



Nisan 2018

Sayı: 3

## Pera Kahve Sohbetleri'de Bu Ay

Pera Müzesi ve Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği iş birliğiyle "Kahve Sohbetleri" konuşma serisi devam etmektedir. Müze'nin "Kahve Molan: Kutahya Çini ve Seramiklerinde Kahvenin Serüveni" adlı koleksiyon sergisi kapsamında sunulan serinin bu ayki etkinliği Prof. Dr. Kemalettin Kuzucu'nun "Seyahatnamelerde ve Anılarda Türk Kahvesi ile Kahvehaneler" başlıklı konuşmasıyla gerçekleşmiştir. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği, Türk kahvesinin kültürel değerine sahip çıkarak, bu kültürün ulusal ve uluslararası bilinirliğine katkıda bulunuyor.

Kahve Afrika'dan çıkıp Arabistan Yarımadası'na uğradıktan sonra İstanbul'a ve Anadolu'ya ulaştı. Asıl şöhretine kavuştuğu Osmanlı İmparatorluğu'nda "Türk Kahvesi" kimliğini kazandı. Buradan Avrupa'ya taşındı. Osmanlı, diplomatların, gezginlerin, arkeologların, botanikçilerin ve daha pek çok meraklının yoğun ilgisine sahne olmuştur. Bu farklı alanlarda çalışan meraklılar yalnızca çalışma sahalarına giren konulara değil, içinde yaşadıkları kültürün farklı öğelerine de ilgi duymuşlardır. Bunların başında kahve gelir. Kahvenin sadece biyolojik yönüyle değil, tedarik yöntemlerinden hazırlanmasına, ikram biçiminden sosyal hayattaki yerine kadar bütün yönleriyle ilgilmişlerdir. Bu sohbette, Doğulu, Batılı, yerli seyyah, politikacı, sanatçı, bilim adamı ve entelektüellerin hatıralarına ve anılarına yansıyan Türk kahvesi kültürü tanıtılacak; bir bakıma bu kültürün dünya imgelemine yerleşmesinin tarihsel serüveni hatırlatılacaktır. Böylece kahveyle ilgili folklorik birikim, kahvenin halk kültürüne kattıkları, devlet ve toplum hayatındaki yeri gibi konularda hafızalarımızdaki bilgiler yenilenecektir.



26 Mayıs 2018 tarihinde Sayın Sabri Koz ile birlikte Pera Müzesindeki kahve sohbetlerimize devam edeceğiz.

# SPONSOR HABERLERİ



**Öğütülmüş en özel Türk kahveleri Tadında Anadolu'da!**

**Hafta Colombia Excelso EP Meddelin Türk kahvesi**

Her kahve, dünyaya bu büyük Arabica kahvesi (100%) ile taze ve taptırılmaz, ağız arka ve kalın aromasıyla Tipica, Cattura, Bourbon, Supremo ve Excelso türleri ile üretilmektedir. Hafif fındığımsı ve dolgun bir tadı vardır.

**Hafta Ethiopia Yirgacheffe Organic Türk kahvesi**

Kahvenin anavatanı Ethiopia bugün kahvenin anavatanı ülkelerinden olup eşsiz tadıyla dünyanın en iyi kahveleri arasında sağlam yerini korumaktadır. Sizler için getirdiğimiz bu eşsiz ürün 'Coffee Farmes Union' kooperatif takriben 42 bin çiftçiden oluşmakta; sürdürülebilir ve organik kahve üretmektedir. Çok belirgin bir tat, ahenkli baharat ve çiçeğimsi aromaya sahiptir.

## COLOMBIA EXCELSE EP MEDDELIN

Kolombiya dünyanın en büyük Arabica kahvesi üreticilerinden sayılmakta olup başlıca Bogota, Meddelin, Armenia, Manizales ve Bucurumaga bölgelerinde yetişmektedir. Bu bölgelerde Arabica kahve cinsinin Typica, Cattura, Bourbon, Supremo ve Excelso türleri üretilmektedir. Hafif fındığımsı ve dolgun bir tadı vardır.

**Kahve Cinsi: Arabica Castio | İşlem: Tam Yıkanmamış**

**Hasat: Elle Toplama | Yetiştirme Yüksekliği: 1500-1700 metre**

## ETHIOPIA YIRGACHEFFE

Kahvenin anavatanı Ethiopia bugün kahvenin anavatanı ülkelerinden olup eşsiz tadıyla dünyanın en iyi kahveleri arasında sağlam yerini korumaktadır. Sizler için getirdiğimiz bu eşsiz ürün 'Coffee Farmes Union' kooperatif takriben 42 bin çiftçiden oluşmakta; sürdürülebilir ve organik kahve üretmektedir. Çok belirgin bir tat, ahenkli baharat ve çiçeğimsi aromaya sahiptir.

**Kahve Cinsi: Arabica Mocca | İşlem: Tam Yıkanmamış Hasat: Elle Toplama | Yetiştirme Yüksekliği: 1600-1900 metre**



**BOL KÖPÜKLÜ KAHVE KEYFİ ARÇELİK TELVE'DE**

**arçelik**

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

Kültürümüzde ve mutfağımızda 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 odakında 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.

