

June 13, 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

EDUCATIVE PROJECTS:

1. Explore Turkish eating habits
2. Share and enact your knowledge of types of food in Turkey

Module developed by Yasin Tunç



LANGUAGE STANDARDS BEING DEVELOPED
(See ACTFL Standards):

Communication (1.2): Understand and interpret written and spoken language on a variety of topics related with food, dining and culinary arts; **(1.3)** Present information, concepts, and ideas to an audience of listeners or readers on such topics.

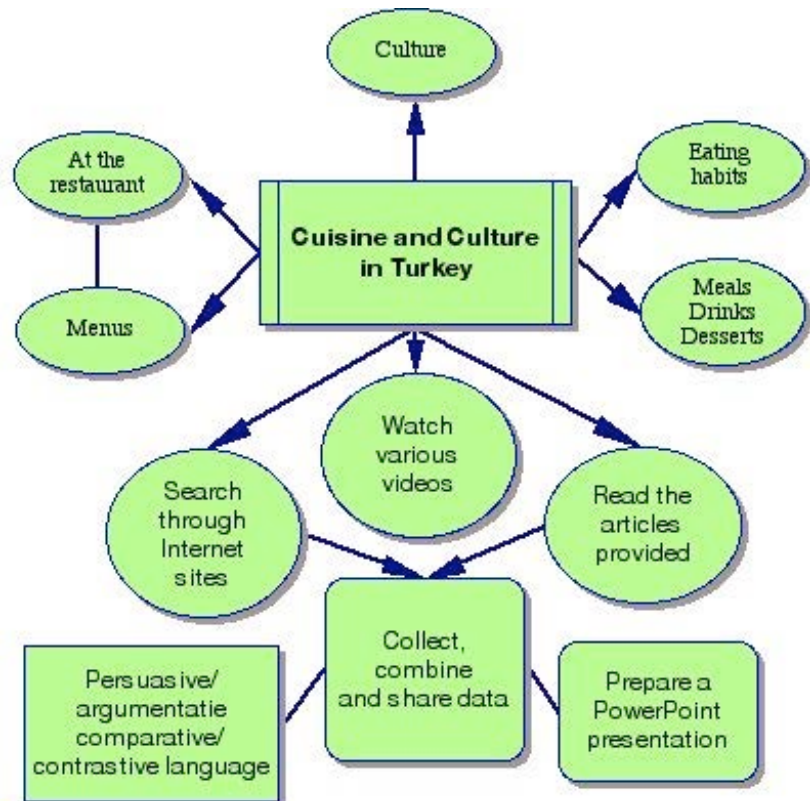
Cultures (2.1): Demonstrate an understanding of the relationship between culinary practices and perspectives in Turkish culture.

Connections (3.2): Recognize the distinctive viewpoints that are only available through the Turkish language and culture.

Comparisons (4.2): Demonstrate an understanding of the concept of culture through comparisons of the Turkish culture, American culture or other indigenous cultures.

Communities: Prepare a dinner and participate in a Turkish Night with the local community.

MIND MAP



MAIN VIDEOS USED IN THE
MODULE

Turkish Eating Habits 1 & 2
Dried Fruits, Desserts, and
Restaurant

ADDITIONAL VIDEOS

Cheese, Food and spices
Kadayıf, Market talk, Simit
vendors, Yeşil elma.

1) BAĞLAM/CONTEXT

Through the theme “Turkish Cuisine and Culture” you will get acquainted with the characteristics of different cuisine types in Turkey and with Turkish eating habits. By watching videos, listening to interviews, searching the Internet, and reading articles, you will acquire insights into the Turkish eating habits, different types of foods, and distinguishing cultural elements in modern Turkey. While identifying eating habits from

the media material, you will have the chance to make a comparison between your native cuisine and eating habits and Turkish cuisine and eating habits.

MEKAN VE ZAMAN/SPACE AND TIME

Through this theme and provided internet links, you will have the chance to learn about Ottoman Cuisine and some its characteristics and about eating habits and the type of food consumed in different regions in Turkey.

2) TEMATİK PROJELER/THEMATIC PROJECTS

Two projects are suggested for the theme “Turkish Cuisine and Culture”.

In **Project 1**, one suggested activity is to watch the video *Turkish Eating Habits*, where three Turkish university students studying in the United States, talk about the differences and/or similarities between Turkish eating habits and those of other cultures (particularly American). It is recommended that you spot as many features of Turkish eating habits as possible and compare them to those of your own native culture. Another recommended activity is that you read an article, focusing on

Turkish eating habits, and elicit the particular characteristics and discuss them in your group. The reading can be done outside the classroom.

In **Project 2**, one suggested activity is to watch some videos on different types of food – dessert, drinks, etc. You should try to get as much information as possible through videos and Internet sites about the characteristics of Turkish cuisine. The reading passage used in the previous project could be helpful here as well, with a reading extract from the Internet by a famous Turkish cook on the characteristics of Turkish cuisine. Then, in groups, you should prepare a presentation on a type of food, dessert, drinks, snacks and dried fruits (indigenous to Turkey). You should present the origin of the meal, talk about the region where they are popular, when they are consumed, what the ingredients are, and finally a recipe for them.



PROJECT 1: TÜRKLERİN YEME ALIŞKANLIKLARINI İNCELEYİNİZ
EXPLORE TURKISH EATING HABITS

TABLE 1 INSTRUCTIONAL ORGANIZERS and EMBEDMENT MAP

Identifying Turkish eating habits and comparing them with your own			
ACCESS		VOICE	
INTERPRET	ANALYZE	PRESENT	INTERACT
READ/WATCH/LISTEN Watch and listen to a filmed conversation between three Turkish students (studying in the United States). Read the transcriptions. Read an article on Turkish eating habits.	FOCUS ON LANGUAGE Use discourse markers / connectives (söylem ifadeleri: işte, hani, şey, yani etc.). Use question tag: “değil mi”? Use duplications: var var, dizi dizi, ... Passive forms (present simple / continuous).	WRITE/SPEAK/RECORD Write down the characteristics of Turkish eating habits. Write an outline for a compare-contrast paragraph. Compare and contrast Turkish eating habits and those of your own culture.	EXCHANGE AND ACT Debate about the distinctive characteristics of Turkish eating habits. Compare Turkish eating habits to those of your native culture and various other cultures.

