

Кофе — Lurkmore

«Капля никотина убивает лошадь,
чашка кофе убивает клавиатуру.

»

— И опыт, сын ошибок трудных...

Файл: Caffeine.svg

Кофе (рас. эфиопск. , араб. قهوة, евр. рас. : קפה, **петерб./колх.** кофей, **бояр.** кофій, укр. *кава*, тоон.) — **эпичный** магический эликсир, на котором работает **моск программиста**. Используется для продления (путём употребления внутрь) и сокращения (путём залива клави/монитора/системного блока компьютера) рабочего дня.

Происхождение

По легенде, чудесные свойства кофе открыли козы неведомого **эфиопского пастуха**: обожравшись ягодками кофейного куста, они всю ночь скакали, как заведённые, и сна — ни в одном глазу. Пастух рассказал об этом местным труженикам креста и кадила, которые решили опробовать действие отвара из ягод этого кустика во время всеобщих бдений. Получилось. **И всё заверте...**

Кофе в основном выращивается расовыми **унтерменшами** в Южной и Центральной Америке, Ю-В. и Южной Азии, Африке. Это примерно тут ↓ Нигры, индейцы, самбо, метисы, индусы, папуасы, **тысячи их!**



Кличко в теме




Интересная штука — будучи родом из Африки, лучше прижилось у латиносов: Бразилия и Колумбия — мировые лидеры с отрывом. С какао же ситуёвина диаметрально противоположная. А разгадка проста: кустик процветает на новой родине, пока все его хвори и вредители остаются на родине исторической. В Старом Свете у кофе есть такая хворь — кофейная ржавчина (болезнь, вызываемая грибом *Hemileia vastatrix*), которая немало напакостила сабжу, в частности, на Цейлоне. Но есть на Земле божественная справедливость: в 1970-м году эта штука появилась и в Бразилии.

Виды кофе

Капитан Очевидность сообщает, что количество способов их употребления колеблется в районе **классической отметки**. При этом не **сортов**, а именно **видов** кофейных растений и зёрен в мире всего 4. Это **арабика**, **робуста**, **либерика** и **эксцельза**. Непосредственно сортов кофе, только элитных, десятки.

Ячменный напиток
Отечественный вариант

Родословная — вначале был (и навсегда!) **мокко**  — от него пошла вездесущая арабика, затем уже в ХэХэвэ открыли дремучую робусту, совсем вот-вот познали либерику и жидко вакуумный дичок-эксцельзу.

Виды кофе — нашёл десять отличий?



Каноничный
«Арабика»

Кошерный
«Робуста»

А вот и
«Либерика»

Таки да,
«Эксцельза»

Арабика vs Робуста



Зерна

Кустики

Кто где

Названия же растворимой хуиты — всего лишь торговые марки: самыми популярными, хм, «кофе» в этой стране являются *Nescafe, Jacobs, Tchibo* и прочая быстрорастворимая [хуита](#).

Непосредственно сам(о) (привет Фурсенке!) кофе как напиток бывает семи видов:

- Питьевой (из обжаренных и измельчённых [ручной](#) кофемолкой высококачественных зёрен кофе). Причём годный кофе производят кофемашины-эспрессо с пяти- и даже шестизначной ценой. Хотя большинство таких напитокано преимущественно свистелками и перделками, так что если вам просто нужен кофе без закидонов, хватит и эспрессо-кофеварки с околопятизначной ценой и давлением 15 бар.
- Технический (растворимый; кофе из автоматов и гадюшников).
- Кофе «Галка» (произносится громко с фрикативным «Г»). Отвратительное пойло из жжёного ячменя. В литературе — женского рода.
- Нечто под названием «MacCoffee». По вкусу напоминает «Галку». По составу — сплошная химия. Тем не менее, пользуется огромной популярностью среди быдла. Короче, [бомжпакет](#) мира кофе.
- Алсо, есть вот [такой](#) вариант для прожжёных DC'чей.



Технологии и вкус

Качество кофе по возрастающей меняется так:

- порошкообразный растворимый кофе.
- пакетик 3-в-одном и гранулированный растворимый кофе вообще.
- по-польски (молотый кофе заливается кипятком и настаивается в ожидании оседания крупинки кофе). Пьётся в значительных количествах в [Израиле](#), где называется «боц». То бишь «грязь».
- капельница и френч-пресс (последний суть фильтр-давилка для «боца»).
- гейзер.
- турка (тур. «джезва») и эспрессо-машина.

