

VIRU TEGEVUSGRUPPIDE ÕPPEREISI REISIKIRI

KREEKA 19.– 25. MAI 2018



1. PÄEV 19.MAI

Esimese päeva esimene külastus toimus juba Ateena lennujaamas, kus meid ootas Pantopaleio kohalike toodete müügipunkt. Market tegutseb aastast 1990 ja on keskendunud erinevate kohalike toodete pakkumisele. 28 tegutsemisaastaga on nad saavutanud selle, et kuuluvad kümne edukama toidukaupluseketi hulka Kreekas. Kokku on neil 180 kauplust ja tööd pakutakse 2500-le töötajale. Edukatest toodetest tõi kaupluse esindaja Vahemere riigile omaselt välja erinevad lambajuustud, oliivõli ja pastatooted.



Edasi võtsime suuna Korintose kanali poole. Korintose maakitsust võib nimetada Kreeka “keskkohaks”, millest itta jääb Ateena koos seda ümbritseva alaga, läände-lõunasse Peloponnesose poolsaar Sparta, Mückeene ja teiste paikadega ning põhja Põhja-Kreeka.



Idee Korintose kanalist küünib aastatuhandete taha, sest kogu Peloponnesosele ringi peale tegemisest pääsemine lühendaks mitmekordselt teed. Juba antiikajal mõisteti, et veotee on hädalahendus. Teadaolevalt plaanis kanali kaevamist diadohh Demetrius (336–283 e.m.a), ent töö jäi seisma geomeetriavea tõttu – Demetriuse inseneride ekslike arvutuste põhjal näis, et veetase on kanali otstes oluliselt erinev. Nii kardeti, et kui kanal valmib, kujuneb see kiirevooluliseks jõeks, millel võimatu sõita – või, mis veelgi hullem, vesi kannab pikapeale kogu maakitsuse minema.

Seitsmenda sajandi lõpus e.m.a, mil plaanid kanalit ehitada olid nurjunud, hakkas asjaga uuesti tegelema Korintose valitseja Periander, kes käis välja idee ehitada sinna kanal. Sellised otsused tuli tol ajal kinnitada Delfi oraakli juures. Oraakel olevat öelnud, et mida Jumal on kokku loonud, seda lahutada ei saa. Periander aga ei andnud alla, vaid andis käsu rajada üle maakitsuse lohistustee, mis oli sillutatud kiviplaatidega, milles olid sügavad rennid, kuhu olid paigaldatud puidust rööpad, mida määriti rasvaga. Ühes sadamas sildunud laevalt laaditi kaup maha ja pandi vankritele, misjärel orjad vedasid selle mööda lohistusteed teise sadamasse. Samuti veeti mõnikord üle maakitsuse väiksemaid laevu ühes lastiga. Seda teed nimetatakse Diolkoseks. Et laevu oleks lihtsam vedada, hakati hiljem laevadele rattaid alla panama.

Järgmiseks üritas kanalit rajada Rooma keiser Nero. Kreeka oli tol ajal Rooma võimu all (146 e.m.a). Nero saatis välja teadlased, kes uurisid ning kaardistasid, kuhu oleks kõige mõistlikum kanal rajada. Teadlased lasid ehitada 12 kaevu, mis olid 10 m sügavused. Nero sõitis isiklikult

Korintosesse, raius ise kirkaga esimesed kivid ja tassis minema esimese kandekorvi täie pinnast. Tööjõuna oli kasutada umbes 6000 Juudamaalt toodud orja. Tööjõud olid jagatud kolme gruppi – kaks alustasid kanali mõlemas otsas 40–50 meetri laiuste tranšeedega, kolmas kaevas kanali trassil vertikaalseid šahte, et teha kindlaks pinnase iseloom kaevetööde teel. Paraku jäi peale Nero surma kanali ehitamine taas soiku ning maakitsusel lõppes ka maismaatransport, sest Nero tehtud kaevetööd olid purustanud Diolkose (hiljem ehitati kanal täpselt sellele samale joonele, mille Nero teadlased olid välja mõõtnud).

Uuesti hakati Korintose kanalit kõnelema üheksateistkümnendal sajandil. Otsus maakitsuse läbikaevamiseks võeti vastu pärast Suessi kanali valmimist, mis tõestas selliste tööde võimalikkust ja majanduslikku mõttekust. Kreeka valitsus sõlmis kokkuleppe ühe Prantsuse kompaniiga. Valmis jõuti kaevata sadakond meetrit kanalitrassi mõlemas otsas, kuid siis said rahad otsa. 1881. aastal palkasid kreeklased tööle Panama kanali kogemustega ungarlased Istvan Türr ja Bela Gersteri, kes koostasid projekti. Kaevama asus Kreeka kompanii ning 1893. aastal said Korintose ja Saronia lahe veed kokku. Kanalile tuli rajada ka õige mitmed sillad, et merede ühendamine ei tähendaks maismaateede läbi lõikamist. Kanali keskosas on tavalised sillad, otstes aga sukelduvad sillad – sildade keskosa vajub laevade läbi laskmiseks vee alla. Kanal tehti 21 meetrit lai ning pikkuseks on 6,4 km. Kanalit läbib aastas keskmiselt 11 000 laeva. Järsult kaljusse lõigatud kanal on atraktiivne ning seega on see Korintose piirkonna põhilisi turismimagneteid.



Korintose mägi – 550m kõrge. Selle ümber on 2500 aastat tagasi laiunud linn, mis oli maailma kõige suurem ning kus elas u 600 000 inimest, kõige jõukamad elasid mäel, vaesemad selle ümbruses. Käis vilgas kaubandus ning lisaks oli seal ka suurim orjaturg. Heal päeval müüdi maha kuni 10 000 orja päevas. Mäe tipus asub Akrokorintose kindlus, milles asus Aphrodite tempel (Aphrosmerevaht). Hiljem jäeti see paik maha, sest sai peale maavärinat palju

kahjustada. Inimesed kolisid 3km mäest eemale. Viimane valitseja müüride taga oli türklane Gemal. Kindluses on olemas kolm sissepääsväravat. Müüri pikkuseks on 24km. Mäelt avaneb suurepärase vaade ümberkaudsele maastikule.

Mäe juures kohtusime sealse väiketalupidajaga, kes pidas kohvikut ja müüs omavalmistatud tooteid (hoidiseid, õli, veini, apelsine ja erinevaid teesegusid). Kogu tootmine põhines ühel sidrunipuul, kolmel apelsinipuul, ühel virsikupuul ning oma kodusiaal. Toodete siltidel oli illustreerimiseks kasutatud oma pere inimesi. Ettevõtja sõnul on väikeettevõtja elu Kreekas praegu raske, uusi makse



tuleb kogu aeg juurde, miinimumpalka langetatakse, püsivat tööd leida on väga keeruline.

