মেইজেই

উইকিপিডিয়া থেকে, ফ্রি এনসাইক্লোপিডিয়া

[অনুসন্ধানের জন্য নেভিগেশনে জাম্প করুন](https://en.wikipedia.org/wiki/Meze#p-search)

*"মেজ্জেই" এখানে পুনঃনির্দেশ করছে।*   
 দামেস্কো শহরতলির জন্য, মেজ্জেহ দেখুন।

*এই নিবন্ধটি ডিশ নির্বাচন সমন্ধে।*  
 ফ্রান্সের ক্যান্টনের জন্য, মেইজেই ক্যান্টন দেখুন।  
 উপরোক্ত ক্যান্টনের মধ্যে প্রজাসভার জন্য,মেইজেই দেখুন।

|  |  |
| --- | --- |
| **মেইজেই** | |
| [A large plate of Jordanian mezze in Petra, Jordan.](https://en.wikipedia.org/wiki/File:Petra_metzes.jpg)  পেত্রা, জর্দানে একটি বড় মেইজেই প্ল্যাটার। | |
| **বিভিন্নতা** | বহুসংখ্যক |
| * রান্নারবই: মেইজেই * মিডিয়া: মেইজেই | |

পূর্বমধ্য, বলকান, গ্রীস এবং উত্তর আফ্রিকার অংশগুলিতে ক্ষুধার্ত হিসাবে মেইজেই অথবা মেজ্জেহ (/ ɛmɛzeɪ /) নির্বাচিত ছোট ডিশগুলি হিসেবে পরিবেশন করা হয়।  
 কিছু মধ্য প্রাচ্য এবং আফ্রিকান অঞ্চলে যেখানে এটি বিদ্যমান রয়েছে, বিশেষত প্রধানত মুসলিম অঞ্চলে যেখানে অ্যালকোহল কম দেখা যায়, মিজ প্রায়শই মাল্টি-কোর্স খাবারের অংশ হিসাবে পরিবেশন করা হয়, যখন গ্রীস, তুরস্ক এবং বাল্কান অঞ্চলে তারা নাস্তা হিসাবে বেশি কাজ করে মদ্যপান বা কথা বলার সময় [[1] [2]

**সামগ্রী**

* 1এটিমোলজি
* [2 সাধারণ খাবার](https://en.wikipedia.org/wiki/Meze#Common_dishes)
* [3 আনুষঙ্গিক অ্যালকোহল](https://en.wikipedia.org/wiki/Meze#Alcoholic_accompaniment)
* [4 ঐতিহ্যবাহী পরিবেশন](https://en.wikipedia.org/wiki/Meze#Serving_traditions)
* [5 এছাড়াও দেখুন](https://en.wikipedia.org/wiki/Meze#See_also)
* 6 প্রসঙ্গ
* [7 গ্রন্থবিবরণী](https://en.wikipedia.org/wiki/Meze#Bibliography)
* [8 বাহ্যিক লিঙ্ক](https://en.wikipedia.org/wiki/Meze#External_links)

ব্যাকরণ [সম্পাদনা করুন]

এই শব্দটি পূর্ববর্তী তুরস্কবাসী সাম্রাজ্যের সমস্ত রান্নায় পাওয়া যায়  
এবং ফার্সি থেকে আসে مزه(মাজে) "টেস্ট, স্ন্যাক" <mazīdan"টেস্ট করতে".[3]

সাধারণ খাবার [সম্পাদনা করুন]

