

Автор: Ирина Юдина

Письмо 1

Тема: 5 способов побороть осеннюю хандру

Прехедер: Делимся секретами датского счастья

Раскрываем секреты счастья датчан

Тема: Чем заняться промозглыми днями

Прехедер: Забирайте чек-лист этой осени

Тема: Как провести эту осень в хорошем настроении

Прехедер: Вдохновляемся идеями

Какие занятия помогут увидеть осень с лучшей стороны
Как «хюгге» поможет скрасить эту осень
Как не грустить этой осенью

Привет! Это Аня, маркетолог ФЛОУ. Сегодня я расскажу, как оставаться в хорошем настроении дождливой осенью.

За опытом обратимся к датчанам, не зря они считаются одними из самых счастливых людей в мире. Они придерживаются философии «хюгге», главный принцип которой — находить радость даже в повседневных делах. Собрала пять вдохновляющих скандинавских идей, которые помогут скрасить эту осень.

Испечь пирог

Готовьте без спешки, чтобы получить удовольствие от самого процесса. Создать атмосферу поможет любимая музыка, красивая посуда и аромат пряностей. А как приятно насладиться первым кусочком с чашечкой горячего чая или [кофе](#).

Обновить интерьер

- Расставьте цветные акценты. Это могут быть подушки на диван, плед, шторы.

Выбирайте теплые материалы: шерсть, лен, флис, бархат. Популярны сезонные оттенки: желтый, горчиный, терракотовый, красный и коричневый.

- Используйте натуральный декор. Соберите осенний букет из сухоцветов, веточек и листьев.
- Добавьте больше света. Можно украсить окно гирляндой, поставить свечи на тумбу или оформить зеркало светодиодной лентой.

Измерить лужи

Выбирайтесь на прогулку, чтобы послушать шуршание листвы под ногами, ощутить свежий ветерок и потоптаться по лужам. Надевайте яркие резиновые сапоги и включайте любимый плейлист. Можно снимать на смартфон или камеру осенние пейзажи.

Устроить домашнюю вечеринку

Позовите друзей и близких, ведь с приятной компанией хандра не страшна. Веселья добавят настольные игры: «Крокодил», «Имаджинариум» и Alias. А чтобы не стоять у плиты — закажите готовую еду.

Начать что-то новое

Запишитесь на занятия, о которых давно мечтали. Танго, скетчинг или йога — новое дело подарит вдохновение и не даст заскучать.

Настроиться на свершения поможет чашечка кофе. Выбирайте, какие оттенки вкуса дополняют вашу осень.

 Дрип - кофе Кофе в дрип-пакетах Буле Хора В аромате – персик, бабл гам, цитрусы. Во вкусе – персик, бабл гам, мандарин, аромат вкус плотность горечь кислотность Вшт. 540 руб	 Дрип пакеты Кофе в дрип-пакетах Эфиопия Бале Маунтин В аромате - тропические фрукты, лимонные леденцы, ликер Куантро, аромат вкус плотность горечь кислотность Вшт. 480 руб
Купить	Купить

--	--

Фильтры	Дрип-пакеты	Эспрессо	Капсулы
Ссылка на сайт	Ссылка на группу ВКонтакте	Ссылка на канал в Телеграме	
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 здесь .			

Письмо 2

Тема: Как сварить вкусный кофе в турке

Прехедер: Пошаговая инструкция

Тема: Гид по завариванию кофе в турке

Прехедер: 3 минуты и ароматный напиток готов

Тема: Варим кофе в турке без ошибок

Прехедер: Что учесть, чтобы не убежал

Как приготовить идеальный напиток
Делимся рецептом приготовления от
специалиста
Вкусный кофе в турке за 6 шагов

Привет! Я Роман Сорокин, бариста Джаст Кофе. Сегодня расскажу, как приготовить кофе в турке и полностью раскрыть его вкус и аромат.

Шаг 1. Насыпьте молотый кофе в турку.

Соотношение кофе и воды — 1 к 10. Это значит, что на 150 мл воды понадобится 15 г кофе.

Понадобится самый мелкий помол. По виду такой кофе похож на пыль или пудру.

Через 10-15 минут после помола кофе теряет часть аромата, поэтому заваривать его нужно сразу.

Шаг 2. Залейте воду комнатной температуры и размешайте.

Используйте фильтрованную или бутилированную воду. Ее жесткость близка к оптимальной, а минерализацию можно посмотреть на этикетке. Подходящий уровень: от 75 до 175 мг/л.

Если заваривать кофе на воде из-под крана, можно испортить вкус. Слишком жесткая вода сделает напиток кислым, а высокая минерализация усилит горечь.

Шаг 3. Поставьте турку на средний огонь.

Чтобы приготовить кофе, нужно примерно 3 минуты.

Шаг 4. Снимите с плиты, как только появятся первые пузырьки по краям турки и начнет подниматься пенка.

Не доводите кофе до кипения. Это исказит аромат, а сам напиток станет горьким и вязущим.

Шаг 5. Перелейте кофе в чашку.

Ее можно предварительно ополоснуть кипятком. Это поможет ярче раскрыть вкус.

Подождите 2-3 минуты, чтобы гуща осела на дно.

Шаг 6. Наслаждайтесь.
В кофе по-турецки можно добавить пряности: корицу, кардамон, имбирь, ваниль.

Лучше всего для турки подойдет кофе, обжаренный под эспрессо. Выбирайте светлую или среднюю обжарку, темная может горчить.

	
эспрессо Paganini Blend ★★★★★ 237 отзывов кислотность ●○○○○○ плотность ●●●●○○ В аромате жареный фундук, миндаль и темный шоколад. Во вкусе слива, горький шоколад, грецкий орех.	эспрессо Эфиопия Гуджи Оромия ★★★★★ 30 отзывов кислотность ●●●○○○ плотность ●●●○○○ В аромате Сливовое варенье, сухофрукты, молочный шоколад
Добавить в корзину	Добавить в корзину

Кофе	Чай	Аксессуары	Посуда	Кофемашины	Кофемолк и
Интернет-магазин				Ссылка на ВК	

8 (800) 200 14 70	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.	