



Det grekiska köket har mycket mer att bjuda på än souvlaki och moussaka. Till höger Pavlos Soueref, kock i Korfu stad.

FOTO: ANN LINDBERG

Typisk mat för Korfu

- Pasticada, en pasta med tupp i tomatsås. Varianter finns med exempelvis räkor.
- Stifado – kalv kokt med olivolja, persilja, vitlök och vinäger.
- Bourdeto – gryta med fisk, potatis, tomat, lök och vitlök.

Resa till Korfu:

Till och med september går det charter med Apollo och Fritidsresor till ön. Reguljärt flyger man till Aten med exempelvis Brussels airlines och vidare till ön med Olympic Air eller Aegean Airlines. Flyget från Aten tar ca 1 timme.

Bo:

Hela spektrat från all inclusive-anläggningar till små hotell, lägenheter och hus att hyra. Ett tips är Cavalieri Hotel med utmärkt läge i Korfu stad, nära hav, krogar, kultur. www.cavalierihotel.com

Tillbaka till rötterna

KORFU I Grekland litar man på sina råvaror och krånglar inte till det. Här har slow food och närodlat alltid gällt. Maten är hälsosam, vacker – och god. Nu vågar kockarna allt oftare bjuda turisterna på mer genuin mat.

Att den grekiska maten skulle vara enahanda är en myt. Det grekiska köket har mycket mer att bjuda på än souvlaki och moussaka och de andra vanligaste rätterna vi hittar på turist-tavernornas tillrättlagda menyer. Landet har över 70 öar och många av dem har regionala specialiteter. Dessutom finns "det nya grekiska köket" som tittar bakåt och framåt, precis som i övriga Europa.

– Vi greker älskar våra traditioner, men vi försöker också att göra många av våra rätter lite nyttigare, lite fräschare. Inte lika mycket olja och inte lika mycket friterat, säger Pavlos Soueref som är kock i Korfu stad och lärare på öns restaurangskola.

Han arbetar också som kökschef för hotellet Iberostar där över 1 000 gäster äter buffé varje lunch och kväll.

– Turisternas smak har utvecklats och vi vågar laga allt mer au-

Grekiskt i Stockholm

- Goda lammfärsbullar och baklava på Bagdad café, Medelhavsmuseet.
- Härlig fetaost och kalamata-oliver hos Pieras livs i Hötorgshallen.
- Metsovone, den rökte osten gjord på ko- och får mjölk, säljs på Osthörnan i Hötorgshallen.
- Trevliga grekiska krogar är Faros, Esperia, Kamarina och Greken på hörnet.

tentisk mat med mer kryddor än förr. När jag öppnar min egen krog kommer menyn inte att innehålla några förenklade turistmaker. Just nu är jag mycket ute i byarna och letar gamla recept, säger Pavlos Soueref och rekommenderar att vi börjar med meze.

Först kommer oliver från ön. Det finns mängder av olika på öarna och fastlandet och varje region har sin olivsort. På Korfu är de små, svartlila och lite kryddiga i smaken. På bordet ställs också fransfriterad aubergine i tunna skivor, taramosalata – en rosa röra gjord på fiskrom – rykande ugnsbakad feta med små bitar av paprika, chili och tomat och olivoljestekt cikoria.

I Norden återupptäcker stjärnkockar vilda ätbara örter och granskott. I Grekland har de aldrig glömt bort sina vilda delikatesser – precis som runt resten av

Medelhavet är det säsongen som styr och så har det alltid varit. Ihop med det närodlat ger det "slow food-mat".

– Här i byarna har man alltid odlat för husbehov och alltid på ett naturligt sätt, utan konstigheter. Och på lördagar lagar alla sin pastisada som långsamt får puttra, berättar Pavlos Soueref.

Till smårätterna dricker vi kall retsina med sin karaktäristiska smak av kåda som passar perfekt till mezen. Pavlos beställer också en 7-up.

– Det får du inte skriva, säger han lite skamfullt när han blandar vin med läsk medan jag njuter Korfus torra vita vin.

