

Griekse koffie / Geek Coffee



Wat heb je nodig?

Een Briki, een Grieks koffiepote

Sketos, pure Griekse koffie

1 kopje water
2 theelepels Griekse koffie

Glycos, zoet

1 kopje water
3 theelepels suiker
2 theelepels Griekse koffie

Metrios, halfzoet

1 kopje water
2 theelepels suiker
3 theelepels Griekse koffie

In Griekenland wordt de koffie zoet, halfzoet of puur gedronken.

Zo zet je Griekse koffie

Doe de suiker en de Griekse koffie in de briki.
Meet het water af met een klein koffiekopje en voeg het aan het koffiemengsel toe.
Roer het even door zet de briki op laag vuur, wacht tot er schuim de koffie verschijnt.
Neem de briki snel van het vuur zodra de koffie omhoog begint te komen.

Let goed op! De koffie mag niet koken!

Schenk de koffie in kleine (espresso) koffiekopjes.

Griekse koffie / Geek Coffee



What do you need?

A Briki, a small Greek coffee pot

Sketos, pure Greek coffee

1 cup of water
2 teaspoons of Greek coffee

Glycos, sweet

1 cup of water
3 teaspoons of sugar
2 teaspoons of Greek coffee

Metrios, semi-sweet

1 cup of water
2 teaspoons of sugar
3 teaspoons of Greek coffee

In Greece the coffee is drunk sweet, semi-sweet or pure.

How to make Greek coffee

Put the sugar and the Greek coffee into the briki.
Measure the water with a small coffee cup and add it to the coffee mixture.
Stir it briefly and put the briki on low heat, wait until foam appears on the coffee.
Remove the briki from the heat as soon as the coffee starts to rise.

Pay attention! The coffee must not boil!

Pour the coffee into small (espresso) coffee cups.