Kalimera .....

‘Κυπριακό πρόγευμα’ - Ενημερωτικό Δελτίο

Ιούλιος 2015 **www.cyprusbreakfast.eu**

Τα νέα μας

30/4/2015 - ‘Κυπριακό Πρόγευμα’, εδραιώνεται και επεκτείνεται

Το «Κυπριακό Πρόγευμα», ένας θεσμός που δοκιμάστηκε με επιτυχία πέρυσι σε ξενοδοχεία στην Πάφο, επεκτείνεται σε ολόκληρη την Κύπρο και αποτελεί το επιστέγασμα μιας προσπάθειας η οποία ξεκίνησε πριν από δύο χρόνια με σκοπό να αναδείξει την τοπική μας γαστρονομία και να ενισχύσει το στοιχείο της αυθεντικότητας στα ξενοδοχεία της Κύπρου. Η παρουσίαση της επέκτασης του θεσμού έγινε την Πέμπτη 30 Απριλίου 2014 στο ξενοδοχείο Louis Royal Apollonia στη Λεμεσό, με την στήριξη του Παγκύπριου Συνδέσμου Διευθυντών Ξενοδοχείων.

Την εκδήλωση χαιρέτησε η Αναπληρώτρια Γενική Διευθύντρια του ΚΟΤ, κυρία Αννίτα Δημητριάδου η οποία τόνισε τη μεγάλη σημασία που προσδίδει ο ΚΟΤ στη διαφοροποίηση του τουριστικού προϊόντος μέσω της προβολής των αυθεντικών προϊόντων και γεύσεων της Κύπρου, αφού η γαστρονομία έχει μεγάλη ιστορική και πολιτιστική αξία για την Κύπρογια να ενισχύσει και αναδείξει την τοπική μας γαστρονομία .. Η κυρία Δημητριάδου αναφέρθηκε επίσης στην διεθνή τάση των καταναλωτών για αναζήτηση αυθεντικών εμπειριών, ανάμεσα στις οποίες συγκαταλέγεται και η γαστρονομία, επισημαίνοντας την ανάγκη να πετύχει ο θεσμός με την υιοθέτηση του από ολοένα και περισσότερα ξενοδοχεία. Στην ομιλία του ο Πρόεδρος του Κυπριακού Συνδέσμου Αειφόρου Τουρισμού, κύριος Φίλιππος Δρουσιώτης εξέφρασε τη χαρά του για την πολύ θετική ανταπόκριση των ξενοδόχων της πόλης και Επαρχίας Πάφου οι οποίοι συμμετείχαν στην πιλοτική εφαρμογή του θεσμού το 2014.

Την φιλοσοφία του προγράμματος και το πλαίσιο εφαρμογής του, ανέλυσε στους διευθυντές και στελέχη των ξενοδοχείων, ο Συντονιστής του προγράμματος κύριος Σάββας Μαλιώτης ο οποίος επεσήμανε την ανάγκη να εφαρμοστεί το πρόγραμμα με επαγγελματισμό και ψηλό επίπεδο ποιότητας από όλα τα ξενοδοχεία που επιλέγουν να προσφέρουν ‘Κυπριακό Πρόγευμα’.

7/5/2015 - Εκπαίδευση στο Louis Nausicaa

Ο Όμιλος Louis Hotels έχει πρόσφατα εγγράψει όλα τα ξενοδοχεία του στο πρόγραμμα του Κυπριακού Προγεύματος. Στα πλαίσια της καθολικής συμμετοχής του ομίλου, διενεργήθηκαν εκπαιδευτικά προγράμματα με θέμα την αυθεντική γαστρονομία και την φιλοσοφία του θεσμού σε όλες της περιοχές που δραστηριοποιείται η εταιρεία, στον Πρωταρά, τη Λεμεσός και την Πάφο.

Kalimera .....

‘Κυπριακό πρόγευμα’ - Ενημερωτικό Δελτίο

Ιούλιος 2015 **www.cyprusbreakfast.eu**

6/6/2015 - ‘Κυπριακό Πρόγευμα για τους σύνεδρους του Eurogites’ στο νέο μέλος του Κυπριακού προγεύματος, ξενοδοχείο New Helvetia στις Πλάτρες

Στα πλαίσια της διοργάνωσης στην Κύπρο του ετήσιου συνεδρίου των Eurogites, της Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Τουρισμού της Υπαίθρου, (www.eurogites.org) οι σύνεδροι διανυκτέρευσαν για ένα βράδυ στο ξενοδοχείο **New Helvetia** στις Πλάτρες. Το πρωί του Σαββάτου οι σύνεδροι είχαν την ευκαιρία να γευτούν μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία. Το πλούσιο Κυπριακό Πρόγευμα το οποίο ετοίμασε με φροντίδα ο ιδιοκτήτης του ξενοδοχείου κύριος Νίκος Ματθαίου περιλάμβανε παραδοσιακές συνταγές με αυθεντικά κυπριακά προϊόντα. Ξεχωριστή θέση στο πρόγευμα είχε το παραδοσιακό ώριμο χαλούμι το οποίο σερβίρεται σε ζεστό νορό, τυλιγμένο σε φύλλα φρέσκου δυόσμου. Δίπλα, το ολόφρεσκο παράγωγο του, η αναρή, συνδυάστηκε με γνήσιο χαρουπόμελο καμωμένο από τοπικούς παραγωγούς .

