

Elżbieta Kasperaszek, Piotr Kasperaszek

Grecja

Najlepsze trasy dla żeglarzy



wydanie 2.
rozszerzone



Książki dla żeglarzy

Elżbieta Kasperaszek, Piotr Kasperaszek

Grecja

Najlepsze trasy dla żeglarzy



Projekt okładki *Stefan Drewiczewski/Foqs*

Redaktor *Jacek Zyśk*

Projekt makiety *Marzena Piłko*

Korekta *Elżbieta Strucka*

Źródła zdjęć: Zdjęcia opublikowane w przewodniku pochodzą w większości z naszego, zgromadzonego w czasie licznych podróży, archiwum. Część zdjęć pochodzi też ze zbiorów naszych przyjaciół, za co bardzo im dziękujemy – nazwiska autorów znaleźć można wtedy pod zdjęciem.

Copyright © Piotr Kasperaszek, Elżbieta Kasperaszek

Copyright © Oficyna Wydawnicza Alma-Press Warszawa 2015–2021

Żaden z fragmentów tej publikacji nie może być reprodukowany w żaden sposób ani w żadnej formie – graficznej, elektronicznej lub mechanicznej, włącznie z reprodukcją fotograficzną, nagraniem, przepisaniem na maszynie, przekazywaniem lub kopiowaniem elektronicznym, bez uprzedniej zgody wyrażonej na piśmie przez wydawcę.

Oficyna Wydawnicza Alma-Press jest zainteresowana nowymi pomysłami wydawniczymi. Wszystkich autorów zapraszamy do współpracy.



306 publikacja w serii „Książki dla żeglarzy”

ISBN 978-83-7020-597-3 (e-book)

Wydanie 2. FRAGMENT

Oficyna Wydawnicza Alma-Press

ul. Łędzka 44a

01-446 Warszawa

tel./faks 22 877 27 04

e-mail: alma@almapress.com.pl

www.almapress.com.pl

SPIS TREŚCI

Od autorów **6**

Wstęp **9**

Znaki stosowane na mapach **10**

■ INFORMACJE PODSTAWOWE **11**

Podstawowe informacje dla charterujących **11**

Grecka kuchnia **14**

Ludzie **19**

Wykaz oficjalnych świąt **21**

Godziny pracy **21**

Język **22**

Pogoda **22**

Żeglowanie w Grecji **23**

Jak dotrzeć do Grecji **27**

Jak podróżować po Grecji **28**

Bezpieczeństwo **29**

Zdrowie **29**

Lista Polskich Placówek Dyplomatycznych **32**

■ PROPOZYCJE TRAS ŻEGLARSKICH **35**

■ PRZEWODNIK PO PORTACH I MARINACH **75**

■ Zatoki Saronńska i Argolidzka **76**

■ Cyklady **106**

■ Dodekanez **166**

■ Wyspy Morza Jońskiego **216**

■ Peloponez, zatoki Koryncka i Patraska oraz lądowa część Morza Jońskiego **252**

■ Sporady Wschodnie **281**

■ Kreta **290**

INDEKS 305

OD AUTORÓW

Nasz pierwszy przewodnik: *Grecja. Najlepsze trasy dla żeglarzy* ukazał się w roku 2014 i był pierwszą tego typu pozycją napisaną w języku polskim i przez polskich żeglarzy. Wysoki poziom merytoryczny przewodnika został dostrzeżony nie tylko przez czytelników. Książka otrzymała dwie prestiżowe nagrody: Nagrodę redakcji „Żagli” im. Leonida Teligi za rok 2015 za najlepszą publikację o tematyce żeglarskiej oraz Nagrodę Magellana Magazynu Literackiego „Książki” w konkursie „Najlepsze publikacje turystyczne roku 2015”.

Od roku 2016 zaczęliśmy przygotowywać nowy, rozbudowany i dokładniejszy przewodnik, składający się z 4 tomów.

Tom 1 – Zatoka Saronńska, Zatoka Argolidzka i Cyklady,

Tom 2 – Morze Jońskie i Południowo-Zachodni Peloponez,

Tom 3 – Sporady Północne, Dodekanez i Evia,

Tom 4 – Grecja Północna, Wyspy Egejskie (północne i wschodnie) i Kreta.

Wychodząc naprzeciw sygnałom od czytelników, przygotowaliśmy drugie, uaktualnione wydanie naszego pierwszego przewodnika, które teraz oddajemy w Wasze ręce.

Niniejszy przewodnik jest efektem naszej fascynacji Grecją, kiedy to w pierwszych podróżach po tym kraju odkrywaliśmy jego magię. Będąc żeglarzami zaczęliśmy następnie poznawać Grecję od strony morza i robimy to już od ponad 25 lat. Tylko w ten sposób mogliśmy dotrzeć do miejsc, w których nie ma turystów i zobaczyć „prawdziwą Grecję”.

Wpływając do maleńkiego portu, na maleńkiej wyspie, najlepiej poza sezonem turystycznym, spotkać można sympatycznych i otwartych ludzi. Tylko tak można poznać prawdziwe znaczenie słowa „filoksenia” – greckiej gościnności, zgodnie z którą każdy nieznajomy jest gościem. Dużą rolę odgrywa dla nas kuchnia grecka, co widać po ilości miejsca przeznaczonego dla niej w przewodniku. Uwielbiamy najprostsze tawerny, w których brak jest menu, a dania przyrządzane są z produktów, które akurat są dostępne. Tylko w takiej tawernie właściciel zaprasza gości do kuchni i pokazuje co się akurat w tym dniu przyrządza. Tylko w Grecji, przychodząc po raz drugi do tej samej tawerny gość staje się jakby przyjacielem. Nie wynika to jednak z „przedsiębiorczości” czy kalkulacji, że skoro będę dla gości miły, to będą tylko do mnie przychodzić. To okazywanie sympatii to właśnie przejaw filokseni, jednak jest to tawerna, więc za jedzenie należy zapłacić.

Żeby zweryfikować starsze, posiadane przez nas informacje bardzo dużo żeglujemy i podróżujemy po Grecji, co i tak nie jest w stanie ustrzec nas przed błędami. Z góry przepraszamy za to, jeśli niektóre podane przez nas wiadomości okażą się nieaktualne lub nieścisłe. Obszar Grecji, tysiące wysp i ciągła rozbudowa portów, jak również czas przygotowywania i druku przewodnika powodują, że nie ma możliwości podania pełnej i aktualnej informacji na dzień wydania przewodnika. Mamy nadzieję, że wykażecie wyrozumiałość, a przewodnik będzie doskonałą pomocą przy planowaniu rejsów i żeglowaniu po tym pięknym rejonie.

Zdjęcia opublikowane w przewodniku pochodzą w większości z naszego, zgromadzonego w czasie licznych podróży, archiwum. Część pochodzi też ze zbiorów naszych przyjaciół, za co bardzo im dziękujemy – nazwiska autorów znaleźć można wtedy pod zdjęciami.

Jeśli chcecie skonfrontować informacje zawarte w przewodniku z rzeczywistością, zapraszamy na wspólne rejsy. Zgłoszenia lub zapytania proszę kierować na rejsy@kasperaszek.eu.





