



***Istituto Professionale Alberghiero per i Servizi Turistici  
e della Ristorazione "Severo Savioli"***

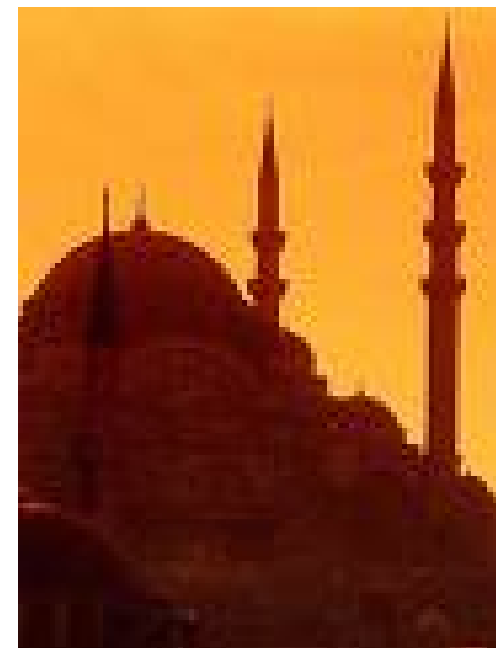
***RICCIONE***

## ***Incontri del Mediterraneo TURCHIA***

***Anno scolastico 2008-09***

***CLASSE III AK***

*Antonietti Nicola  
Arduini marco  
Bordoni Marco  
Bruno Antonio  
Buresta Manuel  
Calesini Martina  
Cardellini Kevin  
Chen Leguan  
Georgeva Aurora  
Gnesi Andrei  
Kasa Elsi  
Masi Thomas  
Sammarco Danny  
Stefanelli Raniero  
Villa Nicola  
Zerbini Luca*



***Classe III AK***

***Prof. Lab. Cucina. : Sensoli Cristina  
Prof. Italiano: Barbagelata Marina  
Prof Alimentazione: Bacchini Antonella***

Come tutti gli anni, a Riccione si sono tenute le conferenze e i seminari legati alla manifestazione “**Incontri nel Mediterraneo**”.

Questa volta il paese scelto è stata la Turchia.

La **classe 3AK** è stata coinvolta in varie attività. Prima hanno scoperto qualche aspetto culturale di questo paese, soprattutto la sua storia, le sue abitudini sociali e anche alimentari, ricordando che la Turchia ha chiesto di entrare a far parte dell’Unione Europea.

Hanno anche visto un film, “Un tocco di zenzero” del regista Tassos Boulmetis, che li ha fatti incontrare con una realtà poco nota a noi italiani:

gli scontri tra Grecia e Turchia, subito dopo la Seconda guerra mondiale, e l’esperienza dolorosa di chi si è visto obbligato al ruolo di profugo.

Ma non si sono limitati al ruolo di spettatori agli incontri, hanno dato il loro contributo, coadiuvati dalle loro insegnanti, le proff. Sensoli, Bacchini e Barbagelata.

Prima hanno scoperto qualche aspetto culturale di questo paese, soprattutto la sua storia, le sue abitudini sociali e anche alimentari, in particolare per il fatto che la Turchia ha chiesto di entrare a far parte dell’Unione Europea.

Hanno anche visto un film, “Un tocco di zenzero” del regista Tassos Boulmetis, che li ha fatti incontrare con una realtà poco nota a noi italiani: gli scontri tra Grecia e Turchia, subito dopo la Seconda guerra mondiale, e l’esperienza dolorosa di chi si è visto obbligato al ruolo di profugo.

Poi..... poi sono entrati in cucina e hanno preparato diversi piatti della tradizione turca, che sono stati degustati in un paio di occasioni, una delle quali piuttosto ufficiale, al Comune di Riccione.

I nostri piatti hanno avuto un grande successo e chissà che qualcuno dei nostri ragazzi non decida di visitare questo paese così interessante.



## KAYMAKLI KAYSI

### Albicocche ripiene di crema

#### Ingredienti :

½ kg di albicocche essiccate tagliate a metà, 2 tazze di zucchero, 1 tazza d'acqua, ½ limone, 1 tazza di panna montata, 1 tazza di mandorle sbucciate, 2 cucchiari di mandorle sbucciate, pistacchi.

#### Preparazione :

Immergete le albicocche in acqua calda per 2 ore ad ammolarsi. Scolatele. Combinare lo zucchero, 1 tazza d'acqua e mezzo limone. Bollite fino a che si formi uno sciroppo. Aggiungete le albicocche e sobbollitele per 5 minuti. Rimuovete dal forno e lasciate raffreddare. Montate la panna fino a che sia soda. Incorporate 1 tazza di mandorle nella panna. Disponete le metà di albicocche in un singolo strato a faccia in su. Versate il composto con la panna in metà albicocche. Coprite le metà ripiene con le metà vuote, come un panino. Cospargete con le rimanenti mandorle e con i pistacchi.



## ZUPPA DI LENTICCHIE ROSSE

#### Ingredienti:

1 ½ tazza di lenticchie rosse, 8 tazze di brodo di carne, 2 cipolle medie, 2 cucchiari di burro, ½ cucchiaino di farina, 1 tazza di latte, 3 tuorli, 1 cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di pepe nero, 6 fette di pane, 2 cucchiari d'olio.

