

August 10, 2011

A DEEP APPROACH® TO TURKISH

SUGGESTION CARD FOR SELF-DIRECTED LEARNING

CARD NUMBER: 5

THEME: TURKISH CUISINE AND CULTURE

TÜRK MUTFAĞI VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

LEVEL: Intermediate

Focus on Language developed by Yasin Tunç



FOCUS ON LANGUAGE and MULTI MEDIA LANGUAGE ASSISTANT (MMLA)

1. Background information

Summary of the video "Turkish Eating Habits"

Culture tips

2. Language Assistance

Key words for the video passage transcribed

Guided Questions

Grammar

Vocabulary

3. Transcription and Glossary

Transcription of the video

Glossary

1. Background information

Summary

In the video "Turkish Eating Habits", three students, studying in the United States, are talking about Turkish eating habits and the way they differ from the other cultures. They also make some comments on Turkish cuisine and mention its characteristics. The

conversation mainly revolves around meal courses, (e.g., breakfast and dinner) and expressions that are used before eating dinner and after finishing dinner. Moreover, some comments are made on gifting when visiting someone.

Culture Tips

Section I

eline sağlık: an expression used to show your appreciation for the work of someone. For example, you can use it with the host who has served you dinner to show your appreciation of the dinner.

Kahvaltı restoranları: restaurants for breakfast

Van: A city in the East of Turkey, famous for its breakfast restaurants.

Bolu: A city in West of Turkey

Bread is one of the main foods of Turkish cuisine, so it is possible to see many types of bread in Turkey, sometimes varying from region to region. Some common bread

types in Turkey: Çiçek **ekmek**, somun ekmek, susamlı, haşhaşlı, kepekli, pide ekmek, Trabzon ekmeği...

pide: pizza-like bread, sometimes prepared with eggs, cheese, minced meat or some other type of food.

Section II

Öğünlerdeki yemek yeme sırası: In Turkey, in most of the regions, there is an order for eating food, especially for dinner. It generally starts with soup, and continues with other main dishes, and generally ends with dessert.

Rakı: traditional Turkish drink, which is generally consumed with mashed eggplant, a spread made of yogurt seasoned with garlic, calamari, shrimp, fish, melon, cheese, etc.

Section III

İkinci çayı: a social activity for people (generally popular among women) coming together and sharing their food and involving in conversations.

2. Language Assistance

Keywords

Section I: yemek yeme alışkanlıkları, kahvaltı, ekmek, fırın

Section II: Öğünlerdeki yemek yeme sırası, Rakı, misafir, tabagini bitirmek, tabakta yemek bırakmamak.

Section III: öğün, yemek saati, öğle yemeği, akşam yemeği, lokanta

Guided Questions

Section I:

1. Sohbetin temel amacı nedir?
What is the main purpose of the conversation?
2. Konuşmacılara göre Türkiye’de kahvaltının temel özellikleri nelerdir?
What are the basic characteristics of a typical breakfast in Turkey, according to the speakers?
3. Konuşmacılar neden ekmek ve fırın kültürüne odaklanmaktadır?
Why do the speakers emphasize bread and bakery culture?
4. “Evin Küçükleri” ifadesi bu bağlamda neyi ifade etmektedir?
What does the term “Evin Küçükleri” refer to in this context?

Section II:

1. Konuşmacılar yemek yeme sırasına dair neler anlatmaktadır?
What do the speakers tell us about the order of meals/courses?
2. Konuşmacılar içki kültürüne ilişkin neler anlatmaktadır?
What do the speakers tell us about drinking culture in Turkey?
3. “Yemek hiç bitmez bizde” ifadesi Türk kültürüne dair neyi ifade etmektedir?
What does the term “yemek hiç bitmez bizde” tell us about Turkish culture?
4. Konuşmacılar misafir ağırlamaya dair neler anlatmaktadır?
What do the speakers tell us about hosting/welcoming guests?
5. “Tabakta yemek bırakmamak” Türk kültüründe neyi ifade etmektedir?
What does the term “tabakta yemek bırakmamak” tell us about Turkish culture?