Efter plocket kommer biffar. Stora, grillade med rosmarin och oregano och serverade med endast citron till. Vi är för mätta för den annars typiska grekiska pommes fritesen som är lite mjukare än den franska.

– De blir godast om de friteras i olivolja, saltas och så precis i serveringsögonblicket ska man pressa citron på och dutta över lite mer olivolja, berättar Pavlos Soueref.

Till det starka, lite söta grekiska

ka kaffet får vi en sorts baklava med citronfyllning.

Att besöka en grekisk taverna om söndagarna är en upplevelse. Då går hela familjer, stora som små, ut och äter lunch bestående av mängder av smårätter och stora fat med nyfångad och grillad fisk. Och så gärna en lamm- eller kaningryta.

För matglada turister gäller det att vara noggrann och att inte nöja sig med ställena som riktar sig särskilt till turister. Fråga lokalborna var de går och äter. Ibland gäller det också att se bortom menyn på engelska och i stället snegla på vad bordsgrannarna äter. En kväll i Korfu stad slinker vi in lite trötta på ett enkelt ställe med kebab och en liten varm buffé. Menyn är obegriplig och vi pekar på den jättetalrika av allt möjligt som några av stadens fotbollsspelare njuter av. In kommer så småningom ett berg av rosmarindoftande ugnstekt kyckling, lever med salvia, lammfärsfyllda tomater och grillade njurar. Detta med mycket olivolja runt om som kan sugas upp med det vita brödet. Slurp.

MILENA BERGQUIST

resor@svd.se



BURMA – DE GYLLENE PAGODERNAS LAND

Efter 37 år vågar vi påstå att vi är experter på resor. Vi har resor både för dig som vill resa i grupp med svensktalande färdledning och för dig som vill resa på egen hand. Våra resor kännetecknas av handplockade upplevelser, små grupper samt noga utvalda hotell. Som vanligt är det lätt att kombinera våra paketerade resor med extra dagar på egen hand. Och skulle det vara något som du saknar i vårt utbud så ordnar vi det också. Det är det som är det fina med Jambo Tours: du väljer, vi fixar.

Ur vårt breda program:

NYHET! BURMA – DE GYLLENE PAGODERNAS LAND

(14 resdagar/11 hotellnätter/max 26 deltagare) "Detta är Burma och det är helt olikt alla andra länder du besökt." Så skrev Rudyard Kipling i Letters from the East 1898. Det stämmer än idag. Detta är landet som fullkomligt tar andan ur den mest erfarne resenär. Eftersom landet varit mer eller

Jambo Tours

SOMMARÖPPET: MÅN-FRE 9:00–17:00 • TELEFON 08-24 00 55 • WWW.JAMBOTOURS.SE • E-POST: INFO@JAMBOTOURS.SE

mindre slutet sedan självständigheten 1948 har det inte påverkats nämnvärt av den västerländska kulturen. Svensktalande färdledare. Avresor 29/1, 19/2, pris från 29.800 kr.

Fler exempel ur vårt breda utbud:

- **Stora Sydamerikaresan** avresor varje vecka, från 46.745 kr.
- **Mexikos själ** med svensktalande färdl., 28/10, 17/2, 30/3, från 30.900 kr.
- **Gyllene Peru med Galapagos** sv. färdl., 8/11, 26/2, 25/3, pris fr. 50.000 kr.
- **Flodkryssning i Burma** 3/11, 24/11, 15/12, 5/1, m fl, pris från 28.200 kr.
- **Nya Zeeland – kontrasternas land**, sv. färdl., 12/11, 14/1, 18/2, 10/3, från 50.100 kr.
- **Tanzaniasafari** 15/10, 29/10, 17/11, 23/12, 5/1, m fl, pris från 27.800 kr.
- **Klassiska Indien** 19/11, 22/12, 14/1, 4/2, 10/3, pris från 25.000 kr.

Avresor från STO, GOT, CPH. Priserna inkluderar flyg, transporter, färdledning, inträden, logi och måltider enligt program. Även skatt samt bränsletillägg ingår med f.n. 3.000–4.500 kr. Dock kan dessa avgifter justeras med kort varsel.



NY KATALOG UTE NU!