



# انواع قهوه سرد و Cold brew

قهوه سرد هم به روش‌های متفاوتی تهیه می‌شود و از نامش پیداست که سرد سرو می‌شود. برخی نوشیدنی‌های قهوه از طریق غوطه‌وری یا خیساندن طولانی‌مدت قهوه تهیه می‌شود که نیاز به فیلتر و تفاله‌گیری دارد.

## قهوه دم سرد

قهوه دم سرد، مخلوطی ساده از آب و قهوه آسیاب شده است که قبل از فیلتر شدن در دمای اتاق قرار می‌گیرد. برای خیساندن قهوه از آب گرم استفاده نمی‌شود. در عوض، از آب سرد و مدت زمان طولانی‌تر برای تولید نوشیدنی قهوه سرد استفاده می‌شود.

## آیس کافی

کمی متفاوت از قهوه دم سرد است. اسپرسو به روش معمول تهیه و با یخ سرو می‌شود. کان هیلو نسخه‌ای از قهوه سرد است که با ریختن ۵۰ میلی لیتر اسپرسو روی یخ سرو می‌شود. برخی آن را با شکر مصرف می‌کنند. \* برخی از انواع قهوه را می‌توان با یخ و سرد سرو کرد. مثلاً:

## آیس لاتِه

همان لاتِه است، با یخ سرو می‌شود. مقدار یخ معمولاً نصف لیوان است.

## قهوه فیلتری یا دمی

روشی برای دم کردن که در آن قهوه آسیاب شده در یک فیلتر کاغذی قرار می‌گیرد و آب داغ روی آن ریخته می‌شود تا به آرامی و بدون فشار از میان ذرات قهوه عبور و داخل ظرف زیرین آن چکه کند. دستگاه‌های کمکس و وی ۶۰ برای این روش دم کردن قهوه استفاده می‌شود. نکته: برای دم کردن قهوه هرگز آب جوش روی قهوه نریزید. از آب داغ نزدیک به جوش (حدود ۹۲ تا ۹۵ درجه) استفاده کنید.

## قهوه فرنچ پرس

قهوه‌ای که داخل فرنچ پرس (یک دستگاه فرانسوی مخصوص دم کردن قهوه) تهیه می‌شود. این ظرف حاوی یک پیستون و فیلتر متحرک است که برای فشردن

قهوه و تفاله‌گیری استفاده می‌شود. یک تا دو قاشق قهوه، متناسب با مقدار آب و ظرفیت دستگاه، داخل دستگاه بریزید. مقدار مناسبی آب نزدیک به جوش روی قهوه بریزید و در لیوان را ببندید. بعد از ۴-۵ دقیقه، فیلتر را آهسته به سمت پایین فشار دهید. قهوه فرانسه شما آماده است.

## قهوه ترک

یک تا یک و نیم قاشق قهوه‌خوری سر پر قهوه، در صورت تمایل و به مقدار دلخواه شکر و یک فنجان آب داخل جزوه (قهوه جوش) ریخته روی حرارت ملایم قرار دهید. وقتی کف قهوه بالا آمد، قهوه ترک شما حاضر است.

## قهوه در ایران

قهوه خیلی زودتر از جای در ایران شناخته و محبوب شد. برخی معتقدند قهوه برای اولین بار در خاورمیانه کشف و بعد به سایر نقاط دنیا منتقل شد. دانه قهوه در قرن ۱۵ در یمن شناخته و کشت و سپس وارد کشورهای دیگر منطقه از جمله ایران، ترکیه، عربستان و لبنان شد. ایرانیان قهوه را در زمان صفویه شناختند و خیلی زود پرطرفدار شد. یکی از مناصب مهم دربار شاه‌عباس، مربوط به مسئول مراسم ویژه قهوه خوردن بود. در آن زمان قهوه‌خانه‌هایی هم در سطح شهرها شکل گرفت. قهوه‌خانه مکان مهمی بود؛ جایی که در آن مردم اطلاعات و خبرهایشان را رد و بدل می‌کردند. قهوه از نوشیدنی‌های اصلی خیلی از مراسم هم به حساب می‌آمد. هنوز هم در برخی نقاط کشور مثل خوزستان، نوشیدنی قهوه، آداب و رسوم خاص خودش را دارد. همچنین در تعدادی از شهرها، هنوز به عنوان یکی از نوشیدنی‌های اصلی در برخی مراسم سرو می‌شود.



## این تلخ جذاب در کدام کشورها شیرین است

مختلف این کشور دارد. اگر می‌خواهید طعم باورنکردنی و منحصر به فرد یک فنجان ماکیاتوی مخصوص را بچشید، چاره‌ای جز سفر به استرالیا ندارید.

پرتغال و تهیه قهوه به سبک سنتی پرتغالی‌ها قهوه نوشیدن را نوعی خوش‌گذرانی می‌دانند. می‌توان گفت بهترین اسپرسوهای دنیا در پرتغال سرو می‌شود. پرتغالی‌ها اسپرسو دوست دارند و آن را با شیوه‌های جذاب قدیمی و با استفاده از روش‌های بو دادن سنتی برای رسیدن به طعم عالی دم می‌کنند. برخلاف بسیاری از کشورهای دیگر، پرتغال سر و صدای زیادی در مورد الگوهای فوم و کافی‌شاپ‌های فانتزی به راه نینداخته است در عوض، آنها معتقدند که اجازه می‌دهند طعم اسپرسوی برشته شده آهسته آهسته گویای همه چیز باشد.