Section III:

1. Konuşmacılar yemek saatleri konusunda neler anlatmaktadır?
What do speakers tell us about lunch/dinner time?
2. Türk kültürü ile Amerikan kültürü arasında yemek saatleri açısından fark var mıdır? Varsa nelerdir?
Are there any differences between Turkish culture and American culture in terms of lunch/dinner time? If yes, what are they?

Grammar

Conjunctions and Discourse Markers/Connectives: Conjunctions and discourse markers are particles used in discourse interactions. They have several functions, the main one being to help the communication to flow smoothly and orderly. These particles help managing sets of discourse activities, involving all elements of discourse. (Özbek, 1995). Some of these conjunctions and markers are:

İşte/hani/böyle: Refers to mutual knowledge (discourse function); its English counterpart is 'you know'

Example:

1. Çayın yanında **böyle, işte** tatlı, atıştırmalık çerez. (**Ayşegül:** kuruyemişler). En sonunda meyve getirilir.
2. Başka kültürde (daha doğrusu) çok fazla fark etmedim ben onu, **hani** tabağı bitirme, tabağı boş bırakmama. Bir nevi ev sahibine saygıyı da gösteriyor. **İşte** yemeğini çok sevdim

Yani: Indicates self-clarification (in English 'I mean'), and introduces assumed background knowledge (in English 'you know').

Example:

1. bizim için öğle yemeği saati on ikiyle (12), bir (1) arasıyla kısıtlı değil aslında. **Yani** on ikiden belki dörde kadar bizim için öğle yemeği yenilebilir.
2. Belki o kadar, **yani** Fransa'daki kadar belki yaygın olmayabilir ama Rakı, Rakımız vardır.

Şey: Refers to mutual knowledge (discourse function); its English counterpart is 'you know'

Example: Türkiye'de de (böyle) büyük kentlerde biraz azalmaya başladı, ama küçük kentlerde, kırsallarda, **hala** o **şey** var, o fırın kültürü var. İnsanlar hatta **şey** yapar **böyle**, yemek içi hazırlayıp fırına verirler.

Reference:

Özbek, N. (1995). Discourse Markers in Turkish and English: A comparative study. Unpublished Ph.D. Thesis. University of Nottingham, UK.

Vocabulary

Section I: Source: Türk Dil Kurumu, Büyük Türkçe Sözlük: <http://tdkterim.gov.tr/bts>.

Zahmet (i): Güçlük: örnek: *Yalnız rica ederim, bir an için bir zahmet ve fedakârlık daha yapın.* -H. F. Ozansoy [Inconvenience, difficulty].

Bağlam (i): 1. Deste. 2. Herhangi bir olguda olaylar, durumlar, ilişkiler örgüsü veya bağlantısı, kontekst: örnek: *Uygarlık bağlamında Batı ve Doğu diye bir ayrım yapılmamakta bir bütün olarak düşünülmektedir.* -A. Cemal. 3. *dil b.* Bir dil birimini çevreleyen, ondan önce veya sonra gelen, birçok durumda söz konusu birimi

etkileyen, onun anlamını, değerini belirleyen birim veya birimler bütünü, kontekst [Context, binding, coherence].

Kafası çalışmak (deyim): To have a quick mind, to be on the ball.

Geçistirmek (f): 1. Gereken önemi vermemek, üstünde durmadan başından savmak. [To skip, pass over, slide over, or ignore].

Mamul (i): (*ma:mul*, *I ince okunur*) Yapılmış, işlenmiş, imal edilmiş (eşya, yiyecek). [Products, goods, finished goods].

Fırın (i): Ekmek, pasta vb.nin pişirildiği ve satıldığı dükkân. [Baker's].

Section II:

Öğün (i): 1. Yemek vakti: örnek: *Her öğün tıka basa yediği iki katlı ekmek kadayıfı ile.* - H. E. Adivar. 2. Bir vakitlik yemek. [a meal (only used with adverbial expressions of time), meal].

Meze (i): 1. İçki içilirken yenilen yiyecek: örnek: *Salatayı, peyniri yenilediler. Bu kadar mezenin yenilip bu kadar içkinin içilmesi gene de bir saat sürmedi.* -N. Cumalı. [Side dish, starter].

