



Гейзерная кофеварка (мока)

Кофеварка гейзерного типа, или "мока": с ее помощью можно заварить крепкий кофе, используя давление пара, что помогает достичь шелковистой консистенции. В противоположность популярному мнению, гейзерная кофеварка не была разработана для приготовления эспрессо, но так как используется высокая температура, то это придает кофе насыщенный вкус.

Рецепт:

Свежеобжаренный кофе среднего помола. Такой помол получается за 7-9 секунд в электрической кофемолке. Для приготовления кофе в моке мы рекомендуем использовать свежеобжаренный кофе или эспрессо смеси.

Исключительно чистая питьевая вода.

Что делать:

Налейте горячую воду в нижнюю часть кофеварки по уровню расположения внутреннего клапана.

Наполните свежемолотым кофе фильтр (отсек) , используя соотношение 25 г кофе на 500 мл воды.

Поместите отсек с кофе в нижнюю часть кофеварки и прикрутите верхнюю часть.

Поместите кофеварку на огонь средней мощности, оставив крышку открытой.

Наблюдайте за тем, как вода закипит и кофе начнет появляться.

Уберите кофеварку с огня сразу, как только цвет кофе побледнеет, и появятся пузыри.

Подождите, пока исчезнут пузыри. Кофе готов!

Для информации:

Держите крышку открытой во время заваривания, так вы сможете наблюдать за процессом.

Кофеварка становится очень горячей, будьте осторожны, используйте ручку во время приготовления.

Нет необходимости «трамбовать» кофе в фильтре - достаточно его просто разравнять.

Избегайте закипания воды, это поможет избежать горечи в приготовленном кофе.

Для того, что бы открутить крышку - нужно подождать пока мока остынет или поместить основание под холодную воду.