



Nacionalne gastronomije

Osnovne karakteristike
gastronomije Turske



Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent

1



Zadatak – upoznati se sa karakteristikama Turske gastronomije, njene istorije i tradicije;

Cilj – savladati osnovne pojmove Turske gastronomije prema regijama i namirnicama koje se koriste.



2



Republika Turska

- država u jugozapadnoj Aziji, sa 3% u jugoistočnoj Evropi,
- do 1922. godine, sadašnja Turska, je bila sedište Otomanskog carstva,
- glavni grad Turske je Ankara,
- nalazi se na obalama Crnog, Mramornog, Egejskog i Sredozemnog mora.



3



Turci

- prvi put se spominju u VI veku,
- XI veku dolaze u Anatoliju, mešajući se postepeno sa ostalim narodima u tom delu sveta,
- Turci (pre Osmanije) su evroazijski narod,
- Balkanu (Rumunija, Grčka, Bugarska) i delovi zemalja Azije (Kipru, Iraku, Siriji) - Turkmeni,
- više od tri miliona živi u Zapadnoj Evropi, od čega samo 1,2 miliona u Nemačkoj,



Turski nomadi

4



- zvanični jezik je turski, koji govori više od 90% stanovništva,
- dok su u upotrebi:
 - 16-17% kurdske jezik,
 - 2% arapski jezik,
 - 1-2% zazački.
- verska pripadnost:
 - muslimani 99,8% (75 - 80% suniti, 15 - 20% alevi, 5% ostale sekte ili skupine),
 - ostali 0,2% hršćani i Jevreji.



5



Administrativna podela

- Turska je administrativno podeljena na 81 vilajet,
- Vilajeti u većini slučajeva nose ime po svom sedištu, sa tri izuzetka:
 - Hataj - sedište Antakija,
 - Kodžaeli - sedište Izmit,
 - Sakarya - sedište Adapazar.



6



Istorija Turske kuhinje

- osnova kuhinje je postavljena još u vreme **nomada i ranih turskih država u Aziji**,
- već tada turski narod je koristio **meso, mlečne proizvode, povrće i žitarice** („mantije“ punjeno **testo** – preteča bureka),
- uticaj **Osmansko Carstvo** (preko 600. god.) na prehrambene navike Turaka.



7



- tokom **nomadskog života** **upoznali** su pirinač, voće i neke nove vrste povrća,
- vekovima su stapali namirnice sa svojom vlastitom **kuhinjom**,
- navike i metode pripremanja hrane doneli su u **XI veku** u **Anatoliju**,
- vladarima je veoma bila važna dobra kuhinja (podatak da je dvorska kuhinja zapošljavala 1300 osoba).



8



- konzumiranje hleba propisuje Kuranu,
- u XI i XIII veku, verske zajednice i svratišta služe hleb svojim članovima i putnicima,
- „krčme sa kuhinjama nudili su dva glavna jela dnevno, a svako je dobijao četiri beskvasna hleba“ - kako je propisivao Kuran.



somun



poprečni presek - somun

9



- osvajanjem Evrope, ostavljaju sa sobom burek, pita, ratluk,
- Turska gastronomija je **interpretacija Arapske kuhinje**, koju su primili sa islamom,
- mnoga jela potiču iz esnafskog perioda (zanatskog načina proizvodnje),
- danas za njih nema dovoljno vremena za pripremanje.



burek



pita



ratluk

10

Gastronomski regioni Turske



11

Mediteranska oblast



- veliki proizvođač tropsko voće, banana, paradajza, paprike i ostalo povrće,
- 100% pamuk.



biljka pamuk



polja pamuk

100%
COTTON

12



Region Egejskog obalskog dela

- proizvodnja većine turskog maslinovog ulja,
- poznata jela od ribe,
- geografskoj položaj - bogat i plodan region.



maslinovo ulje

13



Region Marmari

- ima široki izbor voća i povrća na raspolaganju,
- jela od ribe (škampi i školjki),
- centar turskog vinogradarstva, kao i najukusnije smokve,
- najveći grad Istanbul,
- Bosfor i Dardanele.