(Misafir) Ağırlamak (f): Konuğa saygı göstererek onun her türlü rahatını, gereksinimini sağlamak, ikram etmek, izaz

3. Transcription and Glossary

etmek: örnek: *Beni karşıladılar ve ağırladılar.* -A. Kabaklı. [To be at home, do the honors, to entertain a guest].

İsrar etmek (f): 1) bir konuda, bir düşüncede sürekli direnmek, ayak diremek: örnek: *Siz benim usule bakın diye ısrar ediyordu.* -Ç. Altan. 2) çok istemek. [To insist, to persist].

İsraf (i): (*isra:fi*) Gereksiz yere para, zaman, emek vb.ni harcama, savurganlık, tutumsuzluk: örnek:... *israf ve sefahat içinde yaşamaya başlamıştı.* -Y. K. Karaosmanoğlu. [Waste, extravagance, squandering].

Section III:

Dakik (sf): 1. Düzenli işleyen, aksamayan. 2. Zamanı kullanmada çok dikkatli olan, her

şeyi zamanında yapmaya özen gösteren. [Punctual, rigorous, precise].

Esnek (sf): Bir dış gücün etkisi altında uzama, kısalma, eğrilme vb. biçim değişikliklerine uğradıktan sonra, etkinin kalkmasıyla eski biçimini alabilme özelliğinde olan, elastik, elastiki: örnek: *Çelik ve kauçuk çok esnek cisimlerdir.* Flexible, elastic, malleable.

3. Transcription and Glossary

Transcription of the video "Turkish Eating Habits"

Color Green: Conversation markers/connectors

Yasin: Esracığım eline sağlık çok güzel olmuş.

Esra: Afiyet olsun.

Ayşegül: Gerçekten nefis olmuş.

Esra: Cevizli tarçınlı yaptım sizin için.

Yasin: Öyle mi, teşekkür ederiz, zahmet olmuş (bak).

Ayşegül: kokusu, rengi, her şey mükemmel olmuş.

Yasin: Bir an kendimizi Türkiye’de hissettik böyle cay... valla özlemişiz

Yasin: Gecen(lerde) düşünüyordum da, böyle (hani) Amerikan kültürüyle, Türk kültürü arasındaki, yemek yeme alışkanlıkları bağlamında farklılıklar neler olabilir ya da var mı?

Esra: var var, mesela güne başlarken bizim için kahvaltı çok önemlidir. Kahvaltısız adımımızı dışarı atamayız. Hani bazıları kafam çalışmıyor der hatta. Çayı içmeden kafam çalışmaz der bazıları. Başka... kahvaltıda peynirimiz olur, zeytinimiz olur; reçeller olur genelde ev yapımı: çilek,

(**Yasin: evet**) vişne... kayısı (**Ayşegül:** güzel kokulu), şeftali, değişik, değişik.

Ayşegül: Kahvaltı ana öğündür aslında bizde. Geçştirilmemesi gerekir kesinlikle.

Esra: Amerika’daki brunch gibi daha çok zaten, değil mi?

Yasin: evet, çeşitli kahvaltı adları olsa da, bizimki gibi bir şey değil, öğünleşmemiş. Bizde en az akşam yemeği kadar önemlidir (aslında) kahvaltı.

Ayşegül: kesinlikle...

Esra: hatta kahvaltı için restoranlar vardır.

Yasin: Tabii, özellikle (şeyde) Van¹’da çok yaygındır o. Kahvaltı restoranları vardır, hatta insanlar İstanbul’dan gider orda kahvaltı yapmaya.

Esra: Bolu²’da da var bir tane (**Yasin :** Bolu Dağında var)

Ayşegül: Kahvaltı sarayları çok güzeldir, (marketler); gidersen, böyle bütün ürünler dizi dizi. Çeşit çeşit zeytinler, beyaz peynirler, reçeller, sadece kahvaltı mamulleri. Başka hiç bir şey yok, (**Yasin:** kesinlikle) çok güzel.

