

То, что Следовало Сделать Сразу

Иван И. Иванов

Кафедра Антенн и Радиопередающих Устройств

Южный Федеральный Университет

Таганрог, Россия

rsemw2019@gmail.com

Abstract—данная статья написана как пример оформления материалов для IEEE Xplore, так как практика показывает, что никакие описания не заменят наглядный пример. Сами шаблоны для написания статей с подробными инструкциями могут быть найдены на сайте конференции. **Обращаем ваше внимание на то, что работы принимаются только на английском языке.** В данном пункте курсивом выделяем только само слово Аннотация. В данной статье приводится краткая история возникновения такого напитка, как кофе. Тема является актуальной потому, что так решил автор. В работе описывается способ приготовления бодрящего напитка и тонкости, связанные с данным процессом. Пожалуйста, не используйте специальные символы, аббревиатуры и математические выражения в заголовке или в аннотации к статье.

Keywords—кофеин, напитки, эликсир жизни, через запятую, без точки

I. ВВЕДЕНИЕ

Кофе — напиток, изготавливаемый из жареных семян (зерен) нескольких видов растений, относящихся к роду Кофе (Coffea) семейства Мареновые (Rubiaceae). В настоящее время больших скоростей и высокой работоспособности кофе повсеместно вошел в нашу жизнь. Большинство людей начинают утро с чашечки крепкого, ароматного кофе. Что может быть проще? Кипящая вода, кофейная чашка, пакетик кофе или турка со свежемолотыми зернами - и мы получаем горячий, бодрящий напиток. Сегодня без кофе нельзя представить ни одного дома или офиса. В каждой квартире можно найти банку или пакет растворимого или молотого кофе. С утра кофе является отличным способом проснуться, почувствовать вкус к жизни, поднять настроение и с новыми силами отправляться на работу. Утренний кофе — это наша надежда на грядущий день. Дневной кофе располагает к дружескому разговору, к деловой беседе. А вечером — гости, и снова кофе! Так кофе прочно вошел в график современной жизни, где часто требуется рано пробуждаться или срочно привести себя в активное состояние, сосредоточиться, принять верное решение. Таким образом, для многих людей любовь к кофе можно охарактеризовать следующей формулой:

$$\alpha + \beta = \xi, \quad (1)$$

где α — вы, β — кофе, ξ — отличное начало дня. **Как видно, при использовании формулы сохраняется пунктуация предложения. При этом необходимо соблюдать величину отступа для строк с формулами (12 pt).**

Черный кофе самый популярный напиток в мире. По объемам продаж он обгоняет даже такой товар, как нефть. Более четырехсот миллионов чашек кофе выпивается в мире каждый день. Шведы - самые страстные в мире

потребители кофе (7,3 кг в год на человека). К кофе пристрастны все скандинавы, Италия от него без ума. В Венгрии и Польше кофе заваривают безумно крепко. А вот Германия, ставшая одной из первых «кофейных» стран Европы, ныне крупнейший экспортёр и импортёр кофе, всегда поражала русских путешественников. Американцы потребляют много кофе, одну треть мирового импорта, но местный способ заварки у приезжих тоже вызывает скептицизм. В России пьют крепкий кофе. Даже недавно пристрастившиеся к нему бабушки русских деревень сыплют растворимого в чашку столько, что у жителя Германии глаза бы на лоб полезли. И в данной статье мы попытаемся разобраться, как же все-таки правильно готовить кофе в турке, чтобы получить нужный заряд бодрости, сохранив глаза, и приятный вкус, избежав горечи.

