



Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Aylık Haber Bülteni



Ekim 2019 Sayı: 16

Gelecek Etkinlikler

TKKAD Yönetim Kurulu
Toplantısı

5 Kasım 2019
10:00

The Marmara Hotel

Hızlı Bağlantılar

[TKKAD Web Sitesi](#)
[TKKAD Instagram Sayfası](#)
[TKKAD Twitter](#)
[TKKAD English](#)



TÜRK KAHVESİ
KÜLTÜRÜ VE
ARAŞTIRMALARI
DERNEĞİ



29 EKİM
CUMHURİYET
BAYRAMIMIZ
Kutlu Olsun

tuvaçlı

Sponsor Haberleri



Toffee Nut
Latte

Gingerbread
Latte



Yeni yılın habercisi Toffee Nut Latte ve Gingerbread Latte geri dönüyor!

Dünyanın en kaliteli kahve çekirdeklerinden hazırladığı içecekleriyle misafirlerine her mevsim farklı deneyimler sunan Starbucks'ın kış mevsimine özel vazgeçilmez lezzetleri Toffee Nut Latte ve Gingerbread Latte geri dönüyor.

Kahve kültürünün dünyadaki en önemli temsilcilerinden Starbucks, yeni yıl dönemini özlenen iki lezzeti Toffee Nut Latte ve Gingerbread Latte ile kutluyor. Kahve tutkunlarının yıl boyunca beklediği yeni yılın temsilcisi Toffee Nut Latte ve Gingerbread Latte Kasım ayından itibaren eşsiz lezzetleriyle sevenleriyle buluşuyor.

Starbucks'ın sadece yeni yıl döneminde sınırlı bir süre için sunduğu lezzetler soğuk kış günlerinde içinizi ısıtacak. Toffee Nut Latte; karamelize fındık şurubu, espresso, buharda ısıtılmış kadifemsi süt ve üzerine eklenen kremadan oluşuyor; esmer şeker süslemesiyle servis ediliyor. Gingerbread Latte ise zencefilli kurabiye tadı ve kokusunun espresso ve buharda ısıtılmış sütle eşsiz bulunmasından oluşuyor; zencefil aromalı krema ve çıtır gofret süslemesi ile servis ediliyor. Soğuk havalarda dahi soğuk içeceklerden vazgeçemeyenler için ise her iki lezzetin de hem Frappuccino hem de buzlu seçenekleri bulunuyor.

Daha Fazla Bilgi - Starbucks Web
Sitesi

Türk Kahvesine Profesyonel Yenilik ARÇELİK TELVE PRO!

- 30 Gün içinde koşulsuz iade garantisi

- Tek seferde 9 fincana kadar pişirme kapasitesi
- İndüksiyon ısıtıcı sayesinde art arda standart lezzet
- CookSensePro teknolojisi ile her seferinde aynı köpük kalitesi
- 5 L paslanmaz çelik su tankı
- İnoks gövdesiyle şık tasarım

2
YIL
GARANTİ



30 gün içinde
koşulsuz iade
garantisi



 **arçelik**

Ahmet Örs ile Kahve Üzerine Söyleşi



1. Türk Mutfağı dünyanın önemli mutfaklarından biridir. Peki, Osmanlı Mutfağına kahvenin girişi ve geleneksel Türk lezzeti olması nasıl başlamıştır. Bu anlamda, Türk kahvesi kültürü nasıl oluşmuştur?