Yasin: sıcak ekmekle beraber...

Ayşegül: oooo, sıcak ekmek dedin...

Esra: fırınlardan, değil mi?

Yasin: evet

Esra: Sıcak sıcak...

Yasin: hani ekmek o kadar yaygın ki bizde zaten her sokakta mutlaka bir fırın görürsün böyle; sıcak ekmek yapan fırınlar vardır.

Esra: sabahleyin evin küçükleri gönderilir...

Yasin: ve insanlar sıraya geçer...

Esra: “niye hep ben gidiyorummm, bir kere de ağabeyim (abim) gitsin”.

Ayşegül: yok, sen küçüksün, senin gitmen lazım.

Yasin: evet...

Ayşegül: Bir de ekmek çeşitleri, yani onların görüntüleri böyle, başlı başına sanat aslında. Çiçek ekmekler, somun ekmekler, susamlı, haşhaşlı, (**Esra:** kepekli) kepekli, pideler...³

¹ A city in the east of Turkey

² A city in the west of Turkey

³ Common bread types consumed in Turkey

Yasin: evet onu özlüyorum ben...

Ayşegül: ben de (çok), o görüntüyü...

Yasin: Fırın kültürü, değil mi? Türkiye’de de (böyle) büyük kentlerde biraz azalmaya başladı, ama küçük kentlerde, kırsallarda, **hala o şey** var, o fırın kültürü var. İnsanlar hatta **şey** yapar **böyle**, yemek içi hazırlayıp fırına verirler, (**mesela**).

Ayşegül: Pide...

Yasin: o da vardır, evet pide yapmak için...

Esra: fırın daha değişik olduğu için... (**Yasin** : kesinlikle)

Ayşegül: o tadı evde yapılanın tadını asla...(Yasin: vermiyor)...vermiyor

Yasin: Başka neler olabilir?

Ayşegül: (Yemek) Öğünlerdeki yemek yeme sıramız, yani hep çorbayla başlamamız; kahvaltı dışında diğer öğünlerde. (**Esra**) Çorbayla başlıyoruz.

Yasin: Değil mi? özellikle akşam yemeklerinde çorbayla başlarız, arkasından (**işte**) ana yemekler gelir, yanında sebze, ya da sebze yemeği vardır.

Esra: zeytinyağlı olur sebzeli...

Yasin: kesinlikle... Onun dışında...

Esra: salata bulunur mutlaka.

Yasin: mezeler vardır zaten yanında...(Ayşegül: evet)

Yasin: içki kültürü pek yaygın değil...

Esra: şarap kültürü değil... Belki **o kadar**, **yani** Fransa’daki kadar belki yaygın olmayabilir ama Rakı, Rakımız vardır.

Yasin: Evet, özellikle böyle sahil bölgelerde... rakı sofraları ⁴da vardır.

Ayşegül: rakı, beyaz peynir, kavun üçlüsü (**Yasin**: kesinlikle). Değil mi?

Ayşegül: Bir de yemek hiç bitmez bizde. Yani akşam yemeğini yersin...

Esra: Misafirler geldiğinde özellikle.

Ayşegül: özellikle misafir geldiğinde.

Esra: yemekten sonra bir kahve yapılır, Türk kahvesi. Ondan sonra, kahveden sonra bir çay. Çayın yanında **böyle**, **işte** tatlı, atıştırmalık çerez. (**Ayşegül:** kuruyemişler). En sonunda meyve getirilir.

Ayşegül: Misafir kesinlikle tatmin edilmelidir.

Yasin: Tabi, evet, misafiri boş gönderemezsin bizde.

Ayşegül: yoksa iyi ağırılanmamış olur misafir.

Yasin: Aynen. O yüzden dikkatli olmak gerekiyor. Daha doğrusu dışarıdan gelenlerin bu konuda dikkatli olması gerekiyor.

Esra: kesinlikle aç karna gelmeleri lazım...

Yasin: o o bir kural, o bir kural.

Ayşegül: Pek hayır deme şansları yok galiba (misafirlerin). Çünkü biz biraz ısrar ederiz. Yemelisin... Tabağını bitirmelisin...

