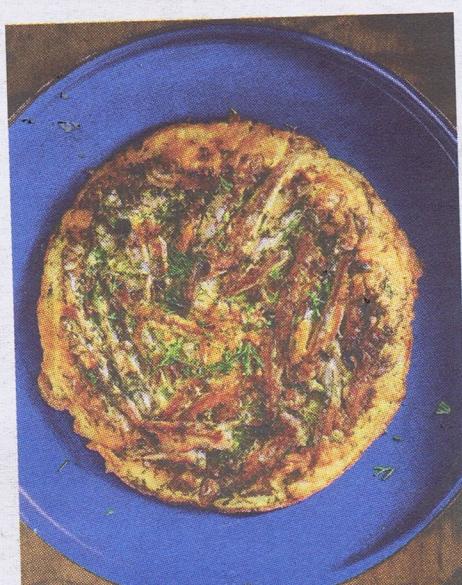


טו אידיקון - מכולת שהיא גם טברנה

בלב פיראוס, בשכונת פועלם קטנה בשם טברנה נמצאת טו אידיקון – מכלות בת 120 שנה, שהזוהן בה מלכת. מהחורי הדפק מקרא עתיק (העתיק ב- 1900), שעבוד ביל הפסקה משנת 1938 ועד ה- 2000 מגורר ברכות ומלא הוד, הדר גולפי עץ. הקינוחים תමונות, צילומים זוכרים, לצד נקנוי ורשරאות יקרות מיובשים.

אביו של צ'אפאסטולוס פאפאקונסנטינו פתח טו אידיקון ב- 1920. בוכור היא תפקדה כמכור ובערב כטבורה להושבי השכונה ועובדיה הנמל. עד ה- 1950 היא מציעה גבינות מהמחלבה של המשפחה, ירק קטניות ושימורים, ומגישת אוכל ביתי, פשוט וטען את אפוסטולוס אפשר למצואוamartha, מכין "רצין" מהענבים שגדלים בכרכום שלו, או פורס נקניק סוג לבאים. פראס קווי, אשטו, מוציאה מהמטבח הקטנו קרים פאווה נהדר, עם שמן זית ופרוסות בצל, קפיט מטוגנים, ריכים וקלים, כמו כריית נזחות, וגדושים מנני טריה, גבינות מקומיות, זיתים, צ'פס וחביתה. כל פשוט, כל כך טעים, כל כך נעים.



במשך שנים חשבתי שפיראוס היה מקום שורץ תיירים ומילכודות תיירים, ו עבר זמן רב עד שהרשתי לאليلס לקחת אותו לעיר שכגה גדול ובה הוא מכיר כל פינה. העצירה הראשונה שלנו הייתה במלון הקטן שליד תחת הכוח לימאנקי, שם שמו המשכנו לשוק של פיראוס. תחילת לחיראס (חנות האלמנה), מעדנית משובחת במיוחד שאפשר למצוא בה גבינות (יש כאן מבחר רציני של כמה סוגים גבינות פטה בחבויות עץ, שמנני זית, עגבניות משומרות מסטוריני, נקנקיים, זיתים, חמוצים, פתתי טרhana, אוזו ורaki). לא רחוק מכך נמצא חנות המתוקים ארגונדים – המקום להציג בספון סופיטס ואור מתוקים יווניים מסורתיים משובחים. "או אליאס" היא טברנה משפחתיות ותיקה בקרבת הים והאקדמיה הצבאית של חיל הים בפיראוס. ההוריו של אליאס (המלואה שלו, לא זה שעלה שמו נקראת המסעודה) נהגו לקחת אותו לכאן כדי לא-רוחרות משפחתיות. לאולו ובפלא שמברילים יחד יאניאו אשטו, בעיקר דגים ופירות ים, יש טעם של קיץ על שפת הים. לצד רaki מהכפר קסטלי בהרקליוון, כרותים, ריפד אין את השולחן שלו בסלסלת לחם.

