

Kahve Fincandan Lezzete

Cenk R. Girginol



İÇİNDEKİLER

önsöz / 7

teşekkürlerimle... / 9

kahve ve keşif yolculuğu / 11

osmanlı'da kahvehane kültürü / 21

mahalle kahvehaneleri / 24 esnaf kahvehaneleri / 24 yeniçeri kahvehaneleri / 25

tulumbacı kahvehaneleri / 26 semai (çalgılı) kahvehaneleri / 27

tarihi kahve ekipman ve gereçleri / 31

fincandan lezzete / 37

kahve seçimi ve alırken dikkat edilecek özellikler / 41 ihtiyacınız olan ekipmanlar / 43

pişirilmesi / 45

kahve falının tarihi ve keşfi / 51

kahvenin kırk yıllık hatırı / 53

türk kahvesi ve yöresel lezzetler / 57

menengiç kahvesi (çedene kahvesi) / 60 dibek kahvesi / 61

mırza / 62 adana gar kahvesi ve süvari (tarz-ı hususi) ve (tarsusi) kahvesi / 63

adıyaman kahvesi / 64 süryani kahvesi (mardin) / 64 cilveli kahve / 64 tatar kahvesi / 66

mirvari kahvesi / 66 yandan çarklı / 66 çörekotu kahvesi / 67 kenger kahvesi / 67

alanya badem kahvesi / 67 kül kahvesi / 67 mihrimah sultan kahvesi / 68

fakir tiryakiye (nohut kahvesi) / 68 ısparta lavanta kahvesi / 68

doğal aromalı türk kahveleri / 69

ulu önder mustafa kemal atatürk ve kahve / 71

ülkelerin kahve profilleri / 73

orta amerika / 75 güney amerika / 78 kuzey amerika / 80 afrika / 83 asya / 85

ülkeler, yöresel-geleneksel kahveler ve geleneksel lezzetler / 89

dünya kahve lezzet atlası / 91

yoğunlaştırılmış süt (*condensed milk*) evde nasıl hazırlanır? / 94 vietnam / 95 fransa / 97

finlandiya / 98 arjantin / 99 ıspanya / 99 hollanda / 104 almanya / 106 norveç / 108

portekiz / 109 meksika / 111 endonezya / 112 fas / 114 senegal / 114 küba / 116

hindistan / 116 danimarka / 117 hong kong (ve çin) / 118 etiopya / 122 brezilya / 124

avusturya / 124 amerika / 130 italya / 131 irlanda / 142 yunanistan / 143
japonya / 144 avustralya / 147 israil / 148 malezya / 149 tayland / 150
isviçre / 152 cezayir / 152
farklı lezzetler / 155
seul / 155 italya / 155 amerika / 156 kolombiya / 156 isveç / 157

nl Őeflerden zel lezzetler / 165

maria ekmekçioğlu - petit four / 166 aydın demir - portakallı ve bademli ıslak kek / 168
(c.h.e.f.) rafet ince - granola barlar (mutlu anlar) / 171 pelin bilgi - balkabaklı *crumble* / 172
diler terzi - dudu'nun kahve aŐkı ekmeęi / 174

kahve tadımı (*cupping*) / 177

kahve tadım ve aroma lezzet arkı / 180

profesyonel kahve tadımı (*cupping*) nasıl yapılır? / 183
dilimizin üzerinde tat almamızı sağlayan üç bin reseptör olduğunu biliyor muydunuz? / 183
test yapılacak kahve / 185 fincan seçimi / 185 su / 186 artık tadıma geçebiliriz / 186
koku / 187 aroma / 188 *aftertaste* / 188 asidite / 188 gövde / 188 denge / 188
tatlılık / 189 temiz fincan (*clean cup*) / 189 tutarlılık / 190 genel puanlama / 190
kusurlar / 190 final / 190 kahve tadımı (*cupping*) değerlendirme formu / 191

ana hatlarıyla tadım sözcükleri / 193

kahve ve süt / 199

peki, yağ oranının süte etkisi nedir? / 202 sütün kahveye etkisi / 203

kaynakça / 205

cafe carajillo

Sözcük anlamıyla ilgili birkaç rivayet olsa da zamanında Küba'nın cesaretlenmesi konusunda etkisi olan İspanyol sömürgecilere ithafen *coraje* sözcüğünden türediği tahmin ediliyor. Alkollü bir kahve çeşididir. Rom da kullanılabilir ama brendi kullanılması daha doğru. Burada önemli olan alkol ve kahve dengesinin iyi ayarlanması.

