

Τ.Ε.Ι ΠΑΤΡΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΙΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΣΥΡΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ



ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΣΠΟΥΔΑΣΤΗ:
ΜΟΥΣΣΑ ΜΟΧΑΝΝΑΔ

ΕΠΟΠΤΕΥΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:
ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΓΙΑΝΝΗΣ

ΠΑΤΡΑ 09/01/2007

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ σελ. 8-24

- ΔΑΜΑΣΚΟΣ
- ALEPPO
- PALMYRA
- ΛΑΤΤΑΚΙΑ
- HOMS
- HAMA
- DEIREZZOR

ΑΓΟΡΕΣ ΣΤΗ ΣΥΡΙΑ: σελ. 25-29

- SOUK MIDHAT PASHA
- SOUK ALBZOURIEH

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: σελ. 33-49

- Γαλακτοκομικά προϊόντα
- Φρούτα
- Ελιές
- Όσπρια
- Ψάρια
- Ξηροί καρποί
- Λαχανικά
- Καρυκεύματα

ΑΡΑΒΙΚΟ ΨΩΜΙ σελ. 50-53

ΟΡΕΚΤΙΚΑ: σελ. 54-66

- Baba Ghannouj
- Batinjan Bil Laban
- Falafel
- Bourek
- Fatayer Sbanikh
- Samboosa Bil Jibn
- Hummus Bi Tahini
- Khiyar Bil Laban

ΣΑΛΑΤΕΣ: σελ. 67-78

- Fattoush

- Salata Adas
- Salata Hummus
- Salata Khiyar
- Salata Roz Wi Fustuq
- Salata Tamatim Wi Zaytun
- Tabbouleh

ΣΟΥΠΕΣ: σελ. 79-83

- Labenaya
- Milookhia
- Shourbit Sha'riyah

ΚΥΡΙΑ ΠΛΑΤΑ: σελ. 84-104

- Bamia
- Batinjan
- Bazeela
- Fasoulia Khadra
- Sfiha
- Roz Wa Sha'riyah
- Kubbeh

ΕΠΙΔΟΡΜΟ: σελ. 105-113

- Baklava
- Basboosa
- Halawa Nisha
- Halawa Taheen
- Muhallebi

ΠΟΤΑ: σελ. 114-121

- Aseer Kamaraldean
- Aseer Tamirhind
- Chai Na'na
- Chai Nume
- Laban (Ayrān)
- Qahwah

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ: σελ. 122-125

- Ommayad Palace
- Elissar
- The Old Town
- Casablanca
- Al Kalaa
- Sissi House

ΠΕΡΙΛΗΨΗ σελ.125-128

Η Συρία βρίσκεται ανάμεσα από την Τουρκία, την Ιορδανία, Το Ιράκ και απέναντι από τη Κύπρο και βρέχεται από την Μεσόγειο θάλασσα. Έκταση έχει 185,180 τετρ. Χλμ, **Πληθυσμός:** 17 εκατ. Κάτοικοι, **Νόμισμα:** είναι η συριανή λίρα. Ένα δολάριο Αμερικής ισοδυναμεί με 52 συριανές λίρες και ένα Ευρώ με 55 τοπικές λίρες. Ηλεκτρική ενέργεια: 220V, 50Hz, **Πρωτεύουσα:** Δαμασκός, **Ο καιρός** της Συρίας - περιλαμβάνει καυτά ξηρά καλοκαίρια και υγρούς κρύους χειμώνες, η άνοιξη και το φθινόπωρο είναι ιδανικοί χρόνοι για να επισκεφτεί κανείς τη Συρία. Τα καλοκαίρια στη Συρία μπορούν να γίνουν αβάσταχτα καυτά, ιδιαίτερα στην ανατολική έρημο, γύρω από Palmyra και Deir ez-Zur στα μέσα του απογεύματος, τον Ιούλιο & τον Αύγουστο φθάνει τακτικά τους 40 C° (100+ F°). Η Δαμασκός & Aleppo είναι ελαφρώς πιο δροσερές, αλλά με την ξηρά θερμότητα και χωρίς υγρασία, καθιστούν το κλίμα ανεκτό. Τα καλοκαίρια στην ακτή και τα βουνά είναι μάλλον διαφορετικά: είναι δροσερό και νεφελώδες στους λόφους, και η ακτή παρέχει την ανακούφιση της Μεσογείου. Ο χειμώνας, αφ' ενός, μπορεί να είναι κρύος και οι δυνατές βροχές χαιρετίζονται στο πολύ στεγνωμένο έδαφος. Αναμείνετε μια περιστασιακή πτώση χιονιού κατά τη διάρκεια αυτών των μηνών και μπορείτε να είστε σίγουροι από την πτώση χιονιού στα βουνά και τη βροχή στην ακτή. Η επίσημη **γλώσσα** είναι η αραβική. Επίσης ομιλείται η κουρδική στα βόρεια, η αρμενική κυρίως στο Χαλέπι και η τουρκική σε χωριά ανατολικά του Ευφράτη. Σε μερικά χωριά μιλούν ακόμα αραμαϊκή, τη γλώσσα της Βίβλου. Τα αγγλικά και τα Γαλικά.

Κατά πλειοψηφία οι κάτοικοι είναι μουσουλμάνοι (90%). Το 1/5 από αυτούς είναι Σηίτες, Δρούζοι και Αλαουίτες. Οι υπόλοιποι είναι Σουνίτες. Τέλος το 10% είναι Χριστιανοί. Το 90% του πληθυσμού είναι Άραβες, το υπόλοιπο 10% Κούρδοι, Αρμένιοι, Κιρκάσιοι και Τούρκοι.

Η στρατηγική **σημασία** της Συρίας οφείλεται στη μοναδική θέση της στο σημείο συνεδρίασης των τριών ηπείρων, Ασίας, Αφρικής και της Ευρώπης, και στα σταυροδρόμια μεταξύ της Κασπίας θάλασσας, της Μαύρης Θάλασσας, του Ινδικού Ωκεανού, και του Νείλου. Ο δρόμος μεταξίου οδήγησε από την Κίνα σε *doura-Europos* (Salhieh), από Palmyra, και Homs στους παράκτιους λιμένες της Συρίας στη Μεσόγειο. Αυτή η γεωγραφική θέση δάνεισε τη διάκριση στη χώρα, όχι μόνο ως δρόμο εμπορίου και τροχόσπιτων αλλά και ως δοχείο των ιδεών, των πεποιθήσεων και των ταλέντων. Κατά τη διάρκεια των ελληνικών και ρωμαϊκών εποχών, η Συρία ήταν κέντρο για τον πολιτισμό και την πολιτική. Διάφοροι ρωμαϊκοί αυτοκράτορες ήταν ντόπιοι της Συρίας. Η μεγαλύτερη Συρία ήταν κεντρική στην άνοδο των παγκόσμιων μονοθεϊστικών θρησκειών. Ο χριστιανισμός άρχισε την επέκτασή του από εκεί. Η Αντιόχεια στο Βορρά, ήταν το σπίτι της πρώτης χριστιανικής κοινότητας στην Αγγλία του πρώτου αιώνα. Οι παλαιότερες εκκλησίες στον κόσμο βρίσκονται στη Συρία. Όταν το Ισλάμ διαδόθηκε στη Συρία, η Δαμασκός έγινε το κεφάλαιο της ισλαμικής αυτοκρατορίας κάτω από το χαλιφάτο του Umayyad.

Η γεωργία εμφανίστηκε αρχικά στη Συρία εκατοντάδες χρόνια πριν, όταν ανακάλυψε το άτομο τη δυνατότητα να καλλιεργεί τις εκατοντάδες των νέων εγκαταστάσεων από το σπόρο. Αυτή η ανακάλυψη το κατέστησε πιθανό για τον πολιτισμό, δεδομένου ότι το ξέρουμε, για να αρχίζουμε να το αναπτύσσουμε.

Είστε όπου η φωνή της ιστορίας μπορεί να ακουστεί, όπου το χόμα κρατά τις σφραγίδες των παγκόσμιων παλαιότερων πολιτισμών, μερικοί που χρονολογούνται από την τέταρτη χιλιετία Π.Χ. Τα ονόματα των περιοχών προκαλούν την ιστορία της ανθρωπότητας στις ενάρξεις του: Μάρι, Ebla, Ugarit, Amrit, Aramea, Palmyra, Bosra, Δαμασκός, Aleppo, Hama, Latakia...

Τα άτομα εγκατέλειψαν τις σπηλιές τους και άρχισαν να ζούν στα σπίτια, και τις εγκατεστημένες κοινότητες. Άρχισαν τα ταξίδια της ανακάλυψης και της εξερεύνησης, καθώς παρατηρούν τους ουρανούς και τραγουδούν τους γνωστούς ύμνους. Δοκίμασαν το χέρι τους στη ζωγραφική και το γλυπτό. Στην αρχαία Συρία, τα μυστικά της μεταλλουργίας ανακαλύφθηκαν σταδιακά, καθώς και η δυνατότητα χρήσης του χαλκού στις μορφές που θα εξυπηρετούσαν τις εσωτερικές, στρατιωτικές και αισθητικές χρήσεις. Στους Μάρι (τηλ. Hariri) υπήρχαν πολυάριθμοι παλάτια, ναοί και τοιχογραφίες απεικονίζοντας την προηγμένη πολιτιστική και εμπορική δραστηριότητα. Το βασίλειο Ugarit (Ras Shamra) πρόσφερε στην ανθρωπότητα το πρώτο αλφάβητό του. Στο Ebla (τηλ. Merdikh), ένα βασιλικό παλάτι ανακαλύφθηκε περιέχοντας ενός από τα μεγαλύτερα και περιεκτικότερα αρχεία του αρχαίου κόσμου, που εξετάζουν τα θέματα βιομηχανίας, διπλωματίας, εμπορίου, τέχνης και γεωργίας. Η δύναμη του Ebla διαδόθηκε από τα βουνά της Ανατολίας έως το Βορρά Sinai και το νότο. Έγινε παγκοσμίως διάσημο με τις δύο βιομηχανίες που ανέπτυξε ,τη κατασκευή του υφάσματος μεταξιού του χρυσού, και αυτόν του λεπτά-χαρασμένου ξύλου, που σχετίστηκε με το ελεφαντόδοντο και τη μητέρα των μαργαριταριών. Σήμερα αυτές οι βιομηχανίες ευημερούν ακόμα, με το συριακά μπροκά και τα μωσαϊκά που διαμορφώνονται σύμφωνα με τη χειρωνακτική παράδοση αρχαίου Ebla. Η Συρία ήταν το θέατρο για πολλές

κατακτήσεις, οι οποίες κατέβηκαν από τα από τα βουνά της Ανατολίας και έφθασαν στις ακτές της από τη θάλασσα. Οι αρχικοί κάτοικοί του, μετανάστες από την αραβική χερσόνησο, εγκαταστάθηκαν σε όλη τη χώρα, στην εύφορη ημισέληνο, και στην παλαιστινιακή ακτή και τη Sinai έρημο. Ήταν γνωστοί ως Akkadians, Amorites, Canaanite, Phoenicians, Arameans ή Ghassanids, ανάλογα με το χρόνο της μετανάστευσής τους και τον τόπο της τακτοποίησής τους. Αυτοί οι άποικοι συντήρησαν τα αρχικά χαρακτηριστικά τους παρά τις πολυάριθμες κατακτήσεις (Ελληνες, Ρωμαίοι, Πέρσες μεταξύ των άλλων) που επρόκειτο να δοκιμάσουν. Στην Αγγλία το 636 μ.Χ, όταν πήγαν οι μουσουλμανικές αραβικές φυλές στη Συρία από εκείνη την ίδια αραβική χερσόνησο που τους είχε δώσει τους αρχικούς κατοίκους της, αυτοί έφεραν μαζί με τη γλώσσα τους, τα Αραβικά, και τη θρησκεία τους, το Ισλάμ, και τα δύο από τα οποία συνεχίζουν να υπάρχουν στη σύγχρονη Συρία σήμερα.

Ο πολιτισμός στη Συρία συνδέεται με την κληρονομιά του και με τις επιρροές που κληρονομούνται από τους διάφορους πολιτισμούς που πέτυχαν ο ένας τον άλλον πέρα από τα εδάφη του: οι βιβλιοθήκες της είναι πλήρεις των σπάνιων χειρογράφων και των ανεκτίμητων έργων ζωγραφικής και των έργων της τέχνης. Αυτές οι βιβλιοθήκες βρίσκονται στα διάφορα πολιτιστικά και εκπαιδευτικά όργανα αλλά ο σημαντικότερος τους είναι δημόσια βιβλιοθήκη Al-Asad, το σύγχρονο πολιτιστικό οικοδόμημα που περιέχει τα περισσότερα από τα σπάνια και ανεκτίμητα χειρόγραφα εκτός από τους μεγάλους αριθμούς βιβλίων, δημοσιεύσεων και έργων ζωγραφικής παλαιών και σύγχρονων. Η διαθεσιμότητα αυτών των βοηθητικών βιβλίων ενθαρρύνει τις πολιτιστικές δραστηριότητες στη Συρία. Όλες οι διανοητικές διασκέψεις, οι εκθέσεις και τα σεμινάρια διοργανώνονται στα πανεπιστήμια, τα μουσεία, τα πολιτιστικά κέντρα στη Δαμασκό και όλους τους άλλους

συριακούς δήμους. Διάφορες αίθουσες έκθεσης υπάρχουν που παρουσιάζουν τα πιο πρόσφατα αριστουργήματα των συριακών πλαστικών ζωγράφων τέχνης.

ΔΑΜΑΣΚΟΣ:



Η Δαμασκός είναι η μεγαλύτερη πόλη και η πρωτεύουσα της Συρίας. Η πόλη των παραμυθιών. Έχει καταλάβει μια θέση σπουδαιότητας στους τομείς της επιστήμης, του πολιτισμού, της πολιτικής, της τέχνης, του εμπορίου, και της βιομηχανίας. Είναι μια γραφικότερη πόλη. Η πολεοδομία και η αρχιτεκτονική της έχουν ελάχιστα αλλοιωθεί. Η σύγχρονη πλευρά της με τα μοντέρνα πολυώροφα κτίρια, τους εναέριους αυτοκινητόδρομους έρχεται και σμίγει με την άλλη, την παλιά. αυτής των παζαριών και των παλιών καφενέδων.

Βρίσκεται γύρω από τον ποταμό Barada και την όαση Ghouta, σε μια καταπληκτική τοποθεσία. Η Δαμασκός είναι η παλαιότερη κατοικημένη πόλη σε όλο τον κόσμο. Σήμερα, η γοητεία της βρίσκεται στα μυστήρια ασιατικά bazaars και σε μερικά από τα μεγαλύτερα μνημεία της. Το επίκεντρο της γοητείας της Δαμασκού είναι η παλαιά πόλη, που περιβάλλεται από έναν ρωμαϊκό τείχος. Η βασική αγορά της πόλης είναι το

Σουq Al- hamadiyyeh, με τον περισσότερο κόσμο καθημερινά και τους άπειρους πωλητές στα παζάρια. Απέναντι από το τέλος της αγοράς είναι το μουσουλμανικό τέμενος Omayyad.



Χτισμένο το 705 Π.Χ. στην περιοχή των αρχαίων ναών και ενός χριστιανικού καθεδρικού ναού, το μουσουλμανικό τέμενος σχεδιάστηκε για να είναι πάντα το μεγαλύτερο. Παρά την καταστροφή που υπέστη σε μια πυρκαγιά τον 19ο αιώνα, είναι ακόμα ένα κόσμημα της μουσουλμανικής αρχιτεκτονικής, με διάφορα πανέμορφα μωσαϊκά και τρεις αυθεντικούς μιναρέδες.

Ο Saladin, ένας από τους μεγάλους ήρωες της αραβικής ιστορίας είναι θαμμένος στη Δαμασκό. Το μασωλείο του Saladin χτίστηκε το 1193 και είναι καλυμμένο με έναν κόκκινο θόλο και τοποθετημένο σε έναν ευχάριστο κήπο έξω από το βόρειο τείχος του Ommayad.



Το παλάτι Azem, νότια του μουσουλμανικού τεμένους, χτίστηκε το 1749 από τις εναλλασσόμενες γραμμές μαύρου και άσπρου ασβεστόλιθου.



Στο χριστιανικό έδαφος, ανατολικά της παλαιάς πόλης, θα βρείτε το παρεκκλήσι του ST Paul, που οι απόστολοι βοήθησαν τον 'Αγιο Παύλο από ένα παράθυρο μια νύχτα έτσι ώστε να μπορεί να ξεφύγει από τους Εβραίους.



ALEPPO:

Είναι η δεύτερη πρωτεύουσα της Συρίας (350 χλμ βόρεια της Δαμασκού), και μια από τις παλαιότερες συνεχώς κατοικημένες πόλεις στην ιστορία. Η Χαλέπι ή όπως την ονομάζουν οι ντόπιοι Χαλάμπ, υπήρξε στα χρόνια των Ρωμαίων μεγάλης σημασίας εμπορικό κέντρο μεταξύ της Ασίας και της Μεσογείου. Εδώ διασταυρώνονται οι δρόμοι από την Κωνσταντινούπολη, τη Μοσούλη του Ιράκ, τη Λατάκεια και τη Δαμασκό. Για το λόγο αυτό παρατηρείται ακόμα και σήμερα μια οικονομική άνθηση. Στην πόλη υπάρχει έντονο το χριστιανικό στοιχείο, εξαιτίας ενός μεγάλου αριθμού Αρμενίων, χριστιανών προσφύγων, που εγκατέλειψαν την Τουρκία και ρίζωσαν τελικά εδώ.

Ο Abraham λέγεται να έχει στρατοπεδεύσει στην ακρόπολη που, πολύ πριν από το χρόνο του, εχρησίμευσε ως το ίδρυμα ενός φρουρίου (όπου η ακρόπολη Aleppo στέκεται τώρα). Άρμεξε την γκριζα αγελάδα του εκεί, ως εκ τούτου όνομα Aleppo: «Halab Al-Shahba».



ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΗΝ ALEPPO

• Η ακρόπολη Aleppo 50 μ επάνω από την πόλη, ένα δαχτυλίδι πύργων από απότομα επίπεδα, περικυκλώνοντας μια μάζα των καταστροφών από κάθε περίοδο. Είναι πάντα εξαιρετικά σημαντικό, και στρατηγικά και στρατιωτικά. Στηρίχτηκε στις ημέρες Sayf Al-Dawla Al-Hamadani, στα υπολείμματα των προηγούμενων πολιτισμών. Η ενισχυμένη είσοδος της ακρόπολης είναι ένα θαυμάσιο παράδειγμα της αραβικής στρατιωτικής αρχιτεκτονικής.



• Souqs και εμπορικά khans Από άποψη αρχιτεκτονικής η ευρυχωρία και η πρωτοτυπία, βρίσκεται καλυμμένη στα souqs

Aleppo, που επεκτείνεται για περισσότερα από 10 χλμ, είναι το χτύπημα σε οποιαδήποτε ισλαμική πόλη. Τα souqs ονομάζονται μετά από τις διάφορες τέχνες: ως εκ τούτου, βρίσκουμε το souq του χρυσού, το souq του χαλκού, το βαμβάκι, κ.λπ. Παραδοσιακά, υπάρχει πάντα μια πηγή στο κέντρο και μερικές φορές ένας μικρός κήπος που φυτεύεται με jasmine και τριαντάφυλλα. Τα περισσότερα από αυτά τα souqs χρονολογούνται από το 15^ο αιώνα. Είναι μουσεία διαβίωσης που απεικονίζουν τη μεσαιωνική ζωή. Τα khans (καραβανσεράι) είναι στην ίδια περιοχή με τα souqs, δεδομένου ότι χρησιμοποιήθηκαν για τη στέγαση των εμπόρων και των αγαθών τους. Αυτά τα khans χαρακτηρίζονται από τις όμορφες προσόψεις και τις εισόδους τους, τις υψηλές αψίδες και τις ενισχυμένες ξύλινες πόρτες τους. Μερικά από αυτά τα khans είναι: Jumruk (τελωνείο), Wazir (Υπουργός) και Saboun (σαπούνι).



