

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΠΑΤΡΑΣ

ΣΧΟΛΗ: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ: ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
«ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ»



ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΕΣ:
ΤΣΙΑΝΤΗ ΡΑΦΑΕΛΛΑ
ΤΣΟΥΚΑΛΑ ΑΓΓΕΛΙΚΗ

ΕΠΟΠΤΕΥΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:
Κ. ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	ΣΕΛ.3-7
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ^ο ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	ΣΕΛ.9-12
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ^ο ΗΘΗ ΚΑΙ ΕΘΙΜΑ.....	ΣΕΛ.14-21
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ^ο ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ.....	ΣΕΛ.23-25
ΚΑΦΑΛΑΙΟ 4 ^ο ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΞΕΝΑΓΗΣΗ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ	ΣΕΛ.27-40
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 ^ο ΜΝΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΜΟΥΣΕΙΑ.....	ΣΕΛ.42-48
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 ^ο ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ.....	ΣΕΛ.50-91
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7 ^ο ΚΥΠΡΙΑΚΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ.....	ΣΕΛ.93-124
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 ^ο Ο ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ.....	ΣΕΛ.126-134
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	ΣΕΛ.135

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Μοναδικές ομορφιές που ύμνησαν οι ποιητές. Ιστορία 10.000 χρόνων αποτυπωμένη σε σπάνια μνημεία παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς. Ξενοδοχειακές μονάδες ποιοτικής υποδομής, γεύσεις της παράδοσης και γεύσεις της σύγχρονης δημιουργικής κουζίνας, κέντρα θαλασσοθεραπείας από τα καλύτερα στην Ευρώπη, εναλλακτικές μορφές τουρισμού που καλύπτουν και τον πιο απαιτητικό ταξιδευτή.

Να γιατί η Κύπρος γοητεύει κάθε χρόνο όλο και περισσότερους Έλληνες. Χριστούγεννα και Φθινοπωρινές διακοπές εν όψει και το νησί της Αφροδίτης σας προσκαλεί για ένα ταξίδι πολλαπλών εμπειριών. Γιατί το ταξίδι στην Κύπρο είναι ένα must που πρέπει κάθε Έλληνας να κάνει τουλάχιστον μία φορά στη ζωή του.

Η Κύπρος μπορεί να δέχεται κάθε χρόνο κοντά στα τρία εκατομμύρια τουρίστες αλλά, όπως είναι φυσικό, η Κυπριακή κυβέρνηση, ο Κυπριακός Οργανισμός Τουρισμού και οι τουριστικοί επιχειρηματίες έχουν ξεχωριστή αγάπη για τους Έλληνες ταξιδιώτες - και τους φροντίζουν ιδιαίτερα.

Με τα προσιτά σε όλους τουριστικά "πακέτα" με τιμές περίπου ίδιες με όσα θα ξόδευε κανείς για διακοπές σε ένα ελληνικό νησί. Με τακτικές αεροπορικές πτήσεις από την Αθήνα, τη Θεσσαλονίκη, τη Ρόδο και την Κρήτη. Με ειδικά προγράμματα περιήγησης στις πιο αξιοσημείωτες και πολυπόικιλες περιοχές του νησιού. Για όποιον λόγο κι αν ταξιδέψετε (μήνα του μέλιτος, οικογενειακές διακοπές, εκδρομές και περιηγήσεις, χαλάρωση και θαλασσοθεραπεία

επαγγελματικό ταξίδι) θα απολαύσετε σίγουρα:

Την περίφημη κυπριακή φιλοξενία και την υποδειγματική προσφορά υπηρεσιών. Ήλιο, θάλασσα, χρυσές αμμουδιές και ζεστή θάλασσα τον Οκτώβριο και Νοέμβριο. Θαυμάσια ξενοδοχεία και εγκαταστάσεις που μπορούν να σας κρατήσουν όλη τη μέρα.

Μοναδικές ταβέρνες με κυπριακά μενού, όλα με συνοδεία ξεχωριστών κρασιών τοπικής παραγωγής και κουμανταρίας - ίσως το πιο νόστιμο κρασί - λικέρ του κόσμου. Ολονύκτια ξεφαντώματα όπως και στην Ελλάδα.

Ημερήσιες εκδρομές στο πιο σημαντικά αξιοθέατα, "δεμένα" με την Ιστορία, τους θρύλους και το σήμερα του νησιού. Τη δυνατότητα για μικρές κρουαζιέρες στην Αίγυπτο, το Ισραήλ και το Λίβανο.

Κύπρος: ένα νησί γεμάτο αντιθέσεις και ποικιλία τόσο στο καταπληκτικό μεσογειακό τοπίο όσο και στα ενδιαφέροντα και τις δραστηριότητες που προσφέρει στον επισκέπτη. Οι λάτρεις της θάλασσας έχουν να διαλέξουν από αμέτρητες υπέροχες παραλίες. Είτε θέλετε μια χρυσή αμμουδιά για τα μικρά παιδιά σας, είτε κάτι πιο απομονωμένο και αυθεντικό, στη Κύπρο θα βρείτε κάτι για όλα τα γούστα. Η οροσειρά του Τροόδου στο εσωτερικό του νησιού, προσφέρει μια εντελώς διαφορετική μαγεία με το δροσερό αεράκι του βουνού και το άρωμα του πεύκου. Απολαύσετε τα μονοπάτια της φύσης και δείτε τους υπέροχους θησαυρούς των Βυζαντινών εκκλησιών και μοναστηριών. Μπορείτε να κάνετε και αγροτουρισμό για να ζήσετε από κοντά τη ζωή των ορεινών χωριών. Στη θάλασσα ή στο βουνό, στις πόλεις ή στην ενδοχώρα, ποτέ δεν είστε μακριά από τα ιστορικά και πολιτιστικά αξιοθέατα της Κύπρου.

Σε όποια γωνιά του νησιού κι αν βρίσκεστε, είτε θαυμάζετε τα έξοχα ψηφιδωτά του αρχαίου Κουρίου, είτε ψωνίζετε ζουμερά πορτοκάλια στη λαϊκή αγορά, είτε πίνετε το καφεδάκι σας στο καφενείο κάποιου γραφικού ορεινού χωριού είτε στη σκιά της ελιάς ή του κυπαρισσιού, θα σας καταγοητεύσει η γνήσια φιλοξενία των Κυπρίων.

Η Κύπρος σήμερα παντρεύει αβίαστα την περήφανη αρχαία ιστορία της με μια υπερσύγχρονη υποδομή και ένα κοσμοπολίτικο τρόπο ζωής. Ο λαός της Κύπρου είναι εργατικός, φιλοπρόodos, μορφωμένος και προπαντός ανοικτόκαρδος και καταδεκτικός. Μόλις πατήσετε το πόδι σας στο νησί θα νοιώσετε τη φιλική ατμόσφαιρα και θα αισθανθείτε το άγχος να εξαφανίζεται καθώς βυθίζεστε σε ένα παράδεισο ξεκούρασης. Τόσο υπέροχα είναι εδώ στο νησί που η θεά του έρωτα και της ομορφιάς αποφάσισε να κάνει την Κύπρο πατρίδα της. Ελάτε κι εσείς να ανακαλύψετε τη μυστηριακή γοητεία της Κύπρου. Περιπλανηθείτε άφοβα, κι αν τύχει και χαθείτε, μην ανησυχείτε, οι κάτοικοι του νησιού θα τρέξουν να σας δείξουν το δρόμο.

Γαλάζια Σημαία

Στην Κύπρο με την Γαλάζια Σημαία βραβεύθηκαν οι ακόλουθες 49 οργανωμένες παραλίες της Κύπρου οι οποίες βρίσκονται σε 13 παράκτιες κοινότητες και δήμους: Λούμα, Περνέρα, Ποτάμι, Βρυσί Α, Β και Γ, Πρωταράς, Νησιά Λομβαρδή (Παραλίμνι), Κόννος Μπέι, Κέρμια, Άμμος του Καμπούρη, Γλυκί Νερό, Πανταχού, Λούκκος του Μάντη, Κατσάρκα, Περνέρα, Βαθιά Γωνιά, Νησί, Νησί Μπέι, Λάντα, Μακρόνησος και Αγία Θέκλα (Αγία Νάπα), Γιαννάθες (Βορόκλινη), Φοινικούδες, Καστέλλα και Μακένζι (Λάρνακα), Κάλυμνος - ΚΟΤ (Πεντάκωμο), Αόρατοι (Πύργος), Δημοτική Παραλία Παρεκκλησιάς (Παρεκκλησιά), Σάντα Μπάρπαρα, Λούρες, Βούππα, Αφροδίτη, Ονίσιλος, Αρμονία και Καστέλλα (Άγιος

Τύχωνας), Ακτή Ολυμπίων (Λεμεσός), Παραλία Πισσουρίου (Πισσούρι), Δημοτική Παραλία - ΚΟΤ (Γεροσκήπου), Παχύαμμος, Βρυσούδια Α και Β, Αλυκές, Δημοτικά Λουτρά και Φάρος (Πάφος), Λαουρού και Κόλπος Κοραλλίων (Πέγεια), Δημοτική Παραλία, Παραλία Δασούδι - ΚΟΤ (Πόλις Χρυσοχούς).

Θησαυροί των Βουνών

Για να ζήσετε μια άλλη Κύπρο, μια Κύπρο κρυμμένη από την πολυκοσμία, τραβήξτε για το εσωτερικό του νησιού και την Οροσειρά του Τροόδους. Εκεί δεσπόζει μεγαλόπρεπα ο κυπριακός Όλυμπος, κυριολεκτικά η κορυφή του νησιού, με ύψος 1951 μέτρα. Στην περιοχή του Τροόδους ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία να θαυμάσει τις δέκα βυζαντινές τοιχογραφημένες εκκλησίες, οι οποίες περιλαμβάνονται στον κατάλογο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της ΟΥΝΕΣΚΟ. Το μεγαλύτερο ορεινό θέρετρο είναι οι Πλάτρες. Το γραφικό αυτό χωριό είναι πια διάσημο για το ποίημα του νομπελίστα Γιώργου Σεφέρη ο οποίος δήλωσε με θαυμασμό ότι «Τα αηδόνια δε σ' αφήνουνε να κοιμηθείς στις Πλάτρες». Οι Πάνω Πλάτρες φέρνουν στο νου γραφικότητα χωριουδάκια στις Άλπεις με τα χαριτωμένα τους ξενοδοχεία, καφενεία και ζαχαροπλαστεία. Το χειμώνα, οι Πλάτρες είναι το τέλειο σημείο για μια μαγευτική χιονοδρομική εξόρμηση στον Όλυμπο.

Πολλαπλή Περιπέτεια

Η Κύπρος είναι ένα υπέροχο μεσογειακό νησί με εξαιρετικά ποικιλόμορφο τοπίο. Αυτό κάνει το νησί τον τέλειο προορισμό για μια ατέλειωτη σειρά από δραστηριότητες όπως η πεζοπορία, η ποδηλασία ανώμαλου δρόμου, οι εξορμήσεις με τζιπ και η παρατήρηση πουλιών. Κάθε μήνα ο πτηνολογικός σύνδεσμος Birdlife Cyprus οργανώνει εξορμήσεις για την τοποθέτηση αναγνωριστικών δακτυλίων στα πουλιά.

Γαστρονομικός Παράδεισος

Οι υπέροχες λιχουδιές που μπορείτε να γευτείτε περιλαμβάνουν ανάμεσα σε πολλά άλλα: Καπνιστά κρασάτα κυπριακά λουκάνικα με το γλυκό άρωμα του κόλιανδρου Κουπέπια- ντολμάδες με κιμά και ρύζι Λούντζα – καπνιστό χοιρομέρι, το οποίο σερβίρεται συχνά σε σάντουιτς με το νοστιμότατο χαλούμι, το μαλακό κυπριακό τυρί. Το χαλούμι, το οποίο τρώγεται και ψητό, συχνά προστίθεται και δύσμος ως αρωματικό

Σιεφταλιά – χοιρινά μπιφτέκια στα κάρβουνα Αφέλια – χοιρινό μαριναρισμένο σε κρασί και κόλιανδρο Στιφάδο από μοσχάρι ή κουνέλι μαγειρεμένο με ξίδι, κρεμμύδια και αρωματικά και οφτό κλέφτικο, - κομμάτια από αρνί αρωματισμένα με φύλλα δάφνης και μαγειρεμένα σε παραδοσιακό φούρνο σφραγισμένο με πηλό. Επίσης μην παραλείψετε να δοκιμάσετε τα κυπριακά σουβλάκια, τα οποία δεν έχουν καμία σχέση με τα δικά μας αλλά ούτε και με τα κυπριακά που πουλάνε τα ψητοπωλεία!!!!!!!

Για επιδόρπιο θα δροσιστείτε με φρέσκα φρούτα, τα οποία μπορεί να συνοδεύονται από μια ποικιλία γλυκών του ταψιού ή του κουταλιού. Τα γλυκά που προσφέρονται στην Κύπρο περιλαμβάνουν τους λουκουμάδες, τα δάκτυλα και το σιάμαλι, φτιαγμένο από σιμιγδάλι με ανθόνερο. Βγαίνοντας για ένα καφέ μπορείτε να δοκιμάσετε τις υπέροχες κολοκοτές με σταφίδα και πλιγούρι και το κυπριακό παστελάκι με σουσάμι

Διαμονή

Οι επισκέπτες στην Κύπρο έχουν να διαλέξουν από μια πολύ μεγάλη ποικιλία από χώρους διαμονής. Μπορούν να επιλέξουν να περάσουν τις διακοπές τους σε ένα αναπαλαιωμένο παραδοσιακό σπίτι σε κάποιο από τα γραφικά ορεινά χωριά του νησιού, ή να απολαύσουν την παραμονή τους στην Κύπρο σε ένα από τα εξαιρετικά ξενοδοχεία τριών, τεσσάρων ή πέντε αστέρων. Στα ξενοδοχεία οι επισκέπτες απολαμβάνουν άνετους και ευχάριστους κοινόχρηστους χώρους, δωμάτια εξοπλισμένα με όλες τις ανέσεις και το υψηλό επίπεδο εξυπηρέτησης για το οποίο φημίζεται η Μεσόγειος. Τα περισσότερα διεθνή ξενοδοχεία (με τρία ή περισσότερα αστέρια) διαθέτουν τουλάχιστο μια πισίνα και συνήθως περισσότερα από ένα εστιατόρια. Πολλά ξενοδοχεία σερβίρουν πλούσιο μπουφέ κι έτσι οι επισκέπτες έχουν την ανεπανάληπτη ευκαιρία να γευτούν τις νοστιμότητες λιχουδιές που προσφέρει το νησί.

Οι τύποι καταλυμάτων περιλαμβάνουν:

- (a) Ξενοδοχεία
- (b) Οργανωμένα Διαμερίσματα
- (c) Τουριστικά Χωριά
- (d) Τουριστικές Επαύλεις
- (e) Χώρους Κατασκήνωσης
- (f) Παραδοσιακά Σπίτια (Ξενοδοχεία, Διαμερίσματα)
- (g) Τουριστικά Διαμερίσματα
- (h) Επιπλωμένα Διαμερίσματα
- (i) Μικρές Μονάδες
- (j) Ξενώνες Νεότητας

Πως να ταξιδέψετε στην Κύπρο

Σήμερα περισσότερο από ποτέ άλλοτε, είναι εξαιρετικά εύκολο να ταξιδέψει κανείς για την Κύπρο. Περισσότερες από 40 αερογραμμές, περιλαμβανομένου και του εθνικού αερομεταφορέα του νησιού, τις Κυπριακές Αερογραμμές, εκτελούν τακτικά δρομολόγια προς και από τα Διεθνή Αεροδρόμια Λάρνακας και Πάφου.

Με την προνομιακή της θέση στο σταυροδρόμι της Ανατολικής Μεσογείου, η Κύπρος είναι ένας τέλειος προορισμός στα πλαίσια μιας οδύσσειας στη Μέση Ανατολή, η οποία συνδυάζει την επίσκεψη στο νησί με ένα ταξίδι στο Ισραήλ, τον Λίβανο και την Αίγυπτο. Πολλοί επισκέπτες στην Κύπρο περιλαμβάνουν και μια ολιγοήμερη κρουαζιέρα στο πρόγραμμα των διακοπών τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

ΕΙΣΑΓΩΓΗ:

ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΥΠΡΟΥ

Η ιστορία της Κύπρου είναι πολυτάραχη και γνώρισε πολλούς κατακτητές σε όλες τις εποχές, λόγω της στρατηγικής της θέσης - σταυροδρόμι ανάμεσα σε τρεις ηπείρους (Αφρικής, Ευρώπης και Ασίας). Έχει να επιδείξει πανάρχαιες καταβολές που εκτείνονται μέχρι και πριν 10 000 χρόνια. Τα πρώτα ευρήματα συνοικισμών ανάγονται στην λίθινη εποχή (Χοιροκοιτία) και μετέπειτα στην Ελληνιστική περίοδο με την κάθοδο των Μυκηναίων.

Στην ελληνιστική περίοδο άνθισαν οι τέχνες και έχουμε μαρτυρίες σε αμφορείς και πλάκες με γραφές. Ανθισε και η ελληνική θρησκεία προς τους 12 θεούς του Ολύμπου με ιερά σε όλο το νησί με μεγάλο αυτό της Θεάς Αφροδίτης στην Πάφο (Κούκλια) πλησίον στο τόπο όπου γεννήθηκε (Πέτρα του Ρωμείου). Σ' αυτή την εποχή ο φιλόσοφος Ζήνων ο Κιτιεύς, Κύπριος φυσικά ίδρυσε την περίφημη σχολή των Στωικών στην Αθήνα.

Ακολουθεί η ρωμαϊκή περίοδος η οποία διήρκεσε από το 58 π.Χ.-330 μ.Χ. Τότε οι απόστολοι Παύλος και Βαρνάβας επισκέφθηκαν την Πάφο όπου κατόρθωσαν να εκχριστιανίσουν το Ρωμαίο Ανθύπατο, Σέργιο Παύλο και έτσι η Κύπρος έγινε το πρώτο νησί που απέκτησε Χριστιανό ηγέτη.

Στη συνέχεια είναι η βυζαντινή περίοδος. Με το διαχωρισμό της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η Κύπρος έγινε επαρχία του ανατολικού μέρους δηλαδή του Βυζαντίου, με πρωτεύουσα την Κωνσταντινούπολη. Ακολουθούν η Φραγκοκρατία, η Τουρκοκρατία και η Αγγλοκρατία με τον απελευθερωτικό αγώνα του 1955-1959 και την κήρυξη της ανεξαρτησίας το 1960, με την ανταρσία των τουρκοκυπρίων το 1963 και το πραξικόπημα και την τουρκική εισβολή τον Ιούλιο και τον Αύγουστο του 1974.

Η Κύπρος είναι νησί της ανατολικής Μεσογείου θάλασσας, το τρίτο σε μέγεθος, και βρίσκεται 100 περίπου χιλιόμετρα νότια της Τουρκίας και 120 χιλιόμετρα δυτικά της Συρίας. Γεωγραφικά η Κύπρος ανήκει στην νοτιοδυτική Ασία. Ωστόσο, επειδή ιστορικά, πολιτιστικά η

Κύπρος ακολούθησε τη πορεία όλου του Ελληνισμού, μπορεί να θεωρείται μέρος της Δύσης και της Ευρώπης.

Η Κυπριακή Δημοκρατία σύμφωνα με την συμφωνία εγκαθίδρυσής της ένα νησί-κράτος. Ιδρύθηκε το 1960, στη βάση των Συμφωνιών Ζυρίχης-Λονδίνου, που αποτελούσαν έναν οδυνηρό συμβιβασμό μεταξύ του Κυπριακού λαού και του αγγλικού αποικισμού μετά από τον απελευθερωτικό-ενωτικό αγώνα της Ε.Ο.Κ.Α.. Το 1963 με αφορμή τις προτάσεις για τροποποιήσεις του Συντάγματος η ΤΜΤ με την καθοδήγηση της Τουρκίας ξεκινά ανταρσία στην Κύπρο και δημιουργεί κλειστούς θύλακες όπου περιορίζουν τους Τουρκοκύπριους. Η ανταρσία αυτή αποτελούσε ένα σημαντικό βήμα στα σχέδια των Η.Π.Α. για επέμβαση στις εσωτερικές υποθέσεις της Κυπριακής Δημοκρατίας, οι οποίες έφθασαν στο απόγειο τους με τα γεγονότα του 1974. Μετά τη Τουρκική εισβολή στην Κύπρο (αφορμή της οποίας απετέλεσε το φασιστικό πραξικόπημα της ελλαδικής Χούντας και της κυπριακής Ε.Ο.Κ.Α. Β') και κατοχή του 1974 η Κυπριακή Δημοκρατία πρακτικά ελέγχει μόνο τα δύο τρίτα του νησιού ενώ το βόρειο τρίτο κατέχεται παράνομα από την Τουρκία.

Το 1983 η Τουρκία ανακήρυξε τα κατεχόμενα σε κράτος, ονομάζοντάς το «Τουρκική Δημοκρατία της Βορείου Κύπρου». Η ενέργεια αυτή καταδικάστηκε από το Συμβούλιο Ασφαλείας του Ο.Η.Ε. Το ψευδοκράτος αναγνωρίζεται σήμερα μόνο από την Τουρκία.

Στις δεκαετίες που ακολούθησαν την εισβολή οι εναπομείναντες εγκλωβισμένοι Ελληνοκύπριοι εκδιώχθηκαν και 120 χιλιάδες έποικοι από την Τουρκία μεταφέρθηκαν στο βόρειο μέρος της Κύπρου. Επίσης αμέσως μετά την εισβολή οι περισσότεροι Τουρκοκύπριοι μετακινήθηκαν στο κατεχόμενο μέρος. Το αποτέλεσμα είναι σήμερα το κατεχόμενο μέρος να κατοικείται κυρίως από Τούρκους (τους εναπομείναντες Τουρκοκύπριους και δεκάδες χιλιάδες εποίκους). Από την άλλη, το ελεύθερο μέρος κατοικείται κυρίως από Ελληνοκύπριους. Δηλαδή, η τουρκική εισβολή δημιούργησε τις συνθήκες για την επιβολή της διχοτόμησης.

Το Ηνωμένο Βασίλειο κατέχει επίσης εδάφη στην Κύπρο, σαν βάσεις. Με την συμφωνία εγκαθίδρυσης της Κυπριακής Δημοκρατίας, το Ηνωμένο Βασίλειο κράτησε δύο περιοχές της Κύπρου, στη Δεκέλεια και το Ακρωτήρι. Οι Βρετανικές βάσεις είναι κυρίαρχες μόνο σαν στρατιωτικές βάσεις. Οι βάσεις χρησιμοποιούνται για τη Βρετανική στρατιωτική παρουσία στην ανατολική Μεσόγειο, αλλά και για

κατασκοπευτικούς σκοπούς, σαν μέρος του παγκόσμιου συστήματος Έσελον.

Το 2004 η Κύπρος εντάχθηκε στην Ευρωπαϊκή Ένωση με ένα μέρος της να βρίσκεται υπό ξένη κατοχή. Αυτό σημαίνει ότι το κοινοτικό κεκτημένο εφαρμόζεται μόνο στο ελεύθερο μέρος της Κύπρου. Δηλαδή, η συμφωνία ένταξης προνοεί την ένταξη ολόκληρης της Κύπρου, αλλά υπάρχει πρόνοια ώστε το κοινοτικό κεκτημένο να εφαρμόζεται μόνο στις ελεύθερες περιοχές, διότι αυτές είναι που ελέγχει η κυπριακή κυβέρνηση. Η μη εφαρμογή του κοινοτικού κεκτημένου στο βόρειο τρίτο του νησιού έχει γεωγραφική ισχύ και όχι κοινωνική, η Τουρκική μειονότητα της Κύπρου απολαμβάνει όλα τα δικαιώματα της ένταξης.

Θέση

Η Κύπρος είναι το τρίτο μεγαλύτερο νησί της Μεσογείου.

Βρίσκεται Νότια των ακτών της Τουρκίας, Βόρεια των ακτών της Αιγύπτου και Δυτικά των Συριακών ακτών.

Γεωγραφικές Συντεταγμένες

35 00 N, 33 00 E

Εμβαδό

Συνολικό εμβαδό: 9.251 τετρ. χλμ.

Ακτογραμμή

648 χλμ.

Χωρικά Ύδατα

Επεκτείνονται μέχρι τα 12 Ναυτικά Μίλια (NM)

Κλίμα

Μεσογειακό με ήπιους και υγρούς χειμώνες και πολύ ζεστά, ξηρά καλοκαίρια. Το καλοκαίρι η θερμοκρασία μπορεί να φτάσει μέχρι και 42 Βαθμούς.

Έδαφος

Στα νοτιοδυτικά της Κύπρου δεσπόζει η Οροσειρά του Τροόδους με ψηλότερη κορυφή αυτή του Ολύμπου (1951 μέτρα). Στα βόρεια δεσπόζει η Οροσειρά του Πενταδακτύλου με ψηλότερη κορυφή αυτή του Κυπαρισσόβουνου (1024 μέτρα).

