Elżbieta Kasperaszek, Piotr Kasperaszek

Grecja

dla żeglarzy

Tom 3

Sporady Północne
Dodekanez
Evia

wydanie 2. rozszerzone

almapress

Książki
dla żeglarzy

Elżbieta Kasperaszek, Piotr Kasperaszek

Grecja

dla żeglarzy

Tom 3

Sporady Północne
Dodekanez
Evia

almapress Oficyna Wydawnicza Alma-Press

Projekt okładki *Stefan Drewiczewski/Foqs*
Redaktor *Jacek Zyśk*
Projekt makiety *Marzena Piłko*
Korekta *Elżbieta Strucka, Aldona Zyśk*
Źródła zdjęć: *Elżbieta i Piotr Kasperaszek, Grzegorz Stupnicki, Mariola i Arkadiusz Więcław, Greek Cruise, Mariusz Krzystanek, Karpathos.info, Kos marina*

Copyright © Piotr Kasperaszek, Elżbieta Kasperaszek 2018
Copyright © Oficyna Wydawnicza Alma-Press Warszawa 2018, 2024

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.

353. publikacja w serii *Książki dla żeglarzy*

ISBN 978-83-7020-995-7

Wydanie 2.
FRAGMENT

Oficyna Wydawnicza Alma-Press
ul. Lędzka 44a
01-446 Warszawa
tel./faks 22 877 27 04
e-mail: alma@almapress.com.pl
www.almapress.com.pl

