

# ЛАТТЕ-АРТ

Искусство создания рисунков  
МОЛОКОМ



- ▣ **Классическое искусство творить рисунки на кофе зародилось в Италии и основывается на использовании специальной техники вливания взбитого молока в чашку при приготовлении капучино и латте. Взбитое молоко, смешиваясь в чашке с кофе, образует на поверхности различные узоры и силуэты.**



# Кофе

- ▣ Вы любите кофе?  
А его разновидности?  
Латте, мокко, гляссе...
- ▣ А вы знаете, что можно  
обычный капучино или латте  
сделать уникальным?  
Не все кофейни могут себе  
это позволить. Но уж  
поверьте, получить чашку  
кофейного напитка с  
подобной картинкой –  
безумно приятно.



# Latte art

- ▣ **Latte art (латте-арт)** - это особый способ вливания вспененного молока в эспрессо, благодаря чему на поверхности кофе создаются различные узоры.
- ▣ Узор может быть создан путем простого рисования на верхнем слое пены, например, зубочисткой или другим острым предметом.
- ▣ Латте-арт сложен из-за необходимости четкого соблюдения пропорций молока и кофе. Этим искусством могут заниматься только очень опытные бариста.



- ❑ **Правильно приготовить кофе- это целое искусство. Это не просто высыпать ложечку кофе в чашку и залить кипятком - это мастерство, которому учатся не один год, становясь в последствии профессиональным баристой.**
- ❑ **Бариста - специалист по приготовлению кофе должен уметь сделать "правильный" кофе и преподать его посетителю, не только зачаровав клиентов вкусовыми качествами своего шедевра, но и визуальными.**



# КАПУЧИНО

- ❑ Восхитительный напиток капучино – изобретение итальянцев, который имеет своих поклонников по всему миру. Этот напиток готовят на основе кофе с добавлением молока, а так же молочной пенки.
- ❑ Способов приготовления капучино существует огромное количество. Единственное, настоящий капучино подают в подогретой фарфоровой чашке, так как такие чашки сохраняют тепло дольше.
- ❑ Приятно пить капучино, который не только вкусный, но и изящно приготовленный или арт капучино - напиток красиво украшенный искусственным рисунком. Арт капучино может быть украшен орнаментом, рисунками цветов, портретами, бабочками, пейзажами.



# КОФЕ-ГЛЯССЕ

- ▣ Кофе-гляссе это обычный кофе с мороженым. Кофе может быть как и свежесваренный, так и просто растворимый, если рядом нет кофеварки.
- ▣ Может быть горячим, добавляя в него две три чайных ложки мороженого. Некоторые любят холодный кофе, по этому перед добавлением мороженого его остужают.
- ▣ Для кофе-гляссе рекомендуют сливочный пломбир, ванильное мороженное.
- ▣ Когда за окном настанёт жаркая пора - вместо горячей согревающей кружки свежесваренного кофе, можно предложить бодрящий, тонизирующий напиток.



# КОФЕ «МОККО»

- Этот рецепт мокко по-арабски распространен на Ближнем Востоке. Кофе «Мокко» помогает взбодриться и зажигает энергией. Напиток получается очень крепким, поэтому употреблять его следует весьма умеренно, не больше 1 чашки в день.
- Кофейные зерна высыпают на абсолютно чистую, без посторонних запахов, сковороду и, непрерывно помешивая, слегка поджаривают. После мелкого помола смешивают кофе с сахаром (можно сахар не добавлять), заливают холодной водой в турке (джезве) и выдерживают несколько минут. Затем ставят на очень слабый огонь и ждут, не отходя от плиты, пока на поверхности кофе не образуется густая кремовая шапка пены. Снимают с огня и снова ставят на плиту. Это повторяют 2—3 раза.
- Кладут в турку маленький кусочек льда для того, чтобы моментально осела гуща, добавляют 2-3 крупинки соли и разливают кофе «Мокко» в маленькие чашечки.



