



Ouzo on traditsiooniline Kreeka jook ning Chiose saar, tuntud oma maitseainete ja aroomide poolest, toodab mitmeid erinevaid variante ouzost. Traditsiooniline ouzo koosneb aniisist, koriandrist ning Chioisel lisatakse sellele ka unikaalset mastihat. Segades ouzot veega, saate te piimjasvalge segu.

Joogi valmistamine algab greibi koorte või muude kohalike toodete segamisega maitseainetega nagu aniis, koriander, kaneel, laimi õied jne. Seejärel keedetakse see segu vasest anumast (kazania). Saadud segul lastakse maha jahtuda ning jäetakse seejärel mitmeteks kuudeks seisma, kuni jook saavutab neljakümne või kaheksakümne protsendilise alkoholi sisalduse. Kodus valmistatud ouzo võib niisiis olla kuni 80 % alkoholi sisaldusega.

Chiose ouzot hakati tootma mitmeid aastaid tagasi. Nagu paljude teistegi traditsiooniliste asjadega, mängib see jook saare elus suurt rolli. Ehkki algul oli see vaid meest jook, sai sellest üsna pea rõõmu ja hea õnne sümbol. Jooki serveeritakse ning tähtsate sündmuste puhul, kui ka lihtsalt enne õhtusööki. Kulinaarsest vaatepunktist sobib ouzo hästi kalatoiduga, annab rikkaliku ning maitstva tulemuse.

Tänapäeval serveeritakse seda ootena, enne einet ning kasutatakse erinevate jookide segamiseks. Chiose ouzo on ideaalne jook, et nautida kristallsinist, sügavat vett või piinlikult selget taevast, nii päeval kui öösel, samal ajal maitstes kohalikke mezedesid nagu kaheksajalg, liha, erilised oliivid, juust jne.