

Tarja Charalambides kurkottaa viinin ystävältään Kirsi Evlavilta (oik.). Tarjan puoliso Andros ja tytär Afroditi odottavat vuoroaan.

Kaikille riittää

Tarja Charalambidesin keittiössä hääraävät sulassa sovussa ystävätär, puoliso, naapuri, tytär ja anoppi. Tervetuloa kyproslaiselle illalliselle, jolla nauru raikaa ja tuoret herkut maistuvat. Teksti NINAROSE MAOZ Kuvat UZI VARON



Mochi-kissa saa Afroditilta suukon.
Juristiksi valmistunut nuori nainen toivoo
joskus asuvansa Suomessa.

Andros ihmettelee suurta sitruunasataa.

Tarja puristaa lemonada-juoman tuoreis-
ta sitruunoista ja sokerista. Kirpeä mehu
sammuttaa janon vedellä laimennettuna.

Kyproslainen maalaissalaatti syntyy kur-
kusta, tomaatista ja yrteistä, kastikkeeksi
balsamicoa sekä oliiviöljyä. Oliivit on ma-
rinoitu korianterinsiemenillä.

Pikkukivet hioutuvat sileiksi turkoosisissa
vedessä Afroditen-rannalla.

Kuten Tarjakin, Kirsi työskenteli matka-
oppaana. "Aina joku ihmetteli, miksen ole
kovin ruskea, mutta eihän opas ehdi maa-
ta auringossa." Kokkauseurana
Alexandra, Tarjan naapuri.

Pafoksella on taidokkaita mosaiikkeja.





Tarja Charalambides

54-vuotias matkaopas on asunut Kyproksella vuodesta 1989. Puoliso Andreas Charalambides ja lapset Afroditi, 24, ja Nikolas Charalambides, 20.

Kiekkiossa nauretaan kovaa. On ihme, etteivät halloumi-viipaleet unohdu savuamaan uuniin. Samalla kyprosalainen perinneruoka valmistuu niin tottuneesti, ettei reseptejä vilkuilla tai määriä mittailta. Kikatuksensa lomassa Pafoksessa asuvat ystävykset **Tarja Charalambides** ja **Kirsi Evlavi** jakavat ruuanlaittovinkkejä.

Ensinnäkin: vihannekset viipaloidaan kädessä.

”Se on tärkeää! En tiedä, miksi, mutta leikkuulaudalla maku häviää”, selittää Kirsi tomaattia puristaen.

Osuutensa makuun on myös vihannesten lyhyellä matkalla pellolta ruokapöytään. Todisteeksi Tarja nappaa sitruunan parvekkeen kaiteen yli kaartuvan puun oksalta. Tuoksu huumaa, kun hän puristaa siitä virkistävän *lemonada*-juoman.

”Tällainen sadonkorjuu sopii meille, laiskoja kun olemme. Ei tarvitse mennä alakertaan”, nauraa Tarja.

Tarjan puoliso **Andreas**, tuttavallisesti Andros, kipaisee kuitenkin kellarissa täyttämässä oliiviöljyastian. Vihreä kulta on tuoretta, sillä öljy saadaan omilta tiluksilta Androksen kotikylästä. Miltei kaikki Kyproksella valmistavat oman öljynsä ja pirskkottavat sitä ruokaan surutta. Öljyn seassa munakoisot, kesäkurpitsat ja feta muhivat uunissa herkullisiksi.

Ylpeät omastaan

Kyproksella ei tunneta eineksiä. Ruoka on kokin ylpeys. Sen pitää olla tuoretta ja sitä pitää olla paljon.

”Paikalliset kehuvat siekailematta bravuurejaan. Jos tarjoan juustotäytteisiä boureki-piiraita, vieraani saattaa sanoa: ’Ovatpa hyviä, mutta odotapa, kun maistat minun tekemiäni. Niissä on enemmän kanelia’. Vaatimatonta suomalaista välillä naurattaa”, Tarja kertoo.

Hän lähti Suomesta jo 30 vuotta sitten. Nuori nainen houkuteltiin vaihtamaan työnsä päiväkodissa matkatoimiston tenavakerhon vetämiseen Rodoksella. Ulkomailla oli tarkoitus viettää vain välivuosi.

