

---

# Kuchnia turecka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3307 razy.

Pomostem między Europą a Azją jest Turcja. Podobnie dzieje się w kuchni - do tradycji kulinarnych krajów nad Morza Śródziemnego wnosi ona egzotykę Bliskiego Wschodu. Zresztą Turcy od dawna uważani są za mistrzów patelni, zaś wiele potraw i napojów, które narodziły się właśnie w tym kraju znalazło się potem na stołach innych narodów. I tak, znany jest powszechnie specyficzny sposób pieczenia baraniny szysz kebab, podobnie jak dwie metody gotowania ryżu na sypko - pilaw i dolma. Światową karierę zrobiły tureckie słodycze: chałwa, rachat lukum oraz ciasto orzechowe. Parzenie kawy po turecku to cały ceremoniał, w wyniku którego otrzymuje się wspaniały, aromatyczny napój; nie gorsza bywa turecka herbata. W kuchni tureckiej dominuje nie mięso, ale ryby oraz warzywa i owoce. Warto zaznaczyć, że na stołach w Turcji pojawia się ich gama: kabaczki, bakłażany, pory, pomidory, ogórki, karczochy, papryka, fasola szparagowa, różne gatunki sałaty, okra, winogrona, morele, brzoskwinie, figi, jabłka, melony i kawony. Na ogół niewiele osób wie, że oprócz słodkowodnych i morskich ryb, przyrządzanych na wiele sposobów, Turcy przepadają za solonymi śledziami, które marynują m.in. z pomidorami, czosnkiem i papryką. Dorsz i inne ryby przeważnie podawane są w formie duszonej z papryką.