Õhtul hotellis andis meie reisijuht Ester ülevaate Kreeka majandusseisust, ettevõtluskultuurist ja üldisest olukorrast. Jätkuvalt on Kreeka maa, kus enamus tehinguid tehakse sularahas, kuigi tšekimajandus on tänu valitsuse suurtele trahvidele ja lauskontrollidele paremaks läinud. Tavalise tööliste miinimum tunnitasu on 3.50 € ja hooajatöödel ei tohi töötada rohkem kui 9 kuud järjest, siis leping lõpeb (et tagada võimalikult paljudele töö). Miinimumpalk Kreekas on 530 eurot. Miinimumpalk enne 2015. a (enne peaminister Aléxis Tsíprase valitsemise algust) oli 800 eurot. Kui inimene on töötanud aastas vähemalt viis kuud, siis on võimalik ülejäänud aja eest saada töötü abiraha, mis on 250 eurot kuus pluss iga lapse kohta 30 eurot. Kreekas on praegu peredes keskmiselt 1-2 last, rohkem lapsi on juba erandlik. Enne Tsíprase aega oli töötü toetus 450 eurot. Töötü abiraha on võimalik saada kuni 6 kuud.



Kreeklased töötavad palju, pea 365 päeva aastas. Viimaste aastate jooksul on pidanud kreeklased kõvasti püksirihma pingutama, töötus on 24%. Pagulased väga Kreekas elada ei taha, kuna sotsiaaltoetused on olematud ja eluspüsimiseks tuleb realselt tööd teha.



Kreeklased on õigeusklikud. Varem oli usk väga oluline, kuid tänapäeval ei tähtsustata seda üle. Kirikus ei käida regulaarselt, kui tuleb tunne või tahtmine sinna minna, siis seda ka tehakse. Kreekas on kena komme, et kui sul on läinud hästi, siis tänutäheks ehitatakse kirik. Koolides on väga olulisel kohal ajalooõpe. Õpilastel on kohustuslik teada oma kodukoha ajalugu ning see õpitakse väga selgeks.

Kreekas ei ole väga suurtööstusi. Olulisel kohal on põllumajandus, loomakasvatus, toidutootmine, eriti piimatoodete ja erinevate juustude tootmine. Näiteks patenteerisid kreeklased selle, et ainult nemad võivad fetajuustu valmistada lehmapiimast. Kõik teised riigid peavad seda tegema kas lamba- või kitsepiimast. Kreeka köök on väga mitmekesine ja teistelt riikidelt nad oma toitumise valmistamiseks mõjutusi saanud ei ole.

Kreekas on pühapäeviti toidupoeid suletud. Pühapäev on ennekõike puhkepäev ja seda ka poemüüjatele. Ainult suuremates suvituspiirkondades on erandid, kus turistide tõttu on vajalik toidupoeid lahti hoida.



Tolo linna läheduses asub vangla, mille asukatest 2/3 on välismaalased. Seal on ka eestlasi. Kreeka vanglast on väga keeruline välja pääseda, mõistlikum on sinna üldse mitte sattuda. Põhilised raskemad kuriteod on inimkaubandus, narkootikumid.

Kreekas ei ole prügimajandus reguleeritud. Prügi ei sorteerita, eraldi pudelitaara vastuvõtupunkte on väga vähestes kohtades. Prügi on ilmselge probleem, seda vedeleb kõikjal. Viimase 20 aastaga on küll palju paremuse poole läinud, kuid siiski vajab teema reformimist, kuid riigi muude probleemide juures ei ole sellele jõutud keskenduda.

Kreekas elab üle 300 tuhande mustlase, kes on riigile ilmselgeks probleemiks. Mustlastel ei ole kindlaid elukohti, elatakse sildade all ja seal kus juhtub. Ühes kohas peatuvad nad üsna lühikest aega, kuu või paar, liiguvad edasi, jättes endast maha hulgaliselt prügi ka väljaheidete näol.

Kreekas ei ole koerte ega kasside varjupaikasad. Iga koer või kass on täieõiguslik Kreeka kodanik. Reeglina on kõikide koerte nimi Bu-Bu. Kunagi olid ka Kreekas loomadele varjupaigad, kuid riik keelas need ära. Koerad-kassid elavad küll tänavatel, kuid riigil on kohustus neid aeg-ajalt steriliseerida, panna puugirihmad, vaksineerida jms. Toimub looduslik valik, teedel oli näha hukkunud koeri ja kasse. Restoranide juures liigub palju koerikasse, kes olid väga rahumeelsed, hästi toidetud, sõbralikud, nii et pai neile teha tundus igati loomulik.



2.PÄEV 20.MAI NAFPLIONI PIIRKOND

Väljasõit Nafplioni linna – vaba Kreeka esimesse pealinna. Nafplion on resideerumise paigaks olnud nii frankidele, veneetslastele kui türklastele. Kõik nad lubasid Nafplionist teha Peloponnesose kauneima linna ja nii kulutatigi tänavatele tohututes kogustes kallihinnalist marmorit ja rajati eksootilisi aedu. Jalgsiekskursiooni käigus sai järele proovida Nafplioni linna marmortänavate libeduse ning üles otsida Kreeka esimese kuninga Otto ja presidendi Kapodistriase.

Päevaplaan nägi ette kohaliku ettevõtte, Palamidese kindluse ja Nafplioni linna külastust. Vahepaladeks Estri täiesti hämmastavad Kreeka ajaloo tunnid, kohaliku eluolu kirjeldused ja küllaga puhast naudingut soojast ilmast, hunnitutest vaadetest, heast toidust ja seltskonnast.

Bussi istudes tegi Ester kohe väikese kreeka keele õppetunni elementaarsetele sõnadele:

- tere hommikust – kalimera;
- tere päevast – kalispera;
- tere – jassas;



- nii ja naa – etsiketsi;
- terviseks – jamas;
- tänan – efaristoo;
- apelsin – portugalia.

Külastasime piirkonna suurimat apelsine ja mandariine kokkuostvat ettevõtet Pegasus orange/mandarin packing factory. Ettevõtte tegeleb puuviljade pesemisega ning sorteerimisega vastavalt mõõtudele ja sortidele, kas mahla, mooside vms tegemiseks, poodides jms edasimüümiseks. Kõik puuviljad müüakse edasi ja ise neid ümber ei töödelda.



Ettevõtte ostab puuvilju kokku piirkonna talumeestelt. Ümbertöötamise hooaeg kestab novembrist märtsini ja sellel perioodil töötab ettevõttes ca 60 inimest. Kui ei ole apelsinide ja mandariinide hooaega, töötavad



töölised aiandites. Puuviljaistanduste eest tuleb hoolitseda aastaringiselt ja töötajatele leiab rakendust ka väljaspool apelsini-mandariini hooaega. Erinevad puuviljad valmivad erinevatel aegadel. Kui lõpevad apelsinid, tulevad järgmisena virsikud jne. Tipphooajal on ühe kg apelsini kokkuostu hinnaks ca 18 senti. Keskel läbi sorteerib ettevõtte hooajal ca 12 tuhat tonni apelsine ja mandariine. Tehas ise oli üsna vana, ei mingit erilist moodsat tehnoloogiat. Ühestki EU fondist tehase rajamiseks ega seadmete soetamiseks toetust polnud saadud. Eestisse teadaolevalt sellest ettevõttest apelsine ei müüda.