SPIS TREŚCI

Od autora **6**

Wstęp **9**

Znaki stosowane na mapach **10**

INFORMACJE PODSTAWOWE 11

Podstawowe informacje o czarterach **11**

Grecka kuchnia **14**

Ludzie **18**

Pogoda **21**

Żeglowanie w Grecji **22**

Jak dotrzeć do Grecji **25**

Jak podróżować po Grecji **26**

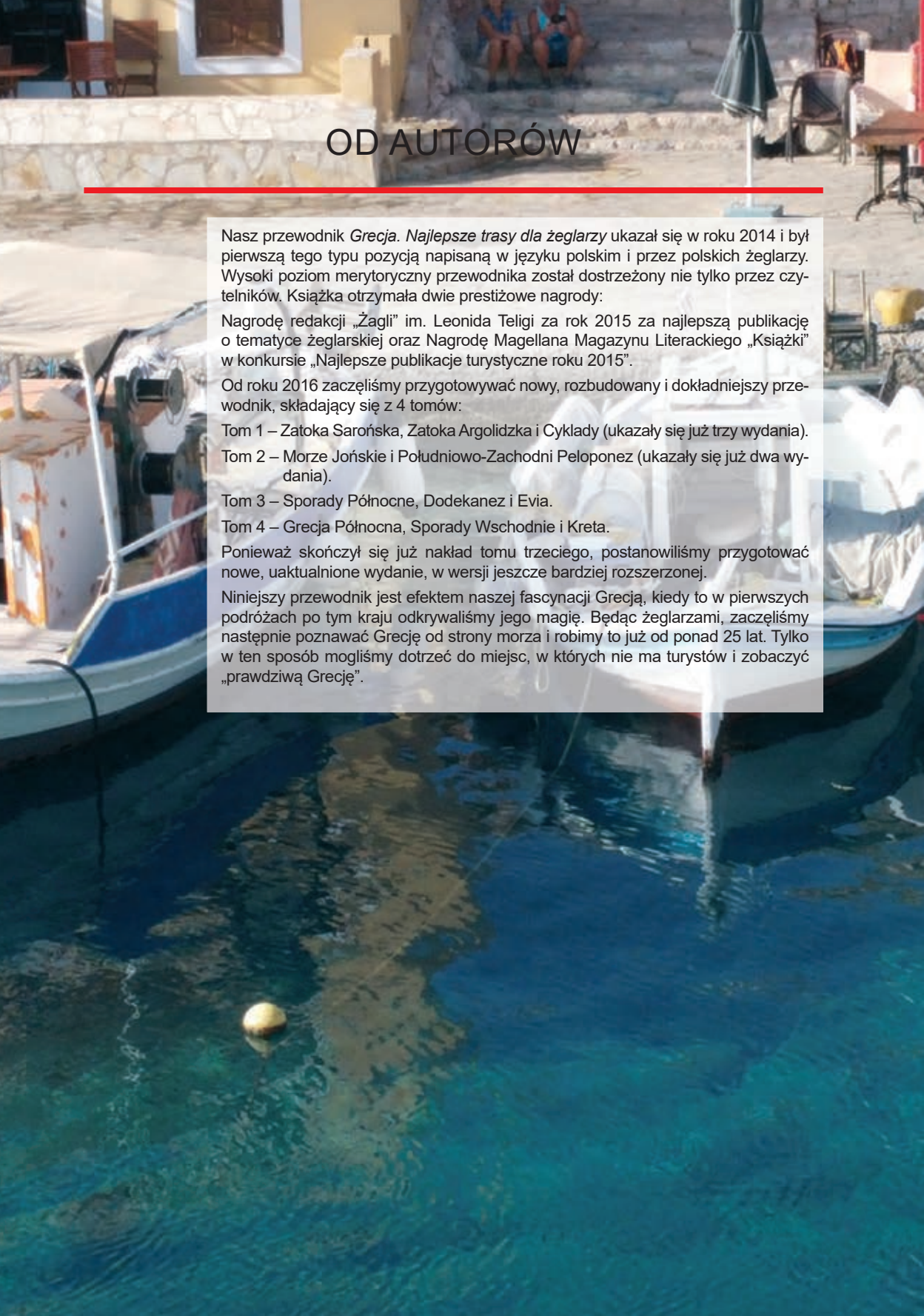
Bezpieczeństwo i zdrowie **28**

PROPOZYCJE TRAS ŻEGLARSKICH 31

PRZEWODNIK PO PORTACH I MARINACH 81

- Sporady Północne **82**
- Evia **109**
- Lądowa część wybrzeża od Lavrio do Volos **132**
- Dodekanez **156**

INDEKS 239



OD AUTORÓW

Nasz 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 Sarońska, Zatoka Argolidzka i Cyklady (ukazały się już trzy wydania).

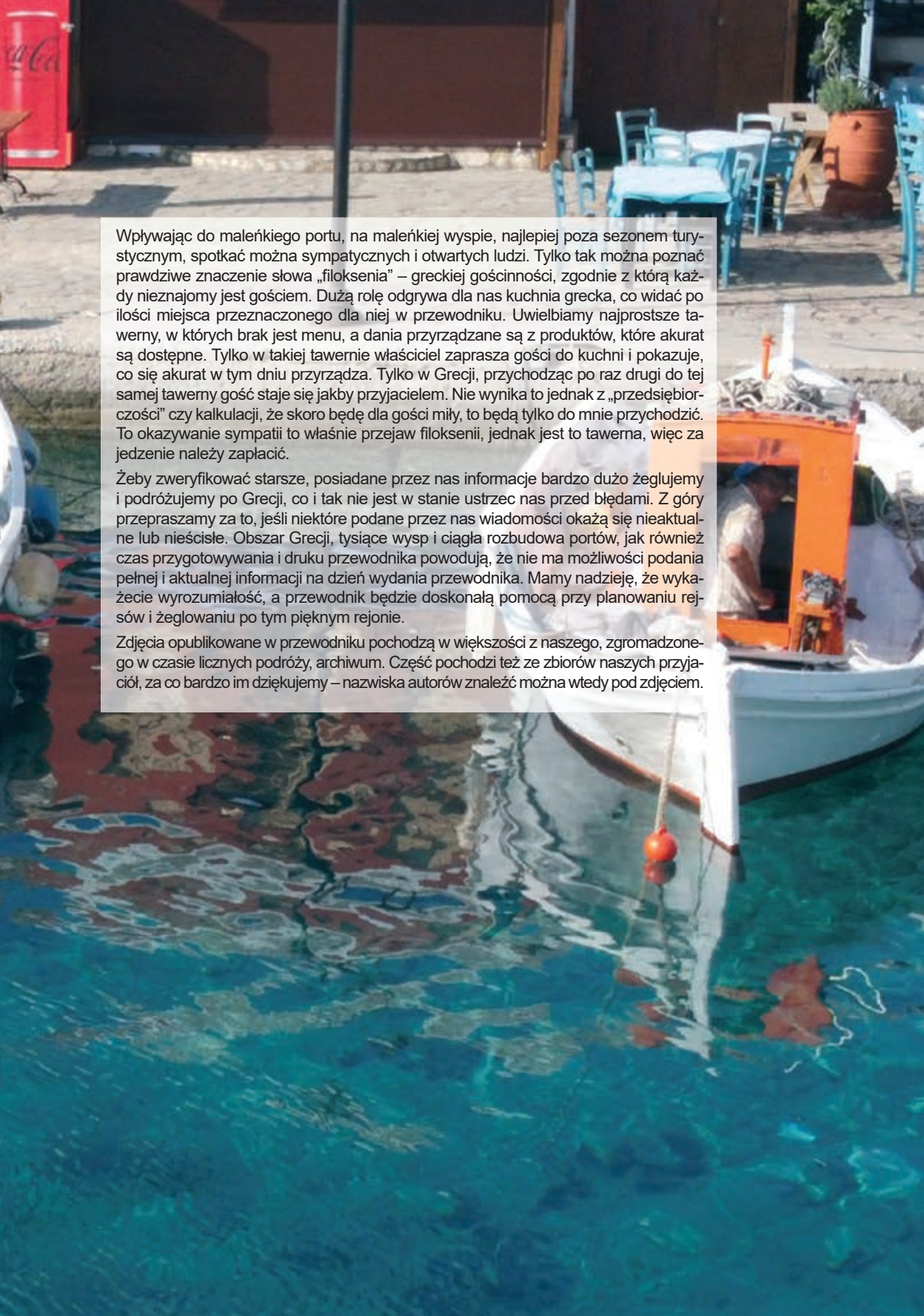
Tom 2 – Morze Jońskie i Południowo-Zachodni Peloponez (ukazały się już dwa wydania).