PALMYRA:



Βρίσκεται στην καρδιά της συριακής ερήμου, και περιγράφεται συχνά ως «νύφη της ερήμου».

Η πόλη των Φοινίκων, όπως ονομάστηκε από τους Έλληνες, Τα θαυμάσια υπολείμματά μιας ηρωικής ιστορίας λένε πώς κατά τη διάρκεια της βασιλείας της βασίλισσας Zenobia, που με τη φιλοσοφία της προκάλεσε εκείνα τα χρόνια την κοσμοκράτειρα Ρώμη, η πόλη έφτασε σε πολύ μεγάλη άνθηση.



Τελικά όμως ηττήθηκε και η δεμένη με χρυσές αλυσίδες αυτοκράτειρα σώθηκε την υστάτη στιγμή από τον Αυρηλιανό, που μαζί με τη ζωή της χάρισε και μια έπαυλη στο προάστιο Τίβαρι (σημερινό Τίβολι), όπου πέθανε σε ηλικία 74 ετών

Ασύριοι, Σουμέριοι, Φοίνικες, Βαβυλώνιοι, Αιγύπτιοι, Έλληνες και Ρωμαίοι με τις αυτοκρατορίες και τον πολιτισμό τους επηρέασαν ο ένας τον άλλο. Σ αυτό το έδαφος ο άνθρωπος ανακάλυψε τα μυστικά της γεωργίας, της μεταλλουργίας, αλλά το πιο σπουδαίο εφηύρε το πρώτο- πρώτο

αλφάβητο. Θρησκείες, φιλοσοφίες, γλώσσα του εμπορίου, σύστημα θέρμανσης, αερισμού και κλιματισμού όλα αναπτύχθηκαν στην αρχαία Συρία.



Από εδώ περνούσαν τα καραβάνια που έρχονταν από τη Βαβυλωνία και διέσχισαν τον Τίγρη ποταμό. Τα σωριασμένα ερείπια μαρτυρούν τη δόξα και το

μεγαλείο του παρελθόντος. Ναοί, ανάκτορα, ταφικά μνημεία. Ξεχωρίζει ο ναός του Μπελ, του θεού Ήλιου. Η κάθε πλευρά του έχει ύψος δεκαπέντε μέτρα και ύψος σαράντα. Αυτό που μένει στον επισκέπτη είναι τα ανάγλυφα με τον Ηρακλή και τον Άρη και οι 268 κολώνες με τα κορινθιακά κιονόκρανα. Αν πρέπει να δείτε ένα πράγμα στη Συρία είναι αυτό, που αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα σημεία της Παγκόσμιας Κληρονομιάς, που έχει ανακηρύξει και προστατεύει η UNESCO. Σπάνια βρίσκει κανείς μία αρχαία πόλη τόσο άθικτη.

Αντίθετα η σημερινή πόλη της Παλμύρας με 40.000 κατοίκους, 200 χιλιόμετρα ανατολικά από τον ποταμό Ευφράτη, φαντάζει φτωχή - παρότι βρίσκεται πάνω στο



δρόμο του πετρελαιοαγωγού που ξεκινά από το Κιρκούκ και καταλήγει στη Τρίπολη της Λιβύης- και μικρή μπροστά στην αίγλη και τη λαμπρότητα της

παλιάς. Απέχει 300 χιλιάμ. από την πρωτεύουσα.

LATTAKIA:



Η Λατάκια είναι το μεγαλύτερο λιμάνι της Συρίας και απέχει 341 χιλιόμετρα από τη Δαμασκό. Είναι κύριος θαλάσσιος λιμένας της Συρίας στη Μεσόγειο (σημείο 186 χλμ Aleppo). Έχει διατηρήσει τη σημασία του από τους αρχαίους χρόνους. Η Lattakia ήταν μια από τις πέντε πόλεις που χτίστηκαν από Saluqos Nikator στο 2ο αιώνα Π.Χ. Το ονόμασε μετά από τη μητέρα του, Laudetia. Πολλά αρχαία υπολείμματα δεν έχουν επιζήσει στη Lattakia, αλλά υπάρχουν τέσσερις στήλες και μια ρωμαϊκή αψίδα από τον καιρό Septimus Severus (200 Μ.Χ.), εκτός από μια όμορφη οθωμανική κατασκευή αποκαλούμενη «Khan Al-Dukhan», το οποίο είναι τώρα ένα μουσείο. Το Lattakia είναι η θάλασσα-πύλη στη Συρία. Παρέχει τη στέγαση, και είναι καλά τοποθετημένο ως βάση από την οποία να εξερευνήσει τις παράκτιες περιοχές της χώρας. Υπάρχουν παραλίες, βουνά, αρχαιολογικές περιοχές και πολλά λείψανα των σταυροφόρων. Η αναφορά πρέπει επίσης να αποτελεσθεί από το ιστορικά σημαντικό Ras Sharma, μόνο 16 χλμ στα βόρεια Lattakia. Αυτή είναι η περιοχή Ugarit, το βασίλειο που είχε το χρυσό παρελθόν στη διοίκηση, την εκπαίδευση, τη διπλωματία, το νόμο, τη θρησκεία και τα οικονομικά μεταξύ των 16ων και 13ων αιώνων Π.Χ. Είναι

το βασίλειο που έδωσε στην ανθρωπότητα το πρώτο αλφάβητο στον κόσμο. Αυτό το αλφάβητο συντηρείται ακόμα σε μια ταμπλέτα αργίλου στο εθνικό μουσείο στη Δαμασκό. Το Jableh είναι μια άλλη συριακή πόλη παραλιών, 28 χλμ στο νότο Lattakia.



Η συριακή ακτή αποτελείται από τα μακροχρόνια τεντώματα της παραλίας και των πράσινων βουνών. Αυτά τα βουνά καλύπτονται συνήθως με το πεύκο και τα δρύινα δέντρα, και οι κλίσεις τους αγγίζουν την ακτή. Αυτό το τοπίο επαναλαμβάνεται από το Ras Al Bassit στο Βορρά ως στη Tartus στο νότο.

Οι παραλίες: Η συριακή ακτή έχει περίπου 175 χλμ μήκος, και οι πολυάριθμες παραλίες της διακρίνονται από μαλακή άμμο, αμόλυνη θάλασσα, μέτριο κλίμα και καθαρίζουν τον μπλε ουρανό.

* Ras Al Bassit:

Τοποθετημένος στο βόρειο μέρος της συριακής ακτής, περίπου 40 χλμ στα βόρεια της Lattakia είναι ένα από τα ομορφότερα σημεία στη Μεσόγειο: ένας ευρύς κόλπος, με το καθαρό νερό και την καθαρή άμμο, που περιβάλλονται από τα βουνά και τους πράσινους λόφους. Τα σαλέ, οι περιοχές στρατοπέδευσης και τα εστιατόρια κατά μήκος της ακτής κάνουν το Ras Al Bassit ακόμα ελκυστικότερο στους επισκέπτες.



* Banyas:

Αυτή η πόλη βρίσκεται στη συριακή ακτή, 55 χλμ στο νότο της Lattakia. Ήταν ένας αρχαίος φοινικικός θαλάσσιος λιμένας. Οι Έλληνες το αποκάλεσαν Balemia. Ήταν διάσημο για τους οπωρώνες του και την εξαγωγή ξύλου του. Σήμερα είναι καλύτερα γνωστό για τις εγκαταστάσεις καθαρισμού πετρελαίου του. Περιέχει ακόμα τους οπωρώνες εσπεριδοειδούς που περιβάλλονται από τους πράσινους λόφους. Σε ένας από τους λόφους είναι η ακρόπολη Al-Marqab, ένα τεράστιο φρούριο επιβολής της μαύρης πέτρας βασαλτών.

Tartus:



Ο δεύτερος πλέον σημαντικός συριακός θαλάσσιος λιμένας στη Μεσόγειο (90 χλμ στο νότο Lattakia). Κλήθηκε Antaradus από το

Phoenicians και Tortusa από τους Βυζαντινούς. Το Tortusa επρόκειτο να γίνει ένας από τους κύριους λιμένες ανεφοδιασμού για τους σταυροφόρους και μια στρατιωτική βάση μεγάλης σπουδαιότητας. Τα templars, αλλά ανακτήθηκε από Salaeddin το 1188.

- Arwad:



Αυτό είναι το μόνο νησί στη Συρία, και βρίσκεται 3 χλμ από Tartus. Ήταν ένα ανεξάρτητο βασίλειο που ονομάστηκε Aradus στις ημέρες του Canaanites. Αναφέρθηκε συχνά στις επιγραφές λόγω της σημασίας του στο εμπόριο και τη ναυτιλία. Το Arwad παρείχε καταφύγιο για εκείνους που δραπετεύουν από τις ξένες εισβολές στους αρχαίους χρόνους, ειδικά για τους ανθρώπους Amrit στο νότο Tartus.



Τα παράκτια θερινά θέρετρα στη Συρία είναι πολυάριθμα. Διεσπαρμένοι στους λόφους και τα βουνά κοντά στη θάλασσα, καυχώνται το φρέσκο αέρα, το δροσερό καιρό το καλοκαίρι και το μέτριο καιρό το χειμώνα. Μερικά από αυτά τα θερινά θέρετρα είναι:



- **Slenfeh:** 50 χλμ ανατολικά Latakia και 1200 μ επάνω από το επίπεδο της θάλασσας. Έχει σαγηνευτικό τοπίο και καλό καιρό.

- **Kasab:** 65 χλμ βόρεια Lattakia, που βρίσκονται στο βουνό

Aqra μεταξύ των ξύλων και των αλσυλλίων, 800 μ επάνω από το επίπεδο της θάλασσας. Ο δρόμος που οδηγεί στη Lattakia είναι ένας από τον ομορφότερους στη Συρία. Τρέχει μέσω των ξύλων και των λιβαδιών των άγριων λουλουδιών και των αλσών της ελιάς και του πεύκου, οπωρώνες των δέντρων μηλιάς που οδηγούν στο όμορφο δάσος Frulloq.



• **Salma:** Τοποθετημένο 12 χλμ από το Slenfeh και 800 μ επάνω από το επίπεδο της θάλασσας. Χαρακτηρίζεται από το μέτριο κλίμα και το καθαρό μεταλλικό νερό.

• **Draykish:** Μια όμορφη πόλη, 29 χλμ από τη Tartus, που τοποθετείται σε ένα βουνό που καλύπτεται με τις ελιές που αγνοούν τη θάλασσα. Έχει μια φήμη για το γνωστό μεταλλικό νερό του. Έχει διάφορα ξενοδοχεία και περιοχές στρατοπέδευσης.

• **Misyaf:** Τοποθετημένο 50 χλμ ανατολικά του Banyas, 400 μ επάνω από το επίπεδο της θάλασσας. Το σημαντικότερο μνημείο σε αυτό είναι η αραβική ακρόπολη (κάστρο του Misyaf) που καταλήφθηκε από τους σταυροφόρους το 1103, αλλά ανακτημένος από τους Άραβες στην ακρόπολη 1140. Αυτό περιβάλλεται από τον οπωρώνα των δέντρων σύκων, αμυγδάλων και ροδιών.

• **Wadi Al Oyoun:** Ένα όμορφο θερινό θέρετρο με ένα πλήθος μικρής άνοιξης και διάφορων ξενοδοχείων και περιοχών στρατοπέδευσης. Safita 10 χλμ νότια από το Draykish, 35 χλμ ανατολικά της Tartus και 380 μ επάνω από τη θάλασσα, το Safita περιβάλλεται από τους λόφους που καλύπτονται με τις ελιές και τα λουλούδια σε όλες τις πλευρές. Η παρούσα πόλη με τις κεραμωμένες στέγες της στέκεται στην πλευρά του φρουρίου που κλήθηκε «Castle LE Blanc» από τους σταυροφόρους.

HOMS:



Homs είναι η τρίτη σημαντικότερη πόλη στη Συρία. Βρίσκεται 160 χλμ στο βόρειο τμήμα της Δαμασκού. Homs ήταν ένα αραβικό εμιράτο στο 2ο αιώνα Π.Χ. Ήταν επίσης ο τρίτος σταθμός στο «δρόμο

μεταξιού» μετά από το Doura Europos και τη Palmyra. Διατηρεί ακόμα αυτήν την θέση σπουδαιότητας σήμερα, καθώς οι σωληνώσεις πετρελαίου περνούν μέσω της πόλης. Δυστυχώς, πολλά κτήρια και ακροπόλεις στην Homs καταστράφηκαν από τους αρχαίους σεισμούς. Παραμένει μόνο μια ακρόπολη στο νότο της πόλης με τις πύλες της Δαμασκού και της Palmyra.

HAMA:



Η πόλη είναι 200 χλμ στο βόρειο τμήμα της Δαμασκού και 60 χλμ στο ανατολικά Banyas. Είναι πολύ αρχαία πόλη, που έχει ακμάσει συνεχώς από τους αρχαίους χρόνους, και ξέρει

τους διαδοχικούς πολιτισμούς της εύφορης ημισελήνου. Η Hama έχει μια μακροχρόνια ηρωική ιστορία υπερασπίζοντας τη Συρία ενάντια στις ξένες εισβολές. Μια από τις σημαντικές μάχες ήταν αυτή της Qarqar, όπου ο στρατός Assyrian νικήθηκε το 853 Π.Χ. Δυστυχώς, λίγα αρχαία λείονά του έχουν συντηρηθεί. Εντούτοις, η Hama είναι καλά γνωστή για τους τεράστιους υδραυλικούς τροχούς του noriahs στο Orontes, οι οποίοι είναι τόσο παλαιοί όσο η ίδια η Hama. Ένα από τα αρχαία κτήρια της Hama είναι το Al-Jami Al-Kabir (το μεγάλο μουσουλμανικό τέμενος), το οποίο χρονολογείται από το 14ο αιώνα και περιλαμβάνει δύο τάφους δύο εμιρών που κυβέρνησαν τη Hama στο 13ο αιώνα. Ένα άλλο μουσουλμανικό τέμενος είναι αυτό της Abu Al-Fida, που ονομάζεται μετά από το σουλτάνο της Hama, ο οποίος ήταν διάσημος αραβικός γεωγράφος και ιστορικός. Η πόλη συνδέεται συχνά με το όνομά του. Ένα τρίτο αρχαίο μουσουλμανικό τέμενος είναι το μουσουλμανικό τέμενος Al-Nuri, το οποίο χτίστηκε στις ημέρες Nureddin Al-Zanki το 1129 στον τοίχο του εμφανίζει επιγραφές και σε Αραβικά και σε ελληνικά. Η Hama είναι ιδιαίτερα διάσημη για τις παραδοσιακές βιομηχανίες της, ειδικά κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα και ύφασμα βαμβακιού.

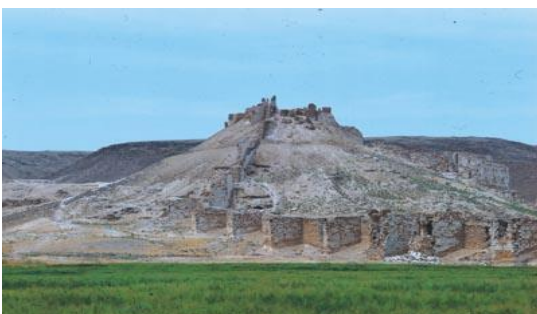
Deir Ezzor:



Βρίσκεται 320 χλμ νοτιοανατολικά της Aleppo. Η Deir Ezzor είναι το σημαντικότερο αστικό κέντρο στη ανατολική Συρία. Ο ποταμός της είναι ο Εφράτης, ο οποίος χωρίζει τη πόλη σε τρία κομμάτια και αποτελεί σανίδα σωτηρίας της περιοχής και πηγής του πολιτισμού σε όλους τους αιώνες. Με το σχηματισμό της λίμνης Al-Assad, είναι τώρα δυνατό να ρυθμιστεί η ιδιότροπη ροή του και να γίνουν τα σχέδια για τις νέες συγκομιδές. 85 χλμ νότια Deir Ezzor, στη δυτική τράπεζα του Εφράτη, είναι η αρχαιολογική περιοχή του τόπου γεννήσεως των Σελευκών στο αραβικό χωριό Salihiyeh. Αυτό ήταν η ιστορική πόλη που χτίστηκε από Seleucus Nicator, υπολοχαγός του Αλεξάνδρου, η ενισχυμένη πόλη Doura Europos. Αυτή η πόλη συνδέθηκε στενά με τη Palmyra, χρησιμεύοντας ως μια σημαντική μπροστινή γραμμή υπεράσπισης ενάντια στους Πέρσες .



• Halabiya - Zalabiya



Βρίσκεται βόρειο-ανατολικά της Deir Ezzor, υπάρχει ένας απέραντος τοίχος εσωκλείοντας με 3 ενισχυμένες

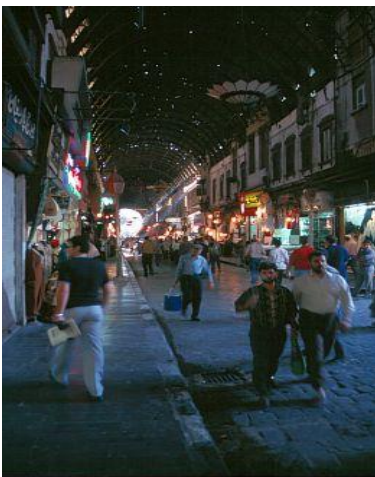
πύλες που περιλαμβάνει μέσα στους πύργους του μια πόλη που χρονολογείται από τις βυζαντινές ημέρες. Και η Halabiya Zalabiya ήταν μπροστινή-αμυντική γραμμή ενάντια στις περσικές εισβολές.

ΑΓΟΡΕΣ ΣΤΗ ΣΥΡΙΑ:



Ο λαμπρός αντιπρόσωπος της Δαμασκού

Η θαυμάσια παλαιά πόλη της Δαμασκού κατοικεί σε ένα ευρύ φάσμα των souks που εξυπηρετούν στις διαφορετικές ανάγκες. Καθώς η εποχή άνοιξης έρχεται, ξεκινά ένα ταξίδι στην παλαιά πόλη προκειμένου να επιτευχθεί μια αίσθηση της εθνικής κληρονομιάς μας και ενός πολιτισμού που φαίνεται να είναι μοναδικός στις μάζες. Πρώτα το bazaar είναι όλο το διάσημο παζάρι Hamadiyeh.



