

Lifestyle



GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO: Tot ce trebuie să știi ca turist în Cipru

Autor: **Otilia Cristea**

Publicat: 14 August 2009

Ne-am oprit azi pe plajele superbe ale Ciprului. La țărmul Insulei Afroditei, Mediterana arată parcă cel mai bine, învăluind plajele vaste în tonuri halucinante de turcoaz. Cipru are opțiuni pentru cei mai pretențioși dintre turiști: și pentru petrecăreți, și pentru cei care caută liniștea în zăcutul pe plajă, și pentru pasionații de cultură și istorie, dar și pentru aventurieri. Dacă pentru occidentali este o destinație accesibilă, pentru românul de rând o vacanță în Cipru reprezintă, totuși, un efort financiar, răsplătit pe măsură de căldura locului.

Cipru este membră a Uniunii Europene din 2004, astfel că românii nu au nevoie de viză pentru a-și face vacanța aici. Țara a adoptat moneda euro la începutul anului trecut, astfel că scapi și de calvarul schimbului valutar.

Insula, a treia ca mărime din Marea Mediterană, are un trecut care a lăsat, de-a lungul timpului, urme adânci. Unele, din păcate, nu s-au închis în totalitate nici în ziua de azi.

Insula împărțită în două

Țara este divizată în două: partea de nord, teritoriu recunoscut doar de turci și administrat chiar de ei, și partea de sud, care este „bucata” care face parte din Uniunea Europeană. Comunitatea ciprioților greci, din sud, este despărțită de cea a ciprioților turci prin așa-numita „Linie Verde”. Inclusiv Nicosia este divizată în două, fiind singura capitală din lume aflată în această situație.

Foarte important de știut în această privință este faptul că dacă intri în Cipru prin partea de nord, cea turcă, nu poți trece în sud. Iar pentru că așa-numita „Republică Turcă a Ciprului de Nord (RTCN)” nu este recunoscută de Organizația Națiunilor Unite și, implicit, nici de țara noastră, [Ministerul Afacerilor Externe](#) le recomandă turiștilor români să acorde o atenție specială călătoriilor pe acest teritoriu. Dacă mergi din sud către nord, trebuie ca trecerea să fie făcută prin punctele special desemnate.

În ciuda acestui conflict între ciprioții de origine greacă și cei de origine turcă, Cipru este o țară foarte liniștită, unde criminalitatea este foarte redusă.

Moștenirea britanică

Pînă în 1960, Cipru a fost colonie a Regatului Unit, motiv pentru care aici își au reședința și afacerile mulți britanici. Mai mult, stațiunile sunt luate cu asalt de turiștii britanici. Vei remarca multe urme lăsate de această dominație: de la engleza fluentă pe care o vorbesc ciprioții, la volanul pe dreapta și la tipul de prize folosite.

Astfel, este important să știi că în Cipru vei avea nevoie de adaptor, pentru că prizele de aici au trei pini. La unele hoteluri poți găsi adaptoare la recepție.

Sensibili cu originea lor

În zona de sud, cea mai căutată pentru vacanțe, deși vorbesc limba greacă, cultura și obiceiurile lor se aseamănă izbitor cu ale grecilor, ciprioților nu le vor cădea prea bine remarcile în aceste privințe, pentru că se consideră diferiți față de greci, cu o identitate aparte. Este de la sine înțeles că o comparație cu turcii va fi infinit mai ofensatoare.

Există o ranchiună mai mult sau mai puțin fățișă a ciprioților greci față de invadatorii turci, mai ales că, în momentul separării, mulți ciprioții greci alungați din partea de nord au fost nevoiți să renunțe la case, familii și prieteni.

Agia Napa, adresa exactă a distracției

În partea de sud găsești „capitalele distracției” Agia Napa, Limassol și Pafos. Agia Napa este poate cea mai în vogă stațiune: dacă ziua ai posibilitatea să lenevești pe poate cea mai frumoasă plajă de pe coasta cipriotă, noaptea oferta de

distracție este nelimitată. Stațiunea nu doarme niciodată în timpul sezonului și este practic „cotropită” de tineri britanici și nordici.

