**5 grudnia świętujemy Światowy Dzień Kawy po Turecku**

**Kawa po turecku, znany na całym świecie napój, zajmuje niezwykle ważne miejsce w  tureckiej kulturze. Jego znaczenie podkreśla ustanowienie przez UNESCO w 2013 roku, 5  grudnia, Światowym Dniem Kawy po Turecku. Tę wyjątkową datę najlepiej uczcić gorącą kawą po turecku!**

Kawa po turecku zajmuje szczególne miejsce w tradycyjnej kulturze tureckiej. Staranna technika parzenia, aromatyczny smak, charakterystyczna pianka i sposób podania stały się nieodzownym elementem tureckiej gościnności. O kawie po turecku mówi się, że „jedna filiżanka kawy zostaje w pamięci na blisko 40 lat” – co tylko podkreśla integralną rolę tego napoju w codziennym życiu i relacjach towarzyskich w (Türkiye) Turcji.

Kawa po turecku urzeka swoim aromatem i aksamitną pianką, a także wyjątkowym sposobem podania. Znana ze swoich otwierających umysł i energetyzujących właściwości, została w 2013 roku wpisana na Listę Niematerialnego Dziedzictwa UNESCO ze względu na wyjątkowy smak i bogatą tradycję. Data wpisu, 5 grudnia, obchodzona jest jako Światowy Dzień Kawy po Turecku.

**Niezmiennie wyjątkowy smak i wielowiekowa tradycja parzenia**

Kawa po raz pierwszy dotarła do Turcji z Jemenu, za panowania sułtana osmańskiego Sulejmana Wspaniałego (1520-1566). Około połowy XVI wieku w Stambule zaczęto otwierać pierwsze kawiarnie, dzięki czemu cieszący się coraz większą popularnością napój stał się dostępny szerszemu gronu smakoszy. W miarę jak picie kawy po turecku stało się modne w regionie i poza nim, kupcy zaczęli handlować ziarnami kawy poza granicami Türkiye (Turcji). W ten sposób kawa po turecku, znana ze swojego wyrazistego smaku i specjalnej ceremonii parzenia i picia, stała się gwiazdą kawiarni w całej Europie.

Najważniejszą cechą odróżniającą kawę po turecku od innych rodzajów kawy jest sposób mielenia. Ziarna są mielone na bardzo drobny proszek, następnie gotowane powoli we wrzącej wodzie. Ta metoda powoduje, że fusy opadają na dno filiżanki. Kawę po turecku wyróżnia również niezmienny sposób parzenia, w przeciwieństwie do swoich europejskich odpowiedników, rytuał przygotowywania tureckiego napoju pozostał przez wieki taki sam.

Kolejnym wyjątkowym elementem kawy po turecku jest jej sposób podania. Serwuje się ją w małych filiżankach, z nieodłączną szklanką wody i kawałkiem lokum. Woda odświeża podniebienie i podkreśla smak kawy, a turecki przysmak osładza smak.

**Integralna część życia społecznego i tradycji**

Turecka kawa jest kluczowym elementem spotkań towarzyskich i kultury w Türkiye (Turcji) i  zawsze podaje się ją po posiłku. Podczas przyjęć w domu, gospodarz wita gości pytaniem czy mają ochotę napić się kawy, a ten napój jest niezastąpionym elementem rozmów z przyjaciółmi. Kawa po turecku odgrywa ważną rolę również w wydarzeniach, takich jak zaręczyny. Kiedy przyszły pan młody odwiedza dom swojej wybranki, aby poprosić ją o rękę, ona przygotowuje dla niego i jego rodziny kawę po turecku. Według podań, jeśli dziewczyna nie chce wyjść za mąż, do napoju dodaje sól zamiast cukru.

Z kawą związana jest jeszcze jedna tradycja wróżenia z fusów. Po wypiciu kawy, filiżankę stawia się do góry nogami na spodku i interpretuje się kształty utworzone przez fusy. Ta urocza i pełna fantazji tradycja jest również wspaniałą częścią tureckiej kultury.

Chociaż wypicie kawy po turecku zawsze jest wyjątkowe, to ten aromatyczny napój z pianką 5 grudnia, w Światowym Dniu Kawy po Turecku, smakuje jeszcze lepiej.

**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