

ТУРЦИЯ

Географическое положение



Турция расположена в восточном полушарии.
Основная часть территории Турции — 97% расположена в Азии и только 3% в Европе.

общая площадь: 780,580 км²
суша: 770,760 км²

Географическая особенность Турции — расположение на перекрёстке важных путей, с древности соединяющих Европу с Азией, черноморские страны и народы — с средиземноморскими.

Максимум запада



СИМВОЛИ

Красный цвет турецкого флага ведёт начало от Умара, правителя Арабского халифата в 634—644 г. и завоевателя Палестины, Египта и Месопотамии. В XIV в. красный цвет стал цветом Османской империи. Полумесяц со звездой — символ ислама.

Территория Турции находится на стыке Европы и Азии, как бы на изломе европейских и восточных культурных влияний. Тем не менее в её геральдике (при некотором присутствии, начиная со Средних веков, европейской традиции упорядочивания символики) в целом всё же преобладали тенденции, характерные для Азии. Городское самоуправление лишь слабо коснулось Византийской империи и тем более Османского государства, поэтому городские (и территориальные) эмблемы в течение многих веков были связаны скорее с местными правителями и их наместниками.



Турция обладает очень выгодным географическим положением, находясь на перекрестке важных дорог, связывающих Европу и Азию. Кроме того, Турция контролирует проливы Босфор и Дарданеллы, соединяющие Черное море с Мраморным и Средиземным.

Турция омывается водами Черного, Мраморного, Эгейского и Средиземного морей. Страна имеет протяженную береговую линию – 7168 км.

Турция – любимая страна отдыха большинства россиян и многих европейцев.

Отзывы туристов об отдыхе в Турции в подавляющем большинстве случаев положительны. И это вполне засужено, ведь в Турции есть и прозрачное теплое море, и протяженные песчаные пляжи, и богатейшая история, и неповторимая современная культура. И что очень важно все это находится на фоне изумительной природы, которая не устает удивлять своим разнообразием.



Населен

По данным счётчикам численность населения страны в 2013 году составляет 76 482 000 человек. Национальный народ турки. В современной Турции армян, греков и ассирийцев менее 1 % населения. Турецкий язык — единственный государственный

ис



Культу

Культура Турции одна из самых богатых культур во всем мире. Культура Турции в силу условий своего развития эклектична и, в то же время, глубоко самобытна. На протяжении тысячелетий традиции самых разных этносов, наций, религий и цивилизаций, оказавшихся на историческом пути сначала тюркских государств, затем Османской Империи и, наконец, Турецкой Республики, объединились в своеобразное и оригинальное духовное пространство, являющееся фундаментом для творческого поиска современных турецких писателей, музыкантов, художников, режиссеров, архитекторов, скульпторов и всех тех, кто вносит вклад в развитие культуры Турции.

Сугубо национальное, как, например, турецкий флаг, уклад жизни мусульман и турецкий язык, складывалось также долго, как и сама история Анатолии. Ныне, визитная карточка страны и частью культуры стали турецкие сладости, турецкие ковры, чай и кофе по-турецки и, конечно же, турецкая кухня.

Русского туриста нередко поражает гостеприимство турок. Поражает потому, что это не простое гостеприимство, а в какой-то степени навязчивое. Никому не удастся незаметно проскользнуть мимо небольших турецких магазинчиков, чтобы вам не предложили зайти. А если вы отказываетесь, то турки не обижаются, они обязательно поинтересуются, откуда вы, как вам здесь нравится, в каком отеле вы остановились, обязательно посоветуют, где купить хорошие золотые изделия, кожаные вещи и где лучше взять машину напрокат. Даже если вам это не нужно, все равно приходится выслушивать, чтобы не обидеть хозяев.



Турецкий кофе

Но настоящей родиной кофе стал Иемен, благодаря плодородной почве и особенностям климата. Существует версия, по которой кофе в османский город привезли торговцы из Сирии. Наибольшую популярность кофе в Турции приобрел при султане Сулеймане Великолепном, когда при кухне Топкапы была даже учреждена специальная должность - варщик кофе. Полюбив кофе, ближайшее окружение султана также стало употреблять ароматный напиток, который мгновенно вошел в моду, а затем и в повседневное **употребление жителями города**.

Турецкий кофе имеет шесть степеней сладости, от очень сладкого до не сладкой. Сахар в сваренный кофе добавлять не принято. Во время прогрева кофе поднимается пена. Важное правило турецкой церемонии кофепития: пена должна быть! Если нет пены, хозяин теряет лицо.



Турецкие танцы

1. Танец хороводов в Турции называется - "халай"
2. Турецкий танец живота
3. Зейбек - религиозный танец



Религиозные танцы.

Эта разновидность танца, которая была частью религиозных ритуалов, до сих пор существует в современном турецком обществе. 99% турецкого населения — мусульмане и в Турции существует множество сект с различными видами обрядов. В некоторых из этих сект танец — главная определяющая в обрядах.