II. ИСТОРИЯ КОФЕ

История кофе охватывает несколько периодов берет начало с древнейших времен и уходит корнями в первые цивилизации Ближнего Востока, хотя происхождение кофе до сих пор остаётся неясным. Считается, что эфиопские предки народов Оромо первыми заметили возбуждающий эффект кофейного зерна. Из Эфиопии кофе распространился в Египет и Йемен. Наиболее ранние свидетельства употребления кофе относятся к середине XV века в суфийских монастырях Йемена

Из Эфиопии кофейный напиток распространился по всему Ближнему и Среднему Востоку. К XIX веку кофе широко распространился в Италии, Индонезии и Америке. **Ниже для примера оформления таблицы, приводится сравнительный анализ арабики и робусты. При этом в названии таблицы каждое значимое слово начинается с большой буквы, а точка не ставится.**

TABLE I. СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ АРАБИКИ И РОБУСТЫ

Кофе Зерновой		
Критерий	Арабика	Робуста
Время от цветения до созревания плода	9 месяцев	10-11 месяцев
Урожайность ^a	1500-3000	2300-4000
Оптимальная температура (средняя за год)	15-24 C°	24-30 C°
Оптимальное количество осадков	1500-2000 мм	2000-3000 мм
Высота произрастания	1000-2000 м	0-700 м
Содержание кофеина на одно зерно	0,8-1,4%	1,7-4,0%
Форма зерна	Плоская	Овальная
Вкусовые характеристики	Кислый	Горький
Консистенция	В среднем 1,2%	В среднем 2%

^a (кг/Га)

Если работа выполнена по гранту, укажите, пожалуйста, это в данном боксе. Если нет — удалите этот бокс.

III. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ В ТУРКЕ

A. Сосуд для Приготовления Кофе

Как следует из написанного выше, в заголовках разделов и подразделов статьи все значимые слова (кроме предлогов) пишутся с большой буквы. Точка не ставится.

Турка – это самый старинный сосуд для приготовления кофе. Независимо от того, что сейчас много различных машин для этого, турка все равно пользуется большой популярностью. Чаще всего в турке готовится кофе по-восточному, потому что он получается насыщенным, густым и ароматный. В чем же секрет? В том, что, благодаря такому методу, кофе не процеживается и гуща остается в напитке. Из-за этого, кофе сохраняет свои полезные вещества, которые имеются в кофейных зернах.

Турка – это сосуд с широким дном, длинной ручкой и узким горлышком. Она может быть любого размера, но форма всегда сохраняется. Самой лучшей туркой считается та, у которой особенно узкое горлышко. Что касается материала, то лучшая турка – это медная с серебряным покрытием внутри. Именно в такой турке вариться классический кофе по-восточному.

B. Процесс Приготовления

Практика показывает, что варить кофе лучше маленькими порциями, потому что в больших турках с большим количеством воды кофе получается недоваренным или же наоборот, переваренным.

Для того чтобы приготовить кофе в турке нужны простые компоненты:

- кофе свежемолотый – 2 ч.л.,
- сахарный песок – по необходимости,
- холодная вода – 100 мл.

Турку нужно перед приготовлением поставить на плиту и подогреть, только не переусердствовать, чтобы она не подгорела. Потом добавить кофе и также немного подогреть, чтобы кофе отдал свой аромат турке. После этого требуется добавить сахар, перемешать, а уж тогда налить воду. Что касается температуры воды, то некоторые считают, что нужна исключительно горячая вода, а другие наоборот – холодная. Варить кофе лучше на самом маленьком огне, чтобы он хорошо заварился. Когда пенка начнет появляться и подниматься вверх, нужно следить, чтобы она не ушла из турки. Когда она поднимется на самый верх, нужно убрать турку с огня. Пенка закупоривает горлышко турки и не дает аромату кофе уйти из посуды. Процесс закипания лучше повторить еще 1-2 раза. Друг автора из родины и страны культа кофе, Эфиопии, советовал повторять процедуру дважды, в то время как другие любители кофе говорят о том, что зерна отдают свой вкус и аромат уже после первых двух закипаний, что делает третью процедуру бессмысленной. Когда кофе будет готов, можно постучать туркой несколько раз по столу и добавить чайную ложку холодной воды, чтобы гуща быстрее осела.

Готовый напиток необходимо разлить по подготовленным и подогретым чашкам и можно наслаждаться ароматным и вкусным кофе. До того, как пить кофе, нужно чтобы он в чашках постоял несколько минут, пока не осядет гуща.