- ▣ Латте-арт, капучино-арт, макиато-арт — все эти формулировки означают одно и то же: легкий способ удивить и побаловать гостей рисунком на кофе. Даже самые сложные рисунки выполняются при помощи простой деревянной палочки.

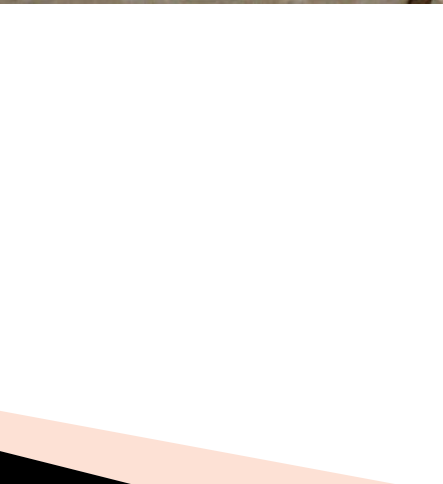
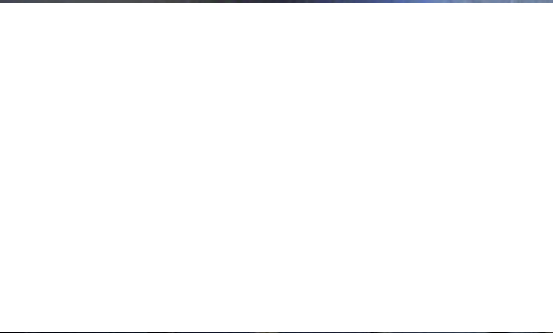
















▣ Немного тренировки, терпения, сноровки и у Вас тоже получится!



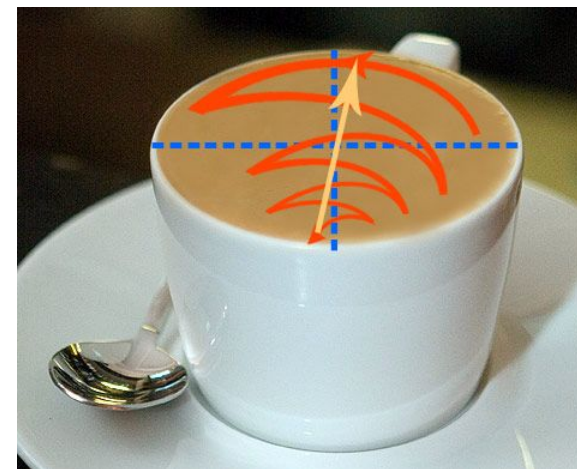
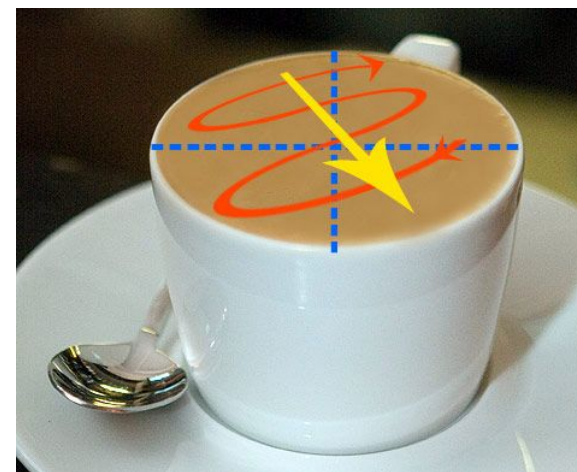
# МАСТЕР-КЛАССЫ



