**1. KAHVE HAZIRLAMA**

**1.1. Kahve Tanımı ve Özellikleri**

**1.1.1. Tanımı**

 Bir efsaneye göre, o meşhur kahve çekirdeği, 3. Yüzyılın keşişlerinden olan ve Etiyopya'da yaşayan çoban Khaldi tarafından keşfedilmiştir.

**1.1.2. Özellikleri**

Dozunda içildiği takdirde sağlığı tehdit edecek zararlı yanı yoktur. Bir fincan kahvedeki 50 mg. kafein hemen vücuttan atılır. Teskin edici ve dinlendirici özelliği vardır. Kan dolaşımını sağlar. Baş ağrılarını geçirir. Sindirime yardımcı olur. Ancak, fazla içildiği takdirde zihin açıcı, uyarıcı, enerji verici özelliği ön plâna çıkarak uykusuzluk, sinir bozukluğu ve çarpıntı yapar.

Kahveyi hazırlarken daima temiz içme suyu kullanılmalıdır. ¾ Yüksek kaliteli, taze kavrulmuş ve taze olarak öğütülüp paketlenmiş kahve tercih edilmelidir. ¾ Kahve daima ağzı kapalı olarak saklanmalıdır. Kendine ait bir saklama kabı yoksa bir cam kavanoza boşaltılabilir. Bu saklama kabı daima temiz tutulmalı, kahve içindeki kahve bitmeden yeni kahve ilave edilmemelidir. ¾ Saklama kabının içine rutubetli ya da ıslak kaşık sokulmamalıdır. ¾ Saklama kaplarının temizlik aşamasında kokulu sabun ve deterjan benzeri temizlik maddeleri kullanılmamalıdır. Mutlaka kullanmak gerekiyorsa temizlik işlemi bittikten sonra bol su ile durulanmalıdır. ¾ Fincanların yıkanmasında da mümkün olduğunca kokusuz sabun kullanımına ve bol su ile durulamaya özen gösterilmelidir.

**1.3. Kahve Çeşitleri ve Hazırlanması**

**1.3.1. Filtre Kahve**

Sıcak suyun filtre içindeki kahve üzerine dökülmesi ve filtreden süzülerek aşağıdaki kapta birikmesidir. Eskiden filtre kahve elde hazırlanırdı. Ancak günümüzde filtre kahve makineleri ile daha çabuk ve sağlıklı filtre kahve hazırlayabiliriz. Makine ile kahve hazırlarken dikkat edilmesi gereken hususlar: ¾ Filtre doldurulurken, kahve filtreye düzgün yayılmış olmalıdır. ¾ Kahvenin demlenmesi 4-6 dakika kadar olmalıdır. ¾ Çok fazla miktarda kahve yapılıyorsa, ilk alınan sert kahve tekrar içine dökülmelidir. ¾ Kahve yapımında taze su kullanılmalı ve ısısı 95 0 C derece civarında olmalıdır. ¾ Kahve 85 0 C derece gibi bir ısıda tutulmalıdır. ¾ Kahve, yapıldıktan sonra 1 saat içinde tüketilmelidir (ilk 30 dakika en iyi zamandır). ¾ Kahveyi ihtiyacınız olduğu zamanda ve ihtiyacınız olduğu kadar hazırlayın. Hazırlandıktan sonra kahvenin uzun süre bekletilmesi hem soğumasına hem de bir süre sonra aromasını kaybetmesine neden olur. ¾ Demlenmiş bir kahve hiç bir zaman yenisinin içine karıştırılmamalı veya üzerine su ilave edilerek tekrar demlenmemelidir. Günümüzde, birçok işletme bir kişilik paketlerde hazır filtre kahve kullanılıyor. Bunun en önemli nedeni, misafirlere istedikleri zaman taze ve sıcak kahve verebilmektir

Hazır filtre kahve bölmeye yerleştirilir. • Makinenin altında bulunan kol sağ tarafa çekilir. Böylece hazır filtre kahve makinenin içine girer. • Musluğun altına fincan konulur. • Makine çalıştırılınca, fincan hazır filtre kahveden geçen kahve ile dolar. • Hazır filtre kahve kullanılan makinelerde, diğer kahve çeşitleri de aynı şekilde hazırlanır. Örneğin espresso kahve gibi. Aradaki fark, makinenin üzerindeki düğmelerden gelir. Buhar düğmesi gibi.