Последние два варианта объединены, так как вкус у них просто разный — кому что нравится. То же касательно капельной кофеварки и френч-пресса — в обоих вариантах получается водянистый кофе, отличаются вкусом.

Что до растворимого кофе, то он делится на

- порошкообразный (и гранулированный) кофе



Капельница. [Уник-style](#) для жителей [общезития](#)

- сублимированный (он же «freeze-dried») кофе

Качество последнего **сильно гуляет в зависимости от сложности**. Суть такова: на одном заводе делают как дорогие, так и дешёвые марки. При вымораживании в дорогие марки кофе льют больше «вытекших» масел. Зато порошку уже без разницы, встретит ли он крутой кипяток или же перелитую в кувшин с градусником 70-градусную воду.

Отдельно стоит:

- сублимированный растворимый кофе — в зависимости от марки судьба убежавших при вымораживании и собранных отдельно эфирных масел, создающих вкус и аромат кофе, будет разной: могут и не вернуть, могут влить с избытком, а могут сэкономить и от души влить неполную гамму синтетического происхождения.
- автомат с растворимым кофе — в нём могут быть как известные марки сублимированного растворимого, так и всё остальное.
- автомат с зерновым кофе, который в зависимости от качества заправляемого зерна и прямызни рук настройщика может занимать позиции от эспрессо-машины (коей и является) и вниз, до УГ.

Если не рассуждать об instant-вариантах, то чисто технически можно отметить три основных механизма приготовления кофе: в турке, «капельной» кофеварке и эспрессо-кофеварке. Существует ещё итальянская «гейзерная» модель, которая по свойствам наследует недостатки (принципиальные достоинства не отмечены) всех способов.

Влияние способов в порядке **убывания** на:

- вкус — турка, эспрессо, капельница
- крепость (ароматность, ощущаемую) — эспрессо, турка, капельница
- крепость (реальную, содержание кофеина) — капельница, турка, эспрессо

Стоит отметить, что расположение мест для методов турки и эспрессо скорее ориентировочное, так как сие не догма, а вопрос вкуса.

Как известно из опыта поколений, для кофе не очень полезно кипение. Оптимальной температурой для эспрессо считается 94-96 градусов, капельница выбрасывает вскипевшую воду, которая чуть успевает охладиться, в турке воду доводят до кипения, но не кипятят. С этой точки зрения преимущества гейзерной модели (тем более что вода закипает под некоторым давлением) не просматриваются. Также стоит с большой осторожностью относиться к бойлерным эспрессо-кофеваркам (низкое давление, 4 бара), так как вода там **перегревается**. В эспрессо-кофеварках помпового типа (высокое давление, 15 бар) вода греется до оптимальной температуры по термодатчикам.

Кстати, не верьте продавцам, которые рассказывают, что мелкие домашние машинки (ручные рожковые) не умеют развивать 15 бар (якобы в отличие от дорогих настольных автоматов). Даже самые дешёвые помповые варианты за сотню иностранной валюты вполне умеют 9-10 бар в рабочем режиме, а именно такое давление развивает и профессиональный автомат в реальном рабочем режиме. 15 бар же — **сферическое давление помпы** со всеми заткнутыми отверстиями. Другое дело, что следует качественно трамбовать рожок и помнить, что чашечка эспрессо должна наливать за 15-30 секунд (!) — вот тогда можно говорить о том, что было достигнуто оптимальное давление и экстракция произошла качественно.

Капсульные эспрессо-кофеварки

Для тех, кому слова сверху про «трамбовать рожок» кажутся муторными, в 1978-ом был изобретён вариант, ныне продающийся как Nespresso.

Достоинства:

- можно готовить эспрессо хоть в цеху на заводе или на складе грязными/покрытыми пылью руками
- фильтр для процеживания кофе встроен в капсулу

Недостатки:

- дорого, 2 шекеля за капсулу уже выгодная сделка.
- для изготовления капсул в старой компоновке используется люминь, что зело увеличивает цену.
- капсулы не поддаются переработке, следовательно **загрязняют окружающую среду**.
- Хороминус: оптимизация под однокнопочное управление, в лучших традициях «нажми на кнопку — получишь результат, нажми на кнопку... ну что же ты не рад?».

