

OBLICZA ŚWIATA

TURCJA

ORIENT OSWOJONY



MARTA ABRAMCZYK-MEDER



Mieszkać jak Turek

– Ile metrów ma twój dom? – zapytał któregoś dnia Halit, nasz turecki znajomy.

– Wychowałam się w czterdziestoośmiometrowym mieszkaniu – odpowiedziałam zgodnie z prawdą.

– W takim kurniku?! Miałaś chociaż *hali*? – dopytywał z niedowierzaniem.

– Tak, miałam dywan – przyznałam, ratując swój wizerunek.

Dla Turków wręcz nieprawdopodobnym jest mieszkać w tak małym lokum. Coś, co w Polsce uchodzi na normę, w Turcji zostałoby uznane za patodeweloperkę, bowiem w kraju Atatürka, od Stambułu po Wan, mieszkania są naprawdę ogromne: 100 metrów kwadratowych to standard. Polacy pytają, po co Turkom tyle przestrzeni. Wystarczy powiedzieć, że w Turcji nie wyfrują się tak szybko z gniazda jak nad Wisłą. Tradycyjne rodziny to zwykle rodziny wielopokoleniowe, które zwyczajnie potrzebują przestrzeni dla wszystkich swoich członków.

Turecki dom

O tym, jak wyglądały poszukiwania naszego pierwszego tureckiego lokum i jak zachwyceni byliśmy znalezionym mieszkaniem, już pisałam. W skrócie: 200 metrów kwadratowych, dwa poziomy, kuchnia, salon z jadalnią, dwa balkony, trzy sypialnie, trzy łazienki, widok na morze i góry, nowoczesne sprzęty i pełne

umeblowanie. Jak szybko się okazało, nasze izmirskie mieszkanie wprawdzie miało turecki metraż, ale jego standard był iście europejski... Prawdziwe tureckie mieszkanie zobaczyłam kilka dni później, gdy Maciej zaciągnął mnie na pierwszą studencką domówkę. Diametralnie różniło się od tego, w którego luksusach pławiliśmy się od tygodnia. Na Bostanlı nie mieliśmy ani jednego dywanu, żadnych ozdób ani nawet kafla na podłogach.

Ciepłej styczniowej nocy dopłynęliśmy promem na Konak, gdzie przesiedliśmy się do metra pędzącego prosto na Göztepe. Wysiedliśmy w innym świecie. Osiedle wyglądało na starsze niż nasze, zabudowa była, jak się później okazało, typowo turecka, a do bloku prowadziła droga pod górę. Otwierając szklane drzwi, znaleźliśmy się w świecie, którego nie było nam dane poznać na Bostanlı, gdzie po wejściu do klatki, stapało się po czerwonym dywanie (naprawdę!). Tutaj rządziło lastryko. Na każdej kondygnacji były cztery mieszkania. Zmierzając na trzecie piętro, mijaliśmy drzwi, pod którymi na wycieraczkach piętrzyły się buty o różnych fasonach i rozmiarach. Gdy zadzwoniliśmy pod dwudziestkę, w drzwiach ukazał się Alptuğ, nasz przysły najlepszy przyjaciel. Z uśmiechem wręczył nam kapcie, prosząc, abyśmy nie wchodzili do domu w butach. I tak trafiłam do autentycznego tureckiego mieszkania.

Dywany były wszędzie, poczynawszy od kuchni po każdą łazienkę, a naliczyłam ich trzy. Mieszkanie miało długi korytarz, trzy sypialnie, wielki salon i kuchnię bez okien ułożoną w samym środku. Za wywietrznik służył wewnętrzny komin, do którego prowadziły małe drzwiczki. W niczym nie przypominało naszego apartamentu, więc rozglądaliśmy się z ciekawością. Ściany zdobiły oczy proroka i zdjęcia z dzieciństwa. W salonie stały trzy kanapy, telewizor i duży stół z krzesłami. Sercem mieszkania był spory balkon, na którym rozmowy toczyły się do samego rana.

