

Matkakohteena Kreeta

Ajankohtais- ja uutislehti matkailijoille. Numero 2. Helmikuu 2013.

5. vsk.

Matka menneeseen sivu 6-11

**Viisi ”välttämätöntä”
kreetalaisessa ruokapöydässä** sivu 12-17

Frangokastellon ranta sivu 18

Matkamessut Helsingissä sivu 20-23



Kymmenen prosenttia.

Se on matkailijamäärien kasvuprosentti, jota kreetalaisetkin odottavat ensi vuodelta. Puolet kreetalaisista saavat tuloa tai työtä välillisesti tai välittömästi turismin kautta. Siksi ensi kautta odotetaan suurten toiveiden vallassa. Matkailusesongin aikana tehdään se tulo, jolla talven yli selvitään.

Jo varhain alkukeväästä Kreetalla käy satunnaisesti suuria risteilijöitä. Kesäkaudella - kuten viime kesänä - ne olivat pirstysruiske erityisesti Hanian kaupungille.

Matkatoimistot Suomessa kertovat jo nyt ennätysellisestä matkamyyntistä. Kreikka ja Kreetta tulevat olemaan vuorenmästä yksi suosikeista. Jos Kreikan vaikeimpina kriisin hetkinä suomalaiset tekivät vain noin prosentin vähemmän matkoja Kreikkaan, kuinka paljon niitä tehdäänkin nyt kun tilanne siellä on vakiintumassa.



Kreeta

Kustantaja ja julkaisija:
Inssimainos Oy
PI 83, 15710 Hollola
Email: inssi@mikan.pp.fi
P. +358 40 588 9260
www.kreeta.info

Päätoimittaja:
Juhani Viitanen
P. 040 588 9260

Lehti on internetissä julkaistava lehti. Sen tarkoitus on antaa Kreetalle matkaaville tai matkaa suunnitteleville ajankohtaista lisätietoa kohteesta. Lehti on toiminnallinen osa www.kreeta.info -sivustoa, sitä täydentävä uutis- ja ajankohtaislehti. Lehteä painetaan paperiversiona erityistilanteissa jaettavaksi.

Lehden sisällön copyright sekä kuvien että tekstin suhteen on kustantajalla. Tekstin lainauksissa tai niitä tietolähteenä käytettäessä lähde mainittava. Kuvien käytöstä sovittava etukäteen kirjallisesti. Kopiointi osittain tai kokonaan kielletty, ilman etukäteen tehtyä kirjallista sopimusta.

Mediakortti on osoitteessa: www.kreeta.info/mediakortti
Lehti julkaisee maksullisia ilmoituksia. Hinnat mediakortissa. Lehden voi tilata myös sähköpostina. Lähetä tilauksesi osoitteeseen: inssi@mikan.pp.fi.
Sähköinen lehti on maksuton.

mediakortti

Lehti ei vastaa tilaamatta toimitetun aineiston säilytyksestä, eikä palautuksista. Lehden vastuu ilmoituksista rajoittuu korkeintaan ilmoitushintaan. Sisältö on huolellisesti tarkistettu, mutta siinä esiintyvistä mahdollisista puutteista tai epätarkkuuksista lehdellä ei ole väitöntä eikä välillistä vastuuta, mukaan lukien kolmannen osapuolen antamat tiedot.

Kreetalle patikoimaan!

Katso 2013 ohjelma!

Anna & Olle
www.fysimera.com



PIKKU OLGA KREIKKAKAUPPA

KAIKKEA KREIKASTA
Vapaudenkatu 9, Lahti
www.pikkuolga.fi

Autot, moottoripyörät ja skootterit vuokraa koko saarella

auto moto sport

Rental Company in Rethymno, Crete, Greece
www.automotosport.com.gr/

Oletko kiinnostunut kreikan kielen opiskelusta Lahdessa?

Uusille kursseille voi ilmoittautua kesken kaudenkin.

Voit ottaa yhteyttä suoraan opettajaan:

Koulutuskeskus Salpaus
kirsti.makela(at)salpaus.fi
P. 044 708 0054

Tiesitkö, että kreeta.infon sivuilla voit kulkea auton kyydissä Kreetan erilaisilla teillä?

Klikkaa videosivulle [tästä](#).

JOOGA- JA PATIKOINTIVIIKKO KREETALLA 14.-21.4.2013

Klikkaa kuvaa!