Как всегда, для обхода этого безобразия был придуман **грязный хак**: пластмассовая капсула со стальной крышкой и фильтром, в которую можно вкладывать свой кофе/шоколадный порошок/молочный порошок/смесь оных. Даже сейчас на Алиэкспрессе подобная компоновка стоит всего 50 рублей за капсулу. Но Нескафе пустила в ход **особый, уличный маркетинг** и сделала якобы «более демократичный» вариант кофеварок под капсулы другого размера по чууууточку меньшей цене (огромная капсула «Дольче

Густо», на две трети наполненная воздухом): да, к ней теперь тоже делают перезаправляемую капсу за 80 на том же Aliexpress, вот только при попытке заварить кофе в ТАКОЙ капсуле юзер рискует словить тройной заряд лулзов и удар по ЖКТ. Ну, или получить «кофе как у баристы», если юзер стал кофеманом уровня [Вольтера](#); но при столь жОсткой эксплуатации кофеварка может через полгода активной эксплуатации начать протекать. Так что лайфхакеру с капсами стоит лучше всё же брать (с рук; ибо неиспользованных девайсов на Авито дофига) модель под Неспрессо или его «швейцарский» клон Cremesso (делает Delica и капсулы имеют форму Неспрессовских; только вкусы используются совсем уж альтернативные).

Кроме того, что Неспрессо, что Дольче Густо имеют во многих вкусах некую горчинку (перец?). Капсулы для капучино двойные (молоко в отдельной капсуле) и получается проще купить пачку сливок в спецбаночках в каком-нибудь «красном и белом»

Всякие Тассимо и иже с ними доставляют тем, что под них вообще нельзя заказать готовую перезаправляемв капсулу, так как не истёк, видите ли, срок технического патента.

Приготовление и употребление

«Ничто так не снимает сонливость, как чашечка крепкого, сладкого, горячего кофе, пролитого на ЖИВОТ! »

— Анонимус

Самое простое:

ЭТОТ рецепт тебе не нужен

Кофе по-чёрному

готовится

путём разведения

того самого

пакетика «Зв1»

в горячей воде

из крана.

Тааак, опять не озаботился [тазом](#), да? *Ми жи вас пирдуприждали!*

Турбо вариант:

1. Купить в аптеке «Кофеин бензоат натрия» в таблетках по 100 мг. Есть и в ампулах, что благодатнее, ибо растворяется в чем угодно
2. Класть в полость рта в расчете таблетка=чашка
3. ??????
4. PROFIT

Кофе «плавный старт»:

1. Приобрести пачку растворимого кофе «Каждый день», но обязательно гранулированного.
2. Вскипятить чайник
3. Чайная ложка без горки на 100 мл — и кофе, которое не-турбо, и которое будет всасываться положенные полчаса, готово.

Самый простой алгоритм для турки:

1. Засыпать кофемолку зернами так, чтобы накрыло лезвия.
2. Молоть до тех пор, пока не исчезнет щелкающий звук от крупных недоперемолотых фракций.
3. Забросить в турку 3-10 (в зависимости от вкуса и размеров турки) чайных ложек молотого кофе. Как один из вариантов, православнее будет смешать кофе с сахаром в пропорции 1:1, что даст взвешенную смесь в воде, при этом желательнее турку ставить на конфорку немного несимметрично, чтобы была циркуляция воды в сосуде.
4. Залить турку холодной водой до отметки или места сужения турки.
5. Добавить по вкусу пряности: имбирь, корица, ванилин, кардамон, соль, etc.
6. Варить до тех пор, пока количество пены не станет достаточным для переливания через край турки, в последний момент выключить конфорку/снять с костра/электроплитки, инерция у пены малая (актуально для металлических (кошерные металлы — серебро и медь) турок, керамические отличаются бешеной тепловой инерцией — правильный момент нужно предугадывать секунд за двадцать, иначе фонтан).
7. Капнуть чуток холодной воды, дабы осела кофейная гуща. **Но если нужен обволакивающий шоколадный вкус тончайшей взвеси ароматного кофе, а не тупо кофеин — этого делать не стоит.**
8. Добавить по вкусу/необходимости один/несколько следующих компонентов: сливки, лимон, сахар, тертый темный шоколад, цемент, песок, коньяк, мороженое, ликер, молоко (лучше горячее), [говно...](#) и т. д.



Месяе знает толк в пробуждениях

9. ??????
10. PROFIT

Пункты 1 и 2 можно пропустить, купив сразу молотый кофе. Перед заливанием воды можно еще забросить всякой гадости, вроде уксуса или мяты. НИКОГДА не помешивайте кофе и не разрушайте кофейный панцирь! Время варки увеличивается ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО с помощью выставления конфорки в режим «ещё чуть-чуть и пламя погаснет».

