

## Как устроен френч-пресс: принцип работы

Френч-пресс внешне напоминает чайник-заварник, но отличается от него более вытянутой прямой формой, небольшим носиком и прессом, который и является главной особенностью французского заварника с прессом.

Френч-пресс состоит из таких частей:

- Колба;
- Ручка, которая соединяет дно и верхние крепежи корпуса;
- Плунжер – поршень с прессом;
- Фильтр в виде мелкой сетки;
- Крышка, в которую вмонтирован плунжер.



## Как работает френч-пресс

Принцип работы френч-пресса прост: в колбу засыпают смесь для заваривания, заливают водой, накрывают крышкой и дают настояться несколько минут согласно рецептуре. Когда настой готов, плунжер плавно опускают вниз. Так вся гуща остается под прессом, а сверху

получается чистый напиток, который можно разливать по чашкам. Ставить на источники тепла и подогревать такие кофейники нельзя!

Френч-пресс используют не только для приготовления кофе и чая, но и для самых неожиданных процессов. В редакции известного гастрономического издания путем экспериментов доказали, что поршневый заварник можно применять, например, для:

- приготовления пенного молока для латте или капучино (молоко для взбивания должно иметь температуру 60°C);
- замачивания и промывания крупы или сухофруктов;
- приготовления миндального молока.

#### **Как заваривать кофе во френч-прессе:**

- Возьмите кофейный порошок равномерного крупного помола фракцией около 1 мм – это в два раза крупнее, чем для гейзерной кофеварки (можно брать купаж, но лучше всего – 100% арабика средней обжарки).
- Вскипятите воду и остудите до температуры 85-92°C
- Колбу френч-пресса сполосните горячей водой.
- Всыпьте в неё молотый кофе (идеально – свежего помола) из расчёта 7-10 г (2 чайные ложки без горки и с горкой соответственно) порошка на 100 мл воды.
- Налейте немного теплой воды, чтобы она немного покрывала кофе, и размешайте смесь.
- Долейте в колбу горячую воду. Не доливайте выше места, где крепится верхний край ручки кофейника.
- Размешайте и накройте крышкой.

- Кофе во френче-прессе заваривают 4-7 минут. Напиток умеренной крепости получите уже через 5 минут, через 7 – более насыщенной концентрации. Дольше не стоит заваривать.
- Опустите плунжер вниз, разлейте кофе по чашкам и добавьте сахар по вкусу.

А чтобы придать напитку оригинальный вкус, в момент заваривания к кофейному порошку в колбу можно добавить специи, цедру цитрусовых или другие любимые добавки.

### **Как заваривать чай в френч-прессе:**

- Прогреваем колбу заварника горячей водой.
- Засыпаем в неё чайный лист: 2 ч.л. крупнолистового или 1 ч.л. мелколистового чая на 200 мл горячей кипяченой воды (до 92°C)
- Накрываем крышкой, не опуская пресс, и завариваем 2-3 минуты.
- По истечении времени плавно опускаем плунжер, отделяя чайный лист от жидкости и разливаем по чашкам.

Это классический рецепт заваривания черного чая. Если вы любите зеленый чай, первый настой нужно слить: к употреблению рекомендована вторая заварка – тогда вкус чая будет более ярким и глубоким.