

# JASSU!



- Liisa Järvinen taidematkalla: Puiden rivitanssi • Ellada Pantou tulee taas
- Rauni Vornanen: Kreikkalainen salaatti ja lihapullat – oikeoppisesti!
- Näin valmistat lammasstifadon • Kreeta muistaa merimahtinsa
- Heikki Salo – Suomalaisiskelmiin sanat Kreetan auringon alla



#### **KANSIKUVA:**

Erlainen kukkakauppa  
Mykonoksen  
sokkeloisilla kujilla.  
Kuva Eero Nokela.

#### **LEHDEN JULKAISIJA:**

Helsingin Suomi-Kreikka  
yhdistys ry

#### **VIESTINTÄ- TOIMIKUNTA:**

Eero Nokela ja  
Marjukka Lehtinen

#### **TAITTO JA PAINATUS:**

Print Line Helsinki Oy  
www.printline.fi

#### **KUVITUSKUVAT:**

Print Line ja Pixhill

#### **AINEISTO SEURAAVAAN JASSUUN 4/2016**

viimeistään maanantaina  
**17.10.2016 mennessä**  
joko yhdistyksen toimistoon  
tai sähköpostilla  
suomi.kreikka@welho.com  
tai eero.nokela@kolumbus.fi

Jassu 4/2016 ilmestyy  
marraskuussa 2016.

#### **PANKKIYHTEYS:**

Nordea 200138-44140  
IBAN: FI89 2001 3800 0441 40  
BIC: NDEAFIHH



HELSINGIN SUOMI-KREIKKA YHDISTYS  
ΦΙΛΛΑΝΔΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΛΣΙΝΚΙ

## **HALLITUS 2016**

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ ΤΟΥ 2016

#### **Aili Lamminen, puheenjohtaja**

040 533 5513, allulamminen@gmail.com

#### **Kimon Papadopoulos, varapuheenjohtaja**

040 568 5611, info@berghyddan.fi

#### **HALLITUKSEN VARSINAISET JÄSENET 2016**

#### **Pirkko Drakos, toimistonhoitaja**

050 594 2860, pirkko-liisa.drakos@elisanet.fi

#### **Raila Järveläinen, varasihteeri**

040 500 3489, raila.jarvelainen@elisanet.fi

#### **Liisa Kylmä**

040 772 8350, liisa.kylmala2@gmail.com

#### **Meri-Sofia Lakopoulos**

040 461 9145, meri-sofialakopoulos@hotmail.com

#### **Irmeli Lasarenko**

044 257 8428, irmelilasarenko@gmail.com

#### **Marjukka Lehtinen, sihteeri ja jäsenasioiden hoitaja**

050 582 1464, marjukka.lehtinen@bastu.net

#### **Minna Maja, rahastonhoitaja**

040 508 5759, minna.maja@kolumbus.fi

#### **Eero Nokela, jäsenlehden toimittaja**

050 553 5681, eero.nokela@kolumbus.fi

#### **HALLITUKSEN YLEISVARAJÄSENET 2016**

#### **Soile Hartikainen**

0400 509 239, soile.hartikainen@diginia.fi

#### **Marjatta Hjorth**

040 515 1339, smhjorth@gmail.com

**TOIMISTO**, Inkoonkatu 7, 00510 Helsinki

Puh. 040 542 9495 tai sihteeri 050 582 1464

Sähköposti: suomi.kreikka@welho.com

Jos haluat tulla toimistoon ostoksille, sovi siitä  
jonkun hallituksen jäsenen kanssa.

**[www.helsinginsuomikreikkayhdistys.fi](http://www.helsinginsuomikreikkayhdistys.fi)**



# Kreikka yhä suosituimpi

**K**un katsoo kalenteriin, on pakko myöntää, että kesä alkaa päättyä ja siirrymme kohti aktiivista syksyä. Yhdistyksen hallitus on alkuvuoden kokouksissa käsitellyt jo moneen kertaan ensi vuoden tärkeintä tapahtumaa: yhdistys täyttää nimittäin komeat 60 vuotta. Ohjelmatarjonta on selvillä, mutta monet käytännön asiat kaipaavat vielä hiomista. Voitte tuki nyt jo merkitä muistiin tärkeät päivämäärät, ne selviävät tämän lehden *Simera*-palstalta.

Syksy tuo Helsinkiin myös *Ellada Pantou*-festivaalin, joka oli suuri menestys vuosi sitten. **Thomas Sopilides** joukkoineen on tehnyt meille ohjelmaehdotuksen, jota on käsitelty niin yhdistysten liitossa kuin oman yhdistyksemme hallituksessa. Vain yksi asia meitä on mietityttänyt. Thomas haluaisi pyhittää yhden festivaali-illan diskomusiikille. Kysymme yhä toisiltamme, kiinnostaako rytinällä pauhaava diskomusiikki, olkoonkin ”kreikkalaisvaikutteisista”, jäseniämme ja heidän ystäviään tarpeeksi vai pitäisikö meidän keskittyä vain siihen, josta pidämme eli perinteiseen tanssimusiikkiin.

Uutiset *Kreikasta* ja *Välimeren* alueelta ovat kesän mittaan kertoneet vilkastuneesta turvapaikanhakijaliikenteestä meren yli. Nyt *Afrikasta* suunnataan *Italiaan*, mutta *Kreikkaankin* pyritään enenevästi, mikä ei kuulosta hyvältä. Eletäänkö taas uuden kriisin aamua, aika näyttää, ja mitä *Turkki* tekee. Sehän on jo uhanut avata rajat, jos sen vaatimuksiin viisumivapaudesta *Eurooppaan* ei sovita pikaisesti.

Kun Turkin epävarmuus matkailukohteena kasvaa, moni päättää vaihtaa maata. Kreikka on saanut mielensämuuttaneista osan, ja toisetkin Välimeren maat vakaampina vetävät puoleensa. *Kroatia* nousee kohisten enkä yhtään ihmettele.

