

Elżbieta Kasperaszek, Piotr Kasperaszek

Grecja

dla żeglarzy



Tom 4

Grecja Północna
Wyspy Egejskie
(północne i wschodnie)
Kreta



almapress

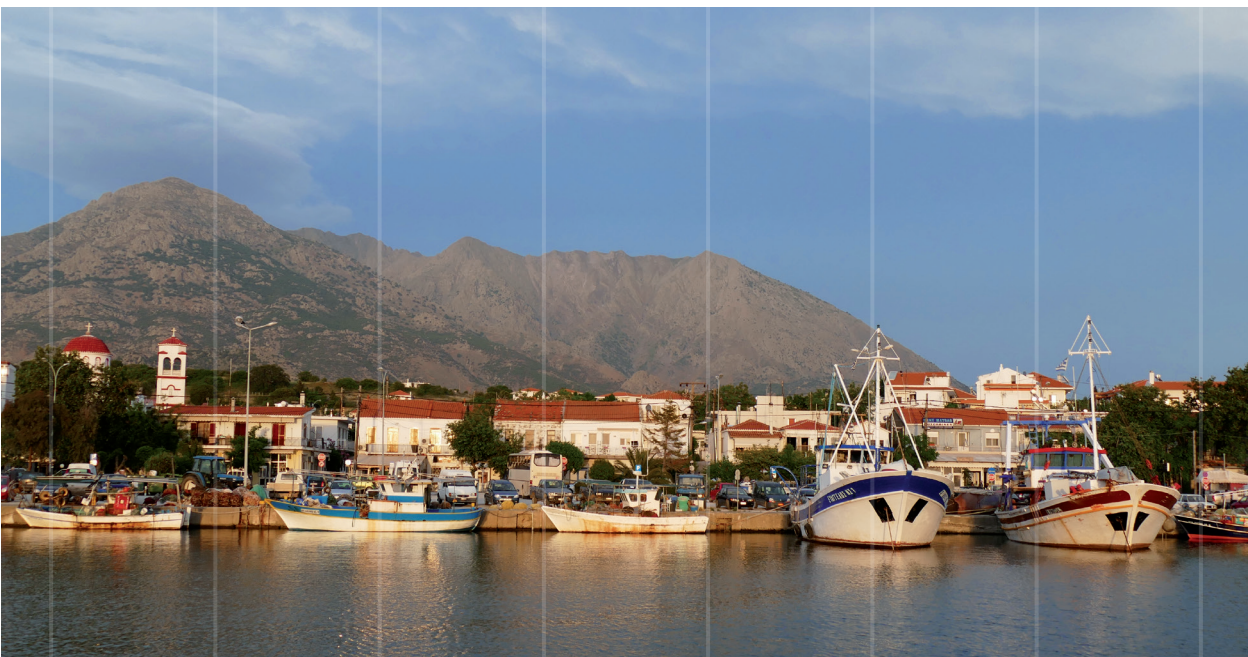


Książki dla żeglarzy

Elżbieta Kasperaszek, Piotr Kasperaszek

Grecja

dla żeglarzy



Tom 4

Grecja Północna
Wyspy Egejskie
(północne i wschodnie)
Kreta


almapress

Oficyna Wydawnicza Alma-Press

Projekt okładki *Stefan Drewiczewski/Foqs*

Redaktor *Jacek Zyśk*

Projekt makiety *Marzena Piłko*

Korekta *Elżbieta Strucka*

Źródła zdjęć: Zdjęcia opublikowane w przewodniku pochodzą w większości z naszego, zgromadzonego w czasie licznych podróży, archiwum. Część zdjęć pochodzi też ze zbiorów naszych przyjaciół, za co bardzo im dziękujemy – nazwiska autorów znaleźć można wtedy pod zdjęciem.

Copyright © Piotr Kasperaszek 2020

Copyright © Oficyna Wydawnicza Alma-Press Warszawa 2020

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.



