

2010-01-06

Nyakunkba hullott az új év, mint ahogyan a hó is. Kívánok mindenkinek éppen ezért mindenkinek sok nevetős napokat ebben a 2010-ben is, ami már előre is kalandosnak tűnik. Új évet indítottunk, ami mindjárt egy újdonsággal kezdődik, mégpedig, hogy új a török líra. Vagyis az új lett régi. Vagyis inkább izé... Ez nem is olyan egyszerű. Az egész még 2005-ben kezdődött, amikor a régi lírát elkezdték lecserélni az újra. A régi líra igencsak sokat veszített az értékéből, ezért kellett lecserélni. Hat darab nulla került eltörlésre. Vagyis ami korábban 1000000 volt, abból lett 1. Pontosabban egymillió (rég) líra lett egyetlen új líra. Ez is volt a neve: Yeni Türk Lirasi (YTL). Pedig a törökök de sokat mókáztak vele előtte:- Lehet, hogy neked van néhány euród, de nem jutsz vele semmire. Viszont én már pár lírával is milliomos vagyok. A pénz kinézetre nem változott sokat. Minden ugyan úgy nézett ki, csak éppen a nullák hiányoztak. Persze az emberek továbbra is a régi formában beszéltek:- Kérek egy pogácsát.- Egemillió lesz. Azóta eltelt néhány év, pontosan 5. Vagyis éppen ideje volt már, hogy megint legyen valami változtatás. Új pénz lett még 2009-ben. Csakhogy a régi volt az új, az új pedig nem lett új. Az új pénz neve Török Líra (TL) lett. A régi pedig, aminek Új Török Líra a neve, kivonásra került. A határidő 2009. december 31. volt. 2010 január 1-től már csak az újmentes, azaz a török lírát fogadják el. Persze egy darabig még bankokban be lehet váltani. De van aki az egyszerűbb módot választja: rásózza a turistára. A bal oldali az régi líra, aminek a neve új líra. Elegáns, klasszikus kinézettel. Jobbra pedig az új líra, aminek a neve simán csak török líra. Díszes, törökös stílussal. A jobb oldali nem fényesebb, hanem csak így sikerült megvilágítani. :) Tehát mostantól, ha új lírát látunk, akkor az a régi. Ne fogadjuk el! Csak olyat, ami újmentesen új, nincs rajta a Yeni felírat. Ha nem vagyunk biztosak, akkor nézzük meg az évszámot, ami 2009. vagy újabb. Copyright - CyberMacs

2010-01-07

2010. Eljött ez az év is, amit már nagyon vártunk. Ez az az év, amikor Isztambul Európa Kulturális Fővárosa lesz. Vagy ha másképpen nézzük, akkor Pécs nagy tesója. Igazán jól jött ez a kulturális főváros, hiszen Isztambul, Konstantinápoly, Bizánc vagy bármi is volt a neve, valóban egy nagy központja volt a kultúráknak. Vagy inkább egy olyan hely ahol a kultúrák találkoznak, aztán jól összekeverednek. Nem, nem próbálják meg egymást lenyomni. Főleg amióta török kézen van a város. Hiszen a törökök mit sem szeretnek jobban, mint a hagyományokat megőrizve minden számmukra érdekeset összekeverni. Talán éppen ezért is választottak egy olyan földet (Anatóliát), ahol már legalább 6000 éve randevúzik Európa, Ázsia és Afrika. A "Tervező" humorérzékét mi sem mutatja jobban, hogy ahol a három földrész találkozik, oda egy egészen nagy területet rakott. Mintha csak egy kozmikus kísérlet helyszíne lenne. Néha belecseppentünk egyet innen, egyet onnan, egyet meg amonnan. Aztán megnézzük milyen lesz az, amikor a görögök és az egyiptomiak találkoznak a perzsákkal és a mongolokkal. Mindezt a kínaiak egy csésze tea mellett nézik végig. Persze aztán a törökök eltanulták a tea készítést, mire bosszúból Kína kiszorítja a őket a papucs piacról az olcsó termékeikkel. Na de vissza 2010-be! Láthatjuk, hogy Isztambul tényleg egy olyan hely, ami méltán lehet kulturális főváros. Kifejezetten érdekes lépése ez Európának is, hogy kaput nyit ebbe az irányba is, így hozva közelebb a keletet a nyugathoz. Ennek mi se lehetne nagyobb szimbóluma, mint az a metró, ami Boszporusz alatt fog haladni, és ha nem találunk megint egy halom ezeréves hajóroncsot, akkor talán ez is készen lesz 2010-ben. Úgyhogy sok mindenre lehet számítani. Reményeink szerint az idén sok bejegyzés lesz a kulturális fővárossal kapcsolatban. Közben mi is tervezzük, hogy egy kisebb török haddal (kivételesen janicsárok és szabályák nélkül, de fekete levessel azért felfegyverezve) meglátogatjuk a testvér várost, Pécsét is. Copyright - CyberMacs

Karácsonyra hazalátogattunk Magyarországra. Semának nem kellett aggódnia, hogy most egy darabig mellőznie kell az anyanyelvét, mert mindjárt az első boltba belefutottunk a törökökbe. Amikor Rómában jártunk és a hotelt kerestük, akkor is végül a Sema találta meg azzal, hogy bement a sarki török gyorsbüfébe, és törökül megkérdezte, merre találjuk a buszt. Az angollal sajnos nem mentünk sokra, olaszul pedig nem sikerült még megtanulni. Törököt mindenhol találni (meg magyart és kínait is), így a török nyelv is lassan világnyelv lesz. Nekünk magyaroknak megtanulni nem is nehéz, mert sokban hasonlít. Főleg a bonyolultsága. De sok esetben a gondolkodásmódja és a szavak is. Ha a bazárban beszélgetünk az eladóval, és nem jut eszünkbe egy angol szó, akkor megpróbálhatjuk magyarul is. Jó eséllyel ugyan az törökül. :) Ezek után mégis elgondolkodok, vajon miért nem sikerült a több mint egy éves ittartózkodásom alatt annyira megtanulni, hogy már egyedül is tudjak kenyeret venni a boltba. Tegnap aztán rájöttem. Ha Európában bemegyünk egy boltba, akkor a kenyérvásárlás kb. így néz ki. - Jó napot, egy kenyeret kérek szépen. - Tessék, itt van, x pénz lesz. - Tessék. Köszönöm. Viszlát! Törökországban ezzel ellentétben: - Jó napot, egy kenyeret kérek szépen. - Milyen legyen? Fehér, barna, korpás, magos, jobbracsíkos, balracsíkos, harántcsíkos, féligbarna, falusi, városi, trabzoni vagy kasztamonoi, esetleg gyümölcsös? - ööö, hát legyen mondjuk az ott balra fent. Az milyen? - Ó, hát az bursai teljes kiőrlésű, de nem annyira friss. Most sül a következő, még 20 perc van.

Megvárják? Addig egy teát?- Inkább nem, legyen az a mellette levő.- Áh, a kukoricalisztes fekete-tengeri? Az nemrég jött ki a sütőből. Felszeleteljem? (ez az a kérdés, amit mindig másképpen tudnak mondani, és ha nem tudnám, hogy ez következik, sose jönnék rá mit kérdeznek).- Igen, kérem.- Tessék, 2.20 lesz.Ilyenkor nyújtanám az aprót, de Sema közbeszól, hogy a múltkor vettünk egy cipőt a város másik végén, aminek az akciójában a törzsvásárlói kártyára felírtak 50 líra elkölthető pontot, meg egyébként is most inkább kártyával vásárolna, mert akkor majd később vonják le a pénzt, azt is részletben és még kuponjaink is vannak és jár az ajándékbögre.Na ez után kezdődik mindig egy olyan beszélgetés, amit sem nyelvileg, sem logikában nem értek, hogy akkor most mégis mi mivel miért, és mikor is voltunk abban a cipőboltban.Az eredmény persze mindig az lesz, hogy távozzunk a friss kenyérral, új kuponokkal, új jóváírásokkal, amiket majd a következő helyen ismét szépen el lehet használni.Tanulásként minden török nyelvet tanulónak ajánlom, hogy ne azokat a szavakat gyakorolják, hogy kenyér, liszt, mennyibe kerül, stb... Hanem inkább a milyen akció van; részletben szeretném fizetni; vannak kuponjaim; törzsvásárló vagyok; mennyivel adja olcsóbban; a nagymamám kártyáját szeretném használni, mert neki jobb kedvezménye van; milyen ajándékbögre van, csókolom a múltkor az önök hálózatában kaptam levásárolható....Copyright - CyberMacs

2010-01-11

A történet szerint Noét elöntötte az özönvíz. Noé persze nem olyan, mint amik mostanában Isztambulban átélhetőek, hanem sokkal nagyobb. Szerencsére Noénak jók voltak a kapcsolatai, így még időben értesült az időjárás eme felettébb szokatlan változásáról: És még abban is szerencséje volt, hogy ez a hírforrás sokkal megbízhatóbb volt, mint bármely mai meteorológia előrejelzés. Persze úgy könnyű, ha a hír kibocsájtó egyben az események irányítója is. És akkor jött az eső, és csak esett, esett és esett. Noé pedig a családjával és az állataival bent várta, míg újra kisüt a nap, és ismét szárazra teyék a lábaikat, mancsaikat, patáikat, vagy kinek mi je volt. Csakhogy bár az eső elállt, a Föld nem éppen igyekezett gyorsan megszáradni. Így Noé és csapa egyre csak reménykedve vártak és vártak. Az ennivaló pedig egyre csak fogyott és fogyott. Ezt néha a tigris is megjegyezte utalva a fedélzeten egyre csak szaporodó nyulakra meg arra, és hogy mennyire utálja már a répát. Az utolsó napokra majdnem minden elfogyott, amikor végre előkerült a szárazföld. Ennek öröme Noé összegyűjtötte az összes maradék ennivalót, ami főként már csak liszt, cukor és szárított gyümölcs volt, és egy pudingot sütött belőlük. Ez annyira jól sikerült, hogy mindenkinek nagyon ízlett. Még a tigrisnek is. Így ezzel a pudinggal ünnepelték meg a szabadulásukat, hogy túléltek az Özönvizet, és az új világ kezdetét. Ezt a pudingot azóta Noé pudingjának, törökül Aşure-nek nevezik. Ettől kezdve Aşure-ként emlékeznek meg a törökök és a muszlimok Noéről és az Özönvízről. Az Aşure valójában az iszlám naptár Muharram hónap tizedik napját jelenti. Jelentése is annyi, hogy tizedik nap. Viszont a megemlékezés egész hónapban tart. Idén (tavaly), 2009. december 18-án kezdődött és 2010. január 16-ig tart. Legaktívabb az eleje, de sokan még az utolsó napokban is tartják a megemlékezést. Miből is áll az Aşure? A megemlékezés lényege, hogy minden család készít egy hatalmas Noé pudingot, amit megoszt a szomszédokkal, rokonokkal, ismerősökkel és mindenkivel akivel jóban vagy rosszban vannak. Így ez már immár a 3. olyan alkalom amikor felelevenítik a kapcsolatokat (a másik kettő a Ramadán és az Áldozati Ünnepe), és mindenki nagyokat ehett. Ilyenkor reggel az anyukák korán felkelnek és előkeresik az Aşure fazékat. Normál esetben a főzőedényt az ember a szekrényből szokta előhalászni. Az Aşure fazék viszont akkora, hogy a szekrényt kell kivenni belőle. Ebbe kerül bele minden, ami jó. Az Aşure-nak nincsen egyértelmű receptje. Ez minden területen, családban és a gyerekek kérése alapján változik. Általában hét összetevőből áll: liszt, rizs, bab, mogyoró, földi mogyoró, szárított gyümölcsből és cukorból. Sok cukorból. Rengeteg cukorból. Annyi cukorból, hogy még ez a hatalmas fazék is púpos legyen. A cukor a lényeg. Az nem is igazi Aşure, ami után nem lehetne tíz bögre jó keserű török teát meginni. Majd pedig, ha minden megvan, akkor már csak főzni, és keverni kell. Ami persze nem egyszerű, lévén hogy a fazék akkora, aminek a körbefutása külön olimpiai szám lehetne. Mindezt egy hatalmas fakanállal együtt persze, így lehetne akár váltófutást is rendezni. Amikor végül elkészült a Noé pudingja, akkor külön kis tálakba szedik őket, és megkínálnak vele mindenkit. De tényleg mindenkit. Ezzel az édességgel emlékeznek Noéra, az Özönvízre, és az emberi kapcsolatokra. Aşure - Forrás: Wikipédia Copyright - CyberMacs

2010-01-12

Új kategóriát indítunk, mégpedig a zenét. Hiszen a török zene jó. Nemcsak a tradicionális, hanem a modern zene is. De legjobbak azok, amelyek a kettő kombinációjából készülnek. Talán a legismertebb mindenki közül Tarkan. A lányok biztosan ismerik, de talán még a fiúk is emlékeznek a cuppogos számára. Na neki aztán rengeteg rajongó tábora van, így nekem teljesen esélytelen, hogy bármi újat és érdekeset írjak. Helyette kezdetnek valaki másról írok: Can Atilla

Forrás: Ő egy olyan dalszerző, vagy inkább zeneszerző, aki a hagyományos török zenét keveri a modern műfajjal. Nekem a zenei ismereteim elvérnek egy A4-es lapon, így sajnos nem tudok a részletekbe nagyon belemenni. Viszont a zenéje nemcsak hogy nagyon jó, de visszaadja Isztambul, és Törökország hangulatát is. Nem is beszélve a videó klipjeiről. Ő tényleg olyan lemezeket készít, amikből érdemes mindet megvenni. Egyébként sem drágák Törökországban a török zenék, és ezzel is támogatjuk, biztatjuk az előadót, hogy még több hasonlót készítsen. Hangulatkeltésnek itt egy videó klipp, Isztambulról, Konstantinápolyról, a nagy csatáról és régi emlékekről. A dalszöveg nagyjából a következő (a hibákról a fordítóprogram tehet, nem pedig én. :D) Bir masal gibi başlar hikaye A történet úgy kezdődik, mint egy mese Çağlar eskimiş Constantinopol'de. Az évek túlhaladtak Konstantinápolyon Bitmiş aşkların sessiz şehrinde A néma városban véget ért a szerelem. Bir kandil yanar, sönmez gecelerce Egy olajlámpa ég, melyet nem oltanak el egyetlen éjszaka sem. Hayaller kurar yalnız odasında Szobájában egyedül álmodik ő Kalbine sorar: kimsin bu cihanda Azt kérdezi a szívéből, hogy ki vagy te a világegyetemben Sonsuzluğu yarar masmavi sularda Keresi a végzetét a mélykék vizeken Gökte yıldızlar parlar bu Uğurda Csillagok ragyognak az égen Sultanlar aşkına dilfigar yıllar A szultánok szerelméért, lélekölő években Surların şarkısı suskun dalgalar A városfalak dalai a halk hullámok Bekliyor yine aşklar küsmüş rüyalar A szerelem és a sértett álmok várnak még. Rüzgarın ruhuna teslim hisarlar A szelek lelkével megmenekültek a várak Bir inançtı bu kudret kitabından Az erő könyvében ez volt megírva Bir görev bilir kalmış atalardan Ő tudja, hogy a küldetése az ősoktól származik Ay doğar yine parlar üzerinde Újra felemelkedik a Hold és a fénye rá vetül. Solsa da zaman Constantinopolde Végül az idő megáll Konstantinápolyban

Ajánlott link: Copyright - CyberMacs

2010-01-14

Most már egyértelmű, hogy a Föld és a macskák másik irányba forognak. Hacsak nem másik dimenzióban élnek és csak néha kerülnek át a mi világunkba. A lakásunknál megint új macska van. Persze ez is cucci, és neki is minden este oda kell adni a harácsot, különben ki tudja mi történik. Mondhatnánk azt is, hogy a macskát a Jézuska hozta, mert a fa alatt találtuk. Most egyébként, azáltal hogy egészen tavaszias idő van, a környéken ismét átrendeződni látszik a macskabirodalom. A sarkon van két füves terület. Esténként a nagyobbra a tinédzser iskolások szoktak leülni cigizni, míg a kisebbre a tinédzser macskák. Ők egyenlőre nem cigiznek. De elég vagányan tudnak pislogni a bokor tövéből. Copyright - CyberMacs

2010-01-15

Ha Törökország belsejébe (Anatóliába, vagy ahogy az iskolában tanultuk, Kis-Ázsiába) utazunk, akkor érdemes a történelemben is betekinteni, hiszen így fogjuk legjobban megismerni a látottakat.

Az már persze korántsem biztos, hogy meg is fogjuk érteni, mert Anatólia történelme korántsem egyszerű. Nem lehet tudni, hogy a történészek álma, vagy rémálma ez a hely, ahol bármikor egy újabb kő kerülhet elő, ami felborítja az eddig sem túlságosan stabil és átlátható elméletet.

Annyit biztosan tudunk, hogy Anatóliában nagyon-nagyon-nagyon-nagyon régóta élnek emberek. Mondhatnánk azt is, hogy ez a Civilizáció Bölcsője. De azt inkább Mezopotámiára használják. Talán mert míg ott inkább földet műveltek az emberek, addig itt állandóan hadakoztak.

Mégis ez az a hely, ahol először jelent meg a réz, a vas (magyar vas szót is egyes nyelvészek a hurri nyelv ushu szavára vezetik vissza, amit a Kaukázustól északra nomadizáló magyarok könnyen átvehettek a hattit nyelv Es-ten 'Nap-isten' szavával együtt, mint isten - Wikipédia), a búza, a pénz és a legrégebbi város, Çatal Hüyük is itt található. A 9000 évvel most éppen ő vezeti a rekordot, de sose tudni, mikor bukkan fel valami újdonság. Azaz régiség...

Anatólia nemcsak most felkapott hely, hanem a történelem során mindenki megfordult itt. Például: a kolkhisziak, hattit, lúviai, hettiták, frígek, kimmerek, lüdök, perzsák, kelták, tabálok, műszök, görögök, pelaszgok, örmények, rómaiak, gótok, kurdok, bizánciak, mongolok, arabok, szeldzsuk törökök, oszmán törökök. És persze tudunk arról az ezer évvel ezelőtti magyar bevasárló turistacsapatról is, akik otthon felejtették a valutájukat, így Botond volt kénytelen kiverekednie magát és a csoportot a problémából. Igaz, közben beomlott a Nagykapu...hát azt is hazavitték szuvenírnék...

Az alábbi rövid videó ízelítőt ad, hogy mekkora kavarodás is volt a környéken. Pedig ebben csak a nagyobbak szerepelnek.

Persze ne gondoljuk azt, hogy máshol azért rendben mentek a dolgok. Európában az öröklődésekkel sikerült a tartományokból globális kirakójátékot alkotni, amit rendszeresen másképpen raktak össze. Ázsia keleti felén a kínaiak és a mongolok kerülgették a falat. Amerikában és Afrikában pedig a bennszülöttek nyilazgatták egymást lelkesen. És tuti ott is voltak érdekességek, csak még keveset tudunk róla. Anatólia annyiban más csak, hogy itt mindezt olyan mesterfokra fejlesztették, hogy ember legyen a talpán, aki átlátja.

Hettita napszimbólum - Forrás: Wikipédia

Mi azért megpróbáljuk, és az egyszerűség kedvéért a közepébe vágunk és a hettitákkal kezdjük.

Azért is velük indulunk, mert ők eléggé rejtélyesek ahhoz, hogy általános tanulmányokkal ne ismerjük, de eléggé sokat tud a tudomány róluk ahhoz, hogy néha hallhassunk róluk. No és persze azért, mert kedvelt lakhelyük Kapadokya volt, ami pedig ma nekünk kedvelt turistacélpontunk. És még más érdekességet is megtudhatunk, mint pl. hogy ők az első ismert nép, mely az indoeurópai nyelvet használták. Ez eléggé meg is lepte a kőtáblákat fordító tudóst, aki hirtelen észrevette, hogy érti az írást, és azt hitte, a társai tréfálnak vele.

Egyszer volt, hol nem volt, volt egyszer egy igencsak zűrös történelem egy még inkább zavarosabb környezetben. Időszámításunk előtt 1700 írunk, amikor I. Labarnaš elfoglalta Kuššara városát, és vele együtt a királyságot is. Ettől kezdve lettek a hettiták mások, és nagyobbak, mint a környezetben levő hasonló kis városállamok, törzsszövetséges. Labarnaš áttette a székhelyét Ḫattušaš (ma Boğazköy mellett) erődvárosába, és innentől kezdve nevezték magukat hettitáknak.

Valójában a hettiták már kb. ezer éve ott voltak, csak akkor még kisebb csoportokra oszlottak, és folyamatosan az egyesítés érdekében csatároztak. I. Labarnaš volt az, akinek mindez sikerült, így beírta magát a történelemlétkönyvbe.

A hettiták nagyon sikeresen harcoltak nemcsak a környező kisebb népekkel, hanem az akkori nagy birodalmakkal is. Sikeresen csatát nyertek Babilon és Egyiptom ellen is. Persze II. Ramszesz ezt nem így mesélte el otthon és ugye a média már akkor is olyan volt, mint most.

Sikereiket leginkább a vaskorvezeknek (ami akkor még egyedülálló volt a világon) és harci szekereiknek köszönheték (amik nem voltak egyedülállóak, de a hettiták igazán tudták, hogyan lehet még jobbra tenni és használni). Ezzel a technikai fölényrel sikerült is nekik majdnem az egész Kis-Ázsiát az uralmuk alá hajtani, és bekerülni a történelembe, mint az első anatóliai birodalom.

Csakhogy leginkább saját magukkal nem bírtak, így a kezdeti sikerek után hamar összeesett a birodalom, és visszatértek a belső viszályokra és hátszúrásokra.

Kb. 200 év múlva I. Suppiluliumas volt az az uralkodó, aki végül rendet rakott otthon, és ismét birodalmat kovácsolt a káoszából. Ő olyannyira sikeres volt, hogy még az egyiptomi fáraó, Tutankhamon özvegye felajánlotta, családi házasságra lép Suppiluliumas fiával, Zannanzával. Csakhogy az trónörökös utközben megélték, mire a király roppant dühös lett és megtámadta Egyiptomot. Bár a hadművelet sikeres volt, de közben mindenféle fertőző betegséget szedtek össze amiben végül maga Suppiluliumas is meghalt.

Persze, hogy ezután otthon megint kitört a balhé, de szerencsére az uralkodó leszármazottjai, pontosabban II. Mursilis szétcsapott közöttük és megszilárdította a hatalmat. Sőt, a birodalmat is tovább növelte. Ezt a hagyományt az örökösei is folytatták. II. Muwatallis ismét meglátogatta Egyiptomot. A harci szerekkel olyan lelkesen hajtokkák,

hogyan az egyiptomi sereget csak akkor vették észre, amikor már átgázoltak rajtuk. Mire a hettita gyalogság is odaért, addigra már eltűntették a baleset nyomait. Maga II. Ramszesz is csak azért úszta meg, mert a sarki nádasban fagyfajtozott.

A Hettita Birodalom legnagyobb kiterjedése (kék),
Egyiptom (sárga), asszírok (zöld) és Mükéné (lila)
forrás: Wikipédia

Sajnos a birodalom bármennyire is fejlődött, terjeszkedett, fővárosuk bármennyire is virágzott, az i.e. 13. században kialakuló népmozgás teljesen elsöpörte őket. Az ezt követő zűrzavarban pedig teljesen elfeledkeztek róla. Ma már nem is ismernénk őket, ha Biblia Ószövetsége nem említené és néhány unatkozó kutató nem járt volna utána, mégis, kik lehetnek azok.

Persze a nép nem tűnt el nyom nélkül. Fővárosuk, Hattušas romvárosa ma is látogatható. Művészetük, stílusuk pedig megtalálható a kappadokiai agyagkézművesek munkáiban.

Agyagedényben főzött finomságok. Tálaláskor a kés és villa mellé egy kalapácsot is kapunk. Persze nem bizonyított, hogy eredeti hettita étel lenne. Csak azt tudjuk, hogy nagyon-nagyon-nagyon régóta ez a szokás.

Ehhez hasonló lukas kancsókat sokfelé árulnak Kappadokyaiban. Állítólag a hettiták nagyon kedvelték. Nagy előnye, hogy ittas állapotban a karra felhúzva nem ejtjük el, dülöngélés közben pedig könnyen tölthetünk a barátainknak. A kép az isztambuli archeológiai múzeumban készült.

Ez pedig már a tradicionális magyar változat. Sajnos nem emlékszem, melyik bolt kirakatában fotóztam, és azóta se talállok még egy ilyet.

Ajánlott olvasnivaló:

A hettiták regénye - eredeti papírkönyv. Tapintható, szagolható.

2010-01-18

A világ egyik legjobb találmánya a TV távirányítója. Így nem kell félretenni a pattogatott kukoricát, a kólát, teát, chipset azért az egyszerű műveletért, mert csatornát szeretnénk váltani.

Persze mindez csak addig jó, ameddig megvan az irányító.
Ha az elvszik, akkor aztán...

No de sebjaj! Isztambulban minden kapható. Még az ilyen fontos dolgok is, mint a távirányító is. A törökök pedig imádják a TV-t, így teljesen érthető, hogy hazafele menet az aluljáróban vesznek egy-egy újabbat. Csak úgy a biztonság kedvéért. Meg hogy az ő kezében is legyen, ne csak a gyerekeknél.

Persze nem árt, ha van egy fényképünk a távirányítóról, mielőtt betoppanunk ebbe a boltba...

Az eredeti, tradicionális Kumanda Shop.
Copyright - CyberMacs

2010-01-19

Originally uploaded by Szakadó esőben, és még inkább szakadó hóban (ez a jó a déli mediterrán városokban) hatalmas tűzijátékkal, kezdődött az Isztambul 2010 - Európa Kulturális Fővárosa megnyitó ünnepség. És vele együtt persze az egész éves rendezvénysorozatok is. A tűzijáték nemcsak a megnyitó elején, és a végén volt, hanem közben is elég gyakran, több helyszínről is lövöldézték a rakétákat. Mintha mindent idehozta volna, amit csak a kínai raktárakban találtak. Legszebb természetesen az Aranyszarv-öbölnél volt, de a Boszporusz több pontján is szép látványban gyönyörködhetnek azok, akik tudták, honnan lesz a legjobb. A TV mindenestre tudta. A programok több helyszínen voltak, az adott hely igényeinek és stílusának megfelelő megfelelő koncerttel. Kadıköy kikötőben pl. a Mor ve Ötesi együtttest hallgatva didereghettünk (de legalább benne voltunk a TV-ben 2 pixel erejéig), ami inkább a metál kategóriába tartozik. Taksim téren viszont Tarkan csalogatta az ifjú hölgyeményeket. Pedig az a hír járja, hogy...na de az mindig így van azokkal az énekesekkel, akikre sikoltozva ugrálnak tinilányok. Az viszont biztos, hogy a Taksim tér volt a leglátványosabb. Egy tűzszínházat állítottak fel, ahol láva emberkét adták a műsort nem kis hang és látványeffektekkel. Az biztos, hogy ők nem fáztak. Az Aranyszarv-öböl és a Sultanahmed volt az a helyszín, ahol a tradicionális kultúra megjelent. Így népzene és néptánc is bőven akadt. Zárásként, még a tűzijáték előtt keringő derviseket is láthattak, akik arra jártak. Legérdekesebb a női szereplő volt. Ugyanis bár semmi nem tiltja, a keringést a kizárólag a férfiak szokták végezni. Ráadásul mindezt Isztambul vallási központjában, ahol pár perce még a fejkendő lányok pogóztak mindenképpen egy olyan esemény, amiről még sokáig fognak beszélni. Minőségben nem volt hiány a többi helyszínen sem. Ilyen hírességek léptek fel, mint Nil Karaibrahimgil, Kıraç és Zara. Képekért ajánlom a (Forrás: Hurriyet) Copyright - CyberMacs

2010-01-20

Isztambulban, és Törökországban ritkán találni magyar terméket. Pedig mennyit tanultuk, mennyit hallottuk, mennyit mondogatják...Helyette viszont találunk mást: Magyar szalámit.Nem, sajnos ez nem a jólismert téliszalámi. Sem pedig egy jó kis füstölt-csípős kolbász. Pedig az lenne aztán az igazi.A jó kis magyar kolbászok, szalámik és egyéb felvágottak alapvetően disznóból készülnek. Még ami nem, abba is majdnem mindig kerül. Néha ipari szalonna néven, néha másképpen.Itt viszont, bármennyire is jelentős az ortodox és örmény lakosság, az ételekben nem kerülhet malac. E miatt többségében a felvágottak fele annyira sem jók, mint Magyarországon.Talán pont ezért, talán valami más furcsa okból, a legjobbat, a legfinomabbat éppen úgy hívják, hogy magyar szalámi (macar salam). És ez bizony mindenkinek a kedvence. Egyik-másik már-már annyira magyar, hogy piros-fehérvörös zászlót is tettek rá.Copyright - CyberMacs

2010-01-21

Miután egész Európát ellepte a hó, lassan-lassan eljutott Isztambulba és Törökországba is. Ez akár a szimbóluma is lehetne az EU csatlakozásnak, hogy előbb-utóbb mi is bejutunk. :)Persze azért ha jobban megnézzük, a hó egyáltalán nem ritka Törökországban. Sőt, egyes régiókban már Október közepétől volt hó (ezzel meg is előztük Európa nagy többségét, amivel megint lehetne párhuzamot vonni az EU-val). Meg tulajdonképpen az is egy nagy kérdés, hogy Isztambul melyik részén kell leesnie a hónak ahhoz, hogy már azt mondjuk, tényleg itt a tél. Ugyanis Isztambul egyik részről hatalmas (mint Budapest-Szeget távolsága), másik részről pedig hegyes-völgyes, ami azt jelenti, hogy a dombok átlagosan 150 m-el vannak a tengerszint felett, de azért nem ritka a 300 m sem. Így aztán hiába meséli az Ali az a haveroknak, hogy reggel alig tudott kiállni a minibusszal mert jeges az út és hó van mindenhol, mert a többiek csak legyintenek és azt mondják, hogy nálatok még akkor is hó van, amikor mi a tengerben lubickolunk.Isztambulnak egyébként is pontosan olyan kaotikus az időjárása, mint a közlekedése. Van benne logika, csak annyira mélyen, hogy sehol senki sem találta meg. A Boszporusz pedig annyira jól belekavar az egészbe, hogy gyakran az európai és az ázsiai oldalon más évszak van. Bár ez néha a kisutcákkal is megtörténik: egyikben süt a nap, a szomszédos utcában meg szakad az eső. Közte pedig ott a hegy. Vagyis valaha ott volt, de most már nem lehet megtalálni a betondzsungelben. Csak sejteni lehet a helyét, mert a szupermarket után mindig elfordul a felhő jobbra. Bár az is lehet, hogy csak beugrott egy kis sajtért...A mostani eset azért különleges, mert most viszont komolyabban van hó. Najó, azért ezt még nem szoktuk a komoly kategóriába sorolni, csak itt is olyan, mint Budapesten: megjelenik az úton fél milliméter hó, ami arra sem elég, hogy legalább az aszfalt fehér legyen, és máris megáll a forgalom. A Rádió meg a TV meg az illetékesek pedig dobálóznak a rendkívüli és váratlan és hasonló szavakkal. Mintha már ott tartana a globális felmelegedés, hogy a hó csak a sci-fi filmekben fordulhatna elő.A gyerekek nagyon várják, hogy egy kicsit több hó essen, mert akkor rendkívüli iskolaszünetet rendelnek el. A hirtelen keletkező szabadidőben pedig lehet nagymama tepsijén szánkózni (szánkózásra alkalmas hó 3-4 évente van és csak pár napig, így semmi értelme szánkót venni, majd rakosgatni. A nagy meg amúgy sem jó hosszútávú sprintben, hiába a fenyegető fakanál).És is várom, hogy legyen valami normális mennyiségű hó, és akkor lehet hóembert építeni, meg szépeket fényképezni. Egyenlőre még az AyaSofián is alig van hó, ellentétben Edirne városával, ahol jó kis tél van.Egyenlőre csak egy kép van Isztambulról, a Hurriyet újságból. Ha lesz több, akkor rakok fel saját képeket is. Addigis is. Fogok arról is írni, mert hangulatos kisváros. :)AyaSofya. Ennyi hó már nincs előtte. Forrás: Copyright - CyberMacs

2010-01-22

Régebben sose értettem, hogy miért mondják sokan, a főzés unalmas. Holott ez is olyan, mint a kémia: összekutyulunk minden félét, aztán meglátjuk mi is történik. A különbség csak annyi, hogy itt az eredményt valaki meg is eszi. Külön érdekesség, ha a félresikerült süteményt a macskáknak rakjuk ki. Az ember nem is gondolná, hogy micsoda tempóban rohamozzák meg a kalácsot, és mennyi macska, és micsoda csatát vívnak értek... Utána pedig hiperaktívan rohangálnak mindenfele...Mára viszont rájöttem, hogy az ember megtanul főzni, akkor azért unalmas, mert semmi érdekes nem történik. Minden az elvártak szerint zajlik, és semmi, de semmi kaland. Ilyenkor lehet nekikezdeni kísérletezni.Induljunk ki abból, hogy végülis a tej meg a joghurt nem is különbözik annyira. Ezt az a reklám is megerősíti, amelyikben a tehenek repkednek és énekelnek (ugye, hogy nem mindegy milyen füvet esznek a bocik :)). Ehhez persze hozzájön, hogy a receptben eredetileg nincs is tej, hanem csak víz. Meg élesztő sincs mindig. Pedig az micsoda buli.Ha az elmélet helyes, akkor készítsünk sajtos pogácsát joghurtból. Legjobb a falusi joghurt, aminek tehén szaga van. Ebben már eleve dolgoznak a kisördögök, de mi megzavarjuk a nyugalmodukat az élesztővel. Minek eredményeképpen egy kisebb birtoklási háborút indítunk. Nálam eddig az élesztő nyert. Persze adjunk neki egy kis doppingot is.Mindez pontosan azt jelenti, hogy a joghurtot kirakjuk este az asztalra (hú ebből reggelre mi tud lenni; a kevésbé bevállalóság inkább csak 1 órát várjanak), hogy langyos legyen. Majd bele egy kis cukor, liszt, és máris következhet az élesztő. Sőt ugye nem szabad, mert akkor a joghurtkultúra fog nyerni. A bifiszusz meg a társai. Majd várunk.40 másodpercben meg is tekinthetjük az Első Élesztőhábut (csak erős idegzetűeknek!!!) from on .Az biztos, hogy a folyamat beindult. Sőt, ha mechanikus hangokkal akarnám leírni, akkor a normál tejes élesztős megoldás halk zizegés, akkor ez hangos zakatolás. De nem is kellene az irodalmi hasonlatok, mert amikor mindezt bekeverjük a tésztába, tényleg van hangja. Gyúráskor olyan sziszegésekkel találkozhatunk, mintha a szomszéd kocsijának a kerekét lyuggatnánk. Az biztos, hogy rendszeren keletkeznek a buborékok. Éppen ezért ajánlatos a legnagyobb tálat választani, hogy a következő egy órában, míg a kelési folyamat zajlik, tényleg legyen hely hova duzzadni. Különben úgy kifut, hogy hívhatjuk a macskákat takarítani. Ennek mondjuk az a veszélye, hogy a cirmosok felfújódnak és mindenfele fognak az utcában repkedni.1 óra elteltével, mint teremtő, szét csapunk a banzájban, és sóval megkeverjük a tésztát, pogácsát formázunk belőle és behajítjuk a sütőbe, majd az eredményt a gyomrunkba raktározzuk.Sajtos-joghurtos pogácsa. Nagyon nagyon nyum-nyum lett.A joghurtos kísérlet ebben az esetben sikeres volt. De még nem ért véget. A joghurt további tippeket ad. Itt a joghurt sok esetben a fokhagymával együtt jár. Így következőkben fokhagymás, hagymás, snidlinges, stb.. változatát is kipróbáljuk.Arra mindenképpen érdemes készülni (főleg itt, Törökországban), hogy a joghurt mellett esetleg vizet is kell a tésztába keverni. Nálunk annyira sűrű a joghurt, hogy ha már csak egy szobába is került a liszttel, mindjárt megkeményedik.A joghurt minden esetben azért nem a megfelelő helyettesítője a tejnek. Vagy csak mi voltunk bénák. A piskóta egy darabig szépen növekedett a sütőben, majd az egész összeomlott. Persze a macskák nagyon örültek. Sose hittem volna, hogy ennyire imádják az édeset.Copyriht - CyberMacs

2010-01-25

Szerintem a török nyelv legérdekesebb betűje a pont nélküli i, azaz az ı. Eleve már a pontos i-t is a többi nyelvhez képest másképpen írják. Míg általában a nagy i pont nélküli lesz (I), addig a törökben az megtartja a pontot: İ. Míg a pontnélküli nagyban is pontmentes lesz. Azaz teljesen felcserélődik, mint ahogy más nyelveknél (még a magyarnál is) megszoktuk. A pontos i így fog kinézni törökül: i, İ. Míg a pont nélküli emígy: ı, IA nyelv érdekessége mégsem ez. Minden nyelvben van valami dili. A magyarban ott az elipszilon (ly), a németben volt tizehármass (ß) ami eltűnt, de legalább az sch megmaradt, a skandinávok szeretik az a-t pontozni (å) az o-t meg áthúzni (ø), a szlávok pedig mindenre sapkát raknak mintha csak tél lenne. Bár ezek az utóbbiak legalább követhetőek ellentétben az angollal, ahol aztán az írás és a kiejtés annyira vannak jóban mint két kocsmai ivóbarát bicskarántás előtt. Így aztán semmi különös nincs abban, hogyan pontoznak a törökök. A pontnélküli i azért érdekes, mert ezt magyarul le se lehet írni, milyen. Valójában nem i. Nem is hasonlít rá. Az i magas hangzású, így ragozáskor magas hangokkal párosítjuk. Ellenben az ı mély hang. Ezért mondhatnánk azt, hogy olyan, mint az o. De nem olyan. És még sem az a, sem pedig az e hanggal nincsen rokonságban. Az ı hang kiejtését nekem már többféleképpen próbálták megmagyarázni, de eddig kevés sikerrel. Íme néhány verzió: orosz jeri (ѣ), amit azért szeretek, mint jó példát, mert ezzel se tudok mit kezdeni. a sícak szót ha próbáljuk kimondani, vagyis az Sz után ha Dzs-t mondunk, akkor azt a hangot kapjuk. Ezzel csak az a gond, hogy könnyedén lehet magas és mély hangot elővarázsolni. Az ı pedig kifejezetten egy mély hang. Amikor az ember ül a wc-n és nagyon akar valamit. Ez viszont szerintem bármi lehet. Még Nintendo is. Így ezzel a módszerrel sehogy se megy. No de semmi gond. Ha sokat gyakoroljuk a török nyelvet, akkor majd csak belejövünk. Ha pedig mégsem, akkor elkönnyvelnek minket, mint furcsa akcentus. Olyanból úgyis sok van Törökországban. Még nem is lesz feltűnő. Az érdekes mégiscsak az, hogy a magyar nyelvben valaha volt ilyen hang, vagy ehhez hasonló. Köztudott, hogy a pontos j és az elipszilonos ly valójában két teljesen különböző hang. Csak mára már többségében kiveszett a ly változat. Amióta pedig a hülye szót sem vagány dolog használni, hanem helyette sokkal kevésbé fantáziadús káromkodások vannak, azóta a mindennapi használatban is egyre ritkábban fordul elő. Valaha ilyen lehetett az ı is. Találunk erre utaló nyomokat a magyar nyelvtanban. Ha szerencsém van egyszer majd erre jár egy nyelvész és megerősíti vagy megcáfolja az itteni elméletet. Ugye mindannyian tanultuk (vagy ott voltunk azon az órán vagy hallottuk valakitől), hogy a magyarban minden szó végi u hosszú, kivéve az áru_daru_kapu_saru_tanu_stb...-t. Ráadásul ezek mind főnevek, és olyan szavak, amik eléggé régiiek. Talán azért rövid az az u, mert valójában nem az a hang nem is u. A kapu szót törökül is megtaláljuk. Mégpedig kapı-ként. Itt pedig az ı egy rövid, és mély hang. Akár u-nak is lehetne hallani. Sok rakı után mindenképpen. :) Nem ez az egyetlen szó, ami ilyen. Ha kellően belemélyedünk, akkor többet is találunk. Ilyen lehet a hurka. Törökül is van ám hırka. Mindkét szó elvileg a hurkolni igéből ered. Csak míg magyarul a hurka egy étel, addig törökül egy kötött pulóver. Tehát nekünk valami ilyen hangot kell keresnünk, amikor az ı-t használni szeretnénk. Nem szabad összekeverni az i-vel, mert vannak olyan szavak, amik csak ebben az egy hangban különböznek (kedvenc magyar példám ilyenre: kerek-kerék-kérek). Copyright - CyberMacs

2010-01-26

A korábbi reklámok után most már tényleg eljutottunk oda, hogy a hó nemcsak idejött, hanem egyenesen beköltözött Isztambulba. Sokan azt mondják, hogy az évtized havazása, mások pedig az évszázad havazását emlegetik. De olyan is akad, ki sose látott még ekkora havat. Akárhogy is legyen, ezt minden második-ötödik évben el lehet játszani, amikor leesik annyi hó, amiből már hógolyót is lehet gyúrni. Ez olyan ösztönös dolog, mint a szánkózás. Nem kell az embernek ismernie a havat ahhoz, hogy amint van egy hógolyónyi, azonnal valakihez hozzávágja. Nincs ez másképp Isztambulban sem. Szinte látszik az embereket, hogy már nagyon vártak egy jó kiadós havazást és egy még kiadósabb hógolyó csatát. Bár azért ennyi havat talán mégsem... Jelenleg a hó már 3 napja folyamatosan esik. De annyira nincs hideg, hogy komolyabban mindenhol megmaradjon. Ugyebár tudjuk, hogy Isztambul 100 km-es méretével és 100-300 m-es dombjaival igencsak változó időjárást tudhat magának. Így azért eléggé sok helyen már máskor is volt hó, és nagyobb is. Az idő inkább akkor számít különlegesnek, ha már a tengerparton is hóba lehet járni. Persze ez ilyenkor az a sunyi fajta, hogy az elején még elolvad, majd éjjel megfagy, majd ráesik a következő réteg, így reggel jókat lehet csúszkálni. Kivéve ott, ahol volt egy jó kis gödör, majd 3 nap alatt a szél feltöltötte hóval, eltakarva a csapdát. Tehát már 3 napja esik a hó, megállás nélkül. Az előrejelzés szerint ez még egy darabig így lesz. És a hó elkezdett megállni. Talán kellene venni egy hólapátot... A helyzetet lehetne "médiásítani" és olyan dolgokat írni, minthogy nem látni át Ázsiába, mindenhol csúsznak az utak, tele van balesettel, stb.. stb... De ezeket Magyarországon is tapasztalhatjuk. Onnan se lehet átlátni Ázsiába ha esik a hó. Bár akkor se, ha nem esik. Persze Isztambul egy olyan hely, ahol az élet nem áll meg. Soha. Csak kicsit érdekesebben alakul. A hajók pl. működnek. Persze, gondolhatnánk, miért is zavarná a hajókat egy kis hó. Általában nem okoz gondot, de amikor a hó esik, akkor az időjárás eleve kaotikus, és a tengeren hajózáni nem annyira kellemes. Főleg ha nemrég ettünk. De most nyugodt a víz. Sőt, ott jobb idő van, mint a levegőben, így a sirályok a hullámokon ücsörögnek és várják a jobb időt. A macskák viszont a kapukban ücsörögnek, mint egy élő hőmérő. Ha azt szeretnénk tudni, hol "lukas" a ház, hol szökök a meleg, akkor könnyen megtalálhatjuk: ott ül egy macska. A hó kitartóan esik. Talán mégiscsak lesz szünnap. Ilyenkor az iskolákban rendkívüli szünetet szoktak elrendelni a gyerekek legnagyobb örömére. Most viszont éppen téli szünet van. Ennek így viszont már annyira nem örülnek a gyerekek. A nagymama pedig annak, hogy már megint eltűnt a legnagyobb tepszi, és addig biztosan nem is lesz meg, amíg a hó tovább nem áll. Egyébként az utcai árusok a legmókásabbak. Egy hete még mindenki esernyőt árult minden fele. Most viszont a sapka, sál és a kesztyű lett a divat. :) Copyright - CyberMacs

2010-01-27

A történet szerint a világ első metrója Londonban volt. Hivatalos nevén Földalatti, mert ugye underground-nak hívják. Persze ők mindent underground-nak hívnak, ami a föld alatt van. Ez logikus is, bár akkor minden mást pedig aboveground lehetne. Függetlenül attól, hogy az villamos, autó vagy repülő, esetleg macska. Bár egy amolyan németes kevert überground még jól is hangzana. Akkor lehetne kategorizálni is, hogy a repülő dolgok az oberüberground míg az űrhajók az überallesground néven száguldanak. Miután elkészült az első, jöhettek a következő első. Ugye senki sem akart a második lenni, ezért az újabb első másképpen lettek azok. Magyarországon volt az első földalatti a kontinensen. Ugyebár az angolok (britek) szerették azt mondani, hogy ők a Sziget, és semmi közük ahhoz a dilihöz, ami a kontinensen zajlik. Ezt ma is szeretik mondani, bár egy alagút már becsúszott. Így aztán Magyarország élvezheti a kontinens első földalattija címet. Ami egyszerűség kedvéért angolul underground-nak hívnak. Igaz, magyarul is földalatti a neve, de későbbi metró is angolul underground lett. Igen ám, de a törökök megelőztek minket! Míg a magyar földalatti 1896. május 2. óta ijesztgeti a vakondokat, addig az isztambuli Tünel már 1875. január 17-én (135 éve) zakatol a házak alatt. Vagyis jóval a budapesti előtt már létezett. És még azt se mondhatjuk, hogy az már nem a kontinens. Bár a Tünel alig néhány száz méterre van a Boszporusztól, Európa határától, de az még a kontinenshez tartozik. Így a kontinens első földalattija nevet valójában Isztambul viseli. Nade azért azért... Az isztambuli Tünel nem olyan földalatti ám, mint ami Budapesten van. Nem olyan hosszú meg nem is olyan sárga. Meg a neve is Tünel, ami alagutat jelent. Valójában a Tünel tényleg egy alagút, amiben egy felvonóköteles kiskocsi van. 2 darab. Így össze sem lehet hasonlítani a magyar földalatti kisvasúttal. Igaz, a föld alatt van, ezért máris megkapja az underground titulust. Meg egyébként is Ground bácsi ott teázik minden nap felette a piros házban, így nemcsak underground, hanem under Ground is. Éppen ezért kapta meg ő a kontinens első undergroundja címet. A budapesti pedig akkor kontinens első földalattija névvel dicsekedhet. És máris lett három darab első helyezettünk. Persze dolgot lehetne tovább fokozni azzal, hogy az első, amelyiknek a kerekében kutyaharapás van, az első, amelyiken buborékos ásványvizet ittak, stb... és akkor a világ minden földalattija (bocsánat undergroundja) lehetne első és senki nem lenne szomorú. Azért ne gondoljuk, hogy ennek ellenére a Tünel megépítése kis munka lett volna. Az akkori Oszmán birodalom adminisztrációján átjutni tovább tartott, mint Budapesten megépíteni egy-egy megállót. Bár a 4-es metróval "behozzuk eme lemaradásunkat, és még más rekordokat is megdöntünk". Ezen felül a régi házak alatt, a történelmi városrészben, az akkori időben az akkori felszerelésekkel mindezt megépíteni igencsak mérnöki és építészeti remekmű volt. Kezdetben az emberek nem is mertek beleszállni, annyira furcsa volt. Ezért azt találták ki, hogy még egy kocsit csatolnak a szerelvényhez, amiben állatokat szállítottak, így jobban hasonlított az igazi vonatra. És persze az emberek is jobban megbíztak benne amikor az állatok sértetlenül megérkeztek a túloldalra (nem nyelte el őket az alagút szörnye). A vagonokat kezdetben ló vontatta, 1910. óta viszont elektromos a rendszer. Ma már van egy második hasonló felvonó is, ami a Taksim térről megy le Kabataş kikötőbe. Annak pedig érdekessége, hogy a lenti állomás 10 m-el a tengerszint alatt van. Ezért az alagút falát halrajzokkal díszítették. Ennek a második földalattinak Füniküler a neve, ami siklóvasutat

jelenti. Angolul persze ez is underground és az első, ami...A Tünel tehát január 17-én lett 135 éves. Ennek örömére szépen feldíszítették babérmalakkal, amiről természetesen nincs kép egyetlen híroldalon sem... Így aztán én készítettem egyet, bár addigra a koszorú nagyrészt eltűnt. Copyright - CyberMacs

2010-01-28

A cím persze nem szó szerint értendő, de az utóbbi két napban annyit néztük a híreket, hogy minket is elkapott a hangulat, amivel még jobban lehet fokozni a kinti hóesést. De legalább sokat, és jókat röhögtünk. Négy nap után, amikor már tényleg megmaradt végre a hó, akkor befejeződött a hóesés, hóvihár, hószállingózás (meg a hószátalingózás, ahogy volt a régi viccben :)), elmentek a felhők, kisütött a nap, és már-már tavasz lett. A hó több helyen elolvadt (majd megfagyott, aztán megint elolvadt), mielőtt még a hókotrók kiértek volna a helyszínre. De biztos, hogy van hókotró, mert láttunk egyet a tévében. Sőt, még azt is megtudtuk, hogy hány tonna sót szórtak az utakra, meg mindenhova. A mindenhova szó szerint értendő, mert tényleg mindenhol látni a sót. És nem is kis mennyiségben. A fehér hóval együtt az egésznek olyan hangulata van, mintha egy hatalmas ayanban sétálnánk. Na majd folytatódik az esős időszak, és akkor mindet belemossa a tengerbe, annak meg mindegy, mennyire sós. Ez egyébként egy nagyon jó megoldás, hogy nem azt mondják el a TV-ben, hogy hol, meg miként tisztították meg az utakat, hanem hogy mennyi sót használtak. Ebbe nem lehet belekötni. A választási kampányban is mindig csak azt tudjuk meg, hány tonna aszfalt került az utakba. Aztán hogy abból hány kilométer lett, merre, hogyan, stb... Így senki nem állít valótlant... Nem lett a három sávból csak egy, az alagútból felüljáró, mert olyat soha nem mondott senki. Az aszfalt pedig ott van, aki nem hisz, mérje meg. Így aztán mi nyugodtan vártuk a hókotrókat, míg el nem olvadt a hó. Addig viszont volt egy nap szünetünk. Mégpedig (mert így jobban hangzik) egy rendkívüli hószünetünk. Azért az jól esett. :) Közben az utcán az emberek, mint valami sci-fi regényben ahol genetikailag felgyorsítják az emberek fejlődését, úgy tanulta meg mindenki 3 nap alatt a hócsatát. Elején még csak lelkes hógolyózás volt, amikor sok esetben a golyó nem érte azt a minőséget, ami egy jó kis magyar hócsatában bevethető lenne. Harmadik nap végére viszont már komoly erőd rendszerek voltak, hóháborúk, csapatokkal, szervezetekkel, ellenszervezetekkel és forradalmárokkal. Ilyenkor tényleg jobb volt a lakáson belül maradni és forró teát iszogatni. A nap fénypontja mégiscsak a híradó volt. Minden jel arra utal, hogy ezeket a riporternek nevezett alanyokat valami nemzetközi piacon kilóért árulják, leértékelve. Utána pedig leszívják az agyukat és a fejüket megtöltik hóval. És minden országban ez van. De legalább jókat röhögtünk rajtuk. Az egyik pl. megkérdezte a havat lapátoló embert, hogy mit csinál. Megtudtuk, hogy havat lapátol. A hóban elakadt autóst is megkérdezték, hogy vajon a hó miatt akadt-e el. Kiderült, hogy igen. Majd sok sikert kívánva bátor hősünk továbbment. Bár ezek után talán jobb ha nem segít a kocsitolásban, mert még elrontja. A rekordot mégis a következő riporter nyerte: Emberünk(?) nagyon izgult, hogy hát hú mi történt. Egy kisebb patak mellett álldogált, és lelkesen magyarázta, hogy itt hideg van. No de annyira hideg van, hogy az már nagyon hideg. Ilyen hideg legalább 20 éve nem volt. Ezt bizonyítván egy hőmérőt is hozott magával. Vagy valami hasonlót. Kezében egy hatalmas digitális ébresztőóra volt. Valami olyan, amit kilóra árulnak az aluljárókban. És tényleg nagy darab, hogy a szomszéd is lássa a pontos időt. Ennek a sarkában volt egy ici-pici hőmérséklet-kijelző. Szegény kameraman alig tudott ránagyítani, mert olyan kicsi volt. Ez pedig azt mondta, hogy -7 fok van. És mint tudjuk minden aluljáróban árult cuccról, hogy bizony ezeket az ENSZ, az ISO, az EU, az UNESCO, a WHO de még az IMF is elfogadja, mint hitelesen kalibrált mérőeszköz. Így aztán biztosak lehetünk benne, hogy hősünk a

dermesztő hidegben rettenetesen fagyoskodik, nem pedig csak úgy tesz. De hát mit is jelent a -7 fok nekünk egyszerű embereknek, akik bár tavaly, meg előtte is minden télen láttunk már havat és hideget is, mégis nem vagyunk eléggé műveltek, mint eme magasan kvalifikált riportert? Mindjárt meg is mutatta nekünk. Az ok, amiért ugyanis a kis patak mellett ácsorgott az volt, hogy az be volt fagyva. De úgy ám, olyan keményen, mint a beton. Hősünk először egy bottal piszkálgatta. Majd pedig megfogott egy követ és megpróbálta azt rádobni a jégre maga helyett. Sikerült is. A kő hangos csattanással pattogott, de nem szakította át a jégpáncélt. Nem hallottuk a csobbanást. David Copperfield módjával megismételte az előbbi eseménysorozatot, bizonyítva, hogy nincs semmi trükk. Keresett egy másik követ. Egy valódi követ. Egy nagy követ. Jól meglendítette, megint ügyelve arra, hogy ne ő repüljön el, majd behajította a patak közepére. Szerencsére a kameraman gyors reflexei tudták követni a mozdulatot, így láthattunk, amint a kő eléri a jeget, és pattan rajta, de azt nem töri be. És íme, tényleg tél van! A művelet után hősünk elbúcsúzott, majd visszakapcsoltak a stúdióba. Mi pedig izgulhattunk, hogy vajon kap-e valami kitüntetést. Ezzel a mókás esti híradóval véget is ért a tél. Reggelre sok helyen teljesen eltűnt a hó, az élet pedig folytatódik tovább.--- Bár Törökország délebbre van, mint Magyarország, a tél egyáltalán nem egy ritka jelenség. Igaz, Isztambulban rövidebb ideig, de ennek oka leginkább a Boszporusz különleges időjárása. Az ország belseje tele van ezer méternél is magasabb hegyekkel, felfölddel, ahol több hónapig megmarad a hó. Több nagyváros közelében vannak síparadicsomok, és olyan helyek is, ahol egész évben (még nyáron is) nyugodtan lehet síelni. Érdeemes ezeket a helyeket is megnézni. Copyright - CyberMacs

2010-01-29

Az AyaSofya (Hagia Szophia, Αγία Σοφία) Isztambul egyik szimbóluma. És egyik legrégebbi épülete. Éppen ezért már eléggé sok mindent átélt, így nem csoda, hogy állandó restaurálásra van szükség. A legutóbbi alkalommal a fő kupola felújítása zajlott, már jó néhány éve. Ehhez pedig az AyaSofya belsejébe egy hatalmas állványt kellett felállítani. Mindez persze szükséges, turista szempontból viszont nagyon kellemetlen, hiszen a fél belső teret elfoglalta. És nem igazán lehetett úgy fényképezni, hogy ne lógjon bele a képbe. Az AyaSofya belülről, és a hatalmas állvány. Viszont Isztambul 2010.-ben Európa Kulturális Fővárosa. Eme ünnepség alkalmából az állványt eltávolították, és egyes hírek szerint a restauráció is befejeződött. Persze még rengeteg a javítanivaló, és mire elkészülnek minddel, addigra lehet előlről kezdeni. Viszont most egy olyan különleges év van, amikor teljes méretében gyönyörködhetünk az AyaSofya belső csarnokában. Éppen ezért mindenkinek, aki mostanában tervezi az isztambuli utazás, ajánlott az AyaSofya megtekintése, még akkor is, ha korábban már látta. Lehetséges, hogy 2011.-ben folytatódna a felújítási munkálatok, és az állvány ismét visszakerül a helyére. A főkupola. Copyright - CyberMacs

2010-02-01

Híres magyarok, ki a nagyvilágban is híresek. Sokan Törökországban (az Oszmán Birodalomban) tevékenykedtek. Egyik legkorábbi, akit ismerünk, egy magyar ágyúöntő volt, aki Konstantinápoly ostrománál ágyukkal látta el a szultánt. Igaz, az ágyuk abban az időben nagyon kezdetlegesek voltak, és a várost el sem találták. De legalább mindenkire a frászt hozták. Vannak, akik ismertebbek: Kossuth, Bem Apó, Rákóczi, stb... És olyan is van, aki nagyon ismert, és nagy tiszteletnek örvend: Gróf Széchenyi Ödön. Pontosabb nevén: Széchenyi Ödön György István Károly török császári pasa. Ő volt az egyetlen nem muszlim, aki ilyen magas címet kapott. Széchenyi Ödön, oszmán egyenruhában Ödön Pasa, ahogy Isztambulban mindenki hívta, azzal vívta ki ezt az igencsak megtisztelő rangot, hogy megalakította a tűzoltóságot. Akkoriban Isztambul tele volt faházzal. És tűzvészrel. Már-már olyan gyakoriak voltak a tűzesetek, hogy helyi látványosságnak is kezdtek unalmasak lenni. Pedig volt tűztorony is, de az is többször leégett, hiába volt kőből. A tűz nem válogatott. Egyformán égett le lakóház, iroda és követség is. Ennek persze a külföldiek annyira nem rajongtak, így megpróbálták a szultánt rábeszélni, hogy alkossanak tűzoltó csapatot. Akkoriban Széchenyi Ödön már ismert volt Európa-szerte, hiszen a magyar önkéntes tűzoltásokat olyan jól megszervezte, hogy annak híre mindenhova eljutott. A nyugatiak őt ajánlották a szultánnak. Viszont az orosz követség is leégett, és az oroszok szerették volna, ha inkább az ő embereik küzdenek a lángokkal (ennek valószínűleg politikai okai is voltak, hiszen az oroszok és a törökök évszázadokon keresztül ott szúrták egymást hátba-szembe, ahol csak tudták). Az oroszok összeállítottak egy csapatot, és bemutatót tartottak a szultánnak. De Széchenyi Ödön is megmutatta, mit tudnak a magyarok! Ez annyira megtetszett az oszmánok vezetőjének, hogy rögtön felkérte a tűzoltóság megszervezésének. A törökök nagyon hálásak voltak annak, hogy végre eltűntek az állandó tűzvészek. A jól szervezett csapat, és persze a megelőző tevékenységek (tűzfalak a faházak közé, stb...) megtették a hatásukat. Így az isztambuliak szombat esténként a menekülés helyett más program után nézhetek. Széchenyi Ödön emlékét sok helyen megtaláljuk Isztambulban. A Feriköy temetőben, Fatih negyedben a Macar Kardeşler Cd. (Magyar testvérek u.), és még egy múzeum is van: a Gróf Széchenyi Ödön Tűzoltómúzeum. (Kont Széchenyi Ítfaiye Müzesi - Ítfaiye Caddesi No: 9 Fatih, Isztambul) A múzeumbelátás. (Forrás:) Ebben a múzeumban láthatjuk, milyen felszereléssel kezdett neki Széchenyi Ödön a tűzoltóságnak, és hova fejlődő mindez mára. A múzeum szombat és vasárnap kivételével 08:30-16:30-ig van nyitva. Ajánlott link: .Copyright - CyberMacs

2010-02-02

Isztambul 2010.-ben Európa Kulturális Fővárosa. Éppen ezért ebben az évben rengeteg program és projekt van Isztambulban. Még az utca emberének is van projektje, ahogyan azt a TV-ből is megtudtuk, a mikor megkérdezték az Ayşe nevű leányzót. Neki az a projekte 2010.-ben, hogy végre összejöjjön Alival. A programokról az egyik hivatalos lista (angol). A naptáras kereső pedig . Elvileg az utóbbi lenne a használhatóbb, de sok eseménynek még még meg a pontos időpontja (másoknak meg a helyszíne, de olyan is van, aminek se neve, se ideje, se helyszíne nincs még). Ennek ellenére érdemes böngészgetni, mert találhatunk közte érdekes előadásokat, kiállításokat. Ha pedig valamelyik megtetszik, akkor már nekiállhatunk pontosabban utánanézni. Remélhetőleg idővel azért majd több információ is felkerül. Én azért ennyiből összeállítottam egy megosztható naptárat, ami ha szerencsém van, akkor itt meg is jelenik. Ha szeretnéd, akkor berakhatod a saját naptáradba is. Google naptár ID: XML: iCal: HTML: Az én naptárom nem fog frissülni, mert már így is eléggé kaotikus. :D De azért remélem segít nektek amikor Isztambulba jöttök. :) Copyright - CyberMacs

2010-02-03

Isztambul, Európa Kulturális Fővárosa okán számtalan rendezvényt, kiállítást és még ki tudja mit láthatunk. Sok minden van, ami csak most, csak itt most tudunk megnézni, kipróbálni. Erre szolgálna az oldal, ahol jó részletes leírást kapunk minderről. Persze van, ami kimarad, merthát mégiscsak annyi minden van. A kimaradtak közé tartozik, hogy a város számtalan helyén ingyen wifi van. Ha esetleg valaki lappal, vagy wifi-s mobiltelefonnal jönne turistáskodni, akkor ezen táblák közelében felszaladhat az internetre, hogy akár chateljen, lekérdezze az e-maileket, megnézze a térképen hol is van, vagy csak beszéljen a Facebookon mindenkinek. Egy ilyen táblát találtunk az AyaSofya és a Sultanahmed Camii közötti téren. Így ki is próbáltuk, és tényleg működik. Ha mindenki használja, akkor biztosan nagyon lassú lesz, így ez egyelőre maradjon csak a mi titkunk.
;)Copyright - CyberMacs

2010-02-04

Edirne (Drinápoly) Törökország legnyugatibb nagyvárosa. Bár a nagyváros török szemmel kicsit túlzó, mert az alig 140.000 lakos jóval kevesebb, mint Isztambul bármelyik körzete (a szigetek leszámítva). Ennek ellenére Edirne híres, és igencsak nagy múltra néz vissza.

Edirne nem tartozik a klasszikus anatóliai (kis-ázsiai) városok közé, ahol a világtörténelem minden népe megfordult, és 6000 éves történelem helyett is be kell érnie néhány ezerrel. Bár ezt sose lehet tudni.

Edirne jelenleg az egyetlen török nagyváros, ami az európai kontinensen fekszik. Éppen ezért most is, és korábban is mindig nagyon fontos volt. Azt is mondhatjuk, hogy ha Isztambul Európa kapuja, akkor Edirne már az lakásba vezet be. Akkor pedig az Edirne tartomány (Törökországban a tartomány és a város egy nevet visel) a kert. Ami sok szempontból találó is.

Edirne stratégiai fontosságát mi sem bizonyítja jobban, minthogy rengeteg csata folyt itt. De annyi, hogy a kisebbeket már szinte senki se tartja számon. A nagyobbakból is volt 15 darab. Bár egyes források legalább 16-ot írnak... Elég azokat megtanulni...

A várost Hadrianus római császár alapította. Innen is a neve, Hadrianopolisz. De mi inkább Drinápoly néven ismerjük. Persze római módra, ami azt jelenti, hogy itt már korábban is volt település. Meg az előtt is, meg az előtt is...Akkoriban ezt a tartomány Trákiának nevezték el. A név ma is fennmaradt. Leginkább a sajtoknál hallhatunk róla, mivel a legfinomabb sajtok mind itt készülnek.

Edirne a római megalakulása után nemsokkal (pár száz év) megkezdődött a hadi turizmus: jöttek vizigótok, bolgárok, keleti és nyugati rómaiak, majd végül a törökök (oszmánok) látták, hogy milyen jó kis hely, és ők is beköltöztek. Az érdekesség az, hogy a törökök Edirnet hamarabb foglalták el, mint Konstantinápolyt, így Bizánc majdnem 100 évig volt körbevéve az Oszmán birodalommal.

A törökök 1365-ben foglalták el I. Murad Szultán vezetésével. Őneki annyira tetszett, hogy rögtön megtette fővárossá. Korábban Bursa volt a szultáni székhely, majd meghódítása után, Isztambul lett. Viszont Bursával ellentétben Edirne mindig megmaradt szultáni városnak. I. Szulejmán Szultán is innen indította a magyarországi kőrutazásait és ide tért vissza a szuvenírekkel az 1500-as években.

Amikor 1453-ban II. Mehmed Szultán úgy döntött, hogy benéz Isztambulba seregeivel, akkor egy lelkes magyar itt készítette el a híres szuperágyút, a Bazillikát, amivel olyan remekül lehetett a frászt (no meg a törmeléket) hozni a városvédőkre. Így kerültek be a magyarok az Oszmán Birodalom történetébe már az elején.

Edirne még fontos szerepet játszott (vagyis ő inkább csak hallgatott, míg a többiek

veszekedtek) az I. Világháborúban és Török Köztársaság kialakulásakor is. A várost mindenki szerette volna megkaparintani, aki csak a közelben volt: bolgárok, oroszok, görögök. Az oroszok kétszer is benéztek, a bolgárok csak egyszer. Míg a görögök az I. Világháború utáni zűrzavarban próbálták megszerezni. Így Törökország olyan, mint a szemfüles porszívóügynök: egyik lábát bent tartja Európa ajtajában, így azt nem lehet rácsukni.

Edirne sok szempontból más, mint Törökország többi fele, mivel sokkal inkább európaibb. De mégis másabb, mint Európa vagy a Balkán, mert sokkal törökösebb. Éppen ezért egyedi, és aki csak teheti, érdemes megnézni.

Milyen látnivalókat is találunk?

Legfontosabb a Mimar Sinan híres birodalmi építész mecsete, a Selimiye Camii. Mimar Sinan egyébként se kis dolgokat hozott létre (erről még lesz egy írás), de ez a mecset minden munkáját felülmúlja.

A 70 méteres minaretjeivel Törökország (és talán az akkori világ) legnagyobb mecsete. Az építésnél speciális keveréket használt: a közelben egy tyúkfarmot hozott létre, ahol a szárnyasok csontjait porrá törte és belekeverte az építőanyagba. Gondolom, aki éjjel tyúkot próbált lopni, az is hasonlóan járt... De az biztos, hogy a kebab bízis nagyon ment akkor. A minaretek nemcsak magasságban egyedülállóak. Belül 3 egymástól független csigalépcső található, mindegyikkel a minaret másik emeletére jutunk fel. Érdemes nem eltéveszteni, különben mászhatunk újra!

Selimiye Camii

Maga a dzsámi nagyon szép. Belül egy kisebb szökőkutat is láthatunk. Érdekes még, hogy a szultánnak egy olyan külön leválasztott imahelye volt, ahol nem lehetett látni, mikor jelent meg. Ezzel komoly problémát okozott a bérnyilkosoknak.

Selimiye Camii belső tere és a szökőkút

Selimiye Camii belső tere

Selimiye Camii belső tere

Több érdekes mecsetet is találunk a városban. A központban található az Öreg Dzsámi (Eski Cami). Ezt még a korai oszmán építészet szerint készítették. Teljesen más, mint az isztambuli társai. Belül alig találunk díszítést, csak néhány hatalmas felítatot.

Az Öreg Dzsámi

Ugyancsak a közelben van a Yivli minare, ami egy nagyon érdekes spirális minaret. Persze ahol minaret van, ott dzsámit is találni, így aki még bírja, mindenképpen nézzen be oda is.

Yivli minaret

Ha viszont már kicsit másabbra vágyunk, akkor irány az óváros, ahol nagyon érdekes történelmi faházak között lehet barangolni.

Edirne faház

Mimar Sinan a mecseteken kívül hidakat szeretett építeni. A közeli folyón (de jó lenne a nevét megtalálni) található egy kőhíd. Igaz, ez annyira nem híres, mint a mostari Öreg-híd. De azért elég nagy: 12 luka van.

Meriç-híd

Edirne nemcsak a történelmi épületeiről híres. Minden év júniusában ide jönnek a fiatal lányok a világ minden tájáról. No nem azért, hogy benevezzenek valami török szépségversenyre, hanem mert itt zajlik az olajbirkózás, törökül yağlı güreş. Ilyenkor jóképű (és kevésbé jóképű) srácok félmeztelenül, nyakig olajosan birkóznak nem kis öröme a női közönségnek. Persze ezt sose vallják be.

Erről nincs kép. Majd megkérem a lányokat, hogy fotózzanak.

Mit érdemes vásárolni?

Edirne, és Trákia is híres a fehér sajtokról (Beyaz Peynir), így ebből mindenképpen érdemes pár kilót vásárolni. Akár a piacon, akár a Fedett Bazárban (Kapalı Çarşı), de sima közértekben is sok félét találunk. Érdemes több félét is kipróbálni, megvenni majd felfalni.

:D

Linkek:

képek

Copyright - CyberMacs

2010-02-05

Isztambulban ritkán van tél. Általában évente csak egyszer, és az se tart tovább 1-2 napnál. Idén viszont már harmadszorra van telünk. A közbülső időben pedig tavasz van. Így sose lehet tudni, hogy reggel elég csak egy póló, vagy vinni kell a szánhúzó kutyákat is, mert estére teljesen más idő lesz. Bár inkább az összehajtogatható csónakot ajánlják a turistairodák. Mégpedig azért, mert itt, Isztambulban, télen aztán tényleg van csapadék. Főleg eső. Ha pedig esik...olyan, mint egy jó kis nyári zápor, csak éppen nem ér véget pár perc alatt. Ahhoz, hogy elálljon az eső, el kell menni az otthonig, munkahelyig, hotelig és meg kell fogni a kilincset. Jól láthatóan, mint aki be is akar menni és ott eltölteni pár órát. Na ilyenkor mindig takarékra áll át az eső. Persze utána megvárja, hogy ismét kilépjün az ajtón és minden ott folytatódjon, mint előtte. Mindebben az a mókás, ahogy az a rengeteg víz, mint megáradt folyó hömpölyög végig az utcákon, lelkesen kikerülve a csatornanyílásokat. Na de mindez csak esőben van. Ha viszont ilyenkor bejön egy hidegebb front is a Boszporusz fölé...na akkor aztán ugyan ez van, csak hóval: hirtelen a nyakunkba esik 20 cm hó. Aztán másnapra el is olvad. Nem, ez a kép nem az Alpokban készült, hanem Isztambulban, közel a belvároshoz. A Boszporusz látképe száguldó hópelyhekkkel száguldó autóból. Ugyan az a kép, nyáron. Copyright - CyberMacs

2010-02-08

Isztambul egyik jelképe a sirály. Najó, talán mégsem, de annyi van belőlük, hogy minden fényképre belemásznak. Kivéve persze, ha éppen őket akarjuk fotózni. Isztambuli turisták kedvelt fotós célpontjai a sirályok, amikor éppen áthajóznak Európából Ázsiába, vagy fordítva. Mert hát mégis milyen vagány lesz a fotó, ha a háttérben levő dzsámi nemcsak magában áll, hanem sirály is van a képet. Aztán otthon majd a cool haveroknak büszkén mutogathatjuk, akikből kitör majd a művészi csatakiáltás: Sirály! Na de ezek a madarak aztán nagyon tudnak, ha arról van szó, hogy ott lenniük a fényképen. Olyenkor mindig inkább máshol vannak. Hiába van pár millió belőlük a Boszporuszon, nem olyan könnyű őket fényképezni. Így íme egy módszer, amivel garantáltan tudunk sirályt fotózni. Először is, éheztesük ki őket! Ez azért nem olyan könnyű, amikor mindenkinek kedvenc szórakozása a sirályok etetése. Viszont télen az emberek jobban szeretnek a forró levegőjű hajó belsejében ücsörögni és teát kortyolni, minthogy a hajó oldalán harcba szálljon a jeges széllel. Így télen már egy kisebb csemegével is sokkal több sirályt tudunk magunkhoz csalni. Szerezzünk nekik tápot! A sirályok kedvence a simit. Ez egy kerek szezámagos percc, amit minden sarkon lehet kapni. Persze a hajón is árulnak, meg olyan helyen is, ahol nem is gondolnánk. Egy most éppen itt árulja az utcában. A mozgó simit-árus Ez pedig a rohanó simit-árus Tehát vegyünk néhány simitet. Ez lesz a csali. Készítsük elő a fényképezőgépet! A sirály egy nagyon gyors madár. Általában gyorsabb, mint a hajó. Amikor a hajó mellett repülnek, jól láthatóan a lezuhanás ellen küzdenek. Az átesési sebességük (a minimális sebesség, amivel még repülni képesek. Ha ennél lassabban mennek, akkor egyszerűen lepotyognak) jóval a hajó végsebessége felett van. Ezért ne várjunk olyat, hogy a sirály majd mellettünk repül, és szépen a szájába pakolhatjuk a simitet, miközben a társunk lefényképez. Elég az, ha erre a sirály arra vár. De majd ha rakétával lesz felszerelve a hajó, akkor talán... Így a fényképezőgépről kapcsoljuk ki az automatikus zoomot. Mert mire az rááll a madárra, addigra az régen elrepült. Legjobb, ha minél több automatikát kikapcsolunk. Fotózzunk tömegben! Egyetlen egy sirályt lefényképezni egyáltalán nem egyszerű feladat. Éppen ezért ne is próbálkozzunk. Sokkal könnyebb, ha egyszerre mondjuk 400-at fényképezünk. Ehhez kellett a simit. Még a hajó indulása előtt kezdjük el kisebb darabokat dobálni a tengerbe. Pillanatok alatt megjelenik egy sirály. És persze hozza a társait is. Ezek után már igazán könnyű lesz fényképezni. Ha a sirályok éhesek, könnyen kerülhetünk olyan szituációba, amitől még Hitchcocknak is rémálmai vannak... Copyright - CyberMacs

2010-02-09

Extrémkonyha mai főszereplője: a sós perec! Isztambulban nincs sós perec. Meg olyan igazán sós dolgokat se találni egykönnyen. A perec helyi megfelelője a simit. Ezt is lehet falni rendszeren, de azért mégse olyan, mint a sós perec. Így aztán nekiálltunk, hogy majd mi megcsináljuk... házilag. Csináljuk úgy, mint a nagyok: először egy sztárfotó a szakácsról. Meg a háttérben lévő konyháról. No és persze nem maradhat el a rózsaszín kötény sem. Hozzávalók: Ezt is úgy kezdjük, mint az összes többi. Ezek után rejtély, mégis miért lesz más, mint a többi. Alap: 500 g liszt. Meg só, cukor, tej, élesztő és egy kis vaj. De ezek már inkább úgy, ahogy sikerülnek. Mi ismét a joghurt-élesztő párossal kezdtük. Mert abból úgyis annyi van. Meg kezdett már kicsit régi lenni. Sema vegyvédelmi ruhában szedte elő a hűtő egy rejtett zugából. Ebbe kerül bele az élesztő. Persze nem árt, ha az élesztő falja fel a joghurtot, nem pedig fordítva, így a joghurtra ráijesztettünk a mikroval. Elvileg 20 ml joghurt/tej szükséges. Én azt jegyeztem meg, hogy a tálban a jelig lehet feltölteni úgy, hogy ne fusson ki. Elvileg 10 perc várakozás elég, de nálunk az időt az méri, hogy közben annyit elmosogassunk a konyhai csetresekéből, hogy legyen hely hol folytatni a kotyvasztást. A sütés végére persze rend lesz a konyhában, mert mindig nagyobb hely kell, így minden várakozás közben a mosogatnivaló is csökken. Sema is örül, hogy süti is lesz, meg rend is a konyhában. :) A megvadult élesztő. Bármelyik vulkanológus extázisban lenne a látványtól. Közben egy kis csoki reklám is... a háttérben... :) nyum nyum nyum. Miután az élesztő felfalta a joghurtot, további tápot adunk neki: lisztet. Tudom, a képen nem az az ideális állapot van, ahogy a szakácskönyvekben szokott lenni "kovász" néven. De pk nem is agresszív joghurtot használtak. Mi csak hosszú kanállal merjük piszkálni. Közben Tojás Bátyó is megérkezett. A tojássárgája a perec megkenésére szolgál majd. A fehérje így beköltözött a joghurt és az élesztő mellé a buliba. A változatosság kedvéért az egészet (liszt-élesztő-joghurt-tojásfehérje-cukor-vaj) összekeverjük, és egy kemény tésztát gyúrunk belőle. Ez lehet a titok. Úgyhogy legyen csak kemény. :) Meglepő, hogy fél kiló lisztből milyen kicsi tészta lett. Aztán meglepő, mekkora is lett a kelés után. Két epizód Dr. House után (2x41 perc) megtekintve a tésztát már sokkal nagyobb. És sokkal agresszívebb. Nosza rajta, jöhet a só, és jól dolgozzuk meg. Majd pedig jöhet a gyerekkori gyurmázás. Ki hinné, hogy az óvodai tanulmányok ennyire hasznosak is tudnak lenni. És ennyire fárasztóak, ha rengeteg tésztát kell hosszú kigyó alakba gyúrni. Minél vékonyabb, annál jobb. És persze annál nehezebb. Az úgy nem ér, hogy elszakadnak. Természetesen kötelező, hogy a szilikon nyújtódeszka is rózsaszín legyen. Különben nem lesz ám jó! Persze arra ki emlékszik, hogyan is kell perec alakba hajtogatni? Harmincadik próbálkozásra azért sikerül. :) Ha megvan, mehet is be a sütőbe. Előtte azért tojással meg lehet kenni, ha nem hagytuk el azt valahol... :D Na és akkor a titkos összetevő, amiért mindig irigyeltük a sósperec árusokat: a sós massa! Ezt úgy tudjuk összekavarni, hogy tejbe rakunk lisztet és sót. Majd addig kutyuljuk, míg tejföl sűrűségű (helyesen viszkozitású) lesz. Isztambulban csak a joghurttal lehet összehasonlítani, így mi joghurt sűrűségűt gyártottunk. Meglepő módon a sütés után fele annyira sem lett sós, mint amikor még csak hideg szósz volt. Az ajánlott az, hogy a perec-tésztát berakjuk a sütőbe, és amikor elkezd barnulni, akkor a szósszal jól meglocsoljuk. Majd sütjük még pár percig. És íme! Kész is a perecünk. És pont olyan, mint amit az utcán árulnak. Itt mindenkinek nagyon ízlett. Alig lett kész, máris elfogyott mind a fél kiló... Kellene venni egy nagyobb kotyvasztó

edényt. Tipp 1) Az eredeti recept szerint a peracet, mielőtt berakjuk a sütőbe, szódadikarbónás vízben kell forralni 15-20 percig. Mi ezt nem csináltuk meg, mert eddigre már mindenki peracet akart enni. Nem tudom, mennyi különbséget jelent... Tipp 2) Vettünk teflonos sütőt. Nagyon jó, hogy kedvünkre összepancsolhatjuk, felgyújthatjuk a tepsit, majd utána fél perc alatt meg lehet tisztítani, és máris újra be lehet vetni. Ajánlom minden extrém szakácsnak. :) Copyright - CyberMacs

2010-02-10

Kitartóan kutatjuk a magyar dolgokat itt, Isztambulban, és persze Törökországban. Eddig már találtunk magyar szalámit, magyar lúdtollat meg magyar tűzoltókat. És persze vannak magyar falvak is (pl. Macarköy), ahol az Oszmán Birodalom idején odatelepült magyarok élnek/éltek, meg olyan is, ahol már jóval régebben is voltak magyarok. De erről majd máskor, főleg ha már meglátogattunk néhány olyan helyet és egy jót teáztunk a helyiekkel. :)

Most inkább egy modern magyar dolgot szeretnék mutatni, amit sikerült kihalászni a sűrűből. Mégpedig egy magyar rajzfilmet. A címet nem nehéz kitalálni, hiszen a blog bejegyzésének is ez a címe. :DSzóval van itt bizony Macskafogó II. Igazi Dolby Stereo, 5.1 török hangokkal, míg az eredeti magyar csak 2.0. Ezt meg hogy sikerült összehozni? Biztos van még hely a DVD-n, hiszen a film még 100 percet sem éri el. De legalább mókás. :)És persze örülünk neki nagyon. Olyannyira, hogy mindjárt meg is vettük, így támogatva a magyar rajzfilmipart, és buzdítva a kiadót még több török szinkronra. De persze ez így nem jó, ha csak a második rész van meg, kell ahhoz az első is. Főleg, mivel az sokkal jobb lett. Mondom is az eladónak, hogy megveszem én, ha előkotorja nekem az első részt is. De ő azt állítja, hogy ez nem a második. Nincs korábbi. Kikelt ám belőlem a hungarikum és két magyar káromkodás közben elmagyaráztam neki, hogy már pedig van. Hát ezen nőttem fel. És még a titkos trükköt is bevettem: megfordítottam a DVD-t, ahol törökül volt felírva, hogy ez bizony a '86-os verzió folytatása. Jött is a fejkvarás, raktár felborogatás, internet nézegetés, mire kiderült, hogy nincs első rész Törökországban, nem készült török verzió....Így mitévők legyünk? Semát mégse vezethetem be a legjobb magyar rajzfilm világába egy második résszel... Muszáj lesz neki nagyon hamar megtanulni magyarul...Copyright - CyberMacs

2010-02-11

Bursa nem egy híres város, holott talán Törökország legfontosabb központja (Isztambul és Ankara után.) Talán mert nincs tengerpartja. Igaz, Ankarának sincs (éppen azért lett főváros), de az egyébként is egy vicces hely. De azt majd máskor...mindenesetre ha eltévedtünk, ha nem, ne kérjünk útbaigazítást, hanem üljünk be valahova enni és próbáljuk megérteni a térképet...Na de vissza Bursa városára, és egyúttal tartományára is! Bursa több szempontból is fontos. Sőt, majdnem minden szempontból, és nemcsak most, hanem a történelem során is. Szinte nincs olyan élelmiszer Isztambulban, amelyik ne Bursából érkezne. Majdnem minden csomagoláson, dobozon, címként ott láthatjuk a feliratot, hogy Bursa. De nemcsak étellel látja el a fél országot, hanem az ország egyik legnagyobb ipari központja is itt található. Fontos az autógyártás és a textilipar is. A város annyira fejlődik, hogy kiemelet státusza is van: Anatólia Tigrise. Csak néhány város kapta meg ezt a rangot: Denizli, Gaziantep, Kayseri, Bursa, Kocaeli és Kahramanmaraş. Ágyuk a kicsit sem csöndes történelemből. A város története a szokásos anatóliai forgatókönyv szerint kezdődött: kb. 6000 éve már egymást csépelelték az emberek akik vagy az Égei, vagy a Fekete, vagy a Földközi-tenger felől mentek befele, vagy keletről kifele, vagy egyszerűség kedvéért középről mindenfele. Aztán ki kit talált, azt kaszabolta. Bursa a többi anatóliai várossal ellentétben ráadásul nagyon értékes helyen volt, és még kézre is esett mindenkinek, hogy szombat délután az árnyékszínház helyett oda járjanak el fegyvert próbálni. Erről az időszakról keveset tudunk. Valószínűleg a történészeknek elfogyott a sziklafaluk, ahova jegyzetelhetnek. Az első komolyabb feljegyzés már arról szól, hogy a makedónok veszekedtek rajta, majd másik városon, amikor V. Philipposz makedón király odaadta I. Pruszasznak, Bithünia királyának, amiért segített a Pergamon elleni csatában. (na ugye, hogy nem egyszerű?). Akkor a várost még úgy hívták, hogy Cius (magyarosan Kiosz, de a slangben elterjedt a Cicus is). Viszont Pruszasz annyira megörült az ajándéknak, hogy azonnal átnevezte Pruszára, és ezzel jól megmutatta az egóját az akkor ismert nagyvilágnak. Cserébe viszont egy darabig béke volt. Arról sajnos nincs hír, hogy ez évtizedekig, vagy csak pár hétvégig tartott. De ez mindenképpen elég volt, hogy Bursa fontosabb város legyen. Ennek oka pedig a Selyemút volt. A karavánok ide érkeztek, mint egy hatalmas elosztóközpontba, és a selyem innen jutott tovább egész Anatóliába, és persze a tengerpartra is. Nagyon jó kis útvonal volt, amikor éppen a Boszporuszon ment a csatározás és ezért arrafelé szünetelt a hajóforgalom. Természetesen a hírességnek is meglett az eredménye: ismét mindenki kihegyezte a piszkavasát, és ismét megkezdődött a vetélkedés, kié is legyen ez a fontos város. Ne feledjük, hogy sem Anatóliában, sem a Hellászban, sem a Kaukázusban, de még a Balkánon, Észak-Afrikában, és más környékbeli helyeken nincs igazán jól termő terület. Az élelmiszer mellett pedig ott volt a selyem és a város központi fekvése is. Na persze, hogy mindenki magának akarta! A folyamatos csatározást végül a rómaiak oldották meg a szokásos módon: mindenkit leütöttek és a Birodalomhoz csatoltak. Ekkor végre béke lett. És még az is sokat segített a fejlődésnek, hogy a közelben volt Nicea, mai nevén Iznik. A Római Birodalom után a Bizánci birodalom része lett. A bizánciak szépen lassan elvesztették a területeiket, így Bursa határváros lett. De azért jobban megúszta, mint sok környező város. Bursában a történelem folyamán egyedül a macskák nem változtak. Talán azért, mert átaludták az egészet. Ekkor már Anatólia nagy

részét a szeldzsukok uralták. Ők egy egészen jó kis birodalmat tudtak volna összehozni, ha nem egymás torkát szorongatják állandóan. Így viszont egy kis török törzsnek sikerült világhíressé lennie. Nem messze Bursától, egy Söğüt nevű faluban élt éldegélt egy Oszmán nevű törzsfő. Kedvelt hétvégi programjaként a szeldzsukokat segítette a bizánciak elleni csatákban, ahogyan ezt jóformán mindenki tette Anatóliában. Csakhogy Oszmán megunt, hogy az elfoglalt területeket a szeldzsukoknak kell adni, akik egyébként is mindent csak összekavartak. Így aztán saját szakállára kezdett dolgozni. És volt neki szakálla bőven. Először Eskişehir városát foglalta el (törökül Régi Várost jelent), majd pedig Yenişehir (ez meg Új Város). Ez már elég is volt arra, hogy fellelkesedjenek, és így elfoglalták Bursát, Izniket majd pedig a fél világot. Persze azért szépen lassan. Bursa annyira megtetszett nekik, hogy mindjárt megtették fővárosukká, így ez lett az Oszmán Birodalom első fővárosa. Később Edirne majd Isztambul lett a szultáni város, de Bursa mindig is megmaradt fontos központnak. Bursa éppen ezért, mivel már a birodalom születésének idejében török kézre került, egészen egyedi és régi oszmán épületeket találhatunk itt. Teljesen más a hangulata, mint a későbbi török városoknak. Mindenképpen érdemes ellátogatni. A törökök is szívesen járnak benézni. Turistáskodjunk! Bursába belföldi repülővel hamar odaérhetünk, és jóval olcsóbb, mint a nemzetközi jegy. De mehetünk busszal is, ha bírjuk Ali bácsi vezetési stílusát (a repülőt is az Ali család vezeti, de ott ez annyira nem érződik). Ha bejutunk a központba, akkor keressük meg a várat. Fent lesz egy jó nagy dombon. De ne azt keressük, aminek hó van a tetején. Az egy másik, az Uludağ, ahol télen-nyáron hó van, és oda járnak az isztambuliak síelni, mivel elég közel van. Tiszta időben a Boszporuszon hajózza látható. A várdomba feljutva megnézhetjük a vár maradványait. De menjünk ott tovább, ahol van egy remek kilátás. Igen, ameddig a szem ellát, csak házak és házak és házak. Majdnem annyian laknak itt, mint Budapesten. Itt a kilátónál megtekinthetjük az első oszmán szultánok türbéit. Mondhatjuk, hogy itt kezdődött minden. Aztán Buda visszafoglalásával fejeződött be. Vagyis akkor kezdődött a vége. A Yeşil Türbe bejárata Következő látnivaló a Yeşil Türbe, azaz a Zöld Türbe. Itt fekszik I. Mehmed (a második volt az, aki elfoglalta Isztambult). Maga az épület is nagyon érdekes a sok faragott mintájával. Ez pedig a Yeşil Cami kapuja. Hétvégi szorgalmi feladat: 3D-ben leprogramozni. :D Mellette található a Yeşil Cami, a Zöld Dzsámi. Mert hát a türbék és a mecsetek együtt járnak. Színtén nagyon érdekes. Sok szép háromdimenziós faragások. Itt a közelben van egy kisebb bazár is, és néhány bolt, ahol biztosan megpróbálnak megpakolni minket. De aki Isztambulban edzett, annak mindez fel se fog tűnni. Ha már erre jártunk, akkor nézzünk be a Yeşil Medreset, ami egy kis múzeum. Bár nem nagy, de láthatunk benne érdekességeket. Ulu Cami Ulu Cami Mindezek után irány a belváros! Központban egy hatalmas mecsetet találhatunk, ez az Ulu Cami. Az Oszmán Birodalom nagyon korai szakaszában készült, éppen ezért teljesen más a stílusa, mint amiket Isztambulban, vagy más nagyvárosokban találhatunk. Az épület olyan nagy, hogy belül még egy szökőkút is kényelmesen elfér. Nagybazár török módra :) A mecset után pedig jöhet a vásárlás. :) Bursa leghíresebb termékei a selyemárúk. Az Ulu Cami közelében van a Nagybazár (Fedett Bazár, Kapalı Çarşı), de még ne engedjünk a csábításnak! Oda majd később ;). A bazár mellett van a Koza han. Ide érkeztek be régen a selymet szállító karavánok. Így ez a hely ma is a selyem központja. Ide azért érdemes vastag pénztárcával bemenni. Még az angol királynő is itt

hagyta a fél birodalmát, mert annyi selyemsálat, selyemkendőt, selyemruhát, selyem-
ingyom-bingyomot vett. Bár talán ha tudott volna aludni, és inkább szegény földművesnek
álcázta magát (aki persze 400 fekete ruhás napszemüveges "turistával" jár együtt), akkor
talán olcsóbban megússza. De ne ijedjünk meg, az áram még így is a felébe kerülnek, mint
Isztambulba. És most már egészen olcsóak. Az oszmán szultánok kedvenc feleségeiknek
aranyszállal font selyemszálból készült ruhákat ajándékoztak ha meg akarták úszni a
sodrófát. Koza han, a selyembazár Bursa a selyem mellett még a mezőgazdasági dolgairól
híres. Itt nagyon finom olívabogyókkal és olívaolajjal pakolhatjuk meg táskánkat. És ha még
maradt hely, akkor a helyi specialitásból is vehetünk pár dobozzal: Kestane şekeri, azaz
gesztenyecukor. Iskender Bácsi kebab szobájában pedig megéheztünk, akkor irány Iskender
bácsi kebab kertje. Ez sajnos kicsit távol van a belvárostól, de nagyon jó a hangulata. Ha
mégse tudnánk oda kimenni, akkor a belvárosban, és a plázákban is megtaláljuk. Lényeg,
hogy a Yavuz İskenderoğlu-t keressük. Bár a többi kebabos is biztosan finom, de ez az
eredeti. Ezt nem szabad kihagyni. Mond utánam: Yavuz İskenderoğlu istiyorum - ilyen
kebabot akarok! Címek és telefonszámok a képen, ha mégse sikerülne megtalálni.
:) Láthatjuk tehát, hogy Bursa tényleg egy nagyon jó kisváros (akkora, mint Budapest), ahol
remekül lehet turistáskodni. Így ha van egy-két nap szabadidőnk, mindenképpen
látogassunk el oda! Linkek: Zizzer ajánlása: Az Iskenderhez hozzászólva: van egy étterem az
ágyúknál, én ott ettem (Iskender Iskenderoğlu Kebabci). Ha gyalogosan mész felfelé az úton
akkor a balkányar előtt jobbkézen van. Nagyon finom ott is, és a város szívében van, közel
mindenhez. Ha ajánlhatok valamit még: van egy 600-700 éves platánfa (C, inar agaci) az
Uludagon felfelé vezető úton, azt hiszem. Érdeemes meglátogatni, gyönyörű. Foto by: Meksel
T. DUMAN Eredeti kép, és térkép: Copyright - CyberMacs