Υψομετρικές εξάρσεις

Χαμηλότερο σημείο: Μεσόγειος Θάλασσα 0μ

Ψηλότερο σημείο: Κορυφή του Ολύμπου 1951μ

Χρήση Γης

Καλλιεργήσιμη γή: 7.79%

Μόνιμες καλλιέργειες: 4.44%

Άλλα: 87.77% (2001)

Υδρεύσιμη γη

382 τετρ. Χλμ. (2001 υπολ.)

Φυσικές απειλές

Μέτρια σεισμική δραστηριότητα, ξηρασία

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

ΗΘΗ ΚΑΙ ΕΘΙΜΑ

ΤΟ ΛΕΜΕΣΑΝΙΟ ΚΑΡΝΑΒΑΛΙ



Το φεστιβάλ διαρκεί 10 μέρες, με χαρούμενα και διασκεδαστικά μασκαρέματα. Το έθιμο αυτό είναι παλιό και προέρχεται από ειδωλολατρικές τελετές. Με το πέρασμα του χρόνου απέκτησε ένα διαφορετικό και καθαρά διασκεδαστικό χαρακτήρα με μεγάλη και δημοφιλή συνέχεια. Το φεστιβάλ ξεκινά με την είσοδο του Βασιλιά Καρνάβαλου στην πόλη και ακολουθεί η μικρή παρέλαση με διαγωνισμό καλύτερης στολής για μικρά παιδιά. Την καρναβαλιστική παρέλαση παρακολουθεί πλήθος κόσμου από όλο το νησί. Καρναβαλιστικά πάρτι και χοροί λαμβάνουν χώρα σε πολλά ξενοδοχεία κάθε βράδυ.

ΑΝΘΕΣΤΗΡΙΑ

Τα ανθεστήρια γίνονται το Μάιο, γνωστό και ως μήνα των λουλουδιών. Τα ανθεστήρια οργανώνονταν στην Αθήνα προς τιμήν του θεού Διόνυσου, προστάτη του θεάτρου. Θεωρείτο επίσης η γιορτή των ψυχών και των φυτών κατά την οποία γιορταζόταν η αναγέννηση του ανθρώπου και της φύσης. Η ομορφιά της τελευταίας εξυμνείται κατά τη διάρκεια των ανθεστηρίων και γιορτάζεται στη Λεμεσό με παρέλαση και εκθέσεις φυτών και λουλουδιών.

ΚΑΤΑΚΛΥΣΜΟΣ (ΙΟΥΝΙΟΣ)

Το φεστιβάλ του Κατακλυσμού λαμβάνει χώρα δίπλα στη θάλασσα της Λεμεσού, το Σάββατο της Πεντηκοστής και τη Δευτέρα του Αγίου Πνεύματος. Είναι μοναδικό στο είδος του και κατέχει ειδωλολατρικό χαρακτήρα. Οι ρίζες αυτού του φεστιβάλ δεν είναι γνωστές αλλά πολλοί πιστεύουν ότι ο κατακλυσμός προέρχεται από τις αρχαίες τελετές προς τιμή της θεάς Αφροδίτης και του Άδωνη. Το έθιμο,

κατά το οποίο το ένα άτομο καταβρέχει με νερό το άλλο έχει επικρατήσει τόσο στην παραλία όσο και στην ενδοχώρα της Λεμεσού. Την Κυριακή και Δευτέρα οργανώνονται διαγωνισμοί χορού και τραγουδιού. Εκεί ακούγονται τα γνωστά 'τσιαπτιστά' τραγούδια από διάφορες ομάδες τραγουδιού οι οποίες συμπληρώνουν η μία την άλλη κατά τη διάρκεια των τραγουδιών.

Η ΓΙΟΡΤΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ (ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ)

Κατά τη διάρκεια του πρώτου δεκαημέρου του Σεπτεμβρίου οργανώνεται η γιορτή του κρασιού στο Δημόσιο Κήπο της Λεμεσού από τις 6 μέχρι τις 11 κάθε βράδυ. Κατά τη διάρκεια της γιορτής, ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία να γευτεί μερικά από τα καλύτερα κρασιά της Κύπρου, τα οποία προσφέρονται δωρεάν. Δίνονται επίσης παραστάσεις παραδοσιακού χορού και τραγουδιού από διάφορες ομάδες χορού και χορωδίες της Κύπρου και του εξωτερικού.

ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΑΡΧΑΙΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΘΕΑΤΡΟΥ (ΙΟΥΛΙΟΣ – ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ)

Το πολιτιστικό αυτό γεγονός οργανώνεται από τον Κ.Ο.Τ και το ΘΟΚ. Παραστάσεις αρχαίου δράματος και κωμωδίας παρουσιάζονται στο αρχαίο θέατρο του Κουρίου, 19 χιλιόμετρα δυτικά

Πιο κάτω θα δούμε αρκετά από τα ήθη και τα έθιμα που υπήρχαν στο Νέο Χωριό της επαρχίας Πάφου, στα παλαιότερα χρόνια. Σήμερα αρκετά από αυτά τα έθιμα δυστυχώς δεν υπάρχουν.

Έθιμα των Χριστουγέννων

Τις μέρες πριν τα Χριστούγεννα παρατηρείται μεγάλη δραστηριότητα των νοικοκυρών της κοινότητας, εν όψει της μεγάλης γιορτής της Χριστιανοσύνης.

Οι προετοιμασίες περιλαμβάνουν γενική καθαριότητα του σπιτιού, ξεσκονίσματα, γυαλίσματα, τακτοποίηση των επίπλων, ψήσιμο των παξιμαδιών στους πλιθάροκτιστους φούρνους και ασπρόγιασμα των εσωτερικών και κάποτε των εξωτερικών τοίχων και περιτοιχισμάτων.

Την παραμονή των Χριστουγέννων ομάδες παιδιών γυρίζουν όλα τα σπίτια της κοινότητας και ψάλλουν τα κάλαντα.

Τη μέρα των Χριστουγέννων ο κόσμος πηγαίνει στην εκκλησία. Μετά το τέλος της θείας Λειτουργίας μεταλαμβάνει των αχράντων μυστηρίων (πασκάζει, στην συνηθισμένη κυπριακή διάλεκτο) και όταν βγουν από την εκκλησία ανταλλάσσουν ευχές και φιλία.

Μετά όλοι πάνε στα σπίτια τους και κάθεται όλη η οικογένεια στο τραπέζι για να φάνε κοτόπουλο με σούπα αυγολέμονη ή με τραχανά (παραδοσιακό φαγητό), μέσα σ' ένα χαρούμενο, ευχάριστο οικογενειακό περιβάλλον.

Στην περίοδο από Μάιο μέχρι Ιούνιο αγόραζαν χοίρους τους οποίους «ανάγιοναν» (έκτρεφαν) μέχρι την ημέρα των Χριστουγέννων και μετά τους έσφαζαν και κατασκεύαζαν λούντζες, κειμά και λουκάνικα. Την κοιλιά την έκαναν «παστή» και το κεφάλι με τα πόδια «Ζαλατίνα». Τα λουκάνικα τα έβαζαν μέσα σε κρασί και μετά τα αποξέραναν στο ήλιο για να ψήνονται σιγά-σιγά. Τα υπόλοιπα τα μισόψηναν και τα φύλαγαν μέσα σε «κουμνιά» (πήλινα δοχεία) μαζί με το «λαρτί» (λίπος) που έλιωνε με το ψήσιμο. Με αυτό το τρόπο είχαν απόθεμα φαγητού για αρκετό καιρό. Το έθιμο αυτό, σε περιορισμένη όμως έκταση, διατηρείται μέχρι σήμερα.

Έθιμα της Πρωτοχρονιάς

Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς η νοικοκυρά θα ετοιμάσει την Βασιλόπιττα με το τυχερό νόμισμα η οποία θα κοπεί το μεσημέρι της Πρωτοχρονιάς. Όποιος βρει στο κομμάτι του το νόμισμα θα είναι ο τυχερός της νέας χρονιάς. Επίσης θα κρεμάσουν πάνω στην κύρια είσοδο του σπιτιού κλωνί ελιάς. Η ελιά θεωρείται ευλογημένο δέντρο. Επίσης το βράδυ της παραμονής της πρωτοχρονιάς παίζουν το παιγνίδι με τα φύλλα της ελιάς στο τζάκι. Ρίχνουν μέσα στο τζάκι φύλλο ελιάς και λένε «Άγιε Βασίλη, Βασιλιά, δείξε και φανέρωσε αν με αγαπά το.....» Αν το φύλλο της ελιάς αναπηδήσει τότε το άτομο αυτό αγαπά αυτόν που το έριξε στο τζάκι.

Την Πρωτοχρονιά ο κόσμος θα πάει στην εκκλησία για να παρακολουθήσει τη θεία λειτουργία και μετά όταν τελειώσει και όλοι βγουν από την εκκλησία θ' ανταλλάξουν ευχές και φιλία. Την πρώτη μέρα του χρόνου, βάσει των παλαιών κυπριακών εθίμων, όταν επιστρέψουν από την εκκλησία στο σπίτι τους πρέπει να μπουν με το δεξί πόδι για να πάνε όλα δεξιά (καλά) στη νέα χρονιά.

Την Πρωτοχρονιά παίζουν διάφορα τυχερά παιχνίδια με τραπουλόχαρτα στα καφενεία και στα σπίτια του χωριού μέχρι το πρωί. Τα παιχνίδια αυτά είναι πιλότα, εξηνταέξι, πάστρα και τάβλι. Ομάδες παιδιών γυρίζουν στα σπίτια του χωριού και ψάλλουν τα κάλαντα.

Φώτα

Την παραμονή των Φώτων ο Ιερέας του χωριού γύριζε σ' όλα τα σπίτια και ράντιζε με Αγίασμα (Καλάντιζε), συνοδευόμενος από ένα παιδί που κρατούσε ένα κουβά με Αγίασμα. Παλαιότερα οι κάτοικοι έριχναν μέσα στον κουβά νομίσματα, σαν δώρο για τον παπά και το παιδί.

Την ημέρα των Φώτων οι κάτοικοι του χωριού έπαιρναν στην εκκλησία οτιδήποτε παρήγαγαν (αμύγδαλα, σιτηρά, φρούτα) για να ευλογηθούν από την βάπτιση του Χριστού. Το έθιμο αυτό διατηρείται σε μικρό όμως βαθμό μέχρι σήμερα. Την ίδια μέρα οι νοικοκυρές φτιάχνουν ξεροτιάνα (λουκουμάδες) για να φάνε μαζί με τις οικογένειές τους. Ακολουθώς ρίχνουν και στα δώματα (στέγες των σπιτιών), για να φάνε οι καλικάτζαροι και να φύγουν.

Σήκωσες

Οι σήκωσες αρχίζουν από την Κυριακή της Απόκριω και συνεχίζονταν την επόμενη Κυριακή της Τυροφάγου. Συνήθως αυτές τις δύο Κυριακές αρκετά άτομα μασκαρεύονται και γυρίζουν σε συγγενικά και φιλικά σπίτια. Εκεί διασκεδάζουν τον κόσμο με αστεία.

Την Δευτέρα της Καθαράς οι κάτοικοι έβγαιναν στην παραλία και στο βουνό για να κόψουν την «μούττη της Σαρακοστής» τρώγοντας νηστίσιμα φαγητά.

Έθιμα της Λαμπρής

Τις μέρες πριν την Λαμπρή οι νοικοκυρές στο χωριό θα κάνουν τον γενικό καθαρισμό του σπιτιού. Μετά θα ετοιμάσουν τα παξιμάδια τους (αρκατένα), καθώς επίσης και τις περίφημες «φλαούνες», ενώ την Μεγάλη Πέμπτη βάζουν τα κόκκινα αυγά τα οποία θα τσουγκρίσουν μετά την Ανάσταση.

Σάββατο του Λαζάρου: Την ημέρα αυτή γίνεται μια λειτουργία στην εκκλησία του χωριού, όπου πάει όλη η κοινότητα για να ακούσουν τον «Λάζαρο». Στα παλαιότερα χρόνια ομάδες παιδιών γύριζαν στα

σπίτια του χωριού και έψαλλαν τον Λάζαρο. Οι νοικοκυρές τους πρόσφερα αυγά, χαλούμια και τυριά.

Κυριακή των Βαΐων: Την ημέρα αυτή οι νοικοκυρές παίρνουν κλωνάρια ελιάς στην εκκλησία, για να μείνουν εκεί μέχρι την ημέρα της Πεντηκοστής, οπότε η ελιά αγιάζεται και θα την πάρουν στο σπίτι τους για το κάπνισμα. Το κάπνισμα πιστεύεται ότι διώχνει κάθε κακό και ζηλοφθονία από την οικογένεια.

Την **Μεγάλη Πέμπτη** οι εικόνες του εικονοστασίου καλύπτονται με μαύρα ρούχα σε ένδειξη πένθους. Το ίδιο βράδυ στήνουν μέσα στην εκκλησία πάνω σ' ένα τραπέζι ομοίωμα Σταυρού με το Χριστό πάνω, ενώ στα δεξιά και αριστερά βάζουν ομοίωμα του Αποστόλου Ιωάννη και της μητέρα του Χριστού.

Όλοι οι χωριανοί πάνε στην εκκλησία και προσκυνούν τον Τίμιο Σταυρό και ακούν τα 12 ευαγγέλια, για τα πάθη, την σταύρωση και το θάνατο του Χριστού.

Την **Μεγάλη Παρασκευή** το πρωί γίνεται ο στολισμός του επιταφίου. Κοπέλες και νέοι ψάλλουν τον επιτάφιο θρήνο, ενώ τρεις κοπέλες ντυμένες μυροφόρες ραίνουν το Χριστό με μύρα αρώματα και άνηθ. Μετά το τέλος της λειτουργίας όλος ο κόσμος βγαίνει στον περίβολο της εκκλησίας και ακούει τον θρήνο της Παναγίας.

Το **Μεγάλο Σάββατο** το πρωί κατά την διάρκεια της λειτουργίας και την στιγμή που ο ιερέας θα πει το «Ανάστα ο Θεός» οι πιστοί θα κτυπήσουν τους σκάμνους και τα μαύρα ρούχα που καλύπτουν τις εικόνες θα πέσουν.

Στις 5 το απόγευμα μια ομάδα ατόμων γυρίζει στα σπίτια του χωριού και ψάλλει το τραγούδι της Ανάστασης. Οι κάτοικοι προσφέρουν στην ομάδα φλαούνες. Οι φλαούνες αυτές θα κοπούν σε κομμάτια και μαζί με κόκκινα αυγά θα προσφερθούν στους πιστούς έξω από την εκκλησία μετά τον Καλό Λόγο.

Γύρω στις έντεκα το βράδυ κτυπούν χαρμόσυνα οι καμπάνες για να καλέσουν όλους τους Χριστιανούς να πάνε στην πιο χαρούμενη λειτουργία της Χριστιανοσύνης.

Απ' έξω στο προαύλιο της εκκλησίας είναι αναμμένη η «Λαμπρατζιά». Τα μεσάνυχτα ο παπάς λέει το «Δεύτε λάβετε φως εκ του ανεσπέρου φωτός» ενώ συγχρόνως βγαίνει από την εκκλησία μαζί με

τους ψάλτες για την λιτανεία. Όλος ο κόσμος ανάβει τα κεριά του και τις λαμπάδες του από το Άγιο φως της Αναστάσεως και βγαίνουν όλοι έξω. Εκεί ο ιερέας θα πει τον Καλό Λόγο και όλοι μαζί ψάλλουν το Χριστός Ανέστη.

Μετά την λειτουργία της αναστάσεως, επιστρέφουν όλοι στα σπίτια τους. Εκεί τσουγκρίζουν τα κόκκινα αυγά λέγοντας τις ευχές: «**ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ**», «**ΑΛΗΘΩΣ ΑΝΕΣΤΗ**». Τρώνε τη σούπα αυγολέμονη ή τραχανά, αυγά και φλαούνες.

Την Κυριακή θα ψήσουν το πατροπαράδοτο «Αρνί στη σούβλα» και θα διασκεδάσουν τη μεγάλη ημέρα της Λαμπρής όλοι μαζί.

Την Δευτέρα του Πάσχα οι νοικοκυρές θα ετοιμάσουν τις «Μπασκιές», που είναι παραδοσιακό φαγητό του χωριού και κατασκευάζεται από αρνήσιο κρέας ψημένο καλά, βάζοντας τυρί το οποίο φυλάγουν από την κατασκευή της φλαούνας και διάφορα μπαχαρικά (κανέλα, αρτήματα, σταφίδες). Μετά ανοίγουν φύλλο και βάζουν μέσα τη ζύμη και διπλώνονται. Αλείφουν το εξωτερικό μέρος με αυγό και ψήνεται στον φούρνο.

Την Κυριακή και την Δευτέρα του Πάσχα το κοινοτικό συμβούλιο διοργανώνει στην αυλή του παλιού δημοτικού σχολείου παραδοσιακά παιχνίδια και διάφορες εκθέσεις, όπως έκθεση φωτογραφίας για τον Ακάμα, έκθεση κοχυλιών, έκθεση παλιάς φωτογραφίας, έκθεση παλαιών αντικειμένων κλπ. Επίσης γίνεται κατασκευή χαλουμιών, τερατσόμελου και πύλινων δοχείων. Στην εκδήλωση αυτή υπάρχει μίμος που διασκεδάζει τα παιδιά καθώς και φουσκωτά παιχνίδια. Στην εκδήλωση προσφέρονται λουκουμάδες, ρέσι και κουλουράκια με τερατσόμελο.

ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΓΑΜΟΣ

Προξένια

Τα προξένια γίνονταν είτε με προξενητή είτε με ένα συγγενικό πρόσωπο, που μιλούσε στους γονείς της νύφης. Για να δεκτούν οι γονείς της κοπέλας λάμβαναν υπόψη αν ο νέος ήταν από καλή οικογένεια, αν είχε περιουσία και αν ήταν εργατικός. Αν ήταν από άλλο χωριό πήγαιναν οι ίδιοι στο χωριό του και ρωτούσαν τους χωριανούς και τους γείτονες. Τις περισσότερες φορές δε λάμβαναν υπόψη τη γνώμη της κοπέλας.

Λόγιασμα

Στο λόγιασμα καλούσαν πολύ στενούς συγγενείς, όπως τη νονά και το νονό της νύφης και του γαμπρού, τους θείους και τις θείες, τον παππού και τη γιαγιά, τα αδέρφια και από τις δυο πλευρές και τον ιερέα, που θα έκαμνε το προικοσύμφωνο το οποίο είχε νομική ισχύει. Στο προικοσύμφωνο έγραφαν τι θα έδιναν ως προίκα στα παιδιά τους. Μετά τη διαδικασία του λογιάσματος, ακολουθούσε φαγοπότι και τραγούδι.

Αρραβώνας

Στους αρραβώνες καλούσαν όλους τους χωριανούς. Το σπίτι το οποίο θα έμεναν οι νεόνυμφοι ήταν ευθύνη του πατέρα της νύμφης. Για το κτίσιμο του σπιτιού χρειαζόταν πολλή χειρωνακτική εργασία. Έπρεπε να μαζέψουν πέτρες με τις οποίες θα έκτιζαν το σπίτι. Όλοι οι κάτοικοι βοηθούσαν στην ανέγερση του σπιτιού.

Οι προετοιμασίες για το γάμο

Η πρόσκληση για το γάμο εγίνετο ένα μήνα πριν από τους συμπεθέρους. Στο κάλεσμα πρόσφεραν τσουρέκι (είδος ψωμιού).

ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΟΥ ΓΑΜΟΥ

Την Κυριακή πριν το μυστήριο του γάμου εγίνετο το ράψιμο του κρεβατιού. Η γιορταστική ατμόσφαιρα περιλάμβανε ορχήστρα από βιολί, λαγούτο και τσαττίσματα. Το κρεβάτι του αντρογύνου εγεμίζετο με παρθένο μαλλί από πρόβατα και το έραβαν 5 ή 7 παντρεμένες και μονοστέφανες γυναίκες. Την ώρα που έραβαν το κρεβάτι έπαιζαν χαμηλά τα μουσικά όργανα και οι συγγενείς και οι φίλοι τραγουδούσαν δίστιχα ή τετράστιχα κατάλληλα για την περίπτωση. Επίσης οι συγγενείς του ανδρόγυνου επλούμιζαν το κρεβάτι. Οι κουμπάροι και οι κουμέρες άρχιζαν το χορό των σεντονιών και στη συνέχεια οι κουμπάροι χόρευαν το χορό του κρεβατιού. Λίγο πριν ξεκινήσει ο χορός του κρεβατιού, ήταν έθιμο πάνω στο κρεβάτι να βάζουν μικρά παιδιά και να τα κυλούν. Αν έβαζαν αγόρι, πίστευαν ότι το αντρόγυνο θα έκανε πρώτα αγόρι. Αν κυλούσαν κορίτσι, θα έκαναν κορίτσι.

Στόλισμα της νύφης

Την Κυριακή του γάμου απόγευμα, λίγο πριν να πάρουν τον γαμπρό και την νύφη στην εκκλησία για το μυστήριο, εγίνετο το στόλισμα της νύφης στο πατρικό της σπίτι. Φορούσε το νυφικό της, την στόλιζα, έφτιαχναν τα μαλλιά της, την έζωνε και την κάπνιζε ο πατέρας και η μητέρα της και της έδιναν τις ευχές τους.

Την νύφη στόλιζαν πάντα οι υποψήφιος κουμπάρες (κουμέρες). Όταν την στόλιζαν της τραγουδούσαν οι συγγενείς και οι φίλες της, υπό την συνοδεία των μουσικών οργάνων (βιολιού και λαγούτου).

Ξύρισμα του γαμπρού

Το ξύρισμα του γαμπρού γινόταν στο πατρικό του σπίτι και περιλάμβανε εκτός από το ξύρισμα, το ντύσιμο του γαμπρού στα γαμπρικά του ρούχα και τον καλλωπισμό του. Τον ξύριζε ο παρπέρης υπό την συνοδεία βιολιού, και τον χτένιζαν οι υποψήφιοι κουμπάροι. Ο πρώτος κουμπάρος, του φορούσε το πουκάμισο και τον σάκο και τραγουδούσε κι αυτός μαζί με τους συγγενείς και φίλους τα κατάλληλα δίστιχα

ή

τετράστιχα

Μετά την τέλεση του γάμου, στο δρόμο για το νέο τους σπίτι, οι γειτόνισσες έβγαιναν στο δρόμο με τη μερρέχα και το καπνιστήρι για να ραντίσουν με ροδόσταγμα και να καπνίσουν το αντρόγυνο. Στο νέο τους σπίτι οι νεόνυμφοι δέχονταν τα συγχαρητήρια και τις ευχές του κόσμου και ακολουθούσε μεγάλο φαγοπότι με συνοδεία μουσικής. Στη συνέχεια το νέο ζευγάρι θα χορέψει και οι συγγενείς και οι φίλοι θα τους πλουμίσουν, κρεμάζοντας πάνω στα ρούχα τους χαρτονομίσματα. Αρκετά από τα έθιμα του παραδοσιακού γάμου τηρούνται μέχρι σήμερα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

Λαϊκή αρχιτεκτονική στη Κύπρο

A. Τι είναι η παραδοσιακή αρχιτεκτονική;

Η παράδοση ως μια σύνθετη που είναι έννοια συνθέτεται από πολλούς κλάδους. Οι λαϊκές, οι θρησκευτικές, οι εθνικές, οι καλλιτεχνικές, οι γλωσσικές οι επιστημονικές, και άλλες παραδόσεις είναι μερικές μορφές που συνθέτουν τον παραδοσιακό θησαυρό του τόπου μας. Όλοι οι μεγάλοι πολιτισμοί είναι θεμελιωμένοι πάνω σε μια πλούσια και ζωντανή παράδοση. Ο όρος παράδοση είναι μια πολύ σημαντική έννοια, γιατί σ' αυτή περικλείονται όλα τα αξιόλογα δημιουργήματα του παρελθόντος. Έτσι λοιπόν και η παραδοσιακή μας αρχιτεκτονική ως ένας κλάδος της δικής μας ιστορίας και παράδοσης προδίδει πολλά από άλλες εποχές, από εποχές υποανάπτυκτες που μέσα από την αθώα τους έννοια έκρυβαν αμύθητους θησαυρούς... Όμως τι είναι στ' αλήθεια η παραδοσιακή μας αρχιτεκτονική;

Η παραδοσιακή μας αρχιτεκτονική είναι μια τέχνη. Με αυτήν την τέχνη ο άνθρωπος έμαθε να κατασκευάζει εργονομικά, λειτουργικά και όμορφα οικοδομήματα. Αυτά τα οικοδομήματα όμως πρέπει να τα δημιουργήσει με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι αρχιτεκτονικά σωστά και να μην κινδυνεύουν άμεσα από κάποιες εξωτερικές απειλές. Με τον όρο αρχιτεκτονικά σωστά εννοώ ότι οι όγκοι, τα θεμέλια και όλα τα αρχιτεκτονικά πλάνα πρέπει να συμπίπτουν γιατί αλλιώς...