Yasin: evet, o çok çok önemli kesinlikle.

Esra: şundan da al, bunu beğenmedin mi?

Ayşegül: evet, eğer az yerlerse beğenmedi olurlar...

Esra: değil mi?

Esra: tabakta yemek bırakılmaz mesela. (**Yasin:** evet) bizde biraz gariptir.

Yasin: hani...**şey vardır**...israftır o bırakmak (tabakta yemek bırakmak)

Ayşegül: Çöpe gidecektir diye düşünülür ve yani...

⁴ Rakı: a traditional Turkish drink, which is generally consumed with mashed eggplant, a spread made of yogurt seasoned with garlic, calamari, shrimp, fish, melon, cheese, etc.

Yasin: Başka kültürde (daha doğrusu) çok fazla fark etmedim ben onu, hani tabağı bitirme, tabağı boş bırakmama. Bir nevi ev sahibine saygıyı da gösteriyor. İşte yemeğini çok sevdim ...

Ayşegül: mesela, şu an yediğimiz öğünü nasıl adlandırabiliriz. İkinci çayı deriz herhalde

Esra: öğün değil de, ikinde çayı evet. Çay, yanında böyle kek, salata, kısır mesela...

Yasin: değil mi? evet.

Esra: ben yapmadım ama...maalesef.

Ayşegül: Olsun, bu da gayet yeterli.

Esra: Bir dahaki sefere yaparım.

Yasin: yemek saatlerini nasıl buluyorsunuz burada? Genelde daha strict (katı) gibi geldi, daha oturmuş.

Esra: Burada, evet, belli saatlerde belli öğünler yeniyor. Biz herhalde bu kadar, dakik mi diyeyim, dakik değiliz yemek konusunda.

Yasin: daha esnek, bizim kültürde.

Ayşegül: bizim için öğle yemeği saati on ikiyle (12), bir (1) arasıyla kısıtlı değil aslında. Yani on ikiden belki dörde kadar bizim için öğle yemeği yenilebilir.

Yasin: kesinlikle, burada o biraz daha şey gibi geldi....

Ayşegül: aynı şey akşam yemeği için de geçerli değil mi, Yasin? Yani altıda, yedide başlasa, gece onda...

Esra: Dokuza kadar yemek yeniyor dışarıda (**Yasin:** kesinlikle)

Ayşegül: ya on, on bir, on iki. İstanbul'da on ikide bile sıcak yemek bulabilirsin yani.

Esra: onun adını biraz akşam yemeği koymak zor ama yine de en azından lokantalar acıktır.

Ayşegül: menüyü bulabilirsin, aynı menüyü.

...

Yasin: yemeklerden sonra, özellikle misafir ağırlamalarda, tatlı vardır. Kaçamazsın. Yemekten sonra, belki meyveden önce ya da sonra mutlaka tatlı yenir.

Esra: içecek olarak da genelde ayran⁵ çok yaygın...

Yasin: Evet, daha doğrusu başka yerde olmayan ayran yaygındır bizde.

Esra: Amerikalı bir arkadaşım Türkiye'ye gitmişti; ayranı içemedi; çok değişik geldi.

Ayşegül: gerçekten mi? (**Yasin:** ciddi misin)?

Esra: nasıl içiyorsunuz siz bunu dedi.

Ayşegül: benim de bir Amerikalı arkadaşım yemek hazırlamıştım ben bizim evimizde. Onun şöyle bir tepkisi olmuştu- ispanak yemeği yapmıştım, üzerine yoğurt sosu, sarımsaklı- "ya bu yoğurt bunun üzerinde, yoğurt tatlı bir şey değil mi, meyveli yoğurt olarak tüketilmeli, ama bu sebze yemeği bunun üstünde ne işi var". İlk çatalı alırken çok tereddüt etti.

Esra: biz yoğurdu sade yiyoruz ya... Burada genelde meyveli...

Ayşegül: tatlı olarak.

Yasin: Bizden İngilizceye gecen kelimelerden bir tanesi yoğurt, değil mi?