30 ml brendi
2 tatlı kaşığı toz şeker
1-2 ufak küp biçiminde kesilmiş limon parçası
30 ml (1 shot) espresso

Brendiyi yaklaşık 80 mililitrelik bir cam *shot* bardağına koyun. İçine şekeri ilave ederek karıştırın. Ardından brendiyi ısıtın. (Bunun için buhar çubuğu kullanılsa da bence kullanmayın. Buhar çubuğundaki su buharından gelen suyun, az da olsa içeceğin içine girmemesi tercih edilir.) Geleneksel yöntemi kullanarak bir çakmak yardımıyla brendiyi yakın. Bu arada limon parçalarını bardağın içine atın. Yanarken karıştırmaya ve şekeri iyice eritmeye devam edin. Yeterli sıcaklığa geldiği zaman *espresso* makinenizle 1 *shot espresso*'yu üzerine ilave edin. Afiyet olsun.

Meksika'da bu karışımın, içine buz katılarak soğuk sunumu da yapılır. Kolombiya'da da benzer sunumla aynı içecek aynı adla *carajillo* olarak servis edilir. Genelde akşam yemeklerinden sonra tercih edilir. İsteğe bağlı olarak çubuk tarçın da ilave ederek lezzeti farklı bir boyuta taşıyabilirsiniz.

cafe con miel

İspanya'dan bir başka lezzet... Fransa'da Café Miel (*miel*=bal) olarak sunulsa da İspanya'da daha yaygın içiliyor. Malzemeler de, yapılışı da çok kolay ve bizim lezzet kültürümüze uygun paralellikte bir içecek. İçindeki baldan ötürü tatlı bir yapısı var. Cafe Con Miel'i yaparken *espresso*'yla yapanları da gördüm. Ancak geleneksel olarak taze demlenmiş filtre kahveyle hazırlanıyor.

50 ml ısıtılmış süt
30 ml bal (isteğe ve tatlılığa bağlı artırılabilir ya da azaltılabilir)
100 ml taze demlenmiş filtre kahve (tercihen gövdesi orta ya da yüksek kahve)
1 çay kaşığı toz tarçın
Yarım çay kaşığı vanilya ekstraktı (isteğe bağlı)

Isıtılmış sütün içine bal ve vanilyayı karıştırın. Taze demlenmiş filtre kahveyi fincanda bu karışıma ekleyin ve üzerine tarçını serpin. Bu kadar kolay... Afiyet olsun.



yunanistan



frappe

Yunanistan'ın en popüler kahve içeceklerindendir. 1957 yılında Selanik'te Dimitris Vakkondios tarafından keşfedilmiştir. Aslında keşfi tamamen tesadüftür. Selanik'te Nestle firmasının çocuklara yönelik çikolatalı bir içecek sunduğu fuarda molaya çıktığında kahve içmek istemiş ama sıcak su bulamamış. Kahvesini soğuk suyla yapmak zorunda kalan Dimitris şans eseri de olsa Yunanistan'ın en popüler içeceğini icat etmiş olur. Kendisinin bile bu kadar önemli hâle gelecek bir karışım yaptığının farkında olmadığını belirtmesi, tesadüflerin ilginç sonuçlar çıkaracağına en iyi örnektir.

Frappe'yi, ülkemiz de dahil olmak üzere bazı ülkelerde *espresso* bazlı kahvelerden de yapıyorlar. Yanlış mı? Değil. Ama orijinal ve geleneksel tarife geldiğimizde, şu anda Yunanistan'da da yapıldığı hâliyle gerçek Yunan Frappe'si *instant* (çözünebilir kahve) kahveyle yapılmaktadır. Burada yaparken dikkat edeceğiniz en önemli nokta, malzemelerin karıştırılmaması, iyice çalkalanması.

