



La riche culture fromagère de la Türkiye séduit les visiteurs



La cuisine turque est impressionnante par sa riche variété, ses délices uniques et ses divers fromages produits dans différentes régions. La riche biodiversité générée par le climat unique des régions de Türkiye est à la base de ces saveurs. En raison des conditions climatiques variables, le lait et le fromage ont des goûts et des arômes propres à chaque région. L'impressionnante sélection de fromages de Türkiye se révèle lorsqu'elle est associée aux différentes méthodes de production. "Le fromage blanc d'Ezine, le fromage bleu de Konya, le fromage de Tulum d'Erzincan, le Kaşar et le gruyère vieillis de Kars et le fromage de Van Herby ne sont que quelques-uns des délices turcs... Découvrons les types de

fromage les plus célèbres de Türkiye, un ingrédient essentiel de la cuisine locale.

Le fromage blanc : D'Edirne à Çanakkale

Le "Beyaz Peynir" (fromage blanc) est un élément essentiel des petits déjeuners turcs et l'un des mets les plus appréciés du pays. Le goût, l'arôme et la texture caractéristiques de ce fromage, produit dans presque toutes les régions de Türkiye, varient en fonction du climat, de la source de lait et des méthodes de production traditionnelles. Çanakkale et Edirne sont considérées comme la patrie du fromage blanc. Le fromage blanc d'Edirne est produit à partir du lait de brebis, de chèvres et de vaches nourries d'herbes régionales dans les deltas des rivières Tunca, Meriç, Arda et Ergene. La principale caractéristique du fromage blanc d'Edirne est l'absence d'additifs ; seuls le lait, la levure et le sel sont utilisés. Le fromage blanc Ezine, nommé d'après le quartier d'Ezine à Çanakkale, est un autre fromage blanc traditionnel et crucial sur les tables du petit-déjeuner turc. Ce fromage, qui peut être produit avec une texture molle, moyenne ou ferme, tire son goût et sa saveur exceptionnels du lait de vaches, de brebis ou de chèvres nourries avec des ressources végétales et minérales naturelles dans les montagnes de Kaz.



Balıkesir : La patrie des 50 types de fromages

Le fromage Mihaliç est un fromage ancien produit en Türkiye depuis des siècles. Contrairement au fromage blanc, sa production est limitée à quelques régions du pays, dont Balıkesir et Bursa sont les principaux exemples. Le fromage Mihaliç est généralement fabriqué à partir de lait de chèvre ou de vache et conservé dans une saumure avant de durcir et de sécher. En raison de son goût piquant et salé, il est utilisé dans de nombreux plats après avoir été grillé, y compris dans les salades.

Comme les autres fromages, il est utilisé dans les entrées et les accompagnements de plats principaux.

À Balıkesir, on trouve 50 types de fromages différents. La structure multiculturelle de la ville, les produits fabriqués à partir de différentes sortes de lait et les diverses méthodes de production en ont fait un véritable "paradis du fromage". Le fromage "Kelle", fabriqué à partir de différents laits et techniques, est célèbre dans toutes les régions de cette belle ville située à la frontière entre Marmara et la mer Égée. Les fromages Sepet (panier) produits à partir de lait de brebis et de chèvre, les fromages Tulum en saumure et les fromages lor (caillé) fabriqués à partir de lactosérum sont également reconnus comme les fromages les plus délicieux de Türkiye.



Fromages à pâte molle de Cappadoce

Le bleu de Niğde, géographiquement situé en Cappadoce, est l'un des types de fromage les plus uniques de Türkiye. Le bleu de Niğde est placé dans des grottes à 15 mètres de profondeur, où il mûrit pendant sept mois. Ce fromage devient aromatique et bleu au bout de sept mois et constitue également un antibiotique naturel. Un autre fromage traditionnel affiné en grotte est le Divle Obruk de Karaman. Ce fromage, vieux de près de 700 ans, est produit à partir du lait de brebis et de chèvres nourries sur des plateaux et des prairies riches en herbes médicinales. Le fromage est conservé dans des grottes avec une flore de moisissures unique pendant cinq mois et est d'abord recouvert de moisissures bleues, puis blanches et enfin rouges. Konya est une autre ville de la région connue pour son fromage à pâte molle. Avec son histoire et sa saveur séculaires, le fromage

à pâte molle de Konya est fabriqué uniquement avec du lait et de la levure et moulé dans des salles spéciales. Autrefois donné aux soldats ottomans comme antibiotique, ce fromage est servi après un processus de production de six mois.

