

kpt. Piotr Kasperaszek

moja GRECKA KUCHNIA

PRZEPISY Z TAWERNY
I KAMBUZA



kpt. Piotr Kasperaszek

moja GRECKA KUCHNIA

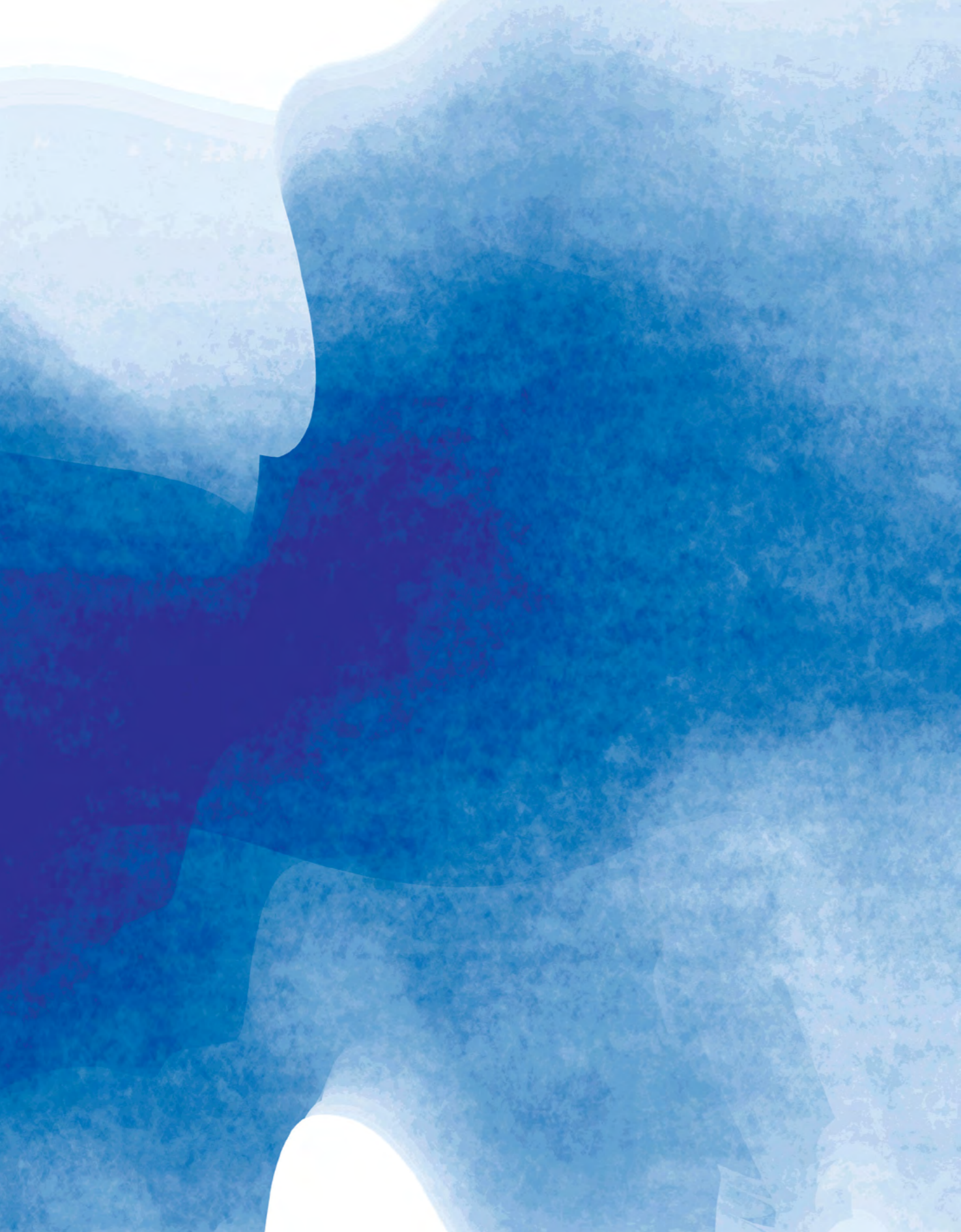
PRZEPISY Z TAWERNY
I KAMBUZA



kpt. Piotr Kasperaszek

moja GRECKA KUCHNIA

PRZEPISY Z TAWERNY
I KAMBUZA



kpt. Piotr Kasperaszek

Jestem kapitanem jachtowym oraz miłośnikiem Grecji i greckiej kuchni. Żeglować zacząłem już w dzieciństwie. Moja przygoda z Grecją trwa od ponad 25 lat i w licznych rejsach odwiedziłem większość jej portów, a w tych najpopularniejszych bywałem wielokrotnie. Tam gdzie nie można było dopłynąć, dojeżdżałem wynajętym samochodem.

Moim celem było jak najlepsze poznanie Grecji, jej mieszkańców, kuchni, i zrozumienie fenomenu tego kraju. Zawsze dużą wagę przykładałem do greckiego jedzenia. Jak większość z nas, początkowo byłem zafascynowany typowymi, popularnymi daniami (sałatką grecką, gyrosem czy *souvláki*), jednak w kolejnych podróżach starałem się odkrywać coraz to nowe dania, które później próbowałem przygotować (na początku z lepszym lub gorszym skutkiem). Największą przyjemność sprawia mi jedzenie w małych ustronnych tawernach, w miejscach poza utartymi szlakami turystycznymi, gdzie czasem jestem zapraszany do kuchni, aby móc zobaczyć, jak właściciel przyrządza dania dla gości. Zdarza się też, że mogę pomóc.

W stu procentach podzielam zdanie Greków, że smaczne jedzenie można uzyskać tylko z dobrych jakościowo i świeżych produktów, więc zakupy robię najczęściej w małych rodzinnych sklepikach lub na bazarach. Grecka kuchnia uznawana jest za jedną z najsmaczniejszych i najprostszych na świecie. Jej istotą nie są skomplikowane przepisy, lecz doskonałe składniki, łączone ze sobą w taki sposób, żeby wydobyć z nich bogactwo smaku.

Grecki kucharz nie trzyma się ściśle przepisów, ale tworzy swoje własne wersje popularnych dań. Gotuje spontanicznie i intuicyjnie, a podstawą jego „twórczości” nie jest książka kucharska, lecz przekazywane z pokolenia na pokolenie receptury. 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.

O tym, jak ważnym elementem życia jest dla Greków jedzenie, świadczy ich typowa rozmowa, w której w pierwszej kolejności najczęściej pada pytanie o zdrowie, ale już następne dotyczy posiłków. Czy jadłeś już lunch? A dzieci? Czy zjadłbyś dziś na kolację jagnięcinę? Całe godziny mijają na omawianiu, gdzie można dostać najlepsze składniki potrzebne do przyrządzenia ulubionej potrawy. Często rozmowy o jedzeniu przeradzają się w kłótnie, gdyż każdy uważa, że jego przepis jest najlepszy. Przepisy te są przekazywane z pokolenia na pokolenie i stąd zaciekłość rozmówców – przecież zachwalanie swojej kuchni jest równoznaczne z przyznaniem, że rodzina adwersarza gotuje gorzej. Wielkim błędem jest zlekceważenie w rozmowie tematu jedzenia, ale najgorszym jest pójście do kogoś na kolację i choćby wspomnienie, że nie jest się głodnym lub poinformowanie gospodarzy, że np. musaka (podana akurat na kolację) nie jest twoim ulubionym daniem. Być może gospodarze spędzili kilka godzin, przyrządzając ją. Mam nadzieję, że moje przepisy przypadną Państwu do gustu.

