

КИПРСКИЙ ЗАВТРАК

КАЛИМЕРА

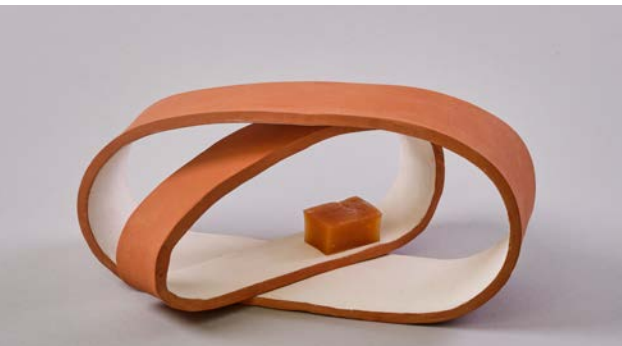


‘KALIMERA’

Скажите: “Калимера” и проснитесь под аромат настоящего кипрского завтрака!

Расположенный между Европой и Ближним Востоком, Кипр отличается богатой и многообразной гастрономией.





Περίεχόμενα

- 04 **БОГАТАЯ И РАЗНООБРАЗНАЯ КУХНЯ КИПРА**
- 06 **КИПРСКИЙ ЗАВТРАК НАПОЛНЕН ПОЛЕЗНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ**
- 08 **ЛУНЗА КРАСАТИ - НАСТОЯЩИЙ КИПРСКИЙ ВКУС**
- 10 **КУЛУРИ, АРОМАТНЫЙ ХЛЕБ**
- 10 **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**
- 11 **DESTINATION LABELS**



Богатая и разнообразная кухня Кипра

Мягкий климат, впечатляющие ландшафты и тесная связь людей с природой предлагают кулинарный опыт, основанный на знаменитой средиземноморской диете.

Меню кипрского завтрака основано на традиционных рецептах, передающихся из поколения в поколение и усовершенствованных современными инновационными идеями.

Местные заведения общественного питания, участвующие в программе «Кипрский завтрак», предлагают самые свежие сезонные фрукты и овощи, травы, мясные закуски и диетические продукты, сервированные на буфетных станциях или на специальных блюдах.





Кипрский завтрак наполнен полезными элементами

Участники программы “Кипрский завтрак” поддерживают местных производителей, используя продукцию ферм, садов и хозяйств острова. Именно поэтому логотип Cyprus Breakfast - это гарантия высокого качества, экологичности, а также потрясающего вкуса!

Будь то прибрежные города и рыбацкие деревни или сельские поселения в горах Троодоса, Вас всегда ждет гастрономическое приключение.

Кипрский завтрак - это тщательно приготовленное ассорти вкусных местных продуктов. Без излишеств, эта разнообразная селекция отличается своей простотой. Как только она окажется на Вашем столе, будьте уверены, что Вас ждет настоящее удовольствие!

Жареные яйца, приправленные щепоткой соли и посыпанные сушеным орегано, подаются с халлуми (продукт местного происхождения защищенного наименования). Сыр халлуми, уникальный по своей текстуре и вкусу, является неотъемлемой частью местного колорита. Он изготавливается из козьего и овечьего молока, сычужного фермента, кипрской мяты и соли.





Лунза Красати - настоящий кипрский вкус

Самая популярная кипрская холодная закуска, лунза красати - еще один истинно кипрский вкус. Это свиная вырезка, замаринованная в красном вине. Лунза подается как обжаренной на гриле, так в холодном виде.

Острые деревенские колбаски, луканико, готовятся так же, как и лунза. Они приобретают свой особый вкус благодаря красному вину и таким специям, как черный перец, сухой кориандр и семена тмина.

В меню Кипрского завтрака также представлены блюда для вегетарианцев и веганов: сочные огурцы, помидоры, которые подаются слегка обжаренными или свежими, различные сорта винограда, разнообразные виды ароматных цитрусовых, инжир, финики и другие сезонные лакомства, а также богатые полезными элементами миндаль, грецкие орехи и фундук.







Кулури, ароматный хлеб

Черные запеченные оливки подаются теплыми вместе с горстью измельченных зеленых оливок сорта цакистес, заправляются оливковым маслом, лимонным соком, чесноком и семенами кориандра - удивительный кипрский деликатес, который подарит новые ощущения вашим вкусовым рецепторам.

Местные жители каждый прием пищи сопровождают хлебом, и завтрак, конечно, не исключение! Кулури, вкусный хлеб, посыпанный смесью трех различных семян: кунжута, тмина и аниса, попадет на Ваш стол либо свежеспеченным, либо в поджаренных ломтиках, наполняя воздух своим ароматом. Сочетайте его с домашними вареньями,

местным медом и свежим несоленым анари - нежным мягким сывороточным сыром, напоминающим рикотту или творог. Просто добавьте в сыр анари местный сироп рожкового дерева и почувствуйте, как букет уникальных вкусов раскрывается у вас во рту.

Не забудьте заказать кипрский кофе, этот крепкий напиток, приготовленный искусным мастером! Кофе снимается с подогрева точно в нужное время, чтобы обеспечить образование важной пенки, называемой каймаки. Вы можете заказать кофе “скетто”, “метрио” или “глики”, что означает без сахара, средне сладкий или сладкий.

Дополнительная информация

Попробовать Кипрский завтрак можно в участвующих в программе отелях (сервируется на буфетных станциях) или местных ресторанах (завтрак или бранч) по всему острову.

Ищите логотип “Cyprus Breakfast, Kalimera” и попросите администратора или хозяев сообщить вам, какие варианты у Вас есть!

Более подробную информацию и список участвующих предприятий можно найти на сайте www.cyprusbreakfast.cy

“Кипрский завтрак, Калимера” - проект, поддерживаемый Министерством туризма Кипра, Кипрской инициативой устойчивого туризма и Туристическим фондом Великобритании.

Туристические бренды Кипра:

Наши туристические бренды созданы для того, чтобы Вы получили максимальное удовольствие от пребывания на нашем прекрасном средиземноморском острове! Ознакомьтесь со списком тщательно разработанных туристических брендов, которые подойдут именно Вам. Все, что Вам нужно делать, это обращать внимание на расположенные вдоль выбранного Вами маршрута указатели и наслаждаться качественным отдыхом в своем собственном стиле!





@visitcyprus.cy



@visitcyprus



@visitcyprus



@visitcyprus



@visitcypruscom



@visitcypruscom



@visitcyprus