

# نكهات الأكروبوليس

جولة لاستكشاف أسرار المطبخ اليوناني، تتعرف خلالها على مجموعة من أبرز المطاعم في العاصمة اليونانية أثينا، كما نلتقي عدداً من الأشخاص المبدعين سواء ممن أخذوا على عاتقهم مهمة المحافظة على تقاليد المطبخ اليوناني العريقة، أو أولئك الذين يسعون لإضفاء نكهة معاصرة على أطباقهم لإيصالها إلى العالمية.

نص / سها هلسة



## منتجات يونانية تقليدية يمكن شراؤها

### زيت الزيتون

يعتبر زيت الزيتون اليوناني من أفخر أنواع الزيوت في العالم، وهو مستخدم بشكل واسع في معظم الأطباق اليونانية. كانت اليونان أكبر منتج لزيت الزيتون في العالم القديم، ويعد زيت زيتون كلاماتا بشكل خاص من بين الأفضل في العالم، بسبب التربة الجيدة والمناخ المناسب، وهو كل ما تحتاجه هذه الزراعة لتنمو وتزدهر. ويتم كذلك تصنيع الكثير من المواد المعتمدة على زيت الزيتون مثل الصابون والشامبو وكريمات الوجه.



### القهوة اليونانية

تأثير الاستعمار العثماني يبدو واضحاً على المطبخ اليوناني، أو ربما يكون العكس هو الصحيح، لكن هذا الأمر لم يحسم بعد رغم مرور عدة سنوات على تحرر اليونان. وبغض النظر عن استفاد من الآخر، أو من ترك بصمته على مطبخ الآخر أكثر من غيره، فإن ذلك لا يمنع الاستمتاع بنكهة القهوة اليونانية التي تحضر بطريقة ساحرة على الرمال الساخنة في المقاهي المنتشرة في شوارع أثينا. لا تنس أن تأخذ تذكارك ذا الرائحة العبقية معك قبل مغادرة المدينة.



### العسل

تشتهر اليونان بتجميع العسل وتوزيعه حول العالم. ويتميز العسل اليوناني بلونه الزاهي، وكثافته ومذاقه المميز واللذيذ، ويعود ذلك إلى طبيعة المناخ وكثرة التنوع البيولوجي. واليونان ثاني أكبر مصنع للعسل في أوروبا بعد إسبانيا، وبالتالي لا تقل أهمية العسل بالنسبة لليونان عن زيت الزيتون فكلا المنتجان يعكسان الهوية اليونانية الأصيلة، كما أنه يستخدم في إعداد الكثير من أطباق الحلويات، ومن العلامات التجارية المعروفة والمميزة، عسل "أتيكي" الفاخر. يستخلص العسل في اليونان من الزهور ومن رحيق الفاكهة والأشجار الحمضية كالليمون والبرتقال وكذلك الزعتر والصنوبر.



### المستكة

يعود المنشأ الأصلي لأشجار المستكة لجزيرة يونانية تدعى خيوس تقع على بحر إيجه، بل وقد أدرجت زراعة المستكة في اليونان ضمن قائمة التراث الإنساني لمنظمة اليونسكو خلال العام الماضي. وعند ذكرها غالباً ما يذهب الذهن إلى العلكة (البان) خاصة لأنها تعش رائحة الفم رغم مذاقها القوي. لكن في اليونان يتم إضافة المستكة إلى العديد من المنتجات ما يضفي عليها نكهة خاصة بما فيها الحلوى بنكهة المستكة الأصلية.



## مودرن رووف توب

يتميز مطعم مودرن رووف توب الواقع في الطابق السادس من فندق "أثينز واز" بإطلالته الساحرة على الأكروبوليس، مما يسمح لرواد المطعم بالتمتع بمشهد لا يوصف لهذا المعلم التاريخي خاصة في ساعات الغروب. كل ذلك يجعلك تتساءل: هل يمكن لموقع المطعم أن يكون مصدراً للإلهام لتقديم أطباق تسر المعدة والعين على حد سواء؟ الجواب يأتيك بالإيجاب عند زيارة مودرن رووف توب، إذ إن الأطباق المقدمة لا تقل جمالاً عن المشهد العام، بدءاً من المقبلات الرئيسية مثل تراتزيكي (اللبن بالخيار) وحتى طبق الدجاج مع المعكرونة أو السمك المشوي مع الكافيار.

