

## RODOSZ

### ÉRDEKESSÉGEK

A hagyomány szerint Rodosz kiemelkedett a tengerből, és annyira megtetszett Apolló istennek, hogy ezután elárasztotta áldásával a szigetet. Az Égei-tenger egyik legkedveltebb gyöngyszeme a Dódekanészosz-szigetcsoport legnagyobb szigete. A napsütéses napok száma 300 körüli évente, így az év minden időszakában ideális nyaralóhely. Forró, száraz nyarak, enyhe telek jellemzik a sziget éghajlatát. A tengervíz hőmérséklete a nyári időszakban akár a 25 fokot is elérheti. Rodosz az utóbbi időkben a turisták közkedvelt üdülőhelyévé vált. Kiváló választás a pezsgő éjszakai életet kedvelőknek, családi pihenésre vágyóknak és a sportot kedvelő utasainknak is. A sziget nyugati és északnyugati oldala igazi szörfparadicsomnak számít, ahol zömében kavicsos, köves partszakaszokat találunk. A keleti oldalon aranyhomokos strandok sorakoznak – egyik a másik után. Külön említésre méltó Faliraki finom homokja, amelyet a családok is nagy szeretettel választják. A repülőtértől kb. 16 km-re elhelyezkedő főváros (Rodosz város) az egyik legkedveltebb és legizgalmasabb úticél, történelmi műemlékei az UNESCO világörökséget gazdagítják. Gazdag lovagkori történelmi múltja szinte minden épületen és utcán visszaköszön. A középkori fallal körülvett, különleges hangulatú óváros szűk utcácskáiban hangulatos éttermek, üzletek, tavernák, kávézók sora várja az arra járókat.

### A híres görög gasztronómia

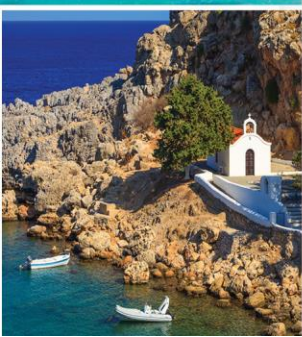
Rodoszi tartózkodásuk, nyaralásuk alatt feltétlenül kóstoljanak meg minél több görög specialitást vagy akár az összeset. A magyar konyha nagyon ízletes és fűszeres, de a görögök is hasonlóan pikánsan főznek, sütnek.

Az ország adottságai lehetővé teszik, hogy sok friss zöldséget használjanak, halételekkel, különleges hússokkal. A görögök konyhaművészet sok változáson ment keresztül az évszázadok során, míg eljutott jelenlegi formájához, amely meghódította az egész kontinenst. Gondoljunk csak a sok gyros bárra, ami számtalan helyen felelhető Magyarországon is, vagy a görög salátára, ami egyetlen étterem kínálatából sem hiányozhat.

Már az ókorban is a görög társadalmi élet egyik legfontosabb eleme a lakoma volt, ezt a remek szokásukat mind a mai napig megőrizték. Az emberek gyakran összejönnek a barátokkal, a családdal tavernázni. A taverna a görög éttermek egyik fajtája, általában családi vállalkozás, és igazi házas görög ételeket kínál. Ezeket az étkezdeket a helyiek és a turisták is előszeretettel látogatják.

Mivel a görögök evés közben is beszélgetnek, ezért sok az előétel, amit csipegetni lehet, és kevesebb a főétel, a desszert pedig többnyire szezonális gyümölcs. A süteményeik az 500 éves török hatásnak köszönhetően nagyon édesek és gyakran tocsognak a mézben.





### A görög konyha legfontosabb alapanyagai

**Görögjoghurt:** Az igazi görög joghurt eredetileg juhtejből készült, de ma már inkább tehéntejből készítik. Az általunk ismert joghurtnál magasabb a zsírtartalma (10%), ezért sűrűbb és krémesebb, viszont ennek ellenére nem hizlal – sőt, a karcsúsodni vágyók diétás étrendjének elengedhetetlen kiegészítője! A felszíne sima és bársonyos, ízre pedig nem savanyú. Alacsony szénhidrát-, laktóz- és sótartalma miatt egészségesebb, mint a nálunk ismert joghurt, vérnyomáscsökkentő, immunerősítő és rákellenes hatását is említik. Felhasználását tekintve nagyon változatos, édes és sós ételekhez egyaránt kitűnő alapanyag. A görögök előszeretettel fogyasztják mézzel, de ez például a tzatziki alapja is.

**Feta sajt:** A méltán híres görög saláta legfontosabb alapanyaga a feta. Már az ókori görögök idejében is ismert és kedvelt volt. Eredetileg kecsketejből készül, ez sokkal krémesebb és puhább, mint a juh- vagy a tehéntejes változat. A színe hófehér, az íze jellegzetesen savanykás, és kissé sós, az állaga tömör ugyan akkor krémes, viszont könnyen törik és morzsolódik. Általában sós lében vagy fűszeres olajban tárolják. Ha kimérve vesszük Görögországban a piacon, ügyeljünk rá, hogy megfelelő mennyiségű lét is adjanak hozzá és otthon is ebben tároljuk, különben kiszárad. Mára már nem csak a görög, hanem az egész mediterrán konyha elengedhetetlen alapeleme.

**Görög olíva bogyó és olaj:** A görög konyha talán legfontosabb alkotó eleme. A sajátos száraz és meleg éghajlatnak köszönhetően az olajfa azon kevés fa fajták egyike, amelyik megél Görögországban. A bogyóját is és az abból sajtolta olajt is használják, minden háztartás elengedhetetlen kelléke.

**Görög fűszerek:** A legfontosabb görög fűszerek a görög bazsalikom, a kakukkfű, az oregánó, a kapor, a koriander, a fahéj, a kömény, az olajbogyó, az olívaolaj, a fokhagyma és a pálinkájáról is jól ismert ánizs.

### Tipikus görög italok

Ami a görögök kedvelt italát illeti, tipikus aperitifnek számít étkezés előtt az ouzo - az ánizspálinka, amit ízlés szerint lehet vízzel keverni. Az étkezésekhez Görögországban bort fogyasztanak. A sör nem annyira elterjedt, de viszonylag jó márkájú kapható belőle. Görögországot említve, szinte mindenkinek eszébe jut a Metaxa, ami a brandy és a likőr egyedülálló kombinációja. Az étkezés után görög kávét fogyasztanak, a nálunk is jól ismert török kávét. Itt már édesítve szolgálják fel, és kapunk hozzá egy pohár vizet is.