

**WAT  
& HOE**

**SELECT**

# GYPSIES

**Alles wat  
je niet wilt  
missen!**

**ALLE INFORMATIE VOOR EEN KORTE VAKANTIE  
DE BESTE SELECTIE HOTSPOTS**



Wat & Hoe maakt deel uit van  
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen  
www.kosmosuitgevers.nl  
www.watenhoe.nl

Geschreven door Robert Bulmer  
Herziening Lara Dunston

Oorspronkelijke titel: *Essential Cyprus*  
© 2007, 2009 AA Media Limited, United Kingdom  
Gepubliceerd door AA Publishing, de handelsnaam van AA Media Limited,  
kantoor houdend aan Fanum House, Basing View, Basingstoke,  
Hampshire RG21 4EA, Engeland. Ingeschreven onder nummer 06112600  
© Mairdumont/Falk Verlag 2013

© 2013 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen  
Vertaling: Timon Meynen  
Redactie: Femke Foppema  
Coördinatie: Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers, Heemstede  
Omslagontwerp: De Weijer Design bno, Baarn  
Omslagfoto voorzijde: iStock; foto achterzijde: AA/M Jourdan  
Wandelkaarten: Cartographics.nl  
Zetwerk: Peter Verwey Grafische Producties bv, Heemstede

ISBN 978 90 215 5315 3  
NUR 512

Eerste druk 2013  
A04975

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Hoewel de grootst mogelijke zorg is besteed aan de samenstelling van deze gids kan de uitgever geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die het gevolg is van fouten, nalatigheid of verandering in details in deze uitgave, en voor de gevolgen van het afgaan op de verstrekte informatie. Beoordeling van bezienswaardigheden, hotels, restaurants enzovoort is gebaseerd op ervaringen van de auteur. De omschrijvingen in deze gids bevatten een element van subjectiviteit en hoeven niet noodzakelijkerwijs de opinie van de uitgever weer te geven of de ondervindingen van de lezer te bevestigen.

Hoewel alles in het werk is gesteld om de nauwkeurigheid van de gids te verzekeren, doen er zich onophoudelijk veranderingen voor. Wij zijn onze lezers dankbaar wanneer zij eventueel geconstateerde fouten willen melden.



Over Cyprus

6 - 19

Reiswijzer

20 - 33

Top 10-selectie

34 - 55

De beste hotspots

56 - 81

Verken het eiland

82 - 186

# Over Cyprus

Inleiding	8 - 9
In het kort	10 - 11
Eten en drinken	12 - 15
Kort verblijf	16 - 19









## INLEIDING

Cyprus is een land van contouren en licht, van heuvels, valleien en vlakten. Er zijn stranden, maar geen eindeloze zandstranden. De hitte van de zomer lijkt al het leven uit het eiland te halen, maar de winterregens brengen de spectaculaire kleuren terug. De archeologische wonderen van Cyprus zijn een geschikt onderwerp voor reisboeken.

Maar hoe zit het met het minder tastbare Cyprus? De rit naar het eerste hotel is vaak al een avontuur op zich. Verder zijn er de gastronomische belevenissen in de openlucht, 's middags onder de zonwering en 's avonds onder de sterren. Wandelen in de pijnbossen van het hooggebergte met zijn schitterende vergezichten is een onvergetelijke ervaring.

Het eiland is verdeeld in een Turks en een Grieks deel. In 1974 bezetten Turkse troepen het noordelijk deel van het eiland om de Turks-Cypriotische bevolking te 'beschermen' tegen de Grieks-Cypriotische. In 1983 werd in het noorden de Turkse republiek van Noord-Cyprus uitgeroepen, die alleen werd erkend door Turkije. Op het zuidelijk deel ligt de zelfstandige republiek Cyprus.

**Cyprus is te zien vanuit Klein-Azië en ligt vlak bij het Midden-Oosten, maar richt zich steeds meer op het Westen. Sinds 2004 maakt de Republiek Cyprus deel uit van de EU, en de meeste bezoekers komen uit Europa.**

Op het hele eiland wordt Engels gesproken, een overblijfsel uit de koloniale tijd. Cyprus heeft echter een geheel eigen, complexe cultuur, die het gevolg is van de ligging en de geschiedenis. In de loop der eeuwen is het eiland overheerst geweest door de meeste grote mediterrane machten, waardoor de bevolking een gevarieerd en soms exotisch voorgeslacht kent.

De huidige tweedeling van het eiland is een indirect gevolg van de komst van de Ottomaanse Turken in de 16e eeuw. Deze tweedeling is zeer zichtbaar: overal langs de Groene Lijn zie je VN-soldaten en Griekse en Turkse vlaggen. Toch staan maar weinig bezoekers stil bij de politieke situatie: daarvoor biedt Cyprus te veel afleiding.

## LANDSCHAP

Het eiland heeft twee belangrijke bergketens. Het Troödos-gebergte in het midden komt tot 1951 m, hoog genoeg voor



sneeuw in de winter. De hoogste top van het Pentadaktylosgebergte (Beşparmak), in het Turkse deel, is 1046 m.

