

الأطعمة اليونانية التقليدية التي يجب أن تأكلها في اليونان

قبل السفر إلى اليونان لم يكن لدي أي فكرة عن مدى جودة الطعام اليوناني. ولكن ، في الرحلة الثالثة إلى بلد البحر الأبيض المتوسط ، كان هناك مهرجان حب عميق لتشكيل المطبخ اليوناني التقليدي اللذيذ. أصبحت ليالي ممتلئة بأطباق الموساكا ، والتزاتزيكي والفراي.

الغذاء اليوناني ينشر تأثير الطهي في جميع أنحاء أوروبا وخارجها. ومن المعروف باسم بعض من أفضل غذاء في العالم! مع تقليد قديم ، تأثر المطبخ اليوناني بشكل كبير بالثقافات الشرقية والغربية. تلعب الخضروات الطازجة والأسماك والمأكولات البحرية دورًا مهمًا في الأطباق في الغالب بسبب خط الساحل الطويل ، في حين يتم التعامل مع اللحوم على أنها أقل شعبية ، باستثناء لحم الضأن.

ومع ذلك ، تتغير نكهات الطعام اليوناني مع الموسم والجغرافيا. وهنا بعض من المفضلة لا ينبغي تفويتها عند السفر عبر اليونان:

1. أميغدالوتا (Amygdalota)

الأميغدالوتا هي كعكة اللوز الخالية من الغلوتين التي تحظى بشعبية كبيرة في اليونان وهي تطابق مثالي لكوب دافئ من القهوة اليونانية. سواء كان ذلك اجتماعًا عائليًا أو بين الأصدقاء ، تعكس أميغدالوتا صورًا للعلاقات الجيدة والدافئة. قد يختلف هذا الطعام قليلًا في أجزاء مختلفة من اليونان ، ولكن اللوز هو العنصر المسيطر في جميع أنحاء المناطق.



2. البقلاوة

البقلاوة هي تجربة الطعام اليونانية المثالية. يحتوي هذا المطبخ في الغالب على المكسرات والزبدة مع السكر. بعد الخبز ، يسكب شراب حلو فوقها بحيث يمكن امتصاص الشراب بواسطة طبقات الحلو. ومن المحتمل أن يكون العنصر الغذائي الأكثر شعبية بين جميع الحلويات اليونانية. يجلب مزاج احتفالي في غرفة الطعام من خلال نكهة رائعة وقشاري.



3. بوغاتسة

Bougatsa هو نوع من الفطائر الحلوة (أقل حلاوة إذا كنت تفكر في المعيار اليوناني) مصنوع من حلويات وبيض السميد. هذا هو نوع من الطعام طعمه جيداً في النهار ، لذيذ في وقت متأخر من الليل ويتمتع بأفضل ما يكون مع ذكريات ممتعة. إذا كنت ترغب في تناول هذه الفطيرة من ساحة الطعام على جانب الطريق ، فستحصل أيضاً على رش مسحوق السكر والقرفة.



4. كرات الكرايت (kolokithokeftedes)

سترغب في إضافة هذا الخضروات إلى قائمة أطباقك المفضلة. هذا مزه كريتي شعبية جدا ، وجدت في معظم المطاعم اليونانية (إن لم يكن كلها). سوف تتذوق براعم التذوق الخاصة بك بجينة الفيتا المذاق والملح والمذاق اللذيذ مع القليل من النعناع الطازج. يجب أن يكون kolokythokeftedes الأصلي متموج في الخارج مع نسيج دسم في الداخل.



5. Dolmadakia (أوراق العنب المحشوة)

هذا هو علامة أخرى على الطبيعة المتنوعة للطعام اليوناني. Dolmadakia هي dolmades صغيرة مصنوعة من ورق العنب المحشو. داخل الورقة سوف تحصل على لحم الخروف المطحون أو اللحم البقري (في بعض الأحيان) وحشو الأرز. تقليديا ، يتم تقديم هذا الطبق كفاتح الشهية مع أسافين الليمون.



6. Tomatokeftedes (فطائر الطماطم سانتوريني)

Tomaotokeftedes أو الفطائر الطماطم هي مزه التقليدية والمواد الغذائية النباتية الطبق الرئيسي في سانتوريني وسيروس. التصريف المناسب من الطماطم ضروري لإعداد هذه المواد الغذائية اللذيذة. هذه الفطائر لها حواف خشنة مع قطع من النعناع والطماطم وقطع البصل.



7. إيلنيكوس (قهوة يونانية)

لا تزال إيلنيكوس النمط الأكثر شعبية من القهوة المعتمدة في اليونان. يتم تقديم القهوة في وعاء قهوة تقليدي نحاسي طويل المفعول يعرف باسم briki باللغة اليونانية. هناك ثلاثة أذواق مختلفة من الإيلنيكوس مثل Vari Glyko التي تعني قوية وعسلية حلوة تقريباً ، Metrios تعني حلوة متوسطة و Sketos تعني بدون سكر.

