

DEN 1.

GASTORNOMIE V TURECKU

Turecká kuchyně je charakteristická svou rozmanitostí a řadí se k jedné z nejlepších a nejdůležitějších na světě. Během staletí zde zanechala vliv spousta kultur, ale hlavně se zde spojila tradice centrální anatolské kuchyně a národů středomoří, velký vliv měla i arabská kuchyně. Turecká kuchyně vyniká vyváženými a vzájemně se doplňujícími kombinacemi bohatým výběrem chutí.

Díky své poloze (z jedné strany je omýváno Středozemním a z druhé Černým mořem) Turecko čerpá z vlastních zásob velké množství ryb a dalších darů moře a vhodné klimatické podmínky přinášejí po celý rok množství čerstvé zeleniny a ovoce.

Převážná většina jídel se griluje, vaří či dusí a ke smažení se používá kvalitní olivový olej. Turecká kuchyně dodnes využívá své bohaté historie, některé recepty jsou staré přes tisíc let jako například šafránová rýže podávaná na svatbách nebo halva. Základem všech hostin je zelenina, oblíbené jsou různé zelené natě, bylinky a samozřejmě mladé jarní cibulky. Nejdůležitější součástí turecké kuchyně je baklažán. Je základem nejslavnějšího tureckého receptu Imam Bayildi (Imám omdlel) a název prý vznikl tak, že starověký turecký vůdce omdlel blahem po ochutnání této lahůdky.

Gurmáni celého světa se shodují, že turecká kuchyně je po francouzské druhá nejlepší na světě.

Turecko je zemí s bohatou kulturou, která je částečně ovlivněna islámem, ale také vychází ze starých nomádkých tradic. Navzdory všeobecné modernizaci života a západním vlivům se tradice stále udržují a to se samozřejmě projevuje i na turecké kuchyni.

V turecké kuchyni můžete snadno odhalit pokrmy, které už znáte z Řecka, Egypta nebo zemí Magrebu. Není divu, během šesti století, kdy Osmanská říše ovládala téměř celé Středomoří, Balkán a část Evropy a Asie, nasála turecká gastronomie vlivy ze všech oblastí a přetavila je v originální mix.

Co ochutnat z turecké kuchyně?

Turecké předkrmy

Podobně jako v Řecku se na stůl nosí misky s různými lahůdkami – mezze. Může to být marinovaná nebo pečená zelenina, artyčoky, fazole, lilky plněné cibulí a rajčaty nebo další speciality:

- börek (burek) – listové těsto plněné sýrem nebo mletým masem,
- cacik – strouhaná okurka s jogurtem, olivovým olejem a česnekem,
- dolma – vinné nebo zelné listy plněné kořeněnou rýží,
- kumpir – velký brambor upečený se slupkou a poté plněný zeleninou.

Turecká hlavní jídla

Základem je maso (skopové, hovězí, kuřecí, rybí) a rýže či bulgur. K tureckým národním jídlům patří:

- kebab – existuje několik druhů kebabů, nejznámější je döner kebab, maso na otáčející se jehle, postupně odkrajované,
- güvec (džuveč) – kousky různých druhů masa dušené v terakotovém hrnci,
- ryby – parmice, kambaly, humři, krevety, tuňáci, mečouni uvedou milovníky ryb do ráje
- kofte – grilované nebo pečené kuličky z mletého masa,
- pide – druh pizzy bez rajčat, s mletým masem, cibulí a sýrem.

Turecké dezerty

Turecko má famózní cukrovinky, pečené i smažené, máčené v medu a cukrovém sirupu, sypané ořechy, pistáciemi nebo mandlemi a parfémované různými esencemi. Vyberte si:

- baklava – listové těsto s ořechy nebo pistáciemi, přelité medem,
- lokum – kostičky sladkého želé s příchutěmi růží, máty, bergamotu či zázvoru, obalené v cukru (zvané též „turecké potěšení“),
- helva (chalva) – rozemletá sezamová semínka s cukrem.

