

## ERASMUS+

“SMALL EXPLORERS IN A MAGIC WORLD OF THE EUROPEAN FOLK CULTURE”

„MAŽIEJI TYRINĖTOJAI STEBUKLINGAME EUROPOS LIAUDIES KULTŪROS PASAULYJE“.



POLAND  
LENKIJA



PORTUGAL  
PORTUGALIJA



TURKEY  
TURKIJA



SPAIN  
ISPANIJA



LITHUANIA  
LIETUVA



CROATIA  
KROATIJA



ITALY  
ITALIJA

### ERASMUS+ MAGAZINE

2/2016

Welcome to our magazine again!

This is the second issue of our paper. We are back with some new information to you. This time we would like to present you Turkey, Turkish folk culture.



**TURKEY** is situated on an area where Europe meets Asia, creating a link between these two continents. It is largely located in Western Asia, with the smaller portion of Eastern Thrace in Southeast Europe. Turkey is bordered by eight countries: Bulgaria to the northwest, Greece to the west, Georgia to the northeast, Armenia, Azerbaijan and Iran to the east, and Iraq and Syria to the southeast. Three seas surround Turkey: the Aegean Sea, the Mediterranean Sea and the Black Sea. The capital city of Turkey is Ankara. The largest city is Istanbul.

**Turkija** – valstybė pietvakarių Azijoje, kurios nedidelė dalis teritorijos (Trakija) yra Europoje, o likusi dalis (Anatolija) Azijoje. Ribojasi su Gruzija, Armėnija, Azerbaidžanu ir Iranu rytuose, Iraku ir Sirija pietuose, Graikija ir Bulgarija vakaruose. Turkiją iš trijų pusių skalauja jūros: Juodoji jūra iš šiaurės, Viduržiemio jūra iš pietų, ir Egėjo iš vakarų. Turkijos sostinė – Ankara, didžiausias miestas yra Stambulas.

## TURKISH TRADITIONAL FOOD

### TRADICINĖ TURKIŠKA VIRTUVĖ

Turkish cuisine is considered one of the most diverse in the world and combines specialties that make it impossible to resist. The catch here is that Turkish cuisine is rooted in Ottoman tradition which in turn borrowed many elements from Greek, Balkan and Arab traditions.

**Kebab**, the cornerstone of Turkish culinary culture, is prepared with different flavours and techniques in each region. Generally grilled on wood or coal fire, kebabs are often made from beef, lamb or chicken meat and served with rice and greens. Doner Kebab is a famous Turkish dish (as called in some parts of the world 'Shawarma'). It is a roll of meat on a vertical skewer turning parallel to a hot grill and sliced to serve.

Ypatinga turkiška virtuvė, kuri laikoma viena garsiausių pasaulyje. Naudojant įvairius komponentus ir **PRIESKONIUS, SUTEIKIA JAI tam tikrą SKONI.** Turkiškos virtuvės šaknys ir atsiradimo istorija siekia Osmanų imperijos laikus, kuri savo ruožtu pasiskolino daug elementų iš Graikijos, Balkanų ir Arabų šalių virtuvės.

**Kebabas** - neatskiriama islamo **KULTŪROS** dalis. Kiekvienas regionas turi savo ypatingą gaminimo metodą. Paprastai kebabas kepamas ant atviros ugnies arba ant įkaitusių medžių anglių. Kebabai dažnai yra pagaminti iš jautienos, avienos arba vištienos ir patiekiami su ryžiais ir žalumynais. Doner Kebab yra žinomas turkų patiekalas (kai kuriuose pasaulio kraštuose vadinamas „Shawarma“). Tai mėsos vyniotinis griežinėliais supjaustytas ir suvertas ant iešmų.



**Dolma** is another popular Turkish dish. The word **DOLMA** comes from the Turkish word 'dolmak' which means 'to be filled' or 'to be stuffed'. The best known **DOLMA** is 'Stuffed grape leaves' (called '**YAPRAK DOLMASI**' in Turkish). One can use any vegetable that can be stuffed. The filling generally consists of rice and/or minced meat.

