

Planując rejs należy rozważyć na ile stołować będziemy się w lokalnych knajpkach a na ile na jachcie oraz jak często będzie możliwość uzupełnienia zapasów. Warto wziąć pod uwagę gusta kulinarne załogi, przestrzeń bagażową, czas podróży oraz lokalne przepisy o wwozie żywności (Chorwacja formalnie zakazuje wwozu wędlin i nabiału). Żeglując po Chorwacji, czy Grecji staram się włączać jak najwięcej produktów lokalnych, bo - moim zdaniem - warto zapoznawać się z nowymi smakami. Planując rejs w okolicach półwyspu skandynawskiego – staram się jak najwięcej produktów wziąć z Polski; głównie ze względów finansowych.

Lista zakupów sporządzona jest na tygodniowy rejs po wodach zimnych (Bałtyk, Morze Północne) dla 6-8 osób, z długimi przelotami; jeśli chodzi o rejsy po wodach ciepłych – spokojnie można zrezygnować z pozycji przy których jest znak zapytania:

### **Lista zakupów - Polska**

- boczek 1kg zamknięty hermetycznie ??
- 1 majonez
- 20 parówek ?
- 25 kisielei (3x liczba załogi; w przypadku rejsu po ciepłych wodach wystarczy 2x l.z.)
- 25 budyni (j.w.)
- 25 gorących kubków (j.w.)
- 25 zupek chińskich (j.w.)
- Ketchup
- 3 słoiki dżemu
- 2 Soki (koncentraty do rozrabiania z wodą)
- 2-2,5 kg szynki (3-5 opakowań) pakowanej próżniowo (na wody ciepłe 1,5-2kg)
- 5-6 pasztetów ??
- sosy do makaronu – 2 słoiki na kilogram
- 0,5 kg suchej krakowskiej lub innej suchej kiełbasy
- Makaron penne, spaghetti po 2 opakowania najlepiej 500 gramowe
- Ryż – 1kg
- 2 opakowania musli – zależnie od upodobań załogi
- 2-3 puszki kukurydzy
- 2 puszki groszku konserwowego
- 4-5 puszek tuńczyka albo innej rybki
- 1 musztarda
- 2-3 kg żółtego sera. Najlepiej pakowane próżniowo po 300-400g
- kawa 250g
- olej lub oliwa z oliwek (jeśli rejs jest po ciepłym - warto tamtejsze)
- herbata czarna + owocowa w sumie 120-150 saszetek
- 2 puszki ananasów ??
- 2 puszki brzoskwiń ??
- Serki topione, różne smaki – ok 500g
- 7-8 czekolad (dla ciepłych rejonów 2-3)
- ciastka
- Zapalniczka + zapalniczki
- Woda na drogę

- Przyprawy:

Sól, pieprz, bazylia, majeranek, zioła prowansalskie, curry, pieprz cayene, cynamon, oregano, rosołki (buliony z kury)

- worki na śmieci: 1 rolka
- gąbki do mycia naczyń (często jest na jachcie)

Koszt: dla wersji mójz ciepłych – 335zł (Auchan, Wrocław, maj 2011)  
dla wersji mójz zimnych ok. 400-420zł

### **Lista zakupów na miejscu przed rejsem**

---

- pomidory 2 kg
- ogórki 2 kg
- 2 kostki masła lub margaryna śniadaniowa (łatwiej się smaruje)
- cebula 1 kg
- woda mineralna: 4 zgrzewki
- 8 litrów mleka
- 20 jajek
- 8 bochenków chleba (schodzą 2-3 dziennie)
- soki
- papier toaletowy 10 rolek (świetnie się sprawdza jako ręcznik papierowy w kuchni)
- płyn do mycia naczyń (często bywa na jachcie)
- śmietana kwaśna 20% - 1 litr
- cukier

---

Koszt: ok 20 euro (Chorwacja, Zaton, maj 2011)

Mając lodówkę turystyczną można rozważyć wzięcie części tych produktów z Polski.

### **Na bieżąco:**

Pieczyno, warzywa

---

### **Podczas rejsu po wodach ciepłych warto spróbować:**

- wino
- sery białe (feta, owcze, kozie)
- sery żółte (twarde, dojrzewające)
- oliwki
- owoce morza
- figi

**Produkty najlepiej kupić na targu lub wprost od chłopa!**