Kahve Makinesinde Kahve Hazırlayabilme Kahve makinesinin filtresini çıkarıp su haznesine ölçerek belirlenen miktarda su konmalıdır, Kahve haznesine belirli miktarda kahve konmalıdır, Filtre makinenin üzerine yerleştirmelidir, Makineyi çalıştırarak kahve demlenmelidir, Kahveleri potlara veya doğrudan fincanlarına koyarak konuğa götürmelidir. Bu tip filtre kahve makinelerinde kahve içine konulmuştur. Düğmeye bastığınız zaman, fincana kahve dolmaya başlar

**Espresso Kahve**

Espresso çok sert, İtalyan tarzı bir kahvedir. Italya’dan diğer Avrupa ülkelerine ve bütün dünyaya yayılmış bir kahvedir. Kendi adıyla anılan makinesinde hazırlanır ve küçük espresso fincanında servis edilir**.**

**Mocca Moka Kahve**

 Sert bir kahve çeşidi olan moka adı, Arabistan'ın kahve üretilen Moka şehrinden gelmektedir. Bir litre suya 80-90 gr kahve hesabıyla, kahve makinesinde hazırlanır. Espresso kahveye göre, hem basınç düşük hem de daha uzun sürede hazırlandığı için sert olur. Normal kahve fincanının yarısı büyüklüğündeki moka fincanı ile servis edilir. Türk kahvesi ile arasındaki farklar şunlardır: • Türk kahvesi telveli, moka telvesiz kahvedir. • Fincanların büyüklüğü farklıdır. • Servisindeki fark ise, mokanın yanında bir de küçük kaşık verilmesidir. Bunun nedeni, Türk kahvesi hazırlanırken, şekerli istenilirse pişirme sırasında içine konmasıdır. Moka da ise misafir kahvesine istediği kadar şekeri kendisi koyar.

**Geleneksel Türk kahvesi**

hazırlanışı, pişirilmesi, sunulması, araç ve gereçleriyle ayrı bir kültürdür. Türk kahvesinin çekirdek durumundan pişirilme ve sunulma aşamasına kadar kullanılan araç ve gereçleri gerçek bir müze oluşturacak zenginliktedir. Bakır ve pirinçten yapılan su ibriği, cezve fincan zarfları ve pişmiş kahveyi taşımak için kullanılan kahve askılarının karakteristik özellikleri vardı. Bunlar bazen gümüş ve altından da olabilir. Fincanlar tamamen Türk zevkine uygun biçim ve motiflerle gerek ülke içindeki İznik ve Kütahya atölyelerinde; gerekse Avrupa’nın ünlü porselen merkezlerinde imal edilirken daha sonra bu takımlar Avrupa ülkeleri tarafından kendi piyasaları için de imal edilmiş ve "ala turque" diye isimlendirilmiştir. Osmanlı İmparatorluğunun etkisindeki Yunanistan, Makedonya, Yugoslavya gibi yerlerde ve Türkiye’de kadınlar tarafından Türk kahvesi genellikle şekerli olarak alınırdı. Bu bakımdan sade, yandan çarklı, orta vb gibi isimlerle kırkı aşkın kahve pişirme şekli bulunmaktadır. Şayet kahvenin değişik ve güzel bir koku taşıması isteniyorsa fincanların dibine yerleştirilen bir mahfaza içine kokulu maddeden bir parça konurdu. En çok yasemin, amber, karanfil ve kakule kullanılırdı. Soğutma kabı, muhafaza kutusu gibi bazı araç ve gereçler ise ağaçtan yapılmakta ve oymalarla dekore edilmekteydi. Bursa ve İstanbul’da yapılan nakışlı, yazılı ve ahşap aplikasyonlu kahve değirmenleri de ünlüdür.

 Türk Kahvesinin Hazırlanması

o Yapılacak kahve miktarına göre uygun cezve seçilmelidir.

o Konuktan alınan sipariş doğrultusunda kahvenin şeker miktarı belirlenmelidir.

 o Cezveye, kaç fincan kahve yapılacaksa o kadar fincan su, şekerli olacaksa şeker konur.

 o Kısık ateşe cezve yerleştirilir.

 o Fincan sayısına göre yeteri kadar (her fincan için bir çay kaşığı) kahve konur.

 o İlk kaynamadan sonra (kabarmasından sonra) gerekirse ateşten indirerek- kahve çökene kadar beklenir.

o Kahve çöktükten sonra, bir kere tatlı kaşığı ile karıştırılır.

o Tekrar kısık ateşe konur

o Ikinci kaynamadan sonra (çok kaynamadan) ateşten alınır.

 o Önceden ısıtılmış fincanlara köpük, çay kaşığı ile cezveden alınarak paylaştırılır.

 o Cezve tekrar ocağa konarak bir kere daha kaynatılır.

o Kaynadıktan sonra, kalan kahve fincanlara paylaştırılır.

 o Bir kişilik hazırlanıyorsa, tekrar tekrar kaynatmaya gerek yoktur.