

ГРЕЧЕСКАЯ КУХНЯ(ДЕСЕРТЫ)



ИСТОРИЯ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ



ИСТОРИЯ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

Главная особенность Греческой кухни – блюда из баранины, козлятины, птицы (нежное мясо цыплят).

Тепловая обработка - тушат, жарят или готовят на гриле.

Особенность приготовления: подаётся в рублённом состоянии.

На Севере страны традиционными добавками для материковой Европы, является: кондитерские приправы, гвоздика, корица и мускатный орех. Они оттеняют вкус мясных блюд.



ИСТОРИЯ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

Близость к морю подарила греками ещё одно кулинарное пристрастие: рыбу и морепродукты.

В ход идут любые морские гады: мидии, осьминоги, кальмары, креветки, каракатицы, омары.

Национальные блюда :рыбные таверны, коими усеяно морское побережье.



ИСТОРИЯ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

В Греции для приготовления блюд используются: орегано, мята, лук различных сортов, укроп (зелень, и его семена), чеснок, листья лавра, чабрец, базилик, розмарин, петрушка. **А также:** баклажан, томат, картофель, перец , цуккини, зелёная фасоль.

Особенность греческой кухни в том, что греки очень мало кладут соли в пищу. Альтернативой служит лимон. Его добавляют в супы, соусы, подают к рыбе, мясу, овощам и к десерту.

В отличие от соли, лимон более полезен, он подчёркивает вкус блюда, делая его более выраженным.



ОСОБЕННОСТИ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

Традиционно греки обходятся без завтрака, заменяя его чашкой крепкого кофе, а на обед предпочитают лёгкие блюда, вроде йогурта, овощного салата.

Зато ужин, следуя древнейшим традициям — это не просто приём пищи, а настоящая трапеза.

Вечерние посиделки могут подразумевать с десяток различных блюд и длиться не один час: гостеприимные греки приглашают к себе в дом друзей и близких для долгих душевных бесед.



ОСОБЕННОСТИ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

В Греции очень уважают и почитают хлеб и воду.

Различные сорта свежеспечённого хлеба — неременное дополнение к каждому блюду.

А для того, чтобы выразить свое уважение гостю, проявить гостеприимство, ему перед трапезой обязательно подаётся **холодная вода.**



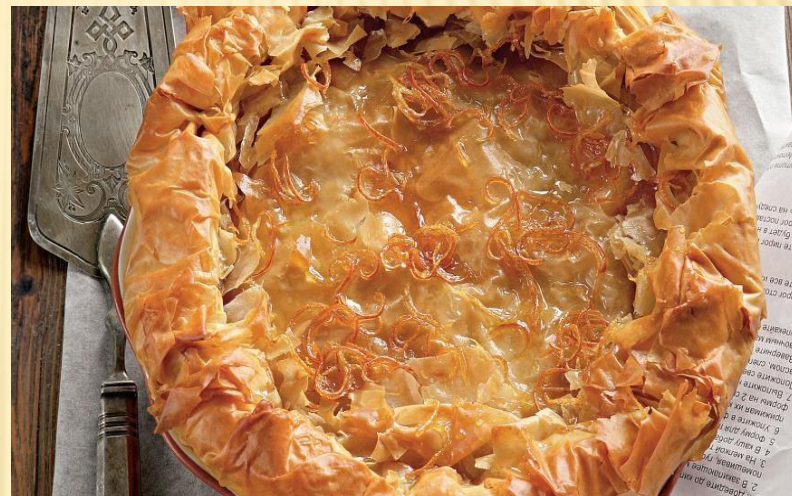
СЛАДОСТИ В ГРЕЦИИ: ТРАДИЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

Многие сладости в национальной греческой кухне пришли сюда из Турции, и именно тут приобрели собственный неповторимый вкус. Разнообразие климатических зон в Греции куда больше, и греки нашли много способов разнообразить рецепты десертов.



СЛАДОСТИ В ГРЕЦИИ: ТРАДИЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

Для приготовления десертов жители Греции используют натуральный йогурт, орехи, мёд (в том числе и необычные его сорта), варенья.



СЛАДОСТИ В ГРЕЦИИ: ТРАДИЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

Лукумадес

Один из самых знаменитых десертов из Греции, хотя происхождение у него совсем не греческое.

Впервые эта сладость появилась в арабской кухне, и уже потом перешла к туркам и грекам.

