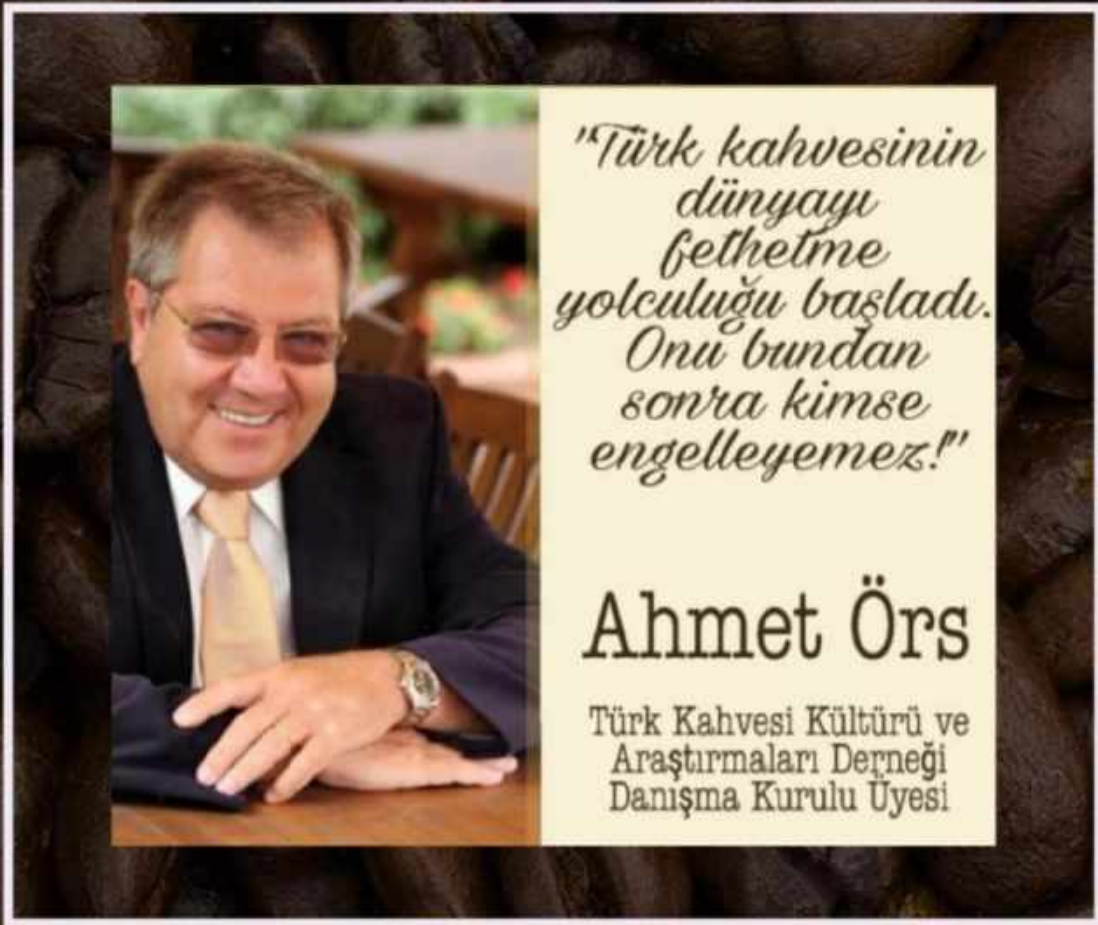




# Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Aylık Haber Bülteni

AĞUSTOS 2020

SAYI: 26



AĞUSTOS 2020

SAYI:26



## TÜRKİYE'DE İLK DEFA SERTİFİKALI TÜRK KAHVESİ EĞİTİM PROGRAMI BAŞLADI...



TÜRK KAHVESİ  
KÜLTÜRÜ VE  
ARAŞTIRMALARI  
DERNEĞİ

Çırak - Kalfa - Kahvecibaşı Seviyeleri ile  
Türk kahvesinin tarihinden, geleneklerine,  
standardizasyon gerekliliklerinden,  
sunumuna,  
Tüm pişirilme detayları ve uygulamalarına  
kadar tam kapsamlı, sertifikalı  
programımıza dahil olabilirsiniz...