Суровые [питерские эстеты](#) также уточняют, что для лучшего эффекта пункты 3 и 4 надлежит поменять местами: кофе будет плавно оседать в тёплой водичке и сварится в 9000 раз лучше. и ещё раз: **ВНИМАНИЕ — размѣшиваниѣ перемолотаго кофе въ водѣ является грубѣйшимъ нарушеніемъ православныхъ кофеварочныхъ традицій.**

Нравственные ориентиры в приготовлении.

Нежность вкуса и вообще легальное сибаритство в помеле пудрой светлого (слабообжаренного без глянца) кофе на *горячей* воде. Аромат и не везде легальный допинг в грубом помеле тёмного (сильнообжаренного с блеском зѣрен) кофе на *холодной* воде.

- Крайне простые рецепты для турок с высоким горлышком. В начале начал оба рецепта — с сахаром, но по [религиозным](#) соображениям можно заменять его щепоткой соли:
 - Пудру из светлых зѣрен залить **жостким** кипятком (с некоторой высоты во имя естественности перемешивания). Держать турку *над* сильным огнём. Немного ранее, чем тут же, пена стартует. Турку наклонить над чашкой (рецепт для *резких* индивидов с *сохранными* верхними конечностями) и поймать в нее кофейный эякулят (но не более одного). Остаток слить почти ценным в расовом отношении индивидам.
 - Грубый, чѣрный, как мысли святого, помол заливается ледяной водой на половину высоты/глубины турки. Огонь слабый, настроение меланхолическое. Как только кофе заворочается, решительно сунуть в него кусок льда и бдить дальше. Повторять итерации, пока высота/глубина турки почти не кончится. Дать пене «дойти» и налить в чашку. Покой сердца, сна и мыслей — на риске кофемана. Антидот на случай *передоза* кофеина — сочетание сахара, молочного жира и белка. Самое то — мороженое, хуже — молоко, дальше — сметана (расово полноценный фон [Штирлиц](#) понижает крепкий чѣрный кофе сметаной, что [символизирует](#))

Свет и тьма в кофе



Добро и благодать: II и начало III ряда

Добро и благодать: II и начало III ряда



Вся шкала православной благодати и торжества смирения

Вся шкала православной благодати и торжества смирения

Кофе и [офисный планктон](#)

Кофе является одним из обязательных потребляемых офисным планктоном ресурсов. Кроме офисных автопоилок, чайников, эспрессо и пр. (в зависимости от милости Великого Начальника), кофий практически обязательно употребляется ОПами и в [кофейнях](#), где служит таким же элементом [понта](#), как и мохито. На чём, собственно, и держится весь этот бизнес — за 10 баксов, конечно, продаётся не чашка кофе для [моска](#) (всё равно отсутствующего), а столь необходимый [МНУ целевой аудиторией](#) выебон. Возможность сказать наутро «Мы посидели в кофейне» — вполне достаточный повод для того, чтоб расстаться с порою немалой суммой, получив взамен точно такой же кофийгг, как и дома из механизированной эспрессопоилки, разве что, может, обставленный покрасивее.

Интересные факты

- В литературе кофе — мужского рода, но [Артеми́й Татьяно́вич](#) считает, что абсолютно любой кофе — «оно». Однако [подпись под картинкой](#) как бы [вводит в заблуждение](#).
- Для продления трудового дня рекомендуется кофе с колой: в ней есть вещества, усиливающие эффект всасывания в кровь, и тот же кофеин, а умные производители это давно знают и называют [энергетическими напитками](#). Впрочем, если есть [проблемы с сердцем](#), делать так не нужно. А если нет, то можно, но скоро будет всё же не нужно.
- Если кофе сварить в турке на выветрившейся от газов кока-коле, торкнет суток на трое. Спать не захочется под любым предлогом. Вариант: в пол-литровую бутылку колы всыпать две ложки растворимого кофе, закрутить, потрясти — образуется безумное количество пены, — бутылку перевернуть над кружкой и ЧУТЬ-ЧУТЬ приоткрыть пробочку, плотную пену есть/пить. Фигурирует под названием «Бешаин». Ня!