Lentokenttiä hallinnoiva *Finavia* julkaisi elokuun 10. päivä mielenkiintoisen tilaston, joka osoittaa Kreikan suosion vain kasvavan samaan aikaan kun matkailijamäärät Turkkiin ovat kääntyneet miinusmerkkisiksi. Lomailijoiden suosikkikohteena ykköstilaa vuoden alkupuoliskolla pitää yhä Turkin *Antalya* (lentomatkustajien kokonaismäärässä). Sinne lensi Suomen eri kentiltä yhteensä 35 967 matkustajaa (laskua 42 % vuoden 2015 touko-heinäkuuhun). Seuraavaksi eniten lennettiin – jibii – *Rodokselle*: 33 476 (+ 22 %); *Haniaan*, 20 042 (+ 11 %); *Kosille*, 10 513 (+ 81 %); *Kyproksen Larnakaan*, 10 441 (+4 %) ja *Espanjan Palma de Mallorcalle*, 9 037 (+ 19 %). Kroatian *Split* (7 985, +291 %), Turkin *Dalaman* (7 666 matkustajaa, – 1 %), *Bulgarian Burgas* ja Kreikan *Preveza* (4 787, – 63 %) olivat seuraavina.

Kosin huikea kasvuprosentti johtuu siitä, että sinne lentoja oli huomattavasti enemmän, ja moni ”uskalsi” nyt lähteä, koska pakolaiskriisi oli hellittänyt. Kaikki nämä luvut kertovat siitä, että matkailu on maailman haavoittuvin teollisuuden ala. Jo muutama pommi-isku saa lomailijan muuttamaan suuntaa.

Hyvää loppukesää ja aktiivista alkavaa syyskautta, arvoisat jäsenet. Muistakaa myös syyskokous viinimaistajaisineen, kielikurssit ja tanssinopetus.

***Tervetuloa joukolla mukaan!***

**Eero Nokela**



*Kyproksen Suomen-suurlähettiläs Evangelos Savva (vas.) ja Suomi-Kypros-seuran puheenjohtaja Antero Vuorinen vaihtoivat kuulumisia Faces-festivaalilla seuran osastolla.*

# Kyproksen suurlähettiläs etnofestivaaleilla

**”Halusin tutustua Fiskarsiin ja Faces-festivaaliin”, kertoi Kyproksen Suomen-suurlähettiläs Evangelos Savva elokuun ensimmäisenä viikonloppuna Fiskarsissa.**

**Y**mpäriällä raikui musiikkia maailman kaikilta laidoilta kolmipäiväisillä *Faces*-etnofestivaaleilla. Suurlähettiläs **Evangelos Savva** tuli Facesiin kuuntelemaan **Arja Saijonmaan** osuutta, samalla suurlähettiläs vieraili *Suomi-Kypros-seuran* osastolla. Seura esitteli toimintaansa Facesin festivaaliväelle.

Suurlähettilään isäntänä Facesissa oli Suomi-Kypros-seuran karjaalainen puheenjohtaja **Antero Vuorinen**. Hän on todellinen pitkän linjan Kypros-fani, sillä mies on käynyt 20 vuoden aikana *Kyproksella* lähes 40 kertaa.

”Kyproksessa minua koukuttaa se, että me olemme oppineet tuntemaan ihmisiä siellä. Kyprokselle on helppo mennä, ja siellä voi viettää lomaa aika edullisesti. Kyproslainen kulttuuri ja ruoka miellyttävät.”

Suomi-Kypros-seurassa on noin sata aktiivista jäsentä. Uudet jäsenet ovat tervetulleita mukaan.

”Jäsenmäärän kasvattaminen on kuitenkin sekundäärinen tavoite. Tärkeintä on hyvä toiminta ja Kyproksen tekeminen tunnetuksi.”

Evangelos Savvan vierailu *Raaseporissa* ei rajoittunut Faces-festivaaliin ja Arja Saijonmaahan. Kypros oli mukana alle 17-vuotiaiden poikien jalkapallon PM-mestaruuskisassa, ja *Karjaalla* kohtasivat *Norja* ja Kypros. Suurlähettiläs Savva ei saanut tällä kertaa kuitenkaan seurata voittopeliä, sillä *Norja* päihitti Kyproksen maalein 5-1.

**Teksti ja kuva  
Kai Jauhiainen**

# Syksyn kielikurssit

**Yksilölliset kreikan kielen kielitunnit jatkuvat taas syksyllä viikolla 36!**

Opetuskertoja on 13 ja kurssin hinta on 155 euroa syksyltä.

Pienissä ryhmissämme on leppoisa tunnelma!

## **MAANANTAISIN**

on **Kreikka 5** -tunnit  
alkaen **5.9.2016**  
klo 16.00 – 17.30 ja  
**Kreikan kertausta 2**  
-tunnit klo 17.30 – 19.00.  
Molemmissa ryhmissä  
käytetään oppikirjaa  
*Ellinika A*.

## **MAANANTAINA**

**5.9.2016**  
klo 19.00 – 20.30  
jatkuu myös  
**Kreikka 3-4**.  
Otamme käyttöön  
oppikirjan *Ellinika A*.

## **TIISTAISIN**

kokoontuvat ryhmät  
**Kreikka 9**  
alkaen **6.9.2016**  
klo 16.30 – 18.00.  
Ryhmän oppikirja on  
*Ellinika B* (jatkuu  
kappaleesta 9).

## **UUSI**

**KREIKAN ALKEIS-  
KURSSI** alkaa myös  
tiistaina **6.9.2016**  
klo **18.00 – 19.30**.

Ryhmä alkaa aivan  
alkeista eli aakkosista.  
Oppikirja on *Oriste*  
(Finnlectura).

**Ilmoittautua voi vielä** syksyn kielikursseille  
joko sähköpostitse tai puhelimitse opettaja  
**Soile Hartikaiselle**: soile.hartikainen@diginia.fi tai  
puh. 0400 509 239.

Kursseilla on vielä tilaa, joten tule rohkeasti mukaan!  
Voit kysyä opettajalta, saadaksesi selville itsellesi  
sopivan ryhmän.

