

Лучший кофе в турке – кофе «по-восточному»!

Автор: Agalen
24.03.2007 03:35 -

В такие моменты мы похожи волшебников. Стоя над любимой **медной туркой** с приятной на ощупь длинной деревянной ручкой и глядя на закипающий ароматный кофе, мы будто погружаемся в медитацию. Все проблемы отходят на второй план. Остается лишь **джез**
ва
манящий аромат и предвкушение удовольствия.

Разлив готовый кофе по маленьким чашкам, мы эгоистично посвящаем несколько минут себе любимым...

Это в случае, если варить кофе мы умеем, а если нет, нам необходимо ознакомиться с принципами приготовления этого бодрящего ароматного напитка. Родина кофе, как и, соответственно, **джезвы** – Восток, поэтому логично предположить, что именно на Востоке кофе варят правильно, ведь традиция употребления этого напитка сложилась там несколько веков назад. Существует несколько базовых рецептов «восточного» кофе – арабский, турецкий и другие. Отличаются они друг от друга количеством сахара (нет совсем, много или очень много) и количеством кофе на чашку – густой или жидкий кофе. Первое, кофе для **турки** предполагает очень, ну просто очень мелкий помол – практически пыль. Причем, здорово, если этот самый помол вы осуществите сами, смолов обжаренные кофейные зерна в ручной кофемолке. Почему? Эфирные масла, содержащиеся в зернах кофе, быстро улетучиваются. Если вы хотите ощутить всю силу кофейного аромата, варите кофе из свежемолотых зерен. К тому же, мелкий помол приведет к образованию густой кофейной пены. Кофе необходимо насыпать в **джезву** и залить водой.

Хотя, можно поступить по-другому. Засыпать в

джезву

(желательно,

медную джезву

) сахар и прожаривать его до золотистого цвета, а уже потом сыпать кофе и наливать воду. Лучше, если вода будет холодная, хотя в некоторых вариантах кофе готовят и сразу из горячей воды. В Турции кофе испокон веков готовили на песке, да и сегодня вы можете купить специальный набор для приготовления «традиционного» восточного кофе, зарывая его в песок. Если готовите на газовой плите, огонь должен быть небольшим и обязательно следите за тем, чтобы кофе не кипел. Готовый кофе разлейте по чашкам, не процеживая, прямо с ароматной гущей. На востоке кофе пьют с холодной водой, запивая бодрящий напиток. Итак, выполняя эти несложные инструкции, вы сможете без труда приготовить настоящий восточный кофе и взбодриться, подарив себе изысканное наслаждение гурмана.