Eğitmen Akreditasyonu ve  
Eğitimler ile İlgili detaylı bilgi  
için bize ulaşın...

[info@turkkahvesidernegi.org](mailto:info@turkkahvesidernegi.org)

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# GÜNDEM

## "11 Yıl Hatır Kahve Konağı" Müzesi



*"Kayısı çekirdeği kahvesini özellikle iki çeşit yapıyoruz. Birtincisi acı kayısı çekirdeğinden yapıyoruz. Sütlü ya da sütsüz ikramda bulunuyoruz. Bir de acı olmayan kayısı çekirdeğinden yapıyoruz. Belediyemizin Ar-Ge Müdürlüğü'nün çalışmasıyla geliştirmiş olduğumuz buraya has ve özel daha önce yapılmayan bir tat."*

Türk kahvesini gelecek kuşaklara aktarmak ve turistlere tanıtmak amacıyla Malatya'nın Yeşilyurt Belediyesi tarafından tarihi bir konakta oluşturulan müzede, özel olarak hazırlanan kayısı çekirdeği kahvesi ziyaretçilere ikram edilerek damakları tatlandırılıyor.

Yeşilyurt Belediye Başkanı Mehmet Çınar, "Müzemizde, 16. yüzyıldan itibaren hem ülkemizin hem de farklı ülkelerin kahve kültürüne ait ürünler sergileniyor. Kahve öğütme, pişirme aparatları, cezve çeşitleri, fincan çeşitleri, kahvenin yanında ikram edilen lokumluklar, kaşıklar, fincan tabakları, kahvenin saklandığı kaplar yani kısaca kahve ile ilgili her şey müzemizde var. Kahve yapımıyla ilgili 510 farklı obje bulunuyor. Hindistan'dan Çin'e Avrupa'nın çeşitli ülkelerinden Osmanlı Devleti'ne kadar bulabildiğimiz tüm objeleri burada sergiliyoruz. İlkel aletlerden bugünkü modern aletlere kadar birçok çeşidi barındıran özel bir mekan. Burası Malatya'nın yeni kültürel destinasyon merkezidir. Eminim ki her bir ürün kendi alanında özel ve dünyada eşi benzeri olmayan ürünlerdir." diye konuştu.

Müzeye gelen her ziyaretçiye ve misafire kayısı çekirdeği kahvesinden ikramda bulduklarını aktaran Çınar, bu kahvenin özel bir lezzeti olduğunu ifade etti.

Haber Kaynak ve Fotoğraf: AA- Bülten

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# RÖPORTAJ



*"Lezzetli bir kahve için çekirdeklerin taze öğütülmüş olması önem taşıyor. Eğer kahve açıkta bırakılırsa aromasını kaybeder. Kahvede kaliteyi öncelikli olarak sağlayan aromanın korunmasıdır..."*

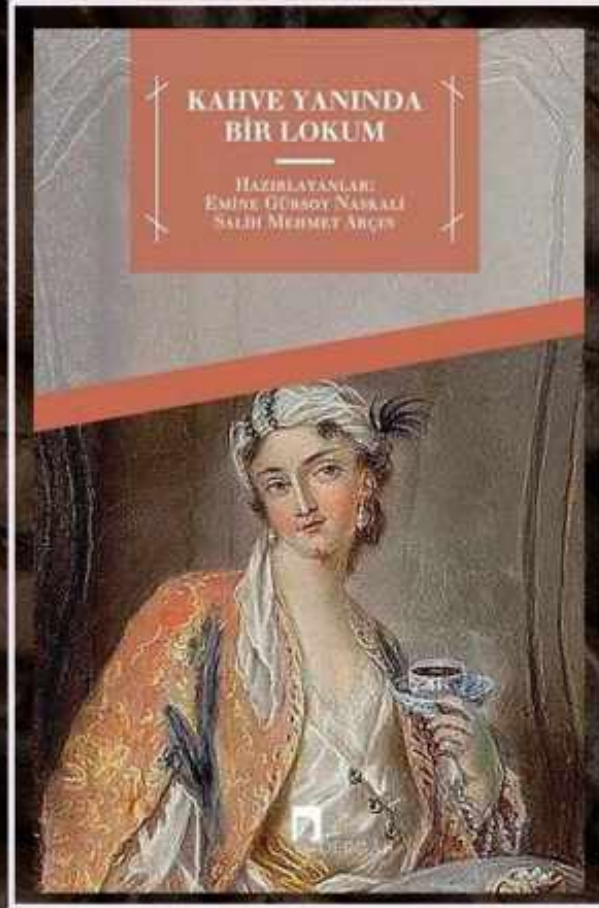
Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği'nin kurucu üyelerinden, Türk kahvesi denilince ilk akla gelen isim, yeme-içme sektörünün duayen ismi **Osman Serim**'in sizler için hazırladığımız bu röportajını YouTube kanalimizden izleyebilirsiniz.