[Another Cup Of Coffee - Mike & The Mechanics \(official clip\)](#)
Another cup of coffee

- Только в этой стране Nestle наиболее широко рекламирует самую дешёвую марку — Nescafe Classic. Банка из-под этого кофе — признанный лидер соревнования самодельных пепельниц для подъездов.
- В реальности существуют и неплохие растворимые сорта кофе — например, Taster's Choice (у Nestle) и Carte Noire (у Kraft Foods).
- Финляндия который год держит первенство по потреблению кофе на горячую финскую душу населения.
- Богатые японцы устраивают себе кофейные ванны: небольшой бассейн или ванну наполняют подогретыми до 60 градусов цельсия зёрнами кофе. Опустившийся туда до крайности усталый человек через 20 минут чувствует себя бодрым и отдохнувшим.
- В Токио есть «кофе-онсен». Здесь в бассейн засыпают 13 тонн кофейной массы, нагретой до 40 градусов, и посетители [нежатся в этой жиже](#).
- В некоторых странах существует праздник, посвящённый кофе. «День кофе» отмечается 12 сентября в Коста-Рике, 19 сентября в Ирландии и 1 октября в Японии.
- Чем суровее условия жизни кофейного дерева, тем вкуснее, насыщенней и ароматней получается сваренный кофе. В то же время при комфортных условиях развития кофейного дерева вырастают безвкусные и рыхлые зернышки.
- Из кожуры плодов кофе тоже варят напиток — «бунн» или «кишр».
- Ягоды кофе, прошедшие через кишечник виверры, приобретают ни с чем не сравнимые вкус, аромат и цену. Продаётся под маркой Kopi Luwak.
- Хитрые тайцы, заменив виверр на слонов, выпустили на рынок марку Black Ivory Coffee. Один кг такого кофе стоит 1000 долларов, чашечка пока уходит за 50 долларов. Острижки дали марке имя Стар-ассино.
- Кофе по-бедуински готовится из необжаренных кофейных зёрен с кардамоном и варится в небольшом количестве воды около восемнадцати часов на медленном огне. Полученное варево не по-детски шибает по сердцу, даже если выпить всего одну чашку размером чуть больше напёрстка. Поэтому зелье запивается водой и заедается вялеными финиками.
- Если пить кофе часто, к нему развивается привыкание. Потом требуется увеличение дозы для достижения того же эффекта. Также, выпив достаточно крепкий кофе с утра, можно пропустить обед, ничего не заметив, но когда действие кофе начнёт проходить, всё окупится в двойном размере.
- В определённых дозах кофе вызывает в [МНУ](#) торможение и сонливость, становится тяжело ворочать мыслями. Поэтому много его пить и садиться через пару часов за руль бывает опасно.
 - **Объясняем: кофе вызывает, у кого как, сужение сосудов, в том числе в мозгу, от чего тот ловит сонливость.**
- Как стимулятор кофе не добавляет сил организму, просто помогает расходовать имеющиеся. Можно запросто израсходовать НЗ и отрубиться в самый неподходящий момент. Если вдаваться в подробности, то кофе имеет два основных эффекта: первый — тупо выбрасывает адреналин в кровь; а второй потоньше — временно блокирует рецепторы одной хрени под названием «аденозинмонофосфат», которая вызывает чувство усталости. Его количество потихоньку скапливается, что полностью окупается, когда клетками кровотока захавался весь кофеин. Поэтому не рекомендуется использовать сей напиток крайне уставшим водителям с целью проехать ещё пару километров. Есть вполне реальный риск проснуться среди остатков своего авто в придорожной канаве. Или вообще не проснуться...
 - [Есть мнение](#), что вместо этого стоит слопать пару яблок (долго перевариваются@даже в сонном виде с яблоками в животе трудно заснуть). [Mythbusters](#) имеет сравнение на тему.
- **Кофеиновый передоз возможен, ещё как!** Стоит только прочно забыть о том, что кофеин действует как стимулятор максимум 3 часа, а выводится/разлагается — 6 часов, и помарафонить по эспрессо — предынфарктное состояние (с [плохим настроением](#)) обеспечено.
- Кофе является немаловажным ингредиентом многих [ядерных мозгоразрывающих смесей](#).
- Кофе используется студентами техвузов с параллельным пожиранием никотина (как в виде колёс, так и в виде сигарет) и таурина (в виде 6% раствора препарата Тауфон), смесь в желудке называется «Будильник». Сохранное быстро разгоняет мотор и прочищает мозги (хотя это у [чоузенванов](#)). Чаще всего пациент напоминает [объебоса](#), которому досталось мало шустрых. Студенты-медики пьют сей напиток вместо воды.
- Кофе работает зубным тефлоном, не давая продажным девкам кариеса закрепиться на зубной эмали. [Чем ароматнее — тем тефлонистей](#).
- Курить и не пить кофе изрядно вреднее, чем [традиционно совмещать](#).
- Факт, что в лавке, где кофе хранится прикрытый лишь безумными ценниками, впитывая по своему гадскому обыкновению чуть более, чем все окружающие запахи, и стремительно окисляясь на свету, есть смысл находиться только из-за девок, но не из-за кофе или чая, который гордо выставлен рядом с воткнутыми в его невинность милыми совочками из химически активного цветмета.
- В 1995 году кофе становится самым популярным напитком в мире. Более чем 400 миллиардов чашек выпивается ежегодно. Это — товар, стоящий вторым в мире после [нефти](#).



