

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

SESSION 2014

TURC

LANGUE VIVANTE 1

EPREUVE DU VENDREDI 20 JUIN 2014

L'usage des calculatrices et des dictionnaires n'est pas autorisé.

Le candidat choisira le questionnaire correspondant à sa série.

Séries STI2D, STD2A et STL : 2 heures – coefficient 2

Séries STMG : 2 heures – coefficient 3

Séries ST2S : 2 heures – coefficient 2

Répartition des points	
Compréhension de l'écrit	10 points
Expression écrite	10 points

Avant de composer, le candidat s'assurera que le sujet comporte bien 3 pages, numérotées de 1/3 à 3/3.

BAL

Osmanlılarda çok eskilerden beri sofrada konuklara yemekten önce bir kaşık bal ikram edilir, iki yemek arasında bal şerbeti¹⁾ sunulurdu. Yemek saatleri dışında gelen konuklara ise bal ve ekmek ikram edilmesi yaygın bir âdetti. Zengin ve vükela²⁾ konaklarında³⁾ balla yapılmış tarçınlı, karanfilli kabak reçeli ikram edilirdi.

5 Osmanlıların tatlı gıdalara düşkünlüğü ve tatlı çeşitlerinin bolluğu, Batılı gezginleri her zaman şaşırtmış ve onların anılarında geniş yer tutmuştur. 16. yüzyıl ortalarında yurdumuzda bulunan bir İspanyol gezgin, şerbetlerden söz eder: "...Kiraz, kayısı, erik gibi meyveleri kaynatıp şeker veya bal katarlar. Bozulmasın diye her gün yenisini kaynatırlar. Misafiri şerbet içmeden bırakmazlar."

10 Osmanlı Dönemi'nde, balın yörelere göre farklı tüketim şekilleri vardı. Örneğin Karadeniz'in şerbeti balla yapılan 'bal baklavası' ünlüydü. İzmir'de konuklara "yağlı ballı denilen bezdirmeler⁴⁾ ikram edilirdi". Yine unutulmuş tatlılardan balla yenilen "sünger bazlaması", Anadolu'da değerli misafirlere yapılan bir ikramdı. Sünger bazlaması yapmak için, sıvı kıvamlı hamur, kızgın sac üzerine yayılır ve kızaran hamur alındıktan sonra parçalanıp içinde bal bulunan tabağa dökülürdü. Sarayda üretilen en önemli tatlı, "rikak baklavası"ydı. Osmanlı dönemi baklavasının en önemli farkı, bal ile yapılmasıydı.

Ramazan aylarında Eminönü Valide Camii'nde teravih çıkışı bal şerbeti dağıtılırdı. Aşevleri⁵⁾ açan, imarethane⁶⁾ ve misafirhaneler kuran zenginler de, vakfiyelerinde⁷⁾ ilk koşul olarak misafirlere bal şerbeti ve bal helvası verilmesini yazarlardı. Bu vakfiyelerde cami ve medreselerin imam, müezzin gibi hizmetlilerine de her üç-beş okka⁸⁾ bal verilmesi istenirdi.

20 1860'dan sonra yavaş yavaş Batılı yaşam tarzı Osmanlı sarayına girdi. Artık sabah kahvaltısında mutlaka bal, kaymak, peynir ve reçel bulunuyordu. Bunlara ek olarak kavurma ve yumurta verildiği de oluyordu. Bu tür batılı tarzı kahvaltı, zamanla saray dışında da yaygınlaştı. Böylece bal kahvaltı sofrasının vazgeçilmez gıdası oldu. II. Dünya Savaşı sonrası ise bal, Anadolu halkının neredeyse tek tatlısıydı ve hemen her yerde şeker yerine kullanılıyordu, çünkü şeker çok pahalıydı ve alınamıyordu. Sadece üzüm yetişen yerlerde pekmez, şeker yerine kullanılıyordu.