Tom 3 – Sporady Północne, Dodekanez i Evia.

Tom 4 – Grecja Północna, Sporady Wschodnie i Kreta.

Ponieważ skończył się już nakład tomu trzeciego, postanowiliśmy przygotować nowe, uaktualnione wydanie, w wersji jeszcze bardziej rozszerzonej.

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 filoksenii, 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 zdjęciem.

Czujesz?
Pachnie szczęściem,
to Grecja.

Eric-Emmanuel Schmitt

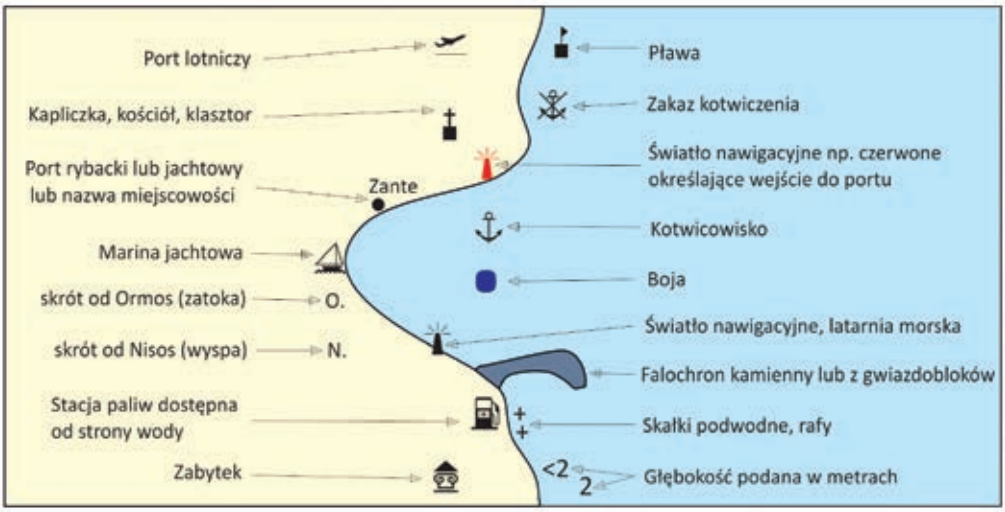
WSTĘP

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

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 wyczarterować tu łódkę zarówno od prywatnego właściciela, jak i od firmy czarterowej posiadającej w swojej ofercie kilkaset jachtów.
Na wyspach archipelagu Dodekanez są dwie główne bazy czarterowe, skąd rozpoczynają się rejsy czarterowe. Pierwsza to marina Kos, na wyspie Kos (więcej informacji o marinie na s. 208), druga port Mandraki i ostatnio również nowa marina w mieście Rodos na wyspie Rodos (więcej informacji na s. 168).
Na Sporadach Północnych jest jedna baza firm czarterowych, zlokalizowana w porcie Skiathos na wyspie Skiathos (więcej informacji na s. 85).
W północnej części zatoki Pagastikos, w porcie Volos powstała nowa, duża baza czarterowa (więcej informacji na s. 152).

GDZIE NAJLEPIEJ WYCZARTEROWAĆ JACHT

Czarterując jacht warto skorzystać z usług polskiego, sprawdzonego agenta. Najlepiej przed podpisaniem jakiejkolwiek umowy sprawdzić firmę, z czym w obecnych czasach nie ma żadnego problemu (chociażby 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 natrafić 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. 25 „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 biminitopu (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 pokładu 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 kąpieli, 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 sztormowej 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 sztormowa. Przy rejsach zimowych obowiązkowy jest porządniejszy sztormiak.
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, pamiętając, 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 żeglarza jachtowego, ale wskazane jest wcześniejsze uzyskanie potwierdzenia tej informacji). Ponadto na pokładzie powinna być jeszcze jedna osoba, tzw. co-skiper z patentem minimum żeglarza 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 28 „Zdrowie i bezpieczeństwo".

PIENIĄDZE

W większych portach i miastach bez problemu można pobrać gotówkę z bankomatu. Należy tylko pamiętać, że wypłacanie małych kwot jest nieopłacalne, 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 autocysterny 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, należy 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, za-

bezpieczenie kaucji na karcie kredytowej (tylko karta wypukła), należy pamiętać, żeby w kraju sprawdzić wszystkie limity karty, w tym dzienny 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 przejęcia 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 rejsem 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.

Jacht i załoga muszą przejść przed wypłynięciem odprawę w Port Police (Limenarkhio). 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 przyjście 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 22 „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 przestawienie jachtu w inne miejsce lub o całkowite odejście od kei, bo 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 22.

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 poczekać na przyjazd autocysterny, więc jeśli załoga bardzo się śpieszy, warto zatankować paliwo wieczorem.

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 pokrywa 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 kaucje od kilku klientów. Dlatego też, bardzo ważne jest, aby jachty czarterować tylko od sprawdzonych firm (korzystając, jak już wspominano 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 płetwonurek.

