

TÜRK KAHVESİ

Ömer Faruk Hüsmüllü tarafından yazıldı.
Çarşamba, 04 Mayıs 2011 20:17 -

Dünyaya Armağanımız 500 Yıllık Kültür TÜRK KAHVESİ

TÜRK KAHVESİ nasıl pişirilir?

İçme suyunu fincanla ölçerek koyun. Her fincan için iki çay kaşığı kahve (5 gr), iki çay kaşığı şeker (arzuya göre) ilâve edilir. Kısık ateşte kahve ve şekeri iyice karıştırın. Bir süre sonra kabaran köpüğü fincanlara pay edin. Kalan kahveyi bir taşım daha pişirin ve fincanlara boşaltın. TÜRK KAHVESİ sunulurken, yanında su verilmesi gelenektir. İçilen su, ağzı kahve lezzetine hazırlar. Tiryakiye yakışır bir kahve, ağır ateşte, 15-20 dakika pişirilmeli, cezve sık sık ateşe sürülüp geri çekilmelidir. Nasıl pişirilirse pişirilsin, köpüksüz bir TÜRK KAHVESİ düşünülemez. Eski TÜRK KAHVESİ ise genellikle şekersiz olurdu. Bunun yerine kahve öncesinde veya sonrasında tatlı bir şey yemek veya içmek geleneği vardı. Kahvenin değişik ve güzel bir koku taşıması isteniyorsa, fincanların dibine yerleştirilen bir mahfaza içine kokulu maddeden bir parça konulurdu. En çok yasemin, amber, karanfil ve kakula kullanılırdı.

Dozunda içilince bir zararı yok

TÜRK KAHVESİNİN ayrıcalığını belirleyen noktayı özetlersek, diyebiliriz ki, TÜRK KAHVESİ (dozunda içildiği takdirde) sağlığı tehdit edecek zararlı bir yanı yok. Teskin edici ve dinlendirici özelliği var. Bir fincan kahvedeki 50 mg kafein hemen vücuttan atılır. Bu bakımdan TÜRK KAHVESİ fincanı ideal ölçülere sahiptir. Bir fincandan fazla içildiğinde, zihin açıcı, uyarıcı ve enerji verici özelliği ön plana çıkar. Sindirime yardımcı olur. Bu yönüyle şekerli içmemek kaydı ile kilo almayı ve mide ekşimelerini önler. Yerinde ve zamanında içildiği zaman, olağanüstü bir keyif verici olarak ün yapmıştır. Kahvenin üreticisi Türkler değildir, fakat hazırlanışı, pişirilmesindeki teknik incelik ve ona kazandırılan aroma ve lezzet bakımından Türk kahvesi eşsizdir.

TÜRK KAHVESİNİN TARİHİ

TÜRK KAHVESİ

Ömer Faruk Hüsmüllü tarafından yazıldı.
Çarşamba, 04 Mayıs 2011 20:17 -

Araştırmalara göre “kahve” adına ilk kez Yemen’de rastlanıyor. Kahve dînî ortamlarda geceleri geç saatlerde kadar süren zikir ayinleri esnasında uyarıcı olarak kullanılmış, sonra da buradan Arap Yarımadası’na yayılıyor. Kelime olarak Arapça “kahwa”dan geliyor. Bu sözcüğün de Habeşistan’da kahve üreten Kaffa yöresinden alındığı sanılıyor. Önceleri, dövülüp toz haline getiriliyor, böylece bir nevi ezmesi yapılarak ekmek üstüne sürülüp yeniyormuş.

Kahvenin Türkiye’ye ilk kez, Hükm ve Şems isimli iki Suriyeli tarafınca 1555’te getirildiği belirtiliyor. Ancak bazı kaynaklarda ise Kanunî Sultan Süleyman zamanında (1520-1566) Habeşistan Valisi Özdemir Paşa tarafınca getirildiği bilgilerine rastlanıyor.

Kahve Türkiye’ye geliyor, ama nerede içilecek? İlk kahvehane Tahtakale’de açılıyor. Bu kahvehane yalnız halkın değil, müderris ve kadı gibi okumuş kesimin de ilgisini çekiyor. Kahve, içenleri çoğaldıkça, dikkatleri üzerine çekiyor. Ne olduğu tam olarak bilinmeyen bu yeni madde, bir uyuşturucu muamelesi görüyor ve din adamlarınca yasaklanıyor. Bu dönemde, kahve taşıyan gemilerin dipleri delinerek batırıldığına bile rastlanıyor. Yasaklara rağmen, kahvenin sevilip yaygınlaşması önlenemiyor ve Sultan III. Murat (1546-1595) zamanında İstanbul’da kahvehane sayısı 600’ü buluyor. Buralarda kahveden başka nargile ve çubuk servisi de yapıldığı söyleniyor.

1615’te Venedik, 1650’de Marsilyalı tacirler TÜRK KAHVESİNİ dünyaya yayıyorlar. 1669’da Osmanlı Sefiri Hoşsohbet Nüktedan Süleyman Ağa, TÜRK KAHVESİNİ Paris sosyetesine ikram ediyor. O dönem Paris’te Süleyman Ağa’nın konağına davet edilmek, ayrıcalık sayılıyor.

