

Grecja jest krajem urzekającym każdego odwiedzającego. Do zaoferowania ma nie tylko cztery tysiące lat cywilizacji, piękne krajobrazy i wspaniały śródziemnomorski klimat, lecz równie niezapomniany czar kawiarenek i tawern.



■ Prawdziwie grecka Café Frappé

Urok Greek cafe

Rozpoczął się sezon wakacyjnych migracji. Wśród miejsc najchętniej odwiedzanych przez turystów znajduje się niewątpliwie Grecja, bezspornie uznana za kolebkę zachodniej cywilizacji. Kraj ten jest szczególnie atrakcyjny ze względu na bogatą historię oraz zabytki starożytnej Hellady i Cesarstwa Bizantyjskiego. Turysty z całego świata tłumnie odwiedzają Ateny, Saloniki, Konstantynopol, Delfy, a także Korynt pełen antycznych budowli, muzeów i czarujących, egzotycznych kafejek oraz tawern.

Ceremoniał zaparzania

Sztuka parzenia i delektowania się kawą przybrała w tym kraju wręcz mistyczną formę i towarzyszy jej swoisty, ludowy ceremoniał. Kawiarnie w Grecji nie mają nic wspólnego z ich polskim odpowiednikiem. Na wsiach greckich, w greckich miasteczkach i nadmorskich kurortach kawiarnie, czyli *kafenion*, są centralnym punktem życia towarzyskiego. Obserwując życie tutejszych ludzi, szczególnie mężczyzn, odnosi się wrażenie, że spędzają oni w kawiarniach i tawernach całe dni.

Kawiarenki i tawerny są również ostoją życia nocnego w nadmorskich kurortach, gdzie wieczór zaczyna się voltą, czyli kolejnym odwiedzaniem barów, zwykle znajdujących się nad wybrzeżem lub skupionych wokół głównego placu. Choć wieczorny spacer rozpoczynają całe rodziny, to później w tawernach przeważającą klientelą są starsi mężczyźni prowadzący głośne rozmowy przy metaksie (odmiana greckiej brandy) lub ouzo, będącym tradycyjnym greckim mocnym trunkiem o smaku anyżu, sporządzanym na drodze fermentacji wyciączek winogronowych.

Miejsca nieodkryte

Aby lepiej poznać prawdziwą atmosferę tego tajemniczego kraju, dobrze jest, oprócz wymienianych w przewodnikach ośrodków, odwiedzić również miejscowości, gdzie rzadko docierają turyści. Szczególnie ciekawe są miasteczka i wioski leżące u podnóża pasma mitycznych gór Olimp. Przebywając w tym rejonie, warto odwiedzić malownicze miasteczko Pantelejmonas z jego zachowaną zabudową w stylu macedońskim. To właśnie tutaj znajdują się najpiękniejsze, utrzymane w tradycyjnym



■ Wnętrza greckich kawiarni są nie tylko przytulne, ale i niecodzienne

Prawdziwa grecka kawa

Do *briki* należy nalać niezbędną ilość wody, następnie wsypać po jednej łyżeczce kawy na filiżankę oraz odpowiednią ilość cukru. *Briki* stawia się na średni płomień, miesza do rozpuszczenia cukru i doprowadza wolno do stanu wrzenia. W momencie, gdy zawiesina kawy zaczyna wydostawać się z szypki, *briki* odstawia się na minutę z ognia. Gotowy napój należy rozlać do filiżanek i serwować ze szklaneczką zimnej wody.

Café Frappé

Sposób przyrządzenia wyśmienitej Café Frappé jest bardzo prosty: należy wymieszać w shakerze wodę, kostki lodu, kawę rozpuszczalną i cukier. Mieszać, wstrząsając, wszystkie składniki przez 30 sekund. W ten sposób powstanie gęsta, wysoka piana. Zawartość należy przelać do wysokiej szklanki, do smaku dodać mleko i schłodzoną wodę. Wierzch kawowej pianki można dla dekoracji posypać szczyptą kawy lub startą czekoladą. Należy podawać koniecznie ze słomką i dodatkową szklanką zimnej wody.