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 długo opierał 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. Niestety od jakiegoś czasu typowe supermarkety pojawiły się już nawet na mniejszych wyspach. Dlaczego niestety? Otóż zakupy robione w małym, rodzinnym, lokalnym sklepiku były swego rodzaju przyjemnością. Teraz sklepiki te można spotkać już tylko w bardzo małych wioskach. W miasteczkach (nawet tych mniejszych) zakupy robione są najczęściej w sieciowych marketach: Kritikos, AB, Sklavenitis, Market Inn itp. W większych miasteczkach bardzo popularny jest Lidl.
Poza ogólnymi marketami w Grecji są jeszcze sklepy z warzywami i owocami, mięsne, rybne oraz piekarnie. Większość sklepików prowadzo-

nych jest przez całą rodzinę z pokolenia na pokolenie, co zapewnia miłą obsługę. Planując zakupy należy pamiętać, że niektóre sklepy są zamknięte w porze sjesty, a duże markety są nieczynne w niedzielę. 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 2023 kształtowały się następująco:

chleb 0,5 kg	1–1,5 euro
Coca-cola, Fanta, Sprite 1,5 litra	1,8–2,5 euro
herbata ekspresowa 25 torebek	2,5–3,5 euro
jogurt naturalny 200 g	1–1,5 euro
jogurt owocowy 200 g	1–2 euro
kawa rozpuszczalna 200 g	5–7 euro
kiełbasa z marketu 1 kg	10–14 euro
makaron 0,5 kg	1–2 euro
masło prawdziwe 250 g	3,5–4 euro
mleko 1 litr	2–3 euro
papier toaletowy 8-pak	4–8 euro
parówki 200 g	2–4 euro
piwo miejscowe 0,33 litra	1,5–2,5 euro
płyn do naczyń 0,5 litra	1–2 euro
ręczniki papierowe 3-pak	3–5 euro
salami z marketu plastry 100 g	1,5–2,5 euro
ser żółty w plasterkach 150 g	2–3 euro
sok owocowy 100% 1 litr	2–3 euro
wino karton 5-litrowy	10–15 euro
woda niegazowana	1,5 l 0,3–0,5 euro

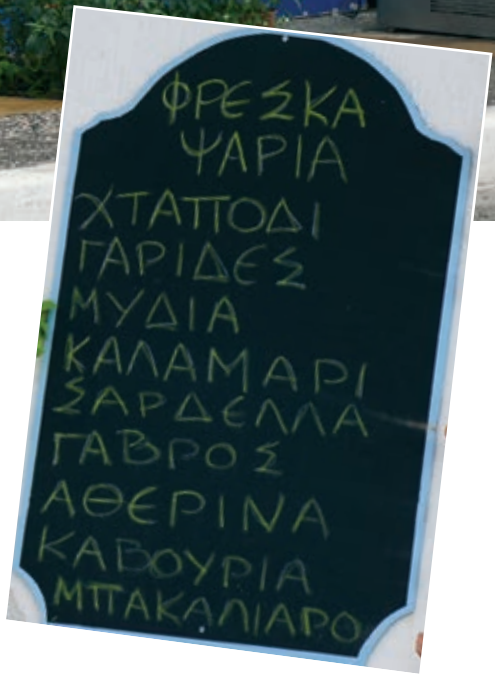
W TAWERNIE

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 wyśmienite. 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 kilkustronicowe 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 wyśmienite 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 konkretów, w typowej tawernie kolacja wygląda następująco:
W pierwszej kolejności kelner rozkłada na stoliku 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 – sałatki). *Horiatiki (*ang. greek salad – sałatka grecka) – pokrojone w dość duże kawałki pomidory, ogórki,

cebulka, oliwki, ser feta, nieraz 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.
Chtapodisalate (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.
Kolokithea 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, chickpeas balls) – smażone kulki z ciecierzycy, podobne do arabskich falafeli.
Kolokithea 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 winegret.
Tiropita (ang. cheese pie) – ciasto zrobione z ciasta filo, nadziewane serem.
Spanakopita (ang. spinachi 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 (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 wyśmienite, 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 merida (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 piato zawiera już wszystko w sobie.
Souvlakia (ang. souvlaki) – szaszłyk z wieprzowiny lub kurczaka, podawany podobnie jak gyros w formie souvlakia pita lub souvlakia merida.
Kleftiko – mięso, najczęściej jagnięcina, natarte lub naszpikowane przyprawami (rozmaryn, oregano, bazylia, 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 hodowanych 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 płatów 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 taweryny) 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, kiełbasy.