İki dolu tatlı kaşığı *instant* kahve, 1 tatlı kaşığı şeker ve 3-4 yemek kaşığı kadar, oda sıcaklığında suyu *long drink* bardak ya da *shaker*'a koyun. Her yerde bulabileceğiniz pille çalışan ucu tel mikser karıştırıcılardan birine ihtiyacınız olacak, aksi takdirde çalkalayarak kıvamını yakalamak biraz daha zor. Bu telli *shaker*'la, kıvam akmayacak hâle gelene kadar çırpın. Sonra 6-7 parça buz küpü ve bardağı tamamlayacak kadar soğuk su ilave edin. Üzerini krem şanti ya da çırpılmış yemek kremasıyla tamamlayın. Frappe'niz hazır!dır.

Şimdi daha fazla ne yapabilirsiniz? Vanilya özütü kullanarak ya da şurup/ aromalarla tatlandırabilirsiniz. İsteğinize bağlı olarak çok az süt kullanabilirsiniz. Ama her durumda ekleyeceğiniz aromanın, kahvenin ve ana karışımın önüne geçmemesi gerekmektedir. Afiyet olsun!



yerel lezzet: Kanelbullar (Tarçınlı İsveç Çöreği)

Tarçınlı çörek diye de adlandırabiliriz. Diyeceksiniz ki “Farkı ne?” Vanilya özütü, süt ve pudra şekeriyle sos yapıp üzerinde gezdirince mükemmel oluyor. Ama bence farkı, bizdeki simit misali özdeşleşmiş bir lezzet oluşu olarak açıklanabilir. Tabii bu tariflerin geneli için söyleyebilirim ki, yaptığımız bütün bu orijinal ve geleneksel tarifler, bizler evimizde ne kadar yaparsak yapalım teoride aynı olsa da lezzette farklar oluşturacak. Kullandığımız tereyağ, un, hatta şeker bile farklı olduğundan tadında da değişiklikler olacaktır.

Gövdesi yüksek bir filtre kahveyle, ağızda gerçekten güzel birleşen bir lezzet. İsveç’liler Fika’larında Kanelbullar’ı kahveyle beraber yaygın olarak tüketiyorlar.

Hamur için:

1,5 su bardağı (300 ml) süt

50 g maya

120 g tereyağ

$\frac{3}{4}$ su bardağı (125 g) şeker

6,5 su bardağı (780 g) un

1 tatlı kaşığı öğütülmüş kakule

İç harcı için:

$\frac{3}{4}$ su bardağı (125 g) şeker

2-2,5 yemek kaşığı tarçın

120 g tereyağ (oda sıcaklığında)

Sütü yaklaşık 36-37° C ısıtıp mayayla birleştirin ve mayayı aktif hâle getirin. Bir müddet karıştırıp kabarcıkların çıktığını görünce 10 dakika dinlenmeye bırakın. İyice çözüldükten sonra, hamur için kalan bütün malzemeleri bir kapta iyice karıştırın, mayalı sütü yavaş yavaş ilave edin. Yoğurulan hamur tam kıvamına geldiğinde üzerini streçle kapatıp en az 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Bu sırada iç harcını hazırlamak için bir kapta şeker, tarçın ve oda sıcaklığındaki tereyağı iyice karıştırın. Topak kalmayacak biçimde, sürebileceğiniz bir kıvamda olması gerek.

Dinlenmiş hamuru orta kalınlıkta, 30x40 santim ölçülerinde dikdörtgen açın. İç harcını eşit miktarda yayarak içine sürün. Uç kısmından başlayarak hamuru silindirik şekilde kıvrın. Eşit parçalarda keserek rulo çörekler hazırlayın.

Yağlı kâğıt serdiğiniz tepsilere dizdikten sonra üzerini streçle kapatıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Çıkardıktan sonra üzerine çok az yumurta sarısı sürerek, kalın çekilmiş şeker serpin. Önceden 180° C ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

İsveç usulü Kanelbullar, yani tarçınlı çörekleriniz hazırdır. Yanında, V60 Dripper’da demlenmiş Kolombiya ya da Kosta Rika kahvesiyle afiyetle için.