ACTION: Organize a group discussion; share your comparisons of eating habits in different cultures.	THEME: Cultural characteristics of Turkish eating habits.	OPERATIONS: Take note; skim and scan; compare and contrast; write a paragraph; use sentence connectors.
---	---	---

ÖNERİLER/GUIDELINES

A. NELER YAPACAĞIM?

1. İkili ya da üçlü gruplar şeklinde videonun izlenmesi.
2. Türkiye’deki yemek yeme alışkanlıklarının video ve internet siteleri aracılığıyla belirlenmesi.
3. Bunların gruplar halinde tartışılması
4. Belirlenen özelliklerin öğrencilerin kendi kültürleriyle karşılaştırılması ve farklılık ve/veya benzerliklerin belirlenip tartışılması.

5. Türkler’deki yemek yeme alışkanlıklarına dair belirlenen makalenin okunup tartışmanın daha akademik bir boyut kazanması.
6. Makalede belirlenen ek noktaların tartışılması

A. WHAT AM I GOING TO DO?

1. Watch the videos in pairs or in groups of three.
2. Identify Turkish eating habits by watching videos and doing research on the Internet.
3. Discuss the habits you have discovered in groups.

4. Compare the habits you have found to your own culture, and discuss the differences and/or similarities.
5. Read the article related to Turkish eating habits so that the topic could be discussed in a more academic discourse;
6. Discuss additional aspects (if any) mentioned in the article related to Turkish eating habits.

B. NASIL TARTIŞMALIYIM?

1. Videonun izlenmesi
2. Videoda tartışılan noktaların not alınması
3. Gruplara ayrılarak notların paylaşılması.
Bu notlardan (öğrencilerin kendi kültürleriyle) karşılaştırma noktalarının belirlenmesi

4. İkili/üçlü gruplar halinde yerel kültür ile Türkler'deki yemek yeme alışkanlıklarının karşılaştırılması.

B. HOW TO DEBATE THE ISSUE?

1. Watch the video;
2. Jot down details mentioned in the video;
3. Get into groups and share your notes with other group members;
4. Compare/Contrast Turkish eating habits with those of your own in pairs, small groups, or as a whole class discussion.

MATERIALS for Project 1:

Video: *Turkish Eating Habits 1-2* (total of 14 min)

- This 2-part video features three Turkish students studying in the United States, talking about Turkish eating habits and making comparisons with American eating habits. They comment on Turkish cuisine and mention some of its characteristics. The conversation is mostly focused on meal courses (i.e., breakfast and dinner) and expressions that are used before eating a dinner and when one is finished eating. Comments are made on giving gifts when visiting someone.

- See "Appendix I" for the transcript of the video at the end of the module.

Text¹: *Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları.*

Text on Turkish eating habits with English summary.



¹ With permission of Türk Kültür Vakfı [Turkish Culture Foundation] retrieved from (see also the whole article) <http://www.turkmutfakkulturu.info/pages.php?ParentID=2>.

Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları

Doç. Dr. Mahmut Tezcan²

Keywords: davranış kalıpları, mutfak, zenginlik, pastırma, kebab, nitelik, etkile(n)mek, tarımsal, ekonomik yapı, hububat

“Can boğazdan gelir”

Uzun bir tarihsel geçmişe sahip Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptirler. Bu zenginlik, kendisini bol çeşitli yemeklerde göstermektedir. Ayrıca, tüm yiyecek ve içeceklerle ilişkin davranış kalıpları **geliştirilmiştir**.

Yemek zenginliğini ifade eden birkaç örnek verebiliriz. Örneğin sadece Karadeniz³ bölgesinde bilinen mısır karışımı yemekler yirmiye geçer. Yine Karadeniz yöresinde hamsiden yapılan yemek türlerinin aşağıda belirteceğimiz isimleri de mutfak zenginliğimizi gösterir. Hamsinin içli tavası, hamsili ekmek, hamsi pilavı, hamsi kayganası, tavası, köftesi, hamsi içli tavası, hamsi diblesi, hamsi haşlaması, hamsi ızgarası, hamsi böreği, hamsi buğulaması gibi.

Kayseri⁴’de yirmi türlü pastırma söz konusudur. Bir yazarımız şöyle diyor: “Yirmi türlü pastırmanın her birinin ayrı özelliği, ayrı tadı var. Bir Kayseriliye, “Say yirmi türlü pastırmanın adını” dediğimiz zaman saymaya başlar. “Sırt, kuşgömü, kenar mehle, eğrice, omuz, dilme, şekerpare, kürek, kapak, döş, etek, bacak, orta bez, kavrama, meme, kelle, kanlı bez, arka bas, tütünlük”. (Gümüşkaynak:1966)

Patlıcandan yapılan yemek türleri, salatalar ve kebab türlerimiz oldukça zengindir. Bildircin kebabı, çevirme kebabı, kuzu çevirme, çöp

kebabı, çubuk kebabı, şiş kebabı, deri kebabı, pideli kebab, Adana kebab, saç kebabı, tas kebabı, tandır kebabı bunlardan sadece birkaç örnektir.

Anadolu yemeklerinin genellikle bitkilerden, etlerden ve hamurdan olmak üzere üç kaynaktan oluştuğunu görmekteyiz. Türk yiyeceklerine genel olarak bakacak olursak, aşağıdaki niteliklere sahip olduğunu görürüz:

- Göçebelik ve tarımsal ekonomik yapı, Türk yemeklerini etkilemiştir.
- Yemekler ülkemizin coğrafi bölgelerine göre çeşitlilik göstermektedir.
- Ailelerin sosyo-ekonomik düzeylerine göre yemeklerde genellikle bir farklılaşma **görülür**
- Yemek çeşitleri bakımından başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme söz konusudur.
- Dinsel yapımız ve normlarımız, değerlerimiz mutfağımızı etkilemiştir.
- Beslenme alışkanlıklarında bir ölçüde cinsel farklılaşma da görülür.

Tarımsal ekonomik yapıda özellikle hububatlar Türk yiyeceklerinin çoğunluğunu oluşturur. Kuru fasulye, ya da nohut, bulgur pilavı ve yanında bir soğan, adeta Türk yiyeceğinin simgesi olmuştur. Özellikle kırsal kesimin en popüler yiyeceği bunlardır. Anadolu yollarındaki lokantalarda yemek yerken garsonların en çok “Bir kuru” biçimindeki seslerini duymaz mıyız? Askerlikte ne kadar çok yenirse yensin, fıkralara, şakalaşmalara ne kadar konu olursa olsun, kuru fasulye yine de vazgeçilmez bir Türk yemeğidir.

Avrupa ve Amerikan kültürlerinin aksine, daha çok sulu olarak pişirilen yemekler **yenir**. Sebzelerin ve hububatın çoğu kıymalı, kuşbaşı etli, soğanlı olarak su ile pişirilip **yenir**. Bu nedenle çorbanın çok zengin çeşitlerini Türkler geliştirmişlerdir. Kırsal kesimde kahvaltılık olarak çorbanın tercih **edilişi** bugün bile geçerlidir.