283. publikacja w serii „Książki dla żeglarzy”

ISBN 978-83-7020-787-8

Wydanie 1. 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 dla charterujących **11**

Grecka kuchnia **14**

Ludzie **18**

Wykaz oficjalnych świąt **21**

Godziny pracy **21**

Język **21**

Pogoda **21**

Żeglowanie w Grecji **22**

Jak dotrzeć do Grecji **26**

Jak podróżować po Grecji **28**

Bezpieczeństwo **28**

Zdrowie **29**

Lista Polskich Placówek Dyplomatycznych **31**

■ PROPOZYCJE TRAS ŻEGLARSKICH **33**

■ PRZEWODNIK PO PORTACH I MARINACH **63**

■ Grecja Północna **64**

■ Północne i Wschodnie Wyspy Egejskie **118**

■ Kreta **205**

INDEKS 259

OD AUTORÓW

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. Dotychczas ukazały się 3 tomy:

Tom 1 – Zatoka Saronńska, Zatoka Argolidzka i Cyklady,
Tom 2 – Morze Jońskie i Południowo-Zachodni Peloponez,
Tom 3 – Sporady Północne, Dodekanez i Evia.

Teraz oddajemy w Wasze ręce czwarty i ostatni tom, w którym znajdziecie opisy portów i zatok Grecji Północnej, północnych i wschodnich Wysp Egejskich oraz Krety.

Niniejszy przewodnik jest efektem naszej fascynacji Grecją, kiedy to w pierwszych podróżach potym kraju odkrywaliśmy jej 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 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 okazą 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.

Jeśli chcecie skonfrontować informacje zawarte w przewodniku z rzeczywistością, zapraszamy na wspólne rejsy. Zgłoszenia lub zapytania proszę kierować na rejsy@kasperaszek.eu.





*Czujesz?
Pachnie szczęściem,
to Grecja.*

Eric-Emmanuel Schmitt

*Dziękujemy naszym
przyjaciółom
za cudowne chwile
spędzone razem
na pokładzie jachtu
oraz za zdjęcia.*

Autorzy

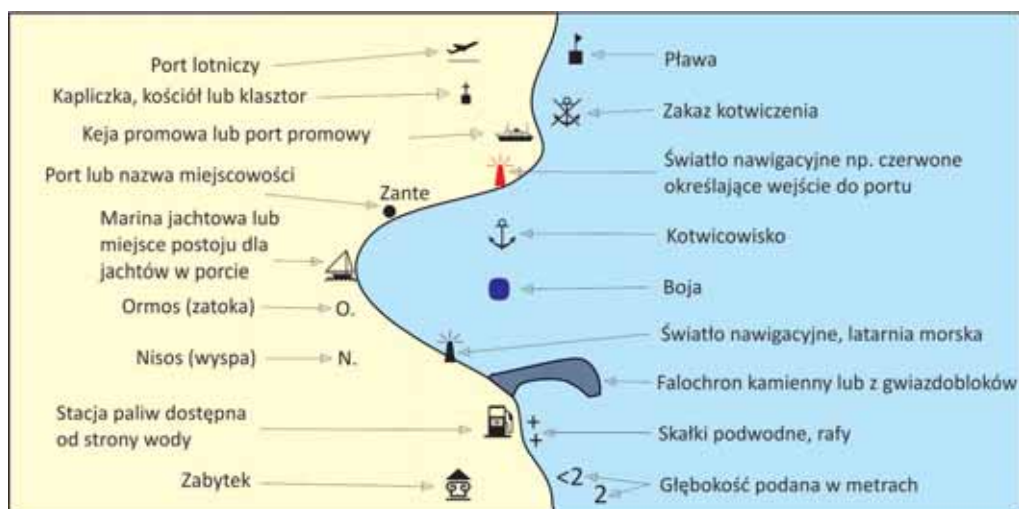
WSTĘP

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 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

■ PODSTAWOWE INFORMACJE DLA CZARTERUJĄCYCH

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 kilkadziesiąt jachtów.