<http://www.coffeetime.ru/coffee-art/3/>

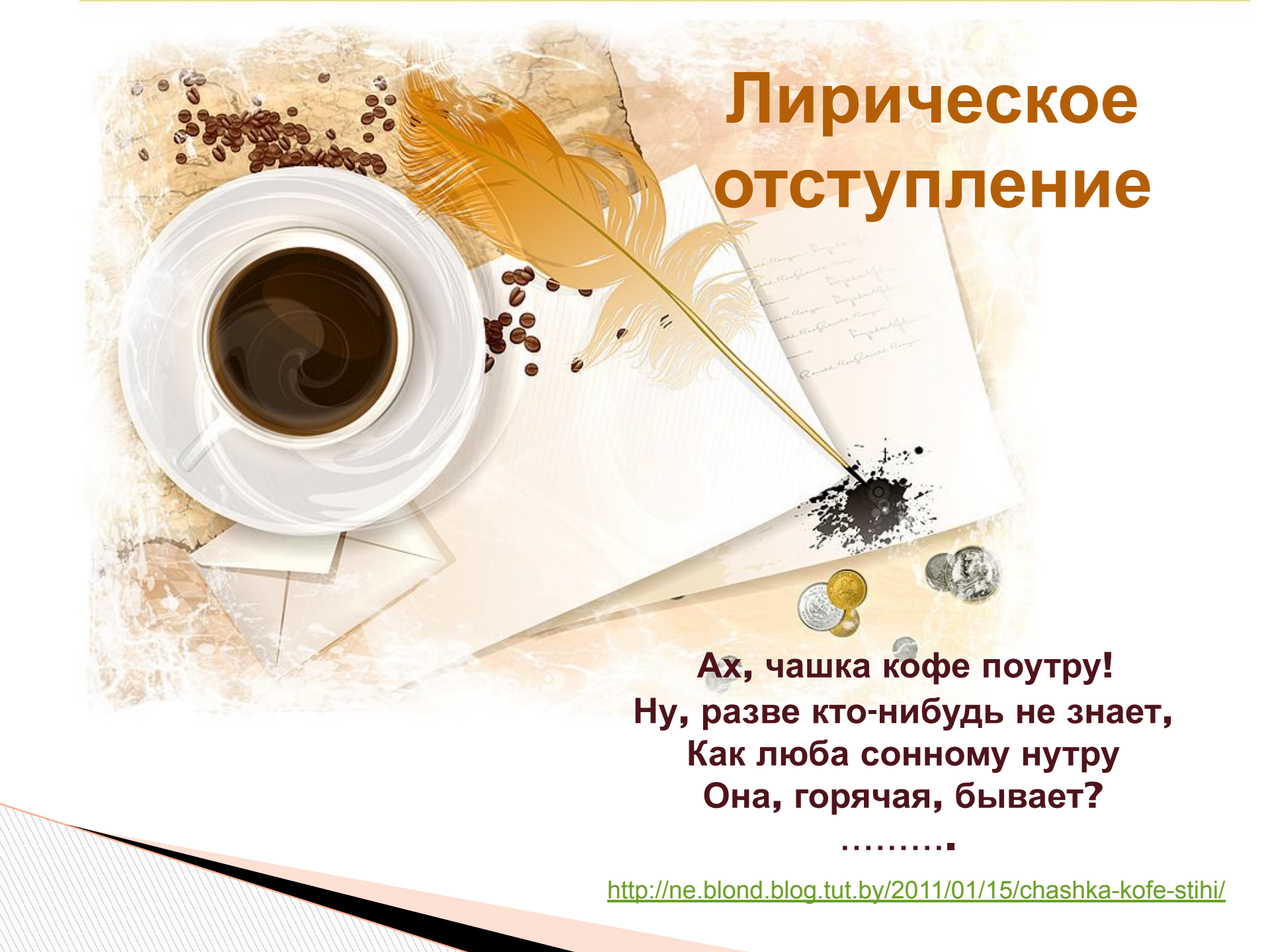
Латте-арт Word

- ❑ Сперва в чашку наливается кофе. Он обязательно должен быть густым. После этого в чашку добавляется взбитое молоко.
- ❑ Чтобы рисунок выделялся более отчетливо, необходимо перед этим высыпать на поверхность кофе чуть-чуть какао-порошка.
- ❑ Проще всего манипулировать кофейником, движения - лишь кистью руки. В момент вливания представьте себе, что его носик — это карандаш, которым Вы рисуете.



