**Tydzień Kuchni Tureckiej 2025 prezentuje „Klasyczne Dania Kuchni Tureckiej”**

**W dniach 21–27 maja po raz czwarty organizowany będzie Tydzień Kuchni Tureckiej, coroczne święto ukazujące bogactwo dziedzictwa kulinarnego Türkiye (Turcji), podczas którego celebrowane będą zrównoważone, zdrowe i tradycyjne metody gotowania. Tegoroczny motyw przewodni – „Klasyczne Dania Kuchni Tureckiej” podkreśla fundament tureckiej kuchni: ponadczasowe klasyki.**

Tydzień Kuchni Tureckiej to święto, któremu co roku towarzyszy cykl wydarzeń oraz kampanii w mediach społecznościowych organizowanych przez przedstawicielstwa Republiki Turcji w kraju i za granicą. Inicjatywa ta ma na celu zwrócenie uwagi na bogate dziedzictwo kulinarne Türkiye (Turcji), ukształtowane przez tysiące lat wymiany kulturowej, praktyki zrównoważonego rozwoju i głęboko zakorzenione tradycje gastronomiczne. W celu ukazania różnorodności tureckiej kuchni każdego roku motyw przewodni ulega zmianie, tegoroczna edycja oddaje hołd klasycznym daniom stanowiącym jej podstawę. W ramach celebracji święta odbędą się różnego typu wydarzenia ukazujące tradycyjną turecką gościnność.

**Tureckie klasyki z Anatolijskich stołów ruszają na podbój świata**

Bogactwo sceny kulinarnej Türkiye(Turcji) jest głęboko zakorzenione w obfitującym w różnorodność składników położeniu geograficznym i wielowiekowych tradycjach, czyniąc z Türkiye (Turcji) „prawdziwy raj gastronomiczny”. Klasyczne, domowe potrawy, oparte na ponadczasowych przepisach przekazywanych z pokolenia na pokolenie, przygotowywane z miłością w kuchniach całego kraju, stanowią serce tej zróżnicowanej gastronomii.

Te stanowiące podstawę kuchni dania, tworzone z lokalnych, sezonowych składników, przy użyciu prostych, ale przemyślanych technik, oddają istotę tureckiego dziedzictwa gastronomicznego. Przenosząc tradycyjne, a jednocześnie oparte na zdrowych składnikach wartości tureckiej kuchni w duchu zero waste do czasów współczesnych, klasyki te symbolizują również głęboko zakorzenione wartości regionu Anatolii: gościnność, wspólnotę i jedność. W końcu to właśnie one są fundamentem dla pełnych serdeczności i gościnności tureckich stołów, przy których łączą się rodziny, przyjaciele i goście.

Menu Tygodnia Kuchni Tureckiej 2025 zawiera kultowe dania, które przetrwały próbę czasu. W ramach motywu „Klasyczne Dania Kuchni Tureckiej” znajdziemy takie potrawy jak: aksamitna zupa z soczewicy, zupa tarhana, İmambayıldı (bakłażany z farszem z cebuli i pomidorów), mantı (tureckie pierożki) oraz börek (słone wypieki) z nadzieniem z ziemniaków, sera, ziół czy mięsa mielonego. Smaczne połączenia, takie jak Karnıyarık (połówki rozciętego bakłażana z nadzieniem z mięsa mielonego) podawany z ryżem i cacıkiem, Kuru Fasulye (danie z białej fasoli) z ryżem i warzywnymi marynatami oraz mix faszerowanych warzyw zwanych Dolma polanych jogurtem zapewnią autentyczną podróż do serca domowej tureckiej kuchni. Natomiast orzeźwiające sałatki, takie jak Bostana i Çoban oraz różnorodne hoşaf (kompoty owocowe) uzupełnią to kulinarne doświadczenie. Na słodki finał przewidziano tureckie desery, takie jak Tavukgöğsü (pudding z rozdrobnioną piersią kurczaka), Kazandibi (karmelizowany pudding mleczny) oraz baklava (baklawa).

**Smakowanie różnorodności** **Türkiye (Turcji) poprzez regionalne klasyki**

Tydzień Kuchni Tureckiej to również prezentacja bogatej różnorodności regionalnej kraju. Każda z 81 prowincji Türkiye (Turcji) zaprezentuje własne interpretacje tradycyjnych przepisów, ukształtowane przez lokalne składniki, klimat i wieki wymiany kulturowej. Od potraw na bazie oliwy z oliwek pochodzących z wybrzeża Morza Egejskiego, przez wyraziste, bogate w przyprawy specjały południowego wschodu, po kuchnię obfitującą w owoce morza z regionu Morza Czarnego – tydzień ten oferuje kulinarną podróż przez różnorodne zakątki Türkiye (Turcji). Wydarzenia organizowane w poszczególnych regionach zaprezentują lokalne klasyki, oferując odwiedzającym autentyczny smak prowincjonalnych przysmaków i głębszy wgląd w codzienne życie oraz dziedzictwo każdego regionu.

**Biuro prasowe Biura Radcy ds. Kultury i Informacji Ambasady Turcji w Polsce**

Emilia Potocka

e-mail: [e.potocka@synertime.pl](mailto:e.potocka@synertime.pl)

tel: 668 132 416