

3.10.2019 Codziennie pyszne posiłki, napoje, desery, owoce i to wszystko w eleganckiej restauracji – wszyscy możemy z tego korzystać co przygotowuje gastronomia. Uczniowie pod czujnym okiem szefa kuchni, menagera hotelu i kierownika restauracji Pana Sakisa, wg przyjętych w hotelu San Pantaleimon standardów przygotowują potrawy ale i nakrycia stołów, dekoracje, zastawę i sztucce. Grecja rządzi się swoimi prawami, a my poznajemy te procedury obsługi gości. {gallery}2019/grecja/19/small{/gallery} Ot o kilka tradycyjnych greckich potraw, które królują w naszej kuchni:

- Sałatka grecka (choriatiki)

Sałatka zwana przez Greków wiejską uchodzi za jedną z najpopularniejszych na świecie. Krucha feta, soczyste pomidory, ogórek, czerwona cebula, zielona papryka i ciemne oliwki z pestką. Wszystko posypane oregano i bogato polane oliwą. Świeżo, prosto, smacznie!



- Warzywa faszerowane ryżem (gemista)

Najczęściej są to pomidory lub papryka wypełnione nadzieniem z ryżu i ziół upieczone w aromatycznym sosie. Polecam przygotowane w ten sposób pomidory, które po wyjęciu z piekarnika nadal pozostają soczyste.



- Gołąbki w liściach winogron (dolmades)

Ryż zawijany w liście winogron, czyli gołąbki w śródziemnomorskim wydaniu. Z reguły serwuje się je na zimno, skraplając sokiem z cytryny i oliwą z oliwek. Doskonała przystawka na

pobudzenie apetytu.



• Pasty i dipy Wielu nie wyobraża sobie posiłku bez tzatzików. Prawdziwy smak tego prostego dipu na bazie jogurtu ze startym ogórkiem i dużą ilością czosnku można poznać jedynie w Grecji. Warto również spróbować favy –pasty z grochu oraz taramosalaty – dipu z rybiej ikry. Wszystkie podawane są z chlebkiem pita lub jasnym pieczywem.



- Musaka

Zapiekanka z ziemniaków, mięsa mielonego i bakłażana. Klasyk greckiej kuchni i jedna z najpyszniejszych potraw w Grecji.