

28. ledna 2015 - DEN TURECKÉ KUCHYNĚ

O turecké kuchyni

Turecká kuchyně je jednou z nejzajímavějších kuchyní světa. Turecko jako potomek Osmanské říše, která sahala od Balkánu přes Kavkaz na střední východ, má ve svém dědictví všechny nejlepší kulinářské výtvořky těchto oblastí. Najdeme zde opravdu všechno, počínaje rozmanitými a nespočetnými druhy zeleniny, mnoha druhy luštěnin (jen fazolí asi 20 druhů), známá je svou výbornou rýží - Baldo, opět nespočetnými druhy ovoce, oliv, jejichž háje pokrývají celé obrovské plochy všech mořských pobřeží - kromě moře Černého, přes masa, která jsou připravována nápaditě s vlastními druhy koření a bylinek. Nenajdeme zde jen maso vepřové, které se v Turecku nekonzumuje. K výběru tu ale máme dost masa jehněčího, telecího i hovězího a drůbežího. Výběr samozřejmě obohacuje množství různých druhů ryb a jiných "mořských plodů", neboť Turecko je omýváno téměř ze všech stran moři, počínaje na severu mořem Černým spojeným Bosporem s malým mořem Marmarským, které je dále spojeno Dardanelami k moři



Egejskému, jež na jihu přechází v moře Středozemní. V přímořských oblastech je samozřejmě nabídka ryb velmi široká. Z toho, co víme o všech těchto surovinách, není ani třeba dlouze psát o tom, jak je turecká kuchyně zdravá a to i z hlediska současných doporučení ke stravování - tedy co nejvíce zeleniny, málo masa, hodně ryb a ovoce.

S dobrým jídlem jsou nerozlučně spjaty nápoje. Bude se zdát divné, ale nejrozšířenějším nápojem není káva, ale čaj. Je to tradičně čaj turecký, pěstovaný okolo

Černého moře v oblasti okolo města Rize, který se pije nejen hojně v domácnostech, ale nabídnou vám jej téměř všude, třeba i při nakupování v malých obchůdkách, na lodi při přeplouvání Bosporu, prostě kdy na něj dostanete chuť. Káva se samozřejmě pije také, tedy opět káva turecká, která se připravuje ve džezvě a pije se většinou po jídle z maličkých šálek. A co se pije k jídlu? Jako aperitiv (pokud nejste muslimského vyznání) je k dispozici nejrozšířenější a nejoblíbenější turecká rakije, tedy anýzová pálenka, která se ředí vodou a ledem, čímž získá bílou barvu. Turecká vína jsou trochu těžší a pivo se vyrábí v Turecku v různých licencích. Nejvíce se přes den pije hlavně voda, ale i jiné nealkoholické nápoje, velmi rozšířené je pití ayranu, což je osolený jogurt našlehaný s vodou.



(zdroj: tureckakuchyně.wz.cz)