² Ankara Üniversitesi Eğitim Fakültesi Öğretim Üyesi [Associate Professor at Ankara University].

³ Black Sea Region (North of Turkey).

⁴ Kayseri: A city in central Anatolia.

Vocabulary (Kaynak: Türk Dil Kurumu, Büyük Türkçe Sözlük)

davranış kalıpları: Tek tek davranışları açıklamaya ve ortak bir tanımda toplamaya yarayan uyumlu davranışlar örüntüsü. [*Behavior patterns*].

karışım: (a) Birden çok şeyin karıştırılmasıyla elde edilen veya ortaya çıkan şey; örnek: *Melez bir insan ırkının karışımı, bu adama kuvvet vermiş.* -M. Ş. Esenal. [*Mixture*]

nitelik: (a) 1. Bir şeyin nasıl olduğunu belirten, onu başka şeylerden ayıran özellik, vasıf, keyfiyet; 2. Bir şeyin iyi veya kötü olma özelliği, kalite. [*quality, property, attribute*].

SUMMARY

With a long history, Turks have a rich cuisine, which is evident in the different types of food eaten in Turkey. Eating habits with a wide variety of food differ from region to region and even from town to town. Nevertheless, there are many common characteristics with regard to eating habits in Turkey. This paper focuses on these common and shared characteristics.

There are many examples referring to the richness of Turkish cuisine. For example, in the Black Sea region, one can see more than twenty types of meals that contain corn or corn products. There are also many types of meals that contain anchovy such as anchovy pilaf, fried anchovy, and grilled anchovy. In Kayseri, in Cappadocia, you can find more than twenty types of pemmican. Also, kebabs, salads, and meals made up of eggplant are varied and rich.

It is obvious that Anatolian cuisine is made up of three sources: plants, meat, and dough. All these have been used since ancient times. As a matter of fact, there is a connection between types of food and civilization of a culture. The characteristics of the cuisine of a country give clues about its civilization. Turkish food types have varied from civilization to civilization, which has shaped

göçebelik: (a) Bir toplumsal birliğin, yaşamak için gerekli kaynakları elde edebilmek üzere düzenli aralıklarla yer değiştirme geleneğinde veya alışkanlığında olması. [*Nomadism, migration*].

etkilemek: (f) Etkiye uğratmak, tesir etmek; örnek: *Toplumu etkileyen olaylara herkes kendi yorumunu katıyor.* -N. Cumalı. [*To affect sb/sth*].

hububat: (a) Tahıl; örnek: *Benim memleketim de ziraata elverişlidir, hububat yetiştirir.* -R. H. Karay. [*Cereal, grain*]



the land and impacted current eating habits of Turkish people.

We can observe the following characteristics when we look at foods consumed in Turkey:

- Nomadism and agricultural economic structure have affected Turkish foods.
- Foods vary in terms of geographical regions.
- The socio-economic levels of people have an effect on their food.
- Turkish cuisine has influenced and has been influenced by other cultures in terms of the variety of foods.
- The religious structure and norms of Turkish society have influenced the cuisine.
- There is a certain extent of gender difference as well in terms of eating habits.

Cereals, especially, account for most of Turkish meals. Dry beans, chickpea, and bulgur pilaf with an onion have been a symbol of Turkish cuisine. These are the most popular foods of the rural areas.

Unlike European and American cultures, in Turkey people mostly eat home-cooked meals. Most of the vegetables and cereals are

cooked in water with minced meat, steak (kuşbaşı et) and onion. Turks have come up with many types of soup such as tarhana- a traditional Turkish cereal food consisting of flour, yogurt, and vegetables fermented then dried- gruel (un çorbası), lentil soup, soup with yogurt, and rice soup.

**PROJECT 2: TÜRK MUTFAĞINA DAİR BİLGİLERİ PAYLAŞIN VE UYGULAYIN
SHARE AND ENACT YOUR KNOWLEDGE OF TYPES OF FOOD IN TURKEY**

TABLE 2 INSTRUCTIONAL ORGANIZERS and EMBEDMENT MAP

Presenting or preparing a type of food/drink/dessert			
ACCESS		VOICE	
INTERPRET	ANALYZE	PRESENT	INTERACT
<p>READ/WATCH/LISTEN Watch and listen to videos about the different types of food.</p> <p>Skim through the different Internet sites provided and take notes on recipes and the characteristics of various meals.</p>	<p>FOCUS ON LANGUAGE Passive (present simple). Present form of to be “Dir” (Dir) Passive (present simple/continuous)</p>	<p>WRITE/SPEAK/RECORD Write a recipe for at least two types of food indigenous to Turkey, try it out at home, and then share the product with your friends.</p>	<p>EXCHANGE AND ACT Discuss what kinds of food, drinks, and dessert are consumed in Turkey. Present the characteristics of different types of food in Turkey.</p>

<p>ACTION: Cook for the Turkish Night; present different types of food in Turkey.</p>	<p>THEME: Turkish cuisine.</p>	<p>OPERATIONS: Internet search; write recipes; use descriptive discourse.</p>
--	---	--

ÖNERİLER/GUIDELINES

A. NELER YAPACAĞIM?

1. Videonun (ve sağlanan alternatif videoların) izlenmesi.
2. Türkiye’de tüketilen farklı yiyeceklere dair notlar alınması.
3. Bu yiyecek türlerinin gruplandırılması (yemekler, tatlılar, kuru yemişler, içecekler).
4. Sunum gruplarının belirlenmesi ve sunum konusunun (içeriğinin) belirlenmesi.

B. NASIL SUNMALIYIM?

1. Öncelikle elde edilen bilgilerin gözden geçirilmesi.
2. Grupların belirlenmesi.
3. Her grubun belirlenen yiyecek gruplarından (yemekler, tatlılar, kuru yemişler, içecekler) sunum için birer tür belirlemesi.
4. Sunulacak yiyecek ve içecek türleri hakkında derin bilgi toplanması (resim, video, makale, vs.).
5. Bilgilerin organize edilmesi ve sunulması
6. Sunumla beraber sınıftaki diğer bireylere sunulan yemeklerin tariflerinin hazırlanması.

