

Warszawa, 26.07.2018 r.

Turcja na talerzu – poznaj tradycyjne tureckie przysmaki

Turcja to kierunek, do którego Polacy ciągną nie tylko ze względu na rajskie krajobrazy i pewną, wakacyjną pogodę. Mocną stroną tego kraju jest oszałamiająca mnogością doznań smakowych kuchnia. Spróbuj Turcji na talerzu i zakochaj się w orientalnym smaku!

Kuchnia turecka słynie z aromatycznego i doskonale przyprawionego mięsa w przeróżnych formach. Choć polskiemu konsumentowi kraj ten kojarzy się przede wszystkim z popularnym kebabem, to jednak jest to tylko część z różnorodności smaków, jakie kuchnia turecka ma do zaoferowania. Przyrządź któryś z jej przysmaków i na chwilę przenieś się do Turcji!

Manti – smak tureckiej tradycji

Manti to przysmak o wielowiekowej tradycji. Polakom z pewnością przypadnie do gustu ze względu na pewne podobieństwo do pierogów. Manti to bowiem ciasto z farszem, najczęściej z mięsem jagnięcym, przyrządzane w postaci maleńkich pierożków. Tureckim zwyczajem spożywa się je z jogurtem z dodatkiem czosnku, polane sosem pomidorowym z oregano, miętą i ostrą papryką. Manti przypadną do gustu zarówno dzieciom, jak i dorosłym.

Börek – międzynarodowy specjał o tureckim pochodzeniu

Chociaż börek znany jest najszerzej na Bałkanach, to jego pochodzenie ściśle związane jest z Turcją. Do kuchni serbskiej trafił prawdopodobnie wprost z Anatolii wraz tamtejszymi mieszkańcami i tak jego popularność rozprzestrzeniła się dalej. Turecki börek przygotowywany jest z cienkiego ciasta zwanego yufka, podobnego do ciasta filo. W Turcji najłatwiej o zdobycie tego przysmaku z nadzieniem z sera feta lub ze szpinaku. Wspaniale smakuje także z mięsem mielonym lub ziemniakami. Idealny na ciepło i na zimno, sprawdza się zarówno jako przekąska jak i danie główne, np. na kolację z przyjaciółmi. Börek wspaniale komponuje się z napojem ayran, który robi się z jogurtu i wody z dodatkiem soli i podaje mocno schłodzony.

Sarma – czyli tureckie gołąbki

Sarma to przepyszny i bardzo charakterystyczny dla kuchni tureckiej przysmak. Danie składa

się z liści winogron lub kapusty z farszem z mięsa bądź ryżu. Wyjątkowo aromatyczne – odpowiednie na jeden kęs – sarmy często podaje się na rodzinnych spotkaniach. Mogą być spożywane na ciepło z mięsem lub na zimno z farszem z ryżu z oliwą z oliwek. Samo słowo sarma oznacza „zawijać”. Małe i dobrze zwinięte sarmy świadczą o wysokich umiejętnościach gospodyni, która je przygotowywała.

Köfte, czyli kotlety na różne sposoby

Historia mówi, że pierwowzór köfte był pokarmem wojowników osmańskich, którzy spędzali życie w siodle. Dziś ten rodzaj przyrządzania mięsa mielonego ma wiele odmian, w zależności od tego, z jakiego regionu Turcji pochodzi. Podobno można spróbować tam aż 291 rodzajów köfte. Tureckie kotleciki mogą być smażone, pieczone, grillowane czy gotowane. Köfte z miasta Tekirdağ charakteryzują się pikantnym smakiem. Wszystko za sprawą użytych do ich przygotowania płatków czerwonej ostrej papryki i czarnego pieprzu. Içli köfte pochodzące ze wschodu Turcji to mięso mielone wraz z cebulą, obtoczone w kaszy bulgur i smażone w głębokim oleju. Z kolei köfte pochodzące z prowincji Bursa są pieczone i podawane z sałatką z białej fasoli. Köfte – bez względu na to, na jaki rodzaj się zdecydujemy – jest proste w przygotowaniu i już po jednym kęsie przenosi nas w niesamowity świat orientalnych smaków.

Tureckich przysmaków jest tak wiele, że trudno jest wymienić je wszystkie. Wspaniałe lahmacun, czy pide – rodzaj tureckiej pizzy, tradycyjne przygotowywane gözleme – cienkie placki faszerowane różnym nadzieniem czy przepyszne desery jak baklava to potrawy, do których zawsze chce się powracać. Warto wybrać się do tego kraju w poszukiwaniu ulubionych smaków lub samodzielnie postarać się o turecką ucztę w zaciszu własnej kuchni.

KONTAKT DLA MEDIÓW:

Małgorzata Grzegolec

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

m.grzegolec@synertime.pl

664-904-600