Σε μια ευθεία γραμμή 500 μέτρων από τη δύση της παλαιάς πόλης στο μουσουλμανικό τέμενος Omayyad. Οι ημερομηνίες παζαριών σύμφωνα με τον οθωμανικό κανόνα γίνονταν κάτω από το σουλτάνο Abdul-Hamid, για το λόγο αυτό το παζάρι ονομάστηκε «hamidiyeh». Το παζάρι καλύπτεται με μία υψηλή επικάλυψη με θολωτή κατασκευή σιδήρου και οι ακτίνες του καυτού ήλιου φιλτράρονται μέσω των ασπίδων της, με τις τρύπες που προέκυψαν από τις επιθέσεις πυροβόλων όπλων στο μέσο 20ό αιώνα κάτω

από τη γαλλική εξουσιοδότηση. Ένα σημαντικό εμπορικό κέντρο μέχρι αυτήν την ημέρα. Τα καταστήματα στο

Hamadiyeh πωλεί σχεδόν όλα με μια ευρεία σειρά προϊόντων που επιδεικνύεται στην κύρια οδό. Τα έξοχα χειροποίητα μπροκάρ, το μωσαϊκό, και ο χαλκός που αναμείχθηκε με το ασήμι επιδείχθηκαν έξοχα, περιπλέκοντας την πρωτοβουλία του αγοραστή λόγω της αφθονίας τους. Το παγωτό, τα γλυκά, και το εύγευστο «tamarq ka'ak» υπάρχουν συνεχώς. Περιορισμένο στις καλυμμένες οροφές και τους τοίχους του επίσης, το παζάρι Al-Saghah περιορίζεται στο κόσμημα μόνο, οι επιδείξεις παραθύρων παρουσιάζουν μια πολυάριθμη σειρά των εξαρτημάτων πολύτιμων μετάλλων, του γνήσιου κίτρινου και άσπρου χρυσού, με τις λεπτομέρειες διαμαντιών ή μαργαριταριών. Από περιδέραια, βραχιόλια, σκουλαρίκια, δαχτυλίδια, δαχτυλίδια δέσμευσης, γαμήλια δαχτυλίδια, τα οποία ήταν άφθονα στις αισθήσεις. Μια καλή συμφωνία πρέπει να επιτευχθεί στο κόσμημα σε αυτό το παζάρι.

Ο τίτλος πίσω στην κύρια οδό του Hamadiyeh, που διακλαδίζεται στο αριστερό του μέρος ήταν παζάρι και συγκεκριμένα το Al-Aragheel ή λέει καλύτερα το «hubbly-



αφρώδες» παζάρι. Αυτό το παζάρι είχε όλους τους τύπους, μορφές, μεγέθη πολύτιμων αντικειμένων. Αυτό είναι μια συναρπαστική ιδέα δώρων για τους προσωπικούς φίλους ή τις σχέσεις, λαμβάνοντας υπόψη φυσικά την έντονη

προτίμησή τους για αυτό το προϊόν. Αυτό το παζάρι οδηγεί στο «Al Qishani παζαριών,» αρχικά ένα παλαιό λουτρό διάσημο για τα μαρμάρινα κεραμίδια του. Σήμερα, το παζάρι περιορίζεται στην προίκα της νύφης προτού να πυροδοτήσει στο γάμο της. Στο Hamadiyeh παίρνοντας την ίδια διαδρομή που προήλθαμε από το τέλος του παζαριού όπου το αρχικό όνομά του ήταν «παζάρι Al-Warekeen και Katebeen,» σημαίνοντας το παζάρι των συγγραφέων. Αυτό το μέρος του παζαριού κατοικεί σε έναν bazaar των βιβλίων όλων των κατηγοριών και των ταξινομήσεων. Ενώ η ανάγνωση μέσω των μερικών αποσπασμάτων από την ποίηση Nizar Kabbani. Στα περίχωρα είναι εν τούτοις πιο ρομαντική ποίηση ως περιστέρια ακολουθεί το θήραμά τους και τις κλήσεις μουσουλμανικών τεμενών του Omayyad για την προσευχή, που κινεί το πλήθος προς μια θέση.

Souk Midhat Pasha (The Long Souq)

Ιδρυμένος από τον κυβερνήτη του πασά της Δαμασκού Midhat το 1878. Στέκεται επάνω από τη ρωμαϊκή «οδό αποκαλούμενη ευθεία» που χρησιμοποίησε για να διαβεί την πόλη από το Bab Al-Jabieh στο Bab Sharqi, και τα τρεξίματα παράλληλα σε Souq Al-Hamidiyeh, με πολυάριθμο δευτερεύων-souqs-πλαισιώνουν το χωρισμό τους. Και στις δύο πλευρές του Souq τα καταστήματα γεμίζουν με τα τοπικά κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα, το ύφασμα μεταξιού, τους μάλλινους επενδύτες και τα καλύμματα κρανίων υπάρχουν επίσης αρχαία khans (πανδοχεία) των οποίων οι είσοδοι και οι ασίδες στεγάζουν έναν ατελείωτο αριθμό άλλων μικρότερων καταστημάτων. Το μισό αυτού του Souq (το μέρος πιο κοντά στο Bab Sharqi) αποκαλύπτεται, και είναι γνωστό για τους χαλκουργούς, τα χαραγμένα προϊόντα χαλκού, και ενθέματα από ασήμι εργαλεία του.

Μερικοί αρχαιολόγοι λένε ότι αυτό είναι η θέση όπου η Δαμασκός μπήκε αρχικά εκατοντάδες χρόνια πριν. Σε μια από τις δευτερεύουσες οδούς σε αυτό το μέρος, το Maktab «Anbar είναι τοποθετημένο. Αυτό είναι το πιο έξοχο των σπιτιών της Δαμασκού που χτίζονται στο δέκατο ένατο αιώνα. Το 1887 μετατράπηκε σε δευτεροβάθμια εκπαίδευση, και συνέχισε καθ' όλη τη διάρκεια των οθωμανικών και γαλλικών περιόδων. Επισκευάστηκε και αποκαταστάθηκε πρόσφατα για να γίνει πολιτιστικό κέντρο. Περιέχει μερικά από τα πιο εντυπωσιακά βαμμένα παράθυρα γυαλιού, τα ευρύχωρα ratiios, τις διακοσμημένες αίθουσες και τα χρωματισμένα ανώτατα όρια. Στο τέλος αυτού του Souq, αμέσως πριν από το Bab Sharqi, υπάρχουν διάφορες όμορφες εκκλησίες, όπως η εκκλησία Hananiya, που χρονολογείται από τη βυζαντινή εποχή, και το σπίτι N'assan, το οποίο αντιπροσωπεύει ένα χαρακτηριστικό παλαιό σπίτι της Δαμασκού.

Souq Al-Bzourieh

Επεκτείνεται μεταξύ του πασά Souq Midhat και του μουσουλμανικού τεμένους Omayyad και είναι διάσημος για τα λίγα περίεργα φρούτα του, ιατρικά χορτάρια, και βιομηχανία ζαχαρωδών προϊόντων. Στη μέση των στάσεων αυτού του souq ένα λουτρό (ένα από τα διακόσια δημόσια λουτρά) που ήταν σε συνεχή χρήση από το δωδέκατο αιώνα. Εδώ, είναι επίσης γιορτασμένο το khan του πασά As'ad που χτίζεται από τον ιδιοκτήτη του παλατιού Al-Azem στο μέσο-δέκατο ένατο αιώνα



μετατρέπεται τώρα σε ένα ξενοδοχείο. Ένα άλλο μικρό souq που διακλαδίζεται από το Al-Bzourieh είναι αγορά των χρυσοχόων «, όπου μια ατελείωτη ποικιλία των χειροποίητων κοσμημάτων πωλείται στη νότια είσοδο του μουσουλμανικού τεμένους Omayyad και αγνοεί αυτήν την ακτινοβολία λίγο souq

ΑΡΑΒΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ:



Η αραβική κουζίνα έχει τις ρίζες της στη μαγειρική των σκηνών. Οι νομαδικές φυλές θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν μόνο τα

μεταφερόμενα τρόφιμα όπως το ρύζι και οι ημερομηνίες, ή το περιπατητικό απόθεμα όπως τα πρόβατα και τις καμήλες στις συνταγές τους - που έτειναν να είναι τραχιοί ακριβείς τύποι σκίτσων. Δεδομένου ότι τα τροχόσπιτα ταξίδεψαν σε όλη τη Μέση Ανατολή, τα νέα καρυκεύματα και τα λαχανικά ανακαλύφθηκαν και προστέθηκαν στο υπάρχον ρεπερτόριο. Κάθε νέα ανακάλυψη ενσωματώθηκε στη διατροφή σε ποσότητες εύγευστες σε μια ιδιαίτερη φυλή - είναι γεγονός ότι πολλοί μάγειρες το θεωρούν αρμόδιο για τις ανωμαλίες που βρίσκονται σε μερικά αραβικά πιάτα σήμερα. Η νομαδική βεδουίνη επιρροή διευρύνεται από άλλες κουζίνες από τον

αραβικό κόσμο, ειδικότερα από τη Συρία, το Λίβανο, την Παλαιστίνη και την Αίγυπτο, με συνέπεια έναν ιδιαίτερα διαφορετικό πολιτισμό τροφίμων και ποτών. Οι λιβανέζικες συνεισφορές είναι η μέγιστη επιρροή στη σύγχρονη Μεσο-Ανατολική κουζίνα, σε κανένα μικρό μέρος λόγω του επιχειρηματικού πνεύματος του Λιβανέζου που έχει βοηθήσει να διαδοθεί η αραβική κουζίνα σε όλο τον κόσμο από το κέντρο του στο Levant σε τέτοιες περιοχές όπως Aleppo, τη Δαμασκό, τη Βηρυττό και Nablus. Οι λιβανέζικες μαγειρικές δεξιότητες επιρροής και επιχειρήσεων παρέχουν το πλαίσιο για την εξωτική κουζίνα που αναγνωρίζεται διεθνώς όπως η αραβική. Η φιλοξενία στον αραβικό κόσμο έχει μεγάλη σημασία, και κανένας πουθενά δεν εκφράζεται καλύτερα απ'ό, τι στην ιστορική συνήθεια της εξυπηρέτησης του πρόσφατα-παρασκευασμένου τσαγιού καφέ ή μεντών σε κάθε φιλοξενούμενο. Ο αλλοδαπός που αφιερώνει χρόνο για να μάθει και να πειραματιστεί με αυτήν την άριστη κουζίνα θα εντυπωσιαστεί αμέσως και θα ανταμειφθεί με πολλές θαυμάσιες εκπλήξεις. Τα αραβικά τρόφιμα μπορούν να συναγωνιστούν οποιαδήποτε διεθνή γαστρονομία για την πρωτοτυπία και την καλή προτίμηση, και, επειδή περιλαμβάνουν βασικά, απλά, φυσικά και τα εύκολα αφομοιωμένα τρόφιμα, ταξινομούνται υψηλά στη θρεπτική αξία με τη σημερινή ικανότητα-συνειδητή κοινωνία.

Στη Μέση Ανατολή τα τρόφιμα είναι μακριά από την ύπαρξη της μόδας, αλλά κάπως διατηρούν την προγονική κληρονομιά των ανθρώπων της. Για τους Άραβες, η φιλοξενία είναι ο πιο ιδιαίτερα θαυμαστός όλων των αρετών και αποτελεί τον πυρήνα του ποιοι είναι. Πόσο καλά κάποιος μεταχειρίζεται τους φιλοξενούμενούς του είναι μια άμεση μέτρηση τι είδους ατόμου είναι. Είναι κοινή πρακτική ταυτόχρονα προετοιμάζοντας τα τρόφιμα να επιτρέψει μια πρόσθετη μερίδα προκειμένου να ικανοποιηθεί ο απροσδόκητος φιλοξενούμενος. Όταν ένα γεύμα τελειώνει, πρέπει πάντα να

υπάρξει μια καλή μερίδα των τροφίμων που αφήνεται παραπάνω

καθώς μια δύναμη σκέφτεται ότι ένας φιλοξενούμενος πρέπει να ικανοποιείται πλήρως. Οι άνθρωποι διασκεδάζουν θερμά και ευχάριστα και το να πείσει κάποιος έναν φιλοξενούμενο για να μείνει για ένα πρόσθετο γεύμα θεωρείται πολύτιμη τιμή. Οι φιλοξενούμενοι που επισκέπτονται το σπίτι σας για πρώτη φορά θα έφερναν κανονικά κάποιο δώρο για τον οικοδεσπότη και είναι καλοί τρόποι για να ανοίξει αυτό στην παρουσία τους. Εάν συμβαίνει να είναι ζαχαρωδη προϊόντα ο οικοδεσπότης θα τα προσφέρει σε όλους τους φιλοξενούμενους. Κανένα γεύμα δεν θα είναι πλήρες χωρίς τον παραδοσιακό αραβικό καφέ. Αυτό εξυπηρετείται καθώς παρασκευάζεται λίγο πριν οι φιλοξενούμενοι αναχωρήσουν. Οι συμβουλές μου σε οποιονδήποτε που προσκαλείται σε ένα λεπτό αραβικό γεύμα πρόκειται απλά να φορέσουν χαλαρά ενδύματα.



Η Συρία θεωρείται ως σταυροδρόμι του πολιτισμού και πολλοί αρχιμάγειρες θεωρούν ότι οι μαγειρικές παραδόσεις της προσφέρουν τη λεπτότερη αντιπροσώπευση του Μεσο-Ανατολίτικου μαγειρέματος και του πολιτισμού. Από τα ορεκτικά στα επιδόρπια,

τα τρόφιμα που τονίστηκαν εξετάστηκαν και καθαρίστηκαν για τους οικοδεσπότες με τη διάκριση των ορέξεων, των ευρειών προτιμήσεων, και μιας σειράς των δεξιοτήτων μαγειρέματος. Εξηγώντας το εύρος της κουζίνας, οι οικογενειακές συνταγές παρουσιάστηκαν στην Αμερική στις αρχές των δεκαετιών του 20ου αιώνα παππούδες και γιαγιάδες από τη συγγένεια των συντακτών, μετανάστες από την Aleppo, ένα αρχαίο κέντρο του παγκόσμιου εμπορίου. Συνεχίζουν να προετοιμάζονται με τον ίδιο τρόπο στη Συρία σήμερα. Λόγω των επιρροών αυτών, η συριακή κουζίνα και νοθεύεται και είναι ιδιαίτερα υγιής δίνοντας έμφασή στο αδύνατο αρνί και τα λαχανικά. Ενώ μερικά πιάτα όπως Hummus, Shish Kabob, και Baklava είναι πολύ καλά - γνωστά σε Αμερικανούς και πανταχού παρών πέρα από τον αραβικό κόσμο, τα τρόφιμα της Συρίας είναι πρόσθετα γνωστά για το ιδιαίτερο μίγμα των καρυκευμάτων .

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Γαλακτοκομικά προϊόντα

Βούτυρο (Zibdah):



Το βούτυρο (αλατισμένο και ανάλατο) χρησιμοποιείται συνήθως από όλους τους λαούς κ πέρα από τη Μέση Ανατολή. Χρησιμοποιείται συνήθως κατά την κατασκευή των επιδορπίων και χρησιμοποιείται σε μερικά αλμυρά πιάτα.

Τυρί (Jibn):



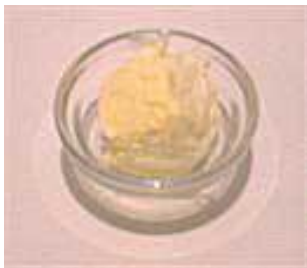
Το «Haloumi» και το τυρί «φέτας» είναι τα δύο δημοφιλέστερα τυριά. Και τα δύο τυριά είναι άσπρα και αλμυρά, το τυρί Haloumi έχει μια μάλλον rubbery σύσταση. Και τα δύο χρησιμοποιούνται στο μαγείρεμα και τρώγονται για το πρόγευμα. «Η γραβιέρα» είναι το διάσημο τυρί στην Τυνησία. Το συριακό «Gibneh Jaduleh» (πλεγμένο τυρί) έχει την εμφάνιση που το όνομά του υπονοεί. Έχει μια παρόμοια συνέπεια στη μοτσαρέλα και χρησιμοποιείται με τον ίδιο τρόπο. Μερικές φορές το τυρί χρησιμοποιείται ως συμπλήρωση των ζυμών, και σε επιδόρπια όπως το «Konafa και το βισμούθιο Jibn».

Διευκρινισμένο βούτυρο (Zibdah Safiah):



Επίσης γνωστός ως `Samna» ή `Smen» στη Μέση Ανατολή. Αυτό γίνεται συνήθως από το βούτυρο προβάτων ή της κασίικας, το οποίο λειώνεται και τεντώνεται μέσω muslin. Αυτή η διαδικασία αποβάλλει τις ακαθαρσίες, οι οποίες είναι βλαβερές για τον άνθρωπο. Το βούτυρο γίνεται πλουσιότερο και ισχυρότερο, επομένως πολύ λιγότερο χρησιμοποιείται από το φρέσκο βούτυρο.

Κρέμα (Kishdda) :



Η κρέμα χρησιμοποιείται μετά βίας στο μαγείρεμα και εμφανίζεται συχνά στις πουτίγκες και τα γλυκά πιάτα. Το `Kaymer» που είναι ισοδύναμο με τη σβολιασμένη κρέμα είναι πολύ δημοφιλές. Στο Ιράκ το `Kaymer» συνοδεύεται συχνά από `Dibis» (ένας τύπος μελασών που γίνεται με συγκεντρωμένο χυμό φρούτων) και είναι και τα δύο που τρώνται μαζί για το πρόγευμα.

Γάλα (Haleeb):



Το γάλα χρησιμοποιείται συχνά στις πουτίγκες και τα επιδόρπια. Το συμπυκνωμένο ή εξατμισμένο γάλα χρησιμοποιείται εάν το φρέσκο γάλα είναι μη διαθέσιμο.

Γιαούρτι (Laban):



εμβύθισης γιαουρτιού.

Πολύ Αραβες κάνουν το γιαούρτι τους στο σπίτι. Χρησιμοποιείται ως συστατικό στις σαλάτες, τα επιδόρπια και μερικά κύρια πιάτα. Το αποστραγγιζόμενο και συμπυκνωμένο γιαούρτι γίνεται Labneh, το οποίο είναι μια μορφή κρεμώδους

Φρούτα :



Τα φρούτα είναι υγιή και ελαφριά και εξυπηρετούνται συχνά στο τέλος ενός γεύματος. Τρώγονται με πολλούς διαφορετικούς τρόπους είτε από μόνα

τους, είτε τεμαχίζονται επάνω στις σαλάτες είτε χρησιμοποιούνται για τη διακόσμηση των γλυκών πιάτων. Τα φρούτα χρησιμοποιούνται επίσης στις πουτίγκες και για την κατασκευή των σιροπιών και των χυμών. Στο Μαρόκο και την Τυνησία πολλά φρούτα συνδυάζονται με τα πιάτα κρέατος και πουλερικών, το οποίο είναι μια παλαιά παράδοση. Τα εξής είναι μια φέτα των πολύ συχνά χρησιμοποιημένων φρούτων στον αραβικό κόσμο:

Μήλα (Tuffah)

Βερίκοκα (Mishmish)

Μπανάνες (Mauz)

Κεράσια (Karaz)
(Tamir)
Σύκα (έφηβος)
Σταφύλια (Inab)
Γκρέιπφρουτ (Laymoon Alhindi)
Λεμόνια (Laymoon)
Μάγκο (Manga)
Πεπόνια (Shumam ή Batikh Asfar)
Πορτοκάλια (Burtukal)
Ροδάκινα (Durraq)
Αχλάδια (Ajaas)
Ανανάς (Annanas)
Δαμάσκηνα (Khookh ή Barqooq):
Ρόδια (Rumman)
Κυδώνια (Safarjal)
Φράουλες (Farawlah)
Μανταρίνια (Al-Mandareen)
Καρπούζι (Bateekh)

Ελιές :

Υπάρχουν εκατοντάδες διαφορετικές ποικιλίες ελιών. Είναι ένα από τα συνηθέστερα εξυπηρετούμενο και απλό ορεκτικό και εμφανίζονται επίσης στις σαλάτες. Τις ελιές μπορούν να τις κοιλάνουν, μερικές φορές γεμισμένες με τις κάπαρες ή τις αντσούγιες. Οι φρέσκες ελιές είναι πικρές και πρέπει να επεξεργαστούν για να τις καταστήσουν βρώσιμες. Οι ώριμες και πράσινες ελιές απαιτούν την ενυδάτωση με νερό για αρκετές ημέρες, συνήθως μέχρι μια εβδομάδα. Το ύδωρ αλλάζει καθημερινά και έπειτα οι ελιές αφήνονται στην άλμη για να ωριμάσουν. Το ράγισμα ή η σχισμή των ελιών επιταχύνει τη θεραπεία. Το ελαιόλαδο χρησιμοποιείται συχνά στις σαλάτες και για τη διακόσμηση των ορεκτικών όπως Hummus το βισμούθιο Tahini. Οι ακόλουθες μαύρες, πράσινες και ραγισμένες ελιές είναι ο δημοφιλέστερος τύπος ελιών που χρησιμοποιούνται στον αραβικό κόσμο:



Όσπρια:

Τα όσπρια χρησιμοποιούνται σε πολλά πιάτα. Είναι μια πλούσια πηγή ίνας, ανόργανων αλάτων και βιταμινών. Τα όσπρια μπορούν να αναμιχθούν μέσα με το ρύζι, σαλάτες, να πάνε μερικές φορές στις σούπες. Πολλές εμβυθίσεις γίνονται από όσπρια όπως το διάσημο Hummus βισμούθιο Tahini, που γίνονται από ρεβύθια. Για να μειώσει το χρόνο μαγειρέματος είναι καλύτερο να ενυδατωθούν για μερικές ώρες ή ολονυκτίς. Ο ακόλουθος είναι ο συνηθέστερα χρησιμοποιημένος στη Μέση Ανατολή.