MATERIALS for Project 2

Video *Dried Fruits, Desserts and Restaurant* (7 min) with three interviews. The first interview is about apricots and dried fruits, the second one is about baklava and dessert, and the third one is about different dish types found in a restaurant (lokanta). See “Appendix II” for

A. WHAT AM I GOING TO DO?

1. Watch the video and other alternative videos (if time permits).
2. Take notes on the different types of food consumed in Turkey.
3. Categorize the food under headings, such as food, desserts, dried food, and drinks.
4. Determine the presentation group and topic.

B. HOW SHOULD I PRESENT?

1. Revise the notes you have taken.
2. Determine your group.
3. Determine the type of food, dried food, dessert, and drinks that you are going to present (as a group).
4. Do deeper research on the things that you are going to present.
5. Organize the information you have collected, and present it.
6. Prepare a recipe for the food you are going to present to the class.

the transcript of the video at the end of the module.

Text *TÜRK MUTFAĞININ ÖZELLİKLERİ* expresses characteristics of Turkish cuisine.

TÜRK MUTFAĞININ ÖZELLİKLERİ⁵

Yazan: AYDIN YILMAZ⁶

Türk Mutfağının Özellikleri

Aydın Yılmaz

Keywords: hamur işi, çeşit/tür, haşlamak, kavurmak, baharat, zeytinyağlı, tatlı, çorba.

Passive Structures

Türk Mutfağında yemeklerin ekmekle **yenmesi** esastır.

Hamur işleri ve pilavlar önemlidir. Kebabların yanısıra et yemeklerinin çeşitleri de boldur.

Sebzeler haşlanmış olarak değil, et, soğan, domates veya salçalı **pişirilirler**.

Çoğunlukla yemeklere konan soğan, kıyma, et, salça su konmadan önce yağda **kavrulur**.

Soğan ve bazı yemeklerde de sarmısak yemeğin ana malzemesidir.

Çok çeşitli sebze **kullanılır** ve aynı sebzedeki çok sayıda yemek türü **yapılır**. Tencere yemeği hakimdir.

Yakın zamana kadar kullanılan tereyağı, iç ve kuyruk yağları kullanımını azaltmaktadır.

Soğuk yemeklerin ana malzemesi zeytinyağlıdır. Zeytinyağının pilav, salata ve kızartmalarda geniş kullanım yeri vardır.

Bulgur en az pirinç kadar Türk Mutfağına hakimdir (köfte, çorba, salata v.s.).

Kuru meyveler, hoşaf ve komposto yapımında kullanıldığı gibi, bazı yörelerde yemeklerde de **kullanılmaktadır**.

Baharat, çeşit ve miktar olarak yemeklerde az **kullanılır**. En çok kullanılan karabiber, kırmızı biber, tarçın, kimyon, yenibahar, nane, kekik, fesleğen, çörekotu, susam gibi baharatlardır. Maydanoz, dereotu, nane Türk yemeklerinde geniş ölçüde **kullanılır**.

Yoğurt yemek malzemesi gibi **kullanılır**.

Tabak süsleme ve boyama sanatı yeni yeni gelişmektedir.

Yemekler pişirilirken tuzu **konur**.

Tatlı çeşitleri çok fazladır. Hamur ve sütlü tatlılar hakimdir. Ayrıca helva çeşitleri yaygındır.

Yemekler arasında şıra, şerbet, ayran ve turşu suları **içilir**.

Türk Mutfağında koyun eti hakimdir. Dana, tavuk ve balık eti kullanımı artmaktadır.

Türk meze tabağında zeytinyağlılar, börekler, peynirler ve çiğ yenebilen sebzeler hakimdir.

Türk etleri kesim farkından dolayı daha az kalındır ve bu lezzet farkı yaratmaktadır.

Türk Mutfağında donmuş et ve sebze **kullanılmaz**. Konserve sebzeler fazla benimsenmemiştir.

Türk yemeklerinin çoğu için özel kap-kacağa ihtiyaç vardır.

Çorba mөнünün demirbaşdır.

Türk yemeğinde çeşitlerin sunuluş sırası farklıdır.

Ev mutfağı ile ticari mutfak arasında çeşit yönünden farklılıklar vardır.

⁵ Source: <http://www.umityilmaz.net/ozellikler.htm>, retrieved from this site on 9/17/2009.

⁶ A famous cook in Turkey.

Vocabulary (Kaynak: Türk Dil Kurumu, Büyük Türkçe Sözlük)

hamur işi: Hamurdan yapılan yiyeceklerin genel adı. [*Pastry*].

yanısıra: Yanında, birlikte. [*In addition*].

hakim olmak: (f) 1. Buyruğunu yürütmek, egemenliğini sürdürmek; *örnek: Bir milletin ruhu zapt olunmadıkça, bir milletin azim ve iradesi kırılmadıkça o millete hâkim olmanın imkânı yoktur.* -Atatürk. 2. Etkili olmak, hükmetmek. [*To dominate*].

haşlamak: (f) Suda kaynatarak pişirmek; *örnek: Ninem, yolda yerim diye iki yumurta haşladıydı.* -H. E. Adivar. [*To boil*].

donmak: (f) 1. Sıvı, soğuşun etkisiyle katı duruma gelmek, buz tutmak. 2. Yaşamını yitirmek, soğuktan ölmek; *örnek: Donmak üzere olan insanların tatlılığını içimde duymaya başladım.* -S. F. Abasıyanık. 3. Çok üşümek. [*Freeze*].

benimsemek: (f) 1. Bir şeyi kendine mal etmek, sahip çıkmak, kabullenmek, tesahup etmek. [*To adopt, embrace, and internalize*].

demirbaş: (a) 1. Bir yerde kullanılan, bir yere kayıtlı olan, bir görevliden öbürüne teslim edilen dayanıklı eşya; *örnek: Salonun demirbaşı olan piyano, yağmurlu günlerde çocukların eğlenmesi için kullanıldı.* -A. Kutlu. [*permanent or heavy fixtures or equipment*].

ALTERNATIVE VIDEOS

A video on cheese: The speaker talks about a type of cheese indigenous to some local areas in Turkey. He talks about how that specific type of cheese is made and how it is preserved.

Food and spices: The speaker talks about different types of spices used in Turkey.

Kadayıf: The speaker talks about how a type of pastry (dessert) - kadayıf- is made.

Market talk: This video could be useful for Turkish learners who are not familiar with bazaar/market/farmers' market talk.

Simit vendors (time 1.36 to the end): This video could be useful to discuss the role of *simit* in many people's lives. It could be used to discuss the socio-economic structures in Turkey, especially in big cities.

Yeşil elma: This video highlights the dynamics of food, culture, and family relations in Turkish culture. It is a cooking program shown on a Bayram day. Therefore, there are many local elements and dialogues on Bayram.



