

## Кофейный вояж: рецепты разных стран

Для многих из нас утро начинается с чашечки ароматного кофе. Кто-то пьет этот терпкий напиток с сахаром и сливками, кто-то экспериментирует с сиропами, а кто-то не добавляет ничего, предпочитая наслаждаться вкусом самого кофе. Начиная новый день с ароматного латте или американо, вряд ли мы задумываемся о том, что кофе - один из самых популярных напитков во всем мире. Только за год люди выпивают несколько сотен миллионов чашек кофе. При этом в каждой стране популярен свой кофейный напиток, рецептами некоторых из них мы поделились ниже.

### Турецкий кейф



Знаете ли вы, что родиной кофе принято считать Ближний Восток? Около шести столетий назад кофе был широко распространен в Египте, Саудовской Аравии, Йемене и других странах. В середине XVI века этот терпкий напиток стал частью национальной культуры Османской империи. Первую кофейню открыли в 1555 году в Константинополе. Тогда кофе пили все: и простые смертные, и султан. Именно турки придумали особый способ приготовления бодрящего напитка, который сегодня называют кофе «по-восточному» или «по-турецки».

Готовят его так: берут медную турку с длинной ручкой, наливают в нее 50 миллилитров чистой (не кипяченой) воды. На дно можно положить сахар, если хотите сладкий кофе. Важно положить его до варки, иначе потом испортите вкус напитка. Турку ставят (в идеале на раскаленный песок или открытый огонь) на газовую плиту. Воду немного подогревают, затем насыпают ложку кофе. Когда появляется пенка, ее аккуратно снимают и убирают в чашку. Интересно, что чашку для турецкого кофе готовят заранее. Обычно в кружку наливают кипяток и ждут, пока посуда нагреется. Джезvu снова ставят на огонь, нагревают кофе, но не дают ему закипеть. Напиток снова убирают с плиты, затем ставят его обратно, и так несколько раз подряд. Готовый кофе переливают в чашку.

### Итальянский корретто



Итальянцы в отличие от турок, не тратят столько времени на приготовление кофе. Здесь все делают быстрее. Кстати, именно в этой стране придумали кофеварку, а слово эспрессо с итальянского - «быстрый», «скорый». Однако «спешка» не значит плохо. Жители Италии не без гордости заявляют, что научили пить кофе всю Европу. И это факт. В 1592 году итальянский врач Пропер д'Альпино, вернувшись из Египта, рассказал о целебных свойствах кофейных зерен. Через 20 лет лечиться кофе стали в Венеции - там открыли первую кофейню. С тех пор Италию считают одной из самых кофейных стран.

Самый популярный кофейный напиток в этом государстве - корретто. Рецепт кофе прост: сначала варят эспрессо. Затем в маленькую чашечку наливают 30 миллилитров коньячного ликера или бренди. Сверху на ликер выливают горячий эспрессо. Пить корретто принято практически залпом - одним-двумя глотками. Затем напиток запивают стаканом холодной воды.

### Датский кофе



Пожалуй больше итальянцев кофе пьют разве что только скандинавы. В частности, датчане в день выпивают

минимум пять кружек этого бодрящего напитка. В Копенгагене даже есть район, который в народе прозвали Latte District. Такое название он получил из-за концентрации кофеен на один квадратный метр. Правда, цены в этих заведениях кусаются, поэтому чаще там можно встретить туристов, чем местных. Сами же датчане предпочитают пить кофе дома. Пьют, кстати говоря, аборигены все - от обычного эспрессо до восхитительного ирландского кофе с виски и взбитыми сливками.

Самым датским считают кофе с гвоздикой и корицей. Сначала варится 500 миллилитров кофе, готовый напиток переливают в кастрюлю, добавляют 100 миллилитров темного рома, 20 граммов коричневого сахара, немного корицы и гвоздики. Перемешивают и дают немного настояться, затем ставят на небольшой огонь. Напиток доводят до кипения и убирают с плиты. Кофе оставляют отдохнуть на 60-80 минут, затем снова подогревают и разливают по глубоким кружкам.

### **Греческий варис гликос**



Греция - еще одна страна с многолетними кофейными традициями. Здесь, чтобы отвести неугодного жениха, в давние времена наливали кофе без пенки. Почему? Греки очень трепетно относятся к кофейной пенке, для них это знак уважения и почтения. Поэтому дорогим гостям всегда наливают кофе с пышной пенкой. При этом местные жители предпочитают сильно обжаренный кофе мелкого помола. Способ приготовления чем-то похож на турецкий.

Самый сладкий греческий кофе - varis glikos. Начинают варить напиток так же, как в Турции. Но есть несколько отличий. Чтобы пенка появилась быстрее и была гуще, кофе надо постоянно мешать. Для лучшего эффекта турку необходимо постоянно приподнимать над огнем. После того, как кофе подогревают последний раз, напиток снимают с огня и оставляют в турке на пару минут. Затем его разливают по кружкам порционно, чтобы в каждой чашке было как можно больше пенки.

### **Кофе по-французски**



Утро каждого француза начинается с горячего круассана и кофе с молоком. Кстати, café с французского означает кофе. Ближе к обеду местные пьют эспрессо, вечером - кофейные напитки с ликером. Утонченные французы - настоящие гурманы. Чтобы приготовить кофе в лучших традициях местных жителей, достаньте из холодильника 100 миллилитров молока, 100 миллилитров сливок и 250 миллилитров воды.

Возьмите турку, налейте туда воды, всыпьте четыре чайных ложки кофе, доведите до кипения и снимите с огня. Пока кофе остывает, вылейте молоко в кастрюльку и добавьте сахар. Кипятите до растворения сахара, затем добавьте сливки и взбейте венчиком до воздушной пенки. Налейте в большую кружку кофе, сверху вылейте тоненькой струйкой по стеночке молоко со сливочной пенкой.

*Фото из открытых источников*

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 8860 10.08.2018, 13:27 📄 1110  
URL: <https://babr24.com/?ADE=179638> Bytes: 5922 / 5495 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

*Связаться с редакцией Бабра:*  
[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)



Автор текста: **Виктория Британская**, обозреватель.

На сайте опубликовано **581** текстов этого автора.

## НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24\_link\_bot  
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

## ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

## КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: @bur24\_link\_bot  
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: @irk24\_link\_bot  
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: @kras24\_link\_bot  
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: @nsk24\_link\_bot  
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: @tomsk24\_link\_bot  
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

## ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: equatoria@gmail.com

## СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)