Μαυρομάτικα φασόλια (Loubia ή αποκρουστικός):



Αυτά τα φασόλια μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα άλλα ξηρά φασόλια και χρησιμοποιούνται συνήθως στις σαλάτες.

Κουκιά :



Επίσης γνωστός ως φασόλια Fava. Αυτοί είναι ξηρά καφετιά όσπρια ποικιλίας που ενυδατώνει ολονυκτίς. Χρησιμοποιημένα στο αραβικό μαγείρεμα για το αποκρουστικό Medames (εμβύθιση φασολιών Fava),

Tameya ή Falafel (κροκέτες ευρέων φασολιών).

Ρεβύθια (Hummus) :



Χρησιμοποιημένα στα πολυάριθμα πιάτα, όπως οι σούπες, και οι σαλάτες, ακόμη και οι εμβυθίσεις αποτελούνται από chickpeas. Μπορείτε επίσης να αγοράσετε chickpea το αλεύρι, το οποίο μπορεί να βρεί

στα εξειδικευμένα καταστήματα τροφίμων.

Φασόλια φασολιών (Fasoulia Baida):



Αυτά τα ξηρά άσπρα φασόλια εμφανίζονται στις σαλάτες, και τις σούπες. Απαιτούν ολονυκτίς μούλιασμα.

Κόκκινα φασόλια νεφρών (Fasoulia Hamra):



Συχνά βρίσκεται στις σούπες, σαλάτες. Μπορούν να αγοραστούν σε δοχεία, τα οποία δεν απαιτούν ιδιαίτερη προφύλαξη.

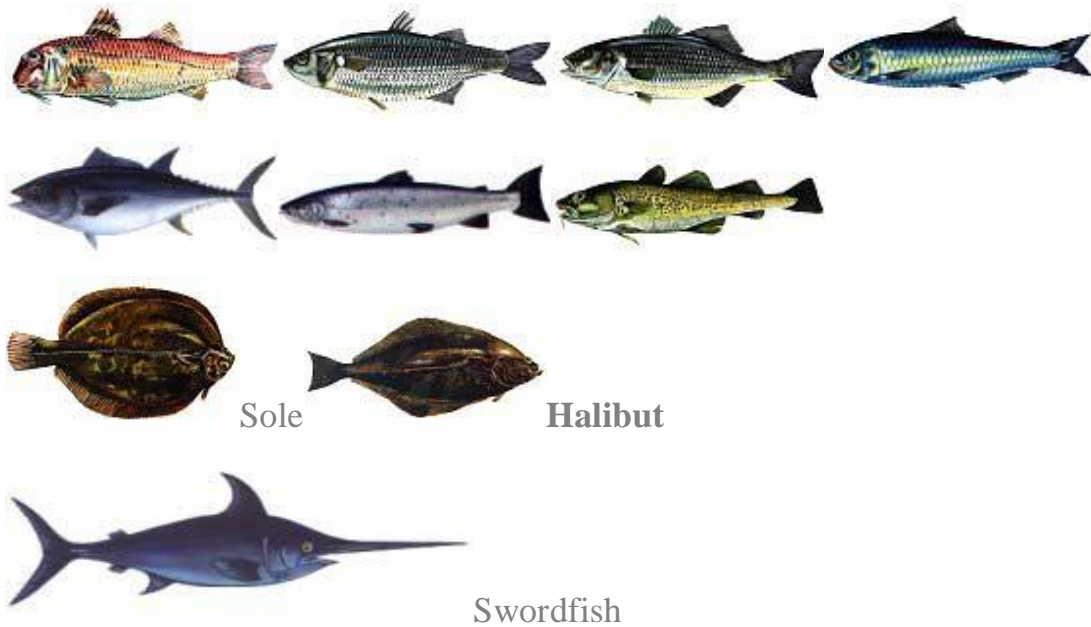
Φακές (Adas) :



Υπάρχουν τρεις τύποι φακών, κόκκινων, καφετιών και πράσινων φακών. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν στις σαλάτες ή μικτές μέσα στο ρύζι, εναλλακτικά μπορούν να γίνουν σούπα.

Ψάρια :

Ποικίλα ψάρια μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο αραβικό μαγείρεμα. Εντούτοις ορισμένα ψάρια είναι κατάλληλα για ένα ιδιαίτερο πιάτο, λόγω του μεγέθους, της λιπαρότητας και των διακριτικών γεύσεων τους. Είναι δυνατό να αντικατασταθούν τα ψάρια με ένα παρόμοιο εάν ένα ιδιαίτερο είδος είναι μη διαθέσιμο. Υπάρχουν πάνω από εκατό τύπους ψαριών που χρησιμοποιούνται σε όλο το αραβικό μαγείρεμα, αλλά οι δημοφιλέστεροι είναι ο κόκκινος κέφαλος (σουλτάνος Ibrahim), γκρίζος κέφαλος (Arous ή Morgan). Οι πέρκες θάλασσας (Shabs ή Loukoz), μόνο (Samak Moussa). Ένας τύπος κυπρίνου (Chaboute), βακαλάου (Qud), σαρδελλών (Samak α-Sardeen), ξιφιών (Samak α-Saif), σολομού (Samak Sulaiman), Pomfret (Zubaidi), ιππογλώσσου (Halabout), ρεγγών (Rankah), τόνου (Tun), και αντσουγιών (Alanchofah). Γενικά το ψάρι είναι ένα φαγητό που μπορεί να ετοιμαστεί στο φούρνο που ψήνεται μαγειρευμένο, που μαγειρεύεται, που τηγανίζεται και που βράζεται. Ένας από τους δημοφιλέστερους και καλύτερους τρόπους είναι τα ψάρια που ψήνονται στη σχάρα πάνω από μια πυρκαγιά ξυλάνθρακα. Ψημένο στη σχάρα ή το ψήσιμο στη σχάρα θα δώσει επίσης τα καλά αποτελέσματα. Οι ξιφίες, ο ιππόγλωσσος, η πέστροφα, το πέλμα (που πρέπει να ξεφλουδιστούν πριν ψήθουν στη σχάρα), οι πέρκες θάλασσας, η τσιπούρα, ο κόκκινος και γκρίζος κέφαλος, ο σολομός, και οι ρέγγες είναι όλα κατάλληλα. Συχνά το ψάρι είναι μαριναρισμένο πριν ψήθει στη σχάρα. Το βασικό μίγμα περιλαμβάνει το χυμό λεμονιών, το ελαιόλαδο, το αλάτι, το πιπέρι, το φύλλο κόλπων και το χυμό κρεμμυδιών, μαζί με μια επιλογή των αγαπημένων χορταριών όπως ο βασιλικός, η μαντζουράνα, η φασκομηλιά, το δεντρολίβανο και το θυμάρι. Ένας άλλος δημοφιλής τρόπος τα ψάρια είναι να τσιγαριστούν στο λάδι.



Ξηροί καρποί

Οι ξηροί καρποί εμφανίζονται στα αλμυρά πιάτα καθώς επίσης και στα γλυκά πιάτα. Χρησιμοποιούνται επίσης για τη διακόσμηση ή από μόνα τους. Υπάρχει κατωτέρω ένας κατάλογος των δημοφιλέστερων ξηρών καρπών που χρησιμοποιούνται και που τρώγονται στον αραβικό κόσμο.

Αμύγδαλα (Louz) :



Χρησιμοποιούνται στις περισσότερες αραβικές χώρες. Θα βρείτε τα αμύγδαλα μικτά με το ρύζι ή χρησιμοποιημένα για τη διακόσμηση, στις ζύμες ή ακριβώς εξυπηρετημένα από μόνα τους. Είναι χρησιμοποιημένα ολόκληρα, τεμαχισμένα ή λεπτά αλεσμένα. Το ψήσιμο ή το τηγάνισμα των αμυγδάλων φέρνει έξω τη γεύση τους.

Καρύδια των δυτικών ανακαρδίων (Kaju):



Τα δυτικά ανακάρδια είτε αναμιγνύονται με το ρύζι, είτε με σαλάτες είτε κάνουν μια εμφάνιση από μόνα τους.

Καρύδα (Jouz Alhind):



Η αποξηραμένη καρύδα χρησιμοποιείται στα επιδόρπια και μερικές φορές για τη διακόσμηση.

Κάστανά (Kstanah) :



Αυτά χρησιμοποιούνται σε μερικά αλμυρά πιάτα και τρώγονται μερικές φορές από μόνα τους. Το αλεύρι κάστανων είναι διαθέσιμο αλλά ελάχιστα χρησιμοποιημένο στον αραβικό κόσμο.

Καρύδια πεύκων (Sunoub):



Χρησιμοποιημένα και στα αλμυρά και στα γλυκά πιάτα. Είναι συχνά τηγανισμένα ή ψημένα προτού να πάνε σε ένα πιάτο για να φέρουν έξω τη γεύση τους.

Καρύδια φυστικίων (Fustuq):



Χρησιμοποιημένα στις πουτίγκες, σε μερικά αλμυρά πιάτα και σαλάτες. Επίσης χρησιμοποιούνται για τη διακόσμηση. Τρώγονται συχνά από μόνοι τους.

Ξύλα καρυδιάς (Jouz) :



Αυτά τα καρύδια είναι διαθέσιμο τεμαχισμένα ή σύνολο και χρησιμοποιούνται στις ζύμες και μερικά αλμυρά πιάτα.

Λαχανικά:

Τα λαχανικά διαδραματίζουν έναν σημαντικό ρόλο στο αραβικό μαγείρεμα. Εμφανίζονται στις σαλάτες και συχνά φαγωμένα ακατέργαστα από μόνα τους. Είναι τηγανισμένα, ψημένα, ζεματισμένα, ψημένα στη σχάρα, βρασμένα και ακόμη και παστωμένα. Τα εξής είναι μια ομάδα των



πολύ συχνά χρησιμοποιημένων λαχανικών στον αραβικό κόσμο:

Αγκινάρα (Ardi Shawkee ή Khrshouf) Μελιτζάνες (Batinjan) Παντζάρια (Shmander) Ευρέα φασόλια (αποκρουστικό Akhdar) Λάχανο (Malfouf)

Κουνουπίδι (Qarnabeet) Σέλινό (Karafs) Κολοκύθια ή Zucchinni (Kousa)
Αγγούρι (Khiyar) Πικραλίδα (Hindiba» baryyah) Μάραθο (Shmmar)
Σκόρδο (Thoum) Πράσινα φασόλια (Fasoulia Khadra) Πράσα (Kurath)
Μαρούλι (Khas) Okra (Bamia) Κρεμμύδια Μπιζέλια (Bazeela)

Καρυκεύματα :



Ο κόσμος των μπαχαρικών είναι ο μαγικός κόσμος των αρωμάτων και των χρωμάτων, της σύνθεσης, της φαντασίας, του αυτοσχεδιασμού... του μακρινού ταξιδιού χωρίς μεταφορικά μέσα. Όποιος δεν έχει μπει σε κατάσταση

μπαχαρικών, δεν ξέρει τι χάνει!

Το αραβικό μαγείρεμα είναι πλήρες των γεύσεων και των αρωμάτων, αλλά οι γεύσεις είναι πάντα μέτριες και αρμονικές. Η Τυνησία είναι μια εξαίρεση, δεδομένου ότι προτιμούν πικάντικα και καυτά τα τροφίμα τους και προσθέτουν το harissa (μια κόκκινη σκόνη τσίλι) στα περισσότερα πιάτα. Κάθε χώρα έχει τις αγαπημένες αρωματικές ουσίες της, όπως κορίανδρο, κύμινο, σαφράνι και sumac είναι δημοφιλή. Τα καρυκεύματα χρησιμοποιούνται για να ενισχύσουν τις γεύσεις παρά για να τις μεταμφιέσουν, καθώς επίσης και για να παρέχουν τα δονούμενα χρώματα και τα προσελκυόμενα αρώματα. Υπάρχουν πολλά καρυκεύματα σε όλο τον κόσμο αλλά εδώ έχουμε επιλέξει μια μερίδα από τη Μέση Ανατολή.

Ινδοπέπερι (Baharat) :



Αυτά είναι σκοτεινά καφετιά μούρα που μοιάζουν με κόκκους πιπεριού. Αλέθονται και χρησιμοποιούνται συχνά μαζί με την κανέλα, τα γαρίφαλα και το μοσχοκάρυδο.

Γλυκάνισος (Yansoun):



Είναι βοτανικός συγγενής του κύμινου, του άνηθου, του μαράθου και του του κυμινοειδούς κάρου. Χρησιμοποιημένος και στα αλμυρά και γλυκά πιάτα.

Μαύρο πιπέρι (Filfil Aswad) :



Χρησιμοποιημένος σε όλους τους τύπους αλμυρών, κύριων πιάτων, σουπών και σαλατών.

Σπόροι του κυμινοειδούς κάρου (Karawayeh):



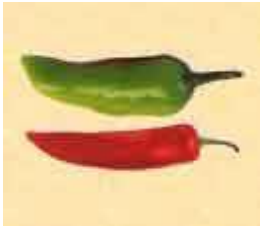
Μοιάζοντας με τους σπόρους κύμινου αλλά είναι σκοτεινός καφετής με τις ανοικτό καφέ κορυφογραμμές και έχει μια πικάντικη γεύση. Δημοφιλής στο τυνησιακό μαγείρεμα.

Κάρδαμο :



Οι καφετιοί, πράσινοι ή άσπροι λοβοί χρησιμοποιούνται στα αλμυρά και γλυκά πιάτα, αλλά πρέπει να είναι ραγισμένοι ανοικτοί για να απελευθερώσουν την πλήρη γεύση τους. Μπορείτε επίσης να αγοράσετε το καρδάμωμο με μορφή σκόνης. Αυτό είναι ένα απαραίτητο καρύκευμα για τον αραβικό καφέ

Τσίλι (Filfil Har):



Τα πράσινα ή κόκκινα καυτερά τσίλι εμφανίζονται σε διάφορα αλμυρά πιάτα και ευνοούνται ειδικά στην Τυνησία και την Αλγερία. Συχνά ολόκληρος ο λοβός χρησιμοποιείται, συμπεριλαμβανομένων των σπόρων.

Κανέλα (Kirfa):



Ο εσωτερικός φλοιός των δέντρων είναι ξυρισμένος στα καλάμια και πωλημένος συχνότερα με μορφή σκόνης. Δίνει ένα λεπτό άρωμα και είναι ένα δημοφιλές καρύκευμα και για τα αλμυρά και γλυκά πιάτα. Ψεκάζεται στις πουτίγκες και αναμιγνύεται συχνά με τα καρύδια στις ζύμες. Συνδέεται συχνά με το ινδοπέπερι.

Γαρίφαλα (Kabsh Kurnful) :



Αυτοί είναι οφθαλμοί λουλουδιών. Στο Ιράκ χρησιμοποιούνται συχνά στα αλμυρά πιάτα. Άλλες χώρες όπως ο Λίβανος χρησιμοποιούν τα γαρίφαλα στα γλυκά πιάτα. Συνδέεται συχνά με το ινδοπέπερι.

Σπόροι κορίανδρου (Kuzbarah):



Οι σπόροι χρησιμοποιούνται ευρέως σε πολλά αλμυρά πιάτα.

Κύμινο (Kamoon) :



Οι σπόροι κύμινου ή το αλεσμένο κύμινο χρησιμοποιούνται εκτενώς όλων πέρα από τον αραβικό κόσμο στις σούπες, τα πιάτα κρέατος και τις σαλάτες.

Κύμινο μαύρο (Habbet α-Sauda) :



Οι μικροί μαύροι σπόροι χρησιμοποιούνται στο γλυκά ψωμί και τα κέικ ζύμης ειδικά στη Συρία και το Λίβανο. Οι σπόροι χρησιμοποιούνται επίσης για το τυρί Haloumi με τη μορφή αρωματικών ουσιών.

Garam Masala :



Αυτό είναι ένα μίγμα καρυκευμάτων συμπεριλαμβανομένου του κορίανδρου, του κύμινου, του μαύρου πιπεριού, της κανέλας, του καρδάμου, των φύλλων κόλπων και των γαρίφαλων.

Μικτά καρυκεύματα (Baharat):



Ένα μίγμα καρυκευμάτων, που είναι συνήθως ένας συνδυασμός γαρίφαλων, κύμινου, μοσχοκάρυδου, κοριανδρου, κανέλας και πιπεριού με την πάπρικα, που προστίθεται για να δώσει ωραίο χρώμα. Μπορείτε να αγοράσετε το καρύκευμα αυτό σημαίνοντας Sabah Baharat από τα πιο Μεσο Ανατολικά και ινδικά καταστήματα.

Μοσχοκάρυδο (Jauzt α-Tib) :



Αυτό είναι ο σκληρός εσωτερικός πυρήνας των φρούτων ενός τροπικού δέντρου. Αυτό μπορεί να είναι από το έδαφος ή ξυσμένος και εμφανίζεται στα γλυκά ή αλμυρά πιάτα. Συνδέεται συχνά με το ινδοπέπερι.

Πάπρικα (Filfil Hilu) :



Ένα γλυκό κόκκινο πιπέρι. Η πάπρικα αλέθεται από επιλεγμένους capsicums και προσθέτει ένα θαυμάσια πλούσιο καφεκόκκινο χρώμα σε οποιαδήποτε τρόφιμα. Επίσης χρησιμοποιείται για διακόσμηση.

Σαφράνι (Za'faran) :

Το παγκόσμιο ακριβότερο καρύκευμα! Ένα νήμα όπως ενός ιώδους



χρωματισμένου κρόκου. Χρησιμοποιημένος ως χρωματισμός για το ρύζι. Δίνει στα τρόφιμα μια ασυνήθιστη λεπτή γεύση και ένα έντονο κίτρινο χρώμα.

Sumac (Sumac) :



Συντριμμένος από τα κόκκινα μούρα ενός δέντρου, που ονομάζεται Sumac. Ο ξινός καφετής σπόρος αλέθεται και ψεκάζεται πάνω από τα κεμπας, τα ψάρια και τις σαλάτες.

Turmeric (Kurkum):



Προερχόμενο από εγκαταστάσεις της οικογένειας πιπεροριζών, το οποίο έχει ένα φωτεινό πορτοκαλί/κίτρινο χρώμα και χρησιμοποιείται συχνά ως χρωστική ουσία για το ρύζι και άλλα πιάτα.

Χρησιμοποιείται μόνο σε μικρές ποσότητες λόγω της πικρής γεύσης του.

