



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜLKELERİN EN ÇOK İÇTİĞİ KAHVE TÜRLERİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Kahvenin çok çeşitli türleriyle, her türden damak zevkine hitap ederek kendisine bağımlı edebilen bir içecektir. Peki, hangi ülke hangi kahveyi tüketmeyi daha çok seviyor?

Bu zamanlarda yoğunluğumuz içinde bize ilaç gibi gelen bir şey var: kahve. Her türüyle farklı damak zevklerine hitap ederek insanları kendisine bağımlı eden kahvenin birden fazla çeşidi bulunuyor. Sizler de kahve tutkunlarının keyifle deneyebileceği birbirinden lezzetli çeşitlerle kahve deneyiminizi zenginleştirebilirsiniz. Peki, hangi ülke hangi kahveyi tüketmeyi daha çok seviyor? İşte ülkelerin en çok içtiği kahve türleri...

1. Türk kahvesi - Türkiye:

Türk kahvesi, 40 yıl hatırı olan ve her tadanda lezzetiyle büyüleyen bir içecektir. Türk kahvesi içmeyen yoktur sanıyoruz. Özel günlerde ikramı adet haline gelmiş Türk kahvesi, ince öğütülmüş kahve çekirdeklerinden elde edilir. Genellikle cezvede pişirilir ve bu lezzetli kahve, cezve yoluyla kumda bile hazırlanabilir. Türk kahvesi, köpüklü ve aromatik yapısıyla keyifli bir içim sunar, geleneksel kahve kültürümüzün vazgeçilmez bir parçasıdır.

2. Espresso Romano - İtalya:

Peynirden sonra limon ve kahve bir araya gelerek bir İtalyan ritüelini oluşturuyor. Bu kombinasyon, espressonun asıl orijinal içimi olarak biliniyor. Ekşi ve acı tatların buluştuğu bu deneyim, İtalyan kahve kültürünün özgün bir örneğini oluşturuyor.

3. Café de Olla - Meksika:

Tarçın çubuğu ile kaynatılan bu geleneksel Meksika kahvesine, kahvenin yanı sıra rafine edilmemiş şeker kamışı da eklenir. Yöre sakinleri, fincanın kahveye tat verdiğine inandıkları için özellikle kilden yapılmış fincanlarda servis edilir. Bu eşsiz kahve deneyimi, Meksika'nın zengin kahve kültürünün bir parçasıdır ve hem lezzet hem de sunum açısından benzersizdir.

4. Frappé - Yunanistan:

Frappe, 1937 yılında ünlü bir kahve markasının temsilcisi tarafından keşfedildi. Bu içecek, görünüm ve lezzet açısından buzlu kahveye benzer. Frappe yapmak için hazır kahveye köpürtülmüş süt eklenir ve genellikle buzla servis edilir. Bu serinletici ve lezzetli içecek, kahve tutkunları arasında popülerdir ve özellikle sıcak havalarda tercih edilir.

5. Kaffeost - Finlandiya:

Finlandiya'ya özgü kaffeost, lor peyniri (juustoleipä) üzerine sıcak kahve dökülerek yapılan ilginç bir kahve deneyimidir. Bu geleneksel lezzet, başka ülkelerde alışılmadık gelebilir, ancak Finlandiya'da oldukça popülerdir. Lor peyniri, sıcak kahve ile buluştuğunda eşsiz bir tat ve dokuya dönüşür. Bu karışım, Finlandiya kültüründe özel bir yer tutar ve yerel halk arasında sevilen bir içecektir.

6. Café Touba - Senegal:

Senegal'e özgü olan bu kahve çeşidi, Afrika biberinin aroması ile zenginleştirilir. El işçiliği ile öğütülen çeşitli baharatlar kullanılarak hazırlanan bu kahve, filtrelendikten sonra sert ve karakteristik bir tat elde eder. Afrika biberinin eklenmesiyle kahvenin tadında derinlik ve farklılık sağlanır. Bu özel kahve, Senegal mutfağının ve kahve kültürünün benzersiz bir örneğidir.

7. Cafe Bombon, İspanya:

Kahvenin acılığından sıkılanlar veya sevmeyenler için Cafe Bonbon, ideal bir tercih olabilir. Bu kahve çeşidi, yoğunlaştırılmış süt ile yapılan son derece tatlı ve koyu bir kahvedir. Yoğunluğu ve şekerli tadıyla bilinen Cafe Bonbon, kahve keyfini tatlı bir lezzetle birleştirmek isteyenler için mükemmel bir seçenektir.

