

KUCHNIA GRECKA

Sztuka kulinarna
pochodzenie
z greckiego
kultura
I
funkcja
dla terytoriów Grecji
i Grecy.
Należy do
kuchnie europejskie
o profilu
Śródziemnomorska i
cechy wspólne dla
Kuchnia włoska,
Bałkański,
Turecki,
Lewantyński i
cypryjski.

CO TO ZA DANIA ?

KONTAKT

NUMER TELEFONU

#1

456456456

ADRES E MAIL

#2

MSBPJ@GMAIL.COM

24/7

CZYNNY KONTAKT

1. Souvlaki



Jeśli Grek
jest głodny i potrzebuje tego
natychmiast i jednocześnie
obfity posiłek, na pewno
chwyć grillowane szaszłyki,
które są popularne na całym świecie
świat i zwycięży
bez hamburgera lub
smażony. Posiekana
mięso wieprzowe lub drobiowe
nadziane na szaszłyki i zapieczone
stojak. Są podawane jako
na okrągło, tj. na talerzu lub w cięście, z
świeże warzywa i sos
tzatziki na bazie jogurtu, ogórka,
czosnek i mięta.

2. Taramosalata



Salatka taramo jest prawdziwą grecką specjalnością, które najbardziej czasami służył jako przystawka i jako tradycyjne danie postne, zwłaszcza tzw. pierwszy dzień wielkopostny (tzw. Czysty Poniedziałek). Jest kremową pastą z solonej ikry karp lub z innych ryb, biały chleb bez skórki, oliwa z oliwek, tarta czerwona sok z cebuli i cytryny. Czasami wykonane na bazie ziemniaków, który zastępuje chleb. Aby uzyskać odpowiednią konsystencję, te indywidualne składniki są mielone i mieszane ściśle określony porządek i proporcje. Jest serwowane z pomidorem, oliwkami, ogórkiem, cytryną i pietruszką.

3. Horiatki



Grecka sałatka, zwaną wsią, jest ulubionym dodatkiem do większości posiłki. Podstawy wersja składa się z dojrzałych pomidorów, świeże ogórki, oliwa z oliwek, oregano i sól. Możesz jednak dodać swoje ulubione składniki w nim wg twój gust, najczęstsze będą oliwki, czerwona cebula, zielony pieprz kisić i grecka feta, która nie ma t dopasować smak. Czasem można też powiedzieć wersję z kaparami, doprawione octem i pietruszką.

4. Spanakopita



Grecy kochają wszelkiego rodzaju ciast i ciastek, jedno i drugie słodki i twardy. Możesz znaleźć tutaj cały zakres różnych ciast, najczęściej wypiekanych z bardzo cienkiej i cienne ciasto francuskie. Spanakopita jest wypieczony chleb z ciasta francuskiego, zawinięte w krem nadzienie z siekanego szpinaku, serem feta, jajkami i a hojna ilość świeży koper. Niezwykle proste danie, ale zachwycające o zrównoważonym smaku i kontrast pomiędzy chrupiące opiekanej skórki i aksamitnego wnętrza.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ
ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ
ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ
ΚΑΙ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ
ΓΙΑ ΤΑ ΕΔΑΦΗ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΈΛΛΗΝΕΣ.
ΑΝΗΚΕΙ ΣΤΟΝ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ
ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΦΊΛ
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΚΑΙ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΟΙΝΑ ΣΕ
ΙΤΑΛΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ,
ΒΑΛΚΑΝΙΚΟΣ,
ΤΟΥΡΚΙΚΟΣ,
ΛΕΒΕΝΤΙΚΟ ΚΑΙ
ΚΥΠΡΙΑΚΗ.

ΤΙ ΕΙΝΑΙ
ΤΑ ΠΙΑΤΑ ?

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ
ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΟ ΝΟΥΜΕΡΟ

#1

456456456

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ
ΤΑΧΥΔΡΟΜΕΙΟΥ

#2

MSBRJ@GMAIL.COM

24/7

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

1. Souvlaki



Αν ένας Έλληνας πεινάει και χρειάζεται ένα άμεσο και ταυτόχρονα χορταστικό γεύμα, σίγουρα θα πιάσει τα ψητά σουβλάκια, που είναι δημοφιλή σε όλο τον κόσμο, και θα κερδίσει με κανένα χάμπουργκερ ή τηγανητό. Ψιλοκομμένο χοιρινό ή κρέας κοτόπουλου γεμίζεται σε σουβλάκια και ψήνεται στη σχάρα. Σερβίρονται όπως ο γύρος, δηλαδή σε πιάτο ή σε πίτα, με φρέσκα λαχανικά και σάλτσα τζατζίκι με βάση το γιαούρτι, το αγγούρι, το σκόρδο και τη μέντα.

