

Ανοιξε και διαβασε με

Tampereen Suomi-Kreikka -yhdistys ry.



Jäsenlehti 1/2019

Tampereen Suomi-Kreikka-yhdistys ry.
Kulttuuritalo Laikku
Keskustori 4
33100 TAMPERE

Pankkiyhteys
Nordea-Hervanta
FI23 1439 3000 0260 81

Jäsenmaksu 19 € / perhe 25 €

Martina Villa (pj)
040 5566 323 (iltaisin)
martina.villa@luukku.com

Pekka Lepistö (vpj)
050 324 8636

Pekka Lahtinen (rahastonhoitaja)
050 357 0898

Jäsenasiat mieluiten emaililla:
info@tresuomikreikka.net

SISÄLLYSLUETTELO

Puheenjohtajan kynästä	3
Kalami - hylätty kylä Kreetalla	4
Kevätretki Rönnavikiin	6
Kreikkalaista elämänmenoa	9
Resepti kevään kokkikurssilta	10
Tulevia tapahtumia	11

Jäsenlehti: Martina Villa
Taitto: Elina Hildén
Kannen kuva: Pekka Lahtinen,
Kalami - hylätty kylä Kreetalla

Omat kotisivut

www.tresuomikreikka.net

Facebook-sivut

[https://www.facebook.com/
TreSuomiKreikkaRy/](https://www.facebook.com/TreSuomiKreikkaRy/)

Suomi-Kreikkayhdistysten Liitto ry.

www.skyl.fi



Rönnavikin viinitilalla vietettiin hauskoja hetkiä ja nautittiin noutopöydän herkuista. Lue lisää s. 6.

Tiedätkö muuten, mitä eroa on MUSTILLA ja VIHREILLÄ OLIIVEILLA?
Vastauksen löydät sivulta 11.



Kesäinen tervehdys kaikille!

Kevät on mennyt rauhallisesti – ja kovaa vauhtia. Hallitus piti kevätkaudella muuttaman kokouksen ja yhdessä on taas pohdittu mitä aktiviteetteja voisi jatkosalla kehittää jäsenistön virikkeeksi.

Perinteinen kokkikurssi meni yhtä maukkaasti kuin aikaisemminkin, Tatum opastuksella ja ohjeilla pääsimme taas Kreikan herkkujen maailmaan. Toinen 'suurempi' kuvio oli retkemme Rönneviikkiin, siitä enemmän toisaalla tässä lehdessä. Enemmänkin porukkaa olisi joukkoon mahtunut – matkan anti täytti hyvin sekä mielen että vatsan.

Olemme nyt tehneet pari onnistunutta bussimatkaa, aikaisemmin viime vuonna oli Mahnalan kreikkalainen ilta ja nyt tämä Rönnevik. Monella on varmaan tiedossa joitakin vastaavia kohteita joihin voisi suunnitella tutustumista – kertokaa ihmeessä niin voimme aloittaa miettimään jotakin syksyn kalenteriin.

Lehden ilmestyessä ensimmäinen Antikan terassi-ilta on jo ohi ja toki sinne toivon taas porukkaa joukolla mukaan. Viime vuonna meitä oli mukana ihan mukavasti ja toki samaa toivon tällekin kesälle. Pihalle meille on taas varattu pitkä pöytä mutta säävarauksella tietysti olemme sisätiloissa jos sade pääsee yllättämään.

Vähän haikealla mielellä olen kuunnellut kavereiden matka- ja lomasuunnitelmia, itse tuskin tänä kesänä pääsen reissuun mutta viime talvena aloitettu kreikan opiskelu 30v tauon jälkeen antaa pientä virittäytymistä jatkoa ajatellen. Kyllä minäkin vielä.. Jännä nähdä miten tulevat kurssit

syksyllä toteutuvat – ykköskurssin opiskelijoiden määrä pieneni kevättä kohti ja se tietysti aiheuttaa pientä pelkoa jatkoa ajatellen eli löytyykö kakkoselle opiskelijoita jotta kurssi saataisiin käyntiin. Toivoa sopii, aakkoset kun ovat nyt jotenkuten hallinnassa niin uusiin alkeisiin ei välttämättä enää haluaisi mennä. Tunneilla oli tosi hyvä tunnelma ja oli se niin tehokasta aivojumpsua että arjen murheet unohtuivat tosi hyvin. Toivon vain että jatkomahtoisuus onnistuu.

