

Натуральный кофе – это зерна плодов кофейного дерева. Напитки из кофе обладают тонким ароматом и приятным вкусом. Умеренное потребление кофе способствует усилению мыслительных способностей, повышает тонус и устойчивость к стрессам. Существует много способов **как правильно варить кофе в турке (джезве)**. Для приготовления вкусного ароматного напитка лучше взять зерна кофе свежего очень мелкого помола, хорошую медную

турку для кофе

и специальную

кофейную ложку

с длинной ручкой. Вода должна быть мягкой и холодной, лучше даже ледяной.

Разливать готовый напиток следует в разогретые чашки. Рассмотрим несколько способов правильного

приготовления кофе в турке

:

СПОСОБ 1 (самый простой). В медную турку при помощи специальной кофейной ложки с длинной ручкой положить: - свежемолотый кофе (2 чл. ложки с верхом); -1-2 крупинки соли (непренеменно!); - сахарный песок (2 ч. ложки без верха). Все ингредиенты насыпать в турку, перемешать, залить холодной водой (2 чашки) и снова перемешать. Помешивая на слабом огне довести до образования над кофе плотной шапки. Кофе готов – пора снимать с огня. Разлить по чашкам и сразу добавить чайную ложку воды (можно заменить кусочком льда), чтобы гуща осела на дно. Дать настояться 1-2 минуты. Разлить в подогретые кипятком чашки. Не забудьте положить щепотку соли!

СПОСОБ 2. Пропорции кофе, приготовленного по-турецки очень просты: 1 чайная ложка кофе на 1 чашу воды. Если турка рассчитана на 2 чашки, положите 2 ч. ложки кофе с горкой и 2 ч. ложки сахара. Кофе получится «средней» сладости, которую так любят на Востоке. С помощью одной из чашечек, из которых будете пить кофе, налейте в турку 2 чашки воды. Можно добавить в кофе пряностей, такие как имбирь, гвоздика, корица, мускатный орех, кардамон, анис. Главное не переборщить, лучше объединять не более 3 видов пряностей за раз. Поставить турку на маленький огонь. Когда поднимется пена, готовая «убежать», снимите турку с огня, помешайте кофе и снова поставьте на огонь. Как только поднимется пена, снимите турку с огня и больше кофе не размешивайте. Снова поставьте турку на огонь, и, когда пена поднимется в третий раз, снимите турку с огня и разлейте по чашкам, стараясь, чтобы в каждую попало одинаковое количество пены. То, что вы в третий раз ставите турку на огонь, гарантирует вам всю полноту вкуса и приятную консистенцию сладкого кофе, в котором растворились все компоненты.

СПОСОБ 3. Насыпьте свежемолотые зерна кофе из расчета 2 ч. ложки с верхом на 100-150 мл. воды. Добавьте сразу сахар по вкусу. Налейте холодную воду так, чтобы ее уровень приходился на самое узкое место горлышка турки. При этом достигается минимальное соприкосновение с воздухом, и напиток максимально насыщается ароматом кофейных зерен. Поставьте турку на маленький огонь. Как только на воде начала образоваться корочка – внимание, это самый ответственный момент! – не дайте «убежать» вашему напитку. После образования корочки, на поверхности начнут по краям образовываться пузырьки. Начинается процесс закипания, и корочка начнет

подниматься. Необходимо вовремя снять турку для кофе с огня так, чтобы корочка не была разрушена. Корочка – это своего рода пробка между напитком и воздухом, и, если она порвется, то и весь вкус и аромат напитка унесет с собой. После снятия с огня дождитесь пока корочка не осядет и повторите операцию один или два раза.

Еще несколько советов тем, кто хочет **правильно сварить кофе в турке** :

- Молотый кофе лучше хранить в морозильнике, в зерновой в темном прохладном месте, плотно закрыв пакет или банку, потому что кофе отлично впитывает посторонние запахи.

- Процесс варки от начала и до конца должен занимать все внимание того, кто «колдует» над турочкой.

- В процессе варки кофе думайте о хорошем, иначе можно все испортить!

- Кипятить кофе ни в ком случае нельзя!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!