

Podróże to styl życia

**#travel**  
&style

# Cypr



&active



&relax



&family



&nature



&food



&culture



Bezdroża

**ERGO**  
HESTIA



Kup książkę

# Spis treści

Poznaj i doświadczył ▶ 2

Niezbędnik ▶ 8

Cypr w pigułce ▶ 14

## 16

Oto Cypr



Przyroda ▶ 18



Dzieje Cypru ▶ 22



Ludzie ▶ 28



Kultura i sztuka ▶ 34



Kuchnia ▶ 36



Wydarzenia ▶ 40



## 42

Nikozja

Historia Nikozji ▶ 46

Południowa Nikozja ▶ 48

Północna Nikozja ▶ 60



Hamam –  
tradycyjna łaźnia ▶ 70



Segwayem przez Nikozję ▶ 72



Przez Zieloną Linie  
w Nikozji ▶ 74



Samochodem do Tamassos  
i klasztoru św. Herakleidos ▶ 76



Poleć książkę




# 78


## Republika Cypryjska

Larnaka ▶ 82  
Jezioro Słone ▶ 92  
Hala Sultan Tekke ▶ 94  
Kiti ▶ 95  
Klasztor Stavrovouni ▶ 96  
Agia Napa ▶ 98  
Osada neolityczna Chirokitia ▶ 100  
Limassol ▶ 102  
Zamek Kolossi ▶ 110  
Kurion ▶ 112  
Amathus ▶ 116  
Lefkara ▶ 118  
Pafos ▶ 120  
Geroskipou ▶ 132  
Sanktuarium Afrodyty ▶ 134  
Klasztor św. Neofita ▶ 138  
Rejon Troodos ▶ 140



 Cypryjskie alkohole ▶ 152


 Półwysep Akamas ▶ 154


 Plaże wokół Agia Napa i Protaras ▶ 158

 Aktywny wypoczynek na przylądku Greko ▶ 160



 Larnaka dla dzieci ▶ 162

 Wąwóz Avgas i przylądek Lara ▶ 164

 Kościoły z malowidłami ▶ 166

 Wędrówki po górach Troodos ▶ 171

Kup książkę

# 174


## Turecka Republika Cypru Północnego


Kirenia ▶ 178  
Zamek św. Hilariona ▶ 186  
Opactwo Bellapais ▶ 190  
Zamek Buffavento ▶ 194  
Güzelyurt ▶ 196  
Soli ▶ 198  
Famağusta ▶ 200  
Salamina ▶ 210  
Klasztor św. Barnaby ▶ 216  
Zamek Kantara ▶ 219  
Półwysep Karpas ▶ 220

 Maronici z Koruçam ▶ 226

 Osty z półwyspu Karpas ▶ 228

 Najpiękniejsze plaże północnego Cypru ▶ 230

 Wyprawy do średniowiecznych zamków ▶ 232

 Muzea ikon ▶ 236



CYPR PRAKTYCZNIE ▶ 238

Informator A-Z ▶ 240

Na miejscu ▶ 246

Indeks ▶ 254

Legenda ▶ 256



Poleć książkę



# Kuchnia

Najprościej można rzec, że wyspiarska kuchnia stanowi mariaż greckiej z turecką, z dodatkiem tradycji kulinarnych Bliskiego Wschodu. Oznacza to m.in. baraninę (czy jagnięcinę) zamiast wieprzowiny, szerokie użycie oliwy i podawanie – greckim zwyczajem – wina do posiłku.

