

Морепродукты в Греции



Морепродукты – это то, без чего невозможно представить кухню Греции. Побывать в стране и не попробовать блюда из свежельовленных мидий, кальмаров, осьминогов и прочих даров моря – это по-настоящему преступно, ибо больше нигде в мире нет такого отношения к кухне в целом и морепродуктам в частности.

Кальмары

Греческим поварам известно множество способов приготовления кальмаров. Любители более привычных блюд особо отмечают два варианта – жареные на углях и жареные в масле. При жарке в масле их нарезают кольцами, а подают обязательно с лимоном, жареные же на углях гарнируют зеленью, луком, эстрагоном и сдабривают оливковым маслом, смешанным с соком лимона. Жарят кальмары и в сухарях, также существует особое блюдо – жарка кальмаров в вине.

Однако жарка – это еще далеко не все, что делают в Греции с кальмарами. Существует масса вариантов салатов из кальмаров - с чесноком и кунжутом, с овощами, с солеными огурцами. Подают отварных кальмаров и с различными соусами, запекают с картофелем. Мимо чего нельзя пройти ни в коем случае – это кальмары фаршированные, для их начинки используют помидоры, сыр фета и жгучий перец.

А венец творения – кальмары, жареные на гриле. На многих экзотических островах индийского океана, как Мальдивы, Бали или Гоа, жареные на гриле морепродукты считаются особой местной «фишкой», и дерут за это с туриста по-особому... В Греции же это – классика, которую вам искусно приготовят в любой таверне, где подают морепродукты.

Мидии и устрицы

Очищенные и неочищенные, отварные и жареные – в Греции любят различные блюда из мидий, причем, как уверяют знатоки, в кафе и тавернах готовят только из свежих продуктов, замороженных там не встречается. К тому же ловят мидий здесь в специально утвержденных для этого местах. Для сравнения стоит упомянуть, что мидии для отечественных «шашлычков» собирают у нас местные мальчишки по ночам на общественных пляжах...

Одно из любимейших блюд – мидии саганаки: их тушат в горчичном или томатном соусе с добавлением сыра феты и специй. Ну а обычные вареные мидии подают непременно с соусами, их рецептов множество, и каждый придает блюду свой особенный вкус.

Конечно, греки не остановились на простейшей рецептуре, а потрудились на славу и создали оригинальные блюда, которые придется по вкусу и самым придирчивым гурманам. Познакомимся с ними!

Когда вы увидите в меню греческой таверны блюдо «Мидии, запеченные в раковинах», не спешите думать, что в них нет ничего особенного – на самом деле, запекаются не цельные раковины, а специально приготовленное с соусом мясо мидий, которым раковины фаршируются.

Из мидий и фасоли готовят жаркое, из мидий и риса – плов, из мидий и картофеля – рулет, из мидий, помидоров и сладкого перца – фритатту (вид омлета). Из мидий варят также суп с добавлением цедры апельсина, создают оригинальный соус для спагетти, отваривают в вине.

Устрицы, хотя и пользуются в Греции спросом, но рецептура их приготовления не столь обширна – в основном, их просто жарят или запекают.

Осьминог

Осьминоги для россиян – морепродукт наиболее экзотичный; если с иными дарами моря мы знакомы хорошо, то осьминоги на наши столы попадают редко. Конечно не будем учитывать консервированных осьминогов в банке из супермаркета – наверняка каждый один раз в жизни покупал их, соблазнившись красивой этикеткой... А потому попробовать осьминога в Греции нужно обязательно. Сравнительно недорогие осьминоги, тем не менее, являются практически неизменным блюдом любого праздничного стола.

Любопытен способ ловли этих морских «чудищ» - слабонервным при этом присутствовать не стоит. Сначала их выманивают из-под камней, затем вытаскивают на берег с помощью остроги или трезубца. Внутренности вырывают сразу же, а после сильно бьют тушку о камни. Данное действие – отнюдь не проявление кощунства или варварства, а всего лишь «предпродажная подготовка». Дело в том, что если сразу не отбить осьминога, мясо его будет жестче и кожу будет удалить значительно сложнее. Перед тем, как попасть на кухню, мясо осьминога немного просушивается на жарком солнце.