Пресловутое животное готовится схарчить робусту на радость ценителям

Мифы и легенды

- По слухам, при употреблении в чрезмерных количествах **☑** [может вызывать галлюцинации](#).
- Среди **хомячков** бытует мнение, что во время работы на компьютере обязательно нужно пить кофе.

Мемы

- «Подставочка под кофе сломалась!», [nuff said](#)
- В сериале про доктора медицины Григория [Домова](#) на его кофе-машине прикреплена табличка: «[Хороший кофе дешевле прозака](#)». А про викадин ни слова, что как бы намекает.

Кофе и известные люди

- Многие из нас могут сказать, что тоже пристрастились к кофеину, и если не выпьют чашечку кофе или баночку Diet Coke с утра, то весь день будет болеть голова. Но это ерунда по сравнению с болезненным пристрастием к кофе известного французского писателя. Бальзак был очень плодовитым автором и работал ежедневно, по много часов. Чтобы поддерживать себя в форме, Бальзак пил много кофе, пренебрегая сном. Он любил повторять, что ароматный напиток наполняет его голову множеством мыслей. Считается, что именно кофе стал причиной болезни сердца, от которой писатель [стал героем](#) на пятидесятом году жизни. В день он мог выпить более двадцати чашек ароматного напитка. В наше время такое пристрастие к кофе и кофесодержащим напиткам называется [кофеинизмом](#) (вид токсикомании). Может привести к серьезным нарушениям деятельности сердечно-сосудистой и нервной систем, головным болям, нарушению сна, вызывая нервозность, повышенную возбудимость, раздражительность. Возникает пессимистическое настроение. Так что, может, стоит пересмотреть некоторые свои привычки?
- [Говорят](#), что выдающийся французский мыслитель [Вольтер](#) выпивал 50 кружек кофе в день. Однажды ему сказали, чтобы он кофе употреблять перестал, ибо сильнейший яд, на что старикан ответил: «Видно, медленный, ибо я пью его уже 60 лет».
- Людвиг ван Бетховен варил кофе всегда из [64 зёрен](#).
- Король Франции [Людовик XV](#) варил себе кофе сам.
- В защиту кофе Иоганн Себастьян Бах написал «Кофейную кантату» на стихи немецкого поэта Пикандера.

А разгадка одна. Кофе(ин), как-никак, способствует выбросу дофамина в мозг (так же, как и просмотр бугагашечек). А в ответ на систематическую выдачу дофамина мозг анона начинает генерировать белок, отвечающий за снижение чувствительности к стимуляции, известный как «Дельта-fosB». ΔfosB [доставляет](#) тем, что сам по себе накапливается в организме, а потому от кофе(ина) придётся воздерживаться 6-8 недель, заедая головную боль всякой фигнёй, как-то парацетамолом/аспиринами.

Кофе и литература

Истоки традиции

Это незавершённая статья. Вы можете помочь, исправив и дополнив её.

«Кофе превращает прекраснейшие стенки желудка в подстёгиваемую скаковую лошадь; они воспаляются; искры пронизывают всё тело, вплоть до мозга. С этого момента всё становится волнительным. Идеи приходят в движение и начинают маршировать как батальоны великой армии на великой войне. Мысли вздымаются к небу, как флаги на высоких флагштоках; кавалерия метафор развёртывается в великолепном галопе; артиллерия логики выстреливает всеми патронами из крытых военных фургонов; по приказу воображения стрелки зрения открывают огонь; чернила разливаются по бумаге — ночной труд начинается и заканчивается в этих чёрных потоках, как битва начинается и завершается чёрным порохом »

— *Оноре де Бальзак*

Примеры

Всем, естественно, известно выражение «Лить воду», то есть тупо набивать объём разговорами/писаниной ни о чём. В отношении литературы более уместным будет фраза «Лить кофе», ибо именно так можно получить дополнительные строчки (и даже страницы!) в произведении и, как следствие, поиметь гешефт с издателя. Подвержены этому синдрому практически все писатели этой страны, и самый главный [Пейсатель](#) не исключение.

