



ZAKYNTHOS

ÉRDEKESSÉGEK

A szigetet a középkorban Fiore de Levanténak, azaz Kelet Virágának hívták. A görög sziget kezdetektől fogva rengeteg művészt, író és utazót vonzott, itt született Solomos Dionysios, a görög himnusz szövegírója is. Edgar Allan Poe még szonettet is írt Zakynthoshoz és a Jón-tenger virágának nevezte a szigetet. Manapság rengeteg turistát bűvöl el a sziget idillikus látványával, csodálatos tengerpartjával, pompás szikláival és a lenyűgöző naplementéssel. A helyiek vidámsága, vendégszeretete és készségessége páratlan. A kristálytisza víz, a káprázatos öblök, az aranyhomokos strandok miatt igazi turistaparadicsommá vált Zakynthos. Partvonala kb. 123 km hosszú, déli részén hosszú, lassan mélyülő, homokos strandok találhatóak. Ezen a részen található a veszélyeztetett caretta caretta (ál-cserepes) teknősök tojásrakó helye. Ezek a kisteknősök a sziget szimbólumává váltak. Másik neve etessége a sziget észak-nyugati oldalán, a több száz méter magas sziklával ölelt Navagio öböl, ahová 1981-ben partra sodródott egy Panagiotis nevű csempészhajó, ami azóta is eredeti állapotában áll a homokba mélyedve. A természet és bűvárkodás szerelmeseinek az északi part nyújthat kikapcsolódást. A víz alatti sziklák és barlangok közötti látvány felejthetetlen élményt nyújthat a bűvárkodóknak.

A híres görög gasztronómia

Zakynthosi 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 hússal. A görögök konyhaművészet sok változáson ment keresztül az évszázadok során, míg eljutott jelenlegi formájához, amely meghódította az egész kontinenst. Gondoljunk csak a sok gyros bárba, 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 étkezdéket 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 sajtolt 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.