Lämpöä riittää täälläkin joten pelkäämään kuumaa aurinkoa varten ei matkoja enää tarvitse suunnitella – mutta se kaikki muu mitä reissuista muistojen kirjaan tarttuu, voi-voi. Kerätkäähän taas kokemuksia ja pistäkää paperille muutama rivi ja kuva – jäsenistön matkakertomukset ovat aina mukavaa luettavaa.

Oikein kaunista ja mukavaa kesää kaikille, itselläni on muutamaan vuoteen ensimmäisen kerran 4viikon loma... Tuntuu ihan epätodelliselta. No kyllä hommia riittää kotonakin eli ei aika hukkaan mene ja pääsee myös rentoutumaan työkiireiden jälkeen. Sitä odotellen..

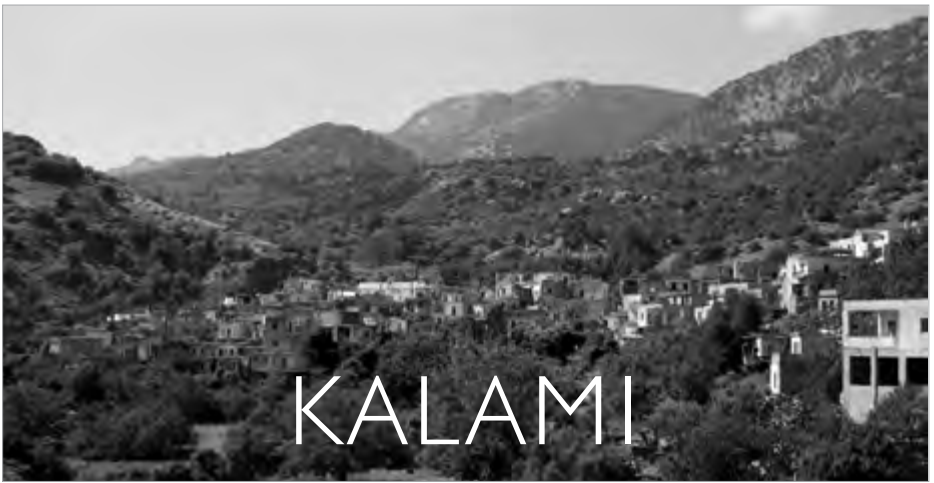
TAVATAAN TERASSILLA!

- ke 17.7. klo 18.00 terassi-ilta ravintola Antikassa
- ke 21.8. klo 18.00 elokuun terassi-ilta (paikka voi vaihtua)

Halauksin

Martina

Suratkaahan sivujamme
www.tresuomikreikka.net



hylätty kylä Kreetalla

Kaukana turistikohteista Kreetan etelärannikon tuntumassa vierailija voi löytää Kalamin kylän. Se sijaitsee laaksossa vuorten ympäröimänä 80 km Iraklionista etelään. Kalami oli kymmeniä vuosia sitten elävä kylä, jossa asui 600 asukasta. Nyt Kalami on kuollut kylä, josta on vaikea löytää elonmerkkejä.

Kävelemme kylän hiljaisia kujia. Kaikkialla näkyy avonaisia ovia ja rikkinäisiä ikkunoita. Tavarointa on taloissa osittain mullin mallin, osittain hyvässä järjestyksessä. Myös astioita löytyy ikään kuin jälleen valmiina käyttöön. Koulun luokassa on pulpetteja ja vihkoja- vain oppilaat ja opettaja puuttuvat. Yhdestä rakennuksesta kuuluu joitain ääniä ja kävelemme nopeasti sen ohi. Vähän myöhemmin takanamme naishenkilö kävelee taloon, josta kuulumme ääniä. Hän ei vilkaisutkaan meihin päin. Mitä Kalamille oikein on tapahtunut?

