Горловский Медиа Портал
18.02.19 19:13



Современная турка – толстостенная латунная или медная емкость, используемая для приготовления кофе еще в Османской империи. Она позволяет получить одну, максимум две чашечки ароматного напитка. Турка – именно та посуда, которая изначально предназначена для приготовления всегда актуального кофе по-турецки.

Все дело в зернах и степени их обжарки

Далеко не у всех людей сходу получается приготовить вкусный, насыщенный кофе по-турецки. И чаще всего причина кроется совсем не в отсутствии мастерства или недостаточной внимательности. Просто кофе в турке, в частности, по турецкой рецептуре, требует предельно внимательного подхода к выбору зерен, их качества и степени обжарки.

В турке должна быть исключительно арабика, и это правило никогда не имеет исключений! Только она позволяет получить настоящий кофе по-турецки: насыщенный с плотным телом, умеренным содержанием кофеина.

Изначально для благородного напитка использовали зерна темной обжарки. Греки и арабы отдают предпочтение более светлым ее вариантам, поскольку они не дают столь явной горечи. Подобные зерна наиболее любимы и в нашей стране. На сайте https://grusha.ua
купить кофе в Киеве можно по выгодной стоимости, в магазине представлены различные его сорта и степени обжарки для всех разновидностей.

Для хорошего кофе по-турецки обжарка должна быть свежей, а помол максимально мелким (пылевидным).

Все тонкости приготовления благородного напитка

Выбрав для напитка идеальные зерна, и другим его составляющим необходимо уделить должный уровень внимания. Для приготовления одной чашечки понадобятся:

- холодная вода;
- чайная ложка кофе с умеренной горкой;
- сахар (количество на личное усмотрение);
- специи.

Вода должна быть чистой, свежей и без хлора. При других ее параметрах на получение вкусного, ароматного напитка рассчитывать не стоит.

В отношении специй в составе кофе по-турецки ведутся неутихающие споры. Одни люди уверяют, что их используют лишь для маскировки вкуса зерен низкого качества. Другие уверяют, что только в тандеме со специями напиток раскрывает все свои неповторимые качества. Поэтому их использование предоставляется на личное усмотрение каждого. В приготовлении напитка можно применять молотый кардамон, анис, имбирь, черный перец и гвоздику в самых разнообразных компонентных сочетаниях.

В процессе приготовления кофе по-турецки турку ни на секунду нельзя оставлять без внимания. Самая большая ошибка – допустить кипение напитка, которое просто убьет его вкус и несравненный аромат.

В турку необходимо положить кофе и сахар в нужном объеме, добавить холодной воды, размешать и поставить на огонь. Напиток следует довести до подъема пены, и сразу же налить в чашку. Некоторые люди предпочитают выжидать три подъема или после каждого из них сливать часть содержимого турки в чашку. Вариантов приготовления напитка по-турецки существует немало, и каждый человек выбирает самый вкусный способ исключительно экспериментальным путем. Чашку перед использованием рекомендуется обдать горячей водой.