**Отпразднуйте Всемирный День Баклавы с Непревзойденным Турецким Лакомством**

Баклава, всемирно известный шербетный десерт, по праву считается одним из самых выдающихся лакомств турецкой кухни. Этот потрясающий десерт — незаменимый выбор для гурманов во время посещения Турции. Баклава также прекрасно подходит для сладкого перекуса в любое время. С хрустящей корочкой и сочностью в каждом кусочке, этот изысканный десерт готовится путем укладки измельченных фисташек, орехов или грецких орехов между 40 тончайшими слоями теста фило, после чего баклаву запекают и заливают сладким шербетом. Но если вам нужен особый повод, чтобы попробовать турецкую баклаву и узнать об ее пути из императорских кухонь до современных столов, тогда 17 ноября, Всемирный День Баклавы, — как раз то, что нужно!

**Королевский, церемониальный десерт**

Искусство приготовления баклавы оттачивалось на императорских кухнях Османской империи, результатом чего стал изысканный десерт с утончённым вкусом. Лишь мастера, прошедшие специальное обучение по приготовлению баклавы, готовили её, особенно к торжествам и церемониям. Благодаря умелым рукам поваров, баклава обретала свой идеальный вкус — с тончайшими слоями теста и густым шербетом. Этот уникальный десерт передавался из поколения в поколение как часть кулинарного наследия. Наследуя традиционный вкус и изысканный рецепт, баклава не перестаёт радовать нас всякий раз, когда украшает столы после трапезы или подается в гостях. Подавать её в особенные дни, такие как свадьбы и праздники Ид аль-Фитр, — до сих пор чтимая традиция.

**Первый зарегистрированный вкус Турции: Газантепская Баклава**

Большинство согласится, что лучшую баклаву готовят в Газантепе, расположенном на юго-востоке Турции. В 2013 году Европейская комиссия присвоила газантепской баклаве статус защищенного географического наименования, сделав её первым турецким продуктом, включенным в этот список. Неудивительно, что невероятный вкус газантепской баклавы получил признание, ведь этот город славится потрясающей кухней и множеством деликатесов. Кулинарные достижения Газантепа были отмечены ещё раньше, когда он был включен в Сеть творческих городов ЮНЕСКО по гастрономии.

Приготовление баклавы, как и в османских императорских кухнях, передается из поколения в поколение в Газантепе через систему «мастер-ученик». Исключительный вкус баклавы достигается благодаря мастерству, вниманию к деталям и точности. Мастера раскатывают тесто фило в 40 или 45 слоев, заполняя его местными фисташками и сливочным маслом. Затем выпечка запекается в печах на дровах из дуба, после чего заливается шербетом.

Дегустация газантепской баклавы стимулирует все чувства. Сначала вы видите её золотисто-жёлтый цвет, затем слышите хруст тончайших слоев теста и ощущаете аромат свежих фисташек и сливочного масла. Наконец, она оставляет на нёбе лёгкий, но насыщенный вкус. Наслаждайтесь!

**Бесконечное разнообразие**

Хотя газантепская баклава является самой популярной, это лакомство удивляет разнообразием и потрясающим вкусом в каждом регионе. Основное различие между видами баклавы — начинка. В каждом регионе баклава наполняется ингредиентами, доступными на местности. Поскольку Турция — страна с обширной географией, различными микроклиматами и местными продуктами, ингредиенты для начинки баклавы различаются в каждом уголке страны. Например, газантепская баклава наполнена фисташками, тогда как в регионе Черного моря используют лесные орехи. Баклава с грецкими орехами также популярна в Центральной Анатолии. Кроме того, в регионе Фракии можно встретить баклаву с миндалём или посыпанную кунжутом.

Другие разновидности баклавы получили свои названия в зависимости от формы нарезки и используемых ингредиентов. Среди разнообразных видов можно выделить «havuç dilimi baklava» (баклава кусочками в форме моркови), «midye baklava» (баклава в форме мидий) и «bülbül yuvası» (баклава в форме гнезда соловья). Что касается ингредиентов, то «sütlü nuriye» готовится с добавлением молока вместо шербета, «fıstık sarma» (фисташковая закрутка) и «ceviz sarma» (закрутка с грецким орехом) содержат огромное количество орехов по сравнению с оригинальной баклавой, а «kuru baklava» (сухая баклава) включает меньше шербета.