W kolejnych miesiącach i latach odwiedzałam kolejne tureckie domostwa w różnych miastach, od Izmiru, przez Stambuł i Alanyę, po Adanę czy Kars. Zrozumiałam, że to, które spadło nam z nieba,

niemal w niczym nie przypomina tradycyjnego tureckiego lokum, które musi spełniać kilka warunków. Wszystkie, jakie widziałam, były naprawdę ogromne. Zazwyczaj były w nich długie korytarze, a kuchnia bez okna znajdowała się na środku mieszkania. Centrum każdej kuchni stanowił *çaydanlık*, to jest czajnik do parzenia çayı, czyli herbaty. Każda podłoga – koniecznie z kafli, przykryta była dywanami o różnych wzorach, niekoniecznie takich, jakie kojarzą nam się z określeniem „tureckie ornamenty”. Do tego dochodziły ogromne balkony, bez których Turcy się nie obędą, a których posiadanie sprawiało mi ogromną radość.

W naszym izmirskim mieszkaniu mieliśmy wannę, która nie należy do standardowego wyposażenia tureckich mieszkań. Turcy preferują kąpiele pod wodą bieżącą, dlatego w ich łazienkach zwykle znajdziemy prysznice. W starszych domach są to prysznice bez kabiny – i na taki trafiłam, śpiąc u przyjaciółki w Adanie. Z obawy, że zaleję jej całą łazienkę, nie odważyłam się wykąpać, odkładając ablucję na czas wizyty w bardziej europejskim mieszkaniu jej chłopaka. W jej tradycyjnym domu nie znalazła się również toaleta, jaką znamy z Polski; w obu łazienkach były toalety *à la turka*, czyli... dziury, nad którymi należy kucać. W miejscach publicznych zawsze są do wyboru oba rodzaje toalet; czekając w kolejkach do tych europejskich, z podziwem przyglądałam się muzułmankom, które zdołały załatwić swoje potrzeby, kucając w długich sukniach. Muzułmanie preferują załatwianie potrzeb fizjologicznych w pozycji „na Małysza”, obmywając się następnie wodą ze stojącego obok dzbanka.

Co ważne, myć trzeba się zawsze lewą ręką, której nie używa się w kontaktach z innymi ludźmi. To dlatego w Turcji zawsze witamy się i podajemy cokolwiek dłonią prawą. Lewa jest przeznaczona tylko do jednej czynności... W nowocześniejszych domach podmywać można się od razu na toalecie, ponieważ w sedesie zamontowany jest kranik, co czyni go zarazem bidetem. Takie rozwiązanie miałam w każdym tureckim mieszkaniu. Tureccy znajomi

wynajmujący mieszkania w starym budownictwie, zakrywali toaletę *à la turka* plandeką, zyskując spiżarnię lub garderobę.

Łazienek dotyczy jeszcze jedna zasada: w mieszkaniach zawsze są przynajmniej dwie, z czego jedna jest zarezerwowana tylko dla domowników, a z drugiej mogą korzystać goście, koniecznie w specjalnie przygotowanych na tę okazję kapciach. I jeszcze ciekawostka: gdy odwiedzaliśmy nasze czeskie przyjaciółki, ja jako kobieta miałam prawo wejść do łazienki (*banyo*), Maciej mógł korzystać jedynie z toalety (*lavabo*).

Balkon i klimatyzacja

Nie ma tureckiego mieszkania bez wielkiego balkonu, który latem stanowi centrum życia. Służy do odpoczynku, rodzinnej narady, suszenia prania, spożywania posiłku, a nawet do spania, szczególnie latem w starych blokach, w których nie ma klimatyzacji. W Izmirze mieliśmy nawet materac na balkonie.

Klimatyzacja nie jest standardem, bowiem nie każdego na nią stać. W nowych mieszkaniach – owszem, znajduje się wręcz w każdym pomieszczeniu, ale w starszych budynkach lokalsi zakrywają okna grubymi zasłonami, które chronią ich zarówno przez wzrokiem ciekawskich, jak i przed palącym słońcem. Ulgę latem przynoszą też wszechobecne kafle, po których stąpałam bosymi stopami, aby zaznać trochę chłodu. Choć w Alanyi byłoby to nie do pomyślenia, w Izmirze w każdym pokoju mieliśmy centralne ogrzewanie i kaloryfery, które dawały ciepło w zimowe noce. Wiosną ciepło kaloryferów zastąpiło chłodne powietrze z klimatyzacji wiszącej nad łóżkiem. Zważywszy na nawet 300 słonecznych dni w roku, na Riwierze Tureckiej wodę grzeje się w boilerach, które ulokowane są na dachach budynków, gdzie łapią promienie słoneczne.

