



MAGAZINE

ORGANİK • DÜZENSİZ • ZAMANSIZ • BAĞIMSIZ • DERGİ



4

- Kahve dili • Kahvehane • Konuk Yazar Tolga Özbalcı: Keçileri Zıplatan Çekirdek
- Biz Gezdik: Atina • Bir Film: Chef • Kahve Hakkında • Tarif: Çikolata Kremalı Cookie

"White chocolate mocha origin espresso Kremasız non fat süt ile lütfen!"

9. yy'da çekirdeklerini yiyen keçilerin zıpladığının fark edilmesiyle Etiyopya'da keşfedilen kahve, bundan tam 700 yıl kadar sonra, 1517'de Kanuni Sultan Süleyman zamanında gelmiş bu topraklara ama, gelişi o gelişi. Türk kültür tarihinde kahvenin ve kahvehanenin yeri yadsınmaz. Sohbetlerin yapıldığı, gündemin her türlüşünün tartışıldığı, sosyalleşme simgesi erkek egemen köy kahvelerinden '3. Dalga' cafelere geldik şimdilerde. 'Barista' eğitimini okullara girdi, hayli saygın bir meslek. Artık yerlisi yabancıları fark etmiyor, hangi kahve zincirinden içeri girerseniz girin, -kavramlara tam hakim değilseniz- içeride farklı bir dilin kullanıldığını göreceksiniz. Hal böyle olunca biz de belli başlı kahve çeşitlerini bir araya toplayalım dedik. Okuyunuz, mahcup olmayınız...



Cafe au Lait: Süt miktarının kahve miktarından fazla olduğu, Fransız usulü sütlü filtre kahvedir.

Cilveli Kahve: Manisa yöremize özgü bir Türk kahvesi türüdür. Pişirilip fincana aktarıldıktan sonra köpük üzerine çifte kavrulmuş bademin çekilerek serpilmesi ile hazırlanır.

Cinnamon Roast: Çok kısa bir süre fırınlanarak tatlandırılan çekirdeklere verilen isim. Asit oranı yüksektir ve genellikle karışım kahvelerde kullanılır.

Con Panna: Espresso'nun üzerine çırpılmış süt kreması eklenerek hazırlanır.

Dibek Kahvesi: Dibek, kahve çekirdeği öğütme şeklidir. Çekirdeklerin taştan yapılmış bir havan (dibek taşı) içerisinde dövülerek (ezilerek)

elde edilen ince yapılı çekirdeklere dibek adı verilir. Bu şekilde öğütülen çekirdeklerden hazırlanan kahveye de dibek kahvesi denir.

Espresso: İnce çekilmiş çekirdeklerin içerisinde yüksek basınç yardımıyla yüksek sıcaklıkta ve az miktarda su buharının geçirilmesi ile elde edilir.

Espresso Ristretto: Espresso'nun daha konsantre halidir. Espresso makinesindeki kahvenin içerisinde yüksek basınç altında daha az miktarda yüksek sıcaklıkta buharın geçirilmesi ile elde edilir.

Espresso Con Panna: İtalyanca'da 'kremalı espresso' anlamına gelen bu kahve, bir yada iki fincan espresso'nun

Americano: Espresso'nun sıcak su eklenip yumuşatılmış halidir.

Affogato: Dondurmanın yada sütlü bir tatlının üzerine espresso dökülerek hazırlanır.

Cappuccino: Espresso üzerine, su buharı ile köpük haline getirilmiş süt eklenir. .

üzerine çırpılmış krema konularak hazırlanır.

Espresso Macchiato:

Espresso'nun üzerine çok az süt köpüğü ilave edilerek hazırlanır. Aroması ve lezzeti biraz sert olduğu için çeşitli aromalarla lezzetlendirilip sertliği azaltılır.

Filtre Kahve: Orta kalınlıkta çekilmiş çekirdeklerin bir filtre üzerine konulması ve bu çekirdeklerin üzerinden sıcak su geçirilmesi ile elde edilir.

French Press: Orta kalınlıkta çekilmiş çekirdeklerin özel süzgeci ya da filtresi olan pistonlu bardaklar içerisinde sıcak su ile karıştırılarak bir süre bekletilmesiyle elde edilir.

Kava Turecka: Türk kahvesine Çek Cumhuriyetinde böyle deniyor. Ancak biraz daha kalın çekilmiş çekirdeklerle hazırlanıp, daha büyük fincanlarla servis ediliyor.