Turecké nápoje

I když právě Osmané naučili Evropu pít kávu (ta správná „turecká“ se vaří v džezvě s cukrem a nechá se třikrát překypět), za národní nápoj se považuje čaj – silný, černý, podávaný v malých skleničkách. Oblíbeným nápojem je ayran, osolený jogurt zředěný vodou a dochucený kořením. Byť je Turecko zemí muslimskou, produkuje vynikající vína a vaří poměrně slušné pivo Efes Pilsen. Jako digestiv si můžete dát skleničku anýzovky raki.

DEN 2.

Kebab

Asi nejtypičtějším a zároveň nejznámějším tureckým jídlem je kebab. Tradiční dönerkebab (otáčený kebab), který je velmi oblíbený také v zemích západní Evropy, se připravuje s telecího masa. Jeho kuřecí varianta je spíše výsledkem úsilí o aklimatizaci tohoto jídla v Evropě. Döner kebab z vepřového masa je variantou více méně nepřijatelnou, protože se vymyká tradicím muslimského světa, kde je vepřové maso zakázáno jíst.

Když před padesáti lety, 2. března 1971, začal turecký „gastarbeiter“ Mahmut Aygün ve své berlínské restauraci Hásir poprvé servírovat pita chléb, který plnil kořeněnými plátky masa grilovaného na rožni, zapsal tak berlínskou čtvrť Kreuzberg do historie rychlého občerstvení. Jeho pokrm dostal jméno döner kebab, což v překladu znamená „točit masem“.

Samotný pokrm v podobě marinovaného masa opečeného na rožni znali Turci už v 19. století. Aygünův geniální nápad spočíval v tom, že toto tradiční turecké grilované jehněčí, které se podávalo na talíři s rýží, zabalil do pita chleba a umožnil tak zákazníkům, aby se do něj zakousli hned u stánku. Navíc přidal omáčku (zprvu jogurtovou), bez které prý Němci nejsou schopni pozřít žádné maso. Sláva döner kebabu se začala rychle šířit.

Během dalších dvaceti let se tento pokrm vypracoval do pozice nejprodávanějšího německého fastfoodu, když za sebou nechal nejen slavný berlínský curry wurst, ale i americký burger.

V současné době je kebab k mání víceméně v kterémkoliv německém městě v jakoukoliv denní či noční dobu, přičemž ekonomové odhadují, že v celém Německu funguje na 15 tisíc kebabových fastfoodů, které živí 50 tisíc lidí a jejichž roční obrat přesahuje dvě miliardy eur. V Německu je dnes prodáváno denně kolem 2,2 milionu dönerů.

Pokrm, který se dnes běžně vyrábí i z telecího a kuřecího masa, mezitím dobyl další evropská města včetně těch českých. Hlad po dozlatova opečeném döneru živí celou síť dodavatelů kořeněného masa na špízech, které běžně váží od deseti do 80 kilogramů. K pokrmu se dnes kromě tradiční jogurtové přidává i bylinková, česneková či pálivá omáčka. Maso, které se peče na svislém špízu, se na rozdíl například od řeckého gyrosu krájí na velmi tenké plátky.

Přesto, že se podává s čerstvou zeleninou, není döner žádný zázrak zdravé stravy. Dietologové mu vyčítají zejména to, že je příliš slaná a tučná. Občas se vynoří i problém okolo dodržování hygienických norem.

Na nápadu nezbohatl

Otec döner kebabu Mahmut Aygün, který do Německa přišel v pouhých 16 letech a který zemřel v roce 2009 ve věku 87 let, na svém originálním nápadu nezbohatl. Nedal si jej totiž patentovat.

Jeho vynález mu však zaručil nesmrtelnost a dodnes „živí“ desetitisíce lidí – nejen noční hladovce, ale i mnoho lidí tureckého původu, kteří by jinak v Německu a dalších evropských zemích jen stěží sháněli práci. Díky Aygünovi se dnes döner kebab prodává i v jeho rodné zemi – zahraniční turisté se bez něj zkrátka nedokázali obejít.

V České republice, kde tento pokrm také zdomácněl, se od tureckého originálu liší hlavně přidáním salátu, rajčat, okurek či zelí a omáčky s majonézou a jogurtem.

