**5 секретов приготовления кофе по-турецки**

Представьте: вы решили стать профессиональным домашним баристой и первым пунктом в вашем учебном плане стоит задача: научиться варить первоклассный кофе по-турецки. Как это сделать? Перечитать тонны специальной литературы? Ходить по кофейням и приставать с расспросами к тамошним работникам? А если вы не имеете задатков журналиста и не любитель всякого рода исследований? Тогда вам прямая дорога во Всемирную сеть, где есть статьи и видео на любые темы.

Как пример, вот одна из них, в которой описаны важные секреты приготовления классического «кофе по-турецки».

**Секрет первый ‒ помол**

«Кофе по-турецки» или «по-восточному» ‒ сладкий крепкий напиток, который употребляется нефильтрованным. Зерна следует выбирать смолотые практически в пыль (тонкий помол). Его возможно сделать самим, если по каким-то причинам не устраивает покупной. Напиток от этого только выиграет.

Выбор сорта кофе тоже имеет значение ‒ лучше отдать предпочтение благоухающей арабике.

**Секрет второй ‒ посуда**

Безошибочный вариант – турка конической формы: с широким дном и узким горлом. В этом случае пенка становится своеобразной крышкой для напитка и удерживает весь аромат в нем. При выборе сосуда следует отдать предпочтение маленькому объему. Идеальный вариант ‒ турка, в которую вмещается одна чашечка кофе.

Классический сосуд делается из меди. Однако сегодня турки изготавливают не только из нее, а из любых металлов и даже глины. Фавориты, по-прежнему, турки из меди (они недороги и долговечны). Можно выбрать сосуд из латуни (она не искажает вкус напитка, как, сталь, и прочна). Ценители прекрасного смогут оценить изделия из серебра, которые не только красивы, но и прочны.

У правильной джезвы рукоятка должна быть с покрытием и крепко приделанной к основанию. Это предотвратит ожог, если придется срочно убирать посуду с плиты.

Между прочим, туркой этот сосуд называют только в России. Правильное название «джезва» ‒ именно так ее именуют в Турции.

**Секрет третий ‒ вода**

Молотый кофе перед варкой нужно залить холодной водой ‒ это еще один секрет ароматного и вкусного напитка. Конечно, вода должна быть чистой, без посторонних запахов и примесей. Можно очистить воду с помощью фильтра – чем она мягче, тем богаче вкус.

И еще секрет: щепотка соли, брошенная в джезву, придаст вкусу напитка новую нотку.

**Секрет четвертый ‒ температура и пенка**

Следите за кофе, не дайте ему закипеть. Варите на минимальном огне, иначе главный секрет – пенка «убежит» и испортит не только плиту, но и сам напиток. Как только она начнет подниматься, уберите посуду ненадолго с огня. Сделайте так раз или два. Не перемешивайте! Знающие люди советуют после того, как питье готово, снять пенку и положить ее или на дно кружки, или сверху на кофе.

И, если вы не знали ‒ дома тоже можно сварить кофе в песке. Насыпьте смесь из соли и песка в глубокую посуду (можно сковороду), поместите туда сосуд с будущим кофе и варите на слабом огне.

**Секрет пятый ‒ теплые крУжки**

Большинство любителей кофе по-восточному советуют прежде подогреть чашки, налить в них напиток и подождать 1-2 минуты. За это время гуща осядет на дно посуды.

Вот вы и узнали основные приемы приготовления правильного «кофе по-турецки». Приятного вам кофепития!