

Турецкий завтрак в окрестностях Мармариса – то, что обязательно нужно попробовать на Эгейском побережье

Если вы собираетесь в Мармарис, то кроме всех прочих достопримечательностей, которых предостаточно, чтобы влюбиться в это место, съездите обязательно позавтракать в одну из живописных деревень в окрестностях города. Во-первых – это все происходит среди гор или на берегу моря, на чистом целебном воздухе. Со всех сторон целебный сосновый лес – и для здоровья полезно, и глазу мило.

Местная традиция - собираться всей семьей на природе, поздним утром, которое плавно перетекает в вечер. В Турции не принято обедать. Да и не захочется. Ведь завтрак продолжается примерно до 2 часов дня. После такого изобилия вкусов, которые предлагают деревенские ресторанчики, голодным не останется никто.

«Завтракай как король, обедай, как принц, ужинай, как нищий».

Давно не секрет, что завтрак – наиважнейший прием пищи. Он должен быть сытным и насыщенным углеводами. Турецкий завтрак никаким другим, кроме «королевского» назвать нельзя. Он даже выделен Юнеско как отдельная достопримечательность Турции. Он состоит из множества простых, но очень полезных продуктов, разложенных в маленькие, красивые тарелочки. На такой стол просто смотреть приятно, не говоря уже о вкусовом наслаждении.

Свое название «Kahvaltı» (Кахвалты) получил со времен Османской империи от слов «Kahve» и «altı», что дословно значит «до кофе». Но хоть турки и считаются большими любителями кофе, ни одна утренняя еда не обходится без крепкого черного чая. Его варят около 15 минут в специальном двойном чайничке и пьют с маленьких прозрачных стеклянных стаканчиков.

Сегодня речь пойдет именно о **деревенском завтраке (Köy Kahvaltısı)**. Он значительно отличается от того, что предлагают туристам.

Обязательные составные – это несколько видов сыра, похожего на брынзу, но гораздо богаче вкусом или разного творога, но более насыщенного и приправленного, чем наш. Разнообразие удивляет: мягкие, твердые, пластичные, рассыпчатые, слабосоленые и соленые. Каждый найдет для себя что-то интересное. Плюс множество оливок: зеленых, черных, больших, маленьких, с начинкой и без, разного посола, политых натуральным маслом с местных садов, которыми славится Эгейское побережье, и посыпанных ароматными травами.

Так же оливковое масло и специи подается как отдельное блюдо. Турки очень любят макать хлеб или симит (бублик с кунжутом) в эту пряную смесь. Он всегда мягкий, ароматный, только с печи. Часто хозяйка заведения готовит его при нас, на столе в углу ресторана. Представьте, как разгорается аппетит при виде и запахе выпечки.

Традиционно, хлеб обмачивается во всем жидком, что есть на столе, а чаще всего – в яичнице с недожаренными желтками. Ее обязательно надо попробовать. Самые вкусные яйца делают с суджуком (колбасой) или кавурмой (тушенкой).

Одним из главных элементов турецкого завтрака есть мед, В Мармарисе вам подадут не только цветочный, но и сосновый – гордость региона, как говорят местные – лекарство от всех болезней. Его намазывают на хлеб и сверху добавляют сливочного масла или каймак (масса, похожая на сладкие сливки). Надо есть осторожно, потому что можно вместе с хлебом откусить и пальцы.

Уже всего перечисленного с верхом хватило бы для полноценного завтрака. Но! Принесут еще 4 вида варенья, орехи, сухофрукты, шоколадную пасту, большую тарелку зелени, огурцы, помидоры, перец, острую томатно-перцевую пасту со специями. Все это натуральное, свежее, с огорода, который сами хозяева выращивают. Молочные продукты получают от коров и коз, которых можно увидеть мирно пасущихся за домом.

Дополнительно вам предложат Börek – пироги с творогом и Gözleme – лепешки с очень тонкого теста и огромным количеством начинок: с сыром, картошкой, фаршем или шпинатом. Завершается завтрак сладостями или фруктами и конечно – чашечкой традиционного турецкого кофе.

Самая главная особенность местных деревенских ресторанов – это их турецкое гостеприимство. Часто - это семейный бизнес. И в нем берут участие даже маленькие дети. Как приятно есть блюдо, которое приносит ребенок с улыбкой и со словами «Afiyet olsun» (Приятного аппетита). Когда приходишь сюда, то тоже чувствуешь себя членом семьи.

Всех друзей, которые приезжают в Мармарис погостить, я первым делом приглашаю на деревенский завтрак недалеко от города. Ведь пляжи пляжами, но грех вернуться с отпуска домой, не познакомившись с колоритом и богатством традиционной кухни этого замечательного края.