Το σπιτικό και αυθεντικό πρόγευμα συμπληρωνόταν από ολόφρεσκο χυμό από πορτοκάλια τα οποία ο ίδιος ο πελάτης είχε τη δυνατότητα να πιέσει με μια απλή χειροκίνητη συσκευή. Την ίδια που οι γιαγιάδες μας χρησιμοποιούσαν παλαιότερα και είχε το προτέρημα να κρατά στον χυμό τα πολύτιμα έλαια της φλούδας, που προσέδιδαν τη χαρακτηριστική πικράδα.

Τα φημισμένα αλλαντικά του Τροόδους και της Πιτσιλιάς δεν θα μπορούσαν να απουσιάζουν από το μπουφέ. Λούντζα καπνιστή, λουκάνικο κρασάτο και εκλεκτό χοιρομέρι δοκίμασαν οι τυχεροί σύνεδροι.

Και όμως τις εντυπώσεις έκλεψε το πιο ταπεινό αλλά και πιο χαρακτηριστικό μεσογειακό πιάτο: ζουμερή ολοκόκκινη ντομάτα σερβιρισμένη με ελαιόλαδο και ρίγανη του Τροόδους. Το ξεχωριστό άρωμα της ρίγανης από τα δάση της περιοχής ήταν τελικά αυτό που απογείωσε γευστικά την ντομάτα.

Το αγαπημένο ρόφημα των Κυπρίων, ο κυπριακός καφές τόνωσε τους επισκέπτες οι οποίοι είχαν επίσης την ευκαιρία να δοκιμάσουν παραδοσιακό σουτζιούκο ως ένα γλυκό επιστέγασμα του γεύματος.

Kalimera .....

'Κυπριακό πρόγευμα' - Ενημερωτικό Δελτίο

Ιούλιος 2015 **www.cyprusbreakfast.eu**

Από τα ξενοδοχεία μας

Το ξενοδοχείο Atlantica Golden Beach Hotel στην Πάφο εντάχθηκε στο πρόγραμμα του Κυπριακού Προγεύματος το καλοκαίρι του 2014. Φέτος έχει εμπλουτίσει το μπουφέ με περισσότερα πιάτα και τοπικά προϊόντα. Το μπουφέ παρουσιάζει μια μεγάλη ποικιλία από κυπριακά αυθεντικά προϊόντα όπως η αναρή, το χαλούμι, η καπνιστή λούντζα, φρέσκα φρούτα εποχής και πολλά άλλα. Το μπουφέ με τα ζεστά πιάτα περιλαμβάνει συνταγές οι οποίες παντρεύουν την ντόπια με τη διεθνή κουζίνα, όπως η ομελέτα με ντόπια λουκάνικα. Η αυθεντική Κύπρος αναδεικνύεται μέσα από τα αρτοποιήματα του μπουφέ: τα παραδοσιακά ζυμώματα όπως η χαλουμόπιτα και η ελιόπιτα εμπλουτίζουν τις γευστικές εμπειρίες του επισκέπτη συνδέοντας τον με τον τόπο.

Το ξενοδοχείο Saint George έχει αγκαλιάσει με θέρμη το θεσμό του κυπριακού προγεύματος αφού συμπίπτει απόλυτα με τη δική του γαστρονομική προσέγγιση. Το ξενοδοχείο μέσα από την ξεχωριστή γωνιά του Κυπριακού Προγεύματος υποστηρίζει όχι μόνο τους τοπικούς παραγωγούς αλλά δίνει και μεγάλη σημασία στη φρεσκάδα και την ποιότητα των φρούτων.

Φρέσκες κυπριακές μπανάνες και πορτοκάλια καταφθάνουν καθημερινά από τις γειτονικές φυτείες. Τα πορτοκάλια σερβίρονται πάντοτε με το πράσινο φύλλωμα τους ως αναμφισβήτητη ένδειξη φρεσκάδας. Στο τμήμα των κρύων πιάτων, η γεύση των τοπικών τυριών όπως η αναρή, ενισχύεται με την προσθήκη χαρουπόμελου. Πρωταγωνιστικό ρόλο στο δελεαστικό σκηνικό διαδραματίζουν τα παστά φρούτα , τα γλυκά του κουταλιού και οι σπιτικές μαρμελάδες. Οι διακριτικές καρτελίτσες και το πληροφορικό υλικό είναι ορατά στο επισκέπτη καλώντας τον να δοκιμάσει αλλά και να γνωρίσει την καταγωγή των προϊόντων.