2010-02-12

És fordultak a macskák, vagy a Föld fordult alattunk és a macskák maradt egy helyben. Mindez csak nézőpont kérdése. De a tényen nem változtat: Megint új macskáink vannak. És most már nem is egy, hanem egy egész csapat. Mi csak maffiának hívjuk őket. A biztonság kedvéért (szintén a biztonság kedvéért talán az ablakot is lecseréljük golyóállóra, mielőtt kitörne valami macska-banda-háború). Legutóbb is, amikor kint jártunk, jöttek velünk szembe. Komoly V-alakban. Elöl állt a keresztapa, mögötte pedig a kidobó legények, vagy inkább kidobó macskák. Itt a képen éppen az látható, ahogy az erkélyünkön várják a reggeli adót, más néven a harácsot. Hát nem édesek? Copyright - CyberMacs

2010-02-15

Törökül a kömény a kimyon nevet viseli. Na persze... A gond ott kezdődik, hogy a köménynek ezer neve van, ami tájegységenként (értsd falvanként) teljes más. Ha mégse, akkor viszont az egy teljesen más növény. Eme probléma kiküszöbölése érdekében más neve van a normál köménynek meg a nem normálisnak (vandál kömény). Csakhogy az eltelt ezer évben mindez úgy összekavarodott, hogy öröm kibogozni. Én itt Isztambulban jól elvoltam egy darabig azzal, hogy az otthoni köményt itt kimyonnak hívják. Mert hát az az egyszerű kömény erre fele. Ez kerül bele a levesbe. Addig nem is tűnt fel, hogy ez teljesen más, ameddig bele nem raktam a pogácsába, aminek rettenetes íze lett. Szerencsére a törökök így is befalták és mondogatták, hogy hát hümm, hát köményt is lehet belerakni? Persze ez elsőre nem derült ki, csak kezdett minden gyanús lenni, amibe a kimyon belekerült. Mígnem gondoltam egyet, és a magyarországi sarki boltban vettem két zacskó magyar köményt, és azt kezdtem használni. Mindjárt minden sokkal jobb lett. Na de, akkor mégis mi van ezzel a köménnyel? Interneten sokat böngészve, és persze Melinda blogolvasó-botanikus-növényprofesszorina rengeteg segítségével csak sikerült kibogarászni, hogy is van ez. Kiderült, hogy a magyar mezei kömény meg a török mezei kömény valóban teljesen más. Ugyanis kétféle "sima" kömény van. Attól függően "sima", hogy merre is járunk. A török mezei kömény, a kimyon, valójában római kömény. Angolul Cumin, latinul pedig Cuminum cyminum. Míg a magyar mezei kömény törökül Frank kömény (Frenk kimyonu). Angolul Caraway, latinul Carum carvi. A jobb (kevésbé) átláthatóság kedvéért: a magyar kömény nevei: Hazai kömény, mezei kömény, konyhakömény, keménymag, régikömény, hasznos kömény, Carum carvi. A török kömény nevei: Római kömény, fehér kömény, kumin, borsoskömény, Cuminum cyminum. Az alábbi képet jól látszik, hogy valóban van egy minimális különbség a kettő között. Ezt ugye sasszem nélkül is bárki azonnal felfedezi, ha a bazárban jár. Bal oldali a magyar kömény, a jobb oldali a török kömény. Felül pedig a harmadik fajta: a fekete kömény. Ilyen is van ám, és a törökök nagyon szeretik. Csakhogy ők nem köménynek hívják, hanem çörek otlu-nak. Máshol pedig nigellának. Ami azért egy jó szó, mert ha az angol Wikipédián rákeresünk, akkor kiderül, hogy rengeteg más nigella is van. Így a mienk a Nigella sativa. Akkor most mégis mi mindebből a tanulság? Vegyél otthon köményt! :DCopyright - CyberMacs

2010-02-16

A Valentin-nap, azaz a Bálint-nap sok szempontból katolikus ünnep. Más szempontból meg egy üzleti fogás. Megint máshogy nézzük, akkor pedig az eredete egy pogány pásztorünnep. De az biztos, hogy a dolgok jól össze vannak kavarodva, és ma már azt se tudni, hogy az a bizonyos Valentin melyik nembe tartozott, és melyiknek írta azt a bizonyos levelet...Akárhogy is legyen, a felhajtást nem ússzuk meg Isztambulban sem. Itt egyszerűség kedvéért Sevgili gün-nek, azaz a szerelem napjának hívják. Nincs benne se Valentin se Bálint, helyette van egy rakat akció. Csak ma, csak most, csak neked, és csak rózsaszínben. Mi abba a kategóriába tartozunk, akik szerint az egész csak egy nagy felhajtás, és a szerelem különben sem egy napi tart, ha mégis, akkor meg már rég baj van. Így mi nem csinálunk belőle nagy ügyet. De azért este nyitottunk egy jó kis magyar bort, meg volt éneklés is. Hiszen a TV-ben a ki-mit-tud helyi változata volt, így mi is beszálltunk a kornyikálásba. :D Ha viszont már szórakozunk, akkor legyen egy kis sütogetés is. A szokástól eltérően valami olyan meglepetésre gondoltam, amivel a hasat is jól meg lehet tömni. Ezért lett egy szívalakú pizza. Látványos és finom. :) Nyumnyum. A pizzáról már meséltem, hogy itt, Törökországban szörnyű, milyen pizzák vannak, annak ellenére, hogy a helyi pide és lahmanca alig különbözik, és azt mégis remekül meg tudják sütni. Csak a pizza az valahogy... legújabb találmány az, amelyiknek a szélébe nem sajtot, hanem virslit tesznek. És még mustár is van hozzá...júj....Így aztán a pizzát is kénytelen vagyok otthon legyártani, de így viszont mindig nagyon jó, meg friss, meg yumnyum. :) Aztán eszembe jutott, hogy azt még nem írta le nektek, hogyan is lehet jó pizzát sütni. A titok az, hogy nincs benne semmi titok. Sima kenyértészta az egész. Kell bele liszt, víz/tej/joghurt, kis cukor, kis só, kevés olívaolaj/vaj/margarin, majd mindebből kemény tésztát gyúrunk. Nosza rajta hát! De gondoltam egyet (miért is legyen minden sütés egyforma, kalandok és tűzoltók nélkül?), és az ínségesebb időkre is felkészültem, ha már telerondítom a konyhát. Értsd ez alatt, amikor szombat reggel nincs kedvem korán (14:00 előtt) felkelni. Ezért dupla adag tésztával indultam, amiből az egyik adagból majd kifli lesz. Addigis bemegy a mélyhűtőbe és várja, hogy felébredjek és belapátoljam előbb a sütőbe, majd pedig a hasunkba. :PA logika persze azt mondaná, hogy dupla adag tészta dupla adag élesztőt is kíván. De gondolom a tapasztalt szakácsok erről megpróbálnának lebeszélni. Ez mondjuk egy jó előnye annak, ha nincs tanárom. Ki tudok próbálni olyan dolgokat, amik másnak eszébe se jutnak. :D lehet, hogy az ük-ük-ük-ük-ük-ük nagymamánk is megpróbálta (mielőtt leégett a fél falu), és azóta minden leszármazott úgy tanulja, hogy olyat aztán sohase tegyünk! Pedig lehet, hogy csak a közeli malmot átalakították szabadságharcos erőddé és a lisztbe jutott egy kis puskapor is....Na tehát, elő a két élesztőt, és bele a joghurtba. Meg egy kis lisztet és cukrot. Aztán kezdődhet is az élesztőverseny. A bal és a jobb oldali tálba egyforma mennyiségű liszt, joghurt és cukor került (ahogy sikerül mennyiség). Mégis a jobb oldali mintha gyorsabb lenne. Mindez arra utal, hogy a kanálnak is lehet fontos szerepe....De persze a fene se akar annyit gyúrni. Egy adagot még csak-csak, na de kettőt.. Sőt, van egy harmadik süti is folyamatba a móka kedvéért, de arról majd a blog végén írok. Elég most annyi, hogy lenne mit gyúrni. De akkor eszembe jutott, hogy esetleg megpróbálhatnánk géppel is gyúrni. Internet blogokban számtalanszor szerepel gyúrógép, ami olyan, mint a mixer, vagy robotgép, vagy kitudja mi a neve...berreg és forog a benne levő cucc, de nem a szecskázógép. Na, ehhez van ilyen

hullámos vonalú keverőkanál. Az nagyon hasonlít az interneten levőkhöz, így aztán egy próbát megér. Ebbe behajítottunk mindent, ami csak jó lehet egy pizzatésztának: liszt-joghurt élesztővel-cukor-só. Ügyelve, hogy az élesztő és a só azért ne kerüljön túl közel egymáshoz, mert kitör a bandaháború. És már itt is a csodamísánánk, ebvetésre készen. Belerakva az összes alapanyag. Elején még csak a barátságos 1-es fokozattal kezdjük. Azért nem bízek abban, hogy a 7-es+TURBO nem fogja beteríteni tésztával az egész lakást... Bár akkor is lenne meglepetés Semának, csak másmilyen...A gép el is kezdi forgatni a varázsmasszát. Hangja, mint a traktornak, ami összeveszett a réti medvével. Majd az illata is olyan kezd lenni... Ez azért már nekem, amatőr konyhaégetőnek is gyanús, és arra figyelmeztet, hogy talán ezt mégse kellene, hacsak nem akarok Semának mindjárt egy új robotgépet is venni. Így aztán marad a sima gyúrás... ha ezt még sokáig folytatom, elmehetek kidobó embernek, mert akkora izmaid lesznek. Most már értem, hogy egyes török asszonyok miért néznek ki úgy, hogy attól még a pankrátorok is elmenekülnek. Egyik-másiknak akkora tenyere van... azzal ad egy olyan simogatós pofont, amivel a tésztát szokta gyúrni...biztos csak a visszaútra kell repülőjegyet venni akkor... Nem is értem hogy lehet az, amikor a férj veri otthon az asszonyt. Egy ilyen csak egyszer üt vissza, és még a rokonság is kihál...Közben a másik joghurtban is felszaladt az élesztő. Az egész úgy néz ki, mintha valami őrült tudós professzortól elloptunk volna egy tál agyat. Igen mester, hozom már!Most már a traktorral úgyis elszúrtuk az eredeti tervet. Mehet minden egybe, majd gyúrás után válogatunk.Készen van ez a rész, mehet a kelesztés.Kivételesen elmarad a dr. House két epizód, mert van a másik sütemény, amit ebben az időben pont össze lehet rakni. És még a konyhát is ki lehet tisztítani. Biztonság kedvéért a kelőben levő tészta kupakjára teszek egy téglát. Ki tudja, mit rendez a két élesztő odabent...Ez a másik süti: diós süti. Természetesen ez is szívalaku. Ennek a pontos receptje . Három verzió is van, mi a közepső használjuk.A tészta megkelt, és nem kellett kalapáccsal megcsapkodni, hogy nyugton maradjon. Sőt, egészen jól kezelhetőre sikerült.Így mindjárt össze is hajtogattam belőle a kifliket (egyszerűség kedvéért nevezzük ezeket a csigákat inkább kiflinek), majd bekerültek a mélyhűtőbe. Pár hét múlva kiderül, mit sikerült belőle összebarkácsolni.A katonák készen állnak a bevetésre. Ezt legjobban a vérszomjas lila-rózsaszín nyújtódeszka érzékelteti.Most, hogy az extra dolgok elkerültek az útból (kiflinek való, diós süti), lehet a művészettel foglalkozni.A pizzatésztát, vagyis a kenyértésztát, normális esetben nem nyújtjuk, hanem húzzuk. Vagy fejünk felett pörgetjük, de annak megvan az a veszélye, hogy a lámpa is feltét lesz. Én beérem azzal, hogy a nyújtófával párszor jól erősen odasuhintok neki, amikor túlságosan púpos, egyéb esetben döngölöm.Így kapunk egy szép kőr, vagy valami nagyon hasonló alakot. Elővesszük a bicskát, és ebből kivágjuk a szív alakot. Szerencsés esetben a tizedik próbálkozás előtt már sikerül. Itt már az elősütés zajlik. Az elősütés csak akkor fontos, ha nem tudjuk, mikorra is kell készen lennie. Így elég a feltéteket rápakolni, és 10-15 perc múlva már ehető is.Ha ez megvan, a nehezén már túl is vagyunk.Jöhet a feltét. Ez ugyebár mindenkinek, ki mit szeret, vagy mit talál a hűtőben.És persze a szósz. Nálunk a következő: hagymát elkezdjük pirítani egy kis olajjal. Legjobb a vöröshagyma, de azt nem olyan könnyű találni Isztambulban. Amikor már szépen pirul, akkor jöhet a paradicsom, amit előtte beleraktunk a szamuráj gépbe cafatokra vagdosás céljából. És mindezt főzzük, főzzük és főzzük, míg kedvünkrevaló nem lesz. Ajánlott még bele só, cukor, fokhagyma,

oregánó (azaz szurokfű - a szótáram mindig i akarja javítani, és igaza is van), meg ami még
eszünkbe jut. És ilyen a sütésre kész szívalakú pizza. Ez pedig már sütés után. Mindenkinek
jóétvágyat. Nekünk jó volt. :) Copyright - CyberMacs

2010-02-17

Amikor összeházasodtunk, akkor az esküvő Isztambulban zajlott. Meg azt a papírhegyet, amire szükség volt, azt is Isztambulban adtuk be. Pontosabban Sariyer Önkormányzatnak, ott is az anyakönyveztető nőnek. Azért kell ilyen pontosan, mert az ő keze van a dolgokban, az ő aláírása van mindenben, azaz ő a halatom úrnője. Legyen ez akár pozitív, akár negatív értelmű...Viszont ez elég ahhoz, hogy Törökország szerte elismerjék, mi bizony házasok vagyunk. Más dolog persze, ha a gép adatbázisából kimarad egy-egy adat, mert akkor a Jóisten se tudja kibogarászni, hogy mégis mi az ábra, függetlenül, milyen vallású is az, aki a számítógép előtt ül... A különbség csak annyi, hogy ki, és mégis mit műveljen azzal az ócska masinával. Az "ócska masina" meghatározása persze már megint egységes, még ha nem is ilyen finoman lett megfogalmazva. Tehát ezzel Törökországban elismertek lettünk. Csakhogy ettől még nem lesz automatikusan Magyarországon is elismert. Ahhoz a Magyar Államnak is anyakönyveznie kell. Szerencsére ez nem is olyan bonyolult. Sőt, sokkal egyszerűbb, mint az esküvői papírgyűjtési akció, amit bármely általános iskola megirigyelhetett volna. Két lehetőségünk volt: vagy Magyarországon adjuk be a papírokat, vagy az Isztambuli Főkonuzulátuson intézünk mindent. Az első variáció természetesen az esküvői felhajtás fordítottja lenne. Vagyis minden papírt fordítani, meg hitelesíteni. Persze nem mindegy ám, milyen sorrendbe, mint ahogy az sem, hogy akkor ki fordítja, meg ki hitelesíti. Meg a fordítót ki hitelesíti, a hitelesítőt meg ki fordítja, és vajon akkor is minden hiteles lesz, ha a tinta csak ócska kínai gyártmány az aláírásán, vagy annak is hitelesnek kell lennie. Nem tudom, akinek van kedve, próbálja ki ezt az utat. Nem fog unatkozni, de biztos, hogy többet fog sikoltozni, mintha ugyan ennyi pénzért a hullámvasúton töltene egy egész hetet. A másik variáció viszont tényleg egyszerű. Csak néhány papír és egy kis ügyintézési pénz kellett a követségre. Természetesen azért itt is voltak akadályok. Mert hát nem lehet minden olyan egyszerű, mint Einstein relativitás-elméletének bizonyítása. Az a házassági papír, amit mindenki használ Törökországban, azt nem fogadja el a Magyar Állam. Ezen ugye nincs is miért meglepődni. Mint ahogy azon se, hogy a másik fajtáról senki se hallott. De azért az önkormányzatnál az adminisztrációs kisasszony volt olyan rendes, és kikereste a nagy állami lexikonban, hogy mi is az, meg hogyan kell összeállítani. Cserébe én pedig megmutattam neki a magyar nyomtatójavítási technikát: kettőt balról, hátmar jobbról. Lábbal. Csizmással. Minden jel arra utal, hogy hamarosan elterjed majd egész Törökországban. Kellett volna copyright licenst kérnem...Na tehát, néhány papírt összeszedve már csak be kellett menni a konzulátusra, utána pedig a bankba. Szerencsére a bankok errefelé elég rugalmasak, és az eredetileg euróban meghatározott árat lehetett vegyesen, euró-dollár-líra kombinációban is fizetni. Mindezek után már csak várni kellett. A szokásos 30 napot. Most viszont megjött a papír. Szép hologramos-vízjeles-pecsétés. Ráadásul három nyelven van kitöltve: magyar, angol és francia. Így most már a Magyar Állam is elismeri, hogy mi házasok vagyunk. És ugyebár ez már EU-kompatibilis. Vagy talán mégse? Azt már megtanultuk az EU-ban, hogy a dolgok messze nem úgy működnek, mint ahogy kellene. Ami EU-biztosnak látszik, attól kell a legjobban rettegni. Erre talán legjobb példa a kártyás fizetés, ami vagy sikerül, vagy nem. Így aztán ez a házassági papír vagy jó lesz más EU-országban is, vagy nem. Azért a magyarok biztosra akartak menni, ezért a megjegyzés mezőbe kizárólag magyar nyelven beírták azt, hogy a feleség török állampolgár.

Ennek köszönhetően biztos, hogy fogjuk mi még ezt a papírt fordítgatni, meg hitelesítgetni, meg a hitelesítőt is fordítgatni, a fordítót meg hitelesítgetni...Copyright - CyberMacs

2010-02-18

Törökországban, és így Isztambulban is, főleg a turista helyeken, az emberek azért nagyjából beszélnek angolul. Bár ez azért nagyon változó tud lenni. Természetesen a bazárban akár magyarul is tudnak. Ennek ellenére mindenképpen érdemes néhány török kifejezést elsajátítani. A különbség leírhatatlan. Jobban kapunk kedvezményt, jobban megy az alkudozás, jön az ajándék tea, ajándék cukorka, stb...Az egyik ilyen kifejezés, a kolay gelsin. Kijetése: koláj gelszin. Ez azt jelenti, hogy könnyű menetet, vagyis Jó munkát! Ez azért is nagyon praktikus, mert megjegyezni könnyű, és mindig használhatjuk. Nem kell a jóreggelt-jóestét meg a viszontlátásra formákkal vacakolni. Ez minden helyzetben működik. Ráadásul sokkal jobb hatása is van, mint a többi köszönési formának. A kolay gelsin valójában egy jókívánság. Viszont a törökök olyan hálásan fogadják, mintha csak egy kenyeret adtunk volna nekik. Nem is akarok többet írni róla, mert tényleg ennyire egyszerű az egész. Tanuljuk meg, és használjuk, használjuk, használjuk. Az eredmény nem marad el. :)
Copyright - CyberMacs

2010-02-19

Törökország fővárosa nem Isztambul, bármennyire is úgy tűnik. A valódi főváros Ankara. Holott a gazdaság, a kereskedelem, az ipar, és maga az élet is továbbra is Isztambulban zajlik. A központ kitartóan a Boszporusz két partján van. Akkor mégis mi történt? Isztambul, ha katonai szemmel nézzük, akkor stratégiai fontosságú. Ezt már az ókorban is hamar felismerték. Ezt azóta tudják és használják a helyi lakosok, amióta sikerült olyan hosszú láncot készíteni, amit ki lehetett feszíteni keresztbe. Így a halászok néha a nagyobb halak mellett kereskedőhajókat is kifoghattak. Részlet a Nagy Láncból, háttérben a használati utasítás. Ilyen láncot ma már mi is vehetünk a bazárban, hogy otthon mi is kifeszíthessük mondjuk a Duna fölé. Az Oszmán Birodalomban ezt a technikát tovább fejlesztették. A láncot a Boszporusz bejáratánál feszítették ki, míg a csatorna mentén a rejtett ágyúkból remekül lehetett a hajókat lőni, a megfelelő irányba kergetni. Még az első Világháborúban is működött ez az ősi technika. Akkor egész hálórendszert rejtettek el a tenger alján, amiből esténként bőven lehetett a tengeralattjárókat kifogni. Csakhogy, annak ellenére, hogy Isztambult sikerült megvédeni mind vizen, minde szárazon, az ellenség mégis elfoglalta. Mégpedig amikor az Oszmán Birodalom elvesztette a háborút. Akkor letették a fegyvert, és az angolok meg a franciák egyszerűen behajóztak a városban. Viszont míg a fővárosban a szövetségesek sakkban tartották a szultánt, addig Atatürk az ország belsejében vígan szervezte az ellenállást. A hegyek között a törökök voltak otthon, és sorra sikerült visszaverni az angolokat, franciákat és a görögöket. Ankara egy tipikus anatóliai kisvárosként fejlődött. A szokásos történelmet élte át: járt itt mindenki. Hettiák, görögök, rómaiak, szeldzsukok, bizánciak, törökök, stb... Ennek ellenére semmi különös nem volt. Kivéve, hogy stratégailag nagyon jó helyen fekszik. Atatürk ellenállásának hamar itt lett a központja. Annak köszönhetően pedig, hogy a tenger messze volt, és vele együtt a szövetségesek is, a török parlamentet is el tudták indítani, miközben Isztambulban még mindig az volt a kérdés, mi is legyen a szultánnal. Így a Török Köztársaság megalakulásával Atatürk, aki egyébként is kiváló hadvezér volt, mindenképpen meg akarta tartani a stratégiai biztonságos pozícióját a fővárosnak. Ankara igazi fejlődése is ekkor kezdődött. Mindez persze nem jelenti azt, hogy Isztambul nem tudná magát megvédeni egy ellenséges sereggel szemben. Egészen biztos, hogy a katonák között hamar megjelenne pár török aki így szól:- Hello my friend! Olcsó! Adok neked hármat... Copyright - CyberMacs

2010-02-22

Néha egészen meglepő dolgokat lehet találni, ha az ember bekukkant a színpalack mögé. Persze ehhez előbb a színpalackhoz kellene bekukkantani, de az ilyen dolgok manapság elmaradnak. Pedig megint találtunk magyarokat. Mégpedig most úgy, hogy a törökökkel közösen koncerteztek. És itt most szó szerint a háttérben vannak: ők az a szimfonikus zenekar, akik a háttérben a zenét adják a török énekesnőnek. Copyright - CyberMacs

2010-02-23

Szintén Isztambulban él egy másik magyar kolléga, akinek a adta az ötletet, hogy érdemes lenne a kukoricalisztes receptekről letörülni a digitális port. Eredeti trabzoni kukoricaliszt. Legutóbb egy mutáns chipszel próbálkoztunk, amiben a kukoricalisztet kereszteltük a pogácsa-kenyérrel, majd a sajtos ostyasütős megoldással. Mindezt úgy, hogy lehetőleg kihagytunk belőle minden műveletet, cserébe beleraktunk mindent, amit csak a hűtőben találtunk. Az eredmény nem lett túl jó. Azóta sok macska messze elkerüli a házunkat, a többi pedig elég alaposan megnézi, mit is rakunk ki nekik. De most ismét felkerelkedtünk! Megpróbálkoztunk egy kukoricakenyérrel. Mégpedig a trabzonival. Persze mire mi elkészültünk vele, nemsoká közé lett a trabzonhoz, de így mégiscsak jobban hangzik. :)

Trabzon a Fekete-tenger keleti végén egy igencsak hegyekkel telepakolt tartomány olyan időjárással, annyi esővel és köddel, amit még a skótok se bírnak sokáig. Nemcsoda, hogy a legjobb teák is erről a részről, a közeli Rize tartományból származnak. Ez a térség bővelkedik a halakban, a teában, és a kukoricában. Rengeteg ételük készül kukoricából, de a legjobbak mégis azok, amikor a halakkal keverik őket. A mi lisztünk is innen származik. Ami azért is mókás, mert legalább 1000 km-ről jött. Ez kb. olyan, mintha valaki Budapesten francia liszttel sütögetne... A miénk viszont nem volt drága. A receptben sokat segített a , és még sok más internetes oldal, ahol megtudtam, hogy a kenyér készítése nem ám olyan egyszerű. Vannak kovászos dolgok, meg 20 perces dagasztás és búbos kemence, na de persze ha a kenyérsütő gép meg tudja csinálni, akkor majd mi is. Sőt, mi olyat is tudunk, amit a gép nem: van ám nekünk agyagedényünk, amivel a kőedényt tudjuk szimulálni! Na ezt csinálja utánunk a masina! Végül ez az agyagedényes sütögetés adta a lelkesedést, hogy belevágjunk. Kezdjük megint a szokásossal: joghurtba beledobjuk az élesztőt, adunk neki cukrot meg egy kevés sima lisztet (állítólag a kenyérhez másfajta liszt kellene...). Most kivételesen nagyon jó kis házi joghurtunk van, amin egy különleges bűvészmutatványt is sikerült bemutatnom, hála annak, hogy jó sűrű volt a joghurt. Íme a kanál, ami úszik a joghurt tetején! Háton, mellben és még pillangóban is! Miután a joghurtban az élesztő felfutott (nálunk kifutott), akkor jöhet a liszt és a kukoricaliszt. A tanácsok azt javasolják, hogy kenyértészta esetében mindig érdemes a sima lisztet is megtartani. Az arányokról már harcias viták és repkedő balták is szólnak. Mi a 40% extra - 60% sima arányokat próbáltuk megközelíteni. De aztán, ahogy sikerült. Tehát az élesztős kotyvalékhoz, ami annyira futott, hogy metróval kellett utána menni, raktunk 300 g kukorica lisztet (mert ennyi volt a zacskóban), meg 400 g sima lisztet. De az egy 5kg-os nagy bödönben van nálunk, és öntés közben kicsit jobban megdőlt, mint kellene... Meg belerepült egy darab vaj is, ami maradt a reggeliből. Ebből gyúrtuk aztán össze a tésztát. Só majd a kelés után kerül bele. Ezt a kukoricás dolgot azért nem olyan könnyű gyúrni. Ha ezt még sokáig folytatom, mehetek én is az edirnei olajbirkózásra... A kukoricatészta Gyúrogatás után következett a kelesztés. Szokás szerint két rész Dr. House a várakozási idő (2 x 41 perc). De az elfogyott, így más sorozatot keresek. Így aztán ezt az időt az agyagedények keresésével, leporolásával, mosásával és szárításával töltöttem. Ezek egyébként pudingok sütésére való. De az is lehet, hogy egyáltalán nem kellene a sütőbe pakolászni... Az agyagedényünk. Belül mázolt, kívül nyers. Valami azt súgja, a tésztát belülré érdemes rakni. Persze, kit tudja, hogy működik egy ilyen agyagos dolog. Amit eddig láttam, abban rizst főztek, Viszont az nem volt mázas. Igaz,

nem kellett aggódni azért, hogy az étel íze benne marad, mert kalapáccsal segítették ki a megfőtt enivalót. Azon én is gondolkoztam, hogy vajon hogyan fogunk ebből bármit is kiszedni, de nekünk nincs kalapácsunk. Előkészítettem hát a vasreszelőt, amivel már számtalan esetben sikerült a befőttesüvegeket és a konzervdobozokat nyitásra bírni. Persze az is lehet, hogy az agyagedény majd látványosan kettétörik, mert mégiscsak valakitől meg kellene kérdezni, miként kell ezt használni. Abban az esetben viszont a délutáni program a sütő sikálása lesz. Ezért egy modern tepsit is bekészítettem. Az agyagedény modern változata. Amíg így előkészültünk, előkerestük a poroltót meg a többi hozzávalót, addigra a kenyértészta is megdagadt. Lehet belegyömöszölni az agyagedényekbe, meg a tepsibe. Előtte persze még hozzáadjuk a sót, és gyúrunk rajta. Jó sokat. Elvileg most kellene 20 percig, de én csak 5-ig bírtam. A tészta akármennyire is lukacsos, olyan kemény lett, hogy házat lehetne rá építeni. Persze a neten voltak utalások, hogy a kukoricaliszt másképpen fog viselkedni, na de hogy ennyire..Így aztán a tésztát nem beleöntöttük az agyagedényekbe, hanem belekalapáltuk. A maradék pedig a tepsibe került.két nagyon jó tippet találtam:Egyik, hogy vágjuk be a kenyeret, és várjunk 15-20 percet, amíg azok szépen kinyílnak, ettől jobban átsül a kenyér. No meg jobban fog kinézni, ami nem elhanyagolható, ha már a kenyérforma helyett olyan lett, mint egy kukac, amit strandpapuccsal próbáltak megijeszteni.Másik pedig, hogy vízzel kenjük be a tetejét, akkor ropogósabb lesz a héja.Na de 15 perc nagyon hosszú, viszont rövid egy újabb sorozathoz... Ha már úgyis kísérletezünk, akkor próbáljuk ki a tigriskenyeret, vagyis amelyiknek pettyes a teteje. Limara receptje szerint csak a tetejére kell kenni egy masszát. Ennek az összetétele a következő:65 ml meleg víz1 dkg élesztő (1,5 tk. szárított élesztő)pici cukor60 g rizslisztLássuk.. meleg víz az még van. Viszont az élesztő már a tepsiben duzzog. Rizsliszt nincs itthon, és a sarki közértet is hiába hívnám fel, náluk olyan nincs (helyette vannak más meglepetések. Ki gondolná, hogy az embernek mikre lehet szüksége az éjszaka közepén...). Elvileg a kukoricaliszt még jobb. De az is bent van már a tepsiben.Najó, akkor próbálkozzunk a modern technikával!Asszondi ennek a csodamasinának a használati utasítása, hogy minél tovább daráljuk a belerakott kávé, annál finomabb lesz. Valószínűleg a kínai fordító úgy értette, hogy a kávé apróbb szemű lesz. Pedig nem lenne rossz egy olyan gép, amivel a minőséget lehetne javítani... Aztán azt is írja, hogy kávé kívül mást darálni szigorúan tilos. Hmm.. az ilyen mondat felkérés keringőre.Nosza dobunk bele egy kis rizst. Rózsaszín zacskós jázmin rizst. Azért ilyen, mert ezt találtam. És már kezdődhet is a vidám berregés. Jó reggelt szomszéd!Ez aztán a házi készítésű rizsliszt, vagy bármi is legyen a neve. Erre a csatazajra már a Sema is odajött, megnézni, hogy mégis mi a rettenet folyik a konyhában. Bár a gép sokkal halkabb, mint az a régi szovjet változat, amit azért fejlesztettek ki, hogy míg az ember a kávé darálja, addig tudjanak a tankok a kertben lopakodni.Megtudtam, hogy van ám otthon rizsliszt, mert a múltkor valaki babával jött, és a bébiételt ebből főzték. Így végül azt használtuk, és nem derült ki, milyen eredménnyel is jár.A használati utasításban volt még egy mondat arról, hogy tisztításakor ne tegyük a víz alá, így én bő vízzel elmostam.Najó, akkor tehát rizsliszt meg víz és egy kis cukor, mert más nincs, és bekenjük vele a kenyerek tetejét. Mókából pedig szórunk rá egy kis fekete köményt, mert a törökök azt nagyon szeretik. Egészen jópofán néznek ki. Ez pedig a tartalék kenyérünk, a B terv. Erre fekete és sárga mák került. A sárga mák remek ötlet volt, mert a

tészta is sárga, így jól meg tudott bújni. Így ő lett a rejtőzködő alakulat. Szerencsére a sütőben elég sok hely van, mindent egyszerre be lehetett hajigálni. Jó is, mert eléggé sokáig sült, és nem vagyok benne biztos, hogy nem lett volna-e jobb még várni. Azt ajánlották, hogy elején 250 fokon érdemes sütni, majd 10 perc múlva 200-on, 20 perc után pedig a 170 fok lesz a nyerő. A kenyérünk ilyen lett. Ezek pedig a zsömléink lettek. De valami jobb nevet kellene kitalálni. Tapasztalatok: Szerintem a sima tepsit, sőt, a lapos tepsis verzió sokkal jobb, mert akkor tud nőni a kenyér. Ebben az agyagban olyan lett, mint egy darab tégl. Egy szelettel is remekül jól lehet lakni. És olyan nehéz lett, hogy ki lehet vele azt ajtót támasztani, ne csapkodja a szél. Viszont tényleg jól néz ki. Ezzel együtt figyelni kell rá, hogy sütés után azonnal ki kell venni az agyagból, különben beleizzad. Úgy pedig tényleg nem poén. Valahol útközben a tigris dolgok is eltűntek. Talán elszaladt a macskákhoz rokonlátogatóba... Lehet, hogy kevesebbet kellett volna a tetejére tenni? Mindent összevetve remek móka a kukoricás kenyér. Vajas-mézes kenyér verzióban nagyon jó, meg édes lekvárral. Copyright - CyberMacs

2010-02-24

Sajtós gasztronómiai körutunk kitartóan folytatódik. Mi meg közben jóllakunk. :DMai sztárunk egy eléggé lágy és sós sajt. Íze legjobban az Anikó sajthoz hasonlít. És nagyon finom. Ezt mi sem bizonyítja jobban, minthogy mire elővettem a fényképezőgépet, hogy lefotózzam, addigra a sajtnak már csak a negyede maradt meg. Pedig nem egy kis darabot vettünk. Najó, a boltban ez volt a legkisebb, de így is 60 dkg volt. :PA sajtnak a neve: köy peynir, ami azt jelenti, hogy falusi sajt. De fordíthatjuk házi sajtnak is. A név alapján azt váránk, hogy minden boltban más sajtot találunk ezen a néven, de nincs olyan nagy különbség közöttük. Viszont nem mindenhol árulják. Nagy boltokban szinte sose találni. Ezért a piacon érdemes kérdezősködni. Meg ott legalább mindig friss a sajt. Ha már úgylis szobaelegytünk az áruval, akkor mindenképpen érdemes kóstolót kérni:- Tada bilemilir miyim?Törökországban a sós sajtokra az a jellemző, hogy néha rettenetesen sósak. Az ilyen sajtokat evés előtt érdemes néhány percig vízbe áztatni, hogy a só kimenjen belőle. Egyébként is ajánlott a piacon vett sajtot, meg mindent, ami a piacról származik, jó alaposan megmosni. Még akkor is, ha csomagolva van.Érdemes a sajtot a bolti csomagban tárolni, nem baj, ha csöpög az egész. Így nagyon sokáig megőrzi a frissességét. Copyright - CyberMacs

2010-02-25

- Ilyen a világon még egy nincs - mondta a taxisoffőr, mikor végre kijutott erről a városrészeztől - én ide be nem gurulok többet. Pedig aztán a taxisok itt, Isztambulban, tényleg mindenhol közlekednek, ahol csak aszfalt van a kocsi alatt, de még ott is, ahol nincs. Az már mindegy, hogy út, szembejövő sáv, egyirányú utca, járda, gyalogos alul- felüljáró, vagy mozgássérült lift. De Gültepe az más. Vannak városrészek, ahova a turisták el akarnak jutni. És vannak, ahova nem. Persze vannak olyan részek, ahova el akarnak jutni, de nem sikerül, és olyan is, ahova nem akarnak bemenni, és mégis bent találják magukat. Gültepe viszont olyan, mintha egy másik bolygóra érkeztünk volna. Innen pedig kitalálni nem egyszerű. Gültepe, magyarul Rózsadomb, cseppet sem hasonlít a budapesti névrokonára. Hacsak nem abban, hogy itt is van domb. Nem is egy. Az egészhet úgy lehet a legjobban elképzelni, mintha egy zsák kukacot halomba raknánk. Na ezek lesznek az utak. Tegyük rá egy lapát kavicsot, és akkor már a házakat is megkapjuk, majd egy vödör homokot, és akkor már az emberek is megvannak. Igen, emberek itt tényleg mindenhol vannak. Leginkább az út kellős közepén, amit egyébként nem is olyan könnyű megtalálni, mert még ott is parkolnak kocsik, vagy futkosnak a simit-árusok, vagy csak leültek trécselni a régen nem látott (5 perce) barátok. Az utak itt minden irányba kacskaringóznak. A minden irány a tér mind a három dimenzióját jelenti. Mintha az út építésekkel egyáltalán nem számított volna, hogy keresztben egy domb vagy egy völgy van. Csak az volt fontos, hogy ne legyen egyenes. Bár talán az utakat nem is építették, hanem azok maguktól nőttek. De nem is e miatt vannak rémálmaik a taxisoknak, hogyha ide kell bejönni. Hanem sokkal inkább a mindenféle mászkáló gyalogosoktól. Már a városrész bejáratánál, amikor az ember azon egyensúlyozik, hogy az egyirányú szűk gyalogos ösvényen elférjen a két szembejövő minibusz között, akkor balról is, meg jobbról is ott előznek az emberek, akik nem kis batyuval mászkálnak. Aztán beljebb láthatjuk, amint Ali bácsi a talicskával lekergeti a csuklós-buszt a főútról. A busznak egyébként is mindegy, mert aki megalkotta az útnovalat, az sose hagyta el a harmincfős falucskáját, és fogalma se volt, min kell a sofőrnek minden nap többször átverekednie magát. Így aztán a busz nem feltétlenül arra megy, amerre az útvonala van, hanem amerre tud. Ezek a sofőrök már jól ismerik az összes sikátort, amibe beférnek, és amibe nem férnek be. És tudják az összes kisboltot, ahova ha egy kicsit betolatnak, akkor már ipszilonban meg tudnak fordulni...Ők csak egy valamitől rettegnek: ha kijutnak innen, akkor belehalnak az unalomba. Gültepe sok más szempontból is érdekes hely, még ha turistaként eszünk ágában sincs ide bemenni. Az Aranyszarv-öböl völgyében itt kezdődik. Valahol, a házak-utcák labirintusának aljában van az a patak, ami az Aranyszarvat táplálja. Néha lehet látni az út közepén egy sötét üres területet, ahova sem a kocsik, sem a gyalogosok nem mennek. Ott van a patak. A megtalálása felér egy kincskereső kalanddal. Gültepe talán Isztambul legnagyobb kontrasztja is egyben. A keleti határa Isztambul egyik legforgalmasabb útja, ami ezt a városrészt elválasztja Leventtől (magyarul Levente), ami Isztambul egyik legelőkelőbb részlege. Itt vannak a legmagasabb irodaházak, bank székházak, luxus hotelek és villák. Míg Gültepeben...nos...ott tényleg majdnem minden megtalálható. Gültepe történelme igazi misztikum. Senki se tudja, mikor került oda. Az itt lakók szerint mindig is volt, míg a szomszédokban lakók szerint ilyen biztos, hogy soha sem volt. Persze ha valakit megkérdezzük, akkor nem azt fogja mondani, hogy reggel felébredt,

és itt találta magát. Helyette mindenki azt válaszolja, hogy 30-40-50-éve költözött ide Törökország valami távoli részéről. Azaz itt első és másodgenerációs nem isztambuliak élnek. Ennek köszönhetően ez a városrész éppen annyira színes, mint amennyire tekervényesek az utcák. Turistáknak: ajánljuk? Hááát.... Tény, hogy bekerült az UNESCO azok listájára, amelyek létrehozásához minimum földönkívüli technológiát is felhasználtak; és az is tény, hogy ilyen kuszaságot sehol máshol nem találni. Így extrém turistáknak mindenképpen érdekes terület lehet. Azoknak is, akik szeretnének egy izgalmas kalandban részt venni az Aranyszarv forrásának felkutatásában. Sőt, még azoknak is ajánlott, akik ki akarják próbálni, mi történik, ha a luxus-toronyház-iroda hátsó ajtaján lépnek ki. Copyright - CyberMacs

2010-02-26

Isztambul utcáin és aluljáróiban számtalan dolgot árulnak. Mondhatnánk azt is, hogy mindent árulnak, amit csak el lehet képzelni. Csakhoz ez pont fordítva van: csak olyan dolgokat próbálnak eladni, amit el se tudunk képzelni. Plána sose gondolnánk, hogy bármire is jó lesz. Azért néha találni hasznos dolgokat, mint a sorozatlövő szappanbuborékfújó, vagy cuki villanyvonatot. Néha pedig egészen furcsa tárgyak is megjelennek, mint az összecukható esernyő-sétapálca-grillsütőnyárs. És van olyan is, amikor frászt kapnak a gyanútlan sétálók. Egyik ilyen, mára már kedvencünké vált, a csernobili macska. Amíg csak szépen, barátságosan áll a ponyván, még egészen aranyos. Na de amikor elindul... mint valami 4. kategóriájú horrorfilm. Kegyetlenül nyávog, és csak jön, jön, jön megállíthatatlanul. Majd pedig elkezd a szeme is rettenetesen villogni. Na akkor jön elő az alsóruházat teljes lecserélése. Csak ajánlani tudjuk mindenki, aki valakire a frászt akarja hozni. Hiszen nincs is jobb, mint elrejtteni egy kamerát valaki hálószobájában, majd betenni egy ilyen macskát is neki... :) A csernobili macska bevetés közben
Copyright - CyberMacs

2010-03-01

Formálisan a keresztény karácsonyhoz leginkább hasonlító iszlám ünnep a Mevlid Şerif. Ezen a napon született Mohamed, a próféta. Hasonlóan a keresztény valláshoz, nem tudjuk a születésnap pontos időpontját, amit azért sem egyszerű megállapítani, mert az iszlám a holdnaptárat használja (előtte pedig ki tudja mit), ami rövidebb, mint a Gergely-naptár. Így az ünnep minden évben más napra esik. A hasonlóság nagyjából ennyiben véget is ér. Persze logikus, hogy egy olyan vallás, aminek az Arab-félsziget a központja, nem fog fenyőfát állítani. Bár ugyan így egy Jeruzsálem központú másik vallásnál kérdéses, hogy ők ezt mégis miért teszi. Persze ott más okok miatt alakult ki... Mevlid Şerif ünnep középpontjában a barátok, ismerősök és a családtagok állnak. Ilyenkor egy apró süteményes dobozt ajándékoznak egymásnak. Ennek neve kandil simit, ami nagyjából fényességes (azaz ünnepi) simitet jelent. A simit egy kör alakú pereg. Kandil simidi

Copyright - CyberMacs

2010-03-02

Öt éve történt, hogy felkerekedtem, és felszálltam az isztambuli éjszakai repülőre (mérete alapján akár kisbusz is lehetett volna). Ki gondolta, hogy ez lesz belőle... :) Akkor még persze csak két fiatal voltunk (na mert most aztán már öregek vagyunk ám. :D), akik előtte csak az interneten ismerték egymást. Két jóbarát, két teljesen eltérő, de mégis hasonló kultúrából. De aztán az itt, Isztambulban töltött 16 nap mindent megváltoztatott. Figyelni kellett volna a reptéren levő reklámra: Istanbul, city of dreams, city of loves. :) Eme alkalomból elmesélem az első érkezésemet Isztambulba. Egy másik országba átmenni nem nagy ügy, de mindez teljesen más, ha már ismerünk valakit a túloldalról. Akkor sok zsákbamacskát elkerülhetünk (elvileg erre valók az utazási irodák, de ott más zsákokkal és macskákkal kell számolni, mint pl. az elmaradt visszaút). Sema is sokat segített a tervezésben. Még hotelt is foglalt nekem, egy jó helyen, az AyaSofya mellett. Akkoriban ő éppen a felújítási tervezésen dolgozott, így meg is beszéltük, hogy munka előtt és után találkozunk. Indulás előtt még átbeszéltük az utolsó dolgokat is, telefonszám, pontos találkozási hely (hotel bejárata, reggel 7:30-kor), hotel címe, stb.. De a hotellel nem kell törődni, mert kimennek elém a reptérre. Lesz náluk egy tábla is, hogy Mr. Tóth. Na, hát ez szuper. Ilyenben még ügyse volt részem. Gondoltam is, hogy ezt mindenképpen lefényképezem. Így aztán jól megpakolt cuccal éjjel 3-kor úgy léptem ki a reptér biztonsági részéről, hogy a fényképezőgépem már fel volt fűtve, készen arra, hogy az első szembejövőt levakuozom. De nem volt ott senki. Egy ilyen hatalmas reptér is üres lesz az éjszaka közepén. Egy darabig még táncoltam 20 kg-val a hátamon, hátha valaki észre vesz, de nem volt senki, aki megláthatott volna. No de semmi pánik, szobám van, találka időpontja is megvan. Nosza hajrá. Reptéren nem nagy dolog taxit szerezni. Persze akkor még nem tudtam, hogy Isztambul akkora, hogy nincs olyan szuperszámítógép, ami minden utcát ismerne, pláne élő ember. Így hiába volt címem, először egy olyan sofőrt kellett találni, aki ismerős abban a városrészben. Kisebb felhajtással, de csak sikerült ilyet is találni, és már száguldottunk is belváros fele. Akkor még sehogy se ment a török nyelv, így beszélgetés híján az 50 km-es sebességkorlátozó táblákban gyönyörködtem. A sofőröm kedves volt, és néha lelassított 140 km/h-ra, hogy jobban meg tudjam nézni azokat a táblákat. Mindez télen volt, és én úgy öltöztem, hogy simán elmehetnék a Déli-sarkra. A sofőröm viszont dél-anatóliai volt, aki jobban szerette, ha 40 fok van a kocsiban. A hotelt pillanatok alatt elértük. Sose hittem volna, hogy olyan szűk utcában olyan gyorsan is lehet fordulni. Azóta persze már én is megtanultam azt a technikát: dudálni kell, és ha elég jól csináljuk, a ház is odébb mozdul. A hotel persze zárva volt. Ki lenne már nyitva hajnali 3-kor? Mert még mindig csak 3 volt, gyors az a taxi, na. :D A sofőr azért rutinos volt, tudta, hogyan lehet téglával kopogni. Nem is próbálkozott kisebb eszközzel. A hotel tulajdonosa viszont elhajtott minket, mert már minden szoba foglalt. Próbáltam elmagyarázni neki, hogy az egyik foglalt szoba az enyém, de inkább visszament focit nézni. Gondoltam, hogy a reggel 7:30 már nincs olyan messze, addig majd sétálok, csinállok jó kis éjszakai fotókat. De a sofőr ragaszkodott ahhoz, hogy szerez nekem egy hotelt. Najó, akkor vissza a kocsiba, és átszáguldottunk egy másik épülethez. Nem is nagyon volt időm az ajtót becsukni. A már ismert téglás módszerrel hamar előkerítette a recepcióst. Kérdezték, hány napig maradok, majd pedig, hogy mennyi pénzt akarok nekik adni. Jó móka volt éjjel fél 4 körül alkudozni. Ha az angol tanárom ezt látta volna... Megértettem mit jelent az, hogy angolul gondolkodni

no meg az álmodból felébredsz, akkor is tudd című dolgok. Csak jussunk már el az álomig és az alvásig! Nekem nem kellett az aranyozott csap, sem pedig a szobapincér. Inkább olcsó legyen, ahol van ágy, meg meleg víz. Ezért jó néhány hotelt végigjártunk, mire találtunk egyet. Itt még sikerült alkudni is. A nyereséget persze azonnal elvesztettem, amikor a reggelit is berakták az árba. Ma már inkább nem választanék reggelit. Cserébe viszont a szobából gyönyörű kilátás nyílt a Boszporuszra. Maradt három óra a találkozásig. Beestem az ágyba. Reggel 7-kor az induló hajók még az órám előtt ébresztettek. Minden reggel megtették ezt a szívességet. Így elindulhattam a másik hotelhez. A megbeszéléssel ellentétben nem belül, hanem kívül várahoztam. Izgultam is rendesen. Pedig Sema pontosan 7:30-kor megérkezett. Így kezdődött minden.....(mint később kiderült, a hotel egy nappal elnézte a naptárat, azért nem vártak kint a reptéren) 500 évvel Szulejmán, Dobó és Mohács után egy török egy magyar egymásra talál. Copyright - CyberMacs

2010-03-03

Egyszer minden ünnep véget ér. Szerencsés esetben még az előtt, hogy újra elkezdődne. Hivatalosan a karácsonyfa akkor kezdi meg a repülőútját, amikor eljutunk a Vízkeresztig. Vagyis január 6-án. Valójában amikor a fáról annyi túlevél hullót már le, hogy nem lehet tőle mozogni, vagy ha már unjuk, hogy eltakarja a TV-t. Nálunk azért ez nem így ment. Mivel mi a biztonság kedvéért az ortodox és örmény karácsonyi időpontokat is figyelembe vesszük (január 6. és 7.) a biztonság kedvéért, így semmiképpen nem dobhatjuk ki a fát a macskáknak játszani ilyen korán. Persze nekünk még mindig ott van a január 19, a keleti egyházak Vízkeresztje. :) Idén kisebb műfát vettünk, mert a tavalyi gyökeres nem bírta a nyári hőséget. Bár még életben van, de szegényke nagyon roskadozik, nem mertünk rá díszeket akasztani. A kicsi műfának viszont rengeteg előnye van, ami próbálja ellensúlyozni azt az igencsak erős tényt, hogy ronda. A legjobb mégiscsak az benne, hogy kicsi. Így amikor csak útban volt, akkor csak odébb raktuk. Mígnem észre se vettük, hogy a Karácsony lassan, majd gyorsan, majd réges-régen véget ért, a fa pedig szépen feldíszítve ott álldogál az asztal tetején... De most aztán megtaláltuk a fát, és jól belegyömöszöltük a ládába, eltettük "jövőre". A fa lekerült az asztalról. Ennyi dísz fért fel a fára. A háromszázforintos izzósor. A fele még működik. :) Ezek pedig a tavalyi pingpong labdák. Kezhetnek ismerkedni az ideikkel. :) Instant Karácsony. Minden ebben a dobozban van. Copyright - CyberMacs

2010-03-04

Isztambulban az állatok teljesen együtt élnek az emberekkel. Néha nem is lehet tudni, melyik az, ami jobban beilleszkedett a beton dzsungelbe. Három fajta élőlény van, amelyek teljesen beépültek az emberi civilizációba: kutyák, akik mindenhol ott fekszenek, bio-akadályt alkotva az óvatlan járókelőknek; sirályok, akik nagy hangzavarral átpletykálják az éjszakát, mikor pedig a hajón ücsörögnek, csoda hogy nem süllyed el; és persze vannak a macskák... Mai hősrünk a Tunel macska. Tunel Isztambul (és a kontinens "egyik") első földalattija, valójában felvonója. A Tunel macska itt lakik. Van, ahol az operaháznak fantomja van, itt a Tunelnek macskája. Azt nem tudjuk, hogy éjszaka itt is félelmetes hangok lennének az alagútban, mert másik kontinensen alszunk, viszont nappal nagyos is cuki a cica. Minden reggel várja a 8:10-es Tunelt, mert azzal jön a macskája. De előtte sem tétlen, mert begyűjti a simiket az arrajáróktól. Reggeli után pedig kezdődhet az egésznapos alvás. Se iskola, se munka, csak szunya egész nap. És persze simogatás. Copyright - CyberMacs

2010-03-05

Eurovision 2010. Zene és tánc. És egy hely, ahol a zenész megmutathatja a világnak, hogy mégis mit tud. Ez mind-mind olyan dolog, amit a törökök imádnak. Ugye melyik az a nemzet, amelyik nem szeretné megmutatni, hogy az övéké a legjobb? A törökök pedig igencsak nacionalisták. Azt azért ki kell emelni, hogy a török nacionalizmus nem ugyan az, mint ami Európában negatív értelemben elterjedt. Itt senki se utálja azt, aki nem török. Egyszerűen csak, ami török, aki török, azt még jobban imádják, és szurkolnak neki. Mit is várnak a törökök az Eurovisiontól? Lesz jó sok zene, lehet rá táncolni, és majd jól leköröznek mindenkit. Így aztán hatalmas öröm volt, amikor kiderült, hogy az idén a rock-metál együttes, a Manga fog szerepelni. Mégpedig éppen abba a térségbe, ahol egyébként is a keményebb műfaj a népszerűbb. Mindenki nagy izgalommal, mi is lesz a "dal", amivel majd előrukkolnak és a tavalyi döm-tek-tek-el ellentétben most mindenkit lesöpörnek a színpadról. Minap meg is történt a bemutató. Sajnos a várakozással ellentétben nagyon nagyon lapos szám született. Pláne érthetetlen, minek kell erőltetni az angol nyelvet, ami végleg tönkre tette az egész hangulatát. Íme néhány korábbi, igazán jó Maga klip. [youtube=http://www.youtube.com/watch?v=TJHmQvFNydA&hl=en_US&fs=1&] Copyright - CyberMacs

2010-03-08

Véget ért a tél, már többször látunk napot, mint esőt. Sőt, a tengerre a delfinek is megérkeztek. Azaz lassacskán kezdődik a turistaszezon. Mi sem mutatja mindezt jobban, hogy privátban egyre több és több e-mail érkezik kérdésekkel. Éppen ezért egy új sorozatot indítok, ahol az általános információk mellett megpróbálok sok más érdekes és hasznos tanácsot is adni. Mindez persze ne akadályozzon meg senkit abban, hogy további kérdésekkel bombázzon. :)

Azt azért mindenképpen még az elején szeretném fixálni, hogy amiket írok, elsősorban tapasztaltabbaknak, talpraesetteknek és kalandvagyóknak írom. És nem szeretnék alapvető dolgokra kitérni (pl. miért ne hadonásszunk baltával a repülőn), hacsak az nem fontos.

Másik fontos, hogy mindezt a szabadidőmben írom. Engem nem támogat senki, nem kapok jó kis kenőpénzeket, ha egy helyről jókat írok. Minden ajánlás olyan, ami szerintem jó vagy érdekes.

A szabadidőhöz az is hozzá tartozik, hogy abból azért eléggé kevés van. Éppen ezért biztosan nem fogok hosszú történelmi leírásokat adni egy-egy épületről, vagy másról. Inkább annyit, hogy abból mindenki el tudja dönteni, hogy a drága turistaidőből érdemes-e rászánni. Annak meg semmi értelme, hogy más oldalakról másolgassak át, akik valószínűleg eme cselekedetem egy vállveregetéssel értékelnék, miközben egy lapát is van a kezükben. Bízom benne, hogy akinek felkeltettem az érdeklődését, könnyen megtalálja a további információkat. Persze lehetőség szerint megpróbálok minél többet nyújtani. Én is utálom, amikor úgy kell összekapirgálni a fontosabb dolgokat.... :P

Első alkalommal az alapokat írom. Ennek többsége még megtalálható az utazási irodáknál is, de azért erre is szükség van.

Törökországba, és Isztambulba elsősorban repülővel érkezünk. Kalandosabbak jöhetnek vonattal vagy busszal is. Többnyire tényleg inkább kaland miatt érti meg a busz vagy a vonat, mert ha eléggé hamar veszünk repülőjegyet, akkor sokkal olcsóbb. A repülő pedig alig 2 óra csak. Annyi mint hétfő reggel eljutni az Őrs-vezérről dél-Budára..

Persze lehet még hajóval is jönni, ami viszont tényleg jó móka lehet. Isztambulba a tenger felől érkezni csodálatos.

Törökországba vízum szükséges. EU ide vagy oda, nekünk magyaroknak kell vízum. És mi csak 30 napra kapjuk meg, ellentétben más EU-országokkal. Aki Erdélyből származik, és van román útlevele, akkor érdemes azzal próbálkozni, mert ha jól emlékszem, akkor olcsóbban kap több napot.

A vízumot megvehetjük a budapesti is. De itt elsősorban akkor ajánlott, ha valami extra vízumot szeretnék. A reptéren mindet sokkal egyszerűbben, gyorsabban és olcsóbban elintézhettek.

A vízum legutoljára 15 euró volt (2009. november - mióta nekem nem kell, mindig elfelejtem megnézni). Ezt lehet dollárban (20), angol fontban (10) vagy török lírában (fene

tudja) is fizetni. Érdeemes az aktuális árfolyamot nézni, hogy a dollár vagy az euró a jobb nekünk. A líra biztosan mindig a legdrágább.

Még további:

Ha már előkerült, akkor lássuk a PÉNZT!

1 TL (török líra) - 130 HUF (néha 128, gyakrabban 135)

1 TL - 100 kuruş

Izstambul fejlett ország. Sokkal inkább, mint elsőre gondolnánk. Szinte mindenhol lehet kártyával fizetni. Sőt, a kártyás fizetés náluk messze fejlettebb, mint sok európai országban (). Így elvileg sok helyen fizethetünk Visa vagy MasterCard-al. Najó, persze pogácsát nem illik kártyával fizetni, sem pedig az utcai halásznál. Sajnos viszont vagy a magyar bankokkal van gond, vagy pedig a nemzetközi rendszer úgy vacak, ahogy van. Nem minden helyen működnek a magyar kártyák (ez sok más európai országban is így van). Így fel kell készülni arra, hogy azért legyen nálunk készpénz.

Ha nem akarunk váltani, akkor legjobb az euró. Ezzel tényleg mindenhol fizethetünk. Jelenleg, ebben a pillanatban 1 euró 2.05 líra. Fél óra múlva más lesz, de nagyjából 2:1-arányban számolhatunk. A törökök jobban szeretik, ha euróban fizetünk, mint lírában. A készpénz is mindig előnyt jelent a kártyával szemben. Ezekkel sokkal jobban lehet alkudni. Nekem a legjobb megoldás a következő lett: Magyarországon az Unicredit bankban nyitottam a számlát, mert náluk az ATM használat ingyenes. Azaz akár 10 lírát is kivehetek extra költségek nélkül. A váltás sem rossz, leszámítva, hogy a rendszer valami extrém pocskék. Kiveszek 100 lírát, kapom az SMS-t, hogy 13000 forint. aztán kiderül, hogy 4-5 nap (munkanap) után kerül jóváírásra az akkori árfolyam szerint, vagyis a 13000 forint lehet 12800 és 13500 is. Valahogy mindig a utóbbi sikerül...

Törökországban az Unicredit csoportba a Yapı Kredi bank tartozik (kép). Ilyet rengeteg helyen találunk. Ha segítségre van szükség, bármely járókelőt megkérdezhetünk. Tudni fogják, hol van. Ne ATM-et kérdezzünk, hanem kifejezetten a Yapı Kredi-t! Tehát csak ezt a kék automatát kell keresni:

()

Fontos még kiemelni, hogy 2010. január 1-től az új líra (YTL) nem érvényes. Helyette még újabb, az újtalán líra (TL) a hivatalos fizetőeszköz. .

Bármit is veszünk, mindig próbáljunk meg alkudni. Kivétel ez alól az arany-ezüst-ékszerek-társaság (bár ha sokat veszünk, akkor még ott is elképzelhető), kávé-tea-fűszerek-dohány csoport, benzin, és ami nagyon olcsó (pl. simit - 50 kuruş). Általában az eredeti ár 70-80%-t is sikeresen elérhetjük az alkudozással ().

Azt lehet mondani, hogy a pszichikai váltóarány 1:100. vagyis ami 1 líra, az kb. 100 forint lenne, ha Magyarországon vennék meg. Persze a mi zsebünkben 130 fog fogyni, de kb. ezzel a váltással érdemes számolni, hogy megtudjuk, valami mennyire drága vagy olcsó.

Ha valaki odajön hozzánk, bármilyen kedves, akkor se vegyünk tőle semmit. Nem megyünk utána, nem adunk neki kölcsön, de még a cipőnket sem engedjük megpucolni (). Ezek a nagyon kedves ember legjobban a pénztárcánkat szeretnék. Nem rosszindulatból, és nem fognak leütni vagy ilyesmi, csak addig beszélnek hozzánk, míg végül mindent nekik adunk, és ehhez nagyon is értenek. Legjobb, ha nem veszünk róluk tudomást. A képet látható kedves teaárust pedig meg se közelítsük, még le se fényképezzük. Egy jó hosszú rúddal hessegessük el őket minél messzebbre!

Azt hiszem, nem maradt ki semmi fontos az első kőrből, azaz érkezés, vízum és pénz témakőrből. Ha mégis, akkor írjatok! :)

Copyright - CyberMacs

2010-03-09

A pontos időt nem tudjuk, mikor is szültet kedvenc házi tigrisünk. Sejtéseink vannak, hogy nagyából március leje lehetett. Akkor talán kicsit melegebb volt. Egy éve találtuk ezt a kicsi elhagyott szőrcomót. Akkor még csak cucci volt. Most is cucci, de megnőtt, és megtanulta, hogyan lehet mindent apró cafatokra szaggatni. Egy év a macskáknál azt jelenti, hogy mostanra már felnőtt. Sok mindene továbbra is nő, mint pl. a szőre és a karma, de a feje már biztosan nem. És a tinédzser korból se fog kinőni, az biztos. Kénytelenek vagyunk mi hozzá alkalmazkodni... :D Ha így megy tovább, akkor reggel meghajlunk előtte és megkérdezzük, mi a szultán parancsa... :DKépek az elmúlt egy évről. Az egyik első kép róla. Így érkezett. Felmászott mindenhova. Leginkább aludni szeret A papírok cafatokra tépésében is profi Ez pedig már a felnőtt macska Szobatigris Egyszer még én is hős leszek... Yumak képek: Copyright - CyberMacs

2010-03-10

Isztambul turistafelkészítő tanfolyamunk tovább folytatódik.

Célunk az, hogy minél több érdekes helyre eljussunk. Néha olyanhoz is, ami nincs a turistakönyvekben. Néha olyanhoz is, ami a térképen sincs rajta. És talán olyanhoz is, amiről senki sem tud. :D

Ahhoz, hogy bátran nekivágjunk a nagyvilágnak mindenképpen meg kell tanulnunk tájékozódni. Isztambulban ez nem egyszerű. Még a helyi lakosoknak is gyakran probléma (mit gyakran, mindennapos program az eltévedés). Akkor turistaként mégis mit várjunk? Mit tegyünk, hogy ne vesszünk el végérvényesen, hogy ne faljanak fel a macskák, miután besötétedett és mi még mindig az utat keressük?

Isztambulban a közlekedésnél az a szabály, hogy mindig is tudnunk kell, hova is akarunk menni. Ehhez meg kell tanulnunk néhány városrész nevét. Az alábbi térképen beszíneztem a legfontosabbakat. A jelölés minősége nem mindenhol pontos. Fügött az eredeti térkép minőségétől és a türelmetől is. :D

Legfontosabb városrész Eminönü. Ez a történelmi belváros belső része. A turisták általában itt bóklásznak. Ha végképpen eltévednénk, nincs más dolgunk, mint folyamatosan minden szembejövőnek azt mondjuk, hogy Eminönü, Eminönü, Eminönü.... előbb-utóbb a helyes irányba fognak mozgatni minket, és eljutunk oda.

Fontos, hogy minden városrész egyben egy központ is. Eminönü pl. a kikötő-fűszerbazár környéke is.

Eminönü minden szempontból központ a turistáknak. Itt mindent a nyakunkba sóznak, és itt mindenki tud angolul. Itt szinte minden gyalog elérhető.

Fatih a történelmi belváros külső övezete. Ide már ritkábban jönnek a turisták. Elsősorban a fal, a mozaik dzsámi és a Héttorony miatt. Itt már nem fogunk angolul tudó embert találni. És itt már egészen kellemesen el lehet veszni és nagyokat lehet kalandozni. Mindenképpen hosszú gyaloglásokkal érdemes számolni.

Eyüp az egyik legnagyobb vallási központ az európai oldalon. A hely fő érdekessége a jó panoráma a Pierre Loti-nál. Bátrabbak és kitartóbbak idáig gyalog is eljöhettek, de többnyire a busz ajánlott.

Beyoğlu az Aranyszarv túloldala. Az olasz részleg, ahol a Galata és a sétálóutca is van. Itt már ismét sok turistát találunk, de jellemzően a Galata környékén. Fontos helyszín a Taksim tér, ahonnan szinte bárhova el lehet jutni.

Beşiktaş a fiatalok és a focirajongók kedvenc helye. Elsősorban a tengerparti rész a népszerű. Beşiktaş kikötő fontos közlekedési csomópont akár hajóval, akár busszal próbálunk visszajutni a központba, ebbe az irányba érdemes próbálkozni. Ortaköy kellemes tengerparti rész.

Üsküdar már az ázsiai oldal. Beşiktaş haosnlóan fontos csomópont. Innen pár perc sétával eljutunk a Kislány-toronyhoz, ha nem tévedünk el a metrófelújításban...

Kadıköy. Az ázsiai oldal Eminönüje. Történelmi látnivaló (mármint 200 évesnél régebbi) kevés van, viszont nagyon kellemes a hangulata és kevés a turista. Érdeemes áthajózni. Elvértve tudnak angolul is.

A városrészeket könnyű megismerni. Minden padon, kukán, és még egyéb dologra fel van festve, hogy pl. Eminönü Belediye. Ez azt jelenti, hogy Eminönüben vagyunk. vagy valaki hazavitte a padot... Sok helyen láthatunk olyan feliratot is, hogy İstanbul Büyükşehir Belediye. Ez jelenti azt, hogy még Isztambulban vagyunk. Bár a belvárosból eléggé sokáig tart eljutni olyan messzire, hogy kijussunk a városból...

A városrészeken belül kisebb részek is vannak. Gyakran ezek vannak a buszokon feltüntetve. A legfontosabbakat bejelöltem a térképen egy-egy rajpszöggel (továbbiakban tájékozdási pontok). A zöldeket mindenképpen érdemes megtanulni, mert ezek a fő tájékozdási pontok. Ezen kívül még a kékek is fontosak, mert azok a kikötők (fontosabbak). Ahol hajó van oda busz, minibusz, dolmuş, minden megy. És itt lehet taxit is találni. A piros a további tájékozdási pontokat jelöli.

Tehát ha ezeket ismerjük, akkor már bárkit meg tudunk kérdezni, hogy melyik busszal jutunk el oda.

A közlekedés ezek alapján úgy alakul, hogy először megkeressük, melyik városrészben van a látnivaló. Azaz először felírjuk a hotel címét egy papírra, majd még egyre, és meg is jegyezzük, melyik tájékozdási ponthoz van közel. Másodsorra keressük meg a látnivaló városrészét, utána pedig a tájékozdási pontot.

Utána jussunk el az adott városrészbe, ott is a központba, aminek ugyan az a neve, mint a városrésznek. Innen pedig már könnyen találunk valamilyen közlekedési eszközt a tájékozdási pontokhoz. Szerencsés esetben direkt buszt is találunk, így nem kell balettozni. A tájékozdási pontokat általában mindenki ismeri, azért is ezeket választottam. Akár a város másik végében is bárkit megkérdezzük, tudni fogja, hogyan jutunk el oda. Bár ebben az esetben jó, ha van egy kinyitható székünk, amire leülünk, mert hosszú lesz...

No tehát mindenki tanulgassa a városrészeket és a tájékozdási pontokat. A következőkben ezeket sokat fogjuk használni.

Copyright - CyberMacs

2010-03-11

Gondoltunk egyet, egy jóóóóóóóóóóóóóóóó nagyot, és nyitunk egy teaházat Isztambulban, mégpedig a Galata-torony tövében. Az ötletet az adta, hogy itt, Törökországban nagyon nincs olyasfajta teaház, mint amit Budapesten lépten-nyomon találni. Mi pedig nagyon szeretjük a teákat, hát még a törökök. Így aztán sok tervezgetés - no persze török módra - után belevágtunk, megnyitjuk a teaházat. Persze a nyitástól még odébb vagyunk. A hely van meg, és még sok a munka. Majd folyamatosan lesznek bejegyzések, hogyan is alakulnak a dolgok. Addigi is, a teaház egyik érdekessége az lesz, hogy a tulaj (azaz én) magyar. Ezért jó lenne valami frappáns magyar nevet kitalálni, ami rövid (nem ér a legeslegmegkérdőjelezhetetlenebbjeitekéiből szó :D) és a törökök is ki tudják mondani (a tyúkszem nem ideális :D) és még jól is hangzik. A hely egy barlang szerű helyen van, amit majd képekkel feldobunk meg lámpákkal. Ezért a kicsi luk-hoz hasonló neveket is gondolkozunk. Nektek van ötletetek? Copyright - CyberMacs

2010-03-12

Külföldön járva sem felejtkezünk meg szép hazánkról, sem pedig kedvenc politikusainkról, akik oly sokat tesznek értünk. Nekünk aztán igazán semmiség a nyaralásból egy teljes napot arra szánni, hogy megkeressük a helyi követséget, konzulátus és elmenjünk szavazni.Íme a szabályok közül a legfontosabbak kiemelve. Figyelem, aki külföldön akar szavazni, mindenképpen olvassa el a részletes tájékoztatót, amit biztos valami hivatalos helyen meg lehet találni!1. Bár az országgyűlési választás első fordulója Magyarországon április 11-én lesz, akik külföldön, a magyar külképviseleteken kívánnak választani, azok számára a választás napja április 4. (vasárnap) helyi idő szerint 6 - 19 óra között lesz (tehát itt Isztambulban is!). A második fordulóra a magyarországgal egyező időpontban, április 25-én (vasárnap), helyi idő szerint 6 - 19 óra között fog sor kerülni.2. A választás helyszíne az Isztambuli Főkonzulátus hivatali helyisége!3. Választásra kizárólag az jogosult, aki előzetesen átjelentkezett az isztambuli választóközvetbe, és ez alapján szerepel az isztambuli választóközvet választói névjegyzékében! (Az átjelentkezést a magyarországi lakóhely szerint illetékes jegyzőnél kell megtenni személyesen vagy meghatalmazottnak adott írásos meghatalmazás útján legkésőbb március 19-ig! Részletek és meghatalmazás minta a csatolt dokumentumokban)4. A személyi azonosságot a következő dokumentumok valamelyikével KELL igazolnia a szavazni szándékozónak:a) lakcímet tartalmazó, érvényes magyar személyazonosító igazolvány (azaz a régi típusú személyi igazolvány),b) érvényes magyar kártya formátumú személyazonosító igazolvány, c) érvényes magyar útlevél, d) 2001. január 1-jét követően kiállított érvényes magyar kártyaformátumú vezetői engedély.A b, c, d pontban felsorolt okmányok azonban csak érvényes lakcímigazolvánnyal együtt fogadhatók el.Forrás: Magyar Köztársaság Isztambuli Konzulátusa Copyright - CyberMacs

2010-03-15

Egy érdekes hír az : Hiller István oktatási és kulturális miniszter és Ertugrul Günay kulturális és idegenforgalmi miniszter 2010. február 2-án a törökországi Osmaniye városában megnyitotta a Bartók Béla Múzeumot. Az ünnepélyes megnyitón részt vett többek között Bahaeddin Nakiboğlu, a Magyar Köztársaság közelmúltban beiktatott, Osmaniye-ben is illetékes gaziantepi tiszteletbeli konzulja, Celalettin Cerrah tartományi kormányzó és Kadir Kara polgármester. A megnyitón Hiller István átadta a Sólyom László köztársasági elnök által adományozott, "A Magyar Köztársasági Érdemrend Középkeresztje a csillaggal (polgári tagozat)" állami kitüntetést Ertugrul Günay török kulturális és idegenforgalmi miniszternek a törökországi magyar kulturális emlékek megőrzéséért tett erőfeszítései elismeréseként. Osmaniye város polgármestere átadta a város képviselőtestülete által Bartók Bélának adományozott poszthumusz díszpolgári oklevelet, amelyet dr. Vikárius László, az MTA Zenetudományi Intézet Bartók Archívumának vezetője vett át Vásárhelyi Gábornak, Bartók jogörökösének megbízásából. A megnyitó ünnepségen dr. Csáki Éva turkológus a korai török-magyar nyelvi kapcsolatokról, dr. Sipos János Bartók törökországi kutatásairól, dr. Feza Tansuğ isztambuli etnomuzikológus pedig Bartók törökországi jelentőségéről tartott előadást. Az osmaniyei Bartók Múzeum anyagát dr. Radnóti Klára, a Magyar Nemzeti Múzeum történész-muzeológusa, a kiállítás kurátora, valamint dr. Vikárius László mutatta be a megnyitó résztvevőinek. A külügyi tárca 2004-től elkötelezetten támogatta, és szervezte a múzeum létrehozását, a törökországi Bartók-kultusz ápolásához többször is pénzügyi támogatást nyújtott, a kiállítás anyagának egy részét a Bartók Archívum segítségével pedig már 2006-ban elkészítette. A Külügyminisztérium támogatásával jött létre a Múzeumhoz tartozó audio- és kézikönyvtár, amely Bartók összes művét tartalmazza CD-n, valamint összegyűjti a Bartók életútjáról, kutatásairól szóló irodalmat. Szintén a Külügyminisztérium támogatásával és neves kutatók közreműködésével készül az a DVD, amely Bartók törökországi kutatását szemléletesen és tudományos igényvel mutatja be a nagyközönség számára. Bartók Béla Ahmet Adnan Saygun török zenetudós kíséretében 1936-ban gyűjtött népdalokat a dél-kelet törökországi Osmaniye-ben és környékén. A város a mai napig tisztelettel őrzi Bartók emlékét. Ennek kifejezéseként a városi önkormányzat képviselőtestülete 2004-ben poszthumusz díszpolgárává fogadta a magyar zeneszerzőt, és egyúttal kezdeményezte az állandó Bartók Béla kiállítás és múzeum létrehozását a városban. A most megnyílt kiállítás Bartók anatóliai gyűjtésének előzményeit, útját, és annak eredményeit ismerteti. A fotókon és dokumentummásolatokon túl, Bartók Osmaniye-ben és környékén készített hangfelvételeit, valamint a Magyar Rádióban 1937-ben elhangzott, törökországi útjáról szóló előadását is meghallgathatja a látogató. A törökországi magyar emlékhelyek, így a tekirdagi Rákóczi Múzeum, a kütahyai Kossuth Múzeum és a kocaeli Thököly Emlékház jelentős mértékben hozzájárulnak a magyar-török kulturális kapcsolatok elmélyítéséhez és egyben maradandó emléket állítanak névadójuknak. Az osmaniyei Bartók Béla Múzeum a negyedik magyar nemzeti emlékhely; jelentőségét növeli, hogy az egyedüli ilyen Törökország Ankarától keletre eső régiójában. (2010. február 2.) Copyright - CyberMacs

2010-03-16

Egy zászlót mi is kitűztünk, és még dobálózásra is jutott idő. Igaz, csak kenyeret hajigáltunk a sirályoknak, de legalább ezzel is elvégeztük a szokásos március 15.-ei ceremóniákat. Még a ordibálás el is maradt, volt helyette dudálás, de azért nálunk mégiscsak csendesebbre sikerült. A reggeli zászlófelvonást mi is megtartottuk. Még korábban sikerült vennem egy magyar zászlót (itt Isztambulban, mert Budapesten sehol sem találtam hacsak nem Nagymagyarországosat szeretnék). Nekem is volt ám díszőrségem, nemcsak a Kossuth-térieknek. A macskák ott ültek az erkélyen és kíváncsian figyelték, ahogy a ruhacsipeszekkel próbálom a zászlót valami normális állapotba hozni. Türelmesen megvárták, míg elkészülök, majd levonultak az etetőtálhoz. Egy kevés macskatáppal sikerült megakadályozni a zendülést. Nem kellett a kutyákat bevetni az oszlatáshoz. A reggeli zászlófelvonás után a céges internetet leterheltük, hogy megnézzük a múzeumos műsort. Jó volt látni, hogy idén is elmard az ilyenkor szokásos eső. Még Isztambulban is sütött a nap. Persze egyenesen bele a monitorba, de aztán odatoltunk egy szekrényt az ablakhoz. Szerencsére a műsor ebédidőben volt, így többen is tudták nézni. A műsor tetszett a törököknek is. Ők szeretik az ilyen megmozdulásokat. Főleg ha van sok zászló meg népi motívumok, sok zene és tánc. Abban nem vagyok biztos, hogy sikerült a történelmi részt elmagyarázni nekik. De azt elmondták, jó ötlet volt, hogy az emigrációba vonulók Törökországot választották. A múzeumos műsor után mi viszont visszamentünk dolgozni. A délutáni fakultatív programokat mi kihagytuk. De hogy emlékezzünk az otthoni helyzetre, este dobálóztunk egyet: adtunk a sirályoknak rendesen a kenyérből. Copyright - CyberMacs

2010-03-17

Forrás: Megnyílt a Magyar Köztársaság gaziantepi konzulátusa Dr. Faller Jenő, a Külügyminisztérium szakállamtikára 2010. január 18-án a délkelet-törökországi Gaziantepben a helyi gazdasági, társadalmi, politikai élet nagy számban megjelent képviselőinek részvételével ünnepélyesen megnyitotta a Magyar Köztársaság Konzulátusát és beiktatta hivatalába Bahaeddin Nakıbođlu urat, a Magyar Köztársaság Tiszteletbeli Konzulját. A konzulátus vezetésével megbízott Bahaeddin Nakıbođlu a város egyik köztisztelőben álló, régi családjának tagja, sikeres, fiatal üzletember, akitől a Külügyminisztérium a délkelet-törökországi régió és Magyarország üzleti, kulturális, valamint turisztikai kapcsolatainak élénkítése, továbbá a magyar turistáknak való segítségnyújtás terén vár hatékony közreműködést. A hivatalába újonnan beiktatott tiszteletbeli konzul tevékenysége Törökország Adana, Adıyaman, Gaziantep, Hatay, Kahramanmaraş, Kilis, Mersin, Osmaniye és Şanlıurfa tartományaira terjed ki. A kilenc tartomány Törökország egyik legdinamikusabban fejlődő térségét alkotja, mely egyben híd szerepet tölt be a Közel-Kelet országai – elsősorban Szíria és Irak - felé. A most megnyílt konzulátus – a rodostói, kütahyai, izmiri és antalyai után - az ötödik, tiszteletbeli konzul által vezetett törökországi magyar konzulátus, egyben az első Ankarától keletre eső magyar képviselet Törökországban. Copyright - CyberMacs

2010-03-18

Létezik egy eléggé régi stratégia játék, melynek a neve: Civilization. Ebben a játékban egy kis barbár törzsből kell világhuraló civilizációt felépíteni (pont ahogy a törökök és sok más is nép is tette, persze ki meddig jutott).A játék nagyon sikeres lett, már az 5. résznél tartanak, ami várhatóan 2010. őszén jelenik meg.A különleges érdekessége, amiért ebbe a blogba bekerült, hogy a 4. résztől kezdve az AyaSofia is szerepel a játékban. Sőt, az 5. résznek a bemutató videójában is szerepel. Persze nem éppen ugyan abban a környezetben, de azért fel lehet ismerni. :)Nekem nagyon tetszik, hogy egy olyan program, aminek talán a történelemhez is köze van, a gyerekek is szeretik, odafigyel arra, hogy a világ minél több részéről vegyen be nevezetességeket. Videó a 4. részből, amikor sikerül felépíteni az AyaSofya-t. Igaz, itt a minaretek a központi épülettel együtt épülnek, holott azok több száz évvel később kerültek hozzá.Az 5. rész bemutatója.Az 5. rész bemutatója.Copyright - CyberMacs

2010-03-19

Isztambulban hajózás közben a legkedveltebb ital a tea. Télen viszont, amikor nem lehet a nyitott részen ülni a rettenetes jeges eső miatt, akkor viszont a salep kerül a lista élvonalába. És persze a radiátor, de azt nem szokás meginni/megenni. Forrás: A Salep valójában egy orchidea fajta (Orchis mascula, Orchis militaris - Melindának ;). Vagyis az orchidea gumója megszárítva és ledarálva. Az persze jó kérdés, ki és hogyan jutott el oda, hogy megegye az orchidea gyökerét, de az tény, hogy már az Oszmán Birodalomban is használták. Elsősorban orvosságként megfázás és torokfájás lenne (ma ezért is népszerű a hidegben). Másrészt pedig afrodisziákumként. Ugyebár a szultánnak ott volt a háreme azzal a rengeteg nővel, és ő...ugye nem volt egyszerű dolga, na... :D Manapság nyáron fagyaltként, télen pedig italként használják. Nem rossz ötlet eleve torokfájás elleni orvosságot rakni a fagyiba, így döggel lehet enni. :D Íze egyébként a tejére hasonlít, kicsit mézes-vaníliás beütéssel. Fahéjjal nagyon finom. Az igazi salep viszont rettentő drága. Akár 6000 (kb. 800.000 forint) is lehet egyetlen kg ára. Rengeteg növényt kell lekaszálni ehhez az egy kilohoz (a szerint 2.600 db-ot), ami miatt folyamatosan tart a küzdelem a tenyésztők, illegális "vadászok", környezetvédők és mindenki között, akik csak érintve vannak. Kivéve a szultánt, mert őt már lassan 100 éve elüldözték, pedig biztosan tenne valamit a hölgyek érdekében... Szerencsére a salep nagyon intenzív, ezért a híg változata is élvezhető. Így a boltokban, büfékben és hajókon néhány líráért már mi is kipróbálhatjuk. Vigyázat, Magyarországon minden orchidea védett, ezért nem illik éjszaka a Nagybazárban vett szablyával bekukkantani a helyi virágüzletbe egy kis salep gyűjtése céljából! Melinda kiegészítése: Orchidea, na végre sikerült megnéznem: magas nyálkatartalma miatt jó torokfájásra, 1920-30-as években még szerepelt több európai gyógyszerkönyvben, viszont mostanra szigorúan védett növény, tilos a gyűjtése, és Dioszkoridész utalás volt még az okoska könyvben. Copyright - CyberMacs

2010-03-22

A helynek több neve is van: Çanakkale, Dardanellák vagy Gallipoli, attól függően, hogyan is nézzük. Maga a szoros a Dardanellák, korábbi nevén Hellészpontosz. Çanakkale az ázsiai oldalon, míg Gallipoli az európain. Dardanellák térképe - Forrás: WikipédiaEurópából

Ázsiába majdnem száraz lábbal két helyen lehet átjutni, két szűkülete van a szorosnak, azaz két kapuja. Egyik szempontból ez jó annak, aki egyik partról akar a másikra átjutni, pl. Nagy Sándornak jól jött. De annak is jó, aki azt akarja megakadályozni, hogy egyik tengerről a másikra a hajók jussanak át. Isztambul előtt már évezredekkel voltak települések a csatorna mindkét oldalán, és már akkor rájöttek, hogyan lehet egy jól kifeszített lánccal a hajóforgalmat "szabályozni". Így gondolnánk, hogy ez volt a valódi oka annak, hogy az I. Világháborúban a szövetségesek el akarták foglalni. Az igazság az, hogy fogalmunk sincs, mi volt az igazság. Ez már a XX. század, amikor a történelem kódosítása már profin működött. Annyi biztos, hogy a görögöknek és az oroszoknak is érdekük volt, hogy megszerezzék a csatornát, és egy esetleges győzelem után biztosan kikaparták volna egymás szemét is a helyért való veszekedésben. A franciák azt szerették volna, ha a németek figyelmét elterelik a franciaországi vonalokról (német végül nem vett részt a csatában, így ez nem igazán jött be), az angolok pedig a törököket szerették volna elvonni Szueztől, az új-zélandiak pedig...nos ezt nem tudjuk, mint kiderült, ők se tudták mit keresnek ott. A törökök meg azt akarták, hogy mindenki tűnjön el onnan a fenébe. Végül az ő kívánságuk teljesült. A szövetségek az elején eléggé lekezelőek voltak a valóban elavult török sereggel kapcsolatban. De a törökök mégis leporolták a hálót és kihúzták keresztbe a csatornára, és még tele is pakolták aknákkal. És míg a szövetséges hajók a tengerben balettoztak, addig a partról primán lehetett őket lőni. A szövetségeseknek három hajójuk elsüllyedt és négy súlyosan megrongálódott. A csata nem tartott sokáig. Mire a kebab megsült, a törökök már mehettek is enni. Ebéd előtt ezt a hajót még elsüllyesztjük... - Forrás: WikipédiaEz volt az a bizonyos március 18. a çanakkalei csata. A törökök megmutatták, hogyha kell, akkor oda tudnak ütni. A szövetségesek pedig belátták, hogy hajóval nem tudnak átkelni, ezért szárazföldi inváziót indítottak. De ott még annyira se volt szerencsájük. Ajánlom minden errejárónak, hogy jól nézze meg a terepet! Itt minden megtett méterért komolyan kell küzdeni, miközben egy-egy géppuskással remekül több száz métert lehet védeni. Mindez a szűk völgyeknek és domboknak köszönhető. Hiába volt a szövetségeseknek sokkal fejettebb fegyverzete, egy-egy jó helyről a törökök könnyedén lelőtték őket. Állítólag ekkor már kísérleteztek a periszkópos puskával is, amivel az árokból úgy lehet kifele lövöldözni, hogy nem kell senkinek sem a fejét kidugni. Így itt állóháború alakult ki, mint ahogy Európában is sokfelé. Senki nem mert előrébb lépni. Az egy helyben állásnak végül az lett az eredménye, hogy majd egy év próbálkozás után a szövetségesek visszavonultak. Itt kell felmászni, miközben fentről lőnek - Forrás: WikipédiaMégis, a szövetségeseknek talán sikerült volna a létszámfölénnyel és a taktikai átcsoportosításukkal nyerni, de ott volt a török oldalon Atatürk, aki kis létszámú csapattal mindig megelőzte őket, sőt, néha még sikerült őket visszaszorítania is. Ez volt az, ami utána megváltoztatta Törökország történelmét. Atatürk híres hős lett (felvehette a gazi nevet, ekkor lett gazi Mustafa Kemal). Az emberek követték, bármit is tett, hiszen ez volt az egyetlen hely az I. Világháborúban, ahol a törökök komolyabb sikert is elkönnyelhettek. Atatürknek pedig szüksége volt, hogy

az emberek ennyire kövessék, különben nem születhettek volna meg a reformok. Mi sem bizonyítja mindezt jobban, mintha megnézzük a környező országok történelmét az elmúlt 100 évben: gyarmatok, polgárháborúk, fanatikusok, szovjet államok, és persze a legfontosabb: kimaradtak a II. Világháborúból. Törökország lassan már 90 éve megmutatta, hogy független állam, és azóta is megtartotta a függetlenségét. Ajánlott oldal: Copyright - CyberMacs

2010-03-23

Kisebb tavaszi takarítás eredményeként megtaláltuk az elveszett vörös hagymát. Itt nem olyan könnyű vörös hagymát találni, ezért nagyon örültem neki, mígnem a zacskóból kiszedve kiderült, hogy ez nemcsak, hogy csírázásnak indult, de egészen komoly kis bokrot is növesztett a télen. Nosza, a cserepeink többsége úgyis üres, mert nem minden virág élte túl a telet (csak azok maradtak meg, amelyeket egyáltalán nem gondoztuk), így gondoltunk egyet, és elültettük. Az még kérdéses, hogy eztán mit fogunk vele kezdeni. Negyedikben tanultunk valami olyat környezetismeret órán, hogy egynyári, meg két nyári, meg hogy a hagyma egyáltalán nem rokona az almafának. Így ne várjuk azt, hogy majd reggelente az áraitól szedjük a friss hagymát... Végző esetben jó lesz kerítésnek a macskák ellen. Viszont ez adta az ötletet, hogy akkor ültessünk paradicsomot is. A hátsó üveges erkélyünk bármely fóliásátrat megszégyenítene, olyan jól odasüt a nap. Majd egyszer építünk oda egy naperőművet is. Most viszont beérjük a paradicsommal is. Persze ezt valahogy úgy kellene, hogy vesszünk palántát (instant paradicsom) oszt csak locsolni kell. Mi azért se így csináljuk. Fogtam egy paradicsomot, ami úgy szimpatikus volt, ami majd jó lesz reggelinek, és onnan gyűjtöttem magokat. Ez az etalon. Ha mindent jól csinálunk, ilyen lesz. A magokat utána szépen megmostam. Persze ez se ment könnyen. Vagyis a magok könnyen mentek a lefolyóba. igazándiból nekünk egyetlen egy paradicsom tő is elég, de ki tudja, melyik fog kicsírázni. Így aztán volt paradicsom kaszabolás (és evészet), mire sikerült elegendő mennyiségű magot összegyűjteni. Gondolom, Melinda növényprofesszornő már a fejét fogja ennyi bénázás láttán, ezért megmutatjuk, hogy tudunk ám profik (profiknak látszóak) is lenni: A magokat ezután nem a cserépbe raktuk, hanem vattába, hogy ott kezdjük meg a csírázást. Majd a legjobbak kerülnek be a Paradicsomba. Izé... a cserépbe, hogy aztán paradicsomot adjanak... A paradicsom bölcsőde. Egyenlőre a lakásban vannak, ahol éjjel-nappal kedvükre hallgathatják a heavy-metal zenét, mert azt már tudjuk, hogy attól nő legjobban a zöldség. A nemhivatalos naptár szerint pont jókor vágunk bele eme világrengető vállalkozásba, mert márciusban kell a magot vetni, és majd májusban tudjuk a palántákat kiültetni. Na majd meglátjuk. Copyright - CyberMacs

2010-03-24

Isztambulban, és Törökországban is a bankok nem olyanok, mint Magyarországon. Itt az ügyfelek érdekeiért küzdenek a bankok és naponta új technikák jelennek meg. Nem úgy, mint a magyar bankok, ahol naponta új és újfajta szívatási módszerek jelennek meg. A bankkártyák viszont talán egyedülállóak a világon. Ugyebár Magyarországon ha kártyával akarok fizetni, akkor szégyelljem magamat, különben az eladó egy hatalmas bunkóval fogja a fejemet lecsapni. Majd hosszan várok a csiga lassú tranzakcióra, miközben mögöttem a türelmes sorbanállók a kosarakkal próbálnak meg barátságos viszont kiépíteni. Szerencsére itt, Törökországban minden pont fordítva van. Itt kártyával fizetni valóban jó dolog. Pl. kártyás fizetés esetén nemcsak, hogy kedvezményt kaphatunk, hanem automatikus részletfizetésben, ajándék bögrében és néha még ajándék nyaralásban is részesülhetünk. De erről már volt szó korábban (). Tehát a bankok harcolnak az ügyfélért. De minden kedvezmény csak a bank saját kártyaolvasójával működik. Éppen ezért egy-egy népszerű helyen valóban hegyekben állnak a készülékek. Végre sikerült egyet lefotóznom: Vannak ennél vadabb helyek is, csak azok túl forgalmasak a fényképezéshez. Copyright - CyberMacs

2010-03-25

Urfa, azaz Şanlıurfa mindenképpen egy érdekes város. A megszokott anatóliai városokkal ellentétben nem 6000 éves a történelme, hanem legalább 10000. Ebből következik az is, hogy az események is sokkal bonyolultabbak voltak erre. Itt még az is járt, aki máshol nem, pl. a keresztesek. De a próféták is be-benéztek néha, és a hagyományok szerint Ábrahám is itt született. Sajnos a várost nem tudom most nektek részletesebben bemutatni, mert eléggé messze van Isztambultól, de remélem, egy nap elmegyünk oda is. Urfából viszont rengeteg minden érkezik. Legismertebb az urfa kebab és az urfa sajt, azaz urfa peyniri. Ez egy gömb fehér sajt, ami nagyon de nagyon sós. Viszont nagyon de nagyon finom. Ellentétben a többi sós sajtokkal, ez kemény, így könnyen szeletelhető, szendvicsbe rakható. Igazán jó kis túra sajt. Érdekes vízben egy darabig áztatni, hogy a só kioldódjon, mielőtt belerakjuk a kenyérbe, és akkor nem kell húsz liter vizet cipelni. Copyright - CyberMacs

2010-03-26

A turista felkészítő tanfolyam folytatódik.

Remélhetőleg mindenki próbálja a et megtanulni. Vagy legalább a tenyerébe rajzolni. Bár akinek akinek akkora tenyere van, hogy Isztambul térképe belefér, azzal inkább csak akkor találkozónék egy sötét sikátorban, ha az én oldalamon áll...

No tehát, jól meggondoltuk? Belevágunk Isztambul sűrűjébe? Hát persze, különben csak egy szűk csoportos kis utazásban vehetünk részt.

Azt azért mindenkinek ajánlom, hogy tényleg legyen tisztában a saját eltévedtem/megtaláltam hányadossal, mert Isztambulban tényleg jól el lehet tévedni. Ebben valahogy a nyugat-európaiak a profik. Ők bármikor, bárhol el tudnak veszni. A magyaroknak van valami titkos képességük, amiért Isztambult általában eljutnak a keresett helyre.

Fatih Szultán nem bízott a tömegközlekedésben.

Ő inkább lóval járt...

Felkészülés:

Mielőtt belevágunk a sűrűbe érdemes egy kisebb előkészületet tenni. Legfontosabb, hogy írjuk fel a hotel címét és telefonszámát. Legrosszabb esetben a taxis majd felhívja, és megkérdezi, hogyan is lehet oda eljutni. Ezután memorizáljuk be a legközelebbi tájékozdási pontot. Ha eltévednénk, akkor ezt kell minden járókelőtől megkérdezni, és majd eljuttatnak minket oda. Lányok! Aki elég meggyőzően tud sírni, az akár kedvezményt is kaphat a taxistól, buszsofőrtől.