Regiony opisywane w tym tomie nie są zbyt popularne wśród żeglarzy korzystających z firm czarterowych. Wynika to głównie z ich małej liczby w tych częściach Grecji. Jedyną dużą bazą czarterową jest na wyspie Skiathos na Sporadach Północnych (więcej informacji w tomie 3, na s. 79). Skiathos leży na tyle blisko od Chalkidiki i Riwiery Olimpijskiej, że można stamtąd zaplanować nawet tygodniowy rejs. Jacht można też wyczarterować z małych baz czarterowych w porcie Kavala (więcej informacji na s.), na wyspie Samos (więcej informacji na s.) lub z portu Chania, na wyspie Kreta (więcej informacji na s.). Zdarzają się też, ale bardzo rzadko, oferty z innych miejsc.

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 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 „perelkę”. Planując rejs dużo wcześniej, warto dokonać rezerwacji z wyprzedzeniem, bo wiąże się z dużą zniżką. Inna możliwość uzyskania dużej zniżki to tzw. oferta specjal-

na, która pojawia się najczęściej krótko przed terminem czarteru.

UMOWA CZARTERU

Po wybraniu terminu, portu i jachtu agent sprawdzi 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 biminotopu (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 kąpeli, 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 sztermowej wystarczą zabrać zwykłą kurtkę przeciwdeszczową, która i tak pewnie nie będzie używana. W sezonie wiosennym i jesienią 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, szczyryka, 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 jach-

towego (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 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 płatności kartami, również zapłata za paliwo z autocysternej 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, zabezpieczenie kaucji na karcie kredytowej (tylko karta wypukła), należy pamiętać, żeby w kraju sprawdzić wszystkie limity karty, w tym dnienny 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 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 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. 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.... „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, gdyż 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. Ponieważ zgodnie z umową należy przybyć do portu najpóźniej w piątek, więc paliwo jest tankowane bardzo często już w piątek..

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 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 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 opinii 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 pletwonurek.

■ 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 powstają 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 ogólnospożywczych. 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 sjeśty. 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 2019 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	2–3 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 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 obrazy (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 nieznaających 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 krasni levko (aspro), parakalo – jeden kilogram białego wina proszę.

Ena kilo krasni 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 rybnej 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.

Kolokithes 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, 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 winegre't.

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), 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.

Ksifasi skaras (ang. swordfish grilled) – miecznik z grilla.

Tonnos skaras (ang. tuna grilled) – tuńczyk z grilla.

Kakavia, *psarosupa* (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 piao (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 piao zawiera już wszystko w sobie.

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

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 wołowy – *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) – kozłina.

Po zjedzeniu kolacji, wypiciu wina należy poprosić o rachunek *logiarismo 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 małych 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 różną, kielbasą.

Kilka przykładowych cen w roku 2019:

kawa lub herbata	2–3 euro
grillowana ośmiornica	7–9 euro
frytki	2–3 euro
gyros piao	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

■ 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 dla czego, 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 przymrużem



niem 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 cysterne z paliwem (która miała przyjechać godzinę temu) i w innych podobnych sytuacjach. Nie warto się denerwować, ponieważ Grecy tego nie rozumieją, 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 Olympic 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 grekokatolickiego – czy wierzysz w Boga, czy nie. Tego wymaga tradycja, a w Grecji tradycji się przestrzega.

W Grecji najtrwalsze są pro wizorki.