Το αραβικό ψωμί



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

4 ποτήρια αλεύρι

1 κουταλιά της σούπας μαγιά

1 κουτάλι της σούπας ζάχαρη

1 κουταλάκι αλάτι

νερό για τη ζύμη



Βάλτε σε ένα μπολ το αλεύρι και το αλάτι και τα ανακατεύουμε καλά.

Ανοίγουμε μια τρύπα στη μέση και βάζουμε τη μαγιά και τη ζάχαρη και μισό ποτήρι νερό χλιαρό και το αφήνουμε 10 λεπτά,ώσπου να αφρίσει.'

τόρα το ζυμώνουμε και προσθέτουμε λίγο νερό παραπάνω,μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη.το αφήνουμε 10 λεπτά για να ξεκουραστεί.



Τώρα θα τα φτιάξουμε σε μεσαίου μεγέθους μπάλες και καθένα από αυτά θα τα αλευρώσουμε.μετά τα βάζουμε πάνω σε ένα ταψί στρωμένο με αλεύρι.ύστερα σκεπά ζουμε το ταψί και το αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 15 με 20 λεπτά.



παίρνουμε ένα μπαλάκι και το ανοίγουμε σε φύλλο πιτσας,αλλά πιο λεπτό,παίρνουμε ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας και το βάζουμε πάνω σε ένα ταψί και το αλευρώνουμε και πάλι και βάζουμε το φύλλο της ζύμης μας.



το αλευρώνουμε και βάζουμε και άλλο κομμάτι χαρτί από πάνω.



παίρνουμε και άλλο ένα μπαλάκι και αφού το αλευρώσουμε το κάνουμε λεπτό φύλλο ζύμης, όπως κάναμε και πριν, το βάζουμε από πάνω και το σκεπάζουμε με χαρτί. το ίδιο θα κανουμε με όλα τα υπόλοιπα μπαλάκια. Και το αφήνουμε 20 με 25 λεπτά.

Τώρα ζεσταίνουμε το ταψί ή το τηγάνι, στο οποίο θέλουμε να φτιάξουμε το ψωμί.

Παίρνουμε το κάθε φύλλο με το χαρτί που έχει από κάτω και το γυρίζουμε μέσα στο τηγάνι



το αναποδογυρίζουμε συνεχώς για να έχει ίση θερμότητα και από τις δυο πλευρές, όπου θα αρχίσει και να φουσκώνει



ΟΡΕΚΤΙΚΑ:

Baba Ghannouj (Moutabal)



1 μεγάλη μελιτζάνα

1 σκόρδο

2 κουταλιές σούπας

1 κουταλακι του γλυκού αλάτι

1 κουταλιά της σούπας χυμός λεμονιού

φυσικό γιαούρτι

3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο

2 κουταλάκια του γλυκού χυμός μισού λεμονιού για τη διακόσμηση.



Προθερμάνετε το φούρνο στους 180° για πέντε λεπτά. Βάλτε ολόκληρη τη μελιτζάνα σε έναν δίσκο ψησίματος και ψήστε για 45 λεπτά έως ότου το εξωτερικό κοχύλι είναι τραγανό και εσωτερικά είναι μαλακή. Αφήστε να δροσίσει για 20 λεπτά.



Ανοίγετε τη μελιτζάνα στο κέντρο, και εκσκάπτετε έξω τη σάρκα με ένα μεσαίου μεγέθους κύπελλο. Απορρίψτε το δέρμα.



Έπειτα προσθέστε το σκόρδο, το αλάτι, το χυμό λεμονιών, το γιαούρτι, το tahini και πολτοποιήστε με το χέρι έως ότου γίνει ένας ομαλός πουρές.

Batinjan Bil Laban

(Aubergine With Yoghurt)



1 μέση μελιτζάνα

1 σκόρδο, που συντρίβεται

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

φυσικό γιαούρτι

2 κουτάλια σούπας λάδι, για το τηγάνισμα



Βάλτε το γιαούρτι σε ένα μεσαίο κύπελλο, προσθέστε το αλάτι, το σκόρδο και το μίγμα.



Τεμαχίστε τη μελιτζάνα.



Θερμάνετε 2 κουτάλια σούπας του λαδιού τηγανίζοντας τις φέτες των μελιτζάνων στη μέση θερμότητα μέχρι να γίνει ελαφρώς καφετιά και τραγανή.



Τοποθετήστε τις φέτες μελιτζανών σε απορροφητικό χαρτί για να αφυδατώσετε οποιοδήποτε λάδι. Βάλτε τις μελιτζάνες επίπεδες σε ένα πιάτο και φτιάξτε μια κορυφή με το γιαούρτι. Διακοσμήστε με το μαϊντανό.

Falafel



Συστατικά

- 500 ml (2 φλυτζάνια) ξηρά ρεβύθια(απολύτως που δεν κονσερβοποιούνται)
- 1 μέσο κρεμμύδι που διαιρείται στα τέσσερα
- 2-3 σκόρδα γαρίφαλων
- 2-3 φέτες πολυδιατηρημένο ψωμί
- 50 ml (1/4 φλυτζάνι) μαϊντανού
- 1/3 γλυκό κόκκινο πιπέρι
- 10 ml αλατι
- 3 ml μαύρο πιπέρι
- 10 ml κύμινου
- 10 ml ρίγανη
- 10 ml αλεσμένου κοριάνδρου
- 5 ml κοκκίνου - καυτές νιφάδες πιπεριών
- 20 ml αλεύρι
- σκόνη ψησίματος 10 ml
- 50 ml (1/4 φλυτζάνι) ύδατος
- 5 ml σκόνη ψησίματος
- 125 ml (1/2 φλυτζάνι) ύδατος
- φυτικό ελαιόλαδο για το τσιγάρισμα

Καθαρίστε τα ρεβύθια. Βάλτε τα σε ένα μεγάλο κύπελλο, κάλυψη με άφθονο ύδωρ και αφήστε τα ολη τη νύχτα.



Προσθέστε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το ψωμί, το μαϊντανό, και το κόκκινο γλυκό πιπέρι. Τρίψτε μέχρι να γίνει πολτός μετά προσθέστε τα καρυκεύματα, το αλεύρι, τη σκόνη ψησίματος 10 ml και το ύδωρ. Βάλτε σε ένα πιάτο το μικρό μίγμα, υπόλοιπη σκόνη ψησίματος και το ύδωρ.



Πλάστε με τα χέρια σας το μίγμα φτιάχνοντας μπαλάκια στο μέγεθος ενός καρυδιού.

Τσιγαρίστε στο λάδι σε μέση ή υψηλή θερμότητα μέχρι να γίνει χρυσοκαφετή. Τακτοποιήστε στις διχοτομημένες φραντζόλες του pita (αραβικό ψωμί), το καυτό πιπέρι μπορεί επίσης να ψεκαστεί στην κορυφή.

Bourek



1kg κομματιασμένο αρνί μέση

spring ζύμη 30 ρόλων

2 μέσα κρεμμύδια, που τεμαχίζονται λεπτά

2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι

1 κουτάλι της σούπας κύμινο

1 masala

1 turmeric κουταλάκι του γλυκού

σκόνη από 1 σκόρδο, που συντρίβεται

επίπεδος μαϊντανός φύλλων 2 δεσμών, που τεμαχίζεται λεπτά (οι μίσχοι που απορρίπτονται)

1 κουταλιά της σούπας λάδι, για το τηγάνισμα



Τυλίξτε τα φύλλα ζύμης ρόλων σε ένα υγρό ύφασμα για να αποτρέψετε από την ξήρανση και το παραμέρισμα. Τοποθετήστε το αλεύρι σε ένα μικρό κύπελλο, προσθέστε το νερό και το μίγμα για να κάνετε μια κόλλα για τη σφράγιση των ρόλων ζύμης. Δώστε σχήμα.



Τηγανίστε τα κρεμμύδια και το σκόρδο σε ένα μεγάλο τηγάνι με 1 κουτάλι σούπας του λαδιού μέχρι να γίνει χρυσό καφετή. Προσθέστε τον κιμά και τα τηγανητά.



Προσθέστε το αλάτι, το garam, το masala, το κύμινο και το turmeric. Τα τηγανητά μαζί έως ότου το κρέας είναι λεπτομερώς μαγειρευμένο, κατόπιν προσθέτουν το μαϊντανό και το μίγμα για 1 λεπτό. Αφαιρέστε από τη θερμότητα και αφήστε το τηγάνι σε μια πλευρά.

Βάλτε ένα φύλλο ρόλων σε μια επίπεδη επιφάνεια και τοποθετήστε 2-3 κουταλάκια του γλυκού της γέμισης στο κορυφαίο μισό. Οι πτυχές για να καλύψουν την γέμιση διπλώνουν έπειτα κάθε πλευρά και ρόλο. Τώρα σφραγίστε με το αλεύρι και την κόλλα και το νερό σταθερά. Επαναλάβετε αυτήν την διαδικασία χρησιμοποιώντας όλα τα φύλλα. (δείτε επάνω από τις απεικονίσεις).



Θερμάνετε το λάδι σε μια μικρή κατσαρόλλα και τηγανίστε τους ρόλους, μερικοί σε έναν χρόνο στη χαμηλή έως μέση θερμότητα μέχρι να γίνουν ελαφρώς καφετιά.

Fatayer Sbanikh



250g φρέσκο σπανάκι, που τεμαχίζεται λεπτά

1 μέσο κρεμμύδι, που τεμαχίζεται λεπτά

50g καρύδια πεύκων

1 κουτάλι σούπας sumac

χυμός ενός λεμονιού

1 κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο

1 κουταλιάτης σούπας λάδι

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

1 κουταλάκι του γλυκού μαύρο πιπέρι

Κατασκευή της ζύμης



Αρχικά ενυδατώστε την ξηρά ζύμη στο θερμό νερό ποσότητας 250ml. Παραμέρισμα για 5 λεπτά.



Τοποθετήστε το αλάτι και το αλεύρι σε ένα μεγάλο κύπελλο μίξης και ανακατώστε για να συνδυάσετε. Κάνετε ένα φρεάτιο στο

κέντρο του αλευριού. Έπειτα προσθέστε το ελαιόλαδο στη ζύμη, έπειτα χύνεται αυτό το μίγμα βαθμιαία στο φρεάτιο του αλευριού.



Ζυμώνετε για 15 λεπτά έως ότου επιτυγχάνετε μια υγρή ζύμη, η οποία είναι μαλακή. Βουρτσίστε λίγο ελαιόλαδο στην επιφάνεια. Καλύψτε με το ύφασμα και αδειάστε σε μια θερμή θέση για 1-1 ώρα, μέχρι η ζύμη να διπλασιαστεί στο μέγεθος.

Παραγωγή της γέμισης.



Θερμάνετε το λάδι σε ένα μεσαίο τηγάνι και τηγανίστε τα καρύδια πεύκων στη μέση θερμότητα.



Σπανάκι και κρεμμύδι κομμένα λεπτά ή στο μπλέντερ χωριστά. Προσθέτουμε στο τηγάνι το τεμαχισμένο κρεμμύδι στην υψηλή θερμότητα για 2 λεπτά, προσθέτουν έπειτα το σπανάκι και ανακατώνουν για 3 λεπτά έως ότου λιώσει το σπανάκι.



Προσθέστε sumac, αλάτι, πιπέρι, χυμός λεμονιών και καρύδια πεύκων. Το μίγμα έπειτα αφαιρείται από τη θερμότητα. Παραμέρισμα στο τηγάνι.

Ξεδιπλώστε τη ζύμη στο πάχος 1cm. Έπειτα αποκόπτεται σε τετράγωνα των 9cm(καλύψτε οποιαδήποτε αχρησιμοποίητη ζύμη). Προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού της γέμισης επάνω στο κέντρο των τετραγώνων ζύμης και διπλώστε τη γωνία στη γωνία και το τσίμπημα στενά. (δείτε επάνω από την απεικόνιση).



Βάλτε τα δέματα σπανακιού σε έναν λιπαμένο ρηχό δίσκο ψησίματος που μετρά περ. το δίσκο 40 X 28 εκατοστά και βουρτσίστε την επιφάνεια κάθε δέματος με το ελαιόλαδο. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C για πέντε λεπτά και ψήστε για 10-15 λεπτά ή μέχρι να γίνουν χρυσοκαφετιά.

Samboosa Bil Jibn



200g τυρί φέτας
30 μαξιλάρια samosa
600ml ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα
2 κουταλιές σούπας νερό



Τα μαξιλάρια samosa των περικαλυμμάτων τα βάζουμε σε ένα υγρό ύφασμα για να αποτρέψουμε από την ξήρανση και το παραμέρισμα. Το αλεύρι σε ένα μικρό κύπελλο, προσθέτετε 4 κουτάλια σούπας του νερού, αναμιγνύετε για να διαμορφώσει μια κόλλα για τη σφράγιση του samosa και του παραμερίσματος. Τοποθετήστε το τυρί φέτας σε ένα μεσαίο κύπελλο και προχωρήστε σε μια πολτοποίηση.

Βάλτε ένα μαξιλάρι samosa σε μια επίπεδη επιφάνεια και τοποθετήστε 1-2 κουταλάκια του γλυκού του τυριού στη γωνία. Διπλώστε τη γωνία στη γωνία σφραγίζετε έπειτα με την κόλλα αλευριού και ύδατος. Επαναλάβετε αυτήν την διαδικασία έως ότου έχουν καταναλωθεί όλα τα μαξιλάρια samosa. (δείτε επάνω από την απεικόνιση).



Προθερμάνετε το ελαιόλαδο σε μια μικρή κατσαρόλλα στη μέση θερμότητα για 4 λεπτά. Τώρα τηγανήστε τα samosas μέχρι να γίνουν ελαφρώς καφετιά. Μεταθέστε και στραγγίξτε σε απορροφητικό χαρτί.

Hummus Bi Tahini



250g ξηρά chickpeas

tahini

2 κουτάλια σούπας χυμός λεμονιών

1 σκόρδο γαρίφαλων, που συντρίβεται

φυσικό γιαούρτι

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

1 κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο

2 κουταλάκια του γλυκού, για τη διακόσμηση χυμός μισού λεμονιού



Ενυδατώστε τα chickpeas σε ένα μεγάλο κύπελλο και καλύψτε με την αφθονία του κρύου νερού. Ενυδατώστε για 12 ώρες ή ολονυκτίς. (Ο μακρύτερος είναι ο χρόνος ενυδάτωσης τόσο λιγότερος γίνεται ο χρόνος μαγειρέματος που απαιτείται).



Φέρτε chickpeas για να βράσετε στην αφθονία του ύδατος (πρέπει να καλυφθούν εντελώς) για 10 λεπτά.



Καλύψτε και σιγοβράστε για 1 ώρα στη χαμηλή θερμοότητα, ή μέχρι τα μπιζέλια να γίνουν πολύ τρυφερά. Στραγγίξτε, διατηρώντας το υγρό μαγειρεύοντας το. Τοποθετήστε chickpeas, το γιαούρτι, το χυμό λεμονιών, το tahini, το σκόρδο και το αλάτι σε ένα liquidiser, και blitz για 10 δευτερόλεπτα ή έως ότου επιτυγχάνεται ένας ομαλός πουρές. Ξύνοντας μακριά τις πλευρές κάθε τόσο.

Khiyar Bil Laban

(Tzatziki)

400ml φυσικό γιαούρτι

½ αγγούρι, που ξεφλουδίζεται, που αφαιρούν τον πυρήνα και που τεμαχίζεται λεπτά

1 σκόρδο γαρίφαλων, που τεμαχίζεται λεπτά

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι



Τεμαχίζετε το σκόρδο φλούδας λεπτά. Η επόμενη φλούδα, πυρήνας και τεμαχίζει λεπτά το αγγούρι.



Τοποθετήστε το γιαούρτι σε ένα

μέσο κύπελλο και προσθέστε το τεμαχισμένο αγγούρι, το σκόρδο, το αλάτι και το μίγμα καλά.

ΣΑΛΑΤΕΣ:

Fattoush

(Toasted Bread Salad)



4 κομμάτια ψημένου ψωμιού pitta

2 ντομάτες , που σπέρνονται και που τεμαχίζονται

1 πράσινο πιπέρι, που αφαιρούν τον πυρήνα, που σπέρνεται και που τεμαχίζεται

1 κόκκινο πιπέρι, που αφαιρούν τον πυρήνα, που σπέρνεται και που τεμαχίζεται

1 επίπεδος μαϊντανός φύλλων, που τεμαχίζεται λεπτά (μίσχοι που απορρίπτονται)

4 κρεμμύδια, που τεμαχίζονται λεπτά

1 φρέσκια μέντα, που τεμαχίζεται λεπτά

1 αγγούρι, που σπέρνεται και που τεμαχίζεται

1 γαρίφαλο σκόρδου, που συντρίβεται

χυμός ενός λεμονιού

1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο

1 κουτάλακι του γλυκού αλάτι

½ κουτάλακι μαύρο πιπέρι



Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°. Κόψτε το ψωμί σε μικρά 2 κομμάτια ½ εκατ. (1 ίντσα) και τοποθετήστε σε έναν δίσκο και μια φρυγανιά ψησίματος στο φούρνο για 5-10 λεπτά μέχρι να γίνει τραγανή.



Σε ένα μεγάλο κύπελλο, συνδυάστε τις τεμαχισμένες ντομάτες, τα πράσινα πιπέρια, τα κόκκινα πιπέρια, το μαϊντανό, τα κρεμμύδια, τη μέντα, το σκόρδο και το αγγούρι. Έπειτα προσθέστε το αλάτι, το πιπέρι, το ελαιόλαδο και το χυμό λεμονιών. Τώρα προσθέστε το ψημένο ψωμί και το μίγμα.

Salata Adas

(Lentil Salad)



100g ξηρές καφετιές φακές

600ml νερό

επίπεδος μαϊντανός φύλλων 2 κουταλιών σούπας, που τεμαχίζεται λεπτά (μίσχοι που απορρίπτονται)

1 γαρίφαλο σκόρδου, που συντρίβεται

1 φύλλο κόλπων χυμός

χυμός ενός λεμονιού

½ κουταλιά κύμινο

½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

μαύρο πιπέρι



Πλένουμε τις φακές και τις ενυδατώνουμε στην αφθονία του κρύου νερού για 2 ώρες.



Βάζουμε τις φακές, φύλλο κόλπων και σπόροι κύμινου σε μια μέση κατσαρόλλα. Προσθέστε βράζοντας τα 600ml νερό και αφήστε να βράζει. Καλύψτε και σιγοβράστε για 30 λεπτά. Στραγγίξτε καλά.



Σε ένα μέσο κύπελλο, αναμίξτε μαζί το χυμό λεμονιών, το ελαιόλαδο, το σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι.

Έπειτα προσθέστε τις θερμές φακές και τον τεμαχισμένο μαϊντανό. Αναμίξτε καλά και καταψύξτε για 1 ώρα.



Salata Hummus

(Chickpea Salad)



400g chickpeas, που ξεπλένονται και αποστραγγίζονται

1 σκληρό βρασμένο αυγό, που τεμαχίζεται στα τέσσερα μαϊντανός φύλλων

3 κουτάλια σούπας συσσωρευμένος επίπεδος μαϊντανός, που τεμαχίζεται λεπτά

1 μέσο κρεμμύδι, που τεμαχίζεται αραιά

1 κόκκινο πιπέρι, που αφαιρούν τον πυρήνα, που σπέρνεται και που τεμαχίζεται

½ κουταλάκι του γλυκού των σπόρων κύμινου

1 κουταλάκι του γλυκού ξηρό θυμάρι

1 γαρίφαλο σκόρδου, που τεμαχίζεται λεπτά

χυμός λεμονιού

3 κουτάλια σούπας

1 κουταλιών σούπας ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

τσίμπημα του μαύρου πιπεριού



Θερμανετε 1 κουτάλι σούπας του λάδι σε ένα τηγάνι, τηγανίζετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο στη μέση θερμότητα μέχρι να γίνει ελαφρώς καφετή.



