ДЗ №2 // Письма для Кофе Флоу

Письмо №1. Флоу

 Тема: Чем заняться осенним вечером
 Тема: 5 небанальных домашних активностей
 Тема: Идеи для вашего отдыха

 Прехедер: Домашний квест, виртуальные экскурсии или новое хобби
 Прехедер: Которые скрасят дождливые вечера
 Прехедер: Рассказываем, как провести осень

Чем заняться этой осенью

Как скрасить осенние дни

Планы на осень: от кулинарных мастер-классов до онлайн-экскурсий

Осенние промозглые деньки приятно проводить дома. Ловите от нас идеи для занятий, которые сделают ваш домашний досуг полезным и интересным.

Виртуальные экскурсии

Посетить выставку или музей можно не выходя из дома. Многие мультимедийные экспозиции доступны дистанционно, а гид проведет виртуальную экскурсию.

Тематическая вечеринка

Приятно без повода собрать друзей и поиграть в настольные игры или просто поболтать. Организуйте встречу с определенной тематикой, костюмами и соответствующими декорациями.

Изучение нового ремесла

Здесь полет фантазии зависит только от вас. Вы когда-нибудь пробовали выжигание по дереву, киригами, вышивку, изготовление свечей или создание витражей?

Домашний квест для семьи и друзей

Проведите квест в близком кругу с загадками и заданиями. Тема может быть любой – от пиратских сокровищ и любимых треков 00-х до научной лаборатории.

Кулинарные эксперименты

Время приготовить для себя что-то особенное: это могут быть десерты с сезонными фруктам, выпечка по семейному рецепту или бенто-торт. К сладкому отлично подойдет кофейная горчинка. Вдохновение можно найти в наших наборах с разными вкусами.

За кофе!

Фильтры	Дрип-пакеты		Эспрессо		Капсулы				
Ссылка на сайт		Ссылка на группу ВКонтакте		Ссылка на канал в Телеграм					
Вы получили это письмо, потому что любите вкусный кофе и подписались на рассылку Флоу на сайте flowcoffee.ru.									
Если больше не хотите получать писем, нажмите сюда.									

Письмо №2. Джаст Кофе

Тема: Варим кофе в турке правильно	Тема: Кофе в турке: пошаговая инструкция	<i>Тема:</i> Инструкция для кофе в турке
Прехедер: И наслаждаемся вкусом	Прехедер: Здесь про помол, зерна и правила приготовления	Прехедер: С которой у вас все легко получится

Готовим кофе в турке легко

5 шагов, чтобы приготовить ароматный кофе в турке

Простые правила, как сварить кофе в турке

Правильно сваренный кофе в турке получается плотным, очень крепким и бодрит по утрам. Это происходит из-за долгого контакта кофе с горячей водой и большого количества мельчайших частиц. Рассказываем, как его приготовить.

Помните несколько важных правил:

- ✓ Помол для турки должен быть самый мелкий, по ощущениям он может напоминать пыль или пудру.
- ✓ Не доводите до кипения, иначе вы разрушите всю магию весь вкус и аромат кофе.
- ✓ Если вы хотите разнообразить вкус, можно добавить специи. Подойдут: корица, кардамон, ваниль, черный перец или анис.

Инструкция, как сварить кофе

- Шаг 1. Возьмите молотый кофе, засыпьте его в турку. Соотношение кофе и воды в турке должно быть 1:10. Если объем турки составляет 200 мл, то мы рекомендуем взять 15 г кофе и 150 мл воды.
- Шаг 2. Залейте в турку питьевую воду комнатной температуры и все перемешайте.
- Шаг 3. Поставьте турку на средний огонь. Время приготовления обычно занимает 2-4 минуты.
- Шаг 4. Как только температура воды приблизится к закипанию и начинает подниматься пенка крема, необходимо снять турку с плиты и перелить кофе в чашку.
- Шаг 5. Дождитесь, когда кофе осядет и чуть остынет до приемлемой температуры.

Наслаждайтесь!

Собрали для вас подборку кофе для турки. Мы советуем брать обжаренный под эспрессо. Но помните, что выбор кофе — это дело вкуса. Не бойтесь экспериментировать!

Кофе для турки

Кофе	<u>Чай</u>	Аксессуары	Посуда	<u>Кофемашины</u>	<u>Кофемолки</u>		
	Интерне	Ссылка на ВК					
	8 (800) 20	Ссылка на ТГ					
		Ссылка на Ютуб					
Вы получили это письмо, потому что подписались на рассылку на сайте justcoffee.ru.							
Если больше не хотите получать писем, нажмите сюда.							