

Посольство Турецкой Республики в Ашхабаде радушно распахнуло свои двери для гостей, чтобы погрузить их в мир кулинарных изысков Эгейского региона. Это событие стало частью «Недели турецкой кухни», которая проходит с 21 по 27 мая. Об этом сообщило издание [CentralAsia.news](#).

«Кулинарная книга» турецкой кухни, всемирно известна своим безграничным разнообразием, манит обилием жидких блюд, мясных и рыбных яств, овощных салатов и рагу, а также ароматной выпечкой. В этом году эстафету традиционного фестиваля подхватил Эгейский регион Турции.

Посол Ахмет Демирок, обращаясь к гостям вечера, подчеркнул, что турецкая кухня впитала в себя многовековые традиции приготовления блюд с обширных территорий, простирающихся от Кавказа до Балкан, от Ближнего Востока до Эгейского моря, от Черного до Средиземного. Именно этот масштабный синтез культур подарил миру уникальные рецепты для использования любых продуктов.

Знакомя гостей с кухней Эгейского побережья, посол отметил его неповторимую красоту: живописные пейзажи, лазурные пляжи, многовековые оливковые рощи. Здесь, в регионе с особой культурой выращивания оливок, чей экстракт таит в себе секрет долголетия, история производства оливкового масла насчитывает 2600 лет.

Именно оливковое масло составляет основу всех экологичных эгейских деликатесов, — констатировал Демирок, и добавил, что многие рестораны региона, где повара творят кулинарные чудеса, уже удостоены зеленой звезды гида Мишлен.

Участникам торжественного ужина в посольстве предложили отведать несколько изысканных блюд, приготовленных по старинным рецептам эгейской кухни.