Kerrotaan, että ilmasto laaksossa ei ollut asukkaille terveellinen. Myös köyhyyden ja työttömyyden sanotaan ajaneen asukkaat läheisiin Psari Foradan ja Arvin kyliin. Jotkut lähtivät myös isompiin kaupunkeihin. Taloihin jätetyt tavarat jotenkin kuitenkin kielivät siitä, että lähtö kylästä olisi ollut hyvin pikainen. Ehkä kaikkia muuton syitä ei ole haluttu kertoa?





Nykyään kylässä asuu vain 8 vanhahkoa asukasta, jotka haluavat elää rauhassa turistien tungoksilta. Kylän pääkadulla kulkeva vesiletu osoittaa, että vettä asukkailla ainakin on saatavilla. Kun kauppaa ja kahvilaa ei ole, ruokatarvikkeita ostetaan aika ajoin ohi ajavasta kauppa-autosta. Vain kylän kirkko ja muutama talo kylän reunalla näyttävät olevan hyvässä kunnossa.

Nikos Sarantos on tehnyt Kalamista lyhyen dokumentin *Kalami, The Face of Abandonment*, joka pääsi mukaan Los Angelesin kansainvälisen elokuvafestivaalin finaaliin vuonna 2018. Dokumentti löytyy myös YouTubesta.

Otamme vielä muutamia kuvia ja videoita kylän kujilta ja hylätyistä taloista. On aika sanoa hyvästit Kalamien kuolleelle kylälle. Lähdemme ajamaan ensin Mirtosin kylään ja siellä Ierapetran kaupunkiin. Sen jälkeen suuntaamme Agios Nikolaokseen, missä hotellimmekin sijaitsee.

– Pekka & Linda Lahtinen





kevätretki kotimaisen viinin synnyinseudulle

Toukokuun lopulla ryhmä yhdistyksemme jäseniä teki retken Rönnavikin viinitilalle Pälkäneelle. Heti alkuun täytyy sanoa että ne jotka eivät ehtineet, päässeet tai muuten vain halunneet lähteä mukaan – eivät todellakaan tiedä mikä heiltä jäi kokematta. Harmittaa heidän puolestaan – retken anti oli todella mahtava.

12 hengen ryhmämme kokoontui perjantaina 24.5. Keskustorin Vanhalle kirkolle jonne varaamamme bussi saapui hyvissä ajoin. Iloinen puheensorina täytti bussin, osa joukosta kun oli jo aikaisemminkin Rönnavikissä käynyt ja osasi kertoa kokemuksiaan.

Viinitilan pihalla meidät otti vastaan tilan 'vanha rouva' Eila Rönni. Eläkkeelläolostaan huolimatta hän on vahvasti edelleen toiminnassa mukana vaikka toiminnan johtaminen onkin siirtynyt kahdelle aikuiselle pojalle ja heidän perheilleen.

Ilta alkoi ruokailulla. 'Kukko viinissä' oli maittavaa ja viininä siinä oli tietysti tilan omaa tuotantoa. Kaikessa ruoassa oli hyödynnetty Rönnavikin omia tuotteita sekä tilan ympärillä olevia lähituottajia. Jälkeenpäin tuli esille että Rönnavikin toiminnasta on viinitilan osuus vain 20%, 80% on maataloutta ja mm. kana/kukko -kasvatusta jonka tuotteet välitetään suomalaisille einestavutuksille. Ruoan lisukkeena oli muuten herkullinen saaristolaisleipä – appelsiinimehuun tehty. Allekirjoittanut osasi varmistaa asian koska samaista limppua on itse tehnyt jo kymmenkunta vuotta.



Itse viinitilan esittelyluento ja viinien maistattelu vei toista tuntia. Maistelimme viittä eri viiniä, kuivasta kohti makeaa. Tilan syntyhistoria ja viinien alkuperä oli mielenkiintoista kuultavaa. Keskustelua ja kysymyksiä herätti eniten Suomen tiukka byrokratia ja alkoholilaki viinien vahvuudesta, jakelusta ja kaikesta siitä mitä viinitilan pyörittäminen pitää sisällään.