- ❑ Для того, чтобы молоком можно было рисовать - необходимо довести его до нужного состояния. Переизбыток воздуха в молоке, как и его недостаток, приводит к плохому рисунку. Молоко должно быть взбито без пены. Оно должно стать мягким и однородным.
- ❑ От температуры молока так же зависит качество и уровень пены. Самая правильная температура составляет **25-40** градусов.

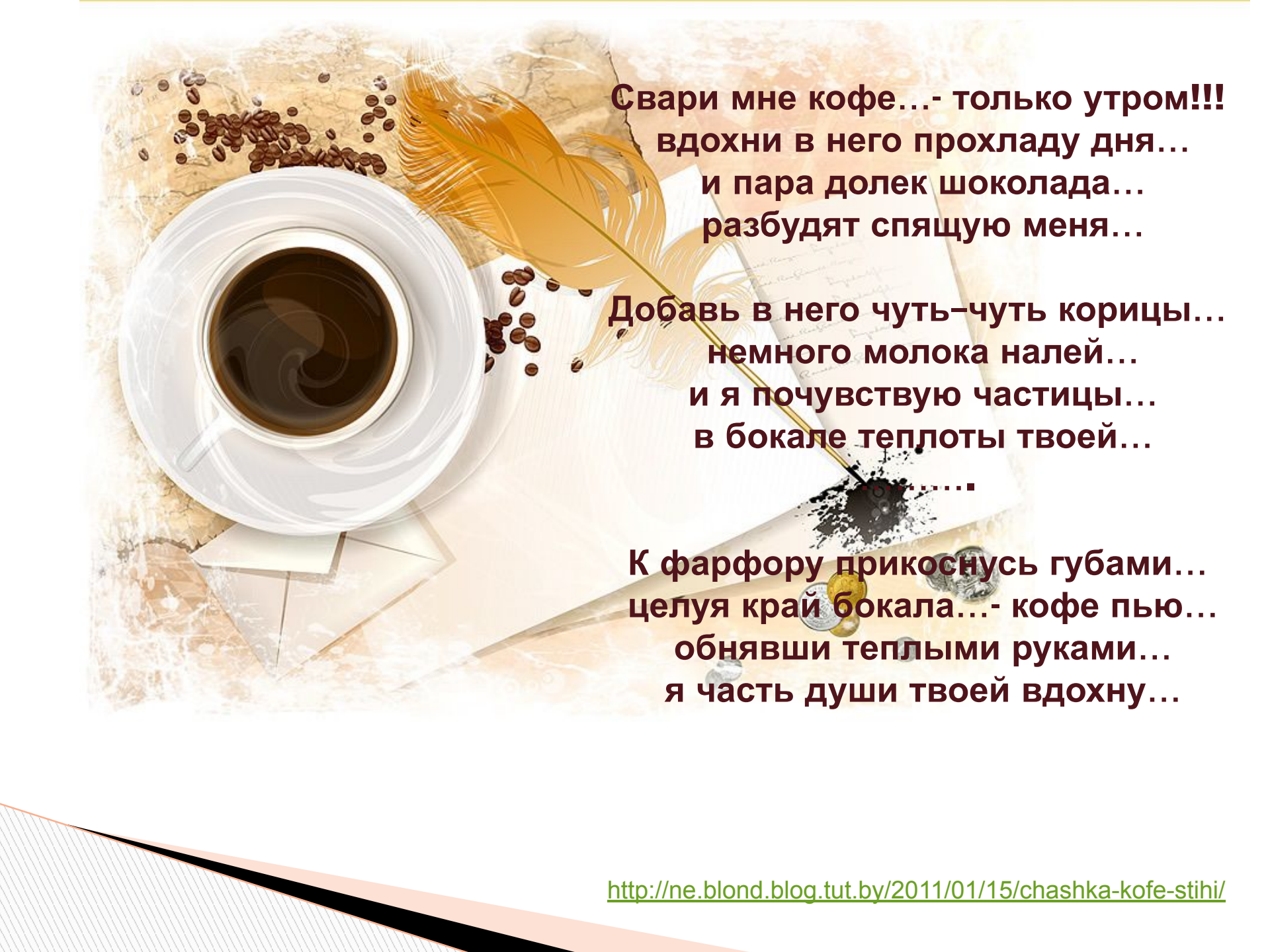




# Лирическое отступление

Ах, чашка кофе поутру!  
Ну, разве кто-нибудь не знает,  
Как любя сонному нутру  
Она, горячая, бывает?

.....■

A top-down view of a white ceramic coffee cup filled with dark coffee, sitting on a matching saucer. The cup and saucer are placed on a light-colored, textured surface that resembles parchment or aged paper. Scattered around the cup are several dark brown coffee beans. A single, large, golden-brown quill pen lies diagonally across the scene, its tip pointing towards the bottom right. The background is a warm, yellowish-tan color with subtle textures and shadows, creating a cozy and artistic atmosphere.

**Свари мне кофе...- только утром!!!  
вдохни в него прохладу дня...  
и пара долек шоколада...  
разбудят спящую меня...**

**Добавь в него чуть-чуть корицы...  
немного молока налей...  
и я почувствую частицы...  
в бокале теплоты твоей...**

**К фарфору прикоснусь губами...  
целуя край бокала...- кофе пью...  
обнявши теплыми руками...  
я часть души твоей вдохну...**

# Интернет поддержка

1. <http://eyebg.com/капучино-арт-15-фото1-видео-1130.html>