## Tygiel kultur, tygiel smaków

Oba narody, turecki i grecki, żyją razem nad brzegami Morza Śródziemnego wystarczająco długo, by ich przepisy i tradycje kulinarne były podobne. Ostatecznie turecki kebab doner to grecki gyros, a grecka kawa, parzona w małym kociołku, jest niczym innym jak turecką (czasami zwana w Grecji jeszcze „bizantyjską”, by uniknąć przymiotnika „turecki”). Specjalnością miejscowej kuchni jest ser z pełnotłustego

mleka koziego (dziś również owczego, czasami nawet z dodatkiem mleka krowiego), czyli *halloumi* (tur. *hellim*). Dawno zdobył on międzynarodową renomę. Szczególnie wybornie smakuje przyrumieniony na patelni, gdy zgrzyta charakterystycznie między zębami. Serem tym można nadziać też pierożki albo ravioli i uzyskać *kypriakes ravioles*. Skład sałatek na Cyprze zmienia się wraz z porami roku, przeważnie towarzyszy im kawałek sera, zwykle właśnie *halloumi* lub grecka *feta*. Jarzyny cypryjskie



nie różnią się wiele od polskich, choć niektóre z nich rzadko się u nas widuje, np. kolokazję (*kolokas*) – na Cyprze jej młode liście gotuje się z mięsem czerwonym bądź kurczakiem.

oliwą i sokiem z cytryny daje hummus, wyśmienicie zaostarzający apetyt. Potem wjeżdżają na stół dania mięsne bądź rybne (a czasem oba te rodzaje), w dalszym ciągu „udające” przystawki.



## W krainie meze

Obie kuchnie – grecka i turecka – słyną z *meze* (*mezedakia*), czyli zestawu 15–30 przystawek (fr. *hors d'oeuvres*). Obecnie zwykle wystarczy zamówić ich mniejszy komplet, by ledwie trzymać się na nogach po odejściu od stołu. Dawniej, gdy biesiadowanie trwało godzinami, zadaniem wnoszonych jednej za drugą przystawek było danie czasu kucharzowi na przygotowanie głównego dania. *Meze* może być wszystko: od pokrojonego pomidora czy garści oliwek przez *tzatziki* (na Cyprze czasami pod nazwą *talatouri*, po turecku *cacik*), czyli gęsty sos jogurtowy z czosnkiem i pokrojonym zielonym ogórkiem, faszerowane pomidory lub paprykę (*gemista*) po bliskowschodnie hummus i tahinę (*tahini*). Tahina jest pastą sezamową, która po dodaniu do startej z czosnkiem ciecierzycy przyprawionej

## Kebab na sto sposobów

Będąc w tureckiej części wyspy, warto oczywiście spróbować kebabów. Jak wiadomo, są ich setki rodzajów. Do najprostszych wariantów należy *hirsiz kebabi*, czyli „kebab po złodziejsku”. Podstawą przyrządzenia mięsa (zwykle baraniny bądź koźliny) jest tu jego podanie – z ziemniakami i przyprawami – w zamkniętym naczyniu bądź folii. Turecka nazwa wzięta się od sposobu obróbki mięsa: w przeszłości było ono zwykle kradzione, dlatego też chowano je w glinianym garnku i zapiekano na węglach w ziemi. Kebabom, szczególnie tym „zdrowo” przyprawionym, towarzyszy często łagodzący ayran,



Warto spróbować Brandy Sour, koktajlu na bazie brandy i soku z limonek lub cytryn.



*kadayifi*) zdobyło już cukiernie na północy Europy. To rodzaj miękkiego ciasta wypełnionego słodkim serem (w wypadku Cypru o nazwie *nor*) i podlanego syropem na bazie miodu. *Lukumi* (*rachatlukum*) jest faworytem po obu stronach Zielonej Linii. Zamiast słodczy, szczególnie w upalnej porze roku, jada się na wyspie schłodzonego melona lub arbuza (często podawanego ze stonym serem).

## Kawa

Po posiłku pija się mocną **kawę** w filiżankach (czy szklaneczkach) rozmiaru napařtka. Zamawiając, ustalamy, ile chcemy mieć w niej cukru (klient nie stodzi sam swojej kawy). Jeřli preferujemy bardzo słodką, prosimy o *glykos / ok řekerli* (po grecku/ po turecku), postodzoną: *metrio / orta*, bez cukru: *sketos / řekeriz*.