তুরস্কে, মেইজেই প্রায়শই বেয়াজ পেনির (আক্ষরিকভাবে "সাদা চীজ"), কাভুন (কাঁচা পাকা মেলন) [2], আকিলি ই জমে (গরম মরিচের পেস্ট প্রায়শই আখরোটের সাথে থাকে), হায়ডারি (গুল্মের সাথে ঘন স্ট্রেইন্ড দই), পাতলাকান সালাতাসে থাকে ı ঠান্ডা বেগুনের সালাদ), বেইন সালাতাস (মস্তিষ্কের সালাদ), কলমার তভা (ভাজা কলামারি বা স্কুইড), মিডিয়ে ডলমা এবং মিডিয়ে তাওয়া (স্টাফড বা ভাজা ঝিনুক), ইঞ্জিনিয়ার (আর্টিকোকস), ক্যাক (শসা এবং রসুনের সাথে দই), পিলেকি (খাবার একটি বিশেষ সসে রান্না করা), ডলমা বা সরমা (ভাত ভর্তা লতা পাতা বা অন্যান্য স্টাফযুক্ত শাকসব্জী, যেমন বেল মরিচ), আর্নাভুট সিয়ারি (একটি লিভার থালা, ঠান্ডা পরিবেশন করা হয়), অক্টোপাস সালাদ এবং আইফিল কাফটে (বুলগুরের সাথে কাঁচা মাংসবলগুলি) ।

গ্রীসে, সাইপ্রাস এবং বালকানস, মেজি, মেজিস বা মিজাদেস (বহুবচন) হ'ল ছোট খাবার, গরম বা ঠাণ্ডা, মশলাদার বা মজাদার। গ্রিডযুক্ত অক্টোপাসের মতো সামুদ্রিক খাবারের মধ্যে স্যালাড, কাটা শক্ত-সিদ্ধ ডিম, রসুন রুটি, কলমাতা জলপাই, ফাওয়া শিম, ভাজা শাকসবজি, মেলিটজানোসালতা (বেগুনের সালাদ), তারামোসালতা, ভাজা বা ভাজা বা চিজযুক্ত চিজকে সাগানাকি এবং ভেড়া অন্তর্ভুক্ত করা যেতে পারে, ছাগল বা গরু চিজ [](https://en.wikipedia.org/wiki/File:Meze.jpg)

সরল গ্রীক মেজে: পনির এবং জলপাই (অলিগানো অয়েল্যান্ডের সাথে ফ্রিটা পনির ফোঁটা ওরেগানো দিয়ে ছিটানো, কলমাতা জলপাই এবং রুটির সাথে পরিবেশন করা)

[](https://en.wikipedia.org/wiki/File:Nje_pjate_meze.jpg)

আলবেনিয়ার মেজে প্লেট

[](https://en.wikipedia.org/wiki/File:Tzatziki_Greek_meze_or_appetizer,_also_used_as_a_sauce.jpg)

গ্রাজের জনপ্রিয় মেজাজ তজতজিকি

জনপ্রিয় মেজ খাবারের মধ্যে নিম্নলিখিত অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

| **আরব** | **গ্রিক** | **তুরস্ক** | **আর্মেনিয়া** | **ছবি** | **বিবরণ প্রদর্শন করুন** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |

অন্যান্য মেজ খাবারের মধ্যে রয়েছে চিজ (যেমন হলৌমি পনির, লাবনেহ, তুলুম পনির বা শঙ্কলিশ) বা মাংসের থালা (স্টিফাদো, আফেলিয়া, লন্টজা বা পাসস্ট্রামির মতো), মাছ (হোয়াইটবিট, কালামারি বা ডাগ মৈশানের মতো), যা ফ্ল্যাটব্রেডের সাথে পরিবেশন করা হয়।