Gościnność ponad wszystko

Gdyby istniała Nagroda Nobla za gościnność, Turcy zdobywaliby ją co roku. Godne przyjęcie gości jest w tym kraju na tyle ważne, że w mieszkaniach projektuje się dwa salony. Pierwszy to pokój dla gości. Z eleganckimi meblami, czyszczony na bieżąco, przechodzący wzorowo test białej rękawiczki. Kanapy i ława czekają na przyjęcie gości, którzy w każdej chwili mogą zjawić się na herbatę. Domownicy na co dzień nie korzystają z owego pomieszczenia, jest zarezerwowane wyłącznie na specjalne okazje. Byłam w mieszkaniach, w których trójka rodzeństwa tłoczyła się w jednym małym pokoiku, podczas gdy po owym salonie hulał wiatr. Niezależnie od liczby domowników zawsze jest pusty, co nie przestaje mnie zaskakiwać, tak samo jak Turków wciąż zaskakuje moje zdziwienie.

Domownicy odpoczywają w *oturma odası*, czyli pokoju dziennym, takim, w którym naprawdę mogą odpocząć i czuć się swobodnie. Centralne miejsce zajmuje w nim telewizor. Meble są tańsze, wystrój może być skromniejszy, nie trzeba go co chwilę sprzątać, w ogóle nie trzeba go nikomu pokazywać, bo gości kieruje się prosto do przeznaczonego dla nich salonu. My zarówno w Izmirze, jak i w Alanyi mieliśmy jeden salon, bez pokoju gościnnego, pozostałe pomieszczenia służyły jako sypialnie, więc nasze mieszkania nie należały do tradycyjnych.

Co z *yemek odası*, czyli jadalnią? U nas w salonach stały ogromne stoły. Turcy, którzy cenią sobie tradycję, stołu nie potrzebują, ponieważ posiłki spożywają na... podłodze. I tak też zjedliśmy śniadanie, gdy pewnego dnia obudziliśmy się w konserwatywnym domu w Adanie. Z lekkim zawstydzeniem dołączyliśmy wtedy do rodziny naszej przyjaciółki Hilal, która – tak jak my – przyjechała w odwiedziny. Brat Hilal, przyszedł imam, uczący się „zawodu” w Konyi, przybył do domu rodzinnego z ciężarną żoną, która nie spuszczała mnie z oka. Aby nie zgorszyć muzułmańskiej rodziny, rozdzielono nas z Maciejem na noc: ja spałam w sypialni z przyjaciółką, on w salonie dla gości. Wszak nie mogliśmy być razem przed ślubem.

W swoje progi w Adanie zaprosił nas także Halit mieszkający w diametralnie innym mieszkaniu, które znajdowało się dwie ulice dalej. Zachód splótł się tam ze Wschodem, przez co znaleźliśmy europejską łazienkę w muzułmańskim domu. Rodzice Halita kilka razy przepraszaali nas za to, że nie mogą zaoferować nam noclegu, ale słynny salon dla gości zajęła kuzynka, która przybyła do Adany z dalekiego Erzurum. Zakryta chustą dziewczyna nie usiadła nawet z nami przy stole, wstydząc się obecności obcego mężczyzny. Ściany konserwatywnego domu Hilal zdobiły cytaty z Koranu, u Halita nie było śladu po arabskich „drutach”, wszędzie były zdjęcia uśmiechniętej rodziny chłopaka.

Niezależnie od przywiązania do tradycji, wiary w Allaha czy nowoczesności Turcy mają w swoich domach *yatak odası*, czyli sypialnię, którą zajmują oczywiście rodzice. W Izmirze zaznaliśmy luksusu, ponieważ w naszej ogromnej sypialni mieściły się: gabinet, łazienka z niestandardową wanną z hydromasażem, ogromne łóżko i balkon. Sądząc po metrażu, nasi tradycyjni sąsiedzi zajmujący mieszkania o takim samym rozkładzie wykorzystywali to pomieszczenie jako salon dla domowników.

