



## **RU** *Рекомендации по уходу за джезвами из меди.*

Джезвы из меди признаны самыми лучшими для приготовления кофе по-восточному. Они красивы и практичны. Теплопроводность меди одна из лучших среди других металлов, используемых в быту, и уступает только серебру. Она выше в 10 раз, чем у стали, и в 2 раза, чем у алюминия. Благодаря этому свойству тепло лучше распространяется по всему корпусу джезвы и тем самым обеспечивается равномерный нагрев жидкости. Низкая теплоемкость меди позволяет контролировать и управлять процессом приготовления кофе. При снятии джезвы с источника тепла – процесс нагревания мгновенно прекращается. Джезвы, изготовленные из других материалов (керамика, стекло, фаянс, нержавеющая сталь и пр.), такими свойствами не обладают. Джезвы из меди не

подходят для индукционных плит. Для этого необходим специальный адаптер.

Медная джезва долговечна, но требует за собой определенного ухода. Чтобы избежать неприятных моментов, прислушайтесь к нашим рекомендациям и это поможет сохранить привлекательный внешний вид и увеличить срок ее эксплуатации.

Наши джезвы изготовлены из меди толщиной 1.3 - 1.5мм и внутри покрыты пищевым оловом. Процесс их изготовления осуществляется вручную на матрицах и имеет некоторые особенности: внутренняя рабочая поверхность не проходит тонкую шлифовку и на ней допускаются следы от матрицы в виде вертикальных тонких полос. Могут быть мелкие следы от трения матрицы с медью. Ручки из латуни – литые и на них бывают небольшие «раковины». На внутренней поверхности донной части джезв могут быть следы от тиснения логотипа на дне. На внутренней поверхности джезв, покрытых патиной, могут встречаться мелкие темные точки или небольшие пятнышки из-за попадания патины на олово.

Все джезвы цельнотянутые, за исключением джезв «Восток» объемом 190 и 320 мл, которые изготавливаются из двух частей. Изделия, покрытые патиной и имеющие латунные ручки, в соответствии с нашей концепцией, изготавливаются в античном стиле (ручки состарены специальным способом, не полируются и иногда имеют «раковины» в металле).

Все перечисленные моменты никак не влияют на качество приготовленного напитка. Изделия имеют Заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы № 602-123-20-1/4679 – 2019г. и отвечают требованиям действующего санитарного законодательства Украины.

**Что необходимо соблюдать при пользовании медными джезвами:**

**Перед первым приготовлением кофе обязательно помойте джезvu моющим средством для мытья посуды!**

Мыть джезvu в посудомоечной машине НЕЛЬЗЯ (полированная поверхность сразу потускнеет, химические компоненты моющего средства могут испортить патину и повредить деревянную ручку). Джезvu после использования необходимо мыть только вручную и сразу вытирать насухо мягкой салфеткой или полотенцем. Если этим пренебречь, то на наружной поверхности вскоре могут образоваться пятна, которые будут портить внешний вид.

- Не используйте моющие средства с содержанием хлора, абразивные пасты и металлические щетки, т.к. это через определенное время приведет к удалению слоя олова, появлению царапин на внешней поверхности. Помните, что внутреннее покрытие оловом имеет толщину в пределах 12 микрон.

- Для перемешивания содержимого джезvu используйте лопатки, палочки или ложки из дерева, этим

вы предохраните внутреннее покрытие и продлите срок его службы.

- Не оставляйте на включенной плите пустую джезву. Средняя температура пламени горящего газа в конфорке примерно 800 градусов Цельсия, а температура плавления меди 1083. Поэтому с джезвой ничего, кроме разогрева корпуса, не сможет произойти. Температура же плавления олова – 232 градуса Цельсия. Открытый огонь и нагревательные приборы с высокой температурой - это главная опасность для покрытия из пищевого олова.

- Заливать кипятком в сухую джезву не рекомендуется. Это может привести к повреждению внутреннего покрытия.

- Для возвращения джезве первоначального блеска используйте специальные полироли для цветных и драгоценных металлов, при помощи которых без особых усилий можно удалить любые пятна и отполировать поверхность. Существует много народных способов чистки медных поверхностей посредством сока лимона, кетчупа, соляно-уксусного раствора и прочего, но идеального эффекта можно достичь только с помощью полироля. Медь окисляется от взаимодействия с воздухом, открытым огнем и руками.

- Для чистки меди необходимо выдавить на мягкую салфетку небольшое количество полироля, легкими движениями протереть окислившийся участок. Джезвы, покрытые патиной, чистить не надо.

- Если на полированной поверхности джезвы появятся царапины, что неизбежно при ее постоянной эксплуатации, их также можно удалить при помощи полироля. Для этого надо потратить немного больше времени, чем для простой чистки.

