

39. državni festival Turizmu pomaga lastna glava

SLADKOST TRADICIJE IN UŽITKA



Mentorja:

Natalija EKART MISLETA in Matija POHAR

AVTORJI:

Amadeja Smodiš, Nina Urleb, Ana Larisa Bertalanić, Valentina Mihelač,
Ana Fras, Tin Frančič, Nina Bračko

Center Gustava Šiliha Maribor, enota DOM ANTONA SKALE Maribor

Marec, 2025



Slika 1: Turška kava (vir: https://en.m.wikipedia.org/wiki/File:Turska_kava.jpg)

**Kava mora biti črna kot pekel,
močna kot smrt in sladka kot ljubezen.**

Turški pregovori (<https://sensa.metropolitan.si/za-navdih/turski-pregovori-modrost-rek-odnosi-lekcije/>, 2025)

KAZALO

Povzetek.....	5
1 UVOD.....	6
2 OSMANSKO CESARSTVO	7
2.1 Obdobje Sultana Veličastnega	7
3 TURŠKA KUHINJA	8
3.1 Turški zajtrk.....	9
3.1.1 Turška kava	9
3.1.2 Izvor turške kave.....	9
3.1.3 Sestavine potrebne za pripravo turške kave	10
3.1.4 Priprava prave turške kave	11
3.1.5 Kako skuhati turško kavo?	11
3.1.6 Kako postreči turško kavo?	12
3.2 Turški jedilnik.....	12
3.3 Turško kosilo	13
3.4 Turške slaščice.....	14
4 BAKLAVA, SLADKOST TRADICIJE IN UŽITKA.....	15
4.1 Baklava.....	15
4.2 Zgodovina baklave	15
4.3 Priprava baklave.....	16
4.4 Razlike med bosansko, turško in grško baklavo	18
4.4.1 Slovenski orehi.....	19
5 PRIPRAVA BAKLAVE V NAŠEM DOMU – POGLED SKOZI OBJEKTIV	20
6 ZAKLJUČEK	22
7 LITERATURA.....	24

KAZALO SLIK

Slika 1: Turška kava	2
Slika 2: Sulejman Veličastni.....	8
Slika 3: Turška kava	10
Slika 4: Pražena zrna kave	11
Slika 5: Kava – od plantaže do vrhunske skodelice	12
Slika 6: Turška halva	12
Slika 7: Pilaf z mesom	13
Slika 8: Turški med	14
Slika 9: Pistacijeva baklava	15
Slika 10: Razkošna sladica nekoč in danes.....	16
Slika 11: Priprava baklave.	17
Slika 12: Značilna oblika baklave: diamantna oblika.....	17
Slika 13: Orehi	19
Slika 14: Domska baklava	22
Slika 15: Mojstri baklave	23

Povzetek

ŠOLA: Center Gustava Šiliha Maribor, enota Dom Antona Skale Maribor

Majcigerjeva ulica 37, 2000 Maribor

Telefon: (02) 429 57 02

e-pošta: dom.antona-skale@guest.arnes.si

Naslov raziskovalne naloge: SLADKOST TRADICIJE IN UŽITKA

Avtorji:

1. Amadeja Smodiš
2. Nina Urleb
3. Ana Larisa Bertalanić
4. Valentina Mihelač
5. Ana Fras
6. Tin Frančič
7. Nina Bračko

Mentorja: Natalija Ekart Misleta, Matija Pohar

V Domu Antona Skale Maribor, enoti Centra Gustava Šiliha Maribor, bivajo dijakinje in dijaki, kateri obiskujejo in se izobražujejo že vrsto let tudi v nižje poklicnih programih srednjih šol. Nekateri izmed njih se šolajo v okviru srednjega poklicnega izobraževanja ICP Maribor in tako ob koncu tega pridobijo poklic: peka, mesarja ali slaščičarja. Da jim na poti šolanja uspe, smo zagotovo zaslužni tudi vzgojitelji doma, kateri jim nudimo vsakodnevno strokovno pomoč pri premagovanju specifičnih učnih težav.

V nalogi bomo predstavili izbrano tradicionalno orientalsko sladico (baklavo) od zgodovine nastanka pa do danes. Ta se namreč že stoletja pripravlja po istih receptih. Sladica velja za eno najbolj razkošnih, slastnih in kraljevskih poslastic. Pravilno izbrane in odmerjene sestavine tvorijo harmonijo okusov. Sladica, ki je nastala pod spretnimi rokami naših otrok in mladostnikov, je bila prava paša za oči in brbončice.

Pri raziskovanju smo si pomagali z gradivom iz knjižnice in svetovnega spleta. Vsakdo izmed nas je obiskal tudi kuharja in se z njim pogovoril o pripravi omenjene sladice, sodelovali pa smo se tudi z zunanjimi partnerji. Vse pridobljene podatke smo skupaj proučili in jih strnili v tej raziskovalni nalogi.