Wynajęcie mieszkania to nie jest bułka z masłem...

Samo znalezienie mieszkania na wynajem jest dopiero bramą do labiryntu tureckiej papierologii. Turcję kocham całym sercem, jednak formalności związane z załatwianiem czegokolwiek w tym kraju doprowadzają mnie do łez.

Aby móc legalnie korzystać z uroków naszego 200-metrowego apartamentu wynajmowanego w Izmirze, musieliśmy udać się do notariusza, który wydał nam potwierdzenie, że tam mieszkamy. Aby starać się o pozwolenie na pobyt, potrzebowaliśmy również zaświadczenia o zameldowanych lokatorach, skutkiem czego, w kraju ewidentnie nieznającym RODO, dostałam do ręki dokument z informacjami o miejscu i dacie urodzenia, obecnym

adresie zamieszkania, a nawet wyznawanej religii całej rodziny właścicielki mieszkania.

Kiedy udało nam się poradzić sobie z wymogami tureckich urzędów, zaczęliśmy poznawać blaski i cienie mieszkania z Turkami i wśród Turków. Problem pojawił się np. w momencie, gdy odwiedzili nas nasi mentorzy. Wówczas dowiedziałam się z bardzo nieprzyjemnej wiadomości wysłanej mi przez właścicielkę mieszkania prosto z Berlina, że w naszym mieszkaniu jest zakaz przyjmowania gości. Co jakiś czas niespodziewanie zjawiały się u nas córki właścicielki na zmianę z jej mężem, aby sprawdzać, czy *yabancı*, czyli obcokrajowcy, nie przynoszą im wstydu na osiedlu.

Wstydu najadł się za to nasz szef w Alanyi, ponieważ osiedlowy Anioł rodem z *Alternatywy 4*, codziennie zdawał mu relacje z naszego niepożądanego zachowania. Jak się okazało, niepożądanym był już skład mieszkańców naszego lokum, a mianowicie kobieta i mężczyzna bez ślubu. Zostaliśmy więc osiedlowymi czarnymi owcami, obserwowanymi przez całą dobę z wielkiego balkonu pod nami. Anioł sprawdzał nawet, czy dobrze złożyłam leżak przy basenie... Turcy, wydawałoby się, że otwarci i zeuropeizowani, w momencie wynajmu mieszkania obcokrajowcom stawali się tradycjonalistami, którzy cmokali na nas na każdym kroku. I tak jak my nigdy nie przyjęliśmy gości w naszym ogromnym apartamencie, tak znajome Czeszki nigdy nie mogły zaprosić nas na noc.

Ceny jak z bajki

Tureckie mieszkania mają to do siebie, że są bardzo tanie. Zarówno jeśli chodzi o ceny kupna, jak i o kwoty za wynajem. Nasz izmirski apartament kosztował nas 375 euro za miesiąc. W Alanyi za 120-metrowe mieszkanie z dwiema pięknie urządzonej sypialniami na nowym, ekskluzywnym osiedlu, z dostępem do ogromnego basenu i sauny płaciliśmy 300 euro miesięcznie. W Turcji nie ma czynszu dla spółdzielni, media są śmiesznie tanie, a mieszkania

powyżej 100 metrów kwadratowych są standardem. Na dodatek kupując mieszkanie w Anatolii, dostaje się lokum urządzone pod klucz, z ułożonymi podłogami, otynkowanymi i wymalowanymi ścianami, w pełni wyposażonymi łazienką i kuchnią, w których znajduje się całe AGD. Pozostaje tylko urządzenie sypialni i salonu i można zamieszkać w nowym miejscu.

Ceny rosną razem z szalejącą inflacją, ale mimo to dla Polaków jest wciąż tanio, co widać i słysząc, w szczególności na Riwierze Tureckiej – tamtejsze nieruchomości cieszą się coraz większą popularnością wśród obcokrajowców. Wysoki standard, o którym nad Wisłą możemy tylko pomarzyć, również sprawia, że Turcja przyciąga coraz więcej Polaków, chcących zamieszkać pod palmami. Nic więc dziwnego, że jak grzyby po deszczu wyrastają kolejne biura nieruchomości oferujące mieszkania w Turcji za ceny od 50 tysięcy euro nad samym morzem...

