

Сладкая, сладкая жизнь

«Если хочешь ублажить собеседника, утешить плачущего ребенка, навсегда украсть сердце возлюбленной или заслужить уважение седого мудреца, просто предложи им немного любимых сладостей».

Любовь к сладкому объединяет тысячи тысяч, миллионы самых разных людей. Его любят малыши и даже самые «трудные» подростки, бизнесмены и скучающие «светские львицы», домохозяйки и «золотая молодёжь», анархисты и богема, политики и студенты, пожилые люди и даже манекенщицы, чересчур обеспокоенные собственной фигурой... Для многих кусочек любимой сладости – проверенный способ поднять настроение, победить стресс или просто скрасить будни. И если вдруг отыщется человек, который рискнёт сказать, что не любит сладкое, вы ему не верьте. Почти наверняка он либо лукавит, либо до сих пор не отыскал того вида кондитерских изделий, которые бы подошли его вкусу и темпераменту.

Попытка разобраться в греческих сладостях – начинание почти героическое. Мало какая нация на земле может похвастать таким количеством сладкоежек и настолько богатым разнообразием всевозможных видов сладкого. Рискнув сойти с ума от этого головокружительного ассортимента, я всё-таки это сделала - попыталась выделить основные категории традиционных греческих сладостей. И если какие-то из них несправедливо «остались за бортом» данного сладкого обзора, прошу простить меня: жёсткие рамки газетной статьи не оставляют возможности упомянуть абсолютно все виды греческих сладостей.

Итак, воплотим мечту детства: приступим сразу к сладкому, минуя «основные» блюда!



Печенье и бисквиты

«Печенюшки» хотя бы нескольких сортов в любой день недели отыщутся в каждом греческом доме. Блюдечко с бисквитами подаётся в кафетериях в качестве бесплатного угощения к чашке кофе или шоколада. Печенье с какао и кусочками шоколада, с цукатами и шоколадной крошкой, с мармеладной прослойкой («пти фул мармеладас»), печенье сладкое и солёное (крекер), с орешками и безо всего. Если можно так выразиться, печенье - это самая «повседневная» сладость для грека. По сути, они его и за сладкое не считают, воспринимая как само собой разумеющееся дополнение к любому напитку или как «перекус» на ходу.

В канун Рождества и в течение всех новогодних праздников в каждой греческой семье среди обычного сладкого изобилия обязательно появляются «курабьедес» и «меломакарона», традиционное местное печенье, без которого немислим приход Святого Василия, греческого Деда Мороза. Название «курабьедес» происходит от турецкой сладости «kurabiye» из муки, масла и сахара. В готовом виде его обильно посыпают сахарной пудрой, словно инеем. «Меломакарона» готовятся с добавлением мёда (а также манной крупы, цедры или апельсинового сока, коньяка, корицы и всевозможных трав). Такое печенье очень ароматно и действительно пахнет праздником.



Patisserie

Это уже из раздела «очень сладкое». Приобретается «по случаю», по просьбе детей или просто для того, чтобы поднять себе настроение. Нередко можно увидеть, как солидные мужчины и дамы в деловых костюмах на бегу перекусывают сладостями «милфей» или «профитроль», уплетая их пластиковыми ложечками прямо из фирменных картонных упаковок

кондитерских... О вреде подобных сладостей для фигуры скромно умолчим, в конце концов, каждый для себя выбирает сам, считать ли калории каждый день или радоваться жизни, поглощая очередную порцию пирожных.

Среди местных кондитерских изделий этого типа безмерно любимы «профитроли» (маленькие пирожные с кремом), «милфей» (воздушное слоёное пирожное с кремом), а также всевозможные пластиковые коробочки с чизкейком и кремовой массой, невероятное изобилие корзиночек из теста, наполненных кремом, сливками, фруктами и желе.