Ključne besede: sladica, zgodovina, recepti, orient, kraljevska poslastica.

1 UVOD

V okviru doma se poleg vsakodnevnega učenja, izvaja več projektov, s katerimi se otroci in mladostniki vključujejo v širše okolje. Projekti imajo na vse udeležence, tako otroke, kot tudi mladostnike in mentorje ali spremljevalce veliko pozitivnih učinkov. Slednji temeljijo predvsem na spodbujanju pozitivnih medsebojnih odnosov in sodelovanju. Ugotavljamo, da je ravno druženje na takšnih projektih bolj sproščeno in prijetno, ob tem pa pripomore k razvijanju socialnih veščin. Tudi zakonodaja na področju vzgoje in izobraževanja danes omogoča, da imajo otroci in mladostniki s posebnimi potrebami enake možnosti za razvoj svojih sposobnosti ter zmožnosti, kar nam vsekakor omogoča tudi udeležba na festivalu Turizmu pomaga lastna glava.

Letošnja tema festivala Turizmu pomaga lastna glava: Tradicija v trendu nas je navdihnila k predstavitvi tradicionalne večplastne slaščice iz listnatega testa, polnjene z zdrobljenimi oreščki in sladkane s sirupom ali medom. Slaščica baklava je ena najbolj priljubljenih slaščic osmanske kuhinje.

Cilji naše naloge so:

- raziskati zgodovino osmanske kuhinje in njeno tradicionalno sladico,
- pripraviti tradicionalno sladico, ob tej pa skuhati in postreči pravo turško kavo ter pogostiti naše mame, babice, tete ali rejnice za njihov praznik, ki ga praznujejo v mesecu marcu.

2 OSMANSKO CESARSTVO

Cesarstvo je ustanovil Osman I. iz plemena Turkov Oguzov v vzhodni Anatoliji, po katerem je vladajoča dinastija Osmanov dobila ime. Bilo je eno največjih cesarstev, ki je na višku svoje moči v 16. in 17. stoletju obsegalo ozemlje Jugovzhodne Evrope, Bližnjega vzhoda in severne Afrike. Imelo je 29 provinc in številne vazalne države. Nekatere države je cesarstvo absorbiralo, druge pa so imele različne oblike neodvisnosti. Zaradi fevdne prisega zvestobe osmanskemu sultanu in kalifu ali okupacije je občasno vladalo tudi oddaljenim čezmorskim ozemljem. Na Zahodu so ga imenovali tudi Turško cesarstvo oziroma Turčija, čeprav so prebivalci cesarstva zase in za svojo državo dosledno uporabljali nazive osmanski/Osman/Osmansko cesarstvo. Leta 1453 so Osmani osvojili Konstantinopel, ga preimenovali v Istanbul in ga razglasili za svojo prestolnico. Ko so med vladanjem Sulejmana Veličastnega (vladal od 1520 do 1566) osvojili obširna ozemlja ob vzhodnem Sredozemlju, je cesarstvo za nekaj stoletij postalo središče interakcij med Vzhodom in Zahodom. Osmansko cesarstvo je bilo *de facto* ukinjeno 1. novembra 1922, *de iure* pa z Lausannsko mirovno pogodbo 24. julija 1923. Nasledila ga je Republika Turčija, ki je bila uradno razglašena 29. oktobra 1923 (<http://zgodovina.si/od-osmanskega-cesarstva-do-republike-turcije/>, 2025).

2.1 Obdobje Sultana Veličastnega

Sulejman I. je bil deseti sultan Osmanskega cesarstva. Vladal je od leta 1520 do smrti leta 1566. V Evropi je bil najbolj znan kot Sulejman Veličastni, na Vzhodu pa kot Zakonodajalec, ker je reformiral osmanski pravni, upravni in šolski sistem. Bil je najuglednejši vladar 16. stoletja. Med njegovim vladanjem je Osmansko cesarstvo doseglo svoj vojaški, politični in gospodarski višek. Osvojil je Beograd, Rodos in večino Ogrske, pred Dunajem pa so se leta 1529 njegova osvajanja v Evropi ustavila. Cesarstvu je priključil večino Bližnjega vzhoda in velik del severne Afrike vse do zahodne Alžirije. Osmanska vojna mornarica je popolnoma obvladovala vzhodno Sredozemlje, Rdeče morje in Perzijski zaliv. V Osmanskem cesarstvu je uvedel obširne družbene spremembe in reformiral šolstvo, davčni sistem ter zemljiško in kazensko pravo. Njegov zakonik (Kanun) je ostal v veljavi še nekaj stoletij po njegovi

smrti. Izkazal se je tudi kot pesnik, zlatar in velik pokrovitelj kulture (<https://svet24.si/clanek/zanimivosti/563c65394f0f7/zakonodajalec>, 2025).