O plajă de vis găsești și în Protaras. Limassol este o altă stațiune de vacanță atractivă, care se află între două cetăți antice, Kourion și Amathous. Larnaca este o destinație de vacanță ceva mai liniștită, cu multe lăcașe de cult de vizitat. Pentru o „lecție” de istorie nu trebuie să ratezi orașul Pafos, locul unde zieța Afrodita a ieșit din mare. Pentru puțină răcoare, la care vei râvni ținând cont de temperaturile de aici din timpul verii, poți vizita Munții Troodos.

Partea de nord vine din urmă

Pe de altă parte, în ultima vreme, și teritoriului din nord i-a crescut popularitatea în rândul vizitatorilor străini, mai ales că aici prețurile sunt ceva mai mici decât în mult mai comercialul sud. Kyrenia este una dintre cele mai căutate destinații din patrea turcească a Ciprului.

De la „rudele” lor, ciprioții greci nu au împrumutat prea mult din caracterul coleric, ei fiind, în general, oameni mai cumpătați și mai răbdători decât elenii. Primul indiciu în acest sens va veni în trafic, unde un grec își poate pierde foarte ușor cumpătul, pentru că ciprioții merg încet, nu claxonează și nu prea fac rabat de la regulile de circulație.

Volanul pe dreapta

Ciprioții circulă pe partea stângă a drumului, fapt care este deabusolant și, mai ales, periculos și pentru pietoni. Mare atenție la traversare, mai întâi te uiți în partea dreaptă și apoi în stânga, adică invers decât acasă!

Venirea în Cipru cu mașina personală poate fi o mare bătaie de cap nu numai pentru că trebuie să conduci pe „contrasens”, ci și pentru că, fiind o insulă, va trebui să traversezi cu feribotul din Grecia sau din Turcia, iar cheltuielile cu transportul pot fi astfel foarte mari.

Prețurile pentru închirierile auto pornesc de la aproximativ 40 de euro pe zi. Tarifele la taxi variază în funcție de regiuni și sunt destul de piperate, pornirea costă 3-5 euro, iar pe kilometru plătești în jur de 0,6-0,9 euro.

Blue Air, TAROM, Cyprus Airways și Olympic Airways sunt operatori aerieni care au curse directe regulate spre cele două destinații din patrea de sud a Ciprului, aeroporturile din Larnaca și Pafos. Aeroportul principal din nordul turcesc este Ercan Airport.

Vorbitori de limbi străine

Limbile oficiale în Cipru sunt greaca și turca, însă, cu o engleză aproximativă, nu vei avea probleme de comunicare, pentru că majoritatea localnicilor vorbesc fluent această limbă, cu atât mai mult personalul din sectorul turistic, cu care, de asemenea, te poți înțelege și în franceză sau germană.

Mai mult, vei întâlni mulți conaționali angajați în resorturile turistice. Ortodocșii sunt majoritari aici, credința fiind foarte importantă pentru ciprioți, la fel ca și familia.

Ciprioții sunt foarte primitivi cu străinii și joviali din fire. Mulți îi caracterizează ca fiind genul de oameni care îți dau și „cămașa de pe ei”.

Taverne cu mancare, muzică și dans

Nu rata măcar o seară într-o tavernă grecească, unde poți asculta muzică tradițională, poți mânca pe săturate, numai bunătați, și poți „gusta” o mostră din distracția ciprioților. Îi vei vedea cum se ridică să danseze, în stil grecesc, cum spun ei: „ca un bărbat beat”. „Ringul de dans” se poate muta și pe mese, iar dacă ești însoțit de localnici să nu te aștepti că scapi fără un dans. Ei te învață pașii, iar tu trebuie doar să-i urmezi. Nici singur nu ești „în siguranță”.

Hotelurile din stațiunile cipriote își merită în general stele, însă prețurile din resorturi sunt, în mare parte, foarte ridicate. Serviciul este, de obicei, inclus în notele de plată, reprezentând 10% din total, dar dacă nu este, bacșișul ar trebui să se situeze cam la același nivel. Șoferii de taxi și portarii apreciază micile atenții.

