

Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği

Aylık Haber Bülteni



Temmuz 2019 | Sayı: 14

Temmuz Etkinlikleri

Bratislava Summer Festival

19 - 20 Temmuz 2019

Bratislava, Slovakya

Hızlı Bağlantılar

[TKKAD Web Sitesi](#)

[TKKAD Instagram Sayfası](#)

[TKKAD Twitter](#)

[TKKAD English](#)

Sponsor Haberleri

Yeni Arzum Okka ile

Tek Seferde

8 Fincan Kahve!

5 yıldır OKKA Ailesi ile Türk kahvesinin ideal lezzetini, kültürünü dünyanın dört bir köşesine yayan Arzum, OKKA Ailesi'ne yeni üyeler katmaya devam ediyor. Yeni **Arzum OKKA Minio Duo**, 8 fincan kapasitesi ile kalabalık misafirleri keyifli sohbetlere davet ediyor.

Tek seferde dileyene şekerli dileyene sade 8 fincan kahve pişirebilmesiyle kalabalık misafirlerin kolayca ve zahmetsizce ağırlandığını sağlayan **Arzum OKKA Minio Duo**, kompakt tasarımıyla da dikkatleri üzerine çekiyor. Ağır ateşte, ideal kıvamda pişmiş, bol köpüklü Türk kahvesi keyfini sunan Türk kahvesi makinesi, patentli yıkanabilir çift cezvesi ve taşma önleme sistemiyle de kullanıcılara rahatlık sunuyor. Evlerde, ofislerde, restoranlarda, otellerde ve kafelerde vazgeçilmez olacak **Arzum OKKA Minio Duo** ile lezzet ve keyif sizinle.

**Frappuccino®'dan yaz
sıcığında içinizi
serinletecek yepyeni iki
tat daha...**

Dünyanın en kaliteli kahve çekirdeklerinden hazırladığı içecekleriyle misafirlerine her mevsim farklı deneyimler sunan Starbucks'ın Frappuccino® ailesine yeni katılan **Strawberry Donut Frappuccino®** ve **Cookies and Cream Frappuccino®** ile yaz, daha tatlı, serin ve lezzetli geçecek.

Her zaman misafirlerine kaliteli ve lezzetli içecek alternatifleri sunan Starbucks, soğuk kahve kategorisinde yer alan Frappuccino® ailesine yepyeni iki lezzet ekledi. Strawberry Donut Frappuccino® ve Cookies and Cream Frappuccino® içeceklerini enfes lezzet uyumuyla müşterilerine sunan Starbucks, günün her anına keyif katmaya devam ediyor...

**Yaz mevsimini, çilek veya kurabiye
lezzetiyle tatlandırın!**

Çilek severlerin favori ürünü olmaya aday olan



arzum OKKA felix

Strawberry Donut Frappuccino®, kar haline getirilen buz özel kremayla harmanlanan sütle buluşurken, ilekli donut parçaları ve ilek sosuyla süslenerek damaklara olduğu kadar gözlere de hitap ediyor. **Cookies and Cream Frappuccino**® ise içinde ve süslemesinde bulunan bisküvi parçacıklarının kattığı lezzet ve özel kremasıyla serinlemek için en iyi tatlı alternatifleri arasında bulunuyor.

Kiřiye zel hazırlanan Teavana® Shaken Iced Tea ile serinleyin!

Her dönem misafirlerini yeni lezzetlerle buluşturan Starbucks, doğal serinlik kaynağı **Teavana® Shaken Iced Tea** ile sadece kahve severleri değil, aydan vazgeemeyenleri de düşünüyor. Her misafir için özel el yapımı ve taze olarak hazırlanan **Teavana® Shaken Iced Tea** soğuk çay serisi, **Blackberry Green Tea**, **Peach Green Tea** ve **Mango Black Tea Lemonade** olarak 3 farklı çeşit ile menülerde yerini alıyor.