**Czujesz?
Pachnie szczęściem,
to Grecja.**

Eric-Emmanuel Schmitt

**Dziękujemy naszym
przyjaciółom
za cudowne chwile
spędzone razem
na pokładzie jachtu
oraz za zdjęcia.**

Autorzy

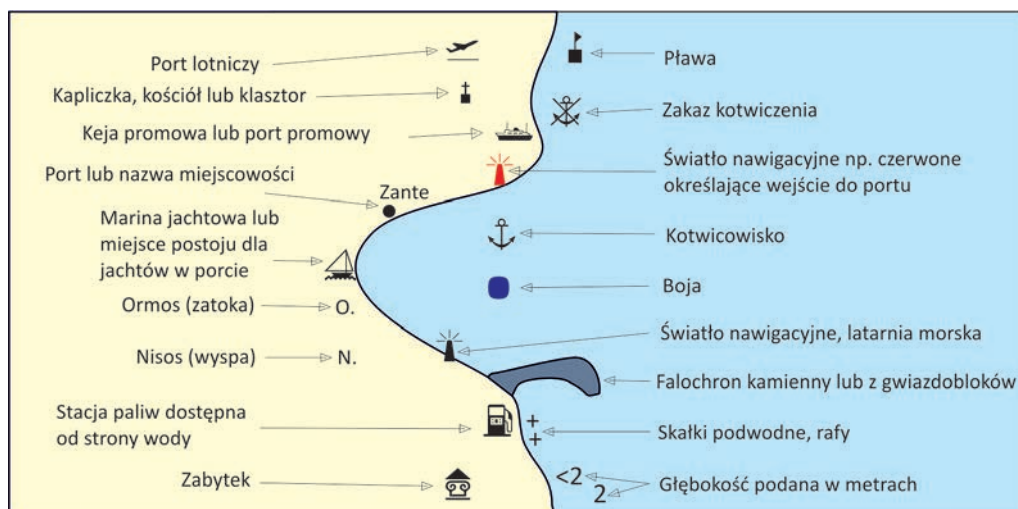
WSTĘP

Grecja jest krajem bardzo specyficznym, wywołującym u odwiedzających ją po raz pierwszy różne, skrajne reakcje, od euforii do rozczarowania. Wynika to najczęściej z różnych (czasem niewłaściwych) oczekiwań co do tego kraju. Grecja to nie tylko śliczne białe domki z niebieskimi dachami i krystalicznie czyste morze, lecz także jak wszędzie codzienne, normalne życie z typowymi ludzkimi problemami i należy o tym pamiętać. W chwili obecnej jest to kraj dotknięty poważnym kryzysem ekonomicznym, który dzięki cechom charakteru mieszkańców nie jest odczuwalny dla turystów.

...Ludzie dzielą się na Greków i na tych, którzy chcieliby być Grekami... Cytat z doskonałego filmu „Moje wielkie greckie wesele” najtrafniej oddaje intencje autorów tego przewodnika.

Ten piękny kraj, pomimo że nie oferuje żeglarzom doskonałych marin ani bogatej infrastruktury w swoich portach jest bardzo popularny wśród wodniaków z całego świata. Dzieje się tak głównie za sprawą przepięknych widoków, kryształowo czystego morza i niesamowicie sympatycznych i otwartych ludzi. Grecja ma najdłuższą wśród krajów europejskich linię brzegową. Nie bez znaczenia jest też historia i związane z nią zabytki, dużo prawdy jest w stwierdzeniu, że w Grecji każdy kamień może być zabytkiem. Część żeglarzy przybywa też do tego kraju w poszukiwaniu doskonałej kuchni, co można by nawet określić „żeglarstwem kulinarnym”. Nic więc dziwnego, że coraz więcej żeglarzy na miejsce swojego wymarzonego i oczekiwanego rejsu wybiera Grecję. Celem tego przewodnika jest zachęcenie do odwiedzenia tego kraju, a dla tych, których zachęcać nie trzeba, próba pokazania najciekawszych, wartych odwiedzenia w czasie rejsu miejsc.

Znaki stosowane na mapach



I. INFORMACJE PODSTAWOWE

■ PODSTAWOWE INFORMACJE DLA CZARTERUJĄCYCH

Grecja to idealny rejon do czarteru jachtu, sezon jest tu długi i trwa od marca do października, a żeglować można przez cały rok. Niewątpliwą zaletą Grecji są niskie opłaty portowe (lub ich całkowity brak), nagromadzenie wspaniałych zabytków i pięknych krajobrazów oraz „klimatyczne” tawerny z doskonałym i tanim jedzeniem.

Linia brzegowa Grecji ma aż 15 tys. km, a prawie 20% jej powierzchni zajmują wyspy. Liczba jachtów przeznaczonych do czarteru jest bardzo duża i można wyczerterować tu łódkę zarówno od prywatnego właściciela, jak i od firmy czarterowej posiadającej w swojej ofercie kilkaset jachtów.

SKĄD NAJCZĘŚCIEJ WYPŁYWAMY

Główne bazy czarterowe, czyli miejsca skąd rozpoczynają się lub gdzie kończą się rejsy czarterowe w Grecji to:

1. Marina Alimos (Kalamaki) w Atenach,
Posidonos Av, 17455 Alimos, Athens,
tel.: +30 21098 80000, 21098 28642,
fax.: +30 21098 80001, 21098 53151,
VHF kanał 71,
e-mail: marinaalimou@etasa.gr,
www.alimos-marina.gr

2. Marina Delta w Atenach,
Olympic Propertes,
Posidonos Av, Delta Faliron,
17674 Kalithea,
tel.: +30 21048 10390,
e-mail: info@notk.gr, www.notk.gr

3. Marina Aghios Kosmas w Atenach,
Posidonos Av 18, 16777 Elliniko,
VHF kanał 77,
tel.: +30 21098 52713,
e-mail: marina.ak@hellinikon.com,
www.marinaagioskosmas.com

4. Marina Olympic w Lavrio,
Athinon 77, 19500 Lavrio,
VHF kanał 9,
tel.: +30 22920 63700,
fax.: +30 22920 22569,
e-mail: info@olympicmarine.gr,
www.olympicmarine.gr

5. Port w Lavrio,
Papandreou Av, 19500 Lavrio,
VHF kanał 6,
tel.: +30 22920 27711, 22920 22089,
e-mail: info@oll.gr, www.oll.gr

6. Marina Lefkas na wyspie Lefkas,
East Shore, 31100 Lefkas,
VHF kanał 69,
tel.: +30 26450 26645, 26450 26646,
fax.: +30 26450 26642,
e-mail: lefkas@d-marin.com, www.d-marin.gr

7. Marina Gouvia na wyspie Korfu,
P.O. Box 60, 48083 Tzavros, Corfu,
VHF kanał 69,
tel.: +30 26610 91900,
fax.: +30 26610 91829,
e-mail: gouvia@d-marin.com, www.d-marin.gr

8. Marina Aktio Preveza,
30002 Aktion Vonitsa,
tel.: +30 26820 61305,
fax.: +30 26820 61306,
e-mail: info@aktio-marina.gr,
www.aktio-marina.gr

9. Marina Kos na wyspie Kos,
G. Papandreou, 85300 Kos,
VHF kanał 77,
tel.: +30 22420 44150,
e-mail: info@kosmarina.gr, www.kosmarina.gr

10. Marina Mandraki na wyspie Rodos,
Platia Neorion 1, 85100 Rhodes
VHF kanał 09
tel.: +30 22410 37927,
tel.: +30 693 679 5114,
e-mail: info@rodosmarina.com,
www.rodosmarina.com

11. Marina Rhodes na wyspie Rodos,
Australia Odos, 85100 Rhodes,
VHF kanał 71,
tel.: +30 22414 40970,
e-mail: sales@rhodesmarinas.com,
www.rhodesmarinas.com

12. Port Skiathos na wyspie Skiathos,
Neo Limani, 37002 Skiathos

13. Port Paroikia na wyspie Paros,
Limani Paroikia, 84000 Paroikia

Trafiają się też czartery z portu Ahilio w zatoce Volos, z Thessalonik, z Kavali i z innych miejsc.

GDZIE NAJLEPIEJ WYCZARTEROWAĆ JACHT

Czarterując jacht warto skorzystać z usług polskiego, sprawdzonego agenta. Najlepiej przed podpisaniem jakiegokolwiek umowy sprawdzić firmę, z czym w obecnych czasach nie ma żadnego

problemu (choćby korzystając z pomocy doświadczonych w czarterowaniu żeglarzy, na jakimkolwiek forum żeglarskim lub coraz popularniejszych portalach społecznościowych). Agencje czarterowe nie powinny doliczać sobie żadnych dodatkowych opłat, a końcowa cena musi być taka sama jak bezpośrednio u armatora (wystarczy sprawdzić cenę, choćby na jego stronie internetowej). Istotna różnica pomiędzy armatorem a agentem polega na tym, że armator oferuje tylko swoje jachty, natomiast dobry agent jest przedstawicielem kilku armatorów, czyli ma dużo większy wybór. Szukając dobrej oferty warto poświęcić na to trochę czasu, bo nieraz można trafić na prawdziwą „perełkę”. Planując rejs dużo wcześniej, warto dokonać rezerwacji z wyprzedzeniem, bo wiąże się z dużą zniżką. Inna możliwość uzyskania dużej zniżki to tzw. oferta specjalna, która pojawia się najczęściej krótko przed terminem czarteru.