14



Region Crnog mora

- ribolov zauzima veoma važnu ulogu,
- postoje bašte za uzgajanje gotovo svake vrste povrća,
- uzgaja se čaj i duvan,
- lešnici su bitan ekonomski faktor.



15



Centralna Anatolija

- unutrašnjost zemlje predstavlja sasvim drugačiju sliku,
- plodna oblast Cappadocia, sa gradom Kayseri, poznata po čilimima,
- po „*pastirma*“ - sušenom mesu i „*sucuk*“ - kobasici začinjenoj belim lukom.



16

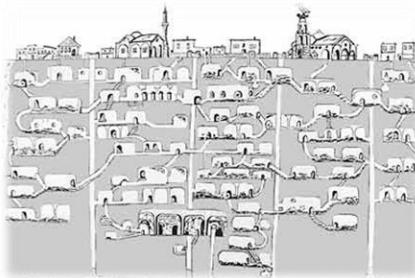


Turistička oblast Cappadocia

- Derinkuyu pozemni grad otkrivan 1963. godine,
- građevinski i kulturološki fenomen.



Derinkuyu



Derinkuyu



Derinkuyu

17



Jugoistočna Anatolija

- neploden region, dom pastira i čobana,
- dominira stočarstvom i proizvodnjom najboljih čevapa u Turskoj,
- ističe se sa osvežavajućim sosovima i neodoljivim poslasticama.



pašnjaci

18



Istočna Anatolija

- prema zapisa (700. god), mnogi specijaliteti koji su i danas popularni potiču iz ove regije,
- kuglice od riže i grap u tavče od leblebije.



Kuglice od riže sa paradajz sosom



Grapče na tapče od leblebija

19



Običaji Turske kuhinje

- obroci u Turskoj, predstavljaju uživanje,
- u toku dana jede se tri puta i to obavezno sedeći (nikako na brzinu i nikako sam),
- meni se sastoji od tri ili više jela koja služe u nizu,
- obrok počinje velikim izborom predjela koji se naziva meze.



običaj za obrok

20



Meze

- u posebnim prilikama, nudi se veliki izbor malih slanih zalogaja i poslastica,
- servira se piće raki,
- ceo obed je poznat kao "raki sto",
- Istanbul i drugi veći gradovi imaju restorane specijalizovane za raki stolove.



raki sto



raki sto

21

Meze karakteristične za Tursku



- **Karides güveci** – škampi u glinenim posudama,
- **Bezelyeli havuçlu patates yemeği** – mešana povrće sa krompirom, pasuljem i šargarepom,
- **Karnabahar köftesi** – čufte od karfiola,
- **Salatalık turşusu** – ukiseljeni kornišoni.



Karides güveci

22



Imam bayildi



Cig köfte



Midye dolmasi



Cacik

23



Priprema „manti“ – hrskavi zalogaji od testa



24

Vrste hleba u Turskoj



ekmek- beli hleb



pide- lepinje



simit- pereca sa susamom

25

Ravan hleb (Somun)



- upotrebljava se u Turskoj toliko
dugo koliko kulinarsko sećanje
doseže,
- važna hrana za nomadska
plemena,
- sastojci su brašno, so i voda,
- može se peći na okruglom
tiganju, pokriven žarom i kada
se osuši može da stoji
nedeljama.



Somun

26



Pide

- posebno ukusna varijacija ravnog hleba,
- poznati kao tipični turski ravnih hleb,
- kvasni hleb (brašna, mlake vode, žumanca, kvasac),
- konzumira se tokom posta Ramazana (deo Iftar obroka, koji je uveče nakon zalaska sunca).



Pide



Pide

27



Yufka

- tabla testa ili vučeno – vodeno testo,
- tradicionalna priprema (kore za pitu),
- upotreba za pripremu baklava,
- koristi se za slana jela (pite, burek) a servira se na raki stolove.



priprema testa

Tradicionalni način
pripreme

28



29

Pirinač - Bulgur



- dobija se od pšeničnog zrna (durum),
- zrno se oguli, opere, suši ili peče na suncu ili pećnici (nakon toga posebnim kamenom lomi u mlinu),
- fino mleveni bulgur koristi se za pripremu hleba i kolača,
- grubo mleveni za nadeve i supe,
- Kineski car Shen Nung je proglašio svetom žitaricom,



bulgur

30



- energetska vrednost 100g bulgura iznosi 342 kcal/1431 kJ,
- od toga sadrži 76% ugljenihhidrata, 12,3% proteina i 1,3% masti,
- visoki procenat vlakana 18,3g.



