

21- 27 MAYIS 2025 TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

Yurt Dışı Etkinlikler Konsept Sunumu



Ana Tema

Türk Mutfağı Klasikleri

Yurt dışı Faaliyet Konsepti

- **Deliciously Türkiye: Classics of Turkish Cuisine**
 - **Hedef:** Türk mutfağının temelini oluşturan en bilinen reçete ve pişirme tekniklerini öne çıkartmak; yurt dışı kamuoyuna yönelik Türk Mutfağı algısını ve marka imajını pekiştirmek.



Ana Tema

Türk Mutfağı Klasikleri

Amaç:

- Türk mutfağının temel taşlarını oluşturan **klasik yemekleri**, dünyanın dört bir yanına tanıtmak.
- Türk mutfağının yalnızca bir yemek kültürü değil, bir halkın tarihini, geleneklerini ve yaşam biçimini yansıtan bir miras olduğunu kutlamak.
- Türk mutfağının klasik yemeklerini genç nesillere tanıtmak ve bu geleneksel yemeklerin tariflerini, pişirme yöntemlerini öğretmek.
- Yurt dışında Türkiye'nin yurt dışına yönelik **gastronomi markası "Deliciously Türkiye"**nin tüm değerleriyle tanıtılacağı etkinlikler.

Klasik Türk Mutfağı Konsept Hikaye Metni

- Türk mutfağının klasikleri, yani mercimek çorbasından kuru fasulye ve pilava, dolmadan hoşafa uzanan reçetelerimiz, tartışmasız Türkiye’de her evde sıklıkla pişirilen yemeklerdir. Ülkemizin her bölgesinde hazırlanan bu yemeklerin ortak bir özelliği kolayca bulunabilen malzemelerle yapılabilmesidir.
- **Sağlıklı, besleyici ve inanılmaz lezzetli olan bu yemeklerin bir diğer ortak özelliği ise; aile sıcaklığını yansıtmalarıdır.** Bu yemekler; bizim için çok mühim değerlerimiz olan, misafirperverlik, beraberlik ve birliğin gerçek örnekleridir. Mutfaktaki hazırlıktan yemek masasındaki tatlıların son lokmasına kadar aileleri, arkadaşları, komşuları ve misafirleri bir araya getirirler.
- Türk mutfağı yalnızca coğrafyamızın cömertliğini değil, aynı zamanda insanlarımızın, ailelerimizin ve nesillerimizin cömertliğini de yansıtıyor. **Mutfagımız, farklı kültürlerin masalarımızda bir araya geldiği ve önyargısız bir şekilde birbirlerini tanıdığı misafirperverliğimizin gerçek bir temsilidir. Bu yılki temamızda klasik yemeklerimizi tanıtırken, yalnızca aile ve arkadaşları değil, aynı zamanda daha önce hiç tanışmamış insanları da bir araya getiren Türk ev yemeklerinin birleştirici gücünü de vurgulayacağız.** Yaygın malzemeler ve akıllı tekniklerle yapılan ev yapımı klasiklerin nesiller boyunca nasıl aktarıldığına ve samimi bir sofranın geçmişi ve bugünü onurlandıran "ziyafetler" yaratabileceğine odaklanacağız. Kendisi de bir varış noktası olabilen Türk kültürüne lezzetli bir yolculuğun hikayesini anlatacağız.

Klasik Türk Mutfağı Konsept Hikaye Metni

- Türkiye'nin köklü mutfak kültürü her öğünde kendini hissettirir. **Hiçbir şeyin ziyan edilmediği, dengenin ön planda olduğu ve tariflerin birer aile mirası gibi özenle aktarıldığı bu kültürde, her yörenin sesi ayrı ayrı duyulur.** Ege kıyılarının zeytinyağlıları, Güneydoğu'nun baharatla zenginleşen yemekleri, Orta Anadolu'nun yoğurtla bütünleşen lezzetleri ve Karadeniz'in denizden gelen tatları, bu büyük mutfak birikiminin doğal parçalarıdır.
- Kuzineli köy mutfaklarından sebze ve meyve kokularının birbirine karıştığı mahalle pazarlarına uzanan sofralarımızda, **Türk mutfağının klasik yemekleri her zaman sadece karın doyurmaktan daha fazlası olmuştur.** Bir arada olmanın, birlikte üretmenin, aktarmanın ve paylaşmanın yollarını da gösterir.
- İster bir bazlama için hamur yoğurmak, ister mevsim sebzelerinden sabırla turşu yapmayı öğrenmek veya sevdiklerinizle bir kâse sıcak mercimek çorbası paylaşmak olsun; paylaşılan tüm gelenekler aileleri birbirine bağlayan deneyimlerimizdir. **Dolma, tepsi böreği ya da kısır gibi tarifler, yalnızca lezzet değil; nesilden nesile, ustadan çırağa aktarılan birer yaşanmışlık, birer hatıradır.** Bu yemekler aynı zamanda gündelik hayatın içindeki kutlamaların, mevsimsel döngülerin ve evde pişen yemekle gelen huzurun da taşıyıcısıdır.
- Türk mutfağının klasik yemekleri, geçmişten bugüne aktarılan bilgi ve geleneğin canlı birer kanıtıdır.** Bizi biz yapan bu tarifler, görünüşte sade ama özünde incelikle işlenmiş bir mutfak bilgisinin ürünüdür. Her lokmasında emeği, sabrı ve sevgiyi duyumsatır. Bugün hâlâ neyi, nasıl pişirdiğimizi belirleyen bu birikim; yalnızca sofralarımızı değil, birlikte yaşama kültürümüzü de beslemeye devam ediyor.