# Френч пресс: описание устройства, как правильно заваривать в нем кофе и чай

Френч пресс для кофе – это устройство для заваривания этого наполненного благородным вкусом и ароматом напитка. Он представляет собой колбу с крышкой, снабженной отжимным поршнем. Подробно о конструкции френч пресса и применении устройства для приготовления чайных и кофейных напитках, пойдет речь в этой статье.

## Френч пресс: описание устройства

Френч пресс (French press) – прибор для приготовления ароматных чаев и кофе. Принцип его работы заключается в заваривании этих напитков с последующей фильтрацией кофейной гущи или чайных листьев. Фильтрация осуществляется путем отжима прессом отходов заварки в колбе устройства.

### История

Первые модели френч пресса появились во Франции в начале XIX столетия. Все же, массовое производство этих устройств началось в ХХ столетии, когда изобретение было запатентовано итальянским дизайнером А. Калимани.

Для приготовления чая френч прессом начали пользоваться намного позднее, чем для настаивания кофе. Впервые в этих целях устройство применялось работниками общепита, неосведомленными об истинном назначении французского пресса.

В конце XX века французский пресс для кофе завоевал еще большую популярность. Невзирая на эффективность эспрессо машин, многие любители кофе отдают предпочтение именно обсуждаемому устройству. Это обусловлено отменностью напитка, получаемого в процессе иммерсионного приготовления.

Простота в использовании, дешевизна, а главное высокое качество приготавливаемого в приборе напитка, придает ему все большую популярность среди дегустаторов кофе по всему миру. На сегодня для дегустации лучших сортов coffee, применяется метод настаивания именно во французском прессовом устройстве.

### Конструкция

Устройство пресс для приготовления кофе, элементарно в эксплуатации. Конструкция изделия состоит из двух элементов:

1. Цилиндрической колбы. Емкости из стекла, термопластика или металла, объемом от 300 мл до 1 л устойчивой к высоким температурам.
2. Крышки поршня. Элемента представляющего собой фильтрационный пресс, которым прижимается ко дну колбы снижающая качество напитка кофейная гуща.

Разница между кофе, заваренном в обычной турке и приготовленном во френч прессе, заключается в том, что отфильтрованный под прессом напиток, полностью сохраняет свой вкус и аромат. Несмотря на простоту конструкции и эксплуатации, кофе в этих устройствах получается отменным. Прибором пользоваться легко, главное знать несколько простых правил, которые помогут приготовить вкусный и благоухающий ароматом горячий напиток.

## Как заваривать кофе и чай во френч прессе

Френч пресс для приготовления кофе и чая прост в эксплуатации. Поэтому заварить в нем ароматный горячий напиток по силам каждому. Готовить сортовое кофе посредством френч пресса лучше из слабо или средне обжаренных зерен. Если использовать зерна высокой степени прожарки утрачивается утонченность вкуса напитка.

### Как готовить кофе

Применяя стандартный рецепт, для приготовления кофе, требуется средний или крупный помол обжаренных зерен. Чтобы сохранить ароматические свойств напитка, зерна желательно использовать малой и средней прожарки. Различие напитка из зерен высокой прожарки в том, что он получается менее ароматный и горьковатый на вкус.

Кофейные зерна рекомендуется молоть кофемолкой с керамическими жерновами. Помол, нежелательно проводить через кофемолку со стальными лезвиями, поскольку зерна разбиваются, образуется мелкая пыльца, проходящая сквозь сетку фильтра и снижающая вкус напитка.

При заваривании нужно учесть соотношение количества кофе и воды. Так на 1 часть помолотой кофейной массы, используется 10 частей воды. Следовательно, на 100 мл воды понадобится 10 г (2 чайные ложки) кофе. Для приготовления напитка используется бутилированную воду.

Чтобы приготовить кофе в устройстве действуйте по следующему алгоритму:

1. Вскипятите воду и остудите до 92 - 95 градусов. Заливать кофе сильно крепким кипятком не рекомендуется, поскольку вкус напитка получится горьким и резким.
2. Перемолотые кофейные зерна, засыпьте в колбу прибора. Перед тем как засыпать продукт в емкость, ее нужно прогреть: налейте немного кипятка и взболтайте, омывая стенки сосуда.
3. Когда колба прогреется, засыпайте молотый кофе.
4. Далее равномерно залейте измельченный кофе кипятком, перемешайте деревянной ложкой и накройте сосуд крышкой, не прижимая ручку поршня.

Дабы достичь полноценного вкусового букета и аромата напитка кофе во френч прессе настаивается под крышкой с поднятым прессом в течение 4 минут. Когда напиток настоится нужное время, потихоньку опустите ручку пресса, прижимая до дна кофейную гущу. Отфильтрованный таким образом напиток готов к употреблению и остается разлить его в чашки.

Важно! Приготовление кофе, потребует использование кофейных зерен крупного либо среднего помола. Зерна слишком мелкого помола при заваривании, ускорят экстракцию – это сделает напиток горьким и ухудшит вкус.

### Как заварить чай

Используется идентичный френч пресс для чая и кофе. Единственная разница – это то, что традиционно под чай используются прессы с емкостью колбы больше, чем под кофе. Чтобы температура воды не снизилась, перед завариванием чая сосуд изнутри ополаскивается горячей водой.