Kalimera .....

'Κυπριακό πρόγευμα' - Ενημερωτικό Δελτίο

Ιούλιος 2015 www.cyprusbreakfast.eu

Αυθεντικές συνταγές για ένα αλλιώτικο 'Κυπριακό Πρόγευμα'

Φασόλια γιαχνί (baked beans)

1/2 κιλό ξερά φασόλια

150 ml ελαιόλαδο

3 μέτρια κρεμμύδια

1/2 κιλό ώριμες ντομάτες

Μερικά κλωνάρια σέλινο ψιλοκομμένα

3 – 4 καρότα κομμένα σε ροδέλλες,

αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση: Μουλιάζουμε από το προηγούμενο βράδυ τα φασόλια σε κρύο νερό. Βράζουμε τα φασόλια σε μια κατσαρόλα με αρκετό νερό για να βράσουν λίγα λεπτά. Στην πρώτη βράση αλλάζουμε το νερό, βάζουμε καινούριο ζεστό και συνεχίζουμε το βράσιμο για όση ώρα χρειαστεί για να μισοψηθούν. Σε μια άλλη κατσαρόλα, ζεσταίνουμε το λάδι, βάζουμε τα κρεμμύδια και τσιγαρίζουμε ανακατεύοντας τα μέχρι να ροδίσουν. Προσθέτουμε τις ντομάτες, λίγο νερό και το σέλινο και αφήνουμε να μαγειρευτούν σιγά-σιγά. Όταν τα φασόλια έχουν μισογίνει, τα βάζουμε μαζί με το μείγμα της ντομάτας αφού αφαιρέσουμε λίγο νερό για να μην είναι πολύ νερουλά. Αλατοπιπερώνουμε και μεταφέρουμε σε ένα ταψί ή πήλινο και τελειώνουμε το φαγητό στον φούρνο στους 180 βαθμούς κελσίου. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε κι άλλο νερό στο φαγητό.

Σαλάτα με λουβί (φασόλια μαυρομάτικα)

250 γρ. φασόλια μαυρομάτικα μουλιασμένα αποβραδίς
1 καρότο τριμμένο
1 μέτριο ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
1 φλιτζανάκι του καφέ κάππαρη (κουτρούβι)
2 φλιτζανάκια του καφέ ελιές πράσινες ή μαύρες χωρίς το κουκούτσι
μάραθο ή άνιθο
αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο, λεμόνι
1/2 κουταλάκι του γλυκού κύμινο

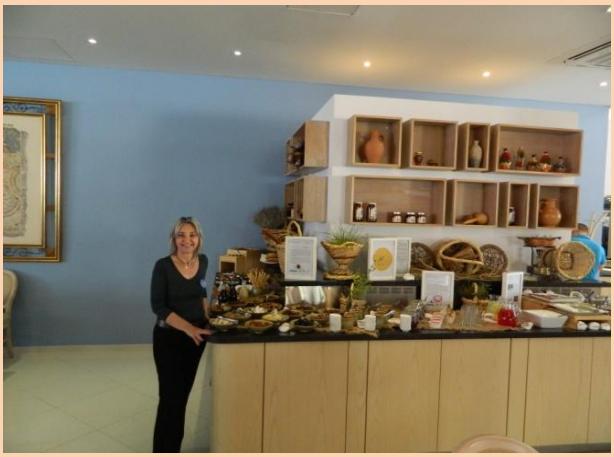
Εκτέλεση: Βράζουμε τα λουβιά μέχρι να μαλακώσουν αφού τους αλλάξουμε το νερό στην πρώτη βράση. Τα έχουμε ήδη αλατίσει πριν το τέλος του ψησίματος. Τα σουρώνουμε και τα μεταφέρουμε σε βαθουλή πιατέλα. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά, προσθέτοντας αλάτι, πιπέρι και ελαιόλαδο.

Kalimera .....

'Κυπριακό πρόγευμα' - Ενημερωτικό Δελτίο

Ιούλιος 2015 **www.cyprusbreakfast.eu**

Εξαίρετος συνδυασμός παραδοσιακών αντικειμένων και αυθεντικών γεύσεων στο LOUIS KING JASON



Περήφανη για την αυθεντική γωνιά Κυπριακού Προγεύματος η κυρία Μαρία, υπεύθυνη προγράμματος στο LOUIS KING JASON

Αυθεντικά αρώματα βοτάνων στο Κυπριακό Πρόγευμα, Anemi Hotel

Νερό με Κυπριακό δυόσμο και λεμόνι στο Anemi Hotel

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στο info@cyprusbreakfast.eu