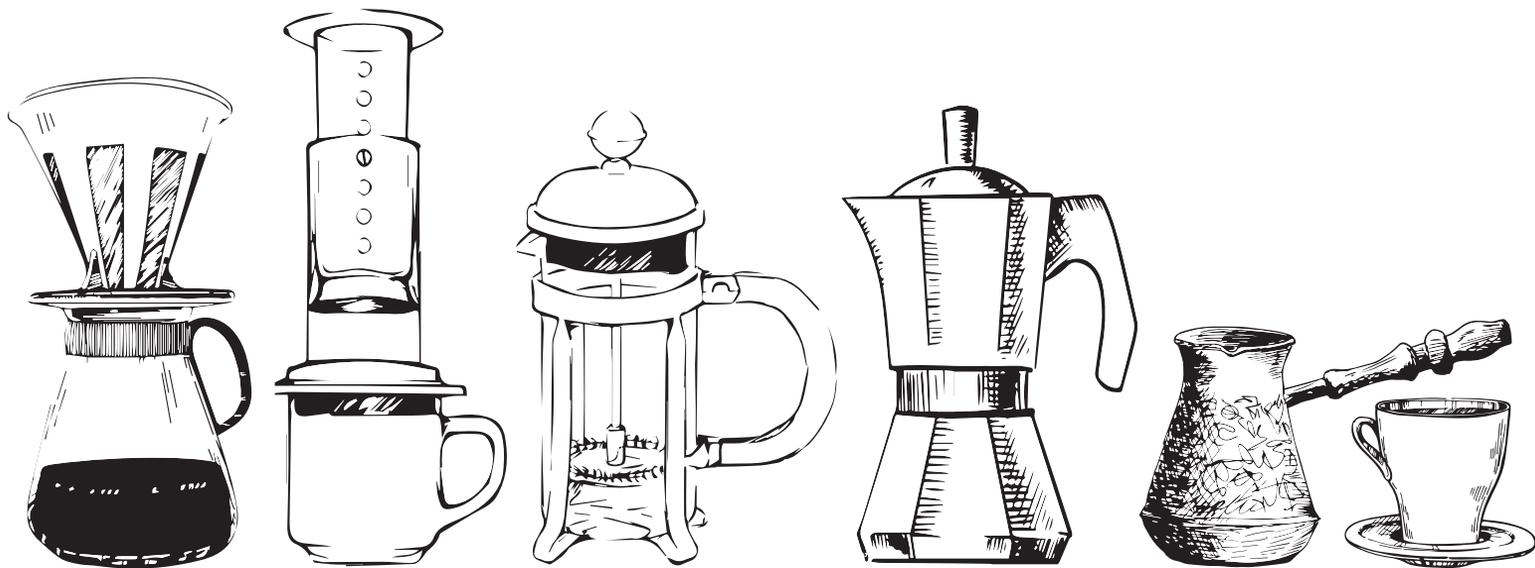


АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СПОСОБЫ ЗАВАРИВАНИЯ КОФЕ



Holy Berry
SINCE 2014

В ЧАШКЕ



ВОДА 300 МЛ

КОФЕ 15 ГР

ВЕСЫ / ТАЙМЕР



- СРЕДНИЙ ПОМОЛ
«САХАР»



- 96 °С

1. ВЫСЫПАТЬ КОФЕ В ЧАШКУ И ЗАЛИТЬ ВОДОЙ
2. ЖДЁМ 4 МИН.
3. ПЕРЕМЕШАТЬ КОФЕЙНУЮ «ШАПКУ»
(НЕ КАСАЯСЬ ДНА ЧАШКИ)
4. СНЯТЬ ОСТАВШУЮСЯ ПЕНКУ С ПОВЕРХНОСТИ

АЭРОПРЕСС



ВОДА 250 МЛ

КОФЕ 15 ГР

ВЕСЫ / ТАЙМЕР



- СРЕДНИЙ
«ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ»



