

Warszawa, 16.10.2018 r.

W Światowy Dzień Chleba spróbuj legendarnego pieczywa z Turcji!

Chleb jest pokarmem, który pojawia się na talerzu każdego, niezależnie od pochodzenia, wyznania czy klasy społecznej. Są jednak kraje, które specjalizują się w jego pieczeniu. Kunszt w tej sztuce osiągnęli właśnie Turcy. Jakie rodzaje pieczywa można znaleźć w ich piekarniach? Jakie mają zwyczaje związane z jego spożywaniem? Zdradzamy te sekrety 16 października, czyli w Światowym Dniu Chleba!

Turcy lubią dobrze zjeść, co potwierdza powiedzenie: *can boğazdan gelir* („Duch wstępuje w człowieka wraz z jedzeniem” lub też ”Dusza wędruje przez gardło”). Nieodłącznym elementem każdego posiłku jest chleb, który podaje się tam do wszystkiego. Również zamawiając makaron można się spodziewać, że kelner, jako dodatek do dania, przyniesie pieczywo. Sami Turcy żartują, że nawet chleb jedzą... z chlebem.

Pieczywo rodem z raju

Tureckie wypieki dorobiły się nawet swojej legendy. Głosi ona, że tamtejsi piekarze otrzymali recepturę z rąk samego Adama, który po wygnaniu z raju podzielił się z nimi przepisem otrzymanym od archanioła Gabriela. Do dzisiaj żaden inny chleb nie smakuje tak dobrze, jak ten wypiekany przez anatolijskich mistrzów. Każde osiedle posiada własną piekarnię produkującą pieczywo dwa razy dziennie – wczesnym rankiem oraz późnym popołudniem, dzięki czemu mieszkańcy mogą spożyć świeży bochenek przed pójściem lub w drodze do pracy i podczas kolacji. Aromat wydobywający się ze sklepów z pieczywem powoduje, że przed każdym z nich zobaczymy sporą kolejkę ustawiającą się, zwłaszcza podczas Ramazanu, już na parę godzin przed postną kolacją. Nic

dziwnego, że Turcy w 2006 r. znaleźli się w Księdze Rekordów Guinnessa jako naród, który zjada najwięcej chleba – przeciętny mieszkaniec spożywał wtedy rocznie ok. 200 kg pieczywa! Tamtejszą tradycję wypieków doceniła również komisja UNESCO, która w 2016 r. wpisała ich wyrób oraz kulturę dzielenia się na listę Światowego Dziedzictwa Kulturowego.

Turecka różnorodność

W tureckiej piekarni półki uginają się od rozmaitych gatunków pieczywa. Najbardziej popularnym rodzajem chleba jest tzw. *ekmek* – przypomina naszą bułkę paryską, jest jednak mocno chrupiący i bardzo pulchny. Najlepiej smakuje jeszcze ciepły. Nie robi się z niego kanapek, a po prostu spożywa jako dodatek do posiłku. W piekarniach znajdziemy też *köy ekmeği* – czyli okrągły chleb wiejski z dodatkiem mąki pełnoziarnistej, *pide* – płaski okrągły lub owalny placek, często posypyany czarnuszką, najczęściej wypiekany w czasie Ramazanu, *misir ekmeği* – czyli chleb kukurydziany, lub *kepekli ekmek* – chleb z otrębami. Kolejnym, bardzo popularnym rodzajem pieczywa jest okrągły, płaski placek – *bazlama*, który należy jeść na ciepło, najczęściej podawany jest na śniadanie. W restauracjach do potraw mięsnych często serwowany jest też *lavaş ekmeği*, czyli cienkie, okrągłe placki – zawija się w nie grillowane kawałki mięsa wraz ze świeżymi warzywami. Wszędzie można też kupić niezwykle popularne *simit*, które z wyglądu przypominają obwarzanki, lecz w smaku są zupełnie inne. Na każdym kroku widać wędrownych sprzedawców, tzw. *simitçi*, którzy układają je piętrowo na okrągłej, metalowej tacy, którą potem zakładają na... głowę. W wielu miejscach sprzedaje się też małe bułeczki zwane *poğaç* – często nadziewane słonym serem. Mieszkańcy większych tureckich miast często spożywają je na śniadanie, gdy pośpiech uniemożliwia im zjedzenie normalnego posiłku.

Nietypowy sposób jedzenia

Turcy często jedzą chleb maczając go w różnych potrawach. Świeży chleb podany do posiłku, czasami nie jest też krojony, a każdy po prostu odrywa sobie kawałek chrupiącej bułki.

Podstawowy wypiek, jakim jest chleb, w Turcji zyskuje wiele smakowitych obliczy. Podczas pobytu w tym pięknym kraju warto wybrać się do pobliskiej piekarni i rozpieścić podniebienie, zając się najlepszym pieczywem na świecie.

KONTAKT DLA MEDIÓW:

Małgorzata Grzegolec

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

m.grzegolec@synertime.pl

664-904-605