

- ? Презентацию подготовила: Усеинова Мираль . Османов Юсейн.
- ? Туризм: 3 курс.

Культура, обычаи,
традиции
турецкого народа

- ? Ахыска-турки, с древних времен заселявшие исторические области Грузии Месхети и Джавахети, являются тюркской этнографической группой, говорящей на обогатившемся местными заимствованиями восточно-анатолийском диалекте турецкого языка.
- ? Перед депортацией среди турок проводилась унижительная агитация, их пытались склонить к принятию грузинской национальности. Но, как указывается даже в грузинских источниках, народ решительно отвергал подобные предложения, выражая приверженность к своим корням (К уточнению важного исторического факта // Газета ЦК КП Грузии "Народное образование",

? В турецкой культуре существует множество религиозных праздников, каждый из которых празднуется с размахом. В такие дни принято поздравлять всех родственников и знакомых, желать им всего наилучшего. Однако и это действие осуществляется в строго заведенном порядке.

Рождение ребенка – радостное событие, с которым в турецкой культуре связано множество традиций и обычаев. Перечислим наиболее распространенные из них. Собираясь навестить новорожденного, члены семьи покупают золотые монеты или маленькие золотые фигурки в зависимости от их финансовой ситуации. Близкие родственники покупают ювелирные изделия в подарок матери новорожденного. Когда имя ребенка выбрано, ему на ухо шепчется молитва, а затем его имя повторяется трижды. По достижении ребенком возраста сорока дней, его принято купать, предварительно растерев солью. Считается, что если пренебречь этой процедурой, то тело и рот ребенка будут неприятно пахнуть в будущем. Когда ребенку исполнится сорок дней, женщины собираются в доме новорожденного и читают молитвы. Когда у ребенка прорезается первый зубик, мама варит пшено и кукурузу и созывает женщин-соседей. Перед ребенком на подносе кладутся расческа, ножницы, зеркало и книга, Коран, четки и тому подобные предметы. По той вещи, которую ребенок схватит первой, стараются угадать его будущую профессию и характер.



2. Обряд обрезания – переломный момент в жизни каждого мальчика, о важности которого ему рассказывают с младенчества. Празднуется это событие с подобающей ему помпезностью. В этот торжественный день мальчика наряжают в одежды, напоминающие одеяние падишаха, пояс повязывают лентой с надписью от сглаза. Юного мужчину, сопровождаемого кортежем, под аккомпанемент музыкантов, торжественно провозят на красиво украшенной машине по улицам города. По окончании праздника приглашенные прикалывают к одежде юного мужчины золотые монетки. Обрезание по-турецки – суннет. Совершают обрезание мальчику в возрасте 7-12 лет. Это большой семейный праздник. Родители, гости дарят «виновнику торжества» подарки. В обряде обрезания обязательно участвует мужчина, сходный своей ролью с крестным отцом у христиан. Он называется «кирва», обязанность которого опекать до совершеннолетия молодого мусульманина, наставлять на «путь истинный».



1. Приданое или по-турецки «çeyiz» («чеиз»)...

- ? . семьи девушек начинают собирать очень и очень загодя, чуть ли не с детства. Полотенца, постельное белье, посуда, бытовая и кухонная техника — чего там только не встретишь. Впрочем, есть опция для лентяев — готовые сундуки (в прямом смысле) с приданым, которые можно купить в Интернет-магазинах.
- ? В современной городской жизни традиция приданого для невесты не исчезла, но изменилась. Сейчас семья девушки, в зависимости от материального положения, может дарить не только домашний текстиль, кастрюли и одежду, но и мебель, бытовую технику, и даже квартиру и машину. В мебельных салонах, магазинах бытовой техники можно часто увидеть специальные акции, так называемые «Наборы для приданого» – Çeyiz paketleri – где предлагаются все необходимые для обстановки дома вещи. В больших городах, где семейные традиции уже не играют важной роли, молодые люди стараются сами приобрести все необходимое для своего дома.



? 2. Кольца

? Раньше были только обычные обручальные кольца. Прежде всего, женихам — введя в моду кольца из золота с одним бриллиантом, так называемые «tek taşlı yüzük» («тек ташлы юзюк»), то есть кольцо с одним камнем и понятно, с каким...).



- ? **3. Сватовство или по-турецки «isteme ve söz» («истеме ве сёз»)**
- ? Семья жениха, в максимально полном составе, отправляется сватать невесту с цветами (розами, как правило) и со специальной коробкой конфет, а также с особым, серебряным подносом.
- ? Сватает отец жениха у отца невесты, а дело жениха — выпить, не поморщившись, кофе, который по традиции будет соленым. Не поморщился — значит, «боец» готов к семейным трудностям.



4. Обручение или по-турецки «nişan» («нишан»)

Следующий этап на пути к свадьбе — может быть, а может и не быть. Все зависит от того, насколько у молодых «трубы горят» официально оформить свои отношения. Если торопятся, то сразу после сватовства могут и дату свадьбы назначить.

- ? Мероприятие может быть организовано как в широком составе, так и в узком кругу, как за пределами дома, так и дома. Но в последнем случае это, традиционным образом, будет дом невесты и все расходы, связанные с обручением оплачивает семья невесты.



- ? Kına Gecesi –это девичник, обычно там присутствуют только девушки (женщины), но сейчас все более современно и празднуют Kına Gecesi и кыз тойы(девичья свадьба), одновременно поэтому чаще всего мужчины присутствуют тоже. Платье на Kına Gecesi покупается не белое как на свадьбе, более распространено красное либо бордовое, а так же приветствуются бледно- розовые, голубые оттенки. В ночь хны Дюнгюрляр(родственники жениха) приносят подарки и сладости невесте, а так же поднос с хной. Затем после того как невесту приведут в зал где проходит мероприятие ее усаживают и подружки невесты танцуют вокруг нее со свечами . Затем на ладони невесты наносят хну и кладут в них по золотой монете. После этого обряда невеста скромно танцует с родными и близкими.