Kahvenin ortaya çıkışıyla ilgili birçok efsane mevcut. Geçmişini 12. yüzyıla kadar geri götürülenler bile var. Biz 1609-1657 yılları arasını da yaşayan Osmanlı bilgini Katip Çelebi'ye kulak verelim; o, kahvenin ilk kez 1543 yılında İstanbul'a gemilerle geldiğini ve payitaht halkının ilk kez o zaman kahveyle tanıştığını yazar. Ancak kahvenin toplumda benimsenip özgürce tüketilmesinde başlangıçta bazı zorluklar yaşandı. Kahve ve İstanbul'a ulaşmasından kısa zaman sonra birbiri ardından açılan kahvehaneler birçok kez çeşitli gerekçelerle yasaklandı ama yasakların hiçbiri çok uzun sürmedi. Öyle iki, 1611-1682 yıllarında yaşayan ünlü gezgin Evliya Çelebi kendi döneminde kentte kahve satan esnaf sayısının 500'e, dükkân sayısının 300'e ulaştığını yazar. Çelebi, aynı dönemde kahvehane sayısını sadece 55, kahveci da esnafını 200 kişi olarak belirtir. Buna karşılık, kahve depolarının sayısının 300 civarında olduğunu söyler. Bu, 17 yüzyılda henüz halkın büyük çoğunluğunun kahveyi kahvehanelerde değil, evlerinde tükettiklerinin göstergesidir.

Kahve esnafı başlangıçtan 19. yüzyıl

sonlarına kadar Eminönü, Tahtakale semtlerinde odaklanmış, kahve buradan şehrin diğer bölgelerine, ülkenin dört bir yanına ve dış ülkelere çığ olarak sevk edilmişti. Tüketiciler yeşil olarak aldıkları kahveyi kendileri toprak kahve tavasında kavurur, dibek ya da havanda döver, ileriki dönemlerde ise el değirmeniyle öğütürdü. İlk kez 1871 yılında İstanbul'da bugünkü Tahmis Sokak'ta Mehmet Efendi adlı bir kişi çığ kahveyi kavurup dibeklerde dövmeye, öğütülmüş halde müşterilerine satmaya başladı. Özetle ürün olarak kendi topraklarında yetişmeyen kahve Osmanlı ülkesinde kısa zamanda çok beğenilerek saray mutfağında yerini aldı. Saraydan konaklara, ardından evlere girdi. Sonuçta her gittiği yerde olduğu gibi, İstanbul halkı için de vazgeçilmez bir lezzet haline geldi; kahve ve içildiği mekân kahvehaneler, zaman içinde sosyal yaşamın ayrılmaz bir parçası oldu. Böylece dünyada hiçbir içeceğin sahip olamadığı boyutlarda bir kültür doğdu. Kahvenin Osmanlı topraklarına girmesiyle birlikte kendine özgü bir kültür oluşturduğunu söyleyebiliriz.

2. Türk kahvesi nedir ne değildir?

Türk kahvesi İtalyanların enerji almak için ayak üstü bir yudumda içtikleri espresso değildir. Hazırlanışı da içilişi de yavaş yavaş, keyifli biçimde olmalıdır. Aceleye gelmez. Ama kalıcıdır; ikram edilen "bir fincan kahvenin 40 yıl hatırı vardır" der atalarımız. Türk kahvesi, telvesiyle birlikte pişirilip içilen tek kahvedir. Bunun için son derece ince çekilmiş olması gerekir ki telve fincanın dibine çöksün ve içerken ağızda olumsuz bir tat bırakmasın. Türk kahvesi bir ritüeli olan tek kahvedir. Osmanlı Sarayında kahve Kahvecibaşı yönetiminde bir ekip tarafından özel ritüeliyle sunulurdu. Ekipteki kişilerin her birinin ritüelde bir görevi vardı. Ne yazık ki günümüzde kahve ekibinin kıyafetleri, kullanılan avadanlıklar ve fincanlar hakkında pek çok ayrıntıyı bilmemize rağmen ritüelin detaylarına henüz ulaşabilmiş değiliz. Temennim en kısa zamanda bu ritüelin gün ışığına çıkması ve uygulamanın yeniden kaldığı yerden sürdürülebilmesidir. Türk kahvesi, hakkında şiirler, romanlar yazılmış, şarkılar, türküler bestelenmiş, atasözlerine girmiş tek kahvedir. Öyle ki, Johann Sebastian Bach adlı ünlü Alman bestecisine konu olmuş, hakkında bir klasik müzik eseri bestelenen tek kahve çeşididir. Bach'ın BWV 211 sayılı bu kantatında baba, kızının kahve içme alışkanlığına karşı çıkar ve ona söz geçiremediğinden yakınır. Kızı ise kahvesiz olmadığını söyleyerek babasına karşı çıkar. Baba çareyi evlenmek isteyen kızını kahve içmekten vazgeçmezse düğünü aklından çıkarmasını söyleyerek tehdit etmekte bulur. Kız ise babasının sözünü dinlemeyi vadeder ama kendisiyle evlenmek isteyen erkeklere sadece içlerinden onun özgürce kahve içmesine