## **Tervetuloa mukaan!**



**Kesä jatkuu Kreetalla,  
tule kokemaan se!**

**[www.housekatri.net](http://www.housekatri.net)**

**Soita Raila +358 40 500 3489**

Kreikkafestivaali Helsingissä 28.–30. lokakuuta

# Ellada Pantou tulee taas!

**Viimevuotiseen tapaan järjestävät kreikkalainen Ellada Pantou -järjestö, Suomi–Kreikka-yhdistysten liitto, Helsingin Suomi–Kreikka-yhdistys ja Suomen Helleenit yhdessä Kreikkafestivaalin.**

**E**llada Pantou -järjestön tavoitteena on edistää Kreikan ja festivaalin kohdemaan kulttuurien välistä vuorovaikutusta ja keskinäistä ymmärtämystä mahdollisimman monipuolisesti sekä auttaa uusien kreikkalaisten yritysten pääsyä ulkomaisille markkinoille.

Festivaalin ohjelma on vielä yksityiskohdiltaan pohdittavana, mutta varatkaapa jo päivät kalentereihinne. Ohjelmatiedot tulevat syyskuun aikana järjestäjien kotisivuille sekä tiedotetaan laajasti, mm. sähköposteina yhdistysten jäsenille.

## **Perjantai 28.10.**

*Rooppasali, Malminkatu 16, Helsinki*, on varattu festivaalin käyttöön. Esityksiä Kreikan ja Suomen kulttuuriyhteistyöstä. Vapaa pääsy, mutta väliaikatarjoilun vuoksi pyydetään ennakkoilmoittautumista.

## **Lauantai 29.10.**

*Kulttuuriareena Gloria, Pieni Roobertinkatu 12–14, 00120 Helsinki* on festivaalin käytössä.

Tärkein tapahtuma on **Thomas Sopilidiksen** (kuvassa) ja ison kreikkalaisen orkesterin konsertti **Odyssey ...Now!** illalla. Pääsyliput (n. 25 e) tulevat myyntiin syyskuussa. Kreikkalaisen musiikin ystävät siis sankoin joukoin mukaan!

Muista mahdollisista tapahtumista ilmoitetaan myöhemmin.



## **Sunnuntai 30.10.**

*Kreikkalainen illanvietto on suunnitteilla Berghyddaniin, Vanhankaupungintie 3, 00560 Helsinki.*

**Tervetuloa joukolla mukaan!**

**Teksti Yrjö Viinikka  
Kuva Eero Nokela**

# Kreikkalaiset tanssinopettajat

Helsingissä 16.10.2016

**S**uomi-Kreikka-yhdistysten liiton ja Helsingin Suomi-Kreikka-yhdistyksen kutsusta **Vasilis Charisopoulos** (kuvassa) ja **Spyridon Retsos** ([http://www.lykeionellinidon.gr/index\\_en.html](http://www.lykeionellinidon.gr/index_en.html)) opettavat *kreikkalaisia tansseja* sekä

aloitteville että pitemmälle ehtineille *Helsingissä sunnuntaina 16.10.2016 klo 13–17*. Alustava salivaraus on tehty *Ruoholahden nuorisotaloon*; varaus varmistuu nuorisotalojen syyskauden alkaessa. Tästä ilmoitetaan järjestäjien kotisivuilla ja sähköpostiviestillä.



**Väliajalla on kahvi- ja virvoketarjoilu**, jonka vuoksi kurssille osallistuvia pyydetään ilmoittautumaan **15.10.** mennessä osoitteella [viinikka@utu.fi](mailto:viinikka@utu.fi) tai p. 0400 981698 (mieluiten tekstiviestillä).

Kreikkalaiset tanssit ovat mukaansatempaavia, kuten kreikkalainen musiikkikin. Monille niistä on tullut elinikäinen harrastus – ja jo muutamien tanssien alkeiden osaaminen herättää Kreikassa ihastusta.

Mukaan sopivat sisäkengät ja vesipullo. **Kurssimaksu 10 e** maksetaan käteisellä kurssin alussa. ♦



# Efi Agrafioti tunnelmoi



*Tunnettu kreikkalainen pianotaiteilija Efi Agrafioti konsertoi alkukesästä Helsingissä.  
Kuva Eero Nokela*

**T**oukokuun lopulla Suomessa vieraili tunnettu kreikkalainen pianisti **Efi Agrafioti**. *Balderin* salissa *Helsingissä* koimme hienon musiikkihetken, joka vei meidät niin *Kreikkaan*, *Ranskaan*, *Saksaan* kuin kotoisiin "maisemiin", Suomeen. Agrafioti tulkitsi pianolla **Claude Debussyn**, **Manos Hadjidakinin**, **Mihalis Vourtsisin**, **Giorgos-Yrjö Gounaropoulosin**, **Iannis Konstantinidisin** ja **Nikos Skalkottasin** säveltämiä kappaleita. Kuulimme lisäksi **Bachia** ja **Beethovenia** sekä **Jean Sibelius**ta. Agrafioti näkee Sibeliuksen musiikissa viittauksia antiikin Kreikkaan.

Efi Agrafioti on esiintynyt pitkän uransa aikana ympäri maailmaa *Japania* ja *Meksikoa* myöten. Suomessa hän on vierailut viimeksi vuonna 1982. Hänet tunnetaan pitkästä urastaan lukuisilla eurooppalaisilla radiokanavilla ja ennen kaikkea *Kreikan* yleisradioyhtiön *ERT:n* kulttuurikanavalta *Trito*. Hän on kirjoittanut neljä kirjaa, levyttänyt runsaasti, hän on myös merkittävä pianonsoitonopettaja *Ateenassa*. ♦

PAKINAA  
LIHAPULLISTA  
JA SALAATISTA



## Kreikkalaista ja "kreikkalaista"

**52 vuotta sitten Kreikassa ensimmäisen kerran käynyt kunniajäsenemme Rauni Vornanen kertoo lukeneensa äskettäin kokkijutun, joka sai hänet lievästi sanottuna raivon valtaan.**

**S**e juttu sisälsi klassisten lihapullien reseptin. Vieressä oli kolme muunnelmahdotusta, joilla saisi lihapullista vähän erikoisempia. Yksi niistä oli kreikkalainen – tai pikemminkin 'kreikkalainen'!

Ohje jatkui näin: "Lisätään lihapullataikinaan viipaloituja *mustia oliiveja*, murennettua *fetaa* ja *aurinkokuivattuja tomaatteja* sekä lisämausteeksi suolan ja pippurin lisäksi *Provencen yrttisekoitusta*."