সিরিয়া, লেবানন এবং সাইপ্রাসে মেজ প্রায়শই নিজস্ব ডান হিসাবে খাবার হয়।  
 সেখানে নিরামিষ, মাংস বা অথবা মাছের মেইজেই আছে।  
 খাবারের দলগুলি একযোগে প্রায় 4 বা 5 টেবিলে আসে (সাধারণত পাঁচ থেকে দশ দলের মধ্যে)।  
 থালা - বাসনগুলির জন্য একটি নির্ধারিত প্যাটার্ন রয়েছে: সাধারণত জলপাই, তাহিনী, সালাদ এবং দইয়ের পরে শাকসব্জী এবং ডিমের সাথে রান্না করা হবে, তারপরে বিশেষ সংশ্লেষের পাশাপাশি ছোট ছোট মাংস বা মাছের থালা এবং শেষ পর্যন্ত আরও যথেষ্ট রান্না যেমন পুরো মাছ বা মাংস স্টু এবং গ্রিল।  
 সংস্থাগুলি তাদের নিজস্ব বিশেষত্ব দেবে, তবে প্যাটার্নটি একই থাকবে।  
 স্বাভাবিকভাবে পরিবেশন করা খাবারগুলি ঋতু প্রতিফলিত করবে।  
 উদাহরণস্বরূপ, শরতের শেষের দিকে শামুকগুলি বিশিষ্ট হবে।  
 যেহেতু এত বেশি খাবার সরবরাহ করা হয়, আশা করা যায় না যে প্রতিটি থালা শেষ হয়ে যায়, বরং ইচ্ছায় ভাগ করে নেওয়া হয় এবং স্বাচ্ছন্দ্যে পরিবেশন করা হয়।  
 সাইপ্রিয়ট মেজ খাওয়া একটি সামাজিক অনুষ্ঠান।

বাল্কানসে, মেইজেই ভূমধ্যসাগর অ্যান্টিপাস্তির সাথে একই অর্থে যে শীতল-কাটা, পনির এবং সালাদ প্রভাবশালী উপাদান এবং এটি সাধারণত রান্না করা খাবার অন্তর্ভুক্ত করে না।   
 সার্বিয়া, ক্রোয়েশিয়া, বসনিয়া ও মন্টিনিগ্রোতে এর মধ্যে রয়েছে শক্ত বা ক্রিমযুক্ত চিজ, কাজমাক (ক্লোট্টেড ক্রিম) বা স্মেটানা ক্রিম, সালামি, হামন্ডের অন্যান্য ধরণের "সুহো / শুভ মেসো" (নিরাময় শুকরের মাংস অথবা গরুর মাংস), কুলেন (পেপরিকা স্বাদযুক্ত, নিরাময় সসেজ) , নিরাময় বেকন, আজভার এবং বিভিন্ন প্যাস্ট্রি; বসনিয়া ও হার্জেগোভিনা ধর্মীয় খাবারের বিধিনিষেধের উপর নির্ভর করে যে কেউ মেনে চলা যায়, মেইজেই শুয়োরের মাংসের পণ্য বাদ দেয় এবং সেগুলির পরিবর্তে সুদজুক (শুকনো, মশলাদার সসেজ) এবং পাস্ট্রামির মতো নিরাময় গরুর মাংস দেয়। দক্ষিণ ক্রোয়েশিয়াতে, হার্জেগোভিনা এবং মন্টিনিগ্রো আরও বেশ কিছু ভূমধ্যসাগরীয় রূপ যেমন প্রুট এবং প্যান্সাটা এবং জলপাইয়ের মতো আঞ্চলিক পণ্যগুলি অলিভ হল সাধারণ। আলবেনিয়ান ধাঁচের মেজ প্লাটারগুলিতে সাধারণত রসুনের সাথে জলপাই তেল মিশ্রিত ভাজা বেল মরিচ (ক্যাপসিকাম) বা সবুজ জলপাই সহ প্রসেসিউটো হ্যাম, সালামি এবং ব্রিনযুক্ত পনির অন্তর্ভুক্ত থাকে।  
 বুলগেরিয়ায়, জনপ্রিয় মেইজগুলি হ'ল লুকানকা (একটি মশলাদার সসেজ), স্যজউক (একটি শুকনো এবং মশলাদার সসেজ), সাইরেন (একটি সাদা ব্রিন চিজ)। ম্যাসেডোনিয়ায় সর্বাধিক জনপ্রিয় মেজগুলি হ'ল টমেটো, শসা, পেঁয়াজ, মরিচ এবং ফেটা চীজ দিয়ে তৈরি শপসকা সালাদ, এছাড়াও আজভার এবং পিন্ডজুর 100 বছর আগে ম্যাসেডোনিয়ায় তৈরি সবচেয়ে জনপ্রিয় মেজ। রোমানিয়ায়, মেজিলিকের অর্থ দ্রুত ক্ষুধার্ত এবং এর মধ্যে রয়েছে জ্যাকুসিস, চিজ এবং সালামিস, প্রায়শই শিউসির সাথে থাকে ।