karışmayacak olanla evleneceğini açıklar. Eser, “Kedi fare yakalamadan yapabilir mi? Anneler kahve toplantılarına bayılır, büyükanneler de kahvesiz olamazlarken genç kızlara laf etmek kimin haddine!” diye biter.

Görüldüğü gibi, Yemen’den gelen kahve çekirdekleriyle İstanbul’da o güne dek var olmayan bir içeceğe dönüşen kahve önce Osmanlı topraklarını, ardından Venedik ve Viyana üzerinden bütün Avrupa’yı böyle fethetti. Daha önce hiçbir meşrubat UNESCO Somut Olmayan Dünya Kültür Mirası listesinde yer almazken, Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği’nin de (TKKAD) yoğun desteği ile UNESCO’nun 2013 yılında Türk Kahvesi Kültürünü bu dünya mirası listesine alması işte bu benzersiz özellikleri sayesinde mümkün olabildi. Başka deyişle dünyada bilinen hiçbir kahve çeşidinin arkasında Türk kahvesi ile kıyaslanabilecek bir kültür birikimi yok...

3. Türk kahvemizin popülaritesini artırmak için neler yapmalıyız?

Bizden önceki kuşaklara yemekten sonra; “Kahveniz nasıl olsun?” diye sorulur, onlar da tercihlerini sade, az şekerli, orta ya da şekerli olarak dile getirirlerdi. Yemekten hemen sonra çay içmek adeti olmadığı gibi, kimsenin aklına başka tür kahvelerin de içilebileceği gelmezdi. Bugün bir restoranda yemek yediğinizde garson önce “çay mı, kahve mi istersiniz?” diye soruyor. Siz de yemeğin üstüne çay ısmarlamayı yadırgamadığınız gibi, kahveler arasından, Türk kahvesi, nescafe, filtre kahve, espresso, cappuccino, hatta kafeinli, kafeinsiz gibi seçeneklerden tercihinizi yapabiliyorsunuz. Eskiden bizim topraklarımızda içilen tek çeşit kahvenin yani Türk kahvesinin artık birçok rakibi var. Bu rakipler pazarlama konusunda Türk kahvesi ile kıyaslandığında çok daha etkin. Ünlü dünya markaları size filan ülkenin falan tepelerinde yetişen kahve ağaçlarının çok özel kahvelerini sunduklarını ilan ediyor ya da en gelişmiş kahve makineleri konusunda eğitim almış personel size mükemmel espressolar, cappuccinolar sunuyor.

Türk kahvesi ise hepimizin ortak kültür ürünü olmanın dezavantajını yaşıyor. O bizim hepimizin demirbaşı. Öyle ki, Arçelik’in ilk gelişmiş Türk kahvesi pişirme cihazını üretmesi başlangıçta ev hanımlarının gücüne bile gitti: “Biz kahve yapmayı bilmiyor muyuz, ne gerek var?” diye. İşte böyle bir ortamda, uluslararası kahve örgütü, kısa adıyla SCAE, Danimarka’nın Kopenhag kentinde 2008 yılı Haziran ayı içinde düzenleyeceği Avrupa ülkeleri arası kahve pişirme yarışmasında, eskiden beri süregelen alafrağ kahveler kategorilerine ek olarak ilk kez “ibrik/cezve” başlıklı bir kategori ekledi. Yani bu dalda isteyenler mırza türü ibrikte pişen kahvelerle, isteyenler de Türk kahvesi dalında yarışmaya katılabilecekti. O güne dek Türk kahvesine sahip çıkacak bir sivil toplum örgütü olmadığı için Türk Mutfağına ve onun vazgeçilmez tamamlayıcısı Türk kahvesine gönül veren bir avuç gönüllü bir araya geldi ve kısa sürede Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği (TKKAD) 22 Nisan 2008 tarihinde resmen kuruldu. İlk faaliyeti Kopenhag yarışmasına bir ekip göndermek oldu TKKAD’nin. Bu ilk yarışma gerek jüri gerekse katılımcılar için bir deneme niteliğindeydi. Ülkeler farklı cezvelerde, değişik kahve çeşitleriyle yarışmaya katılmışlardı. Jüri yarışmacıların pişirmedeki ustalığını belirlemekte zorlanmıştı. Aksaklıklar SCAE yönetimine raporlandı, organizasyon komitesi de gelecek yarışmanın kurallarının daha objektif kriterlere göre belirleneceği yolunda işaretler verdi.

