

dokonanie odprawy można zostać ukaranym. Zdarza się, że po wejściu do portu do jachtu podchodzi funkcjonariusz Port Police i w takiej sytuacji odprawa jest obowiązkowa. Jest to formalność, jednak dość kłopotliwa, szczególnie dla urzędnika, który musi zrobić kserokopie dokumentów jachtu, wypełnić masę papierków. Skiper musi wypełnić formularz listy załogi i zapłacić opłatę portową (sposób naliczania opłat na stronie 25 „Port of Entry”). Zamiast urzędnika Port Police, może odwiedzić jacht pracownik portowy, który zainkasuje należność za postój lub zabierze dokumenty i sam dokona odprawy za skipera. Uwaga, bywa że po zacomowaniu można zostać poproszonym o przedstawienie jachtu w inne miejsce lub o całkowite odejście od kei, gdyż miejsce to było wcześniej zarezerwowane dla innej jednostki. Wpływając do marin lub portu, w którym funkcjonuje obsługa, warto wcześniej uzgodnić miejsce postoju przez VHF. Należy bezwzględnie przestrzegać zakazu cumowania.

Więcej informacji na temat żeglowania w Grecji na stronie 25.

ZAKOŃCZENIE CZARTERU

Niestety przychodzi moment, kiedy czarter dobiega końca i jacht należy oddać. Do obowiązków czarterującego

godo należy m.in. uzupełnienie paliwa. Jeśli jacht czarterowany był w marinie, w której jest stacja paliw (Korfu – Gouvia, Levkas, Kos), to należy zrobić to samemu. W innych bazach, o dostawę paliwa najczęściej zadba armator, jednak należy liczyć się z tym, że trzeba będzie poczekać na przyjazd autocysterny, więc jeśli załoga bardzo się spieszy, warto zatankować paliwo wieczorem.

CHECK OUT

Przekazanie jachtu, check out, nie trwa dłużej niż check in. Bardzo ważne jest poinformowanie przedstawiciela armatora o wszelkich zniszczeniach, usterkach lub awariach. W przypadku wykupionego ubezpieczenia kaucji nie wiąże się to z żadnymi kosztami. Przy wpłaconej kaucji, wartość ewentualnej szkody zostanie potrącona z kaucji (mowa oczywiście o szkodach, do wartości wpłaconej kaucji, poważne pokrywa ubezpieczyciel jachtu). Ukrycie i niezgłoszenie szkody może skutkować późniejszymi kłopotami, więc lepiej dojść od razu do porozumienia. Zdarzają się też niestety nieuczciwe firmy czarterowe, które żerują na klientach i potrącają kaucję za szkody, które były dokonane wcześniej (a których nie zauważono przy check in). Bywa nawet, że jachty nie są naprawiane specjalnie, żeby za tę samą usterkę czy uszkodzenie, można było

zainkasować kaucję od kilku klientów. Dlatego też, bardzo ważne jest, aby jachty czarterować tylko od sprawdzonych firm (korzystając, jak już wspominałem wcześniej, z pomocy doświadczonych w czarterowaniu żeglarzy, np. na jakimkolwiek forum żeglarskim). Jeśli skiper zamierza starać się w przyszłości o wyższy stopień żeglarski, warto sporządzić kartę rejsu, którą armator może poświadczyć. Należy też pamiętać, że ktoś z załogi może chcieć opinię z rejsu, którą skiper powinien wystawić, więc warto zabrać ze sobą kilka druków.

INNE UWAGI

- w przypadku powstania jakichkolwiek usterek w trakcie rejsu warto niezwłocznie powiadomić o tym armatora,
- przebieg jachtu następuje najczęściej po godzinie 17.00, a zdanie do godziny 9.00,
- firmy czarterowe zalecają lub wręcz nakazują powrót do bazy dzień wcześniej, wieczorem,
- firmy czarterowe bardzo często zabraniają wychodzenia z portów przy sile wiatru powyżej 6°B,
- należy pamiętać, że bardzo często przy zdaniu jachtu dno ogląda pletwonurek.

