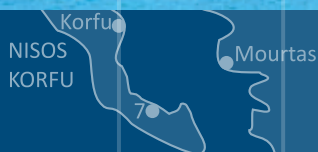


Elżbieta Kasperaszek, Piotr Kasperaszek

Grecja

dla żeglarzy



Tom 2

Morze Jońskie i Południowo-Zachodni Peloponez



**wydanie 2.
rozszerzone**



Książki dla żeglarzy

Elżbieta Kasperaszek, Piotr Kasperaszek

Grecja

dla żeglarzy



Tom 2

**Morze Jońskie
i Południowo-Zachodni
Peloponez**

Projekt okładki *Stefan Drewiczewski/Foqs*

Redaktor *Jacek Zyśk*

Projekt makiety *Marzena Piłko*

Korekta *Elżbieta Strucka*

Źródła zdjęć: *Zdjęcia opublikowane w przewodniku pochodzą z naszego, zgromadzonego w czasie licznych podróży, archiwum.*

Copyright © Piotr Kasperaszek 2017

Copyright © Oficyna Wydawnicza Alma-Press Warszawa 2017, 2022

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.



322. publikacja w serii *Książki dla żeglarzy*

ISBN 978-83-7020-968-1

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 o czarterach **11**

Grecka kuchnia **14**

Ludzie **18**

Pogoda **21**

Żeglowanie w Grecji **22**

Jak dotrzeć do Grecji **26**

Jak podróżować po Grecji **27**

Bezpieczeństwo i zdrowie **28**

■ PROPOZYCJE TRAS ŻEGLARSKICH **33**

■ PRZEWODNIK PO PORTACH I MARINACH **71**

■ Wyspy Jońskie **72**

■ Peloponez **130**

■ Zatoka Patraska i Koryncka **144**

■ Lądowa część Morza Jońskiego **158**

INDEKS **175**

OD AUTOŃÓW

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

Tom 2 – Morze Jońskie i Południowo-Zachodni Peloponez.

Tom 3 – Sporady Północne, Dodekanez i Evia.

Tom 4 – Grecja Północna, Sporady Wschodnie i Kreta.

Ponieważ skończył się już nakład tomu drugiego, 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 незнаjomy 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.

Do zobaczenia w Grecji.