Αυτός ήταν ο στόχος της παλαιάς αρχιτεκτονικής χωρίς όμως να υποψιάζεται κανείς πως θα εξελιχθεί τόσο πολύ ώστε να γίνει ένα πολύκλαδος παράγοντας της λαϊκής μας παράδοσης. Οι πρόγονοι μας έκτιζαν καταπληκτικά αριστουργήματα εν αγνοία. Ποιος ταλαιπωρημένος χορικός του 19ου αιώνα θα μπορούσε να πιστέψει ότι μετά από 100 χρόνια το σπίτι του θα ήταν ένα απόλυτο δείγμα λαϊκής αρχιτεκτονικής και θα άξιζε πολύ περισσότερα χρήματα από όσα άξιζε την δική του εποχή; Κανείς!

Εντούτοις όσοι έκτιζαν τα παλιά οικοδομήματα, τα φρόντιζαν και προσπαθούσαν να τα δημιουργούν με όση πιο πολλή ασφάλεια. Στα

πολύ παλιά χρόνια – πριν εκατό με διακόσια χρόνια- οι καθημερινοί άνθρωποι δεν είχαν εξειδικευμένους τεχνίτες για να κατασκευάζουν τα σπίτια τους, έτσι αναγκάζονταν να μαθαίνουν ότι τέχνη χρειαζόταν για να μπορούν να το κτίσουν. Πράγματι τα κατάφεραν...

B. Κτίσιμο σπιτιών στα χωριά

Για να κτίσουν τα σπίτια οι κάτοικοι των της Κύπρου κατά τον 19ο μέχρι τις αρχές του 20ου αιώνα χρησιμοποιούσαν πέτρες, και πλιθάρι, μερικές φορές και ξύλα. Το πλιθάρι ήταν κατασκευασμένο από άχυρο και πηλό που το έφτιαχναν οι ίδιοι οι κάτοικοι. Σε μερικές περιπτώσεις έπαιρναν και χρησιμοποιούσαν πέτρες από τον ποταμό και ξύλο κόβοντας διάφορα δέντρα της περιοχής τους. Η στέγη ήταν κατασκευασμένη από καλάμια και βολίτζια. Τα βολίτζια ήταν χοντρά ξύλα που έπαιρναν κυρίως από ελιές και πιο σπάνια από βελανιδιές. Οι πλουσιότεροι είχαν ψαθαρκά ή ξύλα. Στις πόλεις στις αρχές του 20ου αιώνα είχε ήδη χρησιμοποιηθεί το σίδηρο για την κατασκευή των σπιτιών.

Μόλις πατούσες το πόδι σου μέσα στα σπίτια υπήρχε το λεγόμενο δίσωρο με καμάρα, ενώ σε κάποια άλλα υπήρχε η <<νευκά>>. Το δίσωρο ήταν ο μεγάλος χώρος όπου τον χρησιμοποιούσαν και ως καθιστικό και ως κρεβατοκάμαρα ή μπορούσε να ήταν και η τραπεζαρία τους. Μπορεί στο δίσωρο να υπήρχε η αρμαρόλα, το ερμάρι που συνήθως είχε χαραγμένη την χαρακτηριστική μορφή του αετού. Η σουβάντζα ως κύριο διακοσμητικό στοιχείο στολισμένη με μαγείρισσες, κούζες κ.α υπήρχε σε σχεδόν όλα τα σπίτια των χωριών. Πιο κάτω βρισκόταν το σιδερένιο κρεβάτι με τα χρυσά «μήλα» και τα «σκλουβέρκα» δηλαδή τα άσπρα υφάσματα που κάλυπταν το πάνω μέρος του κρεβατιού. Γύρω υπήρχε η κουνουπιέρα που σκέπαζε όλο το κρεβάτι προστατεύοντας τον άνθρωπο που κοιμόταν πάνω από τα κουνούπια.

Το χαρακτηριστικό της Κυπριακής λαϊκής αρχιτεκτονικής είναι ότι όταν οι άνθρωποι έχτιζαν τα σπίτια τους, κατασκεύαζαν μόνο όσους χώρους χρειαζόνταν. Χώρους βοηθητικούς και λειτουργικούς. Αυτοί οι λειτουργικοί χώροι ήταν η αποθήκη – τζελάρι ή σώσπιτο (όπου φύλαγαν τα διάφορα προϊόντα τους, όπως αλεύρι, λάδι, ελιές κ.α) – το μαειρκό και ο στάβλος. Το μαειρκό ήταν απαραίτητο γιατί ήταν ο χώρος όπου μαγείρευαν. Μικρός χώρος αποτελούμενος από ένα πάγκο και μια πέτρινη βούρνα, όπου έπλεναν τα πιάτα. Οι νοικοκυρές συνήθιζαν να κρεμάνε στους τοίχους τα σκεύη που χρησιμοποιούσαν. Όλοι αυτοί οι χώροι ήταν περικυκλωμένοι από έναν αρκετά ψηλό τοίχο για προστασία από τους κλέφτες. Δίπλα συνήθως από το μαειρκόν, υπήρχε το λουτρό.

Το λουτρό ήταν ένα μικρό δωμάτιο όπου έκαναν μπάνιο. Τα λερωμένα ρούχα τα έβαζαν σε μια ψάθινη κοφίνα, για να τα πλύνει πιο ύστερα η νοικοκυρά στο χέρι σε μια μεγάλη πέτρινη βούρνα έξω στην αυλή. Όλα τα σπίτια είχαν το στάβλο, αφού έτρεφαν ζώα για να ζήσουν την οικογένεια τους.

Ο ηλιακός ήταν επίσης ένας πολύ συνηθισμένος χώρος που ήταν ανοικτός προς την αυλή. Σε μερικά διώροφα σπίτια, το ισόγειο ονομαζόταν «κατώι», ενώ ο πρώτος όροφος ήταν το ανώι.

Ακόμα οι κάμαρες φτιαγμένες με την χαρακτηριστική πουρόπετρα σε σχεδόν όλα τα σπίτια των χωριών έδιναν την αίσθηση της λαϊκής αρχιτεκτονικής.

Οι κάτοικοι διακοσμούσαν μόνοι τους τα σπίτια τους. Στους τοίχους τοποθετούσαν κάδρα, τα οποία έφτιαχναν μόνοι τους από κουκκούλια του μεταξοσκώληκα, ή ακόμα και φωτογραφίες της οικογένειας ή κάποιου ήρωα. Τα σαλόνια των σπιτιών διακοσμούσε η γύψινη σουβάντζα με τα ωραία σκαλιστά σχήματα, όπου πάνω έβαζαν πιάτα ή πολλές φορές και εικόνες ακόμα και χειροποίητα πανέρια. Εκτός από αυτά, άλλα στολίδια ήταν και αντικείμενα καθημερινής χρήσης, όπως καρέκλες, το σκαλιστό ερμάρι και τα σεντούκια, τα οποία χρησιμοποιούσαν για να βάζουν ρούχα μέσα και ταυτόχρονα δεν έπαυαν να διακοσμούν τα παλιά κυπριακά σπίτια.

Όλα τα σπίτια των Κυπριακών χωριών είχαν και αποθηκευτικούς χώρους, όπου έβαζαν τα ασκιά (σακούλες) για το κρασί. Εκεί ήταν και τα πιθάρια. Είχαν ένα χώρο όπου ο κάθε γεωργός – είχε τα σύνεργά του, όπως το αλέτρι και το ζυγό. Ακόμα η οικοκυρά είχε εκεί τα κόσκινά της, το χτι, (γουδί) το χερομύλι και τις βούρνες.

Ο φούρνος για την κατασκευή του Κλέφτικου και του Ψητού στην αυλή του σπιτιού, είναι απαραίτητο συμπλήρωμα των αγροτικών σπιτιών. Αρκετά από τα πιο πάνω αναφερόμενα σπίτια των Κυπριακών Παραδοσιακών χωριών υπάρχουν μέχρι σήμερα καλά διατηρημένα αφού το κράτος ανέλαβε να διατηρήσει την Κυπριακή Λαϊκή Αρχιτεκτονική. Τα σπίτια αυτά έχουν κηρυχθεί διατηρητέα και οι ιδιοκτήτες τους έχουν ήδη αρχίσει την αναπαλαίωση και συντήρησή τους.

Τα σπίτια των χωριών ολόκληρης της Κύπρου αναδείχνουν την καλαισθησία και την ενεργητικότητα του Κύπριου χωρικού της παλιάς και είναι πραγματικά ένα πολύτιμο κομμάτι της πολιτιστικής μας κληρονομιάς και ένα αναπόσπαστο δείγμα της λαϊκής μας αρχιτεκτονικής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

ΞΕΝΑΓΗΣΗ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ

Πόλεις της Κύπρου

Η Κύπρος έχει 6 μεγάλες πόλεις: την Λευκωσία (πρωτεύουσα) με πληθυσμό 206.200 κατοίκους, την Λεμεσό με 161.200 κατοίκους, την Λάρνακα με 72.000 κατοίκους, την Πάφο με 47.300 και τις πόλεις Κερύνεια και Αμμόχωστος οι οποίες βρίσκονται από το 1974 υπό Τουρκική Κατοχή.

ΛΕΥΚΩΣΙΑ

Η **Λευκωσία**, γνωστή διεθνώς με το αγγλικό της όνομα **Nicosia**, έχει πληθυσμό 206,200 (2001) κατοίκων, είναι η πρωτεύουσα της Κύπρου. Κτισμένη πάνω στον Πεδιαίο ποταμό, είναι η μόνη διχοτομημένη πρωτεύουσα στον κόσμο. Το βόρειο μέρος της εξακολουθεί να βρίσκεται υπό τουρκική κατοχή, όπως άλλωστε και το ένα τρίτο της Κύπρου. Είναι επίσης γνωστή και με το αρχαίο της όνομα, **Λήδρα**.

Γενικά

Οι κατεχόμενες και οι ελεύθερες περιοχές της Λευκωσίας χωρίζονται από τη Γραμμή Κατάπαυσης του Πυρός. Πολλές φορές, αυτή λέγεται και "Πράσινη Γραμμή", παίρνοντας το όνομά της από την γραμμή πράσινου χρώματος που σχεδιάστηκε πάνω στο χάρτη της Κύπρου το 1974 για να δείξει τα όρια των κατεχομένων εδαφών. Εφαπτόμενη της πράσινης γραμμής προς τα ελεύθερα εδάφη, υπάρχει μια ζώνη η οποία ονομάζεται νεκρή ζώνη. Πρόκειται για μια ζώνη στην οποία η κυβέρνηση της Κυπριακή Δημοκρατίας έχει παραχωρήσει δικαίωμα ελέγχου στα Ηνωμένα Έθνη για διατήρηση του status quo το οποίο έχει προκύψει από την εισβολή της Τουρκίας το 1974. Η Γραμμή

Κατάπαυση του Πυρός επεκτείνεται ανατολικά και δυτικά της Λευκωσίας, διασχίζοντας όλη τη Κύπρο.

Η πόλη είναι το διοικητικό και εμπορικό κέντρο της Κύπρου και σε αυτήν λειτουργούν αρκετές βιομηχανίες που παράγουν ρουχισμό, δερμάτινα, κεραμικά, πλαστικά προϊόντα κλπ. Τα τελευταία χρόνια έχει επίσης μετατραπεί σε κέντρο υπηρεσιών ιδιαίτερα χρηματοοικονομικής και εκπαιδευτικής φύσης.

Διοίκηση

Από αρχαιοτάτων χρόνων η πόλη της Λευκωσίας υπήρξε το κέντρο της Κύπρου, τόσο από γεωγραφικής πλευράς, όσο και από συγκοινωνιακής και οικονομικής. Το γεγονός αυτό την κατέστησε τρόπον τινά την διοικούσα της Κύπρου, αφού αργότερα έγινε και πρωτεύουσα του νησιού.

Πολιτική

Δήμος

Πολιτικά διοικείται από τον εκάστοτε δήμαρχο. Σημερινός δήμαρχος είναι η κ. Ελένη Μαύρου. Προηγούμενος δήμαρχος υπήρξε ο κ. Μιχαλάκης Ζαμπέλας, ενώ παλαιότερα για σειρά ετών και θητειών υπήρξε ο κ. Λέλλος Δημητριάδης.

Κυβέρνηση

Στη Λευκωσία είναι και το Προεδρικό Μέγαρο όπου μένει ο Πρόεδρος της Κυπριακής Δημοκρατίας και όπου έμενε και ο Άγγλος κυβερνήτης της Κύπρου. Επίσης, στη Λευκωσία εδρεύουν πολλές κυβερνητικές υπηρεσίες καθώς και όλα τα υπουργεία.

Εκκλησιαστική

Στην πόλη της Λευκωσίας, μέσα από τα Ενετικά Τείχη, υπάρχει το Μέγαρο της Ιεράς Αρχιεπισκοπής Κύπρου. Η Λευκωσία αν και παλαιότερα είχε δικό της Επίσκοπο, τον Άγιο Τριφύλλιο Επίσκοπο Λήδρας, σήμερα ανήκει εκκλησιαστικά στην περιφέρεια της Ιεράς Αρχιεπισκοπής Κύπρου. Σημερινός Αρχιεπίσκοπος Κύπρου είναι ο Αρχιεπίσκοπος Κύπρου Χρυσόστομος Β΄.

Ιστορία

Γνωστή ως **Λήδρα** στους αρχαίους χρόνους, η πόλη ήταν η έδρα των φράγκων βασιλείων της Κύπρου από το 1192. Κατελήφθη από τους Ενετούς το 1489 και τους Τούρκους το 1571.

Από το 1963 και μετά το βόρειο μέρος, όπου χοντρικά βρίσκεται η τουρκική συνοικία της πόλης, βρίσκεται κάτω από τουρκική κατοχή.

Αρχαίοι χρόνοι

Σύγχρονη ιστορία

Πριν από τον Ιούλιο του 1974 είχε πληθυσμό που ξεπερνούσε τις 55.000 μαζί με τα προάστια, από τα οποία τα 4/5 περίπου ήταν Έλληνες. Είναι όμορφη πόλη και το νέο τμήμα της έχει άριστη ρυμοτομία. Περιβάλλεται από τα ερείπια του βενετικού κάστρου, που στη θέση της τάφρου του υπάρχει ένα θαυμάσιο άλσος. Έχει 11 μεγάλες εκκλησίες και τα τεμένη που υπάρχουν είναι μεσαιωνικές εκκλησίες που μετατράπηκαν από τους Τούρκους κατακτητές σε μωαμεθανικούς ναούς.

Είναι η έδρα της Ιεράς Αρχιεπισκοπής Κύπρου και διαθέτει το περίφημο Παγκύπριο Γυμνάσιο, που ιδρύθηκε το 1812 από τον Αρχιεπίσκοπο Κυπριανό κι έβγαλε τόσους ήρωες μαθητές στα χρόνια του απελευθερωτικού αγώνα της ΕΟΚΑ. Είναι επίσης έδρα της τράπεζας της Κύπρου κι έχει πολλά υποκαταστήματα ξένων κι ελληνικών τραπεζών. Στολίζεται από το νέο **Αρχιεπισκοπικό Μέγαρο** βυζαντινού ρυθμού, που δέχτηκε καταστροφή κατά τις τραγικές ημέρες του Ιουλίου του 1974, το μουσείο λαϊκής τέχνης, το αρχαιολογικό μουσείο της Κύπρου, τη **Σεβέρειο βιβλιοθήκη**, το κτίριο της Βουλής, το **Προεδρικό Μέγαρο** το οποίο ήταν το κυβερνείο του Άγγλου κυβερνήτη κατά την περίοδο της Αγγλοκρατίας κι άλλα νεόδμητα κτίρια, αριστουργήματα της σύγχρονης αρχιτεκτονικής. Το **αεροδρόμιο της Λευκωσίας** είναι κόμβος για τις αεροπορικές συγκοινωνίες της Μ. Ανατολής.

Η Λευκωσία είναι πρωτεύουσα της ομώνυμης επαρχίας, της μεγαλύτερης του νησιού που έχει πληθυσμό 338.000 κατ.

Τουρκική εισβολή

Τον Ιούλιο και τον Αύγουστο του 1974 η Λευκωσία αντιστάθηκε σημαντικά κατά των Τούρκων εισβολέων, που δεν κατόρθωσαν να περάσουν την Πράσινη Γραμμή της πόλης, που ήταν η διαχωριστική γραμμή του ελληνικού τομέα της Λευκωσίας από τον τουρκικό.

Στη Λευκωσία καταστράφηκαν πολλά κτίρια, νοσοκομεία, καθώς επίσης και το αεροδρόμιο από το συνεχή βομβαρδισμό των τουρκικών αεροπλάνων.

Σήμερα η Πράσινη Γραμμή αποτελεί το σύνορο μεταξύ της τουρκοκρατούμενης Κύπρου και της ελεύθερης. Επίσης η Πράσινη Γραμμή αποτελεί και τόπο στάθμευσης της ειρηνευτικής δυνάμεως του Ο.Η.Ε.

Σημαντικά μνημεία

Ενετικά τείχη.

Έχουν Σχεδιαστεί απο τον Τζούλιο Σαβορνιάνο και θεωρούνται πρότυπο αναγεννησιακής οχυρωματικής αρχιτεκτονικής. Έχουν έντεκα προμαχώνες με σχήμα καρδιάς και έτσι ήταν εύκολος ο έλεγχος από τους υπερασπιστές της πόλης. Τα τείχη έχουν τρεις πύλες, την πύλη της Πάφου, της Κερύνειας και την πύλη της Αμμοχώστου που ήταν και η πιο μεγάλη από τις τρεις και που ονομάστηκε Πύλη Τζουλιάνα προς τιμήν, του αρχιτέκτονα.

Νέο δημαρχείο

Υπάρχει το παλαιό και το νέο δημαρχείο όπου στεγάζεται ο δήμαρχος της πόλης

Στάδιο ΓΣΠ

Υπάρχει το παλαιό και το νέο στάδιο του Γυμναστικού Συλλόγου Παγκύπρια

Λεμεσός

Η **Λεμεσός** είναι η δεύτερη μεγαλύτερη πόλη της Κύπρου και το μεγαλύτερο λιμάνι του νησιού κι ένα από τα μεγαλύτερα της Ανατολικής Μεσογείου. Έχει γνωρίσει αλματώδη ανάπτυξη, ιδίως μετά το 1974, οπότε λόγω της τουρκικής εισβολής, χάθηκε το άλλο σημαντικό λιμάνι της Κύπρου, η Αμμόχωστος. Η Λεμεσός είναι σχετικά νεώτερη πόλη, αν και στην περιοχή της βρέθηκαν ίχνη που μαρτυρούν ότι την κατοικούσαν από τα αρχαιότερα χρόνια. Κατά τα βυζαντινά χρόνια ήταν έδρα επισκόπου, και αναφέρεται με τις ονομασίες Θεοδοσιάς (ή θεοδοσιανή) και Νέα Πόλις (Νεάπολις), ήταν εκείνη που άκμασε ανάμεσα σε δυο σημαντικές αρχαίες πόλεις, την Αμαθούντα και το Κούριον. Μάλιστα η Αμαθούς απαντάται από τα μεσαιωνικά χρόνια, ως και σήμερα, με την ονομασία Παλαιά Πόλις.

Στη Λεμεσό αποβιβάστηκε με τα στρατεύματά του ο βασιλιάς της Αγγλίας Ριχάρδος ο Λεοντόκαρδος, που κατέλαβε την Κύπρο το 1191. Το 1291 η πόλη δόθηκε από τον τότε Φράγκο βασιλιά της Κύπρου Ερρίκο Β' στους Ναΐτες και Ιωαννίτες ιππότες. Σύντομα όμως οι Ιωαννίτες κατέλαβαν τη Ρόδο και μετέφεραν εκεί την έδρα τους, ενώ το τάγμα των Ναϊτών διαλύθηκε με απόφαση του πάπα. Το 1426 η πόλη καταλήφθηκε και λεηλατήθηκε από τους Σαρακηνούς, ενώ κατά καιρούς δέχτηκε και άλλες επιθέσεις από διάφορους εισβολείς.

Μεταξύ των μνημείων της που σώζονται, είναι το μεσαιωνικό φρούριο που είχε κτισθεί τον 12ο ή στις αρχές του 13ου αιώνα. Αν και η παράδοση αναφέρει ότι στο φρούριο αυτό τέλεσε τους γάμους του ο Ριχάρδος ο Λεοντόκαρδος με τη Βερεγγάρια της Ναβάρρας, αυτό είναι λάθος γιατί το φρούριο δεν είχε κτισθεί ακόμη το 1191, όταν ο Ριχάρδος βρισκόταν στην Κύπρο. Αντίθετα, οι πηγές αναφέρουν ότι οι γάμοι του Άγγλου βασιλιά είχαν γίνει στην μικρή εκκλησία του Αγίου Γεωργίου, που όμως δεν σώζεται.

Ιστορία

Η πόλη της Λεμεσού άρχισε να αναφέρεται στην ιστορία κατά την πρώιμη Βυζαντινή εποχή με το όνομα Νεάπολις. Κατά τη Μεσαιωνική περίοδο η Λεμεσός φιλοξένησε το γάμο του Ριχάρδου του Λεοντόκαρδου και της Βερεγγάριας, η οποία αργότερα στέφθηκε βασίλισσα της Αγγλίας, επίσης στη Λεμεσό. Αργότερα, κατά την περίοδο των Σταυροφοριών, οι Σταυροφόροι ίδρυσαν το αρχηγείο τους στα δυτικά της Λεμεσού, γνωστό σήμερα ως Μεσαιωνικό Κάστρο

Κολοσσίου. Αυτό αποτέλεσε και την αρχή της παραγωγής κρασιού στο νησί, κυρίως του γλυκού κρασιού, της Κουμανταρίας, η οποία φέρει το αρχαιότερο όνομα κρασιού στον κόσμο.

Αξιοθέατα

Μεσαιωνικό Μουσείο - Φρούριο Λεμεσού, Επαρχιακό Αρχαιολογικό Μουσείο, Μουσείο Λαϊκής Τέχνης, Δημοτική Πινακοθήκη, Δημόσιος Κήπος. Στην επαρχία Λεμεσού υπάρχουν και άλλοι αρχαιολογικοί χώροι όπως το Μεσαιωνικό Κάστρο Κολοσσίου, το Κούριο, το Ιερό του Απόλλωνα Υλάτη, η αρχαία πόλη της Αμαθούντας καθώς και ιστορικά μοναστήρια όπως η Μονή Αγίου Γεωργίου Αλαμάνου.

Χωριά επαρχίας Λεμεσού

Λεμύθου Η Λεμύθου είναι ένα χωριό της επαρχίας Λεμεσού, κοντά στο χωριό Πρόδρομο. Το χωριό παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να επισκεφτεί το εκκλησάκι του χωριού, την περίφημη και ξακουστή Σχολή Μιτσή και να περπατήσει στο χωριό. Ο επισκέπτης μπορεί να μείνει στο ΣΠΙΤΙ ΤΟΥ ΘΕΜΗ , ένα σύγχρονο αγροτουριστικό κατάλυμα που προσφέρει μεγάλη άνεση.

ΛΕΜΕΣΟΣ



ΑΣΧΟΛΙΕΣ ΤΩΝ ΚΑΤΟΙΚΩΝ

Οι κάτοικοι της αγροτικής περιοχής της Λεμεσού ασχολούνται με τη γεωργία, τη κτηνοτροφία ,το ψάρεμα , τον τουρισμό καθώς επίσης με τη βιομηχανία και τη χειροτεχνία.



εις περιλαμβάνουν
φόρα δέντρα όπως
ακινιές, φορμοζιές,
οκιές, ροδιές, ελιές,
αμυγδαλιές και καρυδιές. Καλλιεργούνται
επίσης αμπέλια, διάφορα λαχανικά, πατάτες, ντομάτες, κρεμμύδια,
καρπούζια, πεπόνια, καρότα, αγγουράκια, παντζάρια και διάφορα όσπρια
όπως φασόλια, λουβιά, ρεβίθια, φακές και δημητριακά όπως σιτάρι,
κριθάρι και βρώμη.

ΖΩΟΤΡΟΦΙΑ

Οι κάτοικοι εκτρέφουν πρόβατα, γίδια, γουρούνια, βόδια και
πουλερικά.

ΑΛΙΕΙΑ -ΨΑΡΕΜΑ

Το μεγάλο μήκος των ακτών της επαρχίας Λεμεσού οι οποίες
καταλαμβάνουν 80 χιλιόμετρα έχουν συνεισφέρει πάρα πολύ στην
ανάπτυξη της αλιείας. Στην πόλη της Λεμεσού καθώς επίσης και στην
Αυδήμου υπάρχουν ειδικοί χώροι για ψάρεμα αφού ένας αρκετά μεγάλος
αριθμός των κατοίκων της πόλης ασχολείται με το ψάρεμα.

ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Η ανάπτυξη του τουρισμού στη Λεμεσό ξεκίνησε μετά το 1974 όταν οι
Τούρκοι κατέλαβαν την Αμμόχωστο και την Κερύνεια τις δύο δηλαδή
βασικές τουριστικές περιοχές της Κύπρου. Η πόλη της Λεμεσού έχει
πολύ όμορφες, αμμώδεις παραλίες, κατάλληλες για ηλιοθεραπεία και
κολύμπι. Η Επισκοπή, το Πισσούρι, το Ακρωτήρι, η Αμαθούντα και το
Lady's Mile είναι μερικές από τις πιο σημαντικές. Μια παραλία, η οποία
απευθύνεται σε λουόμενους, εφοδιασμένη με όλες τις απαραίτητες
 ανέσεις και οργανωμένη από τον Κ.Ο.Τ βρίσκεται στην περιοχή Δασούδι
στην τουριστική περιοχή της Λεμεσού. Κατά τη διάρκεια των
καλοκαιρινών μηνών παρατηρείται μια ιδιαίτερη προτίμηση για
ξενοδοχεία που βρίσκονται σε καλοκαιρινά θέρετρα όπως για
παράδειγμα το Τροόδος, οι Πλάτρες, ο Πρόδρομος, ο Αγρός, το Πέρα
Πέδι και το Όμοδος.



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Η Λεμεσός είναι γνωστή της. Τα πιο γνωστά από

Η Λεμεσός είναι γνωστή της. Τα πιο γνωστά από ΛΟΕΛ, της ΣΟΔΑΠ και της ΕΤΚΟ. Το κρασί και το κονιάκ (brandy) τα οποία παράγονται και καλλιεργούνται στα γνωστά κρασοχώρια είναι εξαιρετικής ποιότητας και έχουν κερδίσει αρκετά βραβεία σε διεθνείς εκθέσεις. Τόσο οι ντόπιοι όσο και οι ξένοι επισκέπτες καταναλώνουν μια αρκετά μεγάλη ποσότητα κρασιού. Μεγάλες ποσότητες εξάγονται επίσης στην Ευρώπη ενώ το εργοστάσιο της ΚΕΟ παράγει και μία εξαιρετικής ποιότητας μύρα. Η πόλη της Λεμεσού θεωρείται το μεγαλύτερο βιομηχανικό κέντρο της επαρχίας. Υπάρχουν περίπου 350 βιομηχανικές μονάδες οι οποίες ασχολούνται με την παραγωγή ρούχων, επίπλων, ποτών και φαγητών, καθώς επίσης και με το τύπωμα, το μέταλλο, τις ηλεκτρικές συσκευές και τα πλαστικά εμπορεύματα.

για τα εργοστάσια κρασιού αυτά είναι της ΚΕΟ, της

ΕΜΠΟΡΙΟ

Η Λεμεσός θεωρείται ένα από τα πιο σημαντικά εμπορικά κέντρα της Κύπρου. Σε αυτό έχουν παίξει σημαντικό ρόλο οι Βρετανικές βάσεις της Επισκοπής και του Ακρωτηρίου, καθώς επίσης και η ανακατάταξη του πληθυσμού στη Λεμεσό μετά τη τουρκική εισβολή το 1974. Οι έμποροι είναι μαζεμένοι στο κέντρο της Λεμεσού και στην τουριστική περιοχή κατά μήκος της θάλασσας, η οποία ξεκινά από το παλιό λιμάνι και καταλήγει στην περιοχή της Αμαθούντας. Τα περισσότερα ξενοδοχεία, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, δισκοθήκες και άλλοι χώροι διασκέδασης βρίσκονται στην ίδια περιοχή.

ΛΙΜΑΝΙ

Η Λεμεσός έχει δυο λιμάνια, το παλιό και το καινούριο. Το καινούριο έχει τη μεγαλύτερη εμπορική και επιβατική κίνηση και θεωρείται το μεγαλύτερο λιμάνι στην ελεύθερη Κύπρο ενώ το μικρό, το οποίο έχει κυματοθραύστες 250 μέτρα χρησιμοποιείται συνήθως από μικρές ψαρόβαρκες. Το νέο λιμάνι, το οποίο έχει 11 μέτρα βάθος και κυματοθραύστες 250 μέτρα μήκος, είναι ικανό να δεχθεί 10 πλοία βάσει

του μεγέθους τους. Η εξαγωγή σταφυλιού, κρασιού, χαρουπιών και εσπεριδοειδών φρούτων, καθώς επίσης η εισαγωγή δημητριακών, οχημάτων, μηχανών, υφασμάτων, γεωργικών φαρμάκων, χημικών λιπασμάτων και σίδερων επιτυγχάνεται μέσω αυτών των λιμανιών.

Πολιτιστικές Εκδηλώσεις

Αξιοσημείωτο είναι ότι το αρχαίο θέατρο του Κουρίου χρησιμοποιείται, κατά τους καλοκαιρινούς κυρίως μήνες, ως πολιτιστικό κέντρο της Λεμεσού φιλοξενώντας θεατρικές και μουσικές εκδηλώσεις. Η πόλη της Λεμεσού είναι φημισμένη για τη μακροχρόνια παράδοση της σε πολιτιστικές εκδηλώσεις. Δύο από τα διασημότερα και παλαιότερα φεστιβάλ της Κύπρου διοργανώνονται στη Λεμεσό: το Καρναβάλι και η Γιορτή του Κρασιού.

ΛΑΡΝΑΚΑ

Η Λάρνακα είναι πόλη στην νοτιοανατολική ακτή της Κύπρου. Αποτελεί τη διάδοχο πόλη του αρχαίου Κιτίου, ενός από τα σημαντικά βασίλεια της αρχαίας Κύπρου, γενέτειρα μεταξύ άλλων του αρχαίου φιλοσόφου Ζήνωνα. Σήμερα αποτελεί την τρίτη σε μέγεθος πόλη του νησιού, με πληθυσμό, βάσει της απογραφής του 2001, 62997 κατοίκους (συμπεριλαμβάνονται και οι δήμοι Αραδίππου και Λειβάδια). Στη Λάρνακα βρίσκεται το Διεθνές Αεροδρόμιο Λάρνακας, ο κυριότερος αερολιμένας της Κύπρου.

Η Λάρνακα, κτισμένη στη θέση του αρχαίου Κιτίου, είναι διάδοχος μιας από τις πόλεις-βασίλεια της αρχαιότητας και έδρας του Χριστιανισμού από τα πρώτα χριστιανικά χρόνια, του Κιτίου. Το Κίτιο είναι η γενέτειρα του Στωικού φιλόσοφου Ζήνωνα και δεύτερη πατρίδα του φίλου του Χριστού, του Αγίου Λαζάρου. Η εκκλησία που φέρει το όνομά του είναι κτισμένη ακριβώς εκεί όπου βρέθηκε ο τάφος του Αγίου. Οι Αχαιοί αποίκησαν την πόλη το 13ο αιώνα π.Χ. και οι Φοίνικες ίδρυσαν εδώ ένα ισχυρό βασίλειο τον 9ο αιώνα π.Χ. Κατά το 18ο αιώνα είχε γίνει εμπορικό κέντρο της Κύπρου, όπου είχαν τις έδρες τους όλα τα ευρωπαϊκά προξενεία.

Η νεότερη πόλη της Λάρνακας με πληθυσμό 72.000 (στο τέλος του 2001) κατοίκους, έχει ένα δικό της μοναδικό χαρακτήρα. Η παραλία της με τη σειρά των πανύψηλων φοινικόδεντρών της, φέρνει στο νου μνήμες από παλιές προκυμαίες. Σε μικρή απόσταση η Μαρίνα της Λάρνακας φιλοξενεί ιστιοπλόους και ταξιδιώτες απ' όλο τον κόσμο. Η Λάρνακα φιλοξενεί το Διεθνές Αεροδρόμιο, έτσι προσφέρει στον ταξιδιώτη την πρωταρχική γεύση του νησιού. Κατά τους χειμερινούς μήνες χιλιάδες αποδημητικά πουλιά κάνουν τον ετήσιο σταθμό τους στην Αλυκή της Λάρνακας προσφέροντας ένα πανέμορφο θέαμα.

Αξιοθέατα: Η προτομή του Κίμωνα, Επαρχιακό Αρχαιολογικό Μουσείο, Μουσείο Πιερίδη, Μεσαιωνικό Μουσείο - Φρούριο Λάρνακας, Εκκλησία Αγίου Λαζάρου, Κίτιο, Καμάρες - Υδραγωγείο, Τεκές Χαλά Σουλτάν κ.ά.

Η επαρχία Λάρνακας είναι πλούσια σε αξιοθέατα: Εκκλησία Παναγίας Αγγελόκτιστης, Μονή Σταυροβουνίου, Χοιροκοιτία, Καλαβασός - Τέντα, Λεύκαρα, Μονή Αγίου Μηνά.

Αμμόχωστος

Η **Αμμόχωστος** είναι πόλη της Κύπρου, που βρίσκεται στα ανατολικά του νησιού, στον κόλπο που φέρνει και το όνομά της. Ή στην αρχαιότητα έφερε το όνομα Αρσινόη

Προέλευση ονόματος

Αναφέρεται με το όνομα αυτό, που σημαίνει κυριολεκτικά την πόλη τη χωμένη στην άμμο, από τον 4ο μ.Χ. αιώνα. Και πράγματι, η Αμμόχωστος υπήρξε παγκόσμια γνωστό τουριστικό θέρετρο, μεταξύ του 1960 και 1974, λόγω της θαυμάσιας αμμώδους παραλίας της. Η Αμμόχωστος (Φαμαγκούστα η φράγκικη ονομασία της) είναι και η πρωτεύουσα της ομώνυμης επαρχίας της Κύπρου με 40.000 περίπου κατοίκους.

Γεωργικά προϊόντα

Η Αμμόχωστος βρίσκεται σε μια περιοχή πεδινή και εύφορη, με αρκετά αξιόλογη γεωργική παραγωγή. Από τα πιο βασικά προϊόντα της περιοχής θα πρέπει να αναφερθούν το σιτάρι, τα αμπέλια τα εσπεριδοειδή, οι ελιές, ενώ παράγεται και μικρή ποσότητα από βαμβάκι.

Λιμάνι

Το λιμάνι της πόλης είναι από τα καλύτερα φυσικά λιμάνια που διαθέτει η Κύπρος και το μοναδικό που είναι κλειστό. Έως το 1974 αποτελούσε το βασικό λιμάνι εξαγωγής γεωργικών προϊόντων.

Μνημεία

Το σωζόμενο και σήμερα φρούριο της Αμμοχώστου είναι γνωστότερο με την ονομασία "πύργος του Οθέλλου". Σώζονται επίσης σε καλή κατάσταση, τα ισχυρότατα μεσαιωνικά τείχη της πόλης, και εντός αυτών τα ερείπια και πολλών άλλων μνημείων, περιλαμβανομένων πολλών σημαντικών εκκλησιών. Υπολογίζεται ότι η Αμμόχωστος είχε συνολικά 365 εκκλησίες και μοναστήρια, όσες και οι ημέρες του χρόνου, προφανώς όμως ο αριθμός είναι υπερβολικός.

Από τα αρχιτεκτονικά κτίρια που σώζονται μέχρι σήμερα θα πρέπει να αναφερθεί ο καθεδρικός γοθτικός ναός του Αγίου Νικολάου που από τον 14ο αιώνα και σήμερα έχει μετατραπεί σε τζαμί.

Υπάρχουν ακόμη και τα ερείπια από 300 και πάνω εκκλησίες.

Πολύ κοντά στην πόλη είναι το μοναστήρι του αποστόλου Βαρνάβα, ιδρυτή της Εκκλησίας της Κύπρου, στο χώρο όπου πιστεύεται ότι βρισκόταν και ο τάφος του. Στην ίδια περιοχή βρίσκεται ο εκτενής αρχαιολογικός χώρος της Έγκωμης, τεράστιας πόλης των προϊστορικών χρόνων. Πολύ κοντά βρίσκεται και άλλος εκτενής και σημαντικός αρχαιολογικός χώρος, εκείνος της αρχαίας πόλης της Σαλαμίνας, ενός από τα πιο σημαντικά αρχαία κυπριακά βασίλεια.

Δήμος Αγίας Νάπας

Η Αγία Νάπα από μικρό χωριουδάκι προπολεμικά μετεξελίχθηκε σε έναν δυναμικό Δήμο σήμερα και σίγουρα κρατάει τα σκήπτρα στην τουριστική ανάπτυξη μετά το 1974. Ξένοι τουρίστες την επιλέγουν ολόχρονα για τις διακοπές τους αλλά κυρίως το Καλοκαίρι όπου συρρέουν στις πεντακάθαρές γεμάτες ξανθή άμμο παραλίες της και χιλιάδες Κύπριοι. Το αποτέλεσμα είναι να μετατρέπεται η μικρή πόλη σε πρωτεύουσα του γλεντιού και της διασκέδασης χωρίς να λείπουν και τα έκτροπα μερικές φορές...

Πάφος

Η γενέτειρα της θεάς Αφροδίτης

Η Πάφος, μια γοητευτική πόλη στα δυτικά παράλια της Κύπρου με πληθυσμό 47.300 (στο τέλος του 2001) κατοίκους, στεγάζει το δεύτερο διεθνές αεροδρόμιο του νησιού. Ολόκληρη η πόλη της Πάφου περιλαμβάνεται στον επίσημο κατάλογο της ΟΥΝΕΣΚΟ για την Παγκόσμια Πολιτιστική Κληρονομιά.

Στην αρχαιότητα, η Πάφος ήταν για ένα μεγάλο διάστημα η πρωτεύουσα της Κύπρου. Στις ακτές της γεννήθηκε, σύμφωνα με την παράδοση, η Αφροδίτη, η θεά του έρωτα και της ομορφιάς και εδώ βρισκόταν το κέντρο της λατρείας της. Στα Κούκλια, ένα χωριό της Πάφου, σώζονται ακόμη και σήμερα το ερείπια του πρώτου και σημαντικότερου ιερού της θεάς.

Από την Πάφο, όμως, ξεκίνησε επίσημα και ο Χριστιανισμός στο νησί το 45 μ.Χ. όπου οι Απόστολοι Παύλος και Βαρνάβας άρχισαν να διδάσκουν τη νέα θρησκεία.

Η Πάφος, συνδεδεμένη άρρηκτα με την ιστορία και τη μυθολογία, έχει μετατραπεί σ' ένα ζωντανό μουσείο. Από το κέντρο της

σύγχρονης πόλης μέχρι το γραφικό λιμάνι καθώς και σ' όλο το μήκος της παραλίας, βρίσκονται αναρίθμητοι αρχαιολογικοί χώροι.

Αξιοθέατα: Επαρχιακό Αρχαιολογικό Μουσείο, Βυζαντινό Μουσείο, Μεσαιωνικό Φρούριο, Τάφοι των Βασιλέων, Ψηφιδωτά της Πάφου, Σαράντα Κολόνες, Ιερό της Αφροδίτης και Τοπικό Μουσείο Παλαιπάφου, Πέτρα του Ρωμιού, Μονή Αγίου Νεοφύτου, Μονή Χρυσορρογιάτισσας, Λουτρά της Αφροδίτης κ.ά.

Οικονομία

Πόλους έλξης αποτελούν τα αρχαία πατώματα με ψηφιδωτά, το όμορφο παλαιό λιμάνι της με το κάστρο, τα σύγχρονα ξενοδοχεία και τουριστικές εγκαταστάσεις, τα διάφορα μουσεία, το βυζαντινό κάστρο των Εφτά Κολώνων, τους Τάφους των Βασιλιάδων, την Στήλη του Αποστόλου Παύλου και τον Ναό της Αφροδίτης (η θεά της αγάπης και της ομορφιάς).

Κλίμα

Το κλίμα της Κύπρου κάνει τους θερινούς μήνες έναν δημοφιλή χρόνο για τον τουρισμό στην Πάφο, όταν η θερμοκρασία ανέρχεται σε περίπου 30-35 βαθμούς Κελσίου. Εντούτοις, λόγω του πολύ ήπιου χειμώνα, αρκετοί τουρίστες έρχονται τους χειμερινούς μήνες και ασχολούνται με δραστηριότητες όπως το περπάτημα και την ποδηλασία.

Κερύνεια

Η σκλαβωμένη γραφική πόλη

Η Κερύνεια, η μικρότερη σε έκταση και πληθυσμό από τις έξι πόλεις της Κύπρου και πρωτεύουσα της ομώνυμης επαρχίας, ήταν σημαντικό τουριστικό κέντρο τόσο για Κύπριους όσο και για ξένους επισκέπτες. Κτισμένη στη βόρεια ακτή της Κύπρου και έχοντας πίσω της την εντυπωσιακή οροσειρά του Πενταδακτύλου, περιτριγυρίζεται από ένα εξαίρετο φυσικό περιβάλλον που συνδυάζει τη θάλασσα με το βουνό.

Η γεωγραφική της, όμως, θέση κοντά και απέναντι από τις μικρασιατικές ακτές στάθηκε μοιραία το 1974. Στην επαρχία της Κερύνειας ήταν που διενεργήθηκε η απόβαση των τουρκικών δυνάμεων εισβολής τον Ιούλη του 1974 κι εκεί δημιούργησαν το αρχικό τους προγεφύρωμα, καταλαμβάνοντας και την πόλη της Κερύνειας. Κατά τη δεύτερη φάση της τουρκικής εισβολής καταλήφθηκε από τους επιδρομείς ολόκληρη η επαρχία. Από τότε η πόλη παραμένει σκλαβωμένη στα χέρια των Τούρκων εισβολέων και κατοικείται από Τουρκοκύπριους και Τούρκους εποίκους.

Η Κερύνεια ήταν κατοικημένη από τα αρχαιότατα χρόνια και τούτο μαρτυρείται από πλήθος ανασκαφικών ευρημάτων στην περιοχή. Καθ' όλη την εποχή του χαλκού η βόρεια ακτή της Κύπρου διαδραματίζει αρκετά σημαντικό ρόλο στην όλη διεξαγωγή του εμπορίου τόσο με το Αιγαίο και άλλα μέρη του ελληνικού χώρου όσο και με την Ανατολή.

Η Κερύνεια συνδέεται με τον αποικισμό της Κύπρου από τους Αχαιούς όπως, εξάλλου, φανερώνει και η ονομασία της. Η πόλη φέρει την ονομασία της Κερύνειας, αρχαίας μικρής πόλης της Αχαΐας στην Πελοπόννησο. Η εγκατάσταση των Αχαιών στην Κύπρο δημιουργεί ανάμεσα στις άλλες πόλεις - βασίλεια και την πόλη της Λαπήθου στην επαρχία της Κερύνειας. Το κεντρικό τμήμα της επαρχίας θα γνωρίσει σημαντική άνθηση κατά την Πρωτοβυζαντινή περίοδο με επίκεντρο την πόλη της Λάμπουσας. Η διάδοση του Χριστιανισμού οδήγησε, εξάλλου, στην οικοδόμηση λαμπρών βασιλικών, ναών και μοναστηριών. Οι Βυζαντινοί δημιούργησαν στρατιωτικές εγκαταστάσεις και οχυρά στις βουνοκορφές του Πενταδακτύλου όπως τα κάστρα του Αγίου Ιλαρίωνα, του Βουφαβέντο και της Καντάρας που ενισχύθηκαν και κατέστησαν απόρθητα κατά την περίοδο της φραγκοκρατίας. Το κάστρο της Κερύνειας, το επιβλητικότερο κτίσμα της πόλης που δεσπόζει του μικρού λιμανιού της, κτίστηκε αρχικά από τους Βυζαντινούς και ενισχύθηκε αργότερα από τους Λουζινιανούς και τους Βενετούς. Από τις αρχές της περιόδου της φραγκοκρατίας αναφέρεται και το λαμπρό Αββαείο του Μπέλλα Πάις, που ήταν έδρα Λατίνων μοναχών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

ΜΝΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΜΟΥΣΕΙΑ

Τα Καλύτερα Αξιοθέατα

Κολόσσι - Μεσαιωνικό Κάστρο



Είναι αξιόλογο δείγμα στρατιωτικής αρχιτεκτονικής και αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα μεσαιωνικά οχυρωματικά έργα που σώζονται στην Κύπρο. Κτίστηκε αρχικά το 13 αιώνα και στη σημερινή του μορφή στα μέσα του 15 αιώνα.

Αμαθούντα Αρχαιολογικός Χώρος



Μια από τις αρχαίες πόλεις - βασιλεία της Κύπρου. Στην Αμαθούντα πολύ σημαντική ήταν η λατρεία της Αφροδίτης - Αστάρτης. Έχουν ανακαλυφθεί αρκετοί τάφοι, ένας από τους οποίους βρίσκεται στην μπροστινή αυλή του ξενοδοχείου Αμαθούς.

Τάφοι των Βασιλέων



Μεγάλη περιοχή που περιλαμβάνει μεγαλόπρεπους υπόγειους τάφους σκαμμένους μέσα σε συμπαγείς βράχους. Χρονολογούνται τον 4 π.Χ. αιώνα και πολλοί κοσμούνται με δωρικούς κίονες.

Χοιροκιτία - Νεολιθικός Συνοικισμός



Ο αρχαιολογικός χώρος της Χοιροκιτίας ανήκει από το 1998 στον κατάλογο της Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ουνέσκο. Είναι οικισμός της Νεολιθικής περιόδου και διασώζεται σε καλύτερη κατάσταση απ' ότι οι περισσότεροι οικισμοί της ίδιας περιόδου όχι μόνο στην Κύπρο αλλά και σ'ολόκληρη την Ανατολική Μεσόγειο...

Παναγία του Άρακα



Το μοναστήρι της Παναγίας του Άρακα βρίσκεται πλησίον του χωριού Λαγουδερά, οι τοιχογραφίες μέσα στην εκκλησία χρονολογούνται από το 1192 και συγκαταλέγεται στα δέκα βυζαντινά μνημεία της Κύπρου που ανήκουν στην Παγκόσμια Κληρονομιά (UNESCO).

Κούριο, Αρχαιολογικός Χώρος



Μια σημαντική αρχαία πόλη - βασίλειο και μια από τις πιο εντυπωσιακές αρχαιολογικές περιοχές της Κύπρου, όπου οι ανασκαφές αποκαλύπτουν ακόμα νέους θησαυρούς.

Προς Αγία Άννα

Μια ευχάριστη, σύντομη κι ολοπράσινη εξόρμηση είναι η διαδρομή, από την πρωτεύουσα προς Αγία Άννα. Ένα μικρό, γραφικό, πετρόκτιστο χωριουδάκι που συνεπαίρνει με την ρομαντική του ατμόσφαιρα και την

"φυσιολάτρευτή" του όψη!

Προς Κάτω Δρυ

Στον Κάτω Δρυ όλα μοιάζουν διαφορετικά. Τα επιβλητικά παλιά αρχοντικά που σε καλοσωρίζουν στην είσοδο του χωριού, η υποβλητική ηρεμία του μοναστηριού του Αγίου Μηνά και το κρυφτούλι που παίζει το αεράκι στα στενοσόκακα, χαρίζουν μοναδικές εικόνες, μοναδικές στιγμές...

Τα Καλύτερα Μουσεία

Χαρουπόμυλος Λανίτη



Ο Χαρουπόμυλος Λανίτη, ένα κτήριο 3000τ.μ. βρίσκεται δυτικά του Μεσαιωνικού Κάστρου της Λεμεσού, κοντά στο παλιό Λιμάνι. Ο χώρος διαμορφώθηκε σ' ένα συγκρότημα από τρεις διαφορετικές ενότητες: Τη Μηχανή του Χρόνου, το Κέντρο Ευαγόρα Λανίτη, Εστιατόριο και καφέ...

Μουσείο - Παρατηρητήριο Λήδρα



Αντικείμενο του Μουσείου είναι η πόλη της Λευκωσίας όπως φαίνεται από τον 11ο όροφο του Πύργου Σιακόλα. Ο επισκέπτης μπορεί να δει την πόλη και τα μνημεία της από τέσσερις διαφορετικές πλευρές που αντιστοιχούν στα τέσσερα σημεία του ορίζοντα.

Μουσείο - Παρατηρητήριο Λήδρα



Ο Πύργος Σιακόλα είναι το πιο ψηλό κτήριο στην παλιά Λευκωσία και ένα από τα ψηλότερα της πόλης. Η απόφαση του κ. Νίκου Σιακόλα να μετατρέψει τον ενδέκατο όροφο του πύργου σε μουσείο - παρατηρητήριο της Λευκωσίας αποδείχθηκε σοφή. Πάρα πολλοί ντόπιοι και ξένοι παρακολουθούν από ψηλά την πρωτεύουσα με κιάλια και τηλεσκόπιο χωρίς προσκόμματα. Τα κατατοπιστικά σχεδιαγράμματα με ημερομηνίες και άλλα στοιχεία σε «ξεναγούν» στα ιστορικά κτίρια της πόλης, τις εκκλησίες, τα σχολεία, τα δρομάκια και τις λεωφόρους της.

Από εκεί ψηλά η μοιρασμένη πρωτεύουσα μοιάζει ενιαία. Η διαχωριστική γραμμή και η ασχήμια της κατοχής κρύβονται από τα όμορφα παλαιά κτίρια. Παρατηρώντας ωστόσο καλά την πόλη με τα κιάλια μπορείς να δεις τις ανοιχτές πληγές της: Τα πολυβολεία, τους στρατιώτες στα φυλάκια, τους τρύπιους ακόμα - από τις σφαίρες του '74 - τοίχους των κτιρίων κοντά στην γραμμή αντιπαράταξης, την σημαία του ψευδοκράτους στον Πενταδάκτυλο...

