

# Традиционные греческие блюда в Красной П

Презентацию  
подготовили:  
ученицы 9 Б класса  
Санджариди Алла,  
Турченкова  
Анастасия,  
Готовко Валерия



# «Дако»

Сухой ячменный  
**С**» хлебцец с  
помидором и  
фетой.



**Приготавливается на основе сушеного ячменного хлеба.**

**Для приготовления сбрызгивается водой, а затем поливается оливковым маслом. Мелко нарезанные помидоры выкладываются на хлебцец, а сверху – Фету. Посыпается орегано и поливается оливковым маслом.**

# «Калицун

## ИЯ замороженные ватрушки



**В большой посудине смешивается сахар, разрыхлитель, мука, масло, творог и яйца и пока тесто не загустеет.**

**В отдельной посудине смешивается творог, корица, сахар, желток, цедра и мука. Раскатывается тесто скалкой до толщины 3 см, духовка разогревается до 180 градусов. Из раскатанного теста вырезаются круги диаметром 8-10 см. Начинку располагают в центре кругов из теста, края теста загибаются. Выпекаются ватрушки в течении 20 минут.**

# «Мусака»

Традиционное горячее  
блюдо



«Мусакас» - это своеобразная запеканка из предварительно пожаренных слоёв баклажан, картофеля, фарша, заварного крема (бешамель) и сыра.

# «Хорьятик

**Игреческий салат»  
или «Деревенский  
салат»**



**Его состав прост: помидоры, огурцы, репчатый лук, болгарский перец, оливки (конечно, греческие), сыр фета (естественно, настоящий), сухой ориган и оливковое масло.**

# «Драдзик

**И»**  
**Особый**  
**греческий соус**



**Соус из йогурта, огурцов, перца и чеснока. Причем йогурт необходимо брать кислый натуральный, без каких-либо вкусовых добавок. Соус «дзадзики» прекрасно сочетается с различными блюдами, как горячими, так и холодными, как с мясом, так и с рыбой.**

# «Афел

## ИЯ»

Горячее блюдо из  
свинины



Греческое блюдо из свинины под соусом и с кориандром. Для его приготовления надо брать корейку. Соус готовится из любимого греками красного сухого вина. Подавайте это блюдо горячим.

# «Катаиф

**И»**

**Сладкие рулетики с  
начинкой**



**Миндаль, орехи, корицу и сахар и тщательно перемешайте между собою. Из готового слоенного теста вырезать из него одинаковые прямоугольники. Затем приготовленную смесь из орехов, сахара, корицы и миндаля необходимо выложить на узкий конец прямоугольника, потом свернуть рулет с начинкой из прямоугольника. Выпекать рулетики следует в течении получаса. , до тех пор пока они не станут хрустящими и румяными.**



# «Сувлаки в

## пите»

### Шашлык из свинины



**Вымытое и высушенное мясо натирается специями.**

**Разрезается мясо на равные части, каждую из которых насаживается на шампур и жарится на гриле до готовности. Помидоры, лук, зелень нарезаются небольшими кусочками. Пита, перед тем как поджарить на гриле, смазывается маслом.**

**Прожаренное мясо снимается с шампуров и по кусочку раскладывается на пите. Добавляется лук, помидоры и петрушка. Питу заворачивают так, чтобы мясо с овощами очутилось внутри. Блюдо подается горячим.**

# Авголем

**ОНО**  
Традиционный  
греческий суп



**«Яйцо и лимон» так в переводе с греческого звучит название этого блюда. Именно яйцо и лимон являются основными ингредиентами этого супа. Этот суп готовится вместе с популярными греческими макаронами орзо, которые имеют форму риса.**