



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

1006-LVE IND

Session 2010

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

SPÉCIALITÉS DU SECTEUR INDUSTRIEL

EPREUVE ECRITE DE LANGUE VIVANTE

TURC

Durée : 2 h 00

Coefficient : 2

L'utilisation d'un dictionnaire n'est pas autorisé

SİMİT

Türkler için simitsiz bir yaşam düşünülebilir mi ? Hele İstanbul'da ? Günün her saatinde sokaktaki "gül kokulu" gevrek¹⁾ simidin lezzeti, en yoksulundan en zenginine insanımızı miknatis gibi çeker. Bir parça kaşar veya beyaz peynir, ya da alüminyuma sarılmış eritme peyniri, kimi zaman da İzmir'de olduğu gibi bir katı yumurta ve ince belli bardakta çayla, ne de güzel gider mübarek. Varsın, acelesi olan kuru kuruya yesin gevrek simidini. Hele eskiden "5'lik simit" önemli bir şeydi. Yoksa kibirle, çalım²⁾ bir yere oturup, etrafa hava atmaya çalışana "Beşlik simit gibi kurulma!" uyarısında bulunurlar mıydı ? Bir de çok konuşanlar için ne denir : "Simitçi küreği gibi dili var !"..

Simit, çeşit çeşittir : Susamlı simit, susamsız simit, gene susamlı ya da susamsız yağlı kandil simidi , şekerli simit... Anadolu'nun birçok yerinde nohut mayasıyla yapılan ekmeğe simit ekmeği dendiğini de unutmayalım.

Eski İstanbul'da Hasan Paşa fırınında çok lezzetli simit çıkarmış. Gelgelelim, bu fırının nerede olduğu pek belli değil. Kimine göre Koska'da kimine göre Beşiktaş'ta. Bir dönemlerin fırıncısı Hagop Mintzuri, İstanbul Anıların'da bu tartışmaya açıklık getiriyor : "bu Hasan Paşa, Sultan Hamid'in gece muhafızı, Beşiktaş'taki askeri komutan değildi, başka biriydi bilmem nerelerde, yağlı simit fırınları vardı. Zengin, ünlü biriydi. Yağlı simitleri bir kuruştı. Yani bir ekmek fiyatına ! 'Hasan Paşa'nın kandil gülleri !', 'Ramazan gülleri !' nidâları³⁾ kentin en ıssız sokaklarında bile duyulurdu. Kutsal günlerde, Ramazanın iftaya yakın saatlerinde, halk beşer onar alır, hemen de yenirdi. Belediyenin koyduğu bir narh⁴⁾ da yoktu."

Eskiden sabah, öğle, ikindi ve yatsıda, beş vakit namaz gibi çıkan simide alışkın eski kuşaklara bugün bu ad altında satılanları beğendirmek zor. "Kendi gitti ismi kaldı yâdigar" diyorlar. Öyle ya, çoğu zaman simitçiden ya da fırından aldığımız simitlerin tadı pek yok; ekmekten farksız adeta. Cimrice atılmış susamları da kararmış, patlak simitler etrafı sardı. Üstelik, elde ufalanmış ekmek parçacıklarını susama karıştırıp simit üzerine serpererek "sahte susamlı" imâlatı yapanlar bile var ! Acıması tadı bu yüzden. Kısacası, simit tarihe karışmadı, ama çoğu yerde yediğimiz simitler hiç de tarihi simidimize benzemiyor. Bereket, kimi yörelerde hâlâ kazan simidi yapılıyor. Örneğin, İzmir'de. Söğütözü'nde...