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

Eric-Emmanuel Schmitt

**Dziękujemy naszym
przyjaciołom
za cudowne chwile
spędzone razem
na pokładzie jachtu**

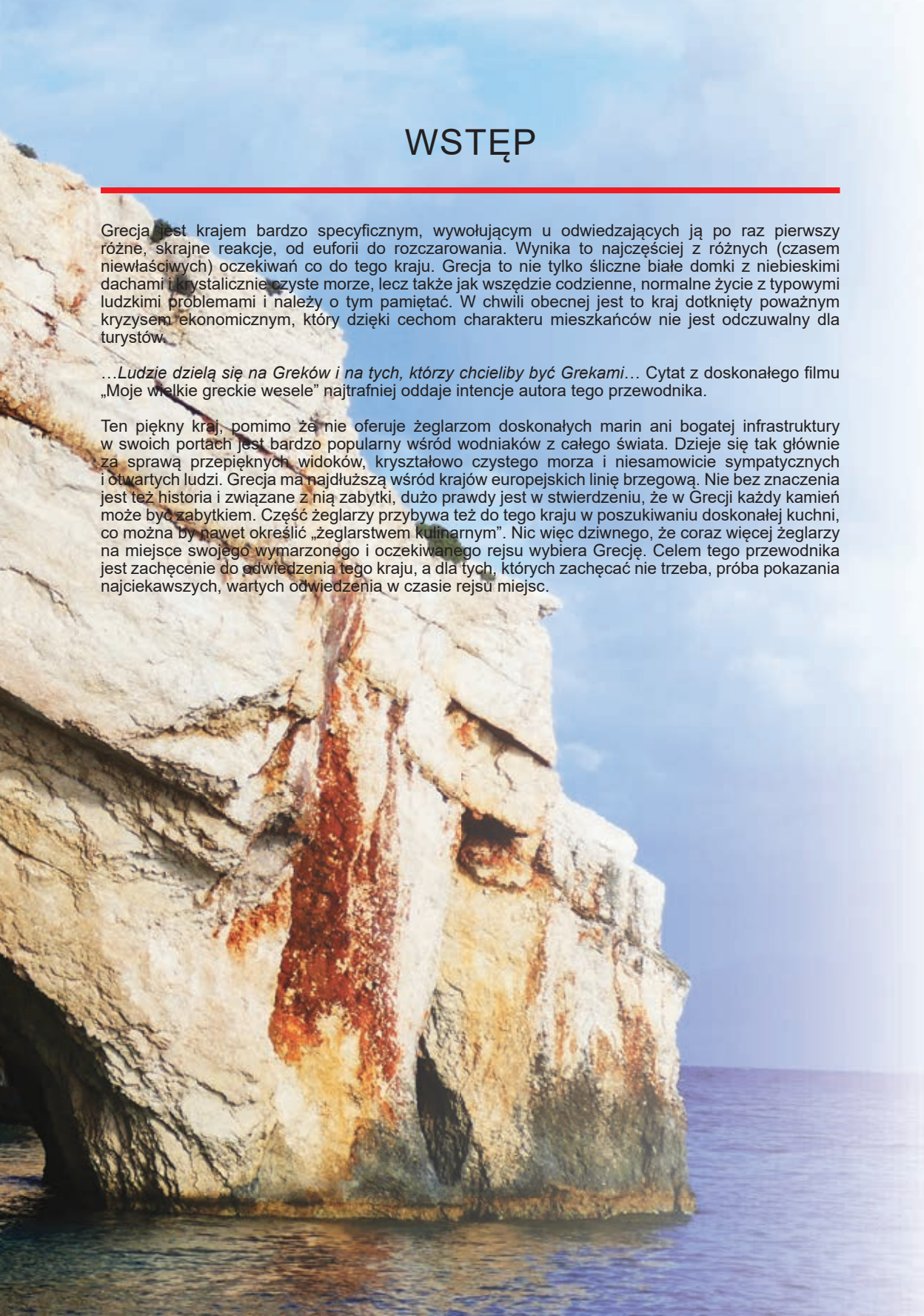
Autorzy

WSTĘP

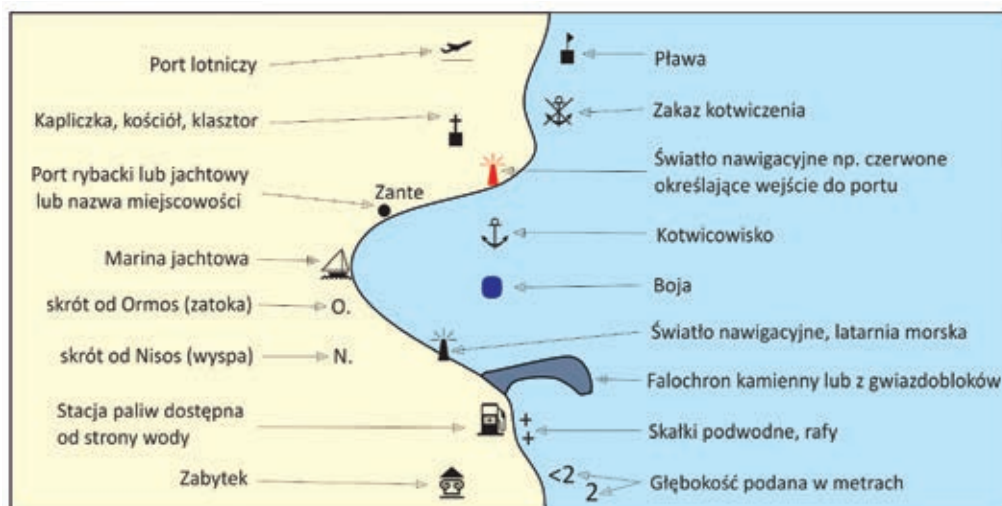
Grecja jest krajem bardzo specyficznym, wywołującym u odwiedzających ją po raz pierwszy różne, skrajne reakcje, od euforii do rozczarowania. Wynika to najczęściej z różnych (czasem niewłaściwych) oczekiwań co do tego kraju. Grecja to nie tylko śliczne białe domki z niebieskimi dachami i krystalicznie 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 autora 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 wyczerterować tu łódkę zarówno od prywatnego właściciela, jak i od firmy czarterowej posiadającej w swojej ofercie kilkaset jachtów.