- ? Проводы невесты у нас с некоторыми обычаями. Дверь в комнату, где сидит невеста, заперта. Ее открывают, получив подарок. Перед тем, как уйти из дома, невеста получает благословение отца и матери. Брат невесте перевязывает талию красной ленточкой. Это означает чистоту невесты и так же узел этот соединяет 2 семьи.

Турецкая кухня

Что мы знаем о турецкой кухне, которая по популярности занимает одно из первых мест в мире? Оказывается, что ни одно блюдо, которое мы считаем турецким, таковым нельзя назвать в полной мере. Ее истоки уходят далеко в историю, во времена Османской империи и Византии, сказались на ней и то, что на ее территории всегда проживало множество народов. В итоге, ее можно отнести к средиземноморской, она схожа с балканской и греческой кухнями.

Буквально на каждом шагу встречается «кебаб» или шашлык, это общее название нескольких разновидностей шашлыка – от привычного по виду «шиш-кебаб» до огромных шашлыков, когда на вертеле запекается вся туша целиком. В каждой местности свои рецепты приготовления «кебаба».

Национальное блюдо – пилав, плов, часто встречается плов из пшеничной крупы, в качестве добавок могут использоваться овощи, рыба. Славится турецкая кухня долмой, различными колбасками, манты, блюдами гриль и другими.

Супы в турецкой кухне в почете, они подаются утром, в обед и вечером, со свежим хлебом, видов которого в турецкой кухне очень много. Готовят тут как привычные прозрачные супы, так и густые, супы-пюре, но в любом случае их основа состоит из бульона и специй.

Ни одна турецкая трапеза не обходится без молочных продуктов – сметаны, йогурта, и др. Но особенно без сыра – похожий на брынзу, твердый, мягкий, в общем, на любой вкус! Его добавляют в различные блюда турецкой кухни, здесь никого не удивит, например, тем, что пирожное бывает с сыром.

На десерт подаются фрукты, пудинги непременно восточные сладости – баклава, халва, лукум, цукаты и другие десерты. Все сразу попробовать не возможно!



Благодарим кафе «Бардак» за помощь в организации съемки



Бейаз реунир



- ? Бейаз пейнир (белый сыр, брынза) производится из коровьего, овечьего или козьего молока. Этот соленый и мягкий сыр, похожий на греческий продукт фета, обычно подают на завтрак.
- ? Бейаз пейнир кладется в блюда с макаронами, а также в омлеты. Этот сыр является начинкой для популярной выпечки – бёрек.



Лахмаджун



- ? Знакомьтесь, еще одно вкусное чудо - турецкий фаст-фуд- лахмаджун. Внешне может быть не так эстетично как пицца, но попробовав один раз, Вы непременно захотите добавки.
- ? Приехав в Турцию, обязательно попробуйте это чудо — тонкая, хрустящая лепешка с мясным фаршем, помидорами или томатным соусом, болгарским или жгучим перцем, луком, чесноком, зеленью. Готовый лахмаджун обильно посыпают зеленью, сбрызгивают соком лимона, заворачивают лепешку в трубочку — и ... наслаждаются острым и вкусным блюдом, запивая его холодным айраном.

СИМИТ

Симит — круглый бублик с кунжутом, распространённый в Турции, .



Турецкие сладости

Отпуск, проведенный в многоликой Турции, не будет полным, если не попробовать местную кухню. И попробовать не просто разные кушанья, а именно турецкие сладости, созданные руками мастеров-кондитеров. Обычно любой турист попробовавший их описывает как «нечто невообразимо вкусное, воздушное и тающее во рту».



Кадаиф

- ? Нежные и хрустящие, эти сладости просто изумительны по своему вкусу. Кадаиф или катаиф – турецкое пирожное, которое готовится по особому рецепту. Порезанное соломкой ультратонкое тесто, печётся вместе с миндальной крошкой и другими кондитерскими приправами в сиропе.



Пахлава

- ? Пахлава- это медовое лакомство, название которого турки произносят что-то вроде «баклава».
- ? Это традиционная турецкая сладость была впервые приготовлена в 1453 для султана Мехмета эль-Фатиха, завоевателя Константинополя. Десерт настолько понравился султану и его приближенным, что с того дня без пахлавыв не обходилось ни одно застолье в знатных турецких семьях. И до сих пор трудно представить себе обед в турецком стиле без этого лакомства.



Пишмание

? С детства все знакомы с халвой и нугой. Эти восточные сладости привычны и встречаются очень часто. Но в соревнованиях с самими собой в мастерстве приготовления халвы и нуги турецкие кулинары изобрели пишмание. Если коротко пишмание - это халва из сахарных волокон.



Рахат -лукум

- ? Рахат-лукум, или просто лукум, было излюбленным лакомством Сулеймана Великолепного, султана Османской империи. Кондитер, Хаджи Бекир, подарил эти «кусочки удовольствия» своему правителю после возвращения из Мекки. Настоящий рахат лукум делают из воды, крахмала, сахара и эссенции из лепестков роз. Рецепт существует уже более 500 лет. Именно Хаджи Бекир начал добавлять в лукум орехи и другие начинки.
- ? Постепенно появилось множество сортов рахат-лукума, и сейчас, возвращаясь из Турции, каждый турист считает своим долгом купить эти восточные сладости в подарок родным и близким.

