**Wielowiekowa, oparta na zasadach zrównoważonego rozwoju kultura kulinarna** **Türkiye (Turcji) jest znana na całym świecie.**

**Rozpoczyna się Tydzień Kuchni Tureckiej**

**Odbywający się w dniach 21-27 maja Tydzień Kuchni Tureckiej to obchodzone na całym świecie święto tureckiej gastronomii, która została ukształtowana na przestrzeni dziejów przez wiele cywilizacji i czerpie ze sprzyjających warunków geograficznych oraz bogatej historii. Podczas tegorocznej, drugiej już edycji Tygodnia Kuchni Tureckiej uwaga zostanie zwrócona na kuchnię z regionu Hatay, „26 Gastronomicznego Miasta Świata” należącego do Sieci Miast Kreatywnych UNESCO. Podkreślone zostaną też bezodpadowe praktyki gotowania obecne w tureckiej kulturze kulinarnej.**

Tydzień Kuchni Tureckiej jest koordynowany przez Ministerstwo Kultury i Turystyki Türkiye (Turcji). W tym czasie placówki dyplomatyczne tego państwa na całym świecie będą prowadzić różnego rodzaju aktywności i działania w mediach społecznościowych w celu promocji charakterystycznych smaków kuchni Hatay.

**Wielowiekowe, zrównoważone, bezodpadowe, zdrowe i ponadczasowe tradycje kuchni tureckiej**

Osoby biorące udział w wydarzeniach odbywających się podczas Tygodnia Kuchni Tureckiej przygotują potrawy typowe dla regionu Hatay przy użyciu lokalnych składników i tradycyjnych technik gotowania, odkrywając wielowiekową, opartą na zasadach zrównoważonego rozwoju, turecką tradycję kulinarną. Jednocześnie zapoznają się z bogatą różnorodnością biologiczną kuchni tego państwa oraz jej niezwykłą zdolnością do dostosowania się do różnych trendów żywieniowych. Podczas warsztatów biorące w nich udział osoby będą miały okazję poznać tajniki tureckich potraw przyrządzanych w duchu zrównoważonego rozwoju i nie generowania odpadów. Zdrowe i ponadczasowe receptury, połączą uczestników wokół tureckich rytuałów jedzenia i picia, którym towarzyszy poczucie jedności i wspólnoty oraz dziedzictwa kulturowego. W trakcie kursu będzie można też spróbować tureckiej kawy i herbaty oraz skosztować lokalnego przysmaku „lokum”, żeby jeszcze lepiej poznać różne aspekty kuchni tureckiej.

**Kuchnia Hatay łącząca cywilizacje**

Menu tegorocznej edycji Tygodnia Kuchni Tureckiej na całym świecie zawiera niezwykłe dania kuchni Hatay. To tureckie miasto należące do Sieci Miast Kreatywnych UNESCO w dziedzinie gastronomii wyróżnia się swoimi charakterystycznymi daniami. Kuchnia Hatay łączy w sobie wysokiej jakości oliwę z oliwek i zboża, rośliny strączkowe, warzywa, owoce oraz zioła i przyprawy uprawiane na żyznych glebach zdominowanych przez klimat śródziemnomorski.

Dziedzictwo kulinarne miasta, na które wpływ miały różne cywilizacje, przebywające tam na przestrzeni dziejów, zachwyca wyjątkowymi śniadaniami i setkami innych potraw. Menu z Hatay, które zostanie przygotowane w ramach Tygodnia Kuchni Tureckiej, obejmuje „biberli ekmek” (placek z pastą z czerwonej papryki), „sałatkę z oliwek”, „humus”, „kısır” (delikatną sałatkę z kaszy bulgur), „tepsi kebabı” (kebap pieczony w piecu) i „kunefe” (deser kadayıf z serem).

**Więcej informacji:** <https://turkishcuisineweek.com/homepage>

**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