- 90-94 °C

1. «ПРЕДСМАЧИВАЕМ» БУМАЖНЫЙ ФИЛЬТР ВОДОЙ, ВЫЛИВАЕМ ЕЁ И ЗАСЫПАЕМ КОФЕ
2. ПРЕДЭКСТРАКЦИЯ 50 МЛ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ, РАЗМЕШИВАЕМ ЛОЖКОЙ И ДАЁМ НАСТОЯТЬСЯ 30 СЕКУНД
3. ЗАЛИВАЕМ В АЭРОПРЕСС ОСТАВШУЮСЯ ВОДУ И НАСТАИВАЕМ ЕЩЁ ДО 2 МИНУТ
4. РАЗМЕШИВАЕМ НАСТОЯВШИЙСЯ КОФЕ ЛОЖКОЙ НЕСКОЛЬКО РАЗ
5. ВСТАВЛЯЕМ ПОРШЕНЬ, ПРОДАВЛИВАЕМ
6. КОФЕ ГОТОВ, КОГДА АЭРОПРЕСС ИЗДАСТ ШИПЯЩИЙ ЗВУК И ВЫПУСТИТ ВОЗДУХ

ПУРОВЕР



ВОДА 250 МЛ

КОФЕ 15 ГР

ВЕСЫ / ТАЙМЕР



- СРЕДНИЙ
«САХАР»



- 93-95 °C

1. ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ «ПРЕДСМАЧИВАЕМ» ФИЛЬТР, ВЫЛИВАЕМ ВОДУ И ЗАСЫПАЕМ КОФЕ В ФИЛЬТР
(ВСТРЯХНИТЕ ВОРОНКУ, ЧТО БЫ КОФЕ ЛЕГ ЛУЧШЕ)
2. СМАЧИВАЕМ КОФЕ НЕБОЛЬШИМ ОБЪЕМОМ ВОДЫ — ОКОЛО 40-50 ГРАММ. ПРЕДЭКСТАРКЦИЯ 30-40 СЕК.
3. ТОНКОЙ СТРУЙКОЙ ВЛИВАЙТЕ ВОДУ В КОФЕ КРУГОВЫМИ ДВИЖЕНИЯМИ ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ, НАЧИНАЯ ИЗ ЦЕНТРА И ПРОДВИГАЯСЬ БЛИЖЕ К КРАЯМ
4. ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ЗАВАРИВАНИЯ 2,5 МИНУТЫ
5. ВЫБРОСИТЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЙ ФИЛЬТР С КОФЕ
6. ПЕРЕМЕШАЙТЕ НАПИТОК КРУГОВЫМИ ДВИЖЕНИЯМИ ДЛЯ НАСЫЩЕНИЯ КИСЛОРОДОМ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВКУСОМ!

МОККА



ВОДА 120 МЛ

КОФЕ 18 ГР

ВЕСЫ / ТАЙМЕР



- КРУПНЫЙ ПОМОЛ
«САХАР»



- КОМНАТНАЯ
ТЕМПЕРАТУРА

1. НАЛИВАЕМ ВОДУ ДО ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО КЛАПАНА
2. НАСЫПАЕМ КОФЕ В ФИЛЬТР, РАЗРАВНИВАЕМ ЛОЖКОЙ
(НЕ ТРАМБУЯ)
3. УСТАНАВЛИВАЕМ ВЕРХНЮЮ ЁМКОСТЬ
4. СТАВИМ КОФЕВАРКУ НА ПЛИТУ, НА СРЕДНИЙ ОГОНЬ
5. ПОЯВЛЕНИЕ ПАРА ОЗНАЧАЕТ ЕГО ГОТОВНОСТЬ