Priprema Bulgur



Bulgur Pilav

31



Povrće

- sve vrste povrća se koriste u pripremi jela,
- generalno, priprema se na tihoj vatri u sopstvenom soku, pri tom se dodaju paradajz, beli luk, ulje ili puter,
- plavi patlidžan ima vodeću ulogu u Turskoj kuhinji.



plavi patlidžan

32



33

- povrće se služi kao dodatak glavnim jelima,
- recepti najčešće počinju sa opisom „*zeytinyağlı*“ = maslinovo ulje,
- ukiseljeno povrće – „*turşu*“ ima dugu tradiciju,



34



Dolma

- zajednički naziv za **punjeno povrće**,
- **punjene pirinčem** pripremaju se sa maslinovim uljem i jedu se hladne,
- dolme punjene mesom su **glavno jelo** i jedu se najčešće sa **jogurtom**,
- sve vrste **povrća** koje mogu da se **pune** ili da se **umotavaju** u listove.



Dolmi

Priprema dolmi

35



Savremeni način pripreme dolme



COPYRIGHT © 2006 WWW.CAFE FERNANDO.COM

36



Riba

- Turska je okružena sa četiri mora,
- Crno more koje je karakteristično po inćunima (sardela - „Hamsi“),
- najpoznatija i najomiljenija turska riba je „Hamsi“,
- uvek se obogaćuju sezonske salate,
- lokalno stanovništvo od inćuna pravi džem.



37



„Hamsi“ – sardela - inćun



hamsi tava



hamsi pilavi



hamsi buğulama

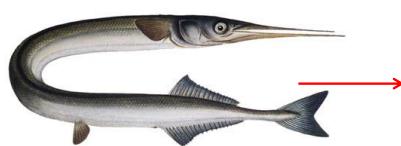
38

19

„hamsi pilavı“



39

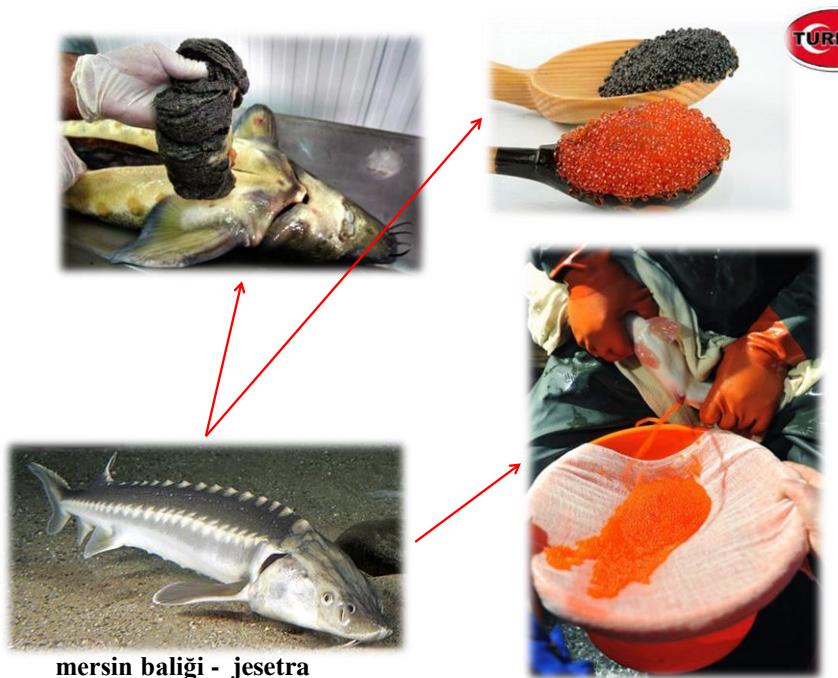


zargana balığı – morska igla



levrek balığı – morski grgeč

40



41

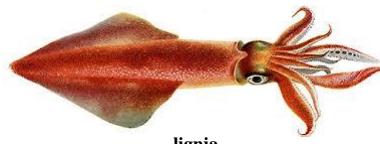


42

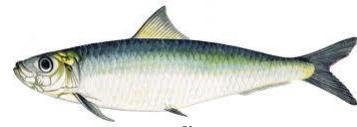
- u Egejskom moru se love lignje, sabljarke, skuša, sardina, cipal i tuna,
- Izmir je bogat ribljim pijacama i restoranima = bogatstvo Turske kuhinje,
- Bosfor i Dardanele bogate su školjkama.



sabljarka



lignja



sardina



skuša

43

Meso



- Muslimanska vera zabranjuje svinjetinu,
- jagnjetina i ovčetina se najviše upotrebljava, ali i govedina, teletina i piletina,
- kuvana ovčija glava je uobičajan prizor u Turskoj,
- na selu gosti su počastovani time što dobiju "zvono koje donosi sreću,, tj. prženi ovčiji bubrezi,
- priprema jela sa mesom je oduvek bila svetinja turske kuhinje,
- meso je često sećeno u kocke kao što su nomadska plemena to radila hiljadu i više godina ranije.

44

Kebab – „Kebap“



- turska reč za **ražnjić** od ovčijeg ili pilećeg mesa,
- meso isečeno na **kriške** ili veće komade, dobro začinjeno, pa sa komadima crnog luka postavljen na **drveni štapić = kebab**,
- **prži se isključivo na ovčjoj masti ili maslacu**, a na kraju se garnira sa kuvanim pirinčem (začinjenim sa malo šafrana),
- **kebab** može praviti i od raznog povrća.



„kebab“ - ražnjić



„kebab“ - ražnjić

45



- „**şiş kebab**“ ili **ražnjić** - prilikom prženja na roštilju dodaju se paradajz, luk i piment,
- „**doner kebab**“ - najviše liči na grčki giros.



şiş kebab



şiş kebab

46

„Doner kebab“



47



Pastirma

- sušeno meso koje je karakteristično za Tursku,
- pravi se od govedine,
- seče se na listove i služi uz raki,
- koristi kao fil za börek, gulaše, servira sa prženim jajima.



Prodavnice Pastirmaci



Pastirma

48



„Biftek şirret“ - steak tartar – tartar biftek

- omiljeno jelo koje potiče od turskih nomada,
- kod Evropljana poznato kao „steak tartar“ - tartar biftek,
- priprema se od sirovog mlevenog mesa i začina,
- poslužuje se kao niz malih zalogaja umotanih u list salate.



Turskih nomada



Turskih nomada

49

steak tartar

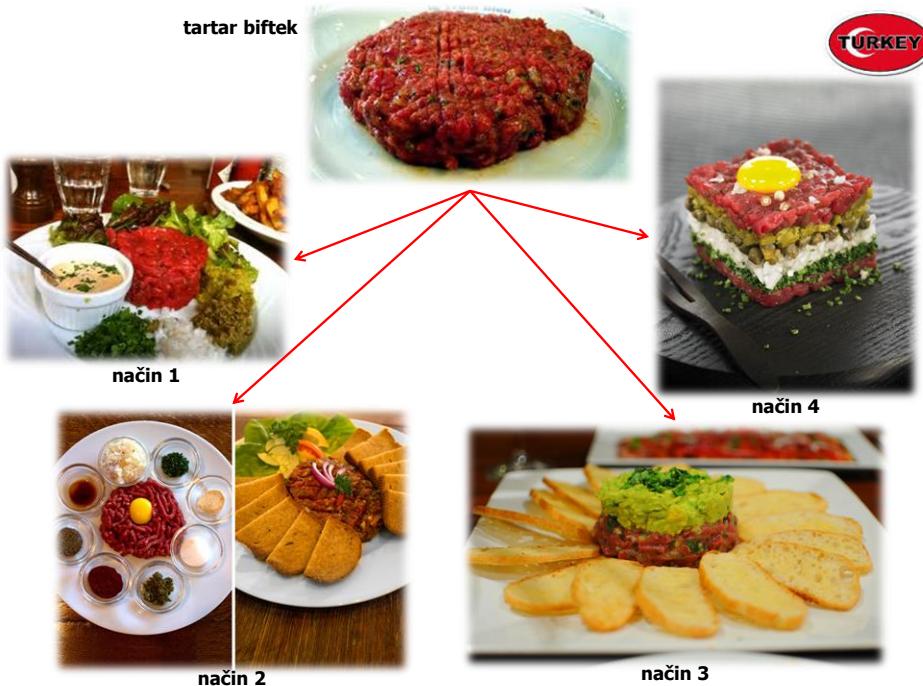


Mise en place



sjeđinjavanje

50



51



Supe i čorbe

- kuvana jela kao supe uvek su na trpezi,
- supi se dodaju sastojci da bi se pojačala = čorba,
- sva jela kuvaju se u supi (u mesnoj),
- ne koriste se mnogo začina,
- gotova čorba ili supa ima = odnos mesa, povrća i testa,
- zbog bogatog ukusa i kaloričnosti supe i čorbe se jedu kao samostalna jela, za doručak ili večeru.



turska čorba sa mesom i krompirom

52



Pite i burek – „börek“

- uvek na trpezi,
- identifikacija Turske gastronomije,
- varijacije = slatke ili slane,
- priprema od domaćeg testa.



Pite i burek – „börek“

53



Začini

- začini na Istok,
- koriste se za slatka i slana jela,
- u veoma malim količinama zbog mišljenja da oni ne treba da preovladaju sa mirisom u jelu,
- za dezerte se ne koriste skoro nikakvi začini kako bi do punog izražaja došla prirodna aroma voća.



beli luka



mirođija t küm



peršun

54



Jogurt

- najpoznatiji proizvod u Turskoj gastronomiji,
- **datira iz daleke prošlosti** kada su Turci još uvek bili **nomadski narod**,
- on se koristi u **određenim sosovima** ili da bi se **proredila začinjena jela**,
- pravi se od **kozijeg, kravljeg ili ovčijeg mleka**.



jogurt

55



- Priprema domaćeg jogurta:
 - **mleko se kuva desetak minuta** (kada se prohladi i bude sasvim mlako),
 - pripremaju se **dve mešavine**,
 - **posuda se pokriva ili obmota krpom** (ostavi da stoji oko pet sati na topлом mestu),
 - rezultat: 1. „*sivi tas yoğurt*“ koji je prilično tečan,
 - ukoliko se iscedi kroz gazu dobiće se gust 2. „*süzme yoğurt*“ koji se jede sa voćem kao dezert.



priprema

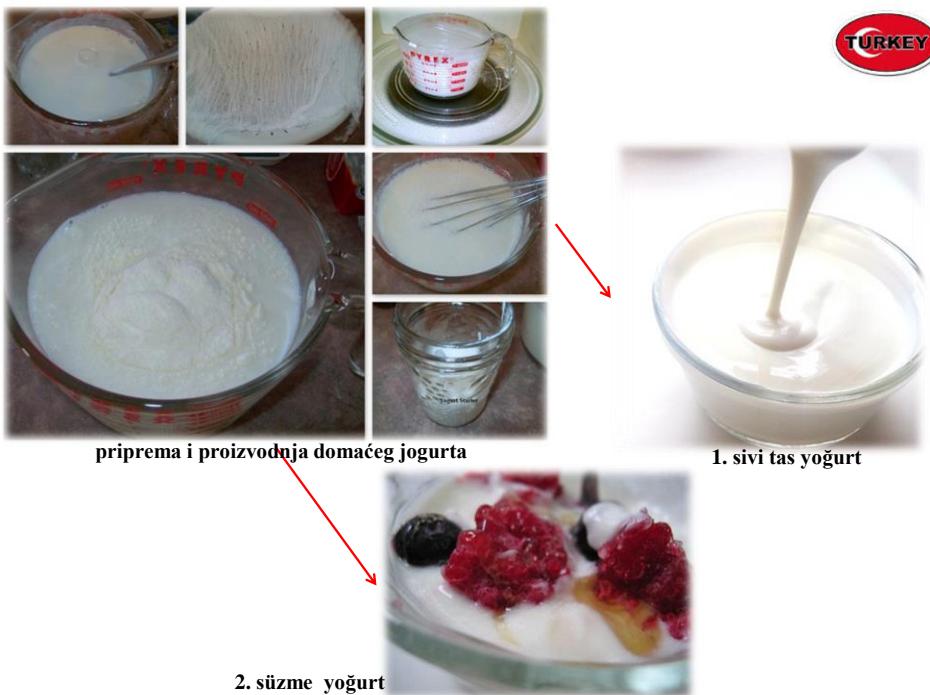


fermentacija



gotov proizvod

56

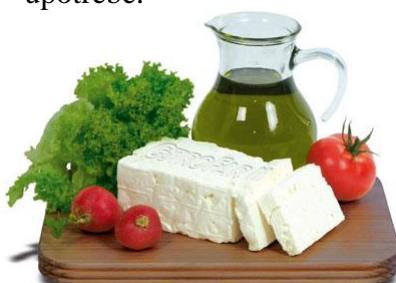


57

Sirevi



- **Beyaz peynir** - ovčiji sir (poznat u Grčkoj i Bugarskoj kao feta sir),
- stavlja se u turšiju i sazreva do šest sedmica pre upotrebe.
- **Dil peyniri** - vrsta mocarele; konzumira se sa ravnim hlebom.



58



- **Kasar peynir** - najkvalitetniji tvrdo beli sir, napravljen od kravljeg ili ovčijeg mleka ili kombinacija oba. Sazreva u okruglom kalupu.



- **Tulum peyniri** - beli, mrvičast, slani sir. Pravi se od ovčijeg ili kozijeg mleka.



Tulum peyniri

59



Poslastice

- uvek veliki izbor deserata na kraju obroka,
- ulog poslastice – uvažavanje gost:
 - kao znak poštovanja,
 - običaj je da gosti ponesu poslastice domaćinu,
 - tokom razgovora gosti se nude poslasticama,
- proslave, bilo kojim povodom, je prilika za razmenu poslastica sa jednim od prijatelja ili komšija.



deserti

60

Najposećenija mesta u Turskoj

Muhallebici je mlečni restoran:

- poslastice i dezerti bazirani na mlečnim proizvodima,
- najpoznatiji su istanbulski „*tavuk göğsu*“,
- „*kazandibi*“ - napravljen od pilećih prsa, riže, mleka i šećera.



kazandibi



tavuk göğsu



Muhallebici

61



Tatlici su poslastičarnice gde se mogu kupiti:

- sve vrste baklava,
- lokum - pahuljičasti slatkiš nakvašen u sirup i obogaćen orasima,
- halva.



Tatlici



Tatlici

62



İşkembeci su restorani specializovani za:

- različita jela mesa, supe i čorbe,
- „zerde“ – „rižu za venčanje“ aromatizovanu sa šafranom.



zerde



İşkembeci

63



- "Noah's pudding,, dobio naziv po gozbi na kojoj je Noah slavio oslobođanje od Potopa.



AŞURE(NOAH'S PUDDING)

Noah's pudding or more commonly known in Turkey as "asure" (pronounced "ah-shu-reh" in Turkish) is one of the oldest and most popular dessert in Turkish cuisine. It consists of a wide variety of ingredients such as fresh or dried fruits, nuts, grains, cereals, etc. depending on individual taste and preferences.



Noah's pudding

64



Najpoznatije turske poslastice



kadaif



yemek Recept



baklava



Tortekolaci.com lokum

65



- **Muhalebi** pripada grupi turskih deserta,
 - to su različiti pudinzi od skrobnog brašna, pirinča ili pirinčanog brašna, aromatizovani limunom, narandžom ili ružinom vodicom.