■ GRECKA KUCHNIA

Kuchnia grecka uznawana jest za jedną z najsmaczniejszych i najprostszych na świecie. Jej istotą nie są skomplikowane przepisy, lecz doskonałe jakościowo, świeże produkty łączone ze sobą w taki sposób, żeby wydobyć z nich bogactwo smaku. Grecy kucharz nie trzyma się ściśle przepisów, lecz tworzy swoje własne odmiany popularnych dań. Gotuje spontanicznie i intuicyjnie, a podstawą jego twórczości nie jest książka kucharska, lecz przekazywane z pokolenia na pokolenia przepisy. Kuchnia helleńska nie jest tak zróżnicowana wewnętrznie, jak np. kuchnia włoska, gdzie dania z Sycylii zdecydowanie różnią się od tych z północy Włoch. W Grecji odmienności wynikają z dostępu do produktów, inne potrawy serwowane są na wybrzeżu, które obfituje w ryby i owoce morza, a inne w głębi kraju.

SKLEPY I MARKETY

Grecja to chyba ostatni kraj europejski, który oparł się zalewowi tak popularnych wszędzie supermarketów i hipermarketów. Oczywiście w Atenach, Thesalonikach i innych dużych miastach istnieją centra handlowe, nadal jednak większość zakupów robi się tu w małych, lokalnych sklepikach. W miastach średniej wielkości powstają od niedawna markety sieci Lidl oraz Carrefour, który w Grecji może nazywać się też *Μαρινόπουλος*. Jednak w małych miejscowościach, na wyspach istnieją tylko małe markety, w których można kupić wszelkie towary. Poza ogólnymi marketami w Grecji są jeszcze sklepy

z warzywami i owocami, mięsne, rybne oraz piekarnie, nie ma tu natomiast typowych sklepów monopolowych – wszelkiego rodzaju alkohol jest dostępny w sklepach ogólnospożywczych. Większość sklepików prowadzonych jest przez całą rodzinę z pokolenia na pokolenie, co zapewnia miłą obsługę. Planując zakupy należy pamiętać, że większość sklepów jest zamknięta w porze siesty. Warto, jeśli jest taka możliwość, pieczywo kupować w piekarniach, a warzywa i owoce w sklepach z tym asortymentem. Wode i słodycze można kupić w kioskach czynnych od rana do późnych godzin nocnych. Ceny podstawowych produktów spożywczych nie są dużo wyższe niż w Polsce.



Ceny podstawowych produktów w roku 2013 kształtowały się następująco:	
chleb 0,5 kg	0,6–1 euro
Coca cola, Fanta, Sprite 1,5 litra	0,7–2 euro
herbata ekspresowa 25 torebek	2–3 euro
jogurt naturalny 200 g	1–1,5 euro
jogurt owocowy 200 g	1–2 euro
kawa rozpuszczalna 200 g	3–6 euro
kiełbasa z marketu 1 kg	10–14 euro
makaron 0,5 kg	0,5–1 euro
masło prawdziwe 250 g	2–3 euro
mleko 1 litr	1–2 euro
papier toaletowy 8-pak	3–6 euro
parówki 200 g	2–3 euro
piwo miejscowe 0,33 litra	0,5–1 euro
plyn do naczyń 0,5 litra	0,5–1,5 euro
ręczniki papierowe 3-pak	2–4 euro
salami z marketu plasterki 100 g	1,5–2,5 euro
ser żółty w plasterkach 150 g	1,5–2 euro
sok owocowy 100% 1 litr	1,5–3 euro
wino karlon 5-litrowy	2–3 euro
woda niegazowana 1,5 l	0,3–0,5 euro

W TAWERNIE

Żeglując w Grecji warto skorzystać z możliwości doskonałego i taniego jedzenia w tawernach. Większość tawern tak jak markety prowadzonych jest przez całą rodzinę. Zapewnia to również dużą dbałość o gości, ceny są bardzo przystępne, a jedzenie wyśmienite. Często zakup składników i przyrządzenie posiłku we własnym zakresie może okazać się droższe. Na wyspach tawerny usytuowane są nieraz przy samej kei i zdarza się, że obsługa lokalu odbiera od załogi cumy, przy okazji częstując *ouzo* lub *frappe*. Można wtedy zrewanżować się jedząc u nich kolację.

Wybierając tawernę należy kierować się kilkoma zasadami:

- Jadać tam gdzie jadają miejscowi.
- Unikać tawern położonych w typowo turystycznych miejscach, jak główne deptaki, ulice, centra miast lub lokale położone w centrum dużego portu. Oczywiście są wyjątki od tej reguły, często w małym porcie rybackim jest tylko jedna tawerna, w której stoluja się żeglarze i miejscowi, a jedzenie jest rewelacyjne (przykładem jest np. „Capitanos” w porcie Palou na Nisiros).
- Unikać lokali, w których są normalne obrusy (standardem są papierowe) i gdzie meble i miękkie poduchy mają przyciągnąć turystów.