

Zelenjavno-sadno kraljestvo turške tržnice

Pravi stik s turško kulinarijo je bolje kot v mestnih restavracijah iskati na tržnici

KATJA ERTL

Kulinarično doživljanje posamezne dežele se ob potovanju z letalom začne že tako rekoč v zraku. Marsikateremu gurmanu se lahko takšna trditev zdi precej sporna, a vsebina plastičnega paketa, ki ga stevardesa z narejenim nasmeškom razdeli vsakemu od potnikov, vseeno razgrne nekaj o gastronomiji države, v katero smo namenjeni - sploh če letimo z "njenim" prevoznikom. Na nekaj manj kot dve uri trajajočem poletu do Turčije je bila za malico na pol prerezana štručka iz belega sladkastega kruha, napolnjena s tankimi rezinami paradižnika in feta sirom, listi zelene hrustljave solate s paradižnikom in stročjim fižolom v plastični posodici pa preliči z jogurtom. Zelenjava, sir in jogurt so tri nepogrešljive sestavine turške kulinarike, ki se jim - sicer v malo bolj zlahtni različici kot na letalu - ni bilo moč izogniti ne na hotelskem zajtrku, prigrizku na ulici ali slavnosti večerji v prestižni restavraciji.

Otomanska dediščina na krožniku

Čprav že veličastna palača Topkapı, elegantna Sultanahmetova mošeja in živahnost pokritega bazarja sami zase govori o bogati zgodovinski dediščini Istanbula, vladavina otomanske dinastije svojega pečata ni pustila le v arhitekturi, ampak tudi v kulinariki. Poleg nomadskega načina življenja in raznolikosti rastlinskih in živalskih vrst je prav bogata kuhinja na dvorih imela ključen pomen pri tem, da turško kuhinjo danes prepoznavamo kot eno najbolj znanih na svetu. V ogromnih jedilnicah palač, tako kot večina ostalih kraljevih prostorov, namenjenih sprejemanju gostov, bleščočih v zlatu s sijaju, se je bogato jedlo. Uživajki Otomani so namreč na dvor povabili najboljše kuharske mojstre. Po nekaterih podatkih naj bi bila dvorska kuhinja v 17. stoletju zaposlovala kar 1300 ljudi. Kljub temu da znanje o pripravi hrane ter bogate sestavine, ki so jih uporabljali pri kuhanju, nižjim slojem prebivalstva niso bili dostopni, je 600-letna otomanska vladavina vplivala na prehranjevalne navade celotnega prebivalstva Turčije. Čprav so v obdobju Otomanov Turki imeli samo dva obroka na dan, enega zgodaj zjutraj in enega pozno zvečer, je iz prehranjevalnih navad domačinov mogoče raz-



Suhe začimbe visijo kar s stropa - pri nas bi inšpekcija to najbrž prepovedala! (Katja Ertl)

brati, da tudi oni danes jedo najmanj trikrat na dan.

Juha za zajtrk

Čprav bi po etimološkem izvoru turške besede za zajtrk - kahvalti, kar pomeni pred kavo - lahko sklepali, da je turška kava eden osrednjih jutranjih napitkov, ni čisto tako. Ob hitrem pogledu v vsebino skodelic v hotelski zajtrkovalnici bi se delo celo sklepati, da smo predvsem tuji tisti, ki si jutranjega obroka ne znamo predstavljati brez kofeinskega napitka. Večini domačih turških gostov ob zajtrku namreč postrežejo črni čaj. Med obiljem hrane, ki jo po sistemu ruskega bifeja ponujajo v večini hotelov po svetu in je namesto k pestrosti ponudbe v skladu z reko "more choice is less choice" - več izbire pomeni manj izbire" prispevala k vedno večji uniformiranosti zajtrkov, opazimo eno posebnost. Iz velikih jušnikov srebrne barve ob za naš prehranjevalni režim prezgodnjih jutranjih urah nekateri že zajemajo jogurtovo juho. Komaj po pogovoru s prijateljico Turkinjo izvemo, da ne gre za nikakršno hotelsko iznajdljivost, kako pri zajtrku porabiti ostanke včerajšnje večerje. Juha je pri Turkih namreč lahko del klasičnega zajtrka. Vseeno pa si večina, preden odidejo na delo, za zajtrk po navadi na rezino belega kruha ali tanke mlečne štručke s sezamom v obliki prstana namaže med ali marmelado. Prav tako pogosto zajtrkujejo ohlajena kuhana jajca, paradižnik, kumarice, olive in rezine piščančje ali goveje salame. Posebno omembo pa si zaslužijo njihovi mlečni izdelki. Jogurt iz ovčjega, kozjega ali kravjega mleka, ki ga ponudijo pri zajtrku, je nepogrešljiv tudi v solatah, juhah in sladkah. Zaradi večje vsebnosti maščob in polnega okusa se precej razlikuje od klasičnih industrijskih jogurtov. Podobno je s siri, ki so odlična priložnost za preizkušanje do

sedaj še neslutnih razsežnosti zaznavanja brbončič. Starost, slanost, oblika in izvor sirov ob zajtrku bi zaradi tolikšne raznolikosti težko spravili na skupni imenovalec. Od vseh karakteristik je za evropski okus morda najbolj izstopajoča predvsem njihova slanost.

Turčija je lahko raj za vegetarijance

Brez pretiravanja lahko naredim primerjavo med pomenom, ki ga ima veličastna mošeja za muslimanskega vernika, in zelenjavno-sadnim razkošjem, ki ga ljubiteljem turške kulinarike ponujajo mestne tržnice. Čprav se je pri nas od turške hrane prijel predvsem kebab, ki so ga turški delavci s selitvami prenesli po vsej Evropi, je prepričanje o tem, da so Turki zgolj mesni narod, precej zmotno. Bogata zemlja in ugodno podnebje ponekod namreč omogočata več kot zgolj eno letino, zato so turške tržnice polne doma pridelanih sadja in zelenjave. Paradižniki, jajčevci, zeleni stročji fižol, koruza, krompir in čebula so zato osnovne sestavine za pripravo turških specialitet. V enem tednu potovanja po Turčiji skoraj ni bilo restavracije, kjer ne bi ponudili zelenjavne predjedi. Slednje pripravijo tako, da jo skuhamo na olivnem olju in jo kasneje napolnijo z rižem ali mesnimi mešanici. Medtem ko tiste z rižem postrežejo ohlajene na sobno temperaturo, mesne večinoma servirajo tople.

Čprav turški način priprave hrane v osnovi ohranja prvoten okus sestavin, začimbe v Turčiji še zdaleč niso nepomembne. Pri kuhanju med osnovnimi začimbami najpogosteje uporabljajo meto, peteršilj, česen in poper. Priljubljeni so tudi bazilika, kumina, timijan, pehtran, koper in nageljnovozelje. Pri pripravi sladice pa kraljujeta predvsem aromatično pekoča aroma žafrana in cimet.

Polnjeni trtni listi (yaprak sarma)

**500 g odcejenih trtnih listov,
200 g riža,
2 veliki na drobno sesekljeni čebuli,
1 skodelica grobo nasekljanega peteršilja,
1 skodelica grobo nasekljanega kopra,
4 čajne žličke ribeza,
sol,
poper,
pol skodelice olivnega olja,
1 skodelica vode,
2 limoni,
4 čajne žličke pinjol**



Sveže trtne liste pustite vreti 2 minuti, nato pa jih pazljivo odcedite. V veliki posodi segrejte olivno olje in v njem opržite čebulo in pinjole, da postanejo zlato rumene barve. Dodajte riž in pražite dodatnih pet minut. Nato dodajte ribez in vodo. Vse skupaj malo premešamo in kuhamo še nadaljnjih 15 minut, da tekočina izgine. Nato dodajte nasekljan peteršilj in koper ter počakajte, da se masa ohladi. Na sredino lista položite nadev in zvijete v obliko rolade, pri čemer podvihate robove, da nadev ne bo uhajal. Drugo poleg druge jih naložite v posodo in nanje nalijete vodo ter za obtežitev pokrijete s krožnikom. Kuhajte približno 30 minut, da se riž vsehča. Ohladite in postrezite skupaj z rezinami limone.

