

## КОНСТРУКЦИЯ И ДИЗАЙН ВЕНСКОГО СИФОНА

Вишнякова Н.Ф.<sup>1</sup>, Кухта М.С.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>ФГАОУ ВО «НИ ТПУ», ОмШ ИШНПТ, группа 4НМ31  
e-mail: nfv2@tpu.ru

<sup>2</sup>ФГАОУ ВО «НИ ТПУ», ОАР ИШИТР, д.ф.н., профессор  
e-mail: kuhta@tpu.ru

Венский сифон для варки чая и кофе (он же габет, вакуумный или балансирующий сифон, венская сифонная машина).

Венский сифон – это удивительное по эстетичности и практичности приспособление для приготовления кофе. Её внешний вид и принцип действия не изменились с XIX века, когда она была представлена широкой публике. Сочетание натурального дерева, стекла и блестящего металла придаёт кофеварке особую элегантность, а сама она больше напоминает произведение искусства, чем кухонную утварь. Такой прибор привлекает внимание и может стать достойным украшением любого интерьера, а процесс приготовления кофе превращается в настоящее представление.



Рис. 1. Венский сифон

Впервые сифон был представлен в Вене в середине позапрошлого века. Церемония состоялась во время приёма во дворце австрийского императора. Гостей угощали кофе, который готовился прямо на их глазах. Это произвело неизгладимое впечатление на королевских гостей. Сифон тут же получил название «Венская кофеварка», вошел в моду и стал неотъемлемой частью любого светского приёма.

Кофеварка оказалась не только красивой и удобной, но ещё варила отличный кофе. В ней можно было заваривать и чай, однако это делали редко: после феерического представления во дворце императора Австрии Франца Иосифа I, за сифоном прочно закрепилась репутация приспособления для варки кофе.

Конструктивные элементы Венского сифона (сифонной кофеварки):

- деревянная подставка для двух колб;
- стеклянная колба с крышкой;
- металлическая колба с краном и крышкой, снабжённая противовесом;
- змеевик с фильтром на конце, соединяющий колбы;
- спиртовка.



*Рис. 2. Конструкция Венского сифона*

В основе работы сифона лежит один из трёх газовых законов – закон Бойля-Мариотта.

Конструкция состоит из двух сосудов, соединённых трубкой. Металлическая ёмкость, в которую заливают воду, снабжена противовесом. Под ней расположена спиртовка.

В стеклянный сосуд засыпают молотые кофейные зёрна. В металлическую колбу наливают воду. Сосуды соединяют трубкой и оба плотно закрывают крышками. Далее надо поджечь горелку и подождать пока жидкость закипит. Как только это произойдёт, кипящая вода начнёт через трубку переливаться в колбу с кофе.

Важный момент: пока вода поднимается по трубке, она успевает остыть на несколько градусов. Поэтому, когда она достигает молотого кофе, её температура уже не  $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ , а примерно  $96\text{--}97^{\circ}$ , что является оптимальным для заваривания.

Как только вода полностью переместится в стеклянную колбу, металлическая колба поднимется (под действием противовеса), крышка спиртовки освободится и потушит огонь. Теперь вследствие остывания в металлической ёмкости начнёт понижаться давление, и заварка по той же трубке станет перетекать в обратную сторону. При этом она будет фильтроваться благодаря сетке, установленной на одном из концов змеевика. Как только процесс перетекания завершится, можно открывать кран и наполнять чашку насыщенным ароматным напитком. Весь процесс занимает до 10 минут.

Как уже упоминалось выше, венский сифон можно использовать для заваривания чая. Сифон идеально подходит для заваривания таких сортов, как Пуэр и Фу Шоу Хей Ча, для которых особенно важно сохранить мягкость вкуса и тонкость аромата.

В настоящее время Венский сифон собирают всего несколько компаний в небольшом количестве, в основном в качестве сувениров и штучных подарков. Этот прибор сохранил свой аристократический вид и популярность среди ценителей кофе и старины.

#### **Список литературы**

1. Промышленный дизайн: учебник / М.С. Кухта, В.И. Куманин, М.И. Соколова, М.Г. Гольдшмидт; Национальный исследовательский Томский политехнический университет. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2013. – 302 с.
2. Венская кофеварка – удивительное устройство для кофе и чая // <https://sambacafe.ru/venskaya-kofevarka/>.
3. История и методология дизайн-проектирования: учебник. В 2 частях. Часть 1. История дизайн-проектирования / М.С. Кухта; Томский политехнический университет. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2021. – 154 с.