Külastasime Palamidese kindlust. Palamides oli Kreeka tarkuse jumal ja kindlust seostatakse vabadusega. Kindluse rajamise täpset aega ei teatagi, kuid ca mõned aastatuhandet tagasi. Taolisi ehitisi rajati mõistagi sõdade kaitseks ja Kreekas sõditi palju – kord valitsesid kreeklased, kord türklased, kord keegi kolmas.



Nafplioni linn – väidetavalt üks ilusaimaid linnu Kreekas. Nafplioni linn laiub Palamidese kindluse mäe all. Kõige olulisemad vaatamisväärsused on esimese presidendi ausammas, kes paraku sai valitseda ainult ühe kuu, kuna tapeti püssilasuga. Käisime ka maja juures, kus ta tapeti ning selle maja seinas olev auk on turistidele vaatamiseks klaasiga kaetud. Teiseks presidendiks sai 17 aastane Bayeri kuninga poeg Otto, kes valitses Kreekat 30 aastat ning

seejärel läks eksiili. Tegu oli väga armastatud ja austatud presidendiga. Bayeri kuningas saatis oma 17 aasta poja Otto koos Bayerimaa sõduritega appi võitlema. Võitlus oli väga kaotusterohke ja enamus



sõdureid hukkus. Nende sõdurite



auks püstitati Nafplioni linna kaljujalami magav nukker lõvi, kes sümboliseerib senini seda traagilist kaotust. Tähtsa seigana tasub mainimist, et Inglismaa kuninganna Elizabeth II abikaasa prints Philipp on pärit Kreeka kuninglikust soost. Kui Kreekas puhkesid rahutused, siis pere pagendati ja 1,5 kuune Philipp viidi maalt välja apelsinikastis.

Nafplioni linnas on palju väikseid tänavaid, õitsvaid puid ja lilli. Arhitektuur on Lõuna-Euroopalik, majad on madalad, pastelsetes toonides. Nagu nukumajad. Külastasime jalutuskäigul nii Genesis Ceramicu ateljeed kui kohalikku sepikoda.

3.PÄEV 21.MAI MÜKEENE PIIRKOND

Esimeseks külastuskohaks oli väike makaronitööstus M.Mallioy, kus meid võttis vastu tööstuse omanik hr Anastasius. Ettevõtte on asutatud 1970. aastal ning kuna järglased elavad Ameerikas, on otsustanud vanahärra oma tootmise pärandada kauaaegsele ja ustavale töötajale.

Kuna asusime Kreekas, tutvustas omanik meile Kreeka pasta valmistamist ja seda loomulikult võrdlusena naabrite, itaallastega. Ikka hea teada, kuidas naabrist parem olla. Kui Itaalias läheb pasta valmistamiseks vaja põhitoorainetena vett ja jahu, siis kreeklased kasutavad vee asemel piima ja lisavad hulgaliselt muna, seda arvestusega, et piima ja munade kaal on võrdne. Kindlasti on piim kas kitsedelt või lammastelt saadud toodang, mitte lehmapii. Näiteks läheb 10 kg jahu kohta 4 kg piima, 4 kg mune ja soola. Meie grupile korraldati lahkelt ka pastamasinate demo. Suures mikseris segati munad, sool, piim ja jahu. Silma järgi sai öelda, et jahu oli jämedama jahvatusega mitte peen tolm. Mikseris peab taigasegu keerlema 20-30 minutit ning seejärel ootab oma tööjärjekorda hakklihamasinatoline aparaat, kust tulid vastavalt lõiketerade vahetusele välja kas pisikesed pastatükikesed või pikad ribad. Kõige autentsem kreeka pasta on pisike, umbes 0,5 x 0,5 cm suurune, pakutakse toiduks koos kanaga. Taigen, mis sai





masina abil tükikesteks, pandi üheks päevaks kuivama ventileeritavasse kappi, misjärel vajas pasta veel ühe nädala jagu n-ö järelkuivatamist. Külastatud pastatootmine töötab 365 päeva aastas ning toodangu maht on 400 kg päevas.

Peremees on kaasa läinud uuendustega, arvestades, et neil, kes ei soovi või ei saa süüa nisujahu, on võimalus soetada tumedast jahust valmistatud pastat, koostisest on võimalik jätta välja ka munad. Samuti arvestatakse paastuajaga, mil ei sööda piima ja mune. Siis asendatakse need artišokiga. Toodetele erinevate maitsete ja värvide andmiseks kasutatakse spinatit, punapeeti, tomatit.

Järgmiseks külaskohtaks oli keraamikatehas SILO ART. Tegemist oli väga omanäolise kohaga, kus ettevõtja üritas päästa maailma. Eks tänases prügistavas maailmas tekibki küsimus: kas hakata maailma päästma või visata see minema? Ilmselt on esimene variant meie kätes, teist ei soovi ju keegi! Olgu öeldud, et keraamikatehas



asus endise kanafarmi asukohal ning olemas olid mitmed suured hooned, kuhu aastate jooksul oli kogutud kõike, mida üks vanavarakoguja hinnata oskab: vanad ukseaknad, amforad, erinevad kujud, ehitusdetailid jne, jne. Ühesõnaga tegeldi taaskasutusega. Kui vanadest akendest oli võimalik teha nt tool, siis seda

oligi tehtud. Igal nõ uuel esemel oli näha head kunstniku maitset ja kätt.

Samas korraldati keraamika töötubasid, seda nii lastele kui täiskasvanutele. Kohapeal valminud kunstnike taiesed olid müügil kohalikus poes, mille valik oli väga mitmekesine ja tõeliselt suurepärane. Maailmapäästjal on veel üks unistus – teha oma muuseum!



Edasi sõitsime Nemeasse, kus külastasime Bairaktaris'e veinitootmist. Veinitehas oli asutatud 2005. aastal. Tootmises kasutati Aeriitikumi nimelist viinamarjasorti. Marjakorjamine toimus käsitsi, pärast korjet pandi marjad külmutuskonteinerisse jahtuma. Valge veini saamiseks pandi marjad pressi alla ja seda ilma lehtedeta. Punase veini saamiseks lisati ka lehed ja kobarate road, et saada veinile nii värv kui tanniini. Lehtede ja raagudega kontakteerumine toimus 3 - 12 tunni jooksul. Veinitunnid, mida kasutati, olid topeltseintega, seda temperatuuri kontrollimiseks. Käärimise tekitamiseks lisatakse mahlale pärmi ning tõstetakse temperatuuri. Käärimise protsessi pikkus on 15 - 40 päeva, misjärel läheb vein pudelisse ning jäetakse järelvalmima. Vein saab joogikõlblikuks 2,5 aasta pärast.



Tundsime huvi, mis saab marjakestadest. Ikka puskar! Ettevõttes on 9 töötajat, kellele korjeajal lisandub paarkümmend marjakorjajat. Samuti saime teada, et ühte vaati kasutatakse kolm korda ning et vaate hoitakse veinikeldris 12 – 16 kuud. Teadsime, et amphora on savist nõu, kuid huvitav oli teada saada, et amphora savi kogutakse samast piirkonnast, kus kasvab ka viinamari, millest valmistatud vein anumasse jõuab.