Mindezek után szerezzünk be egy , hogy kényelmesebb legyen a közlekedés. Egyelőre az új mágneses kártyák nem kerültek bevezetésre. Ha ilyen történik, mindenképpen megírom. Legyen egy jó térképünk, esetleg GPS-ünk, bár úgy már túl könnyű. :D

Korábban már volt egy Isztambul közlekedéséről, így azt most is ajánlom bemelegítésnek.

És akkor lássuk a közlekedést nehézségi sorrendben. Kezdjük a legkönnyebbel!

Gyaloglás.

Megszökve a csoporttól a legegyszerűbb és legpraktikusabb túrázás, ha gyalog vágunk neki Isztambul dzsungelének. Ennek számtalan előnye van (pl. arra mész, amerre TE akarsz, és ott állsz meg, ahol TE akarsz) és persze a hátránya is, hogy ha már 30 km-t elkavarodtál a hoteltől, akkor onnan visszagyalogolni már nem annyira mókás.

Ebben különösebben nincs semmi extra. Utcatáblát nem mindig látni (rémlik, mintha lenne még másik ilyen város is valahol...), helyettük a dzsámik a legjobb tájékozdási pontok,melyeket jó eséllyel a helyiek is ismerik, azt tudjuk kérdezgetni.

Ha találunk egy buszmegálló, akkor ott jó eséllyel van térkép is. Azon láthatjuk, hova sikerült kilukadnunk.

Érdeemes felkészülni arra, hogy Isztambul történelmi részében NINCS párhuzamos utca. Nem biztos, hogy a rövidebb valóban rövidebb lesz. Ha nem szükséges, nem érdemes letérni a fő utacról, bár az is igaz, hogy a kis utcák általában sokkal szebbek és sok érdekességet lehet találni. Azért vannak helyek, ahol nem ajánlott a kis utcákba bemenni, még nappal sem. Aki nagyvárosban, vagy olyan helyen nőtt fel, az ilyen könnyen kiszúrja.

Másik fontos, hogy Isztambulban nincs vízszintes felület. A térképen semmi nem jelöli, hogy ott esetleg egy hegy van. Nincs szerpentin. A kocsik itt minden meredeken fel tudnak menni.

Egy kisebb emelkedő Fenerben.

Villamos.

Villamosban az a jó, hogy ritkán tér el a kijelölt útról. Tudjuk rajta az akbilt is használni.

Igazán kiszámítható egy jószág, mégha elég komoly tömeg is ki tud alakulni rajta. A

villamosról

A villamos kezdetnek, bemelegítésképpen igazán egy jó választás. Aztán lehet majd otthon vagánykodni is vele, hogy bevállaltuk Isztambul tömegközlekedését. :)

Metró, földalatti, felvonó és hasonlóak.

Ugyebár ezek csak annyiban különböznek a villamostól, hogy nem az utca felszínén járnak, hanem alatta vagy felette. Az akbilt mindegyiken tudjuk használni, és igazán nem egyszerű eltévedni rajta. Kivéve, amikor a metróból a felszínre akarunk jutni. Ott már komoly labirintusba bolyonghatunk kedvünkre akár évekig is.

Hajók.

Isztambulban járva semmiképpen ne hagyjuk ki a hajót! Nagyszerű élmény áthajózni

Ázsiába, hacsak nincsen valami . És még olcsó is, mert használhatjuk az akbilt. Hajózásról

A kikötőkben találhatunk menetrendet. Érdeemes néhányat elrakni. Ebben angolul is le van írva, melyik hajó honnan, hova és mikor megy.

Buszok.

No, ez már kezd izgalmasabb lenni. Bár még török tudás nélkül is el tudunk boldogulni. Itt már igazán előjön a sokat emlegetett . Elvileg létezik egy Isztambul busztérkép, de igazándiból azzal nem megyünk sokra.

Amit tegyünk: keressünk valakit a megállóban, és mondjuk el neki a tájékozási pontot, ahova menni akarunk. Nem kell a nyelvtannal vacakolni, mondjuk csak a hely nevét (pl. Taksim). Az emberek nagyon segítőkészek lesznek.

Ha viszont még egy macska sincs a megállóban, akkor ugye ez már nem működik. Sok megállóban van térkép, és lista, hogy mely buszok állnak ott meg, és hova mennek. Ha nincs ilyen, akkor próbáljuk belőni, melyik irányba is akarunk jutni. Észak vagy dél, nem mindegy. Ha megálló sincs, akkor figyeljük az elsurranó buszokat.

A busz elején, és oldalán mindig ott találjuk, hogy hova megy. Szerencsére nem csak a végállomást, hanem a fontosabb megállókat is, amiket mi tájékozódási pontoknak hívunk. Abból a nem ritkán hosszú listából bogarásszuk ki a nekünk legmegfelelőbbet. A busz hátulján sosincs tábla. Ha egy busznak a hátulját látod, akkor már úgyse éred el, minek akarod tudni, hogy pont a te buszod ment el? :)

Ha úgy érezzük, megtaláltunk a nekünkvaló buszt, akkor álljunk be a sor végére. Még felszállás előtt a sofőrtől is megkérdezhetjük, hogy valóban jó buszt választottunk-e.

Felszállás mindig az első ajtónál történik, míg a leszállás bárhol máshol, ahol sikerül. Az első ajtónál nem illik megállni.

Menet közben néha kérdezzünk rá valakitől, hol is kell leszállni. Ha elég sokat kérdezzük, akkor segíteni fognak, és szólnak.

A buszokon is tudunk akbilt használni. Két fajta van: az IETT a helyi BKV, míg az özel a magán busz. Ha van valami komolyabb megmozdulás, pl. maraton, akkor az IETT buszokon kedvezményesen vagy akár ingyen is utazhatunk a rendezvényre. Ezeken a járatokon átszállási kedvezményt is kaphatunk, ha korábban is valami IETT-n voltunk, pl. hajón. Az özel buszoknál viszont ez nincs.

Bár a buszoknak kötött az útvonaluk, azért néha itt is vannak Troli.

Régen ilyen is volt, ma már viszont nincs. Ha látsz ilyet, akkor léci fotózd le! :) Metrobusz.

Ez török találmány a mindennapi kabarék főszereplője. A metró, busz és a villamos egy különös keveréke. Kötött pályás busz-rendszer a hivatalos megnevezése. A forgalmas út közepén van elkülönítve neki egy sáv, így a legnagyobb dugóban is tud haladni. A metróbuszon is tudjuk az akbilt használni, de készüljünk fel, hogy drágább lesz.

Egyetlen egy, jó hosszú járat van. Útvonala: Küçükçekmece (ez jó messze van), Zeytinburnu metró megálló, Topkapı (nem a palota, hanem a városrész), Edirnekapı, Halıcıoğlu, Mecidiyeköy, Zincirlikuyu, Boszporusz-híd, Altunizade, Kadıköy (innen a kikötő még 2 km-re van, viszont 30 m-re lehet házasodni).

Minibusz.

No, ez már tényleg izgalmas. Kicsi kék zajos dobozok, amik mint a veszett egerek, mozognak minden fele. Ennek használata előtt érdemes életbiztosítást is kötni.

A minibuszoknak már nincs fix megállójuk. Néha az útvonal is változik, ha úgy gyorsabban eljutnak a kijelölt helyre. A sofőrnek csak az számít, hogy minél előbb, és minél több utassal. Ha ennek érdekében át kell vágni a plázán, hát akkor...

Használatunkhoz már érdemes egy kicsit törökül tudni. Az útvonalat (azaz a tervezett útvonalat) a busz elején és oldalán találjuk. Néha a sofőr facebookos oldalát és MSN azonosítója is fel van tüntetve. Ha túléltük az utat, mindenképpen vegyük fel barátnak! Ezen kívül a "megállóban" várakozó utasoktól és a sofőrtől is megkérdezhetjük, melyik minibuszt is kell használnunk.

Valójában persze nincsenek megállók. Az ember kiáll a sarkokra, és leinti az első arra száguldó kék dobozt. Ha elég sokan vagyunk, meg lehet győzni a sofőrt, hogy máshova is elvigen minket.

Amint felraktuk a lábunka a buszra, az már el is indult. Próbáljuk kapaszkodni, majd a hozzánk legközelebb állónak adjunk pár lírát, és mondjuk be a célpontot. A pénz majd eljut a sofőrig, hozzánk pedig a visszajáró.

Az ne zavarjon meg, hogy esetleg a sofőr nem ér rá, mert telefonál, énekel (azaz táncol), az utasokkal beszélget és még vezet is (vagyis két lábbal nyomja a dudát és a gázt no meg a féket). Mindenképpen tud a pénzzel is foglalkozni. Akbil sajnos itt már nem él.

Ha le akarunk szállni, akkor mondjuk pl. durabilir misiniz? Akkor hirtelen a busz meg fog állni, és mi kieshetünk belőle. A dolgot lehet finomítani, ha elmondjuk, hogy a sarkon, a lámpánál, a piros kabátos hölgnél, a csíkos macskánál, stb... szeretnénk megállni, ha tudjuk ezeknek a török nevét.

Bárhogy is alakuljon, a minibusz már valóban egy izgalmas utazási forma, amiről otthon jókat tudunk majd mesélni.

További minibuszos bejegyzések:

Dolmuş

A dolmuş a török közlekedés igazi szimbóluma. Egy nagyobb méretű sárga taxiba 10-12 utas fér be. Amikor megtelik, akkor elindul a kijelölt útvonalon, és ott áll meg, ahol az utasok kérik.

A dolmuş nagy előnye, hogy garantáltan kapunk ülőhelyet. Elég gyakran járnak, ezért nem kell sokat várni rájuk.

Használata teljesen megegyezik a minibusszal: sarokra kiállunk, leintünk egyet, beszállunk, fizetünk, és szólunk, ha ki akarunk szállni.

A dolmuş igazi közösségi közlekedési eszköz. Utastársunkkal jókat cseveghetünk. Ezért nem árt, ha kicsit tudunk törökül.

Extrém turistáknak mindenképpen ajánlott, hogy kipróbálják. Legjobb, ha mondjuk Kadıköy kikötőből Üsküdar kikötőbe, vagy Beşiktaş-ból a Taksim térre megyünk vele egyet. Ezekon a helyeken egy kék D tábla jelzi, hogy ott a végállomás, de a sok sárga kisbuszról könnyen felismerjük. A dolmuş elején láthatjuk, hova is megy, de azért érdemes a sofőrt megkérdezni. Nem túl jó móka, ha Üsküdar helyett Kartalban kötünk ki, mert az 50 km-el van odébb...

Taxi.

Egy átlagos városban taxival nagyon jól lehet közlekedni. Isztambul viszont nem egy átlagos város. Hacsak nem valaki mindenki által jólismert helyre akarunk menni, akkor könnyen lehet, hogy a taxisofőr sem tudja az utat. Isztambulban egyébként is nem utcanevek, hanem útvonalak alapján jutnak el az emberek egyik helyről a másikra. Vagyis először elmennek az adott városrészbe. Utána a tájékozási pontra, majd következnek a kiemelt épületek: dzsámi, bank, kék ház, szobor, sarki kisköztér, stb.. Ebben az az érdekes, hogy nem feltétlenül azok lesznek a fontos épületek, amikre mi gondolunk. Lehet, hogy egy hatalmas supermarketet senki se fog ismerni, ellentétben a cipésszel, akinek már az ük-ük-ük-ük nagyapja is ott dolgozott.

Ezért ha valahova el akarunk jutni, akkor mindenképpen legyen útvonalunk is. Ha ilyen nincs, nem kell izgulni. A sofőr majd fog kérdezősködni. Így persze kicsit drágább lesz, mert néhány kilométert feleslegesen fog megtenni, de biztosan eljutunk a célba.

A taxik Isztambulban nem drágák. Ha már hárman vagyunk, akkor a taxi akár olcsóbb is lehet a sima tömegközlekedésnél. Mindenképpen gyorsabb. Előfordulhat, hogy a turistáknál azért bepróbálkoznak egy kisebb extra bevétellel, ezért mindig győződjünk meg róla, hogy a taxióra működik.

Ha átmegyünk a Boszporuszon, akkor a híddíjat extrában kell adnunk, azt nem számolja az óra.

Tapasztaltabbak előre is kialakíthatják az árakat.

A törökök elég kevés borraalót adnak a sofőröknek. Ha mi 1-2 lírást adunk, az bőven több, mint a megszokott.

Ha hosszabb távra megyünk, akkor mielőtt beülünk a taxiba, kérdezzük meg a sofőrt, hogy ismeri-e a városrészt, ahova megyünk. Érdemes olyat választani, aki jártas arrafele. Rövidebb utakon, főleg nagyon röviden, viszont előbb szálljunk be, és csak utána mondjuk el az úticélunkat. Mire a sofőr befejezi a káromkodást, már meg is érkezünk.

Béreljünk autót!

Hát megőrültél??? Csak nagyon-nagyon-nagyon tapasztaltaknak ajánlott, és nekik is csak hétvégén éjjel és hajnali 3 között és a belvárostól 40 km-e. A motor és bicikli még inkább nem ajánlott.

Az isztambuli vezetéshez nemzetközi jogosítvány szükséges és 360 fokos látás.

Ha mégis vezetésre szánod magad, akkor ajánlom az alábbi bejegyzéseket:

Egyéb közlekedési eszközök.

Néha találhatunk mást is, amivel eljuthatunk egyik helyről a másikra. Pl. a Szigeteken lovas kocsi van, a bevásárló központokban pedig kisvonat. A hosszú aluljárókban pedig futószőnyeg. Ezt meghagyom mindenkének, hogy kedvére fedezze fel. :)

Isztambul közlekedésével kapcsolatos bejegyzések

2010-03-29

Roxelána nevét elég sokféleképpen írják: Roxelána, Roxelane, Roxalána, Rossa, Ruziac, de magyarul még Rokszolana néven megtaláljuk. Igaz, hogy a török nyelvben, és az oszmán szultánok által használt nyelvben nincs X. Ők a nevét így írták: خرم سلطان, miközben mindenki Hürrem Szultánnak hívta. A szülők viszont az Aleksandra Lisowska nevet adták nekik. Bár a rekordot mégiscsak a hivatalos angol neve vezeti: Her Imperial Majesty The Empress consort Hürrem Sultan of the Ottoman Empire. A török neve, Hürrem azt jelenti, hogy nevető, míg a Roxelána valószínűleg a perzsa Roshanak (Rhóxané) azaz روشنک szóból származik, ami fényességes szépségeset jelent. Ennek leírása és kiejtése is egy kicsit zavaros. A név Nagy Sándornak köszönhetően lett híres. Ő lehet, hogy egyszerűség kedvéért inkább drágámnak hívta, a másik két feleségével együtt, de Szulejmán aligha szólíthatta így Hürremet, mert akkor a fél hárem ráborul. Roxenála. Forrás: Wikipedia Roxelána, azaz Aleksandra Lisowska Ukrajnában született egy ortodox pap lányaként, ami akkor éppen Lengyelországhoz tartozott. Aki még tud követni, szóljon! :) 1510 környékén a tatárok rabolták el, majd eladták az isztambuli rabszolgapiacra. Szulejmán egyik barátja vásárolta meg, majd ajándékozta a szultánnak. Innentől kezdve Roxelána karrierje az egekbe szökött. A nyugati források mindig furcsán értelmezték a háremet, pedig ha belegondolunk, hogy ott válogatok nők voltak összezárva, akkor sok mindent másképpen látunk (). A világtól elzárva igazi hatalmi harc folyt, ahol csak a legravaszabbak maradtak életben. Roxelána pedig mind közül a legjobb volt. Ezt mi sem mutatja jobban, minthogy elérte, Szulejmán a saját fiát kivégeztette (, hogyan mozgatta Hürrem a szálakat a háttérben, miközben mindenki csak tette a dolgát.). Roxelána Szulejmán legkedvesebb felesége lett. Az egyébként ravasz és sziklakemény szultán Hürrem közelében olyan lágy volt, mint a vaj. Így aztán nem kétséges, hogy ki is irányította a birodalmat. Szulejmán a palotát, és a hárem részt kifejezetten neki építtette át. Roxelána nagyon ravasz volt, és gondoskodott róla, hogy a vetélytársakat eltegye láb alól. Minden megtett azért, hogy a saját és fiai hatalmát erősítse. Sok ember végezte zsákban a Boszporusz mélyén. Aki viszont megmaradt, az rajongott érte. Talán ez is nagyban segített, hogy Szulejmán idején volt az Oszmán birodalom a leghatalmasabb. Ma Roxenála sírhelye, azaz türbéje a Szulejmán Dzsámi melletti temetőben található, közvetlenül Szulejmán mellett. A róla elnevezett fürdő ma szőnyegbolt, az Ayasofya-val szemben van. Roxenála fürdő - Forrás: Wikipedia Ajánlott olvasmányok: Copyright - CyberMacs

2010-03-30

Az óráátállításban az ég világon semmi különlegesség nincs. Sőt, ma már minden órám valami központhoz igazodik, így ha nem szólnak, akkor sose tudom meg, hogy megtörtént. Reggel mindig is dög nehéz felkelni, így fel sem tűnik, hogy valami minden rendben. Szóval semmi extra nincs benne, minden ugyan úgy, és ugyan akkor van, mint Magyarországon. Mégis úgy érzem, szólni kell róla, hogy tudjátok. Persze jobb lett volna egy héttel ezelőtt, nem pedig az esemény után, de mindegy most már. :D Ennyi az egész. Persze most itt ülök, és azon gondolkodom, hogy ha már idejöttök olvasni, akkor valami érdekeset is találjatok, így valamit még jó lenne berakni ide azon kívül, hogy a fél hétvége a nyári kabátok keresésével telt. Mire megtaláltuk, hirtelen beborult az ég, feltámadt a szél, megdördült az ég... Akinek jó füle van, ilyenkor hallja a halk kacajt is a háttérben... Nesze neked tavasz. Úgyhogy inkább itt egy sokkal érdekesebb fotó vasárnap reggelről, amikor még sütött a nap. Szombat esti buli után... Copyright - CyberMacs

2010-03-31

Már túl vagyunk az első héten, sőt! A blog bejegyzései gyakran napokkal előre készülnek, mert akkor reggel lehet kényelmesen teát inni és nem kell izgulni az aznapiak miatt. :D Ezért viszont az ilyen projektet nem éppen napra pontosak, de talán a paradicsom nem fog elfutni abban a pár napba, míg megírom és megjelenik. :) Jelenen a 12. napnál tartunk (megjelenéskor a 13. lesz, vagyis majdnem két hét), és legnagyobb meglepetésünkre elkezdtek a magok nőni. De nem is akárhogy! 7. nap már valami kibújt itt nekünk. 8. nap. Jöttek még néhányan. 9. nap. Még néhányan jöttek. 11. nap. A vatta alatt egész bokor van. 12. nap. Itt tartunk most. Megtörtént az, amire annyira azért nem számítottunk. Nem csak egy kicsike kis csíra lett, hanem megtámadtak a paradicsom bábik. Most aztán jól benne vagyunk a pácban. Ezekért a növényekért felelősséget vállaltunk, de igazándiból fogalmunk sincs, eztán mit kezdjünk velük. Hogyan, és mikor is kellene cserépbe rakni, meg ilyenek... Úgyhogy leborulok Melinda botanikus professzornő elé, és kérve kérem a segítségét, hogy akkor most hogyan tovább? :D Ha valaki nem bír napokat várni, akkor a .Copyright - CyberMacs

2010-04-01

Az Eurovision 2010-es vetélkedőjén a Manga együttes fog küzdeni a többi országgal. Jó kis metál számával indul, és reméljük, hogy nyerni fognak!A videoklip most már elérhető az .Mindenkinek jó fejrázást! :).Copyright - CyberMacs

2010-04-02

"Kedves fiam, hát még mindig nem érted meg, hogy a Kelet és Nyugat sosem értették meg egymást? Nézd: nálunk a tisztelet jele, ha idegenek előtt nem mutatkozunk fedetlen fővel; a cipőnket azonban a templomban levetjük. Az európaiaknál az udvariasság azt kívánja, hogy idegenek előtt vegyük le kalapunkat, de ugyan illetlen volna, ha a cipőnket vetnők le jelenlétükben. Mi a kék szemet a bosszúvágy és a gonoszság jelének tekintjük: náluk a kék szem a szelídség és a jóság jele. Mi jobbról balra írunk, ők balról jobbra. A nyugati írás tele van felesleges betűkkel, amelyeket ki sem mondanak - mi pedig a legtöbb betűt le sem írjuk helyesírásunkban. Nálunk az egyszerű élet erény, náluk lealacsonyodás. Hogy is gondold, hogy a nyugati ember valaha is megérthetné a keleti embert?..." (Achmed Hikmet egykorú meséiből) Copyright - CyberMacs

2010-04-05

A Çemberlitaş, más néven Constantinus oszlopa 330.-ban (pontosan május 11.-én) készült el, és hatalmas ünnepi keretek között adták át. Az oszlop a Constantinus Fórumának egyik fő jelképe lett. Ez a fórum egyben egy hatalmas piac volt, amit Anatólia kapujának is hívtak. Ma ugyanitt Európa legnagyobb és legöregebb bevásárló és szórakoztató központja van: a Fedett Bazár. A Çemberlitaş oszlopot szépen feldíszítették, még szobrot is raktak a tetejére, sőt még kereszt is volt rajta. Szegény oszlopot pedig aki csak tudta, fosztogatta. Elvitték a szobrokat, levették a keresztet és mindent, ami értékes. Néha még a téglákat is. Itt azért hozzátenném, hogy amikor másik országba elviszik a műkincseket és múzeumba rakják, azt a helyiek éppúgy fosztogatásnak élik meg, mintha sima tolvajok eladnák a bazárban. És valahol jogosan... 1955-re az eredeti 50 méteres magasságból már csak 35 maradt. Ekkor döntettek úgy, hogy ideje lenne felújítani, ha már Isztambul egyik legfontosabb terén áll. A munkálatok olyan gyorsan haladtak, hogy még Sema is dolgozott rajta 2004.-ben. Szinte már senki sem emlékezett rá, mi van a ponyva és az állványzat alatt. Az ideiglenes kerülőutak réges-régen véglegessé váltak. Bár a villamosmegálló nem került odébb, de a leszállás nehéz volt, mert mindent kerülni kellett, de már mindenki elfelejtette, hogy volt ez másképpen is. Most viszont, 2010.-ben, az Európai Kulturális Főváros ünnepi keretében a Çemberlitaş felújítása is befejeződött! Ismét láthatjuk állványzat és ponyva nélkül. Így aki Isztambulban jár, semmiképpen ne hagyja ki, mert ilyet már ötven éve nem látott senki! Copyright - CyberMacs

2010-04-06

Ahol mi lakunk Isztambulban, ott már hetek óta árulják a pékek a húsvéti kalácsot. Bizony, itt ilyen van, ami az ortodox vagy pedig az örmény keresztény egyház ünneplési formája. Erről egyelőre még keveset tudok, de ha minden jól megy, a héten találkozunk az örmény-török ismerősünkkel és majd kikérdezzük. A lista már eléggé hosszú. :DA Húsvétban pontos idejét nem egyszerű meghatározni. Nem ám olyan, mint a Karácsony. Valaha a mostaninál sokkal bonyolultabb volt, mígnem az első niceai zsinaton (Nicea ma Iznik. Erről lásd bővebben az Iznik tag-et) 325-ben meghatározták, hogy a napéjegyenlőség utáni első holdtölte utáni vasárnap. Csakhogy a napéjegyenlőség nem olyan egyszerű. Néha március 21., néha pedig március 20. de akár március 19. is lehet. Éppen ezért 1581-ben megállapodtak, hogy a Nap kedve szerint úgy megy, ahogy akar, a Húsvét akkor is március 21.-hez képest számolják. De addigra már régen az Egyházszakadás is fent a keresztény történelmi tablón. Így az ortodoxok nem használják ezt a számítást. Míg az örmények pedig kitudja, hogyan kalkulálnak. Jah, és akkor még nem kevertük bele a naptár problémát is. Ezek után teljesen meglepő, hogy idén a "török" Húsvét pontosan a "magyar" Húsvéttal egyező napon zajlott. Sőt, jövőre is így lesz! De erre majd oda kell figyelni, mert a Hold sem zavartatja magát mindenféle napéjegyenlőségekkel, ezért időnként egészen komoly különbségek is előfordulhatnak a keleti és a nyugati Húsvét dátumai között. Pl 2013-ban Magyarországon március 31-én, míg Görögországban május 5-én lesz a nyúlkergetés. Úgyhogy jól elvagyunk ezekkel a dátumokkal. A szokások pedig még ennél is érdekesebbek. De azt majd tényleg akkor, ha megtudtam valamit. Mi kitartottunk a festésen. Én a tojásokat, Sema pedig a haját és a körmét. Najó, azért ő is sokat segített, de idén nem volt sok időnk, így ott gyorsítottunk, ahol csak lehetett. Szerencsére még maradt festék tavalyról, így nem kellett az átmenni az örmények kedvelt városrészébe. Bár a mi részünkön rengeteg színes tojást láttunk a kirakatokban, így jövőre a környékünkön is körbenézek. No meg a bazárban. :D Veszünk kínai elemes nyulat, ami világít a sötétben. :) Idén kimaradtak a natur dolgok: nincs hagymafestés sem pedig levél használat mintának. Majd jövőre. Addigra félretesszünk egy zoknit is. :D Tehát akkor kezdjük a festést: először is megfőzzük a megvett 15 sértetten tojást. Vagyis csak 13-at, mert egyiket sikerült belapítani, másikat pedig megette valaki reggelire. De mégis csak 10 darab lett, mert nemcsak egy lapult be. Ez így túl kevés lesz. Telefonáltunk a sarki közértnek, hogy kérünk még tojást. Szép fehéret. Jött is még 10 darab. Persze mindegyik sorszámozott... hogy fog ez kinézni festés után? Sorszámozottan... Vajon azokat, amelyek elrepedtek a főzés közben, azokat vissza lehet-e vinni garanciával, ha már egyszer be van számozva? Az utánpótlás Najó, a főzés sikerült, csak három tojás repedt meg. Ebből egyet a Sema megevett. Ő járt a legjobban. Én addig leporoltam a festőkészletet. Amit tavaly használtunk az teljesen török volt. De az elfogyott. Idén maradt a görög. Csakhogy miként is kell használni? Görögül van ráírva... No meg egy másik nyelven, ami talán angol akart lenni, de valahogy nem sikerült... Jól nézünk ki. Egy külön program volt kibogarászni, miként is kell mindezt összekotyvasztani. Külön meglepetés, hogy sikerült! :) Itt sárgulnak a tojások. Minden szépen és jól ment, ameddig a tojás bent ücsörgött a festékben. A kivétel nem volt nehéz, csakhogy rá kellett jönni, hogy a tojás környéke is festékes lesz. Az a tojás is, ami egyébként már elkészült. Így a szép egyenletes színek helyett egyre több és több absztrakt kezdett megjelenni. Persze lehetne ebrunak is hívni, ami egy ősi török technika, de

az ennél mégiscsak jobban néz ki. :DA pancsikolás eredménye Normális esetben várunk a száradással, de erre most nem volt idő. Meghívtuk a hajszárítót is, hogy segítsen. Persze csak óvatosan! Csak a tojást akarjuk befesteni, nem pedig szétfűjni a festéket az egész konyhában! Gyorsított szárítás. Ó hát ez is sikerült, és nem tört össze újabb tojás! Végre kezdetünk pingálni! :) Szerencsére itt is volt tavalyi maradék. Bár az arany-filc teljesen feldobta a kupakját, az ezüst még eléggé jól bírta. Persze mit nekünk hagyományos hullámvonal! Modern verziókat gyártunk. Pl. mérnököknek valót ferde toronnyal. De még Facebook-os tojás is lett. Íme az eredmény: Tradicionális Facebook-tojás. Hátulján a barátok listájával. Mérnöktojás ferde toronnyal Romantiktojás. Tojáskoktél a Copyright - CyberMacs

2010-04-07

Isztambulban legalább 15 millió ember él, de akár 20 is lehet. Senki nem tudja, mert mire mindenkit sorbaraknak számlálásra, addigra mindenki szétszéled. Ennyi embernek igencsak különös, és egyedülálló zenéje van. Főleg ha figyelembe vesszük, hogy Isztambul már legalább tízezer éve a kelet és a nyugat találkozási pontja. De ehhez még hozzászámolhatjuk, hogy Anatólia (Kis-Ázsia) már eleve egy népi koktél, ahol Észak-Afrika, Arab-félsziget, Kaukázus, Mezopotámia régió, India, a lovasföld, a Fekete-tenger, az Égei-tenger és még a Földközi-tenger keveredett. Jah, és persze Európa sem marad ki mindebből. Mégis, milyen kultúra, milyen zene alakult ki Isztambulban, ahol minden összegyűlik? Ezt mutatja be Fatih Akin remek zenés filmje. Láthatjuk az isztambuli romákat, akik még az ajtó nyikorgásából is zenét alkotnak. Találkozhatunk olyan rapperrel, aki gyorsabban hadar, mint duplakoffeinnel feltöltött hiperaktív gépíró, és török legyen a talpán, aki legalább a felét megérti. A keleti végről származó énekesnő pedig egy hamamban ad koncertet, ahol az akusztika különös hatást ad. És persze mindebből nem maradhat ki Sezen Aksu sem, aki a török népdalok és népzene feldolgozásával nemcsak a hazaiakat, de a Németországban élő rokonaikat is megmozgatja. Aki Isztambulban jár, ajánlom a DVD-t. Keressétek a könyvesboltokban! Copyright - CyberMacs

2010-04-08

Török filmeket nem könnyű találni. Főleg ha van hozzá magyar felirat (esetleg szinkron). Éppen ezért mindenkinek ajánlom, hogy amint talál török filmet, filmhetet, akkor mindenképpen menjen el megnézni. Ha esetleg ti találtok egyet, akkor nyugodtan írjátok bele valahova a blogba, és én mihamarabb közzé teszem. Még annyi előnye is van a magyarországi török filmeknek, hogy azok már biztosan meg vannak válogatva, így csak a jó filmek kerülnek hozzátok. :) Mostani ajánlat a Tűzraktér, ahol hétfőnként vannak török filmek. Jah, és azt írják, hogy ingyenes. :) Április 12. 19:00: Organize Isler (angol felirat). Oh, ez egy igazán jó film. Ezen sokat nevettem. :) Ezt tudom ajánlani. Április 19. 19:00: Yumurta. (angol felirat) Görög-török filmdráma. Minden érzelem, ami csak kell. Szerelem, sírás-rívás, kaland meg ilyenek. Ezt nem láttam. Nem rajongok a drámákért, viszont a török drámák már sok díjat nyertek. Jó szórakozást! :) További információk: Budapest VI. Hegedű u. 3. Copyright - CyberMacs

2010-04-09

Sajtúránk újabb rövid, de annál finomabb állomásához értünk. Mondhatni, hogy ez a sajt tölti a legkevesebb időt a hűtőben, de az igazság az, hogy még sose jutott be odáig. Valahogy mindig hamarabb elfogy. :) Szerintem ilyen sajtot már ti is láttatok, mert hasonló van Magyarországon is. De az íze nagyon változó. Ahol mi vesszük, ott finom krémes. A neve örgü peynir, magyarul fonott sajt, bár fordításban kötött sajt lenne. Kapható minden sajtoltban. Érdeemes kicsit vízbe tenni, hogy ne legyen nagyon sós. Mindenkinek nyumnyum! Copyright - CyberMacs

2010-04-12

Bár az esős időszak minden jel szerint véget ért (ilyenkor szokott a háttérben megdörrenni az ég), de azért még számtalan okunk lehet, amiért inkább távolról nézzük meg a látnivalót: A távoli látnivaló tényleg távol van. Az eső mégis esik, sőt, most kezd csak belejönni. Úgy vagyunk, mint a dögdolgozni kellene, de hát... Még nyaralás előtt megnézzük, hogy majd mit is nézünk meg, hogy ennyire benézzük a néznivalót. Ebben segít nekünk eme remek török oldal: Törökország és Isztambul számos helyén készült 360 fokos teljes panorámakép. Sőt, nemcsak 360-fokos, hanem a virtuális gömbben felfele és lefele is nézelődhetünk. Így bármilyen rossz is az idő, elmehetünk és megnézhetünk egy látnivalót, vagy akár többet is. Nincs tömeg, nincs lökdösődés, nincs belépőjegy, nincs gyanús szőnyegárus, aki hellómájfrend csatakiáltással ránk veti magát, és még a cipőt sem kell levenni, amikor a mecsetbe bemegyünk. Ultraszuper! Az Edirne dzsámi az egyik legjobb, ahol több ponton is kedvünkre körbenézhetünk, piruettezhetünk. Copyright - CyberMacs

2010-04-13

Tovább folytatjuk Isztambul felkészítő tanfolyamunkat.

Az embernek naponta legalább 2,5 liter folyadékra van szüksége a helyes működéshez. Ha viszont Isztambulban jársz, főleg nyáron, és főleg gyalog, hegynek felfele természetesen és még ott is megmászva a tornyot mert ott van jó kilátás, de amikor felérsz, látod, hogy van egy magasabb torony is a közelben, na akkor viszont az 5-6 liter is kevés lehet.

Persze a hagyományos turistánál ott van mindig a kicsi kulacsa. A profibbnak pedig a camel bag van a hátára beszerelve, amivel akár a sivatagon is át lehet gyalogolni.

Hátizsák kulacs, azaz camel bag, ahol egy csövön keresztül lehet a vizet inni, vagyis nem kell előkeresni sem kinyitni. Benne simán elfér 5-15 liter víz is. - Forrás: alibaba.com

Isztambulban erre szerencsére nincs szükségünk. Inni mindenhol lehet. Isztambul és Törökország csapvize nem iható. Ennek oka valójában nem a vízben keresendő, hanem a rendszerben. Sok országban (keleten és nyugaton egyaránt) egész egyszerűen nem ivásra készítették a vízvezeték rendszer, ezért hiányoznak azok a tisztasági elvárások a csövek és a berendezések terén, ami mondjuk Magyarországon van. Mindez nem jelenti azt, hogy a víz bűdös lenne, vagy bármi komolyabb bajod lenne, ha iszol belőle (a porcelánbusz vezetésén kívül). Főleg ha csak 1-2 hétig vagy itt. De a kellemetlen meglepetések elkerülése véget érdemes ásványvizet venni.

Az ásványvizet, vagyis vizet su (ejtsd: szú) néven találjuk meg minden sarkon, minden kicsi és nagy boltban, újságárusnál, és tényleg mindenhol, ahol szájba rakható dolgokat árulnak. A fél literes kisüveget 50 kuruş-ért árulják. Kérhetünk soğuk (szóúk) hideg vagy sıcak (szcsak) meleg vize. A meleg azt jelenti, hogy ami kint van a napon/árnyékba. A hideg pedig, ami a hűtő legalján, és jó esetben is csak rettenet hideg. Néha találni olyan feliratot is, hogy buz gibi, ami jéghideget jelent. Olykor valóban jeget találunk az üvegben...

Sarki boltokban találhatunk literes (1 líra), és még nagyobb palackokat is. Ezt mindenki maga döntse el, hogy kirándulás közben inkább nagyobb üveggel jár, vagy kisebbel. De attól nem kell aggódni, hogyha elfogy a víz, akkor nem találunk pár percen belül. A hotelbe is érdemes pár literrel bepakolni. A hotelekben általában minden drágább, így ajánlott a sarki kisközérben a legnagyobb palackból berámolni néhányat a szoba hűvösebb részébe.

Törökországban nincs olyan, hogy buborékos víz, nem buborékos, félig buborékos, stb... A víz minden esetben sima víz, hiába kék a kupakja. Ha bubis vizet szeretnénk, akkor szódát kell keresnünk. Bár ebben az esetben inkább ajánlom a gazos (gázosz)-t, ami egy ízesített tradicionális szóda. Nem túl erős az íze, csak annyira, hogy ne sima vizet igyunk.

Néha találhatunk dobozos vizet is. Bármennyire is jópofa, egyáltalán nem praktikus, mert

nem lehet visszazárni. Így csak akkor vegyünk, ha nagyon olcsó, és azonnal meg akarjuk inni.

A víz után következzen a tea (çay - csáj). Ilyet is mindenhol lehet inni, bár ehhez már be kell ülni valahova, kivéve ha a hajón ülünk. Ez viszont jó alkalom arra, hogy elvégezzük a szükséges kitérőt a mellékhelyiségbe (törökül toalet, nehéz szó! :). Teát étteremben és büfékben is tudunk inni. Ha csak teát szeretnénk, akkor jobb, ha büfébe ülünk, mert ott olcsóbb és teljesen természetes. Míg egy étteremben hát... bunkóság csak egy teáért beülni. Ha kisbüfébe ülünk be, akkor érdemes mellé egy kisebb pogácsaszerűséget is választani a kirakatból. Sós (tuzlu - túzlú), és édes (tatlı - tatlı) süteményeket kérhetünk.

Néha kifejezetten csak a helyért ülünk be/le egy teára. Ezt a törökök imádják: egy jó kilátásért, vagy egy jó hangulatért leülni valahova és inni egy teát.

Egyik legjobb a Kislány torony közelében a tengerparton leülni. .

Másik ajánlat a Piere Loti, amiről.

. De ezekről lesz még szó később bővebben.

további török teás bejegyzések: , ,

Teát általában 50 kuruş-ért vehetünk, de elegánsabb helyeken 3 líra is lehet. Büfékben 1,5 fölé ritkán megy az ára. Jah, és ha unjuk a kis poharat, akkor kérhetünk büyük çay-t (büyük csáj), azaz nagy teát, ami már majdnem akkor bögre, mint amiben otthon iszunk. Najó, talán nem olyan nagy, de egy ekkora török teamennyiséggel vidáman felfutunk bármelyik dombra.

Ha olyan boltban járunk, ahol komoly vevőnek néznek minket, akkor gyakran meghívnak minket egy teára is. Ezt érdemes elfogadni. A tea, mint ajándék azt jelenti, hogy megkedveltek minket, jó kapcsolatot akarnak velünk kialakítani.

Néha felröppennek olyan hírek is, hogy a teába altatót raktak, majd kirabolták a turistát. Amennyiben nem megyünk olyan helyre, akkor ez biztosan nem fordul elő velünk.

Kávé.

A tea és a kávé bármennyire is különbözik, a "használatuk" nagyon hasonló. A fenti teás leírás majd minden eleme vonatkozik azokra is, akik inkább a kávé részesítik előnybe, Ha kávé szeretnénk inni, akkor türk kahve (türk kahve)-t kérjünk, és várjuk meg, amik elkészült. Ha viszont éppen rohanunk, akkor lehet egy egyszerű nescafe-t is bedobni.

Ha kávé iszunk, akkor még készítés előtt kell kiválasztani, hogy mennyire szeretnénk édesen. A sade (şáde) jelenti a cukor nélkülit, az az şereli (az sekerli) jelenti a kevés cukorral, az orta şereli (orta sekerli) jelenti a közepes cukorral (1 kanál), az çok şereli (csok sekerli) jelenti a sok cukorral. Mindenki tanulja meg, melyiket szereti.

Vannak kifejezett kávéházak is. Ezeknek a nevében valahol benne van a kahve szó. Itt

találhatunk nemzetközi cappucino, late és egyéb kávékat is, csak teát nem.

.

Következnek a gyümölcslevek.

Törökországban, így Isztambulban is mindig kapni friss gyümölcsöt, amik nagyon finomak. Persze legjobb Antalyában. Sok helyen, főleg a forgalmasabb részeken, láthatunk egy-egy embert, amint egy kézi préssel gyártja a gyümölcslevet. Nosza, mi is menjünk oda! Nyári hőségben az egyik legjobb!

Kedveltek: narancslé (portakal suy

u - portakál szujú) és a gránátalmalé (nar suy - nar szujú).

És van még egy ital, ami nagyon jó a forróságban: az ayran (ájrán).

Ez joghurt, víz és só keveréke. Ijesztő mi? :) Elsőre az. Másodjára is. Harmadjára azért elkezd az ember megszeretni.

Annak ellenére, hogy sós, nagyon jó meleg időben.

Hideg időben ajánlott ital a salep (szálep).

Ez az orchidea gyökeréből készült tejes-vaníliás ital igazán finom, és jól átmelegít minket. Hajókon, büfékben lehet kapni. Hideg időbe az utcán is árulják, de ott jól meg kell nézni, hogy kitől is veszünk.

A szoft italok itt véget is érnek. Persze van kóla-fanta-stb... meg azok is, amiket otthon is találni a közértben. Egyedüli érdekesség a Kola Turka, azaz török kóla. Ezt is a Coca Cola gyártja, de ebben garantáltan nincs alkohol, így azok isszák, akik szerint a másokban van. Bár állítólag ezt utólag találták ki reklámfogásnak. Aki még emlékszik a 90-es évek magyar kólájára, annak ajánlom. Annyira nem rossz. :) Sőt, sokan jobban szeretik, mint a "amerikait".

És akkor térjünk át az éjszakai italokra!

Erről nekem kevés tapasztalatom van. Remélem, azért jó lesz kiindulásnak. :)

A törököknek nincsen olyan több száz/ezer éves hagyományuk az alkoholokkal, mint az európai országoknak. Ezért pl. a sör és a bor messze nem annyi jó, mint Magyarországon vagy Csehországban, Spanyolországban. Néha be lehet futni egy-egy jobb borba, de nagy szerencse kell hozzá.

Ritka a fehér bor. A minőségi minden esetben a vörösboré (kırmızı şerap -küzmüzü seráp). Ebből kérhetünk szárazat (sert - szert vagy kuru vagy sek - szek) és édeset (tatlı - tatlı). Bár az édes inkább félszáraz.

Elegáns helyeken olasz, francia, spanyol és bolgár bor van. Magyar bor csak nálunk, a lakásban található.

Sör esetében a leginkább elterjedt az Efes. Erről kevesen meséltek nekem, de jót nem mondtak még róla. Ha mindenképpen sörözni szeretnénk, de az Efes mégsem jön be, akkor általában amerikai márkák között válogathatunk. Nagyon ritka az általunk is ismert német, holland és cseh.

Igyunk inkább jó kis török töményt, a raki (rakü)-t! És ezt vigyük ajándékba is. Sok helyen erre specializált bárok vannak, amik messze hirdetik, hogy raki+balik. Azaz raki és hal, no meg foci a TV-ben.

A raki-t magyar áízspálinkának is hívhatjuk. Jó erős, amit a helyiek vízzel hígítanak, ettől kapja a jól ismert fehér színét.

Nagyon jó ajándéknak is otthonra. Sima közértekben könnyedén találunk többfajta. Ajánlom a Tekirdağ-ban, azaz Rodostóban készült raki-kat. Azok az egyik legjobbak.

Készüljünk fel, hogy a nagyon vallásosak szerint alkoholt inni bűn. Mások megelégednek azzal, hogy a vallási ünnepeken (pl. Ramadán) nem isznak alkoholt. Így ha egy törökök szeretnénk meghívni valahova, előtte mindig kérdezzük meg tőle, így nem ér minket meglepetés.

Alkoholmentes kocsma

Vannak helyek, ahol nem árulnak alkoholt. Ők messziről hirdetik, hogy alkoholmentes étterem (alkolsüz).

Más dolog viszont, hogy ezt az "extra" szolgáltatást a vendégek hogyan fogadják. Sokszor a közelben van egy kisbolt, ahol 40-60 féle bort, likórt, sört és más különlegességet árulnak, és adnak hozzá diszkrét fekete zacskót is, hogy az ifjúság mégis tudjon valamit inni a kedvenc helyén.

Remélem eme rövid összefoglaló mindenkinek segít abban, hogy jól érezze magát Isztambulban! :)

Copyright - CyberMacs

2010-04-14

Anatóliáról már sokszor volt szó, hogy valójában egy hatalmas kulturális koktél. De úgy tűnik, a sokszínűségének nincsenek határai. Nemrég jelent meg a film és zene is, amiben Anatólia elfeledett népzenejét dolgozta fel Nezih Ünen és társai. De senki ne gondoljon a klasszikus népzeneire. Itt valóban feldogozás történt, azaz modern hangszínekkel tették még érdekesebbé az amúgy sem unalmas zenét. Kifejezetten jól sikerült pl. az alábbi videó is, de ne tudok rosszat mondani a többiekről sem. Érdemes mindent végighallgatni, majd pedig Isztambulban járva megvenni a DVD-t vagy CD-t, ki melyiket szereti. Copyright - CyberMacs

2010-04-15

Fordulópontjához ért a paradicsom projekt. Nemrég még minden kényelmesen csücsült a vattás tálban, aztán huss, megnőttek, és jól össze is gabalyodtak. Pedig siettünk ám. :) Szerencsére kaptunk sok sok hasznos tippet, hogyan is álljunk a dolgokhoz, ha már egyszer paradicsom-szülők lettünk. Vettünk egy rakat poharat, meg virágföldet is, és megkezdtük az átültetést. Sajnos a poharat nem tudtuk kilukasztani, mert nem volt mit alájuk tenni a kifolyó víz ellen. Azért remélem, hogy nem lesz minden pohárba uszoda. :) Viszont nagyon elegáns pohárkákat vettünk. :) Igen, a virágföldet is jó lett volna keverni valamivel, de itt a közelben csak tengerpart van, olyat meg nem akartam beletenni. Remélem a gyökerek azért tudnak hova nőni. :) A zacsin az volt, hogy I. osztályú föld. Úgyhogy nincs okuk panaszkodni. :) Viszont a gyökeret nagyon össze voltak gabalyodva. Nem volt szívem egyet se kidobni, ezért ahogy sikerült, kicsoportokban (1-4) pakoltam őket a pohárba. Majd elajándékozzuk őket. :) Így egy röpké egy óras vagdosás után mindenki bekerült a cserepekbe. Ez volt a 1 nap. És már itt is csücsülnek az elegáns poharakban. Miután kigyönyörködtünk bennük magunkat, szépen kipakoltuk őket az erkélyre. Ez pedig már a paradicsom hadsereg. Szépen felsorakoztak. Háttérben az a nagy zöld kazal a hagymánk, ami gondolt egyet és még a zacskóban kihajtott, azért őt is elültettük. Jól megnőtt ám. Hamarosan ki lehet feküdni az árnyékába. Ami meg előtte van, és nagyon nem látszik, az a fokhagyma, ami hasonlóan rügyezni kezdett. Az még nem kezdett kimászni a cserépből. Most itt tartunk. Bal oldal van egy számláló, hány naposak is a kicsikék. Copyright - CyberMacs

2010-04-16

Török Nap, 2010. Április. 24: Részletes program TÖRÖK NAP2010. Április. 24, 14:00Fonó zeneház: 1116 Budapest, XI. kerület, Sztregova utca 3.14:00-17:30 kézműves foglalkozás gyermekeknek 15:30- 16:15 –Hastánc, Indzsi Deniz előadása és hastánc tanítás kezdőknek 16:30- 17:00 - Margittai Gábor: diabetés és élménybeszámoló Törökországról17:00 – 18:00 - Török néptánc és tánc ház, Turkinfo tánc kora, kíséri: Arasinda 18:00-18:30 – Palya Bea 18:45 – 19:15 - Török versek magyarul, előadja Havas Judit 19:30 – 20:15 – Makám Együttes 21:00 – 22:00 – Arasinda Együttes Folyamatos programok:Fotókiállítás Törökországról:Margittai Gábor – Garamvári GáborStandok Törökül tanulunk Kézműves foglalkozás gyermekeknekTörök hangszer bemutatók. Hennázás Írók dedikálják a könyveiket- Margittai Gábor, Horváth Viktor,Tasnádi EditKiss Attila, A jegyek: Felnőtt: 1.000,- Ft, gyermek: 5.00,-,Ft, 0-6 éves ingyenA jegyváltók között sorsolást rendezünkHárom szerencsés látogató könyveket, török lemezeket és ajándéktárgyakat fog nyerni (Eredményhirdetés: Makám koncert előtt, koncert teremben)Forrás: Copyright - CyberMacs

2010-04-19

Isztambul és a macskákról már volt szó bőven. Így itt az ideje, hogy a kutyákról is írjak. Kutyából nincs olyan sok, mint macskából, bár ha kilóra nézzük, akkor könnyen lehet, hogy kiegyenlítődik a mérleg. Míg macskákat leginkább mindenféle szaladgálni látunk, addig a kutyák leginkább egy helyben vannak. Ők kivárják, míg a Föld a megfelelő irányba kimozdul. Őket leginkább alva látni. Délutáni alvás időszak. A emberek gyakran félnek az utcai kutyáktól, de Isztambulban más a helyzet. Itt a legnagyobb veszélyt az jelenti, ha átesünk valamelyik állaton. Mert ők bizony nem fognak csak úgy megmozdulni. A sétáló utcában, mikor a takarító kocsi arra jár, akkor az emberek rutinosan elugrálnak előle. A kocsi nem kerüli a sétálókat, legfeljebb dudál. A kutyáknál viszont nem így van. Azt még a seprűs kocsi is kikerüli. A kutya nem fog odébb menni. Őt már ismerjük. Ő reggel alszik. A kutyák simát átalusszák a napot, legyen bármekkora zaj is. Persze azt a zacskót viszont, amibe az enivaló van, azt kilométerekről meghallják. És pillanatok alatt ott is teremnek. Éjszaka viszont mindez megváltozik. Persze ilyenkor is látni az ATM-fülkében alvó kutyákat, de azok testőrök. Az igazi Isztambul kutyák ilyenkor aktívak. Egyszer olyat is láttunk, amelyik hátul ült a motoron. Hátsó lábain ült, a mellsőkkel pedig a sofőr vállban kapaszkodott. Közben pedig vigyorgott, a nyelve pedig zászlóként lógott ki a szájából. Bukó sisakot viszont nem viselt, ami lássuk be, igencsak helytelen és veszélyes. Ő pedig igazi mestere az alvásnak. Láthatjuk, Isztambulban kutyák is vannak, és ők is vannak olyan lököttek, mint a macskák. Copyright - CyberMacs

2010-04-20

Hétfvégén éppen jó messze voltunk, olyan 40 km-re (törökül: belváros), amikor kiderült, hogy a találkozó 4 órával később lesz. Nosza, ha már úgyis kocsival vagyunk, kimegyünk valóban a világ végére!Ahol az európai oldal véget ér, ott is van egy falu. Vagyis ha közigazgatásilag pontosan akarunk fogalmazni, akkor ott is van egy darab Isztambulból. Kerület vagy csak valami hasonló. Megy oda busz is. És csak egyszer kell átszállni, ha Eminönüből indulunk! Bár azért eltart vagy 2 óráig, mire oda eljut az ember. Sarıyer központjába tudunk buszt cserélni, és onnan pedig irány Rumeli Feneri (magyarul: európai világítótorony)!Ez a kis halászfalu, bocsánat, halászzattal-gazdasággal foglalkozó városrész, valóban a világ végén van. És nem csak azért, mert olyan messze van, hanem itt ér véget az európai kontinens. Innen nincs tovább, mert balra a Fekete-tenger van, előre is a Fekete-tenger van, jobbra pedig a Boszporusz, minek a túloldala pedig már Ázsia.Állítólag van itt néha napsütés is, de mindenki csak azt mondja, hogy ő ilyet sose látott, de van egy ismerőse, akinek egy ismerőse hallotta valakitől, aki... Ezek után teljesen meglepő, hogy az internet tele van napsütötte képekkel. A turisták mázlija... De hol voltak olyankor a helyi lakosok?Bármennyire is szépen süt a nap, a Fekete-tenger speciális időjárása be tud kavarni. Általában onnan jön a hideg idő Isztambulba. Ez sokszor jól is látszik, ahogy a felhő beúszik a Boszporuszon. Szép látvány.Balról, a Fekete-tenger irányából érkeznek a felhők. A túloldalt már Ázsia.Ahogy az út, az egyetlen út halad Rumeli Feneri fele, az egyik kanyarban érdemes megállni. Remek és egyben ijesztő kilátás van Isztambulra. Talán a repülő után ez a második hely, ahol érezhető, hogy mekkora városról is van szó.A házak a fák után kezdődnek, és ameddig csak a szem ellát...Ez az utolsó hely, ahol még láttuk a napot, majd eltűntünk a felhőkben.Rumeli Feneri történelméről szinte semmit se találni az interneten. Az a kevés is eléggé zavaros. Annyi biztos, hogy stratégiailag mindig is nagyon fontos hely volt. Hiszen ez a Boszporusz keleti kapuja. Viszont az időjárás miatt sose lett komoly városka. Persze Isztambul házai egyszer elérnek idáig, és még metró is lesz. De most csak egy aprócska falu, a domb tetőn egy világítótoronnyal. És természetesen rengeteg halászhajóval.A ködbe eldugva van egy világítótorony. Halászhajók.Ahol Európa véget ér.És van egy meglepetés is, ami csak a műhold-térképen derül ki: van itt egy erőd is!Az erőd a világ végén.Ez az, ami kicsit zavaros az internetes forrásokban. Az erőd neve Genovai-vár. Ez még logikus is, mert az oszmán birodalom előtt a genovaiaknak nagyon komoly városaik, erődítményeik voltak szerte a Földközi-tengeren és a Fekete-tengeren. De hogy a franciák és krimi kitudja hanyadik háborúban ki mit és hogyan csinált itt, azt nem egyszerű kibogozni...Sema tapasztalt régész-építész szemmel azt mondja, hogy ez alatt legalább egy épület van, de talán több is. Ismerve a Boszporusz vidékének történelmét, vagyis hogy nem ismerjük, mert messze az ismert történelem előtti időkbe nyúlik vissza, nem lenne nagy meglepetés, ha találnánk itt pár dolgot, ha ázni kezdenénk.Erőd a szikla végén.Ahhoz képest, hogy mennyire a világ végén van, nagyon formás kis erődöt találni itt. És tényleg szép. A környezet is festői.Az ablakon kinézve, azaz kiágyúzva, csodaszép látvány fogadta a katonákat.Egy darabka a lépcsőből.A táj olyan, amit simán be lehetne rakni a Gyűrűk Urába. Mindenhol ősi, elfeledett romok, misztikus felhők, és néha-néha egy-egy legelésző tehén.A múlt és a jelen kontrasztja: romok és tehénekInnen már tényleg nem lehet tovább menni,

mert a kontinens véget ért. Csak a Fekete-tenger van tovább. Mi viszont innen visszafordulunk. Vissza a végtelen, napfényes városba, Isztambulba. Copyright - CyberMacs

2010-04-21

Magyarok Törökországban Baron Francois Tott, vagy báró Tóth Ferenc? Francia vagy magyar? A történelem folyamán a Dardanellák szűk tengerszorosát mind az európai, mind a kis-ázsiai parton erődítmények védték az illetéktelen behatolók ellen. Az oszmán seregek Ece (ejtsd: Edzse) bég vezérletével 1356-ban keltek át Európába, azóta nevezik az európai parton fekvő kisvárost Eceabatnak. Nem messze van tőle Kilitbahir, azaz „a tenger zára”, ahol Hódí-tó Mohamed 1462-ben egy szép, szív alakú várat építtetett, amelyet Nagy Szulejmán 1542-ben a Sarikule (ejtsd: Szarikule, jelentése: sárga torony) henger alakú tornyával bővített. A Kis-ázsia és Európa közt közlekedő komphajókról nagyon szép látványt nyújtanak. A kontinensek partvonalába szinte észrevehetetlenül simul be az a 18. századi ágyú-állás rendszer, amely felújítva ma már múzeum. Bejáratához közel az egyik, arany alapon fekete betűkkel írt tájékoztató táblán angolul és törökül jól olvasható, hogy ezt a korának egyik legjobb védművét a „fransız Francois Tott” tervezte és építette fel. Hát ez a tájékoztatás a hálátlan, sértő – különösen ránk, magyarokra nézve - és ráadásul hamis! Mit szólna hozzá, és mit érezne egy átlagos műveltségű török, ha azt hallaná – vagy olvasná -, hogy az edirnei, dzsámiból, egyetemből, kórházból és más épületekből álló „külliye” építtetője II. Bajazid szultán „görög”, mert az anyja Trabzon környéki görög nemes leánya volt? Vagy az edirnei Szelimije dzsámít úgy mutatnák be: íme Szinán remeke az „orosz” Szelim szultán megrendelésére? Végül is az anyja Hürrem, eredeti nevén Roxolan, orosz volt! Talán erőltetettek és bántóak ezek a goromba hasonlatok, de - felháborodásom miatt -, ez volt a szándékom. Az igazság az, hogy Tóth Ferenc, aki – többek között - a Dardanellák ágyúállásait tervezte és építette, tősgyökeres magyar apának, Tóth Andrásnak a fia, bár 1733. augusztus 17-én Franciaországban született, ezért nevét Francois Baron de Tott-nak írta, de magyarnak vallotta magát és magyar földbe temették el, sajnos ezt a területet a Trianoni Békeszerződés Ausztriának ítélte. Először kövessük elejétől végig a Tóth család 18. századi történetét, hogy világosan megértsük honnan származott és mi volt az életműve a „francia” Tóth Ferencnek. 1705. november 11-e után Forgách Simon volt Rákóczi Ferenc fejedelem seregének a parancsnoka. Forgách megszegte a fejedelem parancsát amikor Pozsony elfoglalása helyett egy (sikeres) morvaországi portyázásra indult, mert eközben a császáriak visszafoglalták Esztergomot, ezért Rákóczi 1706. november 22-én letartóztatta, majd fogságra vetette. Forgách ennek ellenére hűséges maradt a fejedelemhez és követte Rákóczit az emigrációba. A szatmári béke után a Habsburgok kirekesztették az amnesztia lehetőségéből, ezért előbb Lengyelországban, majd 1716-tól Törökországban bujdosott. Egy ideig Rodostóban is élt, de 1721-ben visszatért lengyel földre. Tóth Ferenc apja, Tóth András, fiatalon résztvett a Rákóczi-szabadságharcban, mert ennek a Forgách Simon kuruc tábornoknak lett 1704-ben az apródja, majd annak kegyvesz-tettsége után Rákóczi egyik apródja lett. A fejedelemmel együtt távozott Lengyelországba. A bujdosó Rákóczi nem tudta vállalni a felelősséget a gyermek Tóth Andrásért, ezért őt újra Forgách Simon gondjára bízta, aki magával vitte Törökországba, ahol a kurucok még reménykedtek a szabadságharc újraindításában. Tóth András 1717–1718-as osztrák-török háborúban a törökök oldalán harcolt. Rákóczi főgenerálisának, Bercsényi Miklósnak fia, Bercsényi László ezredes (1689–1778), aki francia szolgálatban állt, a törökországi Rodostóban felkereste atyját és a száműzött kurucok

közül toborzott huszárokat. A Törökországban verbuvált háromszáz kurucból állította fel Franciaországban azt a huszárezredet, amely az első világháború végéig Bercsényi nevét és címerét viselte. Tóth András 1719-ben hagyta el Törökországot és a Franciaországban 1720-ban megalakult Bercsényi-huszárezredben másod hadnagyként kezdte meg katonai pályafutását. 1733-ban - a lengyel örökösödési háborúban - a francia hadvezetésnek ismét szüksége lett könnyűlovasságra. Az Oszmán Birodalom területén még ebben az időben is voltak bujdosó kurucok s a Porta engedélyt adott az újabb toborzásra. Tóth András beszélt törökül, tatárul és lengyelül, megfelelő helyismerettel rendelkezett, ezért 1733-ban őt küldték Törökországba toborzó körútra. A konstantinápolyi francia követ két alkalommal is - 1733-ban és 1734-ben -, tovább küldte őt diplomáciai céllal a krími tatár kán udvarába, hogy próbálja őt rávenni egy oroszellenes háborúra. Hazatérése után azonnal részt vett a harcokban. Szolgálati elismerésül 1737-ben a katonai Szent Lajos rend lovagkeresztjével tüntették ki. Az ezt követő béke-években már rendszeresen küldték diplomáciai küldetéssel a török Portához. (Horbulák Zsolt, Tóth Ferenc báró élete és munkássága) Tóth András Chamigny-ben, Közép-Franciaországban telepedett el. Feleségül vette Marie Ernestine Pesselier-t, akitől három gyermeke született. Anna nevű leányát gróf Vergennes vette nőül, az ifjabb András katonai pályára lépett, Ferenc, aki szintén katonaként kezdte, később jelentős karriert futott be. Ő a mi „francia” Francois Baron Tott-unk! 1755-ben az új konstantinápolyi francia követ, Vergennes gróf megkérte apósát, Tóth Andrást és sógorát Ferencet, hogy tartsanak vele a kiküldetésbe. Tóth András így utolsó éveit Konstantinápolyban töltötte, ahonnan gyakran meglátogatta Rodostóban (Tekirdağ) a még ott élő honfitársait. A halál is ott érte 1757. július 9-én. A helyi örmény temetőben helyezték örök nyugalomra. Tóth András halálát később, szeptemberben „Don Antonio Luvári” római katolikus pap jegyezte be latinul a római egyház anyakönyvébe, amelynek kivonatát Thaly Kálmán mentette meg 1889-ben, kimásolva azt a Liber Demortuorum Ecclesiae Rodostiensis-ből. Eb-ben olvasható: „...Andreas de Totte Hungarus, Brigaderus...”, tehát magyar brigadéros! Sajnos rodostói sírköve nem maradt meg, mert ahogyan azt Thaly Kálmán, a Rákóczi emlékek Rodostóban című művében leírja: „...1830 körül a felhagyott ó-temetők halottait kiásatták, csontmaradványaikat áthordatták az új sírkertbe és egy nagy közös sírba temették őket... Ekkor pusztultak el a sírkövek is... mert emlékköveikkel templomudvarokat raktak ki, felírtos lapjaikkal felfelé, úgy, hogy a járókelők a szép síriratokat, címereket idővel teljesen elkoptatták.” Hát ez bizony nem jó fényt vet a rodostóiakra! Palóczy ezt „a rodostóiak vandalizmusnak” ítélte Tóth Ferencről írt könyvében. Tóth András fia, Ferenc Franciaországban, Chamignyben született 1733-ban. Apja mellett kezdett a Bercsényi huszároknál katonáskodni, ott került igazán magyar környezetbe

e. Az ezred nyelve magyar volt, szolgálaton kívül is magyar szó járta. Bercsényi, bár francia marsall volt, soha sem tudott teljesen megtanulni franciául. Fogadott fiát, Eszterházy Bálintot így küldte szolgálatba: „Legyél mindig vitéz katona és igaz magyar!” (Ezt a francia Ernest Daudet, Memoires du Valentin Esterhazy, Paris 1905 jegyezte fel!) Ferenc 1754-ben huszonegy évesen már kapitány, megházasodik, neje lyoni nemes leány, Marie Rambaud. Gróf Vergennes, amikor Franciaország nagykövete lesz a török Portánál Konstantinápolyban, sógorát, Ferencet választja maga mellé titkárnak. Tóth Ferenc

fogadott nyelvmestertől tanul törökül, a török főváros legelőkelőbb köreiből mozog. Felesége Ahmed szultán leányának, az uralkodó III. Oszmán szultán nővérének, Aszmának lesz barátnője. 1757-ben meghalt III. Oszmán, akit III. Musztafa követett az uralkodásban (1757 – 1774). Az új szultánnak sok belső és külső nehézséggel kellett megbirkóznia. A hajók rab-szolga legénysége fellázadt, a mekkai zarándokokat az arabok felkoncolták, a Balkánon a cári orosz seregek törtek előre, az orosz hajóhad is fenyegető hadmozdulatokat tett. A nagyvezér, Kodzsa Ragib azzal a tervvel állt elő, hogy a Szapandzsa tavat csatornával kössék össze az Izmiti-öböllel, hogy a fővárosba könnyebb legyen eljuttatni az Anatólián keresztül érkező élelmet. Ennek a tervnek a szakmai-műszaki felülvizsgálata céljából - a francia nagykövetség engedélyét kérve hozzá - fordult először a Porta Tóth Ferenchez. Udvariasságból elvállalta a feladatot, érdeklődött felőle és azt a következtetést vont le az egészből, hogy a terv pusztá figyelemelterelés és tanulatlan, hozzá nem értőkkel akarják kivitelezni. Tóth Ferenc 1763-ban családjával együtt visszatér Franciaországba. A franciák először a neuchateli porosz befolyást ellensúlyozandó diplomáciai feladattal bízzák meg - mely most számunkra érdektelen -, azonban érdekesebb, hogy 1767-ben a harmincnégy éves Tóth Ferenccet konzuli teendővel bízzák meg, amelyben apja, András és a tatár kán udvara közt létrejött korábbi jó kapcsolat is közrejátszhatott. A krimi Bahcsiszerájban, Girej tatár kán udvarában végzi feladatát, ahol három magas rangú tatár is emlékszik még az édesapjára. A kán jelenlétében tárgyal az oroszellenes lengyel képviselőkkel, Kracziński és Potocki gróffal. Jelen van a kán halálakor. A tatár kán udvaránál töltött három év után 1770-ben szárazföldi úton érkezik Isztambulba. A Porta a francia Bonneval működése óta tudatában van, hogy hadserege műszaki fejlettsége elavult, gyenge, különösen a műszaki- és a tüzérségi alakulatoké. Még alig rendezkedett be Isztambulban, máris kapcsolatba lépett vele titokban III. Murád. A szultán orvosa éjjel 11 órakor kereste fel, felhívta a figyelmét a titoktartásra, és elmondta, hogy a szultán ismeri a származását, ezért hiszi, számíthat rá. A kapcsolattartás végig levelezésből állt, melyről a díván tagjai nem értesültek. Murád magyar származása miatt bízott jobban Tóth Ferenccel, mint a saját török kormányában! Tóth Ferenc átadta a szultánnak egész Oroszország térképét és felkeltette az érdeklődését a modern tüzérség iránt. Ideje volt, mert 1769. év végén 12 orosz sorhajó és fregatt indult Kronstadt kikötőjéből a Földközi tenger felé, ahová meg is érkeztek. A törökök nem tudták, hogy a Balti tengernek kijárata van a Keleti tengerre, onnan pedig az Atlanti óceánon hajózva, Gibraltárnál behajózhatnak a Földközi tengerre. 1770-ben Csesme mellett (Çeşme, Izmitől 80 km keletre) megütköztek a török hajóhaddal, melyet megsemmisítettek. Ezzel megnyílt a lehetőség, hogy az orosz hajók áttörnek a Dardanellákon és veszélybe sodorják a főváros ellátását, sőt elérhetik és ágyúzhatják a Top Kapi szeráj falait is. A vereség hírére a veszély nagysága miatt, III. Musztafa eldöntötte, hogy nyilvánosan kéri Tóth Ferenc segítségét, természetesen a francia követség útján. Tóth azt írja emlékiratában: „...a Dardanellák védelmét teljesen rám bízták... és az összes eszközök rendelkezésem alá állították.” A törökök bevehetetlen erődnek vélték Kilitbahir régi bástyáit, fogalmuk se volt a fővárosban a valódi állapotokról. Tóth sejtette milyen lehet, hiszen látta a főváros rogyadozó erődítményeit. A mellé kinevezett portai biztossal, Musztafa bejjel, haladéktalanul leutazott a Dardanellákhoz, melynek Moldovándzsi pasa volt a „kinevezett parancsnok”. Az erődök, az ágyúk és elhelyezésük, felszereltségük, a török katonák

lelkiállapotával együtt siralmas volt. Az orosz hadihajók első támadásakor a katonák megfutamodtak, Tóth csak hét-nyolc katonát tudott visszatartani, hogy az előre elrejtett 60 fontos (kb. 25 kg-os) golyókat lövő csataágyút bevethesse (A csataágyú 16-17. századi ágyú, melynek hossza az űrméreténél néha 40-szer is nagyobb, hosszabb távolságra, pontosan lő). Az oroszok felhagytak a Márvány tengerre tervezett behatolással. Palóczy Edgár 1916-ban „Báró Tóth Ferenc, a Dardanellák megerősítője” című monográfia szerzője, ezt az eseményt így kommentálta: „Konstantinápoly megmenekült a veszélytől. A mecsetekben nem imádkoztak hiába s III. Musztafa báró Tóth buzgalmában nem csalódott. A bujdosó fia busásan meghálálta mindazt, amit a porta II. Rákóczi Ferencért és bujdosó társaiért tett.” Ez a megállapítás ma is megállja a helyét, még ha a törökök később el is felejtették! Az orosz hajók távoztával azonnal hozzálátott az erődítmények megerősítéséhez. Legelőször a Dardanellák bejáratánál horgonyzó két török hadihajót, az erős szembeszélben még szombat (!) négy száz zsidóval bevontatta a szorosba. Mind az ázsiai, mind az európai parton kijelölte az új ágyúállások helyét úgy, hogy az ellenséges hajókat kétoldali keresztűz alá lehessen venni. Eközben Moldovándzsi pasa a régi, düledező falú bástyás erődítményeket javíttatta és fehérre meszeltette. Az építkezésre a környező falvakból kirendelt lakosság elszállásolásáról és élelmezéséről sem gondoskodott megfelelően a török kormány. Kitört a pestis, egy-egy munkahelyen naponta 20 munkás is meghalt. Tóth Ferenc szabadban hált, hogy ne keveredjen a betegek közé és naponta maga szállított hajóval a munkakezdet előtt kenyeret és görögdinnyét a munkásoknak. Eközben megtapasztalta a törökök hazaszeretetét és bátorságát. Egy török hajóskapitány egymaga akart sajkájával szembeszállni az oroszokkal, hogy megbosszulja a csesmei vereséget és csak Tóth színlelt tűzparancsa hatása alatt mondott le szándékáról. Egy másik török úr saját költségén építtette a Malomfok ütegerődítményét és gondoskodott munkásainak minden szükségletéről. A Porta által felajánlott 300 piaszt pedig elutasította, mondván: „a jó munkájának a gyümölcse teljesen elveszne és szégyen lenne az Oszmán Birodalomra, ha védelmére egy idegen áldozná fel magát...” Az „idegen” alatt Tóth Ferencet értette. Az új erődök elkészültével a szultán harmincezer fős hadosztályt küldött a Dardanellákhoz. A katonák fegyelmetlenek voltak, ezért Tóth – félve a sok dezertálástól -, tizenöt-ezer európaiat az ázsiai, tizenötezer ázsiait pedig az európai parton helyezte el. A török katonák nem bíztak az új létesítményekben, hogy a 22 láb széles, alacsony sáncok több védel

met nyújtanak, mint a magas kőfalak, bástyák. Tóth azt találta ki, hogy a saját testével bizonyítja be lövegállásai tűzbiztonságát. A Malomfok melletti üteghez ment, a szemben levő ütegállás ágyúit ráirányíttatta és parancsot adott a tüzelésre. Az ágyúk eldőrdültek és valamennyi 36 fontos golyó elakadt a sáncokban, melyek mögött Tóth sértetlenül maradt. A látványos bemutatót nagy tömeg kísérte figyelemmel, így a törökök meggyőződhetnek az új rendszer megbízhatóságáról. Tóth elvégezve tervező és előkészítő munkáját a Dardanelláknál, visszatért Konstantinápolyba. Meggyőződése volt, hogy a fővárosban a tüzérségi iskolát valamint az ágyú- és lövegtalp készítmények fejlesztését is fejleszteni kell. Csak titokban találkozhatott a szultánnal, azonban meg tudta őt győzni a török tüzérség megreformálásának szükségességéről, amelyben az oktatást ő magára vállalná. Bürokratikus intézkedések, egyezkedések után a Kağıthane városnegyedben

felállított iskolában 50 tüzért kezdett el gyorstüzelésre oktatni az oroszoktól zsákmányolt két 4 fontos ágyúval, melyekre lövegtalpakat szerelt fel. Tóth azt is észrevette, hogy az oszmán seregeknek nincsenek pontonjai. 1772-ben nagy nehézségek árán, egy janicsárszászad segítségével elkészülnek a pontonok, amelyekből – kipróbálás végett -, hidat építettek a Kağıthane vizén. A hidat a szultán álruhában, janicsár odabasi öltözetben (odabası, azaz egy janicsár laktanya, vagy szoba tisztje), csónakon érkezve, két janicsár kíséretében megnézte, majd felment a hídra és parancsot adott a kipróbálására. Négy, lovakkal vontatott, ágyút vittek át a hídon. A szultán kifejezte elismerését Tóthnak, kérte, hogy a sereg részére siettesse még több ponton készítését. A híd negyven napig állt, a lakosság tömegesen járt Kağıthanebe megcsodálni. Sajnos az oszmán hadseregben uralkodó fejtelenség miatt hiába készítettett Tóth még ötven pontont, azt ugyan elszállították Várnába, de megfelelő szakember nélkül, ezért ott is maradt, a nagyvezér teljesen megfélemedezett róla. Tóth Ferencnek az Oszmán Birodalom érdekében végzett többi munkásságáról is köteteket lehetne írni. Most csak vázlatosan ismertetek egynéhányat. Tóth bár még életében sohasem öntött ágyút, mégis sikerült harmincezer font érc meg-olvasztása után, a törököknek újszerűbb, használhatóbb mozsarakat öntenie és hozzávaló robbanó bombákat. Ezek nyilvános kipróbálása alkalmával a húszezernyi néző feje fölött szálltak a lövedékek. A próbán a szultán is megjelent. Az új tüzértüzet megszervezésében is részt vett. A hatszáz új tüzért, akiket Tóth tanított be már nem topcsi-nak, hanem – a török tudósok javaslata alapján! -, szüratcsik-nak, azaz gyorsaknak nevezték. Az alakulat bemutatója során mutatta meg Tóth a legfőbb vallási vezetőnek, a muftinak a szuronyt és használatát, amelyet az oroszok már korábban sikerrel vetettek be a törökök ellen. A szultán megtudta, hogy a Dardanelláknál a Tóth által kijelölt két erőd építését még meg se kezdték. 1773 februárjában tették le ünnepélyesen az alapkövét, a szultán megküldte bizalma jeléül Tóthnak saját „mértékegységét” és ezzel az összes mesterembert alá rendelte. Az építkezés felgyorsult, hamarosan be is fejeződött. Ezek az ágyúállások becsülettel szolgálták még az I. világháború idején is a híres Gallipoli csatában a törökök védelmét. III. Musztafa fiának a nevelését is Tóth Ferencre bízta, ő oltotta be a szükséges reformok elfogadására a későbbi, már európai műveltséggel is rendelkező III. Szelimet (1789-1808). Tóth Ferenc vetette fel III. Musztafának a szuezi csatorna tervét – az egész világon el-sőként! - de ez feledésbe merült. Ő hívta fel az uralkodó figyelmét a tengerészet elmaradottságára, különösen a matematikában való járatlanságra. A szultán parancsában, amelyben elrendelte az iskola felállítását, bírálta a régi Nagy Szulejmán alapította iskolát, melynek vezetői megsértődtek, azt állítván elegendő ismerettel rendelkeznek. Ezért a szultán elrendelte, hogy hat kiválasztott tanár válaszoljon Tóth vizsgakérdéseire. Tóth azt kérdezte tőlük: milyen viszonyban vannak egymáshoz az egyenlő oldalú háromszög szögei? A tanárok egyike erre azt felelte: előbb meg kellene nézni a háromszöget! Tóth felmérgesedett, világosan elmagyarázta a tantételt, erre máris hat földmérő jelentkezett oktatásra. Az óráit törökül tartotta, és az őszszakállú hajóskapitányok a fiatal földmérőkkel együtt jegyezték le az előadásait, amit másnap az egyiküknek kellett összefoglalva előadni. Hogy a tanulók az elméleteket a gyakorlatban is alkalmazni tudják két iskolahajót állított az oktatás szolgálatába. A hajóépítés és az árboc felállításának technikáját is megreformálta. Ez utóbbihoz ma-ga szerkesztett egy ácsmester segítségével új gépet. III. Musztafa 1773-ban

meghalt, öccse a negyvennyolc éves I. Abdulhamid lett az új szultán. Első nyilvános szereplése Tóth tüzériszkolájának a meglátogatása volt. Az eseményt Tóth Ferenc naplójában részletesen leírta. Érdekes epizód adódott abból, hogy a szultán soha sem látott mozdulatlanul vigyázó őrt. Tóth a gyorstüzelő ágyúk mellé egy szuronyos tatárt állított őrszemnek, aki szoborszerű mozdulatlanságban állt. A szultán nem vette le a szemét róla, alig figyelt a gyorstüzelés bemutatására. Magához intett egy sziláhdárt (palotai szolgálattevő, udvaronc), halkán beszéltek, majd a sziláhdár odament Tóth-hoz és azt mondta, hogy ura – a szultán – kéri, hogy annak a vezeklőnek kegyelmezzen meg és rámutatott a tatár őrszemre. Tóth elmagyarázta, hogy nem büntetésről, hanem fegyelemről van szó, de ha a szultán óhajtja, leváltatja az őrszemet. A szultán megértette, de az egyik apródjával néhány arany-pénzt küldött a tatárnak. Az apród futva vitte és azt mondta: „Íme itt van, amit Isten árnyéka, a királyok királya, a világ oltalmazója küld neked. Rajta, borulj le hát előtte!” A mozdulatlan őr csak annyit mondott erre: „Tedd az aranyakat az ágyútalpra és távozz!” Az apród megijed-ve kiáltott: „Hogyan? Szerencsétlen! Nem reszketsz a vér ura előtt? Borulj le hamar, mert ő láthat és hallhat téged.” „Tégy, ahogy mondom és távozzál!” - mondta a tatár. Az apród elment és értesítette urát, mire a szultán azt mondta: „Látjátok-e, hogy megcsaltak bennünket? Ennek az embernek vezekelnie kell itt, hiszen még pénzt sem szabad elfogadnia, de ne beszéljünk többet erről.” A szultán véleménye hamarosan megváltozott, mert amikor az ezred elvonult a tatár magához vette a pénzt, csatlakozott a többiekhez és a szultán a későbbi gyakorlatok alatt is figyelte az ügyességét. Abdulhamid a szemle végén nagyon meg volt elégedve, mert az ágyúk nyolc perc alatt százhusz lövést adtak le. A szultánnak annyira tetszetek az új ágyúk, hogy megbízta Tóthot, készítsen két kis ágyúmodellt, amiket aztán egy karavánnal a Próféta sírjához küldött ajándékba. (Palóczi, Tóth életrajzának írója tévedett, amikor az írta, hogy Mekkába, mert Mohamed sírja nem ott, hanem Medinában van.) Ki tudja, megvannak-e még Szaúd-Arábiában Tóth Ferenc kis ágyúi? Tóth Ferenc 1774 tavaszán hagyta el Konstantinápolyt, ahol 14 évet töltött, melyből a legjelentősebb az utolsó 5 év volt. Európai hírnévre tett szert, működése nemcsak a törökök, hanem egész Európa figyelmét felkeltette. Voltaire, a nagy görögimádó, versben szidja a tör

ököket segítő Tottot: Menj pokolba, gaz könyvtáros, Vigyed taktikádat Tott lovagnak, Ki Szabaoth nevében marsoltatja a törököket, Ő az, ki ágyúkkal rakván meg a Dardanell, Tanítja a hitetleneket a keresztények megölésére. (Báró Lakos Lajos fordítása, idézi: Palóczi E. i.m.) Tóth Ferenc 1777-től Egyiptomban teljesít diplomáciai szolgálatot. Egyik Szíriába tett hajóutazása során nagyon megörült, amikor az egyik kikötőben egy török hadihajó mellett horgonyoztak le, amelyet ő épített, ő öntötte az ágyúkat és itt látta először, hogy a Porta megfogadta a tanácsát és javaslatára zöldszínű lett az török flotta hadilobogója. A török hajó kapitánya, aki tanítványa volt, kilenc ágyúlövéssel üdvözölte egykori mesterét. 1778-ban úgy döntött, hogy befejezi diplomáciai munkáját. 1778-1784-ig az emlékiratait írja. Erről az időszakról keveset tudni, de annyi bizonyos, hogy 1781-ben XVI. Lajos az egykori Bercsényi huszártisztet tábornaggyá nevezte ki. Emlékirata 1784-ben Amsterdamban, Mémoires du baron de Tott sur les Turcs et les Tartares címen, jelenik meg első ízben. A francia nyelven írt könyve még ugyanabban az évben, Párizsban is díszes kiadásban megjelent. Utolsó francia beosztása 1786-ban a douai erőd parancsnoki tiszte, ahonnan a

forradalom zűrzavarai miatt 1790-ben távoznia kellett. Tóth Ferenc és a legtöbb Rákóczi emigráns leszármazottai, rokonai elmenekülnek Franciaországból. Ki német, ki svájci földön talál menedéket. A Habsburg Birodalom területe, így Magyarországra se menekülhettek, hiszen a szatmári béke kikötötte, hogy csak a császártól bocsánatot kérőkre vonatkozik az amnesztia, a bujdosást választókra és utódaikra nem. Svájcban találkozik a természettudományokban jártas Tóth Ferenc gróf Batthyány Tódor vasmegyei főúrral, akinek az apja nádor, az öccse esztergomi bíboros hercegprímás és hatalmas vagyonnal rendelkezik. A főúr Magyarország iparának és mezőgazdaságának a fel-lendítéséért fáradozik, műszaki képzettsége segítségével a gőzgép feltalálásán kísérletezik. Az ő közbenjárása, kapcsolatai teszik lehetővé, hogy visszaadja magyar hazájának báró Tóth Ferencet és újra magyar nemes lehessen a hontalan, bujdosó. Egy éve tartózkodik Tóth Svájcban, amikor megkapja gróf Batthyány levelét, melyben értesíti, hogy sikerült az udvarnál a kegyelmet kieszközölni számára, csak a szükséges formalitásokat kell elintézni és ismét magyar nemesként lépheti át ősi hazájának Magyarországnak a határát. 1792-ben már Bécsben írja Tóth 1792. nov. 22-én keltezett kérvényét II. Ferenc császárhoz mely így kezdődik: „Mielőtt azon reményben ringatnám magam, hogy napjaimat hazámban Magyarországon befejezhetném... atyámnak Tóth Andrásnak érdekében, aki ifjúkorában követvén Rákóczi fejedelmet, a száműzöttek sorába felvétetett, kegyelmet kell kérnem.” (A levelet a Magyar Országos Levéltárban őrzik.) A szükséges udvari formaságok után báró Tóth Ferenc 1793. február 7-én visszanyerte apja elvesztett magyar nemességét és hazatérhetett, de apja birtokairól le kellett mondania. Batthyány gróf Tarcsán Tóth tervei alapján egy szép kis házat építtetett kísérletező barátjának. Csak fél évig élvezhette a nyugalmas életet, mert 1793. szeptember 22-én meghalt. Háza és síremléke ma is látható Tarcsafürdőn (ma: Tatzmannsdorf, Ausztria). Valójában a látható síremléket jóval később állították, a 20. században, mert sírba tételének helye Vogelsang régi temetője volt, amelyet felszámoltak. Ebben osztozott édesapja sírjának sorsában. A sors iróniája, vagy a történelem tragédiája, hogy Tóth Ferenc sírja, ugyanúgy, mint a Thököly emigráció és Rákóczi szabadságharc bujdosóinak földi maradványai, még azoké is, akiket a II. világháború előtt hazaszállítva, hazai anyaföldre temettek, Trianon óta nem a mai Magyarország földjén nyugszanak. Azt megszoktuk, hogy hangoztassuk, hálálkodjunk, köszönetet mondjunk mi magyarok, hogy a Habsburg önkényuralom ellen lázadó, felkelő, harcoló hőseinket, közkatonáktól főnemesekig az Oszmán Birodalom befogadta, menedéket nyújtott nekik. Emlegetjük a Thököly, Rákóczi, Kossuth emigrációt, de úgy érzem, legalábbis aránytalanul kevés szó esik, hogy mit nyertek a törökök a magyarokkal, miben segítettek, tanították vendéglátóikat, sokszor életüket és vérüket áldozva értük. Persze vannak, akiknek hivatalosan is megemlítik magyar voltát, mint pl. Széchenyi Ödönét az isztanbuli tűzoltóság megszervezőjének, de Ibrahim Müteferika, Tóth Ferenc és mások magyarságáról inkább csak a nem állami török honlapokon olvashatunk. Mostanában vándorkiállítás mutatja be Magyarországon a magyar-török kapcsolatokat, melyben az emigránsoknak a befogadása erősen ki van hangsúlyozva, de alig kap teret az a szolgálat, munka és tevékenység, amit a befogadott hálás magyaroktól kaptak a törökök. Csak zárógondolatként jegyzem meg, hogy azt a monográfiát, mely báró Tóth Ferencről szól 1916-ban „A Vörös Félhold támogatására alakult Országos Bizottság” adta ki. Kiegészítés: Ha

Boszporusz hajóútra megyünk, akkor annak a végállomása Anadolu Kavađı, ahol a Yoros Kalası-hez, azaz a Yoros Várhoz tudunk felmászni. Ezt is Tóth Ferenc építette. A kikötőben pedig a Macar Tabialar caddes van. ez a fordítások szerint magyarok ágyúijait jelenti. Az erőd előtt pedig a Duna utca van. Copyright - CyberMacs

2010-04-22

A Nemzetközi Gyereknapi Ataturktól ered. Elsőnek Törökországban rendezték meg, majdinnen került át a világ többi országába. Forrás: A Gyereknappal egyúttal megemlékeznek a törökök a Nagy Török Nemzetgyűlésről, azaz az első demokratikus választásról, parlamentről. Persze akkor éppen még folyt az Első Világháborút lezáró nagy hajtépés és a Világméretű Nagy Sz. Kavarás, országátrajzolgatás, így ez a választás és parlament semmiképpen nem hasonlítható össze a későbbi, valóban demokratikus választással (pl. amikor már a nők is szavazhattak, korábban, mint a legtöbb európai országban). Ezért is Nemzetgyűlés a neve. Ekkor még csak gyerek demokrácia volt. Talán ez is közrejátszott, hogy erre emlékezve ünnepelnek Gyereknapot. Forrás: Mindez a gyerekeknek egy hatalmas buli. A világ minden országából, még Magyarországról is, hívnak meg gyerekeket. Mert itt ma mindenki egyenlő. Sőt, még gyerek parlament is van. Erre a napra választanak saját miniszterelnököt. És ha a többségnek sikerül megszavazni, akkor bizony lesz több focilabda az iskolában. :) És persze van sok tánc és zene, attól függően, ki mit hozott magával otthonról. :) Copyright - CyberMacs

2010-04-23

1920.A első Világháború már régen véget ért és mindenkinek elege is volt már a háborúskodásból. Csak két ország nem akarta megadni magát: Magyarország és Törökország. Míg Magyarország már lassan a Trianonhoz ért, addig a törököknél még csak most kezdődött minden.Ekkor még nem volt szó köztársaságról, csak az elvesztett Világháború utáni teljes feldarabolás megakadályozásáról, a függetlenségről. A szultán teljesen a szövetségesek befolyása alatt volt, aki szintén azt akarta, hogy legyen már vége a háborúnak. A lázadók, azaz Atatürk és csapata viszont nem akarta az országot csak úgy odaadni, azért az ország függetlensége szépen lassan a szultán és a lázadók közötti harchoz vezetett, ami végül a szultánság és a köztársaság csatározása lett. A szultán a Boszporusz-parti palotában volt, míg Atatürk valahol Anatóliában.A szövetségesek egy idő után már nem bírták tovább, és bevonultak Isztambulba, akkori nevén Konstantinápolyba. Ez viszont már sok volt mindenkinek. Ez adott okot a Nemzetgyűlés összehívására, ami eddigre már erősen köztársaság hangulatu volt, így az ország jövőjének az alapjait itt tették le.. A Nemzetgyűlés Akorában, mai nevén Ankarában nyílt meg, 1920. április 23-án. Itt hangzott el Atatürk híres mondata is:"Isztambul erőszakos megszállása véget vetett a hétszáz éves oszmán államnak. Ma felhívjuk a török nemzetet, hogy védje meg kultúráját, civilizációs vívmányait, az élethez és függetlenséghez való jogát, vagyis jövőjét." AtatürkA Nemzetgyűlés április 24-én Atatürkököt választotta meg vezetőnek, hogy irányítsa őket, és kihajítsák a szövetségeseket Törökországból. Fontos, hogy gondosan ügyeltek, a köztársaság még utalásképpen se szerepeljen a nyilatkozatokban. Elmondásuk szerint a szultán fogoly, ezért nem tud a nép érdekeiben lépni, de majd ők kiszabadítják, és ebben kérték mindenkinek a segítségét. A törökök pedig felsorakoztak.Szintén fontos, hogy a Nemzetgyűlésen belátták, nem tudják az Oszmán-Birodalmat megtartani a korábbi formájában. Kénytelenek voltak egyes területről lemondani azért, hogy másokat meg tudjanak menteni.Amikor a törökök megindultak Isztambul felszabadítására, az ott állomásozó angolok próbáltak segítséget kérni a szövetségesektől, de azoknak már elege volt a háborúztatásból. Így a görögökhöz fordultak, akik megragadták az alkalmat, hogy visszaszerezzék azokat a területeket, amelyek még Bizánci-Birodalom voltak. Ebből alakult ki végül a Török függetlenségi háború, amiből végül a törökök kerültek ki győztesen, megalakítva a modern köztársaságot.Copyright - CyberMacs

2010-04-26

Isztambulban mi is beszálltunk már régen a nagy népi játékba: Adunk macskáját a környékbeli utcai cicusoknak. Ez nem kötelező, de erősen ajánlott. Amikor a ember (és itt most erősen ki van hangsúlyozva az ember szó, mert csak az az állat jár el bevásárolni, míg a többi megvárja, hogy ember hoz neki ennivalót) hazaérkezik a boltból egy rakat zacskóval, akkor a macskák már ott várnak. Hoztál nekünk hamszit (fekete-tengeri hal)? És bizony nem túl barátságosan néznek. Egy percig sem haboznak beárulni a nagyfőnöknek, ha elmarad a vacsora. Lopakodni nem lehet, mert a zacskó legkisebb rezdülését is kilométerekről meghallják. És egy pillanat alatt ott teremnek. Ilyenkor legjobb, ha azonnal adunk nekik a macskájából. Érdekes módon a zacskót felismerik, de a működése még mindig zavarba ejti őket. Ahogy öntöm ki az ennivalót, olyan döbbenet néznek, mintha csak egy nyulat varázsoltam volna elő a kalapomból. Copyright - CyberMacs

2010-04-27

Április 23.-án egész Törökországban a buli van a gyerekeknek. A legnagyobb ünnep mégis Izmirben van, ez a Gyereknep központja. Az I. Világháború utáni zűrzavaros világujrafelosztásos időszakában Izmir (akkor nevén Szmirna) városáért nagyon komoly harcok folytak. Talán Törökország legfontosabb csatái éppen ezért a helyért zajlottak. Nemcsak a "hagyományos" harctéren, hanem a politikai terepasztalon is. Talán emlékszünk a történelem órákról, hogy a görögöknek már Xerxész és Nagy Sándor idejében is az anatóliai görög városokkal voltak a gondjaik (pl. szerették volna, hogy hozzájuk tartozzon). Atatürk és csapata sikeresen visszaverte a görög hadsereget a Török Függetlenségi Háborúban, majd felszabadította Izmirt. Persze, ahogy abban az időszakban jellemző volt világszerte, ezzel még nem csitultak el a zavargások, sőt, még csak akkor kezdődött minden. Mégis Izmir még a napokban is Atatürk leghűségesebb városa. Éppen ezért, bármilyen megmozdulás is történik, ami kapcsolódik Atatürkhöz, biztos, hogy Izmirben van a legnagyobb bankj. Nincs ez másképp a Gyereknapon sem. Idén is számtalan országból érkeztek gyerekek, köztük magyarok is. Forrás: TRT. Természetesen minden ország saját nemzeti műsorral is készült. Ezeket a teljes előadás eléggé hosszú, ezért három részre lett vágva. Alul, a színes karikás kockára kattinva tudjátok mindegyiket megnézni. A Gyereknep egy igazi kulturális találkozó. A külföldi gyerekek nem hotelben vagy iskolában alszanak (bár az iskolákba ellátogatnak), hanem a török gyerekek fogadnak be egy-egy más nemzetiségűt pár napra. Így mindenki első kézből ismerheti meg a másik ország mindennapjait. Itt az egyik magyar lány ismerkedik a török hétköznapi autózással, miként is fér el több ember a kocsiban, mint a maximum. (forrás: TRT) Próbáltam minderről valami magyar hírforrást is találni, de sehol semmit. Ti láttatok valahol valamit? Remélem, ez nem olyan, mint a matekverseny, amit simán megnyernek a magyarok és a világ büszke rájuk, egyedül csak Magyarországon nem tud róluk senki semmit... Copyright - CyberMacs

