

Warszawa, 18.09.2018 r.

Poznaj kulinarne zwyczaje Turcji

Polscy turyści jeszcze przez długie miesiące po powrocie z wakacji z sentymentem myślą o tureckich krajobrazach, gościnności tamtejszych mieszkańców czy pięknej pogodzie. Kuchnia to kolejny aspekt, jakim Polacy zachwycają się w Turcji. Najważniejsze jednak, że to wspomnienie można ożywić w każdej chwili we własnym domu. Oto kilka kulinarnych zwyczajów prosto z Turcji, które łatwo odtworzyć, aby znów poczuć się jak na wakacjach w tym pięknym kraju.

Zwyczaje kuchni tureckiej zawierają w sobie to, co Polacy tak bardzo kochają w tym kraju – gościnność i życzliwość dla przyjezdnych. Co jeszcze o Turcji mówi tamtejszy sposób jedzenia czy podawania posiłków?

Herbata i chleb – nieodłączne elementy posiłków

Chociaż Turcja kojarzy się zwykle z rytuałem picia kawy, w rzeczywistości to właśnie herbata jest narodowym napojem, pijanym przy każdej, towarzyskiej czy biznesowej, okazji. Różni się znacząco od tej znanej w Polsce – herbata turecka jest bardzo esencjonalna, co zawdzięcza nawet kilkudziesięciominutowemu parzeniu. Do naparu Turcy często nie żałują także cukru – do charakterystycznej szklaneczki w kształcie tulipana dodaje się zwykle jego dwie kostki. Turcy chętnie częstują herbatą nie tylko w swoich domach, ale także na targu podczas zakupów, czy w kolejce do banku. Innym stałym elementem na tureckim stole jest pieczywo. Biały świeży chleb – *ekmek* – podobny do naszej polskiej bułki, z chrupiącą skórką i miękkim środkiem, musi być podany do każdego posiłku.

Minimalizm w używaniu zastawy

Cechą charakterystyczną domowej kuchni tureckiej jest to, że często przyrządza się tam potrawy jednogarnkowe. Są to dania warzywne bądź mięsne, przypominające konsystencją nasze zupy. Z tego powodu jedzenie widelcem wydłużałoby niepotrzebnie czas konsumpcji i nie zawsze byłoby praktyczne, dlatego w Turcji prym wśród sztuców wiedzie łyżka. To właśnie nią najczęściej spożywa się nie tylko zupy, ale także dania mięsne, sałatki czy desery. Minimalizm dotyczy także talerzy, bowiem tureccy biesiadnicy bardzo często jedzą niektóre dania wprost ze wspólnego talerza. Dotyczy to zazwyczaj różnego rodzaju sałatek, które stawia się w dużych misach na środku stołu, tak, aby każdy miał do niej swobodny dostęp ze swoją łyżką.

Wszechobecne częstowanie herbatą czy zwyczaj jedzenia z jednego talerza to tylko kolejne dowody na to, że Turcja jest krajem o silnej tradycji gościnności i dzielenia się wspólnym dobrem. Warto o tym pamiętać podczas naszych tureckich wakacji i szczerze korzystać z tej miłej tradycji.

KONTAKT DLA MEDIÓW:

Małgorzata Grzegolec

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

m.grzegolec@synertime.pl

664-904-605