

## Kultura

# GRECJA OD KUCHNI

**W Grecji, podobnie jak w wielu krajach Morza Śródziemnego, smaczne, tradycyjne dania przyrządza się z rodzimych produktów. Można nie znać historii kraju, nie wiezieć o dorobku ekonomicznym czy kulturalnym, o ustroju - ale jeść trzeba. A więc umawiamy się na „musakę” pod Akropolem.**

Kuchnia grecka słynie z bogactwa przekąsek (na przykład słynnej sałatki zwanej „choriatiki salata”). Grecy, kiedy są głodni, natychmiast zasiadają do stołu, gdzie spędzają długie chwile i kosztują każdej zakąski. Popijają przy tym ouzo (wódka anyżowa) lub wyborne greckie wino. Trzeba przyznać, że różnorodność przekąsek może przyprawić o zawrót głowy. Grecy wychodzą bowiem z założenia, że tylko przy takiej obfitości każdy może znaleźć dla siebie coś pysznego.

W tym kraju bardzo chętnie jada się ryby i owoce morza. Nic dziwnego - mają ich w bród. Z mięs dużą popularnością cieszy się jagnięcina, mięso z kozy i cielęcina, podawane jako danie z grilla. Głównym posiłkiem jest kolacja, jada na zwykłe około 21.00. Na stole - w domu czy w tawernie - zawsze na środku stoi koszyk z chlebem i karafka z wodą. Obok stoją półmiski z mięsem, ziemniaki, sałatki, tzatziki (sos jogurtowo-ogórkowy), oliwki. Będąc w Grecji dobrze jest czasami wybrać się do ta-

werny, która na zewnątrz wygląda dość obskurnie i nie jest nastawiona na turystów. W takim lokalu jadają tubylcy, a podawane potrawy są „prawdziwie greckie”. Tutaj właśnie wypada wręcz wejść do kuchni i pokazać na migi, na co miałyby się ochotę. Taki sposób zamawiania jest o wiele praktyczniejszy niż męczenie się nad rozszyfrowaniem napisanego po grecku jadłospisu.

Grecy w większości są wyznania prawosławnego. To zobowiązuje ich do przestrzegania postu przez wiele dni w roku. Religia (i klimat) zmusiła ich więc do spożywania dużej ilości warzyw. Pomysłowość Greków spowodowała, że potrafią oni przyrządzać z warzyw wiele atrakcyjnych i pysznych potraw. Spróbujcie dolmades - liści winorośli napełnionych ryżem

lub mięsem, podawanych na zimno lub gorąco. Specjał!

Innym bardzo smacznym daniem, które możemy sami wykonać jest musaka apo melidzanes - czyli zapiekanka z bakłażanów. Tą zapiekanką z warzyw, mięsa, tartego sera i beszamelu jest chluba greckiej kuchni. Ma wiele wersji, ale zasada jest podobna: warzywa przekłada się warstwą mielonego mięsa i przykrywa serowym sosem, który tworzy po upieczeniu chrupiącą skorupkę. Mousaka, podawana w glinianym, płaskim naczyniu, zaskakuje niezwykłą harmonią smaków.

Trzy bakłażany kroimy w plastry grubości 1 cm, posypujemy solą i odstawiamy na pół godziny. Następnie dokładnie osusza-

lię i wlewamy kieliszek białego wina. Dusimy około 10 minut. Plastry bakłażanów obsmażamy. Naczynie do zapiekania smarujemy masłem i posypujemy tartą bułką. Na dnie formy układamy połowę bakłażanów, przykrywamy mięsem z pomidorami i na wierzchu kładziemy pozostałe bakłażany. Teraz czas na przygotowanie beszamelu serowego, który składa się z masła, mąki, mleka, przypraw oraz sera żółtego. Do tego sosu dodajemy dwa jajka. Sosem polewamy bakłażany. Wstawiamy mousakę do nagrzanego do 200 stopni piekarnika na około 35 minut. Podajemy gorącą i pachnącą. Najlepiej smakuje pod Akropolem!

I.Ch.