Na splošno znano pa je, da so Osmani že dolgo znani po svojih zaslugah v umetnosti, medicini, arhitekturi, znanosti in izjemni kulinariki.



Slika 2: Sulejman Veličastni (vir: https://sl.wikipedia.org/wiki/Sulejman_I.)

3 TURŠKA KUHINJA

Turška kuhinja se je razvila pod okriljem otomanske dinastije. Otomani so bili uživači in so pritegnili najboljše jedi in kuharje v svoje dvore. Njihovo kuhinjo je posnemalo plemstvo, paše in begi, in kasneje tudi »navadno« prebivalstvo, čeprav v skromnejši ponudbi. Za turško kuhinjo je značilna izredna raznolikost. Jedi so prihajale iz dežel, ki jih je Turčija osvojila ali nanje mejila ali pa prevzela od starih kultur. Je mešanica jedi Hetitov, Rimljanov, Egipčanov, Arabcev. Prilagodila je kuhinje ljudstev Osrednje Azije, bližnjega in srednjega vzhoda, srednje Evrope in Balkana. Turčija je na eni strani sprejemala njihove jedi, na drugi pa jim jih je posredovala in predajala. Zato imajo kuhinje v njeni soseski mnogo podobnih jedi, npr. namaz *tatziki* in sir *feta* poznajo v Grčiji in Turčiji, *baklavo* v Srbiji in Turčiji, *čevab* (kebab) pa v takšni ali drugačni obliki v vseh deželah nekdanje Turčije ter celo v sosedskih deželah, v zadnjem stoletju pa so ga »uvoženi« delavci razširili tudi po zahodni Evropi. Kuhinja v današnji Turčiji ni povsem enovita. V severni priobalni Anatoliji uživa prebivalstvo predvsem koruzo in ribe (zlasti sardine in sardele), v južni pa *kebabe* in krušne slaščice, npr. *baklavo*, *kadayif* in *künefe*. Na zahodu gojijo oljko, zato pri kuhanju uporabljajo predvsem oljčno

olja. Egejsko področje ima tipično mediteransko kuhinjo, v kateri prevladujeta zelenjava in ribe. Centralna Anatolija slovi po pastah, kot sta *kashkak* in *manti*. Večina Turkov pripravlja jedi sama, čeprav vse bolj v jedilnike vdira tudi industrijska hrana. Čedalje več je restavracij, vendar večina prebivalcev še vedno je doma. Seveda se na tem področju pojavljajo tudi restavracije s tujo hrano, a se prebivalci bolj držijo svojih, tradicionalnih jedi (<https://www.kulinarika.net/zanimivo/clanki/100/turska-kuhinja/./>, 2025).

3.1 Turški zajtrk

Turški zajtrk sestoji iz sira, masla, oliv, jajc, paradižnika, kumar, paprik in marmelade. Značilne so tudi pekoča klobasa >*sucuk*, *simit*, *poğaca*, včasih pa jutranja juha. Zajtrk postrežejo s tenkimi hlebčki *pide*. Zraven sodi zelenjava: pečeni paradižniki in jajčevci, paprike z olivnim oljem ter jajca. Ob tem pijejo črni čaj, čeprav je pri nas bolj znana slovita turška kava. (<https://www.kulinarika.net/zanimivo/clanki/100/turska-kuhinja/./>, 2025).

3.1.1 Turška kava

Priprava popolne skodelice turške kave je odličen način, da pokažemo svoje sposobnosti priprave kave. Turška kava je bogata, gosta in prijetna pijača, ki jo uživamo počasi v dobri družbi. Tradicionalno se kuha v bakrenem lončku za kavo imenovanem džezva. Velikost zmletih kavnih zrn mora biti med prahom in espressom, poenostavljeno čim bolj droben prah.

3.1.2 Izvor turške kave

Turški guverner Jemna Ozdemir Pasha je v 16. stoletju Turčijo prvič seznanil s kavo. Nova pijača je na to območje prišla iz Etiopije, od koder izvira kava. Pasha je menil, da bi bila odlična ideja, če bi jo predstavil voditelju celotnega Osmanskega cesarstva, sultanu Sulejmanu Veličastnemu. Sultan je bil nad kavo navdušen, kot tudi njegovo osebje, ki je hitro začelo eksperimentirati z novimi načini priprave kave. Osebje je z novi poizkusi ugotovilo, da lahko s tem, ko kavna zrna pretlačijo v fini mleti prah in skuhamo v posebnem loncu, imenovanem ibrik oz. džezva pripravijo še bolj okusno

kavo. Sultan je bil navdušen nad okusom kave in kmalu se je ta nova pijača, imenovana kava, začela nepreklicno prepletati s turško kulturo. Najprej so kavo uživali premožni in vplivni ljudje, vendar kaj kmalu se je z njo seznanila tudi ostala populacija cesarstva in tako začela uživati v skodelici kava (<https://liamsk.si/turska-kava/>, 2025).