YHTEISTYÖSSÄ FYSIMERA ja PILATESPLUS





Kolme kreikkalaista ravintolaa Lahdessa

Lahdessa on avattu jo kolmas kreikkalainen ravintola. Määrä on iso vajaan sadan tuhannen asukkaan kaupunkiin. Mutta kreikkalaisen ruoan ystäville hieno asia. Kannattaa käydä näissä jokaisessa ja löytää se oma mieluisin tunnelma ja ruoka. Paitsi kreikkalaista, jotkut tarjoavat myös muita välimerellisiä herkkuja.

Kreikkalainen ravintola Asklipios

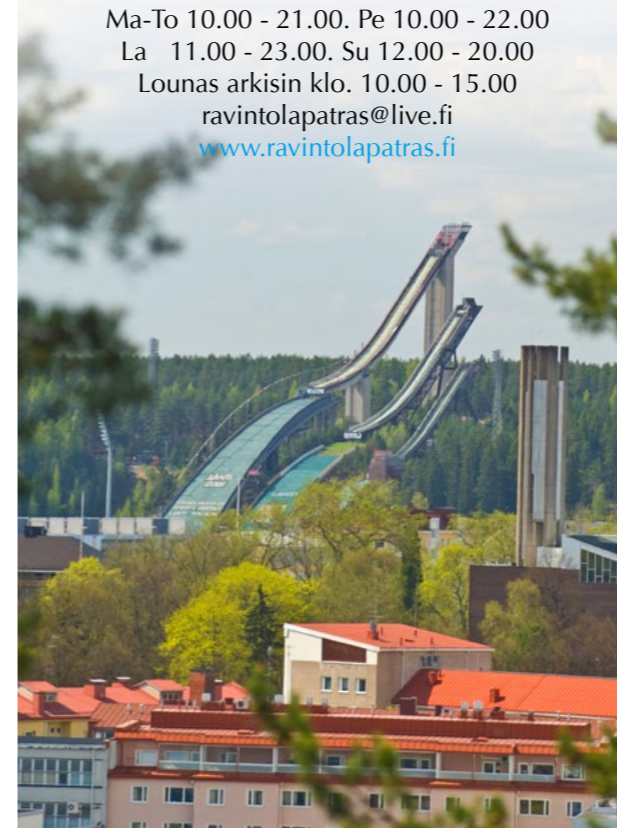
Aleksanterink.1, Lahti
Puh. 050-5500 707 tai 050-5500 182
Lounas arkisin klo 11-14. Su-To 11-22, pe-la 11-23.
info@asklipios.fi
<http://www.asklipios.fi>

Välimeren Ravintola Athens Palace Lahti

Rauhankatu 16, 15110 LAHTI
Puh. 03 755 9729

Ravintola Patras

Hämeenkatu 16, 15100, Lahti
Puh. 010 666 4400
Ma-To 10.00 - 21.00. Pe 10.00 - 22.00
La 11.00 - 23.00. Su 12.00 - 20.00
Lounas arkisin klo. 10.00 - 15.00
ravintolapatras@live.fi
www.ravintolapatras.fi



Kreetan perusopas vielä saatavana

Merja Tuominen-Gialitakin 323 -sivuinen kirja
Kreeta - Vieraanvaraisten jumalten saari saatavana verkkokaupasta

Kirjan hinta on 20 euroa
(+ postikulu 5,50 euroa)
Yhteensä 25,50 euroa.

<http://www.kreetanmaku.fi/merjankauppa/>



Tunnelmaa

Tavernassa

Tehdäänä hetkeksi matka menneeseen.

Vuosi on 1984 juhannuksen aikaan,
kun astun ensimmäistä kertaa Kreetalle,
Agios Nikolaokseen ja
Manolis -tavernan ovista sisään.



Teksti ja kuvat Pia Fragaki

Meitä oli isompi porukka. Ja niin oli muitakin suomalaisia silloin. Ammos -rannan läheiset hotellit olivat suomalaisia täynnä.

Minulle kaikki oli uutta. Maisemat, tuoksut, maut. Helle. Olin ensimmäistä kertaa etelässä ja aistini tuntuivat rekisteröivän kaiken. 14-vuotias "Liisa ihmemaassa".

Manolis tavernasta tuli meidän lempipaikkamme melkein heti. Se oli lähellä hotelliamme, ruoka oli hyvää, sopivan hintaista ja aina lähdimme sieltä tyytyväisinä.

Parasta kaikessa, siellä tuntui niin kotoisalta!

Reipas tavernan pitäjä saikin meiltä lempinimen makaroni Manolis. Eikä ollenkaan huonosta syystä. Täällä minäkin entinen nirppanokka otin ensimmäiset askeleeni kohti kreetaista ruokaa ja ruuanlaittoa.

