

Кухня Греции



Кулинарные традиции Греции являются результатом двух неразрывно связанных факторов: истории страны и ее географического положения.



На греческой кухне. Фото с сайта - [Kitchens theenchantedhome.blogspot.com](http://Kitchens.theenchantedhome.blogspot.com)

В традициях греческой кухни прослеживается тесная связь с историей страны. В течение многих веков в ней господствовали турки. Города были очень бедными, собственной аристократии или крупной буржуазии греки не имели. Как следствие, никому было задавать тон в искусстве кулинарии. Первые туристы, которые приехали в Грецию после изгнания турков из страны, отдавали предпочтение пище, приготовленной на борту своего судна, а не в деревенских греческих трактирах. Выросшие, как грибы после дождя, гостиницы предлагали меню итальянской, французской и международной кухни. И только в виде исключения в ресторанах появлялись оригинальные блюда кухни этой страны.

Греческую кухню и сегодня не принято включать в категорию, объединяющую ведущие мировые и даже европейские кухни. Сами же греки воспринимают такое отношение к их гастрономическим достижениям как пример очевидной несправедливости. Древние греки относились как к искусству к делу приготовления пищи. Достижения греческих кулинаров были воспеты поэтами. В Древней Греции

поварское искусство ценилось даже выше, чем труд писателя.

Традиционная греческая кухня

Вот только краткий перечень изобретений греческих виртуозов в области приготовления пищи.

Греческие кулинары придумали печь пироги, традиционно – пироги с мясом. Они – родоначальники блюда, известного нам как голубцы, а в современной Греции представленного вариацией «долмы», завернутой в виноградные листья.

Древние римляне переняли у греков многие кулинарные рецепты. Для тогдашнего человечества Греция в гастрономическом отношении была тем, чем является ныне Франция.

Трапеза в жизни грека далеко не на последнем месте. При этом он отдает предпочтение пище простой, в обязательном порядке – из самых свежих продуктов. Приготовленные блюда должны быть привлекательно сервированы. Традиционная кухня Греции была сформирована не без влияния близких соседей – стран Среднего Востока, Балкан, Турции. Это проявилось в любви к пище из мяса, щедро приправленного специями.

Мясо

К слову, большой ассортимент закусок, приготовленных из мяса, а также рыбы и овощей – отличительная особенность греческой кухни. Из горячих блюд особой популярностью в этой стране пользуется мусака: запеканка, включающая в свой состав мясной фарш, картофель или баклажаны, помидоры и яйца. Это очень древнее блюдо, которое греки готовят уже не одно столетие.

Специи

Специи, традиционно используемые в Греции, известны и популярны и у нас: красный и черный перец, мускатный орех, гвоздика, лавровый лист, кориандр и другие.

Сыр

Неизменно на греческом столе должен присутствовать сыр, который едят и в виде закуски, используют в качестве начинки для пирогов, добавляют в различные салаты. Самыми широко используемыми видами мяса являются молочная баранина, говядина и нежирная свинина. А приготовление на решетке – один из самых распространенных способов приготовления мяса.

Гарниры к мясным блюдам

В качестве гарнира к мясным блюдам подается картофель «фри», тушеные или отварные овощи, рис с зеленым горошком, весьма часто – и разнообразные салаты.

Фаршированные овощи

Большое распространение в мясной кухне получили и фаршированные овощи. Одно из самых известных блюд такого рода – «башмачки», представляющие собой баклажаны с начинкой из мяса и сыра, залитые сливочным соусом и запеченные в духовке. Вкус у этого блюда необычайный!

Дары моря

И, конечно же, невозможно представить кухню греков без блюд из даров моря, в особенности – без рыбы.

Едят рыбу только морскую: макрель, тунца, хамсу – и в свежайшем виде. Рецепты приготовления рыбы не отличаются особыми изысками, но при помощи добавления различных соусов и специй достигается разнообразный вкус. Рыба подается часто под винным или томатным соусом, а также запеченная в тесте.

Более изысканные способы приготовления характерны для кальмаров, креветок, осьминогов, мидий и прочих даров моря. Особо лакомое блюдо – зажаренный на углях осьминог, который обильно поливается оливковым маслом и виноградным уксусом.

Оливковое масло и салаты

Широко известным сегодня является «греческий» или «деревенский» салат, при приготовлении которого помидоры, огурцы, ломтики брынзы, лук, оливки и душица (орегон) обильно заливаются оливковым маслом. К слову, оливковое масло, имея высокие питательные характеристики, является основой всей греческой кухни, да и почти все части этого дерева нашли свое применение в кулинарии греков.

Греческий хлеб

Еда на греческом столе сопровождается обязательно так называемым деревенским дрожжевым хлебом, по традиции ручного замеса. Замешивание хлеба в давние годы, да и сегодня в определенных областях страны, являясь священным процессом, производилось раз в неделю планоно, и требовало к себе уважительного и серьезного отношения. До сих пор во многих деревнях Греции хлеб выпекают в специально построенных печах, растапливаемых дровами. В этих же печах, кроме хлеба, выпекают и творожники, сдобные калачики, масляные калачи и небольшие пироги с медом, гвоздикой и корицей.

Вино

С древних времен на греческом столе главенствующим продуктом было и остается на сегодняшний день – вино. Греческие вина, которые производятся из растущих в Греции виноградников, во всем мире по праву считаются одними из самых лучших. И производятся, к тому же, в очень широком ассортименте.

Сладости

Классическими сладостями, предлагаемыми в городах и селах, являются разнообразные варенья. Имеются в виду сохраняемые в сахаре сезонные фрукты, которые обязательно должны быть самого лучшего качества. Традиционными сладостями также являются и сладости в сахарном сиропе или патоке, в основном – это сухофрукты либо орехи: фундук, фисташки, миндаль, орехи. И, конечно же, мед, придающий сладостям и питательные свойства высокого качества, и характерный непередаваемый аромат.

Греческий кофе

Весьма популярен греческий кофе, который, как правило, пьют не после еды, а в течение всего дня. Греческий кофе, имея арабское происхождение, обладает богатым букетом и сильным привкусом, и является наиболее вкусным, когда из свежемолотых зерен приготовлен и сварен в медном сосуде с длинной ручкой – в «брике».

Особым почтением у всех греков пользуется то время, когда все усаживаются за общий стол, чтобы насладиться совместной трапезой. Дружеское застолье для жителей Греции является весьма важной частью жизни и частью национальной культуры, имеющей глубокие корни.