Bu ilk etkinliği yıllar içinde daha niceleri izledi. TKKAD, kahve ile ilgili belgesellere, kitaplara imzasını attı. Topkapı Sarayı’nda Türk Kahvesi sergisini gerçekleştirdi, Türk Kahvesi standardını günümüz koşullarına uygun hale gelmesi için çalışmalar başlattı ve az önce de belirttiğim gibi Türk Kahvesi’nin UNESCO tarafından Somut Olmayan Dünya Mirası listesine alınması için yoğun çaba gösterdi. Gelineen noktada kahvemiz artık hak ettiği konuma doğru ilerliyor. Ünlü kahve firmalarımız ürünlerini daha kaliteli kahve çeşitleriyle harmanlıyorlar, imaj yükseltmek üzere kampanyalar yapıyor, önemli tasarımcıların elinden çıkan doğru kahve fincanları piyasaya sunuluyor. İlk kez akademisyen ve araştırmacıların çalışmalarından oluşan Türk Kahvesi kitapları yayınlanıyor. Belki de diğer kahve markalarının empoze ettikleri “demode” imaj nedeniyle yıllarca kahvemizi kendilerine yakın hissetmeyen firmalar, artık ona ciddi destek vermeye başlıyor.

Çocukken eve bir espresso cezvesi gelmişti; iki parçalı metal bir alet. Alt kısmına su dolduruluyor, ortasına çekilmiş espresso kahvesi konuyor, üst kısmına vidalanıyordu. Cezve gibi ateşe oturtulduğunda kaynayan su kahvenin içinden geçerek üstteki hazneye espresso olarak dökülüyordu. Elektrikli makineler bulunmadan önce İtalyanlar bununla kahvelerini yapıyor ama dış dünya onu tanıımıyordu. Bu, ancak elektrikli espresso makineleri yaygınlaştığında gerçekleşti. Arçelik de Türk Kahvesine aynı yolu açtı. Zaman içinde Arçelik’in Telve’sinin yanına farklı bir teknolojiyle kaliteli kahve pişiren Arzum’un Okkası’da katıldı. Geriye pudra inceliğinde öğütülen ve çok hızlı bayatlayan Türk Kahvesinin çekilir çekilmez pişirilmesi kalıyordu. Günümüz teknolojiyle bu hâlâ mümkün değil. Onda da kapsül yöntemi imdada yetişti. Bu sistemde taze kapulup çekilmiş kahve hava geçirmeyen bir kapsüle hapsediliyor ve aroma tüketicieye eksiksiz sunuluyor. Dünya kahvelerini üreten ve satan uluslararası dev kahve firmaları da nihayet Türk kahvesini keşfettiler. Caffè Vergnano ülkemizin yanı sıra dünyadaki şubelerinde beş farklı kahve çekirdeğinden bir Türk kahvesi harmanı hazırlayıp satışa sundu. Onu başka firmalar izlemeye hazırlanıyor. Ama Türk kahvesinin hâlâ günümüz koşullarına uygun, tescil edilmiş bir standardı yok. Eğer bunu hemen tamamlayıp dünyaya ilan etmezsek, herkes kendi kafasına göre bir Türk Kahvesi