Tämä taverna on **Manolin** ja isänsä **Dimitris Kapantagakis** vuonna 1980 avaama pieni keidas. Ja kukapa olisi vuonna 1984 uskonut, että vielä 30 vuotta myöhemmin täällä edelleen tavataan!

Kelaus eteenpäin ja paluu nykyhetkeen ja tähän vuoteen.

Eli täällä olemme edelleen. Taverna tosin on saanut uuden sisustuksen ja nimen. Nyt se on nimeltään Portes -ovet. Ja kauniit ovet ovatkin.

Tavernan takaosan puutarha, jossa hyttyset ennen piikittelivät nilkkoja, on vuosien myötä muuttunut katetuksi tilaksi, jossa kelpaa istua ympäri vuoden. Sillä tämä taverna sulkee ovensa vain sunnuntaisin. Talvellakin.

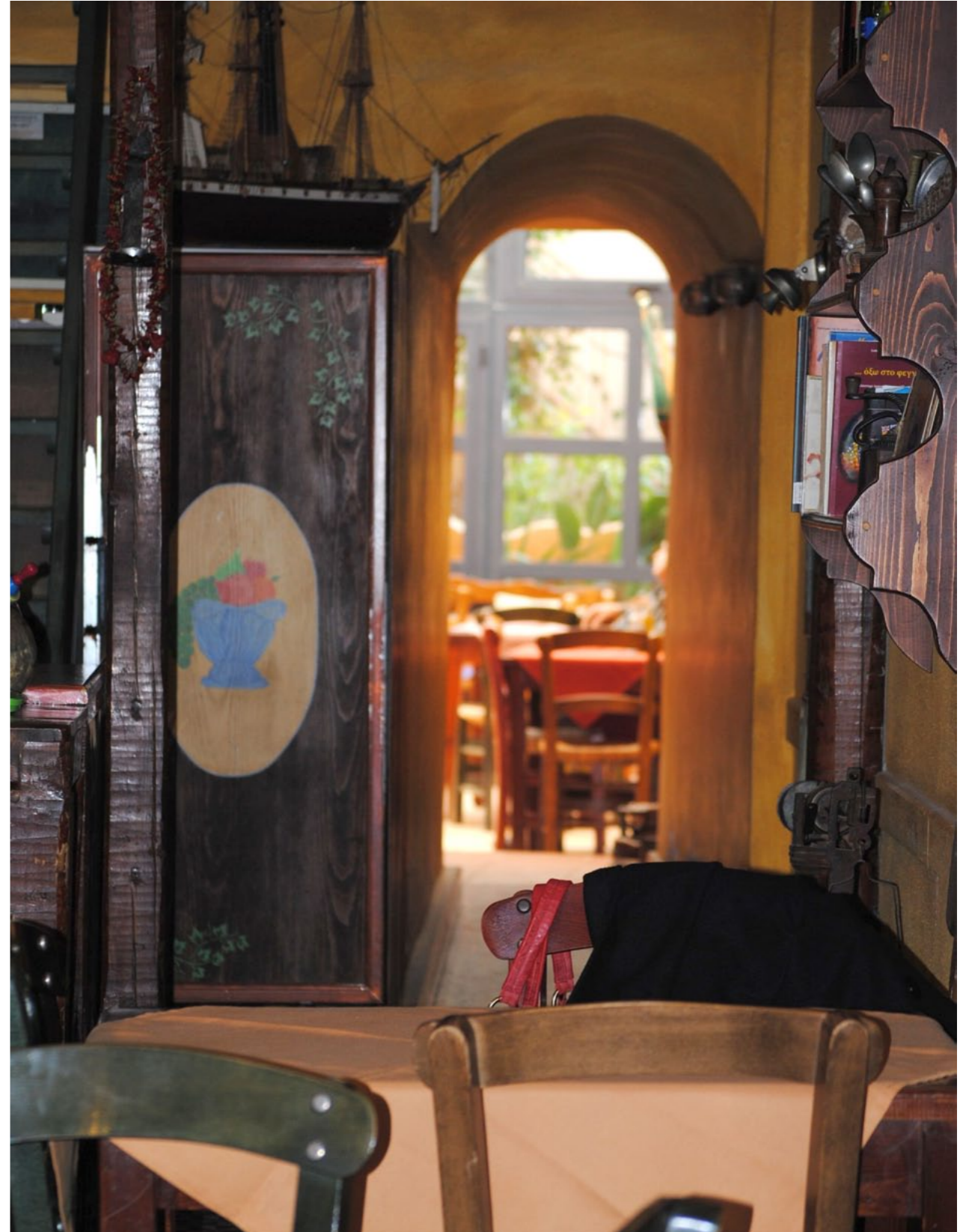
Paikka on Ammos rannan lähellä, melkein jalkapallokentän kulmalla.