■ Antyczne budowle i piękne kawiarenki to ogromny atut greckich kurortów

stylu kafeferie, w których spotyka się społeczność tej miejscowości. W lokalach przebywają głównie mężczyźni; kobiety z zasady nie są tu mile widziane, a turystki są zaledwie tolerowane. Jednak wyłącznie tutaj kawa podawana w cieniu platanów, na placyku przed cerkwią, smakuje tak wyśmienicie.

Można zakosztować najlepszej *Greek café*, czyli kawy po grecku. W kawie tej, podobnej do mokki, woda gotowana jest razem ze zmielonym ziarnem i cukrem. Przygotowuje się ją w specjalnych tygielkach, zwanych *briki*, które mogą być wykonane z miedzi, aluminium lub stali nierdzewnej. Kawę po grecku sporządza się na cztery sposoby. **Sketos** to mocna kawa, podawana bez cukru. Z kolei **metrios** parzy się z jedną łyżeczką cukru. Bardzo słodka jest **glykis** lub **vari glykis**, którą gotuje się więcej niż raz. **Dipló** oznacza tutaj porcję podwójną. Kto chce się napić kawy, powinien zaraz przy składaniu zamówienia powiedzieć, jaką sobie życzy.

Kawa wśród straganów

Odwiedzając Saloniki, koniecznie trzeba wstąpić na miejskie targowisko. W dni powszednie panuje tu handlowa gorączka i aż roi się od straganów uginających się pod ciężarem cytrusów, ryb i owoców morza. To gwarne miejsce zamiera w niedziele i liczne tutaj święta, oferując w zamian możliwość rozkoszowania się wyśmienitą, grecką kuchnią w restauracjach otwieranych na zacienionych, targowych uliczkach. Warto odwiedzić ulokowaną w tym miejscu romantyczną, małą kawiarenkę „Cafe Ayxvap”, utrzymaną w atrakcyjnym, wschodnim stylu. Właśnie tutaj serwują spragnionym chłodu przechodniom najlepszą, moim zdaniem, Café Frappé, będącą napojem zarówno pobudzającym, jak i orzeźwiającym. Kawa ta pomimo brzmiącej z francu-

skiego nazwy jest typowo greckim specjałem powstającym na bazie kawy rozpuszczalnej, sporządzanym poprzez wstrząsanie w shakerze. Podawana jest z mlekiem lub bez niego, o dowolnym stopniu osłodzenia.

Zacharoplastio

Podczas wizyty w Atenach, schodząc z Akropolu, nie sposób ominąć dzielnicy Monastiraki, gdzie w wąskich uliczkach jest wręcz zatrzęsienie barów i tawern oraz małych kafejek i cukierenek. Cukiernie, zwane **zacharoplastio**, oferują ogromny wybór słodczy, szczególnie tradycyjnych, bardzo słodkich specjałów, takich jak **baklavas** – słodkich miodowych ciastek z orzechami, sezamem i migdałami – i **loukoumades** – ciasta smażonego w oliwie z oliwek, posypanego cynamonem i oblanego słodkim syropem. Kto nie gustuje w tak słodkich wyrobach, może skosztować **galaktoboureko** – wyśmienitych, biszkoptowych ciasteczek przekładanych ogromnym wyborem mas owocowych, mlecznych lub orzechowych.

Również miłośnicy lodów nie będą zawiedzeni. Zlokalizowane są tu liczne lodziarnie, nazywane **galeterie**. Lodziarnie te prowadzone są głównie przez właścicieli pochodzących z Turcji i oferują **pogotó politikó** – lody własnego wyrobu, smakiem znacznie przewyższające nawet lody włoskie.

Jednak przyglądając się bliżej greckim lokalom, zadziwia niefrasobliwy i swobodny stosunek ich właścicieli i pracowników do zasad higieny produkcji żywności i norm unijnych. Ciekawe, co by powiedzieli nasi specjaliści do spraw wdrażania systemu HACCP? □

Tekst i zdjęcia: Szymon Konkol