UMOWA CZARTERU

Po wybraniu terminu, portu i jachtu agent sprawdza dostępność jachtu i przesyła na wskazany adres umowę. Po podpisaniu umowy należy dokonać płatności, zgodnie z warunkami zawartymi w umowie. Zazwyczaj jest to 50% zaliczki i reszta do miesiąca przed rejsem. Po uiszczeniu całości agencja przesyła na adres wskazany w umowie komplet dokumentów, czyli umowę, kartę pokładową, często plan dojazdu do mariny i ewentualnie inne przydatne informacje. Po wybraniu jachtu, terminu i portu pozostaje już tylko zatroszczyć się o transport do miejsca, skąd jacht ma zostać odebrany (więcej informacji na s. 27 „Jak dotrzeć do Grecji”).

■ PRZYGOTOWANIA DO CZARTERU

BAGAŻ

Nie należy pakować bagażu do walizek lub sztywnych toreb, bowiem na jachcie będzie kłopot z ich schowaniem (najlepsze są miękkie, specjalne torby).

UBRANIA

Jeśli termin czarteru to lato, wystarczy zabrać cienkie koszulki i spodnie. Konieczny jest strój kąpielowy i środki do opalania z maksymalnie wysokim filtrem, pamiętać należy też o nakryciu głowy (uwaga, czapki bardzo często się gubią, więc warto zabrać kilka). Nawet przebywając w cieniu biminotopu (daszku rozpiętego nad kokpitem) ze słońcem w Grecji nie ma żartów, na wodzie nie czuć prażącego słońca, a jego skutki mogą być bolesne i widoczne następnego dnia, a nawet już wieczorem. Z ubrań koniecznie należy zabrać coś cieplejszego, np. polar (po całodziennym przebywaniu na słońcu wieczorem można odczuwać chłód). Obowiązkowe są buty na miękkiej, niebrudzącej pokładowi podeszwie (armatorzy własnych jachtów najczęściej chodzą po pokładzie boso, jest to jednak dość niebezpieczne – można zranić się o wystające na pokładzie okucia). Warto zabrać też specjalne buty do kąpeli, często w pięknych skalistych zatoczkach tylko w takim obuwiu możliwe jest wyjście na brzeg. Stanowią one też dobrą ochronę przed jeżowcami. W sezonie letnim zamiast odzieży sztermowej wystarczy zabrać zwykłą kurtkę przeciwdeszczową, która i tak pewnie nie będzie używana. W sezonie wiosennym i jesiennym oraz przy dłuższych trasach konieczna jest lekka odzież sztermowa. Przy rejsach zimowych obowiązkowy jest porządniejszy sztermiak. Osoby noszące okulary powinny zabrać ze sobą co najmniej 2 pary, bo okulary, tak jak czapka, należą do najczęściej gubionych przedmiotów, nawet mimo zastosowania „smyczy”.

Na greckich jachtach pościel i ręczniki są zazwyczaj wliczone w cenę czarteru, ale dokładnie precyzują to warunki czarteru, trzeba więc na to zwrócić uwagę, by uniknąć niespodzianek. Każda linia lotnicza ma swoje limity wagowe oraz ograniczoną liczbę sztuk bagażu. Informacje te należy sprawdzić na stronie internetowej przewoźnika. Decydując się wyłącznie na bagaż podręczny należy pamiętać, że nie zabierzemy ze sobą na pokład samolotu np. nożyczek, pilniczka, scyzoryka, a nawet kosmetyków o pojemności powyżej 100 ml. Najlepiej zapoznać się z tymi obostrzeniami przed wylotem.

DOKUMENTY

Grecja należy do Unii Europejskiej, więc dokumentem uprawniającym do przekroczenia granicy jest dowód osobisty, oczywiście można zabrać paszport. Uwaga, należy pamiętać, że dzieci również muszą posiadać paszport lub tymczasowy dowód osobisty (nie obowiązują już paszporty z wpisanymi do nich dziećmi). Warto zabrać prawo jazdy, które przyda się przy wynajmie samochodu lub skutera. Jako członkowie UE, Polacy mają zapewnioną bezpłatną pomoc lekarską, jednak przed wyjazdem trzeba we właściwym dla miejsca zamieszkania NFZ uzyskać stosowne informacje. Dobrze jednak przed wyjazdem wykupić dodatkowe ubezpieczenie, pa-

mietając, żeby zawierało uprawianie żeglarstwa morskiego (większość firm ubezpieczeniowych traktuje żeglarstwo jako sport wysokiego ryzyka). Aby wyczarterować jacht w Grecji skiper powinien posiadać co najmniej patent jachtowego sternika morskiego lub „starego” sternika jachtowego (w niektórych firmach czarterowych wystarczy patent żeglarsza jachtowego, ale wskazane jest wcześniejsze uzyskanie potwierdzenia tej informacji). Ponadto na pokładzie powinna być jeszcze jedna osoba, tzw. co-skiper z patentem minimum żeglarsza lub z umiejętnościami żeglarskimi pozwalającymi samodzielnie doprowadzić jacht do portu. W praktyce oznacza to, że co-skiper może zostać poproszony o zaprezentowanie swoich umiejętności żeglarskich. Przy braku odpowiednich kwalifikacji lub umiejętności armator może odmówić wydania jachtu lub uwarunkować jego wydanie od skorzystania z usług proponowanego przez siebie skipera. Koszt wynajęcia takiego skipera to najczęściej ok. 150 euro dziennie plus koszty utrzymania.

LEKI

Należy pamiętać o zabraniu zażywanych regularnie leków. Warto zabrać też podstawowy zestaw leków, czyli środki przeciwbólowe, plastry, coś na niestrawność. Na jachcie znajduje się apteczka, ale leki mogą być opisane po grecku, więc pożytek z niej może być żaden. W niemal każdym porcie znajduje się apteka, oznaczona zielonym krzyżem i napisem *Φαρμακείο*, a jej pracownicy mają podstawowe przeszkolenie medyczne i potrafią dobrać leki na najczęściej spotykane dolegliwości (w większości przypadków mówią po angielsku). Apteki czynne są w takich godzinach jak sklepy, więc w soboty i w niedziele są zazwyczaj nieczynne. Więcej informacji na stronie 29 „Zdrowie i bezpieczeństwo”.

PENIĄDZE

W większych portach i miastach bez problemu można pobrać gotówkę z bankomatu. Należy tylko pamiętać, że wypłacanie małych kwot jest nieoptyczne, większość banków pobiera prowizję od wypłat z bankomatów, przy czym przeważnie zawsze ustalona jest jakaś minimalna prowizja niezależnie od kwoty. By uniknąć przeliczania kursu warto wyrobić w kraju kartę płatniczą w walucie euro. Większość banków oferuje subkonta w tej walucie.

Na mniejszych wyspach dostęp do bankomatów jest utrudniony lub nawet niemożliwy, trzeba więc posiadać na pokładzie trochę gotówki. Nie wszystkie tawerny i markety przyjmują płatność kartami, również zapłata za paliwo z autocystermy kartą jest często niemożliwa.

KAUCJA

Po dotarciu do miejsca skąd wypływamy, należy odnaleźć biuro lub osobę z firmy, z której wyczarterowany jest jacht. W zależności od wymagań, przed lub po odbiorze jachtu, nale-

ży wpłacić armatorowi ustaloną wcześniej kaucję. Kaucja jest zwracana czarterującemu, jeżeli odda jacht w terminie określonym w umowie, bez uszkodzeń i braków oraz jeśli nie wyrządzi jachtem szkód osobom trzecim. Istnieją trzy sposoby zapłaty kaucji (żeby nie było przykrych niespodzianek na miejscu, warto to uzgodnić już w momencie rezerwacji czarteru). Pierwsza, to wpłata gotówką (najmniej popularna), wiąże się ze zdeponowaniem u armatora znacznej gotówki (często 1000–3000 euro), którą armator zwraca dopiero po zdaniu jachtu. Druga, zabezpieczenie kaucji na karcie kredytowej (tylko karta wypukła), należy pamiętać, żeby w kraju sprawdzić wszystkie limity karty, w tym dzienne i płatności internetowe oraz telefoniczne. Możliwość trzecia – ubezpieczenie kaucji, to najkorzystniejsza opcja. W przypadku uszkodzenia jachtu lub zgubienia części wyposażenia (np. odbijacza) nie ponosi się żadnych kosztów, poza oczywiście kwotą ubezpieczenia kaucji. Opcja ta wiąże się z bezzwrotną zapłatą ok. 200–500 euro.

