

Warszawa, 25.09.2018 r.

Świętuj Międzynarodowy Dzień Kawy wyśmienitą kawą po turecku!

Kawa to napój, którym rozkoszuje się cały świat, a jej odmian i rodzajów nie sposób zliczyć. Prawdziwy kunszt w jej przygotowywaniu osiągnęli właśnie Turcy. Jak wygląda rytuał parzenia tego wspaniałego napoju na sposób turecki i co jest jego tajemnicą? Podpowiadamy przed 29 września, czyli Międzynarodowym Dniem Kawy!

Przygotowanie kawy po turecku to przyjemność dla cierpliwych, bowiem cały rytuał, składający się z kilku etapów, może zająć dłuższą chwilę. Warto jednak czekać dla oszałamiającej głębi smaku, jaką będziemy się delektować po zaparzeniu kawy tą metodą.

Odrobina kawowej historii

Kawa w Turcji pojawiła się na początku XVI wieku i szybko zyskała ogromną popularność. Historia podaje, że w 1517 roku Özdemir Paşa – osmański gubernator Jemenu przywiózł wywar z ziaren kawy do kraju i przedstawił go Sulejmanowi Wspaniałemu. Sułtan był pod wrażeniem smaku i aromatu kawy. Napój szybko zyskał popularność, najpierw w sułtańskim pałacu, a potem na terenie całego Imperium. Nie obyło się jednak bez pewnych problemów – pobudzające właściwości kawy wzbudzały kontrowersję wśród ortodoksyjnych wyznawców religijnych. To jednak nie powstrzymało wzrostu jej popularności. Do dziś kawa to prawdziwy symbol tureckiej gościnności i przyjaźni, a jej sposób parzenia – po turecku – od 2013 roku widnieje na liście niematerialnego dziedzictwa UNESCO.

Po turecku, czyli jak?

Metoda parzenia kawy po turecku swój sukces i walory smakowe zawdzięcza tygielkowi, czyli specjalnemu, miedzianemu naczyniu w kształcie kolby, wyposażonemu w długą rączkę. Wlewa się do niego zimną wodę i dodaje łyżkę drobno zmielonych ziaren kawy. Napar zaparza się, aż do momentu powstania pianki. Następnie odstawia się go, aby piana opadła i ponownie zagotowuje. Cały proces powtarzany jest trzy razy. Gotowy napój przelewa się do małej filiżanki i podaje z dodatkową szklaneczką wody, która służy do przepłukiwania kubków smakowych. Tak przygotowana kawa stanowi turecki specjał, którym zachwyca się cały świat. Kawę po turecku można serwować na trzy sposoby: sade – czyli kawa bez cukru, orta – czyli kawa lekko osłodzona, şekerli – czyli kawa słodka. Należy pamiętać, że cukier dodaje się na początku procesu przygotowywania kawy, a nie do już zaparzonego napoju.

Kawa miłości

Parzenie kawy w Turcji ma jeszcze jeden bardzo ważny aspekt – jest nieodłącznym elementem tradycji zaręczyn. Dawniej podanie mężczyźnie przez kandydatkę na żonę specjalnie posolonej kawy miało na celu sprawdzenie go, jako przyszłego męża. 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.

Jeszcze więcej przyjemności

Turcy uwielbiają spędzać czas w cukierni lub kawiarni, gdzie przy filiżance gorącego napoju mogą porozmawiać z rodziną i przyjaciółmi i cieszyć się smakiem swojego sztandarowego specjału. Do kawy najczęściej serwowana jest także słodka przekąska w postaci lokum, czyli małych, słodkich łakoci – podobnych do twardych galaretek (u nas znanych jako rachatlukum), często aromatyzowanych wodą różaną czy wanilią lub wzbogaconych bakaliami, czy owocami w

środku.

Kawa przyrządzana na sposób turecki może stanowić wspaniałe przedłużenie wspomnienia o niedawnych wakacjach w tym kraju, a także być codziennym rytuałem o wyjątkowych właściwościach pobudzających i smakowych.

KONTAKT DLA MEDIÓW:

Małgorzata Grzegolec

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

m.grzegolec@synertime.pl

664-904-605