

Soluň – kulinářský ráj



Soluňská kuchyně je vyhlášená svou kvalitou a rozmanitostí. Na utváření celkové kultury města působily nejrůznější vlivy, tato kuchyně je tedy jedna z nejbohatších v celém Řecku. Tradiční recepty stejně jako moderní trendy vytvořily širokou škálu výběru.

Soluňští odborníci jsou známí svou laskavostí a pohostinností. Ať už si vyberete restauraci s několika hvězdičkami či malou tradiční tavernu nebo se chcete najíst jen během procházky, zajisté budete vždy uspokojeni.

Taverny, ať malé nebo velké, v centru města nebo na předměstí, nabízejí požitky nemající sobě rovna. Tradiční, ryzí chutě z oblasti Malé Asie, Černého moře, Konstantinopole vzruší vaše smysly. Arabská a Arménská zákoutí vystupňují kulinářský zážitek svými nezvyklými příchutěmi.

Početné restaurace vytvářejí své originální chutě oproti tradiční středomořské kuchyni. Výborné ryby a chody mořských plodů se velmi dobře zapíjejí aromatickými makedonskými víny. Perfektní chod doplňují šťavnaté saláty a nápadité dezerty.



Velmi oblíbené jsou malé občůdky prodávající **bugatsas** s krémovou náplní. Nikdo nemůžte odolat těmto sladkým, lahodným pokušením. Slavné **Trigona Panoramatos**, zákusky plněné pudinkovým krémem, získaly soluňskou ochrannou značku. Vyplatí se dbát doporučení a vybrat si restaurace, kde tuto pochoutku připravují opravdu dobře.

Výborné zdravé jídlo pomůžte vytvořit dojem z prožitého večera a noci. Milovníci večerní zábavy končí každý večer, hlavně o víkendu, v některé ze specializovaných restaurací. Je to jakýsi tradiční rituál, kterým obyvatelé Soluně uvádějí turisty do svého světa.

Zákoutí plná chutí a vůní

Člověk se ani nemusí nějak zvlášť namáhat najít v Soluni dobrou restauraci. Všude ve městě jsou spousty míst proslulých svým chutným a osvěžujícím občerstvením. Představíme vám dvě taková místa:

Modiano market – Paříž Soluně

Tato tržnice nese jméno geniálního architekta Eli Modiana. Byla postavena v roce 1922. Je zřejmé, že její architektonický styl byl inspirován krytými tržnicemi v Paříži. Je umístěna v bloku mezi ulicemi Aristotelous, Ermou, Komnion a Vasileos Irakleiou. Tvoří komplex pěti klenutých obchodních pasáží, s trojúhelníkovými fasádními štíty a skleněnou střechou. Malé občůdky uvnitř prodávají především jídlo, ale najdete zde i například ouzerie nabízející bezpočet ochutnávek.

Není vůbec možné popsat barvy, atmosféru, omračující pocit, že se zastavil čas - podivná starobylost celého světa je tady, v tržnici Modiano. Je nutné se zmínit, že v turistických průvodcích je toto tržiště doporučováno nejen jako místo, kde najdete ryby, maso, čerstvé ovoce a zeleninu, koření a bylinky - ale také jako jedna ze soluňských pamětihodností, která stojí za prohlídku. Je to srdce velmi starého města, které však bije opravdu silně.

Ladadika – věčná Soluň

Čtvrť Ladadika bývala jedním z nejdůležitějších obchodních center Soluně. Po desetiletí zde fungovaly sklady, sloužící především jako velkoobchody s potravinami. Tato oblast zůstala nepoškozena obrovským požárem města v roce 1917. Představte si malý státeček uvnitř města jakoby z byzantské doby – to je Ladadiko. Úzké dlážděné, záhadné slepé uličky a půvabné fasády domů tvoří jednu z nejmalebnějších čtvrtí města. Koncem sedmdesátých let byla celá čtvrť restaurována. Staré obchody se přeměnily na taverny, restaurace a bary. Každý večer Ladadiku zaplaví milovníci dobrého jídla a atmosféry staré Soluně.