3.1.3 Sestavine potrebne za pripravo turške kave

Za pripravo turške kave potrebujemo:

- drobno mleto kavo (turška kava je bolj drobno mleta, kot navadna kava; kavni mlinček tako nastavimo na ekstra fino mletje);
- džezvo (poseben lonec s širokim dnom, običajno iz bakra) za kuhanje kave;
- skodelice za turško kavo;
- hladno filtrirano vodo;
- sladkor.

Za odkrivanje novih okusov turške kave priporočamo uporabo turških začimb, kot so piment, cimet in kardamom. V vsaki skodelici turške kave lahko poskusimo različne začimbe in ugotovimo, katera začimba nam je všeč. Prav tako lahko odkrivamo in primerjamo nove okuse turške kave z ostalimi kavami slovenskih pražarn, ki so na voljo (<https://liamsk.si/turska-kava/>, 2025).



Slika 3: Turška kava (vir: <https://liamsk.si/turska-kava/>)

3.1.4 Priprava prave turške kave

Sama priprava turške kave je enostavna in ne zahteva posebnih veščin, če poznamo nekaj trikov. Pri kuhanju uporabljajmo hladno, filtrirano vodo. Za merjenje količine vode za vsako skodelico uporabimo skodelico, katero bomo uporabili za kasnejše pitje kave. Ko govorimo o razmerju med vodo in turško kavo, predlagamo 1½ skodelice vode na merico kave. Za vsako skodelico kave uporabimo zvrhano jedilno žlico mlete kave. Če pripravljamo kavo s sladkorjem, tega dodamo na samem začetku in mešamo, dokler se mešanica ne poveže. Če eden ali več gostov ne pije sladkane kave, najprej pripravimo in natočimo kavo v skodelico tem osebam. Potem vrnemo džezvo na štedilnik, dodamo sladkor in sicer tako, da sladkost kave ustrežala željam preostalih gostov (<https://liamsk.si/turska-kava/>, 2025).



Slika 4: Pražena zrna kave (vir: <https://www.bigbang.si/info/gospodinjstvo/vse-o-kavi-3562/>)

3.1.5 Kako skuhati turško kavo?

Mešanico kuhamo na srednjem ognju. Počakamo, da ta počasi zavre, kar naj bi trajalo približno 3-4 minute. Postopek pozorno spremljamo. Ko se kava segreje, se na vrhu tvori pena. Tradicija namreč narekuje, da turško kavo postrežemo s peno na vrhu. Peno postrežemo tako, da v času, ko je mešanica blizu vrenja, uporabimo čajno žličko in prenesemo nekaj pene v vsako skodelico v kateri bomo postregli kavo. Nato postavimo džezvo nazaj na ogreto kuhalno ploščo. Ko kava zavre, jo zlijemo polovico v skodelice, čez prej dodano peno. Nato džezvo ponovno vrnemo nazaj na kuhalno ploščo in kuhamo dodatnih 10-15 sekund, šele nato pa s kavno mešanico napolnimo skodelice do roba (<https://liamsk.si/turska-kava/>, 2025).

3.1.6 Kako postreči turško kavo?

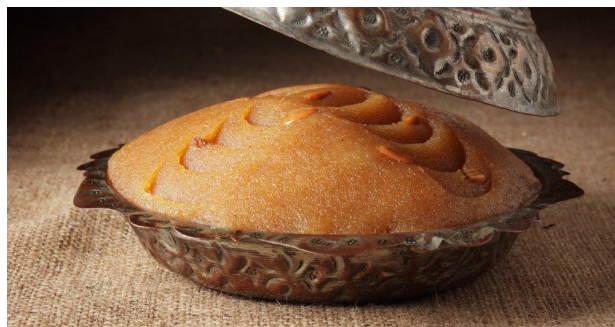
Turška kava se postreže skupaj z vodo, ki je hladna ali sobne temperature. Tako si oseba pred pitjem kave s požirkom vode zbistri brbončice, kar bo prispevalo k boljšemu okusu in užitku pitja turške kave (<https://liamsk.si/turska-kava/>).