Esra: salep⁶ var bir de, boza⁷ var. Bunlar da Türkiye'de yaygın olan içecekler ama burada bulmak biraz zor.

Yasin: evet, evet. Hele salebi çok zor... Boza ve salep bizim sokaklarda da satılır, gece sesleri duyarsınız.

Esra: onlar da kış içeceği biraz.

⁵ A drink made of yogurt and water

⁶ A hot drink made with powdered *salep*, the dried tubers of certain orchids (Redhouse İngilizce-Türkçe Sözlük).

⁷ Thick, slightly fermented millet drink.

Yasin: kesinlikle... Muhteşem oluyor.

Ayşegül: bir de özel günlerin içeceği salep aynı zamanda. Mesela lise mezuniyeti için eski arkadaşlar, eski lise mezunları toplanırlar, bir araya gelirler, salep günü yaparlar İstanbul'da. Annemlerin salep günleri vardır hala. Liseden arkadaşlarıyla toplanırlar. Pilav günü gibi bir şey.

Esra: pilav günleri var (evet pilav günleri)

Yasin: gün kavramı var, özellikle kadınlarda yaygın, erkekler pek katılmaz.

Esra: Altın günleri ⁸var.

Yasin: Neler yapılıyor genelde o günlerde?

Esra: Altın günlerinde mantık şu: annemden biliyorum, ben hiç katılmadım ama.

Ayşegül: ben de aynı şekilde

Esra: Biraz daha (böyle) eskiden yaygınmış, şimdi yapılıyor mu bilmiyorum. Şimdi belki dolar günleri yapılıyordur.

Ayşegül: çok doğru söylüyorsun, trende uygun.

Esra: o biraz **şey böyle**, ev sahibine para toplamak gibi bir şey (ev sahibi için). Evine gidilen kişiye herkes belli bir miktar para götürüyor. Mesela bir altına karar veriyorlar, herkes bir altın götürüyor. Bu bir sene boyunca bütün o güne katılanların evinde toplanıyor.

Ayşegül: her hafta ya da her ay birinin evine gidiliyor.

Esra: mesela yemekler, yemek derken böyle atıştırma kek, börek, poğaç, (kısır), salatalar çayla servis edilir. Muhabbet edilir.

Yasin: evet, bir sosyal faaliyettir aslında.

Esra: sosyal faaliyet evet. Yardımlaşma gibi bir şey. Mesela onda **şeyden** başlanır, en çok kimin ihtiyacı varsa ondan başlanır.

Ayşegül: ya da bazen şey yapılır, aslında bir sıra vardır, altınların toplanma sırası. Ama mesela o ay birinin daha çok ihtiyacı vardır, bilinir ve o sıra değiştirilir, ben sıramı sana veriyorum denilir mesela. Çok güzel bir dayanışma örneğidir.

Yasin: kesinlikle... Yemeklerden önce yemeklerden sonra bizim çeşitli dilsel farklılıklarımız da var, değil mi? yemeğe başlarken mesela besmele ⁹çekilmesi.

Esra: evet besmeleyle başlanır.

Esra: biraz daha traditional, **yani...** (**Yasin:** daha geleneksel) daha geleneksel bir şey

Esra: yemeğin bereketlenmesi için besmeleyle başlanır.

Yasin: kesinlikle. Dolayısıyla yemek bir nevi kutsaldır bizde. Ya da (Hani) ekmek mesela çok kutsaldır. Yere düştüğünde (**Esra** : kırıntılar falan...) alırsın (**Ayşegül:** üzerine basılmamalıdır).

Ayşegül: bir de yere düştüğünde öpersin o ekmeği, öpüp alına koyarsın.

Esra: iste o bir saygı göstergesi olarak herhalde...(**Ayşegül:** kesinlikle kutsal)

Yasin: dolayısıyla besmeleyle başlarız. (**Esra** : (ekmekten bahsetmeye devam eder) çöpe atılmaz mesela kuşlara veya hayvanlara verilir.

Yasin: sonra. Yemekten sonra ne tür **şeyler** kullanırsınız, ifadelerde bulunuruz?