Esimerkkinä mm. Rönnvikin tuotteista oli 'käymisen kautta omenista valmistettu alkoholipitoinen juoma' jota maallikko sanoisi siideriksi, mutta SIIDERIÄ ei Rönnvik saa valmistaa. Toinen mielenkiintoinen tuote oli nk. calvados, sillä nimellä ei tietenkään tätä herkullista 40% vahvuista alkoholijuomaa voi markkinoida, eikä sitä saa Rönnvikin omassa viiniputiikissa edes myydä pulloitetuna – ainoastaan ravintolan baaritiskiltä 4cl annoksina. Tuotteen saa paikalliseen Alkoon erikseen tilaamalla ja sekin kuvio menee Alkon pääkonttorin kautta. Paperisota, lupahakemukset, jatkuvat tarkistukset viranomaistaholta, raportointi – ihailen Eilan jaksamista ja rauhallista suhtautumista siihen kaikkeen.



Viinitiloja on Suomessa kuulemma n. 25kpl ja kaikki joutuvat käymään läpi saman prosessin toiminnassaan.

Esittelyn ja maistelupruuvingin jälkeen saimme vielä ostaa mukaamme Rönnavikin viinejä tuliaisiksi kotiinkin. Hyvillä mielin pakkauduimme bussiin ja aloitimme kotimatkan monta kokemusta rikkaampana ja makuherhot terävöitettynä KOTIMAISEN viinin aromeilla.

Mukana olleita kiittäen ja näitä jatkossakin odottaen

Martina



KREIKKALAISTA ELÄMÄNMENOA



Niinhän siinä sitten kävi, että Kreikkaan tulee ennenaikaiset vaalit. Zyrisa-puolueen rökäletappio europarlamenttivaaleissa ajoi Tsipraksen pyytämään presidentti Paulou-poulosilta lupaa 10.6. hallituksensa eroon ja ennenaikaisten vaalien järjestämiseen. Niin kuin kreikkalaiset sen sanovat europarlamenttien lopputulos värjäsi Kreikan kartan siniseksi- Nea Demokratian väriin. Tsipraksen hallitus erosi 11.6. ja virallinen vaaliaika alkoi. Vaalit, jo kolmannet tänä vuonna, järjestetään 7.7. edelliset kahdet vaalit olivat toukokuussa – kunnallis- ja europarlamenttivaalit.

Tulevien vaalien kovimmat kilpailijat ovat Zyrisa ja Tsipras sekä ND ja Mitsotakis. Tosiasia on että Tsipras menetti paljon Makedonia nimen temmellyksessä. Eikä hänen tilannettaan paranna se tosiasia, että nyt Skopia käyttää mm. matkailumainokseensa pelkkää Makedonia nimeä, toisin kuin oli sovittu.

Kyproksen edustalla on kovat hyörintät kun yks sun toinen maa haluaisi osansa öljy- ja kaasulöydöistä. Kreikka tietysti myöskin.

Egean merellä seilaa tällä hetkellä melkoisesti sota-aluksia. Amerikka lähettänyt omia aluksiaan turvaamaan rauhaa Kreikan ja Turkin välillä. Myös ilmassa melkoinen vilске. Turkkilaiset hävittäjät tunkeutuvat jatkuvasti Kreikan ilmatilaan, ja lentävät saarien päällä. Suuri pelko on, että jonain päivänä tapahtuu onnettomuus tässä kissa-hiirileikissä.

Ateenan metropolialueeseen kuuluvassa Koridallon kaupungissa sijaitsevassa paha-maineisessa samannimisessä vankilassa on toiminut albanimafia, joka piti hauskaa vankilassa pelaamalla korttia, polttamalla tupakkaa ja juomalla viinaa jne. Tähän porukkaan on pakko olla sotkeutuneena myös asianajajia. Yksi tunnetummista on edesmenneen tunnetun kreikkalaisen näyttelijättären, Zoi Laskarin, mies.

Omonia aukion ongelmia yritetään, jälleen kerran, ratkoa tekemällä siellä jonkinlaisella remontilla ja muutoksilla. Lähellä olevat pikkukadut tosin pysyvät entisellään. Toki niilläkin on poliisit tyhjentäneet autiotaloja.

Tilanne Tessalonikin yliopistossa pysyy muuttumattomana tai korkeintaan pahenee. Tietty porukka käyttää yliopistojen koskemattomuutta surutta hyväkseen ja pitää yliopistolla bileitään rikkomalla paikkoja ja tavaroita. Tilanne on niin paha, ettei edes koetilaisuudessa löydy ehjiä tuoleja opiskelijoille.

