

Slipp sand, solbrent hud og støyende musikk i noen timer eller dager. Oppdag heller noen av Kretas hemmeligheter.

# Jotunheimen på gresk

## tekst og foto

Trond Bruce Hansen

**Yamas! Skål!** Klokken er ni, om morgenens. Vi har akkurat spist en Sfakia-pai hos baker Yannis i Anopolis på vei opp mot Lefka Ori, de hvite fjellene. Det lille glasset med raki, det lokale, klare, greske brennevinet, blir satt på bordet. Bakeren spanderer. Og bedyrer at raki må man ha på morgenkvisten. Litt tidlig, kanskje, men den klare væsken glir ned og etterlater seg en behagelig varme i den kjølige fjellutten.

Anna og Olle Meurling tar plass i forsetet i den hvite Ladaen. Den firehjulstrekkende, ikke helt originale jeeplignende bilen durer trygt og kraftig. Kalimera! God morgen! Folkene i de små tettstedene på vei opp mot fjellet kjenner Anna og Olle Meurling og den hvite bilen.

Vi stopper utenfor Nikos taverna. De svingete veiene fra Chora Sfakia nede ved sørkysten er for lengst borte. Nå er det pinjeskog som gjelder. Og blomsterenger. I hvert fall en stund til. Olivenlundene forsvinner snart, på rundt 700 meters høyde. En lastebil med benkerader på hver side av planet erstatter Ladaen. Nikos bror, Kostas, bringer oss videre. Opp mot de snøhvite fjellene.

– Visste du at det er mer enn 20 fjelltopper på over 2000 meter, spør Olle Meurling, og forteller at han har vært på toppen av åtte av dem.

## Finsk-svensk

Mens pinjeskogen erstattes av sypresser og lønn ettersom vi kommer høyere opp i fjellene, studerer jeg ekteparet Meurling.

Han minner egentlig ikke om en fjellvandrer, stor og tung som han er. Men ikke la deg lure. Han osrer av trygghet og forståelse for fjellet. Olle er svensk og Anna er finsk.

Han drev et elektronikkfirma i mange år hjemme i Sverige, men møtte plutselig veggen. Med et pennestrøk eide han ikke lenger firmaet. Hun jobbet innenfor helsevesenet i Finland i 25 år, med egen praksis, men fant ut at hun heller ville studere blomster og fauna. Skjebnen førte dem sammen under en vandring på Kreta.

De bestemte seg for å bli på Kreta i ni måneder, men ble i to år før de reiste nordover. Hele tiden lengtet de tilbake til Kreta, til fjellene, landsbyene og blomstene, og de bestemte seg for å reise tilbake. De siste årene har de drevet firmaet Fysimera sammen. Nå vandrer de på heltid. Og tar med turister ut i naturen. På blomstervandringer. Til fjelltoppene eller inn mellom dem. De har en tur for alle, både for de spreke, de med fjellstøvler, og for oss andre – med joggesko og bambusstokk.

## En tur for alle

– Hvorfor Kreta? Det var jo her vi møttes. Og her er det nok av natur. Vi kan vandre i flere år og stadig oppdage nye steder. Her har jeg utsyn, nesten roper Olle, og røper at han har et voldsomt horisontbehov.

Anna har omrent samme behov. I tillegg er hun hobbybotaniker.

– Rundt 180 arter finnes kun her på Kreta. Det er omrent 10 prosent av alle blomster og vekster som trives her, sier hun, før



hun plutselig banker i biltaket. Lastebilen bråstopper. Jeg forstår Annas opphisselse. Et hav av hvite og gule pioner.

– Ikke bare at de kun finnes her på Kreta, men de finnes kun akkurat her, peker hun.

Snøfjellene ruver med ett over oss. Kermeseiker, bonsailignende busker formet av geiter, vær og vind, er de eneste vekstene som trives så høyt. Plutselig er vi omgitt av snø og viddar, grå stein og klukkende bekker. Akkurat som i Jotunheimen. Bilen stanser med et rykk. Kostas stikker hodet ut av vinduet. Vi kommer ikke lenger. Snøen stenger veien. Slett ikke ulikt Jotunheimen eller Hardangervidda sommerstid. Det er bare det at veien opp hit, til rundt 1700 meters høyde, er forholdsvis kort fra badestrender og yrende folkeliv.