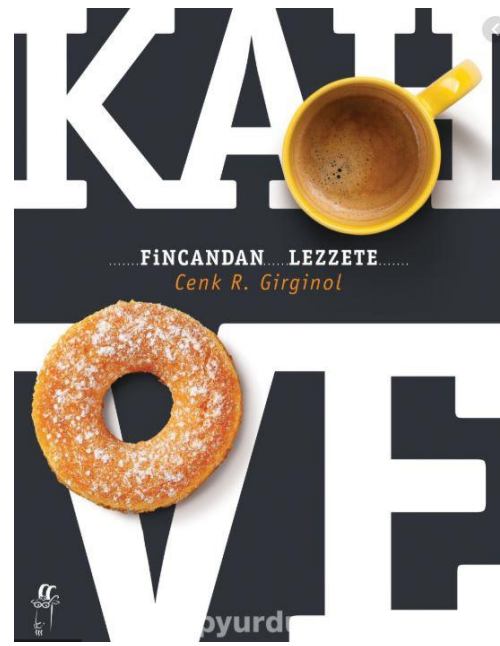
üretir, sonunda güzelim kahvemizi biz bile tanıyamayız.

Şimdi ticari, resmi ve sivil tüm kuruluşlara düşen görev, sıradan bir meşrubat olmadığını dünyanın kabul ettiği usulünce pişmiş mis gibi kahvemizi, el birliği ile, yılda 60 milyonun üzerinde yolcu taşıyan ulusal havayolumuzun uçaklarına sokmak olmalı. Ancak içim rahat. Türk kahvesinin dünyayı fethetme yolculuğu başladı. Onu bundan sonra kimse engelleyemez.

29 Ekim Cumhuriyet Bayramı'nda Pekin'de Büyükelçiliğin düzenlediği resepsiyona gelen davetilere, Türk kahvesi sunumunu Murat Kolbaşı gerçekleştirdi.



Ayın Kitabı



"Kahve Kitabı Kulübü" için önerdiğimiz eser uluslararası ödülü bir kahve kitabı. Gastronomi kitap dünyasının Oskar ödülü olarak bilinen Gourmand World Cookbook Awards tarafından "2019 Dünya'nın En İyi Kahve Kitabı" ödülünü alan Gastronomi yazarı ve kahve eğitmeni Cenk Girginol'un ikinci kitabı Kahve-Fincandan Lezzete..

Cenk Girginol: "Kahve benim için hep bir tutku, her saniyesi keşfedilesi bir bağımlılık oldu"

Cenk Girginol, iki buçuk senelik bir çalışmanın eseri olan bu değerli çalışması ile okuyucuları fincandan lezzete büyüleyici bir yolculuğa çıkartıyor.

Kahvenin keşfinden başlayarak, Osmanlı ve Avrupa kültürüne nasıl işlediğine, dünyada içilen geleneksel kahvelerin öykülerine ve reçetelerine, kahve eşlikçisi yerel lezzetlerin özgün tariflerine kadar uzanan, damaklarınızda keyif ve mutluluk



[Arzum Web Sitesi](#)

hissi bırakacak bu değerli eser yazarın da dediği gibi okurken sizi kahvenin sihirli dünyasına keyifli bir yolculuğa çıkaracak.

Aydın Demir, Maria Ekmekçiöğlü, Rafet İnce, Pelin Bilgiç ve Diler Terzi gibi ünlü gurme ve şef yazarların damaginizda lezzetli tadlar bırakan çok özel tariflerinin de yer aldığı sade ve akıcı bir dille yazılan bu kitabı okurken yanınıza bir fincan kahvenizi almayı unutmayın.

Cenk Girginol @cenkgirginol : "Türk damak tadına ve anlayışımıza uygun olarak geliştirdiğim Kahve Tadım Çarkı ve tüm bu bilgiler eşliğinde evlerinde, iş yerlerinde kahve tadımı yapacak kahveseverlerin, bu tadımlarını hatıra olarak kitapta saklayabilecekleri Türkçe Tadım Formu da okuyucuları beklemekte"

Genel Yayın Yönetmeni: Senay Haznedaroğlu

Kapak Tasarımı: Deniz Çorbacıoğlu

Kitap Adı: Kahve-Fincandan Lezzete

Yazar: Cenk R. Girginol

Yayınevi: Oğlak Yayıncılık

Sayfa Sayısı: 208

İlk Baskı Yılı: 2018

[Satın Al](#)