Miłośnicy bimbrow powinni skosztować produkowanej z winogronowych wyłtoków *zivani*.

schłodzony napój jogurtowy. Po stronie tureckiej przeważnie nie zawiedzie nas też *kebab iskender* (bo też trudno go zepsuć, chyba że mięso nie jest świeże). Cienkie plastry mięsa w sosie pomidorowym podaje się na podplomyku z dodatkiem gęstego, tłustego i pysznego jogurtu, z którego zarówno Grecy, jak i Turcy słyną.

## Mięsa i ryby

Po greckiej stronie wyspy za danie narodowe uchodzi *ofto kleftiko*, czyli żeberka jagnięce pieczone z ziemniakami (które pochłaniają wydzielany przez mięso tłuszcz) w tradycyjnym piecu. Palce lizać! Klasykiem cypryjskiej kuchni greckiej jest też wyborne – jeřli przygotowane właściwie – *stifado*, rodzaj gulaszu z królka (bądź wołowiny) w sosie z czerwonego wina z małymi cebulkami (szalotkami)

i pietruszką. *Keftedes* to zwykle pulpety z mięsa wołowo-wieprzowego, ale dobrze przyprawione (m.in. tymiankiem, oregano, papryką i pietruszką). Zup prawie się na wyspie nie jada, może z wyjątkiem *avgolemono*, czyli rosółu z kury, wzbogaconego jajkiem i cytryną dla smaku. Ryby to osobny rozdział cypryjskiej kuchni. Świeże **ryby** są drogie, ale wyjątkowo smaczne. Warto spróbować zwłaszcza barweny (*barbunia*) i miecznika (*xyfias*) z grilla. Ikrę podaje się często jako przystawkę, *taramosalata*.

## Na deser

Oba narody lubią desery i to bardzo słodkie. Klasykiem są kandyzowane owoce (lub konfitury), jedzone łyżeczką do szklaneczki mocnej herbaty (w tureckiej części) lub szklanki wody bądź likieru (w greckiej). *Ekmek kadayifi* (po grecku pisane często



# Jeziro Słone

**Jeziro Słone jest jedną z głównych atrakcji okolic Larnaki. Wygląd akwenu zmienia się wraz z porami roku.**

Zimą zbiornik wypełnia się wodą i ma powierzchnię ok. 6 km<sup>2</sup>. Latem wysycha. Już za czasów Franków z jeziora pozyskiwano sól. Turcy przekazali prawa do jej wydobycia firmie angielskiej i produkcja w niektórych

latach dochodziła do 10 tys. wagonów rocznie. Współcześnie soli już się nie pozyskuje, a zbiornik przekształcono w obszar chroniony. Nad brzegami jeziora odpoczywają dziesiątki gatunków migracyjnego ptactwa.

Szczególnie flamingom nie chce się jakoś stąd odlatywać. Od czasu do czasu można tu obserwować pelikany. Wokół jeziora biegnie 4-kilometrowa ścieżka przyrodnicza, z której przy odrobinie szczęścia można podziwiać brodzące w wodzie flamingi.

Na południowym skraju jeziora znajduje się Środowiskowe Centrum Edukacyjne ([www.akrotirienviroment.com](http://www.akrotirienviroment.com)). Można w nim uzyskać informacje na temat fauny i flory laguny, jest tu również punkt obserwacyjny i krótka ścieżka przyrodnicza. Warto tu zajrzeć choćby przy okazji wizyty w klasztorze św. Mikołaja od Kotów.



## Legenda o Jeziorze Słonym

Według lokalnej tradycji sól występowała tu za sprawą św. Łazarza. Spotkał on pewnego dnia kobietę jedzącą winogrona z rosnących tu krzewów. Na prośbę świętego o kiść odmówił, twierdząc, że więcej soli by się z tej ziemi wydobyci niż wina. Na co św. Łazarz rzekł, iż od tej pory tak właśnie będzie.



# Hala Sultan Tekke

4 km na południe od Larnaki, w kierunku lotniska, nad Jeziorem Słonym znajduje się Hala Sultan Tekke. Sanktuarium jest uznawane przez muzułmanów za święte miejsce islamu. Zostało wzniesione częściowo z budulca z kościoła rozebranego w pobliskiej wiosce Meneou.