Kreeka oli koduks esimestele arenenud tsivilisatsioonidele Euroopas ja seda peetakse Lääne kultuuri sünnipaigaks. Meil oli õnn käia oma silmaga vaatamas ja käega katsumas Mückeene linna, Egeuse kultuuri peamist keskust Peloponnesose poolsaarel. Mückeene oli egeuse-mückeene kultuuri tähtsaimaid kantse. Kõik me oleme ajalooõpikust lugenud lõvivärvavatest ning näinud ka pilti, nüüd olime ise kohal ajalugu kaemas. Sattusime aega 3500 aastat tagasi. Siit läkitati kuningas Agamemnoni juhtimisel laevad Trooja sõtta.



Mückeene võimsusest annavad tunnistust 3–10 m paksused kükloopilised müürid, mille kuni 40 tonni kaaluvad kiviplokid on millimeetri täpsusega paika pandud. Linna sissepääsu kaunistab Euroopa vanim monumentaalskulptuur – lõvivärvavad.

Ehituskunsti filigraansusest annavad märku veel erinevad hauakambrid, millest kuulsamad on kuningas Atreuse ja Klytaimnestra oma. Mückeene suurepärase hauapanuste väljapanek on

vaadata kohalikus muuseumis, kust võib leida isegi sellise harulduse nagu Agamemnoni kuldse surimaski ja iidset kuningate kullatud ning kalliskividega kaunistatud võitlusmõõgad.

Tsitadelli imposantne värav koos emalõvidega oli Mükeene kuningate sümbol ja pidi näitama nende võimu nii omadele kui võõrastele. Kreeka arheoloog Kyriakos Pittakis viis Mükeenes esimesed kaevamised läbi 1841. aastal. Ta leidis ja taastas Lõvivärava. 1874. aastal saabus Mükeenesse Heinrich Schliemann ja võttis ette kaevamised. Schliemann uskus, et Homeroselood on puhas tõde ja interpreteeris oma leide vastavalt. Ta leidis vanad kuningate hauad ja erakordsed hauapanused.



4.PÄEV 22.MAI ARGOLISE PIIRKOND



Alustame Xipoliase keraamikatehases Ligurios. Tegemist on kohaliku perettevõttega. Oma ettevõtte ja tegevuse tutvustamist ilmestasid perepea poolt meie silmade all valmivad savist erinevad esemed. Ettevõtte põhitegevuseks on autentsete keraamiliste asjade – nii iluasjad kui tarbeesemed, valmistamine. Tegutses alates 1974.aastast. Hetkel töötas ettevõttes 6 inimest, kuid on olnud aegu, kus ettevõttes töötas ka üle 60 inimese. Täna on selles valdkonnas näiteks maalija töötasu 3 eurot/tund, headel aegadel oli see 10 eurot/tund. Tegutses spetsiaalse litsentsi alusel, mida on võimalik saada ainult vastava koolituse läbimisel.



Turundus ja müük: enamus toodangust jääb Kreekasse (erinevates turistidele mõeldud poodides müügil), mujale maailma on võimalik tellida läbi interneti. Tooted valmistatakse algusest (erinevate esemete vormimine) kuni lõpuni (käsitsi joonistamine/maalimine esemetele, meediumi üle kandmine) kohapeal. Investeeringute tegemise kohapealt on keeruline, kuna pangad laenu ei anna ning majandus on üldiselt madalseisus.

Oliiviõli valmistamine tehases MELAS OIL. Kreeka on maailmas 3. kohal oliiviõli tootmises, sisuliselt iga vaba maatükike on oliivipuude all. Oliivipuud elavad sadu, isegi tuhandeid aastaid. Nende maha raiumiseks on vaja eraldi luba. Oliiviõli tegemisel on kreeklastel

tuhandeid aastaid traditsioone. Põhilise sordina kasutatakse Manakat. Regioonis on kokku 1,5 miljonit puud ning nende tehasest tuleb 3000 tonni õli aastas. Puud on keskmiselt 40-60 aastat vanad. Saaki saadakse 5 aastastelt puult, kuid kõrgemat kvaliteeti on võimalik saada 15 aastastelt puudelt. Ettevõtte aias kasvab väidetavalt oliivipuu, mille vanus on üle 2 500 aasta. Õli tootmisel kasutavad toorainena oma oliivisalude oliive, kuid teevad ka teenust teistele kohalikele oliivikasvatajatele. Oliivipuid väetavad ainult tootmisest jäänud jääkidega (seemned, vesi, lehed jne.). Õli kvaliteedi juures on oluline, et varasemast saagist



saab kvaliteetsema õli, kuid hilisemast saagist saab rohkem õli kätte. Üldiselt kemikaale oma aedades ei kasuta. Kahjurite puhul kasutavad püüniseid (feromoon), mille tulemusel püütakse kinni 90% kahjuritest. Üldiselt on arvestus selline, et 7 kilo oliivimarju annab 1 liitri õli. Tehases on 2 pressi, üks puhtale marjale, teine pritsitud marjale.

MELAS OIL ettevõtte alustas tegutsemist 1992.aastal. Ekspordib 29-sse erinevasse riiki oliiviõli. Suuremad eksportriigid on Inglismaa, Prantsusmaa, Saksamaa, Ameerika. Ettevõtte esindaja rõhutas, et neile on ülioluline õli kvaliteet, selleks on neil endal oma labor. Laboris analüüsitakse õli ja tema happelisust. Mida happelisem õli, seda halvem kvaliteet. Turunduses kasutavad messidel osalemist üle maailma, festivalidel osalemine, samuti on oluline läbi tippkockade oma toodangu tutvustamine.

Oliiviõli kasutamine (nende õlile on väljastatud ökosertifikaat): toiduainete tööstuses, ravi eesmärgil ning kosmeetika tootmisel. Viimastel aastatel on suurenenud nii öelda



alternatiivturismi valdkonnas osalemine – peamiselt külastajate vastu võtmine, oma tootmise tutvustamine. See valdkond on tulevikutrend. Lõpetuseks saime ka kasulikke nippe, kuidas oma kodumaal poest kvaliteetset oliiviõli osta.

Külastasime hästi säilinud Epidaurose teatrit. Umbes 60 kilomeetrit Kórinthosest lõunas asub väike Epidaurose-nimeline küla. Kunagi oli see tähtis kaubandus- ja usukeskus. Hiljem ei andnud laugjad mäekingud, ülesharitud põllud ja õlipuusalud mingeid vihjeid selle kohta, et seal oleks kunagi suur teater olnud. Vaatamata sellele oli 19. sajandi silmapaistev kreeka arheoloog Panagís Kavadías kindel, et need künkad varjavad endas mingit hästihoitud saladust. Tema uudishimu oli äratanud Pausaniase kirjeldus ning ta oli kindel, et leiab selle

täiesti tavapärase maastiku alt suurejoonelise teatri. Ta leidis selle 1881. aasta kevadel. Pärast kuut aastat rasket tööd töid Kavadíase väljakaevamised ilmavalgele imposantse ja peaaegu kahjustamatu teatri. Arheoloogide arvates oli selle teatri ehitatud umbes 330. aastal e.m.a. naaberlinnast Argosest pärit tuntud kujur ja arhitekt Polykleitos Noorem. Nüüdse



arhitekti Mános Perrákise sõnades väljendub teadlaste üldine suhtumine, kui ta nimetab Epidaurost „kõige kuulsamaks ja paremini säilinud Kreeka teatriks”. Epidaurose teatri avastamine on olnud suursündmus nii arheoloogidele kui arhitektidele. Samal ajal kui enamik antiikteatreid on osaliselt hävinud või ümber ehitatud, on Epidaurose teater püsinud puutumatuna läbi sajandite, sest see on olnud turvaliselt varjatud rohkem kui kuue meetri paksuse mullakihi all.



