

# Die griechische Suite

Julie Smith, Geschäftsführer und Gründer von Hotel Buchen Sie Lust, und Jan van Lent, Fotograf und Filmemacher, lebt seit 2003 auf der griechischen Insel Lesbos. Jede Woche gibt es eine Spalte von Julie Smith und ein Foto von Jan van Lent.

## Sushi, kardamo und Feige-Eis

6. Juni 2005

In den Niederlanden letzte Woche war der erste Soldat machte Hering erneut. Hier in Griechenland wird langsam Sardinien Zeit gekommen ist. Das ist kein neues Hering, aber ...



*Eine ausgestellte Feigenbaum*

Einer der griechischen Rezepten für Sardinien ist "Sardine Pasten. Heute hörte ich auch die Bezeichnung "Sardine Sushi-Gericht für diesen Herbst. Es ist sehr einfach zuzubereiten, aber wenn man möglichst frische Sardinien haben. Man legt den Fisch 4 bis 5 Stunden im Salz, spülen Sie das Salz von dort aus, löscht die Haut weg, was macht der Fisch innen gereinigt und voila: Hering auf seinen griechischen! Mit einem eisigen Ouzo nächsten Sie nicht einmal mehr New Holland.

Heute Maria Dies diente ein grüner Salat. Knackig frisch Marouli, ein griechischer Salat, in dünne Streifen gerissen. Nun, stellen Sie fest, das ist schön und einfach. Aber es ist gerade die Einfachheit der griechischen Küche zielt. Frische gute Produkte haben nicht so viele Schnickschnack benötigt. Natürlich, einige Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten und durch Maria Dieser Salat haben immer eine leckere würzige Aroma hinzugefügt. Ich endlich herausgefunden, was war das Geheimnis von ihm.

Im letzten Winter haben wir einen Salat serviert in Filia, die eine würzige Kraut wurde hinzugefügt. Ich lasse mich Ihnen sagen, dieses 'kardamo "war. Kardamo die Kardamom, wie wir aus der indischen Küche kennen. Ich dachte, das war ein anderer der Wortspiele der griechischen Sprache. Schließlich, "ich danke Ihnen sehr." Bedeutet "nasi Kala 'nicht gut, gebratener Reis, aber

Die kardamo von Filia schmeckte wie dem niederländischen Kresse. Du weißt schon, diese kleinen Klingen Ihres so gut mit etwas Zitronensaft und etwas Zucker machen kann. Heute bekam ich zu hören, was wir kardamo 'aß, aber die Kresse ich konnte nicht wirklich zu erkunden. Zum Glück waren wir in der Gesellschaft der Griechen, die Englisch und sogar kulinarische begabte

sprach. Sie erklärte mir, dass dieses Kraut nur wenige Meter vom Tisch auf dem Feld wächst, und dass, ja, das gleiche wie das indische Gewürz Kardamom. In den Niederlanden haben wir wirklich nur kardamompeulen kardamompoeder oder dem Boden. Und das kommt aus dem kardamomplant nicht nur in Indien scheint zu wachsen, sondern auch in unserem Garten gepflanzt wird.

Nach einer kurzen Suche im Internet ergab, dass das Kraut auch in Osteuropa, die skandinavische und griechische Küche verwendet. Und dass das griechische Wort für sowohl die kardamo kardamomplant als Kresse-ähnliche Pflanze. Das Puzzle fällt damit wieder an seinen Platz!

Im Zusammenhang mit dem kulinarischen Tour, werde ich sofort sagen, über meine Figur Eis. Wenn im Frühjahr Feigen auf dem Baum aussieht, bedeutet nicht, dass das saftige Feigen, die Sie essen im Herbst, schon sehr früh in diesem Jahr. Die Feigen Mai, die Sie auf dem Baum hängend sind die Frucht der männlichen Bäume. Die Feigen sind nicht so hart und bleiben auf dem Baum, um zu konsumieren.

Wenn Ihr Kaffee am Nachmittag kommt von den Griechen und Sie sind da zum ersten Mal ist es Tradition an Ihrer Seite "Löffel-süß '(Gliko koutaliou) Portion. Diese Bonbons bestehen aus Obst und Gemüse in Zuckerwasser erhalten. Es macht alles in dieser Weise: nicht nur Feigen und Zitronen, sondern auch Tomaten und Zucchini. Die Frucht Sie stehen und starren sollten gepflückt, während immer noch grün und hart werden. Im Falle der Feigen, benutzt man die männlichen Fruchtfliegen.

Es war in diesem Frühjahr für einen männlichen Feigenbaum aussehen, aber wenn sie gefunden war ich in der Lage, zu arbeiten. Das Ärgerliche über Konservenindustrie Feigen ist, dass sie alle müssen schälen, während sie den klebrigen leckeren weißen Saft an den Fingern klebt. Die Beratung ist Handschuhe tragen, weil die Nebenwirkung dieser weiße Flüssigkeit, die später essen wird Ihren Fingern. Im nächsten Jahr legte ich Handschuhe an so, denn ich habe immer noch Tage danach gehäutet Finger mit dieser Meinung, weil ich in den Wind Hit ging.

Es war das erste Mal habe ich Früchte in Zuckerwasser und der Effekt war nicht so gut wie, was die Griechen tun. Ich hatte nicht genug Zucker Wasser durch Kochen, bis eine zähflüssige Sirup. Die Feigen schmecken schön, aber ein bisschen wässrig. Es macht Spaß, diese Menschen, die nie 'Gliko koutaliou "haben, haben gegessen zu präsentieren, sondern ein Grieche, du kannst nicht meine Figur.

Also setzte ich mich für Wochen in meinem Magen mit all den Töpfen mit Feigen. Der Woche, bis ich die Idee, es in einen Topf mit Eis zu verwandeln. Ich drehte mich um alles zu einem Püree mit Stabmixer, fügte etwas Sahne und Zitronensaft und Hopfen in den Gefrierschrank. Das Ergebnis war eine köstliche grüne Eis, dass ich für alle Griechen stolz, dass ich am letzten Wochenende angetroffen vorgestellt. Serviert mit einem gewissen Gliko koutaliou von Pistazien, mein zweiter Versuch zu machen, diese Bonbons mit gutem Ergebnis.

Die Griechen sahen ein bisschen komisch mit der Figur auf Eis, aber als sie den Topf schnell schmeckte. Ich wieder viel gelernt in dieser Woche. Damit Sie wissen, was mein Lieblings-Menü wird für diesen Sommer sein: Sushi Sardinien und Figur Salat mit Kardamom-Eis mit Pistazien weit süß. Das klingt gut Griechisch, nicht wahr?