После прогрева колбы засыпается заварка. При использовании крупнолистового чая на 1 человека достаточно одной чайной ложки заварки. Далее залейте чай кипятком, дайте ему настоятся, и опускайте пресс. Полученный отфильтрованный напиток готов к употреблению.

## Преимущества

Френч пресс отличный выбор для приготовления кофе. Отфильтрованный напиток без гущи не горчит и сохраняет максимум вкусовых качеств. Преимуществами французского пресса являются:

* низкая цена устройства;
* эргономичность;
* высокое качество приготавливаемого напитка;
* эксплуатационная простота;

Еще одно положительное отличие френч пресса от других устройств – это его оснащенность крупным металлическим фильтром. Фильтры из ткани и бумаги с мелкой сеткой задерживают максимум кофейных частиц, в том числе ароматических. Поэтому френч пресс сохраняет все вкусовые качества заваренного в нем напитка.

## Какую выбрать модель

Чтобы почувствовать себя истинным кофейным дегустатором, нужно с умом подойти к выбору качественной модели френч-пресса. При выборе учитывается марка производителя, материал, качество сборки и деталей устройства.

Главное не выбирайте дешевые пластиковые модели хрупкие и недолговечные. Изделие с металлической колбой тоже не вариант, поскольку металл подвержен ржавлению, сильно нагревается и прибор затруднительно брать руками до остывания.

Самый лучший вариант – это брендовые изделия, сосуд которых выполнен из боросиликатного стекла. Стеклянная колба отличается устойчивостью к высоким температурам и сильно не нагревается, облегчая эксплуатацию устройства.

Также при выборе обратите внимание на материал, из которого изготовлена сеточка фильтра. Она бывает 2 видов синтетическая и металлическая. Разница между ними заключается в том, что у Первого варианта лучшая фильтрация более мелких фракций. Выбирайте лучше последний – сетка из металла хоть и пропускает более крупный фильтрат, зато позволяет сохранять в напитке ароматические частицы.

Уделите внимание объему колбы. Он зависит от привычного количества приготавливаемого вами кофе. Для двух человек подходит емкость в 300-400 мл. Френч пресс, рассчитанный на приготовление кофе для одного человека с колбой 200 мл.

Существует широкий выбор моделей на рынке. Чтобы пресс функционировал длительное время, нужно выбрать изделие известного производителя. Для облегчения задачи ознакомитесь с представленными ниже моделями, известными своим высоким качеством.

### Bodum

Производитель из Дании, выпускающий модели различных видов и емкостей от 350 мл до 2 л. Изделия отличного качества с колбой, выполненной из жаропрочного стекла и металлическим фильтром. Цены на прессы этой торговой марки умеренные – от 2500 рублей.

### Bialetti

Компания известная своими гейзерными кофеварками также производит френч прессы. Изделия этой торговой марки демонстрируют высокое качество в эксплуатации. Особенно добротно изготавливаются ручки устройств. Даже полную колбу емкостью 1 л можно поднимать не опасаясь поломки рукоятки. Цена модели составляет 2600-2700 р.

### Hario

Японская марка известная выпуском пуроверов выпускает и френч прессы. Высокое качество моделей бренда неоспоримо. На высшем уровне выполняются все элементы устройств, от крышки поршня с металлическим фильтром, до корпуса из прочного и термостойкого боросиликатного стекла. Существенный недостаток изделий от Horio - высокая цена. Устройство емкостью всего 240 мл обойдется в 1500 рублей.

### Tescoma

френч-пресс для кофе от китайского бренда, выпускающего модели с небольшим разнообразием дизайна. Скудный выбор выпускаемых устройств, компенсируется приемлемым уровнем практичности. Изделия производителя снабжены прочной ручкой и корпусом, но есть недостаток: после приготовления напитка их нужно сушить, чтобы не поржавел корпус. Минимальная цена устройства 1500 рублей.

### Taller

Китайский бренд с привлекательной ценой. Френч прессы этой марки оснащены не совсем удачной крышкой и ручкой. Все же весомое преимущество изделий бренда – низкая стоимость. Цены за изделие от 600 рублей.

## Использование френч пресса: рекомендации

Устройство очень легко пользоваться. Впрочем, существуют нюансы, соблюдение которых обусловит значительное продление срока эксплуатации френч пресса.

При использовании устройства рекомендуется:

* тщательно промывать устройство от остатков кофейной гущи. Чтобы не повредить пресс мойте его неабразивными средствами;
* Разбирать френч пресс и хорошо просушивать все детали устройства. Промывку поршня осуществляйте вне посудомоечной машины;
* не используйте крутой кипяток при заваривании кофе;
* пресс для заваривания кофе располагайте на подставке, поскольку даже изделие оснащенное ножками может сильно нагреваться и оставлять следы на мебели;
* в случае потемнения фильтра, элемент следует на 3-4 поместить в раствор из воды и моющего средства.

Важно. Учитывая хрупкость изделия его нужно беречь от ударов. Поэтому пресс для заваривания кофе, рекомендуется хранить в недоступном для детей и домашним животным месте.

Популярность среди дегустаторов французский пресс приобрел благодаря тому, что в отличие от других устройств, при приготовлении заваривание кофе осуществляется не путем кипячения, а напиток заливается горячей водой и настаивается. Такой способ позволяет сохранить наиболее насыщенный вкусовой букет напитка. Следовательно, многие дегустаторы кофе предпочитают заваривать напиток, именно в этом устройстве.