Slika 5: Kava – od plantaže do vrhunske skodelice (vir: <https://www.bigbang.si/info/gospodinjstvo/vse-o-kavi-3562/>)

3.2 Turški jedilnik

Tipični jedilnik vsebuje juho, zelenjavno jed ali stročnice (kuhano z mesom), riž ali zdrobljeno pšenico, solato ali narezano kumaro z jogurtom. Obed je bogat, uživajo se turške jedi, kot so *köfte*, *börek* ali *döner*. V mestih obedujejo tudi v restavracijah, kjer nudijo tradicionalne turške in novejšje tuje jedi. V vročih turških poletjih prebivalstvo uživa lažje jedi. Te sestojijo iz zelenjave in sadja skupaj z jogurtom, paradižnikovo omako, ovčjim sirom, melono ali sladko *halvo* (zelo sladka orientalska sladica, iz zdroba ali škroba z dodatkom masla, mandljev ali drugih oreškov, ki vsebuje tudi precej začimb kot so kardamom, muškatni cvet, cimet, ingver, žafran, klinčki ali rožna voda) (<https://www.kulinarika.net/zanimivo/clanki/100/turska-kuhinja/>, 2025).



Slika 6: Turška halva (vir: <https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=tur%C5%A1ka+halva>)

3.3 Turško kosilo

Glavne sestavine turškega obeda so meso, pogosto ovčje ali kozje, jajčevci, paprike, čebula in česen, stročnice in paradižnik, razne vrste oreškov in številne začimbe in dišavnice, zlasti peteršilj, kumina, poper, paprika, meta, origano in timijan. Uporablja se maslo, olivno in druga rastlinska olja ter olje iz oreškov. Svinjsko mast religija prepoveduje, vendar uporabljajo mast iz ovčjega repa. Otomanska kuhinja uporablja veliko sadja: slive, marelice, jabolka, grozdje in dateljne. V *dolmah* in *poilafu* je običajno veliko rozin. *Sarme* iz vinskih listov, nadevane z rižem in mesom, so kuhane s kislimi slivami. Jajčevci z mesom so zelo pogosto na mizah. Radi imajo nadevane jajčevce, solato iz jajčevcev, pire s sirom iz jajčevcev, skupaj z jagnjetino. Priljubljena je *musaka* iz jajčevcev. V Anatoliji pripravljajo tudi jem iz jajčevcev. Prebivalci uživajo meso ob posebnih priložnostih, npr. na svatbah in za praznik *Kurban Bayrami*. Pogosto uživajo *pilaf* z mesom. Včasih so uživali predvsem jagnjetino in perutnino, zdaj pa tudi teletino. Največkrat je v skledah zmleto meso z zelenjavo, dostikrat z jogurtom. V obmorskih predelih jedo ribe, predvsem sardele (<https://www.kulinarika.net/zanimivo/clanki/100/turska-kuhinja/>, 2025).

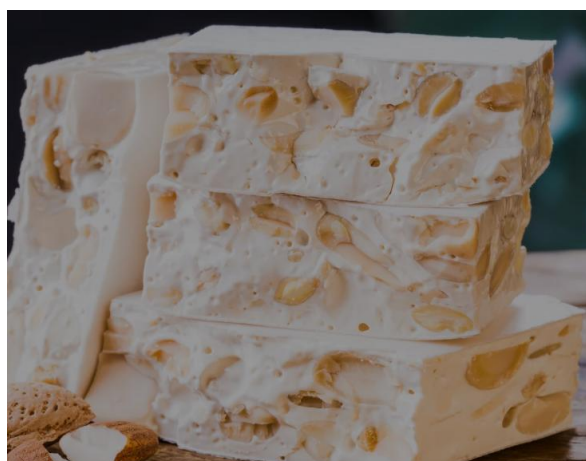


Slika 7: Pilaf z mesom (vir: <https://www.kulinarika.net/zanimivo/clanki/100/turska-kuhinja/>,/), 2025)

Najvažnejša sestavina jedi je jogurt. Angleška beseda yoghurt izvira iz turške *yoğurt*. Dodajajo ga skoraj vsem jedem, tudi nekaterim slaščicam. Turško pijačo *arayan* pripravljajo iz jogurta. Veliko pojedjo ovčjega sira. *Peynir* sir je podoben grškemu *feta* siru. *Tulum* sir je shranjen v mehovih iz živalske kože. V vzhodni Anatoliji je doma odišavljeni sir. Obed se začne z juho, ki jo imenujejo po glavni sestavini, ki je največkrat leča, jogurt ali pasirana pšenica (<https://www.kulinarika.net/zanimivo/clanki/100/turska-kuhinja/>,/), 2025).