Oliiveja ja fetaa lihapullissa, semmoistako muka tehdään *Kreikassa*, höh! Aurinkokuivattuja tomaatteja en ole Kreikassa

missään edes nähnyt. Vaikka mistä sen nyt tietää, kun naistenlehdet sielläkin yrittävät keksiä kaikenlaista uutta.

Feta-nimi on meillä sidottu vain kreikkalaisten (yleensä lampaanmaidosta) valmistamaan tuorejuustoon, mutta samantapaista saa muissakin *Balkanin* maissa ja *Turkissa*. Missään tällä alueella ei tätä tuorejuustoa lisätä jauhelihataikinaan. Alussa mainitsemani kokki kuuluu siihen samanlaiseen junttikokkiväkeen, joka luulee tekevänsä kreikkalaista mistä tahansa ruoasta sillä että sekoittaa mukaan fetaa.

Mehän tiedämme paremmin. *Kreikkalaiset lihapullat, keftédes* (monikko; yksikössä se on *keftés*, mutta emmehän tyydy koskaan yhteen!) ovat sekä yksilöllinen että yhteisöllinen laji. Kaikki tietävät, miltä kunkin sortin pitää maistua, mutta kaikki tietävät, että aina niissä on mamman tai paikallisen kokin kädenjälki. Hyvältä maistuu aina, huonoja en ole koskaan saanut.





*Provencen yrttisekoitus?* Herranen aika! Kreikastahan sikäläinen yrttitaiteo on lähtöisin. Muinaisessa *Roomassa* syötiin hyvin alkeellisesti, kunnes Kreikka joutui Rooman tossun alle ja roomalaiset alkoivat herrastella kreikkalaisilla kokkiorjilla. Vähitellen näin syntynyt ja siitä edelleen kehittynyt gastronomia rantautui *Gallian-kin*, tietysti ensin *Välimeren* rannikolle eli nykyiseen Provenceen.

Kreikassa ei ole vakinaisia ja valmiita yrttisekoituksia, joskin lihapullissa on enemmän kuin yhtä yrttiä. Ykkönen on joka tapauksessa *persilja*, ja sitä pitää olla PALJON. Sitten on tietysti *oregano*, heti kakkosena. Joku lisää vielä *minttuakin*. Ja mausteeksi saatetaan lisätä *suolan* ja *pippurin* ohella hiukan *kanelia*, jonka käyttö on peräisin turkkilaisvallan kaudelta. Kun haluaa tehdä oikein hienoja lihapyöryköitä, lorauttaa taikinaan vähän *uusoa* tai *konjakkia*.

Lihapullien heimoon kuuluvat tietysti myös *sudzukákia* tai *juvarlákia*, joissa on omat mausteensa. Niistä meidän junttikokit yleensä eivät tiedä mitään. Ei kerrotakaan niille, panevat vielä niihinkin fetaa ja oliiveja...

## Horiátiki – kreikkalainen salaatti

Valtakuntamme tunnetuin tavaratalo myy *horiátiki*-salaattia nimellä *”kreikkalainen kyläsalaatti”*. Tässä näkyy tyypillinen huonon kääntäjän jälki: On käännetty sanatarkasti. Kääntäjä joko ei ole tuntenut kreikkaa tai ei ole ymmärtänyt, että oikea kääntäminen vaatii kompromisseja.

Kreikkalaiset eivät asu, kuten suomalaiset, talossaan tilustensa keskellä eivätkä metsämökissä, vaan kylissä. Kun kreikkalainen menee maalle, hän siis menee *”kylään”*, *sto horió*.

Kreikkalainen salaatti, se on aivan hyvä nimitys. Onhan niitä moniakini, kreikkalaisilla, mutta meillä täällä syödään niistä vain horiátikia. Kaikki tietävät mitä siihen

kuuluu. Niinkö? Minun kosketukseni kreikkalaiseen ruokaan syntyi 52 vuotta sitten ja vakuutan, että horiátiki-salaatti tuli silloin ruokapöytäni hiukan eri malliin.

Ensinnäkin itse nimitys tarkoittaa seka-salaattia kauden vihanneksista. (Oliiveista muuten: Olen monessa tšekäläisessä ravintolassa antanut toruja nimityksestä *”kreikkalainen salaatti”*, kun on käytetty jauhonmakuisia portugalilaisia oliiveja.) Mutta joka tapauksessa alkuakoinani salaatin kurkut, tomaatit ja paprikat olivat isoina paloina ilman mitään. Oliiveja oli tietysti, sipulia harvoin. *”Turkikó”*, sanoi minulle *Thessalonikissa* perheenäiti **Katina** leikkellessään salaattiin sipulia. Joskus salaatissa oli kuivattua *oreganoa* valmiiksi ripoteltuna, mutta muu lisättiin itse pöydässä olevasta *oliiviöljypullosta* ja *pippuri- ja suolapurkeista*. Jos halusi fetaa, se piti tilata erikseen, jolloin se tuotiin toisinaan paksuina viipaleina salaatin päällä, toisinaan erillisellä lautasella. *Viinietikkaa* ei käytetty, mutta turisti sai sitä jos tilasi. Kun nyt syöt Kreikassa horiátikia, voit todeta, että matkailu voi vaikuttaa maan ruokaperinteisiinkin.

*Vihreä salaatti (marúli)* ei horiátikiin kuulu. Se on Kreikassa talvikauden vihanneksia, ja se leikataan spagettimaisen kapeiksi suikaleiksi. Jos siis haluat tarjoilla vihreän salaatin kreikkalaiseen tapaan, älä osta *jäävuorisalaattia!*

**Teksti**  
**Rauni Vornanen**





Tässä jäsenemme Irmeli Lasarenkon hyväksi todettu lammasstifado-ohje. Ota talteen, ja sitten vain kokkaamaan!

## Lammasstifado

- 1 kg lammasta (mieluiten luullista, mutta muukin käy)  
3–4 sipulia  
3–4 valkosipulin kynttä  
merisuolaa, rouhittua mustapippuria, kuivattua basilikaa, timjamia, minttua  
½–1 kanelitanko  
1–2 dl punaviiniä

Kuutioi huoneenlämpöinen liha ja ruskista palat nopeasti kuumalla pannulla oliiviöljyssä pienissä erissä niin, ettei pannu jäähdy. Kaada lihapalat pataan (mieluiten valurauta- tai savipataan). Huuhtele pannu ja kaada liemi pataan lihojen päälle. Paloittele sipulit, pilko valkosipulin kyntset. Kuullota oliiviöljyssä ensin sipuleita hetken ja sitten lisää valkosipulit kunnes ne ovat pehmenneet hieman, lisää pataan. Kaada joukkoon punaviini. Lisää suola ja mausteet. Lisää nestettä niin paljon, että lihat peittyvät. Aseta pata uunin alimmalle ritilätasolle.