2. Taramosalata



Η ταραμοσαλάτα είναι μια πραγματικά ελληνική σπεσιαλιτέ, που τις περισσότερες φορές σερβίρεται ως ορεκτικό και ως παραδοσιακό νηστίσιμο πιάτο, ειδικά την πρώτη μέρα της Σαρακοστής (τη λεγόμενη Καθαρά Δευτέρα). Είναι μια κρεμώδης πάστα από αλατισμένο αυγοτάραχο κυπρίνου ή άλλου ψαριού, λευκό ψωμί χωρίς κόρα, ελαιόλαδο, τριμμένο κόκκινο κρεμμύδι και χυμό λεμονιού. Μερικές φορές φτιάχνεται με βάση τις πατάτες, οι οποίες αντικαθιστούν το ψωμί. Για να επιτευχθεί η σωστή συνοχή, τα μεμονωμένα συστατικά αλέθονται και αναμειγνύονται με αυστηρά καθορισμένη σειρά και αναλογίες. Σερβίρεται με ντομάτα, ελιές, αγγούρι, λεμόνι και μαϊντανό.

3. Horiatki



Η ελληνική σαλάτα, που ονομάζεται χωριάτικη, είναι μια αγαπημένη προσθήκη στα περισσότερα γεύματα. Η βασική εκδοχή αποτελείται από ώριμες ντομάτες, φρέσκα αγγούρια, ελαιόλαδο, ρίγανη και αλάτι. Ωστόσο, μπορείτε να προσθέσετε τα αγαπημένα σας υλικά σε αυτό σύμφωνα με το γούστο σας, τα πιο συνηθισμένα θα είναι οι ελιές, το κόκκινο κρεμμύδι, η πράσινη πιπεριά τουρσί και η ελληνική φέτα που δεν έχει τσίρι στη γεύση. Μερικές φορές μπορείτε επίσης να βρείτε μια εκδοχή με κάπαρη, καρυκευμένη με ξύδι και μαϊντανό.

4. Spanakopita



Οι Έλληνες αγαπούν κάθε είδους πίτες και κέικ, τόσο γλυκές όσο και επίμονες. Μπορείτε να βρείτε εδώ μια ολόκληρη σειρά από διαφορετικά κέικ, τις περισσότερες φορές φτιαγμένα από εξαιρετικά λεπτή και λεπτή ζύμη φύλλου. Η σπανακόπιτα είναι ένα αλμυρό ψωμί φτιαγμένο από ζύμη φύλλου, τυλιγμένο σε κρεμώδη γέμιση από ψιλοκομμένο σπανάκι, φέτα, αυγά και μεγάλη ποσότητα φρέσκου άνηθου. Ένα εξαιρετικά απλό πιάτο, αλλά απολαυστικό με ισορροπημένη γεύση και αντίθεση ανάμεσα στην τραγανή, φρυγανισμένη κρούστα και το βελούδινο εσωτερικό.

GREEK CUISINE

culinary arts
origin
from the Greek
culture
and
feature
for the territories of Greece
and the Greeks.

Belongs to
European cuisines
about the profile
Mediterranean and
features common to
Italian cuisine,
Balkan,
Turkish,
Levantine and
Cypriot.

WHAT ARE THE DISHES ?

CONTACT

phone number

#1

456456456

EMAIL ADDRESS

POST OFFICE

#2

MSBPJ@GMAIL.COM

24/7

CONTACT

1. Souvlaki



If a Greek
he's hungry and he needs it
an immediate and at the same time
hearty meal, sure will
grab the grilled skewers,
which are popular throughout
the world, and he will win
with no hamburger or
fried. Chopped
pork or chicken meat
stuffed into skewers and baked in
rack. They are served as
round, i.e. on a plate or in a pie, with
fresh vegetables and sauce
tzatziki based on yogurt, cucumber,
garlic and mint.

2. Taramosalata



The taramosalata is a real one Greek specialties, which most sometimes served as an appetizer and as traditional fasting dish, especially the first day of Lent (the so-called Clean Monday). It is a creamy salted roe pastecarp or of other fish, crustless white bread, olive oil, grated red onion and lemon juice. Sometimes made on the basis of potatoes, which replace the bread. To achieve the correct consistency, the individual ones ingredients are ground and mixed with strictly defined order and proportions. It is served with tomato, olives, cucumber, lemon and parsley.

3. Horiatiki



Greek salad, called village, is a favorite addition to most meals. The basic version consists of ripe tomatoes, fresh cucumbers, olive oil, oregano and salt. However, you can add your favorite ingredients in it according to your taste, the most common ones it will be olives, red onion, the green pepper pickle and the Greek feta which has no t match the taste. Sometimes you can also b say a version with capers, seasoned with vinegar and parsley.

4. Spanakopita



Greeks love all kinds of pies and cakes, both sweet and hard. You can find here a whole range of different cakes, most often made from extremely thin and thin puff pastry. Spanakopita is a savory bread made from puff pastry, wrapped in a creamy filling of chopped spinach, feta cheese, eggs and a generous amount of fresh dill. An extremely simple dish, but delightful with a balanced flavor and contrast between the crispy, toasted crust and the velvety interior.