2010-04-28

Korábban már írtam róla, hogy a Húsvét itt, Isztambulban, nem úgy van ám, mint otthon. Jelentős örmény és ortodox, de még római katolikus meg ki tudja még hány keresztény vallás. Ez a mindennapokban nem látszik, hiszen az utcán emberek mennek, akik nem esnek egymás torkának mindenféle vallási okokból. Így csak az ünnepek közeledtével derül ki, hogy a város egyik-másik részén igencsak sokan élnek, akik más-más vallást követnek. Húsvétkor azt vettük észre, hogy mindenhol megjelentek a színes tojások. De az egész valahogy nem úgy volt, mint Magyarországon. Így aztán megkerestem az egyetlen török ismerősömet, aki szintén festeget tojást, hogy megkérdezzem, hogyan is zajlik mindezenélük. Ő egyébként örmény származású, de a helyzet mókája, hogy az összes ismerős közül az ő családja sokkal régebben költözött Isztambulba, mint a muszlim és zsidó vallású ismerősök. Szóval ez most nem is annyira az Ortodox Húsvét lesz. De nem is örmény, hanem valamiféle modern keverék, ahogy ugye Magyarországon is zajlik. Az ismerős (lány) azt mondta, hogy a tojásokat az anyukája festi, nem pedig ő. De nagyon jópofa ez a mintázgatás. Annyira belelkesült, hogy jövőre együtt fogunk tojásokat festegetni és rajzolgatni. Majd alakítunk egy klubbot, vagy valami hasonlót. :D Mindenesetre Magyarországon veszek a könyvet amiben a tojáskifújás meg a többi trükk le van írva. :) Az ünnep másik része viszont sokkal izgalmasabb. Ők ugyanis a festett tojást nem locsolás ellenében adják oda a fiúnak, hanem belesütik a kalácsba. És ebből egy Húsvéti kalács lesz (törkül: paskalya açma). Húsvéti kalács Persze, aki nem akar festegetni, ezt a kalácsot készen is megveheti a sarki közértben. Nagyon kreatív verziókat is lehet látni. Majd mindezek után...öööö...innentől kezdve kicsit zavaros, mert ha jól értettem, akkor a szép színes tojásokat csak nézegetik. Nem lesz belőle ajándék. A család összegyűlik (olyan törökösen: 300-400 fő), és megeszik a kalács(ka)t. De ez a rész lehet, hogy másképp van, vagy valaha másképpen volt. Annyi biztos, hogy az eredeti tojás a piros, illetve a hagymalevéllal festett. Nincsen mintázás, sem lányöntözés meg ehhez hasonló. Persze ennek is megvannak a maga előnyei. Pl. ha a Húsvéthétfőn az ember bemegy a lányok közé egy szódás üveggel, akkor nem kezd el mindenki pánikszerűen rohanni. :DCopyright - CyberMacs

2010-04-29

Személygépkocsival Törökországban A törökországi gépkocsi használathoz nemzetközi vezetői engedéllyel kell rendelkezni. Alkohol fogyasztását követően Törökországban sem megengedett a gépjárművezetés. A rendőrség hat hónapra bevonhatja a vezető jogosítványát, és jelentős mértékű bírságot szabhat ki, amennyiben a közúti ellenőrzés során alkohol fogyasztását állapítja meg. A magyar forgalmi rendszámú gépjárművek kötelező gépjármű-felelősség biztosításának területi hatálya Törökországra is kiterjed, tehát autóval történő utazás esetén kötelező a zöldkártya kiváltása. Személygépkocsival történő utazás előtt ajánlott nemzetközi biztosítást kötni a gépkocsira és tisztázni a biztosítási feltételeket. A török szabályok szerint a gépkocsival érkező külföldi útlevelébe bejegyzik a gépkocsi rendszámát és a gépkocsi külön igazoló lapot is kap, amelyet meg kell őrizni az országból történő kilépés időpontjáig, és kilépéskor le kell adni. Ennek hiánya a kilépéskor komoly várakozáshoz, illetve büntetés fizetéséhez vezet, ezért fontos figyelemmel lenni arra, hogy belépéskor a vezető ténylegesen megkapja azt. Annak az útlevelének a tulajdonosa, akinek az úti okmányába a gépjárművet bejegyezték, csak a gépkocsival, vagy más esetben a vámhatóságok külön engedélyével hagyhatja el az ország területét. Törökországban elterjedt és mindenhol kapható ólommentes benzin (törökül: kursunsuz). Ugyancsak elterjedt az LPG üzemanyag használata. A legtöbb töltőállomáson általában jó minőségű üzemanyagot lehet kapni és az országban megfelelő sűrűségű az üzemanyag-töltő állomások hálózata. A török határ és Isztambul között azonban az országos átlagnál alacsonyabb a töltőállomások sűrűsége, amire figyelemmel kell lenni az utazás tervezése során. A nyári hónapokban a Nyugat-Európában élő török származású vendégmunkások hazautaznak Törökországba, ezért ilyenkor rendkívül hosszú sorra lehet számítani a határátkelőhelyeken. A gépkocsival érkezők az európaiaktól jelentősen eltérő helyi vezetési szokásokkal szembesülhetnek, amelyekhez az alkalmazkodás még a rutinos vezetők számára is több időt és óvatosságot igényel. A vezetők sokszor megszegik a közlekedési szabályokat. A közlekedés ritmusának felvétele ugyanakkor veszélyekkel is jár, mert a külföldiek szabálytalanságait a török hatóságok kevésbé tolerálják. Ugyancsak rendkívül veszély forrása lehet a motorkerékpár bérlése. Legyünk rendkívül elővigyázatosak és feltétlenül használjunk bukósisakot, akkor is, ha a kölcsönzőben erre nem hívják fel a figyelmünket és láthatóan a helyiek sem használják. Külön felhívjuk a figyelmet, hogy rendkívüli veszélyt jelent a gyalogosok figyelmetlen és sokszor igen felelőtlen magatartása. Gyakran – akár autópályán is – előfordul, hogy az úttesten váratlan helyzetekben gyalogosok szaladnak át az úttesten. Forrás: Magyar Köztársaság Főkonzulátusa, Isztambul. - Copyright - CyberMacs

2010-04-30

Bárhova is menjünk a világon, bármely országot is választjuk, mindenképpen komolyabb kapcsolatba kerülünk a helyi ételekkel. Persze minden esetben ott van a mentő mellény bürgerking és mekdonnáldsz néven. :DTörökországban viszont tényleg nagyon jókat lehet enni. Én az első utazásomtól számítva összesen 30 kg-t (nem elírás!!!) sikerült Törökországból a gyomorba pakolnom (ez is egy módszer a 150 éves uralom visszavágására :D).Tehát ha az ember nem vigyáz, nagyon sokat fog enni. :)Nade mégis mit, hogyan, merre, stb...?Általában nincs probléma a török ételekkel. Nem kell félni tőle. Sőt, nagyon sok mindenben hasonlít a magyarhoz. Főleg a fűszerezés.Ennek ellenére mindenkinek ajánlott, hogy megfelelő hasfogó gyógyszerekkel készüljön fel. Bármikor becsúszhat valami, amitől az esti programunk a porcelánbusz vezetése lesz. Leggyakrabban azért fordul elő, mert abban a rövid időben, amit Törökországban töltünk, mindent ki akarunk próbálni. Így a kedves turisták vég nélkül mindenből esznek. :D Szerencsére a hotelekben eleve svédasztalos a reggeli, így már kora reggel átalakíthatjuk a napi programunkat.A török ételekről rengeteget lehet írni. Minden tájegységnek, minden falunak megvan a sajátos konyhája. Minderről egészen jó kis lexikont lehetne írni pár évtized alatt pár száz kiló extra súly felszedésével. :)A török sajtokról már láttam egy lexikont az egyik boltban. :)Megpróbálok mindebből valami használható alapot összeírni nektek. Mégis, hogyan tudtuk nekikezdeni.Kezdjük az elején, az egyszerűbbekkel!Ha Törökországban, vagy Isztambulban hotelben alszunk, akkor majdnem biztos, hogy a svédasztalos reggeli vagy benne van a hotel árában, vagy extrának választható. (Ha családnál alszunk, akkor pedig a házigazda fog minket teletömni minden jóval. Ez elől nem lehet elmenekülni. Jó példa a Török fürdő c. film). Hacsak nem valami rettentő rémes hotelt fogunk ki, akkor nincs baj a reggeli svédasztallal. Mármint abból a szempontból, bármit is eszünk, azt túl fogjuk élni. :DViszont a svédasztalok már a 3. napon is rettentő unalmasok tudnak lenni. Sőt, sok helyen semmi törökös nincs az ilyen reggelikben. Persze ez nagy biztonságot ad (tudjuk mit eszünk és minden reggel van valami a tányérban). De egy igazi turista inkább reggel az utcai büfékben eszik.A törökök imádnak enni. Így hacsak nem 50 km-e vagyunk a legközelebbi településtől, biztosan találunk éttermet és büfét. Ahol pedig legalább 5 ember összegyűlik, ott van simit árus is. Így nem kell attól félni, hogy éhen halunk, amint kiléptünk a szállodából.Érdemes az első alkalommal kicsit jobban körbenézni, hol, mik vannak. Ha szerencsénk van, akkor találunk olyan büfét vagy éttermet, ahol a kahvaltí feliratot látjuk. Ez ugyanis a reggelit jelenti. Vagyis itt tudunk török módra reggelizni. Szerencsés esetben a köy kahvaltí (falusi reggeli) vagy más "bővített" reklámot láthatunk. Ez azt jelenti, hogy ott jó nagyokat lehet enni. Egy igazi török reggeli rengeteg mindenből áll. Főleg zöldségből és lekvárokból. No és az olíva bogyók sem maradnak el :)Sajnos amíg meg nem ismerjük a helyet, mindig egy zsákbamacska, hogy ez a reggeli mit is takar pontosan.Bemehetünk kis büfékbe és pékségbe (firin), ahol mi magunk rakjuk össze a menüt pogácsákból és más édes (tatlı) és sós (tuzlu) finomságokból.Mindebben az a jó, hogy fejenként kb. 5 lírából meg tudunk reggelizni, ami gyakran olcsóbb, mint a hotelben.Ezen helyek nemcsak reggelire, hanem napközben is hasznosak lehetnek, ha nem akarunk sokat költeni a pénzünkéből és az időnkéből. Őket bárhol megtaláljuk.Vannak nevezetesebbek is, mint a Simit Sarayı és az Aslı börek. Ezek a legváltozatosabb helyen tudnak elénk ugrani és becsalogatni. :)Valahogy

próbáljunk meg listát összerakni, mit is ehetünk ezeken a helyeken. Legismertebb török "sütemény" a simit. Fordíthatjuk török peregnek is, bár a simit jelentése egyszerűen a kör alakot jelenti (matekból ellipszis vagy tórusz néven kérdezhetted a tanár tőlünk). Simitet bárhol találunk. Még az utcán is. Kifli szerű a tésztája sok szezámmaggal. Kicsit olajos. Frissen nagyon finom. A sirályok is ezt eszik! :) Isztambuli simitárus Ha inkább kalácsra vágyunk, akkor azt is vehetünk açma néven. Sok simitárusnál is van, de bármelyik péknél, büfénél is könnyedén találunk. Kellemes, nem túl édes. Hajók, és kisbüfék kedvelt étele a toast, amit ahogy az angol neve is mondja, toast, vagyis meleg szendvics. Bár annyira ritkán bonyolult. Kiflibe van mindenféle (sajt, paradicsom, saláta) bepakolva, majd forró kontakt grillel (vagy mi is a neve a két összenyomott sütőlapnak) ki van lapítva. Általában nincs eltúlozva, ennek ellenére egész jóra szoktak sikerülni. Ha találunk egy jó kis teázót, gyakran ott is van toast. Ritkán lakunk vele jól, de néha jól jön. Következzék a nálunk is népszerű pogácsa, törökül poğaç. Persze egyáltalán nem úgy néz ki, mint a magyar verzió, viszont 2-3 darabbal már jól lehet lakni. Pedig friss, akkor nagyon finom tud lenni (persze nem annyira, mint a magyar). Népszerű az üres (sade), sajtos (peynirli), és a trappista sajtos (kaşarlı). Ennél sokkal bővebb választékot kaphatunk, ha a börek-et választjuk. Ez is pogácsa szerű sós sütemény. Vékony tésztába van valami (rendszerint sajt, krumpli, vagy zöldség, esetleg hús) becsomagolva, majd megsütve, megfőzve. Legalább ezer féle változata van. Ráadásul némelyik nem is kicsi, így igencsak megtömhethetjük a gyomrunkat. A többi sós sütemény nekem nem igazán jött be. Nagyon üresek, és nincs semmilyen ízük. Azért remélem, ti találtok egy-két jobb verziót! :) Édesség kedvelőinek sem kell szomorkodnia, mert a törökök mindenért rajonganak, ami csak édes. A büfékhez hasonló cukrászdákat is könnyen találunk, ahol bőven tudunk válogatni. Érdekes hozzá teát is kérni, cukor nélkül. A török édességek általános jellemzője, hogy 99%-ban cukorból állnak. Ajánlott a mogyorós (findik) és a pisztáciás (fıstık) édességek kipróbálása. Ja, és a török csokis dolgok nagyon finomak tudnak lenni. Kissé már az étterem kategóriába tartozik (erről a következő részben), de mégis a gyors és az egyszerű étkezés: a dönner, magyar (görög) néven gyros. Kis és nagy büfékben, éttermek is megtaláljuk. Általában csak a füstöt kell követni, bár az néha a kokoreç-től is eredhet (lásd majd a különleges török ételek részben). Hasonlóan a magyarországihoz, vannak jobb, és kevésbé jó helyek (meg rettenetesek). Csak itt nincs annyi segítség, hogyha török a szakács, akkor jó a dönner. :D A kipróbáláson kívül az egyetlen tájékozódás az, hogyan is néz ki a hús, és mennyire van vékonyra szeletelve. Minél nagyobb darabok és minél vékonyabbak, annál jobb a minőségű. A dönner kérhetjük pidében, kenyérben (ekmek), vagy tányéron (tabak). Szintén feles kategória a ciğköfte. Ez nyers darált hús, ami szép narancssárga halomba van rendezve a kirakatba. Ehhez salátát és citromlevet kapunk. A köftéket az eladó fogja a jellegzetes formára alakítani. Nagyon jó kis nomád ennivaló. Általában a parkban leülve kézzel fogyasztjuk, mert úgy az igazi. Másik jellegzetesen parkos-pados étel a kumpir, magyarul krumpli. (na ugye, hogy ez az eredeti neve, és nem az a rémes burgonya szó...). Mindig egy jól látható helyen árulják. Olyan, mint a fagyjárás, csak a fagyajtók helyett a különféle ínycsiklandozások vannak felhalmozva. A kumpir valójában egy főt krumpli, amibe az eladó az általunk kiválasztott összetevőket fogja bepakolni. A választék pedig hatalmas. Amennyiben csípőset szeretnénk, akkor mindenképpen kérjünk aci-t! A kumpir

leggyakoribb előfordulási helye Isztambulban az Ortaköy városrész. Kumpir és Ortaköy És a feltételek Evészet az utcán. Igazi turista nem riad vissza a kihívásuktól (és az éjszakai nagy szent áldozástól a porcelán hatalmas szelleménél), és kipróbálja az utcai árusokat is. Ebben leginkább gyomrunk és saját tapasztalatunk tud legtöbbet segíteni. A forgalmas helyeken szinte mindig csak jó minőségű ételt árulnak. Így a legjobb célpontok a kikötők. Még az is egy íratlan szabály, hogy ahol nincs macska, ott valami gond van. Utcán gyakran találunk simit, kumpir, dönner, ciğköfte, rizs, kukorica, és szendvicsárusokat is. De szinte mindenféle "gyorsételt" fellelhetünk. Időszaktól függően kagylóárusokkal találkozhatunk. Kitudja miért, leginkább a lányok szeretik, de ők aztán simán befalnak 6-8 kagylót is. Olyan helyen, ahol a közelben víz van, ott horgászt is mindig látni. A horgász közelében pedig valahol mindig van valaki, aki a friss halat süti. Hal kedvelőknek ajánlott. Hogyha viszont inkább az egészséges étkezést preferáljuk, akkor tudunk venni gyümölcsöt (meyve) a forgalmasabb helyeken. Vagy ihatunk frissen préselt gyümölcslevet is (meyve suyu). A gyümölcsöt ajánlott megmosni (a gyümölcslevet viszont nem). Zöldséget viszont már nem fogunk csak úgy az utcán találni. Pedig milyen jó is gyaloglás közben egy jó nagy répát, vagy egy hagymát elrágcsálni. Vagy inkább a villamoson, hogy más is élvezze. Zöld dolgok esetében piacra vagy boltokba kell mennünk. Szerencsére sarki kis zöldséges vagy kisközért minden sarkon van. A listát igencsak lehet még folytatni. Remélem, azért kiindulásnak ezek az információk is segítenek. Esetleg írjátok meg a ti tapasztalataitokat is. :) Következő részben már beülünk egy étterembe is. :) Copyright - CyberMacs

2010-05-03

Ez alkalommal egy igencsak egyedi érdekességet találtunk. Persze Isztambulban mindig lehet valami különlegeset találni. És ugye mi is keressük a magyarokat, vagy a magyarok nyomait Törökországban. Nos, ezúttal találtunk is valamit, még ha nem is abban a formában, ahogy vártuk. Mégpedig magyar kebabot (macar kebab)! Ezt a sétáló utcába (Istiklal caddesi) találtuk, mint különlegesség. Nem is olcsó ám. Aki felismeri, hogy mégis mi ez, az léci szóljon!
:)Copyright - CyberMacs

2010-05-04

Habár Isztambul tele van jobbnál jobb éttermekkel, néha van egy-kettő, ami mindenképpen ajánlásra kerül. Bursa városa, ha nem is a kebab őshazája, egyértelműen a fellegfára. Így ha húsos dolgot akarunk enni, mindenképpen érdemes olyan helyet kipróbálni, aminek a nevében benne van a Bursa. Az izgara pedig a grill, tűzön sült dolgokat jelenti. Eme két szó elég hívogató volt egy éhesebb délutánon, így aztán benéztünk. Ezt "sis köfte"-nek hívják. Ez kis méretű ebéd, nem kell megijedni. :) Vannak egészen komoly adagok is. :) Egyiket leginkább "vitrinnek" lehetne nevezni, mert majdnem az étterem teljes listáját belerakják. :D Nagyon tudom ajánlani, főleg kezdő turistáknak. Az étlapot kihajtva először a fotókkal találkozunk, ami igencsak előnyös ha valaki más országban ismerkedik az ételekkel. A kép alatt a nevét is megtaláljuk. Elég csak ráböknöni arra, hogy mit akarunk enni. Persze árak is vannak, ha tovább nyitjuk az étlapot. Mindez a normális árkategóriában, ami azt jelenti, hogy kb. 15-20 TL-ből jóllakhatunk és még ittunk is valamit. Ebbe még a saláta is beleférhet. Igen, kifejezetten kellemes, hogy van salátás pult, ahol ki-ki maga döntheti el, milyen mély támadást is intéz a gyomra ellen. A bátrabbaknak és zöldségbarátoknak ajánlott a nagy adag. És persze a paradicsom-paprikaszósz sem maradhat el. Csak enyhén csípős, nem kell félni. Jó kis saláta szószokkal :) Hasonlóan az izgarához (vagyis a sült húshoz) is alaphoz járó erős paprikaszósz sem az a tipikus török szósz, ami még a szomszédnak is fájni fog. Így ezt is nyugodtan meg lehet próbálni. A hús nagyon finom lesz tőle. Lehet persze az erős paprikára is kenni, és akkor már majdnem olyan, mint egy igazi sarki török kisbüfében. Gondoltam, ez még két hét múlva is csípni fog, de azért belevágtam. :) Végül egészen kellemes volt. Nagyon kellemes kis hely az Istiklal Caddesi-n. Ha a Galata-toronytól megyünk, akkor a jobb oldalon lesz. A sétáló utcában van egy jobbra foruló (Galatasaray Licesi), az után van nem sokkal. Sajnos a régi térképprogram bedöglött, majd a Google Maps-ba berakok mindent, aztán meglátjuk. Addig remélem sikerül megtalálnotok (bár az Istiklal Caddesin nem lehet rossz helyet találni, csak esetleg drágát)! Egyenlőre itt egy kép az étteremről. Jó étvágyat! :) Copyright - CyberMacs

2010-05-05

Isztambulban két jelentős felvonó-sikló-földalatti van. Egyiknek egyszerűség kedvéért csak Tünel a neve, azaz alagút. A másik pedig a felvonó, ami pedig Füniküler törökül. Ez a második viszonylag új, mert 2006-ban adták át. Ennek a felvonónak az az érdekessége, hogy nem igazán volt hely hova rakni, amikor építették. Így aztán berakták az út alá. Ebben még nem is lenne semmi különösebb, leszámítva, hogy Isztambulban nehéz úgy egy gödröt ásni, hogy az ember nem talál alatta valamit, ami jobb esetben csak párszáz éves. Rosszabb, de egyben érdekesebb esetben viszont pár ezer... Így járt/jár pl. a Marmaray alagút, ami a Boszporusz alatti metró, ahol a tenger alatti sokkal gyorsabban haladtak, mert ott nem kellett a 4-6000 éves régészeti emlékeket kerülgetni. Nade itt, mármint a Fünikülnél más érdekesség is van. Mégpedig az, hogy az állomás a tengerszint alatt van. És mivel az egész a tengerparton van, így valóban csak egy darab (de azért egy jó vastag darab) fal választ el minket az víztől. A felirat szerint 10 méterre vagyunk a tenger alatt. Mellette a méterrúd is megtalálható. Mindezt nagyon hangulatossá tették azzal, hogy mindenhova halakat pakoltak. Még ál-ablakok is vannak, ahol a halak vidáman úszkálnak. Igaz, valódi akvárium még mókásabb lenne. :) Persze valódi ablakot nem lehet tenni, mégiscsak egy világváros közepén vagyunk. Ki akarná látni, mi minden van itt a tenger mélyén...? Ezért is érdekes az isztambuli vízalatti hotel terve...pedig még az idén (2010-ben) át is akarnak adni...A halak mellett a figyelmes szemlélő a vészkijáratot is megtalálja. Szintén a tenger alatt persze. A használatához szükséges búvárfelszerelést viszont még keressük. És szintén kérdés, hogy azok ajtók, vajon hova is nyílnak? Talán este a halak használják a felvonót? :) Balra a vészkijárat, jobbra pedig rejtélyes ajtó vezet a....tenger alá? Copyright - CyberMacs

2010-05-06

Abban a remek megtiszteltetésben részesültök, hogy ti is láthatjátok, miként nőnek a paradicsomok. Eme nagyszerű és izgalmas műsorban, ahol csak úgy hirtelen szárba szökkennek a zöldségek, olyan, de olyan sok minden történt, hogy arra nincs is szó. Néha én is kiülök az erkélyre a paradicsomok közé, és szurkolok nekik. Biztatom ám őket rendesen. Pl. viszek fűszert, turmixgépet és paradicsomszószos szakácskönyvet. Úgy érzem, mindez nagyon is ösztönző, hiszen csak úgy nő a paradicsom errefele. Bár a rekordot még mindig a megvadult hagyma vezeti, ami igencsak kiburjázott mostanra. Akár egy macska is el tudna bújni benne, akkora lett. Itt növekednek a paradicsomjaink. Háttérben az a rémes nagy halom zöld, ami olyan, mint egy rockerénekes haja, az a hagyma. Még két hét, és elkezdjük elajándékozni őket, hogy nagyobb helyen növekedjenek. Amelyiknek nem lesz gazdája, azt pedig kiültetjük a tengerpartra (eleve sós paradicsom fog nőni rajta). Ezen nem fognak a helyiek nagyon meglepődni. Tavaly a sétáló utcában kukoricát árultak, és valószínűleg egy kisebb kupac kiborult és elfújta a szél. Két utcával arrébb minden tenyérnyi zöld területen kukorica nőtt. De komoly 2-3 m-esek is voltak. Mígnem valaki leszüretelte. Így aztán mi izgulunk tovább, vajon mi lesz a reggelivel.... :) 27. nap közelebből. Copyright - CyberMacs

2010-05-07

Most, hogy a reggeli megfagyásos időszak véget ért, és a helyét átvette a finoman csak dögmelegnek becézett időjárás, beindultak a nyári programok. Természetesen ezek is mind-mind az Európa Kulturális Fővárosa 2010 program része, hasonlóan az elmúlt 30 évhez. Az egyik legérdekesebb ajánlat az éjszakai Boszporusz túra. Ez mondjuk nehéz kérdés, hogy melyik a jobb, a nappali, vagy az éjszakai. Tény, hogy nappal meg lehet sülni, este pedig fagyni. Nappal többet látni, este pedig érdekesebb az, amit még sikerül látni. Az meg szerintem kicsit túlzás, ha valaki bevállalja mindkettőt. Bár akkor nemcsak nappali, hanem esti program is megvan, és mindhez igencsak keveset kell gyalogolni. :D Forrás: IDOA kulcsszó a Mehtap gezesi vagy pedig az Akşam Boğaz Turu. Ezt a kettőt (elsősorban az első) kell keresni, meg kérdezgetni mindenkit. Persze a kérdezgetést óvatosan, mert előfordulhat, hogy az "ártatlan" járókelő azt mondja, hogy gyertek csak, van ám nekem csónakom, osztán kimegyünk a tengerre. Igazándiból ezzel nem is lenne gond, mert biztosan sokkal hangulatosabb, főleg ha szerzünk pár üveg rakı-t, mert akkor a "kapitány" szerez nekünk élő zenét is. 4-6 főnél már talán meg is éri. A nagy kérdés csak az, hogy fél óra dinom-dánom és mulatozás után vajon merre is vesz irányt a hajó... Ajánlott legalább a GPS, de nem árt a hajókürt, a jelzőrakéta és más felszerelés... A hivatalos túrát az IDO szervezi, ami az Isztambuli Tengeri Autóbusz török rövidítése. Van hivatalos túrája a Turyolnak és a Denturnak is, de az hamarabb kanyarog, és nem áll meg sehol. Így azt nem ajánluk. Tehát IDO és Boszporusz túra. És éjszaka. Ára, mint ahogy a képen is látszik, 20 líra. A nappali túra 25 líra, ebből is látszik, hogy este kevesebbet látni. De az mindenképpen látványosabb! :) Indulás a világ másik végén, vagyis 30 km-e a belvárostól. De nem kell izgulni, mert megáll az Eminönü kikötőnél. Eminönüben sok kikötője van az IDO-nak. Valószínűleg a Boszporusz-túra kikötőbe áll be, ami a Galata-híd mellett van közvetlenül. Innen indul a nappali túra is, és a kis túra is (Kısa Boğaz turu - erre se menjünk, hacsak nem lesz elegünk a tengeri ringatózásból 2 óra múlva). A hajó 19:15-kor indul innen. De persze előfordulhat, hogy a buli bemelegítése túlságosan jól sikerült, és a kapitánynak is jutott a jóból, így a hajó esetleg késik. A turisták általában megrohamozzák a felső szinteket, mi viszont válasszuk a hangulatosabb, és fiatalosabb oldalsó ülőkéket. Normális esetben ilyenkor még nincs sötét, így elcsíphetünk egy-két szép naplementét, mecsetekkel és tornyokkal. Készítsük elő a fényképezőgépet. És persze a kabátot is. A hajó végállomása az Anadolu Kavağı, azaz az ázsiai végállomás. Itt kb. 1 óránk van, hogy megnézzük a magyar tervezésű kastélyt, vagy csak sétálgassunk a magyar utcában. Itt tudunk enni is, de készüljünk fel, hogy a szokottnál egy picit drágább lesz. Ez kifejezetten turista hely. Viszont a fagyajt tényleg jó, ami kifejezetten megadja az alapot a didergésre, amit a visszaúton szedünk össze, ahogy a hajón kívül álldogálunk (beülni ugyebár nem vagány dolog). A hajó 22:00-kor indul vissza és 23:30-kor ér Eminönü kikötőbe. Érdemes nem később felébredni, mert nappali túrával ellentétben, amikor kalandvágyból előbb leszállunk, hogy buszozzunk egyet, este ez már sokkal nehezebb. Végül szükségben azért ott van a taxi, más nem igazán jár már ekkor. Tehát kabát, sok kabát (tea van a hajón) a legfontosabb. A túrák május 15-én kezdődnek, minden szombat este. És valamikor augusztus közepén van az utolsó. Mindenkinek jó himbálózást! Copyright - CyberMacs

2010-05-10

Ortaköy (Középfalva) városrész nevével gyakran találkozhattok az írásaimban, de sok útikalauzban is. Így most már ideje lenne, hogy tényleg, kiderüljön, mégis mi az, merre van, és mire jó? :) Ortaköy, teljes egészében Amilyen nagy a híre, annyira kicsi. Éppen hogy csak egy kicsit több, mint egy pici félsziget. Ezt is kettévágja a főút. Általában az emberek arról a részről ismerik, ami a képen is látszik. Pedig az út túloldalán is rengeteg szép házat látni. A lényeg pontosan a szép házakban van! Ortaköy igazi érdekessége a tradicionális faházak (törökül yali), és a nagyon hangulatos kis utcácskái. Persze van még egy barokk dzsámi is, és ott a tengerpart. Sultan Abdülmecid dzsámi Maga a dzsámi is bármennyire is szép (bár én nem szeretem a török barokk, mert szerintem nem áll jól nekik, hiszen ott vannak az arab és a török mintakészletük is), az igazi nevezetessége mégis az, hogy minden fényképre felkerül, amin csak Isztambul egyik fő szimbóluma, a Boszporusz-híd található. Ez a kelet-nyugat kapcsolat mellett a múlt és jelen összefonódását is jól megmutatja. Ha időnk engedi érdemes Ortaköyben egyet sétálni, mert nagyon hangulatos. Ajánlott a kumpir evészete, ami főtt krumpli megtöltve minden jóval. A part menti teázók színvonalá viszont sajnos az utóbbi években rettenetesen leesett. Kumpir További érdekesség, hogy itt, a dzsámitól pár tíz mééterre, van egy ortodox templom is. Hogyan jutunk el ide? Legegyszerűbb, ha Beşiktaş kikötőben elindulunk jobbra a főút mellett. Menet közben láthatunk be tudunk kukkantani pár szép villába is. De ha nem akarunk 1,5-2 km-t gyalogolni, akkor a jobbra menő buszok mindegyike jó. Kezdjük el a megállóba mondogatni, hogy Ortaköy, Ortaköy, Ortaköy, Ortaköy, mígcsak meg nem unnak minket, és felraknak a megfelelő buszra. Ott is folytassuk eme túrisztikus tevékenységet, hogy az utasok mindegyike is biztos legyen benne, hova is tartunk! Ortaköy, Boszporusz-híd és az Ortodox templom. Híd és megaépítmények kedvelőinek remek hely a Boszporusz-híd fényképezéséhez. Ha egy kicsit tovább megyünk, akkor eljuthatunk a híd alá is, ami enyhén szólva is lenyűgöző látvány.... Copyright - CyberMacs

2010-05-11

Ki Isztambulban jár, ne lepődjön meg, ha előbb-utóbb megéhezik. Sőt, ez egészen könnyedén megeshet velünk! Isztambulban, és egyébként Törökországban is, hatalmas a választék. A különbség csak annyi, hogy Isztambul elég egy utcán végigennünk magunkat, és máris gasztronómiai körutazásban részesültünk. Így ez a mostani írás inkább egy segítség a tájékozódáshoz, mintsem egy komplett leírás. Mielőtt bárhova beülnénk, először azt kell eldönteni, hogy is akarunk enni. Ahogy minden turistás országban jellemző, a helyieknek eszük ágában sincs bemenni a turista éttermekbe. Mivel azok rendszerint jóval drágábbak. Cserébe viszont olyan hangulatos helyen lehetünk, ami csak az utazási magazinokban létezik. A helyi és a turistaétterem ritkán hasonlít egymásra. Az utóbbiban az van, amit a turisták gondolnak helyi ételnek, és a felszolgálás is abban van, amit a turisták gondolnak helyinek. Míg az itt lakóknak szánt éttermekben azt találjuk, amit a helyiek valóban esznek. Ez persze nem jelenti azt, hogy rosszak lennének a turistaéttermek. Sőt, gyakran tényleg nagyszerű a hangulata. Arra kell csak felkészülni (a drágább áron kívül), hogy az ételek nem lesznek annyira megfűszerezve, és ehhez hasonló szokatlan dolgok. Természetesen ha turista helyre megyünk, akkor ott van angol menü, a pincérek tudnak angolul (vagy valami ahhoz nagyon hasonló nyelven), így ott igazán nem nehéz kedvünkre valót találni. Ráadásul az ilyenekről az útikalauzok is elég részletesen szoktak beszámolni. Turistaéttermek úgy lehet felismerni, hogy már gyakran a nevében is benne van, hogy Turkish, azaz török étterem. Lássuk inkább azt, ahol a helyiek esznek. Ezek a kis és nagy éttermek is nagyon hangulatosak tudnak lenni. Sok esetben vannak felső emeletek is remek kilátással. Ahhoz, hogy tudjunk az ételek között választani, meg kell ismernünk a kategóriákat. Leginkább Törökország területei szerint csoportosítják az ételleket. Ilyen a Fekete-tengeri övezet (Karadeniz) ahol elsősorban hal (balik) és tengeri ételek vannak. Kiemelten néha Trabzon vagy Rize városának neve is feltűnik. Ezek a területeken kukorica (mısır) alapú ételek gyakoriak. Ilyen különlegesség lehet a kukorica lisztben rántott hamsi (fekete-tengeri apró hal). Hasonló tengeri övezet az Égei-tenger (Ege). Az itteni konyha a tipikus mediterrán, ami Olaszország, Spanyolország és Görögország ételeinek is az alapjai: Sok gyümölcs, zöldség. Főleg paradicsom és olíva. Bőven válogathatunk salátás dolgokban. Különlegesség az olívaolajban főzött-párolt zöldségek, a Zeytinyağ ételek. A trák ételekben a balkáni ízeket találja meg a kitartó kutató. A trákok pl. előszereltem használják a vegetát az ételek ízesítésére. No és van az anatóliai ételek. Kis-Ázsiai keleti és középső részéről származó konyha alapja a hús. Ezt ízesítik hússal, és tesznek hozzá húst, meg húsos szósz. Egyetlen kivétel a manti, ami tésztába csomagolt hús (tehát itt több a tészta, mint a hús). Amikor éttermet választunk, akkor a fentiek alapján már a kategóriát is jól be tudjuk lőni. Még vannak a házias ételek, és a különböző régiók ételei. De itt már akkora eltérések vannak, amit nehéz kibogozni. Érdemes olyan éttermet választani, ami hangulatos helyen van. Persze óvatosa, mert pl. az Eminönüben horgonyzó kis teknőkön (elmondásuk szerint történelmi hal-éttermek) nem biztos, hogy jól fogjuk érezni magunkat. Közvetlenül a kikötő mellett található, így a beérkező hajók eléggé rendszeren megringatják az asztalokat. És előfordulhat, hogy a jó helyek drágábbak, bár ez sokkal ritkább, mint más országokban. Általános jellemző, hogy ahol sokan vannak, ott az étel is jó. Vagy inkább fordítva: ahol kevés ember van, ritkán fogunk jót enni. A rossz helyekre még a macskák sem

járnak.Sok étterem ajtajában áll valaki, jó nagy hangerővel, hogy behívogassa a vendégeket.Ők rendes emberek, de néha nagyon tudnak ordítani. Lehet velük jókat beszélgetni, de azért próbáljunk meg eljutni a menüig. Ez alapján az árat is fel tudjuk mérni.Nekem az etalon az adana kebab, ami kb 10-12 TL szokott lenni. Ez egy általános ár. A középkategóriás ételek 10-15 TL között mozognak. Figyeljünk még az innivalóra is, nehogy az legyen túl drága. 3 TL felett már sok! Egy fogásos étel + üdítő 15 TL körül ki szokott jönni, de ez az ár alatt is simán jól tudunk lakni,Egy komolyabb étkezés, amiben már leves és saláta, meg egy-két extra is bekerül (pl. egy tányér sült krumpli középre), fejenként 20 TL alatt megúszható.Még egy jótanács: ahol csak néhány féle ételt árulnak, azok mindig sokkal jobbak, mint ahol nagy a választék. ha egy étterem meg tud élni csak 1-2 étellel, akkor azt biztosan nagyon jól csinálják. Ha már bent vagyunk, akkor lássuk a második kategóriát, amibe az ételeket csoportosítják:Köfte: ez a magyar fasírt török verziója. Vagyis húsgombóc. Számptalan változata létezik.Kebab: sült hús.Izgara: ezek a grill ételek.Şiş: nyárson sültékZeytinyağ: olivaolajban főtt/párolt zöldségek, gyümölcsök. Nagyon egészséges. Vegáknak ez ajánlott.Manti: Hús tésztába van hajtogatva. A legjobb a Kayseri tartományból származnak.Dolma: töltött káposzta és hasonló töltött ételek. Gözleme: palacsintaBalik: halak.Makarna: tészta. Nem keverendő a pasta-val, ami sütemény!
:DPatates: krumpliPilav: rizsA lista persze tovább is folytatható, de ennyiből már kiindulhatunk.Érdemes még tudni, milyen húsból is készült:Et: ez a hús törökül. Minden, ami nem más állat, azaz nem marha, annak van neve. Ami marha, az a hús, vagyis et. Itt még különbséget tehetünk a dana és az inek között. A dana a férj, az inek pedig a legelők úrnője.Tavuk: csirkeHindi: ez a pulyka, de ilyet még sehol sem láttam.Kuzu: birkaDomuz: malac. csak hogy tudtátok ezt a szót is. :) Nagyon-nagyon-nagyon ritka. Ortodox és örmény vallású helyeken bukkan fel, de állítólag nem jó.Balik: hal, rengeteg verzióval. Yunus-t azért ne együnk, mert az a delfin.Ha mindezek után még bírjuk, akkor bepróbálkozhatunk az édességekkel. De ezt egyenlőre meghagyom, hogy ti fedeztétek fel. :) Egy szótár azért jó, ha kéznél van. :)Mindenkinek jó étvágyat!Várom a ti tapasztalataitokat is. :)Copyright - CyberMacs

2010-05-12

Minap a Findikli megállóból a Istiklal Caddesire akartam eljutni. A térképet megnézve a két hely koránt sincs messze egymástól. Viszont busszal meg egyebekkel nem igazán egyszerű egyik helyről átjutni a másikra. Nem elég egyszer átszállni!Najó, nem fogunk itt balettozni, nekivágunk nyíl egyenesen! Végülis csak erre az apró dombra kell felmászni, és már ott is vagyunk!Csak azt felejtettem el, hogy Isztambulban vagyok. Oka volt annak, hogy a főút nem erre megy. Az okot nem sokkal később meg is tudtam.Amikor még a főúton elindultam, akkor az csak enyhén emelkedett. De a főút más irányba vitt, mint én szerettem volna menni. Aztán befordultam balra.Nini! Egy lépcső!Najó, ez még nem olyan nagyon sok, majdcsak feljutunk a tetejére! Csak addig a sárga házig kell feljutni, aztán le lehet dőlni az árnyékába.Persze ami a képen nem látszik, hogy a sárga házat megkerülve a lépcső még tovább folytatódik. A ház csak a félutat jelzi. Talán egyszer valaki nyit ott egy éttermet/szállodát, hogy útközben meg lehessen pihenni.Na de, pár liter víz elfogyasztása után csak felértem a csúcsra. Véget ért a lépcső! Hurrá! Bár ez inkább egy hu-hu-hu-huuuuuu.....rá lett. :DNajó, elő a térképet, hogy akkor merre is. Jobbra egy kicsit, majd ott balra tovább.Ott balra, az egy vízmosás volt valaha. Tehát, megyünk lefele. Jó meredeken! De legalább nincs lépcső.Mégis, a lefelemenetelben az volt a legjobb, hogy végig láttam azt az utcát, ahol majd ugyan így fel kell mászni. Így minden lépés megtétele egyre kevésbé volt kellemes.Leérve az egykori vízmosás aljába, megindultam felfele. Örültem, mint vasorrú bába a részecskegyorsítóknak.Ezek után már nem lepett meg, hogy a csúcsra felérve még mindig nem voltam a célban. Sőt, ez még nem is a csúcs volt!Annyi legalább változott, hogy lefele nem kellett már menni. Túl sokat legalábbis. helyette hangulatos kis szűk utcácskákból lehetett bolyongani.A térkép szerint már egészen közel voltam. Így itt már érvényesült az a bizonyos isztambuli szabály, ha nem tudod merre kell menni, menj felfele. És igen! Megvan a főutca! Sikerült! Mégse kellett kerülnöm!!!-----Ez már csak érdekesség, egy másik helyen. Érdeemes megfigyelni, hogy ahol állok (nevezzük mondjuk földszintnek), az a piros háznál már az első emelet, a barnánál pedig a 3.Hivatalosan az utca egyirányú...Copyright - CyberMacs

2010-05-13

Interneten találtam egy érdekes programot. Jó kis kiejthetetlen/megszerezhetetlen neve van: PhotosynthAz egész úgy működik, hogy az ember kimegy a helyszínre egy-kettő-nyolc fényképezőgéppel, egy rakat kártyával, és egy kiskocsi akkumulátorral. majd összevissza mindent lefotóz.Érdemes úgy fényképezni, hogy elég nagy legyen az átlóság a képek között. Lehet zooomooooomolni is.És mit kapunk? utána ezt a rengeteg képet egyszerűen csak behajítjuk az ingyenes programba, aminek ezek a rettenetes neve van. az pedig összepakolja egy amolyan 3D-virtuális-bígyó lesz. lehet benne mozogni, forogni, meg zooomolni is.Bár nagy hátrány, hogy az ég világon semmi beleszólásunk nincs, a program miként rakja össze a képeket, így az egész egy nagy zsák macska lesz. :DGondoltam egyet, és kimentem a Fűszerbazárba egyet fotózni. Majd még 300-at. Az eredmény nem rossz, csak a képek 30%-t sikerült összeraknia. Bár a többi is ott van valahol, csak meg kell találni. :DElsőre nem rossz, de a Fűszerbazár digitalizálása még várat magára.Íme az eredmény (használatra Silverlight-ot igényel):Ha nem indul el, itt a link: Ha ti is akartok vele játszani, akkor itt a program: Jó mulatást! :)Copyright - CyberMacs

2010-05-14

Kanlıca (Kanlıdza) egy nagyon kellemes apró városrész Isztambul belsejében, amelyet a turisták ritkán ismernek. Igazándiból a helyiek sem ismernék, ha nem lenne ott a joghurt! Eredeti kanlıcai joghurt és a porcukor a tetején Kanlıca a Boszporusz partján egy aprócska völgy a Beyköz "kerületben", közvetlenül a második híd után az ázsiai oldalon. Nagyon hangulatos kis hely, ahova a törökök szívesen járnak a hétvégén, hogy kiüljenek a tengerpartra, teázzanak, és egyenek egy ki joghurtot. Kanlıca kedvelt hangulatos büféje a Boszporusz partján Törökországban a joghurt teljesen más, mint amit mi Magyarországon ismerünk. Olyan sűrű, hogy a kanál tényleg megáll a tetején. Használat szempontjából viszont a tejfölre hasonlít. Leginkább a főzésnél és szószoznál használják, gyakran sózva és fokhagymával elkeverve. Viszont nincs olyan török, aki néha titokban ne nyitna be hűtőbe, hogy az ottani 5kg-os dobozból kivegyen egy kicsit, hogy TV-zés közben dézsmáljon belőle. Kanlıca városrészben viszont mindezt "legálisan" és nyíltan megtehetik. Ez az a hely, ahova az emberek joghurtot enni járnak. Itt nem kell titokban tartani, vagy elbújni a szekrényben, amikor a háziasszony felteszi a nagy kérdést: Már megint ki ette meg az összes joghurtot?!?!?! A kanlıcai joghurt más, mint a többi. Nagyon híres, mert tényleg nagyon finom. A törökök pedig azért járnak ide, hogy mint a rosszcsont gyerekek, befalják mindet. Általában a joghurtot sósan eszik. De Kanlıcabán cukorral. Mégpedig porcukorral. Rengeteg porcukorral. Nem ritkán a cukor több, mint maga a joghurt. Kanlıca városrészbe legkönnyebben Üsküdar hajótállomósról busszal tudunk eljutni. Beyköz irányába kell menni és nemsokkal a második híd után kell leszállni, de inkább kérdezzük a helyieket. Még eljuthatunk minibusszal és dolmuşşal. Ott pedig a tengerparton lévő kisbüfébe (jó idő esetén a parton) tudunk beülni. Ha nagyon megtetszett nekünk a joghurt, akkor az út túloldnál van a gyár, ahol mi magunk is vehetünk kisebb-nagyobb dobozzal. Bejárat a gyárhoz, másnéven a márkabolthoz. :) Kanlıca hangulatos ki hely. Ha időnk engedi, érdemes kicsit sétálni. Ha pedig a lábunk is engedi, akkor másszunk fel a Mihrabat-hoz, ahonnan fantasztikus a kilátás (ez még nincs megerősítve, mi még nem másztunk fel. Ha te megtetted, léci írd le, milyen volt! :). Kanlıca + Sema Előfordulhat, hogy a Boszporusz hajótúráján, Kanlıcanál megállva, felvesznek néhány doboz joghurtot. Így akkor is kipróbálhatjuk, ha nem megyünk el a városrészbe. Bár olyankor nem mindig van porcukor, anélkül pedig nem az igazi. Copyright - CyberMacs

2010-05-17

Isztambul Nagybazárját (törökül Kapalı Çarşı, azaz fedett piac) elég csak egyszer meglátogatni, hogy utána az ember sose feledje el. A Nagybazár minden szempontból lenyűgöző. Már maga az épület is is hihetetlen a maga labirintusával és méretével, amire valóban illik a középkori pláza elnevezés. Ehhez jön még az áruk színes és hatalmas választéka. Minden bolt egy "kisebb" karácsonyfa. Egyik-másikban még "égősorok" is vannak jópofa török lámpások képében. És ha mindez nem lenne elég, akkor ott vannak a török árusok. Ők azok, akik a közgazdaságot kicsit másképpen alkalmazzák. A jólismert amerikai üzleti nyelv helyett a Hello my Friend típusú marketinget alkalmazzák. Azaz ha egy turista túl közel megy a bolthoz, vagy túlságosan lelassul, akkor pillanatokon belül ott terem néhány török marketinges és sales-es, hogy beinvitáljon minket a boltba, aminek legalább a felét el is adja nekünk. A kezdő turistáknak éppen ezért már a bejáratban lecserélődik a pénzük több kilónyi ajándékra. Ők azok, akik sose jutnak el a bazár közepére, de néha még az első utcáig sem. Mindez szintén hozzátartozik a Nagybazár hangulatához, amit a turisták még évekig mesélnek az ismerőseiknek. Ennek viszont már vége! A bazári eladók elmondása alapján a válság teljesen felkavart mindent. Egyre kevesebb turista érkezik a Nagybazárba. És a legrosszabb, hogy ők sem vásárolnak. Csak fényképeznek. De azt úgy, mint a kezdő japán turista, akinek már ránőtt az ujj a fényképezőgép kioldó gombjára. A legtöbb, amit el lehet érni, hogy vesznek egy kulcstartót, valami más apróságot. Így a fenti leírt hangulat teljesen eltűnt. A minap bent jártam, és össze sem lehet hasonlítani a korábbi állapotokkal. Régen elég volt csak egy üzlet előtt lelassítani ahhoz, hogy az eladó máris mellém teleportáljon. Most viszont én megyek be a boltba, és szólók, hogy szeretnék venni valamit. Úgy kell könyörögni. Ez a szituáció segít az alkudozásban. Két pénztárcával menjünk be a bazárba. Egyikben csak annyi pénz legyen mindig, amennyit az ajándékra szánunk. Ha valamit meg akarunk venni, akkor egész egyszerűen öntsük ki a tartalmát a eladó tenyerébe, hogy lássa, csak ennyi pénzünk van. Hiába mondja, hogy 100 líra, ha nekünk csak 75 van. Esetleg a zsebünkbe tehetünk még néhány kuruş-t, amit szükség esetén még előbányászhatunk. Miközben az épület belsejében, a turista részlegben pangás van, az utcákon, ahova a törökök járnak ennek az ellenkezőlét látjuk, virágozik az üzlet! Amikor elkezdődött a válság, egyre több és több nagynevű márka kezdte a vackot behozni Törökországba. Nagy nevek árulnak csapnivaló minőséget. Ami azért egy nagy ostobaság, mert a törököknek a márka nagyon fontos. Más országban sose láttam olyan, hogy az emberek ennyire vakon bíztak a márkában. És most könnyen lehet, hogy a törökök végleg kiábrándulnak a nagy márkából. Egyszerűen azért mert senki sem fog pl. 1000 líráért olyan nadrágot venni, ami már a boltban hosszában végig van hasadva! A törökök egyre inkább a piacra járnak anyagot venni, hogy otthon maguknak készítsenek ruhát. A Nagybazár mögötti területen egyre jobb minőségű alapanyagokat vásárolhatunk, amelyek ráadásul hazai termék. Rengeteg a fonál (a rengeteg azt jelenti, hogy legalább 200 fonalboltot találunk.), a vászon, stb... Annyira kezdenek átállni az emberek arra, hogy saját maguk készítsék a ruhát, hogy a TV-ben a női főműsoridőben kézimunka tanfolyamokat láthatunk. Mindez nagyon jól mutatja, hogy a válságban miképpen alakul át a világ. Nagy nevek kerülnek elfeledésre, miközben elfeledett módszerek és technikák lesznek újra mindennaposak. Copyright - CyberMacs

2010-05-18

Törökország hatalmas. Isztambul is hatalmas. Kb. akkora, mint Budapest-Szeged távolság. Ennek köszönhetően az olyan szavak, mint pl. a "közel" időnként teljesen mást jelentenek, mint azt várnánk. Leginkább egy olyan városban, ahol korlátlan ideig lehet menni padlógázzal anélkül, hogy eljutnánk a szélére. Magyarországon bármely irányba is indulnánk, nem kell 400 km-t megtenni ahhoz, hogy más országban kössünk ki. És ezzel sok európai ország is így van. Törökországban viszont a 400 km igazán semmiség. Egyszer Ankara mellől mentünk Isztambulba. Először még csak hegyi utakon kacsáztunk órákig, mire végre kijutottunk az autópályára. Ott jelezte egy tábla, hogy már csak 480 km, és célba érünk. Hangos zajongás fogadta a hírt, miszerint mindjárt otthon vagyunk. Apuka is rálapátolta a betont a gázpedálra, és hátrament aludni, mert most már hamarosan hazaérünk. Éppen ezért, ha törökökkel beszélünk, készüljünk fel, a távolság nekik mást jelent. Ne csodálkozzunk, ha Magyarországra meghívva őket át akarnak nézni Bécsbe és Prágába is. De van, akinek még München is belefér. Ugyan ez a figyelmeztetés vonatkozik az Isztambulban járó turistáknak is. Ha megkérdezzük valakit, hogy a dzsámi messze van-e, és azt válaszolják, hogy áááá, itt van mindjárt, akkor feltétlenül szálljunk buszra! Copyright - CyberMacs

2010-05-19

Isztambul (valójában İstanbul), azaz Bizánc, azaz Konstantinápoly városnak közkedvelt beceneve a Hét hegy városa. Erről már volt szó (), ha ma már inkább a Hétszáz hegy városa cím illene neki. Ez az a három, vagy inkább négy név, amit ma általában ismernek az emberek. Valójában Isztambul neve ennél sokkal érdekesebb, és összetettebb. A legrégebbi ismert neve a Bizánc ami eredetileg eredetileg Byzantion (Βυζάντιον) volt. Ennek a latin változata a Byzantium. A történetek szerint Byzas görög király alapította a kolóniát időszámítás előtt 667-ben. Azt viszont tudjuk, hogy Anatólia (Kis-Ázsiai) történelme legalább 6.000 éves. De sok helyen találni 10.000 éves romokat is. A mai Isztambul helyén pedig biztosan már az emberiség kezdetén volt település. Ezt nemcsak az a logika mondja, ami szerint egy ennyire jó stratégiai helyet nem lehet kihagyni, hanem a metróépítésnél talált 8.000 éves hajóroncsok is. Sajnos viszont arról nem tudunk semmit, hogy akkor vajon mi lehetett a neve. De valószínűleg a kor szokásainak megfelelően a helyi nyelven egyszerűen csak városnak hívták. Még a görög időkben is előszeretettel Polis-nak hívták, ami szintén várost jelent. Bizánc neve egyébként érdekesen alakult. Ugyanis azt az országot, amit mi Bizánci Birodalomnak ismerünk, azt akkora senki se hívta így. Hanem Keleti-Római Birodalom, Görög-Római Birodalom és még sok más neve is volt, csak éppen Bizánc nem. Azt csak jóval a Birodalom bukása után (1453) a német történész Hieronymus Wolf adta 1555.-ben. Maga Bizánc, vagyis az a város ami még a Római Birodalom előtti időszakban volt, az a mai Isztambul Kadıköy városrészében található, az ázsiai oldalon. Ennek a beceneve a Vakok városa volt, amiért oda telepedtek le, nem pedig az európai oldalra. Csak egy vak nem látja, hogy a túloldal jobb. Később, a Római Birodalom idejében Augusta Anatólia nevet is viselte a város, de akkor még nem volt egy jelentős település. Mígnem Nagy Konstantin (Constantinus) úgy nem érezte, hogy egy új fővárost épít, egy Új Rómát (Második Róma, Keleti Róma). Az emberek viszont sokkal szívesebben hívták Konstantin Városának, azaz Konstantinápolynak, latinul Constantinopolis. Bizánc eleste után a város a törökök, azaz az Oszmánok kezére került. Innentől kezdve már biztosan Isztambulnak hívták, habár a hivatalos szultáni szövegekben gyakran még a Konstantinápoly valamelyik átíratát használták (pl. Konstantiniyye). Isztambul nevének eredetére több elmélet is van. Egyik verzió, hogy a fent említett simán csak város névnek a törökösített verziója, ami ráadásul az arabon keresztül érkezett. Vagyis a törökök már ismerték a várost már abból az időből, amikor még az arabok próbálták elfoglalni. Létezik egy történet is erről, hogy a hódító csapat megkérdezte az egyik arralakót, hogy hát honnan jösz? Az pedig ékes tájszólással azt mondta, hogy a városból, azaz Isztambúl. Persze ezt NE kérdezzük meg a törököktől, hogy tényleg így van-e, mert nagyon fognak tiltakozni. Az ü verziójuk az, hogy Isztambul jelentése az Iszlám város, és ezt a nevet a drágalátos II. Mehmed szultán adta, miután elfoglalta (Islambol). A középkori írásmódoknak köszönhetően a fentiekből, azaz Konstantinápoly, és Isztambul, számos változat jött létre. Magyarországon egyik legismertebb a Sztambul. Az Oszmánok, azaz az uralkodói család viszont szerette a hangzatos neveket. A nagyon hangzatos neveket. Így előszeretettel hívták kedvenc városukat Arany Portának. Persze ők a kevésbé kedvelt ellenséges városoknak is hangzatos nevet adtak, mint pl. a Hitetlent Kutják Városa. Sajnos nem tudjuk, ez pontosan melyik város is volt, de valószínűleg a helyi divat szerint havonta változott. Isztambul nevének számtalan változata született az elmúlt 500

évben. Míg nem az 1923-as Török Függetlenségi Háború után véglegesítették az Isztambul (Ístanbul) verziót. A törvény 1930. március 28-ban lépett érvénybe. Ajánlott link és forrás: - itt találunk majdnem 100 változatot Isztambul nevére. Copyright - CyberMacs

2010-05-20

Az Eurovision 2010 második elődöntőjében láthatjuk majd Törökországot. A maNga a május 27-én, magyar idő szerint 21:00-kor kezdődő műsorban fog fellépni. maNga - forrás: eurovision.tv Mint megtudtuk, vagyis pont, hogy nem tudtuk meg sehonnan sem, valójában az információk teljes hiánya vezetett rá, hogy Magyarország ne fog szerepelni. Így sajnos TI nem tudtok RÁNK szavazni, és Mi sem RÁTOK. Nem lesz itt színpad mögötti megállapodás. :PPedig már annyira vártam, hogy kit fogunk küldeni...A törökök is nagyon várják ám az Eurovisiont! Azon már túlvagyunk, hogy a csapból is a maNga folyik, és a TV-ben a nyalókareklámnak is maNga zenéje van. De már a busz is ütemre dudál, amikor befordul az egyirányú utcán (persze a forgalommal szemben). Így egyesek azt várják nagyon, hogy mindennek végre vége legyen. de azért még mindig jobb, mint a düm-tek-tek. :DKerestem az M1 műsorán, hogy azért lesz-e vetítés, ha már nem küldenek ki senkit, de mindhárom alkalommal egy amerikai filmdráma lesz (az előző évek teljesítményét figyelembe véve úgy tűnik, hogy az M1 ragaszkodik hozzá, hogy az Eurovision éjszakáján sírjunk.). De sebj, a DunaTV műsorán láthatjátok!De ha valaki inkább a török narrátor hangjára szeretne tumbolni, az megetheti a TRT weboldalán. :DCopyright - CyberMacs

2010-05-21

Ha sokáig vagy távol otthonról, akkor előbb-utóbb lesz valami, ami hiányzik otthonról. Ha viszont ez az időszak nemcsak egy hét, amit valahogy majdcsak túlél az ember, akkor már szoktak érdekes dolgok lenni. Legfurcsább, hogy néha nagyon furcsa dolgok hiányoznak. Látok egy filmet, és valamiért bekattan, hogy sós perccet akarok enni. Hiába Budapesten legalább 12 éve nem ettem sós perccet, itt valahogy kibírhatatlanul hiányzik. Szerencsére az interneten vannak jó receptet, és már nekem is egyre jobban sikerül. :) Szó se róla, az ennivalóval semmi baj. Sőt, nagyon jókat lehet Törökországban enni. A mindennapokból nem is hiányzik a magyar konyha. Csak néha, de akkor nagyon. És akkor kell a recepteket bogarászni. Néha olyan ez az egész, mintha egy magyar úrbázison lennék. El vagyok itt látva mindennel, ami csak kell. Mégis néha már alig várom, hogy megérkezzen a magyar szállítmány. És akkor két hétig esszük a Túrórudit, Sema dupla adag ErősPistát tesz a kenyérre, stb... Ezek a magyar hetek. Néha sietni kell, mert a sajt és a Túrórudi is megromlik. Lefagyasztva nem az igazi. Utána pedig kezdődik a spórolás, és a várakozás. No meg a szakácskönyvek bogarászása. Copyright - CyberMacs

2010-05-24

Az Isztambul Turistakalauzban eljutottunk oda, hogy végre hadat üzenjünk a gyomrunknak, kipróbáljunk valami igazán különlegeset! A mostani bejegyzés elsősorban a gasztroturistáknak szól. Kezdjük az egyszerűbbekkel! Kagyló. Ez még talán nem is annyira török specialitás. Az igazi különlegessége inkább abban rejlik, hogy szinte minden forgalmas helyen találunk kagylóárust. Kicsi kis kocsiról árulja a frissen fogott csemegét, amit ott helyben elfogyaszthatunk. Következő ételkülönlegesség a pacal kedvelőinek lehet jó. A pacal törökül iskembe, amit ne keverjünk össze az iskender-el! ebből készül pl. a pacal leves, az iskembe çorbası. Aki szereti az ilyet, biztos nem fog csalódnı. Ezután mehetünk vadabb területekre is. Lássuk a törökök kedvencét, a kokoreç-et! A kokoreç nem más, mint bél (azt hiszem birka, de talán marha) jól átsütve. Sokszor a utcán is árulják, de rengeteg erre specializálódott étterem is van. Szép nagy betűkkel hirdetik, hogy ott bizony lehet nagyokat enni. Az egészséges életmód kedvelőinek azért nem ajánlott. És végül egy igazi különlegesség a bárány agy, azaz a kuzu beyni-t. Ilyet már nem árulnak az utcán, és nem is egyszerű olyan éttermet találni, ahol van. Viszont nagyon sok hentesnél lehet kapni, így aki sikeresen átküzdı a reptéri biztonságiakon, az otthon bizonyára valami nagyon izgalmasat tud sütni. Mindenkinek jó étvágyat! :) Copyright - CyberMacs

2010-05-25

Többen is kérték (és persze többször is ám), hogy írjak valami a török sorozatokról. Eddig kerültem a témát, mert rengeteg sorozat van. Legalább 100 török adó van (mármint TV adó, nem az a másik, amit be kell fizetni), és mindegyiken van naponta legalább 3 sorozat. És persze mindegyik jól meg van kavarva. "Kedvencem" amelyikben egy gazdag család szerepel. Senki nem dolgozik, és dögre unatkoznak, így mindenki mindenkivel mindent összekavar. Egyszer azért csak elfogy a pénz és eladják a luxusvillát. Sőt, valaki még elmegy taxisofőrnek is, de az élet különösebben nem változik. Bizonyára a gazdasági válság miatt a rendező olcsóbb helyszínt választott. Szóval nem egyszerű átlátni, hogy akkor most mégis ki kivel meg miért. Szerencsémre egy új sorozat indult pár hónapja. A Rém rendes családi, ismertebb nevén az Al Bundy török verziója jelent meg. A címe: Türk malı, azaz Török gyártmány. Főhős, vagyis inkább főlúzer nem cipőárus, hanem postás. Azért néha hajigálja a cipőjét is. Neki van egy felesége, más néven házisárkánya, aki nem marad el az amerikai verzió Peggy-étől. Gyerekek számában már változás van: két fiú és egy lány. No meg egy titkos alagút, ami a pincében levő szekrényből indul, és a metrónál ér véget. És persze mindenki ismeri. Az eredeti Bud Bundy-val ellentétben az egyik fiú minden alkalommal másik lány mellett ébred, akit valahogy megpróbál az alagúton kicsempészni. Ami sose egyszerű. No és vannak a szomszédok, akik gazdagok, sikeresek, csak azt nem értik, miért kapták meg ilyen olcsón ezt a jó kis házat. De aztán hamarosan minden világos lesz... Beköltözés a szomszédokhoz (hátnál), mert itt van plazma TV és még sok minden más érdekesség. :DForrás + megtekintés: Jó kis sorozat, és jó a nyelv gyakorlásához is. Jó sokat lehet nevetni. :)Copyright - CyberMacs

2010-05-26

Nil Karaibrahimgil (Fekete-Ábrahám Nílus) első dalában, amit hallottam, azt énekelte, hogy ne hagyj el, különben lelövöm a szomszédot! Mindjárt megtetszett! :) Forrás: mezatforum.com Nil Karaibrahimgil rövid bemutatása kb. ez lenne: jópofa lökött énekesnő és szövegíró, akinek nagyon jó zenéi vannak. Nil Karaibrahimgil 1976.-ban született Ankrakába. 2000.-ben az Isztambuli Boszporusz Egyetem végzett a Nemzetközi Kapcsolatok szakon. Később a Kristály Alma díjat kétszer is elnyerte. 2010-ben a Nílus mentén összeházasodott Sertab Erenen (Eurovision győztes 2006-ban) testvérével, Serdar Erenenrel. Nagyon jó dalokat lehet tőle hallani. Akinek szerencséje van, és tud törökül, igazán élvezni fogja a különleges dalszövegeket is. Ilyen pl. a Gitme yoksa (ne mennj, különben), amiben a fent említett mondat gyakran elhangzik. Másik dalában a Havuz problemi (medencés probléma)-ben egy régi jólismert matematikai feladatot ültet át a valós élet szerelmi kapcsolataiba. A medencés probléma azaz, amikor kinyitunk két csapot. Egyikből X liter folyik percenként, míg a másiktól Y. A medencébe pedig Z liter fér. A kérdés, hogy mikor telik meg a medence. Sok más dalt halhatunk tőle még a szerelemről. Ilyen pl. a Kek (süti), ahol látványos főzőső keretén belül ismerkedhetünk meg a szív problémáival és tyúkkergetés nagyszerű élményével. Kedvenc videoklipem az Akbaba (keselyű), ahol Nil a sivatagban mászkál, hóna alatt egy keselyűvel. Ezt a dalt még Magyarországon is szerették a kollégák. Reggel mindig mondták, hogy hallgassuk meg az Ababát. :) A másik dal, amit viszont nagyon sok országban hallani, főleg lánybulikon a Bütün Kızlar Toplandık (Minden lány összegyűlt). Tényleg jól lehet rá mulatozni. És a lányok nagyon bírják. :) Remélem, ezzel a néhány klippel mindenki kedvet kapott ahhoz, hogy jobban megismerje Nil Karaibrahimgil dalait, és Törökországban járva vegyen pár CD-t. :) A török együttesek CD-i egyébként is emberi árban vannak. :) Copyright - CyberMacs

2010-05-27

Nagy lelkesedéssel készültünk az idei Eurovision elődöntőjére még akkor is, ha a törökök majd csak csütörtökön lesznek, a magyarok pedig el sem indultak. Vettünk egy kiló szotyolát, meg egy kiló frissen pörköltogyorót (még meleg volt! :)) a sarkon, mindezt kb. 2000 forintért. Persze az 1 kgogyoróból legalább 300 g a só volt, így szóltunk a vizes embernek is, hogy estére hozzon a legnagyobb palackból kettőt is. Hála az időzónáknak, nálunk már komolyan este volt, mire elkezdődött a műsor. Meg kell hagyni, eléggé látványos volt. Mármt a környezet. Az előadókkal viszont már sokkal kevésbé voltunk megelégedve. Ha azt írom, hogy nem találtunk kedvenc dalt, akkor az még nagyon messze van attól, hogy mennyire tetszett a felhozatal. De legalább aogyorót jól befaltuk, mire vége lett a műsornak. :) Forrás: Eurovision.tv Képen a belga srác. Szegény úgy izgult a végén, a kamerás pedig csak azért is minden percbe odament hozzá. A vége fele már alig bírta a belga zászlót lobogtatni a kamera fele, csak meglegyintette. Ennek azért örültünk, hogy bejutott a döntőbe. :) A második elődöntőt még nagyobb izgalommal várjuk (2 kgogyoró), hiszen ott lesznek a törökök. Azerbajdzsán és Örményország is akkor fog szerepelni. Állítólag jó kis botránynak nézhetünk elébe, mert az azeriek a pletykák szerint lefizették a zsűrit, míg az örmények pedig törökellenes dalt szeretnének énekelni. Nem fogunk unatkozni. :) Copyright - CyberMacs

2010-05-28

Ez alkalommal behúzó, és megpróbálok legalább majdnem friss maradni. :) Hülyén nézne ki, ha a második elődöntő bejegyzés a döntő után jelenne meg. :DVáltozatosság kedvéért inkább csak mogyorót vettünk, a szotyola már kezdett kicsit sok lenni. :) És persze sok sok vízzel is készültünk az Eurovision második elődöntőjére. Törökország a végén szerepel. de se baj, ígyis-úgyis végignézzük az egész műsort. Sema azért lesett, mert már előző nap meghallgatta a számokat. Mondtam neki, hogy így ne ér! :) A második elődöntő sokkal jobban nézett ki, mint az első. Itt már egészen jó dalok is voltak. Bár én még mindig úgy érzem, hogy a 2009-es csomag sokkal jobban sikerült. De azért nem aludtunk el rajta. :) Mi azért sokkal több olyan zenét vártunk, ami közelebb van a metál stílushoz. Azért így is érdekes volt látni, hogy volt olyan ország, aki csak elküldött valakit, és volt, amelyik komolyan taktikázott. Mindez aztán semmit nem befolyásolt abban, hogy ki jutott be a döntőbe és ki nem. Asszondi az örmény énekes, hogy szeretné visszakapni az anyaföldjét. Ööö... az énekes kb. 23 évesnek néz ki. Nem kell nagyon mélyre nyúlni a fiókba, hogy találjunk egy atlaszt a leányzó gyerekkorából. Ott látni is, hogy az örmény határok nem mások, mint ma. Pedig ezt még a szovjet elvtársak készítették, akik gondosan ügyeltek arra, hogy a birodalom ne hogy akár egy milliméterrel kisebb is legyen. A leányzó pedig biztosan nem a Szovjetuniót szeretné viszont látni és ott élni. Tény, hogy valaha (isz. 438 előtt) volt egy Örmény Birodalom, aminek egy része a mai Törökország területén feküdt, de az nagyon régen volt. Azóta jöttek az asszírok, a görögök, a rómaiak, a bizánciak, az arabok, a mongolok, a perzsák, a törökök, az oroszok. Így ha valakinek ennyi év után panaszkodni van kedve, akkor eléggé hosszú körlevet kellene írnia. Viszont nem rossz ötlet, hogy a magyarok jövőre majd egy Trianonos dallal induljanak jövőre, hátha a szomszédok majd jól ráncszavaznak. :DSema azt mondta, hogy ő is szeretné visszakapni a Motherland-et. Jó lenne Bagdadtól Marokkóig ismét útlevelel nélkül utazni. Meg ha már lehet kívánni, akkor Bécset és Velencét is hozzá lehetne rakni. :) Forrás: Millyet.com.tr Az eurovision.tv oldal sikeresen lehalt, amit csak azért bánok, mert ezt nélkülem is sikerült... D Frissítés: most már működik az eurovision.tv oldal, így ez a kép már onnan való. :) Itt már majdnem éjfél volt, mire Törökország is sorra került. Mindenféle részrehajlás nélkül nekünk a Manga együttes tetszett a legjobban. Sema pakolta is rá a hangerőt rendesen. Mondtam neki, hogy talán a szomszéd inkább aludni szeretne, de mint kiderült, neki erősebb a TV-je, és ő is az Eurovision-t nézte. Mind még sokan mások az utcában. :) Innen már nem kellett sokat várni, hogy kiderüljön, Törökország is bejutott a döntőbe. Így szombaton tovább izgulhatunk. :) Copyright - CyberMacs

2010-05-31

Véget ért az Eurovision 2010! Hurrá! Most egy darabig megint nyugtunk lesz tőle! :)
:)Magyarország az idén kimaradt, és ez mintha valami fene nagy titok lenne, sehol semmi hír a magyar oldalakon. Így aztán talán nem is tudjátok a remek hírt (nekünk legalábbis nagyszerű), hogy Törökország a második lett!Forrás: eurovision.tvSőt mi több, az elődöntőt pedig megnyerte a maNga együttes, aki 2009.-ben elnyerte a MTV Europe Music Awards Európa kedvence-díját. A döntőben 170, míg az elődöntőben 118 pontot gyűjtöttek össze.Bár az utcabál elmaradt, azért vasárnap a média elég nagy ricsajt csinált belőle. Végre lelöktük a trónról Hadise-t a düm-tek-tekjével együtt :PNekünk egyébként a görögök jöttek be még nagyon. Sema jót is táncolt rá. Én ilyennek szeretem az Eurovision-t, amikor minden ország a saját kultúráját adja elő, és a saját nyelvén.Amit viszont nagyon sajnálok, hogy egyre jobban átmegy politikába, hogy melyik ország éppen kivel van jóban, és kire haragszik. Idén pedig még a zsűri is jelentősen beleszólt a pontozásba, ami igencsak megváltoztatta a pontokat. A legmeglepőbb fordulat mégis az volt, hogy Franciaország a legtöbb pontot Törökországnak adta.Úgyhogy vége. Csend van egy darabig. És majd várjuk a magyarokat 2011-ben! :)Ajánlat: Copyright - CyberMacs

2010-06-01

1453.-ra a Bizánci Birodalom igencsak megfogyatkozott. Már régen elveszítette a régi fényét. Míg a Bizánc Birodalom próbál a Római Birodalom utódjának maradni, fokozatosan veszítette e a területeit. Közben pedig Európa szépen lassan felzárkózott, majd meg is előzte.

Az oszmánok már 1360-ban elfoglalták Drinápolyt, mai nevén Edirnet, amivel a bizánciak szinte minden területet elvesztette. Egyetlen város maradt, körbe az ellenséggel.

A Bizánci, azaz a Kelet-Római Birodalom 550-ben. - Forrás: Wikipédia

A birodalom 900 évvel később - Forrás: Wikipédia

Ennek ellenére Konstantinápoly nagyon jól tartotta magát! A fekete-tengeri kereskedelem továbbra is virágzott. Elsősorban a genovai kereskedőknek köszönhetően, akiknek több kereskedő-városa is feküdt a Fekete-tenger partján. Bizánc pedig a kapu szerepét töltötte be. Ha valaki esetleg elfelejtett volna fizetni, az előtt leengedték a jól bevált láncot.

A lánc és a használati módja. .

Persze a törökök (oszmánok) sem voltak rest, mert ők pedig egy erődöt, az Ázsiai Erődöt (Anadoluhisari) építettek 1394-1395-ben. Innen már remekül lehetett a hajókat ágyúzni. De a Boszporusz szorosát még nem zárta el teljesen. Mígnem 1451-1452-ben az európai oldalra is került egy török katonai objektum sok-sok ágyúval, az Európai Erőd (Rumelihisari). Így már megakadályozhatták, hogy a Fekete-tenger partján levő genovai hajók Konstantinápoly segítségére siethessenek.

A kor politikai helyzete mit sem különbözött a szokásostól: Mikor XI. Konstantin bizánci császár egyértelműen látta, hogy a törökök bizony nemcsak turistacsoporttal fognak belátogatni a városba, hanem majd hoznak kardokat meg rokonokat is, akkor Nyugat segítségét kérte. V. Miklós pápa mindjárt ki is akarta használni a remek alkalmat, hogy a kettészakadt keresztény egyházat egyesítse, persze az ő vezetése alatt. Azt kérte, hogy az ortodoxok felejtssenek el mindent, és tegyék azt, amit Róma mond. Ezt Bizánc nem fogadta el. A többi ország még ennyit sem reagált. Egyedül a velenceiek, genovaiak kis csoportja (többségük a Fekete-tengeren volt) és szerbek segítették a város védelmét.

Azaz volt még valaki Európából, csak éppen a másik oldalon. Egy Orbán nevű magyar a szultán (Fatih Szultán Mehmed, magyar történelemkönyvi nevén II. Mohamed) seregében ágyút készített. De nem ám holmi apró kis zsebágyút, hanem egy igazi szuperágyút rakott össze! Olyan nagyot, hogy arról még az angol web-oldalak is beszámolnak: A 8 m hosszú, 1 m átmérőjű ágyú 550 kg-os golyókat lövöldözött nagyjából 1 km távolságba. Ez már elég volt, hogy átlőjenek a Aranyszarv-öböl túloldalára, vagyis a török táborból a bizánci városba. Ebben az időben még nagyon kezdetlegesek voltak az ágyuk. Orbán bácsi ágyúja még annyira pontatlan volt, hogy nem találta el a hatalmas várost. Az utántöltéshez pedig 6 órára volt szükség!

A csata valahogy így nézhetett ki:

- Készen van? - Kérdezte Orbán bácsi.

- Igen!

- Akkor tűz!

Hatalmas dördülés, még a túloldalt is kiesnek a emberek az ablakból, akkorát szól. Még hatalmasabb füst és porfelhő keletkezik. Fél óra elteltével már szinte látni is valamit. Orbán kilapátolja a földet a füléből, és a két csomag sajtot, amit a zaj ellen dugott bele:

- Hova ment a golyó? Látja valaki?

- Nem látjuk. A város sértetten. valaki röhög a túloldalon...

- Akkor hozzák vissza az emelőt a domb aljából, ahova levitte a dörrenés, majd fordítsák az ágyút balra két könyökkel!

Orbán hátramegy a sátorba, társasozik egyet, elszív egy vízipipát a török haverokkal, lefekszik aludni, eszik egyet, megint vízipipázik, társasozik, ismét eszik, megint alszik, lemegy úszni egyet a Boszporuszba, megkergeti a lányokat, erre a törökök őt kergetik meg, engeszteléseképpen meghívja őket borozni és elszívnek egy vízipipát. Ekkor megjelenik egy tiszt a sátorba:

- Orbán testvér, az ágyú készen van.

- Megyek.

Kiérvén Orbán nézeget, méricskél, nézeget. Szemben egy francos kis torony van, ez már csak jó lesz.

- Tűz! - adja ki a parancsot. Mire valaki a pipáról egy izzó fadarabot tesz a gyújtózsínorra.

Orbán vidáma néz, ahogy a láng szépen lassan halad az ágyú fele, miközben a törökök idegesen tömködik a sajtot a fülükbe.

A hatalmas durranás után, végre eloszlik a füst, mindenki erősen mereszti a szemét.

- Megint nem találtunk el semmit, Orbán tesó.

- Fene egye meg! És ma már nincs idő még egy lövésre! Holnap itt folytatjuk, de vigyázzanak, nehogy valami félnótás elfordítsa az ágyút, mert akkor magukat fogom belerakni és átlőni a túlpartra!

Az ágyú mindezek ellenére hatalmas sikert aratott. Leginkább, mivel mindenki frászt kapott tőle, akkorát szól. Így morális szempontból nagyon hasznos volt.

Később - ki tudja hogyan és miért - a Dardanellák szorosba került. Azt nem tudjuk, hogy valóban védelmi célokból vitték oda, vagy csak valaki ki akart ülni teázni a sziklapartra, és ezt oda rakta padnak. Viszont az már biztos, hogy 1807. február 19-én az angolok megtámadták a törököket (oszmánokat), és akkor valaki valamit belegyömöszölt az ágyúba. Valami olyat, ami biztos benne volt a használati utasításban, hogy ilyet soha és semmilyen körülmények között nem. Az ágyú pedig működött! No ekkor végre eltaláltak egy angol hajót, ami el is sülyedte. Mázli, hogy a török hajók akkor éppen lőtávolon kívül voltak...

Az ágyút később, 1866-ban Abdülâziz Szultán Viktória angol királynőnek ajándékozta. Ez is egy érdekes szituáció lehetett azért, amikor a szultán a királynőnek a kezébe nyomta a tizennyolc tonnás csodaszerkezetet. :) És vajon mit mondott közben? :)

Az ágyú ma megtekinthető az Egyesült Királyságban, Fort Nelsonban.

A magyar csodaágyú - Forrás: Wikipédia

Mennünk most vissza 1453-ba és Isztambulba, azaz akkor még Konstantinápolyba, Ahol Fatih Szultán Mehmed (II. Mohamed) és XI. Konstantin bizánci császár vívja csatáját, mégpedig úgy, hogy egy rakat embert küldenek egymásra.

Az ostrom 1453. április 6-án kezdődött. Az ünnepi megnyitó a szultáni sátor leszúráásával kezdtek, majd ágyúdüggéssel fejezték be. A korabeli beszámolók szerint este nem volt tűzijáték, csak meghitt borozgatás és dalolászás.

Konstantinápoly térképe az ostrom idején.

Klikk a képre a nagyobb méretért!

Forrás: Wikipédia

Kezdetekben a törökök kevés sikert értek el. A bizánciak fő erőssége a Márvány-tenger melletti falon volt felsorakoztatta. Ennek legfőbb oka az volt, hogy abból az irányból érkezett a városba az utánpótlás. A tengeren nagyon komoly csaták folytak, és sokáig az ostrom itt zajlott. A törökök nem tudtak bemenni az Aranyszarv-öbölbe, mert a bizánciak oda is kifeszítették a láncot.

Konstantinápolyt már sokan próbálták bevenni. Ezért a bizánciak nem sajnálták a követ a falakból. A fal, vagy inkább a Fal igencsak erős volt. Teljesen körbevette a várost, még a tenger felőli oldalon is. Teljes hossza meghaladta a 20 km-t. A város elfoglalásához a törököknek ezt kellett áttörniük.

A városfal békeidőben, répa földdel. .

Egy torony romjai. .

De a törökök hiába ágyúzták a falakat a hajókról, és még Orbán bácsi se tudott rajta lukat ütni. Ezért a szultán elrendelte, hogy a csatahajókat vigyék át az Aranyszarv-öbölbe. A láncot nem tudták felnyitni, mert azt a bizánciak túlságosan is jól védték. Így a hajókat görgőkre rakták, és a Galata megkerülésével átvontatták a szárazföldön.

Márpedig ez nem volt egy könnyű feladat. Aki járt már a Galata környékén, az tudja, hogy ez a rész bizony messze nem vízszintes. Egészen biztos, hogy megkeresték a legkönnyebb utat, de még akkor is meredek emelkedőkkel és vízmosásokkal kellett számolni.

A hajók beérkezve az Aranyszarv-öbölbe már vígan tudták a falakat és a várost ágyúzni. Ugyanis a bizánciak bíztak a láncon, így ezen az oldalon alig volt valami védelem. De végül csak átcsoportosították az ágyúikat, amivel elsüllyesztették a török flottát. Ekkor a törökök egy hidat építettek

Eddigre már az áprilisnak is végbeszakadt és május lett.

A fordulat végül tényleg drámai lett. Május 29-én a törökök éppen a reggeli csatározásukat tartották Konstantinápoly szárazföld falainál, amikor a bizánciak egyik vezére annyira

jelentősen megsérült, hogy inkább a helyi kocsmában keresett menedéket. Ettől a falakon eluralkodott a fejetlenség és hogy, hogyanem, egy hátsó kiskapu nyitva maradt. A törökök ezen át már bejutottak a városba, ahonnan végül a nagyobb kaput is kinyitották. Így már el tudták foglalni Bizánc központját, Konstantinápolyt.

A szultán bevonulása - Forrás: Wikipédia

Az ünnepi mulatság három napon és három éjjelen keresztül zajlott középkori módszerekkel, öldökléssel és fosztogatással. Egy mítosz szerint az AyaSofya-ban a pap éppen misét tartott, amikor a törökök bevonulta. A templom, hogy a papot megvédje, megnyitotta a falát és elnyelte. A mítosz szerint ha Konstantinápoly felszabadul, a templom visszaadja a papot, aki ugyan ott folytatja a misét, ahol abbamaradt.

Amikor pedig majd megfordul és meglátja a 400 japán turistát, amint éppen őt fotózzák, akkor azért lehet, hogy meglepődik egy pillanatra.

A város elfoglalása után az oszmánok hamar rendet teremtettek. A keresztényeknek engedélyezték a szabad vallásgyakorlást, meghagyták a templomokat. Csak néhány alakították át mecsetté, köztük az AyaSofya-t, aminek szimbolikus jelentősége van. A keresztények pedig új pátriárkát is választhattak.

A harcok végével a genovaiak is visszatérhettek, de a vezetés már a velenceiek kezére került. Genova gyengülése ezután már elkerülhetetlen volt.

A Bizánci Birodalom örökre eltűnt a térképről. Nem szétesett, nem maradtak aprócska utódállamok. Európa 1450 előtt főleg a két vallási hatalom versengésének volt a színhelye, ahonnan az egyik most eltűnt. De nem azért, mert a másik legyőzte, hanem mert megjelent egy harmadik. Mindez teljesen átformálta Európa jövőjét.

Konstantinápoly elestével, és az Oszmán Birodalom (most már valóban birodalom) terjedésével bezárult a keleti kapu. 1492-ben egy genovai tengerésztiszt, Cristoforo Colombo, apró hajóival nyugat fele keres új utat Indába. Még nem tudja, hogy ezzel a tettevel nemcsak Európát, de az egész világot végérvényesen átalakítja.