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 czegośkolwiek, 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 nie nawiądzają. 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 zaczął 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 światła. 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 wiel-

kie 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 zaświadcza 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 przyjdiesz na kolację”. Greckie słowo *ksenon* jest pierwszym poznany 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 *kafeineio* 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, dru-



gie 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 uroczystie obchodzi dzień swojego patrona, świąt jest bardzo dużo. W dniu świąta, zwykle wokół kościoła odbywają się parady, przyjęcia, zabawy i fajerwerki. Jest to doskonała okazja do jedzenia, picia, muzykowania i tańców. Już w przeddzień świąta 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

lutymarzec – 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 czegośkolwiek 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 wyrażen 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 żeglarsstwa. Oczywiście najlepszym okresem jest czas od maja do października.

■ GRECJA PÓŁNOCNA

W północnej części Morza Egejskiego, podobnie jak na prawie całym Morzu Egejskim, również odczuwalny jest wpływ meltemi. Na samej północy nie jest on tak silny, ale im dalej na południe, tym wiatr staje się coraz silniejszy. W rejonie Riwiery Olimpijskiej potrafi wiać już z siłą nawet 6–7°B. Wiosną i jesienią wiatry wieją tu głównie z północy, ale zdarzają się też południowe. Od jesieni do wiosny występuje w tym rejonie (szczególnie w części zachodniej) wiatr zwany lokalnie vardaris. Wieje on z siłą 6–8°B z kierunku północno-zachodniego i potrafi się utrzymać nawet do tygodnia.

■ PÓŁNOCNE I WSCHODNIE WYSPIY EGEJSKIE

Podobnie jak na całym akwenie Morza Egejskiego warunki żeglarskie dyktuje tu występujący od czerwca do września meltemi, który wieje głównie z północy i północnego wschodu. Meltemi, zwany po grecku etesian, pojawia się przed południem, osiągając w ciągu dnia siłę 4–6°B i słabnie wieczorem. Zdarza się jednak, że podobnie jak na Cykladach, osiąga siłę

ponad 8°B, nie zmienia się przez kilka dni i wieje również nocą. Należy zachować szczególną ostrożność w rejonie wysp Limnos i Aghios Efstritos, gdyż tworzy się tam wtedy dość duża fala. Jak na większości Wysp Egejskich należy uważać na silne wiatry spadowe występujące po ich zawietrznej stronie. Szczególnie dotkliwe występują w rejonie wysp Samos i Ikaria oraz na Lesbos. Wiosną i jesienią często pojawiają się tu niezbyt silne wiatry południowe, a zimą zdarzają się silniejsze wiatry południowo-wschodnie lub północno-wschodnie.

MORZE KRETEŃSKIE I LIBIJSKIE

Żeglowanie po wodach okalających Kretę, największą grecką wyspę, jest zdecydowanie najtrudniejsze, szczególnie w okresie występowania meltemi. Duża odległość pomiędzy Cykladami a Kretą i brak wysp powoduje, że potrafią się tu wytworzyć duże fale. Wiejący z północy meltemi ułatwia dotarcie na wyspę, jednak powrót często staje się kłopotliwy. Trudne warunki pogodowe panują na wschodnim i zachodnim krańcu Krety; meltemi napotykając na swej drodze wysokie szczyty Krety skręca na wschód i musi „przecisnąć się” pomiędzy Kretą a Kasos. Wiatr potrafi tu w krótkim czasie dojść do 6–7°B, a fale osiągają wysokość ponad 3 m. Podobna sytuacja występuje w przesmyku pomiędzy Kretą a Antikithirą, meltemi wiejące z północy przedziera się naturalnym tunelem pomiędzy wyspami i nie natrafiając po drodze na żadną przeszkodę tężeje. Trudne warunki pogodowe występują też na wodach południowej Krety. Silne spadowe wiatry północne i wiejący często silny zachodni wiatr potrafią wytworzyć tu fale o wysokości nawet 5 metrów. Największe zanotowane fale przy przylądku Akrotiri Tripiti na Gavdos osiągały 7–8 metrów wysokości.

■ 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.

KONIEC DARMOWEGO FRAGMENTU
ZAPRASZAMY DO ZAKUPU PEŁNEJ WERSJI