Έπειτα προσθέστε τους σπόρους κύμινου, θυμάρι, κόκκινο πιπέρι και ανακατώστε για μερικά λεπτά.



Αφαιρέστε από τη θερμότητα και τοποθετήστε σε ένα μέσο κύπελλο.



Προσθέστε το χυμό λεμονιού, το αλάτι, το πιπέρι, τα chickpeas, το μαϊντανό και το τεμαχισμένο αυγό και το μίγμα ήπια.

Salata Khiyar

(Sliced Cucumber Salad)



Μαϊντανός

2 κουτάλια σούπας, που τεμαχίζεται λεπτά (μίσχοι που απορρίπτονται)

½ αγγούρι, που τεμαχίζεται αραιά στα μισά

φρέσκια μέντα

3 κουτάλια σούπας, που τεμαχίζεται λεπτά

1 κουτάλια σούπας ελαιόλαδο

1 κουτάλια σούπας ξίδι

1 κουταλι σούπας ζάχαρη

1 κουταλάκι του γλυκού τσίμπημα του μαύρου πιπεριού



Σε ένα μέσο κύπελλο, προσθέστε το αλάτι τις φέτες αγγουριών, αναμίξτε καλά και θέστε κατά μέρος.



Για να κάνουν τη σάλτσα, σε μια μεγάλη θέση κύπελλων μπαίνουν ο τεμαχισμένος μαϊντανός, το ελαιόλαδο, το ξίδι, η ζάχαρη και η μέντα και τα αναμιγνύουμε έπειτα καλά από κοινού.



Βάζουμε τις φέτες αγγουριών σε απορροφητικό χαρτί, για να ενυδατώσει επάνω το υπερβολικό νερό. Παραμέρισμα για τα μερικά πρακτικά.



Τώρα προσθέστε τα αγγούρια στη σάλτσα και το μίγμα.

Salata Roz Wi Fustuq

(Rice and Pistachio Salad)



200g ρύζι

χυμός λεμονιών

2 κουτάλια σούπας

250ml βρασμένο νερό

Μαϊντανός φύλλων

3 κουτάλια σούπας επίπεδος και συσσωρευμένος, που τεμαχίζεται λεπτά

2 κρεμμύδια, που τεμαχίζονται λεπτά

2 κουτάλια σούπας ξεφλουδισμένα, ολόκληρα τα φυστίκια ξυμένως φλοιός του μισού λεμονιού

2 κουτάλια σούπας ελαιόλαδο

1 κουτάλια του γλυκού αλάτι

Τσίμπημα του μαύρου πιπεριού



Πλένουμε πολύ καλά το ρύζι. Μεταφορά σε μια μέσου μεγέθους κατσαρόλλα. Προσθέστε βράζοντας νερό και 1 κουτάλια σούπας ελαιόλαδο, καλύψτε το τηγάνι και βράστε για 10 λεπτά, γρήγορα ανακατώστε, κατόπιν το βάζουμε σε χαμηλότερη θερμοότητα και σιγοβράζει για 10 λεπτά.



Όταν το ρύζι μαγειρεύεται, μεταφέρετε σε ένα μέσο κύπελλο και θέστε κατά μέρος για να δροσίσετε για 15 λεπτά.



Για να κάνετε τη σάλτσα λεμονιού, σε ένα μέσο μίγμα κύπελλων μπαίνουν μαζί χυμός λεμονιού, 1 κουτάλι σούπας ελαιόλαδο, ξυμένη φλούδα λεμονιού, αλάτι και πιπέρι.



Προσθέστε τα κρεμμύδια, το μαϊντανό και τα φυστίκια άνοιξη στο ρύζι. Ανακατώστε στη σάλτσα και το μίγμα λεμονιού. Καλύψτε το κύπελλο. Καταψύξτε για 1 ώρα.

Salata Tamatim Wi Zaytun

(Tomato and Olive Salad)



2 ντομάτες , που αφαιρούν τον πυρήνα και που τεμαχίζονται αραιά

1 μικρό κόκκινο κρεμμύδι, που τεμαχίζεται λεπτά

140g κοιλαμένες μαύρες ελιές

μαϊντανός φύλλων

3 κουτάλια σούπας συσσωρευμένος και επίπεδος, που τεμαχίζεται λεπτά

χυμός λεμονιού

1 κουταλάκι του γλυκού επίγειο κύμινο

½ κουταλάκι του γλυκού turmeric

Τσίμπημα του μαύρου πιπεριού

½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι



Προετοιμάστε τη σάλτσα με τη μίξη του χυμού λεμονιού, του επίγειου κύμινου, επίγειου turmeric, του αλατιού και του πιπεριού σε ένα μέσο κύπελλο.

Παραμέρισμα.



Κόψτε τις ντομάτες στο μισό, πυρήνας, σπόρος και τις τεμαχίστε.

Τοποθετήστε τις τεμαχισμένες ντομάτες σε ένα μέσο

κύπελλο και προσθέστε το τεμαχισμένο κρεμμύδι, τον τεμαχισμένο μαϊντανό και τις ελιές.



Χύστε τη σάλτσα πάνω από τη σαλάτα, το μίγμα και τη μεταφορά στην εξυπηρέτηση του πιάτου.

Tabbouleh

(Cracked Wheat & Herb Salad)



3 δεσμοί επίπεδου μαϊντανού φύλλων, που τεμαχίζεται λεπτά (μίσχοι που απορρίπτονται)

1 μέσο κρεμμύδι, που τεμαχίζεται λεπτά

6 μέσες ντομάτες, που τεμαχίζονται λεπτά, που σπέρνονται

2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι

½ κουταλάκι του γλυκού μαύρο πιπέρι

χυμός λεμονιού

100g λεπτό bulgur (ραγισμένος σίτος)

250ml βρασμένο νερό

1 κουτάλι σούπας μέντα, που τεμαχίζεται λεπτά



Πρώτα αρχίσετε και προετοιμάστε όλα τα ανωτέρω συστατικά.



Τοποθετήστε το ραγισμένο σίτο σε ένα μεγάλο κύπελλο, προσθέστε το σεβρασμένο νερό και θέστε κατά μέρος για να ενυδατώσετε για 15 λεπτά.



Τοποθετήστε τον τεμαχισμένο μαϊντανό, μέντα, τα κρεμμύδια και οι ντομάτες σε ένα μεγάλο κύπελλο κατόπιν προσθέτουν το αλάτι και το πιπέρι.



Τώρα αναμίξτε όλα τα συστατικά σας λεπτομερώς.



Στραγγίξτε το ραγισμένο σίτο, συμπιέστε έξω το υπερβολικό νερό και προσθέστε στο κύπελλο και συνδυάστε. Τελικά προσθέστε το χυμό λεμονιών, ελαιόλαδο και αναμίξτε όλα τα συστατικά.

ΣΟΥΠΕΣ:

Labenaya

(Spinach And Yoghurt Soup)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- 450g φύλλα σπανακιού, που τεμαχίζονται
- 2 πράσα, που τεμαχίζονται λεπτά
- 200g γιαούρτι
- 100g μεγάλων κόκκων ρύζι
- 1 κουτάλια σούπας ελαιόλαδο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, που τεμαχίζεται λεπτά
- 1 σκόρδο γαρίφαλων, που τεμαχίζεται λεπτά
- Τσίμπημα turmeric
- 600ml φυτικό απόθεμα
- Τσίμπημα του μαύρου πιπεριού
- 1 κουτάλια σούπας αλάτι



Σε ένα μεγάλο μίγμα κύπελλων τοποθετούμε μαζί το γιαούρτι, το σκόρδο και turmeric.



Θερμάνετε το ελαιόλαδο σε μια μεγάλη κατσαρόλλα πάνω από τη μέση θερμότητα, προσθέστε το τεμαχισμένο κρεμμύδι και τηγανίστε μέχρι να γίνει ελαφρώς καφετι. Προσθέστε το ρύζι, τα πράσα και το σπανάκι. Ανακατώστε για λίγα λεπτά ή έως ότου έχει ψηθεί το σπανάκι.



Έπειτα χύστε το φυτικό απόθεμα, προσθέστε το αλάτι και το πιπέρι. Καλύψτε και βράστε για 5 λεπτά, κατόπιν σε χαμηλότερη θερμότητα και σιγοβράστε για 20 λεπτά.



Τώρα αφαιρέστε τη σούπα από τη θερμότητα και βάλτε το μίγμα στο μίγμα του γιαουρτιού.

Milookhia

(Green Herb Soup)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

300g φρέσκο ή παγωμένο Milookhia

1 κουτάλι σούπας πουρές ντοματών

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Τσίμπημα του μαύρου πιπεριού

σκόρδο

2 γαρίφαλα, που τεμαχίζεται λεπτά

3 κουτάλια σούπας φρέσκο κορίανδρο, που τεμαχίζεται λεπτά

2 φύλλα κόλπων

1 κουτάλι σούπας λάδι

2 κύβοι αποθεμάτων κοτόπουλου

500ml βρασμένο νερό



Διαλύστε τους κύβους αποθεμάτων κοτόπουλου σε μια μέση κατσαρόλλα κατόπιν προσθέστε το βρασμένο νερό των 500ml.



Προσθέστε Milookhia, το αλάτι, το πιπέρι, και τον πουρέ ντοματών. Ανακατώστε, καλύψτε το τηγάνι και σιγοβράστε για 30 λεπτά.



Τεμαχίστε το σκόρδο. Το επόμενο βήμα είναι να βάλουμε το λάδι να θερμενεται σε ένα μικρό τηγάνι, τηγανίζοντας το σκόρδο μέχρι να γίνει ελαφρώς καφετή προσθέτουμε έπειτα το κορίανδρο, αναμιγνύοντας λεπτομερώς για 1 λεπτό.



Όταν το Milookhia είναι έτοιμο, προσθέστε τα φύλλα κόλπων, το τηγανισμένο σκόρδο και το κορίανδρο στο τηγάνι. Δώστε έναν γρήγορο ανακάτωμα, καλύψτετε και σιγοβράστε για 10 λεπτά.

Shourbit Sha'riyah

(Vermicelli Soup)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- Ενά μισι λιτρο νερό
- 2 vegetable κύβοι αποθεμάτων
- 100g συντριμμένο vermicelli
- 1 κουταλακι του γλυκού αλάτι
- 1 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι
- χυμός λεμονιού
- 3 κουτάλια σούπας μαιντανός, που τεμαχίζεται λεπτά



1 Οι φυτικοί κύβοι αποθεμάτων τοποθετούνται σε μια μεγάλη κατσαρόλλα, προσθέτετε έπειτα το βρασμένο νερό.



Προσθέστε τους συντριμμένους κύβους vermicelli, το μαιντανό, το χυμό λεμονιών, το αλάτι και το πιπέρι. Ανακατώστε, καλύψτε και βράστε για 5 λεπτά στη μέση θερμότητα, κατόπιν σε χαμηλότερη θερμότητα και σιγοβράστε για 15 λεπτά.

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

Bamia

(Okra Stew)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

300g μπριζόλες αρνιών και ανόστεοι κύβοι αρνιών

500g παγωμένο okra (έτοιμος που τακτοποιείται)

4 ολόκληρα ξεφλουδισμένα γαρίφαλα σκόρδου

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

½ κουταλάκι του γλυκού μαύρο πιπέρι κουταλακιών του γλυκού

100g ξηρό tamarind

πουρές ντοματών

2 κουταλιών σούπας

400g τεμαχισμένες ντομάτες

1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα

βρασμένο νερό

1.2 λίτρου



Χωρίστε το ξηρό tamarind σε μικρά κομμάτια, τοποθετήστε σε ένα μεγάλο κύπελλο και προσθέστε 300ml του βρασμένου ύδατος. Παραμέρισμα για να ενυδατωθεί.



Εάν χρησιμοποιώντας φρέσκο okra, τακτοποιήστε την κορυφή και την ουρά, πλύντε και ενυδατώστε στο κρύο νερό για 5 λεπτά.



Το κρέας πρέπει να περιποιηθεί και να πλυθεί πολύ καλά, τοποθετείται έπειτα σε μια μέσσια κατσαρόλλα και μια κάλυψη με το βρασμένο ύδωρ (το κρέας πρέπει να καλυφθεί εντελώς). Βράστε για 5 λεπτά. Στραγγίξτε το κρέας και απορρίψτε το ύδωρ.



Σε μια μέση κατσαρόλλα τοποθετούμε τα γαρίφαλα σκόρδου στο τηγάνι στη μέση θερμότητα με το κρέας για 1-2 λεπτά, μέχρι το σκόρδο να είναι ελαφρώς καφετί.



Τώρα προσθέστε 900ml του βρασμένου νερού, καλύψτε το τηγάνι και βράστε στη μέση θερμότητα για 30 λεπτά.



Τεντώστε το υγρό tamarind μέσω ενός κόσκινου, που πιέζει σκληρά όσο το δυνατόν περισσότερο τον χυμό από τον πολτό. Απορρίψτε τις πέτρες.



Χύστε 300ml tamarind του χυμού, κατόπιν προσθέστε τον πουρέ ντοματών, τις τεμαχισμένες ντομάτες, το αλάτι, το πιπέρι και την okra στο τηγάνι. Καλύψτε και βράστε για 5 λεπτά. Έπειτα βάλτε σε χαμηλότερη θερμότητα και σιγοβράστε για 30 λεπτά. Ανακατώνετε ήπια μετά από 15 λεπτά, που σιγουρεύονται για να μην σπάσει τους λοβούς.

Batinjan

(Aubergine Stew)



300g μπριζόλες αρνιών και ανόστει κύβοι αρνιών

3 μέσες μελιτζάνες που τεμαχίζονται

1 μεγάλο κρεμμύδι, που τεμαχίζεται λεπτά

1 γαρίφαλο σκόρδου, που τεμαχίζεται λεπτά

400g τεμαχισμένες κασσίτερος

ντομάτες πουρές ντοματών

2 κουταλιές σούπας αλάτι

2 κουταλακιών του γλυκού

1 κουταλάκι του γλυκού masalagaram

βρασμένο νερό

1.2 λίτρου

3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα

χυμός λεμονιών



Το κρέας πρέπει να περιποιηθεί και να πλυθεί, τοποθετείται έπειτα στη μεσαία κατσαρόλλα και καλύπτετε με το βρασμένο

ύδωρ (το κρέας πρέπει να καλυφθεί εντελώς). Βράστε για 5 λεπτά με το καπάκι του. Στραγγίξτε το κρέας και απορρίψτε το ύδωρ.



Τεμαχίστε τις μελιτζάνες περίπου 1cm πυκνά και τα βάλτε τις στο τηγανι χρησιμοποιώντας 2 κουτάλια σούπας του ελαιόλαδο.



Σε μια μεσαία κατσαρόλα βάζουμε ένα κουτάλι σούπας του ελαιόλαδου. Προσθέστε μέσα και τα κρεμμύδια σε υψηλή θερμότητα και τηγανήστε και το σκόρδο μέχρι να γίνει ελαφρώς καφετή. Προσθέστε το κρέας και τα τηγανητά μαζί για 1-2 λεπτά. Χύστε το βρασμένο ύδωρ, καλύψτε το τηγάνι και βράστε για 30 λεπτά στη μέση θερμότητα.



Τώρα προσθέστε τις τεμαχισμένες ντομάτες, τον πουρέ ντοματών, το χυμό λεμονιών, το αλάτι και garam το masala.



Προσθέστε τις μελιτζάνες στο τηγάνι, καλύψτε και βράστε για 15 λεπτά στη μέση θερμότητα, κατόπιν ανακατώστε ήπια, σιγοβράζει για ακόμα 15 λεπτά.

Bazeela

(Peas Stew)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- 500g κομματιασμένο αρνί
- 1 κιλό παγωμένα μπιζέλια
- 400g τεμαχισμένες ντομάτες
- 2 μεγάλα κρεμμύδια, που τεμαχίζονται λεπτά
- 2 κουτάλια σούπας πουρές ντοματών
- 1 χυμός λεμονιού
- 1 κουτάλι σούπας masala
- 1 κουτάλι σούπας garam
- 1 κουτάλι σούπας αλάτι
- ½ κουταλάκι του γλυκού turmeric
- 450ml βραζμένο ύδωρ
- 1 κουτάλι σούπας λάδι



Τηγανίστε τα κρεμμύδια σε ένα μεγάλο τηγάνι τηγανίζοντας στην υψηλή θερμότητα για 3-4 λεπτά έως ότου σκουραίνουν ελαφρώς τα κρεμμύδια.



Προσθέστε το κρέας, turmeric, αλάτι, garam masala και τα τηγανητά έως ότου μαγειρευτεί το κρέας, κατόπιν προσθέτουν τον πουρέ ντοματών και τις τεμαχισμένες ντομάτες. Ανακατέψτε καλά το μίγμα.



Γίνεται η μεταφορά σε μια μέση κατσαρόλλα, προσθέτετε το βραστό ύδωρ και τα μπιζέλια, κατόπιν βάζετε τηγάνι κάλυψης και βράζει για 15 λεπτά. Για να πυκνώσει και να προσθέσει στη γεύση, χρησιμοποιείτε ένα ξύλινο κουτάλι, κολοκύνθη μερικά μπιζέλια στην πλευρά του τηγανιού. Σιγοβράζει για 15 λεπτά.

Fasoulia Khadra

(Green Bean Stew)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

300g μπριζόλες αρνιών και ανόστει κύβοι αρνιών

500g φρέσκα ή παγωμένα πράσινα φασόλια

1 γαρίφαλο σκόρδου, που τεμαχίζεται λεπτά

1 μεγάλο κρεμμύδι, που τεμαχίζεται λεπτά

2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι

3 κουταλιών σούπας πουρές ντοματών

400g τεμαχισμένες ντομάτες

1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα

χυμός λεμονιών

2 κουταλιές σούπας masala

2 κουταλάκια του γλυκού garam

ενά μισι λίτρο βραστό νερό



Αφού το κρέας πλύθει, το τοποθετείτε έπειτα σε μια μεσαία κατσαρόλλα και μια κάλυψη με το βραστό ύδωρ (το κρέας πρέπει να καλυφθεί εντελώς). Βράστε για 5 λεπτά με το καπάκι που αποκαλύπτεται. Στραγγίξτε το κρέας και απορρίψτε το ύδωρ.



Χρησιμοποιώντας κατσαρόλα μέσου μεγέθους τηγανίζετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο στη μέση θερμότητα. Προσθέστε το κρέας και τα τηγανητά μαζί για 1-2 λεπτά κατόπιν προσθέτουν το βραστό ύδωρ, καλύπτουν το τηγάνι και βράζουν για 30 λεπτά.



Προσθέστε τον τεμαχισμένο χυμό ντοματών, πουρέ ντοματών, garam masala, άλατος και λεμονιών.



Έπειτα προσθέστε τα πράσινα φασόλια, καλύψτε το τηγάνι και βράστε για 15 λεπτά στη μέση θερμότητα, δώστε έναν γρήγορο ανακάτωμα, καλύπτετε και σιγοβράζει για 15 λεπτά

Dejaj Meshwi

(Chicken Tikka Kabab)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

500g στήθος κοτόπουλου,

περικοπή στους κύβους 4cm περίπου

1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

1 masala κουταλάκι του γλυκού
garam

χυμός λεμονιού

τσίμπημα του μαύρου πιπεριού

1 μέσου κρεμμυδιού

1 σκόρδο γαρίφαλων, που συντριβεται

6 ντομάτες κερασιών

1 πράσινο πιπέρι, που αφαιρούν τον πυρήνα και που τεμαχίζεται

1 μέσο κρεμμύδι, περικοπή στα τέσσερα



Προετοιμάστε το μαρινάρισμα με το να τεμαχίσετε το κρεμμύδι λεπτά και συμπιέστε έξω το χυμό με το χέρι. Τοποθετήστε το χυμό κρεμμυδιών σε ένα μεσαίο κύπελλο, προσθέστε το χυμό λεμονιών, το ελαιόλαδο, το σκόρδο, garam το masala, το αλάτι και το πιπέρι.