Pikantní kuřecí kebab

Suroviny

česnek 3 stroužky nahrubo pokrájený

zázvor (čerstvý) čerstvý, nahrubo pokrájený

pomeranč 1 ks nastrouhaná kůra a šťáva

jarní cibulka 3ks nahrubo nakrájená

med 2 PL

sójová omáčka 1 PL

rostlinný olej 2 PL

kuřecí prsa 2 ks menší a vykostěná

žampiony 10 ks

20 ks třešňová rajčátka

paprika červená 2ks větší, nakrájená na 20 kousků a bez semínek

sůl

V kuchyňském robotu rozemelte na pastu česnek, zázvor, pomerančovou kůru a jarní cibulky. Děti můžou po chvilce přidat med, pomerančovou šťávu, sójovou omáčku a olej a vše znovu promíchat. Kuřecí prsa nakrájejte na kostičky a přelijte je mixovanou směsí. Nechte je marinovat minimálně hodinu, ale nejlépe přes noc. Hlavičky žampionů rozpulte a přidejte je na hodinu do marinády – krásně nasáknou vůni.

2. Připravte si dvacet špejlí a napichujte na ně osolené kousky kuřete, rajčátka, žampiony a papriky. Kebab opečte nasucho na grilovací pánvi sedm až osm minut z každé strany, dokud maso nezezlátne. Špízy pravidelně otáčejte a potřete marinádou. Před podáváním je posypte jarní cibulkou. Jezte s pikantní rajčatovou omáčkou.

DEN 3.

Když se řekne “turecký”, většině lidí se vybaví jako první pravděpodobně med, kebab a turecká káva. Pokrmy v Turecku jsou však mnohem obsáhlejší a pestřejší. Tak především, naše turecká káva nemá s tou v Turecku nic společného a navíc je místním národním nápojem čaj. Pokud jde o jídla, tak Turci připravují nejen kebab, ale i další skvělé pokrmy složené nejčastěji z masa a zeleniny a k tomu výborné dezerty.

Začneme již zmíněným čajem, protože ten Turci popíjejí během celého dne a dostanete ho snad úplně všude. Jedná se o velmi silný černý čaj (çay), který bývá hodně slazený a podává se v malých decilitrových skleničkách. Pokud nejste příznivci černého čaje, můžete si dát některý z ovocných – asi nejoblíbenější bývá jablečný (elma çay). Mezi další nápoje patří turecká káva (türk kahvesi) připravovaná v džezvě a podávaná hodně slazená (sekerli), středně sladká (orta sekerli), nebo bez cukru (sade). V dnešní době často narazíte i na běžnou rozpustnou kávu (kahve ness). Mezi další typické nápoje patří ayran – osvěžující nápoj z mléka, vody a koření. Ochutnat můžete i nápoj zvaný salep, který připomíná řídký pudink nebo krupicovou kaši, ale připravuje se z kořene orchideje a koření. Obsahuje hodně vápníku, vitamínu a dalších látek a někdy bývá označován jako afrodisiakum. Z alkoholických nápojů si můžete dát doporučené pivo (bira) Efes, některé z místních vín (şarap) nebo rakiji (raki), anýzovou kořalku.

A teď už k jídlům, která můžete v Turecku ochutnat. Meze (mezeler) je turecky předkrm. Jedná se nejčastěji o talíř plný zeleniny (nakládané i čerstvé), humusu, paštik a mořských plodů. Turci rádi konzumují také husté a syté polévky (çorba). Velice často naleznete v nabídce čočkovou (merdžimek), dršťkovou (şkembe), skopovou (paça) nebo slepičí (tavuk corbasi).

Turecko je přímořský stát, takže v restauracích naleznete v nabídce mořské plody a ryby. Ochutnat můžete například uskumru dolmasi, tedy makrelu plněnou piniovými oříšky, nebo midye dolmasi (plněné mušle). Oblíbené jsou ale i sladkovodní ryby (balik) a to především pstruzi (alabalik).

Nejčastějšími přílohami bývá rýže (pilav), která se v Turecku vaří s máslem, bulgur, bílý chléb (ekmek) nebo případně brambory. Neodmyslitelnou součástí mnoha jídel jsou také saláty.