يعكس المطعم فلسفة وجماليات الفندق والحركة الحداثية المعاصرة التي تتبناها بعض الفنادق والمطاعم حالياً في أثينا، والتي تبدو للوهلة الأولى متناقضة مع المنطقة التاريخية المحيطة.

التصميم العصري يطغى على كل شيء في المطعم سواء في الألوان أو طريقة تقديم الأطباق أو حتى اللوحات الفنية التي تزين جدران المطعم، والتي تتبع الخط الجمالي نفسه، لتروج جميعها لوجه الجديد لمدينة أثينا الذي يحاول أنبأؤها الشباب تبنيه في كافة المجالات.

مع وضع هذه المبادئ نصب أعينهما، جنباً إلى جنب مع عشقهما للطعام، وقدراتهما الإبداعية اللامحدودة، تمكن مستشار التذوق تيميس بابادوبولوس ورئيس الطهاة مايكل بيتزيوس من وضع قائمة طعام تلبى تطلعات عشاق الطعام، بدمج الأصالة مع المعاصرة بأسلوب فني ساحر. وشملت الأسس والتقنيات المستخدمة من قبل الطهاة الاعتماد على عناصر ومواد المطبخ اليوناني، لكنها في الوقت نفسه أبرزت تأثيراً عميقاً بالمطبخ الفرنسي مع مزج خفيف لبعض توجهات المطبخ الياباني. النتيجة أطباق معاصرة مع إطلالة تاريخية للبانتيون والأكروبوليس لا مثيل لها. ←

athenswas.gr/en/modern-restaurant-Rooftop



### بالمي بيسترو

بدأت قصة مجموعة بالمي بيسترو في عام 1966، حيث تم وضع الأسس لإنشاء وتطوير مبادرات جديدة في قطاعات خدمات الطعام والترفيه، ورفع معايير الجودة في السوق آنذاك. ومع الوقت ساهمت هذه الجهود في إثراء الحياة في أثينا مع افتتاح العديد من المطاعم وأماكن الترفيه التي يستذكرها العديد من الأجيال القادمة. وكان افتتاح أول مقهى لبالمي بيسترو في ساحة كارفيل في وسط مدينة أثينا نقطة مرجعية وبداية لعملية توسع شاملة قامت بها المجموعة، لتفتتح العديد من المطاعم والمقاهي في أماكن مختلفة بعد ذلك تحت العلامة التجارية نفسها التي أصبحت معروفة لدى الكثيرين والتي ارتبطت بمستويات الخدمة الرفيعة والجودة الشاملة والأسعار المعقولة. في مطاعم بالمي بيسترو، التي يشرف عليها الشيف المعروف تاسوس أتوس ويزورها نحو ثلاثة ملايين شخص كل عام، يمكن أن تطلب كل ما يخطر بالبال بدءاً من القهوة والنشائير الخفيفة والسلطات المنعشة والمقبلات بأنواعها وحتى أطباق المعكرونة والحلويات اليونانية والعالمية. ←

[palmiebistro.gr](http://palmiebistro.gr)



### مطعم كريستوفورس

مطعم كريستوفورس من المطاعم اليونانية التقليدية التي يطلق عليها اسم "تافرن"، حيث يقدم اللحوم المشوية والمقبلات والسلطات اليونانية وغيرها من الأطباق التي تعكس تقاليد المطعم الذي افتتح عام 1953. شهرة المطعم لا تقل لدى السكان المحليين عن السياح، ومقاعده تمتلئ يومياً بالرغابين بتذوق أشهى أنواع اللحوم على الإطلاق والتي تأتي من المزرعة التي يمتلكها صاحب المطعم نفسه.