Ayşegül: ellerine sağlık, (eline sağlık), afiyet olsun. (**Yasin:** ziyade olsun), çok güzel olmuş, kesenize bereket. ¹⁰

Yasin: evet.

Esra: yemeği yapan kişiye ve mesela misafirlikteysen ev sahibine, böyle güzel dileklerde bulunulur (**Ayşegül:** iltifat) iltifatlarda bulunulur.

⁸ Special social gatherings (mostly common among women), a type of a social activity like a potluck.

⁹ The holy words that are generally uttered when starting an activity (in Islamic cultures).

¹⁰ Expressions that are commonly used when expressing your gratitude to someone (e.g., the host who made the dinner).

Ayşegül: yemeği beğendiğini, yemekten hoşlandığını göstermek için memnuniyetin bir ifadesi olarak.

Yasin: böyle özel davetiyelere giderken bizde hediye götürme kültürü nasıldır, ya da farklı olarak.

Ayşegül: benim ailemde, daha çok yakın akrabalar birbirlerini ziyaret ederken, özel bir gün ise eğer, daha çok meyve götürürler, tatlı götürürler (**Yasin:** baklava), baklava, bir paket baklava.

Eğer hastaysa o ziyaret edeceğin insana kolonya, (**Yasin:** lokum) lokum olur (**Yasin:** şeker). Evet

Esra: çiçek de götürülür. ...Çiçek. Genelde saksıda çiçek alınır, değil mi? (**Yasin:** kesinlikle)

Ayşegül: çünkü öbürü ölecektir zaten. Kalıcı değildir.

Yasin: yeni nesilde, **şey de vardır**, (**Ayşegül:** buket, **Yasin:** ha o tarz şeyler),giderken şarap alıp götürme, üniversite öğrencileri arasında yaygındır.

Esra: küçük hediyeler de alınabilir. Mesela bir eve yeni taşınmışsa birisi mutlaka hediyeyle gidilir.

Burada da house-warming gift diyorlar. Amerika'da da var o kültür, öyle bir gelenek var.

Yasin: anladım, çok ilginç.

Ayşegül: ihtiyacı olabilecek şeyler, mutfak eşyaları, küçük ev aletleri...

...

Ayşegül: Esracım ellerini sağlık. Her şey mükemmeldi

Esra: ya oturuyorduk ne güzel. Bir çay daha koyayım.

Ayşegül: sanırım biz artık kaçalım.

Yasin: dersimiz var ve yoğun olacağız. Evet, eline sağlık, çok çok güzel olmuş ve çok güzeldi.

Esra: afiyet olsun.

Ayşegül: almalıyım artık, bu kadar çay içtiğimiz yeter.

Esra: peki, afiyet olsun.

Yasin: teşekkür ederiz ziyade olsun.

Glossary

B: Bolu: A city in the West of Turkey

E: eline saglik: An expression used to show your appreciation for the work of someone. Thank you.

K: Kahvaltı restoranları: Restaurants for breakfast

L: Lokanta: A traditional restaurant.

P: Pide: Pizza-like bread

R: Rakı: A traditional Turkish drink.

V: Van: A city in the east part of Turkey.

REFERENCE AND COPYRIGHT INFORMATION FOR THIS FOCUS ON LANGUAGE

This Focus on Language has a copyright. It may be reproduced and distributed for educational purposes only if the following citation is included in the document:

This Focus on Language was originally published on the Deep Approach website (<http://deepapproach.wceruw.org/index.html>) as:

Tunç, Y. and Tochon, F. V. (2011). *Turkish Cuisine and Culture/ Türk Mutfağı Ve Mutfak Kültürü*. Module 5, Focus on Language, Intermediate level. Madison, WI: Wisconsin Center for Education Research (WCER). <http://deepapproach.wceruw.org/index.html> (access date). The Focus on Language is reprinted here with permission of the authors and the publisher, The Wisconsin Center for Education Research at the University of Wisconsin-Madison.

To view related modules, movies, PowerPoints, theoretical articles, Q&As, and webcasts, or to comment publically on this module in a forum of discussion, please go to <http://deepapproach.wceruw.org/index.html> and select the appropriate thumbnail.