Fig. 1. Процесс приготовления кофе. (Текст описания к рисунку выравнивается по ширине, без отступов. После описания ставится точка. Качество рисунков – не менее 300 точек на дюйм.)

IV. МАЛЕНЬКИЕ ХИРОСТИ

Кофе еще в 1555 году был привезен из Сирии в Стамбул, где и начали варить в турке кофе, который называли по-турецки. Чтобы приготовить такой кофе, необходимо использовать только кофе мелкого помола и добавлять пряности, такие как кардамон, анис, корица и гвоздика.

Но, как же приготовить кофе в турке, если не делали этого никогда? Для этого требуется правильная турка, которая будет соответствовать количеству приготавливаемых порций, плита, на которой можно ее нагреть и кофе, смолотый очень мелко.

Для качественного кофе нужны свежие обжаренные зерна. Следует помнить, что обжаренные зерна долго не хранятся, так как теряют свой необыкновенный аромат и вкус. Молоть такие зерна необходимо непосредственно перед приготовлением, потому что самый лучший кофе получается из зерен, которые только что перемололи. Молоть нужно очень тщательно, чтобы добиться самого мелкого помола. Если кофе будет мелким, то напиток быстрее заварится и образуется большая пенная шапка, под которой сохраняются все полезные вещества, божественный вкус и аромат свежего кофе.

Чтобы придать кофе более мягкий вкус, можно в турку положить щепотку соли. Также важно знать, что в турку не следует класть больше молотого кофе, чем одна-две чайные ложки на чашку кофе. Это будет вредно для здоровья, и излишняя горечь убьет настоящий аромат и вкус кофе. Вода для кофе должна быть сырой. Кипятить кофе никак нельзя, потому что разрушится пенка и весь процесс приготовления уйдет насмарку. Когда готовите кофе, необходимо постоянно стоять около плиты, не отвлекаться, в противном случае вы рискуете испортить кофе и испачкать плиту.

Если думаете, что вкус кофе зависит от марки, то вы глубоко ошибаетесь. Важно купить кофе в зернах и уделить внимание стране выращивания. Не стоит покупать кофе из Индии или Индонезии. Лучше всего приобрести кофе, выращенный в Центральной или Южной Америке. Такой кофе всегда вкусный и ароматный. Любителям насыщенного кофейного вкуса и аромата рекомендуется сделать выбор в пользу сортов более дорогой высокогорной арабики, в то время как для получения большего количества кофеина от одной чашки заряжающего энергией напитка имеет смысл рассмотреть некоторые сорта робусты.



Fig. 2. Высокогорные плантации кофе. Если для наглядного представления результатов вашей научной работы вам недостаточно одной узкой колонки, то таблицы и рисунки можно растянуть на обе колонки, расположив их (таблицы и рисунки) при этом строго сверху или внизу страницы.

При выборе кофе если вы видите, что кофейные зерна очень сухие и аромат у них слабый, не нужно покупать такой кофе. Скорее всего он очень старый. Также присмотритесь, чтобы на зернах не было ни малейших следов плесени, что случается очень часто. Хорошие свежие кофейные зерна должны быть одного размера и цвета.

V. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной статье были даны основные примеры форматирования материалов к конференции. Если у читателя остались вопросы, просьба обращаться в организационный комитет конференции или по электронному адресу, указанному в статье.

Напоминаем, что при написании статьи настоятельно рекомендуется пользоваться шаблоном, размещенном на сайте конференции.

ACKNOWLEDGMENT

Автор статьи высказывает благодарность пытливым коллегам, задающим много интересных вопросов по оформлению статьи и подсказавшим идею написания данного шаблона.

Обращаем ваше внимание на то, что в данном разделе можно перечислить ваших коллег и прочих участников написания работы, вклад которых вы считаете важным, но недостаточным для включения в список соавторов статьи. Номера работ и грантов, при финансировании со стороны которых выполнена работа, записываются в сноске на первой странице в левом столбце. Пример приведен в шаблоне на сайте конференции.

