



## **Jumalten ruoka, ambrosia ja nektari, valmistettiin Tampereen ruotsalaisessa koulussa**

Tampereen Suomi-Kreikka yhdistys järjesti kreikkalaisen ruoanlaittokurssin lauantaina 13. huhtikuuta Tampereen ruotsalaisen koulun keittiössä. Meidät johdatteli herkullisen ruoan saloihin kokkimme Jukka Heiskanen, joka on Turun Suomi-Kreikka-yhdistyksen puheenjohtaja. Ruokalistalla oli kreikkalainen lihapata stifádo, kreikkalainen kyläsalaatti horiátiki sekä tzatzíki, kanakeitto kananmunalla ja sitruunalla, muhennos, briam tai turlou uunissa, pinaattipiirakka, omenapiirakka sekä tietysti kreikkalainen kahvi.

Kurssille osallistui kahdeksantoista kreikkalaisen ruokakulttuurin ystävää, jotka jaettiin viiteen ryhmään. Ryhmät nimettiin Kreikan saarten, Santorinin, Samoksen, Kosin, Tinoksen ja Rodoksen, mukaan. Aluksi Jukka Heiskanen kertoi kreikkalaisen keittiön kestävästä vetovoimasta ja siitä, miten se eroaa turkkilaisesta keittiöstä. Hän korosti keskinäisen vaikuttamisen merkitystä koko Välimeren alueella, ortodoksisen kirkon vaikutusta ruokaan paaston aikana, kalan laajaa käyttöä sekä pienten suolaisten mezé -ruokien käyttöä (mm. pienet lihapullat /keftédesit, viiniköynnöksen lehdet riisitäytteellä / dolmádes ja juustoiset lehtitaikinapiiraat / tirópitat). Hän selitti, kuinka Bysantin valtakunta elvytti nopeasti Rooman valtakunnan kaatumisen jälkeen muinaisen kreikkalaisen keittiön ja kehitti sitä omaksumalla ravinnon vaikutteita. Ottomaanien vallan aikana kreikkalaiset lainasivat monia elementtejä turkkilaisesta keittiöstä, joka puolestaan oli jo lainannut monia elementtejä Bysantin aikakauden kreikkalaisesta keittiöstä. Lainauksista turkkilaisesta, venetsialaisesta ja ranskalaisesta keittiöstä tuli myöhemmin perinteisiä ruokailutottumuksia.

Kurssin osallistujat nauttivat käytännön kokkauskurssista ja oppivat valmistamaan herkullisia kreikkalaisia ruokia. Kaikki saivat mukaansa reseptit, joten tutustuminen kreikkalaiseen keittiöön jatkuu kotona!

Tampereella ruokakurssista muodostui melkein juhla, jossa tanssijat ja laulajat soittivat kuin oikeassa juhlassa. Samalla tavalla muinaisessa Kreikassa Olympoksen jumalia juhlittiin ambrosialla ja nektarilla. Ruokien valmistuksessa käytettiin runsaasti mm. oliiviöljyä, sitruunaa, valkosipulia, mustapippuria, persiljaa, tilliä, pinaattia, oreganoa, minttua, fetajuustoa sekä murskattua tomaattia, jotka maustoivat oikealla tavalla tämän kreikkalaisen makumatkamme.

Kolmen tunnin kovan uurastuksen jälkeen (laulun ja tanssin kera) osallistujat istahtivat kreikkalaisen aterian ääreen ja saivat nauttia työnsä hedelmistä iloisen puheensorinan säestäessä syöjien nautintoa.

Suomessa on neljätoista Suomi-Kreikka -yhdistystä, jotka järjestävät säännöllisesti tapaamisia kreikkalaisen ruoan, kreikkalaisen tanssin, elokuvien ja kreikkalaisten matkailukohteiden teemoin. Tamperelainen yhdistys juhli äskettäin 45-vuotisjuhlavuottaan paikallisten kreikkalaisten ja eläkkeellä olevien jäsenten kanssa. Tamperelaiset tekivät viikko sitten matkan Poriin auttamaan paikallisyhteisön 45-vuotisjuhlavuotta, jossa olivat paikalla Kreikan suurlähettiläs ja paikallinen pormestari. Molempiin juhliin sisältyi perinteisiä kreikkalaisia tansseja kaikilta osallistujilta ja elävää kreikkalaista musiikkia turkulaisen bouzouki-duo Duo Sirtakin esiintyessä.

Kuopion yhdistys järjesti viime tammikuussa Valamon luostarissa ortodoksisen kreikkalaisen viikonlopun, jossa Jukka Heiskanen kertoi kreikkalaisesta keittiöstä. Paikalla oli jäseniä eri puolilta Suomea ja jälleen kerran Kreikan suurlähettiläs rva. Natalia Karageorgou.

Nykyaikana matkailu on tuonut Kreikkaa lähemmäksi muita eurooppalaisia ruokailutottumuksia, mikä on johtanut aivan uudenmuotoiseen ruokakulttuuriin. Ruokailutottumukset Lähi-idästä ja Latinalaisesta Amerikasta ovat levinneet Kreikkaan, kun taas amerikkalainen keittiö vaikuttaa koko maailmaan.

Suunnittelemme uutta kreikkalaisen ruoan kurssia marraskuulle, joten seuraathan yhdistyksemme ilmoituksia Facebookissa ja luet tarkkaan uutiskirjeemme, jotka saat sähköpostiisi!



Kyproslainen kokki Polydorus Charalambous ja yhdistyksen sihteeri Mervi Formulahti kokkikurssilla