Devamı için Tıklayınız

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# AYIN KİTABI



## Kahve Yanında Bir Lokum

Kahve, yanında bir lokum ve bir bardak su ile ikram edilir. Kahve Yanında Bir Lokum kitabında kahvenin pişirildiği cezve ve ibrik çeşitleri, kahvenin sunulduğu tepsi çeşitleri, lokum çeşitleri, lokumun yapılışı ve ustaları, klasik şiirde şeker ve şekerlemeye yapılan atıflar ele alınmaktadır. Kahve etrafında oluşmuş bilmece, kahvenin kültürümüzün derin yapısına girdiğini gösterir. Lokumlu ninniler ve türküler de aynı şekilde lokumun kültürümüzdeki yerleşik varlığına işaret eder.

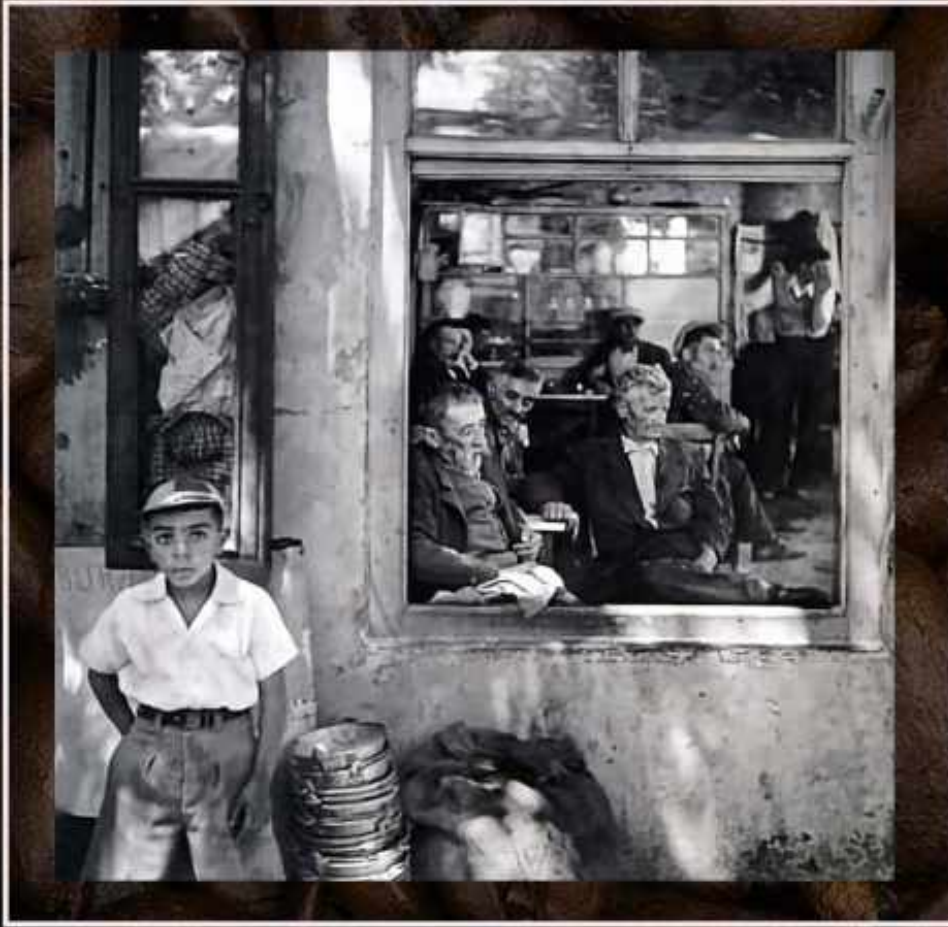
Türk Kahvesi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Eğitim ve Araştırma Genel Müdürlüğü'nün girişimi ve Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği'nin çalışmaları neticesinde 2013'te Unesco'nun kültürel miras listesine girdi. Lokumun da Türkiye'ye ait bir kültür mirası olarak Unesco'nun kültürel miras listesine alınmasını diliyoruz. Elinizdeki kitabı bu düşüncelerle hazırlamış bulunuyoruz.

