

## Рыба



Рыба, как и морепродукты - это греческое все! Что, впрочем, не странно для прибрежной страны, в которой очень любят вкусно поесть. Попробуем разобраться с греческими рыбными традициями.

### Эти избалованные греки!

Во-первых, речную рыбу греки не едят вообще, уважением пользуется только морская. Во-вторых, в уважающих себя тавернах посетители не просто смотрят в меню, а выбирают рыбу визуально, для чего им позволяется пройти на кухню – причем во время приготовления с вниманием отнесутся к пожеланиям клиента. Более того, в некоторых морских ресторанах клиента подводят к огромным аквариумам, где он может сам выбрать себе рыбку, которую прямо при нем выловят и начнут готовить. Не правда ли, замечательно?! В-третьих, если вы делаете выбор из представленного меню, обратите внимание на пометку «к», «kat» или звездочку. Такая пометка означает замороженную импортированную рыбу, она считается более низкого качества, чем своя собственная свежесвыловленная. И, наконец, в-четвертых, свежая рыба (греческая) попросту дороже привозной.

### Разновидности и фантазии

**Основной способ приготовления крупной рыбы** – запекание на углях. После запекания рыбу освобождают от крупных костей и подают под соусом «ладолемоно» (оливковое масло с лимоном). Под этим же соусом подается и отварная рыба – бульон же от нее является основой для греческой ухи - какавья. Овощи, используемые при варке какавья (картофель, морковь, помидоры, лук), растираются в пюре, а в процессе приготовления в бульон добавляется анисовая водка.

**Мелкую рыбу** чаще жарят, причем барабульку (султанку) и морской язык – только жарят. Барабулька, несмотря на совсем небольшие размеры, считается деликатесом: не даром она имеет второе название «султанка» - считается, что в древней Турции только султаны имели право ее есть, а в Древнем Риме она была главным блюдом на пиру патрициев. И ныне эта рыбешка, длиной до 25 сантиметров – одна из самых дорогих рыб Средиземноморья. Но стоит не пожалеть денег и отведать барабульку, жареную на углях или гриле. Подойдет и вариант с фритюром или просто на сковородке – барабулька хороша в любом виде!

К рыбе, которую греки предпочитают употреблять жареной, относятся треска (бакалаос), рыба-меч (ксифиас), снетки (афериния) и маленькая акула (гларос).

### Особенности рыбных блюд

Обратим внимание на некоторые особенности, присущие именно греческой рыбной кухне, а к ним относятся, прежде всего, соус саворо. Для соуса используется оливковое масло – непременно то, на котором жарилась рыба. Вместе с маслом пассируются помидоры, чеснок,

розмарин и специи. Любопытен один из греческих способов запекания рыбы, который является альтернативой жарки на углях – рыба разрезается по спинке, очищается, а ее брюшко заполняется сливочным или чесночным маслом. Рыбу выкладывают на противень, заливают небольшим количеством воды и запекают до выкипания воды – таким образом, на тушке образуется очень вкусная хрустящая корочка.

Точно так же как морепродукты, настоящую рыбу по-гречески можно попробовать только в Греции, ведь главное в греческой кухне – свежесть продуктов, причем продуктов собственных. Здесь отсутствуют поточные линии по производству продуктов питания. Все готовится прежде всего для себя, для так сказать внутреннего пользования, и «второй свежести» греки не терпят.

*Уникальная особенность греческой рыбы – даже в свежесвыловленном виде она не имеет неприятного, столь нелюбимого для многих «рыбного» запаха. Поэтому не бойтесь заглянуть в прибрежные кварталы – царство рыбных таверн и ресторанчиков!*