3) İNTERNET BAĞLANTILARI/ INTERNET INTERNET LINKS

Bütün illerin genel mutfak özellikleri: This site presents different types of food indigenous to each city in Turkey. <http://mhz.uni.cc/trkiyenin-yresel-yemekleri-lezzet-haritasi-hangi-sehir-hangi-yemekle-meshur/>

Trakya yöresi: Tekirdağ mutfağı: This site provides information on the food indigenous to the Thracian region in Turkey.

<http://www.gurmeguide.com/content.asp?ctID=119&RecID=351>

Batı Trakya mutfağı (özellikleri): This site provides information on the food indigenous to Thracian region in Turkey

<http://www.ogretmeninsesi.org/dergi/107/saglikli%20yasam.asp>

Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları: Here you can find articles

on Turkish eating habits and some recipes for popular Turkish meals <http://www.turkmutfakkulturu.info/pages.php?ParentID=2>

This is a very helpful site which includes a short history of Turkish food, the popular food in Turkey, the names of the foods and their English translations:

<http://www.turkishlanguage.co.uk/turksofra.htm>

You can find various types of recipe at these sites: <http://www.turkishcookbook.com/turkce/>
<http://www.turkish-media.com/yemektarifleri/> <http://www.e-lezzet.com/>
<http://www.yemek-tarifi.info/english/>

This is a beautiful site that includes a video clip on Turkish cuisine:

<http://www.youtube.com/watch?v=hhuWbSE-5c8>

In this video, the owner of one of the most famous baklava restaurants in Gaziantep talks about how to make quality baklava:

<http://www.youtube.com/watch?v=74y4fyXbvao&feature=related>

4) DEĞERLENDİRME/ EVALUATION

You were able to:	Needs improvement	To a certain extent	Good	To a great extent
Take detailed notes on the theme “Turkish Cuisine and Culture” while watching the videos				
Skim and scan article(s) for relevant information.				
Categorize notes under specified topics.				
Discuss your ideas through semi-structured context/discourse.				
Use persuasive language by combining language elements in discrete sentences and strings of sentences				
Create a number of basic, uncomplicated communicative exchanges				
Connect your sentences and ideas into paragraphs or essays, using cohesive elements				
Paraphrase the ideas in the reading/audio text				
Collect data from a variety of sources and combine them into a meaningful unit				
Present your ideas in a way that is easily understood by a native audience				
Present information in a logical				

sequence that audiences can follow				
Present information using appropriate, standard grammar				
Include transitions to connect key points in presenting your ideas.				

DEĞERLENDİRME

Yapabiliyorum:	Geliştirilmeli	Kısmen yapabiliyorum.	İyiyim	Oldukça iyiyim
Türk mutfağı ve Kültürü temasına dair videoları izlerken detaylı notlar alabiliyorum.				
İlgili makaleleri tarayıp gözden geçirebiliyorum.				
Belirli konularda notlarımı gruplayabiliyorum.				
Yarıyapılandırılmış bağlamda fikirlerimi tartışabiliyorum.				
Kısmi ya da parçacıklı cümleler halinde ikna edici bir dil kullanabiliyorum.				
Türkçe'de birkaç basit ve çok karmaşık olmayan kalıplar kullanarak iletişim kurabiliyorum.				
Çeşitli bağlaçlar kullanarak fikir ve cümlelerimi paragraf ya da metne dönüştürebiliyorum.				
Okuma ya da dinleme metinlerinde geçen fikirleri kendi cümlelerimle yeniden kurabiliyorum.				
Farklı kaynaklardan veri toplayıp bu verileri anlamlı bir bütüne dönüştürebiliyorum.				
Fikirlerimi, Türkçe'yi ana dili olarak kullanan insanların anlayabileceği şekilde dile getirebiliyorum.				
Dinleyicilerin takip edebileceği şekilde bilgiyi sunabiliyorum.				
Standart dilbilgisi kurallarını kullanarak bilgiyi sunabiliyorum.				
Ana fikirlerimi anlatırken bağlaçlar kullanabiliyorum.				

5) YARDIMCI TEMALAR/ FOLLOW-UP

You could expand the “Turkish Cuisine and Culture” theme by referring to the Ottoman cuisine, so that a historical perspective could be gained and integrated into modern Turkish cuisine. The history of modern Turkish cuisine could be tied to Ottoman cuisine and the other cuisines that have affected Turkish cuisine. This way the idea of diversity could be integrated into a seemingly modest theme “Turkish Cuisine and Culture”.

“Turkish Cuisine and Culture” could also be extended by analyzing the socio-economic factors in different regions that affected their eating habits. The relationship between peoples’ eating habits and their phenomenological/anthropological existence could be analyzed. Also, the effect of geographical conditions on peoples’ eating habits and the types of the food they eat could be analyzed. You could even provide your own local examples.

Moreover, “Turkish Cuisine and Culture” could be furthered by referring to the traditional days and celebrations and the type of food that is consumed on those days. More cultural elements could be integrated into the theme. See the *Yeşil elma* movie and the PPT presentation no II (Food for special days) or this purpose.

Finally, “Turkish Cuisine and Culture” could be furthered by taking the characteristics of seven different regions into consideration and talking about the differences and/or similarities among these regions with regard to their eating habits and the type of food they consume.

6) MÜZİK/MUSIC

You can use the following types of music with the reed flute [*ney* in Turkish] and the lute [*ud* in Turkish] or some selections from classical Turkish music and Turkish folk music.

<http://www.youtube.com/watch?v=8t3hZSPfjck&feature=related>
<http://www.youtube.com/watch?v=XEY4ufmbZOs&feature=related>
<http://www.youtube.com/watch?v=ivXWY5VuB5Q&feature=related>
<http://www.youtube.com/watch?v=wGMo8V6hA9o&feature=related>

7) KAYNAKÇA/BIBLIOGRAPHY

Özbek, N. (1995). *Discourse Markers in Turkish and English: A comparative study*. Unpublished Ph.D. Thesis. University of Nottingham, UK. Retrieved October 01, 2009, from http://calper.la.psu.edu/downloads/ccr/CCR2_Gurbuz.pdf.

Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları. Retrieved September 17, 2000, from <http://www.turkmutfakkulturu.info/pages.php?ParentID=2>

Internet sites

1. <http://www.turkmutfakkulturu.info/pages.php?ParentID=1>
2. <http://www.turkmutfakkulturu.info/pages.php?ParentID=1&FirstLevel=7&SecondLevel=100>
3. <http://e-gazete.anadolu.edu.tr/ayrinti.php?no=6937>

8) SUNUMLAR/POWERPOINT PRESENTATIONS

Presentation I: In the video *Turkish Eating Habits*, the speakers, while talking about eating habits in Turkish culture, go on to talk about the types of drinks and dessert that are indigenous to and popular in Turkey. In order to support the content of the conversation, the PowerPoint presentation **Alcoholic and non-alcoholic drinks in Turkey** introduces the popular types of drinks that are consumed in Turkey, most of which are local. You can watch the PowerPoint after viewing the video in the first project or before the second project to get an idea of each drink, which are part of your presentations for the second project.

