



Reise **Planeten**

De beste reisetipsene får du hos Reiseplaneten.no Erfarne reiselivsfolk presenterer hver uke nye reiseguides. Alle reiseguides kan gratis lastes ned av deg og brukes til inspirasjon før reisen, hjelp under reisen og til gode minner etter reisen.



Norsk - Gresk

For deg som skal spise mat i ferien!

Diverse mat/frukt etc.

Brød	psoh- me
Egg	av- ga
Omelett	Om-eh- let -ah
Potetomelett	pa-ta-to om-eh-let-ah
Vannmelon	kar- poo -zee
Honningmelon	peh- pon -ee
Eple	me -lo
Rispudding	ree- zo -gah-low
Yogurt	ya- oar -ti
Med frukt	me fruit -ta
Med honning	me meh -lee
Med is	as -pro
Vin	Krah- see
Rød (vin)	Koh -kee-no
Vann	neh- ro
Glass	po- tee-ree.
Karaffel	ka-ra- fa -kee.
Flaske	boo- kal -ee.
Meny	cat- ah -lo-go.
Takk	ef-ka-ree- sto.

Forretter

Sadziki (sahd- zee -key):

Yogurt, agurk, løk og salt. Ypperlig på ferskt brød.

Melitzana Salata (mel-its- zan -na sal- ah -ta):

Auberginer-salat, som Babaganoush i Midtøsten. Spises på brød.

Tarama Salata (tah-rah- mah sal- ah -tah):

Gresk kaviar som smaker annerledes enn det du tror og som spises på brød.

Saganaki (saga- nah -ki):

Stekt ost, som noen ganger serveres med tomatsaus.

Tiro Salata (tee-row sa- lah -tah):

Ostesalat som noen ganger er ganske sterk. Spises på eller til brød.

Olives (ill- yes):

Forskjellige oliven.

Casseri(keh- seh -ree):

Myk ost, ikke ulikt mozzarella.

Spanakopita (span-ah- koh -pee-tah):

Spinat-pai

Flere forretter....

Tiropita (tee- row -pee-ta):

Ostepai

Kreatopita (kray-ah- toh -pee-tah):

Kjøttpai

Choriatiki Salata (hoe-ree-ah-tee-key sa- lah -tah):

Typisk landsbysalat, eller det vi kaller gresk salat.

Horta (hoar -ta):

Kokte grønnsaker.

Yigendes (yee -gen-des):

Store bønner som serveres med olje og sitron eller en slags tomatsaus.

Patates Tiganites (pa- tah -tes tee-gah-nee- tes):

Frityrstekte poteter

Patates to Fournu (pa- tah -tes toh for -no):

Ovnstekte poteter.

Stifado(stee- fah -doh):

Stuing laget med mengder av løk, tomat og enten *kanin*, (*kou- nell -ee*), *lam* (*ar-nee*) eller *blekksprut* (*ock-toh- poh -thee*).

Macaronia (mak-ah- ron -ya):

Spagetti-lignende som serveres med *kjøtt* (*meh kee-mah*) eller *tomatsaus* (*sal -tsa*).

Vil du ha *uten kjøtt* så si *ho-ris kray-ahs*.

Pastitsio(pah- sti -tsy):

Lignende Lasagna, men ikke like sausaktig. Pasta/nudler, kjøtt, tomatsaus og noe mousakalignende på toppen.

Kylling (Koh- toh -poo-loh)

Psito eller To Fournu (toh four -no):

Ovnbakt med poteter

Me Saltsa (meh sal -tsah):

Med sterk (rød) saus

Tis skaras (tis ska -ras):

Grillet

Stithos (stee -thos):

Kyllingbryst

Podi (po -thee):

Kyllinglår

Grillet kjøtt

Brizoles (bree- zoh -les):

Stek/biff

Khirini (khe-ree- nee):

Svin/Gris

Loukanika (lou- con -ee-kah):

Pølse

Kontosouvli (konto- sou -vli):

Grillkjøtt (gris) på spidd

Fisk/Sjømat

Astako (as-tak- ko):

Hummer. Middelhavsinspirert, uten klo

Garides (ga- ree -des):

Reker, ofte store og grillede

Xifia (ksee- fee -ya):

Sverdfisk. Grillet eller souvlaki.

Gopes (go -pes):

En liten rimelig fisk som serveres frityrstekt eller grillet.

Bakaliaro (bak-ah- lar -oh):

Fritert torsk med *hvitløkssaus* (*skor-da-ya*).

Galeos (ga- lay -os):

Hai (gjerne med *hvitløkssaus*)

Octopodi (ock-toh- poh -thee):

Blekksprut. Kan serveres *grillet* (*tis ska -ras*) eller *kokt* (*vrah -stah*).

Kalamarikia (kah-la-ma- rike -ya):

Akkar/liten blekksprut. Frossenvare som ofte blir frityrstekt i små biter. Fersk utgave frityrstekes i hele deler. Kombineres med en liten sprut sitron.

Sardeles (sar- dell -es):

Sardiner. Kan serveres frityrstekt eller i en boks med olje.

Rega(reh -ga):

Røkt sild i olivenolje. Som regel en liten forrett.

Psarosoupa (psar- oh -soup-ah):

Fiskesuppe, poteter, sitrun og egg.