Latte: Espresso'nun üzerine sıcak süt ve süt köpüğünün ilave edilmesi ile hazırlanır.

Lungo: Espresso'nun makinede daha uzun süre tutulup filtrelenmesi ile elde edilir.

Espresso'ya oranla yaklaşık iki kat daha fazla su kullanılır.

Latte Macchiato: Sıcak süt ve süt köpüğünün üzerine espresso eklenerek hazırlanır. Diğer kahve türlerinden ayrılan en önemli özelliği, hazırlanırken, sütün kahvenin üzerine değil, kahvenin üzerine sütün dökülmesidir.

Menengiç Kahvesi: Menengiç bitkisinin kahve çekirdeğine benzeyen meyvelerinin

kurutulup kavrulmasından sonra ince ince çekilerek aynı Türk kahvesi gibi hazırlanan kahveye verilen isim.

Mirra: Genellikle Orta Doğu ülkelerinde, ülkemizde de Güney Doğu Anadolu illerimizde tercih edilen bir çeşittir. Çok ince çekilmiş çekirdekler önce Türk kahvesi gibi pişirilir. Kaynadıktan sonra telve süzülür, telveden ayrılan kahveye su ilave edilerek tekrar kaynatılır.

Mocha: Latte'ye çikolata eklenerek hazırlanır.

Sumatran: Düşük asit oranı olan bir Endonezya kahvesidir.

Supremo: Sabahları içilmesi tercih edilen Kolombiya kahvesi.

Süvari Kahvesi: Çoğunlukla şeker ilave etmeden hazırlanan ve fincan yerine çay bardağı ile servis edilen Türk Kahvesidir.

Türk Kahvesi: Çok ince çekilmiş kahve çekirdeklerine su ve şeker karıştırılarak bakır cezve içerisinde kaynamaya yakın bir sıcaklığa kadar ısıtılarak hazırlanır.

Vienna Roast: Orta derecenin biraz üzerindeki sıcaklıklarda fırınlanmış kahve çekirdeklerine verilen isimdir. Bu fırınlama yönteminde çekirdeğin aromatik yağı yüzeye tamamen çıkmaz. En çok tercih edilen fırınlama yöntemidir.

Viennese : Espresso'ya çikolata ve krema ilave edilerek hazırlanan Viyana usulü kahvedir.



Bitmedi, buzla hazırlananlar, soğuk içilenler var. Buzlu Caffè Americano, Buzlu Caffè Latte, Buzlu Caffè Mocha, Buzlu White Chocolate Mocha, Buzlu Caramel Macchiato gibi.

Bir de alkollü kahveler var. Kokteyllerine çok girmezsek belli başlıları şunlar:

Corretto: Espresso'ya grappa, sambuca veya brandy gibi likör çeşitlerinden birisinin ilave edilmesiyle hazırlanan.

Irish Coffee: Sıcak filtre kahve, İrlanda viskisi ve şekerin karıştırıldıktan sonra üzerine süt kreması konularak servis edilen.

Gaelic Coffee: Filtre kahvenin üzerine İskoç viskisi ekleneni.

İngiliz Kahvesi: Irish kahvenin viski yerine cin kullanılması.

Rus Kahvesi: Irish kahvenin viski yerine votka kullanılmasıdır.

Son olarak aromalı kahveler var, çekirdeklerin kavrulmasından sonra doğala özdeş aromalar ile tatlandırılan; french vanilya, karamel, hazelnut vs., lakin yarımız dar.





F: Haluk Çobanoğlu

KEÇİLERİ ZIPLATAN ÇEKİRDEK

Tolga Özbacı

Öldüm olası ticari mitoslara bayılırım. İspanakta demir oranını on kat gösterip, o dönemin medya lokomotifini çizgi filmi, Temel Reis'i kullanıp stok fazlasını bu mitos olmasaydı eritemezlerdi. Pazar payını doruğa çıkartmak için ticari masallara, süt içen çocuğun Guliver'e dönüşmesi, çikinin bir yudumuyla bambaşka bir dünyaya düşen insanları reklamlarda görüyoruz. Oysa yiyecek ve içecekler o kadar güzel, ayrıca cilalamaya gerek yok! Kahve için söylenen de, çekirdeklerini kemiren keçilerin hopyayıp zıplayıp dans

etmelerini kafasına takan bir çobanın keşfi olduğu. Hasatı alıp, kurutup, kavurup, öğütüp sıcak suyla karıştırması çok inandırıcı gelmeyebilir. Ben de asma yaprağına pirinç, yeşillik, kuş üzümü, kıyma koyup sarılmasını piramitlerin o çağda inşasından daha inanılmaz buluyorum. Her kültürün kendine ait içecek, yiyecekleri var ve bu tatlar herkes tarafından kabul edilmiyor. Okula yabancı öğretim üyesi geldiğinde ayran ısmarlayıp tepkilerine bakardık. Damak tadı yaşla evrilen bir olgu. Çocukken

sevmediğimiz yemek, gençken burun kıvrıldığımız içki, küçük küçük adımlarla sofrada yerini alır.

