

Kahvenin Tarihi ve eřitleri



Kahvenin Tarihi

Kahve genellikle güney amerika bitkisi olarak bilinir, fakat kahvenin üretim beşiğı olan yer bizim habeşistan olarak bildiğimiz Etiyopyadan gelmektedir. Hatta adında bu ülkenin güneybatısında bulunan Kaffa şehrinden aldığı rivayet edilmektedir. Kahve adının nereden geldiğı ile ilgili başka bir rivayette arapçada şarap anlamında kullanılan kahva isminden türediğıdir.



Bugün Etiyopya ve Kenya'nın bulunduğu orta ve batı afrikanın kahve bitkisinin anavatanı olarak kabul edilmektedir ve ilginçtir ki ilk kahve tiryakileri keçiler ve koyunlardır. Kahve bitkisinin ilk kez 15. yüzyılda Arabistan'ın güneyinde yetiştirilmeye başlamasıyla, o bölgedeki halklarda kahve içme alışkanlığı oluşmuştur.



1517 yılında Yemen Valisi Özdemir Paşa, lezzetine hayran kaldığı kahveyi İstanbul'a getirmiştir. Türkler tarafından bulunan yepyeni hazırlama metodu sayesinde kahve, cezvelerde pişirilerek, Türk Kahvesi adını almıştır.



Kahve Çeşitleri

I- Türk Kahvesi:

Türk kahvesi, Türkler tarafından bulunan kahve hazırlama ve pişirme metodunun adı. Kendine has tadı, köpüğü, kokusu, sunuluş biçimiyle özgün bir kimliği ve geleneği vardır. Telvesi ile ikram edilen tek kahve türüdür.



2- Espresso:

Espresso kahvenin su ile en az sürede temas ettiği yöntem. Suyun kahve içinden hızlı bir biçimde geçebilmesi için yüksek basınca ihtiyaç vardır.



3- Cappuccino:

Bir ölçek espressonun üzerine süt köpüğü ve süt eklenerek cappuccino elde edilir.



4- Caffe Latte:

Bir ölçek espressoya sıcak süt ve süt köpüğü eşliğinde caffe latte elde edilir. Bu kahve türü cappuccinodan daha fazla süt ve daha az süt köpüğü içermektedir. Hafif bir içecek olması dolayısı ile yoğun kahve tadı sevmeyenler için idealdir.



5- Macchiato :

Macchiato bir ölçek espressonun üzerine çok az süt köpüğü konularak elde edilir. Hafif bir desen verilerek sunulabilir.



6- Americano :

Bu kahve içeceği ikinci dünya savaşında İtalya'ya gelen Amerikalıların espressoyu fazla sert ve az buldukları için icat edilmiştir. Kabaca bir ölçek espressoya sıcak su ekleyerek filtre kahve boyutlarına getirerek hazırlanır



7- Caffé Mocha:

Caffé Mocha, aslında bir tür Latte'dir. Tıpkı Latte'de olduğu gibi espresso ve süt vardır içinde. Ancak Mocha kahve tarifinde Latte'den farklı olarak ayrıca çikolata bulunur.



8- Caffe Con Panna:

Bir ölçek espressoya bir kat krema eklenerek elde edilir.

İçine bir top vanilyalı dondurma atılan versiyonları da bulunmaktadır

