



Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Aylık Haber Bülteni

Gelecek Etkinlikler

"Kahve Panayırı" Etkinliği

Aralık Ayında Vadi İstanbul'da



SAĞLIK

Türk Kahvesinin Cilt Güzelliği için Faydaları

Türk kahvenizi içtikten sonra telvesini dökmeyin. Çünkü Türk kahvesinin yalnızca tüketimi değil, telvesinin de bir çok faydası bulunuyor. Yapılan bir araştırmada kahve cilde uygulandığında cilt altındaki kan damarlarını daraltarak şişlik gibi problemlerin inmesine yardımcı oluyor. Ayrıca peeling etkiside yaratıp cildinizin üzerindeki ölü derilerden arındırır.



Kalp Sağlığı için Bir Fincan Kahve

Güney Kore'nin başkenti yapılan araştırmaya göre bir fincan kahve damarlarını temiz tutuyor. Kaç Samsung Hastanesi öncülüğünde yürütülen araştırmada, ortalama yaşı 41 olan rahatsızlığı yaşamayan 25 bin 138 kadın ve erkek günlük kahve tüketimlerine incelendi. Günde birkaç fincan kahve içenlerin kalp atardamarlarında çok az kahve içen veya hiç kahve içmeyen kişilere kıyasla daha az kalsiyum birikmesi görüldü.

Devamı için tıklayınız



Divan Şiirine Konu Olan Türk Kahvesi

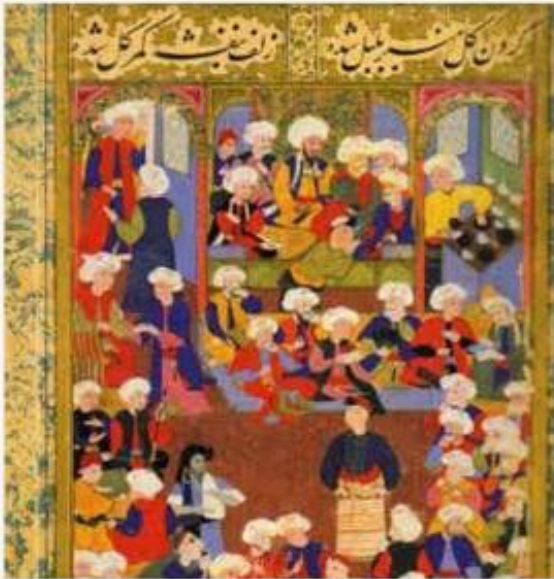
Kahveye tebdil idüp câm-ı şarâbun
lezzetinBağladılar savt ü nakşun
yirine efsâneyi
Nev'i G469/2

16.yüzyıl divan şairi Nev'i, insanların kahvenin lezzetini, şarabın lezzetine değiştiklerini; meyhanedeki eğlence yerine de kahvede efsane dinlemeyi tercih ettiklerini söylemiştir.



Kahvenin Müziği

Ünlü Besteci Johann Sebastian Bach'ın "Schweigyt Stille, Plaudert Nicht" or adlı, BWV.211 numaralı, "Kahve Kanoları" olarak bilinen ve konusunu kahve alan bir kantat yazmıştır. Osr İmparatorluğu vasıtasıyla, II.V kuşatması sırasında Avusturya'ya kahve, o dönemin popüler bir içecek olarak kahve evlerine tüketilmiştir. Bach'ın, bu içeceğe gönderme yaptığı eser yazmış olması dikkat çekicidir.



Devamı için tıklayınız



Türk Kahvesi Kùltürü ve Araştırmaları Derneği Danışma Kurulu üyesi Gazeteci ve Televizyoncu Nuri Çolakođlu Türk Kahvesinin hikayesini anlatıyor...

Videoyu izlemek için tıklayınız



AYIN KİTABI



BUNCHUM

Yazar: Dr.Başak TOLGA

'Bunchum', Kahve Gazetesi kurucusu ve yazarı Dr.Başak TOLGA'nın kahve ve kahve kültürüne dair kitabıdır.