Turistid võivad tänapäeval eristada väga selgelt teatri põhiosi. Kitsas marmorriba ümbritseb tasast ringikujulist platsi, orkestrat, mida kasutati tantsimiseks ja kus asus koor. Sellel on kõvaks tambitud mullast põrand, mille keskmes on altar. Epidaurose teater on kuulus oma suurepärase akustika poolest. Vaikseimgi hääl – mille tekitab kas sügav hingetõmme või paberitüki rebimine – on selgelt kuulda ka kõige kõrgemas

istmereas. Teatrit vaatamas käies meeldib paljudele turistidele seista keset orkestrat ja deklameerida luuletusi, laulda laule või koguni sosistada midagi oma sõpradele, kes istuvad eemal kõige ülemistes ridades. Neile avaldab sügavat muljet see, kui imeliselt kandub heli edasi selle suure auditoriumi igasse nurka. Lisaks sellele vähendavad astanguliselt tõusvad istmerekad lava ja viimaste ridade vahelist kaugust. Helilained ei ole ülemistesse ridadesse jõudes peaaegu üldsegi nõrgenenud. Heale akustikale aitab kaasa ka see, et read paiknevad üksteisest õigel kaugusel. See võimaldab helil levida kõikjale ühtlase tugevuse ja selgusega. Teisteks teguriteks on veel heli peegeldumine kõvalt ning tihedalt orkestra pinnalt ja istmeridadelt, ehituseks kasutatud marmor hea kvaliteet, hääletu ümbruskond ja pidev kerge tuul, mis orkestra poolt pealtvaatajate suunas puhub.



Suveperioodil toimuvad seal üle maailma kuulsad teatrifestivalid. Teater mahutab 17 000 vaatajat. Teatri külje all asus kunagi vana haigla. Siit on leitud suured marmorplaadid koos haiguste ravimise kirjeldustega. Teada on ka see, et see asus kaubateede ristumiskohal. Lähedal asub ka Sokratese sünnikoht. Külustuskeskkonna juurde kuulub ka muuseum, mis sisaldas endas väljakaevamistel leitud esemeid, kujusid, kive jms. Ühes vitriinis oli võimalik isegi vaadata, milliseid arstiriistu kasutati.

Kohtusime turismifirma SPK Travel juhataja Marianna Kolliopouluga. Tegemist on perefirmaga, mille mäenedžer Babis Kolliopoulos on Marianna isa (endine väga tuntud laevakapten) ning turundusega tegeleb ema Sofia Spiropulu, kes on ka ise professionaalne giid ning enne oma firma asutamist tegi tööd teiste firmade heaks. Firma on Hellenic Association of Travel & Tourist Agencies liige. Kokku on firmas viis töötajat. Ettevõtte finantstoetust erinevatest fondidest pole saanud. Tegevusalad: hotellindus (firmal on neli hotelli ja 2 apartmendi maja), tubade reserveerimine, kruiside korraldamine, reisipakettide koostamine, bussitransporditeenus, lennu- ja laevapiletite reserveerimine. Korraldatakse erinevaid ekskursioone, nii klassikalisi ringsõite kui ka erinevaid teemareise (Kreeka ööd, reisid arheoloogiahuvilistele, kultuurireisid, ajalooreisid jne) gruppidele ja üksikreisijatele.



SPK Travel on hästi tuntud turismibüroo, mis asub Tolo ilusas mereäärses kuurordis Peloponnesose regiooni kaguosas. Ainult 140 km Ateenast ja 2-tunnise autosõidu kaugusel, on Tolo lemmik sihtkohaks nii kohalike kui ka välismaalaste küllastajatele. Kaitstud laht koos oma liivaranna ja sooja madalal veega pakub olulisi võimalusi suvepuhkuseks – võimalus lõõgastuda ja proovida erinevaid veespordialasid. Neile, kes soovivad uurida ja kogeda piirkonna imelisi vaatamisväärsusi ja ajalugu, on selleks siin suurepärased võimalused. Ettevõttes on kõrge kvalifikatsiooniga töötajad (kõik räägivad inglise keelt ja lisaks veel muid erinevaid keeli), kes teevad kõik endast oleneva, et olla avatud paljudele erinevatele klienditeeninduse valdkondadele.

Pakutakse transporditeenust kogu Kreeka ulatuses, sealhulgas transfeerid lennujaamadesse ja sadamatesse, klassikalised edasi-tagasi matkad arheoloogilistele kohtadele, päevareise. On korraldatud reise ka Türgisse. Reisibüroos on saadaval 5 luksuslikku bussi (31-76 istekohta), mis tagab turvalise ja mugava paindliku turistide transpordi. Kogenud juhid teevad teie reisi nauditavaks ja ohutuks. Paljudel turismibüroodel oma busse pole, seega tehakse koostööd ka teiste firmadega ning renditakse ka neile busse välja. Bürool on koduleht, info on saadaval Facebookis.

Aktiivne turismiperiood kestab Kreekas viis kuud. Talveperioodil tehakse kooliekskursioone ning nn vanaemade-vanaisade ekskursioone. Turistid on suures osas Euroopast, kuid palju on

ka Ameerikast. Väga tulemuslik on olnud osalemine Londoni turismimesil, mis on mõeldud ainult spetsialistidele. Oluline on suust-suhu teavitamine ja reklaam. Turism on üks suuremaid sissetulekuallikaid kogu Kreeka riigile. Kreekas elab 11 miljonit inimest ja 2017. aastal käis riigis 27 miljonit turisti.

Ettevõtjad on kohustatud tegema igale töötajale kindlustuse. Kui selgub, et keegi töötab kindlustuseta, teeb riik firmale trahvi 10 000 eurot inimese kohta. Kreeka omapära on see, et väikefirmadel pole oma pangaarvet, vaid arveldus käib omaniku isikliku arve kaudu. Lõpetuseks ütles Marianna, et nad loodavad elu paremaks muutumisele ja firma arenemisele, kuid nad peavad praegu nii palju makse maksma, et tegelikult ei näe nad, kust võiks lisaraha tulla.

