Сегодня я возьму на себя приятный труд рассказать вам о сербском кофе... Не самая обыденная тема. Во-первых, потому что некоторые люди, возможно, даже не знают, где находится такая страна Сербия. А во-вторых, сербский кофе – это почти как турецкий, но с частичкой балканской души. И с чего бы я начала? Например, с того, что кофе для сербов - это первая позиция в узоре удачного дня: лёгкой кофейной горчинкой день начинается, завязывается до кульминации, а в конце неспешно заваливается вместе с Солнцем за горизонт теплой Адриатики. И, казалось бы, столь важная позиция обязывает сербский кофе быть чем-то нереальным, но на деле это неприлично простой в приготовлении напиток, где главный компонент – это красота в глазах варящего.

1.      Как и всё животрепещущее, сербский кофе начинается с воды. Ей полагается прокипятиться на пару с белоснежным как вершина Эльбруса сахаром в медной джезве (оригинальное название привычной нам турки), а затем частично в пропорции от 1/5 или чуть больше перелиться в стороннюю тару и ожидать дальнейшей судьбы.

2.      Здесь вступает в свои права сам ароматный кофий (именно такое название имел напиток, только появившись в Российской империи, и ни у кого не возникало трудностей со склонениями). Ложка или пара ложек – пусть каждый действует на свой страх и риск. Главное не упустить важный момент, когда пенка начнет стремительно всходить на пьедестал почета, и не забыть втянуть тёрпковатый запах будущего напитка, который уже тянется с краев джезвы.

3.      Как только пенный бунт подавлен, в джезву возвращается подслащенная водица, и теперь остается только ожидать стремительного закипания и вожделенного продолжения банкета.

Сербский кофе, скажите мне, прост как три динара, но многогранен а-ля смуглая южанка-сербка, которая может быть сладкой как сахарок, крепкой как орешек или быть где-то посередине, как истина, которая где-то рядом.