Pe masa ciprioților

Ciprioții nu dezamăgesc nici la capitolul culinar, bucătăria cipriotă fiind un melanj culinar greco-turc, cu influențe franceze, italiene și chiar engleze, dar și accente locale. Pentru o imagine mai completă, am apelat la specialist: Emanuel Ciocu, editorul site-ului cewabun.ro.

Predominat în bucătăria cipriotă este caracterul grec, dat de densitatea populației de origine greacă (80% din totalul populației). Iar dacă în nordul dominat de turcii musulmani nu se găsește porc, în sudul ciprioților greci îl vei găsi, sfidător, la tot pasul.

În general, în Cipru, ca mai peste tot unde grecii și-au pus amprenta, se mănâncă bine. Ciprioții iubesc grătarele la care se prăjesc toate tipurile de carne, pești și fructe de mare, legume și chiar brânzeturi. Unul dintre brandurile culinare ale Ciprului este chiar o brânză la grătar: halloumi. Produsă din amestec de lapte de oaie și capră (rar și cu adaos de lapte de vacă), halloumi are un gust ușor sărat, este relativ asemănătoare la textură cu mozzarella și se pretează la a fi rumenită pe grătar fără riscul de a se topi. Încearcă halloumi cu mentă pe grătar! Se regăsește atât pe meniurile felurilor principale cât și în cele de mezedes (aperitive).

Grătar, grătar și grătar

Bucătăria cipriotă a luat ce este mai bun din cele două mari culturi culinare care o compun și a pus totul pe grătar. Shish kebab-ul și doner-ul de la turci și souvlaki de la greci. În plus, a adăugat notele locale: loukaniko (specialitate locală de cârnat) și sheftalia (mixt de porc-miel, preparat pe grătar, asemănător la formă, în funcție de zonă, cu un hamburger sau un mititel).

Ciprioții exploatează la maximum caracterul insular al țării lor. Peștii și fructele de mare, gătite în toate formele, dar în special la grătar și servite stropite cu lămâie și ulei de măsline fac parte din specificul locului. Spre deosebire de Grecia, unde stiffado (tocanița) se gătește cu predilecție din carne de vită, în Cipru este populară o specialitate care poartă același nume generic, dar folosește carnea de caracatiță.

Printre mâncărurile locale gătite se remarcă macaronia tou fornou (versiunea cipriotă a grecescului Pastitsio) - amestec de paste cu carne tocată și roșii la cuptor - care trădează influența pe care venețienii au avut-o asupra insulei. Vei găsi aici și o versiune cipriotă de sarmale.

Băutură pe măsură

Dulciurile cipriote se remarcă printr-o pasiune - uneori exagerată - pentru zahăr. Vei regăsi aici mult disputatele (între greci și turci) baclavale și restul dulciurilor din aceeași familie, dar și fructe conservate într-un sirop de zahăr (glyka), numai bune de pus pe iaurt.

Cafeaua locală (turcească sau grecească, depinde dacă întrebi un turc sau un grec), la ibric, se regăsește peste tot și îți va aduce aminte de România de dinainte de 1990.

Cea mai răspândită bere din Cipru este brandul local Keo. În materie de vinuri, ciprioții au o lungă și calitativă experiență, deoarece au profitat din plin de toate influențele (grecești, italiene, franceze). Vinurile de masă servite în taverne au un bun raport calitate-preț. Commandaria este numele unui vin dulce, băut atât ca desert, cât și ca aperitiv.

Zivania e numele celei mai plăcute surprize alcoolice din Cipru. Un distilat din strugurii rămași după tescuire (presare pentru obținerea mustului pentru vin) și vinuri albe de calitate superioară. Bea cu moderație. Dacă e foarte rece nu vei simți, dar are o tărie alcoolică 45%!

DEZBATERE:

Ai fost în Cipru ca turist? Spune-ne părerea ta despre această țară!

DETALII:

Campania GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO va continua luni cu Tunisia.