

Хорошая еда - это наслаждение, а национальная кухня других стран - это еще и экзотика. Будем обедать по-кипрски. Гостеприимство и гурманство киприотов просто потрясающе. Слово "копистане" слышишь повсюду. Это значит: добро пожаловать, садись с нами, ешь и пей.



Традиционная кипрская домашняя кухня мало отличается от той, которую предложат в ресторанах и тавернах. Она вобрала в себя все лучшее из кулинарных секретов соседей по Средиземноморью, особенно сильно влияние греческих и турецких кулинаров.

В полной мере почувствовать прелесть кипрской кухни можно, только отведав мезе. Это такой "комплексный обед", который есть в меню каждой таверны. Мезе включает в себя 15-20 блюд, подаваемых небольшими порциями. Отличная возможность попробовать максимум национальных блюд.

Трапеза начинается с оливок, заправленных лимонным соком и чесноком, и поджаренного халуми - козьего сыра. Все это надо поглощать не спеша, или, как говорят здесь, "сига-сига". На столе появится еще много чего. Сначала закуски: талахири - йогурт с огурцами, тарамасалата - взбитая красная икра, хумус - "замазка" из бобовых. Далее - овощные блюда (картошка в лимонном соке, маринованная цветная капуста и др.). Потом подают свиные колбаски, тефтели, голубцы в виноградных листьях. Но основные блюда еще впереди!

На горячее предстоит отведать мусаку (мясной фарш с овощами, запеченными с сыром и яйцом), афелию (маринованную свинину) и наконец, клефтико - мясо молодого барашка, приготовленное в глиняной печи.

Десерт. Затем наступает черед фруктов. Их подают с ликером "Фильфар" с ароматом апельсина или местным бренди. Заканчивается трапеза крепким кипрским кофе, который надо запивать холодной водой. Вообще киприоты пьют исключительно кофе, а на тех, кто пьет чай, смотрят с удивлением.

3 блюда, которые надо отведать

Клефтико

Кусочки молодого барашка с лавровым листом и душицей, томленные в глинобитной печи. "Клефтис" значит "грабитель": в старину люди, спасаясь от турецкого ига, воровали мясо и готовили его в земляных ямах, где оно томилось по 6-8 часов.

Комплексный обед по-кипрски

Автор: Юлия Никифорова
21.08.2009 03:57

Мусака

Жареные баклажаны запекаются с кусочками баранины, сдобренной чесноком и пряными травами, под соусом бешамель. Это блюдо имеет греческие корни, однако киприоты готовят мусаку в глиняных горшочках, что придает ей неповторимый вкус.

Стифудо

Тушеный кролик с очень вкусной подливкой. В состав подливки входят лук, картофель, молодая морковь, редис, фенхель - все это слегка обжаривается в оливковом масле, сдабривается корицей и ванилью и заливается мясным бульоном.