Hauduta 200 asteessa kunnes neste kiehuu, sitten laske lämpö 150 asteeseen, anna hautua 2 ½-4 tuntia lihapalojen koosta riippuen. Tarvittaessa lisää nestettä, ettei liha kuivu.

Noin puolessa välissä kypsymistä voit suurustaa ruskealla suurusteella. Tarjoa lohkoporonaiden tai riisin kanssa, kyytipokana hyvää punaviiniä.

*Hyvää ruokahalua! Καλή όρεξη!*

# Kreeta inspiroi

**Mikä olisikaan hienempi ympäristö heittäytyä runouden äärelle kuin Kreetan vehtaat maisemat. Tämän on havainnut myös suomalaisen laululyriikan kärkinimi, Miljoonasateen Heikki Salo, joka on ryhtynyt pitämään kesä-kurseja sanoittajille.**

**H**eikki Salo koulutti sanoittajia aluksi Hämeen kesäyliopistossa ja sitten ympäri Suomea. Kurssuja tilataan myös yliopistoihin musiikki- ja suomenkielen opinto-ohjelmiin.

Sanoittamisesta ovat kiinnostuneet hyvin erilaiset ihmiset. Tulossa on esimerkiksi Heikki Salon sanoituskurssi näkövammaisille. "Voi sanoa, että kurssseillani on ollut niin putkimiehiä kuin lääketieteen tohtoreitakin. Kuka tahansa voi olla kiinnostunut sanoituksista", Heikki Salo kertoo.

"Muutama vuosi sitten rupesin etsimään mahdollisuutta pitää kurssuja myös ulkomailla ja löysin kreikkalaisen Kreetan saaren, joka sopi mielestäni kurssien pitopaikaksi mitä parhaiten. Törmäsin muutama vuosi sitten eräällä Kreikanmatkalla **Merja Tuominen-Gialitakiin**, joka kertoi *Vamosin* kylästä ja sen maatilamatkailusta."

"Tajusin, että Merja on Kreetan kävelvä tietosanakirja ja toimintatykki. Hän kertoi, että *Vamos* on *Kreetan Kaustinen*. Täällä pidetään kansanmusiikkikonsert-

# lauluntekijöitä

*Moni suomalainen laulu on sanoitettu Kreetalla saaduilla opeilla. Heikko Salo järjestää laululyriikkakursseja kahdesti vuodessa Kreetalla.*

teja, kreikkalaisen bluesin ja muiden musiikkilajien festivaaleja, ja siitä lähdettiin”, Salo kertoo.

Aluksi Vamos-kursseja oli kerran vuodessa, syyskuussa. Nyt kursseja on ollut kahdesti vuodessa, toukokuussa ja syyskuussa.

”Toukokuun kursseille otetaan aloittelijoita, jotka haluavat oppia sanoituksen perusteet, syyskuun kurssi on enemmän biisintekoleiri, ammattilaisille tarkoitettua laululyriikan valmennusta. Tosin autamme toisiamme koko ajan. Ennätys oli 28 osallistujaa. 15 on sopiva, Salo summaa.

Kreetalla on syntynyt esimerkiksi kapale *Jos olisit mun mies*, joka on **Suvi Teräsniskan** tunnetuksi tekemä biisi. Heikki itse teki Kreetalla viimeksi lastenlauluja, jotka julkaistaan levyllä *Apilatién Aapinen*. Moni Suomen soittolistoilta soiva laulu on kreetalaista tuotantoa.

”Kreeta inspiroi, sen valo ja lämpö. Lauluntekijät voivat siellä myös tehdä biisejä ja olla yhdessä. Saman henkisiä, kiinnostavia keskusteluja käydään vilkkaasti, ja laulut syntyvät joskus tiimityönä. Se on erilainen, elämyksellinen tapa tehdä biisejä, onhan työ hyvin yksinäistä. Leiriin kuuluu myös Merja Tuominen-Gialitakin järjestämiä retkiä ja muuta toimintaa leiriläisten hauskuttamiseksi”, Salo kertoo.

Laulujen sanoitus on harrastuksena ja ammattina huikeassa nousussa Suomessa. Heikki Salon kirjoittama *Kahlekuningaslaji: laululyriikan käsikirja* -oppikirjasta on tullut varsinainen menestysteos. Kirjasta on otettu jo kuudes painosta, ja lisää pyydetään koko ajan.



**Teksti Hilikka Kotkamaa  
Kuva Anni Kotkamaa**



*Kreetan Merimuseoita on kaksin kappalein. Molemmat sijaitsevat Hanian kaupungin ns. Venetsialaisessa satamassa. Laivamalleja on esillä antiikista asti.*

# Kreeta muistaa meri

**Kreeta asutettiin aikoinaan ensimmäisten joukossa, kun Eurooppaa ruvettiin asuttamaan. Tämän mahdollisti saaren hyvä merellinen ja strateginen asema.**

**S**aaren historia on pitkä ja verinen. Kivikautta seurasi pronssikausi joka kesti 1900 – 1100 eaa. Merenkulun kannalta tärkeä on laivanrakennuksen kukoistusaika, *minolaiskausi*, 2600 – 1400 eaa. Minolaiskautta pidetään *Kreikan* ja koko *Euroopan* ensimmäisenä ja merkittävänä korkean kulttuurin kautena. Tuolloin *Kreeta* koki myös kaksi tuhoisaa maanjäristystä, mutta nousi voimiinsa yhä uudelleen.