V Turecku se maso upravuje často na grilu (izgara) nebo dušením. Mezi nejznámější pokrmy patří výše zmíněný kebab připravovaný z kuřecího (tavuk) nebo jehněčího (et) masa. Kebabů však existuje celá řada. Známy döner kebab (otáčený kebab) může být podáván samotný, v pita chlebu (pita döner), v rozpůleném chlebu (yaprak döner) nebo v placce (dürüm kebab). Mezi další druhy kebabu patří adana kebab (mleté maso napíchnuté na tyči), iş kebab (něco jako náš špíz), patlican kebab (maso opékané s lilkem) a další. Znamé jsou také köfte, kuličky z mletého masa. Další velká skupina tureckých jídel jsou pokrmy z dušeného masa a zeleniny

– musaka (mleté maso, brambory, lilek a rajčata), ghivec (něco jako lečo), okra (dušené maso s mrkví), biber dolmasi (plněné papriky) a yaprak sarma (dušené vinné listy plněné směsí masa a rýže). Zajímavý je pokrm s názvem pide, který je podobný pizze, náplň však bývá většinou odlišná.

Musaka

Suroviny

3 větší lilky
500 g mletého hovězího masa
4 rajčata
3 červené papriky
větší cibule
2 vejce
2 lžice rajského protlaku nebo kečupu
petrželová nať (čerstvá)
sůl
pepř
kořenící směs na koření gyros
oregano
tymián
olej

Postup přípravy

1. Lilky si nakrájíme na plátky, rozložíme na kuchyňské papírové utěrky, osolíme a necháme cca 20 minut "vypotit". Vodu setřeme a pak plátky osmažíme na rozpáleném oleji do tmavě hněda. Lilky hodně nasáknou olejem, proto je ještě po usmažení vymačkávám ubrousky, správně by se to dělat nemělo, ale v tom případě je to dost mastné.
2. Rajčátka si spaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Petrželovou nať si posekáme na hrubší kousky, cibuli na větší kostičky. Na oleji si opražíme dorůžova cibuli, přidáme mleté maso, osolíme, opeříme, až je maso zatáhnuté, přidáme protlak, rajčátka a nať a chvíli podusíme.
3. Posypeme gyros kořením, tymiánem a oreganem. Po vychladnutí vmícháme vejce. Do pekáčku si naskládáme 1 vrstvu lilků, na to rozvrstvíme masovou směs, zaskládáme další vrstvou lilků a na závěr poklademe na kolečka nakrájenou červenou paprikou.
4. Pečeme na 180°C cca 40 minut. Jako přílohu doporučuji arabskou rýži, dá se jíst i studené s chlebem.

DEN 4.

Turecko

Hlavní město: Ankara. **Počet obyvatel:** 80 845 215 (2017). **Rozloha:** 780 580 km² (36. na světě). **Úřední jazyk:** turečtina. **Měna:** turecká lira. **Sousední státy:** Gruzie, Arménie, Ázerbájdžán (Nachičevan), Írán, Irák, Sýrie, Bulharsko, Řecko.

Země, kterou omývá Středozemní, Egejské a Černé moře, jako by měla období své největší **turistické slávy** za sebou. Negativně se na turismu podepisuje především bezpečnostní situace v zemi. Na druhou stranu jde o zemi velmi krásnou a rozmanitou, která nabízí své poklady nejen na pobřeží, ale i ve vnitrozemí.

Turecko je specifické tím, že se rozkládá nejen na území Asie, ale i Evropy. Oddělení těchto částí spočívá v Marmarském moři a průlivech **Bospor** a **Dardanely**. Celá země je ale především muslimská, od čehož se odvíjí i zdejší kultura, architektura a památky.

Největší hity Turecka jsou ve městech i mimo ně

Kromě toho, že se dá v Turecku báječně relaxovat u moře, se tu dá i spousta věcí objevovat. Z měst stojí pochopitelně za návštěvu metropole **Ankara**, na Bosporu ležící Istanbul, Izmir nebo Bursa. Máte-li chuť vyrazit spíš do přírody, zamiřte k „bavlněnému hradu“ Pamukkale nebo do některého ze zdejších národních parků, například do **Olympos Bey** nebo Köprülü.

