

МОКА / ГЕЙЗЕР

КОФЕ: 14 г* / помол 5.25 (меньше среднего)

ВОДА: 140 г / комнатной температуры

**Обратите внимание, что данный рецепт рассчитан на кофеварку Bialetti 3 чашки. Что за чашки имели в виду в Bialetti, мы сказать не можем, но рецепт у нас получился таким.*

- 0 Обязательно ознакомьтесь с инструкцией пользования кофеваркой. Для жизни это, конечно, не опасно, но неприятности, связанные с этим способом, утро вам могут испортить.
- 1 Заполните отсек для воды 140 граммами свежей воды.
- 2 В корзинку для кофе, насыпьте 14 г смолотого кофе. Кофе не нужно дополнительно трамбовать или уплотнять, просто разравняйте его легким потряхиванием, чтобы уровень был ровный.

- 3 Надежно поставьте кофеварку на самую маленькую конфорку, так чтобы языки пламени/тепло электроплитки не выходили за пределы основания кофеварки (на газовой плитке можно отрегулировать подачей газа).
- 4 Дальше от вас ничего не зависит, но на всякий пожарный, поставьте таймер на 4 минуты, к этому времени кофе должен уже появиться в кофейнике.
- 5 **ВАЖНО:** постарайтесь выключить/снять с плиты кофеварку, как только последние капли воды выйдут из трубки. Не позволяйте кофеварке оставаться на огне: во-первых, это опасно, во-вторых, ваш напиток превратится в подгорелую кашу.
- 6 По возможности, сразу перелейте кофе в чашку и дайте ему немного остыть — кофе очень горячий, осторожно. У вас получится около 110 г напитка. Смело добавляйте 100 г горячей воды или молока, кофе довольно крепкий!

Мока, как ее называют во всем мире, или гейзер (этим красивым исландским словом ее называют, похоже, только в России) — прекрасный образец грубоватой культуры индустриализации 1930-х годов. Он есть практически в любом доме в Италии и очень много где в России. Bialetti является в этом поле одновременно и Apple, и шоколадным сыром Карат — монополия практически абсолютная.

Обратите внимание, что кофеварки у Bialetti бывают на 3, 4, 6, 9 чашек. Примерно скорректированные рецепты будут выглядеть так:

*3 чашки — 140 г воды / 14 г кофе /
110 г получившегося напиток*
4 чашки — 200 г / 20 г / 170 г
6 чашек — 280 г / 28 г / 225 г
9 чашек — 420 г / 42 г / 330 г

Обратите внимание также, что чем больше кофеварка, тем дольше будет закипать вода. На время экстракции (время соприкосновения кофе с водой) это однако не сильно повлияет, поэтому помол можно оставить везде одинаковым.