#### Preparazione:

Lavate le lenticchie. Mettetele nel brodo di carne e 1 tazza d'acqua. Cuocete per 30-40 minuti fino a che diventino tenere. Passatele in un setaccio. Sciogliete il burro in un'altra casseruola. Aggiungete le cipolle e frigatele leggermente per 7-8 minuti e aggiungete la farina. Fate imbrunire per un altro minuto. Aggiungetela al brodo di carne con la purea di lenticchie. Aggiungete il sale e il pepe e lasciate sobbollire. Sbattete i tuorli con il latte freddo, aggiungete questo composto alla zuppa bollente e miscelate bene. Spegnete il fuoco non appena Fare un fondo di scalogno olio e 50g di burro e salsiccia.

Versare l'orzo e farlo brillare, sfumare di vino bianco e continuare la cottura con il brodo carne per 35 minuti circa. Unire a metà cottura fave e carciofi.

Unire il pomodoro, finire con burro, parmigiano e panna. Servire con prezzemolo tritato, concassè di pomodoro, fave e carciofi sbianchiti.



## MANTI TURCHI

### Ingredienti per la pasta:

2 tazze di farina comune, ½ cucchiaino di sale, 1 uovo leggermente sbattuto

### Ingredienti il ripieno:

1 piccola cipolla grattugiata, ½ kg di manzo o vitello macinato, 1/3 di prezzemolo fresco tritato, sale, pepe fresco macinato.

### Salsa di yogurt e aglio:

2 tazze di yogurt a temperatura ambiente, 2-3 cucchiaini di aglio macinato, sale (facoltativo)

### Guarnitura al pepe:

2 cucchiai di burro, 1 cucchiaino di pepe di Aleppo, un pizzico di sumac (erba aromatica)

### Preparazione

Preparare l'impasto con farina, sale, uova, ¼ tazza d'acqua e lasciarlo coperto a riposo per un ora.

Preparate il ripieno miscelando insieme in una ciotola la cipolla grattugiata, la carne, il prezzemolo, il sale e il pepe a piacere. In una piccola ciotola miscelate lo yogurt, l'aglio e il sale a piacere. Lasciate riposare il composto a temperatura ambiente fino al momento in cui sarà pronto per l'uso. Tagliate la pasta in strisce da 2 cm di spessore, quindi tagliateli in quadri da 2 cm per lato. Mettere circa mezzo cucchiaino di ripieno nel centro di ciascun quadro di pasta. Portare i 4 angoli sopra il ripieno e schiacciateli insieme sigillando il ripieno nella pasta. Cuocere i manti in abbondante acqua salata.

Versate la maggior parte della salsa di yogurt sopra i manti e versate il resto nel piatto di ciascun commensale. Scaldare velocemente il burro in una piccola padella e quando il burro inizierà ad essere caldo, aggiungete velocemente il pepe e miscelate bene. Rimuovete la padella dal fuoco e cospargete questo preparato sopra la salsa di yogurt. Cospargete il tutto con del sumac se volete. Servite i manti con salsa di yogurt non appena pronti.



## TZAZIKI

### Ingredienti:

200 g di yogurt intero non zuccherato, 2 cetrioli ( solo buccia grattugiata), 1 cucchiaino di olio extravergine, 1 cucchiaino di aceto, 2 spicchi d'aglio tritati, 10 g di sale.

### Preparazione:

Mescolare il tutto e lasciare riposare.

## HUMMUS DI CECI

### Ingredienti:

500 g di ceci bolliti e passati,, 20 g di sale, 3 spicchi d'aglio tritato, 250 g di yogurt intero non zuccherato.

### Preparazione:

Mescolare il tutto e lasciare riposare.



## POLENTA DI FARINA DI MAIS DEL MAR NERO CON FORMAGGIO

### Ingredienti:

8 cucchiaini di burro, 1 1/3 tazze di granturco, 2 cucchiaini di sale, 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti da 2 cm a temperatura ambiente.

### Preparazione:

Sciogliete il burro in una padella da 20 cm di diametro fino a che inizi a fare delle bolle, attenzione a non farlo imbrunire.

Rimuovete la padella dal fuoco e incorporate la farina di mais e il sale e miscelate bene.

Rimettete la casseruola sul fuoco e aggiungetevi una tazza d'acqua fredda, sbattendo costantemente fino a che il burro si sia ben assorbito.

Riducete il fuoco a medio-alto e mescolate costantemente aggiungendo gradualmente un'altra tazza d'acqua fredda. Ora aggiungete un'altra tazza d'acqua fredda continuando a mescolare fino a che tutta l'acqua si sia assorbita.

Muovete la padella con un movimento circolare e avanti e indietro. Il composto dovrebbe fare delle bolle intono ai bordi della padella. Incorporateli pezzi di formaggio e spingeteli sotto la superficie della polenta con un cucchiaio di legno. Continuate a muovere la padella con un movimento circolare mantenendola a fuoco medio-alto. Continuate a schiacciare i pezzi di formaggio. Non appena il formaggio si è fuso, rimuovete la padella dal fuoco e servite.



## KARNI YARIK Melanzane ripiene

### Ingredienti :

6 melanzane, 1 bicchiere di olio d'oliva, 500 g di carne di manzo macinata, 2 cipolle, 3 pomodori rossi, 1 noce di burro, prezzemolo, sale e pepe.

### Preparazione:

Una volta tagliate le melanzane in strisce longitudinali non più alte di un pollice, si friggono nell'olio stando bene attenti che non si brucino. Quindi si riempiono le fessure con un impasto di carne, precedentemente preparato e cotto, rondelle di pomodoro e peperone serviranno per decorare l'insieme già deposto in una casseruola. 25 minuti di forno e infine a tavola.

