О том, как варить кофе в турке

Автор: Nightstalker
21.04.2007 07:00 -

Растворимый кофе в наши дни приобретает все большую популярность. Еще бы! Просто, удобно, без лишних проблем, и, главное, быстро. Как ни странно, настоящий, молотый кофе, сваренный в **кофейной турке** сейчас по большей части становится экзотикой. А человека, который сыплет в турку молотый кофе и кое-как кипятит, априори воспринимают как гурмана.

Конечно, недостаток времени аргумент серьезный, но подумайте, чего вы себя лишаете! Ни один растворимый кофе, даже с множеством труднопроизносимых ароматизаторов, не передаст даже намека на манящий аромат свежемолотых кофейных зерен, правильно сваренных в **турке для кофе**. И это не говоря уже о неповторимом, бодрящем вкусе, способном доставить не только физическое (бодрость), но и моральное (ритуал) удовольствие. Так что, забудьте о мнимых сложностях приготовления, купите хорошую **медную турку**, кофейные зерна и идите на кухню колдовать. Кстати, о **турке**. Варка кофе в этом необычном сосуде не просто дань традициям или прихоть «кофеманов», ее форма обусловлена необходимостью и эволюционировала в результате многих проб и ошибок «пионеров» приготовления кофейного напитка. Может быть, кофе в **джезве** вы никогда не варили, но как выглядит этот сосуд, наверняка, помните. Горлышко этой смешной кастрюльки заужено по сравнению с дном. Сделано это для того, чтобы ароматические вещества, содержащиеся в кофе и обеспечивающие его ценность, сохраняются в напитке и в итоге он получается вкуснее. Почему **турка** должна быть медной? Во-первых, из чисто практических соображений. **Медная турка** намного прочнее и долговечнее, нежели глиняная или керамическая. И второе – медь идеальный по теплопроводности материал, жидкость нагревается равномерно, что самым положительным образом влияет на качество готового напитка. Что касается приготовления, многие ценители кофе полагают, что кипятить кофе – тяжкий грех, его нужно лишь несколько раз (в классическом варианте - два) довести до кипения, разлить по чашкам и наслаждаться!