Bratislava Summer Festival

Derneğimiz Yönetim Kurulu Üyesi Osman Terim, Sayın Büyükelçi Ümit Yardım Bey'in daveti ile geçtiğimiz hafta Viyana'ya yolculuk yaptı. Sayın Büyükelçi derneğimizi de bu aktiviteye dahil etmekten mutlu olduğunu özellikle vurguladı.

Konu; Viyana Kahveciler ve Lokantacılar Birliği ile Büyükelçilik binasında önce bir sunum konuşması yapılması, daha sonra kahve ikramı sırasında sohbet etmek ve Türk kahvesinin şehirdeki belli başlı cafelerde sunulmasını sağlamaktır. Bu amaca uygun olarak kahve makinaları imalatçıları adına üyemiz Sayın Murat Kolbaşı'yı da ayrıca davet ettiler.

Hemen ertesi gün 20 Temmuz'da ise Bratislava'da her yaz yapılan "Summer Festival" sırasında Büyükelçiliğimiz ile işbirliği içinde organize edilen "Türk Günü"ne davet edildik.

Önce 19 Temmuz Cuma günü Viyana Büyükelçiliğimizde yukarıda sözünü ettiğim konuşma, arasında Lantmann, Hawelka gibi çok ünlü cafelerin patronları, Turkish DO&CO ve tabii Sayın Büyükelçimiz ve Başkonsolosumuz hazır bulundu. Bizi THY ve Büyükelçimiz' inde destek vereceği, geleneksel Viyana kahve

gününe (1 Ekim) katılmak ve bir aktivite düzenlemek için davet ettiler. Sayın başkanımız Merve Hanım ile birlikte önümüzdeki günlerde THY ile bu konu hakkında bir toplantı yapmayı planlıyoruz.

“Türk Günü”nde yaklaşık 40 dakika süren dev ekran destekli bir konuşma yapıldı. Bratislava'nın eski şehir meydanının tamamı dolduran izleyiciler konuşmayı sonuna kadar büyük bir ciddiyet ile dinlediler. Konuşmayı müteakip Türk kahvesi, lokum ve baklava ikramı yapıldı.