8. Café Cubano - Küba:

Boyutu son derece küçük olan ama lezzetiyle oldukça doyurucu olan Cafe Cubano, Küba'ya özgü bir kahve çeşididir. Bu kahve, demlenmiş espresso ve şekerin bir araya gelmesiyle yapılır. Cafe Cubano'nun kendine özgü tat profili, yoğun espresso lezzetiyle şekerin dengeli birleşiminden oluşur. Küba'nın kahve kültürünü yansıtan bu özel içecek, küçük boyutuna rağmen damaklarda unutulmaz bir iz bırakır.

9. Kopi Joss, Endonezya:

Endonezya'ya özgü olan bu kahve çeşidi, kömürle yapılan bir kahve türüdür. Ancak buradaki kömür, kahvenin pişirilmesi için değil, aromasını artırmak için kullanılır. Kömür katılarak yapılan bu özel kahve, tadını daha yoğun ve derin bir hale getirir. Bu yöntemle hazırlanan kahve, özellikle Endonezya'da ve bazı diğer

bölgelerde popülerdir ve farklı bir kahve deneyimi sunar.

10. Baharatlı kahve - Fas:

Afrika'da tercih edilen baharatlı kahve, kakule, karabiber, tarçın ve karanfilden elde edilen bir karışıma sahiptir. Bu kahve çeşidi, zengin baharat aromalarıyla dikkat çeker ve genellikle özel karışımlarıyla hazırlanır. Kakule, karabiber, tarçın ve karanfilin harmanlanmasıyla ortaya çıkan bu kahve, Afrika'nın özgün kahve kültürünü yansıtan benzersiz bir lezzete sahiptir.

11. Gaelach - İrlanda:

Kokteyl tarzında bir kahve deneyimi isteyenler için İrlanda'ya özgü Gaelach kahvesi harika bir seçimdir. Bu kahve, viski, şeker ve kokteyl kahvesinin özel bir karışımıdır. İrlanda'nın geleneksel lezzetlerinden olan Gaelach kahvesi, hem kahve tutkunlarını hem de viski sevenleri memnun edecek bir tat sunar. Bu özel karışım, kahve keyfini farklı ve keyifli bir şekilde deneyimlemek isteyenler için idealdir.

12. Cafezinho - Brezilya:

Tüm dünyada caipirinha Brezilya'nın en popüler içkisi olarak bilinse de, yerliler cafezinhoyu daha çok tercih ediyor. Cafezinho, espressoya benzer küçük ve sert bir kahve çeşididir. Brezilya'da cafezinho içmek, yerel kültürün ve kahve tutkusunun bir simgesidir.

13. Wiener Mélange - Avusturya:

Avusturya'ya özgü Wiener Melange, kapuçino esintilerini hissetmek isteyenler için harika bir seçenektir. Bu kahve, buharlaştırılmış süt ve espresso ile hazırlanır. Eğer lezzeti daha da zenginleştirmek isterseniz üzerine krema ve kakao tozu eklenir. Wiener Melange, sütün kreması ve kahve aromasıyla mükemmel bir denge sağlayarak özel bir kahve deneyimi sunar. Avusturya'nın kahve kültürünü yansıtan bu lezzetli içecek, kahve tutkunları için vazgeçilmez bir tercihtir.

14. Mazagran, Portekiz:

Mazagran, Portekiz'e özgü bir kahve içeceğidir ve aslında kafeinli limonata ile yapılan bir kombinasyondur. Bu içecek, Cezayir kökenli olduğu düşünülse de limonatayla birleştiği için Portekiz'e ait bir kahve olarak bilinir. Mazagran, kahve tutkunları için ilginç ve ferahlatıcı bir seçenektir.

15. Pharisäer, Almanya:

Pharisäer kahvesi, Almanya'ya özgü bir lezzet ve kahve tutkunlarının favorilerinden biridir. Bu özel kahve, kahve, rom ve şekerin bir araya gelmesiyle hazırlanır. Ancak sadece bununla sınırlı değil. Üzerine eklenen krema ve çikolata ile Pharisäer kahvesi, Alman kültüründe vazgeçilmez bir lezzet haline gelmiştir. Alkollü ve kremalı yapısıyla damaklarda unutulmaz bir tat bırakan bu kahve, özel anlarda tercih edilen bir içecektir.