Na Morzu Jońskim są dwie główne bazy czarterowe, skąd rozpoczynają się rejsy. Pierwsza to marina Gouvia na wyspie Korfu (więcej informacji na s. 109), druga to marina Levkas na wyspie Levkas (więcej informacji na s. 96). Coraz częściej można też wyczerterować jacht w Prevezie (więcej informacji na s. 161). Sporadycznie trafiają się też czartery z mariny Kalamata na półwyspie Peloponez (więcej informacji na s. 137) oraz z portu Zakynthos na wyspie Zakynthos (więcej informacji na s. 74).

■ 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). 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. 26 „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 biminitoru (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 konieczne należy zabrać coś cieplejszego, np. polar (po całodziennym przebywaniu na słońcu wieczorem można odczuwać chłód). Obowiązkowe są buty na miękkiej, niebrudzącej pokładzie 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 zabierać 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 wyczerterować 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 zabranii 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 niedzielę 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 przewidziane 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 autocyster-ny kartą jest często niemożliwa.

KAUCJA

Po dotarciu do miejsca skąd wypływamy, należy odnaleźć biuro lub osobę z firmy, z której wyczerterowany 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, zabezpie-

czenie 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 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 drobniak może zepsuć rejs. Chcąc drobiazgowo sprawdzić jacht przed przejściem należałoby sprawdzić naprawdę wszystko, co jest niewykonalne.

Po przejściu 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 22 „Porty i maryny”). 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 maryny lub portu, w którym funkcjonuje obsługa, warto wcześniej uzgodnić miejsce postoju przez VHF. Należy bezwzględnie przestrzegać zakazu cumowania. Więcej informacji na temat żeglownia 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 potracają 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). Jeśli skiper zamierza starać się w przyszłości o wyższy stopień żeglarski, warto sporządzić kar-

tę rejsu, którą armator może poświadczyć. Należy też pamiętać, że ktoś z załogi może chcieć opi-



nię 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 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 działają 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 ogólnospżywczych. 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 sjeści. Warto, jeśli jest taka możliwość, pieczywo kupować w piekarniach, a warzywa i owoce w sklepach z tym asortymentem. 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 2021 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
kiełbasa 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
sałami 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 kilkunastoricowe i oferuje kilkadziesiąt dań. Niektóre tawerny nie mają menu, serwują produkty sezonowe, co oznacza, że menu musiałyby być zmieniane bardzo często. Niestety, dla nieznających języka greckiego złożenie zamówienia jest wtedy trudniejsze. Jednak w takich lokalach praktykowane jest zapraszanie gości 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 konkretów, 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 piwa.

Zgodnie z greckim zwyczajem w pierwszej kolejności należy zamawiać *mezedes* (ang. starters – przekąski) i *salates* (ang. salads – sałatki). *Horiatiiki* (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 rybniej 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.

Kolokitha tiganites (ang. fried courgettes) – j.w. tylko cukinia.

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

Tomato 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 winegret.

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), któ-

re są gotowane, a następnie podawane z oliwką i cytryną.

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

Revithia (ang. garbanzo bean soup, 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 puszkii czy choćby połowa jajka na twardo. **Mezedes** bywają podstawne, 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 shrimps) – krewetki zapiekane w sosie pomidorowym z fetą i czosnkiem.

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

Ksifasi 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 pitą, z pomidorami, cebulką, tzatzykami) serwowany jest często w czymś w rodzaju fast food'ów oraz gyros pita (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 pita zawiera już wszystko w sobie.

Souvlakia (ang. souvlaki) – szaszłyk z jagnięciny, wieprzowiny lub kurczaka, podawany podobnie jak gyros w formie souvlakia pita lub souvlakia pita.

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** najlepsze będzie tagliatelle.

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 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 samochodu lub przyczepy gastronomicznej, specjalizującej się np. w *souvlakach*. Lokal taki ma bardzo okrojone menu i z powodu nie najlepszych warunków sanitarnych jest 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 2021

kawa lub herbata

2–3 euro

grillowana ośmiornica	7–9 euro
frytki	2–3 euro
gyros plaka	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
kieliszek ouzo lub raki	1–2 euro
talerz grillowanych sardeli	7–9 euro
zupa rybna	5–8 euro
pieczone kalmary	7–9 euro
duszona jagnięcina	7–9 euro
grillowane kotlety jagnięce	7–10 euro
woda 1 litr	1–2 euro

koniec darmowego fragmentu
zapraszamy do zakupu pełnej wersji

