

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3 им. А.Верещагиной г.Туапсе
муниципального образования Туапсинский район

Турецкие обычаи, культура и традиции

Выполнил: 1 «Б» класс

2020 г.

Семейные отношения

Турецкие традиции и обычаи гласят, что мужчина является главой семьи, и его слово должно быть законом для всех.

В обязанности женщины входит: уборка по дому, готовка, рождение детей и уход за ними. Жена должна слушаться своего супруга и повиноваться ему. На плечи мужа возлагается полное материальное обеспечение семьи.

В настоящее время в Турции женщины и мужчины имеют равные законные права, но в традиционной семье ещё прослеживаются старые обычаи. С основания Османской империи сложилось, что чем больше у турчанки сыновей, тем выше её социальный статус. По обычаям родители заключают брак между детьми без их согласия, а те должны подчиниться воле отцов и матерей беспрекословно. По статистике средний возраст среди девушек раньше достигал – 14 — 15 лет, а среди парней – 17- 18. На сегодняшний день молодым людям можно вступать в брак по их обоюдному желанию. По-прежнему мужчина может иметь несколько жён, а также вступать в брак с женщинами, которые состоят в другой вере.



Гостеприимство по-турецки, правила приветствия

Турецкий народ славится своим гостеприимством и приветливостью. Если они пригласят кого-то в гости, то отказ не принимается, так как это считается обидным оскорблением для хозяев дома. Единственные весомые причины для них – это занятость либо отсутствие времени. Они всегда накормят вкусной едой и предложат ночлег.



Турки – это общительный народ, визит у которых может затянуться на несколько часов. Перед входом в дом необходимо снять обувь возле порога, так гость проявляет своё уважение к хозяевам. Посетитель должен принести с собой вино, хлеб, конфеты либо букет цветов.

Существуют определённые нормы приветствия:

- Среди мужчин принято при встрече тепло обнимать близких друзей и родственников.
- Если турки незнакомы друг с другом, то они ограничиваются обычным рукопожатием.
- Женщину нужно приветствовать на расстоянии, не дотрагиваясь до неё, иначе это будет считаться легкомысленным флиртом с её стороны.
- Для турок одного пола при приветствии характерны поцелуи в щеку по 3 раза. Для мужчин это явление сопровождается лёгким касанием щеки либо головы.

Соседи

Добрососедские отношения в Турции — очень важная составляющая жизни. Если сосед заболел и находится дома, нужно отнести ему тарелку горячего супа. Так принято поступать не только в сельской местности, где до наших дней сохранились старинные обычаи турок, но и в мегаполисах — просто позвонить и спросить: «как здоровье?» считается грубым. Существует турецкая поговорка: «Вы не можете спать спокойно, когда ваш сосед голоден».



Симит

Самая популярная выпечка, которая продается повсеместно в Турции. Известна еще с 16 века. Наверное, популярность этой кунжутной булки обусловлена тем, что она может быть полноценным завтраком или перекусом.



Чорба

Обычно турецкие супы (чорба) густые и насыщенные, на основе чечевицы или томатов.



Манты

Манты (manti) — турецкий вариант пельменей, которые готовятся с мясом баранины или говядины и либо варятся, либо жарятся. Подаются с пряным соусом на основе натурального турецкого йогурта. Считается национальным блюдом Турции.



Мезе

Холодные турецкие закуски — салаты, фаршированный перец и помидоры, соленья, оливки, долма и сарма, мелкие морепродукты типа мидий-кальмаров, хумус, соусы и тд и тп. Обычно закуски подаются перед основными блюдами.



Долма и сарма

Долма и сарма — два блюда на основе пряного риса с луком. Долма — овощи (перец, цукини или баклажан) фаршированные смесью из риса, смородины, специй, корицы, орехов и фарша телятины (опционально). Сарма — более аскетичный вариант, виноградные листья, фаршированные пряным рисом. Оба блюда часто подаются в качестве мезе (холодных закусок).



Кебаб

Кебабом в Турции называют приготовленное на открытом огне мясо, которое подается с овощами и соусами. В каждом районе Турции кебаб готовят по своему. Часто кебаб носит название местности, в которой он готовится.



Кефте и Чи Кефте

Наряду с кебабом, кефте (köfte) — традиционное и любимое в Турции блюдо, которое готовят практически везде. По сути — это мясные шарики. На уличных лотках подаются в компании питы и салата.



Имам Баилди

История этого блюда уходит корнями во времена Османов. Название Имам Баилди (İmam Bayıldı) переводится очень забавно — обомлевший имам. Предмет обморока — баклажан, фаршированный овощной смесью из лука, чеснока и томатов. Есть также уже современные вариации с мясными начинками. Очень вкусно с традиционным масляным рисом пилэф (pilaf).



Лахмакун и Пиде

Лахмакун (lahmacun) и пиде (pide) — два варианта «турецкой пиццы». Лахмакун — плоская хрустящая лепешка с начинкой из мяса и пряностей. Пиде — более продвинутый вариант с разного рода топингом и скрученными краями. Оба варианта довольно популярны в качестве местного фаст-фуда.