5. PÄEV 23.MAI POROSE SAARE KÜLASTUS



Hommikul külastasime kohalike tootjate turgu Nafplio kesklinnas. Igal kolmapäeval ja laupäeval tulevad kohalikud tootjad ja panevad kesklinna tänava jalakäijate alale (ca 2km ala) oma müügiletid ja pakuvad erinevaid puu- ja köögivilju, kala ja erinevaid mereande jms. Valik on meie silmale väga värvikirev ja rikkalik. Lisaks traditsioonilistele köögiviljadele erinevad salatid, maitsetaimed, kaunviljad, pakuti ka artišokki, sparglit, oliive ja teisi

kultuure. Kuna kliima on köögiviljakasvatuseks väga sobiv, siis on võimalik saada aastas mitu saaki. Puuviljade ja marjade valik oli väga mitmekesine. Kreeka apelsinid on magusad ja väga maitavad ning väga sageli pakutakse värskelt pressitud apelsinimahla. Saime maitsta meie jaoks eksootilisi mooruspuude marju, mis välimuselt on sarnased meie põldmarjale. Mooruspuu marjad võivad olla sõltuvalt sordist mustad või valged. Kreeka toitumise valmistamisel kasutatakse erinevaid maitsetaimi ja



poodides on rikkalik valik erinevaid kuivatatud segusid. Kalade maailm on sedavõrd kirju ja neid nimesid meelde ei jää. Hinnad mõistlikud, meie jaoks, kuigi varane kartul – 0.60/kg tundus paljuõitu.



Eestimaistel väiketalupidajatel on palju õppida – kui on toodetud ja ülejääke, siis pakkuda seda oma piirkonna inimestele. Ka maapiirkonnas on kohaliku toorme soovijaid ja maksejõulisi inimesi. Pigem jääb asi ettevõtlikkuse ja

tagasihoidlikkuse taha toppama, miks loobutakse kergelt väikepõllupidamisest.



Järgnevalt alustasime bussisõitu Porose saare poole. Sõit jätkub Argolida poolsaare mägistel teedel, kust avanevad vapustavad vaated. Vanad külad ja suhkrupäid meenutavad marmorimaardlad.

Giid tutvustas siiditootmise ajalugu Kreekas. Kreeka on sobivad tingimuse siidiusside kasvatamiseks ja siidi tootmiseks. Siidiussid söövad mooruspuude lehti. Et saada üks kilo toorsiiidi, on vaja 250-300 kg mooruspuulehti. Kookonite tootmist alustatakse

kevadepool, kui mooruspuud lähevad lehte. Munadest hautakse 10 päeva jooksul välja röövikud, kes hakkavad elama spetsiaalsetel alustel. Neid toidetakse värskete mooruspuulehtedega. Täiskasvanud siidiuss nukkub. Kookoneid kuumutatakse vees või aurus, et röövikud sureksid, kuna kookonist välja ronides võib röövik niidi katki teha. Puhastatud ja sorteeritud kookonid pannakse kuuma vette. Pehmendusnõus olevad pöörlevad harjad eemaldavad pealmise jämedama siidikihi. Nüüd on võimalik kerida siid ühe pideva kiuna.

Jõuame Galata'se linna sadamasse ja sõidame paadiga üle väina Porose saarele. Poros on Kreekale kuuluv kaksisaar Saroni lahe lõunaosas. Suurem saar kannab nime Kavaria ning väike vulkaaniline saareke Sferia. Saarel elab umbes 4000 inimest ja pindala 25 km². Peloponnesose poolsaarest eraldab seda kitsas väin laiusega 200 m. Antiikajal nimetati saart Pogoniks. Antiikajal asus siin Poseidoni pühamu ja Kreeka mütoloogia tunneb seda paika Theseuse lugudest.



Saare pealinn on tänapäeval sümpaatne linnake – mõnus paik puhkuseks ja jalutuskäikudeks. Sinivalged majad, väärrikad häärberid, varjulised tänavad ja hubased tavernid pakkumas hõrgutavaid mereande. Saarekesel asub Furzi kindlus, merekarbimuseum, mungaklooster Athose Vabariik. Saareke on tähtis Kreeka ajaloos – siin toimusid enamasti tähtsaid sündmusi Kreeka Vabariigi moodustamisel XIX-sajandil. Porosel elati juba pronksiajal ning sealt on leitud Mükeene kultuurile omaseid haudu. Siia on võimalik tulla ka laevaga Ateenast. Väga soodne ja populaarne sadam jahtidele. Tutvume saarega, jalutame saare kõrgemasse punkti, kus asub väike õigeusu kirik koos



kellatorniga ja avaneb kaunis vaade merele ja ümbruskonnale. Saint Athanassiose kabeli külastus. Lõunatame linnakese keskväljaku tavernas ja mis muud kui kohalik menüü. Küllastame kohalikke turgu.

Traditsioonilise kalandusega tegeleva väikeettevõtja külastus. Kalapüügi traditsioonid, reeglid ja võimalused. Nagu ka Eestis on Kreekas mitmed tegevusvaldkonnad rangelt reguleeritud. Võrguload on kallid ja põlvest-põlve pärandatavad.

Kuna Kreekat ümbritseb peaaegu igast küljest meri, siis kalapüük on selle rahva üks tähtsamaid tegevusalasid. Värske kala ja mereannid on Kreekas alati käepärast. Kaladest on levinud meriärn, meriahven, makrell, sardiin, kefaal, paltus, lest, mõõkkala jne. Mereandidest krevetid, kaheksajalad, kalmaarid, krabid, rannakarbid. Enamasti kala praetakse, suitsutatud kalamarjast valmistatakse "taramasaltat". Selleks kasutati vanasti kefaalimarja, tänapäeval enamasti tursamarja. Väga populaarsed on kalasupid; tundub, et just kreeklaste "kakavia"-st on alguse saanud kuulus valges veinis hautatud "provansaalipärane kala".



6.PÄEV 24.MAI TOLO PIIRKOND



Tolo piirkonna kohalike ettevõtjate külastus. Tooted, pakendamine, turundamine. Küllastasime kohalike toodete kauplust Olive Three Elia, mis oli keskendunud oliivipuust valmistatud toodete müügile. Oliivipuu on Kreekas suure kaitse all ja seda niisama maha võtta ei tohi, ainult aia uuendamise käigus, kui vanad puud (üle 500 a) vahetatakse uute vastu. Tema raske kättesaadavus viib ka

puidu hinna kõrgele ja seda oli näha ka toodetes. Väikeste lõikelaudade hinnad algasid 30 € ja suuremad kausid 60 €. Traditsiooniliselt oli püütud toodetes hoida looduslikku joont ja võimalusel ei olnud seda materjali palju tehniliselt töödeldud.

Samuti võtsime ette teekonna Kreeka rahvusvaheliselt tuntud brändi Rhodes Sandals kohalikke esindusse. Tegemist on tugeva ajaloolise taustaga pere ettevõttega, kes tegutseb aastast 1946. Iga sandaali paar lõigatakse käsitsi ja liimitakse puidust alusele. Tootmises on palju erinevaid mudeleid ja sandaalid on omaselt kerged ja pehmed. Suurimaks mureks ettevõtja sõnul ongi hea naha leidmine.



Meie hotelli juures, Tolo linnas, asub väike Koronessi saar, mis õhtupimeduses muinasjutuliselt säras. Saarel asub meremeeste jumalale, Püha Nikolausele, pühendatud kirik. Sellel saarel on sündinud ka arstikunsti jumal Asklepios. Esimesed haiglad tekkisid



Kreekas just Tolo kandis ning rajati neid kaubateede ristumiskohtadele.

Õhtul toimus hotellis koostööprojekti „Pealinnast Piirilinna“ töörühma koosolek hotellis, kus anti ülevaade projekti seisust ja tulevastest tegevusest.