Sirova pita (burek)

**400 g sira (polovica feta sira,
polovica skute),
15 ploškev listnatega testa,
skodelica grobo nasekljanega peteršilja,
3 jajca,
pol skodelice mleka,
300 g masla, sol**



Zmešamo sir, jajca, sol, polovico masla, polovico mleka in polovico peteršilja. Dobro premešamo. Na vročini stopimo preostalo polovico masla in dodamo preostalo mleko. Plast listnatega testa položimo v 30-centimetrski podolgovat pekač in jo premažemo z mešanico masla in mleka. Na enak način premažemo naslednje štiri liste, ki jih položimo drugega na drugega. Na peto plast položimo polovico nadeva, ki ga prikrijemo z drugimi petimi listi. Nanje položimo preostalo polovico nadeva, ki ga ponovno prikrijemo s petimi plastmi listnatega testa. Po vrhu namažemo še maslo in burek razrežemo na 16 kvadratov. Nato vse skupaj pečemo na srednji temperaturi približno pol ure oziroma dokler testo na vrhu ne postane zlato rjave barve in hrustljivo zapečeno.

Jogurtov kebab

**500 g puste mlete jagnjetine ali govedine,
1 mala naribana čebula,
strok česna, 1 jajce,
rezina dva dni starega kruha (namočena v vodi),
drobno nasekljan peteršilj,
čajna žlička čilija ali paprike v prahu,
pol čajne žličke kumine (sesekljan ali mlete), pol čajne žličke mletega popra, sol;
pločevinka pelatov,
1 čajna žlička deviškega olivnega olja,
sol, poper;
skodelica jogurta, 1-2 stroka česna, sol;
1 čajna žlička masla, paprika v prahu,
čili ali kajenski poper**



Vse sestavine za mesno mešanico zmešamo z rokami. Iz testa izoblikujemo majhne kroglice in jih natakemo na nabadalo. Na segret žar damo mesno nabadalo in pazimo, da se na obeh straneh enakomerno zapeče. Nato na ogenj za nekaj minut pristavimo pelate, začimo omako po okusu in dodajmo malce olja. Za jogurtovo omako zmešamo jogurt, stisnjen česen in sol. Pečeni kebab najprej prelijemo s paradižnikovo omako, nato pa še z jogurtovo. Na koncu stopimo maslo, dodamo papriko in čili po okusu ter prelijemo čez ostale sestavine.

Rižev puding v pečici (sutlak)

**1 liter mleka,
1 skodelica sladkorja,
1,5 žlice riževe moke,
1,5 žlice škroba,
1,5 žlice riža,
2 žlici smetane,
1 žlička mlete vanilje,
1 rumenjaka,
1 skodelica vode,
1 žlička masla**



Riž damo v majhno posodo, ga zalijemo s skodelico vode in vse skupaj pustimo vreti. Ne mešamo. Na koncu kuhanja mora voda popolnoma povreti, riž pa mora imeti podobno strukturo kot žganci. V drugo, večjo posodo damo mleko, ki mu primešamo sladkor. Vse skupaj kuhamo na srednje močnem ognju. Medtem v skledi zmešamo rižovo moko, škrob, 3 žlice hladnega mleka in malo vode. Mešamo tako dolgo, da zmes dobi gladko, juhi podobno strukturo, ki ne sme biti niti kremasta niti vodena. Posebej zmešamo rumenjaka in ga dodamo v zmes moka in škroba. Dodamo še žličko masla. Ko mleko zavre, vanj postopoma primešamo tekočo maso. Hitro mešamo, da se nam ne prižge. Po nekaj minutah dodamo kuhan riž in kuhamo tako dolgo, da zmes ne postane gosta. Nato dodamo žličko vanilje in smetane. Puding odstavimo s kuhalne površine in ga nalijemo v majhne, proti vročini odporne skodelice ter počakamo, da se ohladi. Čprav lahko puding damo za nekaj ur v hladilnik in ga postrežemo hladnega, moramo za izrazitejši okus sladice narediti še zadnji korak. Ko se posodice ohladijo, v pečico, ogreto na 200 stopinj, damo večjo posodo z vodo in vanjo potopimo manjše posodice s pudingom. Namen tega je, da se zapeče samo povrhnjica pudinga, ne pa celota. Pečemo 20-30 minut oziroma tako dolgo, da zgornja plast postane rjave do temno rjave barve. Preden puding postrežemo, ga za nekaj časa postavimo v hladilnik.

Zasmojeno

KATJA ERTL

Med vsemi vtisi, ki si jih je na potovanju mogoče ustvariti o neki deželi, najbolj zaupam ravno kulinaričnemu. Prav tako pa bolj kot v sposobnost pomnjenja možganov verjamem v spominsko kapaciteto brbončič. Medtem ko podobe zgodovinskih zgradb in ostalih turističnih znamenitosti precej hitro zbežijo iz mojega spomina, okus po kakšni do tedaj neznani jedi ali pa zgolj nenavadni začimbi ostaja mnogo trajnejši.

Edini problem tega, da kulinarična doživetja postavimo na prestol med prioriteta na potovanju, se pokaže na točki, ko moramo skrbno premisliti, kje in kaj jesti. Še posebno, če hočemo v svoj doživljajski okvir vključiti tradicionalne jedi. Tako kot visoke cene na jedilnem listu in turško zveneče ime restavracije v azijskem predelu Istanbula ne predstavljata garancije za to, da bo tisto, kar se bo pred nami znašlo

Preobilje, ki prekrije tradicijo

na krožniku, resnično sledilo tradiciji prehranjevanja Turkov, tudi preobilje hrane v turških petzvezdičnih all inclusive hotelih malokdaj ponudi priložnost za nova doživetja. Pri vsem tem pa še zdaleč ne gre le za pri kuhanju uporabljene sestavine in način priprave. Pomembno je predvsem okolje, v katerem uživamo pripravljene jedi. V sedmih dneh pohajanja po turških restavracijah se nam je kar prevečkrat zgodilo, da so nam za spremeljavo ob kosilu ali večerji v živo igrali evropsko-ameriške evergreene in nam ob "Killing me softly" nežno ubijali upanje, da bomo kdaj za spremembo slišali kaj bolj avtentičnega.

Najverjetneje pa je gostince veliko lažje naučiti, kako lahko s pomočjo glasbe pričarajo pristno vzdušje, kot pa all inclusive hotelske goste podučiti o zmernosti pri nalaganju hrane na krožnik. Zato se večina tistih, ki se vrnejo z ležernega dopusta v katerem iz od turških obalnih letovišč, ne more

izogniti deljenju pohval glede obilice raznovrstne in okusne hrane v turških hotelih. To, da se na enem krožniku skupaj znajdejo tri različne predjedi in štiri glavne jedi, ki pri marsikomu segajo čez robove krožnika, sicer lahko razumemo kot priložnost za preizkušanje uspešnosti v kombiniranju hrane. Še bolj pa to spominja na klasično človeško požrešnost, ki dobi peruti ravno ob takšnih priložnostih.

Kje torej iskati pristno turško kulinariko? Ena od možnosti je seveda sreča pri izbiri restavracij, ki ohranjajo zvestobo tradiciji in ne težijo k pretirani vsečnosti evropskemu okusu. Sicer pa je svojevrstno doživetje že sprehod po mestni tržnici. Spretni prodajalci oreškov, ki te iznenada zagrabijo za pest in ti vanjo nasujejo mešanico mandljev in pistacij, prodajalec preprog, ki te povabi na čaj, ali pa starejša ženska, ki ti za ceno enega evra v vrečo nasuje dobrega pol kilograma sladkih suhih fig.