صاحب المطعم رابيتيس كريستوفورس شاب في منتصف الثلاثينيات ورث المطعم عن عائلته، وهو يديره بكل شغف ويشرف على كل صغيرة وكبيرة فيه بنفسه بما في ذلك استقبال الضيوف الذين يأتونه من جميع أنحاء. تاريخ العائلة حاضر بقوة في المكان، حيث تزين جدران المطعم العديد من الصور الملونة وبالأبيض والأسود والتي تحكي تاريخ الأسرة وبدايات تأسيس المطعم الواقع في منطقة كاليفيا على بعد 45 دقيقة فقط بالسيارة من أثينا.

تم عملية شواء اللحوم بأنواعها المختلفة والتي يشرف عليها كبير الطهاة جرافياس فاسيليس وفريق عمله المحترف، على فرن خارجي دوار تقليدي في الهواء الطلق، وتقدم على الفور للضيوف الجالسين على موائد تضللها أشجار التوت، وهو ما يضيف متعة خاصة على أجواء المكان خاصة في ساعات المساء. وتتنوع أطباق اللحوم ما بين الخروف والماعز والدجاج والنقانق والكبد، فضلاً عن الأسماك الطازجة، وتشكيلة هي الأوسع من السلطات والمقبلات اليونانية التي تقدم على الطريقة الشعبية التقليدية الأصيلة.

[oxristoforos.gr](http://oxristoforos.gr)



### مطعم 2 مازي

يعكف الشيف الشاب والموهوب كيمون ليجناس في مطبخه الصغير في مطعم "2 مازي" على تحويل الأطباق اليونانية التقليدية إلى أطباق مبتكرة باستخدام تقنيات تعلمها من كبار الطهاة الذين تدرّب على أيديهم خلال مسيرته العملية.

يقع مطعم "2 مازي" في المركز التاريخي للمدينة على طرف منطقة بالাকা، ويعني اسمه اثنان معاً، وذلك ترجمة للتعاون ما بين مالك المطعم إلياس غوغوس وكبير الطهاة كيمون ليجناس اللذين اجتمعا معاً لتقديم مأكولات يونانية بأسلوب مبتكر وجديد.

يقول كيمون: "بعد استكمال دراستي في اليونان، أمضيت عدداً من السنوات في أثينا، حيث اكتسبت خبرات كبيرة من خلال عملي إلى جانب الشيف المعروف جان لوي كابسالاس.

ثم عملت في عدد من المطاعم الحاصلة على نجوم ميشلان في بروكسل إلى جانب عدد من الطهاة العالميين من بينهم الشيف الشهير باسكال ديفالكونير". ويتابع كيمون قائلاً: "لدى عودتي من بروكسل إلى اليونان عملت في مدينة إيراس، وتعلمت من السكان المحليين هناك معلومات جمة حول الأعشاب الجبلية التي تعتبر اليوم عنصراً أساسياً في مطبخي". ويعتبر كيمون أن لكل عشبة من هذه الأعشاب خصائص شفائية وفوائد صحية كبيرة، فضلاً عن إضافتها نكهات خاصة ومميزة على الأطباق المعدة. وهو يقوم باستخدام أجود المنتجات اليونانية الطازجة مثل اللحوم والأسماك والمعكرونة المصنوعة يدوياً ويمزجها مع الأعشاب والزهور الصالحة للأكل ليضيف كل عنصر من هذه العناصر نكهة خاصة على الطبق وقيمة علاجية كبيرة. ويقول: "أسعى إلى ابتكار أطباق توظف الحواس، وتذكرنا بالنكهات المألوفة التي نسيناها". ويضيف قائلاً: "أعتبر نفسي محظوظاً لأنني تمكنت من تحويل شغفي في عالم الطهي إلى مهنتي الأساسية. كما أنني تمكنت من مزج واستخدام المنتجات الطبيعية اليونانية في الأطباق التي أعدها وهذا إنجاز بالنسبة لي".