7.PÄEV 25.MAI ATEENA

Virumaa tegevusgruppide koostööprojektide seminar. Reisi käigus leidsid osalejad, et Põhja-Eesti rannikuala tegevusgrupid saaksid ja peaksid rohkem koostööd tegema, samuti jagama senist tegevusinfot ja kogemust. Kokkupuute teemasid on mitmeid, nt turism, kohalik toit, väikeettevõtlus. Õppereisi koosseisus oli koostööprojektide töörühma liikmeid, juhatuste liikmeid ja ettevõtjaid ning seetõttu avanes suurepärane võimalus ühiseid teemasid arutada viimasel õppereisi päeval 25. mail kell 11.00-14.00 Tolos. M.Pärtel tutvustas koostööprojekti „Pealinnast Piirilinna“ tegevusi ja eesmärke. PAK tutvustas Peipsimaa Turism MTÜ tegevust oma piirkonna turismi arendamisel ja arengusuundumusi lähiaastatel ning KIKO rääkis Viru Toidu tegemistest.

Peipsimaa turismiarendustest: koostöö on olnud pikaajaline, kaasates erinevaid organisatsioone. Haldusreform on toonud mõningaid muutusi. Kasutatakse aktiivselt mobiili positsioneerimise teenust ja kui eesmärk on õigesti planeeritud, on saadavate andmete kasutegur hea. Kavas korraldada Järvefestivalide sari, kus iga festivalipäev üritused uues



sadamas. Voldikute tegemise asemel panustatakse aktiivsele reklaamile; TV3, reklaamiklipid kinodes, Facebook jms. Osaletakse turismimessidel. Kaalumisel osalemine Saksamaa ja Londoni turismimessil. Toimus arutelu kohaturunduse teemadel.

Peale lõunat sõit Ateenasse (umbes 3 tundi). Sõit kulges giidi jutu saatel nii ajaloo kui kaasaegse Kreeka ühiskonna teemadel. Ateenas toimus jalgsiekskursioon. Jalutatakse mööda

Ateena kesklinna kitsuke si tänavaid jumalate elupaika Akropoli, mille säravaimaks ehteiks on Ateena Parthenose ja Erecteioni karüatiidide templid. Zeusi templi varemed, mille majesteetlikud 17 m kõrgused korintose sambad lumuvad tänastki vaatajat, ilmutavad end hoopis paremini Akropoliilt ülalt alla vaadates. Tõusta tuleb ka Needuste mäele, kus on kohut mõistetud Orestese üle ja sisse astuda vanimasse Dionüsosele pühendatud teatrisse. Vanalinn Plaka, mis kirendab imepisikestest kauplustest ja laiutavatest tavernidest. Just siin on õige paik osa saada igapäevasest kesklinnamelust ja proovile panna oma oskused kauplemise alal. Kohalike toodete poed, pakendamine ja piirkonna kvaliteedimärgised.



Liikudes mööda ajaloolist Kreekat professionaalse giidi jutu saatel, kogedes kohalikke maitseid ja saades osa ettevõtjate teenuste pakkumisest, oli meil palju võrreldavat oma piirkonna turismiarenduse seisukohalt.

Suvisel perioodil toimiv otselend Tallinn-Ateena on mugav ja kindlasti reisimist lihtsustav (lend Ateena – Tallinn kell 23.20 – 02.45).

KREEKA MAITSETEST

"Olgu su toit sulle rohuks" – Hippokrates

Kreeka lõi kulinaaria nii ainelise kui vaimse aluse, andis puhta käsitööoskuse, aga ka söömise filosoofia. Nisu, viinapuu ja õlipuu sümboliseerisid Kreeka jaoks ainelise kultuuri ja religioosse kultuse kolme sammast ja rikkust. Pythagoros oli esimene tuntud läänemaailma vegetaarlane, kuid tema vaateid ei leidnud toetajaskonda. Hippokratese peateos Corpus Hippocraticum räägib peamiselt inimese toitumisest. Tema soovitatud seisukoht, et toidus peab olema 12-15 % valku, 25-35% rasvu ja 50-60% süsivesikuid, kehtib tänase päevani. Kreeka algupärast toidukunsti mõjutasid pärslased, hiljem ka itaallased ja osmanid. Tõeline vorst nimega allantes küpses Kreekas vardas juba 5. sajandil ning seda tegi kokk Aphtonites. Vorsti kõige levinumaks nimeks sai hiljem oryae või salami (hea salami pidi sisaldama hobuseliha). Umbes 300a. eKr algas Kreeka köögikunsti suur tõus - tekkisid professionaalsed kokad, suhkrupagarid ja kirjutati esimesed kokaraamatud. Pärsiast võeti üle dolmad, kebab´id, baklavad jm.



Kreeka ei ole olnud ja ei ole ka praegu viljakandev maa. Vilja on saanud kasvatada vaid väga vähestes paikades. Raske oli ka karjapidamine. Tähtsaim piimaandja oli kits, kitsepiimajuust oli juba aegade algusest juustudest kõige tähtsam. Kreeka oli esimene kultuur, kes lõi hautise ehk liha ja aedviljad koos valmistatuna.



Kreeka päikeseline kliima soodustab juurviljakasvatust. Seepärast pole ime, et juurviljad on hõivanud kreeka köögis olulise koha - mitte ainult lihatoitude lisandina, vaid ka omaette toitadena. Nagu teisteski vahemeremaades sisaldavad siinsed retseptid paprikat, tomatit, zuccinit, baklažaani, küüslauku, ube, kapsast, porrulauku, spinatit ja artišokki. Toidud ubadest on eriti populaarsed. Kõige tihemini kasutatakse tavalisi valgeid ube ja kikerherneid. Neid leotatakse ja keedetakse

koos teiste juurviljade või tomatikastmega, valmistatakse püreed ja kastmeid ning lisatakse salatitele. On olemas salat, mis sisaldab korraga kolme erinevat sorti ube. Ka pähkleid kasutatakse kreeka köögis üsna palju, kõige populaarsemad on mandel, kreeka pähkel, seedripähkel ja pistaatsiapähkel. Populaarne toit, mida süüakse sageli on horiatiki ehk külasalat. Meil tuntud kreeka salati nime all.



Enamus Kreeka toite on aromaatsed ja värvikirevad ning on suhteliselt lihtsad valmistada. Kreeka kliima soodustab

viljapuude kasvu ja kohalikel müügilettidel leidub usumatult lai valik erinevaid puuvilju. Kõige rohkem armastatakse sidruneid. Sidrunimahla lisatakse suurele hulgale toitudele alustades suppidest, lõpetades pirukate ja tortidega. Laialt on levinud aprikoosid, kirsid, datlid, viigimarjad, viinamarjad, melonid, virsikud ja ploomid. Unustatud ei ole ka "vanamoodsamad" puuviljad nagu küdoonia ja astelpihlaka marjad. Aprikoosid, datlid,



viigimarjad, virsikud ja ploomid maitsevad hästi kuivatatult. Erinevatest marjadest ja puuviljadest keedetakse siirupit, mida on kombeks külalistele pakkuda koos klaasi veega. Kõige tähtsam kõikidest Kreekas kasvavatest kultuuridest on kahtlemata oliiv ja oliivõli on peaaegu iga toidu kohustuslik komponent. Kreeklased tarvitavad peaaegu kolm korda enam õli kui Euroopa põhjapoolsed rahvad, kes eelistavad loomseid rasvu. Oliivõlis on küllastamata rasvhapet

oleiinhapet koguni 85% ning asjatundjate sõnul ongi see põhiline tervise pant.