Manolis Kapantagakis



Manolis vuonna 1984!



Mikä myöskään ei ole muuttunut vuosien varrella on Manolin ruuanlaittotaito. Sen hän osaa. Nykyisin myös Irini vaimo auttaa keittiön puolella, mutta kyllä kaikessa näkyy, että tämä on Manolin juttu.

Kysyn miten nykyään menee, kun kaikesta on tehty hankalaa pienten yritysten omistajille? Ja Manolis naurahtaa.. "Pia... johan me ollaan nähty lähes kaikki ja silti olemme täällä. Kyllä me jaksamme, tuli eteen mitä vain. Nyt ei ole aika antaa periksi."

Tähän ei minulla ole vastaan sanomista. Sen verran kreetalaista ajattelutapaa on tarttunut omaankin hihaan vuosien varrella. Ja seuraavaan aiottuun kysymykseeni: Miten tämä paikka kannattaa vuoden ympäri?

...olen jo saanut vastauksen tässä iltapäivää istuessani. Ravintola saattaa talvisin näyttää tyhjältä päiväsaikaan, mutta täältä haetaan sitä kotitekoista myös kotiin viemiseksi!

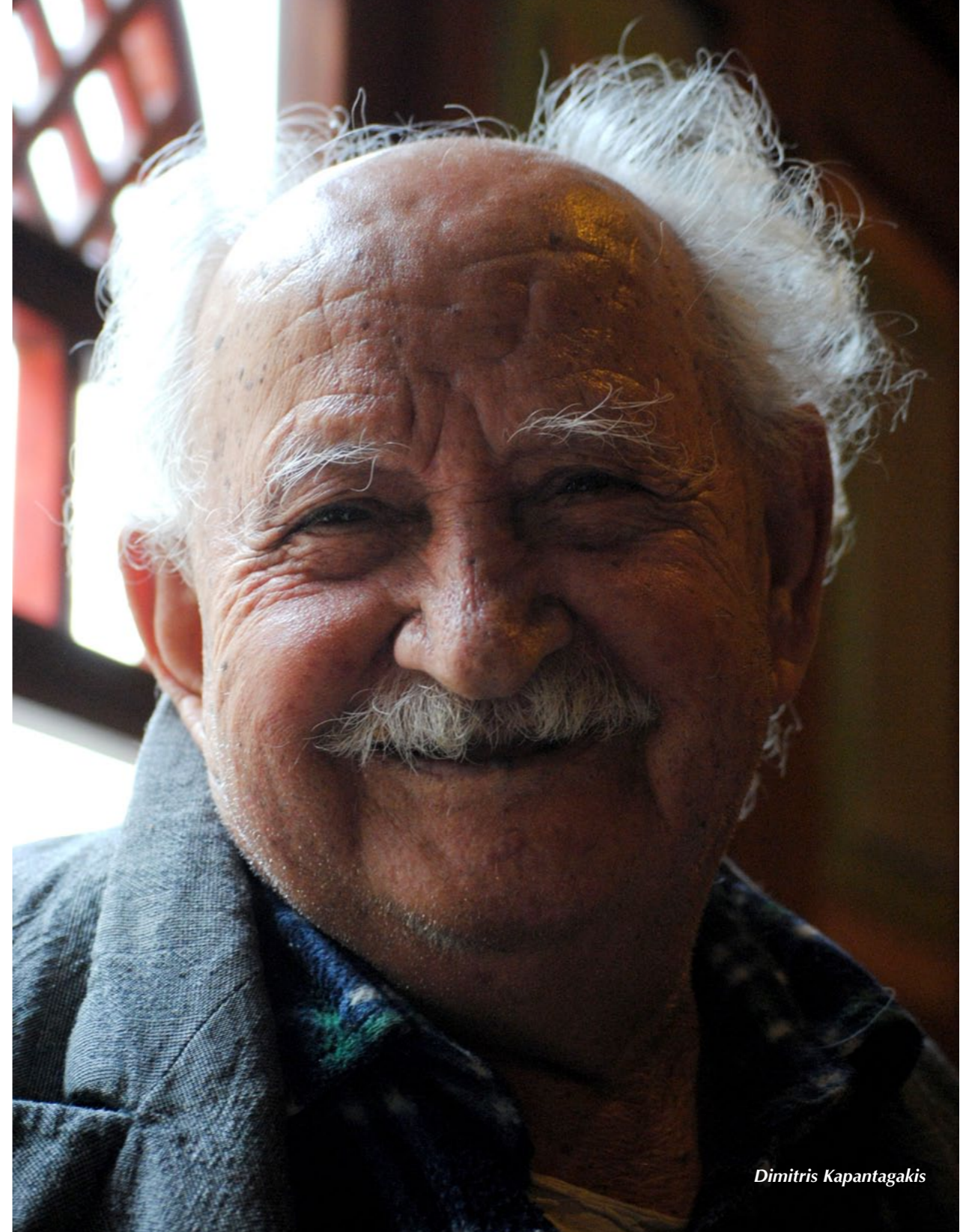
Manolille paikka on jo enemmän elämäntapa kuin bisnes. Poikansakin käyvät syömässä täällä kuin kotipöydän äärellä. Ja tunnelma onkin kuin kotonaan olisi.