অ্যালকোহলযুক্ত সঙ্গত[সম্পাদনা]

মেইজেই সাধারণত ডিস্টিলড ড্রিঙ্কস রাকি, আরাক, আউজো, আরাগ সাগি, রাকিয়া, মাস্তিকা বা সিসপোরো সহ থাকে। এটি বিয়ার, ওয়াইন এবং অন্যান্য অ্যালকোহলযুক্ত পানীয় সহ খাওয়া যেতে পারে।

একই ধরণের ডিশগুলিকে অ্যালকোহল ছাড়া পানীয়র সাথে পরিবেশন করা হয় একই থালাগুলিকে আরবিতে "মুকাব্বিলাত" (স্টার্টার্স) বলা হয়।

পরিবেশন ঐতিহ্য[সম্পাদনা]

বুলগেরিয়াতে, মেইজেই মূলত ওয়াইন সেবনে পরিবেশন করা হয়, রাকিয়া এবংমস্তিকা, তবে এই অঞ্চলে স্থানীয় নয় এমন অন্যান্য অ্যালকোহলযুক্ত পানীয়ের সাথে। ঐতিহ্যবাহী স্থানীয় খাবারের পাশাপাশি, মেইজেই বাদাম, মিষ্টি বা প্রাক-প্যাকেজযুক্ত স্ন্যাকস অন্তর্ভুক্ত করতে পারে।  
 মেইজেই শব্দটি সাধারণত অ্যালকোহলযুক্ত পানীয়ের পাশাপাশি খাওয়া কোনও খাবার এবং স্ন্যাক্সের ক্ষেত্রে প্রয়োগ হয়।  
 গ্রীসে, মেজেডকে মেজেডোপোলিওন এবং সিস্পুরিডিকো বা ওউজারি নামে একটি রেস্তোঁরা পরিবেশন করা হয়, এটি এক ধরণের ক্যাফে যা ওউজো বা সিসিপোরো পরিবেশন করে। একটি টাভের্না (টাভের্ন) অথবা এস্টিয়াটোরিও (রেস্তোঁরা) একটি মেইজেইকে ওরেকটিকো (অ্যাপেটিজার) হিসাবে প্রস্তাব দেয়।  
 অনেক রেস্তোঁরা তাদের বাড়ির পোইকিলিয়া ("বিভিন্ন") অফার করে - একটি মেইজেইধেশ স্মোগাসবার্ড সহ একটি প্ল্যাটার যা তাড়াতাড়ি অথবা হালকা খাবার পরিবেশনের জন্য গ্রাহকদের তৎক্ষণাৎ পরিবেশন করা যেতে পারে।  
 হোস্টগুলি সাধারণত তাদের অতিথিদের অনানুষ্ঠানিক অথবা অপ্রত্যাশিত গেট-টুগেদার মেজডেশগুলি পরিবেশন করে, যেহেতু সেগুলি সংক্ষিপ্ত বিজ্ঞপ্তিতে প্রস্তুত করা সহজ হয়।  
 ক্রোসমেজডেস (আক্ষরিক অর্থে "ওয়াইন-মেইজেই") এমন একটি মেইজেই যা ওয়াইনের সাথে ভাল যায়; ওজোমেইজেইধেশ হল মেইজেই যা ওউজোর সাথে যায়।

আরো দেখুন[সম্পাদনা]

* ***[icon](https://en.wikipedia.org/wiki/File:Foodlogo2.svg)***ফুড পোর্টাল
* অঞ্জু
* অ্যান্টিপাস্তি