



UA *Рекомендації по догляду за джезвами з міді.*

Джезви з міді визнані найкращими для приготування кави по-східному. Вони гарні і практичні. Теплопровідність міді одна з кращих, серед інших металів, що використовуються в побуті, і поступається тільки сріблу. Вона вище в 10 разів, ніж у сталі, і в 2 рази, ніж у алюмінію. Завдяки цій властивості тепло краще поширюється по всьому корпусу джезви і тим самим забезпечується рівномірний нагрів рідини. Низька теплоємність міді дозволяє контролювати і управляти процесом приготування кави. При знятті джезви з джерела тепла - процес нагрівання миттєво припиняється. Джезви, виготовлені з інших матеріалів (кераміка, скло, фаянс, нержавіюча сталь та ін.), такими властивостями не

володіють. Джезви з міді не підходять для індукційних плит. Для цього необхідний спеціальний адаптер.

Мідна джезва довговічна, але вимагає за собою певного догляду. Щоб уникнути неприємних моментів, прислухайтеся до наших рекомендацій і це допоможе зберегти привабливий зовнішній вигляд і збільшити термін її експлуатації.

Наші джезви виготовлені з міді товщиною 1.3 - 1.5 мм і всередині покриті харчовим оловом. Процес їх виготовлення здійснюється вручну на матрицях і має деякі особливості: внутрішня робоча поверхня не проходить тонку шліфовку і на ній допускаються сліди від матриці у вигляді вертикальних тонких смуг. Можуть бути дрібні сліди від тертя матриці з міддю. Ручки з латуні - литі і на них бувають невеликі «раковини». На внутрішній поверхні донної частини джезв можуть бути сліди від тиснення логотипу на дні. На внутрішній поверхні джезв, покритих патиною, можуть зустрічатися дрібні темні точки або невеликі цятки через попадання патины на олово.

Всі джезви цільнотянуті, за винятком джезв «Схід» об'ємом 190 і 320 мл, які виготовляються з двох частин. Вироби, покриті патиною і мають латунні ручки, відповідно до нашої концепції, виготовляються в античному стилі

(ручки зістарені спеціальним способом, що не поліруються і іноді мають «раковини» в металі).

Всі перераховані моменти ніяк не впливають на якість приготовленого напою. Вироби мають Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи № 602-123-20-1 / 4679 - 2019. і відповідають вимогам чинного санітарного законодавства України.

Що необхідно дотримуватися при користуванні мідними джезвами:

Перед першим приготуванням кави обов'язково помийте джезvu миючим засобом для миття посуду!

Мити джезvu в посудомийній машині НЕ МОЖНА (полірована поверхня відразу потьмяніє, хімічні компоненти миючого засобу можуть зіпсувати патину і пошкодити дерев'яну ручку). Джезvu після використання необхідно мити тільки вручну і відразу витирати насухо м'якою серветкою або рушником. Якщо цим знехтувати, то на зовнішній поверхні незабаром можуть утворитися плями, які будуть псувати зовнішній вигляд.

- Не використовуйте миючі засоби з вмістом хлору, абразивні пасти і металеві щітки, тому що це через певний час призведе до видалення шару олова, появи подряпин на зовнішній поверхні. Пам'ятайте, що внутрішнє покриття оловом має товщину в межах 12 мікрон.

- Для перемішування вмісту джезви використовуйте лопатки, палички або ложки з дерева, цим ви збережете внутрішнє покриття і продовжите термін його служби.

- Не залишайте на включеній плиті порожню джезvu. Середня температура полум'я палаючого газу в конфорці приблизно 800 градусів Цельсія, а температура плавлення міді 1083. Тому з джезвою нічого, крім розігріву корпусу, не зможе відбутися. Температура ж плавлення олова - 232 градуса Цельсія. Відкритий вогонь і нагрівальні прилади з високою температурою - це головна небезпека для покриття з харчового олова.

- Заливати окріп в суху джезvu не рекомендується. Це може привести до пошкодження внутрішнього покриття.

- Для повернення джезві первісного блиску використовуйте спеціальні поліролі для кольорових і дорогоцінних металів, за допомогою яких без особливих зусиль можна видалити будь-які плями і відполірувати поверхню. Існує багато народних способів чищення мідних поверхонь за допомогою соку лимона, кетчупу, соляно-оцтового розчину і іншого, але ідеального ефекту можна досягти тільки за допомогою поліролі. Мідь окислюється від взаємодії з повітрям, відкритим вогнем і руками.

- Для чищення міді необхідно видавити на м'яку серветку невелику кількість поліролі, легкими рухами

протерти окислів ділянку. Джезви, покриті патиною, чистити не треба.

