



Турка

Популярная в Восточной Европе и на Среднем Востоке, турка, также известная как «джезва», «брики», «раква», «финджан» и «канака» - это сосуд из тонкой меди с длинной ручкой. Кофе, заваренный в турке, получается с плотной консистенцией. Сверхтонкий помол, высокая температура и правильное соотношение воды делают кофе с полноценным вкусом.

Рецепт:

Свежеобжаренный кофе, самого мелкого помола, «в пыль». Мелкий помол вы получите за 15-18 секунд в бытовой кофемолке. Для турки подходят сорта ароматизированного кофе, свежеобжаренного кофе.

Что делать:

Налейте в турку холодную воду и доведите её до кипения на средней температуре.

Уберите ее с плиты.

Добавьте кофе в турку — 1 чайную ложку на чашку — и добавьте другие ингредиенты по желанию.

Помешайте ложечкой содержимое турки.

Поместите турку снова на плиту и нагревайте её, аккуратно помешивая, до тех пор, пока не появится пенка. Не в коем случае не допускайте закипания! Уберите с плиты и дайте остыть в течение 1 минуты.

Поместите снова на плиту и нагрейте еще раз, аккуратно помешивая, пока не появится пена. Снова не допускайте закипания. Повторите еще раз.

Снимите ложкой образовавшуюся пену и аккуратно разлейте кофе по чашкам.

Дайте кофе постоять пару минут и можно пить.

Для информации:

Повтор нагревания: по желанию. Вы можете нагреть кофе один раз, но повторение нагревания несколько раз придает напитку плотную текстуру.

Ручка. Длинная ручка требует точности. Когда наливаете кофе в чашку, делайте это медленно, чтобы не нарушить пену.

Разные рецепты предлагают добавить сахар и специи к молотому кофе.