REFERENCES

При составлении списка литературы настоятельно рекомендуется следовать инструкциям из шаблона. Напоминаем, что для размещения в базе данных IEEEExplore Digital Library статьи должны быть написаны на английском языке, а, следовательно, должны соблюдаться инструкции для описания источников информации из шаблона на английском языке. Информацию по форматированию источников литературы можно найти на сайте конференции.

[1] G. Eason, B. Noble, and I. N. Sneddon, "On certain integrals of Lipschitz-Hankel type involving products of Bessel functions," *Phil.*

Trans. Roy. Soc. London, vol. A247, pp. 529–551, April 1955. (references)

- [2] J. Clerk Maxwell, *A Treatise on Electricity and Magnetism*, 3rd ed., vol. 2. Oxford: Clarendon, 1892, pp.68–73.
- [3] I. S. Jacobs and C. P. Bean, "Fine particles, thin films and exchange anisotropy," in *Magnetism*, vol. III, G. T. Rado and H. Suhl, Eds. New York: Academic, 1963, pp. 271–350.
- [4] K. Elissa, "Title of paper if known," **unpublished**.
- [5] R. Nicole, "Title of paper with only first word capitalized," *J. Name Stand. Abbrev.*, in press.
- [6] Y. Yorozu, M. Hirano, K. Oka, and Y. Tagawa, "Electron spectroscopy studies on magneto-optical media and plastic substrate interface," *IEEE Transl. J. Magn. Japan*, vol. 2, pp. 740–741, August 1987 [Digests 9th Annual Conf. Magnetics Japan, p. 301, 1982].
- [7] M. Young, *The Technical Writer's Handbook*. Mill Valley, CA: University Science, 1989.
- [8] M. Gorkii, "Optimal design," *Dokl. Akad. Nauk SSSR*, vol. 12, pp. 111–122, 1961 (in Russian). (for non English books)
- [9] K. Ichiro, *Thai Economy and Railway 1885–1935*. Tokyo: Nihon Keizai Hyoronsha (in Japanese), 2000. (for non English books)
- [10] G. Veruggio, "The EURON roboethics roadmap," in *Proc. Humanoids '06: 6th IEEE-RAS Int. Conf. Humanoid Robots*, 2006, pp. 612–617, doi: 10.1109/ICHR.2006.321337. (conference proceedings with DOI)
- [11] K. Klionovski, "Broadband dual-band microstrip antenna," (in Russian), RU Patent Utility Model 167296, Dec. 27, 2016. (патент в РФ)
- [12] Ye. V. Lavrova, "Geographic distribution of ionospheric disturbances in the F2 layer," (in Russian) *Tr. IZMIRAN*, vol.19, no. 29, pp. 31–43, 1961. (для статей в русскоязычных изданиях)
- [13] M. M. Chiampi and L. L. Zilberti, "Induction of electric field in human bodies moving near MRI: An efficient BEM computational procedure," *IEEE Trans. Biomed. Eng.*, vol. 58, no. 10, pp. 2787–2793, Oct. 2011, doi: 10.1109/TBME.2011.2158315. (для статей с DOI)
- [14] *MSDN Library Visual Studio 6.0*. (2001). Microsoft. (Software)
- [15] F. Jensen, "Electromagnetic near-field far-field correlations," Ph.D. dissertation, Dept. Elect. Eng., Tech. Univ. Denmark, Lyngby, Denmark, 1970. [Online]. Available: www.tud.ed/jensen/diss (Диссертации)
- [16] IEEE Reference Guide. [rsemw.sfedu.ru](http://www.rsemw.sfedu.ru). <http://www.rsemw.sfedu.ru/BlogPostAssets/docs/IEEE-Reference-Guide.pdf> (accessed Feb. 1, 2019). (ссылка на сайты)

Теперь, вооружившись полученными знаниями, вы можете заварить себе чашечку крепкого кофе, скачать шаблон с сайта конференции и оформить написанную вами работу в соответствии со всеми приведенными в нем инструкциями.