Jaarlijks zijn er zo'n 3350

zonuren; tussen mei en oktober regent het nauwelijks.

De schapen compenseren het gebrek aan gras in de droge zomer door vetopslag in hun staart.



## BEVOLKING

- Het eerste teken van menselijke bewoning dateert van 11.000 jaar geleden.
- Het inwonertal bedraagt naar schatting 985.000, waarvan 640.000 Grieks-Cyprioten en 180.000 Turks-Cyprioten, 8000 Armeniërs en maronieten, en de rest buitenlanders.
- De Cyprioten hebben het hoogste huwelijkscijfer van Europa.

## ECONOMISCHE FACTOREN

- 46 procent van het landelijke gebied is gecultiveerd.
- De belangrijkste gewassen zijn granen, aardappelen en citrusfruit.
- De levensstandaard van de bevolking ligt net boven het EU-gemiddelde.
- Vanwege het droge klimaat is er sprake van tekort aan drinkwater. Om daarin te voorzien, zijn drie ontziltingsfabrieken gebouwd voor de zuidkust en een vierde voor de oostkust, die samen 120.000 m<sup>3</sup> water per dag leveren.

## TOERISME

Het eiland trekt jaarlijks circa 2,5 miljoen bezoekers en het toerisme biedt werkgelegenheid aan zo'n 113.000 mensen ofwel 30 procent van de werkzame bevolking, waaronder veel immigranten.

Cyprus produceert volop verse groente, fruit en vlees. Behalve de overbekende citrusvruchten zijn er in het seizoen ook volop perziken, pruimen, kersen, meloenen en bananen te krijgen. Watermeloenen en andere vruchten worden vaak verkocht in kraampjes langs de weg.

## DE GRIEKSE KEUKEN

Je zult veel bekende gerechten uit de Griekse keuken tegenkomen: moussaka, *stifado*, kebab en Griekse salade. *Mezze* of *mezedhes* is een verzameling van verschillende kleine gerechtjes die in de loop van de avond worden geserveerd. Het kan van alles zijn: vegetarisch, vis of vlees. Een geschikte manier om het Cypriotische eten te leren kennen. Een goed restaurant kan wel 30 verschillende *mezze* opdienen. Neem er rustig der tijd voor!

Kebab (*souvlaki*) staat op elke kaart, en lam komt ook veel voor, in de vorm van koteletjes of de traditionelere *kleftiko*, die bestaat uit grote stukken lam die langzaam zijn bereid in traditionele *kleftiko*-ovens. Cyprioten houden ook van gerookt vlees, met name van de traditionele *loukanika*-worst.

Vis is duur, maar *kalamari* – pijlinktvis gefrituurd





in beslag – is betaalbaar en overal verkrijgbaar. Andere mogelijkheden zijn zwaardvis, rode mul (*barbouni* in het Grieks), zeebleek en zeebaars. In sommige bergdorpen staat verse gekweekte forel op het menu.

*Halloumi*-kaas is een typisch zuivelproduct van het eiland. Het wordt gemaakt van geitenmelk en vaak gegrild geserveerd. De kaas is verkrijgbaar in de meeste supermarkten.

Ga beslist een keer naar een zaak waar de lokale





bevolking zoetigheid koopt. Sommigen zullen de traditionele Griekse desserts zoals *baklava* en *cadefi* te zoet vinden, maar tussen de vele soorten (pudding)gebakjes en allerlei koekjes, die je hier per gewicht koopt, vind je vast iets van je gading.

Ook in het Turkse deel van het eiland is de variatie aan etenswaren groot. Sommige gerechten, zoals *sis kebab* en *cacik* (komkommer met yoghurt) zijn wellicht bekend, maar er zijn ook minder bekende lekkernijen, zoals *elma dizmesi* (vleeskoekjes met appel) en *cuvecte yaz turlusu*, een smakelijke zomerstoofpot.

## WIJN, BRANDEWIJN EN BIER

De Cypriotisch wijn, die hier volgens sommigen al in 2000 v.C. werd geproduceerd, is volop verkrijgbaar en goedkoop. De belangrijkste wijnhuizen zitten in Limassol, maar er komen steeds meer kleine producenten. Sommige dorpen en kloosters produceren nu hun eigen wijn. Het is een belangrijke bedrijfstak, die voor 220 miljoen per jaar exporteert.

De zoete wijn *Commandaria* is een van de bekendste van Cyprus en zou al zijn gedronken tijdens de antieke feesten ter ere van Aphrodite. De oorsprong kan echter slechts worden teruggevoerd tot het landgoed van de hospitaalridders in Kolossi, 700 jaar geleden.

De brandewijn van het eiland mag die benaming niet meer dragen, vanwege een EU-regel die bepaalt dat het alcoholpercentage daarvan 36 procent moet zijn. Maar met citroen en angostura krijg je nog steeds fantastische zure brandewijn. Keo en Carlsberg zijn bieren die lokaal worden gebrouwen.