Według podań pochowano tu Umm Haram, ciotkę proroka Mahometa. Miała ona towarzyszyć mężowi na wyprawie wojennej w 649 r. Nie zginęła jednak w boju, tylko spadając niefortunnie z muła. Gdy w XVIII w. odkryto jej grób, wzniesiono nad nim meczet. Miejsca pochówku pilnują trzy wielkie gązdy, z których jeden, spoczywający na dwóch pozostałych – jak wielokrotnie donoszono – czasami się unosi. Według tradycji kamienie zostały przyniesione z Palestyny przez anioły. Obok pochowano też Madihę, drugą żonę (miała ich cztery) króla Hidżazu i emira Mekki Husseina (1854–1931). Kobieta

ostatnie lata życia spędziła na wyspie i zmarła tutaj w 1929 r.

Wszystkie miejsca w jakikolwiek sposób związane z osobą twórcy islamu są przez muzułmanów otaczane czcią i Hala Sultan Tekke nie jest żadnym wyjątkiem. Meczet (po rekonstrukcji z roku 1816) widać nawet z głębi z morza.



## Hala Sultan Tekke

- ▶ w sezonie codz. 8.30–19.00, poza sezonem 8.30–17.00
- ▶ wstęp wolny



Kup książkę

# Kiti

8 km na południowy zachód od Larnaki znajduje się Kiti. Powodem, dla którego warto udać się do wioski, jest kościół Matki Bożej Zbudowany przez Anioły.



Przypuszcza się, że świątynia (Panagia Angeloktisti) ma ok. 1000 lat, ale została wzniesiona najprawdopodobniej na miejscu częściowo zachowanej poprzedniej budowli. Absydę datuje się najczęściej na VI w. – pochodzi więc z poprzedniego kościoła, podobnie jak bizantyjskie mozaiki, które ją zdobią. Według wielu znawców są one najpiękniejsze na wyspie. Szczególnie urokliwa jest postać Matki Bożej z Dzieciątkiem Jezus w otoczeniu archaniołów.