Наглядно иллюстрируют сей факт примеры его и [Макса Фрая](#):

Пейсатель

- Выбранная случайно книга — «Спектр (Каждый охотник...)»
- Упоминаний слова «кофе» — 39
- Упоминаний слова «вода» — 29
- Упоминаний слова «рука» — 73

Фрай

- Выбранная случайно книга — «Вершитель»
- Упоминаний слова «кофе» — 16
- Упоминаний слова «вода» — 6
- Упоминаний слова «рука» — 49

Количество совершенно обыденных слов зачастую немногим больше (а то и меньше), чем упоминаний сабжа. Причём два других слова, взятых для чистоты эксперимента, упоминаются мельком и лишь по мере надобности, ибо без них не обойтись, а вот описания сабжа предстают во всей красе:

Подошел официант. Туристического, увы, он не знал, но Гатти выступил в качестве переводчика и заказал себе мороженого, а Мартину — кофе с коньяком. Разумеется, кофе был местный, ничего общего с земным не имеющий, но вкус его и впрямь напоминал кофейный, а в составе было изрядно какого-то стимулирующего алкалоида, возможно даже кофеина. Коньяк, точнее, его местный аналог, Гатти порекомендовал Мартину сам

— Что это? — С любопытством спросил Мелифаро.

— Это кофе. — Улыбнулся я. — Когда-то это был мой любимый напиток... иногда мне кажется, что с тех пор прошло несколько миллионов лет, но это чистой воды ерунда: на самом деле это было совсем недавно. Хочешь попробовать? — Хочу! — С энтузиазмом кивнул он. — Пробуй. — Я протянул ему чашку. Мелифаро осторожно лизнул белоснежную пену и расплылся в восхищенной улыбке. — С тобой все ясно, придется добывать вторую порцию. — Вздохнул я, снова засовывая руку под его стол. Не прошло и минуты, как я стал счастливым обладателем второй розовой чашки. Это становилось все легче и легче — даже голова кругом шла от такого могущества! Я с удовольствием сделал первый, самый вкусный глоток и поднял глаза на Мелифаро. Он выглядел как ребенок, дорвавшийся до мороженого. Кто бы мог подумать, что ему так понравится этот напиток моей полузабытой родины! До сих пор мне не удавалось найти ни одного единомышленника, более того, какими только гадкими словечками не обзывали кофе мои новые соотечественники!

Нестандартные применения

В «произведении» Дмитрия Черкасова «Канкан для братвы» описывается применение кофе как альтернативы [терморектальному криптоанализатору](#):

В гостиной он появился через минуту, держа прихватками кастрюлю на три литра, из которой валил напоенный кофейным ароматом пар.

— Переверните его на живот. Хоттабыч сбросил связанного бизнесмена на ковер, а Садист наступил Лизунцу на шею. — Смотри! — Рыбаков сел по-турецки и показал коммерсанту большую синюю клизму. — Как сказано в рекламе: «Наслаждение — это предвкушение...» Я даже марку напитка выбрал ту же — «Нескафе». Чтобы все соответствовало слогану. [Врубаешься?](#) Лизунец заелозил по ковру. — Литр кофе через задний проход, — Денис подвинул кастрюлю поближе и опустил в нее носик клизмы, — и о здоровом сердце можно забыть. Особенно, если соблюсти пропорции — одна двухсотграммовая банка на полкастрюли. Кишечник, мил человек, тоже накроется. Как тебе такой метод допроса? Интеллигентно, но весьма действенно. За последствия я ручаюсь. Сегодня к вечеру станешь инвалидом. И никто из столь любимых тобой мусоров никогда не поверит, что тебе в зад вогнали банку кофе. В лучшем случае — сочтут фантазером, в худшем — отправят в дурдом.

Начинающим [маньякам](#) на заметку: жжёный кофе отбивает трупный запах.

Кофесрач

«— А кофе ОН или ОНО ?

— Вот представь, наливаешь ты себе чашечку кофе, думаешь — ОН.
Пробуешь — оказывается ОНО.

»

— Анонимус

Кофесрач — спор о том, в каком роде правильно употреблять слово «кофе» в русском языке. Кофесрач является официальной дисциплиной [Специальной Олимпиады](#).

Предыстория

До недавнего времени кофесрач не был известен [широкой публике](#). [Вброс говна на вентилятор](#) осуществило [министерство образования и науки РФ](#) 8 июня 2009, [внезапно](#) издав приказ № 195 «Об утверждении списка грамматик, словарей и справочников, содержащих нормы современного русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации». А министерство юстиции РФ, в свою очередь, 6 августа 2009 зарегистрировало этот приказ. [И всё заверте...](#)

[На самом деле](#) этот приказ был издан для того, чтобы можно было привлекать чиновников к ответственности (хотя бы дисциплинарной) за неграмотные публичные высказывания и всякие ляпы. То есть, он являлся юридическим обоснованием для этого. Но, как всегда, дьявол кроется в деталях, и в списке словарей, утверждённых приказом, оказались словари некоего издательства «АСТ-ПРЕСС».