Lastebilen forsvinner mens vi studerer krokuser som stikker opp av snøen. Nikos brune arm forsvinner rundt en sving, bak et glatt, grått fjell. Vinden lager lyder mellom sprukne fjell og snøskavler. Olle peker, og jeg får øye på en slags sti nedover i kløften. Ekteparet Meurling forkla-

rer at det er en gammel gjetersti, benyttet av gjetere i flere hundre år, på vei opp til sommerbeite i fjellet.

## Krokus, snø og vann

– Er det noe rart vi elsker Kreta? Dette er noe svært få får opplevde. Heldigvis er det flere og flere som oppdager mangfoldet i disse fjellene. For Kreta er slett ikke brun og svidd, selv om det kan virke slik nede ved kysten midt på sommeren. Her opper temperaturen mye lavere og vannkildene finnes alltid.

Olle Meurling peker ned i et hull opp mellom tunge steiner i fjellet, rett bortenfor en gammel gjeterhytte. Og der er det vann i massevis.

– De fleste av våre turer kombinerer mosjon, natur og den mangfoldige historien og kulturen denne øya bærer med seg, sier Anna Meurling.

Ti timer etter at vi startet fra Rethymnon, er vi tilbake. Minnen om elver med krystallklart vann, luftige skoger, blomsterhavet og duften fra pinjetraerne står i sterkt kontrast til ståkete ferieliv.

## Kreta

- Hellas' største øy og den femte største i Middelhavet.
- Cirka 605 000 innbyggere.
- Hovedstaden er Iraklion.
- Kreta er 260 kilometer lang, 60 kilometer på det bredeste, 15 kilometer på det smaleste. Kystlinjen er på 1100 kilometer.
- Været: Robust klima. Om våren er det friskt og oppkvikkende, om sommeren er det veldig varmt. Høsten byr på varm og rolig atmosfære, mens det vanligvis er mildt om vinteren. Gjennomsnittstemperaturen er rundt 16 grader på det kaldeste (januar og februar) og rundt 30 grader på det varmeste (juli og august).

Kilder: Wikipedia og Kretainfo.no



Sfakia-pai med honning er en passende frokost før fjellturen.



Anna og Olle Meurling tar deg med til steder du ikke trodde eksisterte på Kreta. Pionene foran vokser bare her.

## Anna og Olles ti favoritturer

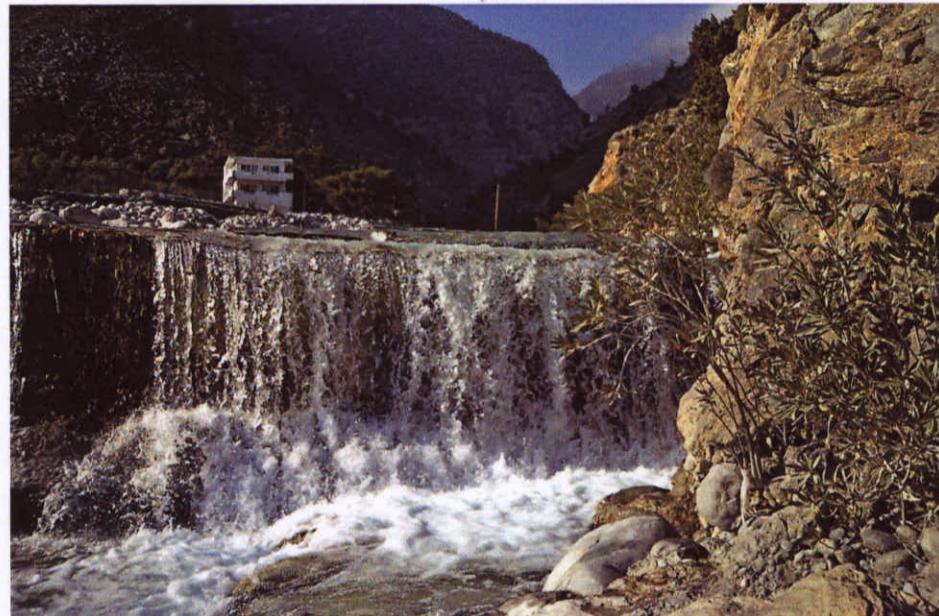
- Antikke Elefterna og Margarites keramikkby  
Vandringen i området øst for Rethymnon byr på arkeologisk utedemuseum og bølgende stier med utsyn over havet.
- Fem små byer  
Gjennom olivenlunder i et av Kretas oliven-tetteste steder, øst for Rethymnon.
- Paleohora-Elafonisi  
Ruten mot vest leder til Elafonisis lagune med rosa-skiftende sand.
- Paleohora-Sougia  
Stien fra Paleohora til den lille byen Sougia går over den berømte krokodilleformede, bratte strandklippen øst for Paleohora.
- Sougia-Iriniravinen-Omalos  
Iriniravinen munner ut i den lille byen Sougia der vandringen opp til Omalosplatået begynner.
- Omalosplatået  
Vandringen foregår fra Omalos-platået langs Kongeveien til Iriniravinens begynnelse.
- Hohlakies-Paleokastro  
Øst på Kreta, langt fra alle bil-veier, i enden av Hohlakiesravinens, ligger en bortgjemt strand.
- Kato Zakros-Pelekita-Trastalos  
Her helt øst på Kreta vandrer vi i minienes fotspor.
- Over de hvite fjellene  
Vi står opp med solen og kjører til Amoutsera i de hvite fjellene (Lefka Ori). Først går turen til toppen av Pachnes (2453 moh.), før vi fortsetter til en ny topp (Zeranokefala - 2099) i det fjerne.
- Kallergi-Katsiveli-Anopolis  
Noen ganger vil man vandre langt, krysse fjell, bestige topper og utfordre egne krefter.