CHECK IN

Czarterując jacht należy przygotować się do przejścia go od przedstawiciela armatora (tzw. check in). To nic skomplikowanego i głównie od czarterującego zależy ile czasu to zajmuje. W pierwszej kolejności należy zapoznać się z listą wyposażenia jachtu, która często jest sporządzona w kilku językach. Oczekując na pracownika firmy czarterującej warto porównać wyposażenie jachtu z listą. Są różne szkoły sprawdzania, niektórzy skrupulatnie liczą wszystkie widelce i łyżki, inni robią to pobieżnie. Warto sprawdzić poziom paliwa (po czarterze trzeba oddać jacht z pełnym zbiornikiem), wody (w niektórych portach są kłopoty z uzupełnieniem zbiorników), stan oleju w silniku (należy pamiętać, żeby w czasie rejsu też w miarę często go kontrolować). Grecy, w większości, podchodzą do przekazania jachtu na luzie, lecz i tu może się zdarzyć skrupulatny pracownik. Warto przed rejssem przyswoić sobie angielskie nazewnictwo żeglarskie, gdyż nawet znając bardzo dobrze ten język, można mieć kłopot z nazwaniem określonej pozycji z listy. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, lepiej trzy razy spytać, bo nawet najmniejszy drobiazg może zepsuć rejs.



Chcąc dokładnie sprawdzić jacht przed przejęciem należałoby sprawdzić naprawdę wszystko, co jest niewykonalne.

Po przejęciu jachtu i wpłacie kaucji, skiperowi zostaną przekazane dokumenty jachtu. Należy też sporządzić listę załogi (crew list). Jacht i załoga powinni przejść przed wypłynięciem odprawę w Port Police *LIMENARKHIO* (gr. *LIMENAPXEIO*). Czynności tej dokonuje najczęściej przedstawiciel firmy czarterowej. Może się również zdarzyć, że trzeba będzie podpisać angielskojęzyczną wersję wcześniej przesłanej polskojęzycznej umowy. Po dokonaniu odprawy jachtu jest czas na rozlokowanie się na nim.

ŻEGLOWANIE W GRECJI

Obowiązkowa jeszcze niedawno odprawa, którą trzeba było zrobić w każdym porcie została na szczęście zlikwidowana. Zdarza się jeszcze nieraz, że po zacumowaniu do jachtu podchodzi funkcjonariusz Port Police i prosi o przyjęcie z dokumentami do ich biura. Jest to formalność, jednak dość kłopotliwa, szczególnie dla urzędnika, który musi zrobić kserokopie dokumentów jachtu i wypełnić masę papierków. Skiper musi jedynie wypełnić formularz listy załogi i zapłacić opłatę portową (sposób naliczania opłat na stronie.... „Porty i mariny”). Teraz, dużo częściej, zamiast urzędnika Port Police, jacht odwiedza pracownik portowy, który inkasuje należność za postój. Uwaga, bywa że po zacumowaniu można zostać poproszonym o przedstawienie jachtu w inne miejsce lub o całkowite odejście od kei, gdyż miejsce to było wcześniej zarezerwowane dla innej jednostki. Wpływając do mariny lub portu, w którym funkcjonuje obsługa, warto wcześniej uzgodnić miejsce postoju przez VHF. Należy bezwzględnie przestrzegać zakazu cumowania. Więcej informacji na temat żeglowania w Grecji na stronie 23.

ZAKOŃCZENIE CZARTERU

Niestety przychodzi moment, kiedy czarter dobiega końca i jacht należy oddać. Do obowiązków czarterującego należy m.in. uzupełnienie paliwa. O dostawę paliwa najczęściej zadba armator, jednak należy liczyć się z tym, że trzeba będzie poczeć na przyjazd autocysterny. Ponieważ zgodnie z umową należy przybyć do portu najpóźniej w piątek, więc paliwo jest tankowane bardzo często już w piątek..

CHECK OUT

Przekazanie jachtu, check out, nie trwa dłużej niż check in. Bardzo ważne jest poinformowanie przedstawiciela armatora o wszelkich zniszczeniach, usterkach lub awariach. W przypadku wykupionego ubezpieczenia kaucji nie wiąże się to z żadnymi kosztami. Przy wpłaconej kaucji, wartość ewentualnej szkody zostanie potrącona z kaucji (mowa oczywiście o szkodach, do wartości wpłaconej kaucji, poważne pokry-

wa ubezpieczyciel jachtu). Ukrycie i niezgłoszenie szkody może skutkować późniejszymi kłopotami, więc lepiej dojść od razu do porozumienia. Zdarzają się też niestety nieuczciwe firmy czarterowe, które żerują na klientach i potrącają kaucję za szkody, które były dokonane wcześniej (a których nie zauważono przy check in). Bywa nawet, że jachty nie są naprawiane specjalnie, żeby za tę samą usterkę czy uszkodzenie można było zainkasować kaucję od kilku klientów. Dlatego też, bardzo ważne jest, aby jachty czarterować tylko od sprawdzonych firm (korzystając, jak już wspomniano wcześniej, z pomocy doświadczonych w czarterowaniu żeglarzy, np. na jakimkolwiek forum żeglarskim lub portalu społecznościowym). Jeśli skiper zamierza starać się w przyszłości o wyższy stopień żeglarski, warto sporządzić kartę rejsu, którą armator może poświadczyć. Należy też pamiętać, że ktoś z załogi może chcieć opinię z rejsu, którą skiper powinien wystawić, więc warto zabrać ze sobą kilka druków.

INNE UWAGI

- w przypadku powstania jakichkolwiek usterek w trakcie rejsu, warto niezwłocznie powiadomić o tym armatora,
- przejęcie jachtu następuje najczęściej po godzinie 17.00, a zdanie do godziny 9.00,
- firmy czarterowe zalecają lub wręcz nakazują powrót do bazy dzień wcześniej, wieczorem,
- firmy czarterowe bardzo często zabraniają wychodzenia z portów przy sile wiatru powyżej 6°B,
- należy pamiętać, że bardzo często przy zdaniu jachtu dno ogląda pletwonurek.

■ GRECKA KUCHNIA

Kuchnia grecka uznawana jest za jedną z najsmaczniejszych i najprostszych na świecie. Jej istotą nie są skomplikowane przepisy, lecz doskonałe jakościowo, świeże produkty łączone ze sobą w taki sposób, żeby wydobyć z nich bogactwo smaku. Grecki kucharz nie trzyma się ściśle przepisów, lecz tworzy swoje własne odmiany popularnych dań. Gotuje spontanicznie i intuicyjnie, a podstawą jego twórczości nie jest książka kucharska, lecz przekazywane z pokolenia na pokolenia przepisy. Kuchnia helleńska nie jest tak zróżnicowana wewnętrznie, jak np. kuchnia włoska, gdzie dania z Sycylii zdecydowanie różnią się od tych z północy Włoch. W Grecji odmienności wynikają z dostępu do produktów, inne potrawy serwowane są na wybrzeżu, które obfituje w ryby i owoce morza, a inne w głębi kraju.

SKLEPY I MARKETY

Grecja to chyba ostatni kraj europejski, który oparł się zalewowi tak popularnych wszędzie



supermarketów i hipermarketów. Oczywiście w Atenach, Salonikach i innych dużych miastach istnieją centra handlowe, nadal jednak większość zakupów robi się tu w małych, lokalnych sklepikach. W miastach średniej wielkości powstają od niedawna markety sieci Lidl, Sklavenitis, AB i inne. Jednak w małych miejscowościach, na wyspach istnieją tylko małe markety, w których można kupić wszelkie towary. Poza ogólnymi marketami w Grecji są jeszcze sklepy z warzywami i owocami, mięsne, rybne oraz piekarnie, nie ma tu natomiast typowych sklepów monopolowych – wszelkiego rodzaju alkohol jest dostępny w sklepach ogólnospożywczych. Większość sklepików prowadzonych jest przez całą rodzinę z pokolenia na pokolenie, co zapewnia miłą obsługę. Planując zakupy należy pamiętać, że większość sklepów jest zamknięta w porze sjeisty. Warto, jeśli jest taka możliwość, pieczywo kupować w piekarniach, a warzywa i owoce w sklepach z tym asortymentem lub jeszcze lepiej na straganach. Wodę i słodycze można kupić w kioskach czynnych od rana do późnych godzin nocnych. Ceny podstawowych produktów spożywczych nie są dużo wyższe niż w Polsce.