► Savaşlar acı, korku ve yıkım getirir. Ortadoğunun son dönem kaynaması o toprakların çok ekonomik maliyetli falafelini bize taşıdı. Tıpkı Sefarad mutfağının yakluk zamanı boyozu, sübyesi gibi... Savaş dönemi göç yollarında kavun çekirdeğini döven bir Yahudi annenin icadıdır sübye, eminim boyoz da un ve yağdan başka bir şeyi olmayan oklavasız bir annenin eseri. Neyse, savaş

olmasın. İnternet şimdi Japon mutfağı yıldızı Kami Nabe, Meksika lezzeti Taco ve Tamalesı, Çerkesler'in efsanevi mantısı Psihalive gibi zenginliklerden haberdar olmamızı sağlıyor. İzmir'e ait gerdan tatlısını bilmeden bu sulara girmemek de fayda var.

► Ne diyorduk? Kahve! Gece yarısı uyanıp kahve içip yatan bir kahve tutkunuyum. İnanmayacaksınız, kahveyi üniversite çağlarında sevdim. Yurtdışına giderken kamineto, kahve fincanı ve çifte kavrulmuş kahvesini bavuluna koyan rahmetlik büyük hala, çocukken bize kahve ikram ederdi "bu acı" dediğimizde "bu başka türlü içilmez yavrum" derdi. Muhafazakarlığın yükselişiyle birahane kafasına karşı yükselişe geçen kahve "şeyleri" dört bir tarafı sardı. İyi bir restoran iyi kahve sunmalıdır, ama iyi kahve satan bir kahveci yemek sunmamalıdır. Ayrıca o Amerikan markalı yerlerde bir Türk kahvesi içmeyi deneyin! Deneysel bir çaba olarak takdir ederim ama kıyı köşede pirinç cezvede yapılan kahve ile karşılaştırma densizliğine de girmem. Türk kahvesinin yanında sunulan su, kahve öncesinde damağı temizlemek, şölene ağzı hazırlamak için içilir. Kahveden sonra su içilmez, yani içilmemesi önerilir.

► Üçüncü dalga gibi bir isimle piyasada yer bulmaya çalışan kahve şirketleri var. İddiaları

kendi seçkileri olan çekirdekleri farklı oranlarda karıştırıp öğütme. İşin Türkçesi "biz kahve yapıyoruz ama Amerikan, İtalyan markası değiliz, köşedeki Mehmet Amca gibi de yapmıyoruz". Ne yazık ki büyük çoğunluğu hüsran. İtalya'da (aslında çoğu yerde) kahve evi sayısı şehrin, semtin nüfusuna oranla açılıyor, 400-500 kişiye bir kahve evi! Çok insancıl bir sistem.

► Uzun süre yazıp yazmama konusunda kararsız kaldım ama yazıyorum işte. Oğlum 2-3 yaşında okuma yazma öğrenmişti, ben de bir kahve zinciri için çalışma yapıyorum. Masa üstüne kitaplar, dergiler, makaleler, bilgisayarda kahve ile ilgili sayfalar açık. Kaşla göz arasında göz atmış yazdıklarına. "Baba, kahve bulunmadan önce kahverengine ne deniyordu?" diye sordu.* Kalkaham, göz yaşına ve şaşkınlığıma bulaştı. Yanıt veremedim, ama o gün güzel bir şey öğrendim; insan en çok öğretirken, anlatırken öğreniyor. Bilgi dışarıdan bakıldığı zaman daha anlamlı.