**Dolma** – kitas populiarus turkiškas patiekalas. Žodis *Dolma* kilo iš turkiško žodžio "*Dolma*", kuris reiškia "užpildytas" arba "įdarytas". Žinomiausias Dolma yra į vynuogių lapus vyniotas patiekalas (vadinamas turkiškai "**Yaprak DOLMASI**"). Tai patiekalas, gaminamas iš įvairių daržovių, kurios įdaromos **RYŽIŲ** ir / arba mėsos įdaru.



Possibly the most popular Turkish dessert is **baklava** which will suit anyone with a sweet tooth. It is a rich, sweet pastry made of layers of filo filled with chopped nuts and then covered with a sweet honey or syrup.

**Baklava** – populiariausias turkiškas desertas, dėl saldaus skonio **MĖGSTAMAS SMALIŽIŲ**. Paruošiama iš tešlos, tarp sluoksnių dedant smulkintus riešutus ar migdolus su cukrumi ir medumi. Baklava kepama, o po to pjaustoma trikampaiais, kvadratais ar kitomis formomis. Visa tai apipilama sirupu iš vandens, cukraus ir citrinų sulčių.



## TURKISH FOLK MUSIC AND INSTRUMENTS

### TURKŲ LIAUDIES MUZIKA IR INSTRUMENTAI

Folk music or *Türkü* generally deals with subjects surrounding daily life: birth, death, love, happiness, sadness and fear. Folk songs are usually played at weddings, funerals and special festivals. Turkish Folk Music has specific instruments like baglama, kaval, zurna, darbuka, etc.



Folkloras arba *Türkü* muzika paprastai susijusi su kasdieniu žmonių gyvenimu: gimimu, mirtimi, meile, laime, liūdesiu ir baime. Liaudies dainos yra dažniausiai atliekamos per vestuves, laidotuves ir įvairiuose festivaliuose. Turkų liaudies muzikos instrumentai yra Baglama, Kaval, Zurna, Darbuka ir tt.

## TURKISH TRADITIONAL GAMES

### TURKŲ LIAUDIES ŽAIDIMAI

Turkey's culture includes games children have played for generations. Every region of Turkey has a different history of cultural games the children have played, but similarities exist between the games in different regions. Some games have a history throughout Turkey and even into other countries.

Turkijos liaudies žaidimai yra perduodami iš kartos į kartą. Nors kiekvienas regionas turi savo tradicinius žaidimus, bet jie yra panašūs visoje Turkijoje. Kai kurie žaidimai gali papasakoti savo seną istoriją.

#### I sell butter and honey

#### Galiu parduoti sviestą ir medų



Material: 1 handkerchief.

Rules of the game:

First someone is chosen to be “it.” Then the players sit in a circle on the floor facing each other. The player who is “it” takes a handkerchief and sings the song that gives the game its name:

I sell butter, I sell honey

My master has died, and I sell it

My master's hair is yellow

If I sell it, it's 15 liras

Zam-bak Zum-bak

Turn and take a good look behind you.

As the child who is “it” walks around, he/she places the handkerchief behind one of the players without him seeing it. As soon as the player notices the handkerchief, he grabs it and starts chasing the “it.” If the “it” manages to sit in his place without being caught, the one who got the handkerchief then becomes “it.” If he is caught then he continues as “it.”

Priemonės: 1 skarelė

Žaidimo taisyklės:

Žaidėjai susėda ratu. Išsirenka vieną žaidėją, kuris paimdamas nosinę atlieka dainą. Ši daina suteikia žaidimui savotišką prasmę:

„Galiu parduoti sviestą, galiu parduoti medų.

Mano meistras mirė, ir aš galiu viską parduoti.

Mano meistro eglė yra geltonos spalvos,

Jei aš ją parduosiu, tai už 15 lirų.

Zam-Bak, Zum-Bak.”