Bugün kahve kültürünün en yoğun yaşandığı Avusturya ise, tam 1683’te, Osmanlı Ordusunun Viyana Kuşatması sayesinde tanışıyor kahve ile.

TÜRK KAHVESİ TEHLİKE ÇANLARI ÇALİYOR

Pişirilmesi, sunumu içimi, doyumsuz sohbetleri ve fal bakma ritüeli ile eşsiz bir tat olan TÜRK KAHVESİNİN keyfi yüzyıllardır devam ediyor. Ancak “hatırı 40 yıl devam eden”, içeriği kültürle “sadece sıcak bir içecek” olmanın ötesine taşınan TÜRK KAHVESİ ne yazık ki son yıllarda geri plana itildi.

TÜRK KAHVESİ

Ömer Faruk Hüsmüllü tarafından yazıldı.
Çarşamba, 04 Mayıs 2011 20:17 -

Espressolar, filtre kahveler, neskafeler derken, nerede ise kebabçılarda bile TÜRK KAHVESİ bulmaya zorlanır olduk. Makinelerde iki dakikada yapılan diğer kahveler, yüzyıllık keyfimizi kaçırdı! Ama ne olursa olsun, TÜRK KAHVESİNİN iade-î itibarını kazandırmaya kararlıyız...

Aslında Türklerle hiçbir alâkası olmayan kahve ile 1500'lü yılların ortasında tanışıp öyle bir işlemiş ki, dünyayı "TÜRK KAHVESİ" tiryakisi yapmayı başarmışız. TÜRK KAHVESİ, toplumsal tarihimize de damgasını vurup sosyal hayatı ve ilişkileri geliştirmiş. Misafirperverlik, kız isteme gibi geleneklerimizin de vazgeçilmezi olmuş. TÜRK KAHVESİNİN tarihi ve yaşantımıza katkıları yazmakla bitmez, ama 1900'lere gelip arkamıza baktığımızda, TÜRK KAHVESİNE yeterince sahip çıkmadığımızı ve ona hak ettiği değeri vermediğimizi görüyoruz.

Cumhuriyet dönemi ile birlikte baş gösteren ekonomik zorluklar, TÜRK KAHVESİNİN kaderini de yakından etkiledi. Kahve ülkemizde yetişmediği için yokluk döneminde ithalâtı azaltılan ilk ürün, kahve oldu. En büyük darbe ise 1970'lerde Ecevit hükümeti döneminde yedi. Büyük bir ekonomik kriz yaşanıyordu ve hükümet kahve ithalâtını tamamen durdurdu. Kahve bulamayınca, insanlar çaya yöneldi. Çay satışlarında patlama yaşandı. Bu yıllarda kahve tiryakileri, Balkan Savaşı'nda kullanılan bir yöntemle başvurdu. Nohudu öğütüp içmeye başladı.

Falın etkisi büyük

Kahve, ikinci büyük sarsılmayı 1980'lerin başında göreve gelen Özal hükümeti ile yaşadı. Özal'ın batıya açılma politikaları TÜRK KAHVESİNİN pabucunu dama attı. İthal ürün cennetine dönen Türkiye'de hazır kahve ve filtre dönemi başladı. Batı hayranlığı öyle bir noktaya geldi ki, TÜRK KAHVESİ içmemek, övünç kaynağı oldu. Restoranlar, "Bizde TÜRK KAHVESİ ve rakı bulunmaz." diyerek gururlandılar. Anadolu bile hazır kahve ile tanıştı. Bütün bunlar yaşanırken, hiç kimse çıkıp da: "TÜRK KAHVESİ elden gidiyor!" demedi. Şimdi özellikle büyük kentlerde TÜRK KAHVESİ içecek yer bulana, şanslı gözü ile bakılıyor. Restoran, kafe ve benzeri yerlerin çoğu TÜRK KAHVESİ servisi yapmıyor. Evlerde ise her şeye rağmen varlığını sürdürüyor. Birkaç yıl önce yapılan bir araştırma, evlerin %63'ünde hâlâ TÜRK KAHVESİ içildiğini gösterdi. TÜRK KAHVESİNİN bütün engellemelere rağmen, hâlâ en fazla tercih edilen kahve olmasında, falın da büyük rolü var. Yine araştırmalar gösteriyor ki, fal bakma alışkanlığı TÜRK KAHVESİ içimini artırıyor.

Yerli üretici çok az

TÜRK KAHVESİ

Ömer Faruk Hüsmüllü tarafından yazıldı.
Çarşamba, 04 Mayıs 2011 20:17 -

Türkiye'ye yılda 10 ton kahve ithal ediliyor. İşlenme aşamasında %15'i yok oluyor. TÜRK KAHVESİ üretimi yapan yerli firma sayısı ise çok az. Bunların başında da "Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları" geliyor. 1871 yılında Mehmet Efendi, kahveyi bibeklerde öğütterek müşterilere hazır olarak satmaya başlamış. Hâlâ TÜRK KAHVESİ üretilen en büyük marka, Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları. Mehmet Efendi, son 10-15 yıla gelinceye kadar bu alanda tek idi. Sabancı Holding, "Keyif" markası ile son yıllarda piyasaya girdi. Birkaç yıl önce de bir İsrail şirketi Ankara'daki Kocatepe şirketini satın aldı ve "Elitepe" markası ile TÜRK KAHVESİ üretmeye başladı. Tabii, bunların yanı sıra yöresel küçük TÜRK KAHVESİ üreticileri de bulunuyor. Bu üreticiler yalnızca buldukları yerin kahve ihtiyacını karşılamaya çalışıyor.