Rautakaudeksi kutsutaan aikaa 1200 eaa – 400 eaa. *Rooman* valtakunta hajosi vuonna 395 *Länsi-Roomaksi* ja *Itä-Roomaksi* eli *Bysantiksi*, johon *Kreeta* liitettiin. Vuonna 1204 *Kreeta* myytiin tuhannella hopeamarkalla venetsialaisille neljännen ristiretken seurauksena. Näinä aikoina saarella meni hyvin, mutta riasana olivat merirosvot. Osmanit olivat 1400-luvulta alkaen ajaneet venetsialaisia pois *Vähästä-*

*Minolaiskauden perinne on Kreetalla arvossaan niin laivojen kuin rakennusten arkkitehtuurin vuoksi.*





*Vanhimmat kreetalaiset alukset ovat minolaiskaudelta. Pienoismalleina kauden laivat ovat esillä 2002 perustetussa Hanian vanhaan Venetsialaiseen merimakasiiniin sijoitetussa museossa.*

*Antiikin laivojen pienoismallit on tehty tarkoin vanhojen mittojen mukaan. Tekijät hämmästelevät vanhojen rakentajien taitoja tehdä vakaita veneitä ilman nykyajan tekniikkaa.*

# mahtinsa

Aasiasta ensin *Egeanmeren* saarille ja sen jälkeen pois niiltäkin. Pian osmanit aikoivat karkottaa venetsialaiset myös Kreetalta. Jäljet vanhoista valloittajista on edelleen nähtävissä Kreetalla.

Toinen maailmansota katkaisi Kreetan hyvän talouskehityksen vuonna 1941. Maailmansodan aikana Kreikan hallitus ja armeija liittolaisjoukkoineen pakenivat Kreetalle, sillä **Hitlerin Saksa** oli miehittänyt Kreikan mantereen. Saksalaiset laskuvarjosotilaat saapuivat Kreetalle 1941, jolloin he aloittivat kuulun *Kreetan taistelun*. Kreetalaiset joutuivat yhdessä brittien, australialaisten ja uusseelantilaisten kanssa lopulta perääntymään Kreetan etelärannikolle. Saksalaiset miehittivät Kreetaa kevääseen 1945 saakka.

Kreetalaiset ovat tänäkin päivänä taitavia poimimaan luonnosta ruokatarvikkeita. Tämän taidon ansiosta kreetalaisten sanotaan välttäneen nälänhädän myös natsien piirityksen aikana. Natsit kokosivat tullessaan saaren 300 juutalaista laivaan ja lähettivät heidät keskitysleirille. Laiva kuitenkin upposi matkalla eikä kukaan



*Kreetan merihistoria on tallessa lukuisissa aiheesta kirjoitetuissa kirjoissa.*

selvinnyt onnettomuudesta. Saarella on siis huikea historia. Kreetan *Merimuseoita* on kaksin kappalein. Molemmat sijaitsevat *Hanian* kaupungin ns. *Venetsialaisessa satamassa*. Laivamalleja on esillä antiikista nykypäivään asti.

**Teksti Hilikka Kotkamaa  
Kuvat Anni Kotkamaa**



*Liisa Järvinen esittelee aikaansaannoksiaan osana loppunäyttelyä, joka rakennettiin hotelliin piha-alueen seinille kaiken kansan nähtäväksi.*

# Puiden rivitanssi

eli terveisiä matkalta Kreetalle, Mirtosin kylään



*Kun piirtelin lyijykynällä ja hiilellä lehtiöni monimuotoisia puiden runkoja, ne alkoivat välillä elehtiä ihmisen runkoina. Mitä useampi, sitä enemmän liikettä. Tässä näytiksi yksi.*

**”Ukko istuu sinisellä tuolilla ikivanhan oliivipuun alla. Yhtäkkiä hän pomppaa jaloilleen ja lähtee vetämään puiden letkaa. Puita on viisi, puupökkelöitä kaikki, ja ukko asettuu ihmispökkelöksi niiden eteen ja ohjaa puiden rivitanssia seinän leveydeltä, oppaa!”** Jäsenemme Liisa Järvinen kertoo onnistuneesta taideviikosta Kreetalla.

**S**ellainen kuvatarina siitä syntyi matkalta kotiin palattua olohuoneeni seinälle.

Todellisuudessa kävi niin, että heti kun saavuin *Kreetalle Mirtosin* kylään taideviikolle, ihastuin puihin, jotka kapeitten kujien ahtausta oli pakottanut kiinnostaviksi torsoiksi. Jo ensimmäisellä tutustumiskävelyllä kylän läpi päätin, että noita minä piirtelen kynälläni luonnoslehtiöön. Hetki vain niin istahdin pikku tavernan kulmaukseen ja tilasin ouzo-lasin ja levitin piirustustarvikkeet pöydälle. Suoraan silmiäni edessä väänny puunrunko, toinen kylki seinää hipoen, toinen kujan liikennettä väistellen, liiat oksat katkottuina, uuden kevään tuoreet lehdet esiin venytellen. Veto lyijykynällä, toinen veto hiilellä, muutamalla vedolla olin vanginnut puun kiinnostavat muodot paperille. Seuraava odotti jo taustalla.

Naukkasin ouzoa. Ukko tuli kompassitellen kujan täydeltä ja valui editseni. Hetkinen, hetkinen, tuon miehen minä tahdon pyydystää paperiarkilleni myös. Kynä käteen, puhdas arkki auki, *signomi*... Ukko meni jo, selkäpuoli minuun päin, minimalistinen huitaisu paperille, sain vangituksi hänen menonsa, sain kuin sainkin vaikka salaa takaa päin.

Niin syntyivät ensimmäiset kuvani viikolla *"Mirtosin maisemat siveltimen vedoin"*, *Matkapaletin* reissu huhtikuun lopulla 2016, mukana meidän kuvataiteilijoiden lisäksi myös patikoijien ryhmä ja ruokaryhmä. Työvälineinä minulla oli lyijykynät ja hiilet, joihin ajattelin keskittyä, lisävarusteena vielä akvarellitarvikkeita.