Leppoisa ja mukava. Nyt jo vanhempi herra Dimitris myös viettää päivänsä täällä kahvikupposen ja sanomalehden ääressä. Aina valmiina rupattelemaan.

Kun alamme puhua ruuasta pieni "pelle peloton" iskee esille. Vaikka Portes on tunnettu kotoisasta ruokatyylistään, Manolis tykkää myös kokeilla ja keksiä uutta! Vihannekset ja mausteet ovat omalta tilalta ja taatusti tuoreita. Mikäpä niistä on uuttakin luodessa. Täältä löysin ensimmäistä kertaa mm. **punajuuripullia**, **pantzarokeftedes** (fetaa myös seassa). Todella maukkaita! Pitää kai alkaa salaa harjoitella niiden tekoa kotonakin...

Portes ovat avoinna Agios Nikolaoksessa.

Tervetuloa maistamaan!



Dimitris Kapantagakis

VIISI ”VÄLTTÄMÄTÖNTÄ” KREETALAISESSA RUOKAPÖYDÄSSÄ



Teksti ja kuvat:
Lúsa Sirkkiä



Oliiviöljy

Kun kreikkalainen sanoo ladi (λαδι = öljy), hän tarkoittaa oliiviöljyä. Kun kreetalainen sanoo ladi, hän tarkoittaa hyvää kreetalaista neitsytoliiviöljyä. Jos on kyse muusta öljystä, niin se sitten tarkennetaan erikseen.

Oliiviöljy on koko kreetalaisen keittiön peruspilari. Laderanimeä käytetään öljyyn valmistetuista kattila- ja pataruuisista. Kun paistetaan, niin paistetaan oliiviöljyllä. Uunivuokia ja -ruokia ei voidella voilla, vaan öljytään öljyllä. Leivonnaisiinkin käytetään oliiviöljyä. Kreetalainen antaa myös piupaut niille, jotka väittävät, ettei neitsytoliiviöljy käy uppoistamiseen sen huonon kuumuudenkeston takia - kyse on vain tekniikasta. Samaa friteerausöljyä saatetaan käyttää suodatettuna muutama paistokertaan. Käytön jälkeen sillä voidaan vielä kotona öljytä oven saranat, polkupyörä, jumittunut lukko. Tai tehdä saippuaa. Täällä Rethimnossa käytettyä ruokaöljyä myös kerätään ja siitä tehdään Kyproksella biodieseliä. Öljy on liian arvokasta poisheitettäväksi - ei niinkään rahallisesti, vaan henkisesti. Kreetalaisen sielu, kuten ruumiskin, on oliiviöljyllä kastettu.

Jos öljyä ei jostain syystä ole käytetty jonkin ruokalajin valmistukseen, niin sitä lisätään sitten valmiiseen ruokaan: salaattiin, keitetyn hortan tai keitettyjen perunoiden päälle. Hyvä juureen tehty maalaisleipä tai ohrakorppu saa pisteen i:n päälle öljylorauksesta. Ja saavatpa purkkitonnikala tai Suomesta tuodut, kasvisöljyyn säilötyt muikutkin uuden rasvauksen. Kasvisöljy valutetaan tarkkaan pois, kala kumotaan lautaselle ja päälle valutetaan reilusti oliiviöljyä, höystettynä tietenkin sitruunalla.

Kreetalaiset lorottavat meidän mittapuumme mukaan todella paljon oliiviöljyä ruokiinsa. Mutta on heilläkin rajansa: ”Öljyssä uidaan, mutta siihen ei hukuta”.



Kuva: Juhani Viitanen

Suola

Suola on kreetalaisen keittiön perusmauste. Perinteisesti täällä käytetään nimenomaan merisuolaa, ei teollisesti valmistettua pöytäsuolaa tai vuori/kristallisuolaa. Riippuu tietenkin kokista, kuinka paljon suolaa ruuassa on, mutta yleisesti ottaen kreetalainen ruoka on pikemminkin suolattomaa kuin liian suolaista.

