

## Посуда



Еда в Греции — это яркий «коктейль» из ароматов, вкусов, продуктов и мастерства. Но этот культ был бы неполным без особой посуды в национальном стиле.

### Аппетит приходит во время путешествия!

Представьте себе простейшую закуску из белоснежного натурального сыра, сдобренного сочной зеленью, украшенного нежно-фиолетовыми оливками и красными помидорами. А теперь согласитесь, что воображение не позволяет вам поместить такое кушанье на классическую тарелку общепита. К этому великолепию просто «направивается» классическая керамическая тарелка с национальным орнаментом!

Греку чрезвычайно важно даже не то, что он ест, а как. Так было всегда и во все времена. Природа щедро одарила местный народ разнообразием вкусных даров почвы и моря, а человеку лишь оставалось дополнить этот букет оригинальной и красивой посудой.

### Какая она, греческая посуда?

Без визуального наслаждения нет абсолютного гастрономического удовлетворения — об этом знали эллины с Балканского полуострова еще в эпоху античности. Формы и типы кухонной утвари, регулярно извлекаемой на свет во время археологических раскопок, свидетельствуют о высокой культуре древних греков, об их крайне здоровой и эстетичной кухне. Традиции и культы сервировки стола в Греции закладывались еще в каменном веке, и многие сходятся во мнении, что самая первая посуда была произведена человеком именно на этой территории.

Собственно, само слово «керамика» — греческого происхождения. А ведь все начиналось с естественной потребности есть вкусно и «красиво!» Расцвет фантазии местных мастеров пришелся на античные времена — три последних тысячелетия до нашей эры. К счастью, с тех пор стилистика посуды практически не изменилась, сохранив всю свою прелесть и натуральность.

Вазы и кувшины в античном стиле, белоснежные керамические тарелки с характерными орнаментами, глиняные горшочки солнечных оттенков — все это неотъемлемые символы Греции. Невозможно устоять перед искушением приобрести эту очаровательную посуду для своего дома.

Для того, чтобы организовать дома настоящий пир в греческом стиле, осталось только узнать...

Как выглядел стол во времена Древней Греции?

Греческая посуда абсолютно проста по своей форме, не вычурна и не претенциозна. Греческий эстетизм — простой и домашний.

**Типичное меню** - это «средиземноморская триада» из оливкового масла, пшеницы и вина, дополненная многочисленными закусками из овощей, бобовых, сыров, морепродуктов и трав. Все это великолепие подавалось в небольших тарелочках, рядами выстроенных по краю стола. Обязательно стояли большие кувшины с водой, миниатюрные глиняные бутылочки со свежим оливковым маслом.

Особое значение имели декоративные элементы: затканная плющом скатерть, небольшие античные статуэтки, нейтральные свечи, «зеленые» букеты, виноградные гроздья, свисающие с высоких ваз ...

Фантазировать можно бесконечно. Но проще всего совершить путешествие в эту удивительную страну и самому познать весь шарм сервировки стола в любом из национальных ресторанов. Отталкиваясь от греческих традиций, можно организовать застолье в очаровательном и необычном стиле. Свежий взгляд на сервировку и невероятно вкусные ингредиенты - вот в чем секрет любого греческого блюда!