

Smakołyki znad Bosforu w Warszawie

Warsztaty kuchni tureckiej

Pierwszy krok, by gotować jak kucharz sułtana Sulejmana Wspaniałego.

Centrum Kultury Tureckiej w Warszawie – Yunus Emre Enstitüsü jest aktywne na wielu polach związanych z popularyzacją szeroko rozumianej kultury wywodzącej się z tradycji imperium osmańskiego i osadzonej we współczesnym państwie tureckim. Organizowane są kursy językowe, spotkania, konferencje, wystawy popularyzujące język, sztukę, historię i kulturę turecką. Niektóre z nich relacjonujemy na łamach „Awazymyz”.

Jak wiadomo, nic tak trwale nie popularyzuje kultury innych narodów i regionów, jak dotarcie do odbiorców przez ich kubki smakowe. Wielu polskich obywateli, odwiedzając regiony władane niegdyś przez Sulejmana Wspaniałego i zorganizowane w nowoczesne państwo przez Ojca Turków, próbuje smaków miejscowej kuchni na tureckiej ulicy lub – korzystając z warunków *all inclusive* – w resortach turystycznych.

Oczywiście nie wszystkim dane jest wyjechać nad Bosfor i dalej do Azji Mniejszej, szczególnie w ostatnim czasie, niemniej hasło kuchnia

turecka jest w Polsce dosyć popularne. Szteandarową u nas potrawą i pierwszym skojarzeniem z turecką kuchnią jest oczywiście kebab. Któż go w Polsce nie zna. Po wielu latach obecności przeróżnych punktów gastronomicznych na ulicach polskich miast i miasteczek niektórzy są już nawet w stanie odróżnić takie niuanse, jak kebab w wersji *döner*, czyli płatów mięsa opiekanych na obrotowym, pionowym palniku, od wersji *şiş* – najczęściej z baraniego mięsa mielonego z zieleciną, oklejonego na metalowych szpadkach i pieczonego na poziomym ruszcie, najlepiej na węglu drzewnym. Czasem dzięki nazwie punktu gastronomicznego można z pewną dozą prawdopodobieństwa określić kraj pochodzenia jego właściciela. O ile *kebab* może odnosić się do sztuki kulinarnej Turków, Arabów czy nawet Afgańczyków, to widząc nazwę *Kebab* z charakterystycznym uezdźwicznieniem ostatniej głoski, mamy pewność, że zapisana jest po turecku. Inna sprawa, że w dobie globalizacji, informatyzacji i automatyzacji procesów logistycznych, gdy mięso dostarczane jest do punktów gastronomicznych prosto z „fabryk kebabów”, różnice często sprowadzają się wyłącznie do sfery językowej w nazwie lokalu, serwowane potrawy niewiele odróżnia, a do tureckiej sztuki kulinarnej bywa im dosyć daleko. Niemniej punktów z naprawdę smacznym kebabem nie brakuje i cieszyć się należy, że spotykana czasem wersja tej potrawy z mięsa – o zgrozo! – wieprzowego, nie zyskuje zbyt wielu amatorów. No, ale kuchnia turecka to naprawdę nie tylko kebab!

Cóż zatem mają począć ci, których interesują bardziej zniuansowane specjały tureckiego stołu? Pozostają dobre restauracje lub... samodzielne wejście w tajniki kuchni tureckiej. Naprzeciw takiej potrzebie wychodzą właśnie organizowane przez Centrum Kultury Tureckiej w Warszawie *Warsztaty kuchni tureckiej*. Miejsce na to przedsięwzięcie wybrało doskonale. Grupowa nauka tajników gotowania wyśmienitych tureckich potraw odbywa

Listopadowe warsztaty kulinarne prowadził uśmiechnięty szef jednej z tureckich restauracji w Warszawie.



fol. Adam J. Dubiński

się w nietuzinkowej przestrzeni, jaką jest Kuchnia Spotkań IKEA. Mieszcząca się w ponad stuletniej kamienicy w samym centrum Warszawy, w odnowionym i nowoczesnym Pasażu Lipińskiego, udostępnia uczestnikom w pełni wyposażone studio kuchenne, obszerną jadalnię, a nawet bawialnię dla dzieci. Kuchnia Spotkań to kameralna przestrzeń do wspólnego gotowania w komfortowych warunkach.

W listopadzie ubiegłego roku gotowaliśmy tam wraz żoną, czternastoma innymi uczestnikami warsztatów i tureckim kucharzem z warszawskiej restauracji. Menu na ten wieczór zaplanowano jarskie. Zaczęliśmy od *mercimek çorbasi* – zupy z czerwonej soczewicy z dodatkiem słodkiej pasty paprykowej, koncentratu pomidorowego i duszonej cebuli. Soczewica to jedna z najdawniej uprawianych przez człowieka roślin, której nasiona odnajdowano w wykopaliskach nawet z dziesiątego tysiąclecia p.n.e. Stanowiła podstawę wyżywienia m.in. starożytnych Egipcjan i ludów starożytnego Wschodu. Wzmianki o soczewicy odnajdujemy w księgach biblijnych. Turcja jest jednym z głównych producentów tej popularnej tam rośliny strączkowej. Zupa z soczewicy nie jest trudna, a jej wykonanie sprowadza się do połączenia składników i niezbyt długiego ich gotowania. Oczywiście sercem każdej potrawy są przyprawy. Tutaj dodawaliśmy ostrą paprykę w płatkach, słodką paprykę w proszku, czosnek, suszoną miętę i przede wszystkim dużo kminu rzymskiego (kuminu). Kucharz zwrócił uwagę na konieczność dokładnego i częstego zbierania tzw. szumów. Praktyka domowa pokazuje jednak, że jeszcze lepszą metodą jest wcześniejsze staranne wypłukanie soczewicy, co sprawia, że owe szumy podczas gotowania w ogóle się nie tworzą. Do zupy o intensywnej barwie na koniec dodaliśmy świeżą kolendrę z zielnego miniogródka Kuchni Spotkań. Ukoronowaniem bogatego smaku może być dodanie do gorącej zupy łyżki soku z cytryny. Również domową wariacją zupy z soczewicy jest gotowanie jej z pokrojoną w grubą kostkę dynią, by po zmiksowaniu blenderem uzyskać konsystencję kremu.

Danie zasadnicze stanowił pilaw ze znanej od kilku tysięcy lat w Azji Mniejszej i na Bliskim Wschodzie kaszy bulgur (arab. *burghul*). Otrzymywany z parzonych, suszonych, a następnie rozdrabnianych ziaren pszenicy bulgur był używany już przez starożytnych Babilończyków, Hebrajczyków, a także Hetytów, nic więc dziwnego, że współczesna



for. Adam J. Dubirski

kuchnia turecka czerpie z tej tradycji kulinarnej. Historycznie bulgur dominował w jadłospisie wiejskim, w przeciwieństwie do ryżu, na który mogli sobie pozwolić lepiej sytuowani mieszkańcy miast.

Pilaw z bulguru rozpoczynamy od pokrojenia w drobną kostkę zielonej i czerwonej papryki oraz cebuli i czosnku, które dusimy na maśle, oleju rzepakowym lub oliwie. Następnie dodajemy pokrojone pomidory i pastę paprykową. Dosypujemy przyprawy: płatki ostrej papryki, słodką paprykę, miętę, sól i dodajemy bulgur. Zalewamy gorącą wodą do wysokości kaszy. Garnek przykrywamy na kilka minut. Po wchłonięciu wody mieszamy, posypujemy zieleniną i potrawa jest gotowa do podania.

Turecki przysmak baklava dziś znany jest już chyba wszystkim. Wykonuje się go z delikatnego listkowego ciasta podobnego do ciasta francuskiego, z tą różnicą, że zamiast masła używa się tu oleju z ciepłą wodą, co nadaje ciastu znaczną elastyczność. Ciasto filo, bo o nim tu mowa, ma wprawdzie nazwę grecką (*phyllo* znaczy liść), ale pochodzi z kuchni tureckiej. Co ciekawe, wykorzystuje się go nie tylko do wyrobu słodkich przysmaków, lecz ma dużo szersze zastosowanie. Na listopadowym warsztacie kulinarnym robiliśmy z niego nadziewane ruloniki *sigara böreği*. Stanowią one doskonałą i szybką przekąskę, kształtem

Zupa z czerwonej soczewicy i pilaw z kaszy bulgur często goszczą na tureckich stołach.



foto: Adam J. Dubiński

Sigara böreği
– ruloniki z ciasta filo
nadziewane serem
i smażone w głębokim
tłuszczu.