3.4 Turške slaščice

Turške slaščice so edinstvene in zelo sladke (skoraj presladke za naš okus). Nudijo jih v restavracijah, še več pa v slaščičarnah *pastane*. Razlikujejo slaščice *yas pasta*, ki so sočne in bogate slaščice, in *kurdu pasta*, ki so suhe slaščice iz poroznega testa in so podobne piškotom. Razen tega poznajo pudinge, v katerih je riž in mleko. Glavna slaščica pa je *baklava*, sestavljena iz mnogih testenih plasti in nadevana z orehi ter prepojena z medom in sirupom. Podobna je *tulumba*, majhni pečeni svaljki, namočeni v sirup. *Dordumaci* pa je zelo sladek turški sladoled. Pogosto pecivo je kot papir tanka večplastna *yufka* z mlečnimi sestavinami, potem pa pečena ali ocvrta. Priljubljeno je pecivo *börek*, nadevano z ovčjim mlekom, sirom in dišavami. Znani *börek* so *puf börek*, trikotne blazinice, napolnjeni s sirom in peteršiljem ter ocvrti na olju; *sigara böregi* v obliki cigare, napolnjeni z belim sirom in peteršiljem in *voda börek*, plasti tenkega testa, posute z belim sirom in narezanim peteršiljem, nato pa soparjene in razdeljene na kvadrate. Pred in takoj po vojni so tudi pri nas prodajali »turški med«, belo, gosto strjenko, v kateri so bili oreški. Ponekod jo je še vedno mogoče kupiti. Kdor potuje v Turčijo, bodisi kot navijač, bodisi kot turist, bo zagotovo obiskal tudi kakšno turško restavracijo in okusil tovrstne jedi. Drugi pa si lahko privoščimo turške jedi kar v domači kuhinji (<https://www.kulinarika.net/zanimivo/clanki/100/turska-kuhinja/>, 2025).



Slika 8: Turški med (vir: <https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/kako-naredimo-turski-med>)

4 BAKLAVA, SLADKOST TRADICIJE IN UŽITKA

4.1 Baklava

Opisali bomo našo najljubšo tradicionalno sladico, katero pripravljamo večkrat in si tako s pekovskimi dejavnostmi popestrimo domske popoldneve, hkrati pa se nekoliko razvajamo s sladkimi dobrotami.

Baklava je sladka večplastna in sočna slaščica iz listnatega testa, ki se v ustih spreobrne v sladko poželenje. Polnjena je z zdrobljenimi oreščki in sladkana s sirupom ali medom. Je ena najbolj priljubljenih slaščic osmanske kuhinje. Pred-osmanski izvor jedi ni znan, v sodobnem času pa je to pogosta slaščica v turški, iranski in arabski kuhinji ter drugih bližnjevzhodnih in severnoafriških kuhinjah, pa tudi na Južnem Kavkazu, Balkanu, v Somaliji in v Srednji Aziji (<https://sl.wikipedia.org/wiki/Baklava>, 2025).



Slika 9: Pistacijeva baklava (vir: <https://sl.wikipedia.org/wiki/Baklava>)

4.2 Zgodovina baklave

Čeprav zgodovina baklave ni dobro dokumentirana, je zdajšnja oblika verjetno dobila v cesarskih kuhinjah palače Topkapi v Konstantinoplu (sodobni Carigrad). Sultan je janičarjem vsak 15. dan meseca ramadana v slovesnem sprevodu, imenovanem *Baklava Alayı*, podaril pladnje baklave. Trije glavni predlogi za pred osmanske

korenine baklave so starorimska placenta, srednjeazijska turška tradicija večplastnih sladic in *lauzinaj*. Nekateri baklavo pripisujejo Asircem, po katerih naj bi jo pripravljali že v 8. stoletju pred našim štetjem.

Obstajajo tudi nekatere podobnosti med baklavo in starogrškimi sladicami *gastris* (γάστρις), *kopte sezamis* (κοπτὴ σησαμίς) in *kopton* (starogrško κοπτόν), ki jih najdemo v XIV. knjigi *Deipnosophistae*. Vendar je tam naveden recept za nadev iz oreškov in medu z zgornjo in spodnjo plastjo medu in mletega sezama, podobno sodobni *pasteli* ali *halvi* in brez testa, vsekakor ne z listnatim testom (<https://sl.wikipedia.org/wiki/Baklava>).



Slika 10: Razkošna sladica nekoč in danes (vir: <https://okusno.je/novice/po-poteh-znanih-jedi/baklava-razkosna-sladica-ki-so-si-jo-nekoc-lahko-privoscili-le-redki.html>)

4.3 Priprava baklave

Baklava se običajno pripravlja v velikih pekačih. V ponev se položi več plasti listnatega testa, med seboj ločenih s stopljenim maslom in rastlinskim oljem. Na vrh se položi plast sesekljanih oreškov – običajno orehov ali pistacij, včasih pa se uporabljajo tudi lešniki – nato pa se doda še več plasti testa. Večina receptov vsebuje več plasti listnatega testa in oreškov, nekateri pa vsebujejo samo zgornjo in spodnjo plast testa.