Yaymevi: Dergah Yayınları, 2017

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# SANAT



"Kartal'da otobüs durdu ve ben ne oluyor diye camdan dışarı baktım. Birden karşımda iki dünya belirdi. Kahvenin dışındaki bir çocuk, kovalar ve kahvenin içindeki boş bir dünya, adamlar, bekleyiş ve bir birikmiş sıkıntı dayanışması. Burası bir kahve idi ama iki dünya vardı karşımda. İki dünyalı kahve idi bu. Pencerenin içi sanki başka ayrı fotoğrafmış gibi idi, bir de dışı. Ben bu fotoğrafta adeta iki dünyayı birleştiriyordum. Bravo! dedim kendime." Ara Güler

Point Hotel'in fotoğraf koleksiyonundan seçilen Ara Güler'in, anları ölümsüzleştirdiği İstanbul fotoğrafları özel bir basımla 2013 yılında kitaplaştırıldı.

Ara Güler'in 1956 yılında çektiği "kahvehane" fotoğrafı ve kendi kaleminden öyküsü de bu kitaptan alıntıdır.

Ara Güler: "Hayat ya bir aşktır ya bir tesadüf belki de bir hatıradır, ama ne olursa olsun iyidir, güzeldir. Merhaba Hayat! "

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# KÜLTÜR

## SOHBETİN BAHANESİ KAHVE



Rivayet odur ki, ünlü Fransız gastronom Jean-Anthelme Brilliat-Savarin, 1826'da son nefesini vermeden önce şöyle demiş: "Sonumun geldiğini hissediyorum. Çabuk bana tatlımı, kahvemi ve içkimi getirin."

Tüm dünyaya yayılmış meşhur tiryakilerinin olduğu içeceklerin başındadır kahve. Her ülkede de ayrı bir kültürel geçmişe, hatta mitolojiye sahiptir. Zaten bu mitolojisi yüzünden de ritüelle içilir. Her tiryakinin kendi âdeti vardır kahve mevzu bahis olunca...

'Gönül ne kahve ister ne kahvehâne, gönül ahhâb ister kahve bahane', sözü ise bu topraklarda kahveye nasıl bir bakış açısıyla yaklaşıldığının en güzel ispatıdır belki de. Dostluk, arkadaşlık, sohbet, muhabbet gibi keyifli birlikteliklerin içilen kahve etrafında oluştuğunu en güzel anlatan sözdür. Bütün klişelerden uzak samimiyetiyle. Bu sayededir ki, ülkemizde, uzak diyarlardan gelmiş olmasına rağmen, sosyal uyumun, toplumsallığın keyfi olur. Kahve sadece içecek olarak varlığıyla değil, kahvehaneleriyle de Türkiye'de önemli bir kültürel yere sahiptir.

Kaynakça:  
Çağlayan ÇEVİK/Hürriyet 03.02.2012

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# BİR FİNCAN EDEBİYAT



Hüseyin Rahmi Gürpınar

NİMETŞİNAS

"Ay Neriman, git şu dolabı aç, orada kahve takımları var. Birer fincanlık iki cezve al. Bize birer kahve pişir... Kahveyi sakın kestirme, köpüklü olsun."

NİMETŞİNAS, GÜRPINAR H. R.