## Kościół Matki Bożej Zbudowany przez Anioły

- ▶ pn.–pt. 7.00–18.00, sb. 7.00–19.00, nd. 6.00–18.00
- ▶ wstęp wolny

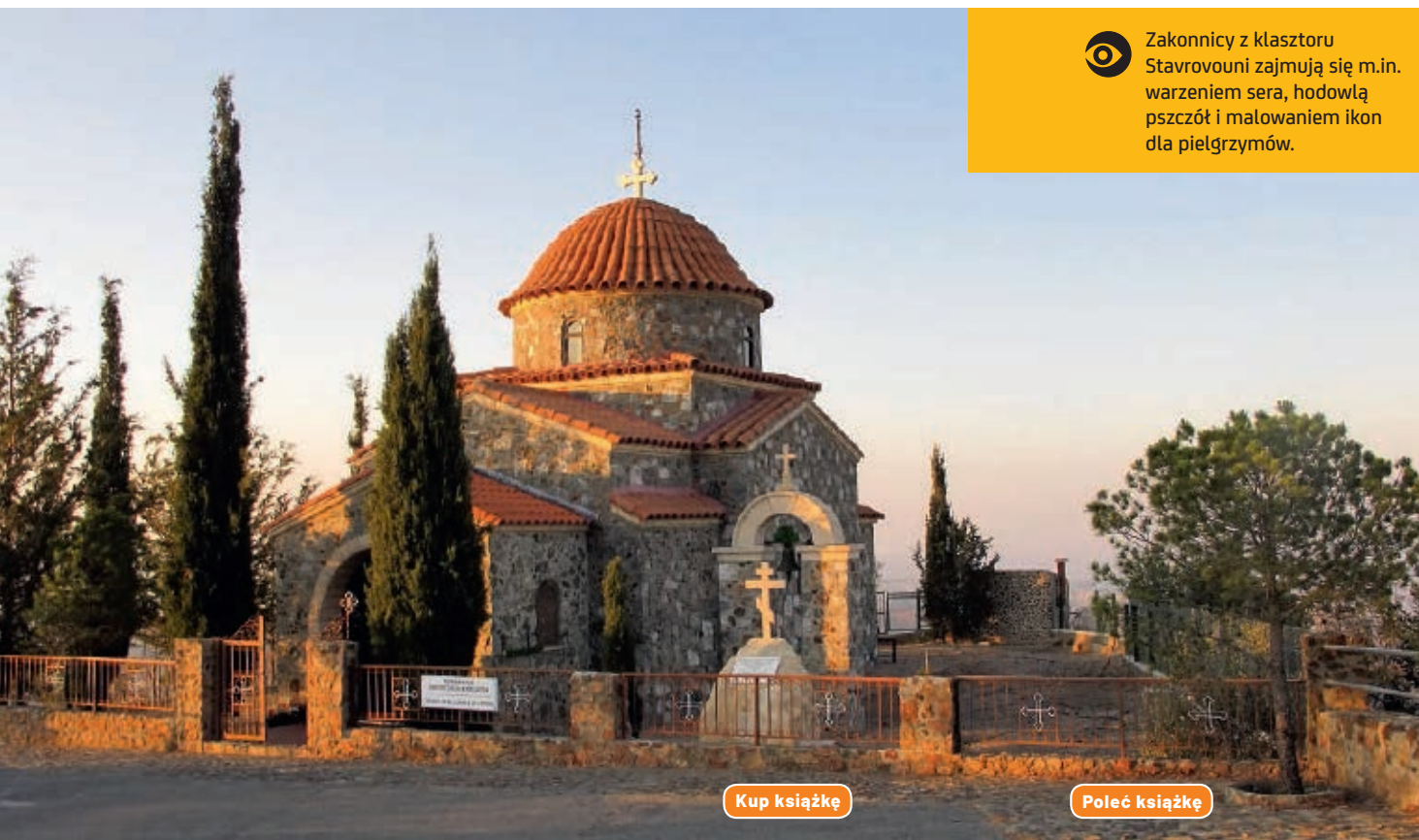
Poleć książkę

# Klasztor Stavrovouni

**Klasztor Stavrovouni leży 698 m n.p.m., z tej wysokości rozciągają się piękne widoki na okolice. Nazwa góry, Krzyżowa, pochodzi od słowa *stavros*, które po grecku oznacza „krzyż”. Wcześniej czczono tu boginię Afrodytę.**

Fragmety drzewca Prawdziwego Krzyża miała przywieźć do tego miejsca św. Helena, którą uważa się za założycielkę klasztoru (w 327 r.). Według tradycji nie padało wtedy przez 36 lub 38 lat. Gdy tylko na miejscu pojawiła się matka cesarza z relikwiami, spadł deszcz. Kobieta przybyła nie

tylko z kawałkiem krzyża, na którym zmarł Jezus, ale i z krzyżem Dobrego Łotra. Obie relikwie przechowywane są w monasterze. Rosyjski opat Daniel zanotował w trakcie wizyty w 1106 r., że drzewo Prawdziwego Krzyża unosiło się w powietrzu bez żadnej podpory.



Zakonnicy z klasztoru Stavrovouni zajmują się m.in. warzeniem sera, hodowlą pszczół i malowaniem ikon dla pielgrzymów.

Klasztor Stavrovouni (Moni Stavrovouni) był wielokrotnie niszczony. Ostatecznie w roku 1821 – w czasie powstania greckiego – Turcy spalili to, co ocalało. Jeszcze w XIX w. został odbudowany. Znajduje się tu m.in. zbiór mnisich czaszek z wrytymi na czotach imionami zmarłych.

Kobiety nie mają wstępu do klasztoru. Mężczyźni mogą wejść tylko odpowiednio ubrani (długie nogawki u spodni itd.), obowiązuje też całkowity zakaz fotografowania i filmowania.