Ceny podstawowych produktów w roku 2020 kształtowały się następująco:

chleb 0,5 kg	0,6–1 euro
Coca-cola, Fanta, Sprite 1,5 litra	0,7–2 euro
herbata ekspresowa 25 torebek	2–3 euro
jogurt naturalny 200 g	1–1,5 euro
jogurt owocowy 200 g	1–2 euro
kawa rozpuszczalna 200 g	3–6 euro
kielbasa z marketu 1 kg	10–14 euro
makaron 0,5 kg	0,5–1 euro
masło prawdziwe 250 g	2–3 euro

mleko 1 litr	1–2 euro
papier toaletowy 8-pak	3–6 euro
parówki 200 g	2–3 euro
piwo miejscowe 0,33 litra	0,5–1 euro
płyn do naczyń 0,5 litra	0,5–1,5 euro
ręczniki papierowe 3-pak	2–4 euro
salami z marketu plastry 100 g	1,5–2,5 euro
ser żółty w plasterkach 150 g	1,5–2 euro
sok owocowy 100% 1 litr	1,5–3 euro
wino karton 5-litrowy	8–12 euro
woda niegazowana 1,5 l	0,3–0,5 euro

W TAWERNIE

Żeglując w Grecji warto skorzystać z możliwości doskonałego i taniego jedzenia w tawernach. Większość tawern tak jak markety prowadzonych jest przez całą rodzinę. Zapewnia to również dużą dbałość o gości, ceny są bardzo przystępne, a jedzenie wysmienite. Często zakup składników i przyrządzenie posiłku we własnym zakresie może okazać się droższe. Na wyspach tawerny usytuowane są nieraz przy samej kei i zdarza się, że obsługa lokalu odbiera od załogi cumy, przy okazji częstując *ouzo* lub *frappe*. Można wtedy zrewanżować się jedząc u nich kolację.





Wybierając tawernę należy kierować się kilkoma zasadami:

- Jadać tam gdzie jadają miejscowi.
- Unikać tawern położonych w typowo turystycznych miejscach, jak główne deptaki, ulice, centra miast lub lokale położone w centrum dużego portu. Oczywiście są wyjątki od tej reguły, często w małym porcie rybackim jest tylko jedna tawerna, w której stołują się żeglarze i miejscowi, a jedzenie jest rewelacyjne.
- Unikać lokali, w których są normalne obrusy (standardem są papierowe) i gdzie meble i miękkie poduchy mają przyciągnąć turystów.
- Unikać miejsc, w których menu jest kilkunastoniemowe i oferuje kilkadziesiąt dań. Niektóre tawerny nie mają menu, serwują produkty sezonowe, co oznacza, że menu musiałoby być zmieniane bardzo często. Niestety, dla nieznających języka greckiego złożenie zamówienia jest wtedy trudniejsze. Jednak w takich lokalach praktykowane jest zapraszanie gościa do kuchni i pokazywanie mu co się właśnie gotuje, a to zawsze gwarantuje świeże i wysmienite jedzenie.
- Unikać tawern zatrudniających „naganiaczy”.
- Bardzo często cena ryby podawana jest za kilogram lub 100 g, więc najlepiej przy zamawianiu spytać o cenę lub zamawiać rybę, której cena podana jest za porcję.

Bardzo powszechny jest w Grecji zwyczaj zamawiania kilku dań ogólnie dla wszystkich, które kelner stawia na środku stołu i biesiadnicy sami się obsługują – coś na zasadzie szwedzkiego stołu. Tym sposobem można spróbować wszystkich dań. Uwaga, aby uniknąć podania wszystkich dań od razu, warto zaznaczyć, że najpierw prosimy o podanie *mezedes*, a później dalszych dań. Ale przechodząc do konkretnych, w typowej tawernie kolacja wygląda następująco:

W pierwszej kolejności kelner rozkłada na stole papierowy obrus i często na stół podawana jest woda – *nero*, koszyk z pieczywem – *psomi* i mała przekąska (np. kilka oliwek – nawet jeśli nie zostały zamówione), warto upewnić się, czy są gratis. Jeśli nie mamy na nie ochoty lub nie zamierzamy za nie płacić, wówczas można poprosić o ich zabranie.

Z małymi wyjątkami, można porozumieć się po angielsku, ale warto znać kilka zwrotów i nazw dań w języku greckim i nie ma co przejmować się poprawnością językową, bo i tak zostanie to przyjęte z sympatią i uznaniem przez obsługę. Jeśli tawerna dysponuje menu w języku angielskim (tak jest w 90%), takie zostanie przyniesione. Zdarza się bardzo rzadko, że menu jest też w języku polskim.

W Grecji do kolacji pije się głównie wino. Najlepiej zamawiać wino domowe, które jest dobre i najtańsze. Zamawiamy je, prosząc o kilogram wina:

Ena kilo krasi levko (aspro), parakalo – jeden kilogram białego wina proszę.

Ena kilo krasi kokino (kokini), parakalo – jeden kilogram czerwonego wina proszę.

Miso to pół kilograma, *dio* to dwa.

Domowe wino podawane jest w glinianych lub szklanych dzbankach, w aluminiowych, specjalnych kubkach, w różnego rodzaju karafkach, a białe jest przeważnie zawsze mocno schłodzone. Oczywiście można zamówić piwo – *bira*, dostępne są wszystkie znane marki, ale warto spróbować miejscowego *Mythosa*.

Zgodnie z greckim zwyczajem w pierwszej kolejności należy zamawiać *mezedes* (ang. starters – przekąski) i *salates* (ang. salads – salatkę). *Horiatiiki* (ang. greek salad – sałatka grecka) – pokrojone w dość duże kawałki pomidory, ogórki, cebulka, oliwki, ser feta, nierzaz kapusta lub sałata, skropione oliwą i cytryną lub octem winnym, ewentualnie balsamicznym.

Tzatziki – grecki naturalny, gęsty jogurt z utartymi, surowymi ogórkami i czosnkiem.

Tiri-saganaki (ang. saganaki cheese) – smażony w głębokiej oliwie ser typu *kefalotiri* lub *kaseri*.

Melitzanosalate (ang. aubergine dip – sałatka z bakłażanów), rozgnieciony i obrany ze skóry grillowany lub duszony bakłażan, zmieszany z solą, czosnkiem i pieprzem.

Dolmadakia (ang. dolmades) – małe gołąbki zrobione z liści winogron, w środku ryż lub ryż z mięsem, podawane najczęściej na zimno.

Taramosalate (ang. taramo salad) – pasta z ikry rybiej z chlebem, oliwą, cebulą i sokiem cytrynowym.

Chtapodisalat (ang. octopus salad – sałatka z ośmiornicy) – duszona ośmiornica pokrojona w cienkie plastry i polana oliwką z octem balsamicznym.

Skordalia (ang. greek garlic dip) – pasta z ziemniaków, czosnku, oliwy i cytryny.

Pantzaria (ang. beet salad) – gotowane buraki z octem winnym i oliwką.

Melitzanes tiganites (ang. fried aubergine) – bakłażany w cieście, smażone w głębokim oleju.

Kolokitha tiganites (ang. fried courgettes) – jw. tylko cukinia.

Keftedes (ang. greek meatballs) – klopsiki w sosie pomidorowym grillowane lub smażone.

Psefto keftedes (ang. tomatoballs) – klopsiki z pomidorów smażone w głębokiej oliwie. Danie popularne na Santorini.

Revithia keftedes (ang. garbanzo beans, chick-peas balls) – smażone kulki z ciecierzycy, podobne do arabskich falafeli.

Kolokitha keftedes (ang. courgettes balls) – smażone kulki z cukinii (mogą być z fetą).

Gigantes (ang. greek beans in tomato sauce) – biała fasola w sosie pomidorowym lub winogret.

Tiropita (ang. cheese pie) – ciasto zrobione z ciasta filo, nadziewane serem.

Spanakopita (ang. spinach pie) – ciasto zrobione z ciasta filo, nadziewane szpinakiem.

