

# Na podeželje vabijo z lokalno hrano

Darja Zemljič

Triprsti polotok Halkidiki ob Egejskem morju, v grški osrednji Makedoniji, je že od sredine 60. let prejšnjega stoletja popularno grško turistično območje, potem ko so ga najprej odkrili avstrijski in nemški turisti. Desetletje kasneje je ta del grške celine že doživel turistični razcvet, da pa se ne bi razvijalo le priobalno območje in bi ohranili poseljeno tudi podeželje v notranjosti regije, ki jo odlikuje bogata narava, zadnjih trinajst let zato od sredine maja do sredine junija organizirajo 5-tedenski kulinarčni festival, poimenovan Kouzina. Ta temelji na tradiciji in lokalno pridelanih sestavinah in kolikor mogoče tudi ekoloških, vsako leto pa je njegova rdeča nit drugačna.

Vodilna tema letošnje Kouzine je bila mediteranska kuhinja in morska voda, v okviru katerega je bila eden od navdihov za en festivalski teden tudi slovenska kuhinja iz grških sestavin. V festival je bilo letos vključenih 32 restavracij, večeri z mediteransko-slovensko kulinarijo so potekali v restavracijah vzhodnega dela polotoka Halkidiki, ki je najbolj znano po gori menihov Atos. Ciljna skupina festivala so predvsem »foodiji«, tj. turisti, ki potujejo predvsem zaradi spoznavanja lokalne kulinarike, v



Theodosios Karasterious ponudi značilno makedonsko grško žganje tsipouri.

celinski del pa bi radi privabili tudi Slovence, ki potujejo večinoma na grške otoke.

Še pred spoznavanjem tipične grške gastronomije pa se je treba prestaviti na zelo počasn življenjski ritem grškega podeželja v stari makedonski vasi Arnea, dobrih 70 kilometrov od glavnega makedonskega in drugega največjega grškega mesta Soluna (z milijonom prebivalcev) in 15 kilometrov od mesteca Stagira,



Vas Arnea je ohranila značilno makedonsko arhitekturo 18. stoletja, zato je prenovljena in zaščitena kot kulturna dediščina.

rojstnega kraja filozofa Aristotela. Arnea ima le 2300 prebivalcev in je znana kot edina naseljena vas po turškem požigu 42 vasi na tem območju leta 1821. Ker se je v njej tudi pod turško vladavino do leta 1912 ohranila značilno makedonska arhitektura iz 18. stoletja, so jo uspešno restavrirali tako s pomočjo nacionalnih kot evropskih sredstev iz programa Leader in jo zaščitili kot kulturno dediščino.

### TIPIČNI SO MEZEDES

O večjih kmetijah bi na tem območju težko pisali, poleg pridelave oljčnega olja in vina, tako kot v celi Grčiji, pa je za to območje posebej značilno čebelarstvo, te ima več kot 100 družin na območju Arnee, redijo pa še drobnico, nabirajo gobe in predelujejo v izdelke les. Značilne jedi tega območja so zato kozje in ovčje meso in siri, kunčje meso in perutnina, veliko zelenjave, kot so na žaru pečeni ali dušeni jajčevci in bučke v paradižnikovi omaki z bogato mešanico mediteranskih začimb in oljčnim oljem. Posebej znani so njihovi manjši obroki mezedes (podobno kot španski tapasi), h katerim postrežejo lokalno žganje tsipouro iz grozdja. Theodosios Karasterious, ki vse te dobrote postavi na mizo v svoji gostilni in trgovini obenem, pove, da je ostal v Arnei predvsem zato, ker si želi, da se njegov kraj ne bi izpraznil. Na tem območju se je razširilo tudi ekološko kmetijstvo. V okviru kulinarčnega festivala Kouzina pa nam predstavijo še trihodni meni, ki ga je kot balkansko-slovensko mešanico iz grških sestavin skuhal srbsko-solunska kuharica Zorica Milanović, in sicer gobe s pršutom in z gibanico, polnjen svinjski zrezek in zavitek z makom.



Značilna kulinarika iz osrednjega grškega dela Makedonije so jajčevci in bučke v paradižnikovi omaki z oljčnim oljem in obilico začimb, glavna je meta.



Z navdihom slovensko-grške mediteranske kuhinje je bil na meniju festivalu Kouzina s fetom polnjen ligenj z žganci in zelenjavo.