Προσθέστε τους κύβους κοτόπουλου στο κύπελλο και τις πτυχές μέσα. Καλύψτε για να μαριναρίσετε για 1 ώρα.



Τακτοποιήστε τους κύβους κοτόπουλου στα οβελίδια, που εναλλάσσονται με τις ντομάτες, τα κρεμμύδια και τα πράσινα πιπέρια. Η θέση κάτω από μια καυτή σχάρα ή πάνω από τον καυτούς άνθρακες και το μάγειρα για τη στροφή λεπτών 10-15 μιά φορά ή δύο φορές μέχρι το κοτόπουλο να είναι μαγειρευμένο.

Samak Meshwi

(Fish Kebabs)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

500g ιππόγλωσσος

περικοπή στους κύβους

2 λεμονιών χυμός

1 κρεμμύδι

1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο

τσίμπημα του μαύρου πιπεριού

1 κουταλάκι του γλυκού επίγειο κύμινο

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

σφήνες λεμονιών

ξηρά φύλλα κόλπων



Πλύντε και τακτοποιήστε τα ψάρια, που κόβονται στους κύβους 5cm .



Προετοιμάστε το μαρινάρισμα με να τεμαχίσετε το κρεμμύδι λεπτά και συμπιέστε έξω το χυμό με το χέρι. Τοποθετήστε το χυμό κρεμμυδιών σε ένα μέσο κύπελλο, προσθέστε το χυμό λεμονιών, το ελαιόλαδο, το κύμινο, το αλάτι και το πιπέρι.



Προσθέστε τους κύβους ψαριών στο κύπελλο, το μίγμα κατόπιν με την κάλυψη και αφήστε στο ψυγείο για να μαριναρίσετε για 1 ώρα.



Τακτοποιήστε τους κύβους ψαριών στα οβελίδια, που εναλλάσσονται με τις σφήνες λεμονιών και τα φύλλα κόλπων. Ψεκάστε με το πιπέρι. Τη θέση κάτω από μια καυτή σχάρα ή πάνω από τον καυτό άνθρακα και το μάγειρα για τη στροφή λεπτών 5-10 μιά φορά ή δύο φορές μέχρι τα ψάρια να σκουρύνουν ελαφριά.

Sfiha

(Laham Bil Ajeen)



500g κομματιασμένο αρνί

2 μέσα κρεμμύδια, που τεμαχίζονται λεπτά

100ml φυσικό γιαούρτι

2 κουταλακιών του γλυκού ταχίνι

1 κουταλιά σούπας ξίδι

2 κουτάλια σούπας αλάτι

τσίμπημα του μαύρου πιπεριού

½ κουταλιά σούπας μάσαλα garam

3 μεγάλες ντομάτες, που τεμαχίζονται λεπτά

1 κουταλιά σούπας ελαιόλαδο

Ζύμη

500g σαφές αλεύρι

100ml φυσικό γιαούρτι

150ml ελαιόλαδο

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι για την κατασκευή της ζύμης



Αρχικά ενυδατώστε τη ζύμη στο θερμό ύδωρ των 250ml.



Τοποθετήστε το αλάτι και το αλεύρι σε ένα μεγάλο κύπελλο μίξης και ανακατώστε για να συνδυάσετε. Κάνετε ένα φρεάτιο στο κέντρο του αλευριού. Έπειτα προσθέστε το ελαιόλαδο ,το γιαούρτι και στη ζύμη και ανακατώστε έπειτα βαθμιαία χύνετε το μίγμα στο αλεύρι και το μίγμα για να διαμορφώσει μαζί μια ζύμη.



Ζυμώστε τη ζύμη για 15 λεπτά, έως ότου είναι μαλακό και μην κολλώντας στην επιφάνεια του κύπελλου.



Βουρτσίστε λίγο ελαιόλαδο στην επιφάνεια της ζύμης και τοποθετήστε σε ένα μεγάλο κύπελλο, καλύψτε με ένα ύφασμα και αφήστε σε μια θερμή θέση έως ότου η ζύμη γίνεται το διπλό μέγεθος για 1 ώρα. Παραγωγή της γέμισης.



Βάζετε ένα κουτάλι σούπας του λαδιου σε ένα μεγάλο

τηγάνι και τηγανίζετε τα τεμαχισμένα κρεμμύδια στη μέση θερμότητα για 3-5 λεπτά. Παραμέρισμα και αδείαστε για να δροσίσει για 10 λεπτά.



Σε μια χωριστή θέση κύπελλων τοποθετήστε το γιαούρτι, το tahini, το ξίδι και τις τεμαχισμένες ντομάτες και το μίγμα χύνετε έπειτα πάνω από τα τηγανισμένα κρεμμύδια. Προσθέστε το αλάτι, το πιπέρι και garam το masala στο μίγμα, κατόπιν προσθέστε ότι κομματιάστε και αναμίξτε καλά.



Αφήστε έξω τη ζύμη και ζυμώστε πάλι για 1 λεπτό. Τώρα διαμορφώστε και κόψτε τη ζύμη στους δίσκους σε διάμετρο και πυκνά. Καλύψτε τη ζύμη έτσι δεν στεγνώνει.



Βάλτε τους δίσκους της ζύμης σε έναν λιπαμένο δίσκο ψησίματος που μετρά περ. 40 X 28 εκατ.. 1-2 κουταλάκια του γλυκού της πλήρωσης επάνω στους δίσκους ζύμης. Διακοσμήστε με την περίπου 3 πλήρωση καρυδιών και Τύπου πεύκων σταθερά επάνω στους δίσκους ζύμης.

Roz Wa Sha'riyah

(Rice With Vermicelli)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

450g μεγάλων κόκκων ρύζι

400ml βραστό ύδωρ

2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι

1 κουτάλι σούπας λάδι, για το τηγάνισμα

50g φιδές

1 κουτάλι σούπας ελαιόλαδο



Βάζετε το λάδι σε ένα τηγάνι, συντρίβετε τις φιδές με το χέρι και τις τηγανίζετε για 1 ή 2 λεπτά.

Όταν γίνονται καφετές, προσθέστε 150ml το ύδωρ, καλύψετε το τηγάνι και σιγοβράζει για 2 λεπτά.

Βάλτε το ρύζι σε κατσαρόλλα. Προσθέστε 400ml βραστό νερό, ελαιόλαδο, αλάτι και καλύψτε βράστε για 10 λεπτά.

Προσθέστε τις φιδές στο ρύζι, καλύψτε και σιγοβράστε για 10 λεπτά στην πολύ χαμηλή θερμότητα.

Makloubit Betinhan



μεγάλες μελιτζάνες

15 ml.αλάτι

375 ml (1 1/2 φλυτζάνια) μεγάλων κόκκων ρυζιού

φυτικό έλαιο για το τσιγάρισμα

μεγάλα κρεμμύδια, που χωρίζονται σε τετράγωνα

1 kg αρνίσιου κρέατος μικροσκοπικά κομμάτια

μαύρο πιπέρι

3 ml κανέλας

5 ml ινδοπεπεριού

375 ml (1 1/2 φλυτζάνια) βραστό νερό

καρύδια πεύκων

50 ml (1/4 φλυτζάνι) που τηγανίζονται σε λίγο λάδι τα κλαδάκια του μαϊντανού ή του cilantro (φρέσκο κορίανδρο) για διακόσμηση

Ξεφλουδίζουμε τις μελιτζάνες, τις κόβουμε σε κύβους, ψεκάζουμε με το αλάτι και τοποθετούμε κατά μέρος για τουλάχιστον μια ώρα. Ενυδατώστε το ρύζι στο βραστό ύδωρ που καλύπτεται για μια ώρα ή περισσότερο. (Όλο αυτό μπορεί να γίνει το πρωί εάν το σχέδιό σας για να μαγειρέψετε το γεύμα είναι για το απόγευμα.)

Συμπιέστε τη μελιτζάνα για να αφαιρέσετε το υπερβολικό ύδωρ και να τσιγαρίσετε στο ελαιόλαδο μέχρι να τηγανιστούν καλά. Αφαιρέστε με ένα κουτάλι μεταφέρετε σε ένα βαρύ δοχείο.

Χύστε έξω το μεγαλύτερο μέρος του λαδιού, που περιέχει στο δοχείο. Τηγανίστε τα κρεμμύδια μέχρι να γίνουν χρυσά, προσθέτουμε το κρέας και αφήνουμε να ψηθεί. Προσθέστε στη μελιτζάνα μαζί με τα καρυκεύματα και το μίγμα. Στραγγίξτε το ρύζι με το κουτάλι πάνω από το μίγμα κρέατος έξω στην επιφάνεια. Χύστε το βρασμένο ύδωρ πάνω από το ρύζι και φέρτε το σε σημείο βρασμού. Βράζετε σε χαμηλότερη θερμοότητα μέχρι όλο το νερό να απορροφηθεί (περίπου 30 λεπτά).

Αφαιρέστε το καπάκι, αναστρέψτε σε ένα μεγάλο πιάτο πάνω από την κορυφή του δοχείου και κτυπήστε μέχρι να ενσωματωθούν.

Σερβίρετε διακοσμημένο με τα τηγανισμένα καρύδια πεύκων.

Διακοσμήστε επίσης το πιάτο είτε το μαϊντανό είτε το cilantro (φρέσκο κορίανδρο).

Σερβίρετε επίσης με μια σαλάτα της επιλογής σας.

Kubbeh



Για τη kibbeh:

- 2 φλυτζάνια πλιγουριού
- 500g κομματιασμένο αρνί
- 1 μέσο κρεμμύδι που τεμαχίζεται λεπτά
- καρυκεύματα
- χορτάρια
- σκόνη κύμινου
- Ένα τσίμπημα των τσίλι
- 1/2 ποτίρι γυάλινο ύδωρ για την πλήρωση:
- 200g κομματιασμένο αρνί
- 1 ελαιόλαδο
- 1 μέσο κρεμμύδι που τεμαχίζεται λεπτά
- καρύδια
- Αλάτι & πιπέρι

Για να κάνετε τη kibbeh:

Βάζετε πλιγούρι σε κύπελλο, καλύψτε με το κρύο νερό και αφήστε για 15 λεπτά και συμπιέστε με τα χέρια για να μαλακώσει.

Τοποθετήστε το αρνί στον επεξεργαστή τροφίμων και κομματιάστε για να τελειοποιήσετε την γέμιση. Προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά(που προσθέτουν το ύδωρ λίγο λίγο στο μίγμα) στο μπλέντερ. Αφαιρέστε και κρατήστε κατά μέρος.

Για να προετοιμάσετε την γέμιση: θερμαίνετε το ελαιόλαδο στο τηγάνι, προσθέστε τα κρεμμύδια και μαγειρεύτε μέχρι να γίνει μαλακό. Προσθέστε τα καρύδια, μαγειρέψτε ελαφριά. Προσθέστε το αρνί και τα καρυκεύματα, και ανακατώστε έως ότου σκουραίνει το αρνί.



Διαμορφώστε τα 1/4 φλυτζάνια του kibbeh στις σφαίρες χρησιμοποιώντας υγρά χέρια. και τοποθετήστε ένα στρογγυλευμένο κουταλάκι του γλυκού (ή περισσότερο) να γεμίσει μέσα.

Τώρα τσιγαρίστε τη kibbeh στο καυτό λάδι.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ



Baklava

(Filo & Nut Pastries)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

400ml λειωμένο βούτυρο

1kg λεπτή ζύμη filo φύλλων

300g τεμαχισμένα φυστίκια

225g ζάχαρη

ΣΙΡΟΠΙ

200g ζάχαρη 150ml ύδωρ 1 κουταλιών σούπας χυμός λεμονιού 1 κουταλακι του γλυκού επίγειο καρδάμωμο 1 κουτάλι σούπας rosewater



Αρχικά κάνετε το σιρόπι με τη διάλυση της ζάχαρης στο ύδωρ. Ανακατώστε πάνω από τη μέση θερμότητα έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη, κατόπιν προσθέστε το χυμό, ανθόνερο, το κάρδαμο και ανακατώνετε. Αφήστε να σιγοβράζει για 5 λεπτά. Παραμέρισμα για να δροσίσει.



Κάνετε την γέμιση με το συνδυασμό των φυστικιών, του κάρδομου και της ζάχαρης. Παραμέρισμα.



Λιπάνετε έναν δίσκο ψησίματος 33x27x5cm βαθιά με το λειωμένο βούτυρο.



Βάλτε ένα φύλλο στο δίσκο, και απλώστε με τη βούρτσα γενναιόδωρα το βούτυρο. Επαναλάβετε αυτήν την μέθοδο με τη συσσώρευση 10 φύλλων.



Απλώστε την γέμιση επάνω στα φύλλα.



Προσθέστε το βούτυρο στα 15 φύλλα χωριστά πάνω από το στρώμα της γέμισης, για να κάνει το κορυφαίο και τελικό στρώμα.



κόψτε σε μορφές διαμαντιών πριν από το ψήσιμο.



Χύστε το λειωμένο βούτυρο στην κορυφή. Ψήστε στο φούρνο στους 200 ° για 20-30 λεπτά ή μέχρι την επιφάνεια να πάρει ελαφρύ χρυσό καφετή χρώμα. Αφαιρέστε το baklava από το φούρνο και χύστε το δροσερό σιρόπι στην κορυφή.

Basboosa

(Semolina Cakes)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

200ml λειωμένο βούτυρο

650g λεπτό semolina

300ml φυσικό γιαούρτι

250g ζάχαρη

4 αυγά, που κτυπιούνται

3 κουταλακια του γλυκού σκόνη ψησίματος

3 δωδεκάδες ζεματισμένα αμύγδαλα

ΣΙΡΟΠΙ

250g ζάχαρη 500ml ύδωρ 2 κουταλακια του γλυκού χυμός λεμονιών 2
κουταλάκια του γλυκού ύδωρ 1 κουταλάκι του γλυκού επίγειο κάρδαμο.



Πρωτα κάντε το σιρόπι με την τοποθέτηση του ύδατος και των σακχάρων σε μια μέσου μεγέθους κατσαρόλλα. Προσθέστε το καρδάμωμο, ανθόνερο, το χυμό λεμονιού και βράστε στη μέση θερμότητα για 5 λεπτά, έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη. Παραμέρισμα για να δροσίσει.



Βάλτε τη ζάχαρη σε ένα μεγάλο κύπελλο, προσθέστε το βούτυρο και κτύπηστε καλά. Έπειτα προσθέστε τα αυγά και κτυπήστε με τη ζάχαρη και το βούτυρο.



Ανακατώστε, σκόνη ψησίματος, γιαούρτι και αναμίξτε πολύ καλά,



τοποθετήστε σε ένα μέσο πιάτο ορθογώνιων για 33x27x5cm και διακοσμήστε με τα αμύγδαλα. Ψήστε στο φούρνο στους 180 ° για 30 λεπτά. Αφαιρέστε το basboosa από το φούρνο. Περικοπή στο διαμάντι ή τις τετραγωνικές μορφές, χύνετε έπειτα το κρύο σιρόπι πάνω από το basboosa.

Halawa Nisha

(Corn Flour Sweet)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

6 κουταλια σούπας αλεύρι καλαμποκιού

5 κουταλια σούπας ζάχαρη

1.2 λίτρου ύδωρ

1 κουτάλι σούπας επίγειο κάρδαμο

1 κουταλακιτου γλυκού επίγεια φυστίκια



Βάλτε το ύδωρ σε μια μεγάλη κατσαρόλλα, προσθέτει το αλεύρι καλαμποκιού και ανακατέψτε το μίγμα καλά έως ότου η σύσταση είναι ομαλή.



Προσθέστε τη ζάχαρη, ανθόνερο, το επίγειο καρδάμωμο

και ανακατέψτε το μίγμα καλά.



Τοποθετήστε την κατσαρόλλα στο μέση θερμότητα και ανακατέψτε συνεχώς για περίπου 5 λεπτά έως ότου πυκνώνει το μίγμα.



Μετακινήστε με το κουτάλι το μίγμα επάνω στο πιάτο. Διακοσμήστε με τα επίγεια φυστίκια ή τα επίγεια αμύγδαλα ενώ το μίγμα είναι ακόμα καυτό.

Halawa Taheen

(Flour Sweet)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

225g καθαρό αλεύρι

200ml λάδι

½ δωδεκάα ζεματισμένα σύνολο αμύγδαλα επίγεια φυστίκια χουφτών

ΣΙΡΟΠΙ

500ml ύδωρ, 250g ζάχαρη, 2 κουταλάκια του γλυκού χυμός λεμονιών 1 κουταλάκι του γλυκού επίγειο κάρδαμο.



Αρχικά κάνετε το σιρόπι, με την τοποθέτηση του ύδατος και των σακχάρων σε μια μέσου μεγέθους κατσαρόλλα. Προσθέστε το κάρδαμο, ανθόνερο, και το χυμό λεμονιού. Βράστε για 5 λεπτά, έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη. Παραμέρισμα για να δροσίσει.



Βάλτε το λάδι σε μια μέσου μεγέθους κατσαρόλλα στην υψηλή θερμότητα για 5 λεπτά. Τα αμύγδαλα ψήνονται μέχρι να γίνουν ελαφρώς κόκκινα, αφαιρούν τα αμύγδαλα και τα τοποθέτουν κατά μέρος μέχρι απαιτείται.



Χρησιμοποιήστε απο χαμηλότερη έως μέση θερμότητα, και προσθέστε το αλεύρι στο λάδι. Αναμίξτε έως ότου το αλεύρι γίνεται καφεκόκκινο στο χρώμα. Τώρα προσθέστε το κρύο σιρόπι και το μίγμα καλά. Συνεχίστε έως ότου βλέπετε το μίγμα να βράζει και να γίνεται παχύ όπως μια ζύμη, αφαιρέσετε από τη θερμότητα και βάλτε με το κουτάλι επάνω σε ένα πιάτο.

Muhallebi

(Milk Pudding)

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

Αλεύρι καλαμποκιού

5 κουτάλια σούπας ζάχαρη

4 κουτάλια σούπας ημιαποβουτυρωμένο ή πλήρες παχύ γάλα

1.2 λίτρου ύδωρ

1 κουτάλι σούπας επίγειο κάρδαμο

1 κουταλακι του γλυκού φυστίκια



Τοποθετήστε το αλεύρι καλαμποκιού σε μια μεγάλη κατσαρόλλα, και προσθέστε βαθμιαία το γάλα, χτυπήστε



το μίγμα καλά έως ότου η σύσταση να είναι ομαλή.

Έπειτα προσθέστε το επίγεια κάρδαμο, τη ζάχαρη, ανθόνερο και ανακατέψτε το μίγμα καλά.



Τοποθετήστε την κατσαρόλλα στη μέση θερμότητα, και ανακατώνετε για περίπου 10 λεπτά έως ότου πυκνώσει το μίγμα.



Αμέσως μετακινήστε με το κουτάλι το καυτό μίγμα επάνω σε ένα εξυπηρετώντας πιάτο.



Ψεκάστε με τα επίγεια φυστίκια και αφήστε για να δροσίσετε για 2 ώρες.

ΠΟΤΑ:

Aseer Kamaraldean

(Apricot Juice)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

1 πακέτο τα φύλλα κολλών βερίκοκων 1 κουτάλι σούπας ζάχαρη ,800ml ύδωρ, 1 χυμός λεμονιού.



Σχίστε τα ξηρά φύλλα βερίκοκων σε μικρά κομμάτια.