VIIHDEMAAILMAN PYÖRTEISSÄ

Despina Vandi jatkaa musikaalien parissa tänä kesänä – To diko mas sinema. Tässä musikaalissa on paljon hyviä kreikkalaisia näyttelijöitä mukana.

Kalo kalokairi! Hyvää kesää!

– Terhi Heineva-Mattheos





IMAM BAYILDI eli *pyörtynyt Imaami*

TARVITSET:

- 4 munakoisoa
- oliiviöljyä
- suolaa
- pippuria
- timjamia

TÄYTEEKSI:

- 4 sipulia
- oliiviöljyä
- 5 valkosipulinkynttä
- sokeria
- riipaus kuminansiemeniä
- suolaa
- pippuria
- 1 prk tomaattimurskaa
- timjamia
- 200 g fetaa
- lehtipersiljaa

1. Pese ja halkaise munakoisot. Tee viillot ristiin, mutta varo rikkomasta kuorta.
2. Ripottele pintaan suolaa ja anna ”itkeä” 15 min. Kuivaa pinta ja valele oliiviöljyllä sekä ripottele pinnalle pippuria ja timjamia.
3. Paista 180 asteisessa uunissa n. 45 min. Valmista täyte odotellessa.
4. Leikkaa sipulit ja valkosipulit pieneksi ja kuulota miedolla lämmöllä oliiviöljyssä. Lisää sokeri ja karamellisoi seosta hieman. Lisää joukkoon tomaattimurska, hieman kuminan siemeniä, timjamia ja pippuria. Tarkista suola.
5. Koverra/painele munakoisoihin tilaa täytteelle. Jaa täyte koverrettuihin munakoisoihin ja ripottele pinnalle fetajuustoa sekä persiljaa.
6. Lopuksi pirskottele pinnalle vielä oliiviöljyä ja paista 180 asteisessa uunissa vielä 30-40 min.

Kevään kokkikurssin yksi ehdottomista suosikeista oli ”Pyörtynyt Imaami” niin maultaan kuin ulkonäöltäänkin. Lisäksi Tatu Alhon huhtikuulle laatimasta menusta löytyivät *Tzaziki ja grillattua leipää, Psari Plaki eli kalafileetä uunissa, Makaronia me kima eli suussasulavaa jauhelihakastiketta ja spagettia, Souvlaki kotobacon eli herkullista broileria vartaissa pekonin kera sekä Rizogaloo eli riisivanukasta.*
- *Lämpimät kiitokset Tatulle, upea kokkikurssi jälleen!*

TULEVIA TAPAHTUMIA

<https://kaustinen.net>

Kreikkalainen tanssiryhmä mukana Kaustisilla 8.-10.7.

Kaustisten kansanmusiikkifestivaali ajalla 8.-14.7.

KESÄN TERASSI-ILLAT:

Heinäkuu ke 17.7. klo 18.00 Ravintola Antika

Elokuu ke 21.8. paikka toistaiseksi avoin

YHTEISTYÖSSÄ MUKANA:

www.miraz.fi | Terra Creta

www.filos.fi | Gavrielides Foods

www.kreetankirjat.fi | www.kreetanmaku.fi

www.antika.fi | www.pajukannantila.fi

<https://www.facebook.com/maailmantanssi/>

Vastaus s. 2 kysymykseen: Musti on koira!



GREEK RESTAURANT

Avoinna:

ti-pe 11-22, la 12-22

sunnuntaina ja maanantaina suljettu

Väinöläinkatu 1, 33100 Tampere, puh. (03) 2141 282

Tutustu ruokalistaamme: www.antika.fi

Huom! Näytä jäsenkorttisi ennen kuin teet tilauksesi, saat ruoasta 10 % alennuksen.



terra
creta

• KOROSTAA MAKUA • SITOO MAUT YHTEEN •



100% KREETALAISTA
KYLMÄPURISTETTUA
LUOMU EXTRA-NEITSYTOOLIIVIÖLJYÄ
VILJELMILLE ASTI JÄLJITETTÄVÄ
KAIKKEEN RUOANLAITTOON
EKOLOGINEN TUOTANTO