



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE

Kahve, özellikle ülkemizde günün hemen her saatinde içilen ve çok sevilen bir keyif vericidir. Dünyadaki kullanımı ise bizdekinden biraz farklıdır. Özellikle Avrupalı'lar, kahveyi sabahları ve akşam yemeklerinden sonra alırlar.

"Kırk yıl hatırı" olduğunu ve "Yemen'den geldiği"ni atasözlerimizle türkülerimize nakşettiğimiz kahvenin, Araplar'ın dinsel törenlerinde ortaya çıktığı bilinir.

Keyif verici özelliğinden sözettiğimiz kahvenin içindeki en önemli madde "kafein"dir. Kahvede ayrıca sebze kökenli bazı uyarıcılar da bulunur.

Eskiden, mangal ateşinde pişirilen kahve, zamanımızda havagazı ve bütangazı ocaklarında tat buluyor.

Kahve nasıl yapılır?

Yeşilken toplanan ve fırınlanan kahve çekirdeklerinin sertliğini bu ilk uygulamanın dozajı belirler. Çekirdek ne kadar fazla kavrulursa, içindeki yağ yüzeyine geleceğinden parlaklığı artar: Bunun yanı sıra sertleşir.

Ancak, bütün bunların pratik olmadığı bir gerçek. Bugün hemen hiç kimse kahveyi yeşil çekirdekler halinde alıp kavurduktan sonra içmiyor; kurukahvecilerden hazır paketler halinde alıp, bir an önce fokurdarmayı tercih ediyor.

Kahve çeşitleri:

Sayılamayacak kadar çok kahve çeşidi vardır. Bunun dışında kahve yerine kullanılan "nestcafe" ve "expressocafe" gibi sevilen pratik kullanımları da mevcuttur.

Santos kahvesi: Kahve denilince ilk akla gelen ülke olan Brezilya'nın bir numarasıdır. Bunun da en iyisi Bourbon Santos diye anılanıdır.

Kolombiya kahvesi: Sert ve acımtırak bir tada sahip bir kahve çeşididir.

Costa-Rica kahvesi: Avrupa'da çok tanınan bir kahve türü olup, fındık tadı ihtiva eder ve daha fazla sabahlan tercih edilir.

Jamaica kahvesi: Blue Mountain markası dışındaki Jamaica kahveleri acıdır. Blue Mountain ise, yumuşak, tatlı hoş bir kokulu bir özelliğe sahiptir.

Mocha: Etiyopya ile Arabistan'da üretilen ve meyve tadı olan bir kahvedir. Kişiyi sonradan etkileyen son derece keskin bir içime sahiptir.

Mysore kahvesi: Hindistan'dan dünyaya yayılmıştır. Akşam yemeği sonrasında tercih edilir. Yumuşak ve hoş bir tadı vardır.

Afrika kahvesi: Çok kuvvetli bir kahvedir. Uyarıcı etkisi yüzünden özel tiryakilik yapar.

Continental kahve: Çok yüksek derecede kavrulduğu için acı bir tadı vardır.

Viyana kahvesi: Ağır ve tatlı bir kahve olup, incir çekirdeği ve hindibağ ile karıştırılmıştır.

Kenya kahvesi: En pahalı olanlardan biridir. Gerçek kahve tadı ve kokusuna sahiptir.

Tanzania kahvesi: Kilimanjaro dağlarında yetişir. Son derece zengin bir yapısı ve tadı olan bu kahveyi uzmanlar "Dünyanın en iyisi" olarak takdim ederler.

Fransız kahvesi: Yüksek oranda hindibağ ihtiva eden ve dünyaca tanınan bu kahvenin acı bir tadı vardır.

Nestcafe: Kahve çekirdeklerinin suyunu alarak elde edilen bir türdür. Ancak bu sırada gerçek kahve özelliğinin kayuğunu da belirtmemiz gerekir. İçine hindibağı katıldığında, nestkafenin fiyatı biraz daha düşer. Suyu alınarak dondurulup kurutulan çeşidine göre, toz tipinde olanı daha pahalıdır. Nestcafe, normal kahveye oranla çok daha çabuk ve kolay hazırlandığı için bütün dünyada sevilir ve aranır olmuştur.

Kafeinsiz kahve: Nestcafe'nin kafeininin alındığı tür olup, tad olarak ona çok benzer.

Kahve esansı: Şurup şeklinde olup, az miktarda kahve, karamel ve hindibağdan elde edilir. Günümüzde sadece kek ve pasta yapımında kullanılır.

Buzlu kahve: Özellikle Avrupa'da çok sevilen ve tercih edilen bir kahve çeşitidir. Büyük bir kabın içine bolca buz koyup, üzerine kahveyi dökerek 20 dakika kadar bekleterek elde edilir, tadını şeker ya da balla sağlayabilirsiniz. Vanilyan dondurma ve tarçın ilavesiyle servise hazırlayın.