Kup książkę

Poleć książkę

Ojczyzna kebaba

Gdy İskender Efendi w XIX-wiecznej Bursie przygotowywał pierwszy kebab na świecie, nie miał pojęcia, że danie, które stworzył przez przypadek, stanie się najpopularniejszym street foodem na globie, a pierwowzór dönera zastąpi wielka bułka z mięsem i warzywami, ociekająca sosem czosnkowym. İskender przyrządził swój kebab, nadziewając na miecz kawał baraniego mięsa, który następnie przypiekał, obracając nad ogniskiem. Z gotowego odkrawał małe kawałki nożykiem i układał je na talerzu, który wcześniej wypełnił pokrojonym w kostkę pide. Na koniec mięso polał sosem pomidorowym, a na brzegu talerza wylał jogurt naturalny.

W Bursie do dziś istnieje restauracja, w której pracował słynny już kucharz İskender. Po godzinnym staniu w kolejce dostałam się do środka, gdzie zamówiłam pierwowzór kebaba, który kwadrans później przyniosło mi dwóch kelnerów. Jeden położył przede mną talerz po brzegi wypełniony mięsem, drugi zaś, zgodnie z tradycją, majestatycznie polał danie gorącym masłem, wydobywając smak, jaki 200 lat wcześniej stworzył w tym miejscu sam İskender. Takie danie można zjeść na terenie całego kraju, jednak w Bursie smakuje najlepiej.

Choć İskender kebab jest najstarszy, triumf na tureckiej ziemi świeci Adana kebab, mój faworyt wśród wszystkich dań. Poznałam jego smak w wyłożonej drewnem knajpce ulokowanej tuż za Małą Hagią Sophią w Stambule. Zmarznięci i wykończeni kilkugodzinnym zwiedzaniem pałacu Topkapı znaleźliśmy schronienie

u uroczego Turka, który przyjął nas niczym wnuki. Zamówiwszy mercimek çorbası, gorącą zupę z soczewicy, dołożyłam do zamówienia tajemniczy Adana kebab w dürüm, który podano mi z ajranem. Gdy wgrzyłam się w „naleśnik” wypełniony grillowanym na długim szpikulcu mięsem, pomidorem i cebulą, poczułam, że nic lepszego w Turcji jeszcze nie jadłam. Oburzeni moim wyznaniem przyjaciele z Adany poprzysięgli sobie, że gdy tylko odwiedzę ich miasto, zabiorą mnie na prawdziwego i najpyszniejszego kebaba świata.

Kiedy lata później dotarłam do „tureckiego Teksasu”, zasiadłam z przyjaciółmi przed suto zastawionym stołem, wypełnionym 20 rodzajami *meze*, czekając na tak zachwalanego kebaba i oganiając się od kotów, które skakały po mnie jak pchły. Wkrótce otrzymałam króla tureckiej kuchni – Adana kebaba. Wielki biały talerz wypełniony był po brzegi dodatkami, a na samym jego środku leżał podłużny kawałek mielonego ręcznie mięsa jagnięcego z dodatkiem płatków czerwonej papryki, cebuli, czosnku i tłuszczu z ogona. Grillowane na metalowym szpikulcu mięso jest kwintesencją tureckiej kuchni. Serwowany z lawaszem, tj. cieniutkim chlebkiem, i grillowanymi warzywami: zieloną papryką, cebulą i pomidorem, posypany surową cebulą z sumakiem jest rozkoszą dla podniebienia! Popija się go ajranem i spożywa powoli, jako pełnoprawny posiłek, a nie fast food. Kiedy jadłam go po raz pierwszy, z każdym kolejnym kęsem coraz bardziej zachwyciłam się umiejętnościami kucharza, a moi przyjaciele uśmiechali się, widząc, jak zakochuję się w ich rodzimej kuchni. Adana kebab podawany jest w całym kraju, jednak ten w Adanie był najlepszy na świecie! Zważywszy na to, że Adana kebab zawiera płatki ostrej papryki, powstała też łagodniejsza wersja – Urfa.