Tarja kuitenkin tykätty matkalaukkuelämään. Kohteet vaihtuivat, kunnes tulivat pesti Kyproksella sekä Andros. Kyprokselle oli Tarjasta helppo sopeutua. Ihmiset olivat ystävällisiä ja ilmasto ihanteellinen.

Toki eroja Suomeen on. Kun Tarjan ja Androksen tytär **Afroditi** syntyi, Tarjan piti palata hyvin pian kohdepäällikön työhönsä, joten hänen äitinsä tuli vuodeksi hoitamaan lapsenlastaan.

Yhtä köyttä

Kyprokselle muutettuaan Tarjan piti opetella uusi suhtautuminen ruokailuun. Kanaruuan valmistus piti aina aloittaa kokonaisuudesta linnusta. Sukulaiset ja ystävät yllättivät usein saapumalla istumaan iltaa sen kummemmin suunnittelematta.

”Alussa minulle tuli Suomi-paniikki. Mietin, miten voisin päästää ketään sotkuiseen kotiin. Miten ruoka riittää, kun sitä oli tehty vain omalle perheelle?”

Nykyään moiset tuntuvat pikkuseikoilta. Aidot ystävät eivät välitä sotkuista. Jos ruoka loppuu, sitä laitetaan yhdessä lisää. Arki on yhteisöllistä.

”Kyproksen-vuodet ovat muuttaneet minut sosiaalisemmaksi ja perhekeskeisemmäksi”, pohtii Tarja.

”Varsinkin talouskriisin aikaan on ollut ihana huomata, miten kaikki täällä auttavat, kun jollakin on vaikeaa”, Kirsi lisää. ●

Kyproslainen sosiaalisuus on Kirsi Eylvan mieleen. Jos nälättää, ystävän kotona voi hyvin mennä jääkaapille.

JOS RUOKA LOPPUU, SITÄ TEHDÄÄN YHDESSÄ LISÄÄ.

PAFOKSEN PAKOLLISET

1 Upeat mosaiikit Pafoksen roomalaiselta ajalta ovat ehdoton nähtävyyks. Osallistu opastetulle kierrokselle, jotta kuulet niihin liittyvät jumaltarut.

2 Fabrica Hill -kukkulalta Ayia Solomonin katakombin takaa on upeat näköalat koko Ala-Pafokseen.

3 Lauantaiaamuna pienviljelijät myyvät tuotteitaan Ylä-Pafoksen torilla. Kahvit tai vastapuristettu appelsiinimehu sekä kauniit merinäkyvät maistuvat kahvilassa.

TUO TULIAISIKSI

• Commandariaa: paikallisella jälkiruokaviinillä on pitkät perinteet. • Mausteita ja kuivatut yrttejä • Halloumijuustoa • Pafoslaisia, pulleita pitaleipiä • Mehukkaita, tuoreita sitruunoita • Loukoumi-marmeladia tuorena suoraan makeistehtaalta • Pähkinöitä, seesamia ja hunajaa sisältäviä Pastelli-makeisia, jotka vastaavat energiapatukoita • Paikallisia vaaleanpuna-vaaleita toffee- ja kookoskarkkeja • Viinirypälemehusta valmistettuja sousouko-patukoita

HERKUTTELE TÄÄLLÄ

1 Vaatimaton Laterna-taverna tarjoaa kyproslaista ruokaa omistajan kasvattamista vihanneksista. Ayiou Antoniou ja Apollonos-kadun risteys

2 Sardegna da Gino -pizzeria paistaa edulliset rapeapohjaiset pizzat puu-uunissa ja täyttää ne tuoreilla raaka-aineilla.

70 Ap. Pavlou, Kings Mall -ostoskeskuksen vieressä

3 Laona-taverna kattaa pöydät kujalle ja tarjoaa kotiruokaa sekä iltaisin elävää musiikkia. 4-6 Votsis Street

RETKEN VÄÄRTIT

1 Pano Akourdalian kylässä puolimatkaa Pafoksesta Polikseen on nimensä mukainen Heaven on Earth -yrttitarha ja kahvila. Herbalisti Caroline tarjoilee ihania gluteenittomia kakkuja, yrttiteetä ja hibiscus-mehua.