Παρακολουθώντας την ζωή στην πόλη νιώθεις, με την βοήθεια της ηχογραφημένης αφήγησης της ιστορίας της πρωτεύουσας, νιώθεις πως ταξιδεύεις στο χρόνο.

Φαντάζεσαι σκηνές από τους πρώτους κατοίκους της πρωτεύουσας πριν από 5000 χρόνια, από την Ελληνιστική εποχή, από τον ερχομό των Πτολεμαίων, του Χριστιανισμού, τις αραβικές επιδρομές, τους δυτικούς,

τους Βενετούς που την θωράκισαν με τα μεγάλα τείχη, την Τουρκοκρατία, την Αγγλοκρατία.

Βοήθεια σ' αυτό το εικονικό ταξίδι προσφέρουν και οι παλιές γκραβούρες και φωτογραφίες της Λευκωσίας που εκτίθενται στο παρατηρητήριο. Μια αεροφωτογραφία της πόλης που παρουσιάζεται σε μεγέθυνση αποτελεί πυξίδα για το ταξίδι στο χθες και το σήμερα της Λευκωσίας.

Από τον Πύργο Σιακόλα μπορείς να απλώσεις το βλέμμα σου στα τέσσερα σημεία του ορίζοντα. Μια σύγκριση του Νότιου υπεραναπτυγμένου μέρους της Λευκωσίας με το "στάσιμο" νότιο μέρος της κατεχόμενης πόλης, είναι αναπόφευκτη.

Στην παλιά πόλη μπορείς να δεις από ψηλά: Το Αρχιεπισκοπικό μέγαρο, Την εκκλησία Φανερωμένης, το Γυμνάσιο Φανερωμένης, την εκκλησία του Αρχαγγέλου Μιχαήλ Τρυπιώτη και άλλα πολλά ιστορικά κτίρια.

Στο κατεχόμενο μέρος της Λευκωσίας διακρίνονται: Η εκκλησία της Αγίας Σοφίας διάφορες εκκλησίες και τζαμιά και το ξενοδοχείο Λήδρα Πάλας στη "νεκρή ζώνη".

Στο ελεύθερο τμήμα της Λευκωσίας φαίνονται τα ψηλά μοντέρνα κτίρια, η πλατεία ελευθερίας και ένα πανόραμα της οδού Λήδρας, του άλλοτε εμπορικού δρόμου της Λευκωσίας που σιγά - σιγά επανευρίσκει την παλιά του αίγλη.

Στον έκτο όροφο του πύργου Σιακόλα υπάρχει μοντέρνα καφετέρια όπου σερβίρεται και φαγητό, από τις μεγάλες τζαμαρίες της οποίας υπάρχει επίσης ωραία θέα προς όλες τις κατευθύνσεις της πόλης.

Οι υπόλοιποι όροφοι του πύργου Σιακόλα λειτουργούν ως πολυκατάστημα, το μεγαλύτερο που υπάρχει στην παλιά πόλη και λειτουργεί με τουριστικό ωράριο, ενώ αποτελεί ένα από τα μεγαλύτερα καταστήματα της Κύπρου.

Μετά την μερική άρση των περιορισμών διακίνησης από το κατοχικό καθεστώς πολλοί είναι και οι Τουρκοκύπριοι που επισκέπτονται το παρατηρητήριο για να δουν την Λευκωσία από ψηλά.

Χαρουπόμυλος Λανίτη

Ο Χαρουπόμυλος Λανίτη, ένα κτήριο 3000τ.μ. βρίσκεται δυτικά του Μεσαιωνικού Κάστρου της Λεμεσού, κοντά στο παλιό Λιμάνι. Το κτήριο χρησίμευε σαν αποθήκη και μετά σαν χαρουπόμυλος όπου γινόταν η παραλαβή των χαρουπιών, το άλεσμα και ο διαχωρισμός των διαφόρων υποπροϊόντων, τα οποία στη συνέχεια εξάγονταν στην Αγγλία, Αίγυπτο Ρωσία και άλλες χώρες.



Κάποτε, οι εξαγωγές των χαρουπιών μειώθηκαν κι ο χώρος χρησιμοποιήθηκε ως αποθήκη λιπασμάτων. Η νέα αυτή χρήση, θεωρήθηκε ως μη ενδεδειγμένη για τον χώρο, έτσι, μετά από πολυετείς μελέτες αποφασίστηκε όπως μετατραπεί σε πολυθεματικό χώρο, όπου θα προσφέρονται ποιοτικά προϊόντα και εκδηλώσεις για τους Κυπρίους και τους επισκέπτες του νησιού.

Με σεβασμό στην ιστορία του άμεσου περιβάλλοντος του ίδιου του Χαρουπόμυλου Λανίτη και με δεδομένη την αρχιτεκτονική του κτηρίου, ο χώρος διαμορφώθηκε σ' ένα συγκρότημα από τρεις διαφορετικές ενότητες.



Στο Νότιο μέρος βρίσκεται η Μηχανή του Χρόνου, στην οποία προβάλλεται η Ιστορία της Κύπρου, με ένα πρωτότυπο τρόπο. Η

‘τετραδιάστατη’ φόρμουλα (εικόνα, ήχος, κίνηση και συναίσθημα) δημιουργεί μια εντυπωσιακή, πολυ-συγκλονιστική εμπειρία. Η πρότυπη, υπερσύγχρονη τεχνολογία συνδυάζει την πανοραμική προβολή, τα πρωτοποριακά κινούμενα καθίσματα, τα οποία συγχρονίζονται με την ειδικά σχεδιασμένη 25λέπτη ταινία και τα απρόσμενα ειδικά εφφέ, που ταξιδεύουν το ακροατήριο μέσα από στάδια-κλειδιά της Ιστορίας της Κύπρου.



Στο βόρειο μέρος βρίσκεται το Κέντρο Ευαγόρα Λανίτη, όπου θα εκτίθενται σε συνεργασία με τον Όμιλο Λαϊκής, τα επιτεύγματα του ανθρώπου σε διάφορες μορφές.

Τέλος, το έργο ολοκληρώνεται με τις αποθήκες στο Νότιο μέρος του Κάστρου. Εκεί στεγάζονται ένα εστιατόριο το ARTIMA, το καφέ STRETTO, ενώ μέχρι το Σεπτέμβριο θα λειτουργήσει και το μπαρ-εστιατόριο Ο ΘΟΛΟΣ.

Για την καλύτερη εξυπηρέτηση των επισκεπτών, στο πίσω μέρος του Χαρουπόμυλου υπάρχει χώρος στάθμευσης, ο οποίος καλύπτει πέραν των 75 αυτοκινήτων.

Η επίσημη παρουσίαση του Έργου "Χαρουπόμυλος Λανίτη" στους εκπροσώπους του Τύπου και στις Δημοτικές Αρχές της Λεμεσού έγινε στις 13 Ιουνίου 2002 από την εταιρεία N.P. Lanitis Enrtertainmet Ltd, μέλος του Ομίλου Εταιρειών Λανίτη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΟΚΥΠΡΙΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΟΥ 1940

Τα σημαντικότερα πιάτα τη δεκαετία του 1940 ήταν οι κεφτέδες, τα κουπέπια, ο τταβάς, τα μπιζέλια, το πουρκούρι, ο τραχανάς, το ψητό, η σούβλα, τα φασόλια και το κουνουπίδι.

Δίπλα από τη Μηχανή του Χρόνου υπάρχει ένα διαφορετικό Κυπριακό εστιατόριο, το Καρατέλλο. Στο μεσαίο κλίτος υπάρχει η αναπαλαιωμένη Μηχανή του Χαρουπόμυλου. Στο χώρο απέναντι από τις αλεστικές μηχανές λειτουργεί μικρή καφετέρια, ο Μύλος. Μπροστά από τις αλεστικές μηχανές υπάρχει ένας ανοικτός χώρος, στον οποίο θα πραγματοποιούνται διάφορες εκδηλώσεις. Σ' αυτό το χώρο λειτουργεί επίσης ένα μικρό κατάστημα παραδοσιακών Κυπριακών προϊόντων, με κυπριακά χειροποίητα αντικείμενα όπως εικόνες, είδη αγγειοπλαστικής και ξυλογλυπτικής, είδη φτιαγμένα από χαρούπι, βιτρό, κεραμικά είδη, είδη καλαθοπλεκτικής και πολλά άλλα.

Κατά ενδιαφέροντα τρόπο, η κατανάλωση αυτών των φαγητών χαρακτήριζε και τους τύπους των σχέσεων μεταξύ των ανθρώπων. Με άλλα λόγια, οι Ελληνοκύπριοι συνήθιζαν να ακολουθούν ένα διατροφικό πρόγραμμα βασισμένο στις μέρες της νηστείας (Δευτέρα, Τετάρτη και Παρασκευή) και στις μέρες της κρεατοφαγίας (Τρίτη, Πέμπτη, Κυριακή). Επιπλέον, συνήθιζαν να προσεύχονται πριν το φαγητό, να τρώνε μαζί και να έχουν συγκεκριμένες θέσεις στο τραπέζι. Ο σύζυγος (ως προμηθευτής του νοικοκυριού) καθόταν σε μια από τις κεφαλές του τραπεζιού, ο μεγαλύτερος γιος στην άλλη κεφαλή, η σύζυγος (ως αυτή που μαγειρεύει) δίπλα στο σύζυγό της από δεξιά και η κόρη δίπλα στη μητέρα. Επομένως οι θέσεις στο τραπέζι έδειχναν τη σχέση μεταξύ των μελών της οικογένειας

και των μελών της οικογένειας σε σχέση με το σπίτι. Με άλλα λόγια, το φαγητό δεν έπαιζε ρόλο μόνο στη διατροφή, αλλά και στη δόμηση και εμπέδωση των σχέσεων μεταξύ των ανθρώπων. Πιθανώς τα πιάτα που αναφέρθηκαν ανωτέρω έγιναν σημαντικά επειδή σχετίζονταν με τις θρησκευτικές πρακτικές και τις οικογενειακές συγκεντρώσεις.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΟΚΥΠΡΙΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΟΥ 1970

Τη δεκαετία του 1970 υπήρξε μια αλλαγή στις κοινωνικές σχέσεις, άρα και στη σχέση των ανθρώπων με το φαγητό. Πρώτο, η Δευτέρα θεωρείτο ως ημέρα νηστείας και κατανάλωσης φασολιών. Ωστόσο, ενώ η Τετάρτη και η Παρασκευή ήταν οι άλλες δύο ημέρες νηστείας της εβδομάδας, το γεύμα τις μέρες αυτές αποτελείτο κυρίως από ψάρι κι όχι από φασόλια. Τρίτο, αυτές οι τρεις μέρες δεν ήταν κατ' εξοχήν ημέρες νηστείας, αλλά οι Ελληνοκύπριοι έτρωγαν ψάρι ή φασόλια για να αποφύγουν το κρέας. Τέταρτο, η κατανάλωση λαχανικών μειώθηκε δραματικά τη δεκαετία του 1970. Πέμπτο, το διατροφικό πρόγραμμα έγινε πιο χαλαρό. Τέλος, οι Ελληνοκύπριοι άρχισαν να τρώνε και εκτός σπιτιού.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΟΚΥΠΡΙΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΟΥ 2000

Η αλλαγή συνεχίστηκε μέχρι σήμερα και είχε ως αποτέλεσμα την εγκατάλειψη του διατροφικού προγράμματος, τη σπανιότητα της πρακτικής της προσευχής πριν το φαγητό και την κυριαρχία των ταχυφαγείων και των εστιατορίων. Η μέρα συνήθως ξεκινά με Nescafé και ψωμί με βούτυρο, μαρμελάδα και τυρί, όχι με κυπριακό καφέ. Οι μέρες της εβδομάδας δεν

διαχωρίζονται σε μέρες νηστείας και μη. Η Δευτέρα έχει γίνει μέρα χορτοφαγίας, πράγμα που έχει να κάνει με την κατανάλωση κάποιας διαφορετικής τροφής από το κρέας που καταναλώνεται μαζικά στη διάρκεια της βδομάδας. Κάποια νοικοκυριά κάποτε μαγειρεύουν φασόλια την Τετάρτη, το κάνουν όμως για τον ίδιο λόγο κι όχι για λόγους νηστείας. Η συχνότητα της κατανάλωσης φασολιών έχει μειωθεί δραματικά και κάποια νοικοκυριά καταναλώνουν φασόλια μόνο μία ή δύο φορές το μήνα. Τις υπόλοιπες μέρες καταναλώνουν κρέας υπό τη μορφή κεφτέδων, κουπεπιών, βραστόυ κοτόπουλου ή κοτόπουλου με μπιζέλια και κολοκάσι. Ωστόσο, έχουν εμφανιστεί και νέα πιάτα όπως είναι τα μακαρόνια, τα στέικ, τα χάμπουργκερ, οι πίτσες και νέες σάλτσες, όπως είναι η μαγιονέζα και η κέτσαπ. Αυτά τα νέα είδη φαγητών κυριαρχούν σε κάποια νοικοκυριά. Ίσως αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι τα μέλη της οικογένειας να έχουν διαφορετικές γαστριμαργικές προτιμήσεις. Για παράδειγμα, κάποιοι Κύπριοι, σε όλες τις κοινότητες, έχουν πάψει να μαγειρεύουν φασόλια, επειδή αυτά δεν αρέσουν στα παιδιά τους. Εκτός από τις διατροφικές συνήθειες στη διάρκεια των βδομάδων, πολλοί από αυτούς που νηστεύουν (πολλοί δεν νηστεύουν καθόλου), έχουν μειώσει τον αριθμό των ημερών νηστείας τους σε μια βδομάδα πριν το Πάσχα και τα Χριστούγεννα. Συνήθως καταναλώνουν βραστές πατάτες, λαχανικά, τηγανητές πατάτες, σούπες, μανιτάρια ή αγοράζουν χορτοφαγικά φαγητά από έξω.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΚΑΙ ΠΑΣΧΑ

Τα Χριστούγεννα τη δεκαετία του 1930, τα βασικά πιάτα ήταν ο καουρμάς, η σούπα αυγολέμονη και διάφορα γλυκά (γλυκά του κουταλιού, λοκμάδες, πισίες και δάκτυλα). Ο καουρμάς ήταν το κύριο φαγητό και καταναλωνόταν την ημέρα των Χριστουγέννων. Ήταν αρνίσιο κρέας από νεαρό ζώο. Η συγκεκριμένη ηλικία του ζώου οφείλεται στην προτίμηση των Ελληνοκυπρίων για μαλακό κρέας. Προτιμούσαν να αγοράσουν πρόβατο αντί για ερίφιο, επειδή τα πρόβατα

γεννιούνται νωρίτερα από τα ερίφια και ως εκ τούτου είναι καλύτερα για τα Χριστούγεννα, ενώ το ερίφιο είναι καταλληλότερο για το Πάσχα.

Η ετοιμασία του καουρμά ήταν χρονοβόρα. Έβαζαν το κρέας να μουσκέψει στο κρασί για τρεις ώρες και στη συνέχεια το μαγείρευαν με λάδι και βούτυρο. Το κρέας έπρεπε να σιγοψηθεί. Στη συνέχεια έβαζαν το κρασί (το οποίο είχε χρησιμοποιηθεί προηγουμένως) με το μισοψημένο κρέας και το μαγείρευαν μέχρι να ετοιμαστεί. Ο λόγος για τον οποίο αυτό το φαγητό λεγόταν «καουρμάς» ήταν επειδή το κρέας ήταν τηγανητό [«καουρτισμένο»]. Ο ζωμός από το μαγειρεμένο καουρμά χρησιμοποιείτο για την παρασκευή μιας σούπας που λεγόταν «μαύρη αυγολέμονη», η οποία συναποτελείτο από αυγά, νερό και χυμό λεμονιού.

Ωστόσο, δεν χρησιμοποιούσαν ολόκληρο το ζώο για την παρασκευή του καουρμά. Αντί αυτού αφαιρούσαν κάποια μέρη, τα οποία άλεθαν με τη βοήθεια μιας χειροκίνητης μηχανής κιμά και έφτιαχναν κουπέπια, κεφτέδες και κάποτε μακαρόνια του φούρνου. Εκτός από τον καουρμά και την αυγολέμονη, το χριστουγεννιάτικο γεύμα περιλάμβανε και συκώτι (από το πρόβατο το οποίο είχαν αγοράσει), το οποίο μαγειρευόταν με ντομάτες και κρεμμύδια σε λάδι. Το χριστουγεννιάτικο γεύμα ολοκληρωνόταν με γλυκά, όπως γλυκά του κουταλιού, δάκτυλα και κουραπιέδες. Δεν έφτιαχναν χριστουγεννιάτικο κέικ και δεν έμαθαν να το φτιάχνουν παρά δύο δεκαετίες αργότερα.

Την 1η Ιανουαρίου (ημέρα του Αγίου Βασιλείου) επαναλάμβαναν ουσιαστικά το χριστουγεννιάτικο γεύμα. Η διαφορά ήταν ότι κάποτε έψηναν σούβλα αντί να μαγειρέψουν καουρμά. Έφτιαχναν επίσης βασιλόπιτα (πίτα του Αγίου Βασιλείου), η οποία ήταν ένα κυκλικό ψωμί με ένα σταυρό χαραγμένο στη μέση. Το πρώτο κομμάτι βασιλόπιτας συμβολικά ανήκει στους φτωχούς, το δεύτερο στο σπίτι, το τρίτο στην οικογένεια και το τέταρτο στους καλεσμένους. Την 6η Ιανουαρίου («Φώτα»), έφτιαχναν λοκμάδες. Οι λοκμάδες είναι ένα ειδικό γλυκό, φτιαγμένο από ζυμάρι και σιρόπι, το οποίο έφτιαχναν για τους καλικάντζαρους. Οι καλικάντζαροι ήταν «ζαβολιάρικα όντα σαν ζωτικά, που ήταν οι ψυχές των αβάπτιστων παιδιών ή ενηλίκων που δεν είχαν κανέναν να τα ξενυχτήσει τη νύχτα μετά τον θάνατό τους» [Sant Paul Cassia, σ. 290]. Αυτές οι ψυχές, λοιπόν, έπρεπε να εξευμενιστούν με

φαγητό. Ένα βασικό συστατικό των λοκμάδων, που θεωρείτο ιερό και μπορούσε να εξευμενίσει τις ψυχές, ήταν το ψωμί.

Στη διάρκεια του Πάσχα τη δεκαετία του 1940, οι Ελληνοκύπριοι μαγείρευαν τα ίδια φαγητά που μαγείρευαν και τα Χριστούγεννα, με την προσθήκη κάποιων επιπλέον πιάτων. Μαγείρευαν και πάλι καουρμά και συκώτι και έφτιαχναν κουραπιέδες, γλυκά του κουταλιού, κ.τ.λ. Ωστόσο έφτιαχναν και φλαούνες, οι οποίες παρασκευάζονταν από ζυμάρι, τυρί και σταφίδες και ψήνονταν σε υπαίθριο φούρνο. Οι φλαούνες καταναλώνονταν στο πρόγευμα ή προσφέρονταν στους καλεσμένους.

Τη δεκαετία του 1970, οι Ελληνοκύπριοι διατήρησαν κάποια από τα παλαιότερα φαγητά και γλυκά των Χριστουγέννων και του Πάσχα, αλλά άρχισαν να μαγειρεύουν και μερικά νέα φαγητά. Συχνά δεν έφτιαχναν καουρμά τα Χριστούγεννα ή το Πάσχα, αλλά σούβλα, κουπέπια, πατάτες, μακαρόνια του φούρνου και σαλάτα. Επίσης άρχισαν να αγοράζουν κάποιες εντελώς νέες σάλτσες, όπως είναι η μαγιονέζα και η κέτσαπ. Επίσης έφτιαχναν κουραπιέδες, βασιλόπιτα, λοκμάδες και δάκτυλα. Μερικά χρόνια αργότερα, στις αρχές της δεκαετίας του 1980, άρχισαν να φτιάχνουν το χριστουγεννιάτικο κέικ, μελομακάρονα, φοινικωτά, μπισκότα με μαρμελάδα και βασιλόπιτα ως κέικ, όχι ως ψωμί.

Παρόλο που η περίοδος των Χριστουγέννων της δεκαετίας του 1970 μοιάζει αλλαγμένη, η πασχαλινή περίοδος δεν είναι. Η μοναδική διαφορά που παρατηρείται το Πάσχα είναι ο φούρνος στον οποίο ψήνονταν οι φλαούνες και το κρέας. Ενώ τη δεκαετία του 1930 ο φούρνος ήταν φτιαγμένος από χώμα (πηλό) και άχυρο, ήταν χτισμένος έξω από το σπίτι και τροφοδοτείτο με ξύλα, τη δεκαετία του 1970 ο φούρνος ήταν ηλεκτρικός ή λειτουργούσε με γκάζι. Αυτή η διαφορά ίσως συνέβαλε στην αλλαγή της γεύσης.

Τα Χριστούγεννα της δεκαετίας του 2000, οι Ελληνοκύπριοι μαγειρεύουν τα ίδια πιάτα όπως και τη δεκαετία του 1970, με τη γαλοπούλα, τη μαγιονέζα, την κέτσαπ και τα αναψυκτικά να έχουν σημαντική θέση στο τραπέζι. Κάποια νοικοκυριά έχουν και cheesecake και σοκολατάκια, ενώ αγοράζουν τους κουραπιέδες, τα μελομακάρονα, τους λοκμάδες και το χριστουγεννιάτικο κέικ από ζαχαροπλαστεία. Το

Πάσχα παρατηρείται ένα παρόμοιο μοτίβο σε σχέση με τα κυρίως πιάτα, ενώ οι Ελληνοκύπριοι κάποτε αγοράζουν φλαούνες από ζαχαροπλαστεία ή τις ψήνει μια συγγενής μεγαλύτερης ηλικίας (συνήθως μητέρα ή γιαγιά).

ΚΑΤΑΝΟΩΝΤΑΣ ΤΙΣ ΑΛΛΑΓΕΣ

Υπάρχουν πολλοί λόγοι για αυτή τη σταδιακή αλλαγή στις διατροφικές συνήθειες. Πρώτο, η θρησκεία έχασε την παλαιότερή της επίδραση, καθώς οι επιστήμες και η εκπαίδευση κερδίζουν όλο και περισσότερο έδαφος. Δεύτερο, η εκπαίδευση πολύ συχνά απομάκρυνε τα παιδιά από το σπίτι σε νεαρή ηλικία, καθιστώντας πολλές φορές τις οικογενειακές συγκεντρώσεις αδύνατες. Τρίτο, η τεχνολογία και τα ψυγεία κατέστησαν το διατροφικό πρόγραμμα πιο ευέλικτο. Τέταρτο και τελευταίο, ο τουρισμός και τα ταξίδια εξέθεσαν τους Ελληνοκύπριους σε πολλά ξένα φαγητά και ως εκ τούτου κατέστησαν τον συνδυασμό γεύσεων, όπως αυτήν της μαγιονέζας με τα σουβλάκια ή των spring roll με το πουργούρι, δυνατό.

Συμπερασματικά, οι αλλαγές στη θρησκεία, την εκπαίδευση, την τεχνολογία και τις συγκοινωνίες, οι οποίες επηρέασαν τις κοινωνικές σχέσεις, διαφοροποίησαν παράλληλα και τις σχέσεις των ανθρώπων με το φαγητό.

ΜΑΙΡΚΟ: ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Αυτό το δοκίμιο επιχειρεί να περιγράψει εν συντομία ένα μαϊρκό στη Λευκωσία, όσον αφορά το μενού, την πελατεία, τα σκεύη της κουζίνας, την εσωτερική διακόσμηση και την τοποθεσία του.

Το μενού και η αποστολή του μαϊρκού.

Το όνομα «μαϊρκό» υποδηλοί το μέρος όπου μαγειρεύονται φαγητά και σερβίρονται για μεσημεριανό γεύμα. Η κύρια διαφορά ανάμεσα σε ένα μαϊρκό και ένα εστιατόριο είναι ότι το πρώτο σερβίρει πιάτα τα οποία μαγειρεύονται και καταναλώνονται ευρέως στο σπίτι, όπως είναι τα κουπέπια, το πουργούρι, τα φασόλια, το κολοκάσι, ο τταβάς, τα γλυκά του κουταλιού κ.τ.λ. Υπάρχουν, φυσικά, και μαϊρκά τα οποία λειτουργούν και το βράδυ ως εστιατόρια. Σε αυτές τις περιπτώσεις, το μαϊρκό μπορεί επίσης να σερβίρει και φαγητά της σχάρας, όπως είναι τα σουβλάκια και τα παϊδάκια.

ΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ

Επειδή το μαϊρκό ή λαϊκό εστιατόριο στοχεύει κυρίως στο να σερβίρει φαγητά για μεσημεριανό γεύμα, οι πελάτες του διαφέρουν από αυτούς των εστιατορίων. Δηλαδή οι πελάτες των μαϊρκών συνήθως είναι εργαζόμενοι στην περιοχή όπου βρίσκεται το μαϊρκό. Οι εργαζόμενοι επισκέπτονται τα μαϊρκά στη διάρκεια του μεσημεριανού τους διαλείμματος, επειδή ψάχνουν για καθημερινό, κυπριακό φαγητό σε προσιτή τιμή. Στο παρελθόν τα μαϊρκά προσέλκυαν και χωρικούς οι οποίοι επισκέπτονταν τις αγορές της εντός των τειχών πόλης της Λευκωσίας, είτε για να πουλήσουν τα προϊόντα τους, είτε για να αγοράσουν φθαρτά για τις οικογένειές τους και σπόρους για να σπείρουν τα χωράφια τους.

ΣΚΕΥΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΥΠΑΛΛΗΛΟΙ

Πολύ συχνά, ο εξοπλισμός των μαϊρκών περιλαμβάνει ένα φούρνο γκαζιού, μια εστία μαγειρέματος γκαζιού με πολλά μάτια και συνηθισμένα πηρούνια, μαχαίρια, πιάτα και ποτήρια. Οι ιδιοκτήτες αγοράζουν τα υλικά συνήθως από τις παλιές αγορές στην παλιά πόλη της Λευκωσίας, τα προετοιμάζουν και αρχίζουν να μαγειρεύουν. Με άλλα

λόγια, οι ιδιοκτήτες (πολύ συχνά σύζυγοι) εργάζονται ως μάγειρες και σερβιτόροι στο μαϊρκό τους, ενώ η απασχόληση επιπλέον σερβιτόρων είναι σπάνια.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Η εσωτερική διακόσμηση των μαϊρκών ενσωματώνει σκεύη μαγειρέματος του παρελθόντος και φωτογραφίες από την κυπριακή ύπαιθρο, συνδέοντας έτσι το σύγχρονο μαϊρκό με την παράδοση.

ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ

Στη Λευκωσία, τα μαϊρκά απαντώνται μόνο στην παλιά πόλη. Υπάρχουν πολλοί λόγοι για αυτό. Πρώτο, τα κύρια μαϊρκά βρίσκονται εκεί για δεκαετίες, έχοντας έτσι εδραιώσει τη φήμη τους στην εντός των τειχών Λευκωσία. Δεύτερο, η ενοικίαση ενός καταστήματος στη νέα πόλη της Λευκωσίας στοιχίζει περισσότερο και θα είχε ως αποτέλεσμα την αύξηση των τιμών στα μαϊρκά. Τρίτο, στις μέρες μας η τοποθεσία των μαϊρκών έχει συμβολική σημασία, υπό την έννοια ότι απαντώνται σε μία παλαιότερη περιοχή. Με άλλα λόγια, η παλιά πόλη, θεωρούμενη σήμερα παραδοσιακό μέρος, συνδέεται με τα παραδοσιακά φαγητά και εστιατόρια. Η νέα πόλη, ως περιοχή δυτικού τύπου, συχνά συσχετίζεται με το ξένο, ενώ αντιθέτως, η εντός των τειχών πόλη ταυτίζεται με την κυπριακή ταυτότητα.

ΑΛΛΑΓΕΣ

Τα μαϊρκά δεν μένουν ανεπηρέαστα από την αλλαγή. Πρώτο, κάποια έχουν αυξήσει την ποικιλία των φαγητών που προσφέρουν, ούτως ώστε να προσελκύουν περισσότερους πελάτες και ιδίως τουρίστες, οι οποίοι δεν γνωρίζουν φαγητά, όπως είναι τα φασόλια και το κολοκάσι. Ως αποτέλεσμα, το μενού τους έχει μεταφραστεί και στην αγγλική γλώσσα. Δεύτερο, και λόγω της ένταξης στην Ε.Ε., τα μαϊρκά είναι τώρα

αναγκασμένα να αναρτούν το μενού και τις τιμές τους έξω από τα εστιατόριά τους. Τρίτο, οι ιδιοκτήτες πολύ συχνά φροντίζουν να έχουν κάποιες σάλτες, όπως η μαγιονέζα και η κέτσαπ, και αναψυκτικά, τα οποία ζητούν οι πελάτες. Τέλος, τα μαϊρκά λειτουργούν παράλληλα και ως εστιατόρια τα βράδια, ενώ κάποια παρέχουν και σύγχρονη ελληνική μουσική.

Συμπερασματικά, φαίνεται ότι τα παραδοσιακά εστιατόρια έχουν διαφοροποιήσει τη λειτουργία τους με τρόπο ώστε να προσαρμόζονται στις ευρύτερες κοινωνικές και τεχνολογικές αλλαγές.

ΤΟ ΨΩΜΙ ΚΑΙ Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΖΩΗ (ΕΛΛΗΝΟΚΥΠΡΙΑΚΗ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ)

Από την αρχαιότητα, οι Κύπριοι είχαν εδραιώσει το σιτάρι και τα παράγωγα προϊόντα του, ιδίως το ψωμί, ως τα πιο βασικά στοιχεία του καθημερινού τους διατροφολογίου. Η καλή ποιότητα του κυπριακού σιταριού ήταν γνωστή από την αρχαιότητα. Το ψωμί παίζει κυρίαρχο ρόλο σε κάθε μέρος της παραδοσιακής ζωής του νησιού, επειδή είναι πολύτιμο και ζωτικής σημασίας για την επιβίωση των παραδοσιακών ανθρώπων, ενώ ταυτόχρονα ένας μεγάλος αριθμός εθίμων, συμβολισμών, προκαταλήψεων και δεισιδαιμονιών έχουν δημιουργηθεί γύρω από αυτό.

Στη συνείδηση των ανθρώπων το ψωμί έχει ξεχωριστή θέση, όχι μόνο στην κυπριακή κουζίνα αλλά και γενικότερα στην ευρύτερη κουλτούρα του νησιού. Αυτό οφείλεται στην επίμοχθη διαδικασία για την παραγωγή σιταριού, από τη σπορά μέχρι τη συγκομιδή και το άλεσμα, τη θρεπτική του αξία και τη μεγάλη του κατανάλωση σε όλες τις πτυχές της ανθρώπινης ζωής. Η θέση του ψωμιού στην κουλτούρα του νησιού ενισχύεται από τη θέση που κατέχει στη Χριστιανική Ορθόδοξη Εκκλησία, καθώς μέσα από τη μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας το ψωμί

μετατρέπεται σε «Σώμα Χριστού». Ταυτόχρονα, προσφέρεται από τους πιστούς ως προσφορά (πρόσφορο) στην Εκκλησία και ζητείται με τον τρόπο αυτό η ευλογία του θεού (ονομαστικές εορτές) και η συγχώρεση (μνημόσυνα για νεκρούς/επιμνημόσυνες δεήσεις).

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΟΚΥΠΡΙΑΚΗ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ

Το ψωμί έχει αισθητή παρουσία σε πολλές πτυχές της ζωής μιας παραδοσιακής κοινότητας: στις μεγαλύτερες θρησκευτικές γιορτές, το Πάσχα και τα Χριστούγεννα, σε σημαντικά ορόσημα της ανθρώπινης ζωής, όπως είναι ο γάμος, η γέννηση, ο θάνατος, σε ποικίλες δραστηριότητες της καθημερινής ζωής, όπως είναι η αρχή και το τέλος των αγροτικών δραστηριοτήτων, η λαϊκή ιατρική, η απομάκρυνση των κακών πνευμάτων και τέλος, ο προσδιορισμός των «άξιων» νοικοκυρών. Στην κάθε μια από αυτές τις δραστηριότητες, το ψωμί προσλαμβάνει διάφορες μορφές και συμβολισμούς, ενώ ταυτόχρονα αποτελεί έκφραση της λαϊκής δημιουργικότητας, καθώς τα σχέδια και οι συνδυασμοί στην επιφάνειά του εκφράζουν την αισθητική, αλλά και την πίστη του λαού απέναντι στο Θείο.

Η μιζέρια που συνεπαγόταν η έλλειψη αυτού του πολύτιμου αγαθού οδηγεί στην εξύψωσή του, ως εκ τούτου «όλα τα στάδια της παραγωγής του, στην προετοιμασία του προζυμιού, στο ζύμωμα και το ψήσιμο, χαρακτηρίζονταν από ενέργειες που εξέφραζαν τη δυνατή πίστη των ανθρώπων στην ιερότητά του» (Κύπρη & Πρωτοπαπά, 1997, σ. 17), αλλά ταυτόχρονα και την απόλυτη πίστη και σεβασμό τους στο θεό. Η συμπεριφορά των ανθρώπων απέναντι στο ψωμί ήταν ανάλογη με την ιερότητά του, επειδή όταν οι άνθρωποι κρατούσαν ένα κομμάτι ψωμί στα χέρια τους, αισθάνονταν ότι κρατούσαν κάτι ιερό. Όταν το αντίδωρο (κομμάτι άρτου) προσφέρεται στην εκκλησία μετά τη Θεία Ευχαριστία, αν έστω και ψίχουλά του πέσουν στο έδαφος, οι Ελληνοκύπριοι αναφωνούν «Χριστός!» και σκύβουν και τα μαζεύουν, καθώς θεωρείται μεγάλη αμαρτία να πατηθούν τα ψίχουλα του ψωμιού. Επιπρόσθετα,

θεωρείτο μεγάλο σφάλμα να τοποθετείται το ψωμί ανάποδα, αφού ήταν σαν να γύριζαν τον κόσμο τους ολόκληρο ανάποδα και αυτό σήμαινε γρουσουζιά για το σπιτικό τους.

Η πίστη των ανθρώπων στη δύναμη του ψωμιού το καθιστούσε επίσης «μέσο για μαγικές και θρησκευτικές ενέργειες» και για την προστασία από τα κακά πνεύματα. «Το ψωμί συσχετιζόταν με ποικίλες προλήψεις, γινόμενο έτσι μέσον αποτίμησης των ψυχών των πεθαμένων, αντικείμενο προσφοράς για τον κατευνασμό και την εξάλειψη των δυνάμεων του κακού, συνδέοντάς το με μαγικούς τρόπους θρησκείας και προφητικές ενέργειες, ενώ ταυτόχρονα χρησιμοποιείτο συμβολικά από το λαό ως προστατευτικό μέσο σε ποικίλες περιπτώσεις για τη διασφάλιση της καλής υγείας και της ευτυχίας» (Κύπρη & Πρωτοπαπά, 1997, σ. 18).

Αξίζει να αναφέρουμε τον αρμονικό συνδυασμό των χριστιανικών και ειδωλολατρικών εθίμων και αντιλήψεων, αφού πληθώρα από αυτές που αναφέρονται στο σιτάρι και τα υποπροϊόντα του υποστηρίζεται ότι αποτελούν μέρος της κληρονομιάς των αρχαίων Ελληνικών εθίμων.

Η ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ (ΕΛΛΗΝΟΚΥΠΡΙΑΚΗ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ)

Η παραδοσιακή παρασκευή του ψωμιού στην Κύπρο τα τελευταία 30 χρόνια ήταν μια τακτική διαδικασία η οποία επαναλαμβανόταν τουλάχιστον μια φορά τη βδομάδα από κάθε νοικοκυρά. Σε περιόδους μεγάλης φτώχειας κι έλλειψης σιταριού, χρησιμοποιούνταν άλλα υλικά για το ζύμωμα του ψωμιού, όπως είναι το σιμιγδάλι, το κριθάρι, τα πίτουρα, ή ακόμα και οι ρίζες διάφορων φυτών, οι οποίες αλέθονταν σε ζυμάρι και ζυμώνονταν σε ψωμί. Όπως αναφέρει η Magda Ohnefalsch-Richter, η οποία επισκέφθηκε την Κύπρο την περίοδο 1894 – 1912, «Επαγγελματίες αρτοποιοί υπήρχαν μόνο στις πόλεις. Διάφορες γυναίκες της πόλης όμως, ιδίως Ελληνίδες νοικοκυρές, προτιμούσαν να ψήνουν οι ίδιες το ψωμί τους. Αυτή είναι η συνήθεια και στα χωριά, παρά το γεγονός ότι τα καφενεία και διάφοροι μικροπωλητές

στα χωριά έχουν αρχίσει να πουλούν σε ξένους και στους πελάτες τους σπιτικό ψωμί».

Για τη δημιουργία καλού ζυμαριού απαιτείτο πολύ ζύμωμα από τις νοικοκυρές και έτσι αυτές χρησιμοποιούσαν τις γροθιές τους. Όταν το ζύμωμα τελείωνε το σταύρωναν κάνοντας το σημείο του σταυρού με τα χέρια τους, λέγοντας «Χριστός» κι αφήνοντάς το να «κοιμηθεί», δηλαδή να αρχίσει να φουσκώνει. Επικρατούσε η προκατάληψη ότι η Τετάρτη και η Παρασκευή ήταν κακές μέρες για ζύμωμα και ως εκ τούτου αποφεύγονταν. Τα καρβέλια ψωμιού ψήνονταν σε μεγάλους πέτρινους φούρνους, οι οποίοι βρίσκονταν στην πίσω αυλή του σπιτιού και έκαιγαν με αναμμένα ξύλα. Στη διάρκεια του ψησίματος, επικαλούνταν ξανά τη Θεία Δύναμη με διάφορους τρόπους, ώστε να βοηθήσει στο καλό ψήσιμο του ψωμιού και να μην πάνε χαμένοι οι κόποι και τα υλικά τους. Σε κάποια χωριά, πριν κλείσει ο φούρνος έκαναν το σημείο του σταυρού κι απάγγελλαν δίστιχα για να διώξουν το κακό.

ΘΡΗΣΚΕΥΤΙΚΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΟΚΥΠΡΙΩΝ

Η ετοιμασία ψωμιού για τις μεγάλες θρησκευτικές γιορτές του χρόνου, συγκεκριμένα τα Χριστούγεννα και το Πάσχα, ήταν ένα από τα κύρια μελήματα της Κύπριας νοικοκυράς. Τα διάφορα είδη ψωμιού που φτιάχγονταν είχαν και πάλι κυρίαρχο ρόλο στο εορταστικό τραπέζι. Οι Κύπριες νοικοκυρές επιστράτευαν όλες τους τις ικανότητες και τη φαντασία τους για να φτιάξουν, με μεγάλη φροντίδα, διάφορα είδη ψωμιού. Ταυτόχρονα, το καθένα είχε και συμβολική σημασία, μια και έφεραν ποικίλες αντιλήψεις, μύθους, προκαταλήψεις και δεισιδαιμονίες που βρίσκονταν ριζωμένες σε προχριστιανικές συνήθειες πίστεως, στοχεύοντας στην επίκληση των καλών πνευμάτων και την εκδίωξη των κακών. Οι προετοιμασίες για το ζύμωμα άρχιζαν πολλές μέρες πριν από τα Χριστούγεννα, συντείνοντας με αυτό τον τρόπο στη δημιουργία εορταστικής ατμόσφαιρας.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ

Τα «χριστόψωμα», οι «γεννόπιττες» και τα «κουλούρια» φτιάχνονταν απ' άκρου εις άκρον σε όλο το νησί, με διάφορα σχήματα και ονομασίες. Τα χριστουγεννιάτικα παξιμάδια σε διάφορες περιοχές του νησιού λέγονταν «κούμουλα». Δεν ψήνονταν ειδικά για τα Χριστούγεννα, αλλά προσφέρονταν και σε όλους όσοι επισκέπτονταν μια νέα μητέρα. Επιπρόσθετα, φτιάχνονταν και μαλακά κουλούρια, οι «δακτυλιές». Οι «γλισταρκές» ήταν παξιμάδια από λεπτές λωρίδες ζύμης που τοποθετούνταν κυκλικά, σταυρώνονταν στο κέντρο και ραντίζονταν με σουσάμι. Τέλος, φτιάχνονταν κι άλλα κουλούρια σε διάφορα σχήματα, ανάλογα με τη φαντασία της κάθε νοικοκυράς, όπως τα «βορτακούθκια», που σημαίνει «βατράχια» (και τα οποία εξέφραζαν την επιθυμία για βροχή, που ήταν πολύ σημαντική για τους γεωργούς), «αδροπούθκια», που σημαίνει «μικροί άνθρωποι» (η ελληνική παράδοση τα συνδέει με τις ψυχές των νεκρών), τα «ζεμπιλούθκια», που σημαίνει «καλαθάκια» (μια έκφραση της επιθυμίας να ευλογηθεί η σοδειά) (Πανόραμα Λαογραφίας, Τόμος Β', «Οι Γιορτές του Δωδεκαήμερου», σ. 171). Σε διάφορες περιοχές συνήθιζαν να προσφέρουν κουλούρια σε συγγενείς και στα βαφτιστήρια. Τα διάφορα είδη ψωμιών είχαν ως βασικό στοιχείο το σημείο του σταυρού, το σημαντικότερο σύμβολο του Χριστιανισμού, ενώ σε άλλα, οι διάφορες μορφές λαμβάνονταν από τη φύση και την καθημερινή ζωή των ανθρώπων. Τα «σταυροκούλουρα» (κουλούρια σε σχήμα σταυρού), σε διάφορα χωριά του νησιού κρεμάζονταν στους τοίχους στη διάρκεια των εορτών κι αποτελούσαν τόσο μέρος της εορταστικής διακόσμησης, όσο και μέσο προστασίας, μια και επικρατούσε η αρχαία Ελληνική δοξασία ότι το σιτάρι και τα υποπροϊόντα του προστάτευαν τους ανθρώπους από το κακό (Κύπρη & Πρωτοπαπά, 1997, σ. 86). Στη διάρκεια των γιορτών φοβούνταν ιδιαίτερα τους «καλικάντζαρους», οι οποίοι πιστευόταν ότι ήταν κακοποιά δαιμόνια, τα οποία λέρωναν το φαγητό και το νερό και προέβαιναν γενικά σε διάφορες κακόβουλες ενέργειες σε μια προσπάθεια να βλάψουν τους ανθρώπους. Με το ίδιο ζυμάρι έφτιαχναν την παραμονή της πρωτοχρονιάς ένα κέικ που λεγόταν «βασιλόπιττα» και ήταν αφιερωμένο στον Άγιο Βασίλειο, με στόχο τη διασφάλιση της ευλογίας του για όλο το χρόνο για υγεία και ευτυχία. Σε αυτό το κέικ τοποθετούσαν ένα νόμισμα. Αυτός που το έβρισκε θεωρείτο τυχερός για ολόκληρο το νέο έτος. Το κέικ χαρακτηριζόταν για την πλούσιότητά του διακόσμηση.

ΠΑΣΧΑ

Τα «κουλούρια» αυτών των ημερών δεν διαφέρουν ιδιαίτερα από αυτά των Χριστουγέννων, μια και φτιάχνονταν «γλισταρκές», «σταυροκούλουρα» και τα διάφορα «κουλούρια» στα ίδια σχήματα με αυτά των Χριστουγέννων. Επιπρόσθετα, φτιάχνονταν διάφορα άλλα είδη «κουλουριών», τα οποία σχετίζονταν με τα Πάθη του Ιησού, όπως το ακάνθινο στεφάνι και τα αλυσοδεμένα χέρια του Ιησού. Φτιάχνονταν επίσης διάφορα κουλούρια στα οποία τοποθετούνταν κόκκινα αυγά, το σύμβολο της ζωής. Όπως και τα Χριστούγεννα, προσφέρονταν κουλούρια στους συγγενείς και τα βαφτιστήρια.

ΤΟ ΨΩΜΙ ΣΕ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ ΤΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗΣ ΖΩΗΣ (ΕΛΛΗΝΟΚΥΠΡΙΑΚΗ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ)

Το ψωμί και τα διάφορα άλλα είδη προϊόντων σιταριού έχουν ευρεία χρήση στα έθιμα της γέννησης, του γάμου και του θανάτου, καθώς στοχεύουν στην απομάκρυνση των κακόβουλων πνευμάτων, την προστασία των ανθρώπων από το κακό και την επίκληση της καλής τύχης. Αυτά τα ορόσημα στην ανθρώπινη ζωή, τα οποία είναι τόσο σημαντικά για τους ανθρώπους, αποτελούν, σύμφωνα με τις λαϊκές δοξασίες, στόχο για τα κακόβουλα πνεύματα, και έτσι έχουν δημιουργηθεί πολλές προκαταλήψεις και δεισιδαιμονίες γύρω από αυτά. Από την άλλη, διάφορες ενέργειες είχαν τη λειτουργία πρόληψης και ως αντιδότου, με στόχο τα προαναφερθέντα γεγονότα να έχουν αίσια κατάληξη.

Η ΓΕΝΝΑ

Το ψωμί, όντας ένα από τα πιο ιερά στοιχεία της παραδοσιακής διατροφής και ταυτόχρονα ένα από τα πιο ιερά στοιχεία πέρα από τα όρια της καθημερινής διατροφής, μετατρέπεται σε σύμβολο. Ένα σύμβολο, το οποίο μεταφέρει αξίες και το οποίο στο τέλος μεταμορφώνεται σε κάτι

τόσο ιερό, ώστε να συμμετέχει σε ένα από τα σημαντικότερα ορόσημα της ανθρώπινης ζωής, τη γέννηση. Σύμφωνα με την παράδοση, η νέα μητέρα και το νεογέννητο διατρέχουν κίνδυνο τις πρώτες 40 μέρες από τα κακά πνεύματα, τα οποία караδοκούν για να τους βλάψουν. Ο φύλακας-άγγελος του ανθρώπου σε αυτή και διάφορες άλλες περιπτώσεις, όπως είδαμε και προηγουμένως, είναι το ψωμί, το οποίο τοποθετείται στο μαξιλάρι τόσο της μητέρας όσο και του νεογέννητου κι έχει τη δύναμη να απομακρύνει το κακό και να τους προστατεύει.

ΓΑΜΟΣ

Μεταξύ των διάφορων εθίμων, το ψωμί του γάμου κατέχει ξεχωριστή θέση. Σε αυτή την ιεροτελεστία, το ψωμί έχει διάφορα σχήματα, ανάλογα με την τελετή στην οποία χρησιμοποιείται. Έτσι το ψωμί ζυμωνόταν για να συνοδεύσει το υπόλοιπο γεύμα· ψήνονταν «παξιμάδια», «γλισταρκές» για να προσφέρονται στους καλεσμένους και «κουλούρια» διάφορων σχημάτων χρησιμοποιούνταν ως διακοσμητικά και ταυτόχρονα για να εκφράζουν διάφορους συμβολισμούς. Επιπρόσθετα, ζυμώνονταν «πρόσφορα» και μεταφέρονταν στην εκκλησία για να χρησιμοποιηθούν στη διάρκεια του γάμου. Μέσα στο τελετουργικό εκφράζονταν ευχές για την ευτυχία των νεονύμφων. Η όλη διαδικασία ήταν επίμοχθη και απαιτείτο η βοήθεια συγγενών και φίλων. Έτσι, για μια ακόμα φορά, βλέπουμε πόσο αναπτυγμένο ήταν το συλλογικό πνεύμα και πώς μέσα από αυτές τις ιεροτελεστίες οι σχέσεις ενδυναμώνονταν και η υπάρχουσα κατάσταση πραγμάτων επιβεβαιωνόταν.

ΘΑΝΑΤΟΣ

Το ψωμί έχει αισθητή παρουσία και στα νεκρικά έθιμα, αφού τοποθετείτο δίπλα στον ετοιμοθάνατο και παρέμενε εκεί ακόμα και μετά το θάνατό του/της. Σε ορισμένα χωριά μάλιστα, τοποθετείτο και ένα

ψωμί πάνω στον τάφο. Μετά την ταφή προσφερόταν «παρηγοριά» για να ευλογηθεί ο νεκρός, η οποία αποτελείτο από ψωμί, κρασί, χαλλούμι και ελιές. Το έθιμο λαμβάνει χώρα και σήμερα. Η επικρατούσα αντίληψη ήταν ότι το ψωμί δεν έπρεπε να κοπεί με μαχαίρι (Κύπρη & Πρωτοπαπά, 1997, σ. 227). Αργότερα, σε τακτά διαστήματα, γίνονται τα μνημόσυνα, με στόχο να τιμηθεί ο νεκρός και να αναπαυθεί η ψυχή του με την προσευχή και τη συγχώρεση.

ΤΟ ΨΩΜΙ ΣΗΜΕΡΑ ΚΑΙ Η ΧΑΜΕΝΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΑ

Οι διατροφικές συνήθειες των σύγχρονων Κυπρίων έχουν υποστεί αλλαγές ως αποτέλεσμα ποικίλων κοινωνικών, πολιτικών και οικονομικών αλλαγών. Τα ξένα πρότυπα, οι νέες διατροφικές συνήθειες και συμπεριφορές και νέες συνταγές έχουν εισβάλει στη ζωή μας και έχουν επηρεάσει σημαντικά τον τρόπο της παρασκευής και της κατανάλωσης του παραδοσιακού ψωμιού. Επιπρόσθετα, έχουν αλλάξει τον τρόπο με τον οποίο οι σύγχρονοι Ελληνοκύπριοι βλέπουν το ψωμί.