İyi simit yapmanın sırrı : Evvelâ 70 rakımanlı undan ve ekmek hamurundan biraz daha yumuşakça bir hamur tutarak bunu küçük mayası ile mayalayacaksınız. Bundan sonra çok dikkat etmek lâzım. Simit hamuru, ekmek hamuru kadar maya tutmamalı, yoksa bir şeye benzemez ve pişen, simit değil ekmek olur. Biz onun istenilen kıvama geldiğini eğilip koklayarak, kokusundan anlarız. Anı, bunu tam olarak kestirebilmek için bu sanatta en az on yıl ömür çürütmek lâzım. Böylece, hamurun istenilen derecede maya tuttuğu anlaşılınca, vakit geçip fazla mayalanmaması için üç dört kişi birden işe gireriz. Hepimiz hamurdan birer parça koparıp evvelâ oklava biçimi yuvarlar, sonra iki ucunu birleştiririz. İşte bu da ayrı bir hüner ister. Hamuru o büyüklükte koparacak ve o büyüklükte yuvarlayacaksınız ki her simit aynı büyüklükte ve aynı ağırlıkta olacak... Sonra bunları yarıya yakın su katılmış pekmeze atacaksın ve üç dört dakika sonra çıkarıp susama bulayarak fırına süreceksin. Fırın, ekmek fırını kadar sıcak olmayacak. Biraz fazla pişerse sertleşir, pişmesi biraz az gelirse ağza alınmaz bir şey olur. İmâlâtın sonuna doğru hamurun mayalanması biraz çoğalır. Bununla da birbirine sarılı çifte simit yapılır. Bu yüzden çifte simitlerin tadları biraz değişiktir, ama onun da meraklısı ve arayana vardır. Rengi 22 ayar Osmanlı altınına döndü mü, yeterince pişti demektir. Hemen, dışarı almalı. Bunda bile ilk çıkarılan simitlerle sona kalanlar arasında fark olur.

Artun Ünsal, *Nimet Geldi Ekine*, YPYayınları, İstanbul 2003, s. 191-193

1) gevrek : croustillant

2) çalım : arrogance, orgueil

3) nidâ : çağırma, seslenme

4) narh : tüketiciyi korumak amacıyla, özellikle ihtiyaç maddeleri için devletçe belirlenen fiyat.

Répondez en français aux questions posées en français :

I. Compréhension (12 points)

Justifiez vos réponses à l'aide du texte.

1. Qui mange des "simit"? (1 point)
2. A quel pain donne-t-on le nom de simit en dehors d'Istanbul ? (1 point)
3. A quelle occasion mange-t-on des "simit" ? Expliquez. (1,5 point)
4. Est-ce le 'simit' d'antan ou celui d'aujourd'hui qui a le plus de goût ? (1,5 point)
5. Enumérez les ingrédients nécessaires à la fabrication du 'simit'. (1 point)
6. Où trouvait-on de bons 'simit' ? (0,5 point)
7. Avec quoi mange-t-on le 'simit' ? (1 point)
8. Enumérez les différentes sortes de simit citées dans le texte. (1,5 point)
9. Traduisez en français le paragraphe suivant : (3 points)
Türkler için simitsiz bir yaşam düşünülebilir mi ? Hele İstanbul'da ? Günün her saatinde sokaktaki "gül kokulu" gevrek simidin lezzeti, en yoksulundan en zenginine insanımızı mıknaş gibi çeker. Bir parça kaşar veya beyaz peynir, ya da alüminyuma sarılmış eritme peyniri, kimi zaman da İzmir'de olduğu gibi bir kuru yumurta ve ince belli bardakta çayla, ne de güzel gider mübarek.

II. Expression (8 points)

1. Trouvez les synonymes des mots suivants dans le texte : (2 points)

- hayat	- lezzet
- fakir	- bolluk
- varlıklı	- önce
- şehir	- aniden
2. Trouvez l'équivalent français de l'expression "Beşlik simit gibi kurulmak": (2 points)
 - a- prendre le thé à cinq heures
 - b- être droit comme un i
 - c- avoir l'air d'avoir avalé son parapluie
 - d- prendre de grands airs
 - e- tourner en rond

3. **Question Industrielle** : Evde pişen ekmeği mi yoksa hazır alınan ekmeği mi tercih edersiniz ? İki çeşit ekmeği de karşılaştırınız. (4 points)