Türk kahvesi ve kültürü, kültürün bir parçası ve aktarıcısı olan bir çok edebî ürünlerde yer almıştır. Bu yüzden, kahvenin sosyal hayatımızdaki yerinin, toplumsal ilişkilerimize etkisinin ve günümüzde unutulmaya yüz tutmuş veya unutulmuş kahve ile ilgili birçok âdet, gelenek ve göreneğin tespiti için edebiyata başvurmak faydalıdır. Kahve, toplumumuzda yüzyıllardır her kesimin beğenisini kazanan keyif verici bir içecektir. Sosyolojik manada ise bir içecekten çok daha fazlasını ifade etmektedir. Zira hazırlanışı, pişirilme usulleri, sunuş biçimleri ve bunlara bağlı olarak kendi etrafında yarattığı birçok seremoni, teamül ve alışkanlıkla sosyal hayatımızın önemli bir kültürel unsurudur. Aynı zamanda konukseverliğin göstergelerinden biri sembolü olarak kabul edilmiştir. Birçok açıdan sıhhat verici olduğuna inanılarak şifa amaçlı kullanılmış ve halk hekimliğinde kendisinden faydalanılmıştır.

KAYNAKÇA :

www.researchgate.net Seda Gül Kartal, 2017



AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# Kahve Sever Dostlardan Yazılar

## Unesco Kültür Mirası: Türk Kahvesi

### Haluk Özyavuz

05 Aralık 2013



Tüm duyguların birleşip küçücük bir fincanda toplanmasıdır Türk kahvesi

Bazı kokular var ki, insan baştan çıkarır.

Bu Marilyn Monroe'nun, kendi tabiriyle geceleri birkaç damla giydiği Chanel No.5 olabileceği gibi, parfümden asırlar önce doğup herkesi büyülemiş bir başka koku da olabilir.

Kahve kokusu gibi...

Türk kahvesi kokusu gibi...

Kahvenin en samimi, en yalın, en güzel hâlidir Türk kahvesi. Önemlidir bizler için. Şekerlisini çocuklara sunarız, acısın dosta; "Aman inanmam," der, yine de telvesinden medet umarız; kıızı bile damağımızdan bol köpüklüsü geçti mi isteriz; cezvesinden fincanına, tepsisinden sunumuna pek bir özenir, adeta törenle sunarız.

Tılsımıyla bizi bir araya getiren kahve için ilk olarak asırlar öncesinde, Habesistan'daki Kaffa adlı diyarda koyunlarını otlatan çoban Khaldi'yi yad etmek gerekir. Khaldi, sıcakta iyice miskinleşen koyunların, yedikleri bir bitkiyle canlandığını farketmeseydi; Yemen'e ulaşan çekirdekler dervişlerin elleriyle kavrulup çekilmeseydi, Sufiler tüm yarımadaya bu lezzeti yaymasaydı, bugün muhabbetimiz hayli zor koyulaşirdi!

[www.gevrekandginger.com](http://www.gevrekandginger.com)

DEVAMINI OKU

Devamı için Tıklayınız

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# Biliyor musunuz?

Kahvenin Kökenine Ait İlk Arap El Yazması, 1587, Fransa Milli Kütüphanesi, Paris



“Hiç kimse, kahvenin köpüklü güzelliğinin tadına bakmadan gerçeği anlayamaz.”

Şeyh Abd-al-Kadir

1587'de yazılan ve şu an "Arabe, 490" olarak kataloglanan bir Arap el yazması, kahvenin kökenine dair en eski özgün yazma olarak kabul edilmektedir. Yazma, "Umdat al safwa fi hill al-qahwa" başlığı altında Şeyh Abd-al-Kadir tarafından yazılmıştır. Ayrıca yazma, kahvenin Yemen'den Medine ve Mekke'ye, ardından da Şam, Kahire, İstanbul ve Bağdat gibi büyük şehirlere nasıl ulaştığını da tartışmaktadır. Bugün, yazma Paris'teki Milli Kütüphane'de saklanmaktadır.

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# SAĞLIK



Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı olduğu gibi, keyifli sohbetlerin, sıkı dostlukların gizli kahramanı, mineral ve vitamin zengini kahvenin doğru ölçüde ve doğru zamanlarda tüketilmesi durumunda sağlık açısından olumlu yanları var. Dopamin salgısını artıran, daha enerjik, aktif ve dakik olmayı, egzersiz sırasında yağ yakımını ve kas gelişimini sağlayan, vitamin ve mineral zengini, antioksidan özelliği ile hücre yaşlanmasını önleyen kahveyi günlük ne kadar ve hangi zamanlarda tükettiğiniz önem taşıyor.