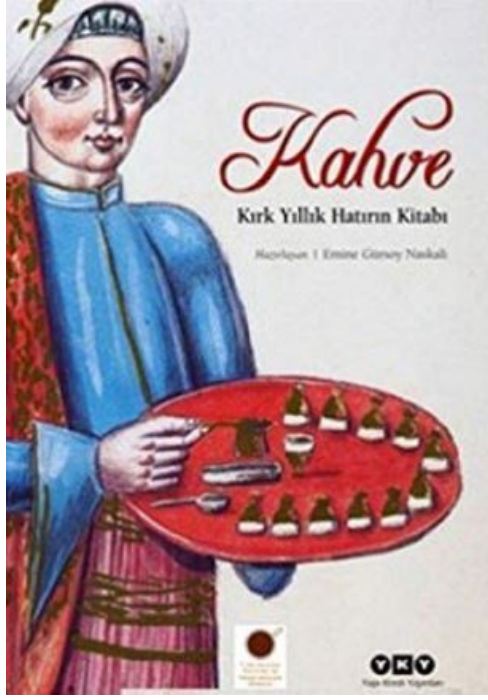






Yayınlarımız

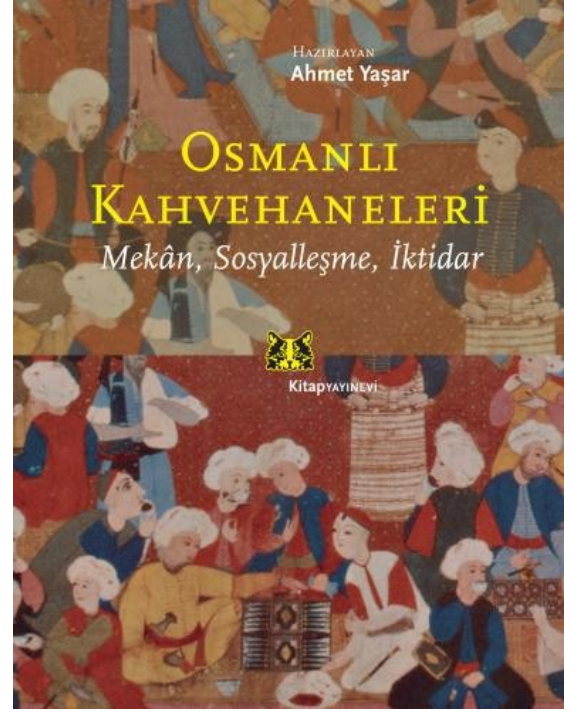
Ayın Kitap Seçimi



Türk Kahvesi Kitabı

Kültür tarihi üstüne yaptığı çalışmalarla tanıdığımız Prof. Emine Gürsoy Naskali'nin hazırladığı Kahve: Kırk Yıllık Hatırın Kitabı, 16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yaşadığımız coğrafyada içilmeye başlayan ve bugün olmazsa olmazımız haline gelen kahveyi pekçok yönden ele alan önemli bir çalışma.

Kahvenin mekânı olan kahvehaneler, kahvenin coğrafi yayılımı, halkın bilincinde yer ettiği folklorik yer, Osmanlı Saray çevresinde kullanılan fincan formları, Bach'ın kahve için yazdığı kantat, Osmanlı nüfus kayıtlarında kahveci kayıtları, telvenin etimolojisi gibi konularda; tarihçi, sanat tarihçisi, müzikolog, halkbilimci vb. araştırmacıların yazılarının yer aldığı



Osmanlı Kahvehaneleri

Değişik zümrelerden ve kültür seviyelerinden insanların kahve içmek ve sohbet etmek amacıyla gittikleri bu yerler, kısa zamanda toplumun ekonomik, sosyal ve kültürel ihtiyaçlarını karşılayan bir konuma geldi. Bu kitap, beş akademisyenin bu konudaki çalışmalarını bir araya getiriyor. Makalelerin en önemli ortak yanı "kamusal alan" kavramsallaştırmasının bir çeşit eleştirisi ve Osmanlı'da kahvehane kamusallığını anlama çabası. Selma Özkocak; kahvehanelerin gelişiminin daha geniş ölçekli gelişmelerle, örneğin 16. yüzyıl ve sonrasında artan şehirleşme, şehre göç ve bunun bir sonucu olarak sosyalleşmedeki yükseliş ve bütün bunların da özel alanın ve daha çok ev yaşamına ait geleneksel

Kahve: Kırk Yıllık Hatırın Kitabı, gerek işlediği konular gerek zengin görsel kullanımıyla diğer kahve kitaplarından ayrılıyor.

konukseverlik yapısının dönüşümü ile ilişkilendirilmesinin önemini vurguluyor.

Emine Gürsoy Naskali

Ahmet Yaşar

Satın Al

Satın Al

Bağis ve İletisim

Kahve Kronolojisi

SPONSORLARIMIZ

9.yy: Etiyopya'da kahvenin keşifi

1000: Kahve, keşfinden sonra Etiyopya'da ekmek yapımında ve tıbbi amaçlarla kullanılmaya başlandı

1000: İbn-i Sina kahvenin tıbbi yararlarını yazdı

1300: Yemen'de içecek olarak kullanılmaya

başlandı



1517: Osmanlı'da ilk duyulması

1554: İstanbul'da ilk kahvehane

1570: Şeyhülislam fetvasıyla yasaklanması

1615: Venedik'e ilk ticareti

1616: Kahve bitkisinin Mocha'dan Hollanda'ya kaçırılması



1634: IV. Murad'ın kahve yasağı

1645: Venedik'te ilk kahvehane

1650: Papa VIII. Clement tarafından kahvenin 'şeytanın içkisi' olarak görülüp yasaklanması

1652: İngiltere'de ilk kahvehane

1658: Ceylon'da, Hollanda'nın kahve yetiştirmeye başlaması

1669: Türk elçisi ile kahve kültürü Paris'te

1674: Kadınların Londra'da kahveye karşı direnişi

1675: Kral II. Charles'ın Londra'daki kahvehaneleri kapatması.