Horta – danie niezbyt popularne wśród turystów – niesłusznie, bo jest bardzo zdrowe. Różne, dziko rosnące rośliny, zbliżone wyglądem do naszego mniszka lekarskiego (tzw. mlecza), które są gotowane, a następnie podawane z oliwką i cytryną.

Fava – najczęściej spotykana na Cykladach: pasta z miejscowego gatunku bobu, który jest mniejszy od tego znanego w Europie, ewentualnie z grochu.

Revithia (ang. chick pea soup) – gulasz z ciecierzycy z cebulą i rozmarynem, szczególnie popularny na Sifnos, danie wielkopostne.

Często *mezedes* to po prostu kilka plasterków pomidora i ogórka, kilka oliwek, kawałek sera lub sardynka z puszki czy choćby połowa jajka na twardo. *Mezedes* bywają podstępne, zamawiając duże ilości przekąsek, możemy nie dać rady zjeść dań głównych. Należy pamiętać, że każdy region Grecji ma swoje charakterystyczne przekąski i nie wszystkie z wymienionych będą wszędzie dostępne.

Wybór dań głównych jest bardzo duży (bywają w menu również jako przystawki).

Kalamari tiganites (ang. squids fried) – smażone w oliwie krążki kalmarów lub pokrojony cały kalmar.

Chtapodi skaras (ang. octopus grilled) – ośmiornica z grilla.

Sardela skaras (ang. sardine grilled) – sardynki z grilla.

Marides, gawros lub *gopes tiganites* (ang. small fish fried) – małe rybki smażone w oliwie (*gawros* – bez głów i wnętrzności, *marides* i *gopes* w całości).

Garides tiganites (ang. fried shrimp) – krewetki smażone w głębokiej oliwie.

Garides saganaki (ang. saganaki shrimp) – krewetki zapiekane w sosie pomidorowym z fetą i czosnkiem.

Garides skaras (ang. shrimp grilled) – grillowane krewetki.

Ksifiasi skaras (ang. swordfish grilled) – miecznik z grilla.

Tonnos skaras (ang. tuna grilled) – tuńczyk z grilla.

Kakavia, psarosupa (ang. greek fish soup) – doskonała zupa rybna. *Kakavia* bywa podawana na dwa sposoby: osobno zupa i osobno gotowana w tej zupie ryba z warzywami, lub wszystko razem. Ryby i owoce morza są w Grecji wysmienite, ale koniecznie trzeba spróbować też innych specjałów, jak:

Mousaka – zapiekanka z ziemniaków, bakłażana, cukinii i mielonego mięsa zapieczonego pod beszamelem i utartym serem *kefalotiri* lub *kaseri*. *Papoutsakia* – składniki *mousaki*, ale podane w przeciętym na pół i wydrążonym bakłażanie.

Kolokithakia papoutsakia (ang. papoutsakia courgettes) – jw., ale podana w wydrążonej cukinii. *Gyros* – znany doskonale również w Polsce, jest w Grecji podawany na dwa sposoby, jako pita gyros (mięso zawinięte w placku, zwanym właśnie pita, z pomidorami, cebulką, tzatzykami) serwowany jest często w czymś w rodzaju fast food'ów oraz gyros piao (takie same mięso ale podane na dużym talerzu z dodatkami jw.). Uwaga, porcja jest często gigantyczna, więc nie zamawia się do tego starterów, gdyż gyros piao zawiera już wszystko w sobie.

Souvlakia (ang. souvlaki) – szaszłyk z wieprzowiny lub kurczaka, podawany podobnie jak gyros w formie *souvlakia pita* lub *souvlakia piao*. *Kleftiko* – mięso, najczęściej jagnięcina, natarte lub naszpikowane przyprawami (rozmaryn, oregano, bazylija, mięta, tymianek, cynamon i czosnek), zawinięte szczelnie w posmarowany oliwą pergamin lub folię aluminiową i pieczony do miękkości.

Paidakia arni (ang. lamb chops) – grillowane żeberka jagnięce. *Stifado* – rodzaj duszonego gulaszu z szalotkami lub inną cebulą, przyprawiony podobnie jak *kleftiko* + dodatkowo anyż, liść laurowy i kmin rzymski. Zwyczajowo przyrządza się je ze zwierząt hodowlanych w okolicy, np. z wieprzowiny – *chirino stifado*, z wołowiny – *wodino stifado*, z jagnięciny – *arni stifado* lub popularne na Krecie z królika – *kuneli stifado*.

Pastitsio – zwane też *makaronia pastisio*, jest odpowiednikiem włoskiej lasagne, różnica polega głównie na rodzaju zastosowanego makaronu. Do lasagne używamy płatków makaronowych, a do *pastitsio* specjalnego makaronu, zwanego właśnie *pastitsio*.

Pitsa (ang. pizza) – pizza, która wbrew powszechnej opinii nie pochodzi z Włoch. Początki pizzy sięgają starożytnej Grecji, tam po raz pierwszy wypiekano okrągłe, płaskie placki, które skrapiano oliwą z oliwek i posypywano ziołami. Dopiero gdy coraz popularniejsze placki dotarły w rejony dzisiejszych Włoch (Neapol), zaczęto dodawać do nich pomidorów i nazwano pizzą.

Gemista (ang. stuffed tomatoes and peppers) – pieczone pomidory lub papryki nadziewane ryżem z przyprawami (z mięsem lub bez).

Kokoretsi – grillowane podroby w jelicie jagnięcym.

Loukaniko (ang. sausage) – to po grecku kiełbasa.

Warto jeszcze zapamiętać greckie nazwy rodzajów mięs:

Chirini (ang. pork) – wieprzowina.

Katapoulo (ang. chicken) – kurczak.

Arni (ang. lamb) – jagnięcina.

Moscharaki (ang. veal) – cielęcina.

Vodino (ang. beef) – wołowina.

Kuneli (ang. rabbit) – królik.

Katzikaki (ang. goat) – koźlina.

Po zjedzeniu kolacji, wypiciu wina należy poprosić o rachunek *logariasmo parakalo*, przed podaniem którego bardzo często obsługa przyniesie owoce lub jakieś słodkości, ew. kieliszek czegoś mocniejszego na trawienie (gratis od tawerny) oraz zaproponuje lody lub kawę (już płatne). Grecy nie wyobrażają sobie kolacji bez kawy i deseru. Na gorące dni doskonała jest *frappe* – rozpuszczalna kawa zmieszana z zimną wodą, lodem i w zależności od upodobań z mlekiem – *me gala*, z cukrem – *gliko*. Jednak po kolacji najodpowiedniejsza jest kawa po grecku – *elliniko kafes* (podawana w maleńkich filiżankach i bardzo gorąca – zaparzana w tygielku), bez cukru – *sketo*, z jedną łyżeczką cukru – *metrio*, bardzo słodka – *gliko*. Tawerny nie dysponują najczęściej ekspresami do kawy, więc żeby napić się kawy espresso trzeba po kolacji pójść do kawiarni. Należy też pamiętać, że w Grecji do kawy najczęściej podaje się szklankę lub małą butelkę wody, która jest często gratis. Jednym z najpopularniejszych deserów jest *baklavas* – sporządzone z ciasta filo (bardzo cienkie, prawie jak papier) przekładanego nadzieniem wykonanym z miodu, migdałów i orzechów, które jest bardzo słodkie, lub *chalvas*, która znana jest doskonale i u nas. Warto spróbować też innych deserów,



np. sporządzonego z mleka i ryżu – *rizogalo*.

Oprócz tawern, w Grecji są też inne lokale gastronomiczne:

Estiatorion – droższa i bardziej elegancka odmiana tawerny.

Kafeneon – serwujący kawę, greckie alkohole i drobne przekąski. Znajduje się często w centrum wioski lub miasteczka. Najczęstszymi gośćmi lokalu są starsi mężczyźni, spędzający w nim cały dzień.

Ouzeri – serwuje się tam głównie *ouzo*, ale również inne alkohole. Od *kafeneonu* różni się tym, że w *ouzeri* podaje się większy wybór przekąsek. *Psarotaverna* – tawerna specjalizująca się w rybach i owocach morza.

Psistaria – lokal, który specjalizuje się w daniach z grilla.