### **Viehättävä Mirtos tutuksi**

Mirtosin pikku kylä oli minulle ennestään käymätön, niin taisi olla muillekin, matkanjärjestäjän uutuuskohde. Kylään ensin viehättyinkin, kun luin tiedotetta, tuonne täytyy päästä. Koska en ole ruuanlaittaja, ja patikoijana saattaisin viivästyttää muuta



*Mirtosin kapeilla kaduilla ja kujilla minua kiinnostivat erityisesti torsoiksi leikatut puut (tässä vas.), jotka kevään tullen kasvattivat uusia versoja. Hieno esikuva ihmiselle.*

*Paperille nopeasti siepattu ukko Mirtosin kujalta vetää nyt puiden rivitanssia olohuoneeni seinällä, ensin mies (kuvassa), sitten puiden letka.*





*Kadri Kangilaski, taiteilija ja opettajamme Mirtosin taideviikolla, kiipesi puuhun Mithin kyläretkellä, tuoreeksi lehväksi vanhaan eukalyptukseen.*

ryhmää, valitsen siis taideryhmän. Vaikka koen olevani enemmän sanankäyttäjää, kuvallinen ilmaisukin on omaa, erityisesti piirtäminen. *Iraklionin* lentokentän kautta vajaan parin tunnin matka etelää kohti, lähin kaupunki *Ierapetra*, siinä se on, *Mirtosin* pikku kylä.

Sen viikon aikana istuskelin kujien laidoilla piirtelemässä puita, asetuin portin pieleen mittailemaan vuorten siluettia, kokoilin kynälläni puolikypsiä banaaneja, viivyin meren rannassa... Se oli *Libyan* meri, ja mitä olinkaan kuullut viimeksi, olin kuullut ja lukenut uutisia pakolaisista, jotka olivat lähteneet *Libyasta* ja osa hukkunut mereen. Tosin enemmän *Italian* kohdalla kuin Kreetan. Mutta sittenkin. Meren aaltoilu pyöritti mielikuvia. Ettei vain käsi tuolla tai jalka...

Sattui niin, että tämä viikko oli *Kreikassa* myös pääsiäisviikko, joten pääsiäinen tuli tänä vuonna vietetyksi kahteen kertaan, täällä kuitenkin enemmän katselijana kuin osallistujana. Lähellä *Kastro-hotelliamme* sijaisi kirkko, jossa



*Aurinkoisissa väreissä kylpevän appelsiinipuun vangitsin vesiväreillä hotellin pihalta, ja heti puu palkitsi minut pudottamalla yhden hedelmän oksaltaan.*



sikaläinen pääsiäisenvietto näkyi ja kuului. Pääsiäinen on Kreikassa juhlista suurin, joten samalle viikolle sattunut vappukin sai siirtyä toukokuun 3. päivään.

## Mithiin ja lerapetraan

Pientä irrotteluakin oli. Ryhmämme teki päiväretken läheiseen *Mithin* kylään taiteilemaan. Vapaapäivänä läksimme muutaman hengen porukalla maastoon merkitylle patikkapolulle ja ihmettelimme massiivisia kasvihuoneita. Jotkut kävivät ostoksilla lerapetran kaupungissa asti, se on lähin kaupunki, 50 km:n päässä. Iltaisin istuimme tavernoissa ja nautimme niiden antimista, musiikistakin. Minua viehätti myös tieto siitä, että minolaisen kulttuurin tunnusmerkkejä löytyi alueelta, tosin ne jäivät tällä kertaa tarkemmin katsastamatta. Jossakin elämäni vaiheessa olen tutkinut minolaisuutta, ja se muistuttaa tilaisuuden tullen olemassaolostaan.

Viikko hurautti nopeasti taiteen merkeissä, kun piirtelin kaduilta ja kujilta ja muurien kupeesta mielenkiintoisia puiden runkoja tuoreet lehvät tuskin verhonaan. Viimeisenä päivänä otin vesiväritarvikkeetkin käyttöön ja ikuistin oranssia hehkuvan appelsiinipuun ja uusia versoja työntävän vanhan oliivipuun hotellin piha-alueelta. Viikon päätteeksi järjestettiin taidenäyttely kaiken kansan nähtäväksi ja kas, taiteilija **Kadri**, opettajamme, hän se taisi olla se joka puki sanoiksi teeman kokoelmalleni "*puiden rivitanssi*".

Olen oppinut arvostamaan harrastematkoja jo siitä syystä, että yksineläjänä niillä aina löytää seuraa, vaikka matkaan lähtiessä ei olisi ketään tuttavaa. Yhteinen harrastus yhdistää. Samalla on mielenkiintoista seurata, mitä muut saavat irti samasta aiheesta. Ja oppiakkin jotakin näkemästään.

**Teksti, kuvat ja piirrookset**  
**Liisa Järvinen**

## JÄSENEDET VOIMASSA SEURAAVISSA YRITYKSISSÄ:

**BERGHYDDAN**

[www.berghyddan.fi](http://www.berghyddan.fi)

**Vanhankaupungintie 3, 00560 Hki**

Kimon Papadopoulos, puh. 040 568 5611

**ETU:** Juhlailaisuuksiin 25 % alennus tilavuokrasta



**Kauppakeskus  
Kamppi,  
Hki**

puh. 09 664 047

[www.minos.fi](http://www.minos.fi)

**ETU:** Kahvi ja halva tai baklava veloitusetta tilattaessa pääruoka à la carte -listalta. Etu vain jäsenille jäsenkorttia vastaan.



**Herttoniemessä  
Neitojennanta 2,  
00810 Hki**

puh. 09 7273 5800

[www.ravintolathalassa.fi](http://www.ravintolathalassa.fi)

**ETU:** 20 % alennus à la carte -listan pääruoista (ei lounasmenusta)



**Ludviginkatu 3-5,  
00130 Hki**

puh. 010 320 4410

varaukset@elgreco.fi

[www.elgreco.fi](http://www.elgreco.fi)

**ETU:** El Grecon halva ja kahvi veloitusetta à la carte -listalta tilattaessa. Etu jäsenille jäsenkorttia vastaan.



**Kaisaniemenkatu 4,  
00100 Hki**

puh. 044 948 2661

[www.salonjoseph.eu](http://www.salonjoseph.eu)

**ETU:** 20 % alennus normaalihintaisista kampaamo- ja parturipalveluista



[www.matkapaletti.fi](http://www.matkapaletti.fi)

**PL 1, 00561 Hki**, puh. 010 320 2690  
(ma-pe klo 12–15) info@matkapaletti.fi

**ETU:** MatkaPaletin Kreikan-matkoista 50 euron alennus/jäsen. Ryhmänkerääjälle ilmainen matka kun osallistujia on vähintään 12.

