

Замечательные свойства плодов кофейного дерева были открыты около пяти веков назад. Путем проб и ошибок возникли различные рецепты приготовления кофе, а также модифицировалась форма турки или **джезвы** до той модели, которую сегодня можно купить в магазине. Если вы хотите сварить настоящий молотый кофе и в полной мере насладиться бодрящим ароматом и вкусом этого тонизирующего напитка, купите хорошую **турку для кофе**.

Турка должна быть медной с тонким оловянным покрытием внутри, длинной деревянной ручкой (дабы не обжигаться в процессе варки) и как можно более узким горлышком. Это необходимо для того, чтобы кофе сохранял все ароматические вещества и получался вкусным.

В классической рецептуре кофе вам понадобится турка, кофе и вода. Можно добавить сахар, но не более одной ложечки на чашку. Итак, кладем кофе в турку, заливаем водой и на медленном огне доводим до кипения. Кипятить кофе не нужно. Дайте ему немного постоять и разлейте в чашки. Для того чтобы добавить напитку пикантности можете подать на блюде с кофе лимон.

Любите кофе с молоком? Принцип приготовления при этом остается тем же, просто в готовый кофе вам нужно добавить молоко по вкусу. Заметьте, что при добавлении сахара и молока потеряется особый вкус напитка, раскрывшийся при приготовлении. В целом, залог вкусно сваренного кофе – мелкий помол, небольшой огонь и хорошая обильная кофейная пенка.

Кофе может сочетаться с алкогольными напитками. К примеру, коньяком или ромом. Гурманы утверждают, что для того чтобы напиток получился вкусным, кофе должно быть мягкого сорта, а ром – обладать выдержкой не менее семи лет. Помимо рома в такой напиток добавляется сгущенное молоко.

Любите экзотику? Вот вам экзотический рецепт «чесночного кофе». Зерновой кофе мелко смелите в кофемолке. Разрежьте зубчик чеснока на две половинки. Одной из них натрите сковороду и немного обжарьте в нем перемолотый кофе. В смесь добавьте сахар по вкусу (желательно немного). «Обработанный» помол высыпьте в **турку для кофе**
и

Как правильно варить молотый кофе в турке

Автор: Arcaneshade
11.02.2007 05:27 -

залейте водой. Далее – стандартно, доведите до кипения на медленном огне. Это еще не все, у нас осталась вторая половинка зубчика чеснока. Ее нужно мелко нарезать, нож опустить в соль и этим ножом перемешать кофе.