Presentation II: Food for special days is about the type of food consumed on special occasions. There are many special days celebrated in Turkey, and people have different type of food on most of these days. The PowerPoint presentation introduces the special day and type of food attributed to that day. You can make use of this PowerPoint as a contingency plan if time allocated for Project 2 (Presentation of different Turkish food, drinks, and desserts) is enough. This is, indeed, one of the themes to further the project.

9) YARDIMCI KONUŞMA KALIPLARI/PRE-ORAL ACTIVITY

Please use the following structures to facilitate the discussion.

Presentations

- Türk kültüründe, yemek yeme alışkanlıkları bağlamında fark ettiğim özelliklerden bir tanesi...
- Diğer belirgin bir özelliği şu olabilir...
- Dikkat çekici noktalardan bir tanesi, kanaatimce, şudur...
- Bizim kültürde (konuşmacının kendi kültürü), Türk kültüründen farklı olarak şunlar yapılır...
- Bizim kültürde (konuşmacının kendi kültürü) bu konu şöyleyken (açıkla), Türk kültüründe bu konuya şöyle bakılmakta...
- Bizim kültürde A konusuna şu açıdan bakılır, ama/fakat Türk kültüründe bu konu şöyledir...
- İki kültürün de (konuşmacının kendi kültürü ve Türk kültürü) ortak özellikleri şunlar olabilir...
- Farklılıklar olsa da, iki kültür de A/B/C noktaları bağlamında birbirine benzemekte...

Yiyecek/içecek/tatlı/kuruyemiş. Bu konular anlatılırken (sunum esnasında) dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- bütün türlerin hangi bölgeye ya da şehire ait olduğunun belirtilmesi;
- genellikle nasıl ve ne zaman tüketildiğine dair bilgi verilmesi;
- yiyecek ve içeceklerin malzemelerinin neler olduğunun anlatılması;
- varsa yiyecek ve içeceklerin hangi mutfaktan Türk mutfağına geçtiğinin belirlenmesi;
- bütün türlere ait resimler, ve varsa hazırlanış şekillerine dair videoların sağlanması;
- mümkünse türlerin bölgenin ya da şehrin sosyo-ekonomik yapısı/seviyesiyle bağlantısının açıklanması.

EK/APPENDIX I

Video Transcript of the movie 'Turkish Eating Habits'

Keywords: kültür, alışkanlık, farklılık, kahvaltı, öğün, ekmek (a), çeşit, sıra, rakı, tatmin etmek, misafir, tabak, israf, (misafir) ağırlamak.

Conversation markers/connectives and duplications

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 çay... valla özlemişiz

Yasin: Geçen(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) Van⁷'da çok yaygındır o. Kahvaltı restoranları vardır, hatta insanlar İstanbul'dan gider orda kahvaltı yapmaya.

Esra: Bolu'da⁸ da var bir tane (**Yasin** : Bolu Dağı'nda var)

Ayşegül: Kahvaltı sarayları çok güzeldir, (marketler); gidersin, böyle bütün ürünler dizi dizi. Çeşit çeşit zeytinler, beyaz peynirler, reçeller, sadece kahvaltı mamülleri. Başka hiçbir 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 gidiyorum, bir kere de ağabeyim (abim) gitsin."

Ayşegül: "Yok, sen küçüksün, senin gitmen lazım."

Yasin: Evet...

⁷ A city in the east of Turkey.

⁸ A city in the west of Turkey.

Ayşegül: Bir de ekmek çeşitleri, yani onların görüntüleri böyle, başlı başına sanat aslında. Çiçek ekmekler, somun ekmekler, susamlı, haşhaşlı, (**Esra:** kepekli) kepekli, pideler...⁹

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; kahvaltıda 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 sebzeler...

Yasin: Kesinlikle... Onun dışında...

Esra: Salata bulunur mutlaka.

Yasin: Mezeler vardır zaten yanında...(**Ayşegül:** evet)

Yasin: İçki 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 sofraları¹⁰ da 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.

⁹ Common bread types consumed in Turkey.

¹⁰ 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: Hani...**şey vardır**...israftır o bırakmak (tabakta yemek bırakmak)

Ayşegül: "Çöpe gidecektir" diye düşünülür ve yani...

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 ikinci 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 açıktır.

Ayşegül: Menüü bulabilirsin, aynı menüü.

...

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

Esra: İçecek olarak da genelde ayran ¹¹çok 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 arkadaşşıma 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 İngilizce'ye gecen kelimelerden bir tanesi yoğurt, değil mi?

Esra: salep ¹²var; bir de boza ¹³var. 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.

¹¹ A drink made of yogurt and water.

¹² A hot drink made with powdered *salep*, the dried tubers of certain orchids (Redhouse İngilizce-Türkçe Sözlük).

¹³ Thick, slightly fermented millet drink.

Esra: Onlar da kış içeceği biraz.
Yasin: Kesinlikle... Muhteşem oluyor.
Ayşegül: Bir de özel günlerin içeceğidir 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 ¹⁴var.
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 atıştırmalık 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, bilindir 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 ¹⁵çekilmesi.
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: İşte 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." ¹⁶
Yasin: Evet.
Esra: Yemeği yapan kişiye ve mesela misafirlikteysen ev sahibine, böyle güzel dileklerde bulunulur. (**Ayşegül:** İltifat) İltifatlarda bulunulur.

¹⁴ Special social gatherings (mostly common among women), a type of a social activity like a potluck.

¹⁵ The holy words that are generally uttered when starting an activity (in Islamic cultures).

¹⁶ 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 [biz ne yaparız?].

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: İhtiyacı olabilecek şeyler, mutfak eşyaları, küçük ev aletleri...

...

Ayşegül: Esracığım 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: Almayalım artık, bu kadar çay içtiğimiz yeter.

Esra: Peki, afiyet olsun.

Yasin: Teşekkür ederiz. Ziyade olsun.

