



Кулинарен туризъм по пътя към Атон

Гърция е лятна и съботно-неделна дестинация за стотици хиляди българи заради огромното чисто море, безбройните плажове и страхотната храна. Но страната може да предложи много повече от това и крие удивителни и вкусни тайни, важна част от които нямат общо със солената вода.

Със задачата да разкрие кулинарните съкровища, спотаени из източната част на Халкидическия полуостров, се е заело частното сдружение Οργανισμός Τουριστικής Ανάπτυξης про του Αθω (Организация за развитие на туризма в Предатонската област). То съществува вече

от пет години и обединява различни бизнеси – хотели, компания за морски круизи, ресторанти, ферми, местни кооперативи, малки производители на храна, винарска изба и много други, които със съвместни усилия предлагат уникален туристически продукт за всеки интерес.

От три години между 15 май и 15 юни организацията създава небивал кулинарен фестивал – всяка вечер на различно място се провежда събитие, посветено на местните кулинарни традиции, но и на майсторството и креативността на шеф-готвачите в региона. Така в комплекса „Родамос“, наред покритата с гори планина Холмондас в централната част на Халкидики, може да се опитат извънредно вкусни манитаропита, супа и свинско, приготвени с манатарки, смръчуки, булки и печурки, набрани от околностите. В близкото село Таксиархис пък човек може да се наслади на необичайните произведения на местния женски кооператив. Вероятно там за пръв път ще се срещнете със сладко от цели диви ябълки, ликьор от трънки и трахана с козе кисело мляко, характерна със забележително интензивен дъх. Селото е известно и с това, че 90% от жителите му се препитават с отглеждането на смърчове за коледни дръвчета.

На север е градчето Арнеа, в което през 90-те години на миналия век са били възстановени полуразрушените стари къщи и в момента всеки нов дом трябва да е съобразен с традиционната архитектура, което включва и използването на боя с доста странен синьо-виолетов цвят. Един от основните поминъци в миналото е било тъкането на килими и гоблени, като са боядисвали вълната само с растителни багрила. В малкия, но съдържателен, музей на тъкачеството може да се видят образци на повече от 100 години, чиито ярки цветове не са се променили от създаването им. Арнеа е известна и с качествен мед от пирен, бор, кестен и всякакви други растения. Тук се намира и избата „Клаудия Папаяни“, в която се работи с местните сортове ксиномавро и асиртико, като част от вината са биологично произведени.





>>>

В градчето един от най-популярните ресторанти е „Бакацианос“, чийто шеф-готвач и собственик Димитрис Полизос по време на тазгодишния кулинарен фестивал представи меню, вдъхновено от антични рецепти. Фава* с диви гъби и трюфел, пиле със сушени плодове и листа от цвекло и фино козе сирене с мед, горчица и горски плодове са само част от вкусните предложения на ресторанта. А ако се притеснявате от езиковата бариера, в „Бакацианос“ работи и приятелката на шеф Полизос, която е българка.

Крайбрежието на Предатонската област радва с едни от най-впечатляващите гръцки плажове като тези до археологическите разкопки на Стагира, родното място на Аристотел, и Олимпиада. В това малко градче, кръстено на майката на Александър Македонски, братът и сестрата Димитрис и Лулудия Алексиаду управляват таверната „Акрояли“, създадена през 1924 г. от техния дядо. Храната е изцяло от локални продукти – миди от близката ферма, прясна риба, октоподи и калмари, зехтин от маслиновите гори на полуострова и мед от околната планина. Десертите в таверната са забележителни и са дело на Лулудия, която е научила рецептите от баба си – преселница от Измир.

Наследници на прогонените през 1922 г. малоазийски гърци са и всички жители на малкия остров Амулияни, разположен до западния бряг на полуостров Атон. Известно със закътаните пясъчни плажове, островчето е едно от малкото места, където могат да се опитат амигдалота – фино изработени сладки цветя от багемово брашно. Иначе кухнята тук е подчинена на морето – октоподите и калмарите се приготвят и като яхнии, и печени, а от рибата се правят дори и кюфтета.

Малкото пристанище на Амулияни често служи за отправна точка на морски круиз край атонските манастири, организиран от Athos Sea Cruises, компанията, чийто управител Георгиос Родокалакис е президент на туристическата организация, успяла за петте години на съществуването си да увеличи активния сезон в областта с повече от един месец. Разбира се, усилията на всички от сдружението трудно щяха да се увенчават с такъв успех, ако не съществуваше желанието им за взаимопомощ, но също и удивителните традиции и красивата природа на тази толкова близка до България, но и толкова непозната област.

За повече информация посетете en.mountathosarea.org

→ ТЕКСТ ЛЮДМИЛ ХАЙДУТОВ
СНИМКИ ЕЛЕНА НЕГРИЕВА

*В Гърция фава се наричат изсушените и разделени семена от жълт грах или от посевно секирче, както и ястията, най-често пюре, приготвени от тях.

