

# Традиционные греческие блюда в Красной Г

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



# «Дако

Сухой ячменный  
**Схлебец** с  
помидором и  
фетой.



**Приготавливается на основе сушеного  
ячменного хлеба.**

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

# «Калицун

## ИЯ» творожные 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

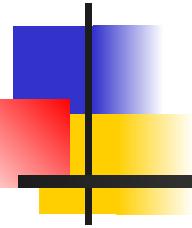
Традиционное горячее  
блюдо



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

# «Хоръятик

И греческий салат»  
или «Деревенский  
салат»



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

# «Драдзик

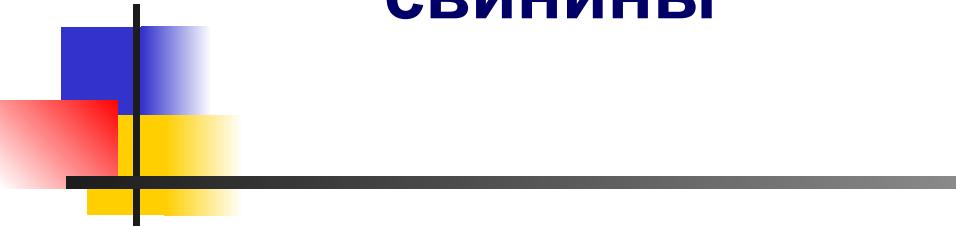
И»  
Особый  
греческий соус



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 шампуроов 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.