- Якщо на полірованій поверхні джезви з'являться подряпини, що неминуче при її постійній експлуатації, їх також можна видалити за допомогою поліролі. Для цього треба витратити трохи більше часу, ніж для простого чищення.

- При приготуванні кави в мідній джезві на піску або на газовій плиті ви побачите, як її зовнішня поверхня буде змінювати свій колір від мідного до жовтого, червоно-коричневого, фіолетового, синього, сірого і т.д. Це називається ефектом «мінливості», і його не варто боятися, тому що поверхню можна привести в первинний стан за допомогою поліролі.

- Внутрішня поверхня джезви, покрита оловом, з часом злегка потьмяніє і придбає сіруватий відтінок через взаємодію з навколишнім середовищем і постійного приготування в ній кави. Це природне явище. З урахуванням того, що це харчове олово, то немає потреби в чищенні внутрішньої робочої поверхні. У кулястих моделях джезв при їх виготовленні полірується приблизно близько двох сантиметрів внутрішньої робочої поверхні у верхній частині джезви. Тому при потемнінні олова, цю ділянку джезви також можна протерти поліролем.

* УВАГА! Штучна патина на міді утворюється внаслідок нанесення на її поверхню спеціальних складів. Патина не є захисним шаром на виробі і носить більше декоративний характер. Сильний відкритий вогонь може пошкодити патину.

Дотримуючись цих простих порад, ви заощадите свій особистий час і кошти, а ваша мідна джезва збереже блиск і красу на багато років.

Коротке резюме вище сказаного:

- не заливайте суху джезvu окропом;
- не залишайте на вогні джезvu без води;
- не мийте в посудомийній машині;
- для чищення зовнішньої поверхні використовуйте поліроль;
- для миття джезvi використовуйте рідкі миючі засоби і не застосовуйте металеві щітки або серветки з цупкої тканини.

І в підсумку один простий, але найпоширеніший рецепт приготування кави в джезві.

У міру ваших можливостей постарайтеся використовувати найважливіші компоненти для приготування смачної кави:

- зерна максимально можливої свіжої обсмажування. Колір кавових зерен повинен бути ближче до середньої обсмажуванні. При розкусуванні такого зерна ви відчуєте його деяку твердість, а зерно, обсмажене під еспресо - крихке.

- правильний помел кави. Якщо у вас є можливість самостійно зробити помел, то робіть його по консистенції ближче до жіночої пудри. При цьому подушечки пальців повинні відчувати дрібні фракції зерна. При відсутності такої можливості купите в магазині кави для приготування кави по-східному, він спеціально змолоти для джезви. Можна також зробити помел зерен під джезву в будь-якій кав'ярні.

- очищена вода кімнатної температури.

Отже, для приготування кави беремо, наприклад, джезву на 200мл. Насипаємо 18г меленої кави і наливаємо 160мл води. Класичний стандарт: 1 грам кави на 10 мл води. Розмішуємо воду і каву. При цьому самі визначте послідовність: спочатку каву, а потім вода або навпаки. Закопуємо джезву в уже розігрітий заздалегідь пісок на 2/3 корпусу. Дно джезви має розташовуватися ближче до нагрівального елемента апарату для приготування кави по-східному або дну жаровні (приблизно близько 10-15 мм). Температура піску досягає трохи більше 300 * С. Рухати джезву в піску під час приготування не обов'язково. Приблизний час для приготування кави на розігрітому піску в джезві об'ємом в 100мл - в межах 2.5 хвилини, 200мл - 4 хвилини і 300мл - 4.5-5 хвилин. Кавова пінка піднімається, таблетка «загортається». Кава виходить на пік свого смаку. Досить одного «підйому» пінки. Якщо багато «підйомів», то кава «горить». Прибираємо джезву і чекаємо 1-1.5 хвилини

для того, щоб гуща осіла на дно. Нетерплячі не чекають, а додають кілька крапель холодної води (в межах чайної ложки). Знімаєте ложечкою пінку, перекладаєте її в чашку і потім додаєте кави. Якщо ви приготували каву на кілька порцій, то пінку спочатку розкладаємо всім по чашках і в останню чергу собі - це знак уваги і поваги до своїх гостей, яких ви раді бачити! Додавати цукор, спеції краще до приготування. Лікер, коньяк, бальзам - вже в чашку кави в невеликій кількості (кілька крапель!).

Процес і рецепт приготування кави по-східному на електричній або газовій плити аналогічні наведеним вище. Відкрите полум'я і температура електричної плити повинні бути невеликими, щоб кава нудився і ні в якому разі не закипів.

Пити треба маленькими ковтками, попередньо освіживши смакові рецептори водою.

Немає ідеальних рецептів, придатних для всіх. Ви створюєте їх самі з урахуванням своїх переваг, свого самопочуття.

Гарних вражень за чашкою смачної кави!