Geçmişe dönük yapılan araştırmalar, genel olarak MS 930'da İranlı düşünür, astronom, şiir ve müzikle arası iyi bir hekim olan Razi'nin tıp üzerine yazdığı ilk ansiklopedide, kahveye atıf yaptığını gösteriyor. Buna göre; Razi kahve çekirdeği bileşenlerine "Bunchum" ifadesi altında ilk değinen yazardır. Günümüzde en çok kullanılan ifadelerden biri haline gelen 'iyi kahve' nin 'nitelikli kahve' olduğunun altını çizmeliyiz. Bir kahvenin nitelikli olabilmesi için çekirdeğin menşe-i, hangi iklimsel koşullarda yetiştiği, ne şekilde toplanıp, hangi koşullarda depolanıp paketlenildiği gibi bir dizi detayı düşünmek gerekiyor. Tüm bu kriterlere ilaveten ideal tada ancak denemelerle ulaşabileceği bilinmelidir. Çünkü her bireyde damak zevki farklıdır. Kriterlere uymanın yanı sıra 'yaratıcı' bakış açısıyla kahveyi ve ait olduğu kültürü çekirdeğin doğduğu yer 'Aden' topraklarından Osmanlı'ya, oradan Orta Avrupa'ya uzandıran bir kitap 'BUNCHUM'.



BİR FİNCAN TÜRK KAHVESİ?

Osmanlı Türk kültüründe kahve içimi kadar sunumu da bir dizi ritüel içerirdi. Misafire ikrama verilen önem nedeniyle kahve içimi sırasında sitil puşidesi, fincan ve zarfların en görkemlileri ortaya çıkardı. Sital puşidesi adı verilen altın, gümüş işlemeli kahve örtüleri, değerli taşlar ve mücevherlerle bezeli fincan zarfları içinde porselen ya da kristal kahve fincanları göz doldururdu.



Odun kömürünün ateşinde bakır ya da gümüş cezvelerde pişirilen Türk kahvesinin yanında demirhindi, menekşe, misket üzümü meyan kökü ve gelincik şerbetleri kahve sunumunu görsel bir şölene dönüştürürdü. Lokum ve gülsuyu ikramı sunumu tamamlardı.

Devamı için tıklayınız



SPONSOR HABERLERİ

**Dünya Kahve Gününde,
Opet'e Türk kahvesine
olan desteklerinden
dolayı
teşekkürlerimizle**



**dünya kahve gününde
türk kahvesi alana
kitap hediye!**



Çelik cezveli Arzum OKKA M Pro ile Türk kahvesinin key çıkarın!

Tek seferde dört fincan Türk kahve pişirebileceğiniz Arzum OKKA M Pro, akıllı pişirme sensörü sayesinde taşma yapmaz, kahveniz hazır olduğunda sesli ve ışıklı uyarı sistemi ile sizi bilgilendirir ve ideal kıvamda bol köpüklü Türk kahvesi sunar. Minimal tasarımı sayesinde mutfaklarınızda, iş yerlerinizde de az yer kaplayan, dilediğiniz her yerde kolayca taşıyabileceğiniz Arzum OKKA Minio Pro, yıkanabilir çelik cezvesiyle de size kolaylık sağlayacaktır.

Arzum Web Sitesi



İndüksiyon teknolojisi sayesinde her zaman tam kıvamında, CookSense teknolojisi ile köpüklü Türk kahvesi yapmak için tasarımı ile Yeni Telve, yine Arçelik'ten

Kahve Kronolojisi

- 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
- 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 Kùltürü ve Araştırmaları Derneği işbirliği ile “Bir Taşım Keyif-Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü” sergisi ve eseri

SPONSORLARIMIZ



Hızlı Bağlantılar

[https://www.turkkahvesiderneęi.org/index.php?icerik=about us & ttkad = menuactiv](https://www.turkkahvesiderneęi.org/index.php?icerik=about%20us%20&%20tkkad%20=%20menuactiv)

[to](#)

[https://www.instagram.com/turk kahvesi kulturu derneği/](https://www.instagram.com/turk_kahvesi_kulturu_derneği/)

<https://twitter.com/ttkad>



Baęıř ve iletiřim