**Kapadocja na liście marzeń każdego podróżnika. Teraz także na kulinarnej mapie przewodnika MICHELIN**

**W ostatnich miesiącach jedno zdjęcie zdaje się być wszędzie w internecie: balony na ogrzane powietrze, majestatycznie unoszące się nad bajkowymi kominami Kapadocji. Kapadocja to region absolutnie wyjątkowy – słynie z niezwykłych form skalnych, lotów balonem o wschodzie słońca, hoteli wykutych w skałach oraz podziemnych miast, w których przed wiekami schronienie znajdowali pierwsi chrześcijanie. Tylko w 2024 roku muzea i stanowiska archeologiczne Kapadocji odwiedziło ponad 4,37 mln turystów, co umocniło jej pozycję jednego z najważniejszych kulturalnych kierunków Turcji. Najbardziej rozpoznawalna atrakcja regionu – loty balonem – pobiła historyczny rekord: w ubiegłym roku w niebo wzniosło się 933 tys. osób.**

Kapadocja wciąż urzeka podróżnych z całego świata, szczególnie z Europy, Ameryki Północnej i Dalekiego Wschodu. Ale poza niezwykłymi krajobrazami kryje jeszcze jeden skarb – wyjątkową tradycję kulinarną, zakorzenioną w tureckich i anatolijskich smakach oraz lokalnym *terroir*, czyli „smaku miejsca” – unikalnego połączenia warunków naturalnych i ludzkiego doświadczenia, które sprawiają, że produkt z danego regionu jest niepowtarzalny.

Niedawno ta unikalna kultura kulinarna została wyróżniona przez przewodnik MICHELIN, co z pewnością przyciągnie do Kapadocji nową falę miłośników podróży gastronomicznych.

**Kulinarne show, które na pewno widziałeś w sieci: Testi kebabı i nie tylko**

Podstawą kulinarnej przygody w Kapadocji jest bogactwo mięsnych dań, które czekają na gości niemal w każdej restauracji. Wyobraź sobie: siedzisz przy stole, a kelner przynosi rozżarzony gliniany dzbanek. Tuż przy Tobie rozbija go specjalnym narzędziem, a ze środka wypływa aromatyczne danie, które powoli dusiło się przez wiele godzin. To *testi kebabı* – potrawa nazwana od naczynia, w którym jest przyrządzana. Z pewnością obejrzałeś to widowisko w mediach społecznościowych – a będąc w Kapadocji, docenisz je jeszcze bardziej, kiedy spróbujesz tego niezapomnianego smaku.

*Testi kebabı* oraz inne mięsa pieczone w tradycyjnych piecach *tandoor* (tur. *tandır*) to uczta dla oczu i podniebienia. Kolejnym kulinarnym symbolem regionu są słynne *mantı* z Kayseri – maleńkie pierożki tak drobne, że 40 z nich mieści się na jednej łyżce. Podaje się je z jogurtem i roztopionym masłem doprawionym mieszanką tureckich przypraw. Pozostaje tylko delektować się każdym kęsem.

I to wcale nie koniec.

Jeśli masz ochotę na zupę, spróbuj *tarhany z Ürgüp* – wyjątkowej wersji zupy tarhana przygotowywanej z jogurtu, grubo tłoczonej pszenicy zwanej *yarma* i ciecierzycy – albo aromatycznej zupy *tandır*, gotowanej w tradycyjnych piecach *tandoor*.

Wśród lokalnych specjałów znajdziesz także *kayısı yahnisi* – połączenie suszonych moreli i mięsa duszonych na piecu opalanym drewnem; *zerdeli pilav* – pachnące danie z ryżu, z dodatkiem melasy winogronowej, migdałów i rodzynków; faszerowane pigwy z mięsem mielonym, orzechami i przyprawami; czy *ağpakla* – gulasz z białej fasoli i delikatnego mięsa, gotowany w glinianym naczyniu.

Miłośnicy słodkości również znajdą coś dla siebie: od *incir yağlaması* (fig przyrządzanych na maśle), przez deser z dyni, *köftür* – rodzaj tureckiego rachatłukum (tur. *lokum*), czyli galaretki z dodatkiem winogron, po *kuru kaymak* (suszoną śmietankę) z organicznym miodem oraz *dolaz* – chałwę z mąki i masła.

Jest jednak jeden deser, którego nie trzeba przedstawiać. Jeśli jesteś w Turcji, prawdopodobnie już wiesz, co to jest. Tak, to baklawa (tur. *baklava*). A w Kapadocji warto spróbować Damat Baklava, baklawy w stylu Ürgüp – równie niezapomnianej, jak jej sceneria.

**Wina Kapadocji – tradycja sięgająca pierwszych chrześcijańskich mnichów**

Od baśniowych skalnych kominów, po *testi kebabı* przygotowywane w specjalnych glinianych naczyniach – Kapadocja nie przestaje zaskakiwać. A tutejsze wina to kolejny punkt na liście powodów do zachwytu.

Produkcja wina w tym regionie ma tradycje sięgające czasów pierwszych chrześcijańskich mnichów, co łatwo zrozumieć, odwiedzając podziemne miasta i wczesnochrześcijańskie kościoły. Obfitość słońca i żyzne, wulkaniczne gleby tworzą idealne warunki do uprawy winorośli.

Wśród lokalnych odmian znajdują się *Öküzgözü, Kalecik Karası, Boğazkere* i *Narince*, a także najsłynniejsza – *Emir* – białe wino o świeżym aromacie i mineralnym sznycie będące wizytówką Kapadocji.

**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