

# TÜRK KAHVESİ KÜLTÜRÜ VE ARAŞTIRMALARI DERNEĞİ

Haziran 2018

Sayı: 5

## Yeni Teavana® Shaken Infused Iced Tea İle Doğal ve Serin Yaz...

Her dönem misafirlerini yeni lezzetlerle buluşturan Starbucks, doğal serinlik kaynağı **Teavana® Shaken Infused Iced Tea** ile sadece kahve severleri değil, çaydan vazgeçemeyenleri de düşünüyor. Her misafir için özel el yapımı ve taze olarak hazırlanan **Teavana® Shaken Infused Iced Tea**ler yazın yeni favori soğuk içeceği olmaya aday. Starbucks bu yaz hem lezzetli hem de hazırlanışıyla adından söz ettirecek Teavana® soğuk çay serisi ile misafirlerine serin bir yaz vad ediyor. Sağlıklı ve hafif beslenme trendinin yükseldiği yaz aylarında şekerli seçenekleri de bulunan **Teavana® Shaken Infused Iced Tea**ler 3 farklı çeşidi ile menüde yerini alıyor. Taze demlenmiş yeşil çay ve meyve özlerinin buz ile karıştırılması ile oluşan şeftali özülü **Teavana® Peach Citrus Infused Green Tea** ile ananas özülü **Teavana® Pineapple Infused Green Tea** ve taze demlenmiş siyah çay ile meyve özlerinin buz ile eşsiz birleşiminden oluşan çilekli **Teavana® Strawberry Infused Black Tea**, doğal ve şekerli bir serinlik arayışını Starbucks mağazalarında bekliyor. İsteyenler için ;Starbucks'ın yepyeni **Teavana® Shaken Infused Iced Tea** serisi, şeker şurubu ile tatlandırılıp buz ve limonatanın eşsiz uyumu ile hazırlandığında da tatlı bir alternatif de oluşturuyor.



## Bir klasik: Arçelik Telve

Bir içecekten öte, kültürümüzün çok önemli bir ögesi olan Türk Kahvesi'nin yaklaşık 1000 yıl önce başlayan serüveni, zaman içerisinde Osmanlı Sarayları'na girip, kısa bir süre sonra Tahtakale'de ilk kahvehanenin açılışı ile devam etmiş ve Türk Kahvesi insanların sosyalleşmeleri için bir araç haline gelmiştir.

Kültürümüzde ve mutfagımızda önemli bir yere sahip Türk Kahvesi'nin pişirilmesinde; pişirme yöntemi, cezvesi, sıcaklığı, köpüğü ve telvesi ciddi bir uzmanlık gerektirir.

Ev teknolojilerinin lider markası Arçelik, 2004 yılında ilk Türk Kahvesi Makinesi "Telve"yi kullanıcıları ile buluşturarak kahve kültürüne önemli bir katkı yaptı, bu alanda sektöre bir yol açtı. Arçelik, Türk tüketicisini odağında tutarak yıllar içinde geliştirdiği modellerle tüketicilerine her zaman tam kıvamında, lezzetli ve bol köpüklü Türk kahvesi keyfini yaşatmaya, ve onların kahve ritüellerine ortak olmaya devam ediyor.





## Dibek kahvesi nedir? Dibek kahvesi nasıl yapılır?

Dibek Kahvesi yapılışı ve içeriği ile birçok kişinin araştırdığı konu oldu. Farklı tahılların bir araya gelmesiyle farklı bir lezzete sahip olan Dibek Kahvesi, dikkatleri çekmeye devam ediyor.

Dibek kahvesi, Osmanlı'dan günümüze kadar gelmiş Türk kahvesinin öğütülerek özenle seçilen bitkilerin havanda yani diğer adıyla dibekte el emeğiyle dövülerek karıştırılmasıdır.

Dibek, kelime anlamıyla bir kahve değildir aslında. Dibek, "dövme şekli", "dövülmüş olan" anlamı taşır. Dibek ayrıca, taştan ya da ağaçtan yapılmış, genellikle tahılın kabuğunu ayıklamada, tahıl ve benzeri şeyleri ezmede kullanılan büyük havana verilen isimdir.

Tarihe baktığımızda Bosna ve Osmanlı'da yaygın olan Dibek kuyularında, dövülerek yapılan kahve öğütülmesi bu şekli ile 19. Yüzyılın ilk yarısına kadar devam etti.

Dibek kahvesi yapmak için kullanılan dibeklerin tarihçesine bakıldığında ise, aslında dibeklerin tahıl öğütmede kullanıldığı belirtiliyor. Zaman içerisinde dibeklerin ortadan kalkmasıyla dibeklerde yapılan kahvenin şekli değişiyor, ancak dibek kahvesi olarak adlandırılan kahvenin içerisinde bulunan karışımlar günümüze kadar geliyor.

Bugün dibek kahvesi olarak adlandırılan kahve, içerisinde bulunan karışımların lezzeti ile dikkat çekiyor.

### DİBEK KAHVESİ NASIL PİŞİRİLİR?

1. Kişi sayısı kadar fincan ile suyu cezveye boşaltın.
2. Cezveye kişi başına bir kaşık olacak şekilde dibek kahvesi ile yarım tatlı kaşığı Türk kahvesi ilave edin.
3. İsteğinize bağlı şeker ekleyin. Orta şekerli bir dibek kahvesi için kişi sayısından bir fazla olacak şekilde kesme şeker ekleyebilirsiniz.
4. Hazırladığınız kahveyi ateşe koymadan evvel iyice karıştırın.
5. Kısık ateşte köpürünceye kadar hiç kaşık sokmadan ve karıştırmadan bekleyin.
6. Kahve köpüklenmeye başladığında üzerindeki köpükleri fincanlara bölün tekrar ateşe koyun.
7. Dibek kahvesi biraz yükselmeye başladığında cezveden alın ve fincanlara tamamen boşaltın.