Τοποθετήστε σε ένα μεγάλο κύπελλο και ενυδατώστε στο βράζοντας ύδωρ για 24 ώρες.



Μεταφέρετε το ενυδατωμένο βερίκοκο σε μια μεγάλη κατσαρόλλα. Προσθέστε το χυμό λεμονιού ζάχαρης και ανακατέψετε σε μέση θερμότητα για 5 λεπτά.



Σιγοβράστε σε πολύ χαμηλή θερμότητα για 3 λεπτά και ανακατέψετε συνεχώς. Χύστε σε ένα κύπελλο και αφήστε για να δροσίσει για 1 ώρα, βάλτε το σε ψυγείο για 1 ώρα.

Aseer Tamirhind

(Tamarind Juice)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

250g ξηρό tamarind ,1.2 λίτρου ύδωρ , χυμός λεμονιών 3 κουτάλια σούπας ζάχαρη.



Χωρίστε το ξηρό tamarind σε μικρά κομμάτια, τοποθετήστε το σε ένα μεγάλο κύπελλο, καλύψτε με το ύδωρ και ενυδατώστε για 12 ώρες ή κατά τη διάρκεια της νύχτας.



Χύστε το tamarind με το ύδωρ του σε μια μεγάλη κατσαρόλλα και βράστε για 5 λεπτά, αφαιρώντας οποιοδήποτε αφρό.



Χύστε μέσω του κόσκινου και απορρίψτε τις πέτρες.



Επιστρέψτε στην κατσαρόλλα και προσθέστε τη ζάχαρη. Βάλτε το μίγμα στη χαμηλή θερμότητα μέχρι το μίγμα να αρχίζει να πυκνώνει.



Προσθέστε το χυμό λεμονιού και βράστε μαζί για 5 λεπτά και ανακατέψτε περιστασιακά.



Χύστε το υγρό μέσω ενός κόσκινου, κατόπιν άδεια για να δροσίσετε για 1 ώρα. Βάλτε σε ψυγείο για 1 ώρα.

Chai

(Arabic Tea)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

1 κουτάλι σούπας τσάι, 800ml βράζοντας ύδωρ, 12 λοβοί κάρδαμο



Ελαφρώς χτυπήστε τους λοβούς κάρδαμου σε ένα γουδοχέρι και ένα κονίαμα.



Βάλτε 1 κουτάλι σούπας του τσάι στο βράζοντας ύδωρ.



Προσθέστε επάνω τους λοβούς κάρδαμου σε πολύ χαμηλή θερμότητα για να σιγοβράζει για 5 λεπτά

Chai Na'na

(Mint Tea)



Τοποθετήστε το τσάι ανοξειδωτου χάλυβα και προσθέστε το βράζοντας ύδωρ.



Προσθέστε τη μέντα και αφήστε να σιγοβράστε σε πολύ χαμηλή θερμότητα για 5 λεπτά

Chai Nume

(Dried Lime Tea)



Χρησιμοποιώντας ένα γουδοχέρι και ένα κονίαμα, συντρίψτε τον ξηρό ασβέστη.



Αφαιρέστε την εσωτερική σάρκα, απορρίψτε τους σπόρους και το εξωτερικό κοχύλι του ασβέστη.



Τοποθετήστε το τσάι ανοξειδωτου χάλυβα και προσθέστε το βράζοντας ύδωρ. Αφήστε να σιγοβράστε σε πολύ χαμηλή θερμοότητα για 5 λεπτά.

Laban (Ayran)

(Yoghurt Drink)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

300ml σαφές φυσικό γιαούρτι, 300ml ύδωρ, 1 κουταλακι του γλυκού αλάτι, ένα τσίμπημα ξηρής μέντας



Βάλτε το γιαούρτι και το αλάτι σε ένα μικρό κύπελλο και ανακατέψτε μίγμα.



Προσθέστε το ύδωρ στο κύπελλο και χτυπήστε ελαφρά λεπτομερώς.



Χύστε σε ένα γυάλινο ποτίρι και ψεκάστε τη μέντα.

Qahwah

(Arabic Coffee)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

4 φλυτζάνια του ύδατος (φλυτζάνι καφέ espresso χρήσης κατά το μέτρηση του ύδατος) αραβικός καφές 4 συσσωρευμένους κουταλακιών του γλυκού ένα τσίμπημα του επίγειου καρδάμωμου



Σε ένα δοχείο καφέ, μετρήστε την ακριβή ποσότητα νερού.



Τώρα προσθέστε τον καφέ και το κάρδαμο (μην ανακατώστε) και τοποθετήστε σε υψηλή θερμότητα για 3 λεπτά.



Δεδομένου ότι καφές αρχίζει να αυξάνεται, αμέσως προτού να βράσει, αφαιρέστε από τη θερμότητα. Όταν το άφρισμα μικραίνει, επιστρέψτε στη θερμότητα, δεδομένου ότι αρχίζει να βράζει το αφήνετε λίγο μετα το βγάζετε κ το σεβίρετε σε φλυτζάνια.



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

Ένα πράγμα είναι βέβαιο ότι όσοι επισκεφτούν τη Συρία θα ενθουσιαστούν από τα πολλά εστιατόρια και καφετέριες. Η πιο επιμελημένη ύπαρξη τους συνδέθηκε συνήθως με τα ξενοδοχεία της Δαμασκού, Aleppo, Homs, Latakia, Hama, Tartus και των διαφορετικών πόλεων θερέτρου της Συρίας. Υπάρχουν πολλά εστιατόρια πολυτελείας που προσφέρουν μια ευρεία επιλογή της αυθεντικής αραβικής και διεθνούς κουζίνας σε λογικές τιμές. Το Υπουργείο τουρισμού ταξινομεί τα εστιατόρια και τις καφετέριες σε μια κλίμακα από τα πιο απλά και καθημερινά έως την ύπαρξη των πιο πολυτελών. Τα τρόφιμα είναι άριστα, η υπηρεσία είναι πάντα φιλική και πολλά εστιατόρια δίνουν την επιλογή των μενού και στις αραβικές και σε δυο ξένες γλώσσες, που περιλαμβάνουν τα γαλλικά και αγγλικά. Η επισκεψή σας στα εστιατόρια αυτά θα αρχίσει με μερικά ορεκτικά και ποτά και θα ακολουθηθεί έπειτα με το κύριο γεύμα σας και θα ακολουθηθεί έπειτα από ένα επιδόρπιο και ένα ζεστό ποτό, συνήθως αραβικό καφέ ή shai (τσάι). Πολλά εστιατόρια έχουν την ψυχαγωγία υπό μορφή μουσικών και στα πιο επιμελημένα εστιατόρια οι πιανίστες είναι επικρατόντες. Οι καφετέριες είναι πολύ δημοφιλείς στη Συρία. Εδώ μπορείτε να συναντήσετε τους φίλους και εκτός από ένα ζεστό ποτό, συνήθως αραβικό καφέ ή shai(τσάι) και ένα γλυκό, που να τα συνοδεύει. Εδώ μπορείτε να αναμείνετε να βρείτε αρωματικό καπνό φρούτων από erghilly (υδροσωλήνας), το γνωστό αργιλέ, τις κάρτες παιχνιδιού, και τα επιτραπέζια παιχνίδια (τάβλι). Κάποια καφέ έχουν ακόμη και τους αφηγητές, εξιστορώντας ιστορίες της παράδοσης.

Ommayad Palace



Ommayad, το εστιατόριο δεν μπορεί να εξυπηρετήσει τα οινοπνευματώδη ποτά.

Βρίσκεται στην καρδιά της παλαιάς πόλης σε ένα παλαιό κατάστημα του XVII αιώνα. Σημαντικός ανοικτός μπουφές. Προσοχή: λόγω της εγγύτητάς του στο μουσουλμανικό τέμενος

Elissar



γεμάτο αντιθέσεις τοπίο συγκριτικά με την ομορφιά και την εκλέπτυνση του εσωτερικού. Εδώ κάποιος βρίσκει μια αίσθηση του διαστήματος, έναν πλούτο της πολύχρωμης πέτρας, τις θαυμάσιες μαρμάρινες κολώνες, πέφτοντας απότομα οι πηγές και τα ευώδη λουλούδια....

Το Elissar στέκεται στην καρδιά της παλαιάς γειτονιάς της Δαμασκού, κοντά στο Hammam (τουρκικό λουτρό) Al-Bakri. Είναι ένα χαρακτηριστικό, παραδοσιακό κτίριο όπου το απλό, σχεδόν πρωτόγονο εξωτερικό του, το

The Old Town



Το εστιατόριο αυτό βρίσκεται κοντά στη ρωμαϊκή αψίδα της οδού αποκαλούμενης Στενό. Είναι το σπίτι ενός παλαιού κυρίου από το 17^ο αιώνα που μετασχηματίζεται σε ένα πολύ συμπαθητικό χαρακτηριστικό εστιατόριο που προσφέρει ένα

από τα καλύτερα τρόφιμα στην πόλη σε μια πολύ κομψή «ασιατική» ρύθμιση.

Casablanca

Η Κασαμπλάνκα είναι ένα χαρακτηριστικό σπίτι της Δαμασκού με το δικαστήριο που προσφέρει τη συριακή και διεθνή κουζίνα.



Al Kalaa



Το εστιατόριο αυτό προσφέρει μια συναρπαστική άποψη του κάστρου της περιοχής. Είναι διάσημο για το εύγευστο ψημένο στη σχάρα κοτόπουλό του και την ποικιλία των τοπικών εκκινητών.

Sissi House

Μια θαυμάσια κατοικία του XVII αιώνα έχει γίνει ένα από τα ωραιότερα εστιατόρια της Συρίας. Τοποθετημένο σε μια όμορφη στενή οδό, στην καρδιά του παλαιού χριστιανικού μέρους της Aleppo. Στη θαυμάσια αρχιτεκτονική του, το εστιατόριο είναι διάσημο για τη λεπτή αρμενική κουζίνα του όπως «Toshka» (καρυκευμένο κρέας με το τυρί που εξυπηρετείται με το ψημένο ψωμί pita), «Zeitoun βισμούθιο Zaatar» (πράσινη σαλάτα ελιών με το θυμάρι), «Makmour» (λαδωμένες μαγειρευμένες μελιτζάνες και ντομάτες).



Η Συρία είναι πολιτιστικά ταλαντούχος χώρα και έχει μια παραδοσιακή κοινωνία. Οι ισχυρές ηθικές αξίες τοποθετούνται στην οικογένεια, τη θρησκεία, την εκπαίδευση και τη πειθαρχία και το σεβασμό. Οι Σύριοι τοποθετούν έναν υψηλό βαθμό στην παράδοση και παρουσιάζονται καλά και στο σπίτι και στο εξωτερικό. Η Συρία είναι μια λαογραφία διαβίωσης. Η προτίμηση του Συρίου για τις παραδοσιακές τέχνες συνεχίζεται αδιακοπα. Εκφράζεται στους χορούς όπως το διάσημο Al-Samah, το Dabkes σε όλες τις παραλλαγές τους και το χορό ξιφών. Οι τελετές γάμου και η γέννηση των παιδιών είναι περιπτώσεις για τη ζωνή επίδειξη του λαϊκού τελωνείου. Τα παραδοσιακά σπίτια των παλαιών πόλεων στη Δαμασκό, Aleppo και τις άλλες συριακές πόλεις συντηρούνται και τακτοποιούνται γύρω από ένα ή περισσότερα προαύλια, χαρακτηριστικά με μια πηγή στη μέση που παρέχεται από τα νερά πηγής, και που διακοσμείται με τα δέντρα εσπεριδοειδών, τις αμπέλους σταφυλιών, και τα λουλούδια που τακτοποιούνται για την άνεση της οικογένειας και των διασκεδαστικών φιλοξενουμένων. Η αύρα και το εμφάνιση αυτής της ατμόσφαιρας είναι αρκετά συναρπαστικές και χαλαρώνοντας φιλοξενούμενοι, φίλοι και ξένοι Συρίων οι οποίοι είναι πάντα ευπρόσδεκτοι εκεί στα σπίτια. Κάνουν όλα πιθανά να κάνουν εκεί το φιλοξενούμενο να αισθανθεί οικεία. Ο οικοδεσπότης είναι μόνο ευτυχής όταν βλέπουνε τους φιλοξενούμενους τους που ευχαριστιούνται. Θα προσφέρουν τα τρόφιμα και τα ποτά και ότι άλλο χρειάζεται προκειμένου να ικανοποιήσουν τους καλεσμένους τους και δεν δέχονται το όχι ως απάντηση, για αυτούς είναι μια προσβολή. Οι παραδοσιακές τέχνες γίνονται ακόμα με τον τρόπο που γίνονταν εκατοντάδες χρόνια πριν. Οι δεξιότητες της κεντητικής, της κεραμικής, της αγγειοπλαστικής, του κοσμήματος και της καλαθοπλεχτικής όλες μαζί περνούν από γενεά σε γενεά. Αυτές οι παραδόσεις εξηγούν τις συριακές

τιμές. Κεντητική - αυτό είναι μια από τις σημαντικότερες παραδοσιακές τέχνες των συριακών γυναικών και μια που, τα τελευταία χρόνια, έχει ενσωματωθεί στην υψηλή μόδα. Οι κομψές εσθήτες και τα σακάκια έχουν δημιουργηθεί χρησιμοποιώντας την παραδοσιακή ραπτική μαζί με τα πλούσια, Μεσο-Ανατολικά υφάσματα. Αυτή η τέχνη της κεντητικής έχει μεταφερθεί στην παραγωγή των μαξιλαριών, τα οποία κοσμούν το ντεκόρ πολλών συριακών σπιτιών. Τα χρώματα κυμαίνονται από τις σκιές κόκκινος, καφέ, πορφυρός και ρόδιος, με τις φωτεινές προσθήκες πράσινος, πορτοκαλής και χρυσός. Η απλή διαγώνιος-βελονιά είναι η βάση για έναν μεγάλο αριθμό περίπλοκων σχεδίων και τα επαναλαμβανόμενα μοτίβα περιλαμβάνουν τα δέντρα, τα λουλούδια, τα φτερά, τα κύματα και τα γεωμετρικά τρεκλίσματα ή τα τρίγωνα. Κεραμική & αγγειοπλαστική - η Συρία έχει πολλά αποθέματα αργίλου, τα οποία έχουν χρησιμοποιηθεί για αιώνες στην παραγωγή της αγγειοπλαστικής. Τα πρόωρα παραδείγματα της αγγειοπλαστικής αποτελέστηκαν από τα σκάφη για την αποθήκευση τροφίμων, η οποία ήταν φτιαγμένη στον ήλιο και είχε ψήσει σε ένα κοίλωμα που βάλθηκε φωτιά με το άχυρο και την κοπριά. Τα μεγάλα δοχεία σπείρα-και-πλακών, γνωστά ως jarra, χρησιμοποιήθηκαν αρχικά για να αποθηκεύσουν το ελαιόλαδο και το νερό. Κόσμημα - το κόσμημα έχει μια μακροχρόνια ιστορία στη Συρία. Τα καταστήματα του χρυσού και ασημένιου κοσμήματος που χρονολογούν από τους ρωμαϊκούς χρόνους έχουν ξεθαφθεί στις διάφορες αρχαιολογικές περιοχές. Σήμερα, το χρυσό και ασημένιο κόσμημα φοριέται από όλα τα στρώματα της κοινωνίας. Το κόσμημα περιλαμβάνει τα βραχιόλια, τα κολάρα, τα δαχτυλίδια, τις διακοσμήσεις τρίχας, τις μακριές σειρές και τις σειρές των νομισμάτων που συνδέονται με τα περιδέραια ή τσιμπιδάκια.

Ο τομέας του τουρισμού της Συρίας παρουσιάζει μεγάλη δυνατότητα

και ο αριθμός τουριστών που επισκέπτονται τη χώρα κάθε έτος βρίσκεται σε άνοδο. Το 1994, πάνω από 2 εκατομμύριο ξένοι τουρίστες πήγαν στη Συρία μια αύξηση 5% κατά τη διάρκεια του 1993. Περισσότερο από μισοί εκατομμύρια επισκέπτες ήταν από τις μη-αραβικές χώρες και 1.45 εκατομμύρια ήταν από τον αραβικό κόσμο. Ο αριθμός αμερικανών τουριστών περίπου 10.000 το 1994.είναι περισσότερο από το διπλό αριθμό Αμερικανών επισκεπτών το 1989. Η επένδυση στον τομέα του τουρισμού έχει αυξήσει το εισόδημα υπηρεσιών κατ' εκτίμηση σε \$1.5 δισεκατομμύρια το 1993 επάνω από \$874 εκατομμύρια το 1990. Για να ενθαρρύνει τον ιδιωτικό τομέα καθώς επίσης και την ξένη επένδυση στα συριακά προγράμματα τουρισμού, η απόφαση #186 διαδόθηκε το 1986. Τα κίνητρα περιλαμβάνουν φορολογικές απαλλαγές σε όλα τα προγράμματα τουριστών. Οι φορολογικές απαλλαγές σε όλες τις εισαγωγές είναι απαραίτητες για να χτίσουν τον τουρισμό. Αυτές οι εισαγωγές δεν υπερβαίνουν το 50% της συνολικής επένδυσης και ένας επταετής εταιρικός φόρος απαλλαγή-μετά από τον οποίο ο φόρος πληρώνεται κατά 50% του κανονικού ποσοστού. Επιπλέον, στα διεθνή τυποποιημένα ξενοδοχεία χορηγούνται οι άδειες εισαγωγών για εκείνα τα στοιχεία πολυτέλειας που επιτρέπονται όχι κανονικά.

Η Συρία είναι μια χώρα με μεγάλη πολιτισμική ιστορία, Διαθέτει ενδιαφέροντα αξιοθέατα, Μια βόλτα στην παλιά πόλη της Δαμασκού θα σας συνεπάρει και θα σας θυμίσει σκηνές βγαλμένες από τις «Χίλιες και μια Νύχτες», με τα ιστορικά κτήρια, τα μικρά μαγαζάκια και τις υπαίθριες αγορές. , η Συρία είναι από τις ασφαλέστερες και πιο ενδιαφέρουσες χώρες της περιοχής. Η φιλοξενία των κατοίκων της θα σας συγκινήσει, καθώς ανακαλύπτοντας αυτόν τον νέο πολιτισμό θα αισθανθείτε πως η Συρία έχει μια θέση στην καρδιά σας.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<http://www.syriatourism.org>
<http://www.hamama.ca/vb1/showthread.php?t=5460&page=3>
<http://www.uaetoon.net/vb/member.php?s=ed78e928cce16dcc4a8f294440072e6f&u=295>
<http://www.apodimos.com/index.html>
<http://www.monogram.gr>
<http://www.syrialive.net/food/falafel.htm>
<http://www.planetholiday-gr.com>
<http://www.virtualtourist.com/>
<http://www.syntages.net>
<http://www.visit-syria.com/>
<http://www.southtravels.com/>
<http://www.stigmes.gr/>
<http://www.cooking.com/>
<http://www.syrialive.net/food/makloubit%20betinjan.htm>
<http://www.syrialive.net/food/tabouli.htm>
http://www.syriamc.net/syria_facts.php
<http://www.goodcookingrecipe.com>
<http://www.homsonline.com/Syria.htm>
<http://www.virtualtourist.com/>
<http://www.al-tilal.com/index.htm>
<http://www.arabo.com/>
<http://www.halab.tk/>
<http://mrh-services.tripod.com/>

<http://almashta.com>

<http://mashtawy.com>

<http://atlas-tour.com>

<http://hammourabi.com>

<http://deltasyria.com>

<http://nawafir.com>

<http://syria-online.com>

<http://www.syritour.com/content/en/allrestaurants.asp>

<http://www.tartoos.com/HomePage/Rtable/Tartous/tartousFotos.htm>