Suolaa lisätäänkin monasti valmiiseen ruokaan ja salaattiin, varsinkin kesällä ja usein maistamatta. Kesäkuumalla lääkärin kehoittavat myös verenpainepotilaita lisäämään ruokaansa suolaa, jota muuten opastetaan liiallisesti välttämään. Kuuma keli alentaa verenpainetta, ja myös hikoilu poistaa suoloja elimistöstä. Huimaus kesähelteellä ei välttämättä johdukaan pelkästä nesteen puutteesta, vaan elimistön suolatasapaino on mennyt epävireeseen. Se voidaan korjata veden juomisella ja suolapalan syömisellä.

Ja suolasirotin on hyvä olla ruokapöydässä, vaikkei suolaa haluakaan ruokaan lisätä. Syödessä tipahtaa usein oliiviöljyä vaatteille. Öljyläikän päälle kannattaa sirotella samantien reilu kerros suolaa, joka jätetään siihen hieromatta, imemään rasvaa. Ruokailun päätyttyä karistetaan suola pois ja usein tahrakin on häipynyt. Ja jos ei, niin kun on vatsa täynnä hyvää kreetalaista ruokaa, ehkä hieman viiniä ja tsikudiaa lisäksi, niin pieni rasvatahra ei enää olekaan niin suuria asia. Pesukoneeseen laitettaessa kun vielä suihkaisee tahralla tilkan käsitiskiainetta, niin sillä pitäisi läikän viimeistään lähteä.