Kilka przykładowych cen w roku 2023:

kawa lub herbata	2–4 euro
grillowana ośmiornica	8–12 euro
frytki	2–4 euro
gyros merida	8–12 euro
gyros pita	2,5–3,5 euro
sałatka grecka	5–8 euro
pizza	6–12 euro
mousaka	8–12 euro
kleftiko	8–13 euro
stifado	8–13 euro
melitsanosalate	3–6 euro
wino domowe	5–10 euro za 1 kg
tzatziki	3–6 euro
talerz grillowanego mięsa	8–15 euro
piwo	2–4 euro
kieliszek ouzo lub raki	2–5 euro
talerz grillowanych sardeli	8–12 euro
zupa rybna	8–12 euro
pieczone kalmary	8–12 euro
duszona jagnięcina	10–15 euro
grillowane kotlety jagnięce	8–13 euro
woda 1 litr	2–3 euro

LUDZIE

Żeby w pełni zakosztować żeglowania 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. Krzyczą, wściekają się, a po chwili przyjaźnie 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, potrafią wydać na jedną ucztę całą pensję, a na pytanie: „Co będzie jutro?", Grek powie: „Licho wie".
Ti na kanoume? – cóż 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 zrozumieją, 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. Doskonale 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 Olimpic 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 biegających 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 greckokatolickiego – 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 wyprzedzasz i zginiesz, 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 świateł. 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 nieznajomy 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 ułuda. Z wierzchu wydaje się, że to mężczyzna jest szefem i głową rodziny. W praktyce to matka dzierży władzę. Mężczyźni są trzymani 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 zaświadczą 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 przyjdziesz 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 uroczyście obchodzi dzień swojego patrona, świąt jest bardzo dużo. W dniu świę-

ta, 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.

WYKAZ OFICJALNYCH ŚWIĄT:

1 stycznia – Nowy Rok
6 stycznia – Trzech Króli
25 stycznia – Święto Narodowe
luty/marzec – poniedziałek przed Wielkim Postem, 41 dni przed grecką Wielkanocą
marzec/kwiecień – Wielki Piątek, Wielkanoc (niedziela, poniedziałek)
maj/czerwiec – drugi dzień Zielonych Świąt (50 dni po Wielkanocy)
1 maja – Święto Pracy
15 sierpnia – Wniebowzięcie Najświętszej Marii Panny
28 października – Święto Narodowe „Dzień Ochi"
25/26 grudnia – Boże Narodzenie

W oficjalne święta wszystko w Grecji jest zamknięte, w tym zabytki, muzea, banki, urzędy pocztowe, większość sklepów i restauracji. Jedynie w miejscowościach typowo turystycznych i w dużych miastach ze zjedzeniem czegoś czy kupnem żywności nie ma problemu. Należy pamiętać, że również podróżowanie może być w tych dniach utrudnione. Warto przed planowaną podróżą sprawdzić, czy w rejonie, do którego wyjeżdżamy nie ma jakiegoś święta.

GODZINY PRACY

Większość instytucji rządowych jest czynna od 8.00 do 14.00, niemniej jednak trzeba być wielkim optymistą, żeby przyjść po 13.00 i oczekiwać załatwienia czegokolwiek w tym samym dniu. Firmy prywatne oraz punkty usługowe pracują zazwyczaj w godzinach 9.00–18.00. Przerwy w ciągu dnia urządzają sobie zwykle firmy handlowe. W najgorętszej porze roku sklepy czynne są od 8.30–9.00 do 14.00 i od 18.00 do 21.00. W chłodniejszych miesiącach przerwa południowa jest zazwyczaj krótsza. Sklepy mięsne i rybne często pracują tylko do południa. W dużych miastach i w miejscowościach turystycznych sklepy czynne są od rana do wieczora, bez przerwy. Apteki zamknięte są na ogół wieczorem i w sobotę rano, ale powinny wywieszać informację o najbliższej czynnej placówce tego typu. Podane wyżej godziny pracy mogą się czasem różnić i często ulegają zmianom w okresie wakacji i świąt.

JĘZYK

Język grecki wydawać się może dość trudny, chociażby ze względu na odmienny, nie łaciński alfabet. Na szczęście większość tablic z nazwami miejscowości oraz miejsca ważne dla obcokrajowców (np. apteka i menu w tawernie) są pisane w alfabecie łacińskim. Okazuje się jednak, że nawet minimalna znajomość greckiego może pomóc w nawiązywaniu przyjaznych stosunków. Grecy są przekonani, że nie sposób nauczyć się ich języka, dlatego też nawet przyswojenie kilku prostych wyrażeń będzie uważane za duże osiągnięcie.
Mając na uwadze objętość niniejszego przewodnika trudno jest omówić w nim dokładnie wszystkie zawiłości językowe, najlepiej wybierając się do Grecji zakupić rozmówki i słowniki. Dostępny jest też podstawowy kurs audio języka greckiego, wydany przez firmę Edgard.

POGODA

Warunki pogodowe w Grecji są klasycznym przykładem klimatu śródziemnomorskiego: miesiące letnie są z reguły suche i gorące, a zimy chłodne i wilgotne.
Dobra pogoda w lecie związana jest z dominującymi układami wysokiego ciśnienia nad Europą, które stabilizują dobrą pogodę także w Grecji.
Jesienią i zimą Grecja dostaje się pod wpływ chłodnych mas powietrza, które przynoszą więcej wilgoci i zmienne warunki pogodowe. Zimy na wyspach mają zazwyczaj łagodny przebieg i nadają się do całorocznego uprawiania żeglarstwa. Oczywiście najlepszym okresem jest czas od maja do października.