2 Kyproksen paras uimaranta löytyy pohjoisrannalta matkalla Aphroditen lähteille Latchin jälkeen. Toinen pää rannasta on hienoa hiekkaa ja toinen pientä kiveä. Rannalla kaksi tavernaa Takkas ja Jannakis.

3 Aphroditen lähteeltä lähtevät Adonis- ja Aphrodite-nimiset hienot patikkareitit. Noin seitsemän kilometrin reitit tarjoavat varsinkin keväällä runsasta kasvistoa ja kauniita maisemia. Myöhemmin kesällä on kuivempaa ja kuumempaa.



Yksinkertainen on parasta: pöytä on katettu korianteripossulla, bulgurilla, tsatsikilla ja raikkaalla salaattilla.

Tarjan lapset puhuvat sujuvaa suomea. Afroditin veli Nikolas opiskelee Kreetalla.

Viini marinoi possupadan mureaksi.

Kaksipyöräinen on kapeilla kujilla kätevä.

Zivaniaa, paikallista pontikkaa, käytetään paitsi aperitiivinä, myös iholle hierottuna flunssan torjuntaan, lihasten rentouttamiseen ja haavojen desinfiointiin.

Lilly-koira metsästää isäntänsä kanssa syksyisin pyitä ja jäniksiä.

Jos leipoo, olisi epäkohteliasta olla viemättä lämpimäisiä naapuriin. Makeiden bourekipiiraiden sisällä on tuorejuustoa ja kanelia.



Afelia eli korianteripossua viinissä

1 ½ kg porsaanlihaa
(esimerkiksi lapaa ja pekonia)
3 dl punaviiniä
2 rkl oliiviöljyä
2 dl vettä
1 dl murskattuja korianterin-siemeniä
suolaa
pippuria

LEIKKAA liha pieniksi kuuti-oiksi. Laita se marinointumaan punaviiniin pariksi tunniksi tai yön yli.

NOSTA liha pois marinadista reikäkauhalla. Säilytä liemi.

LÄMMITÄ öljy kattilassa ja ruskista liha. Lisää vesi ja anna hautua pienellä lämmöllä. Kun vesi on haihtunut, lisää loraus viiniä marinointiliemestä, korianterin siemenet sekä suola ja pippuri.

SEKOITA ja anna kiehua noin tunnin verran miedolla lämmöllä, kunnes jäljellä on paksu kastike ja lihat ovat murean kypsiä.

Bulgurpilahi

1 iso tomaatti
1 rkl silputtua sipulia
½ dl oliiviöljyä
½ dl rakettispagettia
4 dl kiehuva vettä
1 tl suolaa
tai ½ lihaliemikuutio
2 dl bulguria

RAASTA tomaatti karkeaksi raasteeksi. Hienonna sipuli.
KUULLOTA sipuli oliiviöljyssä kattilassa. Lisää rakettispagetti. Kuullota sekin varovasti.

LISÄÄ tomaatti mehuineen sekä kuuma vesi. Kun seos kiehuu, lisää mausteet ja lopuksi bulgur.

KEITÄ välillä sekoittaen miedolla lämmöllä viitisen minuuttia. Nosta liedeltä ja anna hautua liinan alla kypsäksi.

TARJOILE lisukkeena tai syö sellaisenaan salaatin ja tsatsikin kanssa.

BOUREKI-TAIKINASTA SAA MYÖS HYVIÄ SUOLAISIA PIIRAITA. NIIDEN SISÄLLÄ MAISTUVAT HALLOUMI JA MINTTU.

Munakoiso-kesäkurpitsa-fetavuoka

2 munakoisoa
2 kesäkurpitsaa
200 g fetajuustoa
Tomaattikastike:
6 tomaattia
1–2 valkosipulinkynttä
2 rkl oliiviöljyä
1 tl suolaa
½ tl mustapippuria
tuoretta basilikaa

VIIPALOI munakoisot puolen sentin siivuiksi ja laita siivlään. Ripottele suolaa päälle ja anna levätä noin 20 minuuttia.
RAASTA tai hienonna tomaatit. Viipaloi kesäkurpitsat.
VALMISTA tomaattikastike: Kuullota valkosipuli oliiviöljyssä. Lisää hienonnetut tomaatit ja mausteet. Anna porista

Talattouri eli tsatsiki

½ kurkku
1 valkosipulinkyntsi
½ tl suolaa
1 tl oliiviöljyä
1 tl kuivattua minttua
250 g maustamatonta jugurttia

RAASTA kurkku raastimen karkealla terällä. Purista suurin osa mehusta pois.

