Prin oraşul cerului



**1** din 2 imagini

Imagine 1

de [Carmen Dragan](http://bucatarie.jurnalul.ro/cautare/autor/carmen-dragan-413.html)
17/06/2010

2769 vizite

 



**Imprimă**



**E-mail**

După ce aterizezi pe aeroportul din Salonic, numai câteva minute te despart de intrarea în Paradis, căci, dacă porneşti spre Halkidiki, înseamnă că te îndrepţi spre un loc fără egal. Cel puţin aşa cred localnicii, iar ghidul nostru, Maria Pappa, născută pe aceste tărâmuri, este întru totul de acord. Drumul spre Arnea, primul oraş pe care îl întâlneşti mergând spre Ouranoupolis, este cu adevărat încântător. Pădurea parcă ascunde marea, pentru că ai permanent senzaţia că zăreşti un petic de cristal prin verdele copacilor şi albastrul cerului.

Şi ajungi în Arnea, oraşul cu străduţe incredibil de înguste, la ferestre flori coborând în cascadă până la pământ, cu terase aşezate în trepte şi nu în ultimul rând cu un izvor din care se spune că, dacă bei, te căsătoreşti şi rămâi în acel loc. Am evitat acest gust şi am mers mai departe, spre "oraşul cerului", cum este numit Ouranoupolis.

**POPAS ÎN PARADIS**
Aici, marea ni s-a arătat în toată spendoarea ei. Golfuri, insuliţe, plaje, soare... Paradisul! Am poposit la Eagles Palace Hotel & Spa, o locaţie remarcabil de frumoasă, lângă o plajă virgină. Cazare de lux, facilităţi extinse de spa, piscine acoperite în aer liber, teren de tenis, hammam, saună, teren de joacă pentru copii şi nu în ultimul rând... o bucătărie la un standard foarte înalt. Restaurantele şi taverna din hotel oferă preparate din bucătăria grecească şi internaţională, însoţite de vinuri excelente.

**CĂSĂTORIE CU BUCĂTĂRIA GRECEASCĂ**
La taverna restaurantului l-am cunoscut pe Pliakes Spiros, bucătar-şef. Lucrează în domeniu de 17 ani, dar de anul acesta a ales taverna acestui hotel de 5 stele, pentru că acolo se găteşte numai bucătărie grecească, iar el este îndrăgostit de ea: "Din toate bucătările în care am lucrat, am ales să mă căsătoresc cu cea grecească", zâmbeşte Spiros. Şi îmi spune şi un mic secret: "În orice preparat pe care l-am făcut de-a lungul timpului, indiferent de bucătăria din care provenea, am adăugat şi ceva grecesc pentru a da mâncării o savoare aparte".

La taverna restaurantului, Spiros găteşte numai după-amiaza şi seara. Aici vin clienţii hotelului, care vor să mănânce peşte preparat în diverse feluri. Printre preferinţe, aflăm că pe primul loc se află creveţii. Întregi, nedecorticaţi, la grătar sau pur şi simplu fierţi şi consumaţi cu maioneză sunt nemaipomeniţi. La grătar sunt gata imediat ce devin roz şi s-au încins. Merg şi prăjiţi dacă sunt daţi puţin prin făină condimentată cu ardei iute fărâmiţat şi prăjiţi în ulei încins, alături de o bere rece.

Pliakes Spiros are şi un ingredient preferat: scorţişoara. O foloseşte la mâncăruri sărate, cum ar fi vinetele cu ceapă caramelizată, roşii, busuioc proaspăt şi brânză feta.
În componenţa personalului hotelului se află şi o familie de români, veniţi din Constanţa: Marius şi Victoria Siclitaru, el manager, ea ospătar. Victoria e mândră de numeroşii români care aleg pentru vacanţele lor acest hotel şi trăiesc o experienţă mult mai plăcută decât se aşteaptă.

**Sarma grecească**
Sarmaua grecească este asemănătoare cu cea turcească. Se prepară din carne tocată (vită, porc, viţel sau o combinaţie a lor), năut (sau orez), sare, ceapă, diferite condimente (piper, verdeţuri diferite, stafide, seminţe de pin, scorţişoară), zeamă de lămâie, amestecate şi apoi rulate în frunze de varză de dimensiuni mari. Sosul tradiţional se prepară din ulei de măsline, suc de lămâie, ou, două linguri de amidon şi suc de portocale. La ornat depinde de fantezia fiecăruia. Bucătarul nostru, Dimitris Foras, de la hotelul Akti Ouranoupolis, a ornat sarmalele cu boboci de trandafiri şi o felie de portocală. Reţetele pot varia de la ţară la ţară, dar toată lumea este de acord cu faptul că cea mai bună metodă de a le găti este fierberea lentă, în vase mari de pământ.

**Frigărui de creveţi**
**Ingrediente:** 500 g creveţi, 4 linguri cu sos de soia, două linguri cu miere, 100 g seminţe de susan, ulei de măsline. Pentru garnitură: 150 g orez, o jumătate de cutie cu ananas, o lingură cu sos de soia.
**Preparare:** creveţii se pun la fiert în apă cu sare. Se scot şi se curăţă. Într-un bol se amestecă sosul de soia cu mierea. Se pun creveţii pe frigărui şi se lasă 10 minute. Se încinge puţin ulei într-o tigaie, se prăjesc bine pe ambele părţi şi se stropesc cu amestecul de miere cu soia. Se lasă să se caramelizeze. Separat se fierbe orezul în apă cu puţină sare. Când este fiert, se scurge bine, se amestecă cu bucăţele de ananas şi sos de soia. Se aşază pe farfurie orez, frigăruile de creveţi. Se ornează cu seminţe de susan. Frigăruile pot fi preparate şi direct pe grătar. Pentru un efect mai mare, la servire se pot aşeza pe un suport cu flacără. Acesta se poate orna cu fâşii de salată şi câteva căpşuni. Printre creveţi se pot pune felii de lămâie şi roşii cherry.