► Aslında suda eriyeni, espressosu, Türk kahvesinin aynı malzemenin farklı işlenmiş olması çok tuhaf. Sanki bir mesaj veriliyor bizel **İri öğüt, sıcak su koy, filtre et, filtre kahven olsun. Biraz daha ince öğüt, sıkıştır, basınçlı su ver, espresso iç.**

Pudra gibi yap, cezveye at, ağır ateşte köpükle, fincanda devir, Türk kahvesi olsun. Kabuklarını atma, su buharında endüstriyel işlemden geçir suda eriyen (çöp) kahven olsun. Bu büyüün doruk noktası (tüm yiyecek ve içeceklerde olduğu gibi) tazelik ve kaliteli malzeme. Suda eriyen pseudo, kahvemsi şeyleri liste dışında tutalım, taze kavrulup öğütülmüş ve özenle hazırlanmış kahve doğru bir fincanda sunuluyorsa çok fazla şey aramamak lazım mutlu olmak için. Mutlu olmak için göğe bakmak yeterli.

*Yıllar sonra ulaştım bilgiye: kahve öncesinde fındık deniyormuş kahverengine.



KOMŞUDA PİŞEN

Binali Yılmaz



Mesleğimiz gereği zaman zaman lezzetin peşinden koşarken pek çok şehri ve ülkeyi de görme fırsatımız oluyor. Bu kez yolumuz Atina'ya düştü. 4 milyonluk nüfusuyla eski Yunan medeniyetinin olduğu gibi şimdiki Yunanistan'ın da başkenti.

15. yüzyıldan itibaren 370 yılını Osmanlı nüfuzunda geçiren kentin pek çok yerinde dönemin mimarisinin izlerini bulmak mümkün. Monastiraki meydanı bunun en güçlü hissedildiği yerlerden biri.

► Salt bu nedenle olmasa da

bir Atina gezisinin Avrupalı yada Amerikalı turistlerden farklı etkileri var bizim için; yaşam biçimlerimizin ne denli yakın olduğunu her an gözlemlenebiliyor. Tanışacağınız insanların ailelerinde bir İzmir ya da İstanbul geçmişi bulmak mümkün.

► Mimari ve müzik dışında yemekler, bir kültürü tanımanın en etkili yollarından biri elbette. Ekonomik sıkıntıların yaşanmakta olduğu bu dönemde turizm ve onun vazgeçilmez parçası olan "yeme-içme" sektörü bu ülkenin en önemli ve kurumsallaşmış bir girdisi olarak ayrıca öne çıkıyor.

► Lezzetleriyle, dekorlarıyla her şeyin en iyisini, en sade ve doğal haliyle sunmakta olan kafeler, restoranlar ve barlar tam bir şölen havasında şehri süslüyorlar. Bu şehrin hiç solmayacakmış gibi duran süsleri onlar geçmekte. Öğlen saatlerinden itibaren yerli-yabancı Yunanlı yada turistlerin doldurduğu kafelerde krizlere inat latteler, frappeler tüketiliyor. Yine krizleri umsamadan (yada onlardan habersiz) öğle saatlerinde büyük bir disiplinle "siesta"ya çekilen esnaf, gece yarısına kadar ışıl ışıl dükkanlarını açık tutuyorlar.

► Onlarca, yüzlerce mekan arasında bizim tercihimiz "KUZİNA" oldu. Yunanlı şef Aris Tsanaklidis'in sahibi olduğu ve Monastiraki'nin hemen karşı sokağında yer alan bu eşsiz mekanın



Mykanos'da da bir şubesi var. Bizdeki "Kuzine" ile olan anlam eşliğinden öte, şefin eşinin ailesi de İzmirli mübadil. Ne tesadüf değil mi?

► Bu kozmopolit ve modern şehrin en hareketli bölgesi Plaka'da yer alan Kuzina'nın sevimli şefi Tsanaklidis geleneksel ve modern yunan mutfağından son derece sade bir füzyon menü oluşturmuş. Bembeyaz

kiyafetleriyle kah şarkılar söyleyip mutfakta çalışıyor, kah müşterileri ile sohbet edip kahkahalar atıyor. Bir bakıyorsunuz personeli ile fırından yeni çıkmış ekmeği tadıyor, biraz sonra elinde kadehi ile müziğe tempo tutuyor. Çalışırken eğlenilemek ne büyük bir ayrıcalık. Restoranın içinde bir kütüphane, çatısında Akropolis manzaralı enfes bir de bar var. Söğüş ahtapot, bahçe salatası, susamlı soyalı ve incirli tavuk, tatlı-ekşi soslu kuzu incik, enfes tatlılar ve güler yüzlü servisi mekanın öne çıkan özellikleri oldu bizim için.

► Akıllı telefonlara Adrianou 9 Thissio yazarsak derhal size yolu gösterecektir, şefimize bizim de selamımızı iletirseniz hem o, hem de biz mutlu oluruz.