DODEKANEZ

Warunki pogodowe panujące na Dodekanezie nie rozpieszczają żeglarzy, zwykło się uważać, że jest to akwen dla bardziej „wprawionych w boju" wodniaków. W okresie letnim, na Dodekanezie podobnie jak na całym Morzu Egejskim, dominującym wiatrem jest meltemi, który wieje z kierunku północno-zachodniego i północnego. Zaczyna on wiać w czerwcu. W lipcu, sierpniu i wrześniu meltemi wzmacnia siłę, by w październiku znów słabnąć. W lecie wiatr wieje najczęściej z siłą 4–6°B, chwilami nawet 7–8°B. Podczas gdy na sąsiednich Cykladach meltemi najczęściej wieje w ciągu dnia, a wieczorem słabnie, na Dodekanezie meltemi potrafi wzmagać się po południu i wieczorem i wiać nawet przez całą noc.
Na Dodekanezie po zawietrznej stronie wysp, szczególnie tych wyższych, występują silne wiatry spadowe. Zjawisko to jest najbardziej odczuwalne przy wyspach: Astipalaia, Karpathos, Kassos, Patmos, Kalymnos, Nissiros czy Tilos.

SPORADY PÓŁNOCNE I EVIA

Pogoda na wyspach archipelagu Sporad Północnych sprzyja żeglarzom. Jest to łatwy akwen, polecany nawet dla mniej wprawnych wodniaków. Meltemi, dominujący w lecie wiatr na Morzu Egejskim, nie jest tu jeszcze tak silny

jak na południu, a i fale nie zdążą zrobić się duże. Jedynie wyspa Skyros, bardziej oddalona od archipelagu narażona jest na silne działanie tego wiatru. Również wschodnie wybrzeże Evii stanowi większe wyzwanie dla żeglarzy.

W dobie wszechobecnego internetu, uzyskanie dobrej i aktualnej prognozy pogody jest bardzo łatwe. Bardzo dobre i wielokrotnie sprawdzane przez autorów portale pogodowe, to:
www.poseidon.hcmr.gr
www.hnms.gr
www.meteo.gr
www.windyty.com
www.predictwind.com
Należy jednak pamiętać, by korzystając z tych portali zachować tzw. zdrowy rozsądek. Kilkakrotnie zdarzało się, że pogoda odbiegała od tej prognozowanej.
Nie dysponując dostępem do internetu można skorzystać z nadawanych przez VHF komunikatów meteorologicznych. Nadawane są w języku greckim i angielskim w godzinach: 06.00, 10.00, 16.00 i 20.00 UTC. Aby uzyskać czas grecki, należy dodać w lecie 3, a w zimie 2 godziny.
Istnieje również możliwość zamówienia otrzymywania prognoz pogody w formie SMS, jednak należy pomyśleć o tym przed wyjazdem.
O prognozy pogody i warunki pogodowe można również zapytać w siedzibie Policji portowej, w marinach lub u rybaków.

ŻEGLOWANIE W GRECJI

PORTY I MARINY

Planując żeglowanie w Grecji, należy pamiętać, że najczęstszym miejscem postoju będzie port rybacki, z wydzielonymi lub nie, miejscami dla jachtów lub zatoka z kryształowo czystą wodą. Marin, takich z prawdziwego zdarzenia, jest niewiele. Pamiętać jednak trzeba, że w Grecji nazwa marina nadawana jest często na wyrost. Zwykły port jachtowy, w którym teoretycznie (bo praktycznie różnie to bywa) jest możliwość podłączenia się do prądu i wody, nazywany jest mariną. Tylko kilka z nich dysponuje stacją paliw, zwykle paliwo można zatankować z samochodu cysterny (numer telefonu zazwyczaj znaleźć można na kei lub u rybaków). W Grecji, w czasach prosperity, wykorzystując przyznane z Unii Europejskiej środki, rozpoczęto budowę wielu marin (portów), jednak środki skończyły się lub zostały wykorzystane na inne cele, a mariny pozostały niedokończone. Ale właśnie ten brak marin z ich infrastrukturą, tysiącem jachtów (patrz np. Chorwacja) stanowi o uroku Grecji. Gdzie jeszcze w Europie można stać burta w burtę z łodzią rybacką, gdzie wychodząc na keję, spotkać można naprawiających sieci rybaków. Trzeba cieszyć się z tego i korzystać, dopóki to jeszcze możliwe.
Od roku 2018 nastąpiła zmiana obliczania cen postoju w portach. Opłaty pobierane są najczęściej przez administratora portu – Limeniko Tameio. Często pracownik sam przychodzi i inkasuje należność, ale bywa, że trzeba pójść do biura. W niektórych portach opłata pobierana jest też przez Policję Portową (Limenarkhio). Sposób wyliczenia opłaty za jeden dzień postoju w porcie jest uzależniony od