W Gaziantep, uznawanym za stolicę tureckiej kuchni, poznałam nowe smaki, chociażby Ali Nazik, klopsików ułożonych na sosie z jogurtu, czosnku i grillowanego bakłazana. Miałam także możliwość zobaczenia, jak powstaje słynny Antakya tepsi kebabi. W Hatay wpuszczono mnie do kuchni restauracji Güzelburç Tugay

Kasabi, gdzie dwóch kucharzy z chirurgiczną precyzją kroilo mięso wielkimi maczetami. Dodali do niego paprykę, cebulę i pietruszkę, a potem z pietryzmem uformowali cienki placek z mielonego mięsa w naczyniu żaroodpornym. Na gorze ułożyli pomidory i długie zielone papryki, wszystko zalali masłem i wodą z pomidorów. Mięso trafiło do kamiennego pieca, a kwadrans później na naszym stole postawiono rozżarzone naczynie z lawaszem, który po przekrojeniu buchnął dymem – to był popisowy numer kucharzy.

Rodzajów kebabów są setki, na tureckich ulicach najczęściej spotykanym rodzajem jest döner, kebab pieczony na pionowym rożnie. Słowo *döner* oznacza zresztą „kręcić, obracać”. To najpopularniejsze tureckie danie podawane jest na różne sposoby. Skrajane płaty mięsa układa się na talerzu i podaje z warzywami, frytkami i pilawem lub zawija w lawasz jako dürüm. Każda prowincja ma swój wyjątkowy rodzaj kebabu, ale żaden nie przypomina tego, co w Europie sprzedawane jest jako kebab. Danie to występuje również jako şiş kebab – marynowane i grillowane w formie szaszłyku, beyti kebab – mięso zawijane w lawasz, krojone i polane jogurtem i sosem pomidorowym, testi kebab – regionalny przysmak z Kapadocji, gdzie mięso przyrządza się w glinianym naczyniu, które przed podaniem posiłku jest ostentacyjnie rozbijane, czy cağ kebabı z Erzurum, pieczony niczym kokoreç – w poziomie.

Dla Turków prawdziwym mięsem, zwanym *et*, jest przede wszystkim czerwone mięso: wołowina, baranina, jagnięcina. Kurczak z kolei – figurujący tam jako *tavuk* – nie jest właściwie uznawany za mięso, o czym na własnej skórze przekonał się Maciej. Gdy podczas swojej wegańskiej przygody próbował zamówić coś bez mięsa, zawsze, ale to zawsze kelner kierował swój palec na pozycję o nazwie *tavuk*. To rozróżnienie bierze się z tradycji zarówno kulinarnych, jak i religijnych. Muzułmanie powinni jeść wyłącznie mięso przygotowane w sposób *halal*, pochodzące z rytualnych rzeźni, koniecznie z bydła lub owiec (wieprzowina jest *haram* – zakazana). Drób był natomiast traktowany jako kategoria pośrednia między mięsem

i białkiem, dlatego Turcy często nie uznają *tavuka* za „prawdziwe” mięso. Z kolei pod hasłem *et yemekleri*, znajdują się dania mięsne, zazwyczaj z wołowiny lub jagnięciny.

Choć można pomyśleć, że Turcy kebaby jedzą codziennie, jest to nieprawdą. Wprawdzie w menu większości restauracji znajdują się kebaby, prawdziwa turecka kuchnia, serwowana w domach, składa się z sulu yemek. Pod tą nazwą kryją się dania przypominające gęste zupy na bazie warzyw, które Turcy spożywają za pomocą łyżki. Fasolka w sosie pomidorowym, papryka faszerowana ryżem i pulpeciki z ziemniakami w sosie na stałe weszły wtedy do mojego menu. Pilaw, kolorowe sałatki i *çorbası*, czyli zupy, były daniami, które jadłam najczęściej. Odwiedzając tureckie domy próbowałam też *mantı*, małych mięsnych pierożków podawanych z jogurtem i sosem pomidorowym, różnych rodzajów *köfte*, czyli kotlecików z mięsa mielonego, i pieczonych ryb, na które zapraszano nas na sobotnie kolacje przy winie.

