Если вы истинный любитель кофе, вы, конечно, знаете, что лучший кофе – это кофе, сваренный в турке. При этом важно не только качество кофе и ваше знание рецепта, но и непосредственно качество **турки для кофе**. Вопрос о том, какая же **турка для кофе** лучше, вызывает споры и разногласия, как говорится, каждому свое.

Каковы же преимущества и особенности каждого вида? Какую турку купить?

Одним из наиболее популярных и любимых гурманами разновидностей

джезв/турок/ибриков

является она из меди. Может быть, это дань традиции, но, в целом, нельзя не согласиться с тем, что металл – вещь долговечная и в использовании неприхотлива. Вы можете не беспокоиться по поводу того, что

турка для кофе

лопнет от перенагрева или разобьется. Металл есть металл. В магазинах вы можете найти

кофейные турки

из нержавеющей стали, серебра, бронзы, меди или алюминия. Возникает вопрос, чем же так популярны именно

медные турки

? Медь является хорошим теплопроводником, что позволяет равномерно распределить температуру по всей поверхности сосуда. Главное, чтобы турка имела изнутри специальное оловянное покрытие.

Вкус кофе во многом определяется материалом, из которого изготовлена турка.

Глиняная турка позволяет придать вкусу сваренного кофе неповторимый вкус. **Втурках для кофе**

, сделанных из глины, в особенности из исинской (китайской), можно сварить особенно вкусный кофе. Почему? Благодаря особенностям материала – структура глины пористая, то есть впитывающая аромат кофе. К тому же, в глиняной турке кофе насыщается кислородом, что позволяет раскрыть весь букет неповторимого кофейного аромата. Хотя, в таком сосуде вам придется постоянно варить один и тот же вид кофе, иначе возникнет несоответствие между тем, что глина впитала в первую варку и тем, что вы пытаетесь варить после, ведь смешение различных ароматов не пойдут на пользу напитку.

Не огорчайтесь, купив керамическую турку, вы сможете варить любой сорт кофе, ведь

Правильная турка – правильный кофе!

Автор: Hellshaper
27.05.2007 00:08 -

этот материал универсален. Если у купленной вами керамической турки толстые стенки – это позволит продлить кипение напитка и после снятия с плиты, усилив вкусовые качества напитка. Обязательно обратите внимание на ручку, для вашего же блага и удобства она должна быть выполнена из материала, не проводящего тепло.