[Цимес](#) состоит в том, что для того, чтобы издание получило признание научного сообщества, оно должно быть издано научным издательством, коим «АСТ-ПРЕСС» никогда и не было. Но основной массе хомячков все эти нюансы были неведомы, и они принялись бешено [срать кирпичами](#).

- [Тот самый приказ Минобрнауки](#)

Аргументы сторон

Слово «кофе» мужского рода потому, что:

- «кофе» — не что иное, как редуцированный православный «кофий», а посему — «он»;
- так написано в словаре [профессора](#) Забодай-Удохина, издательства Учпедгиз 1948 года издания;
- меня так научили в школе;
- [все грамотные люди](#) так считают;
- [ибо ваистену](#). Ваш [К.О.](#)

Слово «кофе» среднего рода потому, что:

- «кофе» в мужском роде — это анахронизм, возникший после того, как на него перенесли склонение устаревшей формы «кофий», действительно бывшей в мужском роде;
- слова, оканчивающиеся на **-е** и обозначающие неодушевлённые предметы, в русском языке всегда были среднего рода: [сólнце](#), [мóре](#), [лóже](#) и т. д. Поэтому и [кóфе](#) — среднего рода;
- [все грамотные люди](#) так считают;
- [Фурсенко разрешил\(о\)](#)[\[1\]](#);
- [ибо ваистену](#). Ваш [К.О.](#)

Альтернативное мнение: Если слово «кофе» обозначает растение, то его надо употреблять в среднем роде, а если напиток — то в мужском.

Кофесрач в интернете

- На [sql.ru](#): [\[2\]](#), [\[3\]](#)

Картинки

СНОБ И ПЕДАНТ!
БУДЬ СИЛЬНЫМ И ГОРДЫМ!
НЕУЧА БЕЙ
В ХАМСКУЮ МОРДУ!



Суть такова



Взгляд на кофесрач со стороны



Сабж в одном из самых говённых исполнений.

В растворимом, но хорошем исполнении

Coffee proof keyboard

Спасение рядового...

Вы ещё пьёте кофе над ноутбуком?



Вы всё равно ещё пьёте кофе над клавиатурой? Тогда...

Кофеинум!

В связи с актуальными событиями

См. также

- Чай
- Чёрный кофе
- Сахар

Ссылки

- Необычное слияние тем кофе и клавиатуры.

Примечания



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC Kitchen nah LOLI НАЕТ PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин Воткаят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо? Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Pepsi-кола Пиво Пирожки Пищевые добавки Плов Плюшки Повар



Едем на колесах под грибами!

Вещества 228 3,62 Bb Breaking Bad Bredor Cyriak Harris Don Hertzfeldt Filthy Frank
Kunteynir Sound drugs Superjail Winged Doom Yellow Submarine А че пагни, ляпапам!
Абсент Абсентис Алкоголик Алкогольные напитки Аллен Карр Андрей Скляр
Антимульт Баклофен Балтика Барыга Беломор Белочка Бихай Благовония Борщевик
Бром Михаил Булгаков Бутират Вадим Михайлов Вангеры Векторная религия Вилфред
Винт Владимир Агапов Владимир Сорокин Владислав Галкин Вонни Галоперидол
Гамма-бутиролактон Генномодифицированная вода Героин Глутамат натрия Глюк
Госнаркартель Грибные Эльфы Грибы ГрОб Дельфин Джим Моррисон
Дигидрогена монооксид Дима Билан Дмитрий Гайдук Дмитрий Энтео ДОБ Донской табак
Ежи и Петруччо Зацените, чуваки, как на улице-то пиздато! Звёздочка И немедленно выпил
Ибражы Йад Казантип Кактус Кандибобер Карлос Кастанеда Кен Кизи Клаббер
Клей «Момент» Кокаин Кокаинум Конопля Конопля/Способы потребления Король и Шут
Кофе КПЛО Курительные смеси Легалайз Ленин — гриб! Лигрыл Ломай меня полностью
ЛСД Матрица существует Мистер Вигглз Михаил Котов Музыкальная личность Мулька
Мускатный орех Наркоман Наркоман Павлик Насвай Нейролог Ноотропы Нострадамус
Ночной клуб Обьебос

en.w:coffee w:кофе uk.w:кава de.w:kaffee ja.w: