

Мясные блюда в Греции



Истинные греки с негодованием отвергают фаст-фуд и бутерброды в любом виде, отдавая предпочтение натуральным продуктам, причем свежеприготовленным.

Греки и мясо

Днем, из-за сильной жары к столу подают овощные и рыбные блюда, как наиболее легкие, а затем вся страна с нетерпением ждет вечера. Когда заходит солнце и спадает дневной зной, приходит время для настоящего пиршества. Из открытых окон домов, многочисленных уютных ресторанчиков и таверн на улицу выплывает восхитительный запах жареного мяса. Ароматы разнообразных приправ возбуждают и без того разыгравшийся аппетит туристов... Пристрастие к мясным блюдам в Греции имеет многовековую традицию. До сих пор бытует поверье, что рецептами приготовления мясных блюд и заветом есть их каждый день с людьми поделились сами боги Олимпа. Также бытует мнение, что именно древнегреческий тиран Никомид изрек знаменитую фразу: «В жизни есть три удовольствия: есть мясо, скакать на мясе и...» Неважно, что именно он сказал далее, но читатель вряд ли будет сомневаться в мудрости древних Греков.

Вкусно, здорово, необычно!

Греки - большие традиционалисты, поэтому и сейчас едят мясо каждый день. В основном его готовят на вертеле или решетке. Немного меньшей популярностью пользуется мясо, тушеное с овощами и приправами. Не передать словами незабываемый аромат и потрясающе аппетитный вид национальных мясных блюд! У них даже названия вкусные – «клефтико» (запеченное в духовке мясо барашка или цыпленка, выдержанное в маринаде и щедро сдобренное специями); «сувлаки» - шашлык из свинины или курицы; «кокоречи» - очень сложное в приготовлении блюдо из бараньего ливера, настоящий праздник для гурмана!

Однажды туристка, не зная ни слова по-гречески, заказала кокоречи, соблазнившись его аппетитным видом и запахом. Необычайный вкус настолько очаровал ее, что она еще дважды повторила заказ. Хозяин таверны, растроганный и умиленный, подарил ей на память греческую амфору с благодарственной надписью. На следующий день девушка поделилась своей радостью с гидом, попросив перевести надпись. Все было хорошо до того момента, пока она не узнала, что именно вчера ела. До тех пор даже мысль о том, что субпродукты можно есть, вызывала у нее отвращение! Однако, оправившись от минутного шока, она полностью изменила свое мнение на этот счет. Такова сила кулинарного искусства!

Добро пожаловать отведать блюда, которые вкушали боги на Олимпе!

Конечно, современные греческие домохозяйки не готовят на углях - их заменили электрические или газовые плиты, духовки, шашлычницы. От этого вкус традиционных мясных блюд, естественно, немного изменяется. А вот в ресторанах и тавернах угли до сих пор являются единственным средством тепловой обработки мясных блюд. Причем не любые угли, а исключительно из веток местных фруктовых деревьев. Так что, если хотите отведать мяса, которое вкушали небожители на Олимпе – добро пожаловать в Грецию!

