
Kuchnia grecka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2554 razy.

Potrawy greckie reprezentują kuchnię bogatą i tłustą. Wynika to z wpływu kilku gastronomii, które właśnie na Peloponezie wyznaczyły sobie spotkanie: turecka, arabska i innych krajów bałkańskich. Grecy najchętniej jedzą mięso lub ryby pieczone na ruszcie albo na rożnie. Króluje baranina, za nią idą ryby z dodatkiem takich narodowych przysmaków, jak: pszczeli miód, migdały i cytryny, którymi przyprawia się większość potraw. Tradycja nakazuje degustację pilawu, ko-ponowanego z ryżu, drobiu i baraniny. Obiady kończą się zwykle podaniem narodowych żółtych serów i zielonej sałaty. Na Peloponezie dorsz /w sosie czosnkowym lub migdałowym/ skutecznie konkuruje z makrelą /po ateńsku lub grecku/. Trzeba koniecznie się skusić na rybę "plaki" - nie jest to gatunek, ale sposób obróbki kulinarnej - a także na ikrę w majonezie - przysmak drogi, ale mogący być ozdobą każdego bufetu. Kuchnia grecka obfituje również w wiele sałatek, które przyrządza się z dodatkiem serów. Wspaniałe są również wina, które podaje się do posiłków.