**Türkiye (Turcja) promuje dziedzictwo kulinarne   
w ramach Tygodnia Kuchni Tureckiej**

**W Türkiye (Turcji) właśnie rozpoczął się Tydzień Kuchni Tureckiej! Podczas cyklu wydarzeń, które odbędą się w dniach 21-27 maja, lider rynku turystycznego zaprezentuje światu swoje kulinaria, ze szczególnym uwzględnieniem ich właściwości zdrowotnych i kreatywnych rozwiązań, zwłaszcza w aspekcie niemarnowania żywności i zrównoważonego rozwoju. Prezentacje czołowych szefów kuchni, jak i specjalnie przygotowane na Tydzień Kuchni Tureckiej menu mają na celu zapoznanie zaproszonych gości z dziedzictwem kulinarnym Türkiye (Turcji) i wszystkim tym, co ma do zaoferowania kuchnia turecka.**

Türkiye (Turcja) obchodzi właśnie Tydzień Kuchni Tureckiej. Kraj słynący na całym świecie z bogactwa wielowiekowej kuchni przedstawi swoje dziedzictwo kulinarne podczas wydarzenia, które odbędzie się po raz pierwszy w dniach 21-27 maja br. Podczas Tygodnia Kuchni Tureckiej, zaprezentowane zostaną najznakomitsze potrawy tureckie posiadające oryginalną jakość i unikalne właściwości smakowe. Tydzień Kuchni Tureckiej zaplanowano jako wydarzenie cykliczne, które będzie odbywać się co roku. Podczas jego trwania goście z całego świata będą mogli skosztować dań rodem z Türkiye (Turcji), przygotowanych i podanych w niekonwencjonalny sposób przez znakomitych tureckich szefów kuchni. W restauracjach będzie czekało specjalnie na tę okazję stworzone menu, które odzwierciedla wielowiekowe dziedzictwo kulturowe kraju.

Korzenie kuchni tureckiej, znanej z tradycyjnych przepisów mają swój początek w historii Anatolii, lecz dziś jest ona znana na całym świecie głównie jako kuchnia, która odpowiada na wszystkie nowoczesne trendy w gastronomii. Tureckie przepisy oparte na wykorzystywaniu składników w całości, polegające na niemarnowaniu żywności, są natomiast świadectwem głęboko zakorzenionej tradycji sprzyjającej ekologii i zrównoważonemu rozwojowi. Co też ważne, kuchnia turecka słynie z potraw roślinnych przyrządzanych na najwyższej jakości oliwie z oliwek, więc wegetarianie i weganie również znajdą w jej zakresie wiele smacznych opcji.

**Kulinarny przewodnik online po wspaniałej kuchni tureckiej**

W ramach działań promocyjnych, mających na celu zaprezentowanie światu kuchni tureckiej, Türkiye (Turcja) uruchomiła stronę turkishcuisineweek.com - kompleksowy przewodnik internetowy poświęcony tureckiemu dziedzictwu kulinarnemu. Strona internetowa, której rola polega na wprowadzeniu do świata pysznych tureckich smaków, zawiera oryginalne przepisy, filmy pokazujące przyrządzanie potraw przez nagradzanych i utalentowanych szefów kuchni oraz materiały informacyjne autorstwa naukowców i dietetyków. Dostępna w języku tureckim i angielskim strona turkishcuisineweek.com, pozwala na zapoznanie szerokiego grona odbiorców z bogatą tradycją kulturową i kulinarną Türkiye (Turcji).

**Kultywowanie tureckiego dziedzictwa:** **„Ponadczasowe przepisy kuchni tureckiej”**

Kuchnia turecka sięgając do przeszłości i tradycji obiecuje niezapomniane doznania kulinarne czy to przy śniadaniowym stole, na tętniącej życiem ulicy, w tawernie czy też ekskluzywnej restauracji. W nawiązaniu do tego bogactwa i różnorodności, w ramach obchodów Tygodnia Kuchni Tureckiej, który odbywa się w dniach 21-27 maja, kulinarne osiągnięcia Turków utrwalono w książce „Ponadczasowe przepisy kuchni tureckiej”. Zwracając uwagę na zdrowe sposoby przechowywania i techniki przygotowywania żywności, ta unikalna książka przedstawia aspekty kuchni tureckiej związane z ekologią, niemarnowaniem żywności, zrównoważonym rozwojem i wieloma innymi jej elementami, które sprawiają, że jest ona wyjątkowa.

**Centra Smaku wpisane na listę UNESCO**

Türkiye (Turcja) posiada nie tylko jedną z najstarszych kuchni na świecie o niepowtarzalnych smakach, ale znana jest także dzięki miastom, które zrzeszone są w Sieci Miast Kreatywnych UNESCO. Gaziantep, Hatay i Afyonkarahisar przystąpiły do Sieci Miast Kreatywnych UNESCO w dziedzinie gastronomii odpowiednio w 2015, 2017 i 2019 roku. Lokalne bogactwo tych miast, jak i innych miejscowości w Türkiye (Turcji) jest źródłem ciągłej fascynacji, a bogata historia, różne kultury i style życia znajdują odzwierciedlenie między innymi właśnie w ich kuchni.

**Türkiye (Turcja): Światowy cel podróży po pyszną przygodę**

Türkiye (Turcja), której podwaliny tworzą tysiące lat historii oraz kultury różnych cywilizacji, jest jednym z najlepszych miejsc na świecie, w których można przeżyć wyjątkową i pełną smaków przygodę. Tureckie śniadanie, składające się z licznych potraw, którym towarzyszy aromatyczna turecka herbata podawana w szklaneczkach w kształcie tulipanów, jest podstawą tureckiego jadłospisu i słusznie cieszy się sławą na całym świecie, zaś szeroki wachlarz pysznych potraw sprzedawanych na ulicy – tzw. Street Food, takich jak simit, kanapki z rybą (balık ekmek), nadziewane małże, döner kebab, kumpir (pieczone ziemniaki) czy kokoreç stanowi ważną część codziennego życia Turków. Bakłażan, znak rozpoznawczy kuchni tureckiej, który pojawił się w kuchni osmańskiej w XVI wieku, występuje w wielu przepisach, w tym w formie przystawki przyrządzanej na oliwie z oliwek, dania głównego czy sycącego dania jednogarnkowego. Istotną rolę w tureckiej tradycji kulinarnej odgrywa także oliwa z oliwek, używana do przyrządzania większości warzyw w kuchni tureckiej, dzięki czemu zachowują one swoje wartości odżywcze.

Türkiye (Turcja) to także kraj o ugruntowanej tradycji winiarskiej, powstałej dzięki obecności bardzo żyznych ziem. Urla, ważny ośrodek ekologicznej produkcji wina w Türkiye (Turcji), oferuje swoim gościom nagradzane wina organiczne z winogron, które uprawia się tam od ponad sześciu tysięcy lat.

Na gastronomicznej mapie Türkiye (Turcji) jako prawdziwe centrum gastronomiczne wyróżnia się Stambuł, w którym można znaleźć najlepsze potrawy z całego świata. Ponadto, ogłoszono niedawno, że Stambuł zostanie 38. międzynarodową destynacją Michelin - wiodącej na świecie organizacji oceniającej restauracje. Już 11 października 2022 roku w Przewodniku Michelin zostanie przedstawiony wybór restauracji, a nagrodzone miejsca w Stambule dołączą do najbardziej prestiżowych lokali na świecie.

**Kontakt dla mediów**

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

Zuzanna Karasiewicz

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

tel: 668 132 412