



Кулинарске чаролије

Гурманлаци из султанове кухиње

Нека турска јела у Србији зовемо и правимо идентично (кајгану, сарме, бурек, чорбу, сутлијаш, кајмак, ајвар, туршију), нека имају исто име али различите рецепте (баклава, погача), а многа су специфична за поједине регије **Турске** – баш као и намирнице и зачини који се тамо користе

Ове године, од 21. до 27. маја, први пут се у **Турској** и широм света организује Недеља турске кухиње, под покровитељством Председништва Републике **Турске**, а околница разних догађаја који ће тим поводом бити уприличени јесте књига „Свременски рецепти турске кухиње“. У настајању овог вредног куvara, који се иначе управо преводи и на српски језик, учествовали су познати кулинарски шефови и гастрономски стручњаци, а покровитељ је прва дама **Турске** Емине Ердоган, уз подршку Министарства културе и туризма **Турске**.

– Важно је знати да је турска кухиња врло здрава, традиционална и да се у њој ништа не баца. Веома је разноврсна, јер су током векова на њу утицале и обогатиле је различите културе. Управо захваљујући тој разноврсности, плодно је тле за развој гастро-туризма. То је још један разлог да српски **туристи** посете **Турску** не само због летовања на мору, већ и ради упознавања с њеним богатим културним, природним наслеђем и гастрономијом – каже за „Магазин“ г. Хами Аксој, амбасадор **Турске** у Србији.



Због заједничке прошлости, **Турска** и Србија развиле су и сличан укус, чак делимо и исте називе неких јела: сарма, бурек, баклава, чорба, пилав, сутлијаш... Нашу заједничку културу одражавају и кајмак, слатко, ајвар, туршија. И Турци и Срби праве кајгану, која свуда на Балкану има исто име и начин припреме. Наравно, има и сличних јела која се другачије зову: наша српска салата, на пример, неодољиво подсећа на турску пастирску салату, а ђевачићи су заправо врло слични ђуфтама које се праве у турском граду Инегол. Менемен је као наш сатараш, а ђеврек је српски пандан симиту,



Амбасадор Хами Аксој и кувар Немања Гужвић

неизоставном састојку турског доручка.

У турској и српској кухињи традиционално су заступљена и многа јела која додуше носе исти назив, али се различито праве. Амбасадор каже да је, рецимо, приметио разлику када је реч о баклави; српска и турска погача су сличне, али постоји разлика у припреми, а мусака је у Србији превасходно од кромпира, док се у Турској прави од патлициана.

– Моја омиљена јела су јагњећи паприкаш һ пкарбе енді (владару се допало), сармице од виновог листа с вишњама и десерт од дуње (они ће се наћи и на истанбулском менију који ће бити послужен на Недељи турске кухиње), а како сам родом из Газијантепа, обожавам баклаву, нарочито с пистаћима, по чему је овај град чувен! У Газијантепу се, иначе, пије и посебна врста кафе са млевеним пистаћима, мененгич, која не садржи кофеин и има веома пријатан укус. Волим и традиционални карни уарик (патлиџан с млевеним месом), као и imambayildi, који на њега подсећа, али је постан. Глагол bayılmak на турском значи одушевити се, тако да назив говори о имаму који се „распаметио“ тим јелом – објашњава амбасадор Аксој.

Најзаступљенији зачини у турској кухињи су туцана паприка, нана, за’атар и сумак (руј, рујка), који је тамноцрвене боје и кисео попут цитруса, па је добар у комбинацији с лимуновим соком. За’атар је мешавина која се прави од дивљег или црног оригана. То биље стеновитих

подручја суши се на сунцу, меша се с другим локалним зачинима и често се користи помешано с маслиновим уљем. Исот паприка долази из Шанлијурфе, специфичне је боје и има укус дима. Чест је додатак јелима од јагњетине, поврћу и јајима.

– Српски **туристи** највише посећују Истанбул, егејску и медитеранску регију. У егејској области има доста занимљивог поврћа и такозваних егејских трава, попут златног чичка, листа дивље роткве, крављег грашка. Одавде су и црни слез, коморач, мека џаклењача, велика киселица, маслчак, коприва... Чујемо од српских пријатеља да су им веома укусна и наша јела од патлициана. Врсте кебаба се разликују у зависности од регије. Има толико специјалитета који бисмо могли да препоручимо и такозваних ритуалних јела, односно слаткиша, који се традиционално служе о важним датумима – указује наш саговорник.

Једна таква посланица је ашуре. Има верско значење и везује се за легенду о Ноју и потопу. Према предању, ашуре је јело направљено од свега што се затекло од хране на Нојевој барци, да се прослави крај стихије.

– Ту су и приче које се везују за Адама и Еву. Алва је рецимо много више од слаткиша: у османској и турској култури, она се пре сахране дели у кући покојника за покој душе преминулог. Мислим да је корисно накратко се осврнути и на неке наше напитке. Разне врсте шербета су веома важне у турској кухињи и превасходно се

користе у сврху лечења. **Турска** кафе и чај се послужују гостима не само о празницима већ у свакој прилици. А чај и симит су незаобилазна комбинација – истиче амбасадор Аксој.

Турска је са својом богатом кухињом препознатљива у међународним оквирима, мада сваки регионима своја специфична јела, као и традиционално узгајане пољопривредне и прехранбене производе. Мараш је, рецимо, познат по фантастичном сладоледу од козијег млека, ту су и чувени кебаб из Адане, тантуни (пржено млевено месо у тортиљи с парадајзом, луком, лимуном и першуном) из Мерсина и џигерица из Једрена...

Према речима Немање Гужвића, куvara амбасаде **Турске** у Београду већ десет година, турска кухиња се највише разликује од српске по зачинима (као што су сушена нана, млевени ким, коријандер, куркума и сумак) и много већем коришћењу маслиновог уља и путера.

– У погледу намирница њихова кухиња је разноврснија него наша, рецимо, тамо су заступљени булгур, сочиво и леблебије који се код нас ретко користе. Многа јела су готово идентична српским, на пример лахана сармасије исто што и наша сарма, али уместо киселог прави се од свежег купуса. Припремајући турска јела открио сам разне нове састојке који су ми сада постали неизоставни, пре свега то је турска љута зачинска паприка која је сасвим другачија него наша, ситнија и влажнија – каже Немања.

А. Мијалковић