## Reise dit

- Det går både charter og direktefly. Prisene varierer veldig. Du kan få en uke på Kreta med hotell fra rundt 1000-lappen (til og med billigere), mens direkteflyvninger varierer fra 1000 kroner tur/retur og oppover.

## Guidede fotturer

- [www.fysimera.com](http://www.fysimera.com)
- [www.rundtomkring.no](http://www.rundtomkring.no)
- [www.happywalker.nl](http://www.happywalker.nl)
- Priseksempler:
- Vandringssuke: 5200 norske kroner.
- Dagstur: 280 kroner pluss transport



Fossefall? Jo da, vi er på Kreta.



En fottur på Kreta betyr spennende opplevelser og nye bekjentskap.



På rundt 2000 meter høyde er det liten forskjell mellom Kretas fjell og de norske.

## En smak av reise

I denne lille serien ser vi på matretter som er oppkalt etter et land, sted eller en by.



Turkish delights finnes i et utall av varianter hos Ali Muhiddin Haci Bekir. Butikken i seg selv er den eldste i Istanbul som fortsatt opererer ut fra sine originale lokaler.

## Tyrkiske fristelser

Hva: Turkish delights  
Oppkalt etter: Opphavslandet  
Tyrkia

En blandet lukt av sukker, pistasjnøtter og honning siver ut døren og inn i en av Istanbuls travle handlegater.

- Skal det være en smak? Jeg kan love at du blir positivt overrasket, vi har jo laget lokum i over 200 år, sier mannen bak disken.

For går man inn i Ali Muhiddin Haci Bekir, den eldste og søteste av alle Istanbuls butikker, får man gjerne en smak på godsakene før man handler. Historien til den kjente tyrkiske fristelsen får man også med på kjøpet.

Kalt «lokum» i Tyrkia, har søtsakene nemlig sitt opphav fra den fortsatt eksisterende lille godtebutikken i Bahcekapı-distriktet.

Historien startet i 1777, da en tyrker med navn Bekir Efendi begynte å produsere og selge godteriene. Efendi mottok senere ærestittelen Haci Bekir. Bekir blandet raffinert sukker med ingredienser som rosevann og kanel. Så kom stivelsen på begynnelsen av 1800-tallet, og Bekir kom endelig frem til suksessoppskriften som ga de verdenskjente tyrkiske geléklumpene.

I dag finnes de i utallige former, smaker og farger, men hvorfra fikk de det engelske tilnavnet *turkish delights*?

Ifølge familien som fortsatt driver butikken, var det ganske enkelt fra en engelsk turist som besøkte utsalget på begynnelsen av 1800-tallet og tok med seg godteriene hjem. I dag er søtsakene verdenskjent og Ali Muhiddin Haci Bekir sine varianter likeså.

- Vi er femte generasjon som driver denne butikken og en rekke andre utsalg verden rundt. Vi er veldig stolte og i franske Louvre henger det et maleri av Haci Bekir som lager lokum på den tiden, smiler mannen bak den såte disken.  
**Hans Kristian Krogh-Hanssen**