1679: Marsilya'da doktorların kahvenin sağlığa zararlarını öne çıkaran deklarasyon yayımlaması

1679: Almanya'nın ilk kahvehanesinin Hamburg'da açılması

1683: Viyana Kuşatması sonrası Viyana da ilk kahvehane

1686: Paris'te Cafe de Procope'un açılması

1696: New York'da ilk kahvehane, Kings of Arms

1696: Cava Adası'nda üretimi

1720: Floransa'daki Cafe Florian'ın açılması

1721: Berlin de ilk kahvehane

1727 - 1790 Brezilya, Jamaica, Küba, Porto Riko, Kosta Rika, Venezuela ve Meksika'da kahve üretimlerinin başlaması



1746: İsveç'te yasaklanması

1777: Prusya Kralı Frederick tarafından yasaklandı. Biranın kahveye üstünlüğü belirtildi.

1822: İlk kahve makinesi tasarımının İngiltere'de çizilmesi

1884: İlk kahve makinesi yapımı ve patenti Angel Moriondo, Turin

1901: İlk buharlı espresso makinesi, Luigi Bezzera

1903: Kafeinsiz kahve (Sanka) bulundu

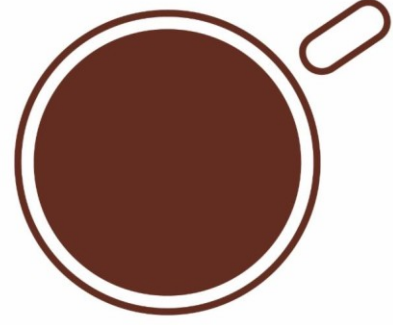
1904: Fernando Illy'nin modern anlamdaki espresso makinesini icat etmesi

1910: Almanların Amerika pazarına kafeinsiz kahveyi Dekafe markasıyla sürmesi

1938: Brezilya'daki Nestle'nin ilk hazır kahveyi imal etmesi

1941: Türkiye'de kahve yokluklarının başlaması

1946: Cappuchino'nun doğuşu



TÜRK KAHVESİ KÜLTÜRÜ VE ARAŞTIRMALARI DERNEĞİ

1957: Kızılay aracılığıyla ev başına 100 gram olacak şekilde kahve dağıtılması

1971: İlk Starbucks Cafe'nin ABD'nin Seattle şehrinde açılması.

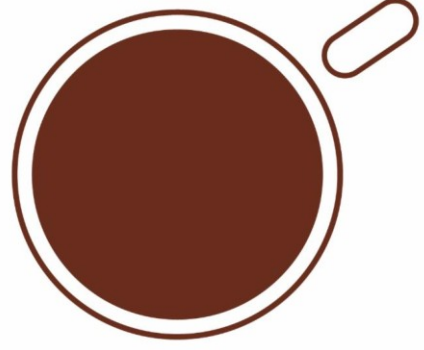
2004: Arçelik'in ilk Türk kahve makinesi Telve'yi piyasaya sürmesi

2008: Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği faaliyetlerine başladı.

2013: Türk kahvesi UNESCO Soyut Olmayan Kültürel Miraslar listesinde

2014: Arzum'un doğrudan fincana servis özelliğiyle bir ilk olan ArzumOkka Türk kahvesi makinesini sunması

2015: Topkapı Sarayı Müzesi ve Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği işbirliği ile "Bir Taşım Keyif-Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü" sergisi ve eseri



TURKISH COFFEE CULTURE AND RESEARCH ASSOCIATION



Türk Kahvesi Kültürü ve
Araştırmaları Derneği



2019