Saveurs de l'Est : Un véritable paradis du fromage

La région de l'Anatolie orientale est également célèbre pour ses fromages originaux. Le fromage Erzincan Tulum, le fromage Kars kaşar vieilli et le fromage Van's Herby comptent parmi les fromages les plus savoureux de cette région. Les secrets du goût de ces fromages sont les hauts plateaux, la riche diversité végétale et l'air frais. Le fromage de Tulum a une saveur exceptionnelle grâce à l'utilisation de lait cru et de levures naturelles. Il est prêt à être consommé après 2 à 3 mois de pressage et de conservation dans une peau de chèvre ou de brebis.



La popularité de Kars tient essentiellement à ses fromages. Le lait des vaches qui paissent dans les champs, qui comptent 1 600 espèces de fleurs, dont une centaine sont endémiques, est utilisé pour produire les produits emblématiques de la ville : Kars Kaşar et le gruyère. Le produit géographiquement indiqué de la ville, le fromage Kars Kaşar, peut prendre jusqu'à dix mois d'affinage avant d'être consommé. Outre la dégustation de ce délicieux fromage, vous pourrez découvrir les méthodes de fabrication des fromages traditionnels faits à la main au musée du fromage du centre-ville et au musée du fromage du village de Boğatepe.

Van est une autre destination qui enchante les voyageurs par son riche patrimoine culturel et sa délicieuse cuisine. Cette ville abrite également le Van Breakfast, l'une des tables de petit-déjeuner les plus prospères de Türkiye. Le fromage Herby est

la vedette de ce petit-déjeuner. Le fromage Van Herby est fabriqué en mélangeant du sirmo, appelé "ail sauvage" dans la région, avec des herbes endémiques locales telles que l'heliz, le mendo, le siyabo, le thym et la menthe sauvage. Le fromage, enfoui dans le sol dans des boîtes et des jarres en terre cuite, est retiré au bout de trois à sept mois. Le goût et l'arôme du célèbre herby cheese, fromage à pâte dure légèrement émietté, sont façonnés par la géographie et le climat.



Comment manger les fromages locaux turcs ?

Çanakkale Ezine & Fromages blancs d'Edirne

Surtout avec du simit croustillant au petit déjeuner

Avec du melon et des amuse-gueules à la table de Rakı

Fromage Mihaliç

Avec des amandes, des fruits secs et de la pastèque en été

Dans les pâtes et les salades

Niğde Blue & Konya Mouldy

Pour le petit-déjeuner, en particulier avec les crêpes et les omelettes

Divle Obruk

Pour les sandwichs du petit-déjeuner (chauds ou froids) et les omelettes
Dans les pâtisseries, les petits pains et les salades
Sur les plateaux de fromage avec du vin

Erzincan Tulum

Pour le petit-déjeuner, dans du pain turc chaud fraîchement cuit ou du lavash
Dans les pâtes et les nouilles et sur les salades de roquette

Kars Kaşarı (Kashar vieilli)

Au petit-déjeuner, dans les toasts et les omelettes
Dans les soupes (surtout la soupe à la tomate, sous forme râpée)

Kars Gruyere

Au petit déjeuner, dans les toasts et les omelettes
En assaisonnement de plats de viande
Sur les plateaux de fromage avec du vin

Fromage Van Herby

Pour le petit-déjeuner - La star du Van Breakfast
Dans les pâtisseries, les petits pains et les salades