Kantyna – rodzaj przydrożnego baru – samochodu lub przyczepy gastronomicznej. Lokal taki ma bardzo okrojone menu i zazwyczaj specjalizuje się w *souvlakach* – coraz rzadziej spotykany. Jednak najlepsze *souvlaki* można zjeść najczęściej właśnie w prawdziwej *kantynie*. Należy pamiętać, że *kantyny* są czynne od godzin rannych do ok. 16.00.

Tzw. gyrosownie, grecki fast food. Można tam zamówić jedzenie na wynos lub zjeść coś na szybko na miejscu. Głównie serwowane są tam gyrosy, *souvlaki*, nieraz dodatkowo kurczaki z rożna, kielbasy.

Kilka przykładowych cen w roku 2020:

kawa lub herbata	2–3 euro
grillowana ośmiornica	7–9 euro
frytki	2–3 euro
gyros piao	7–10 euro
gyros pita	2,5–3,5 euro
sałatka grecka	4–6 euro
pizza	5–10 euro
mousaka	6–8 euro
kleftiko	7–10 euro
stifado	7–10 euro
melitsanosalate	2–4 euro
wino domowe	5–10 euro za 1 kg
tzatziki	2–4 euro
talerz grillowanego mięsa	10 euro
piwo	2–4 euro
kielisek ouzo lub raki	1–2 euro
talerz grillowanych sardeli	7–9 euro
zupa rybna	5–8 euro
pieczone kalmary	7–9 euro
dużona jagnięcina	7–9 euro
grillowane kotlety jagnięce	7–10 euro
woda 1 litr	1–2 euro

■ LUDZIE

Żeby w pełni zakosztować żeglowności w Grecji, należy koniecznie poznać jej mieszkańców. Grecy to naprawdę przemili ludzie, ale w związku z klimatem i swoją przeszłością, mają inną mentalność i charakter niż pozostali Europejczycy.

Nie da się ich zmienić, zresztą niby dlaczego, więc lepiej zaakceptować ich takimi, jacy są. Znane i popularne określenie: „Ktoś kto nie potrafi kochać Greków, nie jest zdolny do żadnej miłości” powinno obowiązywać przez cały czas pobytu w tym kraju.

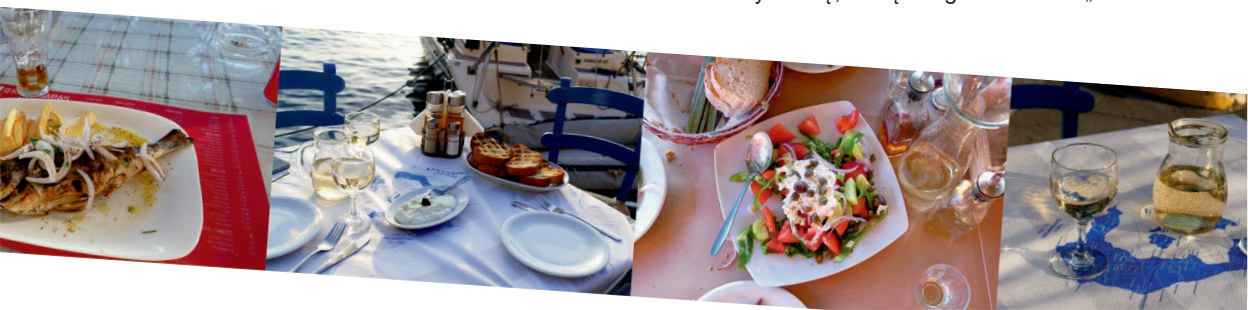
Najpierw trochę na wesoło. Będąc w Grecji należy pamiętać, oczywiście z lekkim przymrużeniem oka, o tym, że żadna emocja nie jest dla Greków zbyt intymna, żeby zachować ją dla siebie. Krzycząc, wściekając się, a po chwili przyjaźnię się ściskają i to zarówno z ważnych, jak i błahych powodów. Najlepszym przykładem jest tytułowa postać znanej powieści Nikosa Kazantzakisa i doskonałego filmu o tym samym tytule: „Grek Zorba”, który mówi „Mieszka we mnie diabeł, który mi rozkazuje, a ja robię to, co mi każe. Ilekroć przytłoczy mnie jakieś uczucie, jakby chciało mnie udusić, diabeł woła: Zatańcz!, a ja tańczę, i to przynosi mi ulgę”.

Głównym celem życia Greków jest dobre samopoczucie, potrafia wydać na jedną ucztę całą pensję, a na pytanie: „Co będzie jutro?”, Grek powie: „Licho wie”.

Ti na kanoume? – co? począć? To podstawowe greckie powiedzenie w obliczu nieprzewidywalności życia.

Kefi – to kolejne ważne greckie słowo, niemające odpowiednika w innych językach, oddaje ono grecki charakter na tyle idealnie, jak tylko pojedyncze słowo jest w stanie tego dokonać. Znaczy mniej więcej tyle, co „doskonały nastrój”, ale równocześnie oznacza o wiele, wiele więcej. Następne ulubione powiedzenie Greków to *avrio* – „jutro”, ale w znaczeniu nie wiadomo kiedy. I właśnie to słowo należy przypominać sobie czekając na kelnera w tawernie, na cysternę z paliwem (która miała przyjechać godzinę temu) i w innych podobnych sytuacjach. Nie warto się denerwować, ponieważ Grecy tego nie rozumieją, oni żyją w innym, niezrozumiałym dla typowego Polaka świecie.

Jeśli Grek mówi, że przyjdzie o siódmej, to oznacza, że albo przyjdzie o siódmej, albo o ósmej, albo jutro, lub że nie przyjdzie w ogóle. Doskonałe oddaje to dowcip: Trzy samoloty krążą nad lotniskiem w Nowym Jorku. Wieża kontrolna odzywa się, chcąc uzgodnić czas: „Pan



American, która u was godzina?” pada odpowiedź: „Czternasta”, „Air France, a u was która godzina?”, pada odpowiedź: „Czternasta” to samo pytanie dla Olympic Airways skwitowane jest odpowiedzią: „Czwartek”. Grecy uwielbiają jadać poza domem. Najlepsza recepta na miły wieczór – to zasiąść z rodziną lub przyjaciółmi przy suto zastawionym stole.

Grecy to nocne marki, widok małych dzieci biegnących późnym wieczorem to w Grecji normalna rzecz. Kolację Grecy zaczynają najczęściej ok. 22, a kończą po północy, co nie jest wcale równoznaczne z powrotem do domu.

Praca jest dla Greków tym czymś, czym człowiek zajmuje się w przerwach pomiędzy kolejnymi świętami.

Znana jest niechęć Greków do Turków (zresztą śledząc historię trudno im się dziwić). Pewien Amerykanin greckiego pochodzenia posługiwał się wizytówką z nadrukiem: „Wolałbym tysiąc klientów tureckich niż jednego greckiego” – na odwrocie wizytówki był napis: Zakład Pogrzebowy.

Odwiedzając Grecję, nie należy spoglądać na nic i na nikogo z wyższością – Grecy zrobią to lepiej.

Konstytucja stanowi, że Grecja jest państwem laickim, ale to nie ma nic do rzeczy. Jeśli jesteś Grekiem, jesteś wyznania grekokatolickiego – czy wierzysz w Boga, czy nie. Tego wymaga tradycja, a w Grecji tradycji się przestrzega.

W Grecji najtrwalsze są prowizorki.

Gdziekolwiek pojawia się większa grupa Greków, tam wszystko zaczyna funkcjonować w ich stylu. Po wejściu Grecji do Unii Europejskiej, Grecy natychmiast zaproponowali prowadzenie obrad parlamentu w ich języku.

Grecy są indywidualistami i wtłoczenie ich, jako narodu, w ramy jakiegokolwiek wzorca jest niemożliwe. Dlaczego najlepszym przedsięwzięciem handlowym w Grecji jest kiosk? Ponieważ mieści się tam tylko jedna osoba.