długości jachtu i wylicza się ją mnożąc długość jachtu przez określony współczynnik cenowy:
do 7 m długości – 0,08 euro,
od 7,01 m do 10 m – 0,41 euro,
od 10,01 m do 15 m – 0,47 euro,
od 15,01 m – 0,55 euro.
Jachty czarterowe powyżej 7,01 m długości płacą 0,2 euro pomnożone przez długość jachtu (bez rozgraniczeń wynikających z jego długości). Postój longside kosztuje 25% więcej. Do powyższych cen należy doliczyć podatek VAT (w roku 2023 – 24%). Niestety, pracownicy pobierający opłaty różnie interpretują określenie jednego dnia postoju.
Przykładowo:
Zdarza się np., że postój od soboty, od godziny 18.00 do niedzieli, do godz. 11.00 jest traktowany jako dwa dni postoju (sobota 18.00–00.00 to jeden dzień i niedziela 00.00–11.00, drugi dzień). Postój prywatnego jachtu o długości 14 m kosztuje 6,58 x 2 = 13,16 + 3,16 VAT = 16,32 euro. Za ten sam jacht i taki sam czas postoju w innym porcie nalicza się opłatę tylko za jeden dzień, czyli 6,58 + 1,58 = 8,16 euro. Do tej ceny nie wlicza się opłat za prąd i wodę, za które należy zapłacić dodatkowo. Zdarza się jednak, że opłata wyliczana jest inaczej – pamiętajcie wszak, że to Grecja. Nadal są też porty, gdzie opłaty nie są pobierane. Mało tego, bywa że prąd i woda też są za darmo.
Oprócz postoju w portach można zatrzymać się też w marinach. Tu ceny są zdecydowanie wyższe, ale do dyspozycji jest pełna infrastruktura (woda, prąd, toalety, prysznice, pralnie itp.). Należy pamiętać, że w porównaniu z np. Chorwacją, w Grecji jest zdecydowanie mniej marin i ich standard jest często gorszy. Na szczęście greckie mariny są tańsze.

CUMOWANIE W PORCIE

W Grecji, jak i w innych portach basenu Morza Śródziemnego stosuje się inny niż przyjęty w krajach północnych sposób cumowania do kei. Tu standardem jest postój rufą do kei. W większości portów brak jest muringów, więc zamiast nich trzeba wykorzystać kotwicę. Postój dziobem do kei wymaga dobrej i dużej kotwicy na rufie, czego większość jachtów prywatnych i czarterowych nie ma. To duża, dziobowa kotwica z porządną wyciągarką powoduje, że postój rufą do kei jest bezpieczny. Drugim, nie mniej ważnym powodem, jest wygoda. Typowy jacht przeznaczony do pływania po wodach Grecji wyposażony jest w trap rufowy, który ułatwia komunikację z lądem. Często po tym trapiku wchodzimy dosłownie do tawerny. W miejscach gdzie brak jest kei, stosuje się inny sposób cumowania. Polega on na rzuceniu kotwicy z dziobu i wywiezieniu pontonem długich cum rufowych (obowiązkowe wyposażenie jachtu w Grecji) na brzeg. Do obłożenia cum na lądzie można wykorzystać drzewa, występy w skałkach lub zdarzające się nieraz metalowe ucha. Jest to mniej wygodny sposób cumowania, bowiem do komunikacji z lądem niezbędny jest ponton, ale zapewnia za to spokojny postój. W niektórych portach, gdzie nie ma możliwości rzucenia kotwicy, praktykuje się postój burtą do kei, jednak w takim przypadku należy liczyć się z tym, że w miarę zapełniania się portu jachty będą stawały burta w burtę. Wszystkie mariny i bardzo nieliczne porty wyposażone są w muringi, które gwarantują najbezpieczniejszy sposób cumowania. Niektóre z portów i liczne zatoki zapewniają doskonałą ochronę przed wiatrem i falami i umożliwiają postój na kotwicy, co zapewnia większą intymność pobytu. W niektórych zatokach są bezpłatne bojki, do których można zacumować. Część z nich należy do tawern i by bezpłatnie zacumować do nich, należy zjeść kolację w tejże tawernie.

INFORMACJE DLA JACHTÓW PRYWATNYCH WPŁYWAJĄCYCH PO RAZ PIERWSZY DO GRECJI

Grecja należy do Unii Europejskiej, więc przepisy dotyczące przekraczania granicy są dla obywateli Polski uproszczone. Dotyczy to oczywiście jachtu zarejestrowanego w kraju należącym do Unii Europejskiej, na pokładzie którego przebywa załoga mieszkająca na terenie UE.

