный аромат. И этот аромат меня обнадёжил – хм, а может это действительно идеальный кофе?..

Тем временем друг, не теряя времени, поставил на стол две чашки и уверенным движением разлил по ним кофе из турки. Тёмные тягучие потоки, окружённые клубами пара,

вызывали аппетит. Мне уже не терпелось попробовать этот напиток.

– Пробуй! – друг, широко улыбаясь, указал мне на одну из чашек, а другую взял сам. – Гарантирую, это лучший кофе в твоей жизни!

Я осторожно взял чашку, медленно поднёс к губам, вдохнул аромат.

Хм.

Кажется, первое впечатление от напитка было более многообещающим.

Я вдохнул ещё раз. Пахнет, как кофе, ни больше и не меньше.

А друг пристально смотрел на меня, говоря одним взглядом – ну чего же ты ждёшь, пробуй!

И я попробовал.

Сначала подул на напиток, так как он показался слишком горячим. Затем осторожно поднёс чашку к самым губам, втянул немного кофе...

Обжигающий напиток потёк по губам и языку, оставляя неприятное ощущение и странное послевкусие. Вроде бы это кофе. Да, это определённо кофе. Но...

Наверное, я просто сделал слишком маленький глоток. Для пробы нужно побольше напитка.

Я ещё раз подул на кофе, заставив рассеяться лёгкий пар, затем сделал глоток.

Нет, первое впечатление меня не подвело. Это отврати-

тельный кофе. Жжёный, жидкий, горький. Даже кофейный автомат в супермаркете на углу готовит вкуснее...

В голове проносились все эти мысли, мне хотелось поморщиться и поставить чашку на стол. Но друг смотрел на меня так пристально, что мне пришлось натужно улыбнуться и жестом показать, что это лучший кофе в моей жизни.

Увидев это, друг поставил свою чашку на стол (к слову сказать – он не сделал ни глоточка), возбуждённо забегал по лаборатории и разразился тысячью слов:

– Вот видишь, видишь! Я же говорил, что создал рецепт идеального кофе. Потому что использовал научный подход! Пусть все эти недоучки пью свою жижу, пока я буду делать идеальный напиток для своего друга и всех, кто пожелает узнать правду...

И пока я неуверенными глотками пробовал отвратительный кофе, друг, яростно жестикулируя и извергая искры из глаз, доказывал, что это идеальный напиток. Потому что он приготовлен по всем правилам науки. И я не мог возразить. Ведь у меня – только собственный вкус, а у друга – целая наука.

А значит ему видней.