Son 5 yıldır TÜRK KAHVESİ açısından sevindirici gelişmeler de yaşanıyor. Örneğin, İstanbul'da az sayıda da olsa, sadece TÜRK KAHVESİ servisi yapan kafeler açılmaya başladı. Lüks restoranlar da gelen talepler üzerine atık TÜRK KAHVESİ yapmaya başladılar. Gurme yazarları konu ile yakından ilgileniyorlar. Mutfak Dostları Derneği, TÜRK KAHVESİNE sahip çıkmak için girişimlerde bulunuyor. Bu sayede gençler yavaş yavaş TÜRK KAHVESİ içmeye başladı. Ancak bu sevindirici haberler yeterli değil...

Amerikalılar fark etti

Büyük kentlerde TÜRK KAHVESİ içilecek yerlerin yok denecek kadar az olmasını pek çoğumuz fark etmiyoruz, ancak görünen o ki, Amerikalılar bu açığı yakalamayı başardı. Amerika'nın en büyük kafe-mağaza zinciri Starbucks Türkiye'ye girdi. İlk olarak İstanbul ve Ankara'da şube açacak olan Starbucks, TÜRK KAHVESİNE ayrı bir önem veriyor. Şirketin Türkiye'ye girme kararından sonra Amerika'da bir laboratuvar kurup, en iyi TÜRK KAHVESİ pişirmek için araştırma yaptığı söyleniyor. Araştırmalar sonunda da TÜRK KAHVESİNİN en iyi, taşın üzerinde piştiğini saptamışlar. İstanbul'da Acıbadem'deki Natilus alışveriş merkezinde açacakları ilk şubede, ısıtılan taşın üzerinde TÜRK KAHVESİ pişirip servis yapacaklar.

Yunan usulü TÜRK KAHVESİ

Birkaç ay önce Tepebaşı'nda açılan ve kısa sürede büyük ilgi gören Yunan restoranı Ta Nisia da en iyi TÜRK KAHVESİ yapılan mekânlar arasında gösteriliyor. Yunanistan'da çok sık kullanılan ve TÜRK KAHVESİ pişirmek için özel üretilen "hovoli" adlı âlet Ta Nisia sayesinde Türkiye'ye de girdi. TÜRK KAHVESİNİN ana vatanında kimsenin aklına gelmeyen Yunanlılar düşünmüş olacak ki, toprakta kahve pişiren bu âleti geliştirmiş. Hovoli, ızgaraya benziyor. Elektrikle çalışan ızgaranın üzerine kum serilmiş. Kahve, ısınan kumun üzerinde pişiriliyor ve

TÜRK KAHVESİ

Ömer Faruk Hüsmüllü tarafından yazıldı.
Çarşamba, 04 Mayıs 2011 20:17 -

lezzeti de en az mangalda pişirilmiş kahve kadar güzel oluyor.

Dünyanın ilk ve tek TÜRK KAHVESİ makinesi: Kahveset

TÜRK KAHVESİNİ yaygınlaştıracığına inanılan TÜRK KAHVESİ makinesi sonunda yapıldı. Satışına başlanan “Kahveset” adlı makine 30 saniyede TÜRK KAHVESİ yapıyor. Türkiye’de ve dünyada ilk ve tek olan Kahveset, sade, şekerli ve orta şekerli TÜRK KAHVESİ yapabiliyor. Bu pratik makine TÜRK KAHVESİNİ fincana yine otomatik olarak döküp servise hazırlıyor. Makineden şimdiye dek 2.500 adet satılmış. Yurt dışından da sipariş geliyormuş.

Haydi, şimdi koşup bol köpüklü bir TÜRK KAHVESİ hazırlayın kendinize; afiyet bal şeker olsun!
Sevgi ile...

Kruasan TÜRKLER sayesinde mi doğdu?

Kruasan (croissant) kelimesinin Türkçesi “hilâl ay” anlamına gelir. 17. yüzyılda Budapeşte’de (ya da Viyana’da) fırıncılık yapan bir adam, bir gece yerin altında sesler duyuyor. Sonra anlıyor ki, Türkler şehri işgal etmek için yeraltı tüneller kazıyorlar. Bu tünellerden birisi patlatılıp, şehrin fethi önlenince, fırıncı, belediyeden bu olayın anısını canlı tutmak için özel bir çörek yapma hakkı istiyor. Bu çöreğin, Türklüğü temsil etmek için hilâl ay şeklinde olacağı belirtiliyor ve bunun üzerine şehir fırıncıya, bu ay çöreğini münhasır olarak yapıp satma hakkı veriyor!