

---



# Презентація на тему:

Грецька кухня - кухня  
богів





## Грецька кухня —

типово середземноморська кухня —

типово середземноморська кухня, досить здорова і різноманітна. Її

характеризують свіжі інгредієнти, вміле

використання приправ і зелені, котрі збирають в горах і селах,

неперевершені оливки —

типово середземноморська кухня, досить здорова і різноманітна. Її

характеризують свіжі інгредієнти, вміле

використання приправ і зелені, котрі збирають в

горах і селах

# Найстаріший рецепт

Один з найстаріших рецептів — це рецепт приготування риби і автори його греки. Риба на столі у греків — повсякденна їжа. Риба готується і подається в різних варіаціях: гаряча, холодна, смажена, запечена, тушкована, фарширована і у вигляді начинки для інших блюд, вялена, копчена, солена, маринована.



# Типові страви

## Типові страви

Грецький салат — візитівка грецької кухні для багатьох європейців  
Баклава Баклава — десерт, випічка, у якій шари тіста чергуються із шарами горіхів.

Василопіта Василопіта — пиріг, який випікається 1 січня Василопіта — пиріг, який випікається 1 січня у День Святого Василя.

Баклажан папуцакія Баклажан папуцакія — баклажан, начинений яловичиною та овочами.

Грос — м'ясо, приготоване на спеціальному вертелі.

Грецький йогурт Грецький йогурт та на його основі закуска цацикі, із додаванням зелені, огірка та часнику.

Долма Долма — виноградне листя, начинене яловичиною та рисом.

Колокіта Колокіта — цукіні Колокіта — цукіні, начинене курячим філе з томатним соусом.

Мезе — кулінарна церемонія, може бути рибною, м'ясною або змішаною та складатись із 15-20 страв.

Мусака — запіканка з баклажанів та баранини, з соусом і сиром.

Сувлакі Сувлакі — шашлик з ягнятини або свинини.

Пастітсіо — макарони в сметанному соусі.

Скордалія Скордалія — соус, виготовлений з подрібненого часнику Скордалія — соус, виготовлений з подрібненого часнику, волоського горіха Скордалія — соус, виготовлений з подрібненого часнику, волоського горіха, мигдалю Скордалія — соус, виготовлений з подрібненого часнику, волоського горіха, мигдалю, картопляного пюре Скордалія — соус, виготовлений з подрібненого часнику, волоського горіха, мигдалю, картопляного пюре і розтовчених сухарів.



# Грецькі сири



Сир [анфотирос](#)

Сири з овечого молока

- [Фета](#)
- [Анфотирос](#)
- [Касері](#)
- [Кефалотірі](#)
- [Грав'єра](#)
- [Кефалограв'єра](#)
- [Мізіфра](#)
- [Манурі](#)
- [Метсовоне](#)

# Оскільки більшість греків люди небагаті тому:

Вони — цінителі і  
любителі овочевих  
страв. Овочі  
проростають на їх  
городах в великій  
кількості і урожай  
завжди високий.  
Особливо люблять  
греки виноград,  
листя з фаршем.



# Страви з овочів

Одне з самих древніх грецьких страв — рулет з інжирного аркуша. Виноградне листя як свіже так і мариноване, наповнюють м'ясом або рисом і поливають соусом із збитих яєць і лимонного соку. Люблять в Греції також овочі, які можна фарширувати: перець, гарбуз, помідори, огірки.



# М'яско



З м'яса греки віддають перевагу баранині, але в ходу і яловичина, і свинина, і кури. Порційні шматки м'яса пасерують з цибулею, перцем, помідорами, баклажанами, маслинами, інколи з картоплею, грибами, рисом. М'ясо часто готують на решітках або на рашпері, використовуючи при цьому деревне вугілля, що додає блюду пікантний аромат. В такий спосіб готують знаменита в Греції страва — «кебаб».



# супчики



Супи як правило греки не їдять проте їх кухня знає і юшку з чечевиці, квасолевий суп,рибний суп і бульйон з лимонно – яєчною заправкою. Крім того на паску в страсну п'ятницю,прийшовши з церкви прийнято споживати магіріцей – суп зовечих потрухів. Основний компонент супів — м'ясний бульйон, бульйон з птиці, риби. Його злегка заправляють кислим молоком, яйцями, рисом, овочами.



# ласощі



На десерт греки віддають перевагу фруктам, яких тут удосталь, як по кількості так і по асортименту. Турки правили в Греції 400 років і ці часи не могли не відбитися на кулінарії. Греки успадкували від турок мистецтво готувати всякі зацукровані ласощі з луком, які тут називають турецьким медом. також найхарактерніші грецькі ласощі які розповсюджені в росії є кадафії баклаवास галактобуреко – їх роблять з листкового тіста яке поливають сиропом

---



# кава



Від турецького  
владицтва  
залишився і звичай  
готувати каву у  
високих судинах;  
заливають каву  
холодною водою,  
відразу додають  
цукор і ставлять на  
вогонь.

---

# Типові напої



- Узо Узо — анісова горілка.
- Метакса — рід брендів.
- Фраппе Фраппе — кава з льодом.
- Рецина Рецина — грецьке вино з додаванням соснової смоли, трьох видів: біле, рожеве, червоне.
- Ципуро Ципуро — рід брендів.

# ВИНА



Самим витонченим і знаменитим грецьким сортом вважається білий сорт асіртіко. "Король Санторина" (як величають його виноградарі) чудовий як для виготовлення сортових вин (повнотілих, з високою кислотністю, з делікатними квітковими і мінеральними відтінками, цитрусовими ароматами), так і в купажах з Совіньон Блан. Цей сорт незамінний у виробництві традиційних десертних вин острова Санторін – Vinsanto – з заїзюмленого винограду (після збору 15 днів підсушують на сонці), які вимагають довгої витримки в бочках (не менше 5 років) і через 20 років розвивають складний аромат з нотами апельсина, фіги і кави.

Солодкість Vinsanto дозволяє виробляти з асіртіко і сухі вина з дуже великим потенціалом зберігання, наприклад прекрасні старі вінтажі Canava Roussos. З інших сортів особливої уваги гідні афірі і айдані. Їх купажірують з асіртіко, щоб додати провину певні відтінки смаку та аромату.