

# Письмо №1. Чем заняться в дождливый день?

<b>Тема:</b> Делаем дождливые дни веселее	<b>Тема:</b> Разнообразить осень — легко	<b>Тема:</b> 4 идеи, чем заняться осенью
<b>Прехедер:</b> 4 идеи, как взбодриться	<b>Прехедер:</b> 4 простые идеи досуга	<b>Прехедер:</b> Заботимся о себе и пьем кофе

Простые идеи, которые скрасят дождливый день: смотрим «Твин Пикс» и готовим осенние напитки

Готовим осенний напиток, смотрим кино и медитируем — план для уютного дождливого дня

Расскажем, как с помощью кофе сделать пасмурный день ярче

После дождя всегда появляется радуга. А пока мы ждем, предлагаем вам четыре простых, но приятных дела с любовью к себе и к кофе.

## Осенние напитки: пряные, ореховые, согревающие

Три идеи осенних напитков:

- **Dirty chai latte.** Готовится на основе чая масала и эспрессо.
- **Пряный тыквенный латте.** Понадобится эспрессо, тыквенное пюре, молоко, кленовый сироп и пряности.
- **Ореховый флэт-уайт.** Готовим два эспрессо, подогреваем ореховое

## Домашний киномарафон

Включайте кино любимого жанра, заваривайте кофе и усаживайтесь поудобнее.

Мы советуем посмотреть мистический и сериал-головоломку «Твин Пикс». Один из режиссеров сериала Дэвид Линч — известный любитель кофе. Он ни раз признавался, что напиток помогает ему в творчестве.

К «Твин Пикс» отлично подойдет фильтр-кофе с культовым вишневым пирогом. Такой десерт — идеальная пара

<p>молоко, смешиваем всё с парой капель орехового сиропа.</p> <p>Рекомендуем делать молочные напитки на классическом эспрессо <b>Бразилия Акланда</b>. Это кофе без лишней кислинки, со сбалансированным орехово-шоколадным вкусом.</p> <p><a href="#">Купить</a></p>	<p>для <b>Кении Рунгето</b>. Пирог подчеркнет ягодно-пряный аромат кофе и усилит нотку шиповника во вкусе.</p> <p><a href="#">Купить</a></p>
<p><b>Забота о себе и чашка кофе</b></p> <p>Если чувствуете, что вам хочется заземлиться, обратитесь к расслабляющим практикам. Немного йоги, медитации и дыхательных упражнений помогут почувствовать себя спокойнее. Откройте окно и послушайте стук дождя по крыше — белый шум помогает сосредоточиться на том, что важно.</p> <p>Выбирайте <b>Бразилию Декаф</b> для спокойных дней, когда хочется вкуса кофе без энергетического эффекта кофеина. Можно пить даже на ночь.</p> <p><a href="#">Купить</a></p>	<p><b>Прогулка для самых смелых</b></p> <p>Достаньте резиновые сапоги, наденьте плащ и отправляйтесь на прогулку в ближайший парк или лес. Захватите с собой термокружку с любимым кофе, который можно пить долго.</p> <p>Мы советуем легкий фильтр <b>Уганда Буламбуле</b> со вкусом фруктов и ароматом леденцов. А чтобы сделать прогулку приятнее — порадуйте себя выпечкой из любимой пекарни. Подойдет, например, круассан с плотным шоколадным кремом, который подчеркнет кислинку кофе.</p> <p><a href="#">Купить</a></p>

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

## Письмо №2. Как варить кофе в турке?

<b>Тема:</b> Как научиться готовить кофе в турке	<b>Тема:</b> Простые правила варки кофе в турке	<b>Тема:</b> Утренний кофе за 3 минуты
<b>Преходер:</b> Не хуже, чем на чемпионатах бариста	<b>Преходер:</b> Для начинающих	<b>Преходер:</b> С туркой — легко

Плотный и ароматный кофе за 3 минуты: учимся приготовлению в турке

Не любите кофе в турке? Возможно, вы варили его неправильно

Быстро, стабильно, экономно: кофе в турке

Турка или джезва — древнейшее приспособление для приготовления кофе. Кофе в турке получается плотный и крепкий, а готовить его легко на любой плите, кроме индукционной.

Мы рекомендуем этот метод тем, кто хочет быстро готовить вкусный кофе, но не планирует использовать кофемашину и покупать дополнительные аксессуары для альтернативного заваривания.

1. **Турка.** Советуем турку из меди с внутренним оловянным покрытием. Медь — материал с высокой теплопроводностью, который позволяет кофе равномерно нагреваться.
2. **Кофе.** Кофе для турки должен быть тонкого помола — мельче, чем для эспрессо. Дозировка кофе зависит от объема турки — вода должна доходить до уровня сужения горлышка. Золотой стандарт соотношения кофе и воды 1:10. Соотношение 1:8 сделает напиток крепче и плотнее, а 1:12 — наоборот.
3. **Вода.** Можно использовать холодную воду, но если вы хотите быстрее сварить кофе в турке, советуем предварительно нагреть воду примерно до 60 градусов.
4. **Приготовление.** Засыпаем кофе и аккуратно перемешиваем. Ставим турку на маленький огонь и следим за пенкой. Когда плотная кофейная пена

сильно потемнеет по краям, оставив светлое пятно в центре — кофе почти готов. Дождитесь, пока светлое пятно начнет исчезать, и разливайте кофе по чашкам вместе с кофейной шапкой.

Общее время приготовления должно занять не больше 2-4 минут. Не доводите кофе до кипения. Подождите пару минут до дегустации, пока осядут наиболее крупные частички кофе.

Чтобы кофе в турке получился вкусным, стоит молоть его перед приготовлением. Если вы хотите упростить процесс, закажите свежий кофе на нашем сайте. При заказе выбирайте помол для турки — а все остальное мы сделаем за вас.

Любите кофе с ароматом табака и горького шоколада? Вам подойдет [Шоколадный Миндаль](#). А для любителей сбалансированного кофе для турки мы предлагаем [Гватемалу](#) с карамельным послевкусием.

[Заказать](#)

<a href="#">Кофе</a>	<a href="#">Чай</a>	<a href="#">Аксессуары</a>	<a href="#">Посуда</a>	<a href="#">Кофемашины</a>	<a href="#">Кофемолки</a>
<b>Интернет-магазин</b> <b>8 (800) 200 14 70</b>					<a href="#">Ссылка на ВК</a>
					<a href="#">Ссылка на ТГ</a>
					<a href="#">Ссылка на Ютуб</a>
Вы получили это письмо, потому что подписались на рассылку на сайте <a href="http://justcoffee.ru">justcoffee.ru</a> .					Если больше не хотите получать писем, нажмите сюда.