Ajánlat és forrás:

Copyright - CyberMacs

2010-06-03

Idén eléggé érdekes tavaszunk volt. Ha nem figyelünk, észre se lehet venni, olyan hirtelen jött és ment. Alig pár hétig tartott. Bár ha úgy nézzük, júniusban már tényleg nem baj, ha jóidő van. Nemrég viszont még kabátban jártunk. Hát most a kabát ki van feszítve az ablakba, hogy még az is árnyékoljon. Olyan meleg lett, hogy a macskák az utcán futás közben is megsülnek. Mindez akkor a legjobb, ha az ember egy betontégely közepén van. Ilyenből sok szép van Isztambulban, de talán az egyik legjobb, ahol egy egész domb van ketté vágva, és kibetonozva. Ennek a közepén van a buszmegálló. kb. 25 mélyen a dombtetőtől. Körbe csak beton, és autók. Oh, de szuper! Talán ide is kellene egy leértékelt alagút az M6-ból. :DSzóval meleg van, de nagyonA remény, hogy a naplemente után hűvös is lesz. De nem. :PSzinte egy burában vagyunk egész nap. Izzadságburában. Azon gondolkodom, hogy viszek egy lavort a cégbe, és abban ülök egész nap. Mindebben az a legjobb, hogy a páratartalom is rettentő magas. Így lassan úgy érezni, hogy ruhástól úszunk. Na de mindegy, legalább van dinnye és abból eszünk sokat. :)Copyright - CyberMacs

Idén lekéstük azt az időszakot, amikor megjelennek a kismacskák. Ennek valószínűleg a rossz idő lehetett az oka. Eddig elbújtak. Most viszont már mindegyik rosszcsont tinédzserré nőtte ki magát. Ezután mar csak a szőrük hossza, és a hasuk mérete fog változni, de a jellemük biztos nem. :DÍgy aztán itt randalíroznak mindenfele. Ha az ember nem vigyáz, akkor előugranak a sötétből. Sőt, sarki kismacska mára már az utca vezére lett. Olyan morcosan néz, és a nagyobb macskák ugranak a legkisebb bajuszrándulásra is. Úgyhogy ki Isztambulban jár, legyen óvatos, főleg a zörgős zacskókkal! Azokat ugyanis kilométerekről is meghallják. :DCopyright - CyberMacs

2010-06-07

Mostanra már megismertünk annyira a török konyha alapjait, hogy nem vaktában választunk élet. Sőt, akár azt is eltaláljuk, amit mi szeretünk. Nos, akkor már csak azt kell megtalálni, hogy hol együnk. Szerintem a legjobb felállás az, hogy felkelés után a reggelit egy péknél töltjük, majd az ebéd egy büfében, majd este, amikor úgyis lement a nap, akkor beülni egy étterembe és egy jó nagyot enni. Persze mindez ellentmond az egészséges életmód azon paragrafusával, hogy reggel együnk sokat és este keveset. Nade úgyis nyaralunk, ennél vadabb dolgok is szoktak történni. :D Reggeli + házi pogácsa + free tea
Reggelizni legjobb a pékeknél, ahol a friss kenyérből szendvicset készítenek friss sajttal és zöldségekkel. Sok helyen pedig reggeli menüt is kaphatunk, amivel úgy teletömhetjük magunkat, hogy csak lejtőn lefele tudunk haladni, és azt is csak gurulva. Ebédkor egy kis szünetet tartunk a város felfedezésében. Jó dolog egy kis időre leülni, és pihenni. De nem érdemes túl sok időt tölteni az ebéddel. Inkább álljunk meg többször, és üljünk be egy teára. Nagy melegben jó kis árnyékos helyeket találhatunk. Gyors, finom, és olcsó ebédet legjobban a kis büfékben találhatunk. Azok a legjobbak, amik a környék dolgozóit látják el. Ugyanis nekik is kell enni valahol. A drága, luxus éttermek mögött is mindig itt vannak a kisbüfék ahol a törökök esznek rendes török ételt. Érdemes ezeket felkeresni, mert sok esetben sokkal finomabbat és nagyobbat is ehetünk, mint a turistaéttermekben. És ahol emberek dolgoznak, ott biztos van ilyen a közelben. Sokszor ezek egyáltalán nem néznek ki csábítóan, sőt. De ne ijedjünk meg, nem piszkosak, nincs gond az étellel sem, csak lazábbak. Ahol sok ember van, ott biztosan jól lehet enni. Este pedig már fáradtan tényleg olyan helyre is beülhetünk, ahol hosszabb időt töltünk. Érdemes jó előre kinézni az éttermet, hogy ne este félálomban, farkaséhesen kelljen keresgelnünk, mert akkor csak egy "jó lesz ez is csak együnk már" helyre fogunk jutni. Pedig a gasztronómia is része a nyaralásnak, kár lenne pont ezt elrontani a kapkodással. Nappal, amikor még józanok vagyunk, akkor nézzünk ki jó helyeket estére. Tájékozódjunk az árakról is (adana kebab, iskender kebab kb. 11 líra). Ha nincs kívül étlap, ne menjünk be. És persze az üdítő árát is nézzük meg. Próbáljunk a hotelhez közeli helyet találni, hogy tele hassal könnyen eljussunk az ágyba. Vagy pedig egy érdekesebb éttermet válasszunk, esetleg jó kilátással, vagy ahol vacsora után tudunk még egyet sétálni. Remélem mindenki megtalálja a neki megfelelő étkezési helyet és módot!
:)Copyright - CyberMacs

2010-06-08

Abban semmi meglepő nincs, hogy az időjárás mindig éppen akkor változik meg, amikor felteszem a blogra. Ebben a reményben osztom meg veletek a mai fantasztikus esőzést, hátha akkor végre kisüt a nap. :) Szóval esik, de rendesen. Pedig ilyenkor nem szokás. Az télen van, amikor nyakigérő gumicsizmában vagy csónakkal járunk, mert akkora esők vannak. Nada, hogy júniusban is... Isztambulban ha esik, akkor nagyon, de nagyon esik. De ez még elmegy. Ami az egészséget érdekessé teszi, hogy az esővíz elvezetésben több a látványos, mint a hasznos elem. Pl. A mi utcánkban a dombról lehömpölygő víz gondosan kerülgeti a csatornafedőket, amiket a biztonság kedvéért megmagasítottak. Persze így legalább biztosan nem dugul el, nekünk pedig van egy patakunk a ház előtt. Sőt! Még egy vízesésünk is van! :) Az utca végén az út elkanyarodik a sziklás falnál, de a patak folyik tovább. Ilyenkor a Boszporusz átkelés mindig nagy kaland. Az esővel gyakran olyan szél jár, hogy a tengeri forgalmat le kell zárni. Marad a két híd, ahol egyébként is dugó van. Ezért a probléma elkerülésére ma iskolai szünet van. A TV-ben láttuk, hogy a gyerekek ennek igazán örülnek. :) Egyenlőre viszont még működnek a hajók. A kikötők nyitva vannak, de bemenni egyáltalán nem egyszerű, mert a kutyák oda menekültek be a rossz idő elől. Nem egyszerű átlépkedi a sok alvó szőrzsákon... :D Azt mondják, még 3 napig ilyen idő lesz. Hazafele vennem kell majd egy csónakot... Haydarpaşa (nem)látképe Az ázsiai oldalValahol ott van Európa is. Az AyaSofya és a Sultanahmed (Kék-Mecset) no meg a Topkapı.Sent from my BlackBerry® wireless deviceCopyright - CyberMacs

2010-06-09

Egyszer majdcsak vége lesz az állandó esőnek, aztán újra ránk tör a hőség. Addig viszont még meg kell küzdeni a vízzel. Mert vízből aztán van sok. Ebben nincs is semmi meglepetés. Isztambul tele van hegyekkel és völgyekkel, vízmosásokkal. Valaha voltak patakok is, ezt mutatják a római kori térképek. De már régen benőtte őket a város, ahol minden tenyérnyi földön van valami. Sőt a domborzat is jelentősen változott, mert a kerteket általában vízszintesre alakították, így teljesen normális, hogy a szomszéd kertje 1-2 emelettel alacsonyabban vagy magasabban van. Szomszédos szupermarketek esetében nem ritka a 15 m-es szintkülönbség sem. Na de a vizet mit érdekli, mi van alul, az csak esik. Majd szépen összegyűlik tavakká, patakká, folyókká. Ha épp egy város van ott, akkor annak a közepén. Márpedig Isztambul elég nagy ahhoz, hogy itt bőven van hely patakoknak és tavaknak. Általában az utcák a patakok. De akkor ha esik, akkor minden utca egy patak. A tapasztalt lakosok nem is törődnek fele. Már régóta apró falak és mini-gátak vannak minden ház bejáratánál, hogy eltereljék a vizet. Így a víz nem jut be a lakásba. Más dolog, hogy a bentlakó meg nem jut ki az utcára hacsak nincs csónakja! Ilyenkor munkába menni külön művészet! Pláne ha többségében szárazon akarjuk megúszni. Persze a tapasztaltabbaknak van pótzoknijuk, a leleményesebbek pedig az vízhatlan zacsiba rakják, majd csak aztán kerül a táskába. Nem jó dolog, ha a tartalék zokni jobban elázik, mint ami a lábunkon van... :D Kolléga azért megoldotta a problémát: a laptop egyébként is meleg. Berakta alá az átázott zokikat. Fél óra múlva nemcsak, hogy szárazak voltak, de még ki is lettek vasalva! :) Sent from my BlackBerry® wireless device Copyright - CyberMacs

2010-06-10

Isztambul hatalmas város, így mindig van valahol valami érdekes. Most éppen egy vásárt találtunk, ahol anterpi emberek árultak mindenféle érdekességeket. Lett volna zene és tánc is, de azt elmosta az eső... Gaziantep, vagy ismertebb nevén Antep (a gazi, azaz hősies nevet az I. Világháborúban betöltött hősies szerepéért kapta) Törökország túloldalán van: délen a Mediterrán-tenger partján, közel a szíriai határhoz. Messzebb van, mint Budapest Isztambultól. Kész érdekesség hogy még ugyan az a nyelv, ugyan az a kultúra. Persze rengeteg eltérés van. Éppen ezért mindig is érdekes, ha ilyen kulturális vásárt rendeznek. Lehet venni izgalmas dolgokat és ételeket. Így egy picit belecsöppenhetünk az ottani életbe. A sajtárus Persze a főszerepben mindig a vásár van. Mi is szeretünk ilyen helyeken egy-két apróságot venni. De a sajt van leginkább a mi célpontunkban. Hogy, hogyanem, ilyenkor a sajtárusok viszont mindig Trabzonból jönnek, ami viszont a Fekete-tenger partján van. Ott is a keleti végén. Tehát igencsak messze Anteptől. No de se baj, a sajt akkor is finom, megvettük, és megettük. Nyam-nyam. Fémárus Copyright - CyberMacs

2010-06-11

Sajtos gasztronómiai utazásunk talán soha nem ér véget, de az is biztos, hogy ebből nem lesz egy jól átlátható sajtlexikon. Csak valami hasonló. Bár jó lenne bejárni azokat a helyette, ahol a sajtok készülnek, beszélgetni egyet, megkérdezni a történetét és egyébek. Különben nem tudunk meg sokat a sajtról, leírva pedig kicsit fura, hogy már lassan a 30. sajtról írom azt, hogy nagyon finom :) Ráadásul most még a nevét sem tudjuk. Házi készítésű nem-fehér sajt. Hanem egyszerűen csak sajt. Trabzonból. Tudjátok, az az a tartomány, ami a Fekete-tenger másik végén van. A sajtot tényleg házilag készítették. Intenzív sárga színe van, mint az igazi vajnak. Ahogy árulták, nem is lehetett a vajtól megkülönböztetni. Mindkettőt téglá formában árulták, amiből kérésre levágta kisebb-nagyobb darabot. Az egész pult úgy nézett ki, mint egyik-másik akciófilmben a bank pánccélterme, ami aranyrudakkal van felhalmozva. Érdekesség, hogy a vajból is több fajtát árultak: sós, kevésbé sós, sótlan, kenyérre-kenős, süteménybevaló, sütéshez való, stb... És persze a vaj is nagyon finom. No, és akkor ez a sajtos bejegyzés is a szokásos módon ér véget: a sajt nagyon finom. Nyum-nyum. :) Sent from my BlackBerry® wireless device Copyright - CyberMacs

2010-06-14

Isztambulban mindig találni valami meglepőt. Néha pedig még annál is érdekesebbet. Ugyebár keressük a magyarok nyomait, mint valami jó kis összeküvéseleméletes-davincsikódós-kincskeresős kalandfilmben. Talán egyszer tényleg összejön valami minta, és akkor én is fogok írni egy könyvet. :) Mai különleges találatunk a Budapest pizza. Mint tudjuk, az egy tipikus tradicionális magyar étel. Van rajta 3 fajta nem-magyar sajt, dió meg hmm... fenyőmag. Ez aztán a meglepő! Már csak az ára az, ami sokkal hmm... érdekesebb, mert a 31 líra kb. 3800-4800 forint (attól függően melyik parlamenti hülyegyerek mikor nyitja ki a száját vagy tartja éppen csukva). Ez nem tűnik olcsónak. Persze, hiszen egzotikus egy étel. A képen jól látszik, hogy egy tradicionális isztambuli vagy ankarai pizzánál 2 lírával drágább. Copyright - CyberMacs

2010-06-15

Minden nyelvben van úgynevezett joker-szó. Ez az, amit akkor lehet használni, ha ne jut eszünkbe a szó. Ugyebár a magyarban ez a szó az izé. Bár még számtalan alakja van, mint a dolog, valami, bigyó, stb...A nyelvtanárok nem szeretik bemutatni a nyelvi joker-szavakat, nehogy a tanulók túlságosan is megszokják, mert akkor ki fogja a szavakat rendesen megtanulni? :DA törökben ez a joker-szó a şey. A jelentése dolog. A joker-szó használatán kívül rengetegszer fordul elő "normális" alakjában, mint dolog. De sokszor találkozunk vele úgy is, mint szóösszetétel, vagy kifejezés:- Bir şey - egy dolog, azaz valami.- Birşey sormak istiyorum - szeretnék valamit kérdezni. Szeretnék egy dolgot megkérdezni.Ebben a formában még nem hasonlít a magyar izé szóra. Hülyén nézne ki, hogy úgy fordítanánk a fenti mondatot, hogy szeretnék egy izét kérdezni. Sokkal életszerűbb, ha viszont az ilyen jellegű magyar mondatok között nézünk körbe: izé, akarok valamit kérdezni..Ennek bizony van török megfelelője! Míg a magyarban nem illik a mondatot izé-vel kezdeni (a nyelvtanárok szerint legalábbis), addig a török nyelvben ez nagyon gyakori.Híradóban, filmekben, színészek, híres tudósok, emberek, és politikusok (najú, ők egyébként sem tudják mit beszélnek) szeretik a mondatok izével, azaz şey-elkezdeni.Sőt olyannyira gyakori, hogy még telefonálást, vagy más beszélgetést is şey-el kezdenek. Csak úgy, bemelegítésnek.De a şey használata nem ér itt véget! Mivel joker-szó, nyugodtan lehet bármikor, és bárhol is használni.- Add ide az izét! - Şey ver bana!Az érdekesség az, hogy aki kér a bigyót, vagyis az izét, az nem mondja meg, mit is akar, de mégis megkapja azt, amit kér.Legjobb példa erre, amikor bemennek a törökök a boltba:- Şey var mı? - Van izé? És ilyenkor az eladó szó nélkül előveszi a keresett tárgyat, és lerakja a pultra. És igen, mindig pontosan azt a bigyót, mit a vevőt keresett!Akárhogy próbálom ezt én is megcsinálni, a boltban mindig valami egészen mást kapok, mint szeretnék. Ezt még gyakorolni kell.....Copyright - CyberMacs

2010-06-16

2010. első macskatermése most érik be.Már kint vannak az utcán és rosszkodnak. No és persze egész éjjel randalíroznak, és hangoskodnak. Nappal pedig alszanak. De hát ilyen a macska. :Dilyen pedig egy egész kupac kismacska. :DAz ott a sor elején nagyon profi az alvásban.Copyright - CyberMacs

2010-06-17

Forrás: IMDb A főszereplő Arif nagy gazember, igazi turistavadász, akinek mindegy mit, és mindegy kinek, csak jó pénzért el lehessen adni. A gyanútlan külföldit simán átveri, csak hogy rásózzon egy szőnyeget, repülő szőnyeg néven. Bár nem minden turista eszi meg a mesét. Mégis az igazi specialitása az UFO-kban van. Pontosabban a repülő csészealjokban. Az "UFO-fotókon" jól kivehetően olvasható a leghíresebb török gyár neve, a Küthaya porcelán. Egyik nap hősünket elrabolják az idegenek, de hiába telefonál még haza az úrhajóból, senki nem hisz neki. Egyedül kell kimászni a bajból. Ebben segítenek az újonnan szerzett barátai, a jedi lovagok és a mérhetetlenül nagy szája. Bár az utóbbi inkább csak több bajt okoz, még egy felkelést is sikerül kirobbantania. Cem Yılmaz a filmben egyszerre rendező és szereplő. Mind a "jó", mind pedig a "rossz" oldalon ő játssza a főszereplőt. Azt persze nehéz eldönteni, melyik oldal a sötét, de erős a gyanú, hogy mindkettő. Cem Yılmaz olyan filmeket szokott készíteni, amin jó sokat lehet nevetni. A G.O.R.A. pedig egy igazán jól sikerült paródia. :) Copyright - CyberMacs

2010-06-18

A mai nappal, vagyis pontosabban tegnap este volt a Regaip Kandili (más néven: Regâib Kandili, arabul: ليلة الرغائب - Laylat al-Ragha'ib). Ezzel elkezdődött a Három Hónap, a Rajab, a Šaban és a Ramadan. A törököknél, és így a muzulmánoknál 5 kis ünnep van. A törökök Kandili estének hívják. A kandil szó fényességet jelent, ami egyszerre utal az éjszakai gyertyás imádkozásra, és a vallásra, a megtisztulásra. Mindegyik egy felkészülés a következő időszakra. Mivel felkészülés, minden esetben csütörtök este zajlik, még péntek, az iszlám szent nap előtt. A Ragip Kandili a három nagy hónap, a legfontosabb muszlim ünnepek kezdetét jelenti. De mivel az iszlám naptár a Hold mozgásán alapul, így a hónap első napja nem mindig (valójában igazán ritkán) esik pont péntekre. Idén a Rajab első napja vasárnap volt. 2011.-ben június 6-án, majd 2012.-ben május 25-én lesz. A törököknél minden Kandili éjszaka egy barátságos süteményajándékozással történik. Ilyenkor a közeli ismerősöknek egy kis doboz simitet adnak. A hívők pedig sokat imádkoznak, majd pénteken a szokottnál is több időt töltenek a dzsámikban. Természetesen ezen napon mindenki megbocsájt az ismerőseinek. Kandil simidi Ha a magyarországi ünnepekhez szeretnénk hasonlítani, akkor a Karácsonyt, és a hozzá tartozó felkészülést (Advent) lehet a Regaip Kandili és a Ramadán. Persze ez így nagyon túlzás, de talán így jobban el tudjátok képzelni. Copyright - CyberMacs

2010-06-21

A paradicsom növesztő projektünk nem ért véget. Sőt, amíg nincs kézzel fogható (ehető) paradicsomunk, addig biztosan tartani fog. :)Csak persze minden nap nézni, ahogy növekednek, nem éppen egy adrenalinfokozó élmény. Persze még mindig jobb, mint a hétfői TV-műsor. :DMár 50 napja nem adtunk hírt a zöldségek hogylétéről. Így aztán íme:Ennyire megnőttekJócskánt megnőttek! Igaz, közben a fokhagyma kipusztult, meg a vöröshagyma is drasztikus változáson esett át. Viszont a paradicsomék igencsak megnőttek.Most már tényleg jó lenne valamit kezdeni velük...Átültetés előttMelinda növényprofesszor elmondása szerint legalább 30 cm-es átmérőjű cserepekbe kellene rakni. Sajnos nekünk viszont egyetlen ilyen cserepünk sincs. Sőt, az egész lakás nem lenne elég, ha mindenkit cserépbe raknánk...Így néhányat inkább elajándékoztunk, ezzel is növelve az esélyt, hogy valahol, valakinek akár még paradicsoma is lesz. :) A maradékot pedig megpróbáljuk mi átültetni.Hétfégén egészen jó idő volt, bár azért délben lehetett volna tojást sütni az erkélyen, simán a forró kövön. Így gondoltam egyet, és átültettem a paradicsomokat egy nagyobb cserépbe.Kicsit olyan volt, mint az általános iskolában, hogy a rossz gyerkőcöket szétültetjük. De egy idő után elfogytak a cserepek, komoly összeültetések kezdődtek. Ez később buli-cserépnek neveztük el. :)Úgyhogy most már új cserépben ücsörögnek a paradicsompalánták. Sőt, átraktuk őket a másik erkélyre, ahol talán jobb nekik :)Átültetés utánItt van a hagymánk isEz pedig a buli-cserépCopyright - CyberMacs

2010-06-22

Hétfvégén szóltak nekem, hogy most van az Apák napja. Én meg néztem nagyokat. Bár ha figyeltem volna a reklámokra, akkor hamarabb is kiderült volna. Ugyanis itt az Apák napja, és az Anyák napja hatalmas ünnep. A bolti eladóknak mindenképpen. Kicsit olyan ez, mint a modern Karácsony. Egy újabb ok, hogy a vásárlókat le lehessen támadni, és minden el lehessen nekik adni. Sőt, jó előre be is reklámozzák. A TV-ből csak dőlnek a reklámok, hogy Apák napján (és Anyák napján is) hol és mi lesz olcsóbb. Utána pedig mennek, rohannak az emberek vásárolni. Még számítógépet is lehet kapni olcsóbban. Valahol mélyen biztos ennek is van valami tradíciója, amit talán nem felejtett el mindenki. Jó lenne megtalálni... Copyright - CyberMacs

2010-06-23

Lakásunk első erkélye remek kis hely. Ebben a dög melegben kellemes árnyék van, és szépen oda lehet látni a tengerre. Jó kis szellő is fújdogál. Ha pedig a paradicsomok továbbra is jól nőnek, akkor hamarosan egy kiserdőnk is lesz ott. :DCsakhogy, nincs mire kiülni!Persze ki lehet rakni egy rendes széket. Sőt, még olyan vagány irodai forgószékünk is van. De ezek valahogy mégsem adja a várt hangulatot.Többször is gondoltuk már, hogy kellene venni kisasztalt, meg kisset, hogy olyan jól ki lehessen ülni, de eddig sose találtuk meg az igazit. Most pedig itt a nyár újra, és ha nem figyelünk, akkor megint eltelik úgy, hogy alig ültünk ki.Így aztán gondoltam egyet, és benéztem az Isztambul bazárba. Ott van egy rész, ahol mindenféle köteles dolgokat árulnak.No, itt aztán van választék! A képen jól látszik, hogy akár fellógatható kosarat is lehet venni! Ez nagyobb szélben kifejezetten kellemes lehet. És ha közben a tengert is nézzük, akkor akár egy hajón is érezhetjük magunkat. Legalább nem kell messzire rohanni a papírzacskóért. :DEhhez viszont ki kell fúrni az erkélyt és egy kampót kell felrakni. Mi azért ennyire nem vagyunk felkészülve, meg kérdés, hogy a bérelt lakást mennyire lehet összeluggatni.Maradt tehát a hagyományos függőágy.Ezek a függőágyak egyébként meglepően olcsók. Bár nem emlékszem, Magyarországon mennyibe kerülnek. Az Isztambul bazárban 20 líráért (kb. 3000 forint) tudunk egyet venni. A díszesebbek biztosan többbe kerülnek, de még így sem drágák.Hazacipelni már sokkal nehezebb volt. :DMegvan ennek a függőágnak az a remek előnye, hogy nagyon kis helyen is elfér. Majd pedig hétvégén percek alatt ki lehet feszíteni. A limonádé elkészítése több időt igényel, főleg ha mentásat készítünk. De azért összességében 15 perccel a vágy felébredése után máris a függőágyban ringathatjuk magunkat. :)Copyright - CyberMacs

2010-06-24

Mostanában nem könnyű turistának lenni Isztambulban. Képzeld el, hogy sétálsz a dög melegben, és dől rólad a víz. Már az utca összes vízárúsát kifosztottad, az árnyékba nem férsz be, mert az már megtelt, és másra se vágysz, mint egy jó kis zuhanyra. És akkor befordulsz a sarkon, és a kívánságod teljesül. A következő utcában hatalmas vihar van. Nincs mese. Annyira eláztál, mintha egy medencébe hajítottak bele. De mire feleszmélnél, a vihar már tovább is osont, te pedig ismét a forróságban találsz magad. Bár talán hamar megszáradsz. Csak a pocsolókat kell kerülgetni egy darabig. De nem sokáig, mert a hőségben hamar eltűnnek. Hacsak közben nem jön egy újabb futóvihar. Sose lehet tudni, hogy este szárazon van vizesen érkezel haza... Isztambul mesés éjszakája - Forrás: HurriyetEz a reggeli 7:05-ös gyors volt. 35 percig tartott. - Forrás: HurriyetEzt már mi fotóztuk az ablakból, ebéd után. Ez is az ablakból. Jobbra, meg balra az a két szép zuhatag az, amit az ereszt már nem bírt el. Copyright - CyberMacs

2010-06-25

Bár lehet, hogy nem francia, és nem is kisváros. De akár még Párizs is lehet. A rendezőt nem sikerült megtalálni, hogy megkérdezzük tőle. Bár elég sokan jártak lökött kalapban, valamelyik biztosan a rendező volt. Arra figyeltünk fel, hogy elég nagy zaj van a cég előtt, lent az utcán. Mintha egy turistacsoport beszorult volna. Kinéztünk az ablakon, török szokás szerint, hátha valamit jól rájuk lehetne sózni. Mármint eladni, nem pedig a fejükre dobni a döglött mikrosütőt. Ekkor láttuk, hogy filmet készítenek. Ebben nem lett volna még túl sok extra. A cég a Galata mellett van, ahol naponta forgatják valamelyik török sorozatot. Nagyon népszerű hely. Ők viszont angolul beszéltek. Később, mikor kimentünk ebédelni, akkor láttuk, hogy a fél utcát megváltoztatták. Ahol eddig jó olajos műhelyek voltak a koszos hátsó utcában, most színes ruhák sorakoznak. És az utca is fel van takarítva. Egészen takaros kis üzletsor lett. Semával megkérdeztük, lehet-e vásárolni is. Sajnos nem a táblákat és az utcanévtáblákat lecserélték más országbelire (szerintünk francia). Sőt, még az útpadkát is átfestették! A macskák viszont nem változtak, szerencsére. Francia kisváros Isztambulban - miután átfutott rajta egy zápor. Felülről nézve egészen mókás ez a filmrendezés, főleg Isztambulban. A forgalom ugyanis nem áll meg, mintahogy az élet sem. A török sofőrök, szokásukhoz híven, vidáman dudálták le az útról a film szereplőit, és a többieket. A kamera előtt pedig néha elment egy török, aki vitte az ebédet valahova, átfutott valaki egy tálca teával, a simit-árus pedig bepróbálkozott az eladással. Legjobban mégis az a büfés járt, aki előtt letáborozott a csapat. Visszavágó a kameramannak! Most mi fotóztuk le őt! :D És már benne is vagyunk a filmben. :) Az elhagyatott kis hátsó utca máris egy színes sétálóutca lett. A színefalak mögött Isztambul utcatáblája és plakátja lecserélve. Ezen a táblán bizony nincs se a Galata-torony, se a szultán palotája, de még a sarki kebab árus sem. Ez a határ. A szalag mögött már újra Isztambul van. Itt megvalósult az EU álma: egy lépéssel, vízum és útlevelel nélkül mehetünk át Törökországból Franciaországba! Még az útpadka is át lett festve. Bal oldalon, a sárga-fehér az eredeti török változat, ami kilóg a kamerából. A jobb oldali szürke viszont már korhű francia. Jó lenne tudni, tényleg melyik film ez, mikor lesz a moziban, honnan lehet majd letölteni, meg ilyenek. Ha esetleg látjátok a vásznon, akkor szóljatok! :) Copyright - CyberMacs

2010-06-28

2010. június 11-én Tekirdagban (Rodostóban) a 46. alkalommal megrendezett Cseresznyefesztivál keretében a hagyományoknak megfelelően a szervezők ez évben is nagyszabású, sokszínű rendezvényekkel töltötték meg a tradicionális „Magyar nap” eseményeit. A török-magyar barátság évről évre informális keretek között megrendezett, ám rendkívüli gondossággal előkészített idei ünnepe során a Rákóczi Múzeumban bemutatták Hóvári János történész, turkológus, diplomata Rodostói emlékek és tanulságok, Beszédes Kálmán – Rodostó magyar képírója című kötetét. A Magyar-Török Baráti Társaság által megjelentetett kiadvány előszava török nyelven is olvasható. Beszédes Kálmán 38 válogatott rajzának másolatát kamara kiállítás keretében tekinthették meg az érdeklődők, egyidejűleg „Török nyomok Magyarországon” címmel Nijat Ayvaz helyi fotóművész kiállításának megnyitójára is sor került Tekirdag belvárosának központjában. Az eseményt Mikes Kelemen szobrának megkoszorúzása és a Magyar - Török Baráti Társaság nevében faültetés zárta a tekirdagi tengerparti sétányon található Béke és Barátság parkban. A testvérvárosi kapcsolat jegyében a Cseresznyefesztiválra meghívást kapott a sárospataki Csimpolya Gyermektáncsoport, az együttes a város számos helyszínén és a környező kistelepüléseken mutatott be felcsiki, sárközi, moldvai, jobbágytelki és mezősegi táncokat. A kötet szerzőjén kívül a „Magyar napon” részt vettek a törökországi magyar külképviseletek vezetői, a Magyar - Török Baráti Társaság és a Rodostói Magyar Baráti Társaság képviselői, az ELTE Egyetemi Könyvtár főigazgatója, Komló és Dunaföldvár küldöttsége, Tekirdag város önkormányzatának és kulturális intézményeinek elöljárói, valamint a szigetvári és a tekirdagi tiszteletbeli konzul. Forrás: Copyright - CyberMacs

2010-06-29

Isztambulban a vásárlás mindig egy nagy kaland. No nemcsak azért, mert az ember nem tudja, hova fog a végén elkeveredni, hanem azt se lehet előre megtippelni, hogy végül mit is fog venni. Lehet, hogy veszel egy cipőt, és egy kenyérsütő-géppel térsz haza. Isztambulban az üzletet komolyan veszik az emberek. A vásárló pedig próbáljon eligazodni az akciók és kedvezmények hálózatába. Itt ugyanis nem létezik az "egyszerre csak egy kedvezmény vehető igénybe" című mondat. Igenis mindent jól össze lehet vonni, és kutyulni. Egy akciós termék árát tovább lehet csökkenteni a bankkártyában levő kedvezményekkel (és az automatikus, ingyenes részletfizetéssel), a mobiltelefon előfizetéshez járó kedvezménnyel, a törzsvásárlói kártya kedvezményével, a pontgyűjtéssel, a bevásárlóközpont törzsvásárlói kártyájának kedvezményével, és a további csoportos vásárlókártyák kedvezményével. És természetesen mindehhez jár az ajándékbögre, a kupon, sorsolási részvétel az autóért, az ajándékpontok a következő vásárláshoz, az ajándékutalvány amit a péknél lehet elhasználni, stb... stb... Tehát, ha egy boltba bemegyünk, akkor könnyen lehet, hogy a terméket nem a kiírt árért fogjuk megvenni, hanem jóval olcsóbban. Egyes üzletekben éppen ezért nem egy ár van kiírva, hanem egy egész lista. A listában az a jó, hogy az is csak tájékoztató jellegű, mert még ott is lehet további kedvezményeket összelapátolni. Bár a fenti leírás eléggé leegyszerűsíti a valódi vásárlás menetét, de talán így is sikerült betekintést nyújtanom nektek. Mi pedig elmentünk cipőt venni. Van egy jó kis török márka, a Beta. Tényel jó cipőket csinálnak, és nagyon kényelmes. A régi cipőből átbújva a Beta cipőbe olyan érzés, mintha végre felszabadulna a lában. Úgyhogy tényleg jó, és még olcsóbb is, mint egy közepes márka. Jah, és nálunk mindig van valami érdekes akció. :) Amikor utoljára ott jártunk, akkor egy ajándék kenyérsütő-gép volt az akció. Ehhez mindössze 250 líra (36.000 ft) értékben kellett cipőt venni. Így lett egy halom cipőnk, meg egy kenyérsütő-gépünk. :) Ez majd sokat fog segíteni a pogácsakészítésekben. :) Copyright - CyberMacs

2010-06-30

Törökországban, és így Isztambulban nincs töpörtyű. Bár technikailag lehetséges lenne, hiszen van liba (még ha nagyon kevés is), és a nem-muszlim lakosság is jelentős, tehát lehet kapni disznóhúst is. Csak éppen töpörtyűt nem. :(Pedig egy jó töpörtyűs pogácsa azért nem lenne most rossz...Próbáljuk a problémát kikerülni! Lássuk, mire jutunk darált húsból!Darált húsból rengeteg van. Nem is olyan rég, még a mi mélyhűtőnk is tele volt vele, mert az Áldozati Ünnepkor (és az jó régen volt) több kilóval kaptunk. Kész csoda, hogy elfogyott, annyi volt.Kaptam egy tippet, hogy a darált húst kicsit előre kell sütni, de csak egy kicsit, majd úgy belegyúrni a tésztába. Remélem, jól emlékszem rá! :DNosza, elmentem a henteshez, mert hát gondoltam, hogy nem lesz olyan nehéz darált húst venni. Jó kis bolt, van benne kirakat is, így elég csak rábökni, mit is akarok. Igen ám, de darált húsból több fajta van. A darált marhából 3 fajtát találtam. Nem is mertem ezek után megkérdezni, hogy esetleg más állatból is készül-t. Ígyis látszik, hogy nem fog ez sima bögdősődéssel elintéződni.Najó, akkor megkérdezzük az eladót, hogy mégis, melyik a legjobb a pogácsához.- A mihez??- Pogácsához.Egy darabig néz rám az eladó nagy szemekkel, majd átordít az üzlet túloldalára.- Ali gyere már, megint van itt egy külföldi, és pogácsát akar csinálni!Rövid csevegés után (benne a szokásos, hát te hogy kerültél ide, honnan jössz, merre laksz, húdejóhogyideköltöztél, dejólbészéledanyelvünket, mond utánam hogy Çekoslovakyailaştıramadıklarımızdan mısınız stb...) kiegyeztünk abban, hogy a töpörtyűs pogácsa és a köfte nem is áll olyan távol egymástól. Sőt! Akár össze is házasodhatnak. Így vettem a köfténekvaló darált húsból 400 g-ot. Terv szerint ugyanis 1 kg pogácsát készítünk.Persze a tervekben az a jó, hogy a végén elmondhatjuk, hogy bezzeg ha terv szerint csináltuk volna...Végre kipróbáljuk az új kenyérsütő-gépet! Annyi előnyünk van, hogy török márka, és minden csak törökül van. A gombok is és a használati utasítás is. Sőt, még a mitnemszabadszínálni is. Pedig az érdekel a legjobban, mert azon néha jókat lehet röhögni. Kedvencem amikor a 70cm-es óriáslabdára írják rá, hogy 3 éven alatti gyerekek nem adható, mert az apró darabokat könnyen lenyeli. Biztos a kenyérsütő-gépen is vannak hasonlóan mókás kalandok. Namajd egyszer...Így viszont nem tudjuk a szabályokat tudatosan megszegni. Sebaj!A kenyérsütő-gépben nekem az tetszik nagyon, hogy a tésztagyúrás jellemerősítő feladatát átvállalja. Így gyúrás közben lehet nézni a Dr. House epizódokat.Hátránya, hogy előre ki kell találni, mit és hogyan akarjuk megcsinálni. Pl. nem elég taláalomra mindent bepakolni, oszt majd meglátjuk milyen lesz. Hanem pontosan kell mindent belapátolni, mert menet közben nem lehet már módosítani.Nekem azért sikerült. :) Kiderült, hogy a fedőt azért fel lehet nyitni, és gyúrás közben is lehet még módosítani egy kicsit. Ennek azért örülök. :)Nosza, akkor kezdjünk neki!Felkészülve, bemosakodva, az új bocis kötényben. :DAzt mondja a használati utasítás, hogy szárított élesztőt használjuk. Olyan nincs itthon, csak rendes élesztő, de abból rengeteg. Úgyhogy a hagyományos joghurtos élesztőpumpálás marad. De azért valami viszonyítási alap mégiscsak jó lenne.Kiválasztok taláalomra egy kenyérreceptet a listából. Mondjuk a legnagyobbat. 500g-os kenyér. Banyek... hogy lesz ebből 1 kg-s pogácsa?Kénytelen vagyok a darált húst megfelelni. Sebaj, a Sema remek köftéket tud belőle készíteni. :)Ez a recept azt mondja, hogy 300 ml víz, 1.5 nagykanál olaj, 1.5 nagykanál tej meg 1.5 kiskanál élesztő. Ezt kell nekem átkonvertálni 1 kocka rendes élesztőre és joghurtra.Nézem a hozzáadott nagykanalat, és ehhez képes

próbálom a joghurt mennyiségét megsaccolni. Kaptunk mérőedényt is, amibe max 200 ml folyadék fér. Szóval a kanál is kicsi, meg a mérőedény is, és egyiket sem akarom elmosni. Érzem, hogy a laboratórium pontosság kezd felborulni...Végül lett egy fél tál joghurt, benne egy kis cukor, liszt, megijesztve a mikróval, hogy langyos legyen, majd bele az élesztő.Szokásos joghurtos mókaA várakozási időben megsütjük a húst. Vagyis inkább elősütjük. A (majdnem) 200 g hús, köfténekvaló, pogácsánakvalóEhhez van nekünk két darab remek kis teflonos lábosunk, de valahogy most egyiket sem sikerül megtalálni. Így egy nagy lapos edényben fogom elősütni.Tesztek egy kis tranzoni vaját, hogy szimuláljam a töpörtyű hangulatot. Jó kis trabzoni házi vaj, micsoda illata van. Mint egy rét tehének! Majd letöltök egy kis kolompolást mp3-ban, hogy jobb legyen a hangulat. Itt a vaj (így most szagmentes, de majd egyszer lesz illatos internet! :D)A vajba gyorsan elősütöm a húst (bár igazándiból nem tudom, mennyire sikerült, ez majd a kész pogácsánál fog kiderülni). Közben az élesztő is elkészül. Lehet mindent bepakolni a kenyérsütő-gépbe. Oké, de a hús rettentő meleg, én meg pont a tetejére raktam az élesztőt. El fog gőzölni. Kész a húsNajó, próbáljuk lehűteni az edényt, és így a húst is. Egyszerű megoldás, a mosogatócsapot felfele fordítva alulról hűtöm a tálat. Ebben az a jó, hogy bár a tálat nem sikerült jól lehűteni, de legalább az egész konyha úszik, és még a kezemet is összeégettem az akrobatikázás közben. Legközelebb kirakok inkább egy adag jeget. :DAkkor ha jól számolom, minden készen áll. Tehát a kenyérsütőben van liszt, só, cukor, élesztő, tojássárgája (az nem annyira fontos, csak a pogácsa tetejére kell tojásfehérje, így a sárgával is kell valamit kezdeni), hús.Szuper, minden megvan. Lehet a gépet indítani.<

a href="http://farm5.static.flickr.com/4138/4737671371_64697babfb_z.jpg" style="margin-left:1em;margin-right:1em;">Mindent bele!Persze nem baj, ha először a keverő kis pöcköt rakjuk a gépbe, mert az van legalul. Ki gondolná, hogy ez a kis bigyó, annyira jól meg tudja a tésztát gyúrni, mint egy ember két kézzel és két lábbal? Pedig tényleg, szép kis labdát gyúrt nekem.Persze közben bele-nézegettem és raktam hozzá vizet meg lisztet. Biztos valahol leírják, hogy ilyet nem szabad. :)Van itt sok szép gomb, meg felirat. De melyik mi?A keverés alatt a sütőből is ki kell pakolni. Kicsi a konyha, és van, ami csak oda fér el. Persze azért még nem olyan, mint az egyik korábbi munkahelyemen, ahol a sütőbe rejtettük el az írható CD-ket, DVD-ket a kollégák elől. Meg persze van idő a konyhát kitakarítani. A tegnapi, tegnapelőtti, azelőtti... Kész a tésztaMeglepő módon a konyha hamarabb lett kész, mint a tészta. Viszont a tészta jobban nézett ki. A kenyérsütő-gép nagyon jó kis tésztát gyúrt össze. Könnyű volt vele dolgozni.Ennek elvileg az a dolga, hogy ezzel szedjük kia keverőlapátot a kenyérből (talán sütés előtt, talán utána).Az eszköz nagyon hasonlít arra, amit az ősi egyiptomiak használtak a mumifikálásnál, hogy az agyat az orron keresztül....Egy darab téglá lett a tésztaInnentől kezdve már minden ment a régi úton: nyújtás, kockázás, tojásózás, tepsibe pakolás, majd sütés. Ebben a részben nem volt sok izgalom. Gondoltam két tepsit összerakok, és építék közé egy pogácsa-boszporusz-hídat, de nem fért volna be a sütőbe. Maradt a hagyományos pogácsa.Kinyújtva és kockázva Sütésre kész!Szóval megsütöttük. És nem is lett rossz!Kell még rajta dolgozni, hogy jobban hasonlítson az eredetire. De azért már így is finomabb, mint bármely utcán árult töpörtyűs pogácsa.Evésre kész! Copyright - CyberMacs

2010-07-01

Minden nyelvtanuló kedvence, vagy rémálma, a hosszú szavak. Azok, amiket le se lehet úgy írni, hogy közben ne fogyjon ki a tinta. Vannak nyelvek, ahol teljesen természetes, hogy a szavakat összekapcsolják. Ilyen pl. a német, ahol vidáman lehet a szavakat halomba pakolni. Így jön létre pl. a

Donaudampfschiffahrtselektrizitätenhauptbetriebswerkbauunterbeamtengesellschaft, ami egy Duna-gőzhajózási-akármilyen társaság neve. Ráadásul ez valódi szó, nem csak kitaláció.

A német nyelv tele van ilyen kedves szóószttéttel. Csakhogy, míg a német nyelvben a hosszú szavak valójában több rövid szó összeácsolása, addig a ragozós nyelvekben ilyenek egyetlen szóval szóval is elérhetőek. Ugyebár ki ne ismerné a

legeslegmegszentségtelenítettethetlenebbjeiteknek szót? És egy egyetlen szó, csak éppen ragozva van. Nos a törökben is van ilyen. Kezdő nyelvtanulókkal előbb-utóbb biztos eljártsszák, hogy mond utánam: Çekoslovakyalılaştırımadıklarımızdan mısınız? Ezt minden török éppen úgy ismeri, mint a magyarok a

legeslegmegszentségtelenítettethetlenebbjeiteknek szót. És használják is gyakran, ha nyelvtanulókkal kerülnek szembe. Ez a kedves kis szó kb. azt jelenti, hogy Te egyike vagy azon embereknek, akik nem tudtak hasonlítani a csehszlovákokhoz? (pontos angol fordítás:

"Are you one of those people whom we couldn't make resemble from Czechoslovakia?"). Ez egy jó kis szó, csakhogy a 44 betűjével nem a leghosszabb. Sőt, a végén levő kérdőszót

mısınız-t külön kell írni, ami további 7 betűvel rövidíti az egyébként sem túl hosszú szót. De a nagyobbik gond, amiért mára már sokat vesztett a népszerűségéből az az, hogy Csehszlovákia 1993- január 1-én felbomlott. Így az új szó a következő:

muvaaffakiyetsizleştırcileştıriveremeyebileceklerimizdenmişsinizcesine És ez már 70 betűből áll! Mindez pedig azt jelenti, hogy Olyan vagy, mint azon közül akik nem könnyen csinálják a sikertelenségek egyikét. (angolul: Like you are from those we could not make easily a maker of unsuccessful ones). Ha valaki szebben le tudja fordítani, azt szívesen veszem. :) Ha valaki szeretne jobban belemélyedni, hogyan is áll össze ez a szép szó, és mely tagok mit is jelentenek, annak ajánlom a Wikipédia ezen oldalát: Itt szépen le lett írva, amit ha mi megtanulunk, akkor hasonló szavakat mi is alkothatunk. A kezdő török nyelvtanulóknak viszont inkább ajánlom, hogy magolják be mindkettőt, de nagyon. Így ha a rövidebb változattal valaki bepróbálkozik, akkor a hosszabbal tudunk válaszolni. És akkor mi fogunk nyerni. :DCopyright - CyberMacs

2010-07-02

Mielőtt végetér a VB Egyetlen török sem tud meglenni hosszabb távon foci nélkül. Mondjuk 10 percnél tovább. És nemcsak a fiuk. Míg a srácok békésen beülnek egy kocsmába focit nézni, addig a lányok az utcán tombolják ki magukat. Befestve a kedvenc csapat színeire. Az ilyen megmozdulások áthallatszanak a Boszporusz túloldalára is. Főleg a gólok. A kocszmákban (angolosan pubokban) már másképpen megy a buli. Ide pl. lehet tűzijátékot hozni, ami a meccs végén a tetőről fel lehet lőni. Függetlenül, hogy ki nyert, mert a fene se akarja hazacipelni. A kocszmákban egyébként békés az élet. A két szurkolótábor gond nélkül keveredik, és a bicskák sem repkednek. Persze most a VB alatt nincs két csapat. Mindenki a török válogatnak szurkol. Még akkor is ha aznap éppen nem játszanak. Foci szezonban a kocszmák tele vannak. Bár az is igaz, hogy Törökországban mindig foci szezon van. Csak néha jobban, mint szokott. Olyankor a kocszmák is jobban tele vannak, mint szoktak. Lehet, hogy hasonló megfontolás vezette a matrózokat is, amikor a minap úgy döntöttek, hogy a kocsmá helyett inkább a hajón nézik a focit. Felraktak egy parabola antennát a hajó tetejére, és egy plazmaTV-t a felső fedélzetre. Majd kihajóztak a tengerre. Jó hely lehetett. Büfé van. Ott még hűtő is van a dugi-sörnek. És garantáltan nincs tömeg. :) Copyright - CyberMacs

2010-07-05

Isztambul a rejtélyek városa. Vagy inkább azé a történelmé, ami sunyi módon meglapult a falak között. :DPersze nagy körvonalakban sokan ismerik. Kevesen pedig többet tudnak, mint az átlag. De pontosan, vagy legalább megközelítően senki se. Annyi biztos, hogy legalább 10.000 éves a város. Bár ha sikerül leásni a frissen előkerült hajóroncsok alá, alá biztosan találnak valami még régebbit. Igen, Isztambul ilyen, hogy ha valahol leásunk, akkor ott van valami régi. Sőt, ha az alá is leásunk, akkor ott is. Meg az alatt is, meg az alatt is. Ami pedig az alatt van, az már a kínaiakhoz tartozik. Elsőre azt gondolnánk, hogy hát igen, az óváros régi, és az alatt valóban sok minden lehet. De az óváros környéke sem mentes a meglepetésekben. Régi elfeledett katonai erődök, paloták és parasztkunyhók. És még kit tudja mi. Semáék egyik ügyfelével is hasonló történt. Vett egy kis házat, amit fel akart újíttani. Bár nem biztos, hogy így képzelte el, de az önkormányzat ebben eléggé szigorú. Csakhogy amikor lement a pincébe, talált egy követ. Megfogta, hogy kihúzza, de nem jött. A kő nem tetszett neki, és húzta, húzta, majd inkább kiásta. Akkor derült ki, hogy ez nem csak egy kő, hanem valami nagyobb. Ebben a kérdésben az önkormányzatnak pedig eléggé konkrét előírásai vannak: ki kell ásni, bármi is az. A terület megtisztítása után kiderült, hogy ház alatt egy török fürdő, egy hamam van. Bár azóta már nincs meg a ház. Ezt a hamamot ti is meg tudjátok nézni, körbe tudjátok járni, és még esernyő sem kell hozzá. :) Copyright - CyberMacs

2010-07-06

A ropi jó dolog. De vajon kinek jutott az az eszébe, hogy a ropis zacskó kicsi legyen? És hogy ennyire kicsi legyen? Ez így nem ér...Egyes helyeken lehet azért venni kilós kiszerezésben is, ami akár elég is lehet egy filmre. Törökországban viszont nincs ilyen. Még közepes zacskó sincs. Csak kicsi.Igaz, az viszont 8 ízben. Még pattogatott-kukorica-ízű is van!Na de most ennek vége! Házilag fogunk ropit csinálni, mégpedig rengeteget. Nem sokat, rengeteget!A lelkesedésnek azért korlátot szab, hogy a kenyérsütő-gép (nekem inkább téstagyúrógép) max 500 g lisztet tud megkavarni. Bár biztos van valahol egy pontosabb adat a használati utasításban. Egyszer majd tényleg elolvasom! :)najú, akkor elindultunk 500 g liszttel. Ez később 400 lett, amikor láttam, hogy kezd nagyon megtelni a gép. Én pedig még mindig feltűrbózsom az élesztőt, úgyhogy izgultam is, nehogy ellepje az egész konyhát... :)Ez így kezd kicsit zavaros lenni... inkább előlről az egészet:Régi jól bevált módszer szerint a joghurtba tettem élesztőt, meg enivalót az élesztőnek: cukor + liszt. Majd utána kezdtem el megnézni a receptet, hogy egyáltalán mi kell bele. :) A joghurt mennyisége továbbra is kérdéses. Mindig sokat rakok, de azért ügyelve rá, hogy ne másszon ki a tálból.Mire összeáll a recept, mert mindent előszedek, addigra az élesztőt sikerült is felfuttani. Ezért ez micsoda szó már. Az enyém nem is futott. Inkább megpróbálta rohammal bevenni az egész konyhát!Sikerült a különböző főzőcskés oldalakról összeollózni egy nekemvaló receptet. A ropi nem bonyolult dolog.Liszt + víz + só + margarin.Pontosabban:500 g liszt250 g margarin2 kis-közepes kanál sómeg víz, ahogy sikerül.Ezt lehet tovább vadítani ecettel, meg tejjel, joghurttal, stb... Mi olívaolajjal, mert arról már egyszer kiderült, hogy attól jó kemény, és ropogós (más szóval száraz) lesz süti. Persze az olíva meg a margarin nem igazán jó, ha túl sok van benne, így nálam csak 100 g margarin lett. Meg a liszt is 400, mert ahogy pakoltam bele a gépbe, rettentően sok lett minden.Azért a tetejét feldíszítettem egy tojássárgájával. No nem azért, mert kell bele. Nekem a tojásfehérje kell a díszítéshez, de akkor mi lesz a sárgájával?Szóval minden ment vele a kenyérsütő-gépbe. Végre! Ő dolgozik, én meg alszom addig.Persze nem, mert a konyhát csak rendbe kellett rakni. Nem volt elég hely a tojást lerakni. 4 tojást vettem elő, de mind elveszett valahol a mosogató és a kenyérsütő-gép között. Mosogatás közben azért meglett, és lett belőle rántotta Semának, reggelire. :)Másfél óra gyúrás-várakozás helyett másfél óra konyha rendbetétel után kész is volt a tészta. Néha azért rá kellett nézni. Muszáj, mert csak akkor lehet találomra az összetevőket összegyúrni, ha menet közben figyelünk, és szükség esetén korrigálunk. Így azért biztos összejött az 500 g liszt a végére. Még több is!A kész tésztát most már lehetett formázni. Na de mégis hogyan? A ropi jó vékony... Najó, akkor nyújtsuk ki jóóóóó vékonyra. Ehhez pont elég volt az egész asztal. Most lehet szagatni, majd pöndöríteni, majd tojással bekenni, majd rászórni a sót, egyebeket.Ez így azért elég hosszú... Ennyit vacakolni egy szem ropival, miközben egyesek (pl. én) egyszerre négy-öt szílat esznek, és pillanatok alatt eltűnnek a gyomor nevezetű fekete lukban... Ez így nem lesz jó.Végül inkább először jött a kenetetés, majd felszeletelve vékonyra (ez azért messze nem sikerült), megdobálva a tepsibe, és csak akkor lett megszórva sóval és minden jóval. Nagyszemű sóval. Le is esett róla mind. A kömény jobban bírta.Még így is nagyon sokáig tartott. A végén már igencsak elegend lett belőle. Bár a képen nem látszik, hogy a végére a ropi alakja igencsak eltért a hagyományostól. Ugyanis már az elején sem hasonlított rá. :D Hát még a végén!De azért csak összejött három tepsi "ropi",

amint szokás módón (találomra jó megre állított sütőben) megsütöttünk, majd megettünk. Szintén a szokásos módon. :)A "ropi" :)Azért legközelebb körbenézek a bazárban, hátha találok valamit, amivel fel lehet gyorsítani a munkát, vagy legalább érdekesebbé tenni. :)Copyright - CyberMacs

2010-07-07

Törökországba beutazáshoz vízum szükséges. Ezt legegyszerűbben a reptéren, az országba belépéskor tehetjük meg. De mindenképpen érdemes előtte megnézni pontosan a követség honlapját, mert egyes esetekben (pl. sportolás) ingyenes vízumot is lehet igényelni. A határon felvehető vízum viszont csak 30 napig érvényes. Egy átlag turistának ez persze elég. Egy extrém turistának, vagy aki házasodni akar, annak viszont sokszor ez kevés. Szerencsére lehet ennél hosszabb idejű vízumot (max 3 hónap) is kérni a Török Köztársaság Magyarországi Követségénél. Bogi, lelkes olvasó és török rajongó utánajárt, hogyan is kaphatjuk meg: 30 napnál hosszabb ideig csak meghívó levéllel lehet az országban tartózkodni. Ez a vízum is turistavízum lesz, tehát nem alkalmas munkavállalásra és még sok más nem-turistas tevékenységre (pl. tudományos munkára). A meghívó levelet annak a török állampolgárnak kell megírnia, akinél lakni fogunk. Neki a következőket kell a levélbe beírnia, a levélhez csatolnia: név, lakcím, milyen célból történik a meghívásleírni, hogy a szállást ő biztosítja a lakásban történt esetleges probléma esetén vállalja a felelőséget (érdekes, hogy ez a lakásra vonatkozik. Azt gondolnám, senkit sem érdekel, hogy ha esetleg a lakás földig lesz rombolva, mert az nem állami tulajdon. De talán az anyósokkal kapcsolatban lehet valami... :D) Személyigazolvány (kimlik kard) másolata. Mindkét oldal. A magyar félnek pedig a következőket kell elvinnie a Török Köztársaság Magyarországi Követségére: fényképűtlevelel (az útlevelel ha jól tudom legalább fél évig kell érvényesnek lennie az utolsó ott töltött nap után) 60 euro A fenti információk csak tájékoztatásul szolgálnak. Azaz mindez csak annyit jelent, hogy van lehetőség a 30 napon túli törökországi tartózkodásra, és kb. láthatod, mindez hogyan is működik. A pontos információért mindenképpen érdeklődj a Török Köztársaság Magyarországi Követségénél: TÖRÖK KÖZTÁRSASÁG MAGYARORSZÁGI NAGYKÖVETSÉGE ANDRÁSSY ÚT 123. 1062 BUDAPEST Telefon: (1) 344 50 25 Fax: (1) 344 51 43 Copyright - CyberMacs

2010-07-08

A Google meg a Török köztársaság jól összehalézott. De vége lehetne már. TürkiyeA történet ki tudja hol kezdődik, meg már azt is, hogy mégis miről szól. De azért megpróbáljuk, hátha sikerül valamit kihámozni az egészből...Egyszerre két dolog is megy. Egyik a Török kormány érdekes találmánya, hogy egyes weboldalakat letilt. Ilyen pl. a YouTube, merthogy ott olyan dolgok is vannak, amikkel nem kellene szegény állampolgárokat ijesztgetni. Ebbe most ne menjünk bele, hogy ez mennyire hülyeség, vagy sem. Minden országnak vannak takargatnivaló dolgai, és minden ország próbálja az internet számára nem tetsző oldalait letiltani. Általában a nyugati országok a keletiekre mutogatnak, hogy ezzel is elrejtsek, hogy ők is ugyan azt csinálják. Néha még akár a cél nemes is (pl. pedofil elleni). Csak sokszor (majdnem mindig), aki az oldalakat tiltja, azok vannak szadizmusra kiéhezve...Szóval sok oldal le van tiltva. Bár igazándiból nincs letiltva. Annyi az egész, hogy az országos DNS-en át vannak írva az IP címek. Ez nem-informatikus nyelvre lefordítva olyan, mintha a telefonkönyvet átírnánk. Akit nem szeretünk, annak a telefonszámát megváltoztatjuk. Így ha a Bélát fel akarjuk hívni, akkor a Julcsihoz fog a hívás menni, aki egy idegbajos banya és úgy ordít, hogy a Bélát többé nem próbáljuk meg felhívni. Persze mindez csak formai dolog. A törökök röhögve kerülnek ki a védelmet. Pl. vannak más DNS szerverek (telefonkönyvek), azokat lehet használni. És akkor nézzük a másik dolgot. Ez már sokkal homályosabb. Valami az adózással kapcsolatos. A Google-nak kellene fizetnie a Török kormánynak. Csakhogy van valami kiskapu, hogy a Googlenak csak leányvállalata van Törökországban, vagy valami hasonló. A lényeg az, hogy pár milliót kellene fizetnie a Török kormány szerint, míg a Google szerint nem. Az elején még barátságos beszélgetések mentek csak, de mostanra kezd eldurvulni a helyzet. A Google állandóan a szólásszabadsággal jön és a tiltásokkal, míg a törökök az adózási törvényekkel. Persze mindez kit érdekelne? Csakhogy most elkezdtek egymásnak keresztbe tenni. Mi ebből azt látjuk, hogy egyes Google oldalak nem működnek. Pár hétig nincs Google Maps, Google Docs. Most éppen a Picasa nem megy. Néha a YouTube se jön be, ami azért vicces, mert az egyébként is le van tiltva...Bár az egész továbbra sem zavar senkit. Hála a YouTube évekkor elelőtti letiltásnak, mára már az összes török megtanulta a hátsó kapuk használatát. Úgyhogy nyugodtan veszekedhetnek, mi majd valahogy megoldjuk. :) Copyright - CyberMacs

2010-07-09

Egy jó turista felkészült. Persze egy jó turista néha örült, de azért annyira felkészült, hogy legyen térképe.

Igen ám, de Isztambulról jó térképet szerezni nem annyira egyszerű

Egy általános Isztambul térképet könnyen vehetünk. Bármely térképbolt, sok könyvesbolt is árul térképet. Szerencsés esetben a reptéren is találunk ingyenes reklámtérképet. De Isztambulban is mindenhol árulják, több nyelven is. Sőt, most az Európa Kulturális Fővárosa 2010 miatt sok helyen kaphatunk ingyenes kulturális térképet.

Mindezzel az az egy baj van, hogy kicsi. Persze egy átlagos turistának elég, de egy igazi jó turistának (és remélem, hogy blog olvasói többségében ilyenek), és az extrém turistáknak ez nagyon kevés.

Ebben csak a történelmi belváros van, azaz Eminönü, Fatih, és a Galata. Egy picit még az ázsiai oldalról. De Kadiköy már nincs rajta. Sem pedig a reptér, ami azért nem volnarossza. Legalább azért, hogy lássuk, mennyire is van messze. Ez a térkép kb. olyan, mintha a Budapest térképen csak a Vár lenne rajta, meg a Moszkva-tér.

Igaz viszont, hogy Isztambul nevezetességei szinte mind a történelmi részen vannak. De ha valaki kicsit is ki szeretne mozdulni erről a részről, akkor térkép nélkül marad.

Van viszont Isztambul utcaszintű térképe. Ebben már minden benne van. Csakhogy Isztambulban rengeteg utca van. Nagyon-nagyon sok. A Sokak Sokak Istanbul című lexikon méretű könyvet Magyarországon is lehet kapni. Kb. 8 kg. Maga a térkép rész 300 oldal. Majd ehhez jön az utcakereső, ami ennek legalább a háromszorosa. Tehát igencsak nagy. Ennek is megvannak az előnyei azért. Pl. ha este egy sötét sikátorban sétálunk, akkor a könyvet pajzsként használva megvédhetjük magunkat. Sőt! Vissza is támadhatunk vele! Vagy ha lekéstük az utolsó hajót, akkor a térképre ráülve kényelmesen átevezhetünk a túlpartra.

Sajnos a két véglet között nincs átmenet. Van persze egy-két különleges térkép. Pl. a buszhálózat térképe. Ez szép és jó (mármint az elgondolás, mert a térkép rettenetesen ronda), csak éppen semmi nem látszik belőle. Csak a végállomáson vannak a buszok feltüntetve, így elég nehéz kikeresni, merre is megy a busz. Jah, és meglehetősen régi.

Ugyan így találhatunk térképet a Fedett Bazárról is. Az szintén régi, de legalább használható.

Más térkép viszont nagyon nagyon ritka. Összességében nincs olyan térkép, amit turistának lehetne ajánlani.

Mit tegyünk akkor?

Egy extrém turistának persze mindez nem gond. Nála van legalább 4 GPS (egy neki, egy a fényképezőgépnél a POI-k miatt, egy fénykép célpontjának is (legyen geotagging is), egy

pedig az előreküldött felderítő macskának). Úgyhogy őt nem kell félteni.

Aki kicsit egyszerűbbek is megelégedik, nekik ajánlom, hogy vegyenek egy általános Isztambul belváros térképet. De figyeljetelek arra, hogy ne elnagyolt legyen, hanem olyan, amin azért rajta vannak a múzeumok, hamamok, látnivalók és a kisutcák is. Jól jön, hogyha bevetjük magunkat a sűrűbe, majd a térképre nézve látjuk: nini, van itt egy hamam.

Szerintem nem érdemes drága térképet venni. Nem az ártól függ a térkép minősége. Én pedig szeretem bejelölni, merre is jártunk, mit évek múlva éppen úgy végig lehet nézni, mint a fényképeket. :)

Ezt a térképet még otthon, vagy internet közelében tanulmányozzuk, memorizáljuk. A térképről lelógó részekhez pedig segít nekünk . Ennek a térképnek az az előnye a Google Maps-hez képest, hogy a városrészek pontosan be vannak jelölve. Ezen felül rengeteg más hasznos dolgot (pl. patikák) is feltüntettek. Keresni az Arama menüben tudunk.

Fontos, hogy a törökök nem használják térképet. Ebben mondjuk igazuk is van, mert mire a térkép megjelenik, már elavult. No meg egy rendes térkép rettenetesen nagynak kell lennie. Éppen ezért a térképen nem igazán igazodnak el. Ha eltévedünk, soha ne kezdjük el a térképet mutogatni, és soha ne kérjünk meg senkit, hogy bökjön rá a térképre, merre is vagyunk. Nem fogják megtalálni.

Inkább kérdezzük azt, ahol kiismerjük magunkat, vagy ahova el akarunk jutni. Íme néhány:

Eminönü (városközpont)

Sultanahmed (Kék Mecset)

AyaSofya (Haggia Szófia)

Galata (az a szép nagy torony, ami mindenholnan látszik)

Iskele (kikötő)

Készüljünk fel, hogy az útleírás nem lesz egyszerű. Pl. ha azt mondják, hogy a második utcán balra, akkor utána még azt is el fogják mondani, hogy ne menjünk el a negyedik utcáig ahol van egy régi piros épület ahol...

Szóval... esetleg rajzoljunk közbe... talán segít. :) Ha elfogyna a papír, akkor folytassuk a társunk hátán...

Tehát térkép van, de ha igazán bele szeretnénk mélyedni a városba, akkor nem fogjuk tudni használni. Helyette kérdezni, kérdezni, kérdeni kell.

ui: már van saját, is. :)

2010-07-12

Elérkezett a Miraç Kandili, ami azt jelzi, hogy már csak egy hónap van a Ramazánig (Ramadánig). A Miraç Kandili hasonló a korábbi éjszakás ünnephez, a Ragaip Kandili-hoz, amikor a csütörtök estét az emberek a családdal töltik, és felkészülnek a péntekre, az ünnepnapra. Ez a pénteki ünnep más, mint a többi, mert ennek célja a Ramazánra való felkészülés. Egy újabb hónap kezdődik, a Şaban. Ha a keresztény ünnepekhez szeretnénk hasonlítani, akkor az Adventhez áll legközelebb. Hozzá hasonlóan összegyűlik a család, van egy ünnepi vacsora. Az ismerősöknek pedig egy kis doboz süteményt adnak. Copyright - CyberMacs

2010-07-13

Isztambul látnivalói közül egyik legérdekesebbek a mecsetek (törökül cami - dzsámi). Főleg azon turistáknak, akik még sohasem jártam Iszlám országban, vagy nem találkoztak még a muszlim építészettel. Mindezek mellett viszont nem hanyagolhatóak el a templomok és a zsinagógák sem.

A mostani leírás abban segít, hogy ne csak egyszerű turistaként berohanjunk-kirohanjunk, hanem tényleg évezzük az épületek spirituális és építészeti csodáit.

Elsősorban a mecsetekről, dzsámikról írok, mert szerintem azok a leginkább különbözőek attól, amit Magyarországon találhatunk.

Yeni Cami - Istanbul

Nagyon leegyszerűsítve a dzsámi a templom helyi megfelelője. Ez talán eléggé nyilvánvaló, de valahogy a turisták szeretnek megfélekezni róla, hogy ez is éppen olyan szent hely, és fontos a helyi lakosoknak. Ezeket végiggondolva a "szabályok" nagyon egyszerűek: kulturáltan kell viselkedni, nincs mobiltelefon, nincs hangoskodás, felmászás a falra, stb... Imaidőben is bent lehet maradni a mecsetben, csak akkor húzkodjunk meg valamelyik sarokba, ne zavarjuk, és leginkább ne fényképezzük az imádkozó embereket.

Egyébként az ottani emberek nagyon kedvesek. A dzsámi gondnokával általában eléggé jól el lehet beszélgetni. Fel lehet kérni, hogy mutassa meg a mecsetet. Így akár érdekes, sosem látott helyekre is bejuthatunk. Vagy felmehetünk a minaretbe, a dzsámi felső emeletére. Az ilyen magán idegenvezetés persze pénzbe kerül, de szerintem mindenképpen megéri.

Sok esetben nem is nekünk kell felkeresni a turistafőnököt, hanem ő fog megtalálni minket.

Fontos még, hogy dzsámi, zsinagóga és templomba lépés előtt gondoskodjunk a megfelelő öltözetről. A hosszú ruha mindenhol kötelező, vagy legalább illendő. A dzsámiknál a nők haját kell egy kendővel eltakarni, és ha jól tudom, akkor a zsinagógákban a férfiaknak sapkát kell viselniük.

A dzsámikba és a muszlim szent helyekre (pl. türbe) nem lehet cipővel belépni. Azt a kapuban kell levetni. A cipőnket polcra, néhol pedig kulcsos kis szekrénybe tehetjük. Mégis inkább javasolt, hogy egy zacskóba tegyük, és vigyük magunkkal. Igaz, a hírhedt cipőtolvaj, már csak a mesében él, de akkor is jó a zacskó, ha esetleg másik kijáratunk hagyjuk el az épületet.

Selime Camii - Edirne

No, és akkor lássuk a dzsámikat kicsit részletesebben!

A dzsámik építészeti szempontból is lenyűgözőek. Mindemellett egy zsúfolt zajos napon jó érzés bemenni egy ilyenre helyre megpihenni, élvezni a hatalmas belső teret.

A dzsámik több korszakra oszthatóak. Vannak a kezdeti dzsámik, a fa dzsámik. Ilyeneket Törökország belsejében lehet elrejtve találni.

Mahmut Bey Camii (1366) - Kasaba (Kastamono)

Majd ezt követték a kő dzsámik. Őket általában Régi Dzsáminak (eski cami) hívják a helyiek. Ők még egyszerűek voltak, de már hatalmasak.

Öreg Dzsámi - Edirne

Az előbb bemutat dzsámikat Isztambulban nem találjuk. Isztambul elfoglalása merőben megváltoztatta a dzsámik építészeti stílusát. Fényűzőek lettek.

Sultan Ahmed Camii (Kék mecset) - Isztambul

E mellett Isztambulban és a Bizánci Birodalom területén megtaláljuk a korábbi templomok átalakított verzióit is. Az Isztambuli dzsámik építésze sokban hasonlít a korábbi bizánci templomokéhoz.

Az AyaSofya. Hivatalosan sem dzsámi, sem templom, hanem múzeum.

A fő épület a bizánci templom, míg a minaretek az oszmán dzsámi részei.

Az Oszmán Birodalom hanyatlásával fokozatosan erősödött az európai kultúra, így az európai építészeti stílus is. Megjelentek a barokk dzsámik.

Dolmabahçe Camii - Isztambul

A dzsámik története nem ért véget a modern korról. Továbbra is készülnek újabb és újabb mecsetek. Ezek általában vegyesen használják a régi és az új stílusokat.

Modern dzsámi - Kınalıada (Isztambul)

A dzsámik felépítése a következő: A mecset bejárata előtt van egy (általában) zárt tér, egy kert. Itt található egy kút, ahol a hívők az imádkozás előtti rituális tisztálkodást végzik.

Innen juthatunk be a dzsámi belsejébe.

Belül egy hatalmas tér van. Ritkán szokták több részre osztani. Egyedül a nőknek fenntartott terület az, ami rendszeresen elkülönül. Ide csak a nők léphetnek be, de ők nemcsak itt imádkozhatnak, hanem a többiekkel együtt is. Tehát ez csak egy lehetőség.

A belső rész fő elemei a Mihráb és a Minbar. A Mihráb az imafülke, ami Mekka felé néz. A vallási vezető (Imám) szokott benne ülni. Ő irányítja az imádkozást. Ilyenkor nincs "előadás", csak imádkozás.

A Mihráb egy emelvény, ami nagyon hasonlít a templomban levő pulpituossal. Különleges alkalmakkor Imám innen tart beszédet a hívőknek.

Az ajtóhoz közel találunk egy órát, ahol a napi imádkozások idejét láthatjuk. Érdeemes megjegyezni, kb. mikor vannak az imaidők, hogy lehetőleg csendes időszakban érkezünk a

dzsámikhoz.

A szultáni dzsámikban van egy speciális rejtett fülke is. A szultán itt tudott imádkozni úgy, hogy senki se tudja mikor is tartózkodik a mecsetben. Így a merénylőnek más helyett kellett keresnie.

A dzsámik régen nem magukba álltak, hanem egy komplexumot képeztek. A dzsámi mellett a minaret (magas torony, ahol az Ejzán imára hívja a hívőket. Túristák kedvence reggel fél hatkor), temető és türbe, szegényszállás, iskola, karavánszeráj (ahol a karavánok megpihenhettek éjszakára, és egyben üzletelhettek is) is volt. A Szulejmán Dzsámi mellett ma is megtaláljuk ezeket.

Összefoglalva:

Függetlenül attól, ki milyen vallású, a dzsámikat érdemes meglátogatni, mert érdekesek, szépek, és lenyűgözőek.

Krimi Anglikán templom - Beyoğlu (Isztambul)

Isztambulban az Oszmán Birodalom kezdetétől fogva engedélyezték a szabad vallást. Ennél fogva Isztambulban számos Keresztény templomra bukkanhatunk. Attól függően, hogy az adott korszakban mennyire volt elfogadott, vagy csak megtűrt a nem-Iszlám vallás, úgy változnak a templomok. A nehéz időszakban épített templomok eldugott, rejtett helyen vannak. Sokszor egyszerűen csak két ház között, vagy magas fallal van védve. Míg a békésebb időszakban magas, jól látható helyekre épültek.

Mivel az Oszmán Birodalomban igencsak vegyesen voltak a különböző népek, így a Keresztén templomok is nagyon változatosak. Találunk velencei és genovai Római Katolikus; rum (anatóliai görög), ukrán, orosz, krimi és bolgár Ortodox; és örmény Katolikus templomot is. Leggyakrabban az óvárosban, de Kadıköy, Kuzguncuk városrészben is sok rum és örmény templom van. De még Beşiktaş-ban is találunk örmény templomot. Érdekeség, hogy délben itt is hallhatunk haragszót. De nem valószínű, hogy a Nándorfehérvári győzelmet ünneplik. :)

A nándorfehérvári másik diadal, amit a törökök nyertek meg 1521.-ben.

Kép a Topkapı palotában található.

Templomot nem olyan könnyű látogatni, mint egy dzsámit. Sok templom zárva van, és meg kell keresni az illetékest, hogy bejussunk. A bejutás pedig általában fizetős.

A templomok és a mecsetek mellett a zsinagógák is békésen elérnek. Sőt, van olyan utca, ahol mindhárom vallási hely megtalálható. A legtöbb zsinagóga Beyoğlu városrészben, a Galata-torony közelében van. De máshol is találkozhatunk velük (pl. Kuzguncuk). A zsinagógák változóan vannak nyitva a turistáknak.

Mindez jó példa arra, hogy évszázadokon keresztül igenis békésen megférhet egymás mellett a három nagy vallás.

Copyright - CyberMacs

2010-07-14

Kollégákkal arra jutottunk, hogy Isztambul közlekedési lámpái elavultak. És ezért van itt mindig ekkora dugó. Ugyanis milyen lámpa már az, amit előre be kell állítani, hogy mikor legyen piros vagy zöld. Függetlenül attól, hogy valójában mennyi kocsi is várakozik. Egy lámpának figyelnie kell a forgalmat. Ezt könnyen meg lehetne oldani megfelelő érzékelőkkel és programmal, de az nem lenne eléggé törekös. Íme a mi verziónk! A lámpa alapban piros, és csak akkor lesz zöld, ha a sofőr dudál. Úgyis a dudálás Isztambulban mindig megoldja a problémát. Ha több kocsi dudál, akkor hamarabb. Ezt a különleges varázserőt fogjuk a lámpában is használni. Ha valaki dudál, akkor zöld lesz a lámpa. Ha többen dudálnak, akkor hamarabb lesz zöld. Kereszteződésnél pedig annak lesz zöld, aki jobban tud dudálni. Már csak a gyalogosnak kellene valamit kitalálni, de ők úgysem állnak meg a pirosban, szóval nekik mindegy... Copyright - CyberMacs

2010-07-15

1905.Lázadás gyanújával a fiatal Musztafa Kemált elfogják. Másnap a szultán maga dönt a sorsáról: kivégzés. A történelem ekkor kerül új útra...1908.Enver bej, egy poroszok által kiképzett török vezérkari tiszt a lázadás élére áll, és letaszítja a szultánt a trónról. Bár a szultán formálisan uralkodó marad, de a igazi vezetés Enver kezében van. A szultánt, aki egyben a kalifa is (vallási vezető) később kivégzik.1914.A Világháború kitörésekkor a poroszoknak nem kell sokat győzködni a törököket. Ők is szeretnének a világ újrafelosztásában részesülni.1915.Gallipoli. Az szövetségesen összesített hadserege gond nélkül áttöri a török védelmet. Nincs megfelelő tiszt, aki rendbe szedné a csapatot. A törökök már a Világháború elején elvesztik a csatát. A szövetségesen elfoglalják Isztambult.1918.A Világháborúnak vége. Kezdődik a marakodás. Az egykori Oszmán-Birodalom hatalmas terület, tele lehetőségekkel. Nagy torta, és mindenki szeretne belőle vacsorázni.A görögök megkapják a nyugati oldalt, míg a délit a franciák és az angolok. Isztambul közös terület lesz, mintegy független kereskedelmi város. A keleti térséget az örmények kérik. Ebben az oroszok mosolyogva támogatják őket. Nekik is vannak terveik. Az egykori hatalmas török birodalom alig néhány városra zsugorodik.1920.Az oroszok gondolnak egyet, lerohanják a friss, de még instabil Örményországot. Ezzel együtt bekebelezik a Kaukázus más népeit is. Az örmények tiltakozni kezdenek, majd Moszkvában több pokolgépes merényletet követnek el. Az oroszoknál betelik a pohár: tisztogatás kezdődik. De nem nézik, ki milyen nemzetiségű. Milliókat deportálnak, köztük örményeket és törököket is. A minimálisan megmaradt Török Királyságban tüntetések zajlanak. Ezzel együtt az egykori birodalom területén is fellázadnak a törökök. Inog a görög kormány. Közben a déli egykori területeken sorra buknek a demokratikus kormányok. Iszlám diktátorok veszik át a hatalmat.1925.A görög feszültséget kihasználva Oroszország megpróbálja elfoglalni Isztambult. De nem sikerül neki. Az egykori szövetségesek még kitartanak.1930.Második orosz támadás Isztambul ellen. A gazdasági válságot kihasználják az oroszok. A szövetségesek nincs erejük megvédeni a várost. A görögöktől kérnek segítséget. De a görög kormány még mindig nem stabil. Nem tud úrrá lenni a nagyszámú török lakosságon. Így a segítség inkább csak látványos, semmit hasznos. Látják ezt az oroszok is, így egy újabb támadást hajtanak végre, az új görög területekből hatalmas részeket hódítanak meg. Az egykori szövetségesek megrettennek az orosz erő láttán. Bármilyen áron, de védekezniük kell. Felkarolják az egyébként is kaotikus állapotban levő Németországot, és rengeteg pénzzel segítik. Ott egy Hitler nevű vezér örömmel fogadja a segítséget, habár neki más terve vannak.Németország megerősítése segíti a nyugatot kimászni a válságból. Hatalmas piac nyílt, ahova fegyvereket lehet szállítani.1932.A németek is dolgoznak. Saját tervük van. A kulcskérdés csak az olaj. Ha sikerülne megszerezni a Kaukázust és az Aral-tó környékét, akkor lenne elég benzinjük, hogy meghódítsák a világot. Jön egy ötlet, hogy lázítsák fel az amúgy is fortyogó törököket az oroszok ellen. Megkezdődnek a titkos tárgyalások. A törökök alvilágban találnak egy fanatikus vezért, akinek szintén nagy terve vannak: új török birodalom. Ehhez a török nyelvet beszélőket szeretné egyesíteni, akik mind Oroszországban élnek. Egy jól szervezett lázadással sikerülhet. Kihhasználja az évszázadok óta feledésbe merült vallási lehetőségeket is. Magát neo-kalifának nevezi ki. Papírokkal igazolja a származását. Minek köszönhetően a

környékbeli Iszlám diktátorokat "szent háborúba" hívja. A cél: felszabadítani a muszlim testvéreket a "pogány" Oroszország nyomása alól. Mindeközben az "Oroszország elleni védekezés" nevű akció tovább folytatódik. Rengeteg fegyver kerül Németországba, majd onnan Törökországba. Titkos utakon jut tovább a lázadókhoz. 1933. Összeállt a német-olasz-török-japán négyes. Már csak egy szikra kell, a gyújtózsinórok a helyén vannak. Míg a németek egy Lengyelországi lerohanáson gondolkodnak az oroszok megelőzik őket. Nyár közepén ismét megtámadják Görögországot. Szeretnék egy kizárólagos orosz csatornát létrehozni egészen a Gibraltárig, és Szuezigig. Az egykori szövetségesek ennek éppen az ellenkezőjét tervezik. Egy új háború alakul ki: demokrácia vs. kommunizmus. Meg kell állítani az oroszokat minden áron. Követek érkeznek Berlinbe. Hitler titokban csak mosolyog. A tervek jobban nem is alakulhatnak. 1934. A tél elég időt adott, hogy a lázadások elő legyenek készítve. Oroszországot egy új szövetség támadja meg több oldalról: németek északon, francia-angol seregek a mediterrán felől. Első pillanatban a háború megtorpan még az orosz határon. De aztán, mintegy vezényszóra, fellobbannak a lázadások az ország számos területén. Az orosz vezetés megzavarodik. Közben a lázadók egyre több és több stratégiai épületet foglalnak el, a határon új ellenség jelenik meg: Kelet-Európában magyarok, míg Ázsiában az egyesített arab seregek támadnak a védtelen Oroszországra. Keleti végén pedig a japánok repülőik bombázzák a városokat. A hatalmas ország pillanatok alatt összeomlik a szervezett támadás alatt. 1935. Előkerül a német-olasz-török-japán terv is. Van benzin, és a legnagyobb ellenfél darabokban van. Ki-ki elindul a maga útját: a japánok Nyugat-Ázsiába, Törökök Kelet-Ázsiába, olaszok Észak-Afrikában, a németek pedig szembeszállnak a korábbi szövetségesekkel, Nyugat-Európába mennek. 1938. Lényegében befejeződik a háború. Három kontinens elfoglalva. Amerika nem akar beavatkozni az "öreg háborújába". A németek elkezdik a politikai befolyásukat kiterjeszteni: német iskolák alakulnak, német mintára történik az oktatás. Megkezdődik az "Übermensch projekt". Mindeközben a német rakéta projekt tovább folytatódik. Cél, hogy átlőjenek az Atlanti-Óceánon....Copyright - CyberMacs

2010-07-16

A paradicsomok növekedésének a nézése igazán izgalmas kikapcsolódás. Bár azért hetekig állni az erkélyen nem annyira jó móka. Egyszerűbb lenne csak néha-néha odanézni, hogy nem szökött-e meg valamelyik. De azért az állandó locsolás közben szemmel tartom őket. :)Elérkeztünk a nyár közepére. Már 119 napja növekednek a paradicsompalánták! És nem is akárhogy. Lassan már egy egész erdő lesz az erkélyünkön. A Béla nevű palánta a legnagyobb. Őt követi a Jocó. Mindkettő már elég nagy ahhoz, hogy karó kellene hozzá, bár még nem tudom, azt honnan fogunk szerezni. Béla palánta, a legnagyobb.A többiek és szépen haladnak. A buli-cserép lassan már egy dzsungel lesz, ahol a macskák is megbújhatnak. :)Balról jobbra: Ödönkéék, Bözsikéék, Jocó, Buli-cserép, Béla, majd a hagymaAz átültetés előtt a biztonság kedvéért sok palántát elajándékoztunk, hogy növeljük a túlélési esélyeket. De mára már csak a mi kolóniánk maradt meg.Úgyhogy rajtunk a világ szeme! Mi minden tudásunkkal (tudáshiányunkkal) folytatjuk a paradicsom projektet, aztán majd meglátjuk. :)Copyright - CyberMacs

2010-07-19

A Vissza a jövőbe című film második részében a jövőbe utaznak, ahol a pénz már elavult, mert mindenki az ujjlenyomatával fizet. Nincs is bankkártya, elég az ujjat használni. A film akkor még a jövőben játszódott, 2010-ben. :) Most pedig tényleg 2010. van, és tényleg megjelent az ujjlenyomatos fizetés, más néven biometric (törökül biyokimlik). Egyelőre még csak az ATM-ek lesznek ujjlenyomatosak, de talán hamarosan a kártyás fizető helyeket is lecserélik. Különben nincs sok értelme. :) Hiszen ha nincs bankkártya, akkor mindig előbb ATM-et kell keresni... :) Forrás: aktifhaber.com Persze lehet itt vitatkozni, hogy mennyivel jobb, vagy rosszabb az ujjlenyomat. Ugyebár az ujjlenyomatot nem könnyen veszíti el az ember, bár a konyhában történhetnek balesetek. Viszont az ember mindenhol hagy belőle egy másolatot. Így egy ügyes hacker egy buszon egész rakat ujjlenyomatkártyát tud összegyűjteni. :) Egyébként Törökországban az ATM igencsak multifunkcionális eszköz. Tele van ki és bemeneteli nyílásokkal. Pl. van rajta vonalkód leolvasó, így ha valakinek pénzt akarunk küldeni, akkor nem kell a számlaszámát begépelni, hanem elég csak leolvasni. Az ATM-ekkel pedig minden banki műveletet azonnal el tudunk végezni. Az azonnal azt jelenti, hogyha pl. pénzt rakok a számlámra, akkor az már abban a percben ott lesz. Ha utalok, akkor az is elmegy még abban a percben (nem úgy, mint a hipergyors 3 munkanapi utalás...). Copyright - CyberMacs

2010-07-20

Turistaként Törökországban gyakran találkozhatunk azzal a kifejezéssel, hogy Butik Hotel (törökül Butik Otel). Úgyhogy ideje lenne ezt is bemutatni: Bozcaada butik hotel (Armagrandi Otel) Forrás: A Butik Hotelek egy érdekes átmenet a "rendes" hotel és aaaa... "bekéredzkedünk valahova éjszakára" között. Legjobban talán a falusi turizmusra lehetne hasonlítani. Annyi a különbség, hogy a falusi turizmus itt tényleg az, hogy falun bezörgetünk mindenkihez, hátha ott tudunk valahol aludni. Ez egyébként Törökországban igencsak jól működik. Az emberek rendkívül kedvesek. Sajnos nyelvtudás nélkül viszont nem sokra megyünk. Persze ott tudunk aludni, meg ilyenek, de ha nem értjük a háziasszony mit mond nekünk, akkor bármi kisülhet a dologból. Legrosszabb/legjobb esetben akár házasság is valamelyik közeli rokonnal. A meglepetés másnap reggel lesz, még mielőtt felébrednénk...Su Değirmeni - Fethiye Forrás: A Butik Hotelek ezzel szemben viszont egy turista fogadásra felkészült hely. Kisebb-nagyobb házak, telkek vannak, amit kiadnak hosszabb-rövidebb időre. Vannak köztük egészen hangulatosak, és túldíszítettek is. Meg olyanok is, amik már inkább hasonlítanak egy komoly hotelhez, mint egy Butik Hotelhez. Az árak is e szerint alakulnak. Vannak nagyon olcsók, és rettenetesen drágák is. Greenline Guesthouse Butik Otel Forrás: Ami mindegyikben megegyezik, hogy a most felkapott turistahotelekkel ellentétben nem egy plasztik világ van bezárva négy fal közé (ahogy a turista elképzei Törökországot), hanem valóban a valóságos környezetet adják vissza. Éppen ezért gyakran nagyon jó hangulatuk van. Így, aki valóban szeretné megismerni Törökországot, annak a Butik Hoteleket tudom a legjobban ajánlani. A Butik Hotelek nagyon kevés szobával rendelkeznek, így mindenképpen érdemes jó előre foglalni. Copyright - CyberMacs

2010-07-21

Teoman (eredeti nevén Fazlı Teoman Yakupoğlu) egy furcsa énekes (e mellett dalszövegíró, zeneszerző, színész, filmrendező, forgatókönyvíró). Pont az a kategória, ami ettől lesz jó. :)

Teoman a Boğaziçi Egyetemen végzett szociológia szakon, majd posztgraduális képzésben vett részt az Isztambuli Egyetem Női Tanulmányok Központjában (Wikipédia). Ez már kezdetnek is jó kiindulási alap, hogy valaki legalább egy kicsit is őrült legyen. És egy jó énekesnek mi más kellene? :)

És tényleg, Teoman nagyszerű énekes és gitáros is egyben. Ha pedig duettetbe kezd valakivel, akkor tuti slágert alkot. Legújabb dala Atiye Deniz énekesnővel együtt a szokott formát hozta. Atiye német születésű, de török énekes. Még fiatal, így most kezd még csak feltörni, de már így is rengeteg sikert elért. Úgyhogy tőle biztosan fogunk még sok jó számot hallani. :)

Közös duettjük a Kal, maradj. A videoklip szokás szerint elüt a hagyományostól. Nekem legjobban az a rész tetszik, amikor a kalapácsot berakják a török-módra-tömött autóba, a TV mellé. :D

Copyright - CyberMacs

2010-07-22

Török borokról eddig ritkán volt szó. Ennek legfőbb oka, hogy én is alig ismerem a borokat, és a török környezetemben sincs senki. Pedig külföldi nyaraláskor, utazáskor mindenképpen érdemes a helyi borokkal megismerkedni. Eddig abban a tévhitben voltam, hogy a törököknél nincs jó bor, mert évszázadokig a bor majdhogynem tiltott dolognak számított. Persze teljesen sose volt tilos, inkább a megtúrt kategóriába esik. A mai napig is állandó vita az Iszlámban, hogy az alkohol fogyasztás vajon mennyire tilos vagy engedélyezett. Viszont nem szabad elfelejteni, hogy az Oszmán-Birodalom területén rengeteg nem-iszlám ember élt. Anatólia története pedig legalább 10.000 éves. És a hely kiváló a szőlőnek. Úgyhogy biztosan sokan borozgattak. Sőt a bor ősi istenének, Dionüszosznak is a legnagyobb temploma Anatóliában található. Így aztán gondolhatjuk, hogy a szultánnak bizonyára volt titkos szőlőkertje, rejtett borospincéje. Sőt, állítólag a XVI. században a török hódító csapatok azért nem jutottak túl Magyarországon, mert bennragadtak a borospincékbe (más elbeszélés szerint pedig a fém-tolvajok éjszaka ellopták az ágyukat, meg a lovakat). Szerencsére találtam egy blogot Serif Yenen írásával, és Murat Yankı borszakértő táblázatával (A blog elmondása szerint a borászat legalább 4500 éves, és Anatóliában alakult ki. Legelőször a hettiák részesültek abban a megtiszteltetésben az egész világon, hogy élvezhették eme csodás nedűt. Azért ez nem lehetett rossz, ha jobban belegondolunk. A modern Törökország borászati szempontból hét részre van felosztva. Törökország bor-régiói. Forrás: A régiók és a borok a következők (* közepes, ** jó, *** nagyon jó): Márvány tengeri régió (Isztambul környéke) Helyi vörös szőlő: Papazkarası és Adakarası Nemzetközi vörös szőlő: Cabernet Sauvignon, Merlot és Gamay Helyi fehér szőlő: Vasilaki és Çavuş Nemzetközi fehér: Semillon Ajánlott borok: Vörös: Sarafin Merlot (***) , Doluca Antik (**), DLC Cabernet Sauvignon-Merlot (**), Kavaklıdere Angora (*) Fehér: Sarafin Chardonnay (***) , Doluca Antik (**) és Villa Doluca (*) Égei-tenger régió (Nyugat-Anatólia) Helyi vörös szőlő: Cabernet Sauvignon, Carignan és Syrah Helyi fehér szőlő: Misket és Sultaniye Nemzetközi fehér szőlő: Chardonnay Ajánlott borok: Vörös: Sevilen Syrah (**), Sevilen Majestik (*) and DLC Syrah (**) Fehér: Kavaklıdere Angora (*), Doluca DLC Sultaniye-Emir (**) and Sevilen Chardonnay (**) Rosé (rózsaszín): Sevilen R. (*) Pamukkale Régió (az Égei-tenger felőli oldal belső részei) Helyi vörös szőlő: Çalkarası Nemzetközi vörös szőlő: Cabernet Sauvignon and Merlot Nemzetközi fehér szőlő: Chardonnay and Sauvignon Blanc Ajánlott borok: Vörös: Anfora Cabernet Sauvignon (**), Anfora Syrah (**) Fehér: Anfora Senfoni (*), Anfora Chardonnay (*) Rosé (rózsaszín): Kavaklıdere Lal (*) Közép-Anatólia (Ankara, Kapadokya és Tokat) Helyi vörös szőlő: Kalecik Karası Nemzetközi vörös szőlő: Cabernet Sauvignon és Merlot Helyi fehér szőlő: Emir (Kapadokya tartomány), Narince (Tokat tartomány) Ajánlott borok: Vörös: Kavaklıdere Ancyra (**), DLC Kalecik Karası (**) Fehér: Doluca Nevflah (*), Kavaklıdere Çankaya (*), Kavaklıdere Narince (***) Kelet-Törökország (Eufrátesz, Tigris, Észak-Mezopotámia) Bár ezen a területen egyáltalán nincs fehérbor termesztés, Törökország legjobb vörös borát itt készítik. Helyi vörös szőlő: Boğazkere, Öküzgözü Ajánlott borok: Vörös: Terra Öküzgözü-Boğazkere (**), Kavaklıdere Yakut (*), Doluca Kav (**) Copyright - CyberMacs

2010-07-23

Korábban elkezdtem egy térképet, ami segít nektek és a többi turistának, hogy Isztambul zegzugos utcáin elboldoguljon. Ezt a térképet frissítettem.

Gondolkoztam, hogy külön térképre rakom a különféle információkat, de utána úgy döntöttem, hogy jobb egybe látni mindent. Mégha elsősre kicsit ijesztő is lehet a túl sok színes ikon.

Így sokkal könnyebben láthatjátok mi mihez van közel, mit honnan lehet a legjobba elérni. Melyik városrészben, melyik kikötőnél, stb...

Megmaradtak a városrészek színezései, mert szerintem ez a legfontosabb. Ha valahova megyünk egyszerűen muszáj tudni, melyik városrészben is van. No és persze a szálláshelyünket is. :)

Ugyan így a tájékozási pontok is maradnak. Piros rajzsög jelzi a fontosabb helyeket, tereket. Zöld pedig azokat az épületeket, amelyek szintén tájékozási pontoknak számítanak. A kettő között kevés a különbség. Inkább annyi, hogy a pirosak a fontosabbak, azokat nagyon ajánlott megtanulnia annak, aki bele akar vágni Isztambulba.

Korábban kék pontok jelölték a kikötőket. Ezek hajókra lettek lecserélve. No persze a Google Maps-ben eleve benne vannak a kikötők, de csak az találja meg, aki tudja, hol keresse.

Nem minden kikötőt jelöltem meg. Meg egyébként sem akarok minden pontot felpakolni a térképre, mert akkor éppúgy használhatatlan lesz. Csak a fontosabbakba lett a tű belekalapálva.

Vannak tájékozási pontok, amik egyben kikötők is. Ezek külön lettek szedve. Kivéve ahol a kikötő elhanyagolható, ott csak a tájékozási pont maradt meg.

Tovább segíti a közlekedést, hogy a villamosmegállókat is felvettem.

És a reptereket is bejelöltem, de az inkább ijesztgetésnek jó, minthogy komolyabb haszna lenne. :D Jól látszik, hogy milyen messze. Najó, azért tényleg hasznos lehet. Általában a reptereket könnyű megtalálni, mert a városhoz közel egy hatalmas pusztaságot kell keresni. No de Isztambul méretéhez képest egy nemzetközi reptér is csak egy parkocska. Bár a reptéren kevesebb a macska.

A Szigeteket is bejelöltem. Általában az odatalálás nem gond, mert előbb egy tengert kell keresni, majd rajta egy buckát, és egy hajót, ami bevisz oda. A kifelé jövet szokott viccesen alakulni, amikor a Kadıköy vagy Kabataş kikötő helyett Bostancı városrészben érünk partot. Innen dolmuş-al-al hamar eljutunk Kadıköy-be. Tehát nincs semmi gond. Viszont ha

valakinek már ekkora szerencséje volt, akkor ajánlott egy kicsit sétálni Isztambul elrejtett és egyben legnagyobb és legmodernebb bevásárló utcájában a Bağdad Caddesi-n, ami tiszta Amerika. Öt és fél kilométer majdnem nyílegyenesen. Ez csak akkor nehéz séta, ha már az elején megpakoljuk magunkat... :D

A térkép folyamatosan fog bővülni. Reméljük hasznos lesz, és várjuk a ti javaslataitokat is. :)
Copyright - CyberMacs

2010-07-26

Mielőtt belevágunk a témába, próbáljuk definiálni, mi is a pizza! Mondjuk úgy, hogy kenyértészta laposan, megkenve paradicsommal, majd megpakolva mindenfélével. Nevezhetjük ezt 1)-es definíciónak. Mert ugye ott a 2)-es, a bolti pizza, mi így szól: kenyértészta, majd lefelejtve róla minden. Egyes nézetek szerint sem a paradicsomszósz, sem a sajt nem létfontosságú. Sőt! Bizonyos elméletek (érdekes éttermek) szerint a kenyértészta is elhanyagolható... Úgyhogy a pizza maga, mégsem olyan könnyen definiálható. Sokkal inkább egy szabadon választható konyhai kreálmány. Ebben az értelemben Törökország mindenképpen az élen jár. Azt azért jó tudni, hogy Törökországban valójában háromféle pizza van: Egyik a pide. Ez egy hosszú kenyértészta megpakolva sajttal, hússal, vagy bármi mással. Ezt jól megsütik, mi pedig még jobban elfogyasztjuk. Ezt gyakran a turisták kedvéért türkish pizzának hívják. Az ára pedig 7 líra körül mozog. Másik variáció, a lahmanca, már sokkal jobban hasonlít az olasz pizzához. Az már kör alakú, és paradicsomos-fűszeres-darált hússal van megpakolva. Általában kicsik, így legalább kettőt kell enni a jóllakáshoz. Szerencsére viszont olcsó: 2-5 líra. Ez a kettő tradicionális anatóliai étel. Nagyon-nagyon régi. Valószínűleg megelőzte az olasz pizzát. Aztán eljött a pizzamánia, ami még Törökországba is hódított. Igen ám, de nekik már megvolt a pizza helyi változatuk. A törökök saját elmondásuk szerint nem is ízlett az olasz változat. Így aztán kialakult a kreatív pizza, az igazi, és utánozhatatlant török pizza. Ahol is mindent elkövetnek, hogy még véletlenül se hasonlítson se a pidére, se a lahmanca, de legkevésbé az olasz pizzára. Így jelenik meg pl. a szezámmagos pizza (ki ne próbáljátok!). És ez még az egyik legjobb! Kétségkívül a mezőnyt a Pizza Hut vezeti. Ő találta ki (vagy vezette be), hogy a pizza szélébe sajtot rak, így az a terület sem unalmas, ahova a feltét nem jutott. Talán ezt a verziót ti is ismeritek Magyarországon. Na de ebben még semmi poén nincs. Megjelent az a verzió, hogy a szélébe nem sajt van, hanem virsli. És még mustárt is adnak, amibe a pizzát lehet tunkolni. Na ez volt aztán a gasztronómiai forradalom kezdete a török pizzakészítésben! Egyik részről minden pizzériánál találunk ilyen virslis megoldást, de persze mindenkinél más-más egyedi, titkos recept alapján kevert mustárral. Érdekes, hogy a virsli milyensége nem érdekel senkit... Másik pedig, hogy megjelentek az úgynevezett tunkolós pizzák, amiket mindenféle szószba lehet mártogatni. Köztük saláta szószba (öntetbe) is. Minden kicsit is igényes pizzéria legalább 3-4 fajta szószot ajánl. No hát mit tud kitalálni a Pizza Hut egy olyan helyen ahol mindenki ennyire kreatív? Feltalálja a köftés pizzát, magyarul a fásírtos pizzát. Ez egy csillag alakú pizza, ahol a szárak végén egy-egy kanál van. Ebben felváltva sajtgolyó és húsgolyó van. Na eztán a nemsemmi pizza! Hát... szóval... jóévtvágyat! :) Copyright - CyberMacs

2010-07-27

Isztambul egyik furcsa nevezetessége a Ballon. Ez Isztambul ázsiai oldalán, Kadıköyben, mindjárt a kikötőben található. Már jó messziről látszik. Nevezetesség azért, mert mindenki ismeri, rajta van a Kadıköy képeken, meg ilyenek. Mégis nehéz találni olyan embert, aki fent is ült rajta. Sajnos engem a Sema nem enged a közelébe se. Azt mondja okkal... Szóval van ott egy ballon. A Ballon. És csak arra vár, hogy mindenki felüljön rá. Csakhogy a ballonokat nagyon minimális szélben (max. tüsszentés erejű) lehet csak eregetni. Különben jobban elszáll, mint azt szeretnénk. Bár el lehetne adni kaland-turizmusnak: elszabadult ballon, majd helikopteres mentés. A kettő közötti időben pedig Robinson-élet egy márvány-tengeri szigeten, vagy egy isztambuli kisbüfébe - széliránytól függően. Tehát itt van a Ballonunk, amire szerencsés esetben fel tudunk ülni, és élvezni a kilátást. És ez most új! a randa sárga helyett elegáns törökös vörös-félholdas csíkos ruhát kapott. Valószínűleg itt is befigyelt az Európa Kulturális Fővárosa 2010 Isztambul projekt. Vagyis, hogy a ballon csak most, csak ebben az évben repül, az 50-éves tapasztalatot felhasználva, stb... Mindegy, csak jól hangozzon. :)Copyright - CyberMacs

2010-07-29

Már megismertük azt, hogy Isztambul tele van vallási épületekkel. Elsőre azt gondolnánk, hogy muszlim állam révén mindenhol mecsetek lesznek. Pedig messze nem igaz.

Legelőször is Törökország nem Iszlám ország. Nincs hivatalos vallás, és talán a világon egyedülként az állam valóban elhatárolódik a vallástól (erről a katonaság gondoskodik, aki a demokráciát védi, ha kell, akkor a kormány ellenében is).

Másik pedig, hogy már az Oszmán Birodalom is a kezdetekkor teljes vallásszabadságot engedélyezett. Ez kb. 700 évvel ezelőtt volt. Mindez még az előtt, hogy "felvilágosult" Európában az inkvizíció, reformáció, gyarmatosítás és más címszavakkal emberek ezreit kezdték volna legyilkolni.

Mindez jól látszik a városképen is. A templomok, mecsetek és zsinagógák egymás közelében is megtalálhatóak.

Vannak dolgok, amiben minden vallás egyetért, de közben mégsem...

Más dolog viszont, hogy az évszázadok során ezek hogyan változtak. Nem ritka, hogy a mai "besorolása" nem éppen ugyan az, mint az építkezéskor. Sőt, akár többször is változott. Nem is mindig lehet tudni, hogy melyik templom miként is kezdte, és hogyan alakult, míg elérte a mai verzióját. Ez elmúlt 2000 évben eléggé sokminden történt. Érdekes lenne tudni viszont, mi lett a korábbi római-görög-perzsa-stb... vallási helyekkel, de sajnos a Bizánci Birodalom eléggé rendesen takarított. Néha még a saját vallási területén is. A Birodalom híres volt a vallásháborúkról. Előszeretettel kiáltották ki a katolikusokat pogánynak, csakhogy leigázzák őket...

