**3 rzeczy, które musisz wiedzieć, kiedy kupujesz tureckie tygielki do kawy**

**Jedną z alternatywnych metod parzenia kawy jest przygotowanie kawy po turecku. Alternatywnych, ale możliwych do przygotowania w domu każdego z nas. Wystarczy, że mamy rondelek albo tureckie tygielki do kawy. Co warto o nich wiedzieć?**

**1: historia tureckich tygielków do kawy**

Pierwsze *tygielki* pojawiły się wraz z upowszechnieniem parzenia kawy, a ono nastąpiło wtedy, kiedy powstały pierwsze kawiarnie na świecie. Było to najprawdopodobniej w XVI wieku w Kairze.

**2: jak używać tygielków**

[Tureckie tygielki do kawy](https://ottomania.pl/produkt/miedziany-tygielek-do-parzenia-kawy-po-turecku-7-cm/) pozwalają nam zaparzyć ją w naturalny sposób. Wsypujemy do nich kawę i wodę, po czym umieszczamy nad płomieniem kuchenki (ale nie indukcyjnej, do niej tygielki się nie nadają). Czekamy, aż kawa się spieni i lekko uniesie, wtedy nasz napój jest gotowy. Tradycyjnie tygielki podgrzewane są w gorącym piasku, w domowych warunkach natomiast ciężko byłoby to osiągnąć.

**3: gdzie kupić tureckie tygielki do kawy**

Naturalnie w sklepie z akcesoriami związanymi z Turcją i tamtejszą kulturą, czyli w Ottomanii. Bardzo ważną wiadomością jest to, że naczynia te wykonywane są ręcznie w Turcji. Oznacza to, że dostajemy oryginalny, najprawdziwsze **tygielki do kawy**, i to bez wychodzenia z domu.