**Дүйнөлүк Баклава Күнүн Даамдуу Түрк Таттуусу менен Белгилеңиз**

Баклава – бүткүл дүйнөгө белгилүү болгон шире менен жасалган десерт, түрк ашканасынын эң мыкты деликатестери катары бааланып келет. Бул өзгөчө десерт Түркияга барганда сөзсүз татып көрүүгө арзыйт. Баклава – таттууну жакшы көргөндөр үчүн ар дайым эң сонун тандоо. Ар бир тиштегенде ширелүү жана кытыраган бул деликатес атайын 40 катмар жука камырга майдаланган фисташка, жаңгак же грек жаңгагы кошуп бышырылып жана шире куюлуп даярдалат. Эгерде түрк баклавасын татуу жана анын падышалык ашканалардан бүгүнкү заманбап дасторкондорго чейинки сапары менен таанышуу үчүн өзгөчө күн керек болсо, анда бул 17-ноябрь, Дүйнөлүк Баклава Күнү!

**Салтанаттуу падышалык десерт**

Баклава жасоо өнөрү Осмон империясынын падышалык ашканаларында өнүккөн, натыйжада назик жана таттуу десерт пайда болгон. Аны жасоо өзгөчө иш-чаралар жана майрамдар үчүн атайын үйрөтүлгөн мыкты ашпоздорго гана тапшырылчу. Жука катмарлары жана коюу ширеси менен эң сонун даамга ээ болгон баклава өзгөчө рецепт катары муундан-муунга өткөрүлүп, бүгүнкү күнгө чейин сакталып келет. Баклава ар бир тамактан кийин дасторконду кооздоп же конокко барганда тартууланса да, таттуу каалообузду канааттандырууну улантып келет. Ал тургай, үйлөнүү тойлордо жана Курман айт сыяктуу майрамдарда берилип келүүдө.

**Түркиянын биринчи катталган даамы: Газиантеп Баклавасы**

Көпчүлүк эң даамдуу баклава Түркиянын түштүк-чыгыш аймагында жайгашкан Газиантеп шаарында жасалат деп эсептейт. 2013-жылы Европалык комиссия Газиантеп баклавасын корголгон географиялык көрсөткүч статусу менен тизмеге каттаган. Газиантеп баклавасынын уникалдуу даамы таанылганы бекеринен эмес, анткени бул шаар жогорку деликатестери менен таанылган кулинардык бейиш. Газиантеп ашканасы буга чейин эле ЮНЕСКОнун гастрономиялык чыгармачыл шаарлар тармагына кирген.

Осмон империясынын падышалык ашканаларындагыдай эле, Газиантепте баклава жасоо муундан-муунга «устат-шакирт» байланышында өткөрүлүп келет. Бул уникалдуу даамга жетүү үчүн чеберчилик, майда-чүйдөсүнө чейин көңүл буруу жана тактык талап кылынат. Усталар камырды 40-45 катмар кылып жаюу менен аны жергиликтүү фисташка жана май менен толтурушат. Андан соң ал дубдан жасалган отун жагылган мештерде бышырып, үстүнө шире куюлат.

Газиантеп баклавасын жегенде сезимдер ойгонот: адегенде анын алтын сары түсүн көрөсүз, андан кийин жука камыр катмарынын кытырак үнүн угасыз, жаңы фисташканын жана майдын жытын сезесиз. Акырында ал таңдайыңызда жеңил, бирок жагымдуу даам калтырат. Ыракаттаныңыз!

**Чексиз түрдүүлүк**

Газиантеп баклавасы эң популярдуу болгону менен, бул десерт ар бир аймакта өзгөчө даам жана чексиз түрдүүлүк менен айырмаланып турат. Баклава түрлөрүнүн негизги айырмачылыгы – анын ичиндеги начинка. Ар бир аймакта баклаванын начинкасы жергиликтүү ингредиенттер менен даярдалат. Түркиянын ар түрдүү микроклиматтары жана жергиликтүү продуктулары менен кеңири географиясын эске алсак, баклава үчүн пайдаланылган ингредиенттер ар бир аймакта айырмаланат. Мисалы, Газиантепте баклава фисташка менен толтурулат, ал эми Кара деңиз аймагында жаңгак колдонулат. Борбордук Анатолияда грек жаңгагы кошулган баклава да популярдуу. Фракия аймагында миндаль менен толтурулган же кунжут себилген баклава татса болот.

Башка баклава түрлөрү кесилишине жана ингредиенттерине жараша өз аталыштарын алган. Кесилишине жараша түрлөрүнүн арасында «havuc dilimi baklava» (сабиз тилимине окшош баклава), «midye baklava» (деңиз кабыгына окшош баклава) жана «bülbül yuvası» (булбулдун уясына окшош баклава) белгилүү. Ал эми ингредиенттерине карасак, «sütlü nuriye» шербеттин ордуна сүт менен жасалат, «fıstık sarma» (фисташка рулети) жана «ceviz sarma» (жаңгак рулети) классикалык баклавага салыштырмалуу көп жаңгак камтыйт, ал эми «kuru baklava» (кургак баклава) аз шире кошулгандыгы менен айырмаланат.