

TÜRKISCHER KAFFEE Haa

Kahve (=türkischer Kaffee = türkischer Mokka) hat eine sehr lange Tradition und beschreibt den von den Türken entdeckten Methode der Vor- und Zubereitung, sowie dem Servieren von Kaffee.

Kahve çok uzun bir geleneğe sahiptir, Türkler tarafından keşfedilen kahve, hazırlama ve sunma yöntemini betimler.

Es hat eine einzigartige Identität und Tradition mit seinem besonderen Geschmack, Schaum und Aroma, sowie im Kochen und im Servieren.

Kendine has tadı, köpüğü ve aroması ile pişirilmesinde ve sunumunda eşsiz bir kimliğe ve geleneğe sahiptir.

1517 brachte der Gouverneur des Jemen, Özdemir Pascha, den Kaffee nach Istanbul.

1517'de Yemen valisi Özdemir Paşa İstanbul'a kahve getirdi.

Dank der neuen Zubereitungsmethode der Türken wurde der Kaffee sorgfältig geröstet, sehr fein gemahlen, in Kannen und Kännchen gekocht, nach Belieben Zucker hinzugefügt, zum Kochen gebracht und in kleinen Tassen serviert.

Türklerin yeni demleme yöntemi sayesinde kahve özenle kavrulur, çok ince öğütülür, tencere ve testilerde kaynatılır, isteğe göre şeker eklenir, pisirilir ve küçük fincanlarda servis edilir.

Es wird eine kurze Zeit gewartet, bis der Kaffeesatz zum Boden sinkt, bevor er getrunken wird.

İçmeden önce kahve telvesinin dibe çökmesi için kısa bir süre beklenir.

Je nach Zuckermenge gibt es verschiedene Bezeichnungen für den Kahve: sade (= ohne Zucker), az şekerli (= mit wenig Zucker), orta (= mittelsüß), şekerli (= süß).

Kahvenin şeker miktarına göre farklı isimleri vardır: sade, az şekerli, orta ve şekerli.

Nur wenn du einen guten Kaffee verwendest, gibt es viel Schaum.

Sadece iyi kahve kullandığımızda çok fazla köpük olur.

Ohne Schaum ist es kein türkischer Mokka! Köpüksüz Türk kahvesi olmaz!

Dank der Kaffeehäuser, die zuerst in Tahtakale eröffnet wurden und sich schnell in der Stadt verbreiteten, lernten die Menschen den Kaffee kennen.

İnsanlar kahveyi ilk kez Tahtakale'de açılan ve kısa sürede tüm şehre yayılan kahvehaneler sayesinde tanıdı.

Die Kaffeehäuser, in denen zu jeder Tageszeit Bücher und schöne Schriften gelesen, Schach und Backgammon gespielt, Poesie- und Literaturgespräche geführt wurden, sowie die Kaffeekultur haben das gesellschaftliche Leben in dieser Zeit geprägt.

Günün her saatinde kitapların ve güzel yazıların okunduğu, satranç ve tavlanın oynandığı, şiir ve edebiyatın tartışıldığı kahvehanelerin yanı sıra kahve kültürü de bu dönemde toplumsal hayatı şekillendirmiştir.

Der Kaffee, der seinen Platz in der Palastküche und in den Häusern eingenommen hat, wurde nun in großen Mengen konsumiert.

Saray mutfaklarında ve evlerde yerini alan kahve artık bol miktarda tüketilmeye başlandı.

In kurzer Zeit erfasste der Geschmack und das Ansehen des türkischen Kaffees Dank der Kaufleute und der Reisenden, sowie der osmanischen Botschafter zuerst Europa und dann die Welt.

Kısa sürede tüccarlar ve seyyahlar ile Osmanlı elçileri sayesinde Türk kahvesinin tadı ve ünü önce Avrupa'ya sonra da dünyaya yayıldı.

Die spezielle Zubereitung des türkischen Mokka in einem Cezve „Ibrik“ gehört durch seine lange Geschichte zum Weltkulturerbe der UNESCO.

Türk mokasının bir cezve içinde özel olarak hazırlanması, uzun geçmişi sayesinde UNESCO Dünya Mirası'nın bir parçasıdır.

Ein türkisches Sprichwort sagt "Ein Tasse Kaffee hat 40 Jahre Erinnerung" und bedeutet: War der Kaffee gut, wirst du 40 Jahre lange nicht vergessen, mit wem du ihn getrunken hast.

Bir Türk atasözü "Bir fincan kahvenin 40 yıl hatırı vardır" der ve şu anlama gelir: Kahve güzel olsaydı, 40 yıl kiminle içtiğini unutmazsın.

Eigenschaften:

Özellikler:

Es ist die älteste Kaffeekochmethode der Welt.

Dünyanın en eski kahve yapma yöntemidir.

