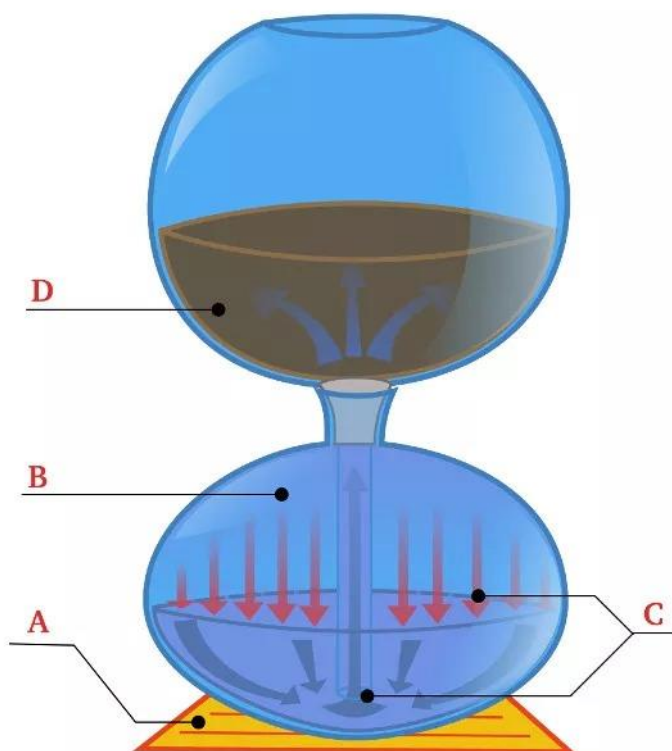


Инструкция по приготовлению кофе в габете (сифоне)

Сифон состоит из двух стеклянных сосудов - верхнего и нижнего, между которыми установлена резиновая прокладка. Верхний сосуд представляет собой стеклянную колбу с трубкой, практически достигающей дна нижнего сосуда. В нижний сосуд заливается вода и под сифон устанавливается горелка (А). Вода в нижнем сосуде нагревается, ее молекулы расширяются и переходят в газообразное состояние, повышая давление в нижнем сосуде (В). Из-за увеличения давления вода (С) начинает подниматься в верхнюю часть сифона (D). Теперь в верхний сосуд можно добавить кофе, перемешать и дать ему настояться, после чего выключить горелку под сифоном. После выключения горелки температура падает и молекулы воды сужаются, что приводит к падению давления ниже атмосферного и созданию вакуума, благодаря чему вода всасывается обратно в нижний сосуд, оставляя кофейную гущу в верхнем. Напиток на вкус получается очень деликатным и мягким, но в тоже время чистым и комплексным.



Приготовленный в сифоне кофе удивит даже искушенных кофейных гурманов. Он поражает удивительно мягким вкусом и многообразием оттенков вкуса и аромата. Мы рекомендуем готовить в сифоне только самые лучшие сорта кофе, чтобы в полной мере насладиться изысканным напитком.

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- Кофе – 20-25 гр
- Вода – 300 мл
- Сифон
- Весы
- Таймер
- Кофемолка (если кофе в зернах)

ШАГ 1: ПОДГОТОВЬТЕ ФИЛЬТР И СИФОН

Поставьте чистый сифон на стол, подготовьте горелку. Хорошо смочите фильтр теплой водой и вставьте в сифон.

ШАГ 2: ЗАЛЕЙТЕ ВОДУ В СИФОН

Залейте желаемое количество воды в нижнюю колбу сифона. На каждые 20-25 гр кофе мы рекомендуем брать 300 мл воды. Зажгите пламя под колбой сифона. После того как вода под давлением поднялась в верхнюю колбу, уменьшите пламя. Это нормально, если в нижней колбе сифона осталось небольшое количество воды.

ШАГ 3: ПОМЕЛИТЕ СВЕЖЕОБЖАРЕННЫЙ КОФЕ

Для получения оптимального результата важно использовать кофе равномерного помола. Для этого мы рекомендуем воспользоваться хорошей жерновой кофемолкой, потому что ножевые кофемолки не позволяют достичь качественного равномерного помола, который

является необходимым условием для получения насыщенного напитка с большим количеством вкусовых нюансов. Размер помола для сифона сильно зависит от личных предпочтений, мы советуем начать эксперименты со среднего помола. Чем мельче помол, тем плотнее получается напиток.

ШАГ 4: ЗАСЫПЬТЕ КОФЕ В ВЕРХНЮЮ КОЛБУ

Вам понадобится 20-25 грамм свежемолотого кофе на каждые 300 мл воды. Засыпьте кофе в верхнюю колбу сифона и аккуратно перемешайте специальной лопаткой. Засеките время.

ШАГ 5: ВЫКЛЮЧИТЕ ГОРЕЛКУ

По истечении 1 минуты и 10 секунд выключите горелку под сифоном.

ШАГ 6: ПЕРЕМЕШАЙТЕ КОФЕ

Еще раз плавно перемешайте кофе в течение нескольких секунд. Мы рекомендуем сделать 10 вращательных движений.

ШАГ 7: ДАЙТЕ КОФЕ ОПУСТИТЬСЯ В НИЖНЮЮ КОЛБУ

Из-за разницы давления кофе начинает просачиваться в нижнюю колбу, процесс сопровождается активным бурлением и занимает около минуты. Вы узнаете, что кофе готов по его характерному пузырению и образованию купола из кофейной гущи в верхней колбе. После того как кофе перестал булькать и просочился в нижнюю колбу, вы можете снять верхнюю колбу (ее очень удобно ставить в крышку сифона).

ШАГ 8: РАЗЛЕЙТЕ КОФЕ ПО ЧАШКАМ

Для получения оптимального результата дайте кофе немного остыть (1-3 минуты) и разлейте его по чашкам. Пришло время насладиться великолепным кофе из сифона.