

# [bir varmış yokmuş •

## **Kolaylaştırıcı İçin Bilgi Notu:**

Kolaylaştırıcı kendi ilgi alanlarına göre kendi bilgi notunu oluşturacaktır. Etkinlikte kullanmak istediği sorular etrafında kültürel çeşitliliğe duyarlı bir çerçeveden bilgiler toplamak, etkinliğin kapsayıcı olmasında etkili olacaktır.

## **KAHVE BİTKİSİNE DAİR BİLGİ NOTU ÖRNEĞİ**

### **Kahve hangi coğrafyalarda yetiştirilir?**

sorusu üzerine fikir yürütülebilir. Bunu gösteren bir dünya haritası paylaşılabilir:



### **Kahve bitkisinin yetiştirme ve büyüme aşamaları nasıldır?**

sorusunu üzerine fikir yürütülebilir. Kahve bitkisinin yetişirken geçirdiği her aşamayı gösteren görseller bulunduran web sitelerine bakılabilir. Örneğin:



### **Kahve bitkisinin kaç farklı türü vardır? Yetiştirme koşulları ve şekilleri nasıldır?**

Kahve bitkisinin, biri Arabica diğeri Robusta olarak adlandırılan iki türü vardır. Dünyada tüketilen kahvenin yaklaşık %70'i Arabica %30'u da Robusta türüdür. İki türün en önemli farklardan biri, meyvenin çekirdeğindeki kafein miktarı ve içecek olarak tüketirken verdiği tattır. Robusta daha sert bir tada sahipken kahvesi daha köpüklü olur. Arabica ise daha yumuşak içimli bir kahve türüdür.

Arabica türünün Etiyopya'dan mı yoksa Yemen bölgesinden mi yayıldığı hâlâ tartışılmakla birlikte, türe "Arabica" ismini veren botanikçi bilim insanı, bu türün Yemen'den yayıldığını düşündüğü için ona "Arabica" ismini vermiştir.

Kahve bitkisi çok soğuk ve çok sıcak olan iklimlerde, çok yüksek ve çok alçak rakımlarda verimli olmaz. Tropikal iklimde rahatlıkla yetişir, 16-24 derece arası sıcaklıklar idealdir. O nedenle dünya haritasında Ekvator çizgisinin 10 enlem üstü ve 10 enlem altını kaplayan kuşağa "kahve kuşağı" denir ve kahve en çok bu coğrafyalarda yetiştirilmektedir.

Arabica türü kısa boylu bir bitkidir. Meyvesinin çekirdekleri oval şekillidir. Robusta daha uzun boylu bir ağaçtır ve meyvesinin çekirdekleri daha yuvarlak olur. Robusta türü Arabica'ya göre biraz daha alçak rakımlarda yetişebilir, biraz daha fazla yağmura ihtiyaç duyar.

Hem Arabica'nın hem de Robusta'nın birçok çeşidi bulunmaktadır. Bunların kimileri doğal kimileri ise çiftçilerin melezlemesiyle yıllar içinde oluşmuş türlerdir.

### **Etkinlik Önerisi 1:**

Kahvenin toplanma, işlenme, kavrulma ve tüketilme yolları çok çeşitlidir.

Yapılacak etkinliklerin birinde bir harita üzerinde kahve plantasyonlarının yoğun olduğu üretim bölgeleri gösterilebileceği gibi, bir diğer haritada da kahvenin tüketilme şekilleri gösterilebilir. Bunun için katılımcılar boş bir harita üzerine çizerek, yazarak veya kolaj yöntemini kullanarak çalışmaya davet edilebilir.

Bir başka haritada ise, kahvenin üretilmesi ile tüketilmesi arasındaki yolculukları çizilebilir ve bu yolculuklar üzerine konuşulabilir.



Kahve denince sömürgecilik ve küresel boyutta işleyen bu tarihsel olgudan ve bugün devam eden sömürü biçimlerinden söz edilmeden geçmek zor...

Bu konunun ele alınabilmesi için, kolaylaştırıcı(lar) bu konuda çeşitli araştırmalar yapabilir. Basit makale veya kaynaklar, linkler verilebilir. Kahvenin sömürü zinciri üzerine ayrıca araştırma yapılması, hem geçmişte hem de bugünkü duruma dair bir perspektif sahibi olabilmeyi sağlar; tartışmayı çok katmanlı bir yerden yürütebilmeyi, küresel ve yerel adalet bakışını da etkinliğe taşımayı mümkün kılar. (Fair Trade adı altında kendini pazarlayan kahve zinciri markalara eleştirel bir bakışla yaklaşmak, "fair" kavramını sorgulamak gibi)

### **Etkinlik Önerisi 2:**

Yeme-içme kültürü içinde kahve sosyallik ve yan yanalık üreten, insanları buluşturan birleştirici bir ürün olmuştur.

Kahve tüketiminin bugün taşıdığı sembolik anlamlar nelerdir?

Kahve tüketiminin yarattığı sosyalleşme alanları nelerdir?

Farklı coğrafyalarda ve farklı tarihlerde nasıl sosyalleşme alanları inşa etmiştir? soruları eşliğinde bir tartışma yürütülebilir.