Кексы и кексики. Царица Рождества – «Василопита»

Кексы классические и с различными наполнителями (особенно популярны ванильно-шоколадные, лимонные, а также покрытые белым или чёрным шоколадом, с орехами и фруктами), «мафины» (мини-кексы), роллы (закрученные в виде улитки). К этой же категории относится и «василопита» («царский пирог», пирог Св. Василия), традиционная рождественская сладость, символ праздничного застолья, собирающего родственников и друзей. Его кусочек должен получить каждый член семьи, даже если он отсутствует в момент рождественского ужина. Увлекательной традицией является поиск монетки, запечённой в

«василопите»: кому она попадётся, будет в новом году особенно удачлив. Рецептов приготовления традиционного греческого кекса так же много, как много регионов в стране. В одном регионе «василопита» - сладкая, в другом – солёная, в третьем она готовится с кунжутом или тыквой, в четвертом – с сыром «фета» и мятой... Но на всех «питах Св. Василия» без исключения, испечены ли они в большом кондитерском цехе или в домашних условиях, хозяйки и пекари любовно выкладывают тестом, фруктами или шоколадом цифры наступающего года или традиционное греческое поздравление «Кали Хронья!»



Мороженое – маленький праздник жизни!

Мороженое в Греции продаётся повсеместно, и диапазон цен на него так же широк. В любом ларьке-«перипторе» можно найти как минимум несколько сортов расфасованных рожков или брикетиков. Но подлинной целью настоящего гурмана становится, разумеется, «развесное» мороженое, своими разноцветными холодильниками-контейнерами привлекающее внимание и соблазнительно приглашающее насладиться его вкусом. Можно купить по одному шариком разных сортов (в картонном стаканчике или вафельном рожке) и тут же, на улице или за столиком кондитерской, устроить себе маленький «праздник жизни», отметив какую-нибудь личную небольшую победу или, напротив, утешив себя в непростую минуту. А можно приобрести большой килограммовый контейнер на всю семью или компанию друзей... Количество

значения не имеет: значение имеет лишь вкус!

А вкусов и способов оформления греческого мороженого – сотни вариантов. Каждый кафетерий и «захаропластиа» соревнуются в этом сладком состязании, не жалея фантазии. Мороженое с фруктовыми сиропами, кусочками шоколада или фруктов, с бисквитной крошкой и вафельными трубочками, с орешками или ломтиками свежих фруктов, сливками и йогуртом...

Вы ещё сидите на месте и не побежали к холодильнику или в магазин за любимым лакомством?

Напрасно! Ведь даже легендарный греческий врач Гиппократ рекомендовал мороженое для укрепления здоровья, а великий Александр Македонский лакомился им во время своих походов.

Но будьте бдительны: греческое мороженое отличается высокой калорийностью и жирностью.

Кроме того, его часто подают не как отдельное блюдо, а в качестве дополнения к какой-нибудь ещё более питательной сладости, вроде пирожных, вафель или бахлавы. Что само по себе является

излишеством: ведь мороженое достойно быть самостоятельным источником для гастрономического удовольствия.



Традиционные постные сладости

Предрождественский пост, как и любой другой, – это время раздумий и размышлений, смирения и покаяния. Ограничения в постном столе накладывают свои условия и на выбор сладостей. Но те, кто держит пост, знают, что существует множество постных «вкусностей», которые можно себе время от времени позволить в эти дни, не нарушая рамок постного меню.

Самые распространённые из них: тахинопита (постные пирожки и булочки с тахини, кунжутной пастой), всевозможные прянички и рогалики, запечённые в тесте слива или хурма, «милопитакья» с орехами (пирожки и корзиночки с яблоками), рождественские «курабьедес», «каридопита» (ореховый постный кекс), фруктовое желе, инжир с орехами, постная халва со всевозможными ореховыми наполнителями...

Согласно поговорке, халва «врачает душу, питает мозг и наполняет радостью». Радость ожидания Рождества Христова – одна из самых близких!



«Сиропьяста»: ну очень сладкое семейство

Многие из этих сладостей за пределами Греции известны как восточные сладости, но в греческой кухне они занимают своё законное место. Их объединяет очень сладкий, приторный вкус: все они готовятся с добавлением изрядного количества сливочного масла, сахара и орехов. Секреты приготовления каждая хозяйка и кондитерский цех стараются держать в секрете: ведь при

общеизвестных рецептах результаты приготовления одних и тех же сладостей разными поварами будут совершенно разными.

Популярными видами «сиропьяста» являются «кантаифакья» (начинённые орешками сладости с «покрывалом» из медово-пряных нитей), бахлава (слоёные пирожные, обильно сдобренные мёдом и с ореховой прослойкой), треугольнички с кремом или сливками, «тулубаки», «галактобурики» с молочным и медовым сиропом, а также всевозможные «конвертики» с начинкой из фруктов, орехов, мёда или крема.