طموح كيمون لا يتوقف عند حد، فهو يطمح إلى تطوير المطبخ اليوناني التقليدي، وأن يساهم في إبراز مهارة الطهاة اليونانيين ليحظوا بالاحترام والتقدير نفسه الذي يحظى به نظراؤهم الفرنسيون والبريطانيون والأستراليون، بل ويطمح أيضاً أن يتمكن يوماً ما من الحصول على نجمة ميشلان. وفي طريقه لتنفيذ هذا الهدف يبدو كيمون صارماً مع فريق عمله، ولا غرابة في ذلك إذا ما علمنا أن مثله الأعلى في عالم الطهي هو الشيف رمزي الشهير بمزاجه الحاد. كما يأمل كيمون أن يتمكن من افتتاح مطعمه الخاص يوماً ما في قريته التي تربي ونشأ فيها. ويقول: "أحب أثينا، ولكن أحب الأماكن التي تكثر فيها الطبيعة أكثر. هناك أستطيع أن أزرع كل أنواع الأعشاب والنباتات التي أقدمها، وربما سأحظى هناك بنجمتي التي أريد". 2mazi.gr



لا عجب في أن يكون إيثاكي أحد أشهر وأفخم المطاعم ليس في أثينا فحسب بل وفي العالم أجمع، فلطالما كان وجهة النخبة والذواقة، حيث استقبل مشاهير العالم الذين اعتبروه مطعمهم المفضل



**الصور من الأعلى مع عقارب الساعة:** إطلالة ساحرة من مطعم إيثاكي، تقدم المقبلات بأسلوب يعكس أناقة المطعم: المأكولات البحرية من الأطباق الرئيسية في إيثاكي، رئيسا الطهاة أنطونيوس كوروتاس وسبايروس أسيميس يتسلمان للكاميرا



### مع الاتحاد للطيران

تسيّر الاتحاد للطيران رحلات يومية مباشرة من أبوظبي إلى أثينا. للمزيد من المعلومات يرجى زيارة الموقع الإلكتروني [etihad.com](http://etihad.com)



العشاء في مطعم إيثاكي سيأخذك إلى عالم آخر من السحر والجمال، إذ يتمتع هذا المطعم بإطلالة ساحرة على الساحل الجنوبي بفضل موقعه الخاص في منطقة ليموس فولياجيمي الواقعة على بعد 40 دقيقة فقط بالسيارة من أثينا، ولا عجب في أن يكون إيثاكي أحد أشهر وأفخم المطاعم ليس في أثينا فحسب بل وفي العالم أجمع، فلطالما كان وجهة النخبة والذواقة، حيث استقبل مشاهير العالم الذين اعتبروه مطعمهم المفضل مثل أثينا أوناسيس، وريثة قطب الشحن اليوناني أرسطو أوناسيس، وكذلك الرئيس الأمريكي الأسبق بيل كلينتون، ومن مشاهير السينما شاين كونري وخوليو إغليسييس وليوناردو دي كابريو، وغيرهم الكثير.

الأجواء دافئة وساحرة في المطعم خاصة إذا وصلت قبل غروب الشمس بقليل لتستمتع بمشهد الشمس وهي تغرق في جوف البحر بينما ينساب صوت عزف البيانو في الخلفية بأجمل المقطوعات الموسيقية اليونانية، تتنوع قائمة الطعام ما بين الأطباق اليونانية الكلاسيكية وأطباق البحر الأبيض المتوسط من المقبلات الباردة والساخنة واللحوم والمأكولات البحرية بأنواعها، إضافة إلى السوشي، وكل ذلك بإعداد وإشراف من قبل رئيسي الطهاة أنطونيوس كوروتاس وسبايروس أسيميس. الأطباق تأتي واحداً تلو الآخر كقطع فنية في حد ذاتها، بدءاً من السلمون المدخن والمزين بحبات المانجو، وتارتار السلمون المدخن، والأخطبوط مع البطاطا البورية، والحبار، والروزوتو مع الروبيان، وكذلك السمك المشوي. وجبة مثالية في أجواء من الفخامة والأناقة تترك في النفس ذكري لا تنسى في واحدة من أجمل بقاع أثينا. ◆