Pred peko se testo razreže na enakomerne kose, pogosto na paralelograme, trikotnike, rombe ali pravokotnike. Po peki se pečena baklava prelije s sirupom, ki lahko vsebuje med, rožno vodo ali vodo iz pomarančnih cvetov, in se pusti, da se prepoji.

Baklava se običajno postreže ohlajena na sobno temperaturo in se pogosto okraši z zmletimi orehi (<https://sl.wikipedia.org/wiki/Baklava>, 2025).



Slika 11: Priprava baklave (vir: <https://okusno.je/novice/po-poteh-znanih-jedi/baklava-razkosna-sladica-ki-so-si-jo-nekoc-lahko-privoscili-le-redki.html>).

Eden najpomembnejših korakov pri baklavi je rezanje. Baklavo moramo namreč razrezati, še preden jo damo peči. Značilna oblika kosov je diamantna oblika, ki jo dosežemo tako, da baklavo diagonalno narežemo na tri do štiri centimetre široke rezine. Tako pripravljeno baklavo postavimo v segreto pečico in pečemo približno eno uro oziroma dokler skorja ne dobi zlato rjave barve (<https://okusno.je/novice/po-poteh-znanih-jedi/baklava-razkosna-sladica-ki-so-si-jo-nekoc-lahko-privoscili-le-redki.html>, 2025).



Slika 12: Značilna oblika baklave: diamantna oblika (vir: <https://okusno.je/novice/po-poteh-znanih-jedi/baklava-razkosna-sladica-ki-so-si-jo-nekoc-lahko-privoscili-le-redki.html>)

4.4 Razlike med bosansko, turško in grško baklavo

Razlike med baklavami izvirajo iz sestavin, tehnike priprave in tradicij vsake regije (<https://njena.svet24.si/clanek/kulinarika/zanimivosti/6788c7b7cdd16/baklava-zgodovina>).

Bosanska baklava

- o Manj sladka kot turška različica.
- o Pogosto uporablja orehe kot glavno sestavino.
- o Prelita z lažjim sirupom, ki vsebuje limonov sok, da ne prevladuje sladkost.
- o Testo je običajno debelejšje, uporabi se več plasti.

Turška baklava

- o Zelo sladka in bogata.
- o Pripravljena z več plasti zelo tankega vlečenega testa (filo).
- o Največkrat uporablja pistacije, včasih orehe ali mandlje.
- o Prelita z gostim sirupom iz sladkorja, vode in včasih medu.
- o Pogosto dodajo rožno ali pomarančno vodo za aromo.

Grška baklava

- o Pogosto vsebuje mešanico orehov, mandljev in pistacij.
- o Prelita s sirupom, ki vključuje med in cimet.
- o Sirup ima značilno medeno-cimetovo aromo, kar je značilno za grško različico.

Zanimivosti baklave

Regija Gaziantep (Turčija) ima zaščiteno geografsko označbo za svojo baklavo. Najbolj razkošna baklava se pripravlja z zlatimi lističi in eksotičnimi sestavinami. V posameznih državah praznujejo poseben dan v čast te sladice. Za svetovni dan baklave, je v Turčiji in nekaterih drugih državah, razglašen 17. november. (<https://njena.svet24.si/clanek/kulinarika/zanimivosti/6788c7b7cdd16/baklava-zgodovina>).

4.4.1 Slovenski orehi

Oreh ima bogato zgodovino, ki sega tisoče let nazaj. Oreh je najstarejše znano drevo, ki ga človek uporablja za hrano. Uporabljati ga je začel 7000 let pred našim štejetjem.

Rimljani so imenovali oreh *Juglans regia*, kar pomeni Jupitrov kraljevi želod. Zgodnja zgodovina kaže, da je prišel iz starodavne Perzije, kjer so bili rezervirani za kralje. Tako je oreh pogosto znan kot »Perzijski oreh.« Z orehi se je trgovalo vzdolž Svilene ceste med Azijo in na Bližnjim vzhodom. Karavane so prevažale orehe v daljne dežele kot tudi po morjih, kar je razširilo popularnost orehov po celem svetu. Angleški pomorski trgovci so prevažali orehe v pristanišča po vsem svetu, zaradi česar je oreh po svetu postal poznan tudi kot "angleški oreh." Anglija, v resnici nikoli ni gojila orehov za komercialno uporabo. Zunanja lupina pa je nudila orehu naravno zaščito, ki je pomagala, da se ohrani kakovost jedrca.

Danes trgovina z orehi še naprej ostaja dobro uveljavljen, urejen, in strukturiran posel in Slovenski oreh je poznan kot oreh vrhunske kakovosti (<https://orehi-auzner.si/#nasad>).

S slovenskimi orehi pa bogatimo tudi že stoletja eno od izvirnih in najbolj znanih slovenskih prazničnih peciv, to je potica.