**GÜNDE 3 FİNCAN KAHVEYİ AŞMAYIN:** Yetişkinlerde günde maksimum kafein alımı günde 3 fincan kahveyi geçmemeli. Fakat kafeinin tolere edilme derecesi; kişinin genetik ve fiziksel özelliklerine, kahvenin tüketim sıklığı ve miktarına bağlı olarak değişiklik gösterir. Yaşlılarda yetişkinlere göre kafeinin tolere edilme derecesi düşük olacağı için kafein tüketimi 2 fincan ile kısıtlanmalı.

**TOK KARNINA İÇİN:** Kahveyi kahvaltıda ya da yemeklerden bir saat sonra tüketmeye özen gösterin.

**İLAÇLARLA İÇMEYİN:** Mide yanması, reflü, ülser gibi mide hastalıklarında kullanılan ilaçların etkisini de azaltırken mide asiditesini yükseltebileceğinden dolayı, antibiyotik gibi ilaçların da sindirimini yavaşlatabilir. Bu nedenle ilaçlarla birlikte kahve içmemeye özen gösterilmeli.

Devamı için tıklayınız

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# TÜRK KAHVELİ LEZZETLER

## TÜRK KAHVELİ BISCOTTI DULCHE DE LECHE DİP SOS



### Biscotti Malzemeleri:

- 50 gr un
- 10 gr şeker
- 2 gr karbonat
- 1 adet yumurta
- 10 gr dilim badem
- 3 gr Türk kahvesi
- 4 ml su

### Dulche de leche Sos Malzemeleri:

- 500 gr süt
- 150 gr şeker
- 1 gr karbonat

### Biscotti Hazırlanışı:

Bütün malzemeleri hamur kıvamı alana kadar karıştırın. Blok şeklinde dökün ve 1800C fırında 20 dakika pişirin ve soğumaya alın. Soğuyan biskottiyi ince şekillerde dilimleyip fırında kurutun.

### Sosun Hazırlanışı:

Bütün malzemeleri ocağa aktarın ve sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar kaynatın ortalama 1 saat sürecektir. Sosu biscotti'lerle servis edin.

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# KAHVELİ HİKAYELER



Fotoğraf: Instagram @galeriset

## Bir Kahve Fincanının Hikayesi

Bir kadın bir gün alışverişte oldukça güzel bir fincan gördü. O fincana hatırı sayılır bir para ödedi. Eve geldi ve fincanı karşısına alıp ona hayran hayran bakmaya başladı. Fincan "Beni çok beğendin galiba" dedi. Kadın çok şaşırıp ve "evet çok beğendim" diyebildi. Fincan anlatmaya başladı:

- Sadece bir çamur parçası iken sanatkar biri geldi ve beni atölyesine götürdü ve beni öyle bir yoğurmaya başladı ki, neredeyse sağlam hiçbir zerrem kalmayacak zannederek "artık yeter" dedim.

Ancak usta gülümseyerek "henüz değil" dedi. Sonra beni tahta bir zemin üzerine koyarak hızla çevirmeye başladı. O kadar çok ve hızlı çeviriyordu ki, bütün parçalarım darmadağın olacak ve çevreye dağılacakım diye düşünerek "yeter artık" der gibi ağlamaklı gözlerle ustaya baktım. O yine gülümseyerek "daha değil" dedi. Sonra beni bir fırına koydu. Sıcaklık artıyordu ve havasızlıktan sıcaktan çatlayacağım diye ustaya "yeter artık dayanacak gücüm kalmadı" der gibi baktım. Ama o yine gülümseyerek "daha değil" dedi. Sonra beni fırından çıkardı. Artık kurtuldum dediğim anda beni masanın üzerine koydu ve bir fırça ile boyamaya başladı. Fırça beni o kadar gıdıklıyordu ki, neredeyse çatlayacağım zannettim. Sonra beni tekrar fırına koydu ve sıcaklığı yükseltti. "Artık bu sefer dayanamaz ve çatlar param parça olurum" diye düşünürken ustayı gördüm. Gözünden bir damla yaş aktı ve "şimdi tamam oldu" diyerek beni çıkardı. Bana "kendini görmek ister misin" diyerek bir aynanın karşısına koydu. "Aman ALLAHIM bu ben miyim? Ne kadar değişmiş ve güzelleşmişim. Sana minnetarım" dedim