A már megismert Isztambul Tájékoztató térképre felkerültek a legfontosabb és a legérdekesebb mecsetek, templomok és zsinagógák.

[iframe width="420" height="315" frameborder="0" src="http://www.ikimap.com/node/7790/embed"]

Magyarázat:

Lila dzsámi keresztrel: bizánci templom, mecsetté átalakítva

Zöld dzsámi félholddal: oszmán dzsámi

Zöld dzsámi B betűvel: barokk oszmán dzsámi

Zöld dzsámi M betűvel: modern török dzsámi

Barna templom: örmény templom

Kék templom: rum (görög) templom, ortodox

Világoskék templom: egyéb ortodox templom

Piros templom: katolikus templom (velencei vagy genovai)

Fehér templom: katolikus templom (angol vagy francia)

Sárga zsinagóga: zsinagóga

Összeállítottam egy listát is, mely helyeket érdemes felkeresni. A lista sokkal bővebb, mint amit általában a turisták megnéznék. Könnyen lehet, hogy neked 3-4 dzsámi már elég is. Így a turistakalauzokkal ellentétben mindenhol feltüntettem, mennyire érdekes a hely.

Minden látnivaló több szempontból lehet érdekes:

Építészet: mennyire érdekes az épület azoknak, aki szeretik az építészetet.

Típus: Milyen kategória volt eredetileg.

Turista: Turisztikailag mennyire érdeke, mennyire kötelező. Pl. a Kék Mecsetet függetlenül a minőségétől mindenképpen meg kell tekintenünk, különben hazaérve a szomszéd, a haverok, a postás, az aranyhal stb... hónapokig megvetően fog ránk nézni.

Történelem: Mennyire fontos az épület a város, illetve a világ történelmében.

Magyar: Ha az épületnek magyar vonatkozása is van, és az mennyire fontos.

Nehézségi szint: Mennyire könnyű eljutni hozzá, felmászni, stb...

Bejutás: Nyitvatartással kapcsolatos információk. Ez saját tapasztalat, lehetnek eltérések...

Térkép: Egy Isztambul turistatérkép, ami segít a megtalálásban. :)

Viszont - szintén a turistakalauzokkal ellentétben - nem fogok oldalakat írni egy-egy helyről. Az interneten bőven megtalálható minden, jobban is, mint ahogy én le tudnám írni. Én pár mondatban tippet szeretnék adni, hogy mit érdemes megnézni.

És akkor lássuk végre!

AyaSofya (Hagia Sophia)

Talán őt kell legkevésbé magyarázni. Isztambul, Konstantinápoly és Bizánc legfontosabb szent helye. Mind a katolikusok, mint a muszlimok körében kulcsfontosságú. Isztambul elfoglalásakor a város stratégiai jelentősége (kereskedelem, központi, hadászati, stb...) eltörpültek az AyaSofya vallási fontossága mellett.

A XX. században (az I. Világháború utáni világújrafelosztásos játékban) sok vita volt arról, hogy ismét Ortodox templom legyen. Mindez persze hatalmas felháborodást váltott ki minden oldalon. Még azok között is, akik nem voltak benne érdekeltek. Atatürk a problémát úgy oldotta meg, hogy múzeummá nyilvánította, így megszűnt a szakrális szerepe.

Tehát ő se nem templom se nem dzsámi. Így az erre vonatkozó szabályok (pl. cipő levétel) nem érvényesülnek. Cserében a múzeumokban elvárt szokásokat kell felvenni (pl. belépőjegy)

Építészet: 5

Típus: Bizánci templom

Turista: 5

Történelem: 5

Magyar: Az imafülke mihrab két oldalán két hatalmas bronz gyertyatartó áll, amelyeket II. Szulejmán (a "Törvényhozó", "Kánuni") 1526-ban Buda első török megszállásakor több

más, a Budai várban és a templomokban található értékekkel együtt Konstantinápolyba szállított. Ezek a gyertyatartók több, mint 450 éve ugyanazon a helyen állnak, ahova II. Szulejmán annak idején állíttatta. A gyertyatartók oldalán török feliratok hirdetik II.

Szulejmán nagyságát. (forrás: Wikipédia)

Ezen kívül a nagy mozaikon Szent László lányát, Piroskát láthatjuk, mint bizánci császárnő

Nehézségi szint: 1/3 (a mozaikok sok lépcsőn lehet feljutni)

Bejutás: Hétfőn zárva, mert múzeum.

Aya İrini (Hagia Irene)

Bizánci templom, majd dzsámi. Ma színházi előadások helye a remek akusztika miatt.

Építészet: 2

Típus: Bizánci templom

Turista: 2 (kivéve ha előadás van, akkor 5)

Történelem: 1

Magyar: A nevét Szent László lányáról, Piroskáról kapta, aki Irene néven lett bizánci császárnő

Nehézségi szint: 1

Bejutás: Nincs mindig nyitva.

Küçük Ayasofya Camii (Kis Hagia Sofia)

Bizánci templom, majd dzsámi. Az AyaSofya kisebb változata

Építészet: 3

Típus: Bizánci templom

Turista: 3

Történelem: 1

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 3 (nehéz megtalálni)

Bejutás: Semmi extra

Sultan Ahmet Dzsámi (Kék Mecset)

Legnagyobb különlegessége, hogy ide minden turistát belöknek az utazási irodák. Ezért rettentő nagy a tömeg. Ezzel együtt vallási központ, így ünnepnapokon nagyon-nagyon tele

van.

Építészet: 4 (extra a 6 minaret, ami akkoriban sok viccnek és vitának volt az alapja)

Típus: Oszmán dzsámi

Turista: 5

Történelem: 2

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 1

Bejutás: tömeg

Szokollu Mehmet Pasa dzsámi

Szokollu (vagy Szokoli) Mehmet Pasa jólismert a magyar látogatásairól.

Építészet: 3

Típus: Oszmán dzsámi

Turista: 3

Történelem: 2

Magyar: Ez annak a Szokollu Mehmet Pasának a dzsámija, aki Szulejmán halála után a török sereget vezette Szigetvár ostrománál.

Nehézségi szint: 3 (megtalálás)

Bejutás: semmi extra. Belül a fotózásért pénzt kérnek (ezért a kabát alól kell fotózni).

Yeni dzsámi (új dzsámi)

Nekem ez jobban tetszik, mint a Kék Mecset, és kevesebb a turista is. Így aki egynél több dzsámit szeretne megnézni, de azért nem akar túlzásokba esni, annak ezt ajánlom másodiknak.

Építészet: 5

Típus: Oszmán dzsámi

Turista: 4

Történelem: 1

Magyar: nincs, bár egy magyar novellában szerepel, amint magyarok dolgoznak az építkezésen.

Nehézségi szint: 1

Bejutás: semmi extra

Rüsztem Pasa dzsámi

Rüsztem Pasa Szulejmán tanácsadója, kincstárnoka, főembere, stb... Jó szokás szerint sok pénzt zsebbrevágott, ami a dzámin látszik is.

Építészet: 5

Típus: Oszmán dzsámi

Turista: 2

Történelem: 3

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 4 (a Fűszerbazár melletti kavarodásban nehéz megtalálni)

Bejutás: semmi extra, csak meg kell találni a bejáratot, és a bazárban nagy a tömeg.

Zeyrek Dzsami

Ez egy régi bizánci templom, átalakítva mecsetté. Belül majdnem üres. Az önkéntes idegenvezető a sok semmit jóáron mutogatja. Bizánc rajongóknak ajánlott, hogy a kötelezőkön kívül mást is lássanak.

Építészet: 3

Típus: Bizánci templom

Turista: 2

Történelem: 1

Magyar: Ez a Szent László lánya, Piroska, bizánci nevén Iréné császárné által alapított Pantokrátor-monostor templomegyüttese. (infóért köszönet Pamagnak)

Nehézségi szint: 3 (mászni kell hozzá)

Bejutás: semmi extra

Szulejmán Dzsami

A dzsámi több szempontból is érdekes: A Törvényhozó (Nagy) Szulejmán dzsámija. Ő az, aki meghódította Magyarországot (ezért magyarul több, kevésbé szalonképes neve is van). Akárhogyis nézzük, Európa történelmek meghatározó alakja volt. Ezért érdemes felkeresni mind a dzsámit, mind a türbét, ahol Szulejmán sírja van. 500 év elteltével már békésen tekinthetünk arra az emberre, ki egykor az ellenségünk volt, de mégis nagyszerű dolgokat vitt véghez.

Másik fontossága az, hogy az Oszmán Birodalom legnagyobb építésze, Mimar Sinan munkáját láthatjuk. Bár ez még a kezdeti időszaka (úgymond a diplomamunkája), azért már itt is meglátszik a nagyszerűsége.

Ezzel együtt azon kevés komplexumok egyike, ami többségében egyben megmaradt. Érdemes felkeresni a környező épületeket is. Az étterem drága, a teázó viszont elfogadható. A Kék Mecset és az Új dzsámi mellett ez a harmadik, amit mindenképpen érdemes felkeresni. Aki nem rajong a dzsámikért, annak ez a három elegendő is lesz.

Építészet: 5

Típus: Oszmán dzsámi

Turista: 5

Történelem: 4

Magyar: A Magyarországot meghódító Szulejmán dzsámija, és türbéje

Nehézségi szint: 3

Bejutás: a türbe korán bezár. A dzsámi felújítás alatt van, így a látogatása kérdéses.

2010-08-02

Mostanában kicsit össze vagyunk kavarva, és úgy tűnik a Ramazánig már így marad (utána meg úgyis lesz más :D). Ez azért látszik a blogon is, bár talán még nem vészes a helyzet. Fő dolog, hogy költöztünk. Erről lesz majd még bejegyzés csak legyen végre a lakás fotózható állapotban. Úgy tűnik, hogy ennek a paradicsomok is örülnek. Nagyobb teret kaptak, és a karózás is megoldódott. Mindenki hmmm... fel lett kötve. Olyan akasztásos módszerrel. Szegények... De legalább jó stabil, úgyhogy nőhetnek nagyra. Béla és JocóParadicsom-virágKét paradicsomnál (Jocó és Béla) már virágokat is látni. Én azért egyelőre nem bízom annyira a méhecskében (eddig csak a mézárus környékén láttam őket), úgyhogy amolyan mesterséges megtermékenyítéssel besegítettem a természet rendjébe (mint egy B kategóriás horrorfilm kezdő 5 perce). Fentről (balról) lefele:Hagyma tesó, Ödönkéék, Julcsáék, Bözsikéék és TöhötömÚgyhogy van remény, hogy a kemény munka eredménye mégiscsak paradicsom lesz, és nem kell a sarki zöldségesig elgyalogolni. Ő egyébként házhoz hozza a paradicsomot, de az úgy nem poén. No meg a mi paradicsomunk bio lesz. Talán el lehetne adni jó drágán. :D bár nem tudom, veszít-e az értékéből, hogy műanyag kannával locsoltuk...Buli cserép Móric és KaCopyright - CyberMacs

2010-08-03

Isztambulban, no meg Törökországban is eljött az augusztus, amikor szimplán oda lehet kózmálni az aszfalthoz. Forrás: HurriyetAz a jó, hogy augusztusban nemcsak meleg lesz, hanem Ramazán (Ramadán) is. Úgyhogy előre lehet is izgulni. Most, a Ramazánra a törökök úgy készülnek, hogy gyorsan elmennek még előtte nyaralni. Sőt, nemcsak a törökök, hanem minden muszlim, aki csak teheti. Ezért aztán a reptér igencsak tele van. Főleg délnek mennek az emberek, ahol pedig még melegebb van, de legalább van tenger is. A tengerből pedig nem maradhat ki a török specialitás sem, a frissen nyársonsült kebab. Az eredeti tengeri kebab, frissen, helyben sütvé. Forrás: HurriyetBár nem mindenki tud elmenni délre, így Isztambulban is tele van a tenger úszkáló emberrel, tovább bonyolítva a hajóközlekedést. Isztambul augusztusban. Forrás: HurriyetDe bárhol is legyünk, a víz a lényeg. Rize kötélhúzás. Forrás: HurriyetSivas. Forrás: Hurriyet Copyright - CyberMacs

2010-08-04

Többségében befejeződött a tavaszi kismacska szezon. Bár ennek inkább legfőbb oka az, hogy a melegben a macskáknak semmihez sincs kedvük, csak az alváshoz. Van, aki a platón alszik, így az ingyenes körutazás is biztosítva van. Egy egészen jó kis lexikont össze lehetne állítani abból, ahogyan a macskák itt, Isztambulban (meg talán a világ számtalan többi pontján is) tudnak lustálkodni, és aludni. Az ember nem is gondolná, hogy hova felmásznak, csak hogy ott aludjanak. De vajon miért pont oda? A kilátás miatt? Vagy ott hűvösebb van, bár az egészen biztosan nem. A kocsik teteje télen meleg, nyáron hűvös. Igazi négyévszak a macskáknak. No és persze az apróságok is hamar megtanulják a szülőktől, milyen is az igazi lustálkodás. Egy nagy kupac macska. Így aztán, míg tart a meleg, a macskákkal az égvilágon semmi nem történik. Úgy látszik, míg a medvék télen alszanak, addig a macskák nyáron. Bár a macskák a nyár végével nem adják fel a kedvenc hobbijukat, a lustálkodást. No de hát átlóg a fark a szomszédba! Copyright - CyberMacs

2010-08-06

Hiába Világválság, terrorizmus, választások, Mars-program, túlnépesedés, az emberiségnek ennél sokkal égetőbb problémája is van. Mégpedig a mag a dinnye közepén. Meg a szélén. És még mindenhol. Tudjuk már, hogy a dinnye, az emberiség kulcskérdése, már régóta a kutatások középpontjában áll (megelőzve az AIDS és a rákkutatásokat is). A japánok pl. feltalálták a szállításra optimalizált kocka-dinnyét. Ez állítólag kompatibilis a japán hűtőkkel is, hogy pont beférjen. De arról nincs hír, hogy vajon EU meg USA verziót is lehet-e kapi. Node, kit érdekel az, hogy legózni lehet a dinnyével vagysem, ha egyszer ott van a mag! Hát már mégis mekkora tragédia, hogy magos a dinnye. Egyáltalán, hogyan tudott a civilizációnk idáig fejlődni anélkül, hogy e létszükséges és égető problémát megoldotta volna. Nade ennek vége. Törökországban ma már minden sarkon lehet venni magmentes dinnyét. Forrás: Úgyhogy a világ újra megmenekült! Minden energiánkat a második legfontosabb problémára fordíthatjuk, a lábujjak szőrzetének fájdalommentes eltávolítására... Copyright - CyberMacs

2010-08-09

Már csak pár nap van hátra az év legfontosabb ünnepéig, a Ramazánig (Ramadánig). Addig is ki-ki a maga módján készül arra, hogy kerek 30 napig napközben sem étel, sem ital nem lesz. Van, aki "edzi" magát, és egyre kevesebbet eszik napközben. De van, aki pont ellenkezőleg, most aztán jól megtömi a pocakját. Mások pedig egyszerűen csak élvezik, hogy nyár van, és még naplemente előtt lehet enni, inni. Most, hogy elérkeztünk az utolsó hétvégéhez, úgy tűnik, mintha az emberek csak azért is behúztak volna. A parkok tele vannak piknikezőkkel, akik a vasárnap kiültek a zöldbe. Még így utoljára az idén. A Ramazán után már valószínűleg nem lesz ennyire jó az idő. Bár ez nézőpont kérdése. Szerintünk pont, hogy akkor lesz végre jó, elviselhető. Isztambulban minden ami zöld, tele van emberekkel, labdákkal, függőágyakkal, és persze nyárson forgó birkákkal. Bár azért nem mindenki rakott tüzet a körforgalom füves járdaszíkján. Vannak, akik beérték egy sima hordozható nyílt sütővel, amin a kebabot lehet pirítgatni. De bármelyik is legyen, a lényeg, hogy füstöljön. Ha nem füstös, akkor nem is lehet finom a hús. Így aztán Isztambulban jó nagy füst volt mindenféle, ahol akár egy talpalatnyi kis zöld is előfordult. Talán a legnépesebb hely az Aranyszarv két oldala. Ott aztán mozdulni sem lehetett a tömegtől. Volt aki még sátrat is vitt, de a többség beérte a függőágygal. Összességében nagy banzaj volt. Az utolsó ilyen az idén. Persze a Ramazán alatt sem marad el a piknikezés. Sőt, akkor lesz csak igazán! De az már más lesz. Copyright - CyberMacs

2010-08-10

Új és meglepő fordulatot vett a paradicsomnövesztő projektünk. Azt vártuk, hogy majd szép piros paradicsomok fognak nőni a bokrokon. Najó, nem vártuk, hanem reménykedtünk benne. Sőt, abban is reménykedtünk, hogy nem pusztulnak ki. Erre viszont egyik reggel két tojást találtunk. Sőt, a tetejében még egy madarat is. Madár dolgokban nem vagyok jó, de az biztosan látszik, hogy se nem sas, se nem gólya, de nem is pingvin, vagy tyúk. Szerintem galamb lesz. De hogy ti is tudjatok igazolni, a madárról nincs fotó, csak a tojásokról.

:)Raktunk ki neki vizet és kenyeret. Reméljük szereti. Nem lenne jó, ha kebabbal kellene etetni. Bár ő sokkal inkább önellátó, mint a virágok. :)Copyright - CyberMacs

2010-08-11

Ramazán (vagy ahogy Magyarországon hívják) az Iszlám legfontosabb ünnepe. Egy teljes hónapot (pontosabban Hold Hónapot, bár a hónap is Hold alapu) tesz ki, azaz 30 napot (ennek ellenére a böjt csak 29 napig tart).A Ramazán lényege, hogy az ember megismerje, megtanulja, és kicsit megszokja, miképpen is élnek a szegények, akiknek nélkülözni kell. Mégpedig a legfontosabbakat: ételt és italt. Ehhez hozzájön még a testi vágy, azaz a cigaretta és a nemi élet. Talán egyszer lesz modern verzió is, amikor a Facebookból is böjtöt tartanak.Mindezt pedig úgy, hogy reggel napkeltétől napnyugtáig kell ezeket a dolgokat mellőzni. Vagyis reggeltől esti nem szabad sem enni, sem inni, sem cigizni, sem pedig hümmögni. Mármint úgy hümmögni. Az alkohol pedig a teljes Ramazán alatt tiltott. Ez egyébként egy érdekes dolog, hogy az alkohol miért számít tiltott kábszernek, a cigaretta pedig nem. Ennek valószínű oka az, hogy amikor a Korán készült, még nem volt cigaretta.No tehát, amíg fent van a nap, semmi étel és ital. Tekintve, hogy nyár van, és messze vagyunk a hidegtől, ezért ez most eléggé keménynek várható. De semmi gond, mert már csak 10 év, és a Ramazán kikerül a nyári időszakból!Szerencsére a Ramazán vége felé, ahogy rövidülnek a napok, egyre kevesebbet kell várni azért a pohár vízért.Az első nap pontosan 16 órát és 14 percet, míg az utolsón 14 órát és 50 percet. Ez már majdnem olyan, mint a Balatonról hazafele tartó dugó.A pontos isztambuli idők itt vannak:1 Ramazan 11 Agu 2010 -

Ca	04:05	06:01	13:19	17:11	20:19	21:582	Ramazan	12 Agu 2010 -
Pe	04:07	06:02	13:19	17:11	20:18	21:573	Ramazan	13 Agu 2010 -
Cu	04:08	06:03	13:19	17:10	20:16	21:554	Ramazan	14 Agu 2010 -
Ct	04:10	06:04	13:19	17:09	20:15	21:535	Ramazan	15 Agu 2010 -
Pa	04:11	06:05	13:19	17:09	20:14	21:516	Ramazan	16 Agu 2010 -
Pt	04:13	06:06	13:19	17:08	20:12	21:497	Ramazan	17 Agu 2010 -
Sa	04:15	06:07	13:18	17:07	20:11	21:478	Ramazan	18 Agu 2010 -
Ca	04:16	06:08	13:18	17:07	20:09	21:469	Ramazan	19 Agu 2010 -
Pe	04:18	06:09	13:18	17:06	20:08	21:4410	Ramazan	20 Agu 2010 -
Cu	04:19	06:10	13:18	17:05	20:06	21:4211	Ramazan	21 Agu 2010 -
Ct	04:21	06:11	13:17	17:05	20:05	21:4012	Ramazan	22 Agu 2010 -
Pa	04:22	06:12	13:17	17:04	20:03	21:3813	Ramazan	23 Agu 2010 -
Pt	04:24	06:13	13:17	17:03	20:02	21:3614	Ramazan	24 Agu 2010 -
Sa	04:25	06:14	13:17	17:02	20:00	21:3415	Ramazan	25 Agu 2010 -
Ca	04:26	06:15	13:16	17:01	19:59	21:3216	Ramazan	26 Agu 2010 -
Pe	04:28	06:16	13:16	17:01	19:57	21:3017	Ramazan	27 Agu 2010 -
Cu	04:29	06:17	13:16	17:00	19:56	21:2818	Ramazan	28 Agu 2010 -
Ct	04:31	06:18	13:15	16:59	19:54	21:2719	Ramazan	29 Agu 2010 -
Pa	04:32	06:19	13:15	16:58	19:52	21:2520	Ramazan	30 Agu 2010 -
Pt	04:34	06:20	13:15	16:57	19:51	21:2321	Ramazan	31 Agu 2010 -
Sa	04:35	06:21	13:15	16:56	19:49	21:2122	Ramazan	01 Eyl 2010 -
Ca	04:36	06:22	13:14	16:55	19:48	21:1923	Ramazan	02 Eyl 2010 -
Pe	04:38	06:23	13:14	16:54	19:46	21:1724	Ramazan	03 Eyl 2010 -
Cu	04:39	06:24	13:14	16:53	19:44	21:1525	Ramazan	04 Eyl 2010 -
Ct	04:40	06:25	13:13	16:52	19:43	21:1326	Ramazan	05 Eyl 2010 -

Pa 04:42 06:26 13:13 16:51 19:41 21:1127 Ramazan 06 Eyl 2010 -
Pt 04:43 06:27 13:13 16:50 19:39 21:0928 Ramazan 07 Eyl 2010 -
Sa 04:44 06:28 13:12 16:49 19:38 21:0729 Ramazan 08 Eyl 2010 -
Ca 04:46 06:29 13:12 16:48 19:36 21:05Ebből az első időpont (a 4 óra körüli)
az, ameddig a reggeli lakomát be kell fejezni, és az utolsó előtti (a 20 óra körüli) pedig az,
ami után már újra lehet a hasba lapátolni az ételt.Sokaknak egyébként a Ramazán jó
alkalom, hogy megpróbáljanak leszokni a dohányzásról. Van, akinek sikerül is. De nem
egyszerű, mert az ejzán elhangzása után rohamszerűen gyújtanak rá a cigarettára.Tehát
elkezdődött a Ramazán. E hónapunk fő témája most ez lesz.Copyright - CyberMacs

2010-08-12

01:20Eldöntöttük, hogy talán most már ideje lenne aludni. Nem emlékszem tavaly hogy csináltuk. Felhúztam az órát az Ejzán előtt 45 perccel. Annyi csak elég lesz a reggelire. A hűtőbe azért beraktunk egy halom vizet. 03:20Csörög az óra. Hát nem nagyszerű! Nosza, futás reggelit csinálni, és megenni. Tegnap vettünk pitét, ami egy nap lapos kenyér. Kifejezetten erre az időszakra van. Nagyon finom, vajasan és ropogósan. Állítólag a dinnye is jó ilyenkor mert sok benne víz, de bennem az nem marad meg sokáig. 03:40Eszünk, és eszünk és eszünk. Még van idő, de azért eszünk mindent, amit csak találunk. 03:50Már csak 15 perc van. Itt a fogmosás ideje. Ez nagyon fontos, mert nem ér délutánra eltenni pár morzsát a fogak közé! 04:00Utolsó 5 perc. Isszuk a vizet, mint a tevé, ami végre megtalálta az oázist. Az ember el sem hiszi, mennyi helyen tud még kidudorodni. Olyan, mint a felfújható pálmafa. Az utolsó fújásoknál újabb és újabb dolgok jelennek meg. 04:05Megszólal az Ejzán. Vége az ivászatnak. Vagyis mégsem. Pedig az óra pontos. Hivatalosan nincs arról megállapodás, hogy az Ejzán megkezdéséig, vagy a végéig kell befejezni a reggelit. Az általános nézet az, hogy az Ejzán alatt még lehet inni. Persze ha van még hely. 04:15Most már tényleg megszólal az Ejzán. AZ új helyünkön csak egy dzsámi (és 4 templom) van a közelben. Így a müezin rugalmasabb, mint máshol. Úgy látszik, hogy ő most végzett a reggelivel. Najó, vissza aludni. 05:30A hólyagszakadás elkerülése végett most már tényleg ki kell menni a mellékhelyiségbe. Eltöltök vagy 20 percet, és csak szomorúan nézem, hogy mennyi víz távozik. Azért még integetek nekik. 06:00Valahogy most kellene felkelni. Ez nálunk egyébként is csak ötödszörré szokott sikerülni. De ma úgyszintén reggeli (azaz volt már), így lehet kicsit tovább aludni. 6:50Najó, most már tényleg fel kell kelni. Irány a toalett. Jaj, nemár, megint vizet vesztek... és még ki se léptem a házból! Szerencsére irtózatossá a páratartalom Isztambulban ezen a nyáron. Most legalább nem érzem magam kiszáradva. Egy zuhany azért még belefér. Elgondolkodom, hogyha a zuhanycsövet csak véletlenül nyelném le, az vajon megszegi a Ramazán szabályait... De inkább mégse. 7:15Kiléptünk a házból, és máris izzadunk. Hogyan marad elég vizünk a nap végéig? 7:30A kikötőben. Át kell kelniünk a szép nagy kék vízben. Azt hiszem jobb, ha becsukom a szememet. 8:00Bent vagyunk az irodában. És van léghcondi! Megmenekültünk! 10:18Hála a léghcondinak egészen tűrhető a szomszomság. Eddig jól megy. 10:19Najó, most már tényleg szomszomság vagyok. Már csak 10 óra! 11:20Megkordult a gyomrom. Pedig nem is vagyok éhes. 12:10Bementem a mellékhelyiségbe, hogy egy kicsit nézzem a vizet. Utána pedig belelógattam a fejemet. 13:40Vannak előnyei annak, ha nem iszunk. Nem kell miatta állandóan kirohangálni. Cserébe jól el lehet zsibbadni. 14:32Találtam egy flakon sampont. Bár ki tudja, hogy került a cégbe. Próbál rábeszélni, hogy igyam meg. Inkább nem megyek a közelébe. 15:19Már csak 5 óra! 16:20Mostanra már mindent kétkben látok. Még jó, hogy vizes logót tervezek. Ihlet van bőven. 17:00Az ebéd kihagyása miatt mindenki egy órával előbb hazamehet. Ez jól jön majd, amikor főzünk. De az első este különleges. Ezért étterembe megyünk. Még több, mint 3 óra. 17:30Szomszomságosan és éhesen nem olyan mókás a városban járni. 18:11Úgy tűnik kifejlődött a szuper-szaglásom. A vizet nagyon messziről kiszagolom. 19:19Már csak 1 óra. Itt vagyunk egy jó kis bevásárlóközpontban. Van itt egy szökőkút is. Micsoda pazarlás. Vajon, ha belefekszem, mit szólnak majd a biztonsági őrök? 20:00Már csak néhány marék perc. Itt ülünk az étterembe, és a vizes pohárral

szemezünk.Egy pohár víz. Méghozzá jégkockával!20:19Bár sem az Ejzán, sem az
ágyúdőrrénés nem hallatszik ide, de valahogy mégis mindenki tudja, eljött az ideje az
evésnek, ivásnak. Az emberek próbálják méltóságteljesen megrohmozni a
poharakat.21:30Végigettük/ittuk a menüt. Ha még egy csepp vizet iszom, tutira minden
visszajön. Fogni kell a hasamat, nehogy leessen a túlsúlytól.Ezt ittuk végig. Balra a vizes
pohár, aminek négyszer sikerült az aljára jutni.Utána az az izgalmas pálinkás pohár,
valójában limonádét tartalmazott.Majd tea, természetesen. Ebből öt darab fogyott.Végén
pedig ayran. Ez azért már kezdett sok lenni.További szereplők a háttérben: gyertya (na őt
nem ittuk meg), az olíva olaj (vele nem tudom mi lett), váza virággal (az elején még őt is meg
akartam inni/enni).23:00Végre hazaértünk. Most pedig belefekszem a kádba, teleengedem
vízzel, és úgy fogok teát inni.Copyright - CyberMacs

2010-08-13

A Ramazán második napja kelt fel, mi már vidáman (inkább izzadva a meleg miatt) aludtunk. Túl voltunk a második reggelin. Innentől kezdve a napok kezdenek egy kicsit egyhangúak lenni. Persze központban a várakozás van, arra az első pohár vízre. Érdekes viszont azt figyelni, miképpen változnak az emberek. A második napon az volt a feltűnő, hogy nagyon keveset mozgunk. Jó nekünk, mert irodában ülünk egész nap (nem lennék most pék, úgyhogy előttük most tényleg le a kalappal!). Ugye a legfontosabb mozgások megszűntek: nem megyünk el ebédelni, nem járunk ki teáért, kávéért. Izzadunk, mint a Niagara, de csak egy ideig. Így aztán a kifele áramló víz mind izzadás formájában távozik. Van, akinek a fekete ruháján fehér csíkok vannak, az összegyűlt só miatt. A mellékhelységet ezért csak inkább megszokásból látogatjuk. Megnézzük, hogy Víz Uraság hogyan érzi magát. Ilyenkor derül ki, hogy az ember hátsója bármely kényelmes széken igencsak el tud zsibbadni. Úgyhogy a kollégákkal kitaláltuk, időnként járunk egy kört. A futunk egy kört víztakarékosabb verziójaként. Legnehezebb délután 3 után. Akkora már teljesen bezsibbadunk, agyilag is. És onnan van még 5 óra. No de aztán csak eljön a 8 óra. Úgy tűnik, hogy az idén kevésbé lennének türelmesek az emberek. Eleve a sarki dzsámi 15 perccel később kezdi a reggelt. Este pedig 10 perccel korábban úgy döntött, hogy most már tényleg lement a nap. Még a TV is 2 perccel előbb rakta be a Müezzint. Ez azért volt vicces, mert alul még javában ment a visszaszámlálás. Mi azért (egyenlőre) ragaszkodunk a hivatalos napkelte/naplemente verzióhoz (ez néha azért jelentősen eltér a csillagászati napkeltétől és naplementétől, a nap egyébként is akkor megy haza, amikor csak akar). Copyright - CyberMacs

2010-08-16

folytatjuk tovább Isztambul templomainak, mecseteinek és zsinagógáinak bemutatását, melyek érdekesek lehetnek a turistáknak.

Kariye Camii

Magyarul azt hiszem Szent Megváltó Temploma a neve, de talán még ennél is hosszabb. A turisták egyszerűen csak mozaik dzsáminak hívják. Itt nagyon szép mozaikokat lehet látni még a bizánci időszakból.

Funkciója múzeum, azaz nem kell cipőt levenni, fényképezés félig-meddig tilos, és mintha belépő is lenne. Szerdán zárva, és rettentő bonyolult eljutni oda. Mégis érdemes, mert ez az egyetlen hely, ahol a bizánci építészetben gyönyörködhetünk. Még az AyaSofyában sem maradtak meg a mozaikok ennyire jó állapotban.

Építészet: 5

Típus: Bizánci templom

Turista: 5

Történelem: 1

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 5 (villamos, majd busz, majd gyaloglás; vagy hajó és gyaloglás, és persze utána mindez vissza)

Bejutás: szerdán zárva

Fatih Camii

Fatih volt az a szultán, aki elfoglalta Isztambult, és az dédunokája volt Szulejmán. E mellett a dzsámi Isztambul egyik legnagyobbika. Az óváros legmagasabb pontján fekszik. Így sok szempontból mondhatjuk, hogy a legnagyobb. Fontos vallási központ nemcsak a mecset, hanem az egész környéke is, az egész kerület.

Építészet: 4

Típus: Oszmán dzsámi

Turista: 3

Történelem: 5

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 1

Bejutás: semmi extra

Beyazit Camii

Ennek a mecsetnek a legfőbb tulajdonsága, hogy a központban van. Mögötte a Isztambul Egyetem (és mint ilyen, a botrányok, tüntetések, rendőri összecsapások kedvelt helye), mellette pedig a Nagybazár.

Építészet: 2

Típus: Oszmán dzsámi

Turista: 2

Történelem: 1

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 1

Bejutás: semmi extra

Lâleli Camii

Ő egy szép dzsámi. Elsősorban dzsámirajongóknak ajánljuk. Magyarul tulipános dzsámi a neve. A többihez képest kis méretű, viszont hangulatosabb.

Építészet: 3

Típus: Oszmán dzsámi

Turista: 2

Történelem: 1

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 1

Bejutás: semmi extra

Şehzade Camii

Szulejmán Szultán a fiának az emlékére építette, akit egy igencsak zűrös háremi kavarással eredményeképpen kivégeztetett. . A dzsámi az építészetrajongóknak lehet érdekes, mert a többitől eltérő stílusban készült. Továbbá a mecset komplexuma is többségében megmaradt.

Építészet: 4

Típus: Oszmán dzsámi

Turista: 2

Történelem: 3

Magyar: Ez nehéz kérdés, mert ha Szulejmán nem végezteti ki a trónörökösöt, akkor könnyen lehet, Magyarország történelme más lett volna.

Nehézségi szint: 2 (kicsit kiesik a fő turista ösvényektől)
Bejutás: semmi extra

Nusretiye Camii

Ő már barokk dzsámi. Abban az időszakban készült, amikor a törökök kezdték a barokk stílusokat alkalmazni (szerintem nem áll jól nekik a barokk). Itt még megtalálható a hagyományos stílus is, ezért nagyon egyedi mecset lett.

Építészet: 4
Típus: Oszmán barokk dzsámi
Turista: 2
Történelem: 1
Magyar: nincs
Nehézségi szint: 1
Bejutás: semmi extra

Dolmabahçe Camii

Ő teljesen barokk dzsámi. Nem szeretném lehúzni, de úgy néz ki, mint egy bécsi kávézó. Semmi nem maradt meg a török stíluselemekből. Ezért elsősorban a barokk rajongóknak ajánlott.

Az épület különlegessége (azon felül, hogy kevés barokk dzsámi van), hogy az új szultáni palota mellett (Dolmabahçe) mellett található. Kifejezetten azért épült, hogy a szultánok használják. Nincs a kertben, de nem is kell messzire menni.

Ugyan ilyen okokból a Dolmabahçe palotát látogató turisták is előszeretettel látogatják. Így aki erre jár, annak kötelező.

Építészet: 4 (én kevesebbet adnék, de meg kell hagyni, hogy szép és fényűző lett, és barokk dzsámiként fontos szerepet van. Annak ellenére, hogy ez szultáni mecset, az építész messze nem volt annyira profi, mint bármely hagyományos dzsámi-mester)
Típus: Barokk dzsámi
Turista: 5
Történelem: 5 (szultánok mecsete)
Magyar: nincs
Nehézségi szint: 1
Bejutás: semmi extra

Páduai Szent Antal Isztambuli Katolikus Temploma

Néha egyszerűen csak az Istiklal caddesi templom néven emlegetik. A templom sok szempontból érdekes. Egyik, hogy Isztambul közepén van. Másik, hogy római katolikus, holott leginkább ortodox templomok találunk Isztambulban. Továbbá, hogy velencei stílusú, pedig a nevét egy padovai szentől kapta.

A templomot a helyi olasz kisebbség építette. Ma többnyire egyes nemzetek használják. A szombati esti mise (19:00) olaszul, a vasárnapi reggeli (9:30) lengyelül, majd utána (10:00) angolul, végül pedig törökül zajlik. (Forrás: Wikipédia, nekem az a 9:30 kicsit gyanús)

Érdekesség még, hogy nem egy elkülönült épület, hanem a sétáló utcából egy lépcsőn jutunk le a kertbe.

XXIII. János Pápa 10 éven keresztül itt misézett, mielőtt pápává választották volna. Folyékonyan beszélt törökül, ezért Török pápának is nevezték. (Forrás: Wikipédia)

Építészet: 4

Típus: Velencei neo-gót

Turista: 4

Történelem: 4 (XXIII. János Pápa, és római katolikus státusza miatt)

Magyar: Egyenlőre nem tudunk, de nem lenne meglepetés. A környék tele van a magyarok nyomaival.

Nehézségi szint: 1.5 (van egy kis lépcső)

Bejutás: semmi extra

Avia Triada Rum Ortodox Templom

Sajnos erről a rum (görög) Ortodox templomról nem tudunk semmit. Pedig Isztambul legforgalmasabb főterén, a Taksimén található.

Építészet: 4

Típus: Rum Ortodox

Turista: 2

Történelem: ? (elég nagy ahhoz, hogy a rum kisebbségnek fontos eseményei kapcsolódjanak hozzá)

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 1

Bejutás: Vasárnap nyitva.

:)

Copyright - CyberMacs

2010-08-17

A Ramazán legnehezebb szakaszai szerintem a hétvégék. Ugyanis hétvégén sincs megállás. Azt még csak-csak meg lehet szokni, hogy napközben nem eszünk és nem iszunk, de az már sokkal nehezebb, hogy hétvégén is korán fel kell lenni (vagy egyesek inkább le sem fekszenek). Ez a vége fele már nagyon fárasztó. Így nyáron nagyon rövidek az éjszakák. Míg a reggeli és a vacsora között 16 óra telik el, addig fordítva (innen már könnyen ki lehet matekozni) 8. Ebből is 2 óra a vacsora, 1 reggeli, még egy a felkészülés a reggelire, így zuhannyal együtt alig marad négy óra az alvásra. A hívők ebből további időt szakítanak az imádkozásra. Ebben az időben a vacsora után a megszokottnál többen mennek a mecsetekbe. Ismét szeretném kihangsúlyozni, hogy mindez 30 napig tart. Túl azon a határon, amikor még belefér a jó buli kategóriába. Ez bizony kőkemény tanulás, és talán a legjobb. Ez nem az, amikor a TV-ben megnézzük az afrikai éhező gyerekeket, majd elkapcsolunk és folytatjuk a chipskészlet elfogyasztását. Itt mi magunk tapasztaljuk meg, mit is jelent mindez valójában. És egy talán egy kicsit elgondolkozunk. Copyright - CyberMacs

2010-08-18

Kitartóan folytatjuk meg . :)

A harmadik részben már a különleges helyek is benne vannak :)

(Forrás: Wikipédia)

Szent Benedek Templom

Ennek a templomnak a történelme nemcsak homályos, de zavaros is. Annyit tudunk, hogy amikor II. Rákóczi Ferenc meghalt és ide temették Zrinyi Ilona mellé, akkor a Jezsuiták (ha jól tudom, errefelé szír keresztényeknek hívják őket) működtették. Elvileg francia templom. Ma mindenesetre francia iskola.

Építészet: kérdéses

Típus: pláne kérdéses

Turista: 2

Történelem: 3

Magyar: II. Rákóczi Ferenc és Zrinyi Ilona is ide volt eltemetve. Ma már egyikük sincs itt.

Nehézségi szint: nincs infó

Bejutás: Egyszer már majdnem bejutottunk. A kapuban mondták, hogy kit kell felhívni, aki éppen akkor (meg talán máskor sem) nem volt ott. A telefonszámot elhagytuk sajnos... Ha esetleg találsz a közelében egy papírlapot néhány számmal, akkor az miénk. :D

Szt. Stephen Bulgár Vastemplom

Állítólag ez egy igen különleges templom, mert teljes egészében vasból van (ezért nem is működnek a mobil telefonok, bár ezt is ki kellene próbálni). A többi katolikus templomhoz hasonlóan nem tudjuk, hogy lehet bejutni.

Építészet: 5

Típus: Bolgár ortodox

Turista: 1

Történelem: 1

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 3 (kiesik a turista ösvényekről)

Bejutás: Elvileg valaki mindig van a közelben, akinél vagy kulcs van, vagy tudja, kinél van a kulcs, vagy tudja, hogy ki tudja, hogy kinél van a kulcs, vagy tudja, hogy ki tudja, azt aki tudja...

Arab Dzsámi

Ez is egy különleges templom, azaz mecset, azaz..kitudja már. Kezdetben genovai

templomnak indult, még a bizánci időkben, ma pedig arab mecset. A köztes időszakban pedig akármi történhetett.

Építészet: 3

Típus: Genovai templom, mecsetté alakítva

Turista: 1

Történelem: 1

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 2 (kiesik a turista ösvényekről)

Bejutás: semmi extra (2010-ben kezdődött a felújítás, nem tudjuk, hogy befejeződött-e)

Mária templom

Ez egy igazi specialitás még Isztambulban is. A történelmi város közepén egy anglikán templom, mégpedig a Krím-félszigetről. Az épület pedig gótikus.

Építészet: 3

Típus: Krimi gótikus anglikán

Turista: 1

Történelem: 1

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 2 (kiesik a turista ösvényekről)

Bejutás: elvileg fizetős, és ki kell hívni az "idegenvezetőt"

Ortaköy Cami

Talán ő a világ leghíresebb dzsámija. Mindezt pedig azzal érte el, hogy jó időben volt jó helyen: mellette épült fel az első híd, ami összeköti Európát és Ázsiát. Éppen ezért minden isztambuli fényképen rajta van. Minden olyan szimbólumon, ahol a kelet és a nyugat találkozik, ahol két kultúra kapcsolatáról van szó. Ezzel együtt a modern világ és a hagyományok szimbólumává is vált.

Minden Boszporuszon hajózó turista lefényképezi, mégis alig van olyan, aki bejut.

A maga barokk stílusával egy egészen takaros kis mecset.

Építészet: 3

Típus: Barokk dzsámi

Turista: 5 (hajóról fotózva, különben 1)

Történelem: 5 (magának a dzsáminak nem sok szerepe volt, viszont a Boszporusz-hídi szimbóluma felbecsülhetetlen értékű)

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 3 (kiesik a turista ösvényekről)

Bejutás: semmi extra

Forrás:

Forrás:

Forrás:

Şakirin Camii

És íme egy nagyon jó példa a modern dzsámikra! Rendkívül jól ötvözi a tradicionális stílust és a modern művészetet. A belső építész pedig - először a történelemben - nő. A fő építésmester, Hüsrev Tayla többször is járt Magyarországon. Elismert építész. A feleségem révén (akinek a tanára volt, most pedig munkatársak) jóban vagyunk. Legalább ennyi magyar vonatkozása van. :)

Sajnos a dzsámihoz nem könnyű eljutni. Kadıköy kikötőből dolmuş-al kell mennünk.

Építészet: 5

Típus: Modern-tradicionális dzsámi

Turista: 1

Történelem: 1

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 4 (kiesik a turista ösvényekről)

Bejutás: semmi extra

Forrás: wikipédia

Neve Şalom zsinagóga

Szerettem volna a listába egy zsinagógát is betenni. Őt találtam a legjobbnak rá. A neve Béke Oázisát, Béke Völgyét jelenti. Galata toronyhoz nagyon közel van. Érdekessége, hogy mellette ott egy dzsámi is, ami jó példa arra, hogy mindkét vallás békésen megfér egymás mellett.

Építészet: 3

Típus: Ortodox Judaista

Turista: 3

Történelem: 1

Magyar: nincs

Nehézségi szint: 1
Bejutás: nincs infó

Itt a vége a templomoknak, mecseteknek és zsinagógáknak a felsorolása, rövid ismertetése.
A turistakalauz azért még folytatódik tovább. :)

Folytatás:
Copyright - CyberMacs

2010-08-19

Elérkeztünk az első hét végére. Azaz már a negyedét megcsináltuk!Lássuk, hova is jutottunk!Mostanra már az egész napos evés-ivás hiánya nem okoz gondot. Kezd szokásunkká válni. E mellett tényleg jobban spórolunk az ennivalóval, és a vízzel. Legnehezebb kitartóan a reggeli korán kelés. Főleg, hogyha a vacsora túlságosan nagyra sikerül, akkor alig pár órával később nem olyan egyszerű ismét lakomázni.Ramazán alatt fontos szerepet játszanak a család, ismerősök, rokonok. Ilyenkor az emberek előszeretettel vacsorára hívnak másokat, vagy együtt mennek étterembe. Ha mindenki minden fontosabb ismerősével csak egyszer vacsorázik közösen, akkor azzal már el is telt a fél Ramazán. Így ez mindenkinek jó ok, hogy előkeresse a régi ismerősöket.Az idén rettentő meleg van. Sokan ezért nem tartják a böjtöt. Erre lehetőség van. A böjtöt mindenki maga választja, a saját képességei ismeretében. Ha valaki úgy érzi, hogy nem tudja végigcsinálni, akkor a szegények megsegítésével kiválthatja a böjtöt. Erre megvannak a megfelelő csatornák, ahova az adományokat lehet adni. Az adomány mértékét minden évben meghatározzák, az alapján, hogy egy szegénynek az egy napi ételkészlete mennyibe kerül. Az így befolyt összegből pedig ingyen konyha üzemel a fontosabb tereken, ahol a szegények kulturált körülmények között tudnak enni. Így akár azt is mondhatjuk, hogy akik nem böjtölnek, ők is fontos szerepet töltenek be a rendszerbe.Természetesen a Ramazán nem szenvedés, nem önpusztítás. Az Iszlámban az emberi egészség kiemelten fontos. Így a böjtnek csak az kezdhet neki, aki bírja, aki egészséges. Nem böjtölhetnek terhes nők, szoptatásos időszakban levők, gyerekek, öregek és betegek. Ha valaki menet közben betegszik meg, akkor azonnal abba kell hagynia a böjtöt, majd felépülése után folytathatja. Olyankor a kimaradt napokat pótolni kell.Copyriht - CyberMacs

2010-08-20

Költözünk. Bár már minden átkerült az új lakásba, azért nem mondható, hogy a költözés befejeződött. Még lesznek új szekrények is, meg sok minden csak valahol van. Pl. a sütő az előszoba közepén. Persze ennek is megvan az az előnye, hogy a hívatlan vendég mindjárt jobb helyre kerüljön. Nade minderről majd lesz egy rendes bejegyzés. Ha már fotózható állapotban lesz a lakás. Persze lesz majd azlrt olyan kép is, amikor alig látszunk ki a dobozok alól. :) Most viszont egy másik praktikus dolgot szeretnék veletek megosztani, mégpedig az UHU ragasztót. Tapasztalt barkácsolóknak (vagy a Discovery csatornán levő szeméttelapi roncsderbi rajongóknak) talán nem idegen a szigetelőszalag. Amivel ugyebár bármit össze lehet ragasztani, ha van belőle elég. Ezt mi is lelkesen használtuk, sok olyan dolog szerelésére, amire a szerelő azt mondta, nem lehet megcsinálni. Csak nem mindig lett esztétikus. Ezért gondoltam egyet, és benéztem a sarki mindentáru boltba. Ott szerencsére van UHU bőven. Bár utánam már jóval kevesebb maradt. :D Jópár tubus UHU-val már mindjárt jobban lehetett a dolgokat szerelni. Pl. a wc fedő (standard) bár belemegy a standard lukba, és oda a standard csavar is belemegy, csak utána kiesik az egész. Nos, UHU barátunk megoldotta. Nem esik ki. Sőt! A régészek már csak egyben fogják kiásni. Jó volt még továbbá az eltörött mézeskalács ragasztásához, a lefolyó megszereléséhez, a cserepek rögzítéséhez és még nagyon sok esetben. Úgyhogy bár ez reklám, de akkor is, ajánlom mindenkinek! :) Persze mozgó buszon ne használjátok! :) Copyright - CyberMacs

2010-08-23

A Magyar Köztársaság Ankarai Nagykövetsége a következőket mondja a törökországi munkavállalással kapcsolatban: Törökországi munkavállalással kapcsolatos tudnivalók

Külföldi állampolgárok legalább hat hónapos törökországi tartózkodást lehetővé tevő tartózkodási engedély birtokában jelentkezhetnek munkavállalási engedélyért a Török Köztársaság Munkaügyi és Szociális Biztonsági Minisztériumánál (minisztérium).

Tartózkodási engedély és a tartózkodási engedély felvételére jogosító vízum a Török Köztársaság budapesti nagykövetségének konzulátusán igényelhető. (Cím: 1062 Budapest, Andrassy út 123., telefon: +36 1 3445002, fax: +36 1 3410456, honlap: , e-mail:). A munkavállalási engedély kérelmezése ugyancsak történhet a konzulátuson keresztül, illetve közvetlenül a minisztériumtól. A Török Köztársaság Munkaügyi és Szociális Minisztériumának címe: Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Çalışma Genel Müdürlüğü İnönü Bulvarı No:42 Emek Ankara / Türkiye Telefon :+90 (312) 296 6000 Fax.: +90 (312) 212 0781 e-mail : Honlap: (angol nyelvű) Külföldiek számára fenntartott telefonos ügyfélszolgálat: +90 (312) 296 6849 A munkavállalási engedély iránti kérelemhez minden esetben csatolni kell az alábbiakat: • Jelentkezési lap • Szakmai életrajz • A kérelmet támogató okmányok (A szükséges, angol nyelvű formanyomtatványok letölthetőek a minisztérium honlapjáról). A tartózkodási engedély iránti kérelem díja 50 euró. A munkavállalási engedély kérelmezésének díja 452,90 TL. A török törvények értelmében a munkavállalási engedély hiányában végzett munka büntetendő. A kiszabható bírság mértéke elérheti a 2500 TL-t. Ezen felül az illegális munkaadó működési engedélyét bevonhatják, az illegálisan munkát végző külföldit pedig kiutasíthatják a Török Köztársaságból és megtagadhatják az ország területére történő későbbi belépésnek engedélyezését. Felhívjuk a figyelmet, hogy a magyar állampolgárok által határátkelőhelyeken 30 euró ellenében felvehető török vízum kizárólag turista célú beutazást és csak a vízumban meghatározott idejű tartózkodást (legfeljebb 30 nap) tesz lehetővé. Az ilyen vízummal beutazók tehát nem vállalhatnak munkát Törökországban. Ellenkező esetben illegális munkavállalónak minősülnek és a fentiekben leírt következményekkel kell számolniuk. Külföldi állampolgárok törökországi munkavállalását az alábbi jogszabályok rendezik: • 4817-e számú törvény a külföldiek munkavállalási engedélyéről, • A külföldiek munkavállalási engedélyéről szóló 4817-es számú törvény végrehajtási rendelete, • A külföldi tőkével működő vállalatoknál alkalmazott külföldi személyek munkavállalásáról szóló törvény. A törökországi munkavállalással kapcsolatban bővebb információ (angol, valamint török nyelven) az alábbi honlapon található: (Angol menü: Inglise) 2009. május 15. Azt azért nem árt tudnunk, hogy ez a hivatalos verzió. És mint Magyarországon is megszokhattuk, az ügyintézők kisebb, nagyobb mértékben szeretnek ettől eltérni. Így minden esetben érdeklődjük annál a helynél, ahol majd a vízumot kérjük. Csilla, blogolvasónk megtudta, hogy a tartózkodási engedély azért nem olyan egyszerű. Anyagi fedezet szükséges, ami napi 50 USD-t jelent. Fél év esetében ez 9000 dollár (ebből már egy házasság is kijön), aminek egy török bankszámlán kell lennie azért, hogy le tudják ellenőrizni. Az adminisztrációs díj nála 200 líra körüli. Várjuk mástól is a tapasztalatokat! :) Copyright - CyberMacs

2010-08-24

Augusztus 20-át mi is megünnepeltük. Az otthoniakhoz hasonlóan szerényen, sőt, nálunk még a tűzijáték is elmaradt. Bár tavaly sem volt, mert ha én veszek rakétát, az nem fog beférni a taxiba...Most, hogy van magyar zászlónk, meg szép erkélyünk, és unatkozó szomszédaink, akik mindent tudni akarnak, tavalyhoz képest sokkal...hmm...hát... magyarosabban ünnepeltünk.Elsőnek, kiraktuk a magyar zászlót.Ez egy olyan dolog, amin a szomszédok még hónapokig tudják egymást szórakoztatni. Kíváncsian várjuk, vajon ki fejt meg, ez melyik ország lobogója. Vagy esetleg milyen tippet kapunk. Mindenesetre szórakoztató lesz.Hódoltunk ám az új kenyérnek is. Mégpedig sütöttünk mi egyet annak öröme, hogy van kenyérsütő-gépünk. No meg annak is, hogy pék idő előtt bezárt. Vagyis ő jókor zárt be, de ez még azon idő előtt volt, hogy mi odaértünk volna. Bő két órával... Valami pedig mégiscsak ki kellett találni a reggelihez.Úgyhogy összekutyultuk a kenyérnek valót, és elmentünk aludni. Ez a kenyérsütő-gép nagy előnye. Míg mi alszunk, addig ő megcsinál mindent. Aztán reggel jön a meglepetés, hogy pl. az élesztő kifutott, és a fél konyhát takarítani kell.Bár mostanában pont fordítva van. Ez a fránya por (instant) élesztő nem akar működni. Ott kell állni mellette egy fenyítő rúddal, és még így is alig dagad meg a tészta.Úgyhogy kicsit visszatértünk a hagyományos megoldáshoz.Elővettük a gyári receptet. Majd elraktuk egy olyan helyre, ahol nem látjuk, és nincs is útban.Majd az élesztő port beleraktuk az előmelegített joghurtba. Adtunk neki cukrot meg lisztet is. Ettől elkezdett bugyogni.Ennek öröme, mindjárt beleöntöttük a kenyérsütő-gépbe, rá a lisztet, sőt, olajat, meg még egy kis vizet. Majd rákerült még a fedél is, és egy böhöm nagy lexikon, nehogy már kimásson.Sajnos mi lelkesebbek voltunk, mint az élesztő. Kenyér azért így is lett, ami egészen jól néz ki. Csak rettenetesen nehéz lett.Nade az elv a lényeg. Nekünk lett új kenyérünk, és lett reggelink is! Úgyhogy Boldog (ennél jobb) Újkenyeret mindenkinek!Copyright - CyberMacs

2010-08-25

Nem is a meleg a legnehezebb (no meg közben a Ramazán), hanem a páratartalom. Annyira nedves a levegő, hogy már azt se tudjuk, mi izzadunk, vagy ez a pára, vagy mindkettő (abba belegondolni is rossz, ha egyszerre 20.000.000 ember izzad, akkor...). Reggel, amikor még úgymond hűvös van, a lakásból kilépve mintha egy vödör vizet kapnánk a nyakunkba. A ruháink szó szerint vizesek, mintha csak most léptek volna ki a mosógépből. Igazándiból már csak mókából zuhanyzunk, mert a fürdőszoba elhagyása után pár perccel már mehetnénk is vissza. Szerintem a fejünkre egy szappant kellene rakni, és estére túlesünk egy komplett fürdőn is. Ha már fürdés. Nincs hideg víz. Mi az első lakunk, és oda már csak hűvös víz érkezik. Egyik kolléga a hatodikon lakik. Mire a víz felér, addigra langyos lesz. Ha hideg vízben akar fürdeni, akkor előbb berakja a vödröt a mélyhűtőbe. De az igazán vicces az, hogyha hűsölni szeretnénk, akkor bemegyünk a közértbe, és fél órát lófrálunk a sajtos pult mellett. Mi nem vásárolni járunk, csak relaxálni. :D Talán legjobban a kenyér mutatja be, milyen időjárás is van. Egy frissen vett kenyér max. három napig bírja a kenyértartóban. Negyedik nap reggelre szőrös a penésztől. Erről akartam is nektek egy fényképet felrakni, hátha pont ebédidőben olvassátok a blogot, de aztán inkább mégse. Ez nem a horror szektor. A macskák pedig... na ők aztán teljesen ki vannak készülve. És persze a kutyák is. Copyright - CyberMacs

2010-08-26

Két hét telt el a Ramazánból (Ramadánból). Sőt, már a 15. napnak is vége. Elérkeztünk a feléhez. Valószínűleg. Az idén egy kicsit bizonytalan, mikor is van vége. Elvileg 30 napos az ünnep, de mindenhol csak 29 nappal számolnak. Azt mondják, hogy a Hold miatt van, mert az Iszlám naptár a Holdat veszi alapul, ezért nem pontos. Ezért nem is lehet előre tudni, hogy jövőre mikor kezdődik a Ramazán...Ezt a részt sose értettem, bevallom. A NASA oldalán megtaláljuk a napfogyatkozások másodpercre pontos idejét az elkövetkező 6000 évben. Ezt a Föld bármely koordinátájára át lehet számolni. Így a bizonytalanság nem tudom, honnan jön. Az persze igaz, hogy a Holdat a tradíciók szerint figyelik. Minden országnak (közösségnek) vannak megbízottjai, akik a Holdat figyelik. Ha megjelenik az Újhold, akkor kezdődik a Ramazán, és a következő Újholdkor van vége. Ez viszont országoként változik. (Hasonló a keleti és a nyugati keresztények között a Húsvét megállapításának problémája, ahol pedig a Nap okozza a "problémát"). Bárhogy is nézzük, a felén túl vagyunk. Eddigre már megszoktuk az éhezést és a szomjazást. Teljesen természetes lett. Bár a szomjazás még mindig nehéz. Főleg, ha már reggel így kezdünk, és az ember szájában folyamatosan ott van ugyan az az íz...Kitartóan nehéz viszont reggel 4 előtt felkelni, és reggelizni. Az ilyenkor táplálkozásunk mostanra meglehetősen szerény lett. Nincs túl nagy kedvünk a vacsora után pár órával ismét egy hatalmas lakomát csapni. Elég a sajt meg a vajaskenyér. És ugye ez hétvégén is folytatódik. Bár a hétvégének megvan az az előnye, hogy a reggeli után akár estig is lehet aludni. :) Azért az éhezés és a szomjúság (meg a hajnali kelés) összességében eléggé fárasztó, és a munka is nehezebben megy. Főleg a kreativitás. Ezért a hétvégi fő program az alvás. Nade, félúton vagyunk, kirúgtunk a hámból. Persze nem ünnepeünk, mert az még odébb van, de egy sajtos süti sütése azért belefér. Próbáltunk egyszerűt választani, de talán még egyszerűbb jobb lett volna. :DNajó, azért ez is nagyon jó lett, csak a fele dolgot elfelejtettük megvenni a közértben. :D Most csak röviden a recept, semmi extra. Mint a képen láthatjátok, mi se vacakoltunk vele túl sokat. Mindent simán csak behajítottunk a kenyérsütő-gépbe, hogy az keverje össze, míg mi vacsorázunk. Tehát kell bele liszt (300g), meg margarin (250g, kicsomagolva jobb), 1 tojás+1 tojássárgája (fehérje a tetejére), sajt (250g) + só (1 kanál). Mindezt jól belapátoltuk a kenyérsütő-gépbe. Majd a margarint kivettük, kiszedtük a csomagolásból, és újra visszaraktuk. Ez így jól el is volt 1 óráig. Persze ebben a kelesztés is benne volt, bár mi nem raktunk bele élesztőt. Nade se baj, lényeg a keverés. Ami majdnem sikerült is! Azért még rá kellett dolgozni kézzel, de legalább jó puha lett. Ezután előkerestük a nyújtó készletünket (amit persze nem tudtunk, hova is raktuk), és kb 7-8 mm vastagra nyújtottuk. A kb. az +/- 15 cm-t jelentett nálunk. Ezt jól megkenjük a tojásfehérjével, és még jobban megpakoljuk azzal a sajttal, amit a nagy izgalomban még nem ettünk meg. Aztán pedig cakkosra vágjuk. Kb. így, vagy ennél jobban: Majd pedig mindezt jó nagy lendülettel behajítjuk a sütőbe. Majd várunk. Ha nagyon sokáig nem történik semmi, akkor ellenőrizzük, hogy a sütőt egyáltalán bekapcsoltuk, bedugtuk, stb... A miénk egyenlőre a szoba közepén van, így néha az áramforrás kimarad (mert kell az elosztó máshova) És ha kész, ha megsült, és a kerület sem égett le, akkor aztán jól befaljuk. :) Copyright - CyberMacs

2010-08-27

A bevásárló központok Isztambulban is olyanok, mint a világ bármely pontján: Tele vannak étteremmel, csak valahogy jóllakni sohasem sikerül benne. Kihasználtuk azt, hogy a Ramazán (Ramadán) miatt egy órával előbb hazamehetünk a munkából, és elmentünk vásárolni. A munka és a vacsora között kb. három óra van. Ez nézőpont kérdése, hogy mire elég. Normál esetben haza lehet jutni jutni ennyi idő alatt, és készíteni egy jó nagy vacsorát. Meg lehet próbálni kocsival átjutni a Boszporusz túloldalára, de erre viszont nem lesz elég a három óra. Vagy el lehet menni vásárolni, meg nézegetni a szép szökőkutakat. Egyébként is olyan érzékeny lett az orrom a vízre, hogy a tenger irányát kilométerekről megérezem. Lassan mindenki engem használ iránytűnek... Ha viszont vásárolunk (ugye ehhez nem szokott a három óra elég lenni), akkor biztos, hogy valahol kint fogunk vacsorázni. Szerencsére Isztambulban bárhol, bármikor találunk jó éttermet. Kivéve a plázákat, ahol, mint már már tapasztaltuk, jóllakni nem lehet. Viszont van jó kis internacionális börgerking és mekdonnaldsz. Jó kis sültkrumpli szaggal, ami belengi az egész étkező emeletet. Meg néha az egész kerületet. Így aztán a vásárlás után, úgy döntöttünk, szakítunk a ramazáni hagyományokkal, és kipróbáljuk a gyorséttermeket. A Ramazánnak van egy formai vacsorája, amiben pl. a füge is szerepel. Így ha valahol ilyenkor ramazáni vacsorát kérünk (íftar yemek), akkor számíthatunk egy bizonyos ételfajtára, és mennyiségre (pukkadásig). A gyorséttermekben mindez persze másképpen van. Mondhatnánk azt, hogy modernebben. Vagy ha a Pizza..Hát..-ot nézzük, akkor pedig legjobban a kreatív szó fedi le a valóságot. Tehát itt is számíthatunk valami ünnepi különlegességre. Mi végül a Burgert választottuk, a sültkrumpli mégiscsak sültkrumpli. Kifejezetten érdekes volt, ahogy tinik felkészültek az Ejzanra. Percekkel korábban már mindenki a helyén ült. Kézközelben az extra nagy kóla. Az épületben pedig olyan mennyiségű sültkrumpli illat, hogy majd kitörték az ablakok a szagnyomástól. Olyan tömény volt, hogy akár rá is ülhattünk volna, ha nem találunk asztalt. Már csak pár perc volt hátra, amikor lekapcsolt a zene. És vártuk az Ejzánt. És vártuk, vártuk. Aztán eltelt az utolsó perc is. Síri csend. Majd az a perc is. Sőt, már mínuszban voltunk. Persze a plázában dzsámi, kintről pedig nem hallatszik be semmi. Így mindenki az órájára hagyatkozott. És akkor, egyszer csak mindenki egyszerre elkezdett enni. Kivártuk a biztos +2 percet, és nekiestünk az extra nagy rakás sültkrumplinak. Azért ennyi kólát meginni nem volt olyan vicces.... Copyright - CyberMacs

2010-08-29

Szerintem minden nyelviskola legnagyobb problémája, hogy az embert nem a valós élet beszédjére tanítják meg. Persze az se lenne jó, hogy káromkodást oktatnának, de azért valami a mindennapokból is bekerülhetnek. Így aztán a mi kis különleges hmm.. certifikátlan nyelviskolánkban átveszünk néhány alapot ebben a témakörben is. Magyarban kedvelt káromkodás volt a fene. Sajnos ma már kihalóban van, pedig nagyon praktikus, nem is vulgáris, és leginkább: egyedi. Más nyelvekben nem találkozunk vele. A Wikipédia szerinte a fene valójában egy ősi magyar démon neve. Mai neve a rák. Lássuk, törökül, hogyan is tudunk fenézni! Tehát, olyan, mint fene nincs a törökben. Ha mondjuk belerúgunk az asztal lábába, és azt mondnánk, fene! akkor ennek a török verziója lânet olası, vagy még inkább lânet olasun! Az utóbbi inkább a fene egye meg! lehetne a magyar jelentése. A pontos fordítás valójába ez: légy átkozott! Aztán a dolgokat el is küldhetjük a fenébe: Cehennem ol! - magyarul menj a fenébe! használjuk. A valódi jelentése viszont Légy a pokolban! Ugyan az a kategória. Ha a feleség várja a férjét otthon, de az nem jön. Akkor a telefonban megkérdezi tőle, hogy hol a fenében vagy? Ezt a török háziasszony így mondja: Hangi cehennemdesin? Ami pontos fordításban azt jelenti, hogy Melyik pokolban vagy? A fene ugyebár nemcsak helyszín, de súlymérték is lehet. Bár manapság egy általánosabb szót használunk, amit eredetileg a nemtűl erkölcsös női foglalkozás kifejezésére használtunk. A fene nehéz törökül gâvur ölüsü gib. Ez kb. mocskosan nehezet jelent, bár ennél sokkal durvább. Szóval ezt ne használjuk úrhölgyek közelében. A fenti kifejezéseket a törökök jól ismerik. Bár ha káromkodnak, akkor ennél durvábbakat szoktak használni. Ha viszont felőlünk hallják, akkor biztosan komoly meglepetést okozhatunk, ami előnyünkre fordíthatja a beszélgetést, alkudozást. Köszönet a 4 kg-os magyar-török nagyszótárnak (Benderli Gün - Gülen Yılmaz - Kakuk Zsuzsa - Tasnádi Edit), amiért még az ilyen szavak is megtalálhatóak benne. No meg a repülőnek, hogy mégsem zuhant le az extra súly miatt. Copyright - CyberMacs

2010-08-30

Erről tavaly már volt szó, de minden évben elő kell venni. A Ramazán (Ramadán) egy olyan böjt, amikor nemcsak magunkra gondolunk, hanem másokra is. Nemcsak a rokonokra és a szomszédokra, hanem a szegényekre is. Főleg rájuk. Aki nem tudja (bár fizikailag alkalmas lenne rá), vagy nem akarja a Ramazánt tartani, az a szegényeknek nyújtott adományával kiválthatja a böjtöt. Ezt minden évben meghatározzák, hogy pontosan mekkora is ez az összeg. A számításban az egy ember egy napi étellel való ellátása az alapja. Összességében ez nem kis összeg. Ennek ellenére az emberek ilyenkor szívesen fizetnek. Az így befolyt pénzből tényleg a szegényeket látják el. A város főbb pontjain vannak ingyenkonyhák, ahol kulturált körülmények között lehet enni. Ezen felül ilyenkor speciális csomagokat is árulnak a közterekben. Ezt Bereket pakati-nek hívják. Ebben az alapvető szükségletek mellett (liszt, olaj, rizs) néhány magasabb kategóriájú alapanyagot is találunk, mint a sűrített paradicsom. De hogy mindenki örüljön, egyik-másik csomagban kávé is csoki van. Copyright - CyberMacs

2010-08-31

Az első Világháborúnak vége. Vagyis csak nagyból. A Világ-újrafelosztás játék egyik legfőbb színtere Kelet-Európa, Kis-Ázsiai és a Közel-Kelet. Itt a harcok még évekig folytatódtak (és mint tudjuk, a mai napik komoly problémák forrása). Az Oszmán Birodalmat a szövetségesek egymás között felosztották. A Sèvres-i békeszerződés értelmében Törökország csak kis részben maradhatott volna Anatóliában. Az ottani kisebbségek pedig hatalmas országokat alapíthattak. A szövetségesek könnyelműen osztogatták a területeket egymás között. A kor szokásai szerint a helyi lakosokat pedig nem kérdezte meg senki. A Sèvres-i békeszerződés. Forrás: Wikipédia

Míg a török szultán Isztambulban volt, a szövetségesek által elfoglalt városban, addig az ország hegyes-dombos vidékén egy új lázadás szerveződött. Egy kicsi, de gyorsan növekvő csoport, akik az ország függetlensége mellett a demokráciát is céljuknak tűzték ki. A haldokló Oszmán Birodalomból egy modern Törökországot szerettek volna létrehozni. A Birodalom már a rég elvesztette a régi fényét. Már a Világháború előtt lecserélték a szultánt, és a hatalmat különböző emberek ragadták meg. De még nem volt egység. Mindenki csak azt akarta, hogy valami más legyen. Az első Világháborúban viszont a Dardanelláki-csatában egy fiatal tiszt, Mustafa Kemál olyan hősiestettet hajtott végbe, amely után a törökök felnéztek rá. Bármit kért, a nép követte. Közép-Anatóliában egy kis csapattal kezdte, de hamarosan hatalmas tömegek álltak mögötte. Nemsokára a kis lázadó csoportból már komoly erő keletkezett. A kis szerveződés parlamentté alakult. Megszületett a vágy az ország megtisztítására, helyrehozatalára. Ekkor már nem csak a szultán ellen harcoltak, hanem nekik kellett az országot is rendbe tenni, ami akkor sok sebből vérzett. Minden oldalon idegen erők állomásoztak, miközben szinte minden kisebbség lázadt, és a saját országát szeretne volna megalapítani. A helyzet kilátástalan volt. Eközben az országot a görög seregek kezdték megszállni. Angol és francia támogatással seregeik egyre mélyebben behatoltak Anatóliába, mígnem az İnönü-völgyben találkoztak a kemáli török sereggel, és annak vezetőjével, İsmet ezredessel. A görögök arra számítottak, hogy ez is a korábbiakhoz hasonló rosszul felszerelt gyenge török csapat lesz, de tévedtek. A törökök visszaverték a görög támadókat. Forrás: Wikipédia

Ezt látva Londonban szerették volna a háborút lezárni, így egy újabb tárgya hívták nemcsak a szultáni török félt, hanem a kemálistákat is. De a tárgyalás eredménytelen volt. A görögök kitartóan Anatóliát akarták, míg a törökök azt, hogy onnan mindenki vonuljon ki. A függetlenségi háború tovább folytatódott. A török erők a lázadások miatt megosztottak voltak, így kénytelenek voltak a görögök elől visszább vonulni, egészen Angóráig (ma Antalya). A görögök ezen felbuzdulva utánuk mentek. Csakhogy a terepet nem ismerték: a nyári hőségben kellett átvágniuk Antalja egyik legszárazabb fennsíkján. Eközben a Kemál rendkívüli helyzetet hirdetett ki, a lakosok pedig a segítségére siettek. A háborúban fontos szerepet játszottak a török nők is. Akik nemcsak az utánpótlás szállításában segítettek, de sokszor még a fegyvereket is ők kovácsolták. Görög-török háború. Forrás: Wikipédia

A görög és török seregek végül Angóra közelében csaptak össze, ahol 22 napig tartó véres küzdelemben a törökök nyertek. A görög katonák egyre inkább elvesztették hitüket. A csatára nemzetközi téren is sokan felfigyeltek. Több keleti ország (pl. Kína, indiai muszlim lakosok) és Oroszország is támogatta a Török Függetlenségi Háborút. Ez a Nyugatot is megosztotta. Nem szerették volna, hogy az oroszok befolyása túlságosan megnőjön, míg a

franciák nehezményezték a közel-keleti brit dominanciát. Mindemellett egyértelművé vált, hogy a korábbi békefeltételeket nem lehet teljesíteni, újabbakat ajánlottak. Ezt a törökök nem fogadták el, mert ebben továbbra is hatalmas török területek kerültek volna más országok kezére. Viszont több külön megállapodás is született. A háború tehát folytatódott. Bár már mindenkét oldalon békét akartak az emberek. A végső csatára Dumlupınar völgyében került sor. Miután a görögnek nem sikerült Angórát bevenniük, Isztambul fele indultak. De a törököknek sikerült meglepni őket, majd 1922. augusztus 30-án bekerítették az ellenséget. Erre a napra emlékeznek Zafer Bayramı, az az győzelem ünnepeként. Dumlupınar. Forrás: Wikipédia A görögök visszavonultak (a kor szokásai szerint mindent felégetve), így a törököknek nem maradt más munkájuk, mint a néhány elfoglalt város felszabadítása, mint Izmir, és Bursa. Az új helyzet új tárgyalásokat eredményezett, és végül a törökök megkapták a független országukat. Bár az Oszmán Birodalomhoz képes jóval kisebb területük maradt, de egy erős, török államot tudtak létrehozni. Copyright - CyberMacs

2010-09-01

Nemrég találtunk egy jó kis paradicsomleves receptet, amit szeretnénk veletek is megosztani. A legjobb benne, hogy nemcsak leveshez, hanem bármi más paradicsomos szószhoz is jó. Pl pizzához. :) Jah, és nagyon egyszerű, bár kicsit várni kell vele. Normál esetben úgy indul, hogy van otthon paradicsom. Kevésbé normál esetben előbb ki kell menni vadászni. Normál esetben bicska is van ám otthon. Ha már az sincs, akkor viszont rossz helyen ébredtünk fel. Ezek után (mármint ha találtunk paradicsomot és bicskát is), fogjuk meg a paradicsomot, és vágjuk négy részre. Lehet a mértani középben szeletelni. Vagy fél szemet becsukva az optikai középben is. De ha mindkét szemünket becsukjuk, akkor könnyen a biológiai ujjunkat fogjuk darabolni. Így azt inkább ne tegyük. Tegyük helyette az így szépen feldarabolt paradicsomainkat egy szép tepsibe. Fontos, hogy a tepsi szép legyen, hogy amikor lefotózzuk és átküldjük az ismerőseinknek, ne hogy leszóljanak minket! Sőt, kérjük kölcsön a szomszéd márkás, drága tepsijét is, hogy azzal villogjunk! A tepsibe helyezés talán nem okoz senkinek problémát. Ez eléggé könnyű, bár lehet nehezíteni, hogy csukott szemmel dobáljuk bele, vagy mandinerből. Esetleg a tepsit berakjuk a sütőbe üresen, rácsukjuk az ajtót, és úgy próbáljuk megtölteni. Talán az utóbbi a legnehezebb. Itt mindenkinek javasoljuk, hogy használja a kreativitását, különben a sütés rettentő unalmas lesz. Ha már a paradicsom a tepsibe került (és a falakról is lemestuk a foltokat), akkor jöhet a fűszerezés. Ezt többféleképpen tehetjük meg: Legegyszerűbb, ha csak szépen odarakunk egy jó nagy darab fokhagymát a paradicsom mellé. De lehet pakolni vöröshagymát (ez a pizzaszószban lesz jó), és megszórhatjuk még fűszerekkel is. Pl. szurokfű (vagány nevén: oregano (helyesírás-ellenőrző szerint öreganyó)), rozmaring, petrezselyem meg ilyenek. Mindezt behajítjuk a jó meleg 150 fokos sütőbe, és rácsukjuk az ajtót. Megint lehet nehezítésként az ajtót előbb becsukni, vagy pedig a tepsit a szemközti ház ablakából repítjük. Miután rácsuktuk az ajtót, jól lekötözzük, és egy székkal ki is támasztjuk. Nehogy valaki kijöjjön. A sütés pontosan egy rész Dr. House időegységig tart (42 perc). Ha mégsem akarunk várakozni, vagy kifogytunk a sorozatokból, akkor ilyenkor lehet előkészíteni a tésztát a pizzához, vagy behűteni a pezsgőt a kikerkező tűzoltóknak. Vagy akár elmagyarázhatjuk a szomszédnak, hogy a drága és menő tepsijét miért nem fogjuk visszaadni. 42+x perc múlva (ahol x egy és a végtelen közötti tartomány bármely értékét felveheti, mi pedig a füstszűrős gázmaszkunkat vesszük fel) kivesszük a tepsit a sütőből. Majd rohanunk az égett kezünket bejegeni. No, ezzel kaptunk egy paradicsomos alapot. A további sorsáról mi döntünk, hogy paradicsomleves, szósz, öntet, vagy ingyom-bingyom legyen belőle. Persze még nem így! Előbb valami olyan formát kellene felvennie, ami hasonlít a folyadékra. Ezt tehetjük falhoz csapkodással, vagy a szomszéd megdobálásával (aki nem érti meg, miért nem kapja vissza a tepsijét), de kivételesen választhatunk humánusabb (ENSZ egyezmény kompatibilis) megoldást is: a darálót. Ennek sok neve van. Szecskagép, Bicskás Haver, Ujrrövidítő, Mixer, stb... Mi Rondónak hívjuk, bár nem tudom mért. Aki nem tudja beazonosítani, annak elmondom: egy kis dobozban forog(nak) a kés(ek). Ebbe mindenfélét bedobálunk, a gép pedig apró miszlikbe darabolja. Mi mindezt a hangulatos üvegablakban nézhetjük végig. Vagy akár fel is vehetjük videóra, ha éppen házihorror forgatunk. Tehát ebbe fogjuk a paradicsomot belehajítani. No meg a fokhagymát is, csak azt előtte megpucoljuk. Itt nagy hasznát vesszük a korábban már előpakolt jeget. Pizzaszósz

esetén a vöröshagyma is a szeletelőbe kerül. No meg a fűszerek! Pl. feketebors. És ha már úgyis kevergetünk, akkor az 1 kanál só és 1 kanál cukor is most kerülhet be a rendszerbe. Mármint a szószba, nem a fogaskerekek közé! Az így kapott massa lesz az alapunk. Pizzaszós esetén elég felkenni a tésztára, és máris mehet vissza a sütőbe. Paradicsomleves esetén viszont kicsit felöntjük vízzel, és 10 percig lelkesen kevergetve forraljuk. Más szószok esetén pedig tovább fűszerezzük, forralgatjuk, vagy amit csak akarunk. Ebből nekünk ilyen pizzánk lett. Nyumnyum. Ramazán alatt a legjobb főzőcskés cikkeket írni. :) Copyright - CyberMacs

2010-09-02

A Ramazán (Ramadán) utolsó, böjtölős napja, szeptember 8.-ra esik. Utána pedig kezdődik a cukor ünnep. A Ramazán utolsó hivatalos napja pedig szeptember 9. No, ezek a hivatalos adatok. A lényeg viszont az, hogy elérkeztünk az utolsó 10 naphoz. A Ramazán utolsó 10 napja különleges. Már maga a Ramazán is egy nagyon fontos hónap az Iszlámban, de az utolsó 10 kifejezetten különleges. Ilyenkor a hívők a szokottnál is többet imádkoznak, és több időt töltenek a mecsetekben. Főleg az utolsó néhány napban. Olyankor az is el szokott menni, aki máskor nem. Azt mondják, hogy az utolsó 10 napra, ha reggel kívánunk valamit, az teljesülni fog. Lássuk, mi hova jutottunk el! A reggeli felkelés, bár egyre később van, kitartóan fárasztó. Hétfvégén még elmegy, mert utána át lehet aludni a napot. Hétköznap viszont nem jó móka. Sajnos továbbra is nagyon kevés idő marad a vacsora és a reggeli között. Holott már több, mint 1 órát nyertünk. Csak emlékeztetőnek: az első nap 04:05-20:19-ig maradtunk étel és ital nélkül. Ma pedig már 04:38-19:46. (Azért tegyük hozzá, hogy reggel nem sietnek az Ejjzannal, ellentétben az estével, amikor még a kormányzati TV is 2 perccel korábban kezd). Ez főleg akkor nehéz, ha nem otthon vacsorázunk. Olyankor hazaérkezés után alig marad idő zuhanyra, már lassan kezdhethetünk is felkelni. Az éhezés az, ami legkevésbé zavaró. Persze egy-egy jó kis illat azért bezavarhat. :) A szomjazás sokkal érdekesebb. Reggel a legrosszabb. Aztán utána valahogy beáll egy normálisra, és már csak zavaró. Viszont ilyenkor sokkal nehezebb kreatívnak lenni. Ez látszik a blogon is, meg a tv reklámokon is. Általában a török reklámok jók szoktak lenni, de most eléggé rémesek. És mit tanultunk? Mostanra már nem csinálunk nagy ügyet a vacsorából, meg a reggeliből. Sokkal kevesebbet fogyasztunk, mint korábban. Kevesebb cucc is elég a bevásárlásnál, és azt is tovább használjuk. És a legfontosabb, sokkal kevésbé vagyunk pazarlók. Főleg a vízzel. Copyright - CyberMacs

2010-09-03

A kicsikék már 167. naposak. Azt nem mondom, hogy már járni tanulnak, de azért igencsak megnőttek. Viszont úgy tűnik, hogy a nyár nagyon nem tesz jót nekik. Talán túl meleg van nekik. De sajnos nincs más hely, ahova rakni tudom őket. Az biztat, hogy azért virágoznak. Bár nem tudom, méhek járnak-e erre, ezért esténként én is besegítek nekik. Fentről (balról) lefele: Hagyma tesó, Ödönkéék, Julcsáék, Bözsikéék és Töhötöm Hagyma tesó nincs igazán jó. Bár ő már eléggé régen átköltözött a nyugdíjas otthonba. Bár ő sose állt jól. Csak azért ültettük el, mert kicsírázott a szekrényben. Móric és Kaóó jó nagyra nőttek, de közben megviselte őket a szárazság. Pedig kétnaponta locsolom őket, és így is majdnem tocsognak a vízben. Félek a túlöntözéstől. Béla és Jocó Talán őket viselte meg legjobban a szárazság. Pedig ők vannak a legjobb helyen. Buli cserép Ők bár nem annyira zöldek, mint egy hónapja, de nagyot nőttek. És talán ők vannak a legjobban. De az biztos, hogy nem unatkoznak. :) Hétfégen megint levágom az elszáradt leveket, hátha segít. Reméljük, hamarosan jobb idő lesz. :) Copyright - CyberMacs

2010-09-06

A Wizz Air bejelentette, hogy elindulnak a fapados járatai Budapestről Isztambulba, és Antalyába. Wizz Air, a legnagyobb diszkont légitársaság, a mai napon két új útvonal, Isztambul és Antalya bevezetését jelentette be. Ezzel a Budapestről elérhető útvonalak száma 25-re emelkedett. Jelenleg a Wizz Air svéd, német, holland, belga, angol, spanyol, olasz, görög, bolgár, román és finn útcélokra üzemeltet járatokat. Új útvonalak

Járatszám	Első járat időpontja	Isztambul (Sabiha Gokcen)	4 járat/hét
2010 DEC 17	Antalya	2 járat/hét	2011 JÚN 18

Jegyek 8.680

Ft-tól Isztambulba, míg Antalyába 11.680 Ft-tól megvásárolhatók a wizzair.com-on.

