

Письмо №1. Чем заняться в дождливый день?

Тема: Делаем дождливые дни веселее	Тема: Разнообразить осень — легко	Тема: 4 идеи, чем заняться осенью
Прехедер: 4 идеи, как взбодриться	Прехедер: 4 простые идеи досуга	Прехедер: 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: <ul style="list-style-type: none">● 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 Бразилия Акланда. Это кофе без лишней кислинки, со сбалансированным орехово-шоколадным вкусом.</p> <p>Купить</p>	<p>для Кении Рунгето. Пирог подчеркнет ягодно-пряный аромат кофе и усилит нотку шиповника во вкусе.</p> <p>Купить</p>
<p>Забота о себе и чашка кофе</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 Бразилию Декаф для спокойных дней, когда хочется вкуса кофе без энергетического эффекта кофеина. Можно пить даже на ночь.</p> <p>Купить</p>	<p>Прогулка для самых смелых</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 Уганда Буламбуле со вкусом фруктов и ароматом леденцов. А чтобы сделать прогулку приятнее — порауйте себя выпечкой из любимой пекарни. Подойдет, например, круассан с плотным шоколадным кремом, который подчеркнет кислинку кофе.</p> <p>Купить</p>

Фильтры	Дрип-пакеты	Эспрессо	Капсулы
Ссылка на сайт	Ссылка на группу ВКонтakte	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 здесь .			

Письмо №2. Как варить кофе в турке?

Тема: Как научиться готовить кофе в турке	Тема: Простые правила варки кофе в турке	Тема: Утренний кофе за 3 минуты
Прехедер: Не хуже, чем на чемпионатах бариста	Прехедер: Для начинающих	Прехедер: 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](#)

Кофе	Чай	Аксессуары	Посуда	Кофемашины	Кофемолки
Интернет-магазин 8 (800) 200 14 70				Ссылка на ВК	
				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.					