

Еда вне дома



Греки любят есть неспешно, неторопливо. Особенно это касается еды вне дома: застолий, банкетов, ужинов с друзьями.

Греки любят есть вообще, а особенно – в приятной компании. Поэтому греки едят вне дома довольно часто, поход в ресторан, кафе или таверну для них – способ социализации. Вечерами практически каждая греческая таверна наполняется громкими разговорами, нескончаемым потоком шуток, заразительным смехом.

Таверна



Таверна – самое популярное место общепита в Греции. Здесь вы сможете найти национальные греческие блюда и традиционную греческую кухню. Как только вы сядете за столик в таверне, вам сразу же принесут корзину свежего ароматного хлеба. В некоторых тавернах отсутствует меню, хотя в тавернах в туристических районах, скорее всего, вам предложат меню.

Обычно в таверне на специальной дощечке написано, что можно отведать сегодня. Также о гастрономических изысках можно спросить у официанта. В ежедневном меню таверны обычно присутствуют тцадзики и греческий салат. Среди обязательного выбора напитков: пиво, вино и узо. Вас могут пригласить непосредственно на кухню, чтобы вы выбрали яство по душе и по вкусу. В Греции существуют таверны, специализирующиеся на блюдах из жареного мяса, и таверны, специализирующиеся на блюдах из рыбы. В течение всех теплых месяцев греки предпочитают есть на улице. Уличные столики в тавернах и кафе всегда пользуются гораздо большей популярностью.

Рестораны

Греческие рестораны во многом — противоположности демократичным тавернам. Обстановка здесь более камерная. Традиционное греческое меню сочетается здесь с общеевропейским. В отличие от таверн, где царит домашняя атмосфера и свободная обстановка, в греческих ресторанах большее внимание уделяется интерьеру и декору.

Узери

Узери — это своеобразный греческий микс таверны и бара. Как можно догадаться из название, главным блюдом, а точнее — напитком, здесь является традиционный греческий узо, хотя в меню можно найти и другие алкогольные напитки. Греки никогда не пьют только алкоголь, поэтому на столах в узери всегда присутствуют разнообразные закуски - мезе. В узери можно услышать национальную греческую музыку в живом исполнении.

Бугацавика

Тиропитакья, спанакопита, папатопита, луканопита, прасопита, Пирог или питы — наиболее популярный греческий фаст-фуд, который, впрочем, существенно отличается от американских бургеров. Питы намного полезнее обычного фаст-фуда потому, что сделаны исключительно из натуральных ингредиентов без добавления консервантов. В пекарнях можно купить только что испеченный пирог с пылу с жару. Наиболее популярны греческие пироги: с сыром, со шпинатом и с тыквой. Из сладких пирогов популярны фруктовые с ванильным кремом. Многие греки едят пироги прямо на ходу. Это отличный способ быстро утолить внезапную вспышку голода.

Гирадика

с шаурмой (Гиро) , сувлакивы, бифтеки, луканика, хорьятика найдете даже в маленьких городах и деревнях. Греческая шаурма очень вкусная, сытная и недорогая. Шаурму также принято есть на ходу. Обычно шаурму в Греции готовят из свинины. В нее всегда добавляют мелко порезанные помидоры и лук. В последнее время в Греции становится популярной шаурма из курицы.

Булочные (Фурнос, Артопио)

В больших городах булочную можно найти в каждом районе, в очень больших — на каждой улице. Помимо свежего только что испеченного хлеба здесь можно найти и другие хлебные изделия. Булочки, сухарики, печенье и торты — все это можно купить в традиционной греческой булочной. Обычно местоположение булочной выдает ее аромат: запах свежего хлеба вы почувствуете еще задолго до приближения к заветному месту.

Кафенио - партиорхат



Фото - facebook.com - ΟΙ ΟΜΟΡΦΙΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΜΑΣ

Традиционно в Греции — это место встречи мужской половины греческого населения. Здесь обсуждались новости, события... Здесь вы сможете попробовать знаменитый греческий кофе. В Греческие кофейни считалось приличным ходить только мужчинам. Для них кофейни были способом вырваться из круга домашней жизни. И кофе стоит в отличие от других мест не от 4 евро, а 1-1,5 евро.

Кафе (Кафетерия)

Греческое кафе отличается от кофейни более разнообразным меню напитков. Здесь вы можете найти греческий традиционный кофе, горячий шоколад и какао, коктейли, глясе и фраппе, чай, лимонады и даже алкогольные напитки. Перекусить в кафе можно пирогами, тостами или сендвичами, а на десерт попробовать мороженое или сладости. Кафе бывают в центре города, на оживленных улицах и

площадях и в крупных торговых центрах. Большинство столиков расположено на улице. Стоит от 3 до 5 Евро. Красивый уровень дизайна. Можно найти более 20 видов кофе – фредо, фрапе, фредо-капучино, фредо –эспрессо, фредучинно и т.д.

Уличные торговцы

На углу улиц вы сможете найти уличных торговцев, продающих бублики с кунжутом (Кулури). На самодельных тачках они перемещаются по разным частям города, чтобы быстрее продать свой товар. Греки покупают бублики, когда хотят перекусить и не успевают поесть основательно.