



לידיעת הנוסעים ליוון

מטברנה ואוזריה עד סופלאצידיקו - היוונים אוהבים לאכול בחוץ ויש להם מגוון מסעדות, המאופיינות לפי סוג האוכל והאלכוהול המוגש בהן, האווירה ושעות הפעילות. קבלו את מילון בתי האוכל ביוון, מתוך ספרו החדש והיפהפה של **צביקי עשת**, "גרקו מטבח יווני" | מרב סריג

טברנה
המסעדה הפופולרית והמשפחתית ביותר. הרבה פעמים תמצאו בה את הסבתא יושבת ליד שולחן צדדי, ממיינת עלים או מנקה תרמילי שעועית, את אם המשפחה מבשלת, את האב מארח ואת הבנים מגישים. כשתיכנסו לטברנה ותשאלו מה יש לאכול, פעמים רבות יענו לכם "יש הכל". התפריט מסורתי וכולל מנות מזה ותבשילים קבועים. רבות מהטברנות הן מסעדות שכונתיות שמגישות ארוחות שאוכלים בנחת במשך שעות ארוכות, מלוות בהרבה אלכוהול וכשיחה טובה, אבל הן יכולות גם להיות שמחות ורועשות עם מוזיקה, שירים וריקודים; ולא אין צלחות מתנפצות. היוונים מפרידים בין הטברנה, שבה מדברים על פוליטיקה, לבין אוזריה, שבה מדברים על החיים.

אוזריה
בדרך כלל מקום קטן, אינטימי ושקט, לעתים נידח, שמגיש מנות קטנות שמתאימות לליווי הארוז, חלקן מתמחות בבשר או במאכלי ים. האוכל מותאם לשתיה, ולא ההפך. את האוזריות הטובות ביותר אפשר למצוא במקומות שלהם מסורת שתית אוזו ארוכת ימים כמו לסבוס, וולוס, סלוניקי וכמובן אתונה.

מגריו
בית אוכל שמתמחה בתבשילים, מרקים ואוכל ביתי שאפשר לאכול כמקום או לקחת הביתה. הוא פתוח משעות הבוקר המוקדמות ומתמחה בפצה - התרופה היוונית לכל הנגאובר: מרק שומני וארומטי כמיוחד, עשוי קיבה ורגל עגל, כבש או חזיר.

ציפוראדיקו
דומה לאוזריה אך מתמחה בציפורו - המשקה עתיר האלכוהול המופק מזיקוק שאריות הענבים שנסחטו ליון, ובמנות מזה שמלות אותו, לרוב מנות דגים ופירות ים.

סופלאצידיקו
מתמחה בסופלאקי - שיפודים על האש, שביוון רובם עשויים מבשר חזיר. היוונים לוקחים אותם כחטיף לדרך.

גירדיקו
מתמחה בגירוס - השווארמה של היוונים. במקרים רבים סופלאצידיקו הוא גירדיקו ולהפך.

פסיסטריוה
בית גריל המתמחה בכשרים על האש - טלאים, עזים וחזירים שלמים שנצלים על שיפוד מסתובב, נתחי בקר, קוקורוצי (נקניקיה של חלקי פנים) ועופות. כיוון שדרוש הרבה מקום לצליית הבשרים, וכדי שעשן הצלייה לא ייכנס לכל הבתים השכנים, הפסיסטריות נמצאות בעיקר מחוץ לערים גדולות. בכל פרבר של אתונה אפשר למצוא פסיסטריוה, והעירדה נארי שמדרום לאתונה ידועה במיוחד ברצועת הפסיסטריות הניצבות לאורך הכביש הראשי.

אסטיאטוריו
פשוט מסעדה. השולחנות מכוסים מפות לבנות והמטבח מציע מנות יווניות קלאסיות או עדכניות. מסעדות של מטבחים בינלאומיים שונים ייקראו אף הן בשם זה.

קפניון
זהו בית הקפה הכפרי ומקום מושבם הקבוע של זקני הכפר (הגברים בלבד). מקום המפגש החברתי, המקום ללבן את בעיות הקיום וכמובן ללגום קפה במהלך טורנירים אינסופיים של שש בש או קלפים.

בזוקייה
מקום בילוי ייחודי לאתונה, מעין מועדון לילה בגרסה יוונית למוזיקת בזוקי וריקודים. בבזוקייה העניינים מתחילים להתחמם בשעת לילה מאוחרת ונמשכים עד הבוקר. את הצלחות שבעבר היה נוהג לנפץ כאות הערכה לאמנים על הבמה מחליפים היום פרחים שמושלכים לעבר הנגנים והזמרים.

← גרקו - מטבח יווני, צביקי עשת, 178 ש"ח