

Πως να φτιάξω έναν καλό ελληνικό καφέ!



Δοκιμάστε να φτιάξετε τον ελληνικό καφέ σωστά και

δείτε το αποτέλεσμα! Ίσως ένας άλλος καφές από αυτός που έχουμε συνηθίσει... Ας δούμε! Στην εποχή μας.... σπανίζει ο καλός ελληνικός καφές, ιδιαίτερα έξω στις καφετέριες. Δεν μπορώ να καταλάβω με ποιά λογική πολλοί τον φτιάχνουν στη μηχανή!

Αυτό δεν είναι ελληνικός καφές, αλλά... χώμα! Είναι σα να φτιάχνουμε... τοστ βραστό! (εύστοχο - ατυχές παράδειγμα δεν ξέρω, πάντως καταλάβατε!) Γι' αυτό μην προτιμάτε καφετέριες που σας πασάρουν καφέ φτιαγμένο για... σκύλους! Τόσο σας σέβονται κι αυτοί, τόσο να τους προτιμήσετε κι εσείς!

Επι του θέματος τώρα! Για να φτιάξουμε έναν σωστό λοιπόν τέτοιο καφέ, δεν είναι δύσκολο, αρκεί να προμηθευτούμε τα σωστά προϊόντα και να τον κάνουμε με το σωστό τρόπο.

Αρχικά, το ιδανικότερο είναι να προμηθευτείτε μπρούτζινο μπρίκι και όσο πιο μικρό γίνεται. Αυτό θα βοηθήσει να ψηθεί με καλύτερο τρόπο ο καφές.

Αν το μπρίκι σας δεν είναι μπρούτζινο ή είναι μεγάλο, τότε το καφεδάκι δεν θα βγει καλό.

Επίσης, αν και ο καλύτερος καφές γίνεται στη χόβολη, είναι λιγάκι δύσκολο να έχουμε τέτοιο πράγμα σπίτι μας. Οπότε προμηθευτείτε καλύτερα ένα γκαζάκι και μην προτιμήσετε το μάτι της κουζίνας σας!

Τώρα, βάλτε ένα φλιτζανάκι νερό στο μπρίκι σας (αν πρόκειται για μονό), ή δύο αν πρόκειται για διπλό ή 2 καφεδάκια.

Το νερό να μην είναι κρύο, αλλά ούτε και πολύ ζεστό, να είναι θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Βάλτε το μπρίκι στο γκαζάκι και ανάψτε το. Όσο αυτό θα αρχίσει να ζεσταίνει το νερό, βάλτε μία κουταλιά του γλυκού γεμάτη με ελληνικό καφέ (για μονό καφέ) και τη ζάχαρη που θέλετε (2 κουταλίτσες κοφτές για γλυκό, 1 για μέτριο).



Προσοχή τώρα εδώ:

- ◆ μην βιάζεστε, ψήστε τον σε χαμηλή φωτιά
- ◆ ανακατέψτε καλά μόνο στην αρχή και έπειτα ενώ ψήνεται, μην ξανα-ανακατέψετε!
- ◆ βγάλτε τον καφέ ακριβώς τότε που πρέπει: όταν πάει να κάνει την πρώτη φουσκάλα, βγάλτε τον αμέσως! Μην αφήσετε να κάνει φουσκάλα/ες.

Αν πρόκειται για 2 καφέδες, σερβίρετε λίγο στο πρώτο φλυτζάνι, λίγο στο δεύτερο, λίγο ακόμα στο πρώτο, κοκ. Εναλλάξ δηλαδή μέχρι να γεμίσουν τα φλυτζάνια, κι όχι να γεμίσετε πχ το πρώτο και μετά να γεμίσετε το δεύτερο.

Επίσης, υπάρχει διαφορά από μάρκα σε μάρκα. Γι' αυτό δοκιμάστε ποικιλία ώστε να δείτε ποια θα σας κάνει τον πιο καλό ελληνικό καφέ.

Να ξέρετε και ότι ο καφές ξεθυμαίνει. Οπότε για να τον απολαύσετε καλύτερα, φροντίστε να είναι όσο πιο φρέσκος γίνεται και να τον φυλάγετε σε συσκευασία ερμητικά κλειστή.

Έτσι λοιπόν θα φτιάξετε έναν καλό ελληνικό καφέ, απλά δοκιμάστε τα παραπάνω και δεν ξέρετε, μπορεί να τον λατρέψετε μιας και ο πραγματικά καλός ελληνικός καφές, είναι κάτι εντελώς διαφορετικό από αυτόν που έχουμε συνηθίσει...

Πηγή: draminanea-draminos.blogspot.gr

coolweb.gr