Nejlákavější atrakcí je Bavlněný hrad

Pamukkale neboli Bavlněný hrad je jedním z nejnavštěvovanějších míst v Turecku. Jde o kopec pokrytý **travertinem**, který na pohled působí jako bavlna. Navíc tato hornina na kopci vytvořila malé terasy. Pohled na ně je skutečně nezapomenutelný.

Turecká riviéra s letovisky Alanya, Side nebo Antalya je Evropany nejčastěji navštěvovanou částí Turecka. Písečné pláže s malými i velkými vlnami lákají rodiny s dětmi. Dovolená v Turecku znamená i zachovalé antické památky, barvitou kulturu Orientu a přírodní zajímavosti. Letovisko Belek nabízí kvalitní golfové hřiště.

Osvěžující průzračné moře, nekonečně písčité pláže, impozantní pohoří Taurus, kvalitní golfové hřiště, zachovalé antické památky a moderní města – to je ideální kombinace pro prožití nádherné dovolené. Poznejte nefalšovanou chuť orientu v oblasti, ve které si každý najde své místo. Letní sezóna zde trvá od května do října a stále teplé počasí s garancí 300 slunečných dní je toho zárukou.

Turecká riviéra se nachází na jižním pobřeží Turecka a je omývána Středozemním mořem. Pláže do něj přecházejí pozvolna, což z nich učinilo prázdninový ráj pro rodiny s dětmi. Pohoří Taurus, které rovnoběžně lemuje pobřeží, chrání tuto oblast před nepříznivým počasím. Díky tomu je tato část Středozemního moře jednou z nejteplejších a nejslanějších, teplota vody v létě dosahuje někdy až 30 °C.

Turecká riviéra patří k nejoblíbenějším a nejnavštěvovanějším částem Turecka, a tak je zde rozvoj cestovního ruchu nejviditelnější. Najdeme tu luxusní pětihvězdičkové hotely a komplexně vybavené rezorty, ale také penziony a hotely střední kategorie. Nesmíme však zapomenout na spoustu obdivuhodných antických památek. Například největší trhy se konaly v dnešním Side, Alanya byla v celém Středomoří známá jako pirátská pevnost, neuvěřitelně zachovalý antický amfiteátr můžeme najít v Aspendosu a v Perge se nachází nejzachovalejší antické město na území Malé Asie.

Plněné papriky na turecký způsob (Biber Dolması)

Ingredience

- 12 malých zelených papriček s tenkou slupkou (SLIVENSKÉ)
 - 1 velká cibule , nakrájená nadrobno
 - 1/2 šálku (100 mililitrů) olivového oleje
 - 2/3 šálku (100 gramů) sušeného rybízu nebo tmavých rozinek
 - 2/3 šálku (60 gramů) piniových oříšků
 - 1 velký svazek čerstvého kopru
 - 2 šálky (400 gramů) bílé rýže
 - 3 lžičky soli
 - 1/2 lžičky čerstvě mletého černého pepře
 - 3 lžičky skořice
 - 2 lžičky nového koření
 - 2 lžíce cukru
 - 2 šálky (450 mililitrů) vody
 - 1 střední rajče nakrájené na malé kousky
 - 1 malé rajče nakrájené na ozdobu (kostičky)
-
- Papriky omyjte a odstraňte stonky jemným zatlačením palce dolů na základnu stonku. To způsobí, že stonky a základna se uvnitř papriky propadnou a nahoře zůstane dokonalý otvor pro nádivku.
 - Z vnitřku paprik vyčistěte všechna semínka a bílé blány a dejte je stranou.
 - Mělkou pánev dejte na střední plamen a na olivovém oleji orestujte cibuli, dokud nezměkne.
 - Přidejte piniové oříšky a orestujte je spolu s cibulí.
 - Přidejte všechny ostatní suché ingredience a dobře promíchejte.

