

Ի՞նչ է կապսուլային Էսպրեսոն



Էսպրեսո սուրճը համարվում է «Արքա» սուրճերի տեսակների մեջ: Նրա համի հիմքն է հանդիսանում թթվայնության և դառնության հաճելի համադրությունը, որը տալիս է թարմության և ամբողջական համի զգացում: Էսպրեսոն սրճի պատրաստման ավանդական ձև է: Ինչ որ տեղ այն նման է սրճի պատրաստման արաբական ձևին, որ նաև անվանում են «սուրճ թուրքական ձևով»: Այն մատուցվում է փոքր բաժակներով, առանձնանում է քաղցրությամբ և թանձր սերով: Բայց եթե արևելյան սուրճը խմում են երկար, ապա Էսպրեսոն ընդունված է խմել մեկ շնչով. թերևս, այն պատճառով, որ մնալով Էսպրեսոն թթվություն է ձեռք բերում: Իսկ որպեսզի այդ պրոցեսը դանդաղեցվի, այն առաջին հերթին մատուցում են հաստ պատերով բաժակում՝ լցված 2/3-ի չափով: Կատարյալ Էսպրեսոն ունի միասնական, հարթ և խիտ ոսկեգույն փրփուր: Փրփուրի հաստությունը պետք է լինի 2 մմ.: Էսպրեսոն մատուցում են պատրաստելուց մեկ ու կես րոպե հետո: Կարող եք նաև խմելուց առաջ խառնել փրփուրը սուրճի հետ, քանի-որ ամբողջ համը կենտրոնացված է նրա մեջ: