



# Nacionalne gastronomije

Osnovne karakteristike  
Gastronomije Turske



Nastavnik:  
dr Nikola Vuksanović, docent

1

Comenius 2012-2014  
Turkey's Cultural Food  
Eat Better to Live Better All Your Life Long

Education and Culture DG  
Lifelong Learning Programme

<p><b>Marmara Region</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Fried Liver</li> <li>2- Meatballs</li> <li>3- Meatballs in tomato sauce</li> <li>4- Sekerpare</li> <li>5- Yogurt Kebab</li> <li>6- Turkish Cotton Candy</li> </ol>	<p><b>Aegean Region</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Olives</li> <li>2- Cowpeas</li> <li>3- Stuffed Grape Leaves With Meat &amp; Rice</li> </ol>	<p><b>Central Anatolia Region</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Turkish Burek</li> <li>2- Konya Tandoor</li> <li>3- Chickpea</li> <li>4- Crisp Flaky Pastry</li> </ol>	<p><b>Mediterranean Region</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Vegetables &amp; Fruits</li> <li>2- Oranges</li> <li>3- Watermelon</li> <li>4- Adana Kebab</li> <li>5- Whole, Slitted Aubergines With Seasoned Minced Meat Filling</li> </ol>	<p><b>Southeastern Anatolia Region</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Urfa Kebab</li> <li>2- Multilayered Flaky Pastry</li> <li>3- Steak Tandır a la Turca</li> <li>4- Very Thin Turkish Pizza Covered With Seasoned Minced Meat And Onions</li> <li>5- Oven shredded pastry</li> <li>6- Ice-Cream</li> <li>7- Pistachio</li> </ol>	<p><b>Eastern Anatolia Region</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Çag Kebabı</li> <li>2- Pan Fried Filo Pastries</li> <li>3- Flat Sized Burghull Halls Filled</li> <li>4- Turkish Ravioil</li> <li>5- Tuffed Mutton Intestines</li> <li>6- A Dish of Mutton or Chicken and Coursey Ground Meat</li> </ol>	<p><b>Black Sea Region</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Atlantic Bonito</li> <li>2- Turkish pizza with ground meat</li> <li>3- Village Bread</li> <li>4- Anchovy</li> <li>5- Yogurt</li> <li>6- Meat and Rice wrapped in Cabbage Leaves</li> <li>7- Tea</li> </ol>
---	---	--	--	--	---	---

2

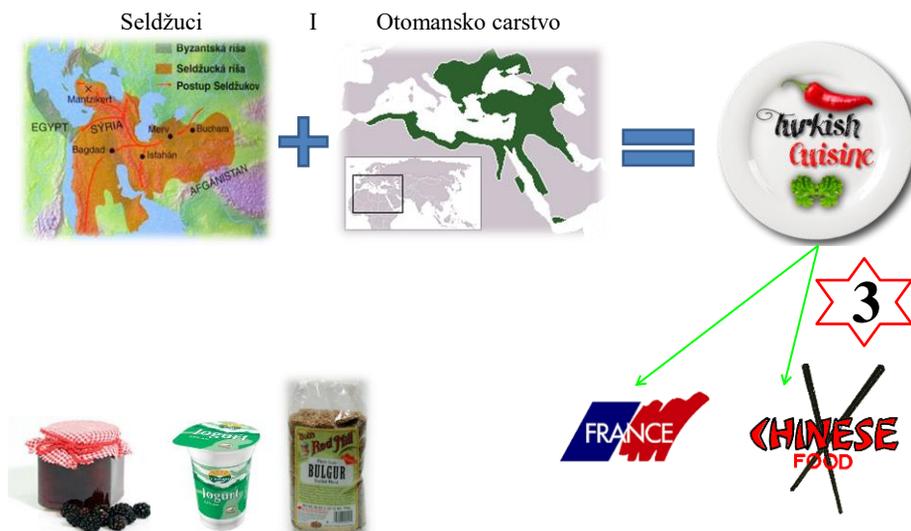


## PITANJA

1. Kako se formirala i kako je izgledala ishrana Turaka kroz istoriju?
2. Koje namirnice su karakteristične za tursku kuhinju?
3. Koja karakteristična jela se priprema od žitarica u turskoj kuhinji?
4. Koje vrste povrća se koriste i koja jela se pripremaju od njih u Turskoj?
5. Koje vrste mesa se koriste i koja jela se pripremaju u Turskoj?
6. Koji začini su karakteristični za tursku kuhinju?
7. Kakve navike u ishrani imaju Turci?
8. Koji deserti se pripremaju u Turskoj i od čega?
9. Koje vrste nealkoholnih pića su karakteristična za Tursku?
10. Koje vrste alkoholnih pića su karakteristična za Tursku?

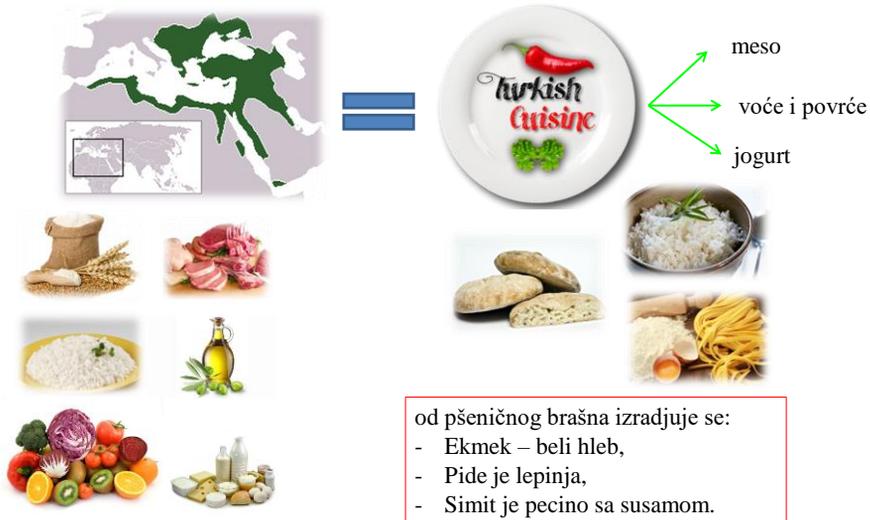
3

## 1. Kako se formirala i kako je izgledala ishrana Turaka kroz istoriju?



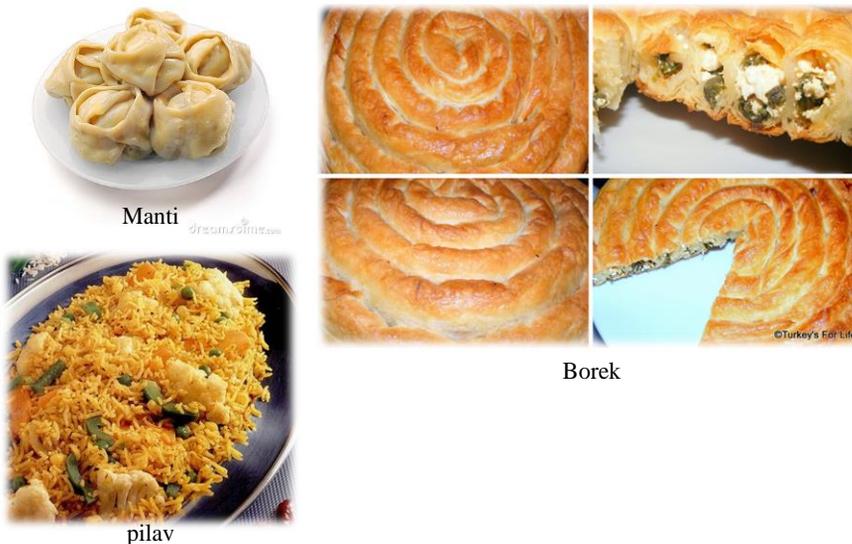
4

## 2. Koje namirnice su karakteristične za tursku kuhinju?



5

## 3. Koja karakteristična jela se priprema od žitarica u turskoj kuhinji?



6

#### 4. Koje vrste povrća se koriste i koja jela se pripremaju od njih u Turskoj?



DOLMA



zeytinyağlı enginar



Taziki salata



fasulye piyazi



karnijarik



7

#### 5. Koje vrste mesa se koriste i koja jela se pripremaju u Turskoj?



doner kebab



Lakerda



Sis kebab



midye tava



Kalamar



Sis kofte

8

## 6. Koji začini su karakteristični za tursku kuhinju?



9

## 7. Kakve navike u ishrani imaju Turci?



10

## 8. Koji deserti se pripremaju u Turskoj i od čega?



Baklava



Tulumbe



Urmašice



Tufahije



Sukljaš



Kadif



Alva



Ratluk



Muhalebi

11

## 9. Koje vrste nealkoholnih pića su karakteristična za Tursku?



- od 16. veka,
- Odzemir paša,
- 1. popularana Sultanovoj palati.



- crni čaj,
- Čaša u obliku lale,
- Ukus jabuke, lipe, šipka i nane.



12

## 10. Koje vrste alkoholnih pića su karakteristična za Tursku?



- Rakija od grožđa ili lozovača prepečena sa anisom,
- 45-50%,
- čaša cilindričnog oblika,
- „Raki“.



Vinske regije:  
Ankara, Nigde, Nevşehir,  
Gaziantep, Elazığ, Tokat,  
Çanakkale, Tekirdağ, Izmir,  
Manisa i Bozkada.

Belo: Hasan Dede - Ankara, Narince – Tokata.  
Crveno: Kontra – Bozkade, Kalecik – Ankara.

13



*Hvala na  
pažnji!!!*

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent



14