Праздник

НАРОДНЫЕ
ПРАЗДНИКИ И

Встреча весны – В некоторых районах Турции он празднуется 5-го, а где-то 6-го мая. Это один из самых известных и любимых народных праздников в Турции. Празднования проводятся, как правило, в зеленых рощах, где есть родники, – эти места носят название «Хыдырлык». Во многих таких рощах происходит обряд жертвоприношения, здесь загадывают желания, повязав на дерево

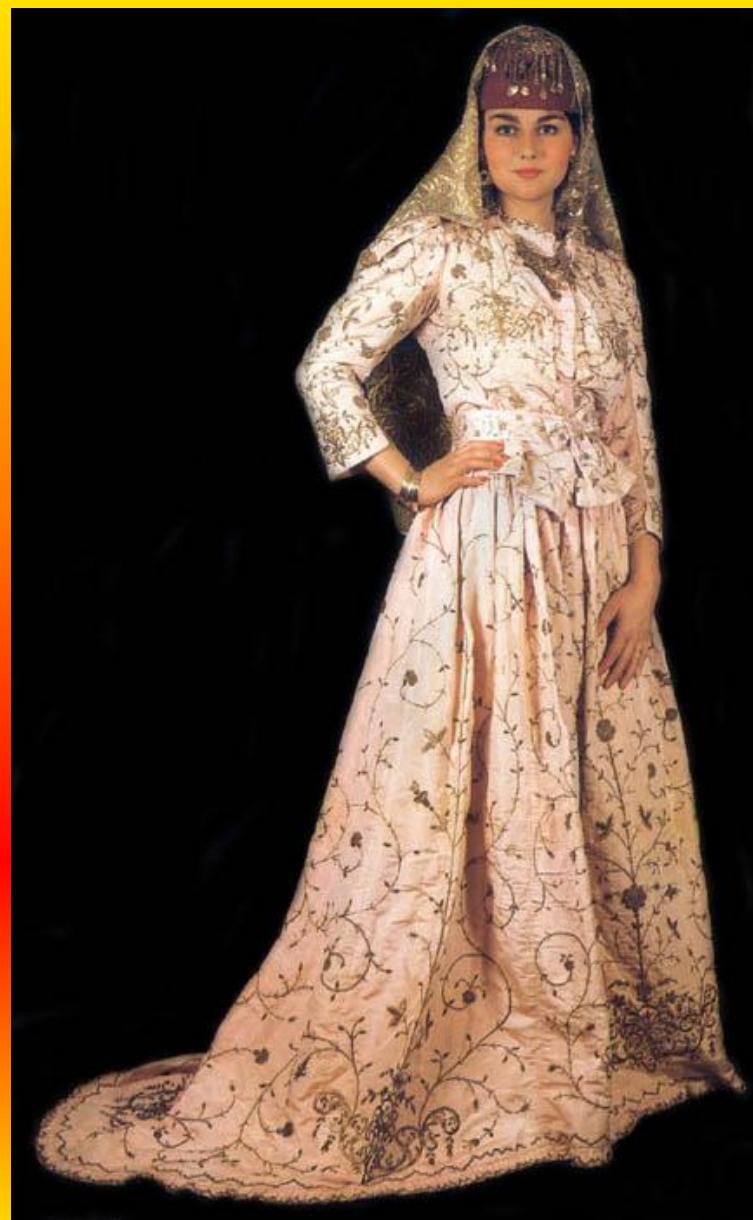
РЕЛИГИОЗНЫЕ
ПРАЗДНИКИ

День Ашура – 10-я ночь священного лунного месяца Хиджры Мухаррам. День поминовения Пророков и Посланников Аллаха. В этот день принято готовить специальное сладкое блюдо из злаков, сушеного винограда и орехов, напоминающее православную кутью и называемого Asure.

Фестивали винограда и «Месир Маджуну» в Манисе. Город Маниса испокон веков является одним из важнейших центров виноградарства в регионе. Местные жители еще с языческих времен каждый год в сентябре справляли праздник сбора винограда как величайшее событие.

Праздник сладостей Этот праздник знаменует завершение месяца Рамазан и следует за периодом 30-дневного поста. Стол в эти дни исключительно сладкий (баклава, локум, шоколад и другие лакомства), сладостями угощают, их дарят, ими обмениваются. Кроме того, в эти дни принято обмениваться пожеланиями счастья и просить друг у друга прощения.

Турецкая национальная одежда



Турецкая национальная

Пита — толстая мягкая лепёшка из дрожжевого теста. Предлагается в большинстве турецких закусочных. В ресторанах, специализирующихся на пите, её подают с запечённым в ней сыром, мясным фаршем, овощами и т.д.

Симит — бублики, посыпанные кунжутом. Продаются в Турции повсюду, в том числе и уличными торговцами.

Лахмаджун — турецкая пицца. Представляет собой тонкую лепёшку с мясным фаршем, мелко нарезанными овощами и пряностями. Бывает на вкус «обычная» и остшая.

Гёзлеме — Лепешка. Представляет собой тонко раскатанное тесто (юфка). В качестве начинки используется смесь сыра со шпинатом или начинку по выбору(фарш,сыр,творог и т.д)

хня



Кебаб

Искендер-кебаб — тонко нарезанная ягнятина приготовляется в томатном соусе с мелко нарезанными кусочками лепёшки, топлёным маслом и йогуртом.

Шиш-кебаб — традиционно мясо, жареное на вертеле (ягнятина) с помидорами и сладким перцем (турецкий шашлык).

Адана-кебаб — мясной фарш, очень остро поперченный, и обжаренный на вертеле.

Кёфте — турецкие тефтели.

Приготовление в каждом регионе страны по особому рецепту.

Пила~~в~~ (плов) — различные виды пловов, блюдо из варёного риса с мясом, морковью, чесноком, перцем, солью и пряностями



Баклава — вымоченные в сиропе сладости, приготовленные из теста с фисташками или орехами

Локум — кубики из сахара или мёда с добавлением крахмала, сушёными фруктами, орехами, фисташками, кокосами, со вкусом розы или фруктов.

Хельва — изготавливается из кунжутной пасты и сахара, зачастую с добавлением какао.

Сютлач — молочная рисовая каша с добавлением ванилина.

Локма — шарики из теста, поджаренные во фритюре и затем политые сиропом.

