



Krétská kuchyně

2269, Michaela Velechovská

Předkrmy:

Ντάκος

- Krétská verze klasického chlebového salátu s rajčaty, cibulí, olivami, feta sýrem a olivovým olejem
- Namísto klasického chleba se používá sušený chléb z ječmene



Κρίθινα παξιμάδια

- Tradiční krétský křupavý chléb
- Dvakrát pečený z ječné mouky
- Z ječmene nebo cizrny
- Základní potravina krétských farmářů

Πίτα

- Taštička nebo koláč z listového těsta s různými náplněmi:
 - Τυρόπιτα se sýrem
 - Χορτόπιτα s bylinkami
 - Σπανακόπιτα se špenátem



Polévky:

Κακαβιά

- Tradiční řecká rybářská polévka z jednoho hrnce, která se připravuje ze směsi různých druhů ryb a mořských plodů



Hlavní chod:

Σαλιγκάρια

- Krétská specialita, která se skládá z hlemýžďů dušených nebo pečených s česnekem, bylinkami a dalšími přísadami
- Tato pochoutka je oblíbená především na jihu Kréty, kde se hlemýždi sbírají v přírodě a prodávají se na trzích a v restauracích

Sladkosti:

Καλιτσούνια

- Sváteční koláčky typické pro oblast Chanie
- Sladká nebo slaná náplň
- Nejčastěji plněné místním sýrem mizithra
- Naslano s bylinkami, ve sladké verzi jsou přelití medem a skořicí



Σφακιανές Πίτες

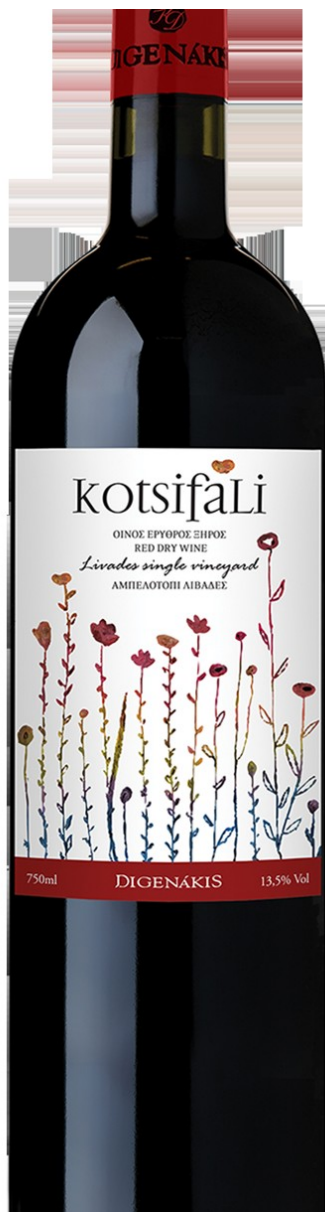
- <https://www.youtube.com/watch?v=eQumu5uW6FY>
- Tradiční křehké palačinky
- Z oblasti Kréty známé jako Sfakia
- Jsou plněné místním sýrem xynomizithra, smažené na pánvi (bez oleje nebo másla) a poté podávány s krétským medem


Alcohol:

Víno

- Národním nápojem je **víno**
- Nejlepší vína produkují 4 oblasti s označením chráněného původu: Peza, Archanes, Dafnes a Sitia.
- Z nejznámějších odrůd révy na Krétě lze zmínit:
 - Vilana (Βιλάνα) – bílá odrůda, která se pěstuje především v oblasti Heraklionu, z této odrůdy se vyrábějí lehká, svěží a ovocná bílá vína
 - Kotsifali (Κοτσιφάλι) – červená odrůda, pěstovaná hlavně v okolí Heraklionu a Archanes, z této odrůdy se vyrábějí lehká, ovocná a kořenitá vína
 - Mandilari (Μαντηλάρι) – červená odrůda, která se pěstuje především v oblasti Sitia, z této odrůdy se vyrábějí ovocná vína téměř červené barvy





A photograph of a bottle of Tsikoudia and a glass of the drink on a table. The bottle is made of clear glass and has a distinctive shape with a wide base and a narrow neck. The glass is also made of clear glass and is filled with a clear liquid. The background is a blurred outdoor setting with green foliage and a blue and white checkered tablecloth.

Τσικουδιά (označení užívané na Krétě)

- = Raki
- Obvykle se podává jako digestiv po jídle
- Vyrábí se v celém Řecku
- Symbol krétské pohostinnosti
- Vyrábí se destilací výlisků z vinných hroznů a obsahuje kolem 40 % alkoholu

A collection of various dishes in small, colorful ceramic bowls, including roasted vegetables, seafood, and salads. The dishes are arranged on a light blue surface. The text "Děkuji za pozornost." is overlaid in the center.

Děkuji za pozornost.