

希腊咖啡与占卜

希腊咖啡希腊的咖啡分为三种：espresso 是一种浓咖啡，cappuccino 是加奶的热咖啡，fredo 是加奶的冰咖啡。

希腊咖啡口味主要可以分为苦 (Skaito)、微甜 (Metrio) 以及甜 (Gligi) 这三种口味。

它的烹煮方法，主要是以一种名为 Briki 的不锈钢锅，将咖啡粉磨得很细，直接放入锅中烹煮，一直到煮沸腾为止，然后再将火关掉，全部倒入杯中。

希腊人喝咖啡，残渣是不滤掉的，由于咖啡磨得非常细，因此在品尝时，大部分的咖啡粉，都会沉淀在杯子的最下面，不过在喝时，还是能喝到一些细微的咖啡粉末，这也是希腊咖啡最大的特点。



希腊咖啡还有一项特色，就是在喝时，不加任何奶精，并且在烹煮咖啡时，先加入一些糖，而糖的多寡，主要也是随个人喜好，有人喜欢苦的，一点糖都不加，而有些人，则喜欢比较甜的口味。另外，为了能真正品尝出希腊咖啡独特的味道，在喝希腊咖啡之前，最好先喝一口冰水，让口中的味觉达到最灵敏的程度，之后就可以慢慢体会出希腊咖啡那种微酸，又带点苦涩的感觉！

希腊民族，是个喜欢占卜与算命的民族，由於他们對於「命运」的好奇心，进而促成了哲学、占星学、数字学与天文学的发展。希腊人相信，每个人每天的

运气，是不一样的，有时走好运，有时走霉运，所以也就衍生出，一些特殊的占卜方法，以预测未来，加上希腊民族，喝咖啡的历史颇早，因此久而久之，就出现了咖啡占卜法。



咖啡占卜的步骤：

步骤 1：

慢慢地品尝完咖啡，然后将盘子盖在咖啡杯上。

步骤 2：

将杯盘稍微摇晃一下，心中想著要占卜的问题，然后再将杯盘，小心地倒扣回来。

步骤 3：

将杯盘静放於桌上，等待杯底的温度冷却。

步骤 4：

将杯子小心地打开，就可以针对杯中的图案，进行占卜了。

步骤 5：

最后也可以用盘子上的水流，进行许愿占卜。

滿月型



半月型



新月型



三日月型



其他類型