

ТУРКА

КОФЕ: 7.5 г / помол 1 (самый мелкий)

ВОДА: 60 г / комнатной температуры

- 1 Залейте в турку свежую воду и добавьте смолотый в пыль кофе прямо так, не размешивая.
- 2 Надежно поставьте турку на подходящую по размеру конфорку, так чтобы языки пламени/тепло электроплитки не выходили за пределы основания турки (на газовой плитке можно отрегулировать подачей газа), и включите таймер.
- 3 Пока кофе будет вариться, необходимо будет перемешать кофе 3 раза каждые 30 секунд:
 - I — через 30" после старта
 - II — через 1'00" после старта
 - III — через 1'30" после старта

- 4 Снимите турку с огня на 2'30" — к этому времени кофе должен быть готов.
- 5 Кофе переливать в чашку нужно аккуратно, уверенно, но не резко. Слейте всю жидкость, большую часть гущи оставив в турке. Мягкая мелкая гуща — это часть экспириенса. Пусть она плавает на поверхности и мягко похрустывает на зубах.
- 6 Чистота и точность — ключ ко вкусному кофе! Хорошо промойте и просушите турку после использования.

Турка — самый древний способ приготовления кофе. Однако ни в коем случае не называйте ее так в Греции и других странах, которым досталось в свое время от Османской империи — только «джезва». Самые передовые турки делают из меди. Медь инертна, быстро нагревается и отлично передает тепло.

Наш рецепт рассчитан на приготовление на газовой горелке. У джезв есть очень много номиналов от 50 мл до 0.7 л. Наш рецепт рассчитан на турку номиналом 100 мл, но принцип следующий:

Количество воды 2/3 от номинального, соотношение кофе к воде 1 к 8:

100 мл — 60 г воды / 7.5 г кофе

200 мл — 120 г воды / 15 г кофе

300 мл — 180 г воды / 22.5 г кофе

Обратите внимание также, что чем больше джезва, тем дольше будет закипать вода, и время приготовления кофе увеличится.