"בלב פיראום שוכנת בלامي, אוזריה קלאסית שנספתחה בשנות השלושים של המאה השנים. כולם היו באים הנה – מהמלחים הענינים ביותר ועד לבולי מפעלים אמידים ופוליטיים חשובים"

קרם פאווה חמים, דגיgi מאירידה מטוגנים, טבעו קלמרי, קערה ענקית של מרק דגים עשיר, תבשיל חורתה וגם שחלה טריות של קיפודיים, שבדוק היו בעונה נחה במשרה של מים. היוניות מניהים אותן על פרוסת לחם ומזלייפים מעל שמן זית, וזה מעדן יוצא מן הכלל.

To Limanaki / Molos Keratsini, Piraeus
מטבח יווני – הוציאה עטמי, 380 נס, 170 שקל להציג
בחניות הספרים ובהזמנה אונליין באטר גראן

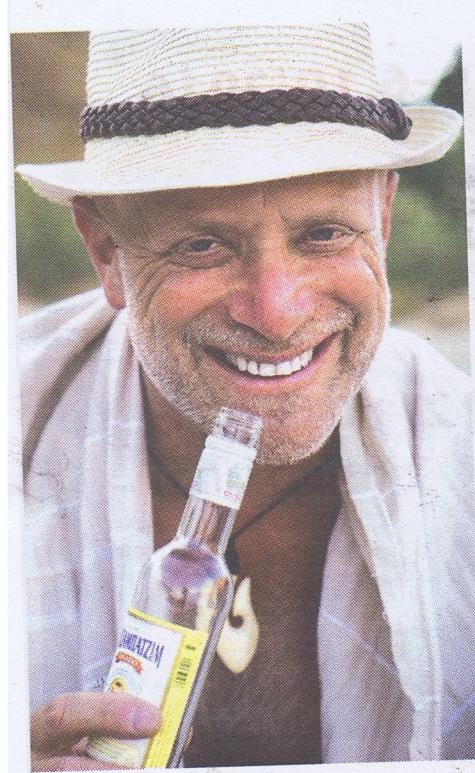


מבחן מנות מהמטבח היווני (צילום: אנטוליו מיכאלו)

נמצאתו אידיקון, המכולת שהיא גם טברנה. אחרי יום ארוך בפיראום, ולפני שנכנסים למשה לחלומות מותרים על המקומם, עד שנסיגו סופית שביעים שנה לאחריו יותלו לפני מספר שנים היא נפתחה מחדש, ומנסה לשחזר את מיי הזוהר עם תפריט המתימר לחיצ'י אוכל יווני מסורתי מכל חלקי יון, והמקום תוסס ומלא בצליריים מקומיים. אני זכר לתוכה בערך את הספסל הנוח בחוץ, ששימש לי כמיטה אחרי לילה ארוך במיחוד והרבה מאד אזו. אפשרות נוספת נספתח בסביבה היא ואסיליאנס – עוד טברנה ותיקה מאוד, שמצויה תפריט טעימות של מנות עונתיות מהMORE גלים מקומיים, ולא רחוק מכאן

Vassilainas / 72 Aitolou & Vitolian Stani / Dragatsi 14

I margaro / 126 Chatzikiyriakou Avenue Bellamie / 11
Aggelou Metaksa st, Pasalimani



צבי עשת



כניסה למועדון הופע

הסודות של פיראוס

בספר, "גוך מטבח יווני", מביא צביקי עשת את יוון כמו שלא נראית מஸולם. עם מעל למאה מתכונים מוקפדים של אוכל יווני אותנטי, הספר הינו גם ספר מסע ותיירות, עמוס בהמלצות ובפינוט נסתרות המוכחות רק למטעים. כמו בפרק המווחד על פיראוס, בו מסעד עשת על אוזיות ותיקות וטברנות משפחתיות קסומות, המציגות את המיטב שיש למטבח היווני להצעיע | כתוב וצלם: צביקי עשת

סירות דייגים במפרץ לימנאק
הmarsh בימי ס

מכולת-טברנהטו אידיוקו