**Świętuj Światowy Dzień Kawy po Turecku**

**Kawa po turecku, wyróżniająca się unikalnym smakiem i procesem parzenia, jest jednym z najbardziej charakterystycznych specjałów, których warto spróbować w Türkiye (Turcji). W tym kraju kawa to nie tylko napój kofeinowy – dzięki swojej roli w codziennym życiu, stała się symbolem gościnności i przyjaźni. Wspólne picie aromatycznej kawy to szczególny moment, który zbliża ludzi i sprzyja szczerym rozmowom. Jak głosi tureckie przysłowie: „Filiżanka kawy wypita razem pozostaje w pamięci na blisko czterdzieści lat”. W 2013 roku UNESCO wpisało kawę po turecku na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Od tego czasu 5. grudnia obchodzony jest Światowy Dzień Kawy po Turecku. Z okazji zbliżającego się święta kawy, warto poznać historię tego niezwykłego napoju.**

**Pojawienie się kawy terenie Türkiye (Turcji)**

Kawa po raz pierwszy trafiła do pałacu sułtana Sulejmana w Stambule z Jemenu, w czasach Imperium Osmańskiego. To tam mistrzowie kuchni pałacowej opracowali nową technikę jej parzenia. Kawa po turecku swoją nazwę zawdzięcza właśnie tej metodzie, wynalezionej przez Turków. Po tym, jak stała się popularnym napojem w pałacu, zaczęła pojawiać się na ulicach Stambułu. W XVI wieku otwarto pierwsze publiczne kawiarnie, gdzie ludzie spotykali się, by napić się kawy. Stambuł, będący kosmopolitycznym miastem i centrum handlu, stał się punktem, z którego kawa docierała do innych krajów. Podczas, gdy kupcy zaczęli sprzedawać ziarna kawy do odległych miejsc, dyplomaci i urzędnicy z Europy przyczynili się do zapoczątkowania kultury picia kawy w swoich krajach.

**Tradycja wpisana w turecką kulturę**

Kawa po turecku na przestrzeni wieków stała się nieodłącznym elementem tureckiej kultury. To, co czyni ją wyjątkową, to fakt, że sposób jej parzenia pozostał niezmieniony. Aby przygotować pyszną kawę po turecku, potrzebna jest bardzo drobno zmielona kawa. Następnie parzy się ją w specjalnym naczyniu, zwanym *cezve*, z długim uchwytem oraz dzióbkiem i podaje w małych filiżankach. Co do cukru, kawa może być przygotowana w różnych wersjach – od czarnej z odrobiną cukru, przez delikatnie słodzoną, aż po bardzo słodką.

Kawa po turecku tradycyjnie podawana jest ze szklanką wody i lokum (rachatłukum). Woda pomaga oczyścić podniebienie, umożliwiając pełniejsze doświadczenie smaku tego napoju. Kawa ma tak duże znaczenie w tureckiej kulturze, że nawet słowo *kahvaltı*, oznaczające śniadanie, tłumaczy się dosłownie jako „posiłek przed kawą”. W Türkiye (Turcji) zawsze znajdzie się okazja do wypicia kawy – jest ona spożywana po każdym posiłku jako napój poprawiający trawienie, a także towarzyszy rozmowom z przyjaciółmi czy wizytom u rodziny lub znajomych. Częścią takich spotkań jest wróżenie z fusów, czyli wesoła, turecka tradycja związana z kawą po turecku. Jeśli tylko mają chwilę wolnego czasu, Turcy odwracają filiżanki do góry dnem, by interpretować kształty pozostawione przez fusy. Odczytywanie obrazów z przyjaciółmi to świetna zabawa. Kawa po turecku to także nieodłączny element podczas specjalnych okazji, od świąt religijnych po zaręczyny.

**Odmiany kawy po turecku dla smakoszy**

Choć klasyczna kawa po turecku jest spożywana codziennie w całym kraju, w różnych regionach można znaleźć jej liczne odmiany. Na przykład, w rejonie Morza Egejskiego, gdzie rośnie wiele drzew mastyksowych, kawa przygotowywana jest z dodatkiem gumy mastyksowej. W Gaziantep popularna jest kawa *Menengiç*, bezkofeinowa i o bardziej owocowym smaku, wytwarzana z ziaren pistacji terpentynowej (*Pistacia terebinthus)*, pochodzącej z południowo-wschodniej części Türkiye (Turcji). Ponadto w innych, południowo-wschodnich miastach, takich jak Mardin i Şanlıurfa, preferowana jest kawa *mırra* – jedna z najmocniejszych odmian na świecie, podawana w małych filiżankach bez uchwytów. Dla tych, którzy wolą delikatniejszą wersję, idealną opcją jest kawa *dibek*, mielona w kamiennym moździerzu. Rodzaje kawy po turecku różnią się także w zależności od metody parzenia – na rozgrzanym piasku, węglu lub popiele.

**Jak przyrządzić kawę po turecku z pianką?**

Światowy Dzień Kawy po Turecku można celebrować, przygotowując kawę po turecku z pianką. Przed rozpoczęciem parzenia upewnij się, że ziarna kawy są świeże. Będziesz potrzebować kawy zmielonej drobniej niż w przypadku kawy filtrowanej. Wymieszaj kawę z wodą w specjalnym naczyniu, dodaj cukier według własnych upodobań i zagotuj na małym ogniu. Gdy kawa zacznie się gotować, na jej powierzchni pojawi się warstwa piany. Jeśli przelejesz ją ostrożnie, piana pozostanie na wierzchu. Kawę warto popijać szklanką wody. Możesz także zaplanować wakacje w Türkiye (Turcji), aby spróbować tego wyjątkowego napoju w kraju jego pochodzenia.

**Kontakt dla mediów**

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

Emilia Potocka

e-mail: e.potocka@synertime.pl

tel: 668 132 416

Zuzanna Karasiewicz

e-mail: z.karasiewicz@synertime.pl

tel: 668 132 412