Салоникские «цуреки» - лучший подарок друзьям из Афин!

Кто не бывал в Салониках и хотя бы однажды не проходил мимо кондитерских «Теркенлис», тому сложно объяснить, как пахнут настоящие салоникские «цуреки». Запах буквально лишает воли и начисто отбивает желание двигаться дальше. Оказавшись перед витриной, где выставлены эти чудеса кондитерского искусства, понимаешь, что уют и благополучие имеют вполне осязаемый запах: и запах этот – запах «цуреков»!

Прерывая эмоциональное восхваление этих действительно вкуснейших сладостей, добавлю несколько слов по существу вопроса. А вы, когда в следующий раз окажетесь в северной столице Греции, обязательно попробуйте такой ароматный кусочек за чашкой кофе и захватите с собой, направляясь в гости или домой: ваши друзья и родственники будут в восторге!

Итак «цуреки» - традиционный греческий «праздничный хлеб, а не кекс, как многие ошибочно полагают. Изготавливается из дрожжевого теста, поэтому изделие получается не такое «тяжёлое», как кекс, и гораздо более ароматное. Готовят «цуреки» ко всем мыслимым праздникам, а также в качестве воскресного лакомства. Ни Рождество, ни Пасха немислимы без нарядно украшенного «цурека». Сорт и разновидностей этих «хлебцев» – множество. С замысловатыми прослойками

(похожими на мраморные прожилки) из чёрного и белого шоколада, с апельсиновым, клубничным или лимонным джемом, с орехами, щедрой обсыпкой из марципана и глазурью из всевозможных комбинаций шоколада и фруктов. Говорить о «щуреках» - занятие неблагодарное. Их надо пробовать!



Пироги, «бугаца» и круассаны

Ещё одна «повседневная» разновидность выпечки. Кто из живущих в Греции не начинал свой день с ароматной тиропиты, сырного пирога, или аппетитной «улитки»-«сфольятес»?.. это такое же естественное начало трудового дня для грека, как и чашка кофе. Ими перекусывают на бегу или в престижных кафетериях. Хозяйкам, если только они не получают подлинное удовольствие от выпекания сладостей, нет смысла тратить время на их приготовление дома: всегда свежую, тёплую, ароматную и недорогую выпечку в огромном ассортименте предлагают греческие кондитерские и даже

самые маленькие пекарни и хлебные магазины.

Всевозможные тиропиты (порционные кусочки огромных «хорьятики» или отдельные небольшие пирожки), пироги со шпинатом, венские булочки, круассаны с разнообразными начинками, сырные пирожки «куру», киж, многочисленные «сфольятидес» - маленькие пирожки из слоёного теста с великим множеством вариантов начинок, и, разумеется, всенародно любимая «бугаца» (выпекаемая на больших противнях слоёные пироги с начинкой из молочного крема, сыра, фарша или шпината)...

На любой вкус, талию и запрос!

Изделия из шоколада



По стоимости это самая дорогая разновидность греческих сладостей. Покупаются «по случаю» или на торжество. Выглядят очень нарядно, на вкус – ужасно сладко. Очень удобны для угощения: каждая порция упакована отдельно или подаётся в собственной коробочке. Такими сладостями у греков принято «проставляться» на дни рождения и дни Ангела на работе, в школе или в компании.

Что же скрывается за блестящей упаковкой? Трюфель шоколадный или с орехами, трубочки с пралине или различной начинкой (завёрнутые в яркую разноцветную фольгу угощения – «керазмата»), кусочки фруктов в шоколаде, печенье в шоколаде со всевозможными прослойками, карамельные нити и шоколадные полумесяцы...

Моя подруга из России, ещё ни разу не побывав в Греции, уже влюблена в эту страну – заочно, «за глаза». Так уж получилось, что именно я способствовала развитию такой неподдельной любви: каждый раз, приезжая к ней в гости, я привожу с собой что-нибудь новенькое из огромного выбора греческих сладостей. И можно быть уверенным – когда она слышит слово «Греция», в качестве вкусовой ассоциации у неё тут же возникает вкус лукума, халвы или рождественских «курабьедес». А ведь это такая малая, почти незначительная часть того, за что можно любить страну, где мы живём!