- Vmícháme vodu a nakrájená rajčata a přivedeme k varu. Přikryjeme a dusíme na mírném ohni, dokud se voda téměř nevsákne.
- Jakmile vaše náplň vychladlá natolik, že se s ní dá manipulovat, položte prázdné papriky vedle sebe na dno hrnce. Ujistěte se, že mezi paprikami nezůstal žádný prázdný prostor; pokud existuje, uložte papriky do menší pánve, aby se vzájemně podpíraly a stály vzpřímeně.
- Dezertní lžičkou naplníte každou papriku rýžovou směsí, dokud nedosáhne vrcholu. Papriky nepřepĺňujte. Rýže bude potřebovat dostatek prostoru, aby se během vaření rozvinula.
- Jakmile naplníte papriky, zakryjte otvor každé z nich kouskem rajčete, kůží nahoru. Do pánve přidejte tolik vody, aby sahala do poloviny paprik. Papriky pokapejte asi dvěma lžícemi olivového oleje a do vody přidejte trochu soli.
- Přiveďte pánev k mírnému varu a poté okamžitě snižte teplotu na minimum. Papriky necháme pod pokličkou mírně dusit, dokud se většina vody nevsákne.
- Sundejte pánev z plotny a nechte ještě papriky dojít jen tak v páře, dokud nevychladnou na pokojovou teplotu. Pokud se na poklici tvoří příliš mnoho kondenzace, přikryjte pánev papírovými ubrousky a zavřete je poklicí, aby se papriky dále dusily.
- Když papriky vychladnou, zpevní se a budou se snadno vyjímat z pánve. Každý z nich jemně vyjměte prsty a dávejte pozor, abyste je nepoškodili.
- Položte paprikovou dolmu na ozdobnou servírovací mísu a vytvořte náhodnou hromádku, pokapejte ji trochou olivového oleje a ozdobte talíř nasekaným čerstvým koprem.

DEN 5.

Máte-li slabost pro syté chutě a vůně, pak musíte při návštěvě Turecka nakoupit koření na trhu za světoznámým Velkým Bazarem.

Pověstná turecká kuchyně, která má své příznivce napříč světem, stojí na nepřeborném výběru rozmanitého koření. Na každém trhu tady dnes najdete kout, který omamně voní desítkami pro nás neznámých druhů bylin, na jejichž barvy se turista nemůže vynadávat.

Pojďte s námi rozluštit, která koření jsou ta nejzajímavější a kdy je v kuchyni použít.

Největší a nejznámější trh s kořením se nachází za Velkým Bazarem v Istanbulu ve čtvrti zvané Eminönü. Tzv. Egyptský trh získal svůj název již v 17. století dle národnosti původních prodavačů, kteří zde nabízeli kromě koření i vonné masti.

Za Velkým Bazarem i na lokálních tržnicích menších měst můžete nakoupit koření na váhu. Prodavači vám vysvětlí, která koření použít na jehněčí a která na jiné typy masa či ryb, a poradí vám, jak jednotlivé druhy kombinovat. A protože Turecko patří mezi největší vývozce koření na světě, určitě si tady vyberete svou chuť i vy. Z množství koření a bylinek se vám zamotá hlava, ale je přeci jen pár, které určitě znáte a Turci je hojně používají: petrželka, tymián, nové koření, šalvěj, sladká paprika, sušená máta,... Pojďme se ale podívat na ty, které nejsou v České republice zas tak obvyklé.

1. Oregáno aneb stará dobrá dobromysl

K Turky oblíbeným sušeným bylinám patří oregano. To sice patří do tradiční české kuchyně, ale na dlouhá desetiletí bylo zapomenuto. Znamé bylo již v dobách antiky – název pochází z řeckého *origanum*, což znamená „potěšení z hor.“ V Turecku je populární pro svou extrémní aromatickou chuť. Proto se také do jídla přidává až na konci přípravy. Jeho variantou je divoké oregano zahtar, z něhož se často vaří čaj podávaný po jídle. Slouží také k dochucování polévek, pizzy a pokrmů z rajčat.

