

Инна Логинова

1 июня 2022

Каскара - кофе или чай?

[История возникновения напитка](#)

[Вкус и польза каскары](#)

[Как приготовить напиток](#)



Что такое каскара – кофе или чай? Попробуем в этом разобраться. Тот, кому никогда не приходилось бывать на плантациях, наверное, с трудом представляет, что естественное состояние кофе – на ветке, ведь зерна кофе – это семена кофейного дерева. Когда плоды созревают, они приобретают насыщенный бордовый цвет. Внутренний их слой состоит из целлюлозы, липкая кофейная мякоть по вкусу напоминает арбуз (такая же мимолётная сладость...). Нежный аромат ягод быстро улетучивается, но приятное послевкусие сохраняется в чае, который можно приготовить из каскары – подсушенной оболочки кофейных зерен.

История возникновения напитка

В переводе с испанского «каскара» означает: шелуха или ракушка.

В Европе кофе прижился не сразу. Это был напиток мусульман, поначалу в христианский мир ему путь был закрыт, пока [зерновой кофе](#) не понравился Клименту VIII. Папа римский, попробовав этот напиток, был очарован изумительным вкусом и «отпустил» ему грехи...

В старину, оставшуюся после обработки кофейных плодов кожицу использовали в качестве удобрения или добавляли в компост. Иногда она служила топливом. Но чаще шкурки просто выбрасывались.

Правда, в некоторых странах существовала традиция приготовления оригинального чая – в Йемене и Боливии ягодную шелуху сушили, а затем варили с добавлением имбиря, мускатного ореха и корицы. Это был напиток бедняков, также его готовили для солдат. Затем люди научились делать вкусный кофе из обжаренных и измельченных семян-зерен.

Недавно каскара обрела вторую жизнь – сальвадорские фермеры возродили традицию ее приготовления. Сегодня такое название можно встретить в прайс-листах обжарщиков кофе во всём мире, насыщенный чай с кофейным ароматом предлагают многие прогрессивные кофейни. Посетители ресторанов и кафе в разных странах могут заказать сиропы, содовые напитки и даже пиво, созданные на основе этого сырья.

Вкус и польза каскары

Кофейный чай получается романтического янтарного оттенка... С виду он напоминает яблочный сок.

Напиток обладает мягким тонким ароматом и легкой сладостью. «Нектара Богов» от кофейной кожуры ждать не стоит, но вкус приятный. Вкусовой спектр богатый и зависит от того, где выращивается кофе: разнообразие фруктово-ягодных оттенков сушеных плодов винограда, шиповника, чернослива, груши, манго поражает воображение. Некоторые сорта каскары позволяют получать напиток со вкусом [гибискуса](#), папайи, зелёных яблоч.



Многие думают, что и каскара, и кофе содержат одинаковое количество кофеина. Но это не так. Исследования, которые проводились экспертами, показывают, что кофеина в каскаре в несколько раз меньше. «Кофеманы» отмечают, что раздражения органов желудочно-кишечного тракта не возникает, как это нередко бывает при употреблении кофе. Зато в кофейном чае много витамина С. Он считается антиоксидантом, помогает уничтожать свободные радикалы и предотвращает преждевременное старение организма.

Как приготовить напиток

Заваривается каскара, как обыкновенный чай.

Чтобы вкус стал более насыщенным и выразительным, необходимым соблюдать технологию и выдерживать определенные пропорции: на 20 грамм заварки берётся литр воды.

Для одной чашки достаточно 5 г сырья. Настаивать кофейный чай следует около 50 минут.

Из каскары можно готовить и прохладительные напитки.

Рецепт следующий:

1. Нужно взять 45 граммов кофейной заварки и 400 мл воды.
2. Вскипятить смесь и варить в течение 5 минут, периодически помешивая. После чего добавить 2 столовые ложки подсластителя (тростниковый сахар или мед).
3. Затем сироп остужается и переливается в стеклянный сосуд. Хранить его лучше в холодном месте.
4. Для приготовления бодрящего и освежающего напитка 1 часть сладкого настоя разбавляют восемью частями прохладной воды с газом.

Пропорции могут быть другими.

Для получения интересного вкуса в каскару (как и в кофе) можно добавлять корицу, натертый имбирь, мускатный орех, тмин и т.п.



Профессиональные дегустаторы рекомендуют подавать каскару в бокалах для бургундского вина – это позволит в полной мере ощутить восхитительный вкус и почувствовать яркий аромат напитка.

Каскара уникальна тем, что помогает преодолеть разрыв между чаем и кофе. Если человек никак не может понять, в чем прелесть кофе, он может сделать небольшой шаг в эту сторону и попробовать кофейный чай.

Хотя каскару не следует, наверное, так называть, ведь при ее заваривании не используются листья. В результате получается что-то вроде компота или травяного настоя, для приготовления которого задействуются никому не нужные ресурсы. Обычно отходы от производства кофе выбрасываются, а из них оказывается можно приготовить вкусный и полезный напиток. Это вдохновляет!



Отзыв по заказу 12:25

TRAY_BRAVOS оставил положительный отзыв по этому заказу.

TRAY_BRAVOS

😊 2 года назад

Очень ответственно подошли к делу. Предварительно обсудили детали, пришли к соглашению. Работа написана по тз, в общении приятная девушка. По срокам все устроило. Спасибо, надеемся на дальнейшее сотрудничество.