Лукумадес представляет собой небольшие шарики, которые готовят из дрожжевого теста. Сами шарики не сладкие, а по фактуре и вкусу напоминают знакомые каждому россиянину пончики. Сверху их обливают мёдом, сладким сиропом и посыпают сахарной пудрой.

Особенностью этого блюда является: обильное использование корицы, из-за которой многим россиянам оно кажется непривычным.



СЛАДОСТИ В ГРЕЦИИ: ТРАДИЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

Галактобуреко

Как следует из названия, это один из видов “буреков”, которые были принесены в Грецию турками.

Он напоминает пирог, но с необычной начинкой. **Начинку галактобуреко** часто называют пудингом или заварным кремом. Она готовится из молока, муки, сахара и взбитых яиц по технологии, близкой к пудингу.

Но особенностью начинки галактобуреко является наличие манки внутри. Начинка получается твёрже пудинга, и тем более заварного крема.

Начинка галактобуреко приобретает зернистость, которой он знаменит в Греции и по всему миру. Тесто может быть слоёное, состоящие из нескольких слоев (обычно семи) теста “фило”, обязательно промазанных топлёным сливочным маслом.

Возможны варианты галактобуреко из обычного теста.

В любом случае получается очень вкусно, особенно если сверху этот десерт полить **греческим мёдом**.



СЛАДОСТИ В ГРЕЦИИ: ТРАДИЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

Пахлава, халва и лукум

Эти десерты появились в Греции благодаря туркам. Долгое время греки находились под властью Османской империи, и национальная греческая кухня обильно пополнилась турецкими блюдами.

Пахлава в Греции имеет одну интересную особенность. В ней делают 33 слоя теста, ровно по возрасту Иисуса Христа, когда он принял мученическую смерть на кресте. Наверное, православные греки таким образом пытались “христианизировать” пахлаву, привезённую сюда мусульманами турками. В целом, рецептура этих сладостей в Греции не отличается от турецкой. Также греческую пахлаву отличает обильное использование мёда, чем она примечательна, если сравнивать её с турецким вариантом, где для поливки сверху предпочтительно используются сиропы.

Халва и Лукум в Греции почти не отличаются по вкусу и по виду от турецких вариантов.



СЛАДОСТИ В ГРЕЦИИ: ТРАДИЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

Курабьедес

Эта сладость является обязательной на греческих столах во время праздников, особенно под Рождество. Хотя и в другое время его можно купить и попробовать. Ничего особенного в этих печеньях нет. Это песочное печенье с кусочками миндаля, в которое иногда добавляют дополнительные ингредиенты для придания дополнительного вкуса. Это бывает ваниль, мастика или греческий бренди “метакса”.



СЛАДОСТИ В ГРЕЦИИ: ТРАДИЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

Ризогало

Как, ясно из названия, это блюдо из риса. Оно называется сладкой рисовой кашей. **Ризогало** не является чисто десертным блюдом, оно может быть приготовлено как с применением сахара, так и без него. Но, по отзывам туристов, в сладком виде оно гораздо вкуснее. **Ризогало** без сахара иногда едят на завтрак, так как такое блюдо питательно и полезно для желудка. Особенностью именно греческого варианта является обильное добавление **корицы**, что и делает его вкус непривычным для многих россиян. **Также сверху кладут сухофрукты и орехи**



СЛАДОСТИ В ГРЕЦИИ: ТРАДИЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ ГРЕЧЕСКОЙ КУХНИ

Василопита

Одно из самых интересных сладких блюд в Греции.

Его готовят 1-го января каждого года, в день святого Василия из Кесарии, а не нового года, как принято считать. Сам пирог назван в честь этого святого. Форма пирога обычно круглая, и его режут на треугольные куски. Каждому члену семьи положено по одному куску. Одному из участников застолья попадаетеся особый кусок, в котором окажется монетка. Считается, что это большая удача и следующий год будет для этого человека счастливым. Если кто-то из членов семьи отсутствует за столом, то кусок пирога для него оставляют до его прихода. Также есть традиция вкладывать в каждый кусок бумажку с пожеланием, и каждый, кто взял свою часть пирога, должен прочесть его вслух. Но в Греции этот обычай не так распространён, как, к примеру, в Болгарии, где вместо бумажек используют ветки дерева кизил.

С точки зрения состава и рецепта в василопита нет ничего необычного: мука, дрожжи, яйца, соль, сливочное масло и сахар. **Для улучшения вкуса в него добавляют орехи, курагу или другие сухофрукты.**



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!



КОНЕЦ!!!