Ustam gülümseyerek :

"Seni o kadar çok yoğurmasaydım parçaların birbirine bu kadar yapışmaz ve böyle uyum sağlamazdı, seni o kadar çok döndürmeseydim en küçük bir etkiyle darmadağın olurdu, fırında o kadar sıcaklıkta ve o kadar tutmasaydım fazlaca sıcakla karşılaştığında çatlayıp dağılırdım, fırçayla o kadar boyamasaydım güzelliğin bu kadar olmazdı ve sonraki fırında seni o kadar tutmasaydım bütün bu yapılan işlemler bu kadar kalıcı olmaz ve bu kadar güzelleşemezdin" dedi.

"Bende görmüş olduğun bütün bu güzellikleri o usta ellere ve çekmiş olduğum o sıkıntılara borçluyum" dedi fincan. #omkahve

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# TARİHTE TKKAD AĞUSTOS AYI ETKİNLİKLERİ

- Ağustos 2011 Derneğimizin ilk eseri olan "Türk Kahvesi Kitabı" raflardaki yerini aldı.
- Ağustos 2012, Derneğimizce oluşturulan "Türk Kahvesi ve Pişirme Ekipmanları Teknik Analizi" Türk Patent Enstitüsü'nün dikkatine sunuldu.
- 18 Ağustos 2014, "Dünya Kahve Araştırmaları" kapsamında kültürel benzerliklerimiz açısından Japonya'da Türk kahvesinin tanıtımını yapmak amacı ile Türkiye'de araştırmalar yapmak üzere ülkemize gelen kahve üreticilerine, Derneğimizce "Türk kahvesi ve kültürü" konusunda geniş kapsamlı bir tanıtım gerçekleştirildi.

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# AYLIK BURÇ

## 23 Ağustos-22 Eylül Başak Burcu

### Ben kimim:

Subjektif, içe dönük, bilgili, canlı, cömert, düzenli, disiplinli, tedbirli, değer yargıları yüksek, öğrenmeye ve araştırmaya hevesli bir kişiyim.

### Şehirlerim:

Ev, doğa ve huzuru pekiştirebileceğim ruhuma iyi gelebilecek şehirler tercihimdir. Ruhum, her zaman doğadan topraktan ve manzaradan yanadır.



*"Kabvem de tabii ki Geleneksel Türk kahvesidir."*

### Hazırlayanlar :

Anadolu'nun Kayıp Kahveleri kitabının yazarı barista, eğitmen ve yazar Atilla Narin ve Astrolog Banu Kırğız

AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# SPONSOR Arçelik



**K 3500 ARÇELİK SELAMLIQUE KAPSÜLLÜ  
TÜRK KAHVE MAKİNESİ**

Devamı için tıklayınız



AĞUSTOS 2020

SAYI:26

# Arzum



Dileyene şekerli, dileyene sade...  
Yeni Arzum OKKA Grandio Duo ile tek seferde 10 fincana kadar  
Türk kahvesinin keyfini çıkarın.

Devamı için tıklayınız

## SPONSORLARIMIZ



### Hızlı Bağlantılar

<https://www.turkkahvesidernegi.org/index.php?icerik=about us & ttkad = menuactiv to>

[https://www.instagram.com/turk\\_kahvesi\\_kulturu\\_dernegi/](https://www.instagram.com/turk_kahvesi_kulturu_dernegi/)

<https://twitter.com/ttkad>



Bağış ve iletişim

TKKAD | Küçükbakkalköy Tevfik Fikret Cad. Orhan Apt. 42/9, Istanbul, 34000 Turkey

[Unsubscribe {recipient's email}](#)

[Update Profile](#) | [About our service provider](#)

Sent by campbellaidan.mkg@gmail.com powered by



Try email marketing for free today!