



TÜRK KAHVESİ KÜLTÜRÜ VE ARAŞTIRMALARI DERNEĞİ

Ekim 2017 - Şubat 2018

Sayı: 1



Kahvesi Kültürü ve Geleneği Türk Kahvesi Festivali ile Hırvatistan'ın başkenti Zagreb'de

UNESCO İnsanlığın Somut
Olmayan Kültürel
Mirası'nın Temsili
listesinde yer alan Türk
Kahvesi Kültürü ve
Geleneği, Bir Fincan
Mutluluk - Türk Kahvesi
Festivali ile Hırvatistan'ın
başkenti Zagreb'de kahve
severlerle buluştu.

Zagreb Yunus Emre Enstitüsü tarafından organize edilen Bir Fincan Mutluluk - Türk Kahvesi Festivali'nin açılışı, Türk kahvesinin yapı taşlarından bir seçkinin yer aldığı fotoğraf sergisiyle The Westin Zagreb'de 16 Ekim'de yapıldı. Bir hafta boyunca süren festival programının açılışına Türkiye Cumhuriyeti Zagreb Büyükelçiliği, Rusya, İran ve Kosova Büyükelçilik temsilcileri, Hırvatistan Ekonomi ve Kültür Bakanlıkları temsilcileri, müze müdürleri, sektör uzmanları ve kahve severler başta olmak üzere çok sayıda seçkin davetli katıldı. Festival kapsamında Türk kahvesi kültürü ve geleneğinin anlatıldığı tanıtım ve tadım programı 18 Ekim'de Zagreb Yunus Emre Enstitüsü'nde gerçekleşti. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Dernek Başkanı Yardımcısı Osman Serim'in sunumuyla gerçekleşen programa Türkiye Cumhuriyeti Zagreb Büyükelçisi Sayın Babür Hızlan ve eşi Saygıdeğer Hanımefendi başta olmak üzere çok sayıda seçkin davetli katıldı. Türk kahvesi kültürü ve geleneği Hırvat basın mensuplarıyla paylaşıldı. Türk kahvesinin köklü geçmişi ve günümüzdeki durumunun konuşulduğu program kapsamında basın mensupları Türk kahvesi hakkında bilinmeyenleri öğrenme şansına kavuştu.

Festival kapsamında İstanbul'dan Kolektif İstanbul grubu 17 Ekim'de The Westin Zagreb'de sahne aldı. Türk kahvesinin eşsiz lezzeti ve Kolektif İstanbul grubunun yaptığı müziğin tınılarının bir araya gelmesiyle katılımcılar eğlenceli bir gece geçirdi.

Türk kahvesinin tarih içerisindeki yolculuğunun anlatıldığı program kapsamında katılımcılara Türk kahvesi ve lokum ikramları yapıldı.

Turizm Şurası

94 yıllık Cumhuriyet tarihinde sadece iki kez düzenlenmiş olan Turizm Şurasının üçüncüsü Kasım ayının ilk haftası düzenlenmiştir. Bu faaliyette dağıtılan dokümanlar içerisinde Turizm Bakanlığı faaliyetlerinden biri olarak Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği'nin Varşova'da yapmış olduğu aktiviteler yer almaktadır.

16/17/18 Kasım'da dünyanın en büyük HORECA mesleki fuarının (SIRHA) Türkiye ayağında üç gün sürecek çok üst düzey bir kahveatölye çalışması organize edilmiş olup, üçüncü gün Türk Kahvesine ayrılmıştır.

Gazeteciler, blogger ve kanaat önderlerinin katıldığı bu etkinliğe Türk Kahvesi Derneği olarak bizler de davetli olarak yer aldık.

Mersin Rotary Kulübü

21 Ekim 2017 tarihinde TKKAD Başkan Yardımcısı Osman Serim, Orta Asya'dan Orta Avrupa'ya Türk Mutfağının 2000 yıllık Hikayesi adlı etkinlikte Türk Kahvesi ile ilgili birimler hakkında konuşmacı olarak yer almıştır.



Starbucks ve TKKAD İşbirliği

Starbucks Türkiye 17 Ekim 2017 tarihinden itibaren Türk Kahvesini TKKAD tarafından onaylanan çekirdek harmanı Veranda ile hazırlamaya ve yeni özel sunumuyla misafirleri ile buluşturmaya başlamıştır. Dünyada kahvenin en önemli temsilcilerinden olan Starbucks'ın Türkiye'de yaklaşık olarak 400 adet şubesi bulunmakta ve güçlü bir etki alanı yer almaktadır. Bu gücü Türk kahvesinin gelişmesi adına kullanmakta ve bu sorumluluğu almaktalar.