[ithakirestaurantbar.gr](http://ithakirestaurantbar.gr)



[www.visitgreece.gr](http://www.visitgreece.gr)

لمزيد من المعلومات حول أثينا ومعالها السياحية، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني [visitgreece.gr](http://visitgreece.gr)

**الصور في هذه الصفحة من اليمين مع عقارب الساعة:** حلوى يونانية تقليدية: يمكن تناول العديد من الأطباق الشهية خلال جولة في شوارع أثينا مع شركة "باك ستريت تورز" خاصة في مقهى ستاني؛ فطيرة محشوة بالسبانخ من الأطباق الرئيسية في المطبخ اليوناني



### جولة في شوارع أثينا

أينما ذهبت في المركز التاريخي لمدينة أثينا فإنك ستمتع ناظرلك بمشهد الأكربوليس وهو يلوح بالأفق بكل روعة فوق هذه المدينة اليونانية القديمة. لكن إذا ابتعدت قليلاً عن مركز المدينة، فإنك ستجد في أسواق أثينا مشاهد كلاسيكية ستتعرف من خلالها على شكل آخر لأثينا كما يعرفه سكانها المحليون.

هنا، ستجد صفاً طويلاً من الناس الذين ينتظرون الحصول على شطيرة مثالية من السلوفاكي (كباب على الطريقة اليونانية) المستوحى من شمال اليونان، أو قد تجد مجموعة من كبار السن يجلسون في مقهى "ستاني"، أحد أشهر المقاهي القديمة بالقرب من ميدان أومنيا، لتناول فطورهم الصباحي، وهو عبارة عن اللبن اليوناني المغطى بالعسل والجوز أو الحلوى اليونانية التقليدية المعروفة باسم بوغاتسا، وهي عبارة عن رقائق من العجينة محشوة بالكرامة، أو ربما ستأخذك رائحة القهوة الزكية إلى ميدان كوتزيا لتتخذ موقفاً لك في أحد مقاهي القهوة الشهيرة جنباً إلى جنب مع أحد السكان المحليين لتحسني فنجاناً من القهوة المصنوعة من البن الطازج المحمص بكل

إذا ابتعدت قليلاً عن مركز المدينة، فإنك ستجد في أسواق أثينا مشاهد كلاسيكية ستتعرف من خلالها على شكل آخر لأثينا كما يعرفه سكانها المحليون



### أطباق يونانية تقليدية

**سوفلاكي**  
من أكثر الأكلات الشعبية المعروفة لدى جميع طبقات الشعب، وهو عبارة شطيرة مفتوحة (بما يشبه التاكو) من اللحم المشوي والمخلوط مع الثوم والبردقوش وزيت الزيتون والملح والفلفل. يقدم مع السلطة اليونانية أو الخضراء.

**موساكا يونانية**  
تشبه كثيراً المسقعة العربية لكن الفرق في طريقة التحضير، حيث توضع شرائح البطاطا في الأسفل ثم شرائح الباذنجان وتضاف صلصة اللحم بالبندورة، وتوضع فوقها طبقة كثيفة من البيشاميل، وترش في النهاية طبقة من الجبن على الوجه.

**لين وعسل**  
حلوى بسيطة مكونة من لبن الماعز الكثيف، وتضاف فوقها طبقة من العسل ثم طبقة من المكسرات ويفضل الجوز. وأحياناً يستبدل العسل بالفانكها المحلاة أو المربي. منعشة وخفيفة خاصة في فصل الصيف، وكثيراً ما يتناولها اليونانيون كوجبة فطور.

**فطيرة بوغاتسا**  
فطيرة بوغاتسا هي عبارة عن معجنات تصنع من عجينة رقيقة محشوة ويتم حشوها بالكاسترد أو الجبن، وترش فوقها القرقة. وعادة ما يتم تناولها كوجبة فطور. ويقال إن أصل هذه الوصفة من منطقة سالونيك في شمال اليونان.