Faszerowanie liści
winogron, papryki,
pomidorów i wielu innych
warzyw jest popularne
w wielu kuchniach
Wschodu.

nico przypominającą zwijane naleśniki. Samodzielne wykonanie filo jest dość trudne, ale w sklepach można kupić tureckie ciasto *yufka* w kształcie trójkątnych wycinków stanowiących szesnastą część koła. Wykorzystaliśmy je do naszej przekąski, napełniając farszem i rolując w cygaropodobne kształty. Nadzienie stanowił półtłusty biały ser wymieszany z żółtkiem, drobniutko siekaną zieloną pietruszką, płatkami ostrej papryki i solą. Nadziane ruloniki ciasta filo smażą się w głębokim tłuszczu jak faworki. Zarumienione



foto: Maryna Domurad-Kopka, Yunus Emre Enstitüsü

„cygara” mogą być podawane zarówno jako ciepła, jak i zimna przekąska.

Na koniec przygotowaliśmy *sütlaç* – pudding ryżowy, deser z gotowanego w mleku ryżu z dużą ilością cukru i wanilii, który przywołał wspomnienie jednego z dań pojawiających się niegdyś w jadłospisie mojego przedszkola.

Gdy w obszernej, acz niezwykle przytulnej jadalni Kuchni Spotkań zasiedliśmy do spożywania wspólnie przygotowanych dań, dyrektor Centrum Kultury Tureckiej w Warszawie, pan Öztürk Emiroğlu opowiedział uczestnikom warsztatów o tureckich tradycjach kulinarnych, omawiając poszczególne regiony pod względem charakterystycznych potraw tam występujących. Turcja to duży kraj, który na przestrzeni wieków przyswoił wiele dań od różnych ludów i kultur, dlatego trudno jest mówić o jednej kuchni tureckiej, a regionalizacja ma też znaczący wymiar kulinarny.

Naszą ucztę zakończyła herbata parzona po turecku w specjalnym zestawie dwóch piętrowych czajniczków. W Turcji każdy posiłek wieńczy mocna herbata podawana w niewielkich tulipanowych szklaneczkach z dużą ilością cukru.

W kolejnym warsztacie kulinarnym uczestniczyliśmy pod koniec stycznia br. Prowadziła go pani Zeynep Demir, absolwentka tureckiej szkoły gastronomicznej, żona Turka mieszkającego w Polsce. W pokazie pomagały jej przybyłe poprzedniego dnia z Ankary kuzynka z córką.

Daniem głównym były faszerowane liście winogron. *Yaprak sarması* (dosłownie: zawijane liście) to jedna z odmian grupy potraw zwanej ogólnie *dolma* (nadziewane), czyli faszerowanych warzyw popularnych na Bliskim Wschodzie, Bałkanach, Kaukazie, w Azji Środkowej. Faszeruje się m.in. paprykę, pomidory, cukinię, bakłażany, nawet cebulę, ale także, jak w kuchni polskiej, liście kapusty.

W odróżnieniu od gołąbków, winogronowa sarma nadziewana jest surowym ryżem. Do mielonej jagnięciny (można ją zastąpić udźcem indyka) dodajemy drobniutko posiekane czerwone papryki i pomidory, olej rzepakowy i oliwę, drobno posiekaną cebulę, czosnek i listki natki pietruszki. Przyprawiamy pastą paprykową, sokiem z cytryny, ostrą papryką i solą. Masę dokładnie wyrabiamy.

Liście winogron w zalewie są dostępne w słoikach lub w foliowych opakowaniach typu vacuum. Warto wcześniej sprawdzić stopień ich zasolenia, gdyż mogą wymagać dłuższego (1–2 godziny) moczenia w wodzie. Wymieszane

składniki farszu nakładamy w niewielkiej ilości na splukane i ew. wymoczone liście winogron, które bardzo ściśle zawijamy. Na dnie dużego garnka układamy pozostałe łyżki zielonej pietruszki i brzydsze liście winogronowe, co ma zapobiec przypaleniu potrawy. Do garnka wlewamy niewielką – w odróżnieniu od gołąbków – ilość wody i ściśle układamy naszą sarmę. Całość dociskamy talerzem (jak przy kiszeniu kapusty), nakładamy pokrywkę i gotujemy na minimalnym ogniu przez ok. godzinę. Ważne jest, że ściśle umieszczona w garnku potrawa jest gotowana na parze z bardzo niewielką ilością wody.

Taki sam farsz jak do liści winogron używany jest do nadziewania warzyw. Warto więc zaopatrzyć się w kilka sztuk papryki lub pomidorów więcej, aby wydrążone wypełnić nadmiarem farszu i ugotować razem z sarmą. Nadziewane warzywa i liście winogron podajemy zarówno na ciepło jako danie zasadnicze, jak i na zimno, jako przekąskę.

Oczywiście można przygotować sarmę w wersji wegetariańskiej z takich samych składników z pominięciem mięsa w farszu.

Pikantne nadzienie naszej sarmy i dolmy zneutralizował *cacik* (dżadżyk) – z gęstego jogurtu typu greckiego z drobniutko posiekanym zielonym ogórkiem, czosnkiem i oliwą. Dżadżyk, znany m.in. w kuchni greckiej i w niektórych krajach arabskich, stosowany jest jako dip lub przystawka. Na naszym stole pojawił się udekorowany posypką z czerwonej papryki i suszonej mięty.

Ostatnim przygotowywanym tego wieczoru specjałem był deser makowy – *haşhaşlı revani*. Rozpoczynamy od słodkiej zalewy z 3 szklanek cukru rozpuszczonych w 4 szklankach wody, którą gotujemy na małym ogniu przez kilkanaście minut z kawałkiem umytej cytryny. Często mieszamy. Następnie odstawiamy do przestygnięcia. Do rozbitych trzepaczką 3-4 jajek dosypujemy ok. 15 dag cukru, dodajemy po szklance oleju, mleka, kaszy manny, przesianej mąki pszennej oraz maku. Uzupełniamy czubatą łyżeczką proszku do pieczenia oraz cukru waniliowego, który można zastąpić ulubionym aromatem do ciast. W późniejszym, domowym wykonaniu doskonale skomponował się tu aromat migdałowy. Do masy dodajemy sok oraz otartą skórkę z cytryny. Dosypujemy ok. 10 dag niezbyt miało rozgniecionych orzechów włoskich. Masę mieszamy do uzyskania jednolitej, średnio gęstej konsystencji i wlewamy do formy na wysokość ok. 3-4 cm. Umieszczamy w piekarniku nagrzanym do 180



fot. Adam J. Dubiński

stopni i pieczemy ok. 30 minut. Po wyjęciu z piekarnika gorące ciasto nasączamy przestudzoną słodką zalewą i posypujemy kolejną porcją 10 dag rozgniecionych orzechów włoskich. Ten turecki makowiec można podawać nawet na ciepło, ale prawdziwym rajem dla naszego podniebienia staje się po schłodzeniu w lodówce. Smacznego!

W trakcie spożywania wspólnie przygotowanych przysmaków, na prośbę pani Zeynep, każdy z 16 uczestników powiedział kilka słów o sobie. Okazało się, że w warsztatach biorą udział osoby w różny sposób związane z kulturą turecką. Byli wśród nas uczestnicy kursów językowych organizowanych przez Centrum Kultury Tureckiej, studenci, pasjonaci zwiedzania Turcji – niektórzy odwiedzali ją już kilkunastokrotnie, była też pani chcąca pogłębić znajomość kuchni tureckiej ze względu na swego męża Turka, a także mieszkający w Polsce obywatel Ukrainy od wielu lat pracujący w tureckiej firmie.

Warsztaty nauczyły nas przygotowywania nowych dań tureckich tak przecież nieodległych od kuchni karaimskiej, głównie w jej krymskim wydaniu. Większość potraw powtórzyliśmy w kuchni domowej. Z doskonałym skutkiem! Mamy nadzieję, że to pożyteczne przedsięwzięcie będzie kontynuowane.

Adam J. Dubiński

Haşhaşlı revani – turecki makowiec z orzechami włoskimi zachwyci niejednego smakosza.