Spis treści

Wszystko przez Tarkana 5

- Dlaczego Turcja? 5
- Mój pierwszy raz w Turcji 7
- Ben öğrenciyim 13
- Wsiakamy w tureckość 20

Turecka codzienność 25

- Co warto wiedzieć, wybierając się do Turcji 25
- Jak Turcja zmieniła nazwę przez... ptaka 34
- Gdy Turek idzie do szkoły 36
- Mieszkać jak Turek 40
- Podróżowanie po Turcji 48
- Co warto kupić w Turcji? 56

Na styku kultur 61

- Ramadan w Turcji 61
- Gdy *Last Christmas* przebija się przez ezan 71
- Święty Mikołaj wychował się pod palmami 76
- Od czasów imperium Turcy relaksują się tak samo 79
- U tureckiego fryzjera 84
- W tureckim salonie piękności 91
- Jak na operację, to do Turcji 94
- Zima w Turcji 98
- Magiczna siła niebieskiego oka 103
- Iyi bayram*, czyli świętowanie po turecku 107
- Tureckie zaręczyny 110
- Byłam na tureckim weselu 121
- Zasada 40 dni 128
- Być kobietą w Turcji 132

Po turecku 145

- Tu rządzą koty 145
- Co może zaskoczyć obcokrajowca 150
- Dlaczego Turcy kochają Atatürka 162
- Czego nie robić w Turcji i o czym warto pamiętać 167
- Gdy nauczysz się wymawiać *teşekkür*, jesteś swój 176
- Niby po turecku, a brzmi jak po polsku 181
- Gdy każde imię ma znaczenie 183
- Turecka mentalność 187
- Jak Turcy postrzegają Polaków 204
- Co łączy Polaków i Turków 214

Kulinarne podróże po Turcji 221

- Afiyet olsun!* 221
- Śniadanie to podstawa 224
- Herbata krąży w żyłach 228
- Od kawy po ajran 231
- Najlepsze mleko z Karsu 234
- Street food* 238
- Meze* 242
- Ojczyzna kebaba 244
- Turcja lwim mlekiem płynąca 248
- Słodko jak w Turcji 251
- Serce kuchni bije na bazarze 259

Zakończenie 263

Bibliografia 266

Kup książkę

Poleć książkę

Tekst: Marta Abramczyk-Weder

Redaktor prowadzący: Paweł Sondej

Redakcja: Aurelia Hołubowska

Skład: Iwona Baturó

Okładka: materiały graficzne zostały wykorzystane za zgodą stock.adobe.com

Zdjęcia: Marta Abramczyk-Weder

Źródło pochodzenia danych kartograficznych: OpenStreetMap.org

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz wydawca dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz wydawca nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Helion S.A.

ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice

tel.: 32 2309863

e-mail: bezdroza@bezdroza.pl

www: bezdroza.pl (księgarnia internetowa, katalog książek)

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres:

bezdroza.pl/user/opinie/betuod

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

Wydanie I

ISBN: 978-83-289-1837-5

Copyright © Helion S.A., 2025

Kup książkę

Poleć książkę

Oceń książkę



**Księgarnia
internetowa**



**Lubię to!
Nasza społeczność**

PROGRAM PARTNERSKI

— GRUPY HELION —



1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA
Helion



KRAJ DWÓCH KONTYMENTÓW, CZTERECH MÓRZ, TYSIĘCY MINARETÓW I KULTYWOWANYCH OD WIEKÓW TRADYCJI. KRAJ KONTRASTÓW, W KTÓRYM PRZEZ EZAN, RECYTOWANE PRZEZ MUEZZINA ŚPIEWNE WEZWANIE WIERNYCH DO MODLITWY, PRZEBIJAJĄ SIĘ AMERYKAŃSKIE HITY. SETKI LAT HISTORII, MILIONY ZABYTEKÓW, MECZETY I KOŚCIOŁY.

Ta książka zabierze Was w podróż po Turcji — wrotach Orientu. Poznacie jej mieszkańców, odkryjecie, co łączy Turków i Polaków, dowiecie się, dlaczego kraju pilnują koty i jak wygląda tureckie wesele. Autorka, prawdziwa pasjonatka Turcji, od lat przemierza jej prowincje, odkrywając kolejne zakamarki regionu, który jest prawdziwym tygłem kultur.

PATRON MEDIALNY:

KONTYMENTY



PARTNER WYDANIA:

ERGO
HESTIA

CENA: 49,90 ZŁ

ISBN 978-83-289-1837-5



 **Bezdroża** bezdroza.pl

9 788328 918375