TEPAI

W 2018 roku podpisano (zapowiadane od bardzo dawna) rozporządzenie o wprowadzeniu nowej opłaty, zwanej TEPAI. Opłata dotyczy prywatnych i czarterowych jachtów o długości powyżej 7 m i wnosi się ją za każdy miesiąc spędzony na greckich wodach terytorialnych. Np. za okres od 20 czerwca do 5 lipca – należy wnieść opłatę za 2 miesiące. Wartość TEPAI oblicza się na podstawie całkowitej długości (LOA) jachtu, zgodnie z poniższą tabelą:

Długość jachtu w metrach	Opłata	Kara za brak opłaty
od 7 do 8	16 euro za 1 miesiąc	190 euro
od 8 do 10	25 euro za 1 miesiąc	300 euro
od 10 do 12	33 euro za 1 miesiąc	400 euro
powyżej 12	8 euro za 1 metr długości za 1 miesiąc	1200 euro

Płatność jest dokonywana przed początkiem miesiąca, za który opłata jest należna i może również obejmować więcej niż jeden miesiąc. Opłatę można uiścić od razu za cały rok i wtedy przysługuje 20-procentowa zniżka. W takim przypadku płatność następuje w grudniu roku poprzedniego lub w styczniu roku, którego dotyczy. Greckie jachty czarterowe uzyskują dodatkowo 25% zniżki. Obie te zniżki się sumują. Opłata nie jest naliczana dla jachtów stojących na lądzie. Płatności

za TEPAI dokonuje się w banku lub przelewem. Teoretycznie, jeżeli nie ma takiej możliwości, płatności można dokonać w dowolnym urzędzie skarbowym, porcie lub urzędzie celnym. Więcej informacji o podatku oraz obowiązkowa rejestracja w systemie umożliwiającym płatność TEPAI na stronie www.aade.gr.

PORZĄDKOWANIE RYNKU CZARTERÓW

Od 2018 roku zaczęto w Grecji porządkować bardzo intensywnie tzw. nielegalne czartery. Każdy jacht może zostać poddany kontroli, której celem jest ustalenie, czy nie służy on do wykonywania działalności gospodarczej. Jeśli jacht nie ma stosownej licencji i został faktycznie wyczarterowany, właścicielowi jachtu grozi kara zaaresztowania jachtu oraz kara pieniężna w wysokości nawet 300 tys. euro. Kontrole dokonywane są najczęściej w portach, ale zdarzają się już nawet na kotwicowiskach. Dotyczy to również greckich jachtów czarterowych, co do których istnieje podejrzenie, że czarter nie został zgłoszony. Podobna sytuacja ma miejsce również w przypadku tzw. rejsów komercyjnych, gdzie tak naprawdę, prywatny jacht służy do organizowania odpłatnych rejsów.

WODA

W większości portów woda dostępna jest ze słupków, uruchamianych na specjalną kartę. Niestety nadal nie ma uniwersalnej karty, która działałaby wszędzie, więc trzeba ją kupić na miejscu. Wyjątkiem jest tu wyspa Evia, na której jedna karta pasuje do słupków na całej wyspie. Często, ale nie zawsze, na słupku jest informacja, gdzie jej szukać. W niektórych portach może być kłopot z uzupełnieniem zbiorników wody. Często w portach nie ma możliwości podłączenia się do kranu z wodą lub jest to możliwe tylko w określonych godzinach, a wodą „zawiaduje" tzw. waterman. W niektórych portach wodę można dostać tylko z cysterny i też w określonych godzinach (bywa, że na kei znaleźć można tabliczkę z numerem telefonu do „dostawcy wody"). Należy też liczyć się z tym, że jedynym sposobem uzupełnienia wody może być tylko przyniesienie kilku butelek lub kanistrów z najbliższego dostępnego kranu. Żeglując czarterowym jachtem nie należy pić wody ze zbiorników jachtowych, bo nigdy nie wiadomo kiedy były one czyszczone – jedyna woda nadająca się do spożycia to woda butelkowa. To samo dotyczy czarterowych jachtów wyposażonych w urządzenia odsalające wodę morską, nigdy nie wiadomo kiedy urządzenie było czyszczone, więc taką wodą można się zatruć.

Żeglując w Grecji warto posiadać kilka różnych końcówek do węża i najlepiej jak najdłuższy wąż. Należy też pamiętać, że na niektórych wyspach sezonowo występują kłopoty z wodą.

PALIWO

Paliwo dowożone jest małymi cysternami samochodowymi, dojeżdżającymi w określonych godzinach lub na telefon – informacji należy szukać na kei lub u rybaków (należy pamiętać o sjeście).

ENERGIA ELEKTRYCZNA

W marinach nie ma problemu z podłączeniem się do prądu. Zawsze w pobliżu jachtu stoi słupek z gniazdami. W niektórych trzeba posiadać specjalną kartę, która umożliwia pobór prądu. W innych płaci się wg zużycia wskazanego przez licznik. W portach nie zawsze jest możliwe przyłączenie się do prądu. Warto posiadać kilka różnych wtyczek – przejściówek.

ŚMIECI

Żeglując po wodach Grecji należy pamiętać, że na małych wyspach nie ma wysypisk śmieci i wszelkie odpady są wywożone na większe wyspy – co jest kosztowne. Stąd lepiej wyrzucać śmieci na dużych wyspach i robić to tylko do dużych kubłów. Pozostawianie śmieci na kei lub wrzucanie ich do małych, ulicznych śmietników nie najlepiej świadczy o kulturze żeglarzy. Oczywiście nie da się nie zauważyć faktu, że w Grecji jest ogólnie brudno,

* * *

koniec darmowego fragmentu
zapraszamy do zakupu pełnej wersji