Bal, Cumhuriyet'in ilk yıllarında da önemini korudu. Pehlivan Arıcı lakaplı Celal Davut Arıbal Anadolu'da yenilen bal ekmeğinden bahsetmiştir. Bal ve un yoğrularak hamur haline getirilir, küçük ekmekler şeklinde pişirilir. Arıbal hafif esmer renkli bu ekmeklerin çok lezzetli olduğunu söyler. Bir de Anadolu'da zenginlerin misafirlerine ikram ettiği ballı kestane tatlısı vardır, Arıbal onu da "Kestaneler suda haşlandıktan sonra kabukları soyulup temizlenir, iyice ezildikten sonra bir tepsiye yayılır, üzerine bal dökülerek karıştırılır" diye tarif eder.

Bal günümüzde de kahvaltı sofralarındaki yerini koruyor; fakat Osmanlı Dönemi'ndeki kullanım şekilleri kalmadı.

Bal, Evet; Ama Hangi Bal? Perihan Sarıöz Ayzeren

1) şerbet: meyve suyu ile şekerli su karıştırılarak yapılan içecek

2) vükela: vekiller

3) konak: büyük ve gösterişli ev

4) bezdirme : bir tür yassı ekmek

5) aşevi: yoksullara parasız yemek yedirilen veya dağıtılan yer

6) imarethane: yoksullara ve öğrencilere yiyecek dağıtmak için kurulmuş hayır kurumu

7) vakfiye: bir vakfın şartlarını bildiren belge, vakıfname

8) okka: eski bir ölçü birimi

I. COMPREHENSION DE L'ECRIT (10 points)

1. 1860'den sonra deęişen nedir? (0,5 point)
2. Metne göre, İzmirli misafirlerine ne sunarlardı? (0,5 point)
3. Anadolu'da değerli konuklara ne sunulurdu?
Sunulanların nasıl yapıldığını anlatınız. (1 point)
4. Osmanlılarda yemek ve sofraya geleneklerini anlatınız. (1 point)
5. Osmanlı döneminde farklı yörelerde yapılan tatlıları anlatınız. (1 point)
6. II. Dünya Savaşı'nda Anadolu'da halk neden sadece bal tüketiyor ve ne için kullanılıyordu? (1 point)
7. Aşağıdaki kelimelerin metindeki eş anlamlarını bulunuz ve birer cümlede kullanınız.
Misafir, besin, varlıklı, hayat (1 point)
8. Metinde Celal Davut Arıbal neden bahsediyor? Yazınız. (1 point)
9. Aşağıdaki bölümü Fransızca'ya çeviriniz. (3 points)

Osmanlılarda çok eskilerden beri sofrada konuklara yemekten önce bir kaşık bal ikram edilir, iki yemek arasında bal şerbeti sunulurdu. Yemek saatleri dışında gelen konuklara ise bal ve ekmek ikram edilmesi yaygın bir âdetti. Zengin ve vükelâ konaklarında balla yapılmış tarçınlı, karanfilli kabak reçeli ikram edilirdi.

Osmanlıların tatlı gıdalara düşkünlüğü ve tatlı çeşitlerinin bolluğu, Batılı gezginleri her zaman şaşırtmış ve onların anılarında geniş yer tutmuştur. 16. yüzyıl ortalarında yurdumuzda bulunan bir İspanyol gezgin, şerbetlerden söz eder: "... Kiraz, kayısı, erik gibi meyveleri kaynatıp şeker veya bal katarlar. Bozulmasın diye her gün yenisini kaynatırlar. Misafiri şerbet içmeden bırakmazlar."

II. EXPRESSION ECRITE (10 points)

1. Önemli günlerde yörenizde hazırlanan bir yemeği veya bir içeceği detaylı bir şekilde anlatınız. (10-12 satır) (3 points)
2. Üç beyazdan (un, şeker, tuz) uzak durmak gerek diye söylenir.
Bununla ilgili ne düşünüyorsunuz? (12-15 satır) (4 points)
3. En sevdiğiniz tatlı hangisidir? Nedeni açıklayınız. (10-12 satır) (3 points)