Вам понадобится

* + кофейные зерна,
  + кофемолка,
  + турка,
  + сахар по вкусу,
  + соль на кончике ножа.

Инструкция

1

2

В настоящее время процесс производства кофе «Копи Лювак» поставлен на производственные рельсы. На Восточной Яве есть фермы, где в клетках живут маленькие люваки, которым каждый день работники насыпают огромные миски кофейных ягод. Говорят, что у этого кофе уникальный шоколадный аромат, золотистый цвет, мягкий вкус и небывалая крепость. Сварите и вы себе чашечку самого вкусного в мире кофе.

3

Наиболее ароматным станет напиток из свежемолотых зерен. Возьмите нужное количество и положите их в кофемолку. Для того, чтобы сварить кофе, идеально подойдет проверенная годами классическая турка. Лучше всего, чтоб она была медной с покрытием из серебра изнутри. Воду возьмите бутилированную или хорошо фильтрованную. Ни кипяченая, ни из-под крана не подойдут для создания вкусного напитка. Лучше всего, если вода будет ледяной. Заранее охладите ее в холодильнике.

4

В нагретую в турке воду насыпьте кофе. На одну чашку возьмите полную чайную ложку с горкой. Добавьте на кончике ножа соль, совсем чуть-чуть, это увеличит образование пены. Пока кофе будет нагреваться, в турке станет появляться светлая пена. Ее нужно осторожно снимать чайной ложечкой и раскладывать по чашкам, из которых вы будете пить кофе. Дождитесь, когда кофейная пена поднимется к самому горлышку турки, снимите ее в последний раз и перемешайте. Следите, чтобы кофе не закипел, при этом он может потерять свой волшебный аромат и вкус. Кофе нужно пить сразу же после того, как он сварится, в противном случае он станет горчить.