Affogato



BIR FILM

JON FAVREAU SOFIA VERGARA JOHN LEGUZAMO SCARLETT JOHANSSON OLIVER PLATT BOBBY CANNAVALE "DUSTIN" HOFFMAN "ROBERT" DOWNEY JR.

WRITTEN AND DIRECTED BY
JON FAVREAU

CHEF

Starting from scratch never tasted so good.



JUNE 6

 [Chef](#)  [@Chef](#)
www.chefmovie.com

- Dünyada her yıl yaklaşık 722 milyar kap kahve, İtalya'da her gün 38 milyon fincan espresso tüketilmektedir.
- Kahve meyveleri hasat zamanı çoğu kezelle toplanır.
- Kahve ağacı dikildikten 3 yıl sonra ve 30 yıl süreyle meyve veriyor.
- Kahve ağacı 15-37° arası sıcak iklimi ve rutubeti sever, tropikal ve ekvator bölgeler idealdir.
- Toplandığı anda kahve meyvesi yeşildir. Olgunlaştığında kırmızı veya sarıya döner.
- Arabica ve Robusta en çok tüketilen kahve türleridir. Robusta ekirdekleri Arabicaya göre 2 kat fazla kafein içerir.
- Kahve uvalları genellikle kenevirden yapılır. Yeşil kahve çekirdekleri ile dolduğunda, 60 kg ağırlığındadır ve yaklaşık 600.000 kahve çekirdeği içerir.

• Kahve Avrupa'da ilk olarak "Arap Şarabı" olarak tanındı. Kahve kelimesi, Arapçada şarap anlamına gelen "Kahwa" kelimesinden gelmektedir.

• Kahve 3 kritere göre puanlanır. Çekirdek kalitesi, Hazırlama kalitesi ve Çekirdek büyüklüğü.

• Yaklaşık 400 gr kavrulmuş kahve yapmak için, yaklaşık 2.000 Arabica kahve çekirdeği gerekmektedir.

• Kahvenin içine şeker veya şurup eklenmediği sürece kalori içermez.

• Kahvenin potasyum, magnezyum ve fosfor içeriği yüksektir. Antioksidan özelliği nedeniyle bağışıklık sistemini güçlendirir.

• Günlük alınan kafein miktarı 300 mg'ı geçmemelidir.

ÇİKOLATA KREMALI

COOK

Malzemeler:

- 1 çay bardağı yumuşak tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı damla çikolata



İç kreması için:

- 125 gr mandıra şanti
- 150 gr bitter kuvertür

Tereyağı ve toz şeker, krema kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Yumurta ve vanilin de eklenerek iyice karışmaları sağlanır. Üzerine un, kabartma tozu ve kakao eklenip karıştırmaya devam edilir. Damla çikolatalar da ilave edilir ve tahta kaşık yardımı ile karıştırılır. Elde edilen hamur kurabiye hamurundan biraz farklı, ele yapışan kıvamda bir hamur olacaktır. Fırın tepsisine yağlı kağıt serilir ve hamurdan bir kaşık alınıp fırın tepsisinin içerisine konulur ve kaşığın arkası ile üzeri düzeltilip şekillendirilir. Hazır olan damla çikolatalı bisküviler, önceden ısıtılan 180°C fırında 20 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkartılıp soğuması beklenir. Bitter kuvertür benmari usulü eritilerek mandıra şanti ile karıştırılır ve soğumaya bırakılır. İki kurabiye arasına hazırladığımız ve soğuttüğümüz çikolatalı krema sürülüp birbirine yapıştırılır.

Afiyet olsun...

IE





0232 462 67 30

www.tepekuleizmir.com/yemekokulu.aspx



MAGAZINE

ORGANİK • DOZENSİZ • ZAMANSIZ • BAĞIMSIZ • DERGI

SGB Gıda Ltd. Şti. Adına İmtiyaz Sahibi Temsilcisi ve Genel Yayın Yönetmeni: Sarver Süzek
Sorumlu Müdür: Mustafa Baştürk Yerel Süreli Yayıncıdır, parayla satılmaz.
Adres: Tepekule Kongre Mrk. Anadolu Cd. No:40 Bayraklı-İzmir
Tel: 0 232 462 67 30 www.magazinedergi.com info@tepekuleizmir.com
Baskı: Şubat 2017, Mat Basım Hiz. Ltd. Şti.
Tasarım, grafik, baskı hazırlık: Egebasım Tanıtım Hiz. 535 729 36 91

