



# Nacionalne gastronomije

Osnovne karakteristike  
Gastronomije Grčke



Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent

1



2

# PITANJA

## GREEK CUISINE



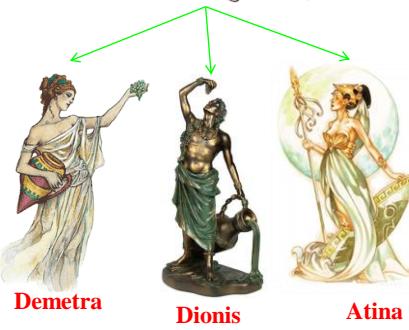
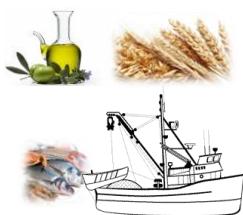
1. Na koji način su istorija i geografija uticale na gastronomiju Grčke?
2. Koje namirnice karakterišu Grčku kuhinju?
3. Koje su osnovne karakteristike maslinovog ulja?
4. Kako se dobija FETA sir?
5. Koji začini su karakteristični za Grčku kuhinju?
6. Koje vrste mesa se koriste i koja jela se pripremaju u Grčkoj?
7. Koja jela od povrća su karakteristična za grčku kuhinju?
8. Koja jela se pripremaju za praznike u Grčkoj?
9. Koji deserti se pripremaju u Grčkoj?
10. Koje vrste pića su karakteristična za Grčku?

3

### 1. Na koji način su istorija i geografija uticale na gastronomiju Grčke?



- Trgovina,
- Kolonizacija,
- Osvajanje.



4

## 2. Koje namirnice karakterišu Grčku kuhinju?



[Video - Traditional Greek Cuisine](#)

5

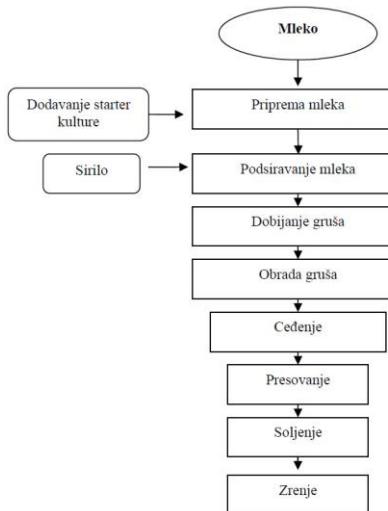
## 3. Koje su osnovne karakteristike maslinovog ulja?



[Video - GREEK EXTRA VIRGIN OLIVE OIL](#)

6

## 4. Kako se dobija FETA sir?



Slika 1. Blok shema proizvodnje salamurenih sira

[Video - Greek Feta Cheese Recipes](#)

7

## 5. Koji začini su karakteristični za Grčku kuhinju?



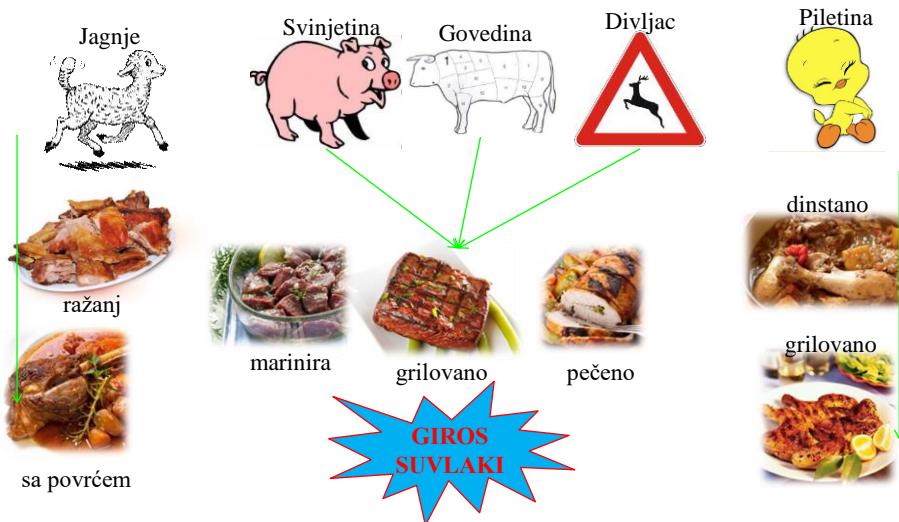
- Origano,
- Ruzmarin,
- Menta,
- Bosiljak,
- Majčina dušica.



[Video - using a pestle and mortar cooking with herbs](#)

8

## 6. Koje vrste mesa se koriste i koja jela se pripremaju u Grčkoj?



9

## 7. Koja jela od povrća su karakteristična za grčku kuhinju?



10

## 8. Koja jela se pripremaju za praznike u Grčkoj?



*Menu*

### USKRS

 <p>Mayeritsa</p>	 <p>Kokoretsi</p>	 <p>Tzoureki</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pita sa sirom, španaćem,</li> <li>- Keftedes (ćufte),</li> <li>- Tzaziki,</li> <li>- Salate,</li> <li>- Pečena jagnjetina</li> <li>- Uskršnji kolači.</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

*Video*

1. Kokorέtoi Melίχ / Οδηγός Ψησίματος
2. Kokoretsi "on the fly"!

11

## 9. Koji deserti se pripremaju u Grčkoj?



- uz kafu u kasno popodne/predveče,
- Tokom posta!





ravani



gurabije

karidopita

melomakarona

12

## 10. Koje vrste pića su karakteristična za Grčku?



OUZO



- spec. radnja za prodaju = UZERIJA
- piće dobrodošlice,
- 7000 licenciranih proizvodjaca,
- glavni izvozni proizvod,
- kombinacija grožđa, trava i bobica,
- dr. sastojak: anis, korijander, karanfilić,
- oko 40 vol%,
- najbolji se proizvodi na ostrvu Lezbos.

METAXA



- proizvodi od zrelog muskatnog vina, vrhunskih vinskih destilata i biljnog ekstrata,
- slatki i zreli Muskat sa egejskog ostrva Samos Limnos,
- drugi sastojak je vinski destilat,
- ekstrati: mediteransko bilje, voće i cveće poput latice ruže,
- odležava u hrastovom buretu.

[Video - "METAXA, THE FIRST 125 YEARS"](#)

13



*Hvala na pažnji!!!*



14