Самые простые варианты приготовления осьминога – отваривание и жарка на гриле или углях. Но простое – не значит не вкусное: так шашлык из молодых осьминогов считается признанным лакомством и очень популярен в греческих тавернах.

Тушат осьминогов, как правило, без жидкости – сначала выпаривая, а затем добавляя заранее приготовленные соусы или маринад. Тушат и с овощами, и с вином, и с томатами, и с макаронами, а еще существует специальное рождественское блюдо из осьминогов. Оно готовится с яблоком, изюмом, курагой, имбирем и корицей. Кстати, если обратить внимание на рецептуру, то можно заметить, что почти все блюда готовятся с добавлением лука. Лук добавляется не только для вкуса – он смягчает осьминожье мясо и не дает ему стать «резиновым».

Креветки и крабы

Креветки в Греции любят. В основном их используют в закусках и салатах и, как и в случае с другими морепродуктами, рецепты их достаточно разнообразны. Есть в Греции и собственный способ отваривания креветок – на дно кастрюли нужно налить немного оливкового масла, немного лука и чеснока, сверху – креветки и немного воды. Кипятить нужно буквально несколько минут – две-три, а, выложив креветки на блюдо нужно сбрызнуть лимонным соком и посыпать давленным чесноком. Нередко подают это блюдо вместе с жидкостью, которая в процессе варки превращается во вкуснейший соус.

К традиционным закускам можно отнести блюда из обжаренных в панировке креветок, к которым добавляются соленые огурцы, креветок в кляре, тушеные в томатном или грушево-горчичном соусе, креветки с грибами, с чесночными стеблями, с вином и зеленью и, конечно, с сыром. Любопытны на вкус и маленькие шашлычки из креветок, оливок и свежих огурцов. Ну а всем известный салат из креветок с рисом также пришел к нам из Греции – только на родине данный салат заправляется, естественно, не майонезом, а оливковым маслом с имбирем и кунжутом.

Греческие крабы чаще идут в салаты – здесь стоит обратить внимание на салаты из крабов с фасолью и зеленым горошком, с солеными огурцами, с яблоками и лимонным соком, с грибами и орехами. Необыкновенно вкусны тушеные с луком и специями крабы, а самый быстрый вариант – крабы, жареные в панировке из сыра, чеснока, миндаля и сухарей.

Другие морепродукты

Пожалуй, на этом можно было бы остановиться, если бы не существовало более скромных (если исходить из распространенности) морепродуктов. К ним относятся морской гребешок, трепанги, морская капуста. Гребешок чаще жарят во фритюре, трепангов добавляют в салаты, а морскую капусту и тушат, и жарят, и запекают, и делают из нее салаты и голубцы.

Советы

Разумеется, все блюда греческой кухни можно попробовать и в других странах, однако только в Греции вы можете быть уверены в том, что все морепродукты действительно являются свежими – замороженное греки брезгливо обходят стороной. Кстати, стоит иметь в виду, что морские обитатели имеют определенные сроки лова – например, кальмары и осьминоги «идут» с июля по октябрь.

Знающие люди рекомендуют обращать внимание не на пафосные рестораны, а на таверны, выдержанные в подчеркнуто деревенском стиле, где собираются сами греки. Цены даже в тавернах могут быть разными: дороже – на центральных улицах рядом с отелями, дешевле – на улочках отдаленных. Причем, качество блюд не имеет никакого соотношения с ценой.

Таверны, специализирующиеся на рыбе и морепродуктах, чаще находятся в прибрежных зонах и называются *Ψαροταβερνα* (псаротаверна). И пусть вас не пугает эдакое, на первый взгляд, нечеловечное и пренебрежительное слово. Ведь именно здесь на стол подаются лучшие блюда из средиземноморских морепродуктов!