Es ist die Kaffeessorte, die dank ihres weichen und samtigen Schaums ihren Geschmack am längsten beibehält.

Yumuşak ve kadifemsi köpüğü sayesinde aromasını en uzun süre koruyan kahve türüdür.

Dank dieses köstlichen Schaums, der einige Minuten bestehen kann, bleibt er auch lange heiß.

Ayrıca birkaç dakika kalıcı olabilen bu lezzetli köpük sayesinde uzun süre sıcak kalır.

Da es in einer dünnwandigen Tasse serviert wird, kühlt es langsamer ab als andere Kaffeessorten und bietet somit ein länger anhaltendes Kaffeevergnügen.

İnce cidarlı bir fincanda servis edildiği için diğer kahve türlerine göre daha yavaş soğur ve böylece daha uzun süreli kahve keyfi sunar.

Mit seiner dichten sirupartigen Konsistenz stimuliert es die Geschmacksknospen im Mund und bleibt länger in Erinnerung.

Yoğun şurupsu kıvamı ile ağızdaki tat alma duyularını uyarır ve daha uzun süre hafızada kalır.

Es ist viskoser, weicher und aromatischer als andere Kaffeessorten.

Diğer kahve türlerinden daha viskoz, daha pürüzsüz ve daha aromatiktir.

Es ist einzigartig, weil sich der Kaffee noch in der Tasse befindet und sich am Boden absetzt und deshalb nicht gefiltert und gesiebt werden muss.

Benzersizdir çünkü kahve hala fincandadır ve dibe çöker, bu nedenle süzülmesine gerek yoktur.

Da während der Zubereitung Zucker hinzugefügt wird, muss später nicht mehr gesüßt werden, wie bei anderen Kaffeesorten.

Hazırlanırken şeker eklendiğinden, diğer kahve türlerinde olduğu gibi daha sonra tatlandırılmasına gerek yoktur.

Es ist bekömmlich, weil der Kaffeesatz sich am Boden der Tasse absetzt und nicht getrunken wird.

Kahve telvesi fincanın dibine çöktüğü ve içilmediği için sindirilebilir.

Obwohl es häufig getrunken wird, verursacht es keine Blähungen, weil die Menge gering ist.

Sık sık içilmesine rağmen miktarı az olduğu için şişkinliğe neden olmaz.

Zum Kahve wird ein Glas Wasser angeboten um die vorherigen Aromen im Mund zu beseitigen. Dadurch entfaltet sich der einzigartige Geschmack des Kaffees.

Ağızda eski tatları gidermek için kahvenin yanında bir bardak su ikram edilir. Bu, kahvenin eşsiz tadını ortaya çıkarır.

Eine jahrhundertalte Tradition wird noch heute in fast jeder Familie eingehalten.

Neredeyse her ailede asırlık bir gelenek hala görülmektedir.

Vor einer Heirat wird der Bräutigam zusammen mit seinen Eltern in das Haus der zukünftigen Braut eingeladen.

Evlenmeden önce damat, ailesiyle birlikte gelin adayının evine davet edilir.

Sie trinken zusammen alle einen Mokka.

Hep birlikte Türk kahvesi içerler.

Gemacht wird der Kaffee von der Braut.

Gelin kahveyi yapar.

Für die Braut geht es darum einen Kaffee mit so viel Schaum wie möglich zu machen.

Gelin için her şey mümkün olduğu kadar köpüklü bir kahve yapmakla ilgilidir.

Das Ganze soll von ihrer Geschicklichkeit und von ihrem Fleiß zeugen.

Her şey onların beceri ve çalışkanlığına tanıklık etmelidir.

In die Tasse des Bräutigam darf sie so viel Salz geben, wie sie möchte.

Damadın bardağına istediği kadar tuz koyabilir.

Das Ganze ist eine Art Test.

Hepsi bir çeşit test.

Beim Trinken schauen alle auf seine Miene.

İçerken herkes yüzüne bakar.

Falls er das Gesicht zu stark verzieht, gilt er als nicht anpassungsfähig.

Çok fazla yüzünü buruşturursa, uyum sağlayamadığı kabul edilir.

Dadurch weiß die Braut Bescheid und sollte sich vor der Heirat die Angelegenheit noch einmal genauer überlegen.

Bu Őekilde gelin neler olup bittiđini bilir ve evlenmeden önce iki kez dŕnmelidir.

In der Türkei ist Anpassungsfähigkeit ein Anzeichen für einen guten Charakter.

Türkiye'de uyum yeteneđi iyi bir karakterin gstergesidir.

Falls er die Tasse auf die Seite stellt, ist er sowieso nicht der passende Partner.

Fincanı bir kenara bırakırsa, zaten dođru ortak deđildir.

<https://www.youtube.com/c/HacıAhmetAltiner>

<https://t.me/+Uu2gMkEz7nyU3YwH>