Το ψωμί παίζει σημαντικό ρόλο στις διατροφικές συνήθειες πολλών σύγχρονων Κυπρίων, δεν είναι όμως το πιο βασικό στοιχείο της διατροφής τους. Η ποικιλία των τροφίμων και ο καταναλωτισμός που επικρατεί έχουν αφαιρέσει το σεβασμό και την ιερότητα που προσδιδόταν στο ψωμί από τις παλαιότερες γενιές. Οι σημερινοί Ελληνοκύπριοι δεν κουράζονται ζυμώνοντας ψωμί. Αντί αυτού, το αγοράζουν από κάποιο αρτοποιείο, ενώ ταυτόχρονα έχουν επιλογή ανάμεσα σε εκατοντάδες εναλλακτικά τρόφιμα εφάμιλλης αξίας. Το ψωμί έχει χάσει τη μαγεία του. Δεν είναι πια ο φύλακας-άγγελος του νεογέννητου και της μητέρας, δεν προσφέρεται ως δώρο σε βαφτιστήρια και δεν χρησιμοποιείται ως διακόσμηση τα Χριστούγεννα.

Στην παραδοσιακή Κύπρο το ψωμί παρασκευαζόταν με ιδιαίτερη επιμέλεια και φροντίδα από τις νοικοκυρές, καθώς αποτελούσε ένα από τα βασικότερα στοιχεία διατροφής. Στα αρτοποιεία σήμερα, οι κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τηρούνται, η μαζική παραγωγή του ψωμιού όμως έχει μειώσει την παραδοσιακή σημασία του ψωμιού. Οι προλήψεις και οι δεισιδαιμονίες έχουν ξεχαστεί, έτσι κατά το ζύωμα και το ψήσιμο του

ψωμιού δεν ακολουθούνται οι ίδιες μαγικές ιεροτελεστίες όπως στο παρελθόν. Η αφθονία και ο πλούτος των τελευταίων 15 ετών στην Κύπρο έχουν μετατρέψει τα «αγαθά» σε «προϊόντα», μειώνοντας έτσι τη σημασία τους. Σήμερα, ολόκληρα καρβέλια ψωμιού πετάγονται στα σκουπίδια, ενώ πριν από 30 χρόνια κάτι τέτοιο ήταν αδιανόητο.

Ο αρτοποιός αντικατέστησε σχεδόν εξ ολοκλήρου το ζύμωμα της νοικοκυράς και το φτιάξιμο ψωμιού έχουν αναλάβει ως επί το πλείστον ξένοι εργάτες, αφού το επάγγελμα του αρτοποιού δεν είναι δημοφιλές μεταξύ των Ελληνοκυπρίων. Αυτό το φαινόμενο είναι εμφανές σε ποικίλους τομείς της πρωτογενούς και δευτερογενούς παραγωγής και δείχνει τον πλούτο που έχει εισρεύσει τελευταία στην Ελληνοκυπριακή κοινότητα.

ΜΙΑ ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΜΕΤΑΞΥ ΤΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΨΩΜΙΟΥ

Ο τρόπος παρασκευής του παραδοσιακού ψωμιού στα σύγχρονα αρτοποιεία είναι, σε γενικές γραμμές, ο ίδιος με τον παραδοσιακό. Η διαφορά έγκειται στη χρήση των μέσων και στο χρόνο ετοιμασίας του ψωμιού, καθώς όλα τα στάδια, από το ζύμωμα μέχρι το ψήσιμο, διεκπεραιώνονται με τη βοήθεια μηχανημάτων. Ο παραδοσιακός τρόπος ετοιμασίας ψωμιού, με τη χρήση προζυμιού, έχει περιοριστεί σημαντικά. Βάσει πληροφοριών που έχει δώσει ο κ. Κώστας Σάββα, Υπεύθυνος Παραγωγής σε ένα από τα μεγαλύτερα αρτοποιεία της Κύπρου, τα σύγχρονα αρτοποιεία χρησιμοποιούν μαγιά, η οποία έχει την ιδιότητα να φουσκώνει το ψωμί σε μικρότερο χρονικό διάστημα, περίπου μια ώρα, σε σύγκριση με το προζύμι, το οποίο χρειάζεται περισσότερο χρόνο, περίπου πέντε ώρες. Η μαγιά προσφέρει τη δυνατότητα μαζικής παραγωγής στα αρτοποιεία σε πολύ μικρότερο χρονικό διάστημα, αν και το ψωμί που ζυμώνεται με τη μαγιά έχει δύο κύρια μειονεκτήματα σε σχέση με το ψωμί που ζυμώνεται με προζύμι. Αυτά τα μειονεκτήματα έχουν να κάνουν με τη γεύση και τη διατήρηση αυτών των δύο ειδών ψωμιού: το παραδοσιακό ψωμί έχει πιο γλυκιά γεύση κι είναι πιο χορταστικό από το σύγχρονο και διατηρείται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Ο ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΕΝΑΝΤΙ ΤΟΥ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥ

Παραδοσιακά, το ψωμί αποτελούσε το κύριο μέρος του καθημερινού γεύματος. Μια κυρία είπε: «Ήταν το φαγητό μας, κι αν δεν ζυμώνουμε, δεν θα είχαμε να φάμε», γι' αυτό τα καρβέλια του ψωμιού ήταν αρκετά μεγάλα. Επιπλέον, ένας άλλος βασικός λόγος για το μεγαλύτερο μέγεθος του ψωμιού ήταν το γεγονός ότι οι οικογένειες ήταν μεγαλύτερες και ένα καρβέλι έπρεπε να κρατήσει για μια μέρα. Επιπρόσθετα, έπαιρναν ψωμί μαζί τους στα χωράφια, ώστε να το μοιράζονται με άλλους εργάτες ή, σε πολλές περιπτώσεις, το ψωμί ήταν η αμοιβή των εργατών. Σήμερα το ψωμί χρησιμοποιείται για να συνοδεύει τα κυρίως γεύματα, λόγω της ποικιλίας των τροφίμων. Έτσι, το σύγχρονο παραδοσιακό ψωμί φτιάχνεται σε διάφορα μεγέθη, αλλά ακόμα και το μεγαλύτερο μέγεθος που συναντάται στα αρτοποιεία είναι μικρότερο σε σύγκριση με εκείνα που φτιάχνονταν παλαιότερα, καθώς οι σύγχρονοι Κύπριοι απαιτούν να έχουν πάντα φρέσκο και μαλακό ψωμί στο τραπέζι τους.

Στις μέρες μας, οι καταναλωτές βρίσκουν μια μεγάλη ποικιλία από ψωμιά, ανάλογα με τα γούστα, τις απαιτήσεις και την κατάσταση της υγείας τους. Παρασκευάζεται ένα ευρύ φάσμα ειδών παραδοσιακών ψωμιών, όπως είναι οι «δακτυλιές», οι «γλισταρκές», τα «παξιμάδια» και τα «χριστόψωμα» για τα Χριστούγεννα. Επιπρόσθετα, παράγεται ένας μεγάλος αριθμός από ξένα είδη ψωμιών, όπως είναι οι γαλλικές μπαγκέτες, το βιεννέζικο ψωμί, το ψωμί για τοστ, το ιταλικό ψωμί, το ολοσίταρο και το καλαμποκόψωμο. Αυτά τα ξένα ψωμιά «δεν είναι πια ξένα», όπως δήλωσε ο κ. Κώστας Σάββα, και παρουσιάζουν αυξημένη κατανάλωση από τους Ελληνοκύπριους τα τελευταία χρόνια. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι οι Κύπριοι έχουν αρχίσει να αλλάζουν νοοτροπία και είναι πιο επιδεκτικοί στις ξένες επιδράσεις, αφού ταξιδεύουν συχνότερα, ζουν στο εξωτερικό ως σπουδαστές ή, γενικότερα, επιζητούν τη γνωριμία με νέους πολιτισμούς. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη δοκιμή νέων φαγητών και την αναζήτηση παρόμοιων γεύσεων στην Κύπρο. Επιπρόσθετα, ο θαυμασμός προς καθετί ξένο χαρακτηρίζει τους Κύπριους και συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στην κατανάλωση ξένων αγαθών.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΨΩΜΙΩΝ

Στη διάρκεια των τελευταίων ετών, τα ελληνοκυπριακά αρτοποιεία παρασκευάζουν είδη ψωμιών από όλο τον κόσμο με μεγάλη ζήτηση, όπως έχουμε αναφέρει. Αυτά ονομάζονται «εξειδικευμένα ψωμιά» στην ορολογία των αρτοποιών και περιέχουν υλικά τα οποία βοηθούν άτομα με συγκεκριμένα προβλήματα υγείας, όπως είναι οι διαβητικοί. Επιπρόσθετα, σε αυτή την κατηγορία συναντάμε και ψωμιά που παρασκευάζονται για να ικανοποιούν όλα τα γούστα, όπως είναι οι γαλλικές μπαγκέτες, οι οποίες αποκαλούνται και «άρτος πολυτελείας», τα βιεννέζικα και τα ιταλικά ψωμιά, τα ολοσίταρα και το ψωμί για φρυγανιές. Η κύρια ιδιότητα αυτών των ειδών ψωμιού είναι ότι τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία τους τα κάνουν πιο αφράτα από το παραδοσιακό ψωμί, ενισχύοντας έτσι την άποψη ότι το ψωμί δεν χρησιμοποιείται ως κύριο γεύμα, αλλά ως συνοδευτικό των γευμάτων, άρα δεν παρασκευάζεται για να είναι ιδιαίτερα χορταστικό.

ΤΟ ΨΩΜΙ ΚΑΙ Η ΕΛΛΗΝΟΚΥΠΡΙΑΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

Το Κυπριακό ψωμί, σύμφωνα με τον κ. Κώστα Σάββα, προτιμάται από τους Ελληνοκύπριους που ζουν στο εξωτερικό και κατασκευάζεται σε κοινότητες εκπατρισθέντων, όπως είναι αυτή στο Ηνωμένο Βασίλειο (Λονδίνο) και στην Αυστραλία (Μελβούρνη και Σίδνεϋ). «Οι Κύπριοι σε αυτά τα μέρη ζητούν ψωμί και ταξιδεύουν χιλιόμετρα ολόκληρα για να βρουν ένα αρτοποιείο που παρασκευάζει παραδοσιακό κυπριακό ψωμί.» Αυτό το γεγονός αποδεικνύει ότι το ψωμί είναι ένα βασικό στοιχείο της κυπριακής κουλτούρας και είναι στενά συνδεδεμένο με τη χώρα και την ταυτότητά των Ελληνοκυπρίων. Περικλείει όλες τις αξίες και τις αναμνήσεις, την προσωπική και κοινωνική ιστορία.

Ένα άλλο, εξ ίσου σημαντικό γεγονός είναι το γεγονός ότι το κυπριακό παραδοσιακό ψωμί παρασκευάζεται από Τουρκοκύπριους στην τουρκοκυπριακή κοινότητα, καθώς και στις ακτές της Τουρκίας. Αυτό φανερώνει την ιστορία και τις επιδράσεις μεταξύ των πολιτισμών από την έναρξη της συνύπαρξής τους

Η ΑΡΧΑΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

«Η Κύπρος μπορεί να περιγραφεί ως η πιο αμπελοκομική χώρα στον κόσμο» (Λ. Σ. Καραμιχάλης, 1993:7). Σύμφωνα με τον Κύπριο αρχαιολόγο Βάσσο Καραγεώργη, η προέλευση της αμπέλου και του κρασιού δεν είναι γνωστή, η Κύπρος, όμως, ήταν μια αμπελοκομική χώρα, στην οποία τα κρασιά ήταν άφθονα και οι άνθρωποι τα απολάμβαναν από τις αρχές της δεύτερης χιλιετίας π.Χ. (Βάσσος Καραγεώργης, 1993:32). Αρχαιολογικά και ιστορικά τεκμήρια από παλαιότερα γραπτά αρχεία (των ταξιδιωτών, των ποιητών και των κατακτητών που ήρθαν στην Κύπρο σε μεταγενέστερα χρόνια), δείχνουν ότι το κρασί έπαιξε σημαντικό ρόλο καθ'όλη τη διάρκεια της μακράς ιστορίας της Κύπρου. Ο Στράβων αποκαλεί την Κύπρο «ευοίνο», που σημαίνει με αφθονία κρασιών (Claude Cobham, 1908:3). Οι ανασκαφές στην Κάτω Πάφο έφεραν στο φως ψηφιδωτά με αμπέλια και κρασιά, καθώς και «τους πρώτους οίνον πίνοντες», οι οποίοι παρουσιάζονται σε ψηφιδωτά σε μια αρχαία Ρωμαϊκή έπαυλη (2^{ος} ή 3^{ος} αιώνας π.Χ.), το λεγόμενο «Οίκο του Διονύσου». Ορισμένα νομίσματα που ανακαλύφθηκαν, τα οποία ανάγονται στον 3^ο π.Χ. αιώνα, φέρουν στη μία πλευρά την εικόνα μιας αμπέλου, «πιθανότατα για να συμβολίσουν την πηγή του πλούτου της νήσου». Ανακαλύφθηκε επίσης ένα κύπελλο με δύο χειρολαβές, το οποίο ανάγεται στο 550-530 π.Χ., και φέρει την επιγραφή «Χαίρε και πίνει ευ», η οποία χρησιμοποιείται σήμερα ως σλόγκαν κυπριακής εταιρείας παραγωγής κρασιού και οινοπνευματωδών (Π. Β. Κοντοπούργου, 1963:13).

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗ ΜΕΣΑΙΩΝΙΚΗ ΕΠΟΧΗ

Το 1191, ο Ριχάρδος ο Λεοντόκαρδος κατέλαβε την Κύπρο και την πούλησε, τον ίδιο χρόνο, στο Τάγμα των Ναϊτών Ιπποτών, οι οποίοι ίδρυσαν τη «Μεγάλη Διοίκησή» τους (Grand Commandarie) στο Κολόσσι, κοντά στη Λεμεσό, και έκτισαν εκεί ένα κάστρο, το οποίο είναι σήμερα γνωστό ως «Κάστρο του Κολοσσίου». Το κυπριακό κρασί «κουμανταρία» παρήχθη για πρώτη φορά από αυτούς και από τότε το όνομα και το κρασί παραμένουν τα ίδια, όπως τα γνωρίζουμε σήμερα. «Η κουμανταρία η οποία παρασκευάζεται τώρα έχει την παλαιότερη παράδοση από οποιοδήποτε κρασί σ' ολόκληρο τον κόσμο» (Π. Β. Κοντοπύργου, 1963:15). Σύμφωνα με έναν θρύλο, «Η κουμανταρία στέφθηκε από τον Βασιλιά Φίλιππο Αύγουστο, το Βασιλιά της Γαλλίας, ως «ο απόστολος των κρασιών» από το 1223 ή ακόμα παλαιότερα» (Π. Ψαράς, 1993:91). Όπως αντικατοπτρίζεται στις περιγραφές πολλών ταξιδιωτών και συγγραφέων, αυτό το κρασί ήταν γνωστό από την εποχή του Μεσαίωνα, χάρη στην ξεχωριστή του ποιότητα και τα εξαιρετικά χαρακτηριστικά του. Ο Wilbrand von Oldenburg, Κόμης του Oldenburg, το 1212, τόσο πολύ εντυπωσιάστηκε από τα γλυκά κρασιά, που τα περιέγραψε ως εξής: «Τα κρασιά αυτού του νησιού είναι τόσο παχύρρευστα και πλούσια, που κάποτε παρασκευάζονται ειδικά για να τρώγονται σαν μέλι με το ψωμί» (Claude Cobham, 1908:14). Μια άλλη αναφορά στο κρασί είναι η ιστορία του Σελίμ Β', ο οποίος αποφάσισε να επιτεθεί και να κατακτήσει την Κύπρο, επειδή υπεραγαπούσε τα δυνατά της κρασιά. Έφερε το παρατσούκλι «Σελίμ ο Μέθυσος», το οποίο εξηγεί το πάθος του για το κρασί (Ευφροσύνη Ριζοπούλου – Ηγουμενίδου:1). Ο Tomasso Porcassi το 1576 (Claude Cobham, 1908:162) έγραψε για την Κύπρο: «Το νησί είναι πλούσιο σε όλους τους καρπούς της γης και τα πιο χρήσιμα προϊόντα τους. Τα κρασιά του είναι πολύ γευστικά και θρεπτικά. Καθώς παλαιώνουν, μετατρέπονται από μαύρα σε λευκά, είναι εύοσμα και εύγευστα. Μπορείς να βρεις κρασιά ηλικίας 80 ετών και άνω και ένα κρασί καλής χρονιάς που δεν έχει κοσμήσει το τραπέζι κάποιου ευγενούς αποκτά νέα τιμητική χρήση ως φάρμακο, χάρη στις ιδιότητές του για αποκατάσταση και διατήρηση της υγείας, οι οποίες είναι οι ιδιότητες ενός βαλσάμου».

Άλλα χαρακτηριστικά των τοπικών κρασιών, για τα οποία οι επισκέπτες έκαναν σχόλια, ήταν η δύναμη τους. Ο Αυγουστινιανός μοναχός Jacobs de Verona, ο οποίος επισκέφτηκε την Κύπρο το 1335, αναφέρει: «...ένα ντόπιο κρασί, το Marea, το οποίο είναι τόσο καυστικό, που αν το πιεις αδιάλυτο σου καίει τα σωθικά...όποιος το πει πρέπει να διαλύσει ένα

ποτήρι κρασιού σε τέσσερα νερού, και ακόμη και τότε είναι πολύ δυνατό». (Claude Cobham, 1908:18). Το 1683 ένας Ολλανδός, ο Van Bryn, δήλωνε ότι: «Υπάρχουν κόκκινα και λευκά κρασιά, και τα δύο εξαιρετα, αλλά τόσο δυνατά, που για συνήθη χρήση πρέπει να βάλεις διπλάσιο νερό από όσο είναι το κρασί. Δεν θυμάμαι να γεύτηκα ποτέ δυνατότερο κρασί.» (Claude Cobham, 1908:243).

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Το κρασί συνήθως φυλαγόταν σε μεγάλα πήλινα κιούπια, το εσωτερικό των οποίων ήταν επιστρωμένο με κατράμι, για να εμποδίζει το χρώμα από το να απορροφά το κρασί, και μεταφερόταν μέσα σε δερμάτινα δοχεία, επίσης επιστρωμένα εσωτερικά με κατράμι, για να μην διαρρέει το κρασί (Ευφροσύνη Ριζοπούλου – Ηγουμενίδου:2).

Η γεύση του κατραμιού ήταν απεχθής για τους Ευρωπαίους καταναλωτές και ένα θέμα πολυσυζητημένο με αρνητικά σχόλια. Η ευρεία κατανάλωση κρασιού αποδεικνύεται από τα τεράστια δοχεία, τα λεγόμενα «πιθάρια», τα οποία εξακολουθούμε να συναντάμε στα κελάρια παραδοσιακών σπιτιών στα οινοπαραγωγικά χωριά και μοναστήρια σε όλη την Κύπρο.

ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΡΑΣΙΟΥ

Υπάρχει μακρά παράδοση παρασκευής κρασιού και στα μοναστήρια. Πολλά από αυτά, όπως η Τροοδίτισσα, η Χρυσορρογιάτισσα και ο Κύκκος, κτίστηκαν σε ορεινές περιοχές, όπου καλλιεργούνταν πολλά αμπέλια και η παραγωγή κρασιού σε αυτά τα μέρη έχει μακρά ιστορία. Τα μοναστήρια έγιναν κέντρα ερευνών και μάθησης, όχι μόνο για το κρασί αλλά και για πολλά άλλα θέματα.

Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ ΚΑΙ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΟΥ

Υπάρχουν γύρω στις «δεκαπέντε ποικιλίες κρασιού στην Κύπρο οι οποίες μπορούν να θεωρηθούν γηγενείς, έχοντας μια παρουσία εξαιρετικά μακρά και πολλά από αυτά δεν καλλιεργούνται πουθενά αλλού στον κόσμο (Pierre Galet, 1993:61). Οι δύο κυρίαρχες ποικιλίες είναι: το «ξυνιστέρι», που είναι η πιο ευρέως καλλιεργημένη ποικιλία λευκού σταφυλιού στην Κύπρο, και το «μαύρο», γνωστό επίσης και ως «τοπικό μαύρο», το οποίο αποτελεί τη βάση για όλα τα κόκκινα και μαύρα κρασιά που παράγονται. Κάποιες άλλες ποικιλίες είναι το «Μαλάγα», το «οφθαλμό», το «σπούρτικο» και το «κανέλλα».

Τα παραδοσιακά σταφυλοπιεστήρια εξακολουθούν να είναι γνωστά με το αρχαίο τους όνομα «Λινός» και εξακολουθούσαν να χρησιμοποιούνται πριν από μερικές δεκαετίες. Η περιγραφή του Maritti για το πιεστήριο σταφυλιών είναι ιδιαίτερα διαφωτιστική: «Στη συνέχεια, με το χέρι, με φτυάρια, μάζευαν τα σταφύλια από το δάπεδο και τα μετέφεραν σε ένα δωμάτιο το οποίο αποκαλούν «Λινό», που έχει κλίση στη μια μεριά και είναι στιλβωμένο ή πλακόστρωτο ή καλυμμένο με σανίδια. Εδώ ρίχνουν τα σταφύλια, τα πατούν και τα χτυπούν με ξυλόσφυρα, όπως φαίνεται στο σχέδιο και σταδιακά τα περνούν από το πιεστήριο σταφυλιών, το λεγόμενο «πατητήρι» και επαναλαμβάνουν την ίδια διαδικασία μία ή δύο φορές, αν είναι απαραίτητο». (Giovanni Maritti, 1772:48).

Η διαδικασία παρασκευής κρασιού σε σύγχρονα οινοποιεία διαφέρει από τα παραδοσιακά οινοποιεία όσον αφορά τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται. Μέρος των επενδύσεων που γίνονται από τα οινοποιεία αφορούν την αγορά και εγκατάσταση νέου εξοπλισμού και τον πειραματισμό, ούτως ώστε η διαδικασία παραγωγής κρασιού να καταστεί καλύτερη, πιο αποδοτική και ψηλότερης ποιότητας, σε αντίθεση με τους παραδοσιακούς τρόπους παρασκευής κρασιού, οι οποίοι μεταδίδονται από γενιά σε γενιά χωρίς φαινομενικά να αλλάζουν.

Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΟΥΜΑΝΤΑΡΙΑΣ

Το κρασί παρασκευάζεται με τον παραδοσιακό τρόπο, με τη χρήση μιας μεθόδου που λέγεται «μάννα» ή, όπως έχει καθιερωθεί στην ορολογία της παραγωγής κρασιού, «σύστημα solera», κατά το οποίο το κρασί της νέας παραγωγής αναμιγνύεται με παλαιότερο κρασί και έτσι επιτυγχάνεται βελτίωση στην ποιότητα. Η κουμανταρία είναι ένα κρασί για την παρασκευή του οποίου χρησιμοποιείται η διαδικασία της γήρανσης, βάσει των πληροφοριών που μας δόθηκαν από το Δήμο Θωμά, υπεύθυνο πωλήσεων σε ένα από τα μεγαλύτερα κυπριακά οινοποιεία. Το κρασί αποθηκεύεται σε δρύινα βαρέλια για πάνω από 10 χρόνια, ώστε η γεύση του να μαλακώσει και να απορροφήσει τα ποικίλα αρώματα του ξύλου.

Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΛΕΥΚΟΥ, ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΑΙ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η παρασκευή ενός καλού κρασιού εξαρτάται από πολλούς παράγοντες. Οι βασικότεροι είναι η θερμοκρασία, ο φωτισμός και ο θόρυβος. Το λευκό, το κόκκινο και το ροζέ κρασί παρασκευάζονται με διαφορετικές διαδικασίες, οι οποίες εξαρτώνται από τις ιδιότητες του κάθε είδους. Για την παρασκευή λευκών κρασιών, ο χυμός των σταφυλιών τοποθετείται σε ειδικούς θαλάμους πίεσης, οι οποίοι ρυθμίζουν το διοξείδιο του άνθρακα που απελευθερώνεται λόγω της ζύμωσης, καθώς και το συγκεκριμένο αέριο έχει την ιδιότητα να αφαιρεί τις διάφορες οσμές του χυμού του σταφυλιού. Το λευκό κρασί είναι καλύτερα να καταναλώνεται φρέσκο, συνήθως εντός ενός έτους, σε αντίθεση με το κόκκινο και το ροζέ κρασί, για την παρασκευή των οποίων χρησιμοποιείται η διαδικασία ωρίμασης σε δρύινα βαρέλια για 6 – 9 μήνες και για δυο χρόνια τουλάχιστον σε μπουκάλια, που τοποθετούνται σε υπόγειες κάβες κρασιού (βάσει των πληροφοριών που μας δόθηκαν από το Δήμο Θωμά).

Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η ιστορία του κρασιού στην Κύπρο είναι τόσο αρχαία όσο κι η ιστορία του νησιού. Αυτός είναι ο λόγος που τα αμπέλια και τα κρασιά είναι τόσο στενά συνδεδεμένα με τη στάση των ανθρώπων, τα έθιμά τους και γενικά με τον τρόπο ζωής τους. «Ακόμα και σήμερα, ο οινοπαραγωγικός τομέας αποτελεί μια από τις σημαντικότερες αγροτικές

βιομηχανίες της Κύπρου. Σχεδόν το ένα τέταρτο του αγροτικού πληθυσμού του νησιού ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια, τουλάχιστον με μερική απασχόληση, ως πηγή συμπληρωματικού εισοδήματος» (Νέαρχος Ρούμπας, 1993:47).