## SYYSKOKOUS JA VIINIMAISTAJAISET

Kuten lehden takakannesta voitte lukea, yhdistyksen syyskokous pidetään *toimistolla torstaina, marraskuun 17. päivänä kello 18*. Heti kokouksen jälkeen voimme maistella viinejä (omakustannus-hinta 5 e). Muista ilmoittautua (ohjeet ilmoituksessa), jotta osaamme varautua niin kahvin/teen tarjoamiseen kuin viinin riittävyteenkin, kiitos!

## UUDEN ELÄMÄN ALKUUN RAUMALLA

Juuri ilmestynyt **Lenita Lehdon** kirja *Takaisin koivun katveeseen – paluumuuttajan elämänmuutos* (Books on Demand) on paikoin järkyttävää luettavaa. Siksi, että se on niin elämänmakuinen kuvaus suomalais-kreikkalaisen viisi-

henkisen perheen muutosta talouskriisin kourista *Kreikan* länsirannikolta *Agriosta Suomeen, Raumalle*. Oman kodin jättäminen, maahan- ja paluumuutto vuosikymmenten auvoisten Kreikka-vuosien jälkeen pakon sanelemana ei jätä lukijaa kylmäksi. Lehto avaa meille konkreettisesti sen hädän ja tuskan mistä meillä ei ole aavistustakaan. Kulttuurishokki ja sopeutumisvaikeudet, ilmasto, ihmisten käyttäytyminen, kaikki on muuttunut, mutta on vain sopeuduttava.

*Takaisin koivun katveeseen* on jatkoa Lenita Lehdon viime vuonna ilmestyneelle kirjalle *Suomityttö oliivimetsässä*, joka kertoo kreikkalaisuudesta sellaisena kuin hän oppi sen tuntemaan 20 vuoden aikana. (E.N.)

## YHDISTYS TÄYTTÄÄ 60 VUOTTA

Kuten jo edellisessä *Jassussa* kerroimme, yhdistyksemme valmistautuu parhailaan *60-vuotisjuhlavuoteen 2017*. Hallitus on käsitellyt ohjelmavaihtoehtoja useassa kokouksessaan, ja valmistelut etenevät.

Juhlinta alkaa **torstaina 24. maaliskuuta 2017 Eurooppasalissa** yhdistyksen toiminnan esittelyllä. Teemme katsauksen menneisiin vuosikymmeniin niin sanoin, kuin sävelinkin. Perjantaina on vuorossa konsertti *Savoy-teatterissa* ja lauantaina 26. maaliskuuta *iltajuhla Berghydanissa*. Merkitkää jo nyt kalentereihinne nämä juhlapäivät. Yksityiskohtiin palaamme lehden seuraavissa numeroissa.

## ENSI KESÄN MATKAT JO MYNNISSÄ

Vaikka lomapakettien kesän myyntikausi jatkuu aina lokakuun loppuun saakka, ensi kesää myydään jo täyttä päätä. Suurimmat matkanjärjestäjät ovat avanneet koko *Kreikan*-tuotantonsa. Joukossa on muutamia "palaajia", esimerkiksi *Aurinkomatkat* tarjoaa jälleen valmistmatkoja *Korfulle*, jonne meiltä on lennetty 1980-luvulta saakka vaihtelevasti. Jos haluaa tiettyyn hotelliin tiettyä ajankohtana, on syytä varata matka ajoissa.

# UUTTA! LA PALMA

**Lennä kotikentältäsi talvella 2017:**

Pori 17.2., Kokkola 24.2., Joensuu 3.3.,  
Lappeenranta 17.3., Kuopio 24.3., Oulu 10.3.

**Helsingistä:**

torstaisin 22.1. ja 29.12.  
perjantaisin 6.1.–10.2.



**Tutustu ja varaa: lomamatkat.fi**  
Myyntipalvelu O2O 120 4000  
Matkavekan myymälät

 **Lomamatkat**

# KUTSU

## YHDISTYKSEN SYYSKOKOUKSEEN



Helsingin Suomi-Kreikka yhdistys ry:n  
sääntömääräinen syyskokous pidetään

**torstaina 17. marraskuuta 2016 klo 18.00**

yhdistyksen toimistossa Inkoonkatu 7, Helsinki.

**Kokouksessa käsitellään yhdistyksen sääntöjen 12. §:ssä mainitut seuraavat asiat:**

1. Kokouksen avaus.
2. Valitaan kokouksen puheenjohtaja, sihteeri, kaksi pöytäkirjan tarkastajaa ja kaksi ääntenlaskijaa. Kokouksen puheenjohtajana voi toimia yhdistyksen ulkopuolinen henkilö.
3. Todetaan kokouksen laillisuus ja päätösvaltaisuus.
4. Hyväksytään kokouksen työjärjestys.
5. Vahvistetaan toimintasuunnitelma, liittymis- ja jäsenmaksujen suuruudet sekä talousarvio seuraavalle tilikaudelle.
6. Valitaan hallituksen varapuheenjohtaja kahdeksi vuodeksi (2017 – 2018) sekä hallituksen varsinaiset jäsenet erovuoroisten tilalle kolmeksi vuodeksi (2017 – 2019). Valitaan kaksi varajäsentä vuodeksi.
7. Valitaan toiminnantarkastaja ja varatoiminnantarkastaja.
8. Käsitellään muut kokouskutsussa mainitut asiat.
9. Kokouksen päättäminen.

Asiat, jotka halutaan syyskokouksen käsiteltäväksi, on jäsenen ilmoitettava hallitukselle kirjallisesti vähintään neljä viikkoa ennen kokousta.

**Kokouksen jälkeen on viinimaistajaiset.** Viinimaistajaisten maksu on **5,00 e** / henkilö.

**Ilmoittautumiset kokoukseen ja viinimaistajaisiin sihteerille ma 14.11. mennessä;**

Marjukka Lehtinen, puh. 050 582 1464 tai s-postilla: marjukka.lehtinen@bastu.net

**Viinimaistajaisten maksu** pyydetään maksamaan yhdistyksen tilille 15.11.2016 mennessä, FI89 2001 3800 0441 40, viitenumero 58609.

## Tervetuloa!

Hallitus