

Инструкция по использованию турки

Как пользоваться туркой для кофе?

- Для приготовления кофе в турки используют мелкий и сверхмелкий помол кофе, а сорт и обжарка выбираются по личным вкусовым предпочтениям. Арабика выдает больше кислинки и различные фруктовые, ягодные и цветочные оттенки в своем вкусе. Робуста же имеет более землистый вкус с большим количеством кофеина и горчинкой.
- Перед первым использованием хорошенько вымойте турку, а затем приготовьте один раз напиток и вылейте его. Это необходимо для того, чтобы на стенках джезвы появились эфирные масла, образующую защитную пленку. Они нужны для того, чтобы напиток не имел прямой контакт со стенками турки и не поглощал сторонние вкусы и запахи.
- Для приготовления одной порции классического кофе в турке необходимо взять 5–10 грамм кофе (одна или две чайные ложки соответственно) и около 50–100 мл воды для них. В целом ориентируйтесь на следующую пропорцию: один грамм кофе на десять мл воды. Если в семье любят кофе с сахаром или пряными специями, то сейчас самое время их добавить.
- Не рекомендуется варить половину турки кофе, так как нарушается экстракция и напиток получится не таким ароматным и насыщенным. Если вы готовите кофе чаще всего только на одного, то не покупайте большую турку.
- После добавления воды, кофе и дополнительных ингредиентов в турку, необходимо поставить ее на слабый огонь. Оптимальное время приготовления — 3-4 минуты. При этом обязательно следите, чтобы напиток не закипел — лучше не превышать

температуру в 95 градусов. По истечении четырех минут, когда пенка начнет стремительно подниматься и пытаться убежать, самое время снять турку с огня и перелить готовый напиток в кружку.

*Перемешивать кофе во время приготовления крайне не рекомендуется. Так может нарушиться процесс экстракции.

- Перед тем, как разлить готовый напиток по кружкам, посуду рекомендуется сполоснуть теплой водой. Благодаря этому не будет резкого перепада температур и кофе дольше останется теплым.

Как ухаживать за туркой?

Джезва особого ухода не требует, но некоторые нюансы имеются. Чтобы после приготовления не смыть эфирные масла, споласкивайте турку обычной теплой водой и мягкой губкой, без частого использования моющих средств. Агрессивные моющие средства строго противопоказаны.