## Klasztor Stavrovouni

- ▶ codz. IX–III: 7.00–11.00 i 14.00–17.00; IV–VIII: 7.00–12.00 i 15.00–19.00
- ▶ wstęp wolny
- ▶ kobiety nie mają wstępu do klasztoru; mężczyźni mogą wejść tylko odpowiednio ubrani (długie nogawki u spodni itd.), obowiązuje też całkowity zakaz fotografowania i filmowania

Kup książkę

Poleć książkę



# Półwysep Akamas

Zajmujący północno-zachodni kraniec Cypru półwysep Akamas (Akamas Peninsula) to jeden z najdzikszych zakątków wyspy, raj dla amatorów pieszych wycieczek, którzy pragną uciec od cywilizacji i zaszyć się w malowniczym otoczeniu. Żyje tu ponad 200 gatunków ptaków i zwierząt, rośnie kilkaset gatunków roślin, w tym niemal 40 endemicznych. Nie brakuje tu również piaszczystych plaż, błękitnych zatoczek, stromych klifów, poszarpanego wybrzeża, malowniczych skalistych wąwozów i zielonych dolin. To jeden z najpiękniejszych zakątków Cypru.

Choć nie dotarła tu masowa turystyka, w najpopularniejszych miejscach półwyspu w szczycie sezonu może być dość tłoczno.

Nazwa półwyspu pochodzi od Akamasa, jednego z bohaterów wojny trojańskiej, syna Tezeusza i Ariadny, córki kreteńskiego króla Minosa. To właśnie na tym półwyspie Afrodyta spotkała się z ukochanym Adoniszem. Tutaj też znajdują się mityczne łaźnie Afrodyty (Baths of Aphrodite, Loutra tis Afroditis), w których bogini miłości kąpała się przed spotkaniami ze swo-

imi kochankami i po nich, za każdym razem odzyskując dziewictwo. Łaźnie nie były zbyt luksusowe, czego można by oczekiwać po bogini. W rzeczywistości to źródło bijące z niewielkiej grotty i naturalny basen przed nią. Niestety kąpanie się w nim jest dzisiaj już zakazane.

Łaźnie Afrodyty może nie zachwycają, ale są wygodnym miejscem, by zacząć wędrówkę po półwyspie. Kończy się tu bowiem droga asfaltowa i jest niewielki parking, na którym można zostawić samochód, by wyruszyć na kilka godzin na pustkowie. Zaczyna się tu kilka najpopularniejszych szlaków, wędrówka

nimi pozwoli poznać i docenić piękno tego miejsca.

Turyści mogą przemierzać półwysep nie tylko na piechotę, ale także rowerami lub pojazdami z wysokim zawieszeniem z napędem 4x4. Drogi jest tu niewiele, są wyboiste i gruntowe, ale można pojeździć quadem lub buggy. Wyruszając na wyprawę, należy wziąć ze sobą zapas jedzenia i wody. Najlepszą porą na przemierzanie bezdroży Akamasu jest wiosna lub jesień, gdy temperatury są nieco niższe niż w środku sezonu i znacznie mniej turystów, można więc delektować się ciszą i spokojem, zostawiając za sobą zgiełk cywilizacji.


[Kup książkę](#)
[Poleć książkę](#)

**Autor przewodnika:** Peter Zralek, Piotr Jabłoński

**Redaktor prowadzący:** Łukasz Karolewski

**Redakcja:** Anna Młynowska

**Koordynacja techniczna:** Katarzyna Leja

**Skład i fotoedycja:** DAKA – Studio Graficzne

**Opracowanie kartograficzne:** DAKA – Studio Graficzne

**Źródło pochodzenia danych kartograficznych:** OpenStreetMap.org

**Projekt okładki:** Ewa Jarocka

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz wydawca dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz wydawca nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Helion S.A.

ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice

tel.: 32 2309863

e-mail: redakcja@bezdroza.pl

księgarnia internetowa: <https://bezdroza.pl>

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zjrzyj pod adres:

<http://bezdroza.pl/user/opinie/becyw2>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzje.

Kup książkę

Poleć książkę

Oceń książkę



Księgarnia internetowa



Lubię to!  
Nasza społeczność

Wydanie II

ISBN: 978-83-289-0748-5

Copyright © Helion S.A., 2024

# PROGRAM PARTNERSKI

— GRUPY HELION —

1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA  
**Helion**