Борек и

Гезлеме

Эти вкусняшки начиняются чаще всего мясом или смесью из шпината и сыра. Основа для борек (börek) — слоеное тесто. Выпекается борек по-разному — порционно, большим куском, рулетом. Основа для гезлемек (Gözleme) — постное тесто в форме лепешки. Особый шик — борек или гезлемек, приготовленный в традиционных печах или на открытом огне.



Балик Экмек

Балик Экмек (Balik Ekmek) — дословно переводится как рыбный сэндвич. Багет, жареное или приготовленное на гриле рыбное филе, лук, салат. Просто, дешево, колоритно и очень вкусно. В [Стамбуле](#) лучшие рыбные сэндвичи ищите в уличных ресторанах под Галатским мостом.



Мидии Долма

Мидии Долма (Midye Dolma) — популярная уличная еда на улицах [Стамбула](#), Бодрума и [Антальи](#). Представляет собой мидии с пряным рисом. Фаршируются часто прямо у лотка с мидиями. Продавец фарширует и подает мидии до знака стоп со стороны покупателя)



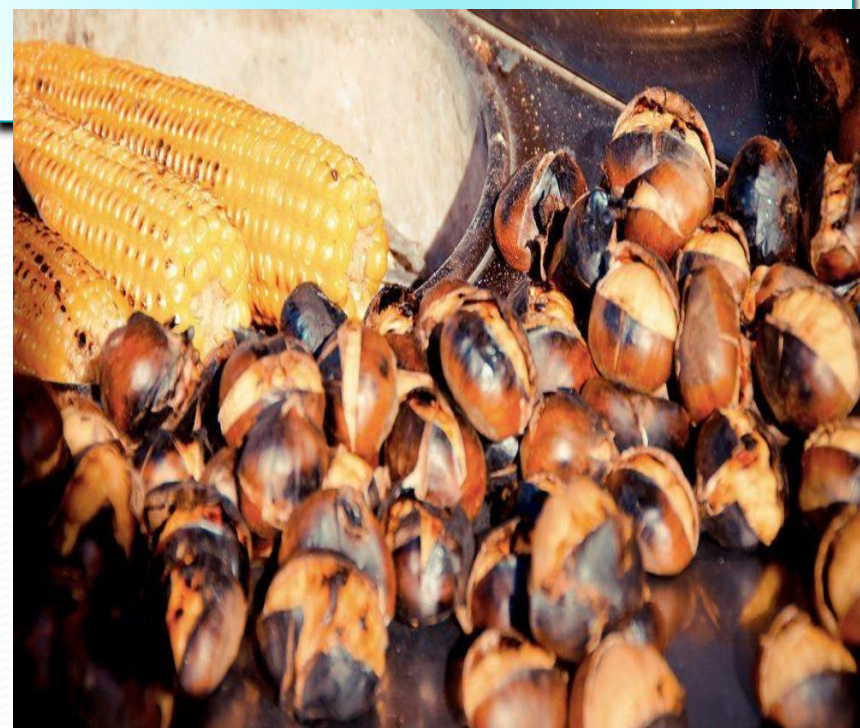
Кумпир

Кумпир (kumpir) — печеная картошка в мундирах, с маслом и сыром и разнообразными начинками на выбор.



Каштаны и кукуруза

Жареные каштаны и кукуруза на гриле — очень вкусные и «здоровые» снеки, которые продаются в изобилии на улицах турецких городов.



Айран

Айран – турецкий напиток. Он очень освежающий, вкусный и полезный. Айран готовят из турецкого йогурта, взбивая его с водой и солью.



Кофе на углях

Турецкий кофе – черный очень крепкий кофе, который подается в маленьких чашках. В Турции никогда не добавляют молоко в кофе. Традиционный турецкий кофе готовится в маленьких турочках на углях.



Пахлава, лукум и халва

Очень сладкие, с особым очень деликатным и, в тоже время, пряным вкусом, турецкие сладости — это особый вид кулинарного искусства.



Дондурма (Maraş Dondurma) — традиционное турецкое мороженое, которое очень отличается от привычного нам лакомства. Дондурма готовится из молока, сахара, мастики и салепа (напиток из клубней ятрышника). Консистенция этого мороженого —



Кофе и чай

Кофейни — еще одна основа турецкой жизни и «заповедник» для турецких мужчин. Со времён османской империи — когда, собственно, кофе и вошло в обиход — турки собирались в кофейне, чтобы обсудить политические и житейские вопросы, похвалиться сыновьями и, кроме питья кофе за увлекательной беседой, раскурить трубку кальяна, сыграть в нарды. Это традиционное времяпрепровождение популярно и сегодня.



Посещение мечети

Многие туристы мечтают побывать в завораживающе красивых мечетях, которых в Турции великое множество. Однако следует принять к сведению некоторые каноны поведения в местах религиозного поклонения. Обувь нужно снимать перед входом и в мечеть входить босиком. Одежда должна быть закрытой и чистой, не надевайте футболки, шорты и короткие юбки. Женщинам полагается покрывать голову платком. В некоторых мечетях смотритель может дать вам длинный халат, если вы одеты неподобающе.





Спасибо за внимание!