

Soru

Türkiye'nin ulusal mutfağı olan Türk mutfağı, Osmanlı kültürünün bir mirasçısıdır. Orta Doğu ve Balkan mutfağını etkilemiş olan Türk mutfağı, aynı zamanda bu mutfaklardan da etkilenmiştir. Türk mutfağı yöresel olarak da farklılıklar gösterir. Güneydoğu mutfağı, Ege mutfağı, Karadeniz mutfağı, Marmara mutfağı, İç Anadolu mutfağı, Doğu Anadolu mutfağı ve Akdeniz mutfağı olarak 7'ye ayrılır.

Türk mutfağında başlangıçlar sıcak bir çorba eşliğinde yapılır. Et yemekleri denildiğinde ilk akla gelenler ise köfteler ve kebaplardır. Hemen hemen birçok yörenin kendine has kebab türü vardır. Sebze yemekleri bakımından da zengin olan Türk mutfağı yemekleri, sebzelerin haşlama, kızartma veya fırınlama usulüyle pişirilmesiyle hazırlanır. Ayrıca Türk yemekleri denildiğinde en çok ilgi görenlerden biri de zeytinyağlılardır. Poğaç, mantı, börek gibi hamur işleri sofralarda mutlaka kendine yer bulur. Tatlı bakımından çok zengin olan Türk mutfağı, dünya çapında bilinen tatlılara ev sahipliği yapar. Baklava, muhallebi, aşure, ırmik helvası ve künefe Türk mutfağında öne çıkan tatlılardır.

Cevap

トルコの国民的料理であるトルコ料理はオスマントルコの遺産と言えよう。中東そしてバルカン半島に影響を及ぼしたトルコ料理は、同時にこれらの料理からも影響を受けている。トルコ料理は地域によっても違いがある。南東部料理、エーゲ海料理、黒海料理、マルマラ海料理、中央アナトリア料理、東アナトリア、地中海料理の7つに分けられる。

トルコ料理では、前菜は、スープと一緒にいただく。肉料理と言え、まず思い浮かぶのはキョフテとケバブである。だいたいどの地方にも独特なケバブの種類がある。野菜料理も豊富なトルコ料理において、野菜は茹でたり、揚げたり、またオーブンを使ったりしながら作られる。また、トルコ料理と言え、一番関心を引くのはオリーブオイルの料理であろう。ポーチャやマントユ、ボレッキのようなパイ生

地の料理も必ずテーブルに並ぶ。スイーツも豊富なトルコ料理には、世界的にも知られるスイーツが存在する。バクラヴァ、ムハレビ、アシュレ、イルミックヘルバスそしてキュネフェなどはトルコ料理の中でも有名であろう。

Soru

桜（さくら）は日本を代表する花である。毎年春になると、日本のさまざまな所で美しい花をさかせ、人々を楽しませる。桜にはどのくらい種類（しゅるい）があるのだろうか。桜は、昔から日本の山などで自然（しぜん）に育っていたが、種類はあまり多くなかった。しかし、人々の手によっていろいろな種類が作られ、今では、三百種ぐらいになっている。桜の花は、色がだいたい同じで、ほとんど白かピンクである。ピンクには、うすいのも、こいのもある。花びらはふつう五枚あって、輪（わ）のように丸くなっている。桜の花はあたたかくなってからさくが、花の開く日は地方によってちがう。日本は、南北に細く長い国なので、南と北では気候（きこう）が大きくちがう。北に行けば行くほど桜のさく時期が遅くなるのである。一番はじめに桜がさくのは、やはり南の沖縄（おきなわ）で、一月中旬である。そして、三月の下旬に九州（きゅうしゅう）南部でさく。東京でさき始めるのは四月初旬ごろで、ちょうど入学式や入社式の時期にあたる。北海道（ほっかいどう）で桜がさき、春らしい季節を迎（むか）えるのは、五月になってからである。

Cevap

Sakura(kiraz çiçeği), Japonya'yı temsil eden çiçektir. Her sene bahar gelince, Japonya'nın farklı yerlerinde çiçekler açar ve insanları eğlendirir. Acaba Sakura'nın kaç tane çeşidi var? Sakura, eskiden dağlarda doğal halinde yetişirlerdi, ancak çeşidi fazla değildir. Fakat insanlar tarafından farklı çeşitler üretilmiştir, bugünlerde ise yaklaşık 300 çeşide ulaşılmıştır. Sakura çiçeğinin rengi hemen hemen aynı olup, çoğu beyaz ya da pembedir. Pembenin açık olanı ve koyu olanı da vardır. Sakura normalde 5 yapraklıdır ve halka şeklinde dizilmiştir. Sakura hava ısınınca çiçekleri açarlar, ancak çiçeklerin açma zamanı yöreye göre değişmektedir. Japonya, hem güneye hem kuzeye ince ve uzun uzanan ülkedir, bu yüzden, güney ile kuzey arasında iklimler büyük ölçüde değişir. Kuzeye gittikçe çiçeğin açması geç olur. İlk açan yer Okinawadır. Ocak ayın başlarında açarlar. Ondan sonra Mart ayın sonlarında Kyusyu'nun

güneyinde açarlar. Tokyo'da açmaya başlaması Nisan ayın başlarında olup, okula başlama ve şirkete başlama törenlerinin düzenlendiği zamanlara denk gelir. Hokkaido'da çiçeklerin açması ve mevsimin tam ilkbahar olması, Mayıs ayına girdikten sonra gerçekleşmektedir.