Bu anlamda TKKAD ile girmiş olduğu ortak çalışma neticesinde tüm mağazalarında Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği'nden onaylı, yenilenen sunumuyla ibaresiyle Türk kahvesini satışa sunmuş, yenilenen Türk kahvesini gerek sosyal medya, gerek gazete ve dergilerde tanıttırma sunmuştur.

Türk kahvesinin uluslararası platformda tanıtılması çalışmalarının bir yenisi de TKKAD desteği ile başlamış bulunmaktadır.

Boğaziçi Üniversitesi Gastronomi Kulübü "Türk Kahvesinin Yolculuğu" konulu söyleşide, Derneğimizi temsilen Osman Serim konuşmacı olarak yer aldı.

Nasıl ki Türk kahvesini, yoğun aromasının tadına vararak içiyorsak, aynı şekilde dinleyiciler de Sayın Osman Serim'in konferansını tadını çıkararak dinlediler. Sayın Osman Serim'in Türk kahvesinin tarihi üzerine olan bilgileri herkes tarafından can kulağı ile dinlendi. Türk kahvesi hakkında sonsuz bilgilerini sunan Osman Serim Türk Kahvesi hikayeleri, çeşitli sanatlardan ve ülkelerden verdiği örnekler, hikayesini mizah yaparak sonlandırması herkesin büyük ilgisini çekti. Sayın Osman Serim'in ustalığıyla bir fincan Türk kahvesi için herkesi bir araya toplamış oldu.

BNP Paribas Cardif Global "Kahvenin Yolculuğu"

BNP Paribas Cardif Global firması tarafından Sait Halim Paşa Yalısında düzenlenen yemeğe Profesyonel davetli olarak katılan Osman Serim 40 yıllık hatırı olan Türk kahvesinin yüzyıllar öncesine dayanan lezzet yolculuğunu ve bilinmeyen özelliklerini anlatıldı. Tarih kokan kültürü dinlemek herkesin büyük ilgisini çekti.

Tokyo TV Türk Kahvesi Röportajı

Japonya'nın kültürel kanalı TV Tokyo ile Osman Serim TKKAD adına Türk Kahvesi konulu röportaj gerçekleştirmiştir. Bu keyifli sohbete ait Kahve Falının da bakıldığı görsel ekte yer almaktadır.



Ambiente 2018 Fuarı Arzum'la Türk Kahvesi Koktu

Almanya'nın Frankfurt şehrinde düzenlenen züccaciye, ev dekorasyonu ve hediyelik eşya fuarı Ambiente'ye bu yıl 15. kez katılan Arzum, Türk kahvesinin dünyaya yayılımını hızlandırmak vizyonu ile sunduğu Arzum OKKA ve Arzum OKKA Minio'yla, Türk kahvesi deneyimini ve lezzetini ziyaretçilere yaşattı.



Starbucks'tan Gold Craft Lezzeti

Kahve uzmanlığının dünyada geldiği son noktayı temsil eden Starbucks, geçtiğimiz yıl ilk kez tüm Türkiye'deki kahve severlerle buluşturduğu Starbucks 20 saatte soğuk demleme yöntemiyle hazırlanan *Cold Brew*'ün ardından bu yaz 2 yeni lezzetle *Cold Craft* soğuk kahve menüsünü zenginleştiriyor.

Vanilla Cream Cold Brew, soğuk Cold Brew kahvesini Vanilla Sweet Cream ile tatlandırmak isteyenlere hitap ederken, *Iced Cappucino*, özel olarak hazırlanan kadifemsi yumuşak köpüğün buz ve espresso ile buluşmasıyla kış aylarının sevilen lezzetini, yazın da serinleten favorilerinden birine dönüştürüyor.

Rafine bir kahve deneyimi için...

Starbucks'ın özel harmanı ile hazırlanan Starbucks Cold Brew ısı yerine zamanla demlenen eşsiz bir lezzet. Bu yöntem iri çekilmiş kahve çekirdeklerinin 20 saat boyunca soğuk suda demlenmesiyle kahvenin içeriğindeki zengin ve dengeli lezzetleri açığa çıkarıyor.

Kahvenin tat ve aromasının ön plana çıktığı, Starbucks baristaları tarafından özel olarak hazırlanan gurme soğuk kahve lezzetleri, rafine bir kahve deneyimi yaşamak isteyenler için Starbucks mağazalarındaki yerini alıyor.

Ürün çeşitleri için www.starbucks.com.tr adresini ziyaret edebilirsiniz.