- При приготовлении кофе в медной джезве на песке или на газовой плите вы увидите, как ее внешняя поверхность будет менять свой цвет от медного до желтого, красно-коричневого, фиолетового, синего, серого и т.д. Это называется эффектом «побежалости», и его не стоит бояться, т.к. поверхность можно привести в первоначальное состояние с помощью полироля.

- Внутренняя поверхность джезвы, покрытая оловом, со временем слегка потускнеет и приобретет сероватый оттенок из-за взаимодействия с окружающей средой и постоянного приготовления в ней кофе. Это естественное явление. С учетом того, что это пищевое олово, то нет надобности в чистке внутренней рабочей поверхности. В шарообразных моделях джезв при их изготовлении полируется приблизительно около двух сантиметров внутренней рабочей поверхности в верхней части джезвы. Поэтому при потускнении олова, этот участок джезвы также можно протереть полиролем.

*\* ВНИМАНИЕ! Искусственная патина на меди образуется вследствие нанесения на ее поверхность специальных составов. Патина не является защитным слоем на изделии и носит больше декоративный*

характер. Сильный открытый огонь может повредить патину.

Следуя этим простым советам, вы сэкономите свое личное время и средства, а ваша медная джезва сохранит блеск и красоту на многие годы.

**Краткое резюме выше сказанного:**

- не заливайте сухую джезvu кипятком;
- не оставляйте на огне джезvu без воды;
- не мойте в посудомоечной машине;
- для чистки наружной поверхности используйте полироль;
- для мытья джезвы используйте жидкие моющие средства и не применяйте металлические щетки или салфетки из жесткой ткани.

*И в заключении один простой, но самый распространенный рецепт приготовления кофе в джезве.*

По мере ваших возможностей постарайтесь использовать самые важные компоненты для приготовления вкусного кофе:

- зерна максимально возможной свежей обжарки. Цвет кофейных зерен должен быть ближе к средней обжарке. При раскусывании такого зерна вы почувствуете его некоторую твердость, а зерно, обжаренное под эспрессо – хрупкое.

- правильный помол кофе. Если у вас есть возможность самостоятельно сделать помол, то делайте его по консистенции ближе к женской пудре. При этом подушечки

пальцев должны ощущать мельчайшие фракции зерна. При отсутствии такой возможности купите в магазине кофе для приготовления кофе по-восточному, он специально помолот для джезвы. Можно также сделать помол зерен под джезву в любой кофейне.

- очищенная вода комнатной температуры.

Итак, для приготовления кофе берем, например, джезву на 200мл. Насыпаем 18г молотого кофе и наливаем 160мл воды. Классический стандарт: 1 грамм кофе на 10 мл воды. Размешиваем воду и кофе. При этом сами определите последовательность: сначала кофе, а потом вода или наоборот. Закапываем джезву в уже разогретый заранее песок на 2/3 корпуса. Дно джезвы должно располагаться ближе к нагревательному элементу аппарата для приготовления кофе по-восточному или дну жаровни (приблизительно около 10-15 мм). Температура песка достигает немного более 300 \*С. Двигать джезву в песке во время приготовления не обязательно. Приблизительное условное время для приготовления кофе на разогретом песке в джезве объемом в 100мл – в пределах 2.5 минуты, 200мл – 4 минуты и 300мл – 4.5-5 минут. Кофейная пенка поднимается, таблетка «заворачивается». Кофе выходит на пик своего вкуса. Достаточно одного «подъема» пенки. Если много «подъемов», то кофе «горит». Убираем джезву и ждем 1-1.5 минуты для того, чтобы гуща осела на дно. Нетерпеливые не ждут, а добавляют несколько капель холодной воды (в пределах чайной ложки). Снимаете ложечкой пенку, перекладываете ее в чашку и потом

добавляете кофе. Если вы приготовили кофе на несколько порций, то пенку сначала раскладываете всем по чашкам и в последнюю очередь себе - это знак внимания и уважения к своим гостям, которых вы рады видеть! Добавлять сахар, специи лучше до приготовления. Ликер, коньяк, бальзам – уже в чашку кофе в небольшом количестве (несколько капель!).

Процесс и рецепт приготовления кофе по-восточному на электрической или газовой плитах аналогичны приведенному выше. Открытое пламя и температура электрической плиты должны быть небольшими, чтобы кофе томился и ни в коем случае не закипел.

Пить надо маленькими глотками, предварительно освежив вкусовые рецепторы водой.

Нет идеальных рецептов, подходящих для всех. Вы создаете их сами с учетом своих предпочтений, своего самочувствия.

*Приятного времяпрепровождения  
чашечкой вкусного кофе!* за