2. Římský kmín aneb dobrého pomálu

Do české kuchyně si v posledních letech probíjí cestu i římský kmín. Tato vzácná rostlina je známá už od dob starověkého Egypta, kde měla takovou hodnotu, že se pomocí ní mohli otroci vyplatit na svobodu. Využívá se pro svou charakteristickou vůni a zvláštěně páliho-hořkou chuť na maso, ale i do luštěnin a nakládané zeleniny. Vůně a chuť římského kmínu se zvýrazní, pokud jej prvně opražíte a teprve poté rozdrtíte. Přidává se vždy po velmi malých dávkách na počátku přípravy pokrmu, aby se mohla chuť plně rozvinout. V Turecku je však všeobecně známé, že ve větším množství působí římský kmín jako droga a ženy v harémech jej používaly místo tabáku.

3. Pul biber – bez čeho se kebab neobejde

Hojně využívanou tureckou specialitou je pul biber. V restauracích jej najdete na každém stole vedle nádobek na sůl a pepř. Dle chuti, zabírající škálu od sladké po velmi ostrou, má různé odstíny červené barvy. Jedná se o sypké drcené chilli papriky, ale přidáním oleje se z

něj vyrobí i oblíbená kořenící pasta. A pozor – když jednou ochutnáte, je velmi pravděpodobné, že mu propadnete na celý život!

4. Sumac – citronové koření

Podobně tmavě červenou barvu jako pul biber má i sumac. Odpovídá tomu i jeho název, neboť toto slovo přešlo do turečtiny neuvěřitelnou cestou z arabštiny, přes latinu a starou francouzštinu. Jeho význam je očividný – znamená: červený. Sumac se sice vyrábí z bobuloviny, která vypadá jako černý pepř, ale v tomto případě se jedná o u nás ne příliš známý (i když roste i v České republice) keř či nízký strom s názvem škumpa koželužská, který lze nalézt především ve Středomoří a v jihozápadní Asii. Pro svou kyselou chuť bez vůně se používá podobně jako citronová šťáva či ocet. Z čerstvých plodů se lisuje i šťáva, používaná často do salátů či marinád.

5. Urfa biber – uzené paprikové vločky

Koření, které si prostě zamilujete, je sušená tmavě fialová paprika, již najdete pod názvem urfa biber. Jak už název napovídá, pochází z okolí města Urfa. Oblíbená je pro svou uzenou chuť. Tu získává během týdenního procesu sušení, kdy se během dne suší na slunci, ale především se během noci lisuje, aby se koření zbavilo zbývající vlhkosti. Výsledkem je bohatá ovocná chuť, která se hodí do všech druhů jídel. Je mírně pálivá a štiplavá a zároveň jemně chutná po rozinkách.

6. Černucha – zázračná semínka

Jestliže vám bude vrtat hlavou, co jsou ta černá tvrdá opražená semínka na povrchu většiny pečiva v Turecku, pak zjistíte, že se jedná o černuchu, přezdívanou u nás černý kmín. Jde o jednoletou bylinu, která se užívá v lékařství pro podporu trávení a proti plynatosti, ale zázračně působí také proti alergiím, horečkám či při dýchacích obtížích. Její chuť je překvapivá – rozkousnete-li ji, ucítíte na jazyku lehké štípnutí s příchutí hořkosti. Používá se jako náhrada pepře do tvarohových sýrů, do salátů a velmi oblíbená je v jehněčím či drůbežím mase.

Turecký med

Ingredience:

160 g	moučkového cukru
120 g	lískových ořechů nebo mandlí
120 g	medu
3 ks	vaječných bílků
	celofán
	tuk na vymazání celofán

Postup:

1. Ve vodní lázni rozeřjeme med
2. V druhé nádobě vyšleháme bílky s moučkovým cukrem, šleháme až směs zhoustne
3. Do vyšlehané hmoty velmi pomalu (jen tenkým pramínkem) za stálého míchání, přiléváme tekutý med
4. Nakonec vmícháme nasekané ořechy a hmotu necháme lehce vychladnout
5. Tekutý med naléváme na tukem vymazaný celofán, lehce zatížíme a necháme ho, nejlépe do druhého dne, nezabalený, ztuhnout.