

Что может быть лучше, чем кофе, только что сваренный в **джезве**? Мало того, что сваренный кофе бодрит, так еще и вкусен, ароматен и горяч! Впечатления может испортить лишь неправильное приготовление этого неповторимого бодрящего напитка. Хотя «правильность» и «неправильность» понятия растяжимые, так как в разных странах кофе варят по-своему.

Сходятся любители кофе в двух основных моментах: варить кофе нужно только в **джезве** (никаких кофеварок), и не доводить до кипения.

Итак, рассмотрим классический процесс приготовления кофе. Во-первых, как уже было сказано, нужно купить **джезvu**. Материал, из которого она изготовлена, выберите на свой вкус (металл, керамика, глина), каждый имеет свои преимущества и недостатки, хотя ценители кофе в основном останавливают свой выбор на медной

**джезве**

. Традиционная форма

**джезвы**

(конусообразный сосуд с широким дном и суженой верхушкой) не случайна. При варке кофе образуется пенка, ее образование грозит улетучиванием аромата, свойственного молотым кофейным зернам. Именно поэтому очень важно, чтобы кофейная пенка занимала как можно меньше места. Все просто! Итак, количество кофе рассчитывается примерно: одна чайная ложка с горкой на небольшую чашку. Кофе кладется в

**джезvu**

, заливается холодной водой (желательно очищенной, но не кипяченой) нужного количества. Как правило,

**джезва**

рассчитана на 2-3 чашки кофе.

**Джезvu**

ставим на медленный огонь. Обязательно следите за кофе, ибо, отвлекшись, вы можете пропустить момент закипания и нарушите все каноны. Если вы любитель пряностей, можно добавить в кофе по вкусу: корицу, гвоздику, какао, кардамон. Старайтесь добавлять не более трех приправ одновременно, чтобы сохранить истинный аромат кофейного напитка. Можно также поэкспериментировать, смешав в

**джезве**

несколько разных сортов кофе, только при одном условии: они должны быть равнозначны по качеству. Сваренный в

**джезве**

кофе не раскроет свой аромат, если вы смешаете дорогой и дешевый сорт кофе. Удовольствие от напитка будет неполным. Усвоив базовый рецепт, вы сможете

## **Кофе в джезве - залог бодрости**

Автор: Direweaver  
10.03.2007 04:22 -

---

экспериментировать, доведя свое искусство до совершенства и став настоящим кофейным гурманом!