(egyirányú, bruttó árak) Forrás: Szerintem ez egy nagyon jó hír a turistáknak. Viszont senki ne felejtse el, hogy ez nem a szokásos reptérre, az Atatürk Nemzetközi Reptérre (IST) (Atatürk Havalimanı) száll le, hanem Isztambul másik végébe, a Sabiha Gökçen Reptérre (SAW) (Sabiha Gökçen Havalimanı). Az Atatürk Reptérről könnyű bejutni a városba: közvetlen metró visz majdnem a központik, majd onnan villamossal bárhova eljuthatunk. Lássuk, hol is van a másik, a Sabiha Gökçen Reptér! A térképen a B pont jelöli a repteret. Az A pont pedig az Aya Sofya-t, vagyis a központot. A Google 44,2 km-t, és 1 óra 13 percet mond. Persze az utóbbi talán csak éjszaka jön össze. Jó kis vasárnap délután inkább a 3-5 óra az, amivel számolni kell, ha taxival megyünk. Mi oda úgy szoktunk kimenni, hogy Kadiköynél kezdődik egy majdnem nyíl egyenes autópálya. Arra rámegyünk, majd a gázpedálra egy zsák cementet rakva hátramegyünk aludni. Padlógázzal is legalább 40 perc az út. Nem tudom, tömegközlekedéssel hogyan lehet bejutni. Legalább egyszer, de inkább kétszer kell átszállni, és utána még hajózni. Persze vannak turistabuszok is. De egy élménybeszámolóra kíváncsi vagyok attól, aki innen érkezik Isztambulba. Sabiha Gökçen, Törökország első női pilótája forrás: Wikipédia Copyright - CyberMacs

2010-09-07

Szeptember 12-én alkotmánymódosító választás lesz Törökországban. Az egyik csoport (szándékosan nem akarok neveket írni) azt mondja, hogy az alkotmány nem enged utat a demokráciának. Ez leginkább a katonaság túlságosan nagy befolyásával igazolja. A másik oldal viszont azt mondja, hogy pont azért marad meg a demokrácia, mert az alkotmány védi. Ha ez megváltozik, akkor bárki bármit megtehet. Hogy ezt jobban megértsük, fontos tudnunk, hogy Törökországban a demokrácia nagyon speciális. Mégpedig valóban a hadsereg miatt, akik valóban a demokráciát védik. Ha kell, a kormány ellenében is. A Török Köztársaság fennállása óta a katonaság háromszor oszlatta fel a parlamentet, amit nyugaton puccsoknak neveztek. Igaz, hogy valóban az történt, de nem a megszokott. Mert nem egy ember vette át a hatalmat katonai erővel, hanem egy intézmény. És minden alkalommal az ország védelme érdekében. Majd a rendrakás után új választásokat írtak ki, és visszavonultak. Ez már néhányszor megvédte az országot a gazdasági összeomlástól. De tény az is, hogy az 1980-as katonai hatalomátvétel túlságosan agresszívre sikerül, arra nem szívesen emlékeznek vissza az emberek. Ezen kívül persze számtalan más dolog is van. Pl. az alkotmány tiltja, hogy a politika beleszóljon a vallásba (fejkendenős ügy). Az alkotmánymódosítással ez is megszűnik, megszűnhet. Persze, mint jó választás előtt, most is megy a ködösítés, hogy pontosan miről is van szó. A város mindenesetre tele van az IGEN és még inkább a NEM szavakkal. A hajóról leszállva úgy kell átverekednünk magunkat a kampányolók gyűrűjén. Néha az IGEN és a NEM próbálja egymást túloldítani. Általában sikerül is. Külön gratuláció nekik, hogy már reggel hétkor kint vannak, és este kilenckor is bírják még szusszal. Sőt, akkor a lehangosabbak! A zokni és esernyőárus meg a többiek nem bírják. Ők két sarokkal odébb árulják a termékeiket. Néha van egy harmadik csapat is, akik a se NEM, se IGEN tábort képviselik. Ők bojkottálásra hívják az embereket. A legizgalmasabb viszont mégiscsak az, hogy külön erre a választásra készültek dalok is. Egyik párt még egy régi népdalt is átírt, amiben miniszterelnöktől kezdve mindenki benne van. Mint egy népmesében, ahol a jó győz a rossz felett. Copyright - CyberMacs

2010-09-08

Eddig többségében kimaradtunk az európai kulturális fővárosa mókából. Bár minden nap használjuk a hajót, ami csak ebben az évben különleges, más mint bármikor. Más, mert van rajta egy kék matrica. És a tea is más, mert...nem a tea nem más.De most, úgy tűnik, hogy találtunk valami igazán nekünk való érdekességet! Magyar filmfesztivál lesz Isztambulban, szeptember 10-16 között!Forrás: Az isztambuli mozikban, pontosabban a Beyoğlu Moziban és a Kartal Színházban ezeken a napokon a 2000-es évek kortárs magyar filmjei lesznek láthatóak. Mégpedig a következők:Kalandorok - Forrás: Port.huKaméleon - Forrás: Port.huSzezon - Forrás: Port.huSzaka utazása - Forrás: Port.huTréfa - Forrás: Port.huA nyomozó - Forrás: Port.huÉletek éneke - Forrás: Port.huHosszú utazás - Forrás: Port.huKishalak... Nagyhalak... - Forrás: Port.huGogo & George - Forrás: Port.huA süllyedő falu - Forrás: Port.huTalpak alatt füttyül a szél - Forrás: Port.huRemélem megfelelően sikerült összerakni őket, mert nálam csak a török voltak meg..Copyright - CyberMacs

2010-09-09

Isztambul tömegközlekedésében kedvenc eszközünk az akbil. Mi is az? Egy kulcstartó méretű elektronikus buszjegy. . Roppant praktikus és rengeteg előnye volt. Pl, hogy átszállásnál kaptunk kedvezményt. Természetesen mindez megmarad, csak a kulcstartó helyet bankkártya formájú lesz. A fő kérdés persze az, hogy mindezt a változást csak azért tették, mert valaki jól járt a több százezer olvasó berendezés lecserélésével, vagy esetleg lesz további fejlesztés. Pl. bankkártyaként lehet használni, stb... Tehát kíváncsiak vagyunk. :) Érdekesség még, hogy a régi olvasók az akbilt gyorsan kezelték, míg az újak igencsak lassúak. A szóbeszédnek szerint direkt vannak lelassítva, hogy majd a kártyás változat gyorsabb lehessen. Egyenlőre viszont még működik az akbil, de már nem lehet sem venni, sem feltölteni. Az új kártya 10 TL-ba kerül. Nekünk egyenlőre még nincs. Ha majd lesz, akkor írok róla. Copyright - CyberMacs

2010-09-10

Isztambul az egyetlen város a világon, ami két földrészen terül el: Európa és Ázsia.Éppen ezért ez az egyetlen város, ahol át lehet futni Ázsiából Európába.Ez azon kívül, hogy nagyon egészséges, meg jó móka, még egy olyan előnye is van, hogy ezen a napon a fél város le van zárva. Najó, Isztambul mérteiben ez nem a felét jelenti, hanem csak a 0,002%-át. Persze ha közlekedés szempontjából nézzük, akkor mégiscsak a felét lezárják, mert a két hídból az egyiket mi fogunk futni.És nemcsak futni, hanem sétálni, reggelizni, napozni és persze fényképezni. Ez nap pedig idén, 2010. október 17-én, vasárnap lesz.Ha éppen akkor leszel Isztambulban, akkor mindenképpen irány az első híd, mert ilyen jó lehetőség a fényképezésre legközelebb csak 2011.-ben lesz.Lehet egyébként rendesen futni is. . A regisztrált tagok aznap ingyen utazhatnak a buszokon a rajtszám felmutatásával, de ez csak az IETT járművekre vonatkozik.Copyright - CyberMacs

2010-09-13

Majdnem egy évvel ezelőtt sikerült lemérni, hogy az Ístiklal Caddesin végigsétálva 70 kalóriát fogyasztunk (18 perc, 1800 m). Ezzel meg is kezdtük a kampányunkat. Bár azóta még nem sikerült újabb távolságot lemérni, viszont végre megtudtuk a kebabnak a kalóriatartalmát!E szerint egy Iskender dönner kebab tál elfogyasztása (ebbe csak a hús van benne) 360 kalóriát ad, amennyiben tényleg 300 g-os porciót kaptunk. Azaz 100g/120kcl.A fentiekből most már jól látszik, hol is van az egyensúly. Egy kebab után kb. legalább 11 km-t érdemes annak gyalogolnia, aki formában szeretne maradni. Copyright - CyberMacs

2010-09-14

Végére értünk a 30-napos böjtnek, és az utána következő Cukor Ünnepek is. A Ramazánt (Ramadánt) követő Cukor Ünnep egy nagy családi összejövétel. Hagyományok szerint mindig a fiatalabbak mennek az idősebbekhez. Nálunk ezért a kulcsfigura a nagymama. Ő egyébként Kastamono tartományban a hegyek közötti kis faluban él. A nagymama háza. Több, mint 200 éves. És belülről. Innen viszont már az összes rokon beköltözött Isztambulba, senki sem akar az ünnepre idáig eljönni. Ezért aki utoljára erre fele járt és előre gondolkodott, az behozta a nagymamát a városba. Persze hónapokkal ezelőtt. Szegény nagymama azóta pedig, mint valami kabala, házról házra járt. Így az aktuális tartózkodási helyét nem tudja senki. Éppen ezért nálunk az ünnepi előkészületekbe az is beletartozik, hogy megtaláljuk a nagymamát, mert ott fogunk ünnepelni. Az ünnep legjobban a Karácsonyhoz hasonlít. Ilyenkor együtt a család, és hatalmas ünnepi ebédeket és vacsorákat tartanak. A gyerekek pedig ajándékokat, és rengeteg édességet kapnak. Természetesen az üzletek zárva, és a város pedig teljesen kihalt. Mindenki ünnepel. Vagy pedig kihasználja a szabad napokat, és elmegy pihenni. Mi az idén az utóbbit választottuk, és elmentünk Törökország másik végére, egészen a grúz határig. Na de erről majd később, ha készen vannak a képek. :) Lássuk viszont, hogy mit tanultunk a Ramazán alatt. Megnéztem a , és szóról-szóra ugyan azt le tudnám írni: Főleg vízből fogyasztunk jóval kevesebbet. És nagyon furcsa, hogy napközben, bármikor ihatunk egy jót. Az ember el sem hinné, hogy ez az apróság mennyire fontos. Vagy akár az a "luxus", hogy a hajón megigyunk egy bögre teát, és együnk hozzá egy simitet. Persze ebéd közben is eszünkbe jut, hogy ez újdonság. Nem is olyan régen ebéd helyett az éhezés volt. Mindez (éhezés, szomjazás) nekünk véget ért, de jusson eszünkbe, hogy nagyon, de nagyon sokaknak ez állandó. Copyright - CyberMacs

2010-09-15

Persze ez csak fogalmazás kérdése. A jó öreg sajtótrükk (de ők nem manipulálnak ám, csak a tényeket írják le).Törökország a második lett!Törökország ezüstérmes lett!Törökország majdnem mindenkit hagyott!Majdnem Törökország lett a világbajnok!Az amerikaiak megverték a törököket.A törökök megverték a litvánokat.Volt olyan is, amikor a törökök vezettek.A törökök megszorongatták az amerikaikat.És még lehetne írni sokféle módon, hogy Törökország - USA: 64 - 81. Ez az Isztambulban rendezett világbajnokság végeredménye.Tehát a törökök lettek a másodikok a világbajnokságon. Gratulálunk nekik!Forrás: HürriyetAmi még érdekes, hogy erre az alkalomra rengeteg sorozat-reklámot is átfaragtak. Pl. az egyik reklámban Robinson már három éve ott bohóckodik Péntekkel a lakatlan szigeten. A kosárlabda bajnokság alkalmával egy csapat bennszülött is megjelent a szigeten és ők is kosarazni akartak. :)Copyright - CyberMacs

2010-09-16

Augusztus első hétvégéjén volt az utolsó éjszakai Boszporusz hajótúra. Igaz, ez most az Európa Kulturális Fővárosa 2010 projekt keretében működött, de azért mindenki kihangsúlyozta, hogy már több évtizedes hagyománya van az egésznek. Így, aki lemaradt róla, ne bánkódjon, tutira lesz jövőre is. :) Mi a biztonság kedvéért jó előre bevacsoráztunk. Elvileg a végállomáson két óra áll rendelkezésünkre, hogy vacsorázzunk és sétáljunk, sőt, még a várhoz is felmászunk. De valójában jó, ha egy óra marad fagyizásra. Hát igen, nagy a dugó a Boszporuszon. Kerülgetni kell a vízmolekulákat. Ortaköy, még napsütésben Mi az utolsó belvárosi kikötőnél, Beşiktaş-nál szálltunk fel a hajóra. A hajó kicsi volt, de legalább sokan voltak rajta. Talán néhány megállóval hamarabb kellett volna felszállnunk. Vagy még jobb, ha eleve a hajógarázsban (ennek vajon mi a neve). A naplemente Volt, aki készült, és nem bízott abban, hogy rendes ülőhelyet talál. Hozott kemping széket. Ezen mások is fellelkesültek, és telefonon szóltak az ismerősöknek, hogy a következő megállóban hozzunk nekik is valamilyen széket. Volt, aki sima otthoni széket ült, de irodai forgószékek is érkeztek. Európai Erőd, odafele menet... No de, csak felfértünk, és még ülőhelyet is találtunk. Belül rengeteg szabad hely volt, köszönhetően a legalább 10 fokos hőmérséklet különbségnek. Így mi kényelmesen elfértünk, míg kívül úgy nézett ki a hajó, mint egy túlérett cseresznye: mindenhol emberek csüngtek... és visszafele A hajó estfele indult, és haladt végig a Boszporuszon. Innen tudtunk néhány naplementés képet fényképezni. Este a Boszporusz teljesen más, mint nappal. A fő különbség, hogy sötét van. Ezért persze nehéz is fotózni. Viszont sok épület látványosan van kivilágítva. Leginkább persze a Boszporusz-híd, az első, hiszen az Isztambulban rengeteg helyről látszik. Ráadásul különböző színekben van, így mindenki választhat, melyik tetszik neki a legjobban, melyiket fotózza le. A piros (narancs) híd Az út végére teljesen besötétedett. Persze a hajónk késett, így nem másztunk fel a magyar erődbe, ahonnan látható a Fekete-tenger. Bár éjszaka a Fekete-tenger bizonyára igencsak fekete lehetett... Sőt, a hajónk olyannyira késett, hogy még egy jó kis vacsorára sem maradt idő. Csak egy gyors fagyira. Azt is a hajón ettük meg. A zöld híd Igen, mi egy kicsit rutinosak voltunk, és azonnal mentünk vissza a hajóra, hogy elfoglaljuk a legjobb helyeket. Ez jó tanulság mindenkinek. Ha szeretnénk is valamit látni a hajó végállomásán, akkor úgy érdemes menni, hogy visszafele másik hajóval jövünk. Ez persze csak nyáron lehetséges, napközben, amikor két hajó is van. Lehet busszal is visszafele menni. A turisták többsége egyébként is visszafele inkább alszik (főleg, ha a pincér a fél étlapot beléjük tudta tukmálni). Most az ázsiai oldalon vagyunk, így az Üsküdar vagy a Kadıköy feliratú buszokat, dolmuşokat kell keresnünk. Azután már hajóval átmehetünk Eminönübe. Ez a verzió is inkább nappal működik. Este nagyon, nagyon ritkák a buszok... És a kék híd Visszafele jövet már sokkal izgalmasabb volt. Leginkább azért, mert eddigre már tényleg besötétedett, így már a kivilágított épületeket láttuk. Visszaértünk Ortaköybe Copyright - CyberMacs

2010-09-17

Isztambul időjárása különleges. Sőt egyedi. Köszönhetően a Fekete-tengernek, a Márvány-tengernek, a közte levő dimbes-dombos résznek, és persze, hogy mindezen keresztül van egy szoros, a Boszporusz. Az időjárásra éppen ezért a jellemző a kiszámíthatatlan. Vagy más néven a változó, vagy kaotikus. De mégis a legjobb az, hogy egy akkora városban, mint Budapest-Szeged távolsága, nem csak egy időjárás van. Minden kerületnek van saját időjárása. Sőt, saját napkeltéje is, mert Isztambul annyira hatalmas, hogy a város egyik részéről mire eljut a nap a másik végére, addig percek telnek el. Tiszta mázlija a Napnak, hogy hajnalban indul útra, amikor még nincs forgalom, mert ha bedugul a hídon, akkor lehet, hogy csak délutánra vergődik át Ázsiából Európába. Az időjárás fő meghatározója a Boszporusz, amitől az egész városban sokkal magasabb a páratartalom, mint máshol. Ez egy olyan furcsa szituációt teremt, hogy az asztalon kint felejtett pogácsa, kenyér, stb.. vagy kiszárad, vagy átnedvesedik. Egyelőre még nem derült ki, hogy mitől függ, mi fog pillanatok alatt kiszáradni, és mi lesz nedved. A mézeskalács pl. egy nap alatt a kőkeményből lány puha lesz. A pogácsa is inkább puhul. A kenyér néha szárad, néha meg jól bepenészedik. A fűszerek viszont... na azok aztán keményednek. Hiába az elzárt szekrény, a légmentes zacskó, és a csomósodásgátló, a fűszerek olyan kemények, hogy követ lehet velük törni. Úgyhogy egyelőre Isztambul - csomósodásgátló: 3 - 0 Ez is csak dísznek van... Nem, a minőségét nem őrzi meg 2010-ig, hanem csak 3 napig. E mellett szeretném tudni, hogyha a fokhagyma 40%, akkor hogy lesz a konyhasó max. 65? És akkor hol van a csomósodásgátló? Copyright - CyberMacs

2010-09-20

Nem olyan régen találtunk még egy magyart itt, Isztambulban. Attila, Nyíregyházáról jött, szintén egy leányzó miatt, csak neki egy kicsit másképpen alakultak a dolgok. Szerencsére Attila eléggé talpraesett ahhoz, hogy remekül elboldogult egyedül ebben a hatalmas városban, és közben rengeteg baráttra tett szert. Ha minden jól megy, az ő kalandjaiból egy könyvet is kiadunk. :) Most ő is itt dolgozunk velünk, mert remek mérnök. Ezért úgy érezzük kezdünk komoly kisebbséget alakítani. A TV-ben megismert módokon, talán nekünk is szervezkednünk kellene. Mondjuk első lépésnek harcolni, hogy elismert kisebbség legyünk. Majd mi is követeljünk magyar nyelvű iskolát, magyar nyelvű TV és rádió csatornát. Persze ezt mi is megcsinálhatnánk, de követelni sokkal jobb. Hetente utazhatnánk az ENSZ-be, meg Hágába és Strassburgba. De biztosan találnánk más helyet is. Csak asztal legyen, meg gumicsizma, amivel lehet csapkodni. :) Mindenképpen fontos lenne az autonómiát kiharcolni, de még jobb lenne ha mindjárt egy független országot. Ezt az utcát, mondjuk lezárnánk, és útlevelet meg vízumot kérnénk. Az anyaországgal, azaz Magyarországgal nem közösködnénk, mert az úgy nem lenne eléggé vagány. Sőt, még az EU-ba sem akarnánk csatározni. Inkább a szomszédos utcában a Bajszosokkal lépünk unióba. Saját pénzt is kibocsájtanánk (ameddig bírja tintával a nyomtató), de mivel nem adunk belőle senkinek, rendkívül ritka lenne. Így magasan tarthatnánk az értékét, és garantáltan nem függnénk sem a forint, sem az euró mozgásától. Egyenlőre további terveink nincsenek, majd figyelmesen nézzük a TV-ben levő kisebbségeket újabb ötletekért. :) Copyright - CyberMacs

2010-09-21

Téves volt a hír, mégis él tovább az akbil, Isztambul elektronikus buszjegye! :)Már nagyon kíváncsi volta, mégis, milyen ez az új mágneskártyás buszjegy, ezért reggel beálltam a végeláthatatlan hosszú sorba.Úgy tűnik, ezek a reggeli buszjegyes sorbaállások a világ minden pontján egyformák. Úgyhogy erről inkább nem is mesélek. :DNa de csak sikerült túlélni a 20 perces sorbaállást. Végre eljutottam az ablakig, és mondom az eladónak, hogy én biza amolyan modern akbil kártyát szeretnék. Erre közi velem, hogy olyan nincs, csak hagyományos akbil van, olyat tud nekem adni.Erre mondtam neki, hogy olyanból van már nekem 3 db. Én kártyát szeretnék.Nézett is rám, mint a frissen szabadult turistára. Gondolom azt hitte, ez az új turista-divat, hogy akbilt veszünk képeslap helyett.Node, node, akkor hogy is van, meg mégis mi van.Kiderült, hogy az akbilt csak a diákoknál és a nyugdíjasoknál cserélték le mágneses kártyára. A többi maradt.Ez persze mindjárt ezer kérdést vet fel. Miért nem mindet? Vagy miért egyiket sem? Miért a diákokét? Jó persze, ők szokták a legtöbbet buherálni az ilyen kütyüket, így érthető, hogy az övékét akarják bonyolítani. De akkor miért a nyugdíjasok is? Nagypapa otthon akbilt hegeszt? Vagy a tanulók mennek haza hétvégén, hogy figyu papa, matekon csináltam neked korlátlan akbilt!Bár ha tényleg így van, akkor csak az új játékosokat nehezítik. A régiek továbbra is használhatják a hackelt akbilt. Szóval ez így nem áll össze...Na mindegy, a jó hír, hogy viszont akkor mégis él tovább az akbil. :)Copyright - CyberMacs

2010-09-22

Macskás hírünk már régen volt. Pedig Isztambulban aztán van macska. Nyáron nehezebb észrevenni őket, mert mindig csak alszanak. Egy-egy sarokban kuporgó szőrösöm, és máris találtunk egy macskát. Igaz, máskor sem túl aktívak, de nyáron aztán...Az utcánkban nemrég találtunk is egy ilyen szőrösömöt. Egy darabig azt hittük, hogy csak leesett egy sapka valamelyik erkélyről. De aztán feltűnt, hogy már napok óta ott van, meg egyáltalán, ki az, aki nyáron ilyen nagy szőrösapkát rakna ki az erkélyre? És akkor aztán, egyszer csak megmozdult. És kiderült, hogy ez bizony egy macska! Azóta több nap is eltelt már, de a macska azóta is minden reggel ott alszik. Valószínűleg még működőképes állapotban van, mert esténként nincs "otthon". Copyright - CyberMacs

2010-09-23

Még egyszer visszatértünk idén a Ramazánra (Ramadánra). Mostani fő kérdésünk az, hogy vajon Ramazánkor turistáskodjunk, vagy inkább ne. A rövid válasz persze az, hogy ne. :) kb. olyan, mint Karácsonykor menni Európában bárhova. De azért nézzük is meg, milyen a turista élet Ramazánkor! A Ramazán előtti napokban, és a Ramazán végén levő Cukor ünnepekkor ne utazunk, mert akkor az biztos, hogy a reptéren vagy bármely más érkezési ponton nem lehet majd mozogni a tömegetől. Ilyenkor minden gép késik, késve indul, aztán még jobban késik. Persze a tömeg egyre csak nő, és nő, a késéstől pedig még nagyobb lesz, stb... És ha nincs szerencsénk, akkor még egy francia turistacsapatot is kifogunk az útlevel ellenőrzésnél. Ők valami oknál fogva mindig az alábbi forgatókönyv szerint járnak el: Rendőr: Kérem az útlevelet! Francia: Pardon. A micsodát? Rendőr: Az útlevelet. Francia: Az micsoda? Rendőr: Hát az a kis könyv, ami kell a határátlépéshez. Francia: Ja, hogy az! Rendőr: Igen, azt legyen szíves! Francia: Drágám, hova tetted az útleveleket? Francia2: Te raktad el! Francia: Ó tényleg! Hova is raktam... keres... keres... közben kiesik a kabátzsebéből, ahonnan eddig is félig kilógott. Francia: Ó, hát megvan. kinyitja, és észreveszi a fényképet. Francia: Nahát de furcsán nézek ki! De vicces! Ezt nézd meg drágám! Francia2: Ó, ez tényleg rettentő vicces! Ezt nézzétek meg! Körbeadja az útlevelet a többiek között. Egyenként mindenki megkeresi a fényképet, megnézi, jót röhög, becsukja, majd adja tovább a többieknek. 20 perc múlva visszakerül az útlevel az elejére. Francia: Tessék. Rendőr: Köszönöm. Megnéz, pecsét, visszaadja. Francia: Ez mi? Rendőr: Az ön útlevele. Most adta oda. Francia: Ó tényleg! És most mit csináljak? Rendőr: Menjen már! Elmegy. Rendőr: Kérem az útlevelet! Francia2: Pardon. A micsodát?... és kezdjük elölről... Úgyhogy jobb, ha előre kalkulálunk... Ramazánkor a hívők nem esznek napfelkeltétől napnyugtáig. Mindez viszont nem jelenti azt, hogy az éttermek és a büfék zárva lennének. Az élet a megszokott módon tovább zajlik. Tehát nyugodtan elmehetünk ebédelni, az éttermek nem lesznek zárva. És a pincéreket sem zavarja, ha mi ott eszünk. Este viszont... Napnyugta fele már nehéz szabad helyet találni. Ahogy közeledik a naplemente, úgy telnek meg az éttermek és a büfék. Minden fele embereket láthatunk, akik előtt egy pohár víz van. Amint elhangzik az Ejzán, az a pohár víz el fog tűnni. Naplemente előtt a város is kicsit (najú, nagyon) megbolondul. Mindenki rohan haza, vagy be a legközelebbi étterembe. Érdekes látvány, ahogy a hétköznapi utca hangulata egyik pillanatról a másikra megváltozik. Megáll a villamos, az összes utas és még a sofőr is kiszáll, és berohan a legközelebbi büfébe. Az utca pedig teljesen kiürül. Csak egy-két döbben turistát lehet látni, akik felfele pislognak, merről jön a légi támadás, hova bújt el mindenki hirtelen.... Nyáron, főleg a kedvelt vallási csomópontokban (Sultanahmed, Eyüp, Üsküdar), parkokban viszont hatalmas buli van. Mindenki kint ül a zöldben, utcakövön, padon, fán, hol talált helyet, és vacsorázik. Itt nem nagyon lehet megmozdulni. Taxiba ülni is más Ramazánkor. Főleg naplemente előtt. A sofőr egyre agresszívabban vezet. És még az is előfordulhat, hogy inkább hazamegy vacsorázni. Ugyan ez igaz az emberekre is. Éhes ember könnyebben lesz ingerlékeny. Ez persze nem azt jelenti, hogy lépten-nyomon mindenkivel verekedni fogunk. Bár azt is könnyű elérni. De jobb ilyenkor kulturáltan viselkedni, és kerülni a konfliktust. Ha viszont a Ramazán véget ér, kezdődik a Cukor Ünnepe. Ilyenkor ne is próbáljunk vásárolni! Minden zárva van, és az utcák teljesen kihaltak. Az emberek vagy otthon vannak, vagy a rokonságnál, vagy pedig elmenekültek jó messzire. Falun mindennek

az éllentétje van. Persze ott is minden zárva van, de az utcán ilyenkor van csak igazán élet!Összegezve:Kezdő turistának semmiképpen nem ajánlott Ramazánkor Törökországba látogatni, mert minden túlságosan fel van fordulva. Tapasztaltabbaknak viszont érdekes lehet, hogy jobban megismerjük egy másik kultúrát. Viszont akkor is legyünk körültekintőek, és ne feledjük, mi csak vendégek vagyunk.Copyright - CyberMacs

2010-09-27

Már majdnem egy hónapja, hogy még sincs kész az új híd az Aranyszarv-öböl felett, amely Isztambul egyik legérdekesebb hídjá lesz. Forrás: Isztambul Önkormányzat (IBB) Az Aranyszarv-Öböl felett jelenleg 3.5 híd van. Az első a jólismert Galata-híd. Ez az, amelyikről pecázni szoktak, alul pedig az éttermekben halat lehet enni. A második híd nem sokban különbözik, az az Atatürk-híd. De itt már se pecás, se étterem nincs. A harmadik már csak egy fél híd. Valaha egyben volt, de mára már darabokban hever. Jobb, ha nem itt próbálunk átkelni. És végül van egy autópálya híd, ami jó széles, és jó zajos. Aranyszarv látkép Akárhogy is nézzük, egyik hidat sem lenne érdemes a híd-szépségversenyre küldeni. Úgyhogy egy szép híd tényleg nem lenne rossz. Viszont ha úgy nézzük, akkor mindenképpen érdekes, hogy ez egy különleges híd lesz: ezen a metró fog közlekedni! Ilyet még csak Stockholmban láttam, de ott teljesen természetes, hogy az ember a metróból lefele fog a felszínre kijutni. A város ugyanis hegyes-dombos. Ugyan ez igaz Isztambulra is. Isztambulban csak ott van vízszintes rész, ahol korábban a tenger volt, és feltöltötték. Úgyhogy itt is bár a metró a föld alatt megy, ez sok utcánál még mindig magasabb. Ezért is a metró kijön a föld alól, átmegy az Aranyszarv felett, majd vissza be a lukba. mindeközben majdnem vízszintesen halad. Forrás: Hürriyet Persze lehet ennek más oka is. Isztambul, azaz Konstantinápoly, és Bizánc, meg még ki tudja hány neve volt, nagyon régi város. Nagyon nagyon. A belső részekben szinte lehetetlen fúrni, mert bárhova ásnak, valami nagyon régi dolgot találnak. A múltkor egy másik metróvonalnál már végre kiérték a tengerpartra, erre találtak egy rakat hatezer éves hajóroncsot. Ott azóta is áll a metróépítés, miközben a Boszporusz alatt már készen van az alagút. Igen, a tenger alatt könnyebb építkezni, mint a történelmi város alatt. Lehetséges, hogy itt is ez történt. Fúrtak balra, de ott volt valami. Akkor fúrtak jobbra, de ott is találtak valamit. Fúrtak lefele, de az is foglalt, hát felvitték a metró a felszínre. Lehet még egy olyan variáció is, hogy így izgalmasabb volt. :) No, és akkor lássunk technikai adatokat is, hátha valaki ilyet is szeret. :) Hossz : 936 Méter Ára: 146.722.828,25 € + ÁFA (ez azért nagyon tetszik, hogy az ára úgy van megadva, mintha csak dinnyét vennénk a piacon. Főleg a 25 cent a jó a végén) Terv elbírálása (?): 06.10.2008 Megállapodás dátuma: 19.12.2008 Munkakezdés: 02.01.2009 A teljes építés ideje: 600 nap Befejezés: 02.09.2010 (ez a nap már elmúlt) További érdekesség, hogy az Aranyszarv-öböl erősen ipari terület. Nagy ritkán, de időnként nagyobb hajók is járnak, amikor a hidakat meg kell nyitni. Az új metró-híd is nyitható lesz. Arról most nincs hír, hogy ténylegesen mikor is lesz készen. De mindenképpen nagyon érdekes lesz. :) Copyright - CyberMacs

2010-09-28

Az a jó Isztambulban, hogyha az ember kocsiba ül, akkor mindig lát valami újat, érdekeset. Ennek két oka van: Egyik, hogy Isztambul gyorsan változik. Néha napról napra. Ha egy helyen nem jártunk már egy hónapja, akkor lehet, hogy meg sem ismerjük, mert annyit változik. Egy kóbor réten talán új lakópark van. Másik ok, hogy a közlekedés eléggé kiszámíthatatlan. No nemcsak az, hogy mennyi ideig tart eljutni A-ból Z-be, hanem az is, hogy végül milyen utunk jutunk el oda. És nem mindig mi választjuk meg az utat, inkább így sikerül. Néha kész csoda, hogy egyáltalán eljutunk a megfelelő helyre. Najó, a csodának neve is van: GPS (ez a Mármegint Eltévettünk Barátom angol rövidítése) Hétvégén hasonlóan történt, hogy mentünk A-ból Z-be, és már éppen az Ly-nál tartottunk, amikor ki tudja miért a jobbra forduló utcába bekanyarodva balra kerültünk (Isztambul már csak ilyen). No de se baj, tábla van, megyünk arra, aztán majd csak kijutunk valahova. Ez egyébként Isztambulban hatalmas segítség, hogy még a kis utcákban is ki van táblázva, merre kell menni a következő központig. Minden egyéb esetben a lefele az ajánlott, mert azt már az oviban is megtanultuk, hogy minden víz előbb-utóbb a tengerbe jut. Tehát lefele majd csak kijutunk valami olyan helyre, ahonnan már el tudunk boldogulni. Szóval jobbra (azaz balra) mentünk, és egy eddig nem járt területre jutottunk (ilyenből pedig aztán bőven van Isztambulban). Nem baj, mi csak mentünk, amikor is egyszer csak megláttuk a Herend boltot. Bizony, bizony, Isztambul egyik legdrágább (Nişantaşı városrész) részén magyar porcelánt árulnak. és még hozzá micsoda áron! Bár mi csak elszárguldottunk (0,3 km/h) a bolt mellett, éjszaka, az esőben, mint baltás gyilkos a gagyi horrorfilmben. Viszont halottunk már róla, hogy van egy valahol. Sőt, nemrég nyílt egy másik is. Még egy érdekesség. Úgy hírlik, hogy az egyik motívumot egy ankarai török kultur-régész-művészettörténész professzor tervezte. Copyright - CyberMacs

2010-09-29

Ki Isztambulba jön, készüljön fel egy kiadós elázásra. De legyen nála napolaj is! Mostani rendszeres tendencia: Reggel van egy hatalmas vihar. Jó sötét felhőkkel. Egyszer azt hittük, hogy átaludtuk a napot, mert nemrég még világos volt, de aztán besötétedett. (de aztán várt a munka, hurrá, hurrá! :)). Szóval jött is a kisebb özvíz. Előszedtük a vízálló, Izlandi túlélő felszerelést (ebből lassan kellene már újabb), a napszemüvegeket pedig beraktuk a fiók mélyére. És kiléptünk a viharba. Mire eljutottunk a hajóig, addigra viszont kisütött a nap, és újra ránk tört a jó ki isztambuli hőség. No de se baj, mert mire átértünk a túlpartra, Európába, addigra újra nekünk esett a vihar. Ezt még párszor eljátszottuk, mire elértünk a cégbe. Utána már nem volt probléma, mert egyenletesen dög meleg volt. Egy kis reggeli szivárvány, háttérben a setét felhővel. Meg 200 kg sirály. Copyright - CyberMacs

2010-09-30

A törökök sok mindenért meg tudnak örülni (szőke nők, kebab, macskák, tea, stb...), és csomó mindentől is meg tudnak örülni, de van valami, amitől már eleve örülten jönnek a világra: a foci!

Ahhoz képest, hogy Isztambul - és úgy általában Törökország is - híján van a vízszintes felületnek, a foci olyan, amit minden fiú már kiskorától fogva sportol. A lányok pedig - szintén kiskoruktól - örült rajongók. Sokszor a fiuknál is jobban.

Olyan ez, mint egy vallás. Születéskor mindenki bekerül egy táborba, ahonnan már nem lehet szabadulni többet.

A foci a minden. És minden falunak, minden városrésznek van focicsapata. Az országban pedig mindenki kívülről fújja az összes csapat színét. Ezért nem is egyszerű grafikusnak lenni.

Mindemellett, bár mindenki (és tényleg mindenki) fanatikus, nagyon ritkát a verekedések. A rajongók a saját csapatukat szeretik, de ez nem jelenti azt, hogy a másikat már le is nézik. Egy-egy mérkőzésnél (és ilyenből minden nap legalább 10 van) a két tábor rajongói jól megvannak egymással ugyan abban a kiskocsmában.

Na de vissza a fanatizmusra.

Tehát a törökök imádják a focit. És ezt minden módon ki is fejezik. Főleg a gólokat. A mérkőzés pontos eredményét úgy is megtudhatjuk, ha nem csukjuk be az ablakot. Sőt, a fontosabb mérkőzések a Boszporusz túlsó oldalán is hallhatóak. Egy-egy gól igencsak messzire elhallatszik.

A rajongás jól látszik a ruházaton, és minden más on is. Rajongói pólót rengeteg helyen lehet kapni. A szurkolók szeretnek beöltözni a játékosok ruháiba. A mérkőzés előtt a fél város egyen-csíkosban van.

De nemcsak ruhákat lehet kapni. Külön szakboltok vannak, ahol ruhát, könyvet, órát, egeret, laptopot, lufit, bögrét és még rengeteg minden mást is vehetünk.

Viszont nem szükséges, hogy szakboltba menjünk! Bárhol a városban is rátalálhatunk egy-egy rajongói cuccra.

Itt pl. a kötőkészlet bazárban találtunk focis fonalakat. Ha a nagymama szeretne magának egy Galatasaray-os sapkát kötni, akkor nem kell a piros és sárga fonalakkal bajlódnia.

Balról jobbra: Galarasaray, Beşiktaş, Fenerbahçe, Trabzonspor, Szuper Liga

A végén levő zöld-rózsaszín-sárga pedig a félidős szünetekre van.

Copyright - CyberMacs

2010-10-01

Ha egy másik országba megyünk, és valami igazán meglepő dolgot akarunk venni, akkor furcsaságokban sosincs hiány.

Most a Törökország zsebkendő kollekciót mutatjuk be.

Íme!

Ha a barátunk, ismerősünk ránk tüszent, ne meleg éghajlatra küldjük, hanem melegebb éghajlati zsebkendőt adjunk neki (júj, ez nagyon rossz volt)..

Egy 10-es szettben 4 fajta zsebkendő van. Három Boszporuszt ábrázolja (Boszporusz-híd, Ortaköy Camii (és persze Boszporusz-híd), Kislány-torony (erről lemaradt a Boszporusz-híd), és a Nermut-hegyi kőfejek (ez már messze van a a Boszporusztól)).

A zsebkendő szett egy rendkívül praktikus ajándék azon ismerőseinknek, akinek ugyan nem akarunk venni semmit, de mégis kell valami.

Egészségükre!

Copyright - CyberMacs

2010-10-04

Sárga Csík, a vagány macska ma másképpen kelt, mint szokott. Gondolta, hogy ma aztán menőbb lesz, mint máskor, és végre felszed pár cicababát is. Felkelt a szöges drótról és nyújtzkodott egy jó nagyot. A drótkefe szerű bundájából kirázta a kerítés darabjait.- Nem cicózunk, vagányak vagyunk ám, nyau! Gondolt egyet, és beleugrott az eredeti egérbőr csizmájába. De aztán rájött, hogy neki olyan nincsen.- Kell valami, ami menő. Nyau! Lepattant a kerítésről és átcaplatott a szemétkupacon. Beletúrt itt is, ott is, hátha talál valami, amitől beájulnak a lánymacskák, és nem azért mert oltári büdös. Bár nem talált semmit, de közben valahogy mégis megreggelizett. Sőt, néhány extra kilót fel is szedett. Mindez csak akkor derült ki, mikor nem sikerült az ablakpárkányra felugrani. Reggeli után elindult felderítő útjára, mi lehet az, amitől ő lesz a CoolCat. Sőt, talán még a KarmosMacska bulvárlapba is bekerül. Barangolt, barangolt, néha megkergetett egy-egy minibuszt, néha meg azok kergették meg őt. Mígnem egyszer csak az utca túloldalán meglátott egy nagy fényes valamit.- Nyúá! Ez lesz az! És még hozzá micsoda helyen, hiszen itt rengeteg cicababa van. Amikor a macskák nem figyeltek, odasompolygott a csillogó tárgy alá. Nekitámaszkodott a járdaszegélynek, majd átfütyentett az utca túlfelére.- Hé baby! Tetszik a mocim? Nyáuuu! Copyright - CyberMacs

2010-10-05

Eljutottunk a 200. napig! Majdnem az év harmadánál tartunk. És igen, sikerült! Lett paradicsomunk! :) Móric paradicsoma Összesen 6 darab zöld kis golyónk van. És még mindig tele vannak virággal! Ha nem is fogjuk megdönteni a pizzaszósz-főzési rekordot, azért talán már közel vagyunk pár igazi paradicsomhoz. :) Ödönkéék, Julcsáék, Bözsikéék és Töhötöm kicsit le vannak maradva. Egyenlőre itt még mindenki a növekedéssel van elfoglalva. Töhötöm már szép hosszú lett, de közben alig van levele. Velük ellentétben Móric és Ka csupa romantika. Móric odabújt Kahoz. A szerelemnek meg is lett a gyümölcse, azaz a paradicsoma. :) Buli Cserépbén aztán zajlik az élet! Mindenki összekavart mindenkivel. Alig lehet kibogozni, ki kivel is van. Itt is született két paradicsom, ugyan azon az ágon. Ezt csak akkor láttam, amikor kitakarítottam a fészket és levágtam az elszáradt ágakat. Béla úgy tűnik, nem bírja Jocót. Menekül előle. Ha így megy tovább, akkor benéz a konyhába. Béla paradicsomai Jocó paradicsomai Copyright - CyberMacs

2010-10-06

Hétvégén kisebb, 4.4-es erősségű földrengés volt Isztambul közelében, a Márvány-tenger alatt. A helyszín 50 km-nél is messzebb, és a tenger alatt több km mélyen volt.

A rengést alig-alig néhány helyen lehetett Isztambulban érezni.

Törökország, és Isztambul földrengéses övezet. Évente több olyan kisebb rengés van, amit csak műszerekkel lehet mérni. Így ezek többsége nemhogy nem veszélyes, de meg sem érezhető.

Mindezek ellenére érdemes megismernünk, hogy miként viselkedjünk földrengés esetén.

Célszerű magatartási formák földrengés esetén

Törökország egész területe, de különösen Isztambul (a Márvány-tenger alatt húzódó törésvonal miatt) a történelem folyamán mindig is erős földrengéseknek volt színtere. A török szakértők szerint az elkövetkező 15-20 éven belül bármikor bekövetkezhet egy erős, a Richter skála szerinti 7-es, vagy annál erősebb földrengés. Ezért célszerűnek tartjuk tájékoztatni a Törökországba érkezőket, vagy itt lakó honfitársainkat arról, hogy mi a teendő földrengés esetén.

A földrengés a földkéreg és földfelszín viszonylag gyors, nagy erejű elmozdulása, amely a domborzat kisebb-nagyobb mértékű, általában maradandó elváltozását, és az épített, illetve a természetes környezetnek, a rengés erősségétől függő károsodását, vagy pusztulását okozza. A földrengés a katasztrófák egyik legpusztítóbb fajtája, az ellene való védekezés pedig nagyon nehéz.

A földrengés rendkívül gyakori jelenség, a világon naponta akár több tucat is előfordulhat, de ezek legtöbbször erőssége annyira csekély, hogy csak műszerekkel érzékelhetőek, és semmilyen kárt nem okoznak. A föld felszínén rengések gyakorisága és erőssége nem egyenletes, vannak kifejezetten földrengésveszélyes térségek és olyanok is, ahol ez a fajta katasztrófa csak ritkán fordul elő.

(forrás: GeoRisk Földrengéskutató Intézet)

Teendők földrengés veszélye esetén

Földrengés esetén a legnagyobb veszélyt a megsérülő épületek leomló falai, lezuhanó szerkezeti elemei jelentik. Ezért a legfontosabb teendő, az épületek mielőbbi elhagyása. Ne akarjunk mindenáron, azonnal kimenekülni! Ehhez meg kell várni a legcélszerűbb pillanatot, vagyis a rengések közötti szüneteket.

Amennyiben nem lehetséges az épület azonnali elhagyása, úgy valamilyen erősebb bútordarab (például ágy vagy asztal) alatt célszerű ideiglenes menedéket keresni. Ezzel

megóvhatjuk magunkat a lehulló törmeléktől, a lezuhanó kisebb tárgyaktól.

Ha a helyiségben nincs olyan berendezési tárgy, amely védelmet nyújthat, célszerű a legvastagabb, legerősebb falakkal határolt sarokba kuporodni, és fejünket összefont karjainkkal, vagy több rétegben összehajtott ruhával (például kabát, pulóver) védhetjük.

Az előregések általában rövid ideig (10-30 másodpercig) tartanak, és néhány perces, esetleg néhány tíz perces szünetekkel követik egymást. Ezen időszakot célszerű kihasználni a kimenekülésre.

Ha erre lehetőség van, célszerű a lakást áramtalanítani, és a nyílt lángot (például a gáztűzhelyen) kioltani. Ez néhány percnyi késedelmet okozhat, de megelőzhető a tűz kialakulása, amely az oltás nehézsége miatt hatalmas károkat okozhat.

Az épületből történő kimenekülés során senki ne kísérelje meg értékeinek, vagyontárgyainak kimentését. Ezek összegyűjtésével sok időt veszíthet és a különböző tárgyak akadályozhatják a mozgásban.

Hívős idő esetén – ha erre lehetőség van – a kimenekülést megelőzően a legszükségesebb meleg felsőruházatot magunkhoz kell venni, ugyanis előfordulhat, hogy a földrengés elmúltáig akár több órát kell a szabadban tölteni.

Az épület elhagyása után célszerű a szabadban házaktól, épületektől, magas építményektől, fáktól, elektromos vezetékektől távol elhelyezkedni. Ezek romosodás, összeomlás, eldőlés esetén veszélyt jelentenek a körülöttük tartózkodókra. A biztonságosnak tekinthető távolság megegyezik az adott tárgy legnagyobb magasságával.

A magas épületekből történő kimenekülés esetén fokozott körültekintéssel kell eljárni, mivel ezek elhagyása hosszabb időt igényel. Alapszabály, hogy ilyen esetben soha nem szabad liftet használni. A felvonók befogadóképessége ugyanis korlátozott, és túlterhelésük további veszélyt okozhat, a rájuk való várakozással pedig sok időt veszíthetünk. A földrengés hatására az elektromos vezetékek megrongálódhatnak, a felvonók szerkezeti elemei deformálódhatnak, ami lehetetlenné teheti működésüket. Az ilyen körülmények között a liftben rekedt személyek kimentésére kevés az esély.

Azokból az épületekből, amelyekben sokan tartózkodnak, fokozott óvatossággal kell kimenekülni. Az épület elhagyásakor kerülni kell a torlódást és a pánikot, gyorsan, de soha nem futva kell közlekedni. A futó ember ugyanis könnyebben elveszíti egyensúlyát és aki ilyen helyzetben elesik, azt a tömeg könnyen agyontaposhatja.

Célszerű magatartási formák földrengés után

Leszakadt elektromos vezetékeket megérinteni, vagy megközelíteni nem szabad. A földdel érintkező, áram alatt lévő magasfeszültségű vezetékek közelében a talaj is vezeti az elektromosságot, és súlyos áramütést okozhat.

Kerülni kell azokat a helyeket, ahol tűz keletkezett. Ezekben az épületekben ugyanis tűzveszélyes, vagy robbanásveszélyes anyagok (gázpalack, festék oldószer stb.) lehetnek, illetve olyan anyagok, amelyek az égés során vagy hő hatására mérgező gőzöket és gázokat bocsátanak ki.

Az épületekben és az utcákon keletkezett tüzek oltásával senki ne kísérletezzon. Ez a feladat megfelelő felkészültséget, gyakorlatot és felszerelést igényel, ezek híján kilátástalan és hiábavaló kockázatvállalás.

A közművek sérüléseinek helyét a lehetőségekhez képest el kell kerülni, ezek ugyanis veszélyesek lehetnek.

Az utcákon gyalogosan történő közlekedés esetén, ha azok mindkét oldalon egyformán beépítettek, célszerű középen haladni. Ezzel csökkenthető a megrongálódott épületek lezuhanó, leomló részei által okozott balesetek valószínűsége.

Földrengés esetén is célszerű kisebb csoportokban, de legalább kettesével közlekedni, így mód van arra, hogy szükség esetén egymás segítségére legyenek.

Kerülni kell a nagyobb csoportosulásokat, mivel az emberek ilyen helyzetben hajlamosak a pánikra, és a viselkedésük kiszámíthatatlanná válhat. A rémült embertömeg elsodorhatja vagy eltaposhatja a középük került személyeket.

A földrengés sújtotta területéről történő kimenekülés legbiztonságosabb módja, a gyalogosan történő közlekedés. A terület elhagyása esetenként megkísérelhető saját gépjárművel is, de számítani kell arra, hogy a járművet hátrahagyva, gyalogosan kell folytatni az utat, az utak rongálódása, az elhagyott járművek, és a zsúfoltság miatt.

A romok alá került személyek kimenekítésére csak abban az esetben célszerű vállalkozni, ha a törmelék eltávolítása kézi erővel, veszélytelenül végrehajtható. Amennyiben a romok eltávolítása, azok súlya vagy mérete miatt nem lehetséges, értesíteni kell a mentőerőket.

Könnyebb sérüléseket bárki elláthat, aki ismeri az elsősegélynyújtás alapvető szabályait. Súlyosabb esetekben csak az vállalkozzon a segélynyújtásra, aki alaposan ismeri az ezzel kapcsolatos tudnivalókat. A jó szándékú beavatkozás, szakértelem hiányában súlyosbíthatja a sérült állapotát vagy akár halálát is okozhatja.

Amennyiben vegyi anyagok kiáramlását észleljük, a legfontosabb a környezet azonnali elhagyása. Ilyen esetben lehetőség szerint a szélirányra merőlegesen kell a területet elhagyni. Az orr és száj elé tartott többszörösen összehajtott ruhaanyag (ha lehetséges benedvesítve), csökkenti a vegyszerek gőzének, gázának, porának belégzését. A veszély helyszínét gyorsan, de soha nem futva kell elhagyni. Futás esetén megsokszorozódik a szervezet levegőszükséglete, és ezzel együtt a belélegzett vegyszer mennyisége is.

A földrengés által érintett területre visszatelepülni csak akkor célszerű, ha azt a hatóságok

javasolják. A sérült épületeket, közműveket ismételt használatba vétel előtt szakemberrel felül kell vizsgáltatni, és a balesetek elhárítása céljából a legszükségesebb javításokat el kell végezni.

Forrás:

Copyright - CyberMacs

2010-10-08

Péntekre egy könnyű anyaggal készültem. Bemutatom nektek Morcit:Copyright - CyberMacs

2010-10-11

Volt egy kicsit nyugis hétvége (meg egy rakat lemaradásom Dr. House terén), ezért úgy gondoltam, ideje egyszer a kalácsot rendesen megcsinálni. Azaz kivárjuk az élesztőt minden alkalommal. :DA forrás van, ha esetleg rendesen is szeretnéd megsütni a kalácsot, nemcsak az extrém verzőra vagy kíváncsi. :)Mindez úgy indul, hogy 2,5 dl (nálunk 250 ml vagy negyed liter vagy szemre, vagy csíkos pohár) habtejszín. Namost ilyen biztosan van nekünk is valahol, de ezért nem fogom felébreszteni a közértest vasárnap hajnalban (nálunk nem mi megyünk a sarki boltba, hanem az jön fel hozzánk). Jó lesz a joghurt. :DIgazándiból még sosem néztem meg, hogy az én tálkámba mennyi joghurt is fér (vagyis nem fér, mert mire a Dr. House-nak vége lesz, mindig kimászik belőle :P). Na most megmértem. Alig több, mint 1 dl. Nocsak, nocsak.Najó, akkor legyen 2.5 dl joghurt. Ezt akkor mindjárt a nagy keverőbe pakoljuk, ott aztán kedvére futkoshat az élesztő. Adtam is neki tápot: lisztet meg cukrot, oszt leültem bepótolni a House-t. Egy rész ugyebár 42 perc. Addigra az élesztő jócskán meg is nőtt. Néztem is nagyokat, hogy hova rakom a lisztet. Ha így folytatódik, akkor majd az utcáról kell kevergetni.De azért sikerült a kenyérsütőgéphez belapátolni mindenkit (lisztet, stb...). Még a nehéz kuktát is rájuk raktam, nehogy kijöjjenek.Oké, a kenyérsütőgép nem erre való, de amíg keverget-élesztget, addig elvan magában, én meg csinálom, amit akarok. A tészta előkészítés 90 perc. Azaz pont két rész. :DENnyi idő után kiderült, hogy a gép mégsem keverte össze a dolgokat úgy, ahogy én akartam. Kellett neki a kézi kutyulás is. De legalább megduzzadt.Igen ám, de valami nem oké a 2,5 dl környékén. Vagy a habtejszín lágyabb, vagy a joghurtunk vadabb, de az is lehet, hogy a mérőpohár rossz (vagy lukas). A kapott tészta igencsak híg. Sőt! Najó...Az ilyet könnyű javítani addig, ameddig van hely a tálban: liszttel. Nos, kapott is rendesen. Valahol 75-80 dkg körül érhattük el az ideális állapotot. Holott eredetileg 50 dkg-ból indultunk. Bár az is lehet, hogy az 1 kg-ot is átléptük... :DMindenesetre jó nagy lett. Pedig csak eztán kezdett növekedni!Tészta kész, lisztet (már megint! :)) a tetejére, letakarás, és megint lehet várni. Pontosan 42 percet.Eddigre a tészta már majdnem kimászott a legnagyobb edényből is. Éppen jókor értem vissza, mert már kopogtatott a fedőn.Ebből próbáltunk valami olyat alkotni, ami hasonlított a fonásra, no meg a kalácsra is.Persze még mindig rettentő híg volt, de azért már lehetett vele dolgozni. Az eredmény nem is lett olyan rettenetes. Igaz, az extra lisztnak köszönhetően nagyon-nagyon hosszú lett, és a negyedik kilométert már nem igazán tudtam hova gyömöszölni.Mindez után pedig megint várunk, hogy növekedjen (no de most már tényleg hova?).Várakozási idő: no de hiszen tudjátok már. :)Kalács, sütőberakás előttElérkeztünk a végső kelesztés végére. Csoda, hogy még meg lehet találni a tepsit a kalács előtt. Eddigre egyébként már az 5. óránál tartott a mi kis sütögetésünk (hogyan jött ennyi össze, még mindig nem tudom...). Szóval mindenki éhes volt már.Egy utolsó gondolat, tegyük szezámmagot a tetejére (nem volt jó ötlet), majd bedobtuk a sütőbe.Nem fogjátok elhinni, de megint vártunk. :)De azért nem annyit. Fél óra elég volt, és már hipp-hopp, ki is vehettük a sütőből.Lelógott ez mindenről, akkora lett! Eredményként kaptunk egy hatalmas finom kalácsot. Ettük első nap. Ettük második nap. Ettük harmadik nap. Ettük negyedik nap. Ettük ötödik nap. Ettük hatodik nap. Hetedik napon "megpihentünk" és vettünk egy normális kenyeret a péknél. Majd ettük nyolcadik nap. Ettük kilencedik nap is. Ettük...Copyright - CyberMacs

2010-10-12

A turisták legtöbbször a standard ajándékokat veszi. Vannak akik pedig valami különlegeset szeretnének. Igaz, kicsi a valószínűsége, hogy pont Isztambulból szeretnél hazavinni egy komplett konyhafelszerelést. De hátha meguntuk a repülő kényelmetlen szűk ülését, és inkább egy oszmán stílusú gyémántberakásos (természetesen műanyag gyémántokkal) szultáni hintaszékben utaznánk haza. Nem is beszélve azokról, akik vonattal jöttek.

Vehetnek egy új ágyat is! :) Ha valaki ilyet keres, akkor nem a Fedett Bazárba érdemes szétnézni, hanem induljon egyenesen a bútorbazárba! A bútorbazár Ebből kettő is van. Az ázsiai oldalon a Modoko, míg az európai oldalon a Masko. Mindkettőhöz úgy jutunk el, hogy a belvárosból (vagy inkább a központól, mert a belváros meghatározása eléggé bonyolult) padlógázzal kocsikázunk fél órát. Egyikhez balra, másikhoz jobbra. A Modoko a régebbi. 1969-ben alapították. Teljes területe 150.000 m², ahol 350 cég kínálja a termékeit. Modoko térképe. Forrás: A Masko sokkal újabb, viszont sokkal nagyobb. 1984-ben építették. A 483.000 m²-en 778 üzletben böngészhetünk. Ezen felül van még benne egy kisebb bazár, egy nagyobb bevásárlóközpont és még egy dzsámi is. Masko térképe. Forrás: Jók ezek a mozgó autók, csak a dudálás hiányzik. Mindkettő egy kisebb város, utcákkal és házakkal. Minden egyes épület egy-egy bolt. Minden boltban pedig el lehet lenni 5 percet, vagy akár 500-at is. Persze ne felejtkezzünk meg a bazárban szokásos teázásról sem! :) És természetesen lehet alkudni is. :) Copyright - CyberMacs

2010-10-13

Mindez kicsit régen történt, de csak most lett hozzá elég anyag, ezért most teszem közzé. Történt ugyanis, hogy átköltöztünk egy új lakásba. Az új ajtónk és az új lábtörlőnk. Mindez úgy indult, hogy még januárban (mi aztán gyorsak vagyunk ám) nézegettük, hogy bizony lementek a lakások árai. Azért a pénzért, amit mi fizetünk a lakbérért, átmehténénk egy nagyobb lakásba. Még egy szoba jó lenne, gondoltuk. Ahol mi lakunk, Kadikőben, rengeteg a kiadó lakás. Csak a mi utcánkban legalább 10 darab van mindig. Úgyhogy van választék. El is kezdtük nézegetni a lakásokat, de csak kíváncsiságból. Annyira még nem konkretizálódott bennünk, hogy tényleg odébb kellene költözni. Láttunk jobbkat, kevésbé jobbkat. Olcsóbbakat meg drágábbakat is. Ezzel jól elvöltünk. Viszont úgy tűnik, hogy a mostani lakásunk megsejtett valamit, mert elkezdtek a dolgok elromlani. Először csak a fűtés. Valahol szivárgott. A valahol pedig a fali szekrény mögött volt, ami jól felvette a vizet, megduzzadt, majd hosszában kettérepedt. Jah, és rettentően büdös is lett. Aztán egyik nap a szoba közepén feljött a víz a parketták között. De nem tudni honnan, mert elvileg ott nem fut vezeték. Egyik nap jött, másik nap elment. Maradt a púpos parketta. De ám úgy, mint egy leütött puputeve! Pont fordítva! A parkettáknak csak a széle pöndörödött fel. Olyan lett, mint egy sziklás hegység. Jó éles. Majd pedig sorban minden elromlott, aminek csak köze volt a vízhez. Végén már a wc-lehúzó is elszakadt... Nosza, felkerekedtünk, hogy akkor most már tényleg költözünk. Isztambulban lakást keresni viszont külön móka, és külön könyvet érdemelne. Annyi izgalommal és kalanddal jár, mint egy Indiana Jones filmben. Néha még a futás is van. Bár nem guruló szikla elől, hanem az ingatlanos elől, aki valami rettenetet akar ránk tukmálni. Sok érdekeset lehet találni: történelmi házat, remek kilátást, hegymászást, hosszú autókázást. De a lényeg mindig ugyan az: a meglepetés. Mert ugye persze, hogy a lakás nem olyan lesz, mint amilyennek mondják! A mi régi kuckónkat pl. így adták el az utánunk jövőknek: 110 m² (valójában csak 80 m²), emelet: villa szint (ez vajon mi), és a fotókon a szomszéd kertje látszik. No és a "tengerre néző" is nagyon tág fogalom egy olyan városban, ahol bárhonnán látszik a tenger, ha kellően magas házat építünk. Szóval ezzel elvöltünk már hónapig, mire megtaláltunk az álmaink házat. Najó, nem álmaink háza, de jó kis kuckó. Igaz, elveszítettük a "tengerre néző" erkélyünket (annyira ki kellett hajolni ahhoz, hogy a tengert lássuk, hogy már hegymászó felszerelés kellett), cserébe most már az első emeleten vagyunk. És nagyobb lakás, +1 szoba. Az új nappalink szuper, napos, világos helyünk lett. És csak néhány utcával vagyunk odébb, a félsziget másik oldalán. Innen a tengerpartra könnyebb is lemenni. Úgyhogy megtetszett, kibéreltük, és beköltöztünk. Átcuccoltunk. A költözés remekül sikerült. Éjszakába nyúlt, majd pedig reggelbe. A szomszédok nagyon örültek ám nekünk: éjjel/hajnali 4-kor jók kis görgős szekrényt tologáltunk. Egyébként is a szomszédok érdekesek. Tiszta kisvárosba kerültünk: mindenki ismer mindenkit. És persze mindenki tud mindent. Az információs hálózat középpontjában a sarki fodrász áll (alias keresztapa), aki mindent tud. Bármilyen kérdés van, őt kell kérdezni. Ha kell valami, akkor ő majd megmondja kinél lehet beszerezni. Mi új jelenség vagyunk, úgyhogy minden szem minket figyel. De már megvan a terv a visszavágásra! Elkezdtem jegyzetelni, ki mikor, mit is csinál, aztán majd a Facebookon közzéteszem. Sőt, kirakunk egy webkamerát is, hogy élőben lehessen őket nézni! :D Beköltöztünk. Persze közel sem vagyunk kész. Új lakás, nagyobb hely, stb... veszünk

meg csinálunk egy csomó cuccot. Pl. szekrényt. Mert a kacatjainkból is több lett. Copyright - CyberMacs

2010-10-14

Török ételekről eddig még alig írtam. De lassan-lassan bepótoljuk ezt a hiányosságot is. :)
Elsőnek egy egyszerű recept a török reggelik és ebédek elengedhetetlen tartozékáról az ezmeről. Az ezme nem más, mint apróra vágott paradicsom fűszerekkel. Általában jó csípősen (naná!), amit aztán lehet a friss kenyérrre kenni. A reggeli része, de gyakran az ebédnél előételként is szerepel. És akkor lássuk az ezme receptjét! Ami mindenképpen kell hozzá: hagyma (2-3 darab) fokhagyma (1-3 darab) paradicsom (2-3 darab) zöld paprika (2-4 darab) piros paprika (1-5 darab), ez már lehet csípős, vagy a zöld a csípős friss kapor (kevés, fél kiskanál) friss petrezselyem (sok, nagyon nagyon sok) friss menta (egy marék) borskakukkfű (kiskanálnyi, de lehet ebből több is) citromlé (1 citromból) sóolívaolaj Ezen felül lehet további adalékokkal vadítani az ezmet: gránátalmaszirup-ecetfűszerek (itt a sumak a kedvelt, amit a köftéhez is használnak, de lehet mással is próbálkozni, pl. szurokfű (neo-magyarul oregánó), bazsalikom, stb...) további zöld dolgok, amiket szeretünk reggelElkészítés: Legegyszerűbb, ha mindet behajítjuk a turmix-darálóba, oszt jól van, kész is az ezme. Persze előtte a hagymát megpucoljuk, a paradicsomot is megmossuk, stb... Ennél sokkal elegánsabb, ha mindent apró kocekákra vágunk. Ki tudja miért, a receptek szerint a hagymát kell először feldarabolni. Az összesecskázott dolgokat pedig összekeverjük. Érdemes betenni a hűtőbe 1-2 órára, hogy az ízek tudjanak egymás között romantikázni is egy kicsit. Akkor finomabb. Akkor csináltuk jól, ha sűrű masszát kaptunk. Persze az se baj, ha kicsit folyós lett. Ha az álaga megfelelő, akkor pedig lehet dekorálni, absztrakt művészkedni, tetejére petrezselymet rakni, stb... Az ezme legjobb fogyasztása ha friss, ropogós kenyérrrel esszük. Ha nincs friss kenyérünk, akkor a régi kenyeret kicsit megpirítjuk, majd arra kenjük. Mindenkinek jó nyum-nyum-nyumot! Copyright - CyberMacs

2010-10-18

Szupermarketben sorban állni azért jó, mert.....öööö...hát nem jó.Főleg, ha csak néhány apróságot akarunk venni, de minden sorban csak olyanok állnak, akik 4-6-8-24 kocsit plafonig megpakoltak.Ehhez találták ki az expressz kasszát, ami már egyre több országban divat. Ez azt jelenti, hogy csak azok állhatnak be a sorba, akiknek csak néhány cuccuk van. Így nem kell sokat várni.Persze egy jó szupermarketben a pénztáros villámgyorsan dolgozik. Valójában a sor nem is miatta hosszú, hanem a vásárló vacakol sokat a fizetéssel. Éppen ezért kitalálták a szupergyors kasszát, amit Törökországban jet kasszának hívnak.Egy sima, hagyományos kassza helyén 4 darab ilyen jet kasszát lehet felállítani. Nincs futószalag, sem pénztáros. Mindenki maga viszi a cuccát a leolvasó géphez és kedvére szöszölhet vele.A gépen van vonalkód leolvasó, mi mutatjuk meg neki, mit is vettünk (hé, csalni nem ér ám!). Majd pedig megkapjuk a végösszeget.Fizetni egyszerű: a gép elfogad papírpénzt, és még vissza is ad. De fizethetünk kártyával is természetesen.Nem maradnak el a pontgyűjtő kártyák is. Mindent szépen sorban megmutogatunk a gépnek, ő pedig kalkulál, levon, hozzáad, pinkódozik majd viszontlátásozik.Nesze neked sorbaállítás!Copyright - CyberMacs

2010-10-19

Mai tradicionális török ételünk a manti lesz. A manti egy olyan török étel, ahol a tésztába van egy kis húsdarab csomagolva, és úgy van megfőzve. Bár Törökország minden területén megtalálható - és még a határon túl is, pl. Olaszország, Kaukázus, stb... - mégis egy igazi ősi közép-anatóliai étel. Ez legjobban onnan látszik, hogy a legfinomabban Anatóliai közepén készítik, Kayseriben. Ezért ha Isztambulban, vagy Törökországban járunk, és az étteremre az van kiírva, hogy Kayseri mantısı, vagy esetleg Kayseri el mantısı, akkor oda azonnal menjünk be és együnk egy manti-t! Még akkor is, ha éppen most jöttünk ki egy kababostól, és púposra ettünk magunkat. Egyébként is a legjobb török szakácsok Kayseri környékéről származnak. Node, hogyan is készítsünk manti-t otthon? Természetesen veszünk a közértben félkész manti-t, megfőzzük, és megesszük. Állj, állj, állj! Ez így csalás! Így bárki meg tudja csinálni! Kezdjük akkor ott, hogy felkelünk korán reggel, és a tésztát vékonyra gyúrjuk, apró négyzetekre vágjuk, belerakjuk a húst, majd egyesével összehajtogatjuk. Este már meg is lehet enni. Nono, még így is csalás! Akkor kezdjük ott, hogy hajnalban felkelünk, és kimegyünk a földre az ökrös szekérrel, és levágjuk a búzát.... Mi maradjunk csak a bolti verziónál. Vagy a piaci verziónál. Kinek melyik tetszik. Jó kis bolti manti. Így néz ki közlőről. Megvesszük a manti-t. Vehetünk pár kilóval is, amit repülön hazaviszünk. Lefagyasztva nagyon sokáig eláll. A manti készítése 3 részből, azaz összetevőből áll: tészta, szósz és joghurt. A tésztát sok esetben sütőbe kell rakni olyan 10-15 percre, hogy kicsit megpiruljon. Ha viszont találunk rajta barnás foltokat, akkor nem ezt (is) mások már megtették helyettünk. Ekkor viszont csak simán, mint bármely tésztát, megfőzzük: Forró vízbe be (előtte olaj+só), elején megkeverni, majd néha-néha keverni, és ha megpuhult, a hús is megfőtt, akkor kész is (kb. 10-15 perc). Olaj (no meg persze forró víz). Só. Jöhet a manti. Keverés és kavarási. Abrakadabra és készen is van. Ez idő alatt összerakjuk a szószot és a joghurtot. A joghurt eléggé egyszerű. Fogunk egy jó nagy adag joghurtot, belerakunk egy halom fokhagymát (préselve), és sót. Mindenki ízlés szerint pakolhatja bele a fokhagymát és a sót. A fokhagyma elhagyható. Ha nincs török joghurt, akkor lehet tejföllel is helyettesíteni. Joghurt, török módra. Fokhagyma, török módra. Só, török módra. A szósz sem nagy kaland: Forró vajba vagy olajba néhány kiskanál pirospaprikát rakunk, és megpirítjuk. Mi erős paprikával (néha Erős Pistával) szoktuk, ehhez keverünk még egy kis paradicsom sűrítményt is. Paprika (por) - lehet török vagy magyar, erős vagy édes. Paradicsomsűrítmény. Erős Pista Figyelem! Magyar cuccok hozzáadásával elveszti a tradíciós jellegét, és akkor már nem UNESCO étel! Vaj. Jó kis falusi, fekete-tengeri, szagos. Elhajtjuk a gőzt, ami a tészta felől jön. Megolvasztjuk a vajat. Belehajítjuk a hozzávalókat, és keverjük, kavargatjuk, mint a szerelmi szálakat egy jóltáplált szappanoperában. Ha mindez készen van, akkor már csak össze kell őket keverni. Persze a megfelelő sorrendben: Legalulra jön a tányér. Abba kerül a tészta. Majd rá a joghurt. Utána a paprikás szósz. Majd pedig lehet fűszerezni kakukkfűvel és mentával. És íme! Jó étvágyat! Special thanks to Sema, amiért hagyott fényképezni, és nem kergetett el a fakanállal.... Copyright - CyberMacs

2010-10-20

Idén 32. alkalommal, de természetesen a világon elsőként csak Isztambulban az Európa Kulturális Fővárosa keretei között került megrendezésre az Eurázsiai Maraton. Ez a maraton is 42 km, mint a többi. Mégis különleges. Mégpedig azért, mert Ázsiából indulva Európába érkezünk. Azaz két földrész között futhatunk. Mégpedig nem is akárhol, hanem a két földrészt összekötő Boszporusz-hídon! A Boszporusz-hídon nagyszerű a kilátás. És ha jó idő van, akkor nagyon remek egy hely. Sajnos viszont a gyalogos forgalom elől le van zárva. Állítólag azért, ne ugráljanak le az emberek, mert az zavarja a turistákat. Így a hídra feljutni nem lehet. Ez alól az egyetlen kivétel a maraton napja. Az Isztambuli Eurázsia Maratont minden év októberében rendezik meg. Első vagy második hétvégén. Így ha valaki ezidőtájt jönne Isztambulba, érdemes ezzel is számolni. Mert hatalmas buli! A futás valójában másodlagos. Amikor az első futók elmennek, akkor utána felszabadul a város a hídra. Mintha egész évben csak erre várnának. Egy új aszfaltos felület, ami nem lett megtaposva. Vagy egy új park, ahova el lehet menni sétálni. Jó időben pedig le is lehet ülni a híd közepére és piknikezni. Simitet biztosan fogunk kapni. Ezek a képek a készültek (). Idén gép nélkül mentünk, mert inkább élvezni szerettük volna a nyugalmat. Bár ez nem volt egyszerű, amikor velünk együtt még pár millió másik embert is jött velünk. A jó időnek köszönhetően annyian voltak a hídon, hogy az egészen szépen be is lengett. Jövőre várunk ám titeket is! :) Copyright - CyberMacs

2010-10-21

Jó reggelt kívánunk! Időjárás jelentés következik:Ma eső lesz.Holnap is eső lesz.Holnapután is eső lesz.A jövő héten, a jövő hónapban és a jövő évben is eső lesz.És ha nem jön közbe valami komolyabb tektonikus mozgás, akkor az elkövetkező tizenhatmillió évben is minden nap eső lesz.Üdvözljük Rize tartományban!Törökországot általában kétféleképpen szoktuk elképzelni. Tengerpart, vagy száraz pusztaság.Ölüdeniz tengerpart Muğla provinciában (Égei-tenger, Délnyugat-Törökország)Forrás - WikipédiaKapadokya - KözéptörökországPedig az országban rengeteg a hegyes-völgyes, zöld vidék, ami nagyon hasonlít az Alpokra.Út Törökország belsejében (felföld 1000 m-re a tengerszinttől)Kastamonu tartomány (Középtörökország)Rize tartomány Törökország észak-keleti végében fekszik. Tipikus fekete-tengeri világ. Északon az örökké viharos tenger, majd pedig a szárazföld csupa hegy és hegy és hegy. Jó magas hegy. Jellemzően északról érkezik a szél, tele esővel. Ezért Rize tartományban mindig esik az eső. Néha pedig a hó. Nagyritkán azért kisüt a nap.Hideg nincs annyira, mint egy ennyire esős vidéken várnánk, de azért jóval hűvösebb van, mint a mediterránon megszoktuk. A magas hegyek és az állandó északi, tengeri szél, azért jól le tudja hűteni a levegőt. Úgyhogy ide ne készüljünk bikinivel!Hol is van Rize? - Forrás: WikipédiaRize tartomány hatalmas és meredek hegyekből áll. Többségük 1000 méter feletti, . a Kaçkar-hegység (Kaçkar Dağları) csúcsa pedig 3937m.A hegycsúcs ott van valahol a felhőben (Kaçkar-hegység nemzeti park)Ezekben a hegyekben remek túrásai helyek vannak. Bár nem a megszokott értelemben. Itt nincsenek olyan turista ösvények, mint Magyarországon. És nincsenek külföldiek sem. Ide a törökök jönnek kirándulni, az erdőben sétálni, és elvegyülni a helyi kultúrában.Rize egy olyan tartomány, amiről mindenki hallott, mindenki ismeri. A törökök pedig szeretnek eljárni ide, hogy magával a kultúrával ismerkedjenek.Tradicionalis Rize domb tradicionalis Rize időjárással és öreg nényivel(őzike nincs, boci van)Rize tartomány híres a lázi népcsoportról, ami a török családon belüli csoport. Ők mindig mulatnak, mókásak, és nagyon lazák. Éppen ezért kedvelt szereplői a vicceknek is. Ahogy Magyarországon a székely viccek vannak, úgy Törökországban a láz viccekkel találkozhatunk.Láz dudás.A lázok, annak ellenére, hogy ők is törökök, sok mindenben nagyon mások. Állandóan táncolnak. Ha előkerül egy láz dudás, akkor tömegével jelennek meg ez emberek, hogy ők is táncoljanak. Láz városokban többször is megpróbálták az utcai táncolás rekordját megdönteni. Sajnos arról nincs hír, hogy vajon sikerült-e. Valószínűleg idő közben a közjegyző is beszállt a táncba, és ezért nincsenek pontos adatok...A turisták is beszállnak a táncba (horon tánc)(Érdekesség, hogy nem a helyi lányok hordanak fejkendőt, hanem az isztambuliak)Rize tartomány történelme majdnem olyan, mint bármely történelem Anatóliából: nagyon régi és zavaros. Az egyetlen különbség, hogy a régi feljegyzések is többnyire csak ennyit tartalmaznak: Ősember: ma esett az esőHettiták: ma esett az esőKelták: ma esett az esőPerzsák: ma esett az esőGörögök: ma esett az esőRómaiak: ma esett az esőÖrmények: ma esett az esőBizánciak: ma esett az esőSzeldzsukok: ma esett az esőTimur krónikása: ma esett az esőOszmánok: ma megint esett az esőA tartomány neve, Rize görögül azt jelenti, hogy lejtő, hegyoldal. Tehát ők voltak azok, akik először kimondták (vagy leírták) azt, ami nyilvánvaló. Jó kérdés viszont, hogy miért pont ezt a részt nevezték lejtőnek, amikor észak kivételével (ott ugyanis a Fekete-tenger van) minden irányba ezer kilométerre csak hegyek vannak...

Azt azért meg kell hagyni, hogy viszont tényleg szép hegyek vannak. És minden zöld, zöld és zöld. A Római-Birodalom idejéből már több minden maradt fent. Leggyakoribbak a kőhidak. Ezeket nagyon jól megépítették. Míg sok mai, modern híd alig-alig bír ki néhány évet. Egy nagyon-nagyon-nagyon öreg híd. Talán római, vagy bizánci, esetleg oszmán. A mai, modern időkben viszont pont az eső az, ami Rize tartományt híressé, és gazdaggá tette: a tea. Az eredeti kínai tea kétszeri mutációja (egyszer a kínaiából grúz, majd a grútból török) imádja ezt a helyet. Az idő kellemesen meleg, és van eső bőven. Sőt, még a magas hegyek is megvannak. Teaültetvény. A török teát kb. 70-90 cm magasán vágják. Bokrostól, mindenestől. Az a fajta kínai kézi, legfelső leveles teaszedés nagyon ritka. Itt egész egyszerűen lenyisszantatják a tetejét, majd begyűrik a zacskóba. Ennek köszönhetően kis szerencsével találhatunk még ép tealeveleket a szüret után is. Ezeket kiszáríthatjuk, és főzhetünk belőle saját zöld teát. :) Egy szép nagy tealevél. A tealeveleket összeszedik, és a falvakban vannak erre átvevő helyek. A tea innen kerül a tengerpartra, ahol már nagyüzemi módszerekkel dolgozzák fel. A tengerparti úton járva számos gyárat láthatunk, jó nagy Çaykur (nemröhög!) felirattal. Ők Törökország tea központjai. Rize tartományt legtöbbször a teáról ismerik. De ugyanúgy híres még a mogyoró, a kivi és a kukorica is. Mindháromból rengeteget termelnek, szintén az éghajlati különlegességnek köszönhetően. A Fekete-tengerből rengeteg hal kerül az asztalra. Leginkább kedvelt a hamsi. Mégpedig kukoricalisztes bundában átsütve. A hegyi környezetben pedig nagyon finom méz és vaj készül. Remek az olvasztott sajt. Ezzel a tál olvasztott sajttal (meg egy rakat kenyérrel) aztán nyolc ember is jóllakik. További érdekesség még a hegedűk családjába tartozó török hangszer, a kemençe. Kemençe - Forrás: Wikipédia. Végül, de nem utolsó sorban, Tarkan is Rizében született. --- Zsuzsinak (Alanyából) és férjének (Rizeből) kiegészítései Rizében és környékén rengeteg a turista, főleg arabokkal és izraeliekkel (egyenes járat van Izraelből Trabzonba) találkozhatunk. Ha valaki nyáron megy, vihet nyugodtan bikinit és meg is fürödhet a Fekete tengerben, víz hőmérséklet kellemes (nem hideg) és olyan mint egy tó, egy hullám sincs. Etelek : a hamsi mellett én még megemlíteném a pisztrángot és amit nem szabad kihagyni az olvasztott sajt (muhlama). Nagyon nehéz kaja, de isteni. Édességnek meg a laz böreği, amit a baklávához tudnék hasonlítani, de háromszög alakúra "tekerik fel" a tésztát és vanília krém van benne. Jó utat mindenkinek !!!! Copyright - CyberMacs

2010-10-22

Isztambul Büyükdada (másnéven Szigetek, Herceg-szigetek) városrészben új megoldást fejlesztettek ki, hogy jobban nézzen ki az út: lefestették őket. Ennek köszönhetően minden úgy néz ki, mintha valóban kockaköves úton járnánk, annak hátrányai nélkül. A festés egészen jó, mindaddig, míg el nem érünk a végére. Ott egy kicsit kiábrándító. Egyelőre nem derült ki, hogy filmforgatásról van-e szó, vagy pedig az önkormányzat új, városfejlesztő programja. Esetleg ez is az Európa Kulturális Fővárosa 2010. Copyright - CyberMacs

2010-10-25

Nem is tudom...Eddig bármikor is írtam aktuális időjárásról, mindjárt megváltozott az idő. És mindig rosszabb lett...Most is kellene valamit írni, de olyan szép idő van...A francba, ezt elszúrtam... Erre megint beborul...Egyébként van ám természetes (bió) hőmérőnk is. Őt már egyszer bemutattuk. Ha a macska (Pitypang) reggel nem a kapu tetején alszik, akkor egészen biztos, hogy nincs jó idő.Copyright - CyberMacs

2010-10-26

Lassan nyakunkon a tél, az eső, a hideg, meg az eső. Bár most éppen süt a nap. Éppen. Már nem süt...A paradicsom projektunk is már egészen szép számnál jár: 220. nap! Mindjárt eltelik egy év!És az eredmény?A paradicsomok mintha most ébredtek volna fel. Most kezdenek belelendülni a munkába. Sorra jelennek meg a kisebb-nagyobb fűrtök tele apró zöld kis golyócskával.Vajon lesz-e idejük megpirulni?Copyright - CyberMacs

2010-10-27

Az isztambuli Pera Múzeumban () megkezdődött a Csontváry Kosztka Tivadar festményeinek kiállítása. Összesen 39 alkotást tekinthetünk meg. Forrás: Pera Müzesi A Pera Múzeum Isztambul Pera negyedében található. Ez a Galata-toronytól alig pár száz méterre van, így sétálva hamar eljuthatunk oda (). Maga az épület is olyan, amit érdemes megnézni. A Pera Múzeumban egyébként is csak a legnagyobb művészek kiállításai láthatóak, így mindenképpen büszkék lehetünk a magyar festőre. Ó, és mikor van a kiállítás? Ez bizony nagy titok! A híroldalak gondosan rejtegetik ezt a fontos információt. Szerencsére a múzeumtól mindent megtudhatunk: a kiállítás október 21-től december 12.-ig (2010.) tart. Copyright - CyberMacs

2010-10-28

A török nyelvben az a jó, hogy olyan, mint a magyar. És éppen ezért is nehéz, mert olyan, mint a magyar.

Minden (nem magyar) nyelvtanuló rémálma pedig nem más, mint a szóvégi hangazonosulás. Magyarban ilyen a -val, -vel. Azaz a nagy kérdés, hogy mikor is kell a és mikor e hangot választani.

A török nyelv is tele van ilyenekkel. Egyik leggyakoribb (és legkönnyebb) példa a helyhatározó.

A török nyelvben, ha azt akarjuk mondani, hogy valami valahol van, akkor a főnév végéhez hozzápakoljuk a -da, -de, -ta, -te választott alakját.

Példa:

ev - evde (ház - házban)

okul - okulda (iskola - iskolában)

iş - işte (munka - munkában)

Beşiktaş - Beşiktaş'ta (Beşiktaş kerület - Beşiktaş kerületben (a tulajdonnevek ragozásánál aposztrófot használunk, ami jó ötlet, mert ki lehet bogozni, ki is a tulaj))

Egyszerre két szabály érvényesül:

1) Ha a magánhangzó mély, akkor a rag is mély lesz. Azaz a, o, u, ı (mély hangok) után mindig a lesz. Ha pedig e, ö, ü, i (magas hangok) van, akkor pedig e.

Vegyes hangzású szavaknál mindig az utolsó magánhangzó számít. Valójában minden esetben az utolsó magánhangzó számít, de magas és mély szavaknál ez úgyis mindegy.

2) Ha az utolsó mássalhangzó erős (zöngétlen, vagy ki hogy tanulta), akkor a toldalék is erős lesz. A ç, f, h, k, p, s, ş, t mássalhangzóra végződik a szó, akkor a ragban t lesz. Ha pedig b, c, d, g, ğ, j, l, m, n, r, v, y, z (zöngés) az utolsó, akkor pedig a rag is lágy lesz, azaz a d-t használjuk. Ha a szó magánhangzóra végződik, akkor az ugyebár lágy, tehát akkor is a d-t választjuk.

Ezek olyan dolgok, amiket a nyugat-európai tanulók éjjel nappal magolnak, de valahogy sehogy sem áll össze bennük a kép. Nekünk magyaroknak kb. két perc gyakorlás után probléma nélkül működik. Annak idején a török nyelvtanár nézett is nagyokat, hogy az egész csoport hibátlanul mondja a mondatokat, holott más országban 3-8 hónapig csak ezt gyakorolják.

Elég csak annyit megtanulni, hogy -da, -de, -ta, -te, a többi pedig jön majd magától. :)

Még durvább a szituáció akkor, amikor az eredeti szó vége is megváltozik.

Ilyen példa egy másik helyhatározós eset: -nak, -nek, -ra, -re, -hoz, -hez, -höz. (törökül ez a

közelítő eset)

Ez a törökben a fenténél még egyszerűbb: -a, -e.

Azt már tudjuk, mikor lesz a és mikor e. Igen ám, de a szó végen időnként megváltozik.

kalem - kaleme (toll - tollnak)

masa - masaya (asztal - asztalhoz)

hesap - hesaba (számla - számlához)

Amit először is láthatunk, az az, hogyha két magánhangzó követi egymást, akkor közé bekerül egy hang. Ugyanis két magánhangzót egymás után nem egyszerű kimondani. Sőt, bárhog is próbálkozunk, automatikusan megjelenik egy új hang. Melyik is az? Próbáld ki! Mond ki ötször egymás után, hogy maszáá. Ugye, hogy megkapod a j hangot? :)

Másik dolog, amivel pedig találkozunk, hogy a szó vége időnként megváltozik, ellágyul. Konkrétan a p, k, t és ç mássalhangzóknál. A p-ből b lesz, a k-ből ğ (elnémul), t-ből b, és a ç-ből c.

De ez megint olyan, amit neked nem kell bemagolni. Mondd csak ki egymás után ötször, hogy heszapa! Ugye, hogy a végén már azt mondod, hogy heszaba. Mert így könnyű kimondani.

Mindez nekünk könnyű, viszont a germán és a latin nyelvcsaládosok beleőrölnek, mire megtanulják. Megérteni viszont talán sosem fogják.

Copyright - CyberMacs

2010-10-29

Mindezt abban a reményben írom, hogy szokás szerint megváltozik az időjárás, amint meglátja magát a blogban. Hölgyeim és Uraim, megkezdődött az esős évszak. Ez a fénykép még régebben készült. Most annyira rettenet idő van, hogy az ablakhoz sincs kedvem elmenni fotózni. Az esőtől távol, a teához pedig közel. Persze az eső nem mindenhol ritkaság. Isztambulban is eljön az az időszak, amikor esik. Ezt máshol télnek hívják. Általában azért ez később szokott megtörténni. Mondjuk december végén. Viszont Isztambulban az eső olyan dolog, amivel általában nem szoktak foglalkozni. Legritkábban az útépítésénél. No persze, csatorna van itt is. Szépen kikövezve, hogy jól nézzen ki. És hogy óvják az esőtől, ezért jó magasra teszik. Ilyen időben jó kis szigetek lesznek a csatornafedők. Körülötte mint egy jó kis hegyi patak, dübörög a víz. Valóban hegyi patakokkal van tele Isztambul, hiszen hegyekre épült. Így aztán a völgyekben egészen cuki patakok és folyócskák alakulnak ki. Sőt, tavaly még egy vízesést is találtunk! Összegezve: pocsék idő van. Közlekedés csak csónakkal! Copyright - CyberMacs

2010-10-30

A blog életében ez a harmadik költözés. Remélhetőleg ez már a végső hely lesz. Végre saját szerveren fut minden! :)

Kezdetben Wordpress környezetben volt a blog, és most visszatért oda. A fő különbség, hogy saját szerver, így kedvemre birizgálhatom. :)

Ezzel együtt lett saját domain is :)

Jó bevásároltam vele :D a domain 2 dollár havonta, a tárhely pedig 4. Azaz havonta 6 dollár. Ha lelkesen kattintgatok a reklámokra, akkor talán sikerül a szerver árát visszahozni. :) Már 20 dollár összejött. :)

Szóval ezért vannak a reklámok. Persze jó lenne belőle meggazdagodni, hogy egész nap tudjak a bloggal foglalkozni... :)

Persze a blogoknak sose a pénz a céljuk. A pszichológusok remek diplomamunkákat tudnának összehozni, hogy kinek milyen antiszociális problémája van, amiért blogot ír. Persze lehetne még filózni, hogy külföldön élőként hiányzik a magyar nyelv meg ilyenek. Igen, hiányzik, amikor a buszon rálépnek a lábamra, immár huszadszorra, és olyan jó lenne elküldeni az illetőt a fenébe. De ez magyar nyelven nem hatásos, törökül pedig valahogy nem az igazi...

Szóval költöztünk. A Blogger rettenetes egy hely. Azt hittem, hogy a Google blogja majd jó lesz. De nem váltotta be a reményeket, mert nemhogy jobb helyre kerültem volna a keresőkben, hanem rosszabba. Sok oldalt meg sem talál... Ráadásul az időzített bejegyzések, a megjegyzéskezelő, meg egy csomó minden vacak.

Remélem, ez az új hely nektek is bejön :)

Nekem mindenképpen.

Végre mobilról is mindent elérek, úgyhogy a tenger közepéről is tudok a megjegyzésekre válaszolni.

Kérek mindenkit, hogy frissítse a blogra mutató linkeket, mert a régi blogokat törölni szeretném - azt mondják, a sok tükrözéstől megkergülnek a keresők... Ahogy időből futja, újra végigmegegyek a blogon és kijavítom a linkeket, képeket.

Lett egy új tárhelyünk, ahol most a blog van. De az isztambul.info nem csak ebből áll. Azt mondanám, hogy egy egész info-portált rakunk itt össze, ha az nem hangzana olyan bénán. Majd valami jobb nevet kell kitalálni.

Itt mindenképpen lesz egy wiki is.

A blogban rengeteg olyan dolog, kifejezés van, ami gyakran kerül elő. Ilyen az akbil és a raki. Aki folyamatosan olvassa a blogot, ezeket biztosan ismeri. De talán sokan nem. Ezzel együtt nagyon nehéz egy konkrét információt megtalálni ebben a kutyvalékban.

Így az Isztambul és Törökországgal kapcsolatos infókat oda fogjuk összegyűjteni. Minden új

bejegyzés itt is meg fog jelenni, így nem kell azt mindig átböngészni.

Ha valaki kedvet érez az Isztambul Wiki feltöltéséhez, az szóljon. Minden segítségnek örülök. Hátha közösen egy jó kis tudásbázist tudunk felépíteni :)

Aki blogozni szeretne, az is szóljon! Meglátjuk, mit lehet tenni. :)

Továbbá a szerveren fut egy Joomla is. Ez egy olyan izé, amivel egyelőre nem tudom, mit lehetne kezdeni. Ez egy keret, amibe minden kacatot bele lehet pakolni. Ilyet, mint fórum meg ki tudja még mit.

Kértek fórumot?

Meg egyéb dolgokat, amik most nem jutnak eszembe. Mondjuk villogó fényeket...

Ötletek jöhetnek. Aztán megnézzük, mit lehet előhalászni a kacatosból. :)

Meg még nevet is ki kell találni. De valami jobbat, mint Isztambul portál vagy Isztambul közösség. Isztambul varázsszoba vagy hasonló...

Szóval új helyen új(nak tűnő) színekben, új kacatokkal folytatjuk tovább. :)

Remélem nektek is tetszik! :)

Jó mulatást!

Ui: oldalt vannak mindenféle bigyók, klikkezhető dolgok. Még nem végleges, de azokat is nézegessétek! :)

2010-11-02

Majdnem pont egy héttel a magyar nagy ünnepség után van Törökországban a törökök nagy ünnepe. Ez is köztársasági ünnep.

[caption id="" align="aligncenter" width="339" caption="Október 29. Ahogy a Google megemlékezik"][/caption]

Ellentétben a magyar ünneppel, itt egy megvalósult köztársaságot ünneplünk (tényleg, mi miért nem ünneplünk győzelmet?).

1923. október 29-e hatalmas változást hozott a törökök életébe. Az Oszmán Birodalom kezdetben modern volt. Sok szempontból megelőzte az akkori Európát. Nemcsak a hadsereg technikájában, de gondolkodásban is. Pl. míg Európában vidáman ropogtak a máglyák a "hitetlenek" alatt (más néven eretnekek), addig az Oszmán Birodalomban szabad vallás volt.

Csak hogy ez a berendezkedés lassan-lassan elavult lett. Míg az 1500-as években Európa rettegett a törököktől (azaz az oszmánoktól), addig az 1800-as évekre a viccek központjába kerültek. A lemaradás katasztrofális volt. Nem csoda, hogy az I. Világháborúban porrá omlott.

Az egykori birodalom Marokkótól Irakig ért.

Amikor 1923.-ban Atatürk és társai megalakították a köztársaság, nemcsak egy új államformát vezettek be, hanem a reformokkal együtt a törököket visszahozták a világ vérkeringésébe. Alig pár év alatt több évszázadnyi lemaradást hoztak be. Nemcsak technikailag, gazdaságilag, hanem gondolkodásban, kultúrában is. Mindezt akkor értjük meg legjobban, ha Törökországot Iránnal vagy Afganisztánnal hasonlítjuk össze. Ha nincs Atatürk, akkor az ország ma könnyen hasonló helyzetben lenne.

Éppen ezért ez az ünnep a törökök számára nemcsak egy egyszerű utcabál. Ők pontosan tudják mit kaptak. És ezt ünneplik.

[caption id="" align="aligncenter" width="480" caption="Minden évben hatalmas török zászlókat függesztenek ki a toronyházakból"][/caption]

2010-11-03

Vasárnap reggel (2010. október 31.) Isztambul legfontosabb központjában egy öngyilkos merénylő robbantott.

A hírek a kezdetben persze megoszlottak, hogy hány sérült is van. Mára már kiegyeztek a 22-ben (ennyi előnye azért van, hogy nem vagyunk hírportál). Szerencsére nincs halott.

Annyi azért egyértelműen látszik, hogy a rendőrök voltak a célpont. A Taksim tér ritkán ennyire üres, mint vasárnap reggel (a diszkóból eddigre már kiraktak mindenkit).

Szerencsére Isztambulban nem gyakoriak a robbantások. A médiával ellentétben nem akarok senkit ijesztetni. Autóba ülni sokkal veszélyesebb. Arról nem is beszélve, hogy lassan már alig maradt Európai főváros, ahol nem volt robbantás. Maradhatunk falun. :)

De azért ne vicceljük el az egészséget. Mit tehetünk?

Ugye ha otthon maradunk, akkor nem érhet minket ilyen. Max ránk esik valami a felső szekrényből. Ha viszont kilépünk a lakásból, máris van kockázat. Ezzel az erővel már egy másik országba is elmehetünk.

Ami viszont tényleg fontos. Világszerte elterjedt a kettőt bomba a "kettős bomba" módszere. Ez azt jelenti, hogy először van egy kisebb, látványos robbantás. Majd mire összecsődül a tömeg, kijönnek a rendőrök, stb... akkor van a második, a tényleg halálos robbantás.

Éppen ezért, ha bármi is. Bármi is történik a közelben, ami sok embert vonz, akkor mi mindenképpen a másik irányba menjünk!

2010-11-04

Az iskolákban naponta legalább tízszer, de gyakran többször hallhattuk, hogy becsengettek. Emlékszem, régen még minden suliba pontosan ugyan akkor voltak a be- és kicsengetések. Mostanában viszont minden iskola maga kutyulja össze a csengetési rendet.

Talán innen ered az az ötlet Törökországban, hogy nem csengőt használnak, hanem zenét, így meg lehet különböztetni, melyik iskolába csengettek be.

Mivel minden iskola maga határozza meg a csengetési rendet, és a zenét is, nagyon jól lehet tudni, hogy az aktuális becsengetés melyik suli diákjainak szól.

Márpedig ez nagyon hasznos olyan helyen, mint Isztambul. Hiszen itt a központi részeken egymást érik az iskolák. Egy-egy csengetés könnyen lenne "vaklárma" lehet. Hiszen nemcsak a szomszéd iskola, hanem a három utcával odébbi is jól áthallatszik. Hangerő az van.

Törökországban járva tehát nem hallunk becsengetést. Helyette pár tízmásodperces zenékkal találkozhatunk.

Legizgalmasabb a reggeli 8 óra. Amikor balról egy kis Beethoven, jobbról egy Mozart, szemből pedig a Dallas filmzenéje hallatszik. Míg hátulról Celine Dion a My heart will go on dallal hívja matekra a tanulókat.

2010-11-05

Megint eltelt fél év, úgyhogy ismét kötelességem írni róla: Óraátállítás volt.

Tudom, nem azt kellene írni, hogy volt, hanem hogy lesz. :)

Csakhogy ma már az óraátállításban semmi extra nincs.

Nekünk pl. Minden eszközünk (pedig van dögivel: karóra, telefon, gps, számítógép, kamera, TÉVÉ, stb...) Automatikusan átállt az új időre. Egyedül a mikró nem, de azt ajándékba adták a cipő mellé, olcsó darab, és nincs rajta óra.

Így, mivel minden magától átállt, észre se vettük, hogy megtörtént. Napok teltek el, mire megtudtuk...

Tehát semmi extra nem történt megint. És a lényeg, Törökországban pontosan ugyan akkor van az óraátállítás, mint Magyarországon.

2010-11-08

Itt majd egyszer lesz egy óda az akbilhez...de nem most. :)

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Akbil, Isztambul elektronikus jegye"][/caption]

Isztambul híres elektronikus jegye (itt meg lesz majd egy link a wikihez, ha már működik). Szuper egy találmány. Sajnos most viszont drágább lett.

Najó, nem az akbil lett drágább, hanem a közlekedés. Azaz valószínűleg a kártyás utazás is drágább.

Külön érdekesség, hogy pont a Köztársasági Ünnepe után került sor a drágulásra. Az IKV (Isztambul BKV - valódi neve IETT) biztos úgy gondolta, hogy már elég idős az ország, megérett az emelésre...

Az árak a következők lettek:

Utazás: 1.65 TL

Átszállás: 0.85 TL (ez néha 0.95. Még nem tudjuk, pontosan mikor is. De ilyen a hajó)

Újdonság viszont, hogy a Tunel is megeszi az átszállást. Korábban teljes Tunel árat fizettünk (1 TL) átszálláskor is, míg most csak Tunel átszállást, ami 0.85 TL

Akárhogyanis, ideje lenne elővennem azt a weboldalt, ahol az akbilt házilag lehet ,... :)

[caption id="" align="aligncenter" width="483" caption="Akbil házilag"][/caption]

2010-11-09

2010. október nemtudomhányadika új piros napos ünnep a török internetben: Végre szabad a YouTube! :)

A pontos napot már elfelejtettem, de biztos utána lehetne nézni. Viszont legyen inkább október 29. És akkor együtt ünnepelhetjük (raki barátunkkal együtt) a Köztársaságot és a YouTube felszabadulását.

A YouTube két évig volt folyamatosan letiltva. Előtte is párszor tiltó listára került, de akkor pár héttel megúsztuk. Az ok mindenki szerint más és más volt. Persze van hivatalos ok is.

Két év hosszú idő, és bőven elég volt arra, hogy aki valóban meg akarja nézni a YouTube-t, az meg is teheti. Sőt, erre elég volt két hetet várni. Legjobban az a szolgáltató járt, aki telepakolta a kerülőutat reklámokkal. A rossznyelvek szerint ő találta ki egész letiltást. :)

Ennek a remek hírnek az örömére mindjárt be is rakunk egy videót Törökországról és egyet Isztambulról. :)

Nem csinálunk nyereményjátékot, hogy találjátok ki, melyik melyik, mert rá van írva. :D

[video]<http://www.youtube.com/watch?v=47oJJ7J4NiM>[/video]

[video]<http://www.youtube.com/watch?v=m-lh6zH74nQ>[/video]

Ennyi a hír.

Az újságcikkek még szoktak tovább folytatódni. Valahogy így:
"Törökországban nem ritka, hogy letiltanak egy weboldalt..."

Pedig nem lenne baj, hogyha ezt a mondatot inkább helyesen írnák le. Valahogy így.
Szerte a világon nem ritka, hogy valós vagy mondvacsinált indokkal letiltanak egy-egy weboldalt.

Mert bizony találni bőségesen olyan oldalakat, amelyek le vannak tiltva. Európában, Amerikában, és máshol is. Persze mondhatjuk, hogy illegális tartalom, pedofília, stb... De valójában ezzel a címszóval rengeteg olyan oldalt is letiltanak, ami nem tartozik a fenti kategóriába, csak valakinek nem tetszik. Erre egyik legjobb példa Ausztrália.

Néhány példa a demokratikus Nagy Testvérnél is találunk. Pl. a Flickr nem érhető el Iránból.

De az Adobe Photoshop Elements Magyarországon vásárolt verziójával sem. Vagy akár vehetjük példának megintcsak a YouTube-t, amit időnként a Google is tiltott a törökök irányába. Néha a Google Maps-ot, és a Translatet is. A Google Earth pedig a nemrtitkán kategóriába tartozik.

Végül pedig egy szoftver licensze (ez az, amit egy gyors Tovább klikkezéssel átugrunk telepítéskor).

Ön vállalja, hogy a Szoftvert nem szállítja át és nem exportálja olyan más országba, illetve nem használja olyan módon, amelyet az Egyesült Államok exportigazgatási törvénye vagy egyéb, árukivitelre vonatkozó jogszabályok, korlátozások vagy szabályok tiltanak (együttesen: „Kiviteli Jogszabályok”). Ezenkívül, amennyiben a Szoftver a Kiviteli Jogszabályok alapján exportellenőrzés alá eső tételnek minősül, akkor Ön úgy nyilatkozik és szavatolja azt, hogy nem állampolgára, illetve nem tartózkodik olyan országban, amely embargó vagy más korlátozás alá esik (ideértve korlátozás nélkül Iránt, Szíriát, Szudánt, Kubát és Észak-Koreát), valamint hogy a Kiviteli Jogszabályok másképpen sem tiltják, hogy Ön Szoftvert kapjon. A Szoftver használatára vonatkozó jogok megadásának az a feltétele, hogy a jelen szerződésben foglalt feltételek teljesítésének elmulasztása esetén ezek a jogosultságok elvesznek.

Ez volt a 9-es pont. Aki elsőre megérti, az tegye fel a kezét! :)

2010-11-10

Mai menünk az igazi, eredeti és tradicionális török köfte.

A köfte a törökök egyik alapétele. Ha éppen nem kebab, akkor köfte. A kebabbal ellentétben a köftét otthon is el lehet készíteni. Nem kell a nappaliban a parkettából máglyát rakni, hogy a fölött nyárson megsüssük (Sema látott már ilyet). Így mi most bemutatjuk a köftét, hogyan is lehet otthon összekotyvasztani.

A köfte legközelebbi magyar rokona a fasít. Angolul pedig meatball a neve. Vagyis sima húsgombóc. De azért, hogy ne legyen sima, ki-ki maga módszerével fűszerezi, süti, nyársra tűzi, vagy csak mikrózza. Éppen ezért Törökországban minden tájnak megvan a saját jellegzetes köftéje. Egyik nagyon híres verzió az İznik köfte.

Amit mi bemutatunk, az viszont a Sema köfte.

Első lépésként Mr. Bicskásgépbbe behajítunk egy rakat petrezselymet.

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Petrezselyem (Petroselinum crispum)[/caption]

Mellé bedobáljuk a hagymát is. Persze nem árt, ha előtte megpucoljuk.

Lelkesebb szakácsok a hagymadobálás előtt tehetnek kosarat és palánkot is Mr. Bicskásgép fölé. Sőt! A szomszédot is áthívhatják pontozóbírónak.

Ha a hagypucolástól nagyon könnyezne a szemünk, akkor kapcsoljuk be a TV-t, és keressük meg a Csók és Szerelem századik részét.

