Автор: Sinhammer
21.04.2007 06:36 -

Кофе, сваренный в турке… Почему именно в этой странной кастрюльке принято сегодня готовить кофе? В данном случае стереотип «видишь что-то необычное, значит это «что-то» Востока» работает на все 100%. Ведь, именно на Востоке впервые попробовали сварить кофейные зерна.

Первоначально для этих целей использовалась любая подручная посуда, естественно, огнеупорная. Первой модификацией «кастрюльки для кофе» стала одна ручка – решили, что в этом случае варить кофе удобнее. Затем эту единственную ручку удлинили, дабы не обжечь руки во время приготовления кофе. Спустя какое-то время, умные арабы – первооткрыватели «кофеварения» отметили существенную зависимость качества и вкуса сваренного кофе от формы сосуда. Дальнейшая эволюция «кастрюльки» привела к расширению донышка и суживанию верхней части. В такой посуде кофе получался просто божественным по вкусу. Так и была придумана традиционная форма **турки для кофе**, она же **джезва** или ибрик. Так что, форма **джез вы**
обусловлена не только и не столько эстетической красотой или необычностью, а напротив, вполне рациональной необходимостью.

Настоящие ценители и гурманы обязательно подтвердят, что сварить кофе – это совсем не то же самое, что сварить борщ, это таинство, требующее не только элементарных знаний, но и всецелой отдачи. Ни в коем случае не пытайтесь отвлекать человека, намеревающегося сварить вам кофе в **джезве**, и упаси вас боже ему что-то неумело советовать. Ваша задача – поощрять и хвалить! Ибо человек этот совершает очень важный ритуал и, как всякий творец в момент вдохновения является ранимым и требует признания гениальности своего творения.

- Как сварить **кофе в турке** самостоятельно? Если этот вопрос вас мучает, вот несколько базовых советов:
- Если у вас еще нет посуды для приготовления кофе, купите **медную турку** - медь замечательно проводит тепло и, к тому же, не разобьется и не лопнет.

Медная турка
– чемпион по популярности среди любителей кофе;

- Сыпьте кофе в **джезву** из расчета чайная ложка на чашечку;
- Обязательно добавьте воду;
- Никто лучше вас не сможет поэкспериментировать над добавлением специй, пробуйте разные сочетания, ищите свой вкус;
- Не давайте кофе кипеть, ваша задача – довести напиток до кипения, снять **турку для кофе**

с огня, перемешать, дать немного отстояться и наслаждаться неповторимым, бодрящим вкусом и ароматом!