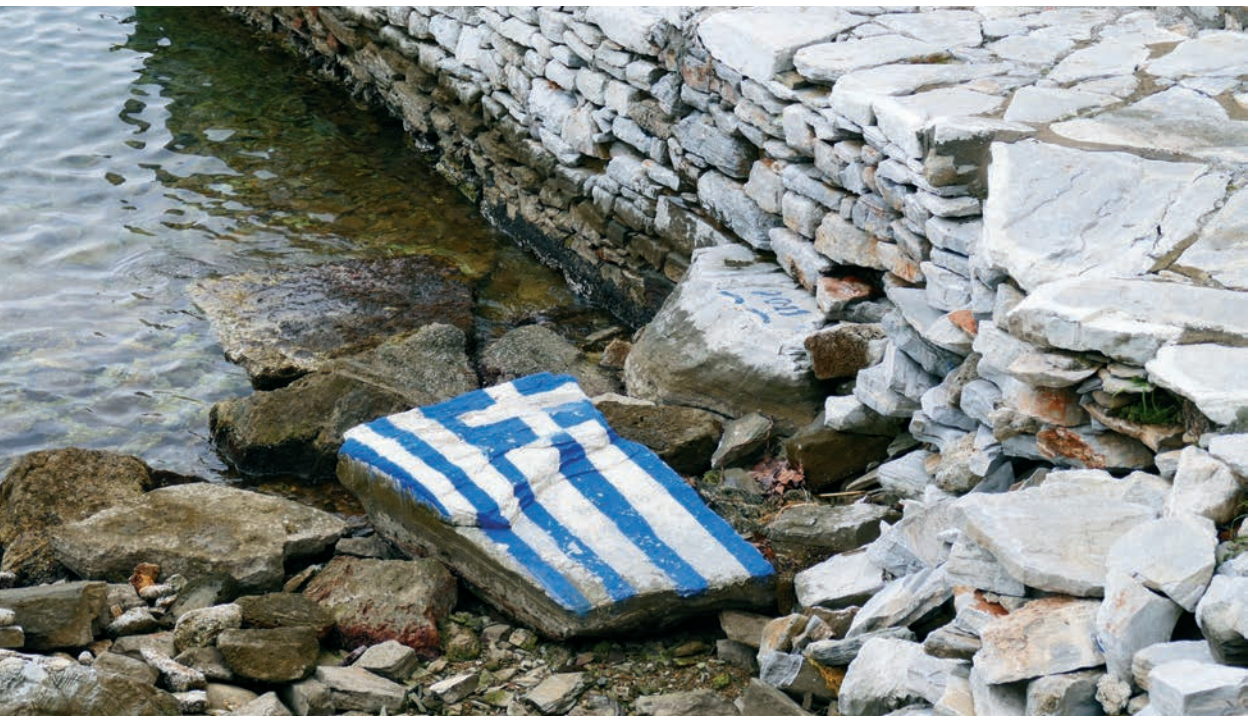
Bardzo ważne jest dla Greków to, co o nich powiedzą inni, jak są postrzegani.

Dwaj przyjaźnie rozmawiający Grecy wyglądają czasami tak, jakby mieli się za chwilę mordować. Palenie papierosów w Grecji jest tak normalne, jak oddychanie, zakazy palenia to fikcja. Grecy wypalają rocznie trzydzieści dwa miliardy papierosów!!!

Chcąc skłonić Greka do czegokolwiek, najlepiej mu tego zabronić.

Jeśli żeglując w Grecji będziecie chcieli wypożyczyć samochód pamiętajcie, że Grecy mają specyficzne podejście do ruchu drogowego. Jeżdżą szybko, brawurowo i powszechnie wiadomo, iż przepisy drogowe wprowadzono w Grecji tylko po to, żeby w przypadku wypadku można było stwierdzić kto jest winien. Ogólnie znana jest niechęć greckich kierowców do używania kierunkowskazów, niektórzy kochają kierunkowskazy, a inni nienawidzą. Bardzo powszechny jest zwyczaj zatrzymywania się w najmniej spodziewanym miejscu. Jeżdżąc w miejscowościach typowo turystycznych nie należy się dziwić, że autobus zatrzyma się na środku drogi, tarasując całkowicie ruch drogowy i zaczną z niego wysiadać turyści z walizkami, to samo dotyczy samochodów osobowych. Grek potrafi zatrzymać się na środku drogi, tylko po to, żeby pogadać ze znajomym. Oczywiście trąbienie na niego zostanie skwitowane wzruszeniem ramion (przecież to tu normalna rzecz).

Na górskich drogach w Grecji podwójna linia ciągła nie zakazuje, według Greków, wyprzedzania,



ona tylko przestrzega, informuje, że jeśli wyprzedasz i zginiysz, to nie mów, że cię nie uprzedzano.

Typowym dla Greków jest używanie klaksonów bez powodu (np. w przypadku zbliżania się do skrzyżowania), ale również w przypadku zmiany światła. Już na czerwonym potrafią gremialnie trąbić, czym nie należy się przejmować. Bywają też sytuacje, kiedy używanie sygnału jest bardzo pomocne. Zbliżając się do zakrętu, za którym nie widać drogi warto i należy trąbić – nawet pomimo tego, że Grecy też tak robią.

Teoretycznie obowiązuje nakaz jazdy w zapiętych pasach oraz zakaz rozmów przez komórkę przez kierowców – teoretycznie, bo oczywiście Grecy namiętnie ignorują te przepisy.

Grecka gościnność jest znana na całym świecie, zgodnie z wielowiekową tradycją każdy niezajany jest gościem. Oczywiście w miejscowościach typowo turystycznych zjawisko to powoli wymiera, ale na mało znanych wyspach *filoksenia*, czyli miłość do gości jest nadal praktykowana.

Struktura greckiego społeczeństwa to pewna uluda. Z wierchu wydaje się, że to mężczyzna jest szefem i głową rodziny. W praktyce to matka dzierży władzę. Mężczyźni są trzymeni na długich smyczach i pozwala im się myśleć, że rządzą. Kochanki są nadal akceptowane.

Podsumowując: nie na darmo bohater jednej z lepszych komedii o Grekach „Moje wielkie greckie wesele” mówi: „Ludzie dzielą się na Greków i na tych, którzy chcieliby być Grekami”.

A poważnie.

Grecja jest krajem pełnym kontrastów. Grecy mają sobie za nic oszukiwanie własnego państwa – a wręcz traktują to jak sport narodowy, bez żenady również potrafią wystrychnąć na dudka własnego sąsiada. Jednak do cudzoziemców odnoszą się, zgodnie z zasadą miłości do gości – *filokseni*. Często odwiedzający ten kraj zaświadcza o niezliczonych dowodach greckiej uczciwości: torebki, telefony pozostawione w tawernach są zwracane właścicielowi, gdy upadnie portfel ktoś natychmiast go podniesie i zwróci. Nie należy się dziwić gdy właściciel tawerny, w której wypito np. południową kawę powie: „Zapłacisz jak przyjdiesz na kolację”. Greckie słowo *ksenon* jest pierwszym poznanym słowem po przybyciu do tego kraju. Słowa tego nie da się przetłumaczyć jednym polskim słowem. *Ksenon* znaczy obcy, ale znaczy też gość. Obcy jest więc gościem w kraju Greków, w ich mieście i domu. Społeczeństwo greckie jest społeczeństwem patriarchalnym, dlatego w *kafeneio* spotkać można najczęściej mężczyzn.

W Grecji nadal istnieje przepaść między kobietami w wielkim mieście, gdzie piastują np. wysokie urzędy a na prowincji, gdzie ich miejscem jest dom.

Domem rządzą kobiety, jednak żaden z mężczyzn nie przyzna się do tego publicznie. Rodzina

ma dla Greków bardzo duże znaczenie, zwłaszcza na obszarach wiejskich. Dzieci mieszkają z rodzicami do chwili założenia własnej rodziny, a czasem nawet po ślubie, do czasu gdy stać ich na własny kąt. Gdy jedno z dziadków umiera, drugie wprowadza się do dzieci – nie do pomyślenia jest, by starsza osoba mieszkała samotnie.

W Grecji jest bardzo dużo kościołów (większość wysp szczyci się tym, że ma ich 365), a że każdy kościół uroczystie obchodzi dzień swojego patrona, świąt jest bardzo dużo. W dniu święta, zwykle wokół kościoła odbywają się parady, przyjęcia, zabawy i fajerwerki. Jest to doskonała okazja do jedzenia, picia, muzykowania i tańców. Już w przeddzień święta w kościele odprawiane są uroczyste nabożeństwa, po których następuje wielka uczta, trwająca również następnego dnia.

~ koniec darmowego fragmentu ~

~ zapraszamy do zakupu pełnej wersji ~