Muhalebi sa cimetom



Muhalebi sa voćem



portakalagaci.com

Muhalebi sa čokoladom

66



Halva

- orjentalna poslastica koja je u stara vremena bila poznata pod nostalgičnim imenom **turski med**,
- veoma slatka poslastica koja se **sastoji u osnovi** od pšeničnog brašna – griza, ulja i brašna, susama a ponekad i iz proprženih badema,
- takodje, meša se sa **šećerom, medom i aromatizuje ružinom vodicom ili Šafranom**.



halva 1



halva 2



halva 3

67



Čaj

- najveća proizvodnja u severno – istočnom kraju Turske,
- na **obali Crnog Mora** klima je vlažna i tropska, kiša pada gotovo svaki dan i to sve pogoduju uslovima za uzgajanje biljke za čaj,
- **tradicionalno** Tursko piće,
- koji se pije u svako doba dana i sa njim se iskazuje dobrodošlica gostima.



tradicionalno Tursko piće je crni čaj

68

Čajdžinice



- „Çayhane“ ili čajdžinica je mesto gde se susreću turski muškarci,
- uz čaj razmenjuju informacije, časkaju i igraju domine, dok puštaju „tespih“ – tursku brojanicu.



serviranje čaja



Çayhane

69

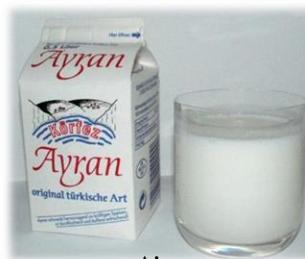
Kafa i vrste pića u Turskoj



- Turska kafa nije jaka,
- pije se u malim gutljajima, a najčešće se koristi kao povod za razgovor,
- u vreme letnjih vrućina Turci uživaju u „Ajranu“,
- „Ajranu“ = vrsti slanog jogurta razređenog vodom, koji je veoma osvežavajuć.



Turska kafa



Ajranu

70



- u jesen i zimi se piju „boze“,
- gusti, hladni i slatkasti napitak od prokuvanog kukuruza (brašna), šećera i kvasca, začinjen sa malo cimeta i đumbira.



boze 1



boze 2



boze 3

71

Raki



- Grčki ouzo ili Arapski arak a u Turskoj poznati pod nazivom raki,
- rakija na bazi anisa = 45% alkohola, ali ponekad i 50%,
- pomešana sa vodom = mlečnobela,
- tradicionalno piće pravi se od 1912. god. destilacijom smokvi, urmi, grožđa i suvog grožđa,
- prvo vrenje se obogaćuje semenom anisa, začinima i vodom,
- gotova rakija se sladi i ostavlja 1 - 3 meseca u buretu.



yeni Raki

72



Vina

- Vinova loza je u Turskoj veoma rasprostanjena kultura,
- iz verskih razloga stanovništvo ne konzumira vino,
- svega 3% od ukupno proizvedenog grožđa prerađuje se u vino,
- postoji šest vinogradskih područja sa različitom klimom.



vinova loza

73



- Bela vina - u oblasti oko Crnog mora,
 - uzgajaju se sorte visokog kvaliteta, kao što su seviljon i rajnski rizling,
- na severu oko Istanbula i Tekirdaga proizvode se bela vina od kojih su najkvalitetnija:
 - Guzel Marmara - suvo i slatko vino,
 - Marmarta Incisi i Beyaz.

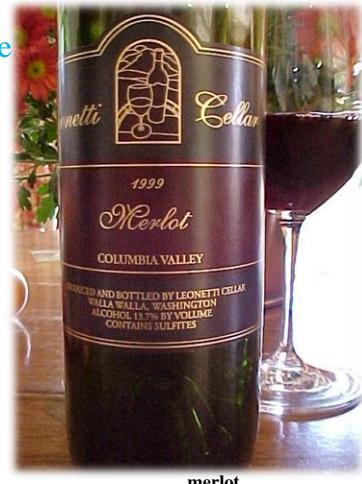


rajnski rizling

74



- **Crna vina** - u centralnoj Anatoliji,
 - najrasprostanjena je **autohtona stona sorta „dimrit“**,
 - na **Crnom moru** uzgajaju se **sorte japundžek**,
 - uzgajaju se i sorte uvezene iz Francuske: **kaberne, merlot, burgundac crni,**
 - **vina proizvedena u Turskoj** su uglavnom tipska i svojim imenom **vezana za oblasti: Ankara, Trakya, Sarabi.**



merlot

75



*Hvala na
pažnji!!!*

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent



76