

Istorija turske gastronomije: Nova epizoda Gastronomada u ponedeljak 8. maja, u 15:00, na RTS 1

Turska kuhinja jedna je od najraznovrsnijih, a kroz njene tradicionalne recepte prelamaju se vekovni gastronomski uticaji Evrope, Azije, Bliskog istoka i Afrike. U godini u kojoj se obeležava osnivanje moderne turske države i ističe zasluga Mustafe Kemala Atatürka, naš gastronomad Katarina Petrović Kaja razgovarala je sa Dinserom Şahinom, direktorom Instituta „Yunus Emre” iz Beograda o značaju ove ustanove koja ima predstavništva širom sveta i predstavlja kulturu turskog naroda. Kaja je imala priliku i da od Alpera Donmezera, turskog kuvara koji priprema tradicionalna jela koja se vekovima ne menjaju, sazna i neke od tajni ove kuhinje.

– Pide je jedna od najpopularnijih vrsta hleba u Turskoj. Može biti mali ili veći, zavisno od namene. Ramazansko pide pekari prave tokom ramazana i to je onaj ukus koji, tokom ostalih dana u godini, nedostaje svim muslimanima. Izabrala sam ovaj recept iz knjige Turska kuhinja sa vekovnim receptima kao simbol podrške turskom narodu u teškom periodu posle zemljotresa. Atatürk je za vreme reformi mnogo radio, toliko da nije imao vremena da jede, a odricao se i luksuza. Živeo je skromno, a snagu su mu davali turska kafa i hleb. Hleb je održao turski narod, kao i sve narode tokom teških perioda. Parče hleba bilo je i ostalo blagoslov i izuzetno je važan odnos prema njemu – kaže Kaja.

FOTOGRAFIJA:

NASLOV: Katarina Petrović Kaja i Alper Donmezer

IZVOR: Advance Media

AUTOR: Advance Media

#gastronomad #katarinapetrović #rts #hrana #kuvanje #recepti #tradicija
#turka #turkye #turskahrana #turskakuhinja #YunusEmre #zdravirecepti #balkan
#balkanfood @metalacad