Apsisukite ir pažiūrėkite atgal.

Žaidėjas, laikydamas nosinę rankose, laksto aplink. Jis tyliai numeta nosinaitę kitam žaidėjui už nugaros jam nematant. Kai tik žaidėjas atranda nosinaitę, jis turi vyti ją numetusį žaidėją. Jei žaidėjas, numetęs nosinę spėja sėstis į laisvą kito žaidėjo vietą, tai jis laimi. Jei žaidėjas pagauna išrinktąjį, tada laimi jis. Žaidimas tęsiamas toliau.

## Jump rope

### Šokdynė



Material: A skipping rope.

Rules of the game:

This game is played by girls. There are three ways to play: jumping with the rope alone; one girl jumping a rope twirled by two girls; more than one jumping a rope twirled by two girls. The rope should be long enough to touch the ground and allow for the heights of the girls jumping. When more than one play, one player must jump as many times as another.

Priemonės: šokdynė

Žaidimo taisyklės:

Tai yra mergaičių žaidimas. Jį galima žaisti įvairiais būdais: per šokdynę šokinėja viena mergaitė arba šokdynę laiko ir suka dvi mergaitės, o trečia šokinėja; arba vienu metu gali šokinėti dvi ir daugiau mergaičių. Šokdynė ar virvė turi būti pakankamai ilga. Kai šokdynė sukasi, ji liečia žemę. Vienai mergaitei šokinėjant suklydus, kitos pasitraukia iš žaidimo.

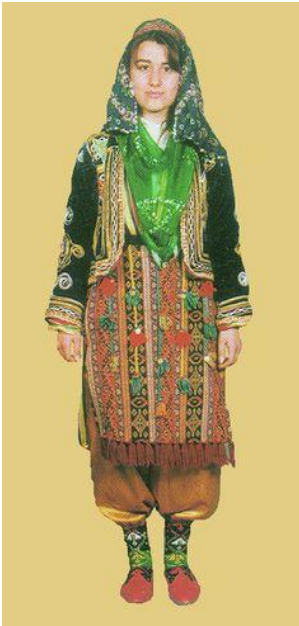
## TURKISH FOLK COSTUMES

### TURKŲ TAUTINIAI KOSTIUMAI

Turkey is a country with old clothing traditions. Their roots are in the Ottoman Empire which has formed Turkish cultural and traditional heritage pretty much. Even hundreds of years after the Ottoman Empire, Turkish national costume has a lot of features typical for those days.



The traditional clothing for either men or women includes the baggy trousers (*şalvar*). The *şalvars* are of varying degrees of bagginess and are gathered at the ankle. The traditional Turkish ensemble also consists of a shirt, topped by a variety of jackets, vests, and long coats (*kaftan*). Women's attire can sometimes include a skirt and an apron. Women usually wear several scarves or kerchiefs of different colours. Flamboyance is another typical thing for Turkey. The traditional Turkish costume is always colourful and bright.



Turkija – šalis, kuri gali pasigirti tautine apranga, turinti senas ir galias tradicijas. Jos šaknys siekia Osmanų imperiją, kuri yra kultūros paveldo dalis. Prieš šimtą metų žlugus Osmanų imperijai, turkų tautinis kostiumas išliko ir turi savo paskirtį šiuolaikinėje kultūroje.

Svarbi tradicinio vyrų ar moterų kostiumo dalis yra kelnės (*şalvar*). Tos kelnės yra plačios ir išpūstos, ties kulkšnėmis sutrauktos. Tradicinį vyrų tautinį kostiumą sudaro marškinėliai, striukės, liemenės ir ilgi paltai (*Kaftan*). Drabužiai pasižymi įvairove. Moterų aprangai būdingas sijonas ir prijuostė. Moterys paprastai rišasi skirtingų spalvų šalikus ir skareles. Spalvų įvairovė yra dar vienas tipiškas drabužių elementas Turkijoje. Tradicinis turkų kostiumas visada spalvingas ir ryškus.