

Over de Tong



Kriti • Purmerend

Gezamenlijk leed schept een band. Zo hebben de Griekse overheid en ik allebei een tekort van 17 miljard euro, waarover we goed kunnen praten samen. Dus op naar restaurant Kriti, voor een gesprek.

Waarom werken?

In Kriti is echter geen Griek te bekennen. De chef-kok en mede-eigenaar is een Kurd en zijn rechterhand Nabi komt uit Afghanistan. Achter de bar staat de Turkse Ali en het gezicht van de zaak is de Kurdische Armeen Erol. En wat voor een gezicht is dat! Bloedstollend mooi en ontroerend aardig is Erol, met zijn parelwitte tanden en donkere ogen in een krans van grijze lokken. Een mens zou zich verdikkeme bekeren tot de herenliefde?! Wat in het oude Griekenland overigens heel gewoon was. Elke schrijver en iedere filosoof (meer beroepsgroepen had je toen geloof ik niet) had wel een schandknaap om op bruiloften en partijen eens even feestelijk te penetreren. Daar krijg je vandaag de dag in Griekenland niet meer de handen voor op elkaar. En dat is misschien maar goed ook, want als al die ambtenaren elkaar nou ook nog de godganselijke dag gaan bespringen is dat tekort van Griekenland straks twee keer zo groot. Maar ik dwaal af...

De sfeer in het Purmerendse Kriti is wel degelijk heel Grieks, met orthodoxe iconen aan de muur en een fresco van dansende bloterikken

met opgeheven lid (dat zég ik). En gezellig dat het er is! Het wemelt er van de stamgasten en Erol maakt plezier met iedereen. Dat is geen toneelspel, want hij doet net zo vrolijk met Omar en Nabi in de keuken, die geconcentreerd hun lekkernijen bereiden. Die zouden trouwens wel wat spannender mogen, want waar de sfeer in Kriti zo bijzonder is, blijkt de kaart nogal gewoontjes. Alle klassiekers uit het land van Homerus (niet te verwarren met de klassieken, want dat zijn de grote denkers als Plato en Aristoteles) staan erop: gyros en Griekse salade, keftedakia en kalamaria, moussaka en baklava. Wat allemaal niet wegneemt dat deze evergreens perfect worden bereid.

Erol serveert met genoeg een mezedes: een schotel met tal van kleine hapjes naar keuze (€ 10,25). Heerlijk zoete piperies florinis – milde rode pepers – gevuld met fêta en in olijfolie gemarineerd, plus een volle tzatziki, ingetogen van toon waardoor de romigheid ervan beter uitkomt. De kalamaria – inktvisringen – zijn gefrituurd zonder dat de jas van beslag dikker is dan de inktvis zelf, zij het dat de citroen ontbreekt, waardoor je zuur tekort komt. De bourekakia – kroketjes met fêta en courgette – hadden krokanter gekund, maar dat heeft als voordeel dat ze ook afgekoeld (het duurt wel even voor je alles naar binnen hebt gewerkt) nog lekker zijn.



De lamskoteletjes – normaal alleen als hoofdgerecht te bestellen, maar als je moppert dat er geen gyros van lamsvlees is, serveert Erol spontaan zo'n karbonaatje bij de mezedes – zijn perfect. Mooi gemarineerd en rosé van binnen en echt top van smaak.

En dan die keftedakia – gehaktballetjes in pikante saus (€ 7). Meestal staan die eindeloos in de halfwarme saus te verpieteren, maar hier zie je Omar in de open keuken het gehakt ter plekke tot balletjes draaien en grillen. Combineer dat met een delicate tomatensaus met ui en knoflook en opeens blijkt zo'n platgetreden pad de weg naar de hemel.

Een Grieks maal zonder moussaka is als een sirtaki zonder kletterend servies, dus nog maar een portie besteld (€ 7,50). De bodem van aardappel en aubergine is smeug zonder klef te zijn, het deksel van puree, tomaat en kaas mooi gegratineerd en het gehakt in het hart geurt naar tijm, die je wegvoert naar Kreta – Kriti in het Grieks.

Het dessert van Grieks yoghurt met walnoten en honing (€ 5) is natuurlijk ook een cliché, maar dan wel een dat voor altijd moet blijven. Zeker met het cadeautje van twee stukje baklava erbij: de honingzoete taartjes die de Grieken zo graag bakken. Glaasje dessertwijn van het eiland Samos er naast en opeens begrijp je dat tekort van 17 miljard beter. Waarom werken als je kunt genieten?

Tekst en foto: Jurriaan Geldermans

menu

Proeverij van kleine hapjes
Gehaktballetjes in saus
Moussaka
Yoghurt, honing en walnoten

Grieks restaurant Kriti
Kerkstraat 37 in Purmerend
Tel.: 0299 – 429049
www.kritipurmerend.nl

Voor reacties en tips:
overdetong@nhd.nl
Archief: www.nhd.nl/odt

Bediening: 9
Ambiance: 8
Keuken: 8

8,5