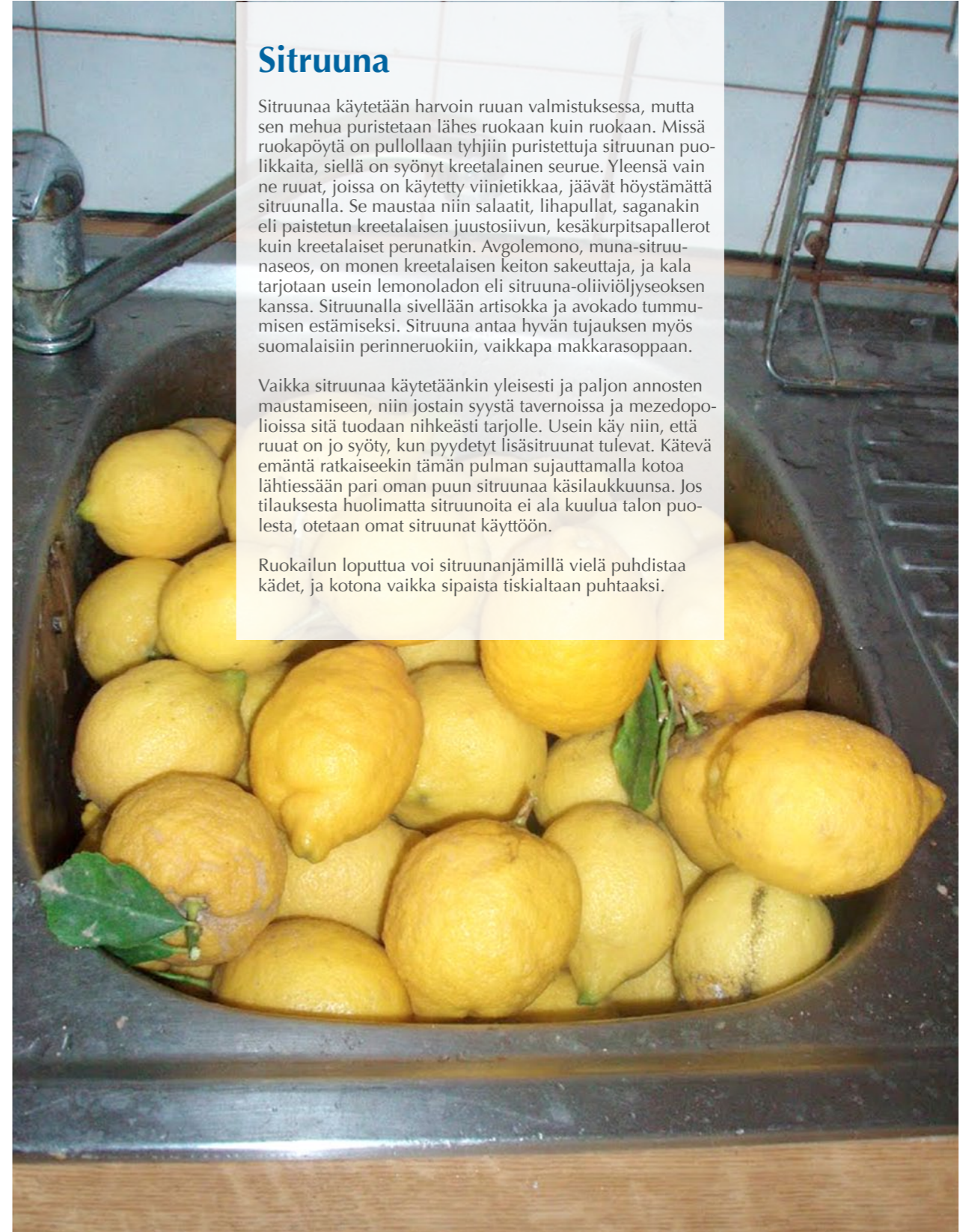
Kuva: Juhani Viitanen

Sitruuna

Sitruunaa käytetään harvoin ruuan valmistuksessa, mutta sen mehua puristetaan lähes ruokaan kuin ruokaan. Missä ruokapöytä on pullollaan tyhjiin puristettuja sitruunan puolikkaita, siellä on syönyt kreetalainen seurue. Yleensä vain ne ruuat, joissa on käytetty viinietikkaa, jäävät höystämättä sitruunalla. Se maustaa niin salaattit, lihapullat, saganakin eli paistetun kreetalaisen juustosiivun, kesäkurpitsapallerot kuin kreetalaiset perunatkin. Avgolemono, muna-sitruunaseos, on monen kreetalaisen keiton sakeuttaja, ja kala tarjotaan usein lemonoladon eli sitruuna-oliiviöljyseoksen kanssa. Sitruunalla sivellään artisokkaa ja avokado tummumisen estämiseksi. Sitruuna antaa hyvän tujauksen myös suomalaisiin perinneruokiin, vaikkapa makkarasoppaan.

Vaikka sitruunaa käytetäänkin yleisesti ja paljon annosten maustamiseen, niin jostain syystä tavernoissa ja mezedopolioissa sitä tuodaan nihkeästi tarjolle. Usein käy niin, että ruuat on jo syöty, kun pyydetty lisäsitruunat tulevat. Kätevä emäntä ratkaiseekin tämän pulman sujauttamalla kotoa lähtiessään pari oman puun sitruunaa käsilaukkuunsa. Jos tilauksesta huolimatta sitruunoita ei ala kuulua talon puolesta, otetaan omat sitruunat käyttöön.

Ruokailun loputtua voi sitruunanjämillä vielä puhdistaa kädet, ja kotona vaikka sipaista tiskialtaan puhtaaksi.





Viini ja viinietikka

Viini ja viinietikka kuuluvat myös itsestäänselvyytenä kreetalaiseen ruokapöytään. Viiniä voi lorauttaa monen pataruuan joukkoon. Kani viinissä on vastustamaton yhdistelmä, ja seepia valmistetaan usein viinin kanssa. Viini tai viinietikka lisätään ruokiin usein vasta valmistuksen loppuvaiheessa "sammuttamaan" ruoka. Viiniä ja varsinkin viinietikkaa käytetään jonkin verran myös lihojen marinoinnissa. Muutama tippa viinietikkaa maustaa mukavasti tsatzikin (jugurtti-kurkku-valkosipulitahna). Suomalainen kaalipata saa hyvän aromin kreikkalaisesta valkoviinistä.

Viiniä käytetään kuitenkin eniten ruokajuomana. Kevyt kreetalainen irtoviini sopii hyvin paikallisten ruokien kanssa tuomaan niiden hillityt makuvivahteet esille. Viinietikkallakin maustetaan usein vasta ruokapöydässä, ja varsinkin linssi-keitto saa usein aimo lorauksen etikkaa.



Tsikudia

Tsikudia eli kreetalaista rakiä, paikallista pontikkaa, käytetään hyvin harvoin ruuan valmistuksessa. Se on kuitenkin erilaisten uppoaistamalla valmistettujen juusto- ja vihannespriiraiden kuoritaikinan tärkeä perusainesosa. Samoin se on tärkeä perusainesosa kreetalaisessa ruokapöydässä. Nautinnollinen, pitkä ateria lopetetaan usein pariin pikkulasilliseen tsikudiaa, jotta "vatsa laskeutuisi ja ruuansulatus heräisi".

Tsikudia on myös farmako, lääke, moneen vaivaan. Se auttaa vatsavaivoihin, ja varsinkin kuuma hunaja-tsikudia-juoma, rakomelo, on hyvä apu flunssaan. Tsikudiaa voi myös hieroa ulkoisesti rintaan tai nenäalustaan auttamaan hengitystä tai avaamaan tukkoisen nenän. Se on myös hyvä desinfiointiaine, onhan siinä alkoholia noin 30-40 %.