Vocabulary (Kaynak: Türk Dil Kurumu, Büyük Türkçe Sözlük)

alışkanlık (n): Bir şeye alışmış olma durumu, alışkınlık, alışmışlık, alışkı, itiyat, huy, ünsiyet; **örnek:** *Yılların verdiği alışkanlıkla, kendimden emin konuşuyorum.* -A. Ümit. [*Habit, routine*]

bağlam (n): Herhangi bir olguda olaylar, durumlar, ilişkiler örgüsü veya bağlantısı, kontekst; **örnek:** *Uygarlık bağlamında Batı ve Doğu diye bir ayırım yapılmamakta bir bütün olarak düşünülmektedir.* -A. Cemal. [*Context*].

farklılık (n): 1. Farklı olma durumu, ayrımlılık, başkalık; **örnek:** *Evvelkilerle bu son görüşümüz arasındaki farklılıkları ölçüyorum.* -Y. K. Beyatlı. [*Difference*].

kafası çalışmak (idiom): düşünebilmek. [to be able to contemplate about something].

öğün (n): 1. Kez, defa. 2. Yemek vakti; **örnek:** *Her öğün tıka basa yediği iki katlı*

ekmek kadayıfı ile.. -H. E. Adivar. 3. Bir vakitlik yemek. [*Meal, with an adverbial expression of time*].

sıraya geçmek (v): Hizaya geçmek, sıralanmak. [*To get in a queue*].

(misafir) ağırlamak (v): Konuğa saygı göstererek onun her türlü rahatını, gereksinimini sağlamak, ikram etmek, izaz etmek; **örnek:** *Beni karşıladılar ve ağırladılar.* -A. Kabaklı. [*To host, to put somebody up*].

tereddüt etmek (v): kararsız davranmak, duraksamak; **örnek:** *Hiç tereddüt etmeden maksadımı kendisine anlattım.* -F. R. Atay. [*To hesitate*].

muhabbet etmek (v): karşılıklı, dostça konuşmak; **örnek:** *Bir geçitten ziyade bir toplantı yeri. Mahalle orada muhabbet eder, konuşur, kavga eder.* -H. E. Adivar. [*To have a friendly chat*].

yardımlaşma(k) (n, v): Yardımlaşmak işi; **örnek:** *Zira göçebelerin hayatı her an*

yardımlaşmalarını gerektirir. -C. Meriç. [To aid one another; to help each other].

bereketlenmek (v) (bereket, noun):

Çoğalmak, artmak; *örnek: Doksan yaşına kadar yaşamış, yokluk yüzü görmemiş oğul uşak toplansa koca bir mahalle olacak kadar bereketlenmiş.* -M. Ş. Esenal. [To increase; to proliferate].

öpüp alınına koymak (idiom): değer vermek, saygı göstermek. [To value, to regard in high esteem].

iltifat (n) (iltifatta bulunmak, v): 1. Birine güler yüz gösterme, hatırını sorma, tatlı

davranma; *örnek: Genç kızlar erkeklerin iltifatlarına nasıl karşılık vereceklerini şaşırılmışlardı.* -M. Yesari. 2. İlgi gösterme, rağbet etme; *örnek: Kime iltifat dozunu artırırorsa o gerçekten de bir şeyler olurdu.* -Ç. Altan. [Compliment].

memnuniyet (n): Memnun olma, sevinç duyma, sevinme; *örnek: Kurutan, yakan güneşli ve gölgesiz ve nihayetsiz bir çölün ortasında bir bardak buzlu su bulan yolcu memnuniyetini hissettim.* -A. H. Müftüoğlu. [Contentment, satisfaction].

EK/APPENDIX II

Video Transcript of the video *Dried Fruits, Desserts and Restaurant*

Keywords: ürün, el yapımı, kayısı, döner, kadayıf, işlemek (işlenmiş), kurutmak (kurutulmuş), çerez, çeşit, ikram etmek, (etrafını) kaplamak, tüketmek, kavurmak (kavrulmuş), baklava.

Speaker I (Dried fruits):

Bunlar yine bizim Malatya'nın ¹⁷ürünleri. Şuradan başlayayım. Bunlar pestil¹⁸, bunlar yine Malatya'da üretilen el yapımı. Fabrikasyon değildir. Bunlar döner ¹⁹dediğimiz, bu kayısının döneri. Şunun ezilerek, gülkurusu dediğimiz kayısının ezilerek, işlenmesinden sonra bu şekil alıyor. Normal kilogram olarak kese kese yeniyor. Bu sütlü, içinde Antep ²⁰fıstıkları var bunun. O nar döneri, diğeri kivi döneri. Ondan sonra, bunlar yine kayısının ürünleri. Bu normal bizim bildiğimiz istimli (?) kayısı; bu gülkurusu. Bunlar öyle o şekilde gidiyor. Şunlar da aynı şekilde kayısının ürünleri; üstüne fındık yapıştırdığımız atom dedikleri. Bu da aynı şekilde içi kayısıdır, dışı Antep fıstığı. Şu cevzlisi. Diğer tarafta kadayıf ²¹var, dolma dedikleri, kadayıf dolması; içinde bal ve Antep fıstığı var; dışı kadayıftır dolma şeklinde. Şu değişik bir üründür, çok güzel bir üründür.

¹⁷ Malatya is a city in the east part of Turkey. It is famous for its apricots and dried fruits.

¹⁸ Dried layers of fruit pulp

¹⁹ Pressed lamb roasted on a large vertical spit

²⁰ Gaziantep is a city in the south east part of Turkey. It is known for a special type of nut: pistachio nut (called Antep Fıstığı)