! ВНИМАНИЕ !
ОПАСНО ОТКРЫВАТЬ ВЕРХНЮЮ КРЫШКУ СРАЗУ ПОСЛЕ ЗАКИПАНИЯ,
Т.К. МОЖНО ОБЖЕЧЬСЯ



ТУРКА

ВОДА 100 МЛ

КОФЕ 10 ГР

ВЕСЫ / ТАЙМЕР



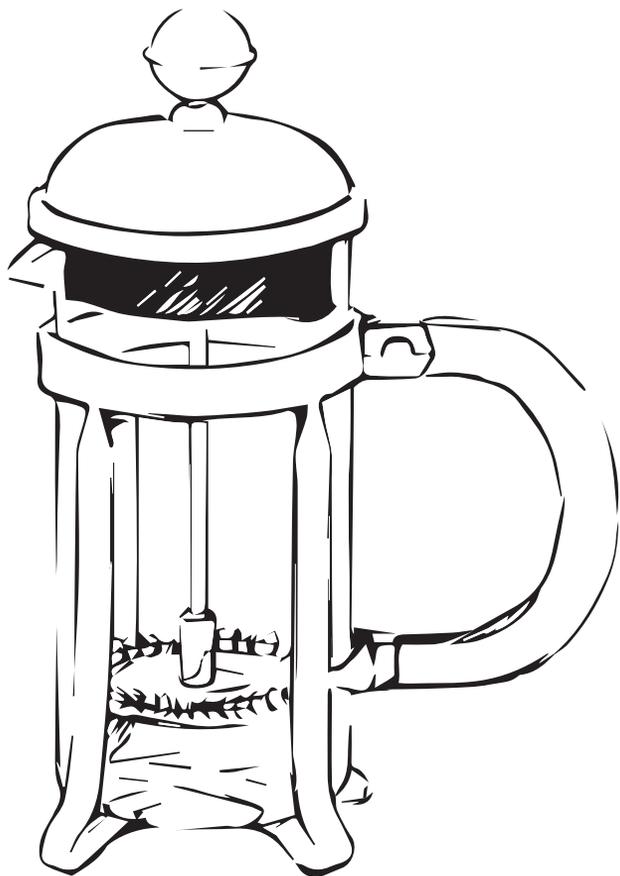
- МЕЛКИЙ
«МУКА»



- КОМНАТНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ

1. ВЫСЫПАЕМ КОФЕ И ВЛИВАЕМ ПОЛОВИНУ ВОДЫ
 2. ЖДЁМ , ПОКА КОФЕ ПЕРЕСТАНЕТ ВЫПУСКАТЬ ПУЗЫРЬКИ ВОЗДУХА («ДЫШАТЬ»)
 3. ВЫЛИВАЕМ В ТУРКУ ОСТАТОК ВОДЫ ДО НАЧАЛА СУЖЕНИЯ СОСУДА
 4. СТАВИМ ТУРКУ НА ПЛИТУ, ВКЛЮЧИВ САМЫЙ МАЛЕНЬКИЙ ОГОНЬ
 5. ЧЕРЕЗ МИНУТУ ПЕРЕМЕШИВАЕМ СОДЕРЖИМОЕ СОСУДА, ЧТОБЫ В КОФЕ НЕ ОСТАВАЛОСЬ КОМОЧКОВ
 6. КАК ТОЛЬКО ПЕНА В ТУРКЕ НАЧНЁТ ПОДНИМАТЬСЯ , КОФЕ ВМЕСТЕ С ГУЩЕЙ СЛЕДУЕТ ПЕРЕЛИТЬ В ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НАГРЕТУЮ ЧАШКУ
- ЖДЁМ **2-3** МИНУТЫ , ЧТОБЫ ЗАВЕРШИЛСЯ ПРОЦЕСС ЭКСТРАКЦИИ И ОСЕЛА ГУЩА

ФРЕНЧ-ПРЕСС



ВОДА 350 МЛ

КОФЕ 20 ГР

ВЕСЫ / ТАЙМЕР



- ГРУБЫЙ ПОМОЛ
«МОРСКАЯ СОЛЬ»



- 96 °C

1. ВЫСЫПАТЬ КОФЕ И ЗАЛИТЬ ВОДОЙ
2. ЭКСТРАКЦИЯ В ТЕЧЕНИЕ **3:30** МИН.
3. ДАЛЕЕ ПЕРЕМЕШАТЬ ЛОЖКОЙ И НАКРЫТЬ ПЛУНЖЕРОМ ЕЩЕ НА **4** МИН.
4. ПО ИСТЕЧЕНИИ **8** МИНУТ, ПЛАВНЫМИ ДВИЖЕНИЯМИ ОПУСТИТЬ ПЛУНЖЕР
5. СРАЗУ ПЕРЕЛИТЬ ВСЬ НАПИТОК В ЧАШКУ, ЧТОБЫ ПРЕРВАТЬ ЭКСТРАКЦИЮ