SEKOITA kurkkuraasteeseen hienonnettu valkosipulinkyntsi, suolaa, oliiviöljyä ja minttua käsien välissä karkeaksi rouheeksi murskatun.

YHDISTÄ joukkoon jugurtti. Anna kastikkeen vetäytyä jääkaapissa ainakin vartin.

hiljaisella tulella 20 minuuttia. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa.

KUIVAA munakoisoviipaleet talouspaperilla ja asettele uunipellille kesäkurpitsaviipaleiden kanssa. Valele oliiviöljyllä ja laita uunin grillivastusten alle. Kun kasvikset ovat saaneet väriä ja pehmenneet, käännä viipaleet. Lisää oliiviöljyä ja laita takaisin grilliin noin viideksi minuutiksi.

ASETTELE uunivuokaan kerros munakoisoja. Murustele puolet fetasta päälle. Tee uusi kerros kesäkurpitsasta ja ripottele päälle loput juustosta.
KAADA tomaattikastike päälle.
KYPSENNÄ 200-asteisessa uunissa noin puoli tuntia.

Lemonada-mehu

1 l sitruunoiden mehua
1 l sokeria

SEKOITA mehu ja sokeri isossa kannussa. Anna seisoa huoneenlämmössä ja sekoita välillä, jotta sokeri liukenee.
KAADA mehu sokerin liuetta sihdin läpi pestyihin, esimerkiksi kuumassa uunissa steriloituihin pulloihin.

Vinkki! Valmista mehua kaadetaan noin 1–2 senttiä lasin pohjalle ja lasi täytetään kylmällä vedellä tai kivennäisvedellä. Myös tuoreista appelsiineista saa vastaavaa mehua, mutta sokeria tarvitaan vähemmän. Mehu säilyy jääkaapissa.

Makeat anari boureki -piiraat

35–40 PIIRASTA

10–15 dl vehnä jauhoa
1 tl suolaa
1 dl maapähkinäöljyä
tai muuta mietoa öljyä
2 dl haaleaa vettä

Täyte:

500 g anarijuustoa
tai ricottajuustoa tai rahkaa
1 dl sokeria
1 dl kukkaisvettä
tai appelsiinimehua
1 rkl kanelia
Paistamiseen:
1 l auringonkukkaöljyä
tomusokeria

MITTAA jauhot kulhoon.

Lisää suola. Hiero kämmenten välissä jauhot ja öljy yhteen. Lisää haalea vesi vähitellen alustaen taikinaan. Kun taikina irtoaa käsistä, se on valmista. Anna taikinan levätä hetki.

SEKOITA täytteen ainekset.

Anarin eli maustamattoman kutunherajuuston voi korvata ricottajuustolla tai rahkalla.

KAULI taikina ohueksi levyksi. Laita levyn reunalle pieniä täytekekoja kymmenen sentin välein. Taita taikina kaksin kerroin reunasta niin, että keot jäävät taikinan sisälle.

PAINELE taitetusta reunasta esimerkiksi lasilla puolikuun muotoisia paloja niin, että täyte jää keskelle puolikuuta. Jatka taskujen tekoa, kunnes taikina on käytetty.

PAISTA puolikuut 180-asteisessä upporasvassa munkkien tapaan. Pane kerralla kiehuamaan vain muutama piiras, jottei rasva jäähdy. Käännä piiraat reikäkauhalla, kun toinen puoli on kauniin ruskea.
NOSTA kypsät piiraat talouspaperin päälle valumaan. Sirottele tomusokeria kypsien piiraiden päälle.

Vinkki! Uppopaistossa öljyn lämpötila on sopiva, kun taikina napala alkaa poreilla kiehua.