Frangokastello

Frangokastello -yksi Kreetan tuntemattomista uimarannoista

13 kilometriä Chora Sfakionista itään sijaitseva Frangokastellon kylä pitää sisällään muutamia taloja, tavernoja ja pieniä perhehotelleja. Linnoituksen takana on myös lapsille sopiva ranta. Muutaman sadan metrin päässä linnoituksesta on hiekkainen niemi, jonka rannat laskeutuvat veteen hyvin loivasti.

Kovalla tuulella hieno hiekka hankaloittaa rantaelämää.

Paikallinen tarina kertoo että kun viereistä Frangokastellon linnaa alettiin rakentaa, Sfakiasta saapui joka yö Patsos-veljesten johtama joukko, joka tuhosi sen minkä venetsialaiset olivat päivällä rakentaneet. Tämän vuoksi venetsialaiset joutuivat tuomaan lisäjoukkoja rakentamisen turvaksi. Veljeksille kävi siinä ottelussa huonosti.

Linnoitus on varsin hyvin säilynyt ja siihen on helppo tutustua.

Katso **video** liiransoittajasta Frangokastellossa.



Matkamessut 2013



Pohjois-Euroopan suurimmat matkailualan messut toivat myös Kreikan uudelleen sen ansaitsemalle paikalle messujen keskiöön. Valmismatkatilastoissa kesäkohteiden ykköseksi 2012 todettu ja Matkailutoimittajien killan valitsema vuoden ulkomainen kohde kruunasivat Kreikan esiintymisen.

Uusi alku Matkamessuilla kuvaa myös kreikkalaisten toiveita ensi kauden suhteen. Kaikki odottavat voimakasta matkailijamäärien kasvua ja siksi esimerkiksi Kreetalaisia hotelleja oli useita luomassa kontakteja paitsi matkanjärjestäjiin, myös yksittäisiin matkailijoihin.

76 000 kävijää vaelsi tutustumassa, keskustelemassa ja ostimassa matkoja neljän päivän aikana.

- Kävijämäärä ja tutkimustulokset kertovat molemmat siitä, että ihmiset pitävät tällä internet-aikakaudella kasvokkain kohtamista erittäin tärkeänä, toteaa myyntiryhmäpäällikkö **Inna-Pirjetta Lahti** Suomen Messuista.

Noin joka kymmenes messukävijä varasi matkan messuilla. Eniten varattiin laivamatkoja, joiden osuus oli 39 %

messuaikaisesta myynnistä. 29 % varauksista oli erilaisia ulkomaanmatkoja. Lisäksi neljännes messukävijöistä aikoo tehdä matkavarauksen lähiaikoina.



Hanian turistoimiston promootioista vastaava **Tassos Diamantakis** kertoi odotusten olevan korkealla.
- Odotamme noin 10 %:n kasvua matkailijamäärissä tulevina kautena.



Monien tuntema opettaja ja kouluttaja **Akis Staboulis** valmisti kutsuvieraille kreikkalaisia herkkuja ja keskusteli ruoasta kiinnostuneiden kanssa messuosastolla.



Kreetan matkanjärjestäjistä olivat paikalla Aurinkomatkat ja Apollo.





Lohjalla on myös kreikkalainen, tasokas ravintola.
Se sijaitsee kaupungin keskustan tuntumassa
osoitteessa Laurinkatu 51 B, 08100 Lohja.
P. (019) 321 021

<http://www.elgreco.fi>

Suomen kunniakonsulit Kreetalla

Kunniakonsuli Rita Sjöstrand

Käyntiosoite: 24 Eleftherias Str. 14 Limin Hersonissos Crete

Postiosoite: Honorary Consulate of Finland
P.O.Box 58, 700 14 **Limin Hersonissos**,
Crete

Sähköposti: rita.sjostrand@cretanmedicare.gr
Matkapuh: +30-6944 271 913,
Fax: +30-2897-024 064
Satelliittipuh:
00-870 (tai 871 tai 873) -76 221 5766

Kunniakonsuli Inge-Maj Lassfolk-Tsontos

Osoite:
Finland's Honorary Consulate
Efedron Polemiston 1
73100 **Hania**
Crete

Puh. +30 6974 467 670
Sähköposti: ingemaj@tsontos.gr

**Kreeta -lehti on hyvä väline
tiedottamiseen ja mainostamiseen.
Katso tarkemmat tiedot
[mediakortista.](#)**

Seuraava Kreeta -lehti ilmestyy 01.03.2013

Tämän lehden printattavan version voit avata [tästä.](#)