Kahve Kronolojisi

- 9.yy: Etiyopya'da kahvenin keşfi
- 1000: Kahve, keşfinden sonra Etiyopya'da ekmek

Sponsorlarımız

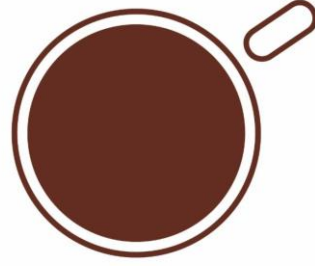


yapımında ve tıbbi amaçlarla kullanılmaya başlandı

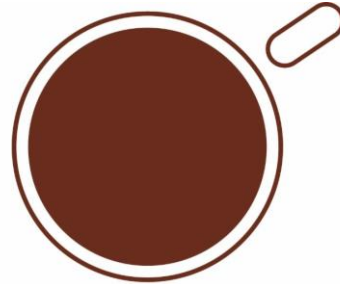
- 1000: İbn-i Sina kahvenin tıbbi yararlarını yazdı
- 1300: Yemen'de içecek olarak kullanılmaya başlandı
- 1517: Osmanlı'da ilk duyulması
- 1554: İstanbul'da ilk kahvehane
- 1570: Şeyhülislam fetvasıyla yasaklanması
- 1615: Venedik'e ilk ticareti
- 1616: Kahve bitkisinin Mocha'dan Hollanda'ya kaçırılması
- 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



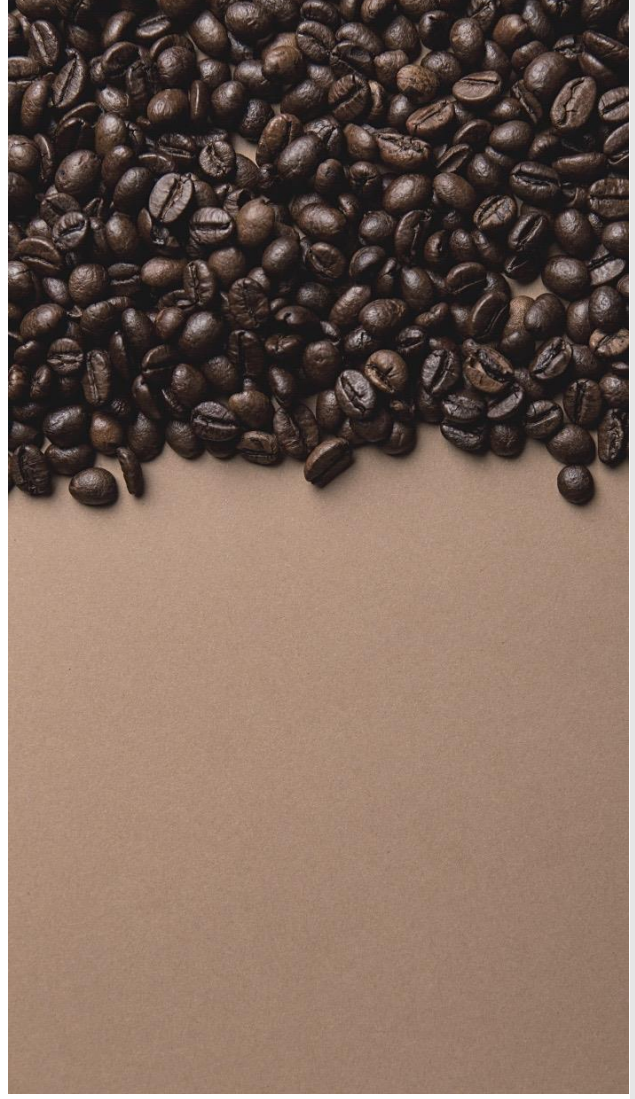
**TÜRK KAHVESİ
KÜLTÜRÜ VE
ARAŞTIRMALARI
DERNEĞİ**



**TURKISH COFFEE
CULTURE AND
RESEARCH
ASSOCIATION**

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
- 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