Kui varem kasutati toitude valmistamisel peamiselt kitse- ja lambapiima, siis praegu on esikohale tõusnud lehmapiim. Kasutati ka palju hapupiimatooteid, kuna enne külmutuskapi leiutamist oli värsket piima palavas kliimas raske säilitada. Juustu ja jogurtit valmistati igasugusest piimast: nii kitse-, lamba- kui ka lehmapiimast. Lambapiimast valmistatud jogurtid ja juustud on eriti hinnatud, kuna sisaldavad kõige rohkem väärtuslikke rasvu ja kiudaineid. Traditsioonilises kreeka köögis kasutatakse väga harva võid. Või on asendatud oliivõliga, mis annab vahemeremaade toitule iseloomuliku aroomi. Kreeklaste tuntuim juust on pehme feta, mida valmistatakse lehma-, lamba- või kitsepiimast. Alates Bütsansi perioodist kuni tänase päevani valmistatakse lamba- või kitsepiimast kõvajuustu kefalotiri't. Jogurtist valmistatakse tzatziki't s.o. kaste maitsestatata jogurti, küüslaugu ja kurgitükkidega.



Lihaliikidest tarvitatakse toiduvalmistamisel kõiki liike, kusjuures käiku lähevad ka sisikonnad. Rohkem on ehk kasutusel lambaliha. Tuntud lihatoidud: souvlaki (vardas grillitud sealihatükid), keftedes (lihapallid), moussaka (ahjuvorm hakkliha ja baklažaaniga), dolmades (hakkliha ja riisiga täidetud viinamarjalehed), stifado (hautatud vasikaliha sibulatega), gyros (vertikaalses ahjus küpsetatud lambaliha, kust lõigatakse ribadena tükke ja serveeritakse pitaleival koos salatiga).

Pidulike sündmuste puhul küpsetatakse oliivõliga ülevalatud ja maitsetaimedega täidetud talleliha söeaugu kohal. Kreeka köögis võtab liha ettevalmistamise protseduur üsna kaua aega ja kui toit lõpuks valmis saab, peab liha olema läbinisti pehme.

Esimesed märkmed linnukasvatusest Euroopas pärinevad Vana-Kreekast 570. aastast e.Kr. Kodulindudest süüakse kana ja kalkunit, sageli leiab kreeka retseptidest ka pärkana, põldpüü ja vuti liha.

Kreeklaste magustoidud on idamaiselt magusad. See tuleneb türklastelt, kelle võimu all Kreeka oli sajandeid. Magustoitade sagedasteks koostisosadeks on mesi, rosinad ja pähklid. Moosi valmistatakse kõikidest puuviljadest sh ka õitest ja õielehtedest.



Hästi levinud on meest ja pähklitest valmistatud

küpsetis baklava. Küpsetiste valmistamiseks kasutatakse eelistatult filotainast.



Jookidest hinnatakse eeskätt veine. Igas Kreeka piirkonnas on populaarsed omad veinisordid. Tuntud Kreeka jook on veel ouzo, aniisiga maitsestatud viinamarjadest villitud piiritusjook, mis vee või jää lisamisel muutub piimjaks.

Teine Kreekas levinud kangem jook on raki, mis on puhas viinamarjadest tehtud kange naps.

Tüüpilist Kreeka söögikohta nimetatakse tavern'iks. Valge kokamüts on arvatavasti pärit Kreekast. Legend jutustab, et kui kristlasi omal ajal Kreekas taga kiusati, põgenesid paljud kokad kloostritesse. Et teiste munkade seast välja paista, hakkasid nad kandma valget peakatet.

ÜLDISEMAD MUUD TÄHELEPANEKUD JA KOMMENTAARID

Giidi töö ja kogu programmi korraldus oli kokkuvõttes suurepärane. Kõikide päevade programmid olid ajaliselt pikad ja sisustatud asjalike ja silmaringi avardavate tegevustega, mille käigus sai genereeritud mitmeid huvitavaid ideid ja arutletud piirkondliku ettevõtluse ning kohaliku toidu arengu teemadel.

Turismi tõmbekeskuste arendamine ja eksponeerimine võiks olla tegevusgruppide piirkondades omaette eesmärk. Rohkem võiks olla ideid kohaliku ajaloo esitlemisel väikeste teemaparkidena. Igas piirkonnas oleks selliseid lugusid küllaga, on vaja ainult ettevõtjaid ja mittetulundusühinguid, kes piirkonna koduloole atraktiivse kuue annaksid.

Külastatud piirkondade kohalik ettevõtlus põhineb peamiselt pereettevõtluse vormil ning sellest tulenevalt võiks piirkondades elulaadiettevõtluse meetmesse sobivad taotlejad olla aktiivsemad. Samuti võiksid meie piirkonna ettevõtjad teha omavahel rohkem koostööd: näiteks toiduainete tootjad joogi- aga ka käsitöö tootjatega ning teha aktiivset vastastikku kasulikku turundus- ja müügitegevust.

Korraldada võiks piirkonna ettevõtetele aktiivse ja atraktiivse müügi koolitusi ning sellele järgnevalt traditsioonilisi laatasiid, kus kohalikud ettevõtjad saavad esitleda ja müüa oma toodangut, sh valmistada tooteid (nt pagaritooted) kohapeal ja suunata otse müüki. Väärtustada enam tugevama lisandväärtusega projekte piirkonnas.

Ilmselgelt tegi selle reisi unustamatuks Ester. Kreeka ajaloost saadi ülihea ülevaade. Kreeka on jumalate kants ja seda võis omal nahal suisa kogeda. Päril kindlasti omal käel reisides ei ole võimalik saada nii head ülevaadet Kreeka ajaloost, kultuurist, elu-olust, toidust, muredest, rõõmudest, inimestest jne. Üldmulje Kreekast on väga hea. Ennekõike rahulikule eestlasele, kellele ei meeldi kui teda tänaval varukast sikutatakse ja mida pähe määratakse, tundus Kreeka sama rahulik kui Eesti. Ateena liiklus oli kordades rahulikum kui näiteks Tallinna oma.

Kreeka pisikestes poodides müüdav käsitöö oli väga mitmekesine – keraamikat, kunsti, tarbeesemeid, riided ja mida iganes.

Kreeka toit on tõenäoliselt parim, üheski toidukohas ei pidanud pettuma – värsked mereannid, värsked salatid jne. Tõelised kreeka maitsed!

Eestlastel on kreeklastelt palju õppida! On see uhkus oma ajaloo üle, mille pärast ju Kreekat suures osas külastatakse või toit, mis on ehe ja mille retsepte külalised oma kodumaale kaasagi toovad. Eks igaüks tajub seda maad erinevalt, kuid tulles tagasi koju, tunduvad Kreeka mütoloogiad mitte muinasjuttudena vaid üsna tõeste ja päriselt olnutena!