²¹ A kind of sweet pastry

İçinde ceviz vardır. Dış tarafı üzüm pestilinden yapılır. Bu, bu da kayısıdır. Yalnız bu işlenmemiş, doğaldır; güneşte kurutulur. Bu şey dedikleri, muska²² dedikleri; dışı pestildir, üzüm pestili; içinde ceviz ve Antep fıstığı vardır. Bu da aynı şekilde şunun bir şekil, paketlenmiş olarak. Burada çerez kısmımız var. Bu Antep fıstığı, Gaziantep'te yetişen. Badem, tuzlu badem. Şu bizim kayısının çekirdeğinin içinden çıkan kayısı çekirdeği. Şu tane üzüm, bu kan yapar. Genelde çocuklar ve ihtiyarlar için gayet güzeldir, şeker hastalığında kullanılabilir. Tamamen doğaldır. Ceviz, cevizin içidir o (iç ceviz), tamamen cevizin içinden çıkar. Şu, Adıyaman'da yetişen üzüm vardır: Besni üzümü dediğimiz, Adıyaman'dan gelir. O da çok şifalı, güzel, kaliteli bir şeydir. Yan tarafta badem var yine. Badem: bu tuzsuzdur, kavrulmuş; şunla aynıdır, en baştaki ile. O tuzludur; bu tuzsuzdur. Leblebi²³: bu Malatya'ya özgü Ağın (?) leblebisi. Bunun tadı değişiktir; normal leblebiden farklıdır. Şu erik, kurutulmuş erik, üstteki, şuradaki. Bu erik ekşi eriktir; kurutulmuş, doğal, işlenmemiş, fabrikada işlenmemiş bir çeşididir eriğin. Alttaki hurma, normal Arabistan'dan gelen değişik bir meyve türüdür; kurutulmuştur o da; öğütülmüştür. Şu pestil oradaki pestille aynıdır. (Bu), üzümü kaynatırlar, üzerinde köpüğü oluşur, o köpükten bu pestil olur, pestil yapılır. Bu normal salkım üzumdür, siyah, Malatya'ya özgü bir üzumdür. Bu kurutulur, işlenmeden, kurutulduktan sonra bu hale gelir. Bunlar da keza, oradakilerle aynı. Şu da var; bu değişik orda olmayan. Bu da bu köpüklerin içine ceviz koyulup sarılır ve bu hale gelir. Cevizli köpük sucuğu denir buna. Burada lokumlar var, *Turkish delight* dediğimiz. Şu bizim normal şeker sucuğu, Malatya'da üretilir o. Ceviz vardır içerisinde. Şu sultan lokumu, sütle karıştırılarak yapılan bir lokumdur. Şu kayısıdan, bizim yine oradaki kayısılardan yapılan kayısı sucuğu. Şu kayısının cezeryesi.²⁴ Bunlar hep enerji veren gıdalardır; güzeldir. Misafirler geldiği zaman, evlerde, Malatya'da genelde bunlar, [misafir] ağırlanırken ikram edilir. Bunlar yine atom, kayısıdan üretilen, içinde kayısı, süt ve cevizden üretilir. Dışı Hindistan cevizi ile kaplanır. Bu da yine aynı şekilde Antep fıstıklı; yukarıdaki bademli. Şu bu sene çok tüketilen ve çok talep gören bir üründür: kayısı çikolatası. İçinde, normal orada gördüğünüz gülkurusu kayısı vardır ve dışarısı bitter çikolatayla kaplıdır. Şu kayısı lokumu yandaki; o da yine kayısıdan yapılır, içerisinde kayısı çekirdeği vardır –şunlar vardır, kayısı çekirdeği. Bu normal kayısının içi, çekirdeği; bu kavrulmamış, çerez olarak yenir, tüketilir. Bu bizim yine Karadeniz tarafından, Giresun'dan gelen buraya özgü bir çerez değildir, ürün değildir: findık Giresun'dan gelir. Aynı şekilde yine bu da kayısının çekirdeğinin tuzlanmış ve şey olmuş, kavrulmuş hali; tuzludur. Bu İzmir tarafında, Manisa, İzmir tarafında üretilen çekirdeksiz kuş üzümüdür.

Speaker II (Desserts): Baklava: cevizli baklava, fıstıklı baklava, fıstıklı dilberdudağı, fıstıklı kadayıf, cevizli ev baklavası, fıstıklı kuru baklava. Dilberoğlu spesiyal mutfağından hepsi böyle işte. Halka tatlılarımız; altta lokumlarımız var.

Speaker III (Restaurant): Bunlar bizim yöresel yemeklerimiz. (you looking), bu kuzu, köfte-İzmir köfte, patlıcan kebab, kavurma-bu da kavurma, taze fasulye, ıspanak. Gel, gel, gel...ıspanak, bezelye (yeah, bezelye is peas), bu da et sote (et sote is meat sote) –acılı böyle (a little bit spicy). Bu nohut (chickpeas and rice) pilav (you know pilav?). Bunlar bizim Türk yemeklerimiz.

Vocabulary:

ürün: (a) 1. Doğadan elde edilen, üretilen yararlı şey, mahsul. 2. Türlü endüstri alanlarında ham

²² Muska: talisman (popular in some areas). The speaker refers to a muska-shaped dried fruit.

²³ Roasted chickpeas (A city called Çorum is famous for its roasted chickpeas)

²⁴ Cezeriye: a sweet made of carrots, traditional in Mersin.

maddelerin işlenmesiyle elde edilen şey. [*Product*].

el yapımı: (sf) el emeği ile yapılan. [*handmade, handcrafted*].

ezmek (ezilmek): (f) 1. Üstüne basarak veya bir şey arasına sıkıştırarak yassılaştırmak, biçimini değiştirmek; *örnek: Ben kendi hesabıma aruzu bir bal mumu gibi ezer, oynar, istediğim şekle sokardım.* -E. B. Koryürek. 2. Ağır bir şey, başka bir şeyin üzerinden geçmek, çiğnemek; *örnek: Rüzgârın içinde birbirini ezercesine kaçıştılar.* -S. F. Abasıyanık. 3. Sıvı içinde bastırıp karıştırarak eritmek. [*To crush, pound, or squeeze*].

şifalı: (sf) Sağlığa yararlı olan; *örnek: Bir hastaya tatbik edilen serum derhâl şifalı tesirini göstermiştir.* -N. Hikmet. [*Healing, medicinal*].

kavurmak: (f) Bir şeyi bir kabın içinde su katmadan kızartarak pişirmek; *örnek: Madenden bir kap içine bunları koyup kavuracağız.* -S. Birsal. [*To roast, scorch*].

işlemek: (f) Bir şeye emek vererek onu daha elverişli bir duruma getirmek. [*To process something*].

kurutmak: (f) Suyunu ve ıslaklığını giderip kuru duruma getirmek; *örnek: Gözyaşlarını kurut, dedi, bilirsin ki kader değişmez.* -C. Meriç. [*To dry up*].

ikram etmek: (f) Konuğu bir şeyle ağırlamak, konuğa bir şey sunmak; *örnek: Köylerinde bize her zaman portakalların en olmuşunu, şarapların en eskisini ikram ettiler.* -F. R. Atay. [*To offer somebody food, drink, etc.*]

REFERENCE AND COPYRIGHT INFORMATION FOR THIS MODULE

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

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

Tunç, Y. and Tochon, F.V. (2010). *Turkish Cuisine and Culture / Türk Mutfağı ve Mutfak Kültürü*. Module 5, Intermediate level. Madison, WI: Wisconsin Center for Education Research (WCER). <http://deepapproach.wceruw.org/index.html> (access date). The module is reprinted here with permission of the author and the publisher, The Wisconsin Center for Education Research at the University of Wisconsin-Madison.

To view related modules, movies, power points, 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.