**Ингредиенты:**

* [Кофе молотый](https://mmprod.ru/ingredients/kofe-molotyj) - 2 ч. л.
* [Приправа Кардамон](https://mmprod.ru/ingredients/priprava-kardamon) - по вкусу
* [Пряность гвоздики (специя)](https://mmprod.ru/ingredients/pranost-gvozdiki-specia) - по вкусу
* [Корица молотая (специя)](https://mmprod.ru/ingredients/korica-molotaa-specia) - по вкусу
* [Корень имбиря](https://mmprod.ru/ingredients/koren-imbira)- по вкусу
* [Сахар](https://mmprod.ru/ingredients/sahar) - по вкусу
* [Мёд](https://mmprod.ru/ingredients/med)- по вкусу

**Способ приготовления**

* + **Шаг 1**. Для получения максимального вкусового эффекта кофе лучше варить в турке.
  + **Шаг 2**. Далее нужно варить его на медленном огне, не доводя до кипения.
  + **Шаг 3**. Очень часто добавкой к кофе служит имбирь или мускатный орех. Специи добавляют вкусу остроты.
  + **Шаг 4**. Настоящие ценители кофе постигают технологию его правильного употребления годами, изучают сорта. Они могут с закрытыми глазами определить настоящий кофе или подделка. Если вам больше нравится кофейный напиток с мягким вкусом, то ваш выбор, несомненно, это «Арабика».