

Warszawa, 19.07.2017 r.

Wydarzenie „O kawie po turecku – dawniej i dziś” już 27 lipca na Zamku Królewskim!

Ogromna okazja dla smakoszy kawy! Już 27 lipca, w czwartek, na Zamku Królewskim odbędzie się spotkanie „O kawie po turecku – dawniej i dziś” podczas którego warszawiacy będą mogli poznać tajniki jej przyrządzania. Wydarzenie organizowane jest przez Biuro Radcy ds. Kultury i Informacji Ambasady Turcji w Polsce.

Celem tego spotkania jest przybliżenie Polakom tradycji przyrządzania i picia kawy po turecku, dzięki przygotowanej prezentacji na temat historii kawy, sposobu jej parzenia oraz degustacji. Warto wspomnieć, że turecki sposób parzenia kawy wpisany został na reprezentatywną listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO w 2013 r.

TURCJA JAKO KAWOWE IMPERIUM

Kawa przybyła do Turcji w 1500 roku i od razu podbiła serca i podniebienia społeczności tureckiej. Picie kawy bardzo szybko stało się popularne zarówno wśród sułtanów, jak i reszty społeczeństwa, i zaczęło stanowić nieodłączny element ich codziennych rytuałów. Liczba kawiarni z wielokrotnością się w ciągu kilku lat, mimo sprzeciwów ze strony ortodoksyjnej części społeczeństwa. Miejsca te zaczęły przekształcać się w centra sztuki i kultury, w których oprócz wypicia kawy Turcy mogli spotkać się ze znajomymi, posłuchać muzyki czy opowiadań bajkarzy.

Dzięki temu, w bardzo krótkim czasie Turcja stała się kawowym imperium.

CZARNA I MOCNA – TURECKA KAWA

Powstało wiele wariacji na temat parzenia kawy w Turcji, natomiast jedno jest pewne - turecka kawa powinna być mocna i czarna. Głęboki, czarny kolor mają zapewnić jej świeżo i bardzo drobno zmielone ziarna. Warto zwrócić uwagę na sposób parzenia, który jest swoistym rytuałem – turecką kawę parzy się najczęściej w miedzianym tygielku, zwanym cezve. Naczynie to napełnia się zimną wodą, następnie dosypuje się kawę i dodaje się cukier, w zależności od upodobań, bo kawę w Turcji pije się na trzy sposoby: gorzką, półsłodką lub słodką. Następnie cezve stawia się na małym ogniu. Po pierwszych 2–3 minutach płyn powinien zacząć się pienić – wtedy cezve ściąga się z ognia i czeka, aż piana opadnie. Następnie cezve ponownie stawiana jest na małym ogniu, a płyn zaczyna pienić się szybciej. Wówczas ponownie należy tygielk odstawić i odczekać, by piana opadła. Po trzecim podgrzaniu na powierzchni płynu powinna zostać cienka warstwa piany. Kawę nalewa się do małych filiżanek bez odcedzania i najczęściej podaje się ją ze szklanką wody. Prawdziwy rytuał, prawda?

KAWA MIŁOŚCI

O tym, jak kawa jest ważna we współczesnej kulturze, świadczy jej rola w tradycji. Kawa nie tylko stanowi nieodłączny element zarówno spotkań prywatnych, jak i biznesowych, ale także spełnia bardzo ważną rolę podczas zaślubin. Dawniej podanie mężczyźnie przez kandydatkę na żonę specjalnie posolonej kawy miało na celu sprawdzenie jego zachowania. Jeśli wybranek wypił ją bez zmrużenia oka oznaczało to, że będzie dobrze traktował żonę w przyszłym wspólnym życiu. Obecnie tradycja ta jest nadal kontynuowana, służy jednak bardziej „zbudowaniu” atmosfery niż rzeczywistemu sprawdzeniu przyszłego małżonka.

Niezależnie od tego czy zwyczaje te stosowane są przez większość społeczeństwa, czy tylko przez jego część – jednego możemy być pewni. Kawa w Turcji urasta do rangi kultu.

WYDARZENIE NA ZAMKU KRÓLEWSKIM W WARSZAWIE!

O kulturze i picciu kawy na sposób turecki, parzeniu kawy, obyczajach i wrózeniu z fusów, będzie można dowiedzieć się w czwartek, 27 lipca o godzinie 17:00, podczas wydarzenia organizowanego na Zamku Królewskim w Arkadach Kubickiego.

Kawę zaparzą i o niej opowiedzą panowie Osman Serim i Musa Gümüştaş z Towarzystwa Badań nad Turecką Kulturą Kawy.

Wstęp na wydarzenie jest bezpłatny. Prosimy o potwierdzenie przybycia do dnia 25 lipca 2017 roku – decyduje kolejność zgłoszeń. Telefon: (22) 35 55 170 lub adres mailowy: wykłady[at]zamek-krolewski.pl.

Serdecznie zapraszamy!

KONTAKT DLA MEDIÓW:

Żaneta Hiszpańska

Biuro prasowe Biura Radcy ds. Kultury i Informacji Ambasady Turcji w Polsce

z.hiszpanska@synertime.pl

668-132-415