2. <http://photo-day.com/капучино-арт/>
3. <http://www.coffeetime.ru/history/>
4. <http://www.mycoffeerecipes.com/coffee-recipes/coffee-long-makiyato.html>
5. <http://www.youtube.com>
6. <http://artshare.ru/latte-art/>
7. <http://artkitsch.ru/latte-art.html>
8. <http://www.aif.ru/health/article/21657>
9. <http://www.youtube.com/watch?v=QDK1XEF1iyE&feature=related>
10. <http://home-bar.ru/latte-art-50-udivitelnykh-primerov>
11. [http://www.coffeeclub.ru/pages/rec\\_hot\\_italian.php](http://www.coffeeclub.ru/pages/rec_hot_italian.php)
12. <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/coffee/>
13. <http://forum.urup.ru/thread-14605.html>
14. <http://lifeglobe.net/entry/1277>
15. <http://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=4123>
16. <http://www.russianfood.com/search/content/?kw=%E3%EB%FF%F1%F1%E5>
17. <http://pozitiv-news.ru/mir-neobychnyh-vewej/latte-art-iskusstvo-ukrashenija-kofe.html>
18. [http://cafe-online.ru/sub\\_category-72.html](http://cafe-online.ru/sub_category-72.html)
19. [http://www.kulina.ru/articles/rec/coffe/doc\\_20/](http://www.kulina.ru/articles/rec/coffe/doc_20/)
20. [http://cofevarka.com.ua/coffee/latte\\_info.php](http://cofevarka.com.ua/coffee/latte_info.php)
21. [http://www.master-cofe.ru/foto\\_kofe\\_karta](http://www.master-cofe.ru/foto_kofe_karta)
22. <http://www.kulturologia.ru/blogs/130209/10673/>
23. <http://www.viejamolienda.com.ar/images/content-bg.jpg>



**Презентацию подготовила и выполнила  
Ермилова Светлана Ивановна**

**г. Железногорск  
2011 год**