

Onlinerejse til Cypern - onsdag den 3. november 2021

En eftermiddag i Cypern

Fra kl. 10.00 til 11.00 er linket åbent til at prøve at komme på Zoom-programmet, hvis man ikke har prøvet det før. Hvis det driller, kan du ringe på tlf. 70 26 36 66 og få hjælp af os.

Fra kl. 13.30 er samme link åbent til, at man kan koble sig på rejsen til løs samtale.

14.00 Teknisk velkomst

14.05 Velkomst ved Finn Ellegaard og forklaring af introvideo ved Trine Stauning Willert

14.10 Introvideo med musik

14.25 Oplæg om Cypern inkl. spørgsmål. Vi hører om øens eftertragtede beliggenhed mellem Europa, Mellemøsten og Afrika, om selvstændighedskampen mod britisk kolonistyre og om konsekvenserne af Tyrkiets invasion i 1974. Vi hører også om FN's og EU's rolle i forhold til øens delte status og de seneste årtiers politiske, demografiske og kulturelle udvikling. / v. Trine Stauning Willert

14.55 Pause

15.05 I en tekstet video viser den græsk-cypriotiske antropolog **Yiannis Papadakis** os hvad det vil sige at Cyperns hovedstad, Nicosia, er delt midt over. Mulighed for opfølgende spørgsmål til Trine.



15.35 Vi møder den tyrkisk-cypriotiske journalist og fredsaktivist **Sevgul Uludag** og hører om hendes arbejde med 'forsvundne personer' på begge sider af konflikten. Tekstet video med efterfølgende mulighed for spørgsmål.

16.05 Pause

16.15 Nu "rejser" vi 85 km sydvest til byen Limassol. "På vej dertil" skal vi høre en sang af gruppen Monsieur Doumani, som synger på cypriotisk dialekt. Mens vi lytter får vi serveret *halloumi*-ost og *koupes* og til dessert får vi *lokma*des. Dertil får vi den kendte cypriotiske vin *Commandaria*, som kaldes korsriddernes vin.

16.20 I Limassol møder vi den græsk-cypriotiske arkitekt **Alexis Papadopoulos**. Han fortæller hvordan bybilledet afspejler Cyperns historiske udvikling og hvorfor en lille by i Europas udkant har fået skyskrabere, der minder om Manhattan. Tekstet video med efterfølgende mulighed for spørgsmål.

16.50 Afsluttende spørgsmål

17.00 Tak for i dag, så er vi hjemme igen, og rejsen er slut.

Rejsen ledes af **Trine Stauning Willert** er ph.d. i moderne Grækenlandsstudier. Hun har forsket og skrevet om Grækenland og Cypern og har et stort netværk blandt græske og cypriotiske intellektuelle, forfattere og musikere.



Fakta om Cypern

Areal:

Hele øen: 9.240 km² (ca. 25% større end Sjælland)

Republikken Cypern: 5.885 km²

Den selvudråbte tyrkiske republik i det besatte nordcypern: 3.355 km²

Befolkning (2021, FN): 1,2 mio

Republikken Cypern: ca. 860.000

Den selvudråbte tyrkiske republik i det besatte nordcypern: ca. 340.000

De største byers indbyggertal:

Republikken Cypern:

Nicosia (syd) 332.200

Limassol 239.400

Larnaca 144.900

Paphos 91.300

Den selvudråbte tyrkiske republik i det besatte Nordcypern:

Nicosia (nord) 61.000

Famagusta 47.000

Kyrenia 26.000



Sproglige og religiøse grupper (hele øen):

Græsktalende ortodoks kristne: ca. 70 %

Tyrkisktalende muslimer: ca. 25 %

Armensk kristent mindretal: ca. 1%

Maronitisk katolsk mindretal: ca. 3%

Geografi:

71 km syd for Tyrkiet, 105 km vest for Syrien, 800 km øst for Grækenland

Nationaldag: Uafhængighedsdagen 1. oktober

Mad i Cypern

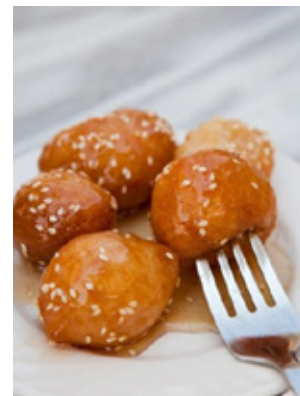
Mange cypriotiske retter minder om retter man også kender fra Grækenland, som mousaka, pastichio, souvlaki, stifado osv. Men der er også nogle specialiteter, som udelukkende fås i Cypern. Det cypriotiske køkken er også præget af det tyrkiske køkken og andre mellemøstlige madtraditioner.

Først og fremmest osten

Halloumi, som laves på gede- og fåremælk. Den er ikke så salt og porøs som den græske fetaost og dens faste lidt gummiagtige konsistens egner sig godt til grill, som den ofte serveres til salater eller for sig selv.



Vil man have lidt mad på farten er **koupes** et alternativ til souvlaki eller gyros med pitabrød, som vi kender fra Grækenland. Koupes, også kaldet kibbeh, er en mellemøstlig specialitet, som består af en torpedo-formet friturestegt bulgur-frikadelle med fyld af krydret hakket lam eller svinekød. De serveres med citron.



Til dessert får vi **lokma**, friturestegt beignetdej med honningsirup og kanel.

Lokmades er også kendt som loukoumades i Grækenland, lokma i Tyrkiet og zalabia i Egypten.

[Se video her...](#)

Dertil drikker vi den klassiske cypriotiske hedvin **Commandaria**, som siges at være blevet drukket af Richard Løvehjerte på vej til det 3. korstog i Det hellige Land og derfor kaldes korsriddernes vin.

[Se video her...](#)



DEO skaber EU-debat

info@deo.dk ■ tlf. 70 26 36 66 ■ www.deo.dk