



Alacati



I tyrkiske byer ser man ofte, at hver bydel har sit **genugle gademarked**, og en meget stor del af den ferske mad handles stadig direkte på gaden. I sæsonen er der højre af artiskøkler, aubrikoer, meloner, figurer, et veld af aubergine-sorter og citroner, og i efteråret også granatæbler med en modsigende smag, som vi kun kan drømme om på vores børdegræs.

Efteråret bringer en stor variation af kækeder, nødder og druer, og de antioxidanthantere granatæbler. Her mellem årstidens smukt annettede frugter og grøntsager, krydderier og ost, føler man sig hensat til det definitive **overflodighedsrum**.

In Turkish cities you often see weekly street markets in each local district, and still the main bulk of the fresh food is purchased in the street. During the season you find mountains of artichokes, apricots, melons, figs, a wealth of eggplants and citrus fruits, dried pomegranates and granadilla with a rufflike taste that we can only dream about at our latitudes.

Autumn reveals a huge variety of quinces, nuts and grapes, as well as the antioxidant-rich pomegranates. Browsing the beautifully arranged fruit and vegetables of the season, spice and cheese, you feel yourself in the definite **cornucopia**.



Bergama



Gesme