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Hagymusz (Allium cepa)[/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Hagymusz darabusz (Allium cepa Mixerum szecsckamaxikum)[/caption]

Elő a fokhagymával! Használat előtt azért próbáljuk ki a szomszédon is. Hátha kiderül, hogy ő is vámpír, azért kornyikál egész éjszaka.

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Fokhagyma (Allium sativum antivámpírúrum)[/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Fokhagymusz nyisznyisznyusz (Allium sativum antivámpírúrum kicsikicsidarabum)[/caption]

Ha mindez megvan, akkor jöhet a hús!

Felénk elsősorban múzós állatok vannak. Rőfögők nagyon ritkák. Béégetőkből is lehet csinálni. Jók a szárnycsapkodók is, és az uszonyosok is. Sőt, egzotikirában polipkart is felhasználnak.

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Hus-hus (Múúúúúú)[/caption]
Ezt összekeverjük a már darabokra vágott zöldséggel.

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] A múúú újra találkozik a zölddel[/caption]
Mindehhez hozzáteszünk néhány száraz kenyeret. Ha kevés a hús, akkor több kenyeret rakhatunk. Illetve ha diétás köftét szeretnénk, akkor nagyon sok kenyeret rakunk. Azért a kenyér ne legyen több, mint a hús, mert nem melegszendvicset akarunk. :) Továbbá vigyázzunk arra is, hogyha túlságosan száraz kenyeret dobunk be Mr. Bicskásgépbbe, akkor előfordulhat, hogy a kenyér fogja a késeket összetörni. Ha óvatosak akarunk lenni, kérjünk egy gépet a szomszédtól!

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Száraz kenyér (kenyérusz fejbevágvlakottmaradusz)[/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Mindhárom fő összetevő együtt van. Kész a triumvirátus![/caption]
Most már csak az egyéb hozzávalók vannak hátra.

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Tojás (csipcsip kotkodácsusz)[/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="375"] Feketebors (Piper nigrum hapticium)[/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="375"] Római kömény (Cuminum Cyminum Empirium Romanum)[/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Só (Tengerusz Fehérusz)[/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Piros Paprika (Capsicum Annum Piroskum és Farkasum)[/caption]
Ezeket mind mind belelapátoljuk

[caption id="" align="aligncenter" width="375"] Tojás bátyó is találkozik a többiekkel[/caption]

Majd mindent jól összekeverünk.

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Keverés és kavarási[/caption]

Ezekből szép kis gombócokat formálunk, majd belapítjuk őket

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] Sorra készülnek a köfték[/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500"] 1 kg húsból összesen 36 köfte lett[/caption]

Ezzel el is készült a nyers köfte. Sütés lehet grill rácson, vagy grill sütőbe (vészhelyzetben kenyérpirítóval is). Modern házi sütés serpenyőben történik. De ha tudunk egy kicsit várni, akkor sütőben tepsin süssük meg. Akkor lehet alá krumplit rakni, fölé pedig szószt. És még amit csak akarunk.

[caption id="" align="aligncenter" width="375"] Kész köfte egy kis Erős Pistával (Köftum nyomnyum nagyonordítunk)[/caption]

Ha mindez kész, nincs is más dolgunk, minthogy befaljuk! :)

2010-11-11

2010. november 10. 09:04

Kint vagyunk egy utcában. Ez a nap is éppen úgy kezdődik, mint minden másik Törökországban. Az úton nagy a forgalom. Az út szélén még nagyobb. Az utcai árusok próbálják túlordítani az autókat. Miközben az emberek sietnek a munkába. A minibusz megint talál egy rövidebb utat, át a zöldön. Ma is egy teljesen átlagos munka nap van.

Ma mindenképpen munkanap van. Akkor is, ha hétvége lenne. Ő azt akarta, hogy legyen egy ország. Ezen a napon az emberek akkor is tovább építik ezt az álmodot, ha egyébként szünnap lenne.

[caption id="" align="aligncenter" width="388" caption="2010. november 10. 9:04 - Forrás: Hürriyet"][/caption]

2010. november 10. 09:05

Megszólal az első sziréna. Majd követi néhány másik.

Megszólal az első duda. Majd több ezer követi.

Megszólalnak a hajó kürtök is. Majd megáll minden és mindenki.

A minibusz megáll a zöld közepén, nem tolong tovább. Az emberek is megállnak, ki merre jár. Megállnak az autók is az út közepén. Miközben szól a duda kiszállnak az utasok. Ilyenkor minden és mindenki áll.

Egész Törökországban megállt az élet erre a pár percre.

[caption id="" align="aligncenter" width="378" caption="2010. november 10. 9:05 - Forrás: Hürriyet"][/caption]

2010. november 10. 09:06

Szól a légvédelmi sziréna, és szólnak a dudák. Ebben a hatalmas zajban mégis nagy a csend. Nem mozdul most senki. Nem ez a pár perc számít.

Vagyis hogy pontosan ez az a pár perc, ami valóban számít. Ez az, amikor Atatürkre emlékeznek az emberek. Csak ezt a pár percet kell neki adni. Nem kell zászlót lobogtatva szónokolni. Nem kell a mauzóleumába elmenni. Nem kell róla otthon képet állítani. Sőt, még ezt a pár percet sem kell rá szánni. Ezt az emberek maguk adják neki.

Neki adják, rá emlékeznek. Neki köszönik mindazt, ami körülöttük van. És jól látható, mi van körülöttük: török üzlet, török felirattal, török áruval és török eladóval. Sőt, a hely, ahol állunk, az is Törökország. Pedig nyolcvan éve még nem így nézett ki. Akkor itt csak egy halom por volt, amin a világ "felvilágosultabb" nemzetei vitatkoztak.

De most itt egy hatalmas világváros legfejlettebb utcája van. Öt és fél km hosszú és nyolcszáz méter széles bevásárló utca negyed. Csillog-villog a törököktől. Most itt is áll az élet. Állnak az emberek és az autók.

Szól a sziréna, szólnak a dudák. Mindenki emlékezik.

[caption id="" align="aligncenter" width="550" caption="2010. november 10. 9:06 - Forrás: Hürriyet"][/caption]

2010. november 10. 09:07

Szól a sziréna, és szól az ezer duda. Még mindig. Hát már sose lesz vége?

Nem, ez örökké tart. A halál örökké tart.. Elment a nagy vezér, elment a török atyja, és már nem jön vissza. Nem lesz többé Atatürk. Lesznek még hősök, lesznek még nagy emberek. De Atatürk soha. Ami utat ő végigjárt, nem teszi meg senki még egyszer. Már nincs az, aki egykor a törökök kezét fogta. Most a felelősség az új nemzedék kezében van, nekik kell az úton tovább menniük. Az ő feladatuk, hogy az ország is örökké tartson.

Itt is, ott is. Öreg emberek és fiatalok szemében is egy-egy könnycsepp jelenik meg.

[caption id="" align="aligncenter" width="550" caption="2010. november 10. 9:07 - Forrás: Hürriyet"][/caption]

2010. november 10. 09:08

Vége.

Elhallgatott minden sziréna. Elhallgattak a dudák is. Csend van. Az előző zaj után ez a csend sokkal erősebb.

Véget ért a háromperces megemlékezés. Az emberek mégsem indulnak még útnak. Még állnak egy darabig, míg rendbe teszik a gondolataikat.

Egyik-másik helyről felhangzik a török himnusz. egyre erősödik, ahogy egyre több és több ember csatlakozik. Felhangzik az útról, a járdáról. Szól a minibusból, a kisutcából, és a kapualjból is.

[caption id="" align="aligncenter" width="550" caption="2010. november 10. 9:08 - Forrás: Hürriyet"][/caption]

2010. november 10. 09:04

Kint vagyunk egy utcában. Ez a nap is éppen úgy kezdődik, mint minden másik Törökországban. Az úton nagy a forgalom. Az út szélén még nagyobb. Az utcai árusok próbálják túloldítani az autókat. Miközben az emberek sietnek a munkába. A minibusz megint talál egy rövidebb utat, le a lépcsőn. Ma is egy teljesen átlagos munka nap van.

Épp csak a zászló van félárbocra eresztve...

November 10.

Ajánlat:

2010-11-12

Török fiú udvarol török lánynak:

- Randizunk?

- Aha.

- Mozi?

- Megőrültél? Este Fenerbahçe - Beşiktaş van. Stadionba megyünk!

Kezdetben vala a foci.

Meg a férfi és a nő.

A nő megőrült a férfiért. A férfi megőrült a fociért. Ezek után a nő megőrült a férfitől.

Aztán minden megváltozott. Ma már a nők is megőrülnek a fociért. Papa és mama együtt szurkolnak, de mindenki a saját csapatáért.

Állítólag a nők részéről addig nem volt érdeklődés a foci iránt, míg a képernyőn csak pár színes pont látszott, ahogy kergetnek egy fehér pontot. Viszont a technika sokat változott. Ma már HD-minőségben láthatjuk, ahogy a macsó csávók feszítenek. Sőt, visszatekerhetünk, és lassítva újra megnézhetjük, ahogy Mr. Szőrósláb jól odatesz a labdának. Vagy akár poszter méretben ki is nyomtathatjuk, hogy kitegyük a falra.

Úgyhogy ma már Törökországban nemcsak minden fiúnak, hanem a lányoknak is van kedvenc csapatuk. Hozzá tartozó készlettel: legalább bögre, sál meg sapka. De nem ritka a női mez sem. Bár mondjuk Fenerbahçe-s magassarkút nem láttam, de ez nem jelenti azt, hogy nem is létezik!

Amikor pedig meccs van, akkor a lányok is nagy számban jelennek meg a stadionokban. Sokak szerint sokkal fanatikusabbak, mint a fiúk.

Úgyhogy fiúk, randi előtt érdemes körbetapogatózni, hogy a kiszemelt leányzó melyik csapatnak is szurkol. Virár helyett pedig meg lehet lepni egy stadion belépővel.

Törökországban egyenlőre még nem válóok, ha a házastár másik csapatnak a szurkolója. Viszont ilyen esetben készülünk fel, hogyha a kedvenc csapatunk kikapott, és mi teljes depresszióban sirdogálunk, a kedvesünk kifestett hajjal-arccal zászlót lobogtatva énekel majd kifelé az ablakon: Jól megadtuk azoknak a mocskoknak!

2010-11-15

Minden jel arra utal, hogy beértünk a célegyenesbe. :)

Elérkeztünk végre, alig 242. nappal a szülőparadicsom feldarabolás után, hogy van érett(nek látszó) paradicsomunk! :) :)

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Móric, a befutó"][/caption]
Móric volt az első, aki elkezdett pirulni, holott sokáig az élmezőnytől lemaradt.

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Móric, a 232. napon"][/caption]

Még pár napot várunk, és kipróbáljuk, milyen is lett. :)

Második helyeztünk a Buli cserépből került ki, két szép paradicsommal.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="A Buli cserép nyertese"][/caption]

Itt többet várunk, mert mint látható, a jobb oldali még kicsit zöld

Harmadik helyeztünk Jocó lett volna, de útközben valahol elveszett a paradicsom. Egyik reggel még meg volt, estére pedig már nyoma sincs.

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Jocó ex-paradicsoma"][/caption]
Gondoltam, Photoshoppal visszarakom, de akkor nem lett volna hiteles. :)
De azért nem kell izgulni, mert rengeteg kis paradicsom növekszik még az ágain

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Jocó família"][/caption]
És még a játékban van Béla is, akinek már van egy narancssárga paradicsoma.

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Béla"][/caption]
A szárain rengeteg zöld bogyó csüng.

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Béla família"][/caption]

Ha szerencsénk van, akkor mindegyikből szép piros paradicsom lesz Sema legnagyobb örömére, aki már nagyon várja a friss reggelit.

A nagy kérdés, hogy vajon utána mi lesz? Kibírják a telek?

2010-11-16

Megint eltelt egy év és megint itt az Áldozati Ünnepe.

Azaz pontosan nem egy év, mert a Holdnaptárnak köszönhetően a vallási ünnepek nem 365 naponként, hanem 355 naponként ismétlődnek.

Ennek nemcsak az a nagy előnye, hogy úgymond Karácsonyig 10 nappal kevesebbet kell aludni, hanem hogy előbb utóbb a te születésnapod is Karácsonyra fog esni.

Probléma, hogy egyik ünnep sem 10 nap hosszú. Azaz simán átugorhatja a születésnapodat, és akkor lehet várni 36 évet, míg újra a közelben lesz...

Az Áldozati Ünnepe valamennyire a Ramazánhoz (Ramadánhoz) kapcsolódik. Annak a végétől számolják, hogy mikor is lesz.

Ilyenkor feláldoznak egy állatot, majd annak a húsát öt részre osztják. Egyik rész lesz a saját, a másik a rokonoké, harmadik az ismerősöké, a negyedik a szomszédoké, míg az ötödik a szegényeké (ha nem jól írom, és tudja valaki pontosan, várom a korrekciót).

Az áldozást ma már tilos otthon elvégezni. Ennek egyik oka, hogy roppant veszélyes.

Minden évben a TV tele van a hírekkel, hogy hány ember látogatta az elsősegélyt. Egyik-másik egészen érdekes.

Pl. amikor apu megmutatja a srácoknak, hogyan is kell ezt férfi módra csinálni. Persze apu még soha nem látott tehenet élőben, hiszen a városból még sose mozdult ki. De a TV-ből megtanulta hogyan is kell.

Apu aztán este kijön az elsősegélyről, mindkét keze bekötözve, monoklival. Utána pedig búsan ballag a két fia, apu mégse mutatta meg...

És persze minden évben van 4-5 elszabadult bika is, aki elől fél napig a fél falu menekül.

Idén az egyik ilyen falu Isztambul volt. Hétvégén este megszökött egy tehen. Nem volt se agresszív, se ravasz. Csak simán sétált az autópálya környékén. Igazándiból a forgalmat sem zavarta (a forgalmat az a több millió autó zavarja).

De azért a rendőrök mégis be akarták szedni. De sehogy sem sikerült. Pedig egy rakat csuklós busz próbálta bekeríteni. No de a buszokat nem akarták összetörni, sem összekaristolni, így csak módjával kerítették. Persze a sofőrök megtartották török voltukat: a buszokon folyamatosan világított a digitális tábla, hova is megy majd a busz a tehenkergetőzés után. Hátha egy ügyfél is odatéved...

Végül felkelt a nap, a tehén ledőlt aludni, így végre el tudták kapni.

Idén a nagy családi banzój nálunk lesz. A nagymamát túsul tartjuk.

Igazándiból nem tudom, hogy került hozzánk, mert a Ramazánkor még máshol volt. De az már biztos, hogy régóta itt van, mert a nagymama már nagyon menne vissza a csendes és nyugodt falujába, ahol a fák közül nem ugrik elő hirtelen egy minibusz.

Tehát a nagymama nálunk van, ami azt jelenti, hogy mindenki hozzánk fog jönni, mert a nagymama a legidősebb a családban. Ez kínos szitu lesz sok rokonnak, akivel sikerült összeveszni a két ünnep között. Mert ha hozzánk nem is akarnak eljönni, a nagymamát akkor sem lehet kihagyni.

Ez az összezőrdülés egyébként nem vészes. Legalább 300 rokonunk van. Minden héten összeveszünk egy halommal, és kibékülünk egy másik kupaccal. Ilyenkor értem meg, hogy miért szeretik a törökök annyira a kétszázfős szappanoperákat, ahol mindenki mindenkivel mindent összekavar: olyan nyugodt és átlátható minden... :D

Általában nem nagy öröm, ha minden rokont nekünk kell vendégül látnunk, de az Áldozati Ünnep alkalmával kifejezetten praktikus.

Ugyanis a családi ünnepeket a rokonok és ismerősök elmennek mindenkihez, ahol ülnek egy darabig, esznek egy nagyot, majd mennek tovább. Az Áldozati Ünnep alkalmával viszont mindenhol ugyan azt találják: pörkölt rizzsel. És ez mindenhol teljesen egyforma, mert kevés, vagy egyáltalán nem használnak fűszert.

Így aztán, amikor már a tizedik helyen kell a pörköltet megenni, akkor az ember könnyen megígéri, hogy jövőre inkább négy napot folyamatosan mosogat.

Ja igen, négy nap. Az Áldozati Ünnep 4 napig tart. Idén szerencsés eset van, az ünnep keddtől péntekig tart. Ilyenkor a hétfő automatikusan munkaszüneti (vasárnap) lesz. A teljes egy hét szabadság reményében rengetegen megszöktek Isztambulból.

Volt, aki el akarta kerülni a pénteki nagy dugót, ezért pár nappal korábban indult útnak. Igen ám! De vele együtt mér legalább félmillió ember is így gondolkodott. Sőt, mindegyik úgy, hogy a többieket megelőzve nem is egy nappal, hanem mindjárt három nappal korábban elindult. Így aztán kedd este nem lehetett mozogni a fél városban.

Kadiköy annyira bedugult, még a zsákutcákban is állt a forgalom. Mindennek legjobban a mozgó simit árusok örültek: az ügyfelek nem tudtak elmenekülni előlük.

Idei ünnephez mi a szokásos pogácsa (sajtos-ErősPistás) és diós sütemény mellett egy különleges birkával is bepróbálkoztunk. A forma és a recept Németországból jött (szülők

találták, mikor arra jártak).

A lányokkal nagy lelkesen nekiálltunk a sütéshez. Majd a formából kiszedés is lelkesre sikerült. Túlságosan is lelkesre, mert a birka feje leesett... Úgy látszik, nekünk is sikerült egy birkát feláldozni...

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Áldozati ünnep"][/caption]

Elnézést mindenkitől (bár akitől valójában nem látják ezt az írást), döglik a rendszer.

A szerver szolgáltatóval folyamatos gyorslevezésben vagyok (6 óra/válasz, a Mars bolygóval hamarabb kapcsolat lehet lépni...), de mikor megcsinálják, és újra működik, akkor megint ledöglik.

Az al-domain (ez meg úgy hangzik, mint egy arab mesemondó neve) rendszerrel van a probléma. Azaz nem működik a <http://blog.isztambul.info>. Helyette a www.isztambul.info/blog van.

Egyébként is ide irányít át a rendszer. De a másik szebben néz ki. :)

Az egészben az a szép, hogy amikor a szolgáltató kijavítja a hibát, akkor 48 órát várunk, mire kiderül, hogy működik, vagy sem.

Szóval bocsi. :)

2010-11-17

Első nap még megúsztuk a rokon támadást. Ez a nap még az áldozatról szólt

Részünkről mi a paradicsomot áldoztuk fel. Az ünnepi reggeli asztalán végezte. Ezzel együtt a tesztet is elvégeztük. Finom lett. :)

Nyumnyumnyum :)

Mai nap főképpen a családról szólt. Mi az Anyukáéknál voltunk. Ott ettük tele magunkat baklavával. :) Ígí aztán a mai nap egészen nyugodtnak mondható. Ettünk, ittunk, és aludtunk.

Majd megnéztük az esti híradót. Hát... az idei első nap sokkal mozgalmasabbnak alakult, mint a tavalyi.

A főszereplők persze megint a tehenek és a bikák voltak. Valami furcsa okból az idén rengeteg szabadult el.

Egyik beköltözött egy kisüzletbe, és leheveredett a közepén. Persze senki nem mert bemenni hozzá. Úgy látszik, még emlékeztek a tavalyi híradóra: a tehén veszélyes állat. Úgyhogy fűvel próbáltak kicsalogatni. De a tehén azért sem jött ki. Sajnos nem tudjuk, hogy végül ki nyert...

Másik helyen egy bika szabadult el. Azt mondják, a bika valójában színvak, és pedig a vörös színre vadul be. A mostani bika viszont úgy tűnik nem olvasta eme tudományos cikket. Ő minden vöröset lelkesen megtámadott. Autót, zacskót, kukát, majd a végén egy benzinkutat. Az utóbbi túlságosan is nagy volt, azt nem sikerült legyőznie.

Egy másik tehén viszont megtalálta a helyi tavat. Rövide kergetőzés után a vízbe vetette magát, és ott úszkált. Miután rájött, hogy a túlpart sokkal csendesebb, átúszott, majd eltűnt.

A többi tehén beérte egy-egy kisebb lergetőzéssel a faluban.

Igazándiból majd a második nap lesz a húzos, amikor megérkezik a rokonhadsereg. Erre készülünk lelkesen. Összeszedtük az összes fellelhető teafőzőt, kávéfőzőt. Megpróbáljuk a vendégeket túlitatni teával. :D

2010-11-18

Mai napsütötte szép reggelünkön lerohant minket a rokonság.

[caption id="" align="aligncenter" width="604" caption="Megjöttek a vendégek"][/caption]

Az első és leglelkesebb rohamozók már reggeli közben megérkeztek. Őket könnyű volt visszaverni, mert egyszerűen csak mindenkit besoroztunk a reggelizők közé. Majd pedig a mosogató mellé :) Igaz, a tea hektoliterszám fogyott, de ez teljesen normális Törökországban. :)

Azért meg kell hagyni, hogy mégsem telt az egész nap mosogatással. A rokonok ugyanis nem számítanak teljes értékű vendégnek. Őket valóba be lehet osztani konyhai és egyéb munkára. A háziasszony pedig erre az időre főszakács rangra lép elő. Könnyű is neki, mert ő tudja egyedül, hol is van a másfél méteres fakanál, az úgynevezett karmesteri pálca.

Tehát a nagy rokonságnak is vannak előnyei: sok embert hoznak a konyhára. :)

Persze ezt a rokonok is tudták. Próbáltak a szükséges illemnél több időt nem tölteni. Amikor felálltak, hogy ideje indulni, mert még annyi mindent kell még otthon csinálni, akkor anyuka mindig megmutatta a konyhát nekik, és elmondta, hogy még fiatal az idő...

Összesen 36 rokon jött hozzánk. Úgyhogy végül nem volt olyan húzos.

Ettünk-ittunk-mulattunk.

Érdekes lenne statisztikát készíteni, hogy hány liter tea fogyott, és a macskánk összesen hány karmolást hagyott a vendégeken.

Csakhogyan menet közben elment a villany.

És akkor elment a villany

A sötétet kihasználva előtört a macska a fotel alól, és átkarmolta magát a tömeget. Mire előkerültek a mobil telefonok, hogy legyen valami fény, addigra a macska eltűnt. Mi pedig immár koncert hangulatban folytattuk a mulatozást. Persze sokkal visszafogottabban: az elektromos teafőzőre immár nem számíthattunk. És tiszta tányér sem lett, mert melegvíz sem volt.

Még két nap van vissza az ünnepből, de az inkább alvással fog tellni.

2010-11-19

Aki járt már Isztambulban, biztosan járt az Ístiklal Caddesin. Ez az az utca a Galata-torony mellett, ami olyan, mint Pesten a Váci utca. Csak van benne egy villamos is.

Van viszont egy másik sétáló-bevásárló utca is, amit viszont nem ismernek a turisták. Pedig az sokkal nagyobb. Nem is csak egy utca, hanem egy egész negyed. Ez a hely tiszta Amerika. Felveszi a versenyt bármely európai nagyváros bevásárló utcájával, holott ez Ázsiában van.

A teljes terület 5,5 km hosszú, és 800 m széles.

A hely neve: Bağdat Caddesi

[caption id="" align="aligncenter" width="614" caption="Bağdat Caddesi - 1930 - Forrás: tecrubem.net"][/caption]

Nehéz elhinni, hogy ez a hely, a Bağdat Caddesi, nem is olyan régen még a világ vége volt. Egy pusztaság, de a villamos már akkor is kijárt oda.

Valójában a hely nyaraló volt. Nem messze innen van a Márvány-tenger. A tengerpart híres strand volt, mikor még a város nem ölelte teljesen körbe (ma már a városhatár innen 30 km-e van)

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Bağdat Caddesi - 2010"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Bağdat Caddesi - 2010"][/caption]

A név, Bağdat Caddesi azt jelenti, hogy Bagdad út. Azaz ha ezen az úton sokáig, nagyon sokáig megyünk, akkor Bagdadba jutunk.

Ide egyébként nem lehet eljutni, innen csak jönni lehet, mert az egész egyirányú háromsávós út, ami a belváros fele megy.

Egy másik út megy vele párhuzamosan, ami a tengerparton halad. Szintén egyirányú. Neki az is érdekessége, hogy a régi út széli fák ma is megvannak. Csak éppen az út közepén, a szélesítéseknek köszönhetően.

Ez a két út között találjuk Isztambul igazi bevásárlóutca-negyedét.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Bağdat Caddesi - 2010"][/caption]

Kadıköy-be megérkezve kell olyan dolmuş-t keresnünk, ami Bostancı városrészbe megy. Mégpedig a Sahil-en, azaz a tengerparton.

Amikor elértünk a tengerhez, akkor már leszállhatunk. Megérkeztünk. Itt vagyunk a határon. Elég csal balra bemenni a kisutcákba. Jobbra a tenger van, így nem nehéz megtalálni. :)

Már a kisutcák is tele vannak üzletekkel, de amikor kiérünk a főútra, akkor csöppenünk bele Isztambul életébe. Balra és jobbra is az összes ismert nyugati márka. Közöttük a török kisebb és nagyobb márkák is. Sőt, még egy magyar márkát is találunk. :)

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Herend, a világmárka"][/caption]
Az egész bevásárlóutca-negyed enyhén szólva is nagyon durva. Nem hiszem, hogy egy nap elég lenne a végigjárásához. De talán egy hét sem.

Egymást érik a többemeletes szalonok, és az éttermek, büfék. Emberből sincs hiány. Amelyik cég ad magára, az biztosan itt is nyit egy üzletet. Bár a bérlati díjak nagyon magasak.

A Bağdat Caddesi egyben igazi luxus környék is. Habár sok mindent emberi áron is meg tudunk vásárolni, rengeteg a luxus bolt található. Éppen ezért gyakran láthatunk felső-kategóriás autókat is.

[caption id="" align="aligncenter" width="560" caption="Bağdat Caddesi - forrás: Wikipedia"][/caption]

Ha valóban meg akarjuk ismerni a modern török életet, akkor mindenképpen látogassunk el a Bağdat Caddesi-re!

2010-11-22

Az isztambuli macskák...

Kata mondta, hogy szerintem minden macska zakkant. Nevezzük ezt tételnek.

Bizonyításnak használjuk Isztambult!

Mai nap egy macska csapat, 3 fő - két csíkos egy fehér - úgy döntött hogy átmegy Beşiktaş nem éppen forgalommentes 2x3 sávós útján.

Mázlijuk volt. Csodával határos módon volt pár szabad perc, amikor nem járt arra egyetlen kocsis sem, így kényelmesen átgyalogoltak a túloldalra.

Olyannyira kényelmesen, hogy az egyik macska az utolsó sáv közepén megállt, majd leült. Jó macska szokás szerint azonnal tisztálkodásba kezdett.

Persze közben a forgalom is megindult. Dudáltak a kocsit, és kerülgették a macskát. De az meg sem mozdult.

Ekkor az egyik járókelő megsajnálta, és lezdte lecsalogatni a macsekot az útról.

Cicc, cicc, cicuska. Ott nagyon veszélyes. Gyere onnan. Cicc. Cicc már. Cicc te rühes dög, hát nem érted, hogy ott veszélyes??

Hősünk egy idő múlva megunt, életét kockáztatva bement a kocsik közé, majd lábbal átbökdöste a macskát az utolsó fél méteren.

2010-11-23

Egyszer régen már nekikezdtünk, hogy. Az eredmény ez lett:

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Házi ropi... majdnem :)"][/caption]

Nem lett volna rossz, csak éppen rengeteg munkával nagyon vastag ropit sikerült alkotni. Finom lett, de hááááát...

Szóval újra megpróbáljuk! :)

A ropikészítés szűk keresztmetszete, hogy vékony és hosszú ropikat szeretnénk. A szűk keresztmetszet adta az ötletet, hogy tényleg valami szűk résen kellene átnyomni.

Nosza be is szereztük a szükséges hozzávalókat.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Azt hiszem, ez nem erre való, de talán jó lesz. :)"][/caption]

A bazárban rengeteg konyhai cuccot áruló kis üzlet van. Egyik-másik nagyon profinak néz ki. Ahol a fenti nemtudommit (nyomóka) találtam, ott hatalmas választék volt ilyenekből, meg fűvóka fejből (bár biztos nem ez a hivatalos neve). Én a 6-ost választottam, mert az olyan jónak tűnt.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Ropi tészta"][/caption]

A nyomókába sima ropi tésztát, azaz kenyértésztát pakolunk. Annyi különbséggel, hogy sokkal folyékonyabbat keverünk ki. Az elmélet szerint így könnyen át lehet majd nyomni a kis résen.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Az elmélet"][/caption]

Na persze kiderült, hogy ez nem így van. De előbb az derült ki, hogy a nagyon jó kis tészta egyáltalán nem lett folyós. Sőt, kellemes kemény lett. Jól lehet vele dolgozni, de esze ágában sem volt a 6-os lukon átmenni. Ment helyette minden más fele.

Így aztán más technikát kellett kitalálni.

Egyenlőre megpróbáltuk a tészta hígítását. Először csak egy kicsit. Ennek persze az lett az eredménye, hogy a tészta jól beleragadt a nyomókába. A lukon esze ágában sem volt kimenni. Így aztán tovább hígítottuk.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Híg ropitészta"][/caption]
Szuperhíg tésztát kaptunk (immár negyedik órája próbálunk ropit sütni) Ez mér gond nélkül átfolyt az apró lukon. Sőt, a tepsiből is kifolyt. Meg mindenfele csak folyt. Nem, nem úgy tűnik, hogy könnyebb lenne a dolgok, sem pedig, hogy gyorsabb. Minden esetre ezt így megsütöttük, és megettük. :)

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Kész a ropi"][/caption]

2010-11-24

Isztambulban, meg Törökországban mindenhol, ha egy boltba bemegyünk, akkor teával szokták kínálni a vevőket.

Ez alól a fő kivétel a savanyú bazár. Ott tea helyett uborkalét kapunk.

Törökül a savanyút turşu-nak mondják. Itt is megkülönböztetik a salátát és a savanyút. A saláta az, amikor egy halom zöldségre citromot és olajat öntünk, míg a savanyú az, amikor a halom zöldség napokig lubickol valami lötyiben.

A fenti (nem túl sztenderd, nem túl lexikális) definícióból láthatjuk, hogy korlátlan változatban kotyvaszthatjuk a salátának és a savanyúnak valókat.

Éppen ezért a minden savanyús boltban megvan a saját hangulata, saját receptje. Sőt! Nemcsak az alap savanyúkat (uborka, káposzta, stb...) lelhetjük fel ezeken a helyeken, hanem helyi specialitásokat is találhatunk. Akár ilyeneket is, mint dinnye vagy tojás savanyú.

A bazár azon részén, ahol a savanyúk találhatóak, ott sok ilyen boltot találhatunk. És persze minden boltban rengeteg különféle savanyú közül választhatunk, ha tudunk. Mert a választék tényleg hatalmas. És ezen nem sokat segít, hogy az eladók lelkesen nyújtanak kóstolókat is, hiszen egyik jobb, mint a másik. :)

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Savanyú bazár"][/caption]

2010-11-25

Van sima víz. Van finom víz. Van ásványvíz. Van szódavíz. Sőt, ízesített szódavíz. De mindez semmi. Mert a rajongók az igazi vizet isszák csak.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Fenerbahçe víz"][/caption]

Törökországban, ahol (szinte) minden ember fanatikus focirajongó, végül is nem meglepő, hogy van a sapka, sál, bögre és mellett van rajongói víz is.

Az ellentábor szerint mindez csak sima víz. De a rajongók kísérlettel bizonyították, hogy ettől a víztől gyorsabban tudnak futni, jobban látnak, kitartóbbak, és még kapura is jobban tudnak rúgni.

2010-11-26

Törökország valahol mindig is Európa határon mozgott. Minden bizonnyal ez sose fog nagyon megváltozni. Mindig is egy kicsit másképpen álltak a dolgokhoz.

Talán egyik jó példa minderre a zacskós dolog.

Itt ugyanis zacskóból nincs hiány. Mindig lehet zacsit szerezni. Bármit veszünk, kapunk mellé egy rakat zacskót.

Sőt! Mint egy magyar barátom megjegyezte, ha veszel egy zacskót, azt is mindjárt berakják egy zacskóba.

Igaz ugyan, hogy a zacskóért nem kell fizetni, így nem lehet zacsit venni. De ha utazás előtt vagy csak szemetesnek szükség van egy halom zacskóra, akkor elég elmenni a sarki közértbe vagy inkább szupermarketbe és venni néhány apróságot. Az eladótól nyugodtan kérhetünk marékszámra extra zacskócskak még akkor is, ha csak egy doboz gyufát vettünk. Nagyon lelkesen fog adni.

Állítólag próbálkoztak itt is azzal, hogy csak pénz ellenében adtak zacskót, de a lakosok ezt annyira megutálták, hogy az egész üzlethálózat csődbe ment. Azóta mindenki letett erről.

Persze mindezzel szembejön, hogy rengeteg zacskó kerint az országban. Főleg a nagyvárosokban. Nem ritkán szó szerint a levegőben kering, ahogy ott randalíroznak az utcákon.

Ez komoly probléma, és sok mindent próbálnak ez ellen tenni. Egyik módszer, hogy jobb minőségű zacskót adnak. Ezeket pedig a törökök nem fogják csak úgy kidobni, hanem gondosan elteszik. Hiszen olyan szép. No meg praktikus.

Másik módszer ennek az ellenkezője. Olyan zacskó adnak, ami könnyen lebomlik (a reklám szerint legalábbis). Az ilyenek a kedvenc szemetes zacskóink. Mondhatjuk, hogy márkás csomagolásban van a kukánk. :D

Mindez még viszonylag új dolog, így kíváncsian várjuk, hogy az utcán több vagy kevesebb zacskó fog rohangálni. Addig is mindennek legalább annyi előnye van, hogy sok embernek van munkája.

2010-11-29

Ha szeretnéd Törökországot és a Törököket jobban megismerni.

Ha szeretnél más török rajongókkal találkozni.

Vagy csak szeretnél egy kicsit többet megtudni egy olyan országról, aminek az EU csatlakozása mindennapi kérdés.

Akkor neked ajánljuk:

[caption id="attachment_1995" align="aligncenter" width="300" caption="Eredeti török kávé"][/caption]

Érdekel a török kultúra, történelem, gazdasági helyzet, irodalom és egyáltalán minden, ami Törökországgal kapcsolatos? A Török Iránytű Európába Egyesület török kávéházi esteket szervez november 17-től minden harmadik szerda este 19:00-kor. Az estek során egy-egy Törökországgal kapcsolatos téma szakértőjét hallgathatjuk meg, melyet szabad beszélgetés követ.

Az estek témáit fogjuk közzétenni!

Ha szeretnél felkerülni levelőlistánkra, kérjük írd meg az e-mailt az-ra.

A részvétel ingyenes!

Mindenkit szeretettel várunk!

Következő alkalom: 2010. december 8., szerda, 19.00 óra

A beszélgetés témája: „Konstantinápoly újratöltve: Isztambul!!!”

Helyszín: a Star Kebab alagsori kávézója (Károly krt. és Dob utca sarka)

Tóth Ágnes

A szervezők egy olyan estét szeretnének, ami nem a szokványos turista útvonalakat meséli el, hanem a téma Isztambul, a pörgős modern város legyen. Így olyan vendégeket is szívesen látnak, akik hosszabb ideig tartózkodtak Isztambulban. Akik ismerik a város igazi arcát.

[caption id="attachment_1994" align="aligncenter" width="300" caption="Török Iránytű Európába Egyesület"][/caption]

2010-11-30

Vasárnap délután, fél négy fele kigyulladt Isztambul történelmi ázsiai pályaudvara, a Haydarpaşa.

[caption id="" align="aligncenter" width="550" caption="Lángokban a Haydarpaşa - Hürriyet"][/caption]

A tüzet kb. 1 óra alatt sikerült eloltani. De addigra már leégett a történelmi tetőszerkezet, és a felső emelet. Szerencsére nem sérült meg senki.

A tűz az épület felújítási munkálatai alatt keletkezett.

[caption id="" align="aligncenter" width="550" caption="Lángokban a Haydarpaşa - Hürriyet"][/caption]

A Haydarpaşa pályaudvar Isztambul ázsiai oldalán található. Még 1908.-ban építették, hogy az európai vasútvonalat (Orient Expressz) tovább folytassák Bagdad fele. Európa és Ázsia között pedig hajó szállítja a vagonokat. Így a Haydarpaşa pályaudvar nagyon fontos az ázsiai közlekedésben. Joggal mondhatjuk azt is, hogy ez Ázsiai kapuja.

Amikor majd elkészül az alagút a Boszporusz alatt, akkor a szerepe kicsit visszább fog esni, de az értéke nem.

Maga az épület nagyon hangulatos. Nem is a szárazföldön áll, hanem cölöpök tartják a tenger felett. A bejárat és a hajókikötő között néhány tízméteres park van, pálmákkal, és azzal a mozdonyal, ami Atatürkököt szállította az utolsó útjára.

[caption id="" align="aligncenter" width="550" caption="Lángokban a Haydarpaşa - Hürriyet"][/caption]

Nagyon szomorúak vagyunk, hogy ebben a szép és történelmi épületben ilyen károk keletkeztek. Érthetetlen, hogyan keletkezett ekkora tűz, hiszen a Haydarpaşa kikötőben folyamatosan 1-2 tűzoltóhajó őrködött (az isztambuli tűzoltóhajót gróf Széchenyi Ödön találta ki, majd innen terjedt el világszerte).

[caption id="" align="aligncenter" width="640" caption="Haydarpaşa a tűz előtt"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Haydarpaşa a tűz után"][/caption]

2010-12-01

Kaptunk egy tippet Magyarországról (forrás: Anyu), egy kis hús sütögetéshez. Persze, hogy átdolgoztuk, amolyan türk-magyar verzióra. :)

Először is szerzünk húst.

Nekünk ez könnyű, mert a szomszéd ház aljában van a hentes. Így akár elég csak kötélnek leengedni a kosarat és már meg is van az ebédnek való. hehehe. :)

A mostani főzőcskéhez az ideális, ha csíkokra vágott csirke mellhússal próbálkozunk. De lehet kísérletezni mással is. :)

Ameddig az előkészületekkel vacakolunk, addig is a hús tud lubickolni. Készítünk neki egy kis pancsoló helyet. A tálba belapátoljuk a húst, összetozozzuk (toz - por törökül) sóval, fokhagymával, római köménnyel és egy kis pirospaprikával. Különlegesség, hogy most nem csípős paprikát használunk. Akinek van kedve, azzal is megpróbálkozhat. :)

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Bármennyire is egy halom gilisztának tűnik, ez most nem az. :) "][caption]

Ezt jól összekeverjük, majd nekiláthatunk a sajt reszeléséhez. Mi itt kaşar peynirt használunk. Nálatok ez a trapistának felel meg. De bármi jó, amit sütve szerettek. :)

Szóval reszelünk. Meg reszelünk, és reszelünk és reszelünk. Addig reszelünk, ameddig meg nem unjuk. Minél több a sajt, annál jobb lesz az eredmény. Persze azért ne 5 kg sajtot pakoljunk a kicsi húusra! :)

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Ez lenne a sajt. Ügyelve, hogy az ujjainkat ne reszeljük hozzá"][caption]

Megvan a sajt, és a hús is már eleget szórakozott. Nosza rajta, pakoljuk be a sütőbe! Persze nem úgy, hogy akkor kinyitjuk a sütő ajtaját, és bepakoljuk. Hanem tegyük az húst egy jó kis tégelybe. Ez lehet jénai. Mi kerámia tálat használunk, mert ebből dögivel van. A joghurtot ebbe árulják. Így ha valamit eltolunk a sütéskor legalább a tálat nem fogjuk sajnálni. Sőt, ebben talán messzebbre el lehet hajítani az egészséget. :)

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Ebbe pakolunk bele mindent. :) "][caption]

Az edényt szépen kikenjük vajjal vagy olajjal, ha nem akarunk utána órákat vacakolni azzal, hogy az edény széléről levéssük a sajtot.

No, ezután kell még tojás és liszt is.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="A tál aljára sajtot raktunk. Majd rápakoltuk a húst, szépen egymás mellé. A tetejére megint sajtot pakoltunk."]

Ez a főzős játékunk idején találos kérdése: mi van a képen?

- a) rizs,
- b) tojás,
- c) traktor.

A nyertesek között közjegyző jelenléte nélkül kisorsolunk egy marék sót, amit e-mailben küldünk el.

És akkor most jön a beporzós játék! A húst megforgatjuk a tojásban, majd a lisztben, és berakjuk az agyag edénybe. Persze egyesével, hogy szép legyen! Az első 10 percben... utána már lehet tömegesen is mártogatni.

[/caption]

Huh! Az első réteg készen is van! Ennek örömeére iszunk egy teát!

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Teaszünet török módra"][/caption]

Ha már idáig eljutottunk, akkor kezdetük a sütőt melegíteni. Míg én a sajtos-hús várat építem, Sema nekikezd a rizsnek.

Így megmutatom nektek a török Sema-féle kétszínű rizskészítést.

Először is megmossuk a rizst.

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Két kanál rizst forró vízzel felöntjük."][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Majd átszűrjük. Értelem szerűen a szűrőben marad a rizs, a víz pedig tovább oszon. Aki jól csinálja, egyetlen szem rizst sem veszít!"][/caption]

Ezt a nedves rizst kicsit félretesszük. A két színt úgy érjük el, hogy valami mást vajban megpirítjuk. Legjobb, ha valami tésztát választunk, pl. csillagtésztát. De bármi más is jó, aminek érdekes alakja van. Lehet még tészta helyett árpát is pirítani vagy simán rizst.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Felolvasztjuk a vaját. Eredeti hegyi tehénszagú vaj Rize tartományból. :)"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Belerakjuk a tésztát, és

keverjük"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="és kavarkjuk"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="és keverjük... Megpirult a tészta!"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Jöhet bele a rizs! Ezt is egy kicsit pirítjuk."][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Kis pirítás után két pohár vízzel felöntjük, és beledobunk egy leveskockát"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Majd lefedjük és alacsony tűzre tesszük, hogy nyugtunk legyen tőle. Csak néha kavarkjuk meg."][/caption]

Míg Sema a rizst főzte én is befejeztem a hús előkészítését.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Az már a sajtos-húsos agyag tornyunk. "] [/caption]

Behajítjuk a 200 fokra előmelegített sütőbe. És várunk. Szotyizunk, olvasunk, teázunk, és rizst kevergetünk. És abrakadabra:

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="És készen is vagyunk! Elvileg akkor jó, amikor a sajt már elkezd pirulni."][/caption]

Ezzel készen is lennénk, de még egy török trükk a tálaláshoz:

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Vegyünk egy púpos tányért! Minnél izgibb az alaja, annál izgibb lesz az eredmény is. :)"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Jól pakoljuk tele rizzsel. Nyomkodjuk bele rendesen!"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Lefedjük azzal a tányérral, amire tálalunk."][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Megfordítjuk, de olyan gyorsan, hogy azt még David Coppelield se tudja követni"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Csiribá, felemeljük a tányért, és csiribú!"][/caption]

Ezzel ellentétben a húst egyszerűen csak felszabdaljuk.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Ennek csak úgy simán nekiesünk a késsel!"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Ilyen lett. Hurrá!"][/caption]

2010-12-02

A lelkes blogolvasók már találkoztak egy török jokerszóval, az izével, ami törökül . Ez egy olyan szó, amivel bármely más szó helyettesíthető, ha az nem jut eszünkbe, túl hosszú hogy kimondjuk, vagy csak nincs kedvünk hozzá.

Most viszont ismerkedjünk meg ennek a helyhatározós változatával, a karşı szóval!

A karşı (ejtsd: kárs') hivatalos, szótári jelentése túloldal. Na de mit is jelent pontosan az, hogy túloldal egy olyan városban, mint Isztambul? Hiszen itt mindig is van túloldal: Európa és Ázsia. Sőt! Az Aranyzarv-öböl két fele is lehet túloldal, attól függően, honnan nézzük.

Vagyis teljesen mindegy, honnan nézzük, mert a karşı semmiképpen sem az az oldal, ahol vagyunk. Sőt! Ha a Boszporusz közepén vagyunk, akkor mindkét oldal lehet a karşı.

A karşı az a hely, ahol mi sosem vagyunk. Csak akkor, ha éppen telefonálunk:

- Hol vagy?
- Túloldalt! És te?
- És is a túloldalt!

Akkor ők most egy oldalon vannak? Dehogya is! Bár virtuálisan ugyan ott vannak (karşı), valójában mégsem. Bár akár még ugyan ott is lehetnek!

A karşı, mint a jelentése is mutatja, nemcsak a Boszporusz túloldala lehet, hanem bármi más is: az utca túloldala (4x2 sávnál ez már komoly távolság), a ház túloldala, a kerület túloldala, de akár még az ország vagy a bolygó túloldala is.

A karşı egy igazi helyhatározós jokerszó. Ha nem tudjuk hol vagyunk, mondjuk egyszerűen csak azt, hogy a karşı-ban vagyunk. Ezt bárkinek bármikor mondhatjuk, még akkor is, ha a nem kérdezik. Bemehetünk a pékhez, és elmondhatjuk neki, hogy mi a karşı-ból jöttünk. Bár nem fog kedvezményt adni, de legalább lelkesen bólogat majd.

2010-12-03

Interjú a vasrúddal, azaz Isztambul kisiparos részlege.

Ez a hely az ázsiai oldalon van. És még nincs is olyan messze, mert csak 15 km-e van az AyaSofyatól. Tehát azt is mondhatnánk, hogy leugrottam egy kis alumíniumot venni.

A hely neve Dudullu. Könnyű megjegyezni. Olyan, mint amikor valaki fűrészel és közben énekel is.

Dudullu Isztambul azon része, ahova az iparmániásoknak mindenképpen el kell menniük. Itt igazán szaftos képeket lehet fotózni.

Dudullu egy hatalmas része Isztambulnak, ahol az ipari kézművesek vannak. Itt hegyekben állnak a fa és fémművesek. Egymást érik a bútorboltok. Itt találjuk pl. a híres t, a bútorbazárt. Bár az tényleg csak hab a tortán, hiszen körülötte ezrével vannak a hasonló bútorboltok.

De ezek nem csak simán üzletek, hanem itt is készülnek. Általában az épületen belül, de nem ritka az sem, hogy egy-egy nagyobb darabot az utcán szerelnek össze. Vagy csak mert ott mégiscsak jobb a hangulat (és kevesebbet kell takarítani), az utca közepén fűrészelnek.

Mi bementünk egy négyszintes boltba. Belül egy kész labirintus várt, jobbra-balra egymáson voltak a székek, asztalok, szekrények, és még ki tudja micsodák. És ez még csak az előkészítő terem volt.

[caption id="" align="aligncenter" width="512" caption="Egy bútoralabirintus belülről"][/caption]

Míg legfelül már a kész termékek voltak, amelyek túlestek a lefestésen és a lakkozáson is. Őket már kevésbé halmozták egymásra.

[caption id="" align="aligncenter" width="512" caption="A harmadik emelet"][/caption]

Dudulluban nemcsak bútor van, és nemcsak fa. Rengeteg a fém is. Ezek többnyire ipari parkokban vannak, mint a DES vagy ÍMES. Ezek hatalmas területen, fél kerületnyi helyen álló parkok, kisvárosok. Dzsámival, ATM-el, és néha saját szupermarkettel. Benne pedig utcák, és épületek végeláthatatlan hosszúságban.

Mi ide is bementünk, mert egy lámpát kerestünk. A boltból ide irányítottak át minket, mert itt van a raktárunk.

Persze a bolt sem volt semmi, a showroom. Az egy hatalmas alapterületű háromemeletes épületben van. Tele lámpával persze. Minden szobában legalább 80 lámpával. Meg egy fallal, ami csak kapcsolóból áll. Szegény eladónak minden alkalommal komoly fejtörést okozott, mire megtalálta, melyik kapcsoló is fogja a kérdéses lámpát fénybe borítani. Aztán persze

kiderült, hogy pont abban nincs égő. De az eladó nem zavartatta magát, mert ilyen esetekben a zsebéből elővarázsolt egyet, és máris lett világosság.

Sok szobán haladtunk végig, de az eladó nem fogyott ki az izzókészletéből. Mint kiderült, nem a zsebe volt mérhetetlenül mély, hanem menet közben más lámpáinkból összeszedte és pótolta az "elhasználtakat".

No, ennek volt a raktára Dudulluban, egy ipari parkban. Mire azt megtaláltuk... pedig volt nálunk GPS is.

Ez is rövid ismertető Isztambul hatalmas kisiparos városrészéből, Dudullu-ból. Aki szereti az ilyen, roppant hangulatos ipari részeket, annak tudom ajánlani. Kadıköy vagy Üsküdar kikötőnél találhat minibuszokat, amelyek oda mennek.

2010-12-06

Isztambulba költözésem óta eltelt a második év is. Sőt! A házasságunkból is megkezdtek a második évet! :)

jól bevált módszert használva ismét riport elé állítom magamat. De mivel egy blog abszolúte nem egy demokratikus dolog, kénytelen vagyok megint magam magamat kérdezni.

De azért a bejegyzés végén ti is kérdezzetek! :)

Én: Mi a legjobb Isztambulban?

Megint én: Erre nehéz válaszolni, mert rengeteg minden van, amit szeretek: hajózás, macskák, vásárlás, a rugalmasság. De talán mégis a legjobb, ahogy zajlik az élet. Minden napra van meglepetés, mindig találni valami újat, valami érdekességet, néha megdöbbenőt. Legjobb az, hogy érezni ahogy él az egész város. Mindenki, még a kutyák-macskák is részei ennek. Ők is valamit minden nap hozzátesznek valami különlegeset amitől Isztambul egyedi lesz.

Én: Mi a legnehezebb

Megint én: A nyelv. Nem is maga a török nyelv, hanem az állandó használat. Nem tudom, akik más országokba mentek hogy érzik. Szerintem roppant fárasztó. Egy-egy hosszabb beszélgetésbe nagyon ki lehet fáradni. Ha pedig fáradt vagyok, akkor nagyon nehéz beszélni. Néha, ha hosszú volt a nap, akkor komoly kihívás lehet egy kenyérnek a megvásárlása is. Az az érdekes viszont, hogy bár angolul jobban tudok, mégis ha belefáradok a beszélgetésbe, akkor törökül még mindig jobban megértem a mondatokat, mint angolul. A török szavak könnyebben jönnek elő. Vagyis ha elkezdek fáradni először angolul felejték el, majd aztán törökül (végül magyarul, és akkor már csak nyöszörgök :D).

Nem tudom, ez annak köszönhető-e, hogy állandó török környezetbe vagyok, vagy pedig angolul beszélni tényleg megterhelőbb.

Én: Mi a legrosszabb?

Megint én: Hazamenni, Magyarországra. Az mindig is egy olyan hely volt, ahova nyaralás után hazajártunk. Most ez fordítva lett. Oda nyaralni megyünk (meg telelni). Nagyon kevés az az idő, amit ott tölthetünk.

Végig kell járni a rokonokat, barátokat, ismerősöket. Szülőkkel is együtt akarunk lenni pár napot. Vásárolni is szeretnénk, de jó nagyokat. És persze nyaralni is. Meg elmenni új helyekre. Semának sok mindent szeretnék még megmutatni az országból.

De minderre roppant kevés az idő. Nem is tudom, más hogy csinálja. Mi néha titokban megyünk. Máskor meg összehívunk mindenkit, mint egy kiállításra: bemutatom magamat!

Én: Így két év után, hogy érzed? Megérte?

Megint én: Mindenképpen. Elég csak hazanézni, ég és föld a különbség. De a legijesztőbb az, hogy míg itt valóban eltelt két év, otthon mintha semmi se történt volt. Persze, vannak változások, de megint semmi haladás semerre. Itt is vannak problémák, vannak bajok, és vannak örültek. Meg parlament is van tele érdekes eseménnyel. De valahogy mégis megyünk.

Én: Mi hiányzik legjobban?

Megint én: Egy darab szalonna. :D

Én: Amikor hazamész Magyarországra, milyen?

Megint én: Csendes és nyugodt. Olyan, mint egy kisváros. Autót vezetni pedig dög unalmas. :D Zöldre vált a lámpa, és mindenki kényelmesen, lassan indul el, sehol egy dűda, nincs szembejövő az egyirányú utcában; viszont nem is lehet akárhova leparkolni.

Én: Hiányzik a magyar nyelv?

Megint én: Hála az Internetnek mindig megvan a napi adagom. Most pedig úgy tűnik, hogy egy egész halom magyart él Törökországban. Ezt még meglátjuk, mi fog kiszűlni belőle. :)

Én: Tavalyi kérdés: Turista vagy helyi lakos? Melyiknek érzed magad?

Megint én: Ha a péket nézem, aki már jól ismer (bár még nem találta ki, hogy magyar vagyok), akkor mindenképpen olyan, mintha beilleszkedtem volna. De azért a fényképezőgép mindig nálam van, mert Isztambulban mindig találni valami érdekeset. Csak a sarki közértbe menet nem viszem magammal, mert lusta vagyok. De olyankor néha kimarad egy-egy lökött macskás fotó lehetőség.

Tehát a környéken - ha nem is lettem törökké - de már ide tartozom. Előnyöm, hogy ezen a környéken egyébként is sok a nem-török. És persze a törökök nagyon toleránsak a külföldiekkel. Ha viszont jobban el kell merülni adminisztrációban, bürokráciában, vagy csak egy komolyabb összetett akciós vásárlásba, akkor azért még nagyon elkel a segítség.

Én: Hogyan tovább?

Megint én: Így tovább! :)

2010-12-07

Az , akárhogy is nézzük, egyoldalú. Mindig csak én írok bele, én határozom meg a témát. De most nektek is lesz egy teretek!

Kaptatok egy fórumot! :)

A fórum rólatok szól. Azaz Isztambul + TI + macskák. Persze nemcsak Isztambulról, hanem minden más, török és törökországi téma lehet benne..

Sőt, már előre raktam is bele témákat, hogy könnyebb legyen elindulni. :)

A fórum célja, hogy ti is tudjatok egymással beszélgetni, saját témákban. Cél még az is, hogy bárki könnyen és hasznos információkat találjon.

Éppen ezért nem tilos a reklámozás, amennyiben az megegyezik a fórum céljával, azaz segíteni a magyaroknak a Törökországban, akár ott laknak, akár turistáskodnak. Tehát nyugodtan írd le a cég, étterem, stb... nevét, ha meg vagy vele elégedve. És ugyan így akkor is írd le, ha nem vagy megelégedve vele.

Remélhetőleg mindenkinek tetszeni fog, és sok hasznos beszélgetés lesz ott is! :)

A fórumban ezen kívül van egy naptár is. Ezt lehet használni találkozókra, és egyéb események szervezésére is- :)

A fórum címe:

Jó mulatást! :)

2010-12-08

Szinte hihetetlen, de decemberben csak vége lett a nyárnak. Elő kell keresni a pulóvereket...

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="2010. november, Isztambul és 32 fok"][/caption]

Eddig az volt a tapasztalat, hogy amint leírtam, milyen jó idő van Isztambulban, mindjárt véget ért. Így egészen eddig vártam a leírással, hátha sokáig lesz még meleg.

És tényleg!

Miután szeptember a időjárás kitombolta magát, és jól elárasztott minket esővel, kisütött a nap. És úgy is maradt. Majdnem két hónapig jártunk pólóban, mert annyira jó idő volt.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Nyár van a macskáknál is"][/caption]

Ha teljesen nem is volt nyár, de egy kellemes májusi időben azért részesültünk. Egyszer-kétszer Rodostóban (Tekirdağ) volt egy kisebb hóvihár, de Isztambult elkerülte.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Kutyák is kint hevernek a napon"][/caption]

Egészen eddig. A média jól ránk ijesztett. Jön a hideg, mondták. És tényleg! Lett vagy 18 fok!!

2010-12-09

Tanulva a meg a kísérletezésekből, harmadszorra is nekiugrottunk a ropinak. :)

Vasárnapi sütögetés azzal kezdődött, hogy egyszerűen mindent behajítottam a kenyérsütő-gépbe, én meg visszamentem aludni.

Szokás szerint a joghurt benézett a mikróba, hogy meleg legyen, aztán beledobtam az élesztőt. Ameddig azok jól elvoltak, addig összeszedtem a többieket is: liszt, só, olaj. Aztán megnéztem a receptet, és láttam, hogy vaj is kell hozzá.

Najó, ezt eddig nem próbáltuk. Na mindegy, a múltkor nagy keresztakció colt, és vettünk 20 téglá margarint. Még van belőle dögvél, így egyet megutaztattam a mikróban. Nem szeretek hideg vajjal dolgozni, ezért a gépnek is lágyat akartam adni.

Kicsit álmosan sikerült jobban feltekerni a mikrót, így hamarosan gőzölgő folyékony vaját kaptam. Na mindegy, ez is bement a kenyérsütő-gépbe, a többiek után.

Írták még, hogy az ecet jót tesz neki. Az nem volt, de találtam facsart citromlevet a hűtőbe, hát azt is beledobtam. Persze csak a levét. :)

Rácsaptam a fedőt, beállítottam, hogy csak tésztát gyúrjon nekem és visszamentem aludni.

Felkelés után az egésztest kiöntöttem egy tálba, letakartam, és elmentem reggelit venni a pékhez, meg a többiekhez.

Reggeli után levettük a takarót a tésztáról. Hmm... egy kicsit megfelejtkeztünk róla.. Már éppen kezdett volna kimászni.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Ránktámadt a tészta!"][/caption]

Viszont nagyon kellemes állaga lett. Kicsit folyós, de nem ragadós. Pont ez kell nekünk. :)

A múltkoriból tanulva vettünk másfajta nyomós ketyerét. Állati drága volt, majdnem 1000 forint! És még csillag, meg fűrés alakú is van. Így majd lehet fele játszani. :)

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Vettünk ilyen bigyókat"][/caption]

Ebbe töltöttük be a tésztát. Egészen könnyen ment. Nem kellett az egész konyhát takarítani utána. Elég volt csak a felét. :)

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Betöltve a tészta"][/caption]

A kinézet kicsit bizarr. Jobban hasonlít egy retro Frankeinsteines filmre, mint sütögetésre.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Doktor bácsi mindjárt munkához lát"][/caption]

Viszont remekül letehet vele dolgozni. Nem is kell túl gyakran tölteni, és erőlködni sem kellett. Majdhogy nem unalmasan egyszerű volt minden.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="És már készül is a ropi :)"][/caption]

Az első tepsi hamar kész lett. És a sütés is gyors volt. Minden jel arra utal, hogy nem kell egész nap konyházni? Délre már talán a takarítással is végzek...

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Kisült az első tepsi"][/caption]

Najó, ez azért így tényleg unalmas kezdett lenni. Szerencsére ezzel a nyomkodóval remekül lehet bánni. Szabadon engedhetjük kreativitásunkat is! :)

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Lehetünk egy kicsit kreatívak is"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Sütés után"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Csiga-biga, rádsült a ház rendesen..."][/caption]

És ennyi az egész. Tényleg nincs tovább.

Viszont mindez azt jelenti, hogy sikerült nagymennyiségű ropit sütni! :) És a végén még jó móka is. :)

2010-12-10

Blogozás közben kiderült, hogy annyi magyar van itt Isztambulban, hogy Boszporuszt lehet velük (velünk) rekeszteni.

Így aztán összerszervezünk egy találkozót, hogy jól megnézzük egymást. És ha minden jól megy, fogjuk egymást megutálni, akkor lehet még folytatás is. :D

Most, hogy végre van , nekiállhatunk a szervezésnek. Remélhetőleg így össze tudunk hozni valamit, ha már szét vagyunk szóródva Európában és Ázsiában. :)

Elsőnek összeszedjük, ki mennyiére lenne benne egy ilyen összejövetelben. Utána pedig elkezdhetjük az időpontokat és a helyszíneket megbeszélni. Isztambul lévén, lehetőség van bőven. És két kontinens között is választhatunk, vagy akár a kettő között! :)

Továbbiakban itt várunk mindenkit:

2010-12-13

December 6. Mikulás nap. Nincs ez másképp Törökországban sem.

Najó, nagyon másképp van.

Mikulás Anatóliából származik, Antalya közeléből. Ennek ellenére a törökök nem ünneplik meg a Mikulást.

De nem hiányzik a nyelvből. A Téalapó török neve Noel baba. Míg a Noel pedig a Karácsonyt jelenti. A karácsonyfa viszont a Yılbaşı ağaç, ami újévi fát jelenti. Pedig az újév nem is akkor van. Sőt! A karácsony sem, mert az ortodoxok meg az örmények máskor ünneplik, mint mi. Na de erről majd később...

A lényeg, hogy bár nincs se hivatalos Karácsony, se Mikulás, mindkettőt mindenki jól ismeri. És persze a boltok tele vannak vele.

Mi is beszereztünk egy adagot. Naná! :)

Kedvencem a kommandós mikulás, ami az ablakon mászik be. Ebből mára már egészen komoly választék van. Vettünk egyet mi is. :)

Mikulás kommandó

Ha jól láttam, akkor ezt lehet hosszabbítani. Egész Mikulás falut lehet láncha kötni, és akkor le lehet lógatni az ötödikről. :)

Kár, hogy az elsőn lakunk... Még féltő, hogy bemásznak a macskák. :P Sőt, ez biztos. :D

Nos, december 6-án kiraktuk a Mikulásokat. No, ezzel megint jól betettünk a szomszédoknak. Megint tudnak min gondolkodni, hogy is van ez. Nem minden országban december 6-án ünneplik a Mikulást. Németországban e napon van, de azt már megtanítottam a szomszédoknak, hogy nem német vagyok. :)

Magyarországról kaptunk egy doboznyi csoki mikulást. Ezt először a rokonok között szétosztogattuk. Majd útnak indultunk a környéken Semával, és adtunk a sarki közértesnek, hentesnek, péknek és fodrásznak is.

Azóta már tudják, mit jelent a bodzsi csoki (boci csoki törökösen). :)

Gondoltam, majd kiteszik az ablakba, török szokás szerint, mert cuki meg jól néz ki. De e helyett török szokás szerint eltüntették a hasukba az édességet. :D Sema ezen jót mulatott. :)

Természetesen Sema is talált egy mikit a cipőjében. :)

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Mikulás 2010"][/caption]

2010-12-14

Már csak ketten vannak versenyben a paradicsomok közül.

Nyakunkon a hideg idő. Így izgulunk, hogy vajon a maradék két játékosnak sikerül-e összehozniuk a piros paradicsomot. Mindenki más már kiszállt.

Elsőnek Móric és Ka közös paradicsoma készült el. Az eredményt az Áldozati Ünnepen a reggeli oltárján láttuk utoljára.

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Az Áldozati Ünnepe előtt"][/caption]

Nem sokkal ez előtt pedig a buli cserép egyetlen paradicsomot hozó tő adta meg magát. Így gyorsan meg kellett enni a gyümölcsét.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Reggelink - a jobb oldali a minénk. Balra a sima bolti."][/caption]

Így aztán már csak Jócó és Béla van. Mindkettőjüknek rengeteg a paradicsoma. Nemrég kezdtek el bepirulni.

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Bélák"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="375" caption="Jocóék"][/caption]

Minden jel szerint bent vagyunk a célegyenesbe. No meg a télben is. Már azt se tudjuk, hány napja megy az egész, mert megdőglött a számláló. Nagy izgalmak vannak, hogy vajon a hideg beállta előtt lesz belőle valami? És mi lesz jövőre?

2010-12-15

- Piros alma, mogyoró! Csak neked barátom, most féláron! Meg kapsz mellé egy táncoló karácsonyfát is!

- Nem lehetne inkább kebabot?

- Megoldjuk tesó, megoldjuk!

Már rendesen bent járunk a decemberben. Nem csoda, hogy mindenki be van zsongva a Karácsonytól. Csakhogy ez itt Isztambul. Itt nincs is Karácsony!

Az Iszlám vallásban nincs Karácsony. Törökországban pedig Iszlám többség van, így nincs Karácsony nevű állami ünnep sem.

Mindez viszont nem akadályoz meg senkit, hogy meglegyen a karácsonyi hangulat. :) Sőt!

Bár Törökországban hivatalosan 99,8%-ban élnek muszlimok, mégis nagyon sokan ünneplik a Karácsonyt.

Isztambulban sok az örmény és a görög (rum) lakos. E mellett számos nyugati vallású templomot is találunk. Ebben az a jó, hogy mindenki máskor ünnepli a Szent Estét.

A nyugatiak december 25-én. Az ortodoxok a napár eltérés miatt január 7-én. Míg az örmények az eredeti január 6-án ünnepelnek. Mi pedig, december 24-én. Csakhogy kilógjunk a sorból. :D És annak még nem is jártunk utána, ki hogyan is állít fát...

A törökök mindenesetre szeretik a karácsonyfát. Mert olyan szép, meg villog, meg színes. Ezek olyan dolgok, amit minden török imád. Karácsony pedig közel esik az újévhez. Így aztán a török újévkor karácsonyoznak egyet.

Ez azt jelenti, hogy mindent teleaggatnak karácsonyfa égősorral, díszekkel, mikulásokkal. Legyen az ablak, fa, erkély vagy macska. Aztán mindez marad legalább augusztusig, mert minek leszedni, ha egyszer olyan jól néz ki.

Najó, a díszek többsége hetekig sem bírja. De azért van, amikor még hónapok múlva is látni egyik másik boltban a télapót. :)

Így aztán karácsonyi hangulat van már hetek óta. Ide is szépen betört az az új nyugati tradíció, hogy Karácsony nevében minél több mindent eladjanak a boltok. Speciális, karácsonyfa alakú akciók vannak, és persze minden bevásárlóközpont fel van díszítve.

[caption id="" align="aligncenter" width="576" caption="MetroCity bejárata"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="576" caption="MetroCity belülről"][/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Capitol belülről"][/caption]

Néha egészen furcsa dolgok születnek. Mintha az alap koncepcióhoz nem sok köze lenne, így születik a rózsaszín karácsonyfa meg a hasonlók. Igaz, rózsaszín fát Magyarországon is lehet látni, és ott is sokszor mintha a dekoratőr nem igazán értette volna meg, mi is lényeg.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Jól néz ki, de mintha egy másik ünnep lenne"][/caption]

Máskor viszont nagyon is izgalmas kompozíciók jönnek össze. Itt egy karácsonyi tájkép mobil telefonokból, és töltőkből.

[caption id="" align="aligncenter" width="500" caption="Mobil szolgáltató karácsonyi kirakata"][/caption]

Ami még vissza van az az, hogy egyik nap benézünk Eminönübe, a bazárba.

2010-12-16

Isztambulban az utak tiszta káosz. Pedig amióta feltalálták a városfejlesztést, azóta többen többször is megpróbálták valami szervezett rendet összehozni. De inkább csak szervezett káosz lett belőle. Erre nagyon jó példák a lakóparkok, ahol lehetőség lenne valami átlátható rendszerre és belső utcákra, de inkább kacskaringósat építenek. Mert az olyan jól fog kinézni a műholdon, meg a reklámokban.

Tehát reménytelen, hogy könnyen átlátható város legyen Isztambul. Mindez nem jelenti azt, hogy nem átlátható. A helyi lakosok nagyon is átlátják. Pláne a sofőrök. Ők aztán mindig találnak rövidebb utat.

Egyes városrészekben (pl.) egész buszhálózatok működnek úgy, hogy folyamatosan rövidebb utakat használnak. Úgyszincs kijelölt útvonal, csak ajánlott célállomás, amit végállomásnak hívnak. De ez is csak ajánlott. Az utasok összetételétől függ, hogy végül a busz hova fog kilukadni. Persze a tapasztaltabb sofőrök a rövidebb utakat is le tudják vágni, mégha ehhez át kell vágni a fürdőszobán...

Ezeken a helyeken mindez nem különlegesség. Sőt, nagyon is általános. Része a mindennapi életnek. Sőt! Sőt sőt sőt!

Isztambulban, meg úgy Törökországban általánosan a szabályok nem olyanok, ahogy mi megszoktuk. Itt elsősorban szokások vannak. És a szokásokból lesznek a szabályok. Talán azért, hogy legyen munkájuk az adminisztrációban dolgozó embereknek is. A szabályokat úgysem olvassa el senki.

Azaz nem azért mennek a kocsik az út jobb oldalán, mert ott kell menni, hanem mert ott szokták meg. Ki tudja miért.. Jobb oldalt volt a simit árus, a fodrász vagy a szőke nő a kezdetben, aztán így maradt. Ki tudja, ha a simit árus bal oldalon lett volna, akkor a közlekedés ma angol mintára bal oldalon haladna...

Valami elkezd kialakulni, utána már szokás lesz. És akkor nem lehet kiirtani. Egyszerűbb, ha már minden arra a szokásra épül fel. Ez viszont sokat segít a történészeknek.

Például van egy városrész, amit úgy hívnak, hogy virágárus (çiçekçi). A történészeknek könnyű dolguk van, mert könnyű megállapítani, hogy valaha itt egy virágárus volt. Valószínűleg itt volt a környék virágárusa, így először csak a sarkot hívták így. Majd a megállót is. Hiszen ki tudja megjegyezni azt, hogy XY pasa utca? Sokkal egyszerűbb, hogyha a sofőrnek azt mondjuk, ott álljon meg aaaa...virágárusnál!

Így aztán szépen lassan a megállót is virágárusnak kezdték hívni. És mivel a virágárusnak esze ágában sem volt elmenni innen, így szépen lassan egyre népszerűbb lett. Míg végül

mára egy egész városrést hívnak Virágárusnak. És tényleg, a város közepén ott találjuk a virágárust!

Mindenképpen elmondhatjuk róla, hogy talán ő a világ leghíresebb virágárusa. Sőt, őt az első, aki térképen is szerepel.

Mindez még érdekesebb a rövidebb útvonalakkal. Mint már láttuk, a rövidebb út egészen általános Törökországban. Ha pedig gyakran használják őket, akkor általánossá válnak, majd szokásokká, végül szabványokká.

Isztambulban több helyen is vannak olyan buszjáratok, amik a rövidebb úton járnak. Ez van ráírva a táblára a busz elején, és ezt találjuk a menetrendben is. Ami a legizgalmasabb, hogy az az út, amin járnak, annak is az a neve, hogy rövidebb út Ez az utcának a hivatalos neve (Koşuyolu).

- Hol laksz?

- Rövidebb út 27-ben

- Hogy mész haza?

- Van egy még rövidebb út, hátul...

Talán annak idején, amikor még csak zöldségesföld volt Üsküdar és Kadıköy között, akkor egy minibusz átvágott a káposztáson, hogy rövidítsen. Ez annyira jól bevált, hogy hamarosan lett egy földút. Innentől kezdve pedig már nem volt megállás. Nem sokára pedig megjelentek az első kebab árusok, autómosók és kisközértek. Ma pedig - ahol egykor csak káposzta volt - egy forgalmas főút található tele házakkal.

2010-12-17

Isztambul utcai árusai valószínűleg legtalálékonyabb emberek az egész országban. Ez persze érthető is, hiszen nekik a túlélésért folytatott harcban az ötletek a legjobb fegyverek. Így aztán náluk mindig találunk valami érdekes megoldást.

Isztambulban, meg úgy általában Törökországban a közműveket nem veszik olyan komolyan. Azaz a város tele van elfelejtett csövekkel és drótokkal. No meg a hozzátartozó kiegészítőkkel.

Hősünk egy ilyen elfelejtett kiegészítőt, egy kapcsolószekrényt nézett ki, kirakatnak.

Isztambulban nem lehet mindenhol árulni. No nem azért, mert tiltanánk a szabályok (persze tiltják, de hát...), hanem mert nem minden hely elég jó, hogy megérje. Így komoly küzdelem van egy-egy jobb helyért. Ha egy boltos hazamegy aludni, éppenhogy csak bazárja az ajtót, máris megjelennek az utcai árusok, és a bolt előtti területet berendezik kirakatnak. Viszont ez ilyen helyeket csak akkor lehet használni, ha a bolt éppen zárva van.

Ezért az utcai árusok folyamatosan keresik azokat a szabad területeket, ahova az árukat kirakhatják. Persze csak olyanok jöhetnek számításba, ahonnan könnyű összepakolni. Ők nem azok akik számlát adnak a vásárlás után. :)

Hősünk egy kapcsolószekrényt szemelt ki. És be is költözött. Ő órákat árul (természetesen eredetiket, és a termékhez világ-garancia is jár - az eladó elmondása szerint). A kapcsoló szekrény pedig a showroom, ahol megtekinthetjük a teljes termékkínálatot. Szépen csoportosítva és rendszerezve.

Aztán ha arra jár a rendőr, akkor elég csak becsukni a szekrényt, majd felvenni a szükséges munkasapkát.

- Csókolom, én a villanyt szerelem. Már megint bedöglött valami a H22-ben...

2010-12-20

Isztambulban sok az ember. Így sok az autó is. No persze az utakból is sok van, de valahogy sosem ott, ahol kellene. Nem lenne baj, ha reggelente az utak a kocsikkal együtt bemennének a belvárosba, majd este hazamennének. Így mindig mindenhol lenne elég út. És persze parkoló hely is.

Biztos van statisztika, hogy pontosan hány autó is van Isztambulban és mennyi parkoló hely jut nekik. De kár megkeresni, mert ez a szám percenként nő.

Főleg a kocsik száma. A parkolóhelyek annyira nem szeretnek nőni.

Ez ugye tipikus nagyvárosi probléma, amit szintén tipikus nagyvárosi módszerrel úgy próbálnak nem megoldani, hogy telerakják a várost parkoló gátló oszlopokkal. Így persze a város jobban néz ki, csak éppen nagyon nehéz lesz szabad helyet találni. Pedig a törökök nagyon leleményesek ha a kocsit valahova le kell rakni. De még így sem elég.

Történt viszont egyik nap, hogy a rendőr nem igazán volt türelmes, és a dugóban álló kocsikat egy új irányba akarta megkerülni. Mégpedig a járda fele. Igen ám, de ott voltak a parkolásgátló oszlopok!

De úgy tűnik, a rendőrt ez nem igazán zavarta, mert kényelmesen nekiállt kaszálni őket. Már nyolc oszlopot kidöntött, mire rájött, hogy ez a kocsiban is komoly károkat okoz, és ha így folytatja, akkor az utastársa jobbra fog menni, míg ő balra. Így aztán feladta a városátrendező tevékenységét.

A törököket persze nem kellett félteni. Alighogy a rendőr kidöntötte az első oszlopot máris jött valaki, és leparkolt a friss helyre.

Az oszlopállítókat meg a guta ütögette, mert a rendőr nagyon jó parkolóhelyet készített. Napi 24 órában parkol valaki, így a mai napig tudták az oszlopokat visszaállítani.

2010-12-21

Isztambul, Törökország legnagyobb városa két részből áll: európaiból és ázsiaiból. Középen pedig ott a Boszporusz. Annak a közepén pedig van egy kevésbé ismert sziget, aminek a közepén pedig egy medence van. Ennek a medencének a közepén néha van egy labda.

Isztambul turista könyvekből gyakran hiányzik ez a hely. Bár a turista részéről nem könnyű ide eljutni, de azért mégsem kell beúszni. :) Viszont mindenképpen egy érdekes építmény.

A Galatasaray Sport Klub (ismertebb nevén a focicsapat) építménye egy mesterséges sziget a Boszporuszban, nem messze az Első Hídtól. Azon Európa fele haladva jól látszik.

[caption id="" align="aligncenter" width="640" caption="Boszporusz látkép - Bal oldalt a Galatasaray Sziget"][/caption]

A Galatasaray Sziget (másik nevén Kuruçeşme - szárazkút - a nomen nem mindig omen - Sziget) egy park a Boszporuszban, ahova az isztambuliak kikapcsolódni járhatnak. A szigetre nem kell beúszni, mert a hajó ingyen bevisz, cserébe mi pedig jól elköltjük a pénzünket.

A szigeten 3 étterem meg egy bár található. A szabad területen majdnem 3000 fő tud egyszerre bulizni, hacsak nem esnek át az emberek a korláton, mert akkor több. :)

De nemcsak étterem és park van, hanem egy olimpiai medence is, amelyikben a Galatasaray vízilabda csapata is edzett. Ma jó időben ebben mi is úszkálhatunk. Egyenlőre december van, így ezzel még várni kell.

A sziget nem új. 1872-ben Abdülaziz Szultán ajándékozta a szigetet Sarkis Balyan mérnöknek, aki egy háromemeletes házat épített a Boszporuszra. Majd be is költözött, és esténként kebabot sütögetett.

A Galatasaray Sport Klub 1957-ben vásárolta meg. Azóta többször is felújította, míg elérték a mai állapotot.

2010-12-22

, hogy az AyaSofya, vagy Hagia Sophia az Európa Kulturális Fővárosa 2010 keretében restaurálása szünetel. Így gyorsan elmentünk lefotózni. Alig pár hónappal utána pedig felkerültek az állványmentes képek a netre.

Az AyaSofya Isztambul egyik legrégebbi épülete. Nagyon, de nagyon sok mindent látott. Sőt, még az építése is kalandos volt, mert túlságosan nagy lett. Ezért foltozni kellett, majd toldozni. Majd pedig a támasztás is akkora lett, hogy azt is támasztani kellett, és így tovább.

Tehát mondhatjuk azt, hogy az AyaSofya állványzata a történelmi időkbe nyúlik vissza. De van egy modern állvány is, ami szintén kezd nagyon öreg lenni. A hírek szerint az UNESCO gondolkodik rajta, hogy az AyaSofya mellé az állványzatot is felveszi a kulturális örökségi listára.

[caption id="" align="aligncenter" width="640" caption="AyaSofya és az Állvány"][/caption]

Viszont az Európa Kulturális Fővárosa rendezők is kezdték úgy érezni, hogy nem annyira mókás, ha a turisták az AyaSofya helyett az állványt látják, így kivették. Sőt, azt is híresztelték, hogy a restaurálás befejeződött.

Mi megnéztük, és nos, a fő állvány tényleg kiköltözött. Egyenlőre nem tudjuk, hogy 2011-ben visszajön-e. Lehet, hogy a nagy felfordulásban elkeveredett valahova. Sajnos viszont a restaurálás korántsem fejeződött be.

[caption id="" align="aligncenter" width="640" caption="Állványtalan AyaSofya"][/caption]

Sőt, nem minden állvány lett kitessekelve. Az oltár pl. kitartóan megközelíthetetlen. De azért a látvány már így is sokkal jobb.

[caption id="" align="aligncenter" width="640" caption="AyaSofya látkép"][/caption]

Majd még érkeznek újabbak.

2010-12-23

Isztambulban minden található. Olyan is, ami máshol nincs. Vagy olyat, ami másik időből származik.

Kadiköy bazárban egy érdekes dolgot találtunk: egy tízest! Egy tíz forintost! És nem is akármilyet, olyat, amelyiken Petőfi van!

[caption id="" align="aligncenter" width="640" caption="10 forint"][/caption]

A forint 1947-ből való. 63 éves. Pont, mint egy standard nagymama, ISO9001-es.

Persze tudom, ilyen 10 forintos majdnem mindenkinek van a fiókjában, de ez itt Isztambul, itt igazán ritkaságnak számít.

Meg is kérdeztük az eladót, mennyibe kerül. 2 líra. Úgy tűnik, hogy itt jobban váltják a forintot, mint a bankokba. Ez ugyanis 5 Ft = 1 TL arányt jelent szembe a 140 Ft = 1 TL-vel.

2010-12-24

Egyelőre mi még nem készültünk el a karácsonyi bejegyzésekkel. A fa is még...hogyan úgy mondjam érdekes állapotban van, összehajtván, és rá van téve egy szekrény...

Így most egy bazári karácsonyi képpel kívánunk mindenkinek Boldog Karácsonyt!

[caption id="" align="aligncenter" width="640" caption="Karácsonyi bazár"][/caption]

Ezen a képen aztán láthatok sok sok fát meg díszít is. :) Sőt, az ablak mögött rakéta is van! :D

A kép jobb felső sarkában van egy telefonszám. Ha azt felhívjátok, akkor házhoz jön a karácsonyfa. :)

2010-12-27

Isztambul, bár majdnem 500 évig volt az Oszmán Birodalom Fővárosa, és így a muszlim világ központja, soha nem volt sem egységesen török, sem egységesen Iszlám.

Sőt, mondhatjuk, hogy már a kezdetek óta vegyes város volt. Hiszen valóban 2,5 világ található itt (a kelet és a nyugat mellett Anatólia kapcsolata és történelme szorosan összefügg Észak-Afrikával és a Közel-Kelettel).

Így aztán nem csoda, ha a Karácsony is úgymond.. érdekes.

Többször említettük, de mindig érdemes átfutni rajta, hogy olyan, mint Karácsony, nincs Törökországban. Ez nem állami ünnep. Viszont hála a majdnem évezredes vallásszabadságnak mindenki kedve szerint olyan ünnepet tart, amelyet csak akar. Vagyis mindenki úgy és akkor karácsonyozik, ahogy csak kedve van.

Az ortodoxok január 7-én.

Az örmények január 6-án.

A nyugati keresztények december 25-én. Bár már találkoztam olyannal, aki december 24-én.

A pék inkább biztosra megy, mert másfél hónapig folyamatosan árulja a karácsonyi süteményeket, de külön kérésre augusztusban is süt.

A törökök pedig karácsonyfát állítanak december elején, és amíg el nem durran az összes kínai égő, addig meg is marad.

Törökül egyénként a karácsony noel. De Noel valójában a télapó. A karácsonyfa pedig a yılbaşı ağac, miközben a yılbaşı a szilveszter, holott az évkezdetet jelent.

Na de nem kell ezt bogozni, mert mint fent láttuk, a karácsony úgyis egy hónapig tart. Csak az elején még laza, aztán beerősödik.

Például azzal, hogy az ablakokat teljesen ellepig a télapók. Egészen komoly mikulás boltokat találni. Sőt, a hajón is árulnak mindenféle mikulásokat a zugárusok: táncolót, rózsaszínt, rockert, vagy éppen Naszreddin Hodszát mikulás ruhában.

[caption id="" align="aligncenter" width="480" caption="Mikulások"][/caption]

Ez a mi Mikulás-létránk. Igaz, ezt már mutattam. Viszont azóta a szomszédok is szereztek egyet-egyét. De csak a miénk háromemeletes, többieké max 2. hehehe :D

Sajnos idén nem maradt idő elmenni a bazárba vásárolgatni. Így a tavalyit használtuk.

[caption id="" align="aligncenter" width="480" caption="Karácsonyfánk"][/caption]

A kép is a tavalyi, mert sajnos az égősor nagyon le lett harcolva a költözéskor. Azon gondolkodom, jövőre veszek egy napelemeset, és kifeszítem az utca felett. Még nem tudom, hogy juttatom át. Talán egy téglára kötöm a végét. Meglepetés lesz a szomszédnak. :)

Közben Isztambulban is történt egy érdekesebb karácsonyi esemény: egyik kerületben, ahol elég sok keresztény él, rendeztek egy nagy népi vacsorát. 250m hosszú asztalhoz bárki leülhetett, és egy jót vacsorázhatott.

Ez sokban hasonlít a muszlim Ramazán (Ramadán) ünnepségre, ahol szintén hosszú asztaloknál bárki vacsorázhatott, ami jó példa arra, hogy a két nagy vallás milyen jól megfér egymás mellett és a szokásokat milyen jól át lehet vinni egyikből a másikba.

2010-12-28

Pár napja azt hittük, felvonulás van a szomszéd utcában. De aztán kiderült, hogy csak átfestették. Vagyis inkább lefestették mert eddig nem volt rajta semmi hivatalos dekoráció.

A hivatali közeg úgy döntött, hogy kijelöli a parkoló helyeket. Mégpedig egy olyan utcában, ahol egyébként mindenki nagyon is jól tudja hova lehet parkolni: ahova befér.

Mindenesetre jó móka volt, mert mindezt akkor próbálták, amikor minden szabad területen állt egy autó. Igaz, hogy nem nagyon találni olyan időt Isztambulban, amikor nincs tele kocsival.

Az egy szem csíkfestő emberkét rengeteg rendőr kísérte. Próbálták összeszedni a parkoló kocsik tulajdonosait, hogy álljanak félre addig, amik elkészül a festés és megszárad. No meg a csíkfestő embert is védeni kellett. No nem azért, mert bárki meg akarná verni, hanem nehogy megvesztegessék, és mást fessen.

Azért tegyük hozzá, hogy az isztambuliaknak aztán nagyon nincs szükségük a felfestésekre. És mint az eredményeken látjuk, egyáltalán nem is érdekli őket. Az élet megy tovább, mint korábban.

[caption id="" align="aligncenter" width="640" caption="A kocsik eredetileg jobb oldalt parkoltak, míg a felfestés a bal oldalra került. Ennek ellenére mindenki továbbra is a megszokott jobb oldalon parkol."][
/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="640" caption="Hátul látszik egy autó, mely kíváncsiságból kipróbálja a felfestébe beparkolást, de elől láthatjuk, hogy így jóval kevesebb hely marad, így maradnak az isztambuli megoldások."][
/caption]

[caption id="" align="aligncenter" width="640" caption="Meg egyébként is..."]

2010-12-29

A Wikipédia így ír erről:

"Az imafülke mihrab két oldalán két hatalmas bronz gyertyatartó áll, amelyeket II. Szulejmán (a "Törvényhozó", "Kánuni") 1526-ban Buda első török megszállásakor több más, a Budai várban és a templomokban található értékekkel együtt Konstantinápolyba szállíttatott. Ezek a gyertyatartók több, mint 450 éve ugyanazon a helyen állnak, ahova II. Szulejmán annak idején állíttatta. A gyertyatartók oldalán török feliratok[19] hirdetik II. Szulejmán nagyságát.

A magyarországi reneszánszkutatás szempontjából értékes műtárgyakat Karácson Imre azonosította. A feltehetőleg olasz mesterek által, de magyarországi öntőműhelyben készített alkotásokról 2005-ben másolat készült, amelyet 2006. szeptember 2-án, Buda töröktől való visszafoglalásának 320. évfordulója alkalmából helyeztek el Budán, a Mátyás-templom oltárának két oldalán."

Mi pedig megkerestük.

[caption id="" align="aligncenter" width="480" caption="A magyar gyertyatartó"][/caption]

A globális felmelegedésnek számtalan oka. És a legtöbbet még nem látjuk át, miként és hogyan is hat. Az viszont biztos, hogy Isztambulban mi lelkesen melegítjük a bolygót.

A törökök olyanok, akik szeretik jól érezni magukat. De nemcsak magukra gondolnak, hanem az ügyfelekre. Ugyebár az elégedett ügyfél mégiscsak visszatérő lesz.

No de mi kell egy elégedett török ügyfélnek? Egy jó kis teázó, tengerparttal, kilátással, terasszal. Ahova kiülhet és teázhat.

Jah, hogy hóvihár van? Ugyan már! Ilyen apróságon nem akadunk fel.

Törököknél kedvelt eszköz az úgynevezett UFÓ lámpa. Ez egy kétméteres állványon álló infravörös lámpa, amivel egy kisebb területet be lehet sugározni. Amiért ez nagyon kedvelt, hogy elég csak egy konnektor, és máris meleg lesz.

A lámpákat pedig úgy készítik, hogy ellenálljon mindennek: az időjárásnak, és persze annak is, ha tavasszal berakjuk a hátsó szobába, majd 6-8 hónapig minden nehezett rápakolunk, hogy decemberben majd kirángassuk ennek a kupacnak az aljáról.

Szóval tényleg majdnem mindent kibír. Nem kell más, csak pár száz méter drót, és máris bárhova kellemes tavaszi időt varázsolhatunk, függetlenül a időjárástól. Egy töröknek pedig nincs is nagyobb élmény, mint amikor a pocsék időben, esőben vagy hóban, be tud ülni egy meleg teára. De minek üljön egy zárt lukban, ha az UFO lámpával ugyanezt a tetőterazon is

megteheti.

Egy forró tea mellett úgy gyönyörködhetünk a hóesésben, hogy nem választ el minket mindenféle fal vagy ablak. Elég csak kinyúlni a lámpa hatóköréből, hogy egy hógolyóval meglepjük az asztaltársunkat.

Nagyobb területek felfűtésére már nem annyira jó megoldás az UFÓ lámpa. Olyankor jobban kedvelik a fóliasátrat, amit gázégőkkel melegítenek fel. Persze nem kell mondani, hogy a fóliasátrat otthon Ali ragasztja össze technokollal és celluxszal, így a hőmegtartása nem annyira hatékony. Viszont amikor egy egész kertek így lefednek, tényleg hangulatos tud lenni. Csak ne nézzünk felfele!

Nemcsak az éttermeknél vannak ilyen érdekes megoldások, hanem sok máshol is. Pl. a zöldséges előtt álló eladó is jobb szereti, ha nem a hűvösben ácsorog. Így ő is körbepakolja a bolt külső falát UFO lámpákkal.

Külön érdekes megoldást használnak a taxisok. Ők sem szeretnek fázni, de valahogy nem túl vagány ha a kocs ablaka fel van húzva. Sokkal menőbb a leeresztett ablak, és a kirakott kéz (a kitartott kéz egyébként is jól jön, ha a szembejövő autóval akarunk kommunikálni - elküldeni a fenébe). Így náluk teljesen bevett szokás, hogy a kocsiban maximálisra van állítva a fűtés. Aki hátra ül, készüljön fel, hogy igencsak át fog melegedni. Ha van velünk mirelit csirke, akkor a dugóban várakozva ezt akár meg is süthetjük.

Ha mindezt megnézzük, akkor már elképzelhető, hogy a Föld egyszerűen azért melegszik, mert mi fűtjük.

2010-12-30

A főzőcskés bejegyzésekből kitűnik, hogy nekünk bizony vannak szomszédaink.

Najó, ez nem meglepetés Isztambulban, ahol kitudja hány millióan laknak.

Bár a konyhai kotyvasztásból az jöhet le, hogy mi nem szeretjük a szomszédainkat, ez azért nincs így. Sőt, egészen jó a kapcsolat. Pl. a sarki fodráshoz minden alkalommal berakjuk apumat, amikor csak Isztambulban jár. Cserébe használhatjuk a parkolóját. Meg sok másban is segít. De egyébként is érdemes vele jóban lenni, mert olyan, mint a maffiavezér: hozzá futnak be a szállak az egész környékről.

Isztambul is egy mediterrán város, ahol a mediterrán nők kedvelt reggeli elfoglaltságuk, hogy átkiabálják a legújabb híreket az utca túloldalára. Ez a 8:30-as híradó.

Tehát itt mindenki ismer mindenkit. És mindenki kíváncsi a másokra. Amit elmondunk a közértben, azt tudni fogja a hentes is.

Mi, amikor beköltöztünk, naná hogy a központi téma lettünk. És még a mai napig megy a találgatás, hogy vajon melyik országból jöttem. Hehehe.

Gondoltam is, hogy egyszer visszavágunk, és mindenkinek a napi programját kitergegetem a Facebookon. Hiszen mi is simán látjuk az ablakból, ki mikor milyen almát eszik. Talán nem is lett volna rossz móka.

Régebben nem volt függöny a konyhánkban, így a főzést meg a reggelit a szemközti öreg nénival közösen töltöttük el. Minden reggel átintegettünk egymásnak. Sema mondta, hogy főzés közben nyugodtan kiáltsunk át segítségért, ha nem menne valami. De erre egyelőre nem volt még szükség.

De azóta raktunk fel függönyt, így véget ért az interutcai szociális reggeli.

Ez azért nem jelenti azt, hogy lekapcsolódtunk a környék szociális hálójáról. Továbbra is odajön az utcán egy vadidegen és megkérdezi, hogy van a feleségem...

2010-12-31

Mercimek a lencse török neve. Ma erről lesz szó.

A magyarországi lencsének a színe...nos amolyan lencse színű. Talán zöld. A szín nem egy olyan tulajdonsága a lencsének, amin sokszor el szoktunk gondolkodni. Ezzel szemben Törökországban három különböző színű lencsét használnak a mindennapokban (na nem a munkába járáshoz, hanem hogy a munkaében jól befaljuk): piros, sárga és zöld.

Mercimekék - a képen csakazért is összekevertem az üvegeket.

Játék: találd ki melyik melyik! :D

A Magyarországon ismert lencsefőzelék és lencse leves Törökországban is megtalálható, de e mellett számos más ételben is előfordul. Legtöbbször persze főzelékszerűen megfőzve.

Mivel három különböző szín van, így a különféle ételekhez különféle színű lencsét lehet választani. Vagy akár keverhetjük őket. Jó játék lehet, hogy mindenkinek más-más vegyítésben más-más színű főzeléket adunk.

Törökországban járva érdemes lehet venni 1-2 kg-al, és meglephetjük vele extrémszakács ismerőseinket. :) Bármely boltban kapható.