

Джемма Уайт

Гадание на кофейной гуще



ЛитРес: Самиздат
Москва

УДК 141.339
ББК 86.4
У12

Уайт Д.

Гадание на кофейной гуще / Уайт Д. — Москва: ЛитРес:
Самиздат, 2021. — 128 с.

ISBN 978-5-532-93904-2

Гадание на кофейной гуще вот уже несколько веков к ряду вызывает к себе огромный интерес у людей. Многие мечтают обучиться этой ворожке с различными целями. Эта книга будет полезна для тех, кто желает обучиться гаданию на кофейной гуще самостоятельно, она помогает ознакомиться с искусством предсказания на кофейной гуще и сделать первые шаги как ворожея-кофейница. Осведомиться о некоторых символах и их сочетаниях. Из книги читатель может известиться о некоторых тонкостях в процессе гадания на кофейной гуще, полученных автором книги в ходе его практической деятельности. Это первая книга автора из серии «Гадание на кофейной гуще».

ISBN 978-5-532-93904-2

© Уайт Д., текст, 2021
© Omiko Trading LTD., оформление, 2021

Содержание

Немного истории	6
Есть в Книге Царей история о жареных зернах, предложенных Давиду	7
Вариации приготовления кофе для гадания	9
Кофе по-варшавски	9
Кофе по-чешски	9
Кофе по-турецки	9
Кофе Рояль	10
Оригинальные рецепты приготовления кофе для удовольствия	11
Черный кофе	11
Кофе с жженым сахаром	11
Кофе по-ирландски	11
Кофе ячменный	12
Кофе по-арабски	12
Кофе по-сицилийски	12
Кофе Натали	12
Эссенция из кофе	13
Подготовка и инструменты для гадания на кофейной гуще	14
Кофейные чашки	16
Сколько нужно брать воды и кофе на одну кофейную чашку?	17
Методы гадания. Старинный или современный	18
Современный метод гадания	19

Есть два способа, как поставить чашку	23
Первый способ	23
Второй способ	23
Зоны на чашечке	25
Временной промежуток	27
Какие зоны находятся внутри чашки?	27
Как открыть дно чашечки?	30
Как правильно смотреть кофейную чашку	31
Старинный метод гадания	32
Практические примеры гадания на кофейной гуще	33
Дитя	33
Ситуация в коллективе	35
Выбор партнера	40
Список используемой литературы	128

Черный, как дьявол, горячий, как ад, чистый, как ангел, и нежный, как любовь...

Тalleyrand

Немного истории

Далеко не все сведения, которые известны об истории кофе, на самом деле верные, имеющие доказательства. Что касается его происхождения, то сложено множество красивых легенд на эту тему.

Есть в Книге Царей история о жареных зернах, предложенных Давиду

Существует легенда о том, будто архангел Гавриил пробудил пророка Мухаммеда чашечкой кофе ото сна. От напитка был столь сильный эффект, что Мухаммед, проснулся и смог победить одним ударом 40 человек.

В арабском языке слово *qahwah* – настой. Однако, турки видоизменили его, называя *qahve*, вскоре оно трансформировалось в *caffè*, *café*, *coffee* уже в европейской вариации.

Дошла до наших дней и притча о происхождении кофе из провинции Кэфа, это мало изученная и труднодоступная область на юго-западе Эфиопии.

Двести лет Йемен был единственной страной, которая поставляла кофе на мировой рынок, а его самый известный сорт мокко до сих пор служит торговой маркой для лучших сортов.

Из Йемена кофе начал транспортироваться по всем континентам земного шара, приобретая себе всё новых и новых поклонников.

Благодаря тому, что Йемен лежал на важных торговых путях, ведущих из Восточной Африки и Юго-Восточной Азии в страны Ближнего Востока и Европу, из него веером расходились древние торговые пути в Иран, Ирак, Сирию, Турцию, Ливан, Египет и другие страны.

Караваны из верблюдов доставляли мускатный орех, гвоздику, перец, корицу, и другие восточные товары. Караванными путями тоже привозили кофе.

На кричащие восточные базары в караван-сараи верблюды доставляли тяжелые кули кофе. А купцы-бедуины учили искусству приготовления кофе. Они прививали вкус и любовь к напитку, находившему все новых и новых почитателей.

В толчее базарных площадей, в рябой толпе на узких улочках восточных поселений и городов – везде можно было видеть человека, который отбивал барабанную дробь на **махмас аль кава** (спе-

циальные сковородки для обжаривания кофе). и зазывавшего на чашку кофе в кофейню.

Далее кофе начал своё победное шествие по Европе и миру в целом.

Вариации приготовления кофе для гадания

Кофе по-варшавски

Варят обычный кофе, но с меньшим количеством воды. Процеживают его, добавляют сахар и топленое молоко. Смесь нагревают до кипения. При подаче в чашки (или стаканы) можно положить пенку, снятую с топленого молока.

Кофе по-чешски

Готовят напиток из смеси сваренного черного кофе и молока (в соотношении два к одному).

Кофе по-турецки

Этот вид кофе, в зависимости от количества сахара, употребляемого при его приготовлении, бывает горьким, сладким, очень сладким, более жидким или более густым.

Обычно на 1 чашку напитка кладут 1 полную чайную ложку кофе мелкого помола и сахар по вкусу.

Кофе по-турецки готовится двумя способами.

1) В кофейник с кипящей водой засыпают кофе и сахар и доводят до кипения. Закипевший кофе снимают с огня, потом опять ставят на огонь и снова доводят до кипения (в общей сложности это повторяется 3 раза).

2) Кофе, смешанный с сахаром в кофейничке, заливают холодной водой и выдерживают несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейничек ставят на слабый огонь – так кофе закипит медленнее и на нем образуется больше пены. Доведя до кипения, его снимают с огня, сразу ставят обратно и снова доводят до кипения. Если желательно, чтобы кофе был без пены, после снятия с огня его слегка взбрызгивают холодной водой. Готовый кофе подают на небольшом блюде, на которое ставят кофейни-

чек, кофейные чашки на маленьких блюдечках и стаканы с холодной водой.

Кофе Рояль

Кусок сахара-рафинада, 1 чашка кипящего черного кофе, коньяк.

Кусок сахара-рафинада положить на маленькую ложку и держать ее над чашкой кипящего черного кофе. Сахар залить небольшим количеством коньяка или рома и подождать, пока он согреется от пара, идущего от кофе. Затем пропитанный алкоголем рафинад зажечь в ложке, чтобы пылающий сахар капал в чашку. Этот кофе не оказывает опьяняющего действия.