بسیاری از دوستداران قهوه بر این باورند که اسپرسو در پرتغال حتی خوشمزه‌تر از قهوه ایتالیایی است و این تصور را ایجاد می‌کند که پرتغال یکی از کشورهای برتر در زمینه فرهنگ قهوه است.

## قهوه فرانسوی

قهوه با شیر در کنار یک کیک کروسان، معروف‌ترین صبحانه فرانسوی است. فرانسوی‌ها نوشیدنی‌های بر پایه قهوه متعددی دارند، از جمله «Noisette» - یک اسپرسو با چند قطره شیر. کافه‌های فرانسوی به حدی زیبا هستند که تجربه خوشایندی به دوستداران قهوه می‌دهد؛ حسی جدید و دوست‌داشتنی.

سال‌هاست که در بسیاری از کشورها به قهوه «Cafe au lait» «قهوه فرانسوی» می‌گویند که طرفداران خاص خود را دارد. قهوه فرانسه شهرت جهانی دارد، اما فرانسه تولیدکننده قهوه نیست. در واقع نحوه دم کردن قهوه در این کشور، معروف است.

## قهوه در ایتالیا

فرهنگ قهوه در ایتالیا بسیار

شبهه به فرهنگ پرتغال است. تفاوت اصلی این است که از شما انتظار نمی‌رود هنگام نوشیدن قهوه خود بنشینید.

در عوض، مردم ایتالیا در حین چت کردن با دوستان و همکارانشان در اطراف یک کافه می‌ایستند و اسپرسوی خود را می‌نوشند. بخش هیجان‌انگیز فرهنگ قهوه در ایتالیا ارتباط آن با انسانیت و سخاوت است.

یک روش معمول در این کشور به نام «Caffe Sospeso» وجود دارد که می‌توانید دو اسپرسو سفارش دهید اما فقط یک اسپرسو بنوشید. اسپرسوی دیگر برای کسی است که پول برای قهوه خریدن ندارد. قهوه دوم به نوعی سخاوت مشتری اول است برای یک مشتری دیگر. ایتالیایی‌ها به نوشیدن دائمی قهوه معروفند.

## آیین قهوه خوردن در ترکیه

ترکیه رویکرد منحصر به فردی به قهوه دارد. در حالی که سایر کشورها این نوشیدنی را به عنوان یک بیان هنری از طعم می‌دانند، ترکیه تاریخ و علم درست کردن قهوه را به همگان نشان می‌دهد. نام قهوه ترک در دنیا شهرت جهانی دارد، اما این به خاطر نحوه دم کردن قهوه است. امکان کشت قهوه در ترکیه وجود ندارد.

این نوشیدنی در سراسر کشور بسیار جدی گرفته می‌شود. قهوه ترک اغلب در فنجان‌های رنگارنگ و پر رنگ و لعاب سرو می‌شود تا به شما کمک کند احساس کنید در یک تجربه خارجی عجیب و غریب غوطه‌ور شده‌اید.

## مراحل درست کردن یک قهوه ترک

دانه‌های آسیاب شده قهوه را



با آب جوش مخلوط می‌کنیم. به قهوه اجازه می‌دهیم تا کامل دم کشیده و کف کند. قهوه را داخل فنجان ریخته و کف قهوه دم شده را با قاشق کوچک روی فنجان قرار می‌دهیم. در حین نوشیدن، قرار است نوشیدنی خود را مرتباً هم بزیند تا مطمئن شوید که بهترین طعم را می‌چشید.

## قهوه سرد یونانی

یونانی‌ها عاشق قهوه هستند. در یونان، قهوه یک مراسم صبحگاهی استاندارد دارد. آنها در طول روز قهوه زیادی می‌نوشند. «قهوه و سیگار» تا سال‌های اخیر برای بسیاری از یونانی‌ها یک رسم بود. اگرچه امروزه سیگار کشیدن رواج کمتری دارد، اما رسم متداول امروزی «قهوه و کولوری یا پای پنیر» است که جایگاه صبحانه را دارد.

یونانی‌ها بیشتر عاشق سه نوع قهوه هستند.

قهوه یونانی (که تا حدودی به عنوان قهوه ترک شناخته می‌شود) قهوه سرد (همچنین به عنوان فرایه شناخته می‌شود) فرایه گونه‌ای قهوه سرد کف‌دارو کمی شیرین است. کاپوچینو یا اسپرسو (بسته به فصل گرم یا سرد)

## قهوه در امریکا

خواه کافه‌های آرام در پورتلند یا مکان‌های پر جنب‌وجوش در شهر نیویورک یا کافی شاپی در سیاتل، همه جا قهوه دیده می‌شود. هر روز صبح کارمندان قهوه به دست زیادی را در امریکا می‌بینید که سر کارشان می‌روند. به همین دلیل در سفرتان مطمئناً بسته به جایی که بازدید می‌کنید، مجموعه وسیعی از انواع قهوه را در منوی کافه‌ها خواهید دید.