Slika 13: Orehi (vir: <https://orehi-auzner.si/>)

5 PRIPRAVA BAKLAVE V NAŠEM DOMU – POGLED SKOZI OBJEKTIV





6 ZAKLJUČEK

Baklava, kot jo poznamo danes, je seveda šla skozi številne preobrazbe. Mnoge države na Bližnjem vzhodu, v vzhodnem Sredozemlju, severu Afrike, na Balkanu in Kavkazu imajo baklavo za nacionalno sladico. Skupni imenovalec teh območij je v preteklosti, saj so ta bila del velikega Osmanskega cesarstva. Zgodovinarji so enotni v mnenju, da so recept za baklavo, kot jo poznamo danes, izpopolnili prav v tistem času. Najstarejši zapisi o baklavi se nahajajo v kuharicah palače Topkapi iz 15. stoletja. Vse do 19. stoletja je baklava veljala za luksuzno sladico, ki so si jo lahko privoščili le najbogatejši. Prav zaradi tega dejstva Turki še danes poznajo rek: »Nisem tako bogat, da bi lahko jedel baklavo vsak dan.« In morda je to tudi razlog, da še dandanes marsikje doma baklavo pripravljajo le za posebne priložnosti, kot so verski prazniki in poroke (<https://okusno.je/novice/po-poteh-znanih-jedi/baklava-razkosna-sladica-ki-so-si-jo-nekoc-lahko-privoscili-le-redki.html>).

Tudi mi nismo bogati, smo pa srčni in stežka čakamo, da s sladico presenetimo naše mame, babice, tete in rejnice ob njihovem prazniku, ter jim narišemo nasmeh na lica. Vemo, da jim z drobno sladko pozornostjo lahko povrnemo le delček tega, kar nam namenjajo vsakodnevno. Seveda se ob tako veličastni sladiči prileže tudi požirek okusne in mamljive turške kave.



Slika 14: Domska baklava (vir: lasten)

Spoznali smo, da hrana in pijača nista le osnovni potrebi, temveč tudi vir užitka, veselja in povezovanja med ljudmi. Skozi zgodovino so hrano in pijačo slavili mnogi pesniki, pisatelji in filozofi, ki so v svoja dela ujeli esenco okusov, vonjev in občutkov, ki jih te prinašajo (<https://www.raptas.si/verzi-o-hrani/>, 2025).

Našo nalogo zaključujemo z mislijo Louise Hay:

“Moja osnovna filozofija o hrani je takale:

če raste, jo jej; če ne raste, je ne jej.

Sadje, zelenjava, orehi, lešniki in žitarice rastejo.

Slaščice in coca-cole ne rastejo.”

Najlepši verzi o hrani (<https://www.raptas.si/verzi-o-hrani/>, 2025)



Slika 15: Mojstri baklave (vir: lasten)

7 LITERATURA

Baklava. Pridobljeno: 21. 2. 2025, s <https://sl.wikipedia.org/wiki/Baklava>.

Kaj skriva baklava? Razkošna sladica je nekoč razvajala cesarje. Pridobljeno: 26. 2. 2025, s <https://njena.svet24.si/clanek/kulinarika/zanimivosti/6788c7b7cdd16/baklava-zgodovina>.

Najlepši verzi o hrani. Pridobljeno: 26. 2. 2025, s <https://www.raptas.si/verzi-o-hrani/>).

Od Osmanskega cesarstva do Republike Turčije. Pridobljeno: 12. 2. 2025, s <http://zgodovina.si/od-osmanskega-cesarstva-do-republike-turcije>.

Orehi iz nasada Aužner. Pridobljeno: 25. 2. 2025, s <https://orehi-auzner.si/>.

Razkošna sladica, ki so si jo nekoč lahko privoščili le redki. Pridobljeno: 25. 2. 2025, s <https://okusno.je/novice/po-poteh-znanih-jedi/baklava-razkosna-sladica-ki-so-si-jo-nekoc-lahko-privoscili-le-redki.html>.

Sulejman Veličastni. Pridobljeno: 7. 2. 2025, s (vir: https://sl.wikipedia.org/wiki/Sulejman_I.).

To se je zgodilo 6. novembra ... Pridobljeno: 6. 2. 2025, s <https://svet24.si/clanek/zanimivosti/563c65394f0f7/zakonodajalec>.

Turška kava. Pridobljeno: 20. 2. 2025, s <https://liamsk.si/turska-kava/>.

Turška kuhinja. Pridobljeno: 22. 2. 2025, s <https://www.kulinarika.net/zanimivo/clanki/100/turska-kuhinja/././>.

Turški pregovori. Pridobljeno: 5. 2. 2025, s <https://sensa.metropolitan.si/zanavdih/turski-pregovori-modrost-rek-odnosi-lekcije/>.