Τα αμπελουργικά προϊόντα είναι από τα κύρια εξαγωγικά είδη του νησιού. Η εγχώρια ελληνοκυπριακή αγορά απορροφά μόνο το 20% περίπου της συνολικής παραγωγής, ενώ τα υπόλοιπα πρέπει να εξάγονται σε αγορές του εξωτερικού, ιδίως στη Γερμανία, τη Γαλλία, το Ηνωμένο Βασίλειο, την Ελβετία, τη Σουηδία και την Ελλάδα. Τα αμπέλια φύονται σε άνω του 13% της συνολικής καλλιεργούμενης περιοχής του νησιού και αποτελούν περίπου το 7% της συνολικής αξίας της αγροτικής παραγωγής (Νέαρχος Ρούμπας, 2000:1). Στη διάρκεια των τελευταίων ετών η βιομηχανία συρρικνώνεται, κυρίως λόγω των κακών καιρικών συνθηκών, κυρίως λόγω της ξηρασίας που χαρακτηρίζει την Κύπρο, και της εγκατάλειψης της βιομηχανίας από τους αμπελουργούς, καθώς πρόκειται για επίμοχθο επάγγελμα, που αποφέρει χαμηλό εισόδημα. Για αυτό το λόγο καταβάλλονται μεγάλες προσπάθειες και έχουν επενδυθεί χιλιάδες λίρες από τα τέσσερα μεγάλα ελληνοκυπριακά οίνοποιεία, δηλαδή την ΚΕΟ, την ΕΤΚΟ, τη ΛΟΕΛ και τη ΣΟΔΑΠ, για την επέκταση των ελληνοκυπριακών αμπελώνων και την εξάλειψη του κινδύνου της έλλειψης πρώτων υλών για την παρασκευή κρασιών. Ένας άλλος στόχος είναι η παραγωγή νέων ποικιλιών και η βελτίωση της ποιότητας των κυπριακών κρασιών, δεδομένου ότι διάφοροι ερευνητές έχουν αποδείξει ότι η ανάμιξη δύο διαφορετικών ειδών σταφυλιού για την παραγωγή κρασιού δίνει πολύ καλύτερο αποτέλεσμα.

Η ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΠΤΥΧΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Το κρασί βρίσκεται βαθιά ριζωμένο στην ελληνοκυπριακή παράδοση και κατέχει ηγετικό ρόλο στην καθημερινή ζωή πολλών Κυπρίων. Επίσης σχετίζεται άμεσα με τις συνήθειες πολλών ανθρώπων. Το κρασί και η ζιβανία είναι τα μοναδικά ποτά που είχαν οι γεωργοί για να τους κρατούν ζεστούς τις κρύες νύχτες του χειμώνα. Επιπρόσθετα, οι άντρες έπιναν κρασί με τους φίλους τους όταν συναντιόντουσαν στα καφενεία και έτρωγαν μεζέδες ή προσφερόταν από τους οικοδεσπότες στους ξένους.

Το παλαιότερο και καλύτερο κρασί φυλασσόταν για τα σημαντικότερα γεγονότα στη ζωή μιας οικογένειας. Ο Maritti περιέγραψε μια συνήθεια των αγροτών μετά τη γέννηση των παιδιών τους. Έθαβαν στο χώμα μια κανάτα με κρασί καλά σφραγισμένη. Το κρασί φυλαγόταν μέχρι τη μέρα του γάμου τού παιδιού, όταν σερβιρόταν στο γαμήλιο γλέντι και διανεμόταν μεταξύ συγγενών και φίλων (Giovanni Maritti, 1769, σε αναφορά της Ευφροσύνης Ριζοπούλου-Ηγουμενίδου: 14).

Το κρασί ήταν και παραμένει στενά συνδεδεμένο με θρησκευτικά έθιμα και ιεροτελεστίες. Οι Χριστιανοί πιστοί προσφέρουν κουμανταρία στην εκκλησία για το μυστήριο της Θείας Κοινωνίας. Σε αυτή την περίπτωση, το κρασί λέγεται «νάμα» και συμβολίζει το αίμα του Ιησού Χριστού. Η κουμανταρία επίσης χορηγείται από τον ιερέα στους νεονύμφους και συμβολίζει το «κοινό ποτήριο», πράγμα που σημαίνει ότι το ζευγάρι πίνει από το ίδιο ποτήρι με τον ίδιο τρόπο που πρέπει να ζήσει την κοινή του ζωή και να αντιμετωπίζει τις ευτυχισμένες στιγμές και τις δυσκολίες της κοινής ζωής. Το κρασί επίσης προσφέρεται στις κηδείες (βλέπε: «Ψωμί») ως «παρηγοριά» και βοηθά το άτομο που έχασε ένα αγαπητό πρόσωπο να ξεχάσει για λίγο τον πόνο του.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ Η ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Το κρασί χρησιμοποιείται στην παραδοσιακή μαγειρική ως συντηρητικό τροφίμων, ιδίως του κρέατος. Κάθε οικογένεια (σε πολλά χωριά μέχρι τα γεγονότα του 1974), έσφαζε το γουρούνι, το οποίο πάχαινε για έξι μήνες, περίπου την εποχή των Χριστουγέννων. Συνήθιζαν να φτιάχνουν «παστά» (αλατισμένα κομμάτια χοιρινού κρέατος διατηρημένα σε κρασί) και λουκάνικα(από κιμά, με διάφορα καρυκεύματα ανάμικτα με κρασί).

Το κρασί είναι διαδεδομένο μεταξύ των μεσογειακών λαών ως υλικό που χρησιμοποιείται στην προετοιμασία μιας ποικιλίας άλλων πιάτων. Στην κυπριακή κουζίνα το κόκκινο κρασί χρησιμοποιείται σήμερα για να κάνει το κρέας τρυφερό και να προσδίδει γεύση, επειδή δεν υφίσταται πια η ανάγκη της διατήρησης του κρέατος στο κρασί. Το κρασί διαθέτει την ικανότητα να κάνει τρυφερό το κρέας. Σε πολλές περιπτώσεις το κρέας

που έχει μουλιάσει σε κρασί για μια-δυο μέρες, στη συνέχεια μαγειρεύεται μαριναρισμένο μέσα στους χυμούς του. Με αυτό τον τρόπο μαγειρεύονται τα κυπριακά «αφέλια», ένα ραγού με χοιρινό, κόλιανδρο και κόκκινο κρασί. Υπάρχουν πολλά κυπριακά πιάτα που ετοιμάζονται μέσα σε κρασί, όπως είναι το «οχταπόδι κρασάτο», το «συκώτι κρασάτο», ο «μουσακκάς», το «κουνέλι στιφάδο» (ραγού με κουνέλι και κρεμμύδια).

ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

Το κρασί χρησιμοποιείται επίσης και για θεραπευτικούς σκοπούς. Την παλιά εποχή, οι άνθρωποι συνήθιζαν να αλείφουν τις πληγές με κρασί και να κατασκευάζουν από αυτό φάρμακα. Χρησιμοποιείται επίσης και σε διατροφικά προγράμματα από την αρχαία εποχή. Τα επιστημονικά πειράματα συμφωνούν με το ελληνικό ρητό «Οίνος ευφραίνει καρδίαν», το οποίο σημαίνει «Το κρασί χαροποιεί την καρδιά», επειδή σύμφωνα με ένα μεγάλο αριθμό επιδημιολογικών μελετών, η λογική κατανάλωση κρασιού «μειώνει τον κίνδυνο καρδιακής προσβολής, βελτιώνει την μνήμη, καταπολεμά τον καρκίνο του μαστού και την ανικανότητα» (Michael Downey, 2003:1). Το κρασί αυξάνει την HDL (καλή χοληστερόλη) και μειώνει την LDL (κακή χοληστερόλη). Το κόκκινο κρασί θεωρείται πιο υγιεινό από το λευκό, επειδή περιέχει κουκούτσια και φλούδα σταφυλιού (Michael Downey, 2003:2).

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΗΜΕΡΑ

Στις μέρες μας, το κρασί απολαμβάνει μεγαλύτερο κύρος στα κυπριακά τραπέζια και συνήθως καταναλώνεται σε ξεχωριστές περιστάσεις, συνοδεύοντας το καλό φαγητό και τη φιλική παρέα. Μεταξύ των Ελληνοκυπρίων, το 72% καταναλώνει κρασί κυρίως στη διάρκεια του χειμώνα, η γενική εικόνα όμως είναι ότι «Οι Ελληνοκύπριοι δεν είναι συνηθισμένοι να πίνουν κρασί», αφού η κατά κεφαλήν ετήσια κατανάλωση κρασιού είναι 13 λίτρα, περιλαμβανομένης και της τουριστικής κατανάλωσης. Με άλλα λόγια, οι Ελληνοκύπριοι καταναλώνουν γύρω στα 7 λίτρα κρασιού ετησίως, μια ποσότητα υπερβολικά χαμηλή για μια χώρα με παράδοση στην αμπελουργία και

την οινοποιία, σε σύγκριση με άλλες Μεσογειακές χώρες όπως η Γαλλία, στην οποία η κατά κεφαλήν ετήσια κατανάλωση κρασιού είναι 75 λίτρα, η Ιταλία με 70 λίτρα και η Ελλάδα με 40 λίτρα (Δήμος Θωμά, 2002:19 – 21). Αυτή η περιορισμένη κατανάλωση κρασιού οφείλεται στις ψηλές θερμοκρασίες για το μεγαλύτερο μέρος του έτους, σε συνάρτηση με το γεγονός ότι οι Κύπριοι δεν είναι συνηθισμένοι να καταναλώνουν κρασί, παρά μόνο σε ειδικές περιπτώσεις. Περαιτέρω, στην Κύπρο, το 57% των αρρένων και το 44% των θηλέων καταναλώνουν κρασί. Είναι σημαντικό να σημειώσουμε ότι στις αστικές περιοχές καταναλώνεται περισσότερο κρασί από ότι στις αγροτικές. Επίσης, όσο πιο ψηλό είναι το μορφωτικό επίπεδο και η κοινωνική τάξη, τόσο περισσότερο κρασί καταναλώνεται. Επιπρόσθετα, η ηλικιακή ομάδα που καταναλώνει μεγαλύτερες ποσότητες κρασιού είναι μεταξύ 25 – 55 ετών και τα μέρη με τη μεγαλύτερη κατανάλωση είναι τα εστιατόρια, οι ταβέρνες και οι διάφορες δεξιώσεις (Δήμος Θωμάς, 2002:19 – 21). Αυτά τα δεδομένα ισχύουν και γενικότερα στο εξωτερικό. Το κρασί δεν είναι ένα ποτό για καθημερινή κατανάλωση, αλλά σχετίζεται με τη χαρά και καταναλώνεται με φίλους, ως συνοδεία καλού φαγητού. Επιπρόσθετα, είναι ένα ποτό συνδεδεμένο με τον έρωτα και τον ηδονισμό και τα ζευγάρια το προτιμούν για τις ιδιωτικές τους στιγμές. Το κρασί σφραγίζει αξίες όπως η φιλία, η επιτυχία, η κοινωνική αποδοχή και ο πλούτος, ένα γεγονός που επιβεβαιώνεται από τα αποτελέσματα της έρευνας αγοράς. Όλα αυτά τα μηνύματα έρχονται από κυπριακές και ξένες διαφημίσεις, ενισχύοντας με αυτό τον τρόπο την κοινωνική πραγματικότητα και καθορίζοντας εκ νέου τα ήδη εδραιωμένα καταναλωτικά πρότυπα.

Στη διάρκεια των τελευταίων ετών, έχει παρατηρηθεί μια αύξηση στις εισαγωγές κρασιών, που ενώ το 1995 αποτελούσαν το 2,5% της Ελληνοκυπριακής κατανάλωσης κρασιών, το 1998 έφτασαν το 4,9%, και το 2001 η κατανάλωση αυξήθηκε στο 10% (Δήμος Θωμά, 2002:26). Αυτό φανερώνει την τάση που επικρατεί μεταξύ των Ελληνοκυπρίων για υποτίμηση οποιουδήποτε κυπριακού προϊόντος, αφού η επικρατούσα αντίληψη είναι ότι τα τοπικά προϊόντα δεν είναι τόσο καλά όσο τα εισαγόμενα. Βάσει των προαναφερθεισών ερευνών, οι Ελληνοκύπριοι είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν περισσότερα χρήματα για να καταναλώσουν ένα καλό κρασί.

ΟΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Οι λόγοι για τους οποίους το κρασί προτιμάται σε όλες αυτές τις περιπτώσεις είναι ταυτόχρονα πρακτικοί, καθώς το κρασί είναι ένα ποτό με χαμηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα. Χαλαρώνει και δημιουργεί ευδιαθεσία χωρίς οι αρνητικές επιπτώσεις της μέθης να εμφανίζονται γρήγορα. Επιπρόσθετα, υπάρχει μια μεγάλη ποικιλία κρασιών, συνεπώς και μια ποικιλία γούστων, έτσι τα κρασιά συνδυάζονται με μια πληθώρα άλλων γεύσεων. Χάρη στην απαλή και λεπτή του γεύση, διατηρεί την ισορροπία μεταξύ των διάφορων γεύσεων και δεν τις υπερνικά, κάτι το οποίο δεν ισχύει για διάφορα άλλα ποτά με ψηλό περιεχόμενο σε οινόπνευμα.

ΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΥΠΡΟ

Είναι ίσως το μοναδικό τυρί στον κόσμο που μπορεί να φαγωθεί είτε ωμό είτε ψημένο με οποιοδήποτε τρόπο – τηγανητό, ψητό, στον φούρνο ή βραστό.

Είναι ένα αυθεντικό κυπριακό προϊόν, ένα στοιχείο ενότητας που ενώνει τις δύο μεγαλύτερες κοινότητες της Κύπρου, τους Ελληνοκύπριους και τους Τουρκοκύπριους.

Το χαλλούμι είναι μέρος του παραδοσιακού συστήματος διατροφής εδώ και αιώνες και έχει αναγνωρισθεί ως το σημαντικότερο κυπριακό τυρί. «Το χαλλούμι είναι χαρακτηριστικό της ελληνοκυπριακής κουλτούρας τροφίμων, αλλά είναι επίσης γνωστό και στον τουρκόφωνο, μωαμεθανικό πληθυσμό του νησιού. Δεδομένου ότι ούτε παράγεται ούτε καταναλώνεται στην Τουρκία ή την Ελλάδα, μπορούμε να το αποκαλέσουμε αυθεντικό κυπριακό διατροφικό προϊόν, ως προς το ότι

είναι ένα στοιχείο ενότητας που σμίγει τις δύο κύριες κοινότητες του νησιού» (Νικόλας Αντήλιος και Gisela Welz, 2002:1).

Ένας από τους σημαντικότερους στόχους των παραδοσιακών αγροτικών, αυταρκών κοινωνιών, ήταν η χρήση κάθε προϊόντος, ακόμα και του τελευταίου κόκκου σιταριού ή της τελευταίας σταγόνας γάλακτος. Οι άνθρωποι αναπτύσσουν πολλούς τρόπους για τη συντήρηση των τροφίμων, ιδίως του γάλακτος, το οποίο ξυνίζει πολύ εύκολα. Το χαλλούμι (ένα μετρίως σκληρό τυρί), η αναρή (μαλακό τυρί τύπου μυζήθρας) και το γιαούρτι ήταν παραδοσιακά κυπριακά προϊόντα διατροφής, τα οποία κατασκευάζονταν με στόχο να αξιοποιείται το γάλα που δεν μπορούσε να καταναλωθεί αμέσως και να αποθηκεύονται για κατανάλωση σε μεταγενέστερο χρόνο. Το χαλλούμι, αυτό το κατοχυρωμένο προϊόν της Κύπρου, κατασκευάζεται από την πήξη του γάλακτος με τη βοήθεια της «πυθκιάς» (πυτιά), ακολουθούμενης από το στάδιο του βρασμού του πηγμένου γάλακτος μέσα στο δικό του τυρόγαλα, το οποίο προκαλεί παστερίωση. Το χαλλούμι παλαιότερα φτιαχνόταν από κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα, ή από ένα μείγμα και των δύο. Οι αγελάδες ήταν «ιερές» για τους γεωργούς, επειδή τους βοηθούσαν σε διάφορες αγροτικές δραστηριότητες. Πίστευαν ότι ήταν αμαρτία να πίνουν αγελαδινό γάλα ή να καταναλώνουν αγελαδινό κρέας (Magda Ohnefalsch – Richter, 1997:21 –2).

Με την αυξανόμενη εισαγωγή αγελάδων μετά τη δεκαετία του 1960 άρχισε επίσης να χρησιμοποιείται και το αγελαδινό γάλα, ιδίως από τις γαλακτοκομικές βιομηχανίες (Νικόλας Αντήλιος και Gisela Welz, 2002:1).

Η κατασκευή του παραδοσιακού χαλλουμιού ήταν αποκλειστικά γυναικεία εργασία. Σε παλαιότερες εποχές, οι γυναίκες των χωριών συγκεντρώνονταν σε μικρές ομάδες, έσμιγαν το γάλα τους και κατασκεύαζαν χαλλούμια. Ωστόσο, μετά τα γεγονότα του 1974, συγγενείς και φίλοι δεν ζουν πια μαζί και αυτή η πρακτική έχει διακοπεί. Στις μέρες μας ελάχιστες γυναίκες κατασκευάζουν χωριάτικο χαλλούμι και ακόμα λιγότερες χαλλούμι με τη χρήση γάλακτος από τα δικά τους ζώα, επειδή η νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας δεν επιτρέπει τη διατήρηση ζώων στις αυλές των σπιτιών.

ΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΑΠΟ ΤΗ ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΟΥ '50 ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ

Η έρευνα που ακολουθεί καλύπτει την περίοδο από το 1950 μέχρι σήμερα. Αυτές οι δεκαετίες είναι πολύ σημαντικές για την ελληνοκυπριακή ιστορία, επειδή μέσα σε μια πολύ μικρή χρονική περίοδο η παραδοσιακή αγροτική κοινωνία μεταμορφώθηκε σε σύγχρονη και αστική. Μετά την ανεξαρτησία της Κύπρου το 1959 και ιδίως μετά τα γεγονότα του 1974, έγιναν ριζικές αλλαγές στον τρόπο ζωής των Ελληνοκυπρίων. Στις μέρες μας, ένα «σημαντικά μεγάλο μέρος του πληθυσμού ζει μια μεσοαστική ζωή, η οποία χαρακτηρίζεται από μαζικό καταναλωτισμό και σύγχρονες τεχνολογίες (Νικόλας Αντήλιος και Gisela Welz, 2002:2).

Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΕΘΟΔΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΧΑΛΛΟΥΜΙΟΥ

Η παραδοσιακή μέθοδος κατασκευής χαλλουμιού βασίστηκε στις εμπειρίες και τις γνώσεις που αποκτήθηκαν με το πέρασμα ολόκληρων γενεών. Ωστόσο, δεν ήταν μια απλή διαδικασία κατασκευής ενός προϊόντος, αλλά μια διαδικασία με προσωπική, οικογενειακή και κοινωνική σημασία. Η παραγωγή χαλλουμιού δεν είχε καμία σχέση με μια και μόνο νοικοκυρά, αλλά με μια ομάδα γυναικών, οι οποίες συγκεντρώνονταν για να αναμείξουν το γάλα που παρήγε το κάθε νοικοκυριό. Από αυτή την καθημερινή, παραδοσιακή διαδικασία, μπορούμε να δούμε το συναίσθημα συλλογικότητας και ομοψυχίας που χαρακτήριζε την παραδοσιακή κυπριακή κοινωνία. Περαιτέρω, μέσα από αυτή τη διαδικασία, μπορούμε και πάλι να δούμε τη δυνατή πίστη των παραδοσιακών ανθρώπων, οι οποίοι επικαλούνταν τη δύναμη του Θεού λέγοντας «Έλα η δύναμής σου, Θεέ μου», το οποίο σημαίνει, «Έλα, Θεέ μου, και δώσε μας δύναμη» και έκαναν το σημείο του σταυρού. Χρησιμοποιούσαν αυτή τη φράση σε όλες τις πτυχές της ζωής. Αυτές οι παραδοσιακές πρακτικές δεικνύουν το διαφορετικό πλέγμα των κοινωνικών σχέσεων, το οποίο όσο πάει και χαλαρώνει από τη δεκαετία του 1960 με τη βιομηχανοποίηση της διαδικασίας κατασκευής χαλλουμιού. Ιδιαίτερα μετά τα γεγονότα του 1974, οι νοικοκυρές έπαψαν

να συγκεντρώνονται για την κατασκευή χαλλουμιού και η εγκατάλειψη αυτής της παραδοσιακής διαδικασίας είναι εμφανής. Το χωριάτικο χαλλούμι εξακολουθεί να κατασκευάζεται σε αγροτικές περιοχές από μικρές βιομηχανίες ή από έναν πολύ μικρό αριθμό γυναικών, οι οποίες κατασκευάζουν χαλλούμι για δική τους χρήση ή προς πώληση.

ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ Η ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Η διαδικασία που παρουσιάζουμε εδώ βασίζεται στην άμεση παρακολούθηση της διαδικασίας κατασκευής στο χωριό Άγιοι Τριμιθιάς, στην Επαρχία Λευκωσίας, καθώς επίσης και στις γνώσεις δύο προσφύγων από τη Λύση. Για δεκαετίες ολόκληρες, ακόμα και αιώνες, η διαδικασία παρέμεινε η ίδια, με μερικές μόνο διαφοροποιήσεις στις λεπτομέρειες.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι: κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα, πηκτικό ένζυμο «πυθκιά» (πυτιά), αλάτι, δυόσμος και νερό. Ένα από τα πιο σημαντικά στοιχεία για την επιτυχία της κατασκευής αυτού του προϊόντος ήταν ανέκαθεν η καθαριότητα. Η διαδικασία της κατασκευής χαλλουμιού βήμα προς βήμα με τον παραδοσιακό τρόπο είναι:

1. Τα ζώα αρμέγονται και το γάλα μεταφέρεται στο χώρο παρασκευής.
2. Το γάλα φιλτράρεται, ούτως ώστε να είναι καθαρό, και τοποθετείται μέσα στο «χαρτζί» (μεταλλικό αγγείο).
3. Το γάλα ζεσταίνεται γύρω στα 10 με 15 λεπτά και η προστίθεται η «πυθκιά». Αφήνεται να κρυώσει για μία ώρα.
4. Οι παρασκευαστές σπάνε το «γυαλί» (γυαλιστερή επιφάνεια της τσίπας του γάλακτος), με το σύμβολο του σταυρού αρχικά, και το πηγμένο γάλα αναμιγνύεται.
5. Ξανανάβουν τη φωτιά, ενώ στο μεταξύ βάζουν ένα πανί μέσα στο αγγείο, ούτως ώστε να μαζέψουν το τυρόπηγμα, το οποίο κατακάθεται στον πάτο.
6. Βάζουν το πανί με το τυρόπηγμα μέσα στο «τυροσκάμνι» (τραπέζι που χρησιμοποιείται ειδικά για αυτό το σκοπό. Έχει μια τρύπα σε μια από τις πλευρές του ώστε να αποστραγγίζεται το νερό). Σε άλλες περιοχές βάζουν το τυρόπηγμα μέσα στο «ταλάρι» (καλάθι).
7. Αναμιγνύουν ξανά το τυρόπηγμα και το χύνουν στο «νορό» (ορός γάλακτος), ούτως ώστε να διατηρηθεί αυτός ζεστός, αλλά και να βοηθήσει το τυρόπηγμα να δημιουργήσει ένα ομοιόμορφο, στερεό μείγμα.
8. Τυλίζουν το τυρόπηγμα σε γάζα και του δίνουν σχήμα.

9. Τοποθετούν μια ξύλινη σανίδα πάνω του και από πάνω δυο-τρεις βαριές πέτρες.
10. Το αφήνουν έτσι για μια ώρα, μέχρις ότου αποστραγγιστεί όλο το υγρό του τυροπήγματος.
11. Κόβουν το τυρόπηγμα σε τετράγωνα κομμάτια.
12. Ανάβουν μια δυνατή φωτιά κάτω από το σκεύος με τον ορό γάλακτος και βάζουν τα κομμάτια του χαλλουμιού μέσα σε ένα ταψί. Βάζουν το ταψί μέσα στο σκεύος και τα ζεσταίνουν συνεχώς, μέχρις ότου ανέβουν στην επιφάνεια του ορού του γάλακτος.
13. Όταν ανέβουν στην επιφάνεια, τα βράζουν για ακόμα 15 – 20 λεπτά, μέχρις ότου τα χαλλούμια δημιουργήσουν μικρές φουσκάλες στην επιφάνεια.
14. Τα βγάζουν από το «τυροσκάμνι», προσθέτουν αλάτι και δυόσμο και τα διπλώνουν.
15. Τα αφήνουν να κρυώσουν εντελώς και πριν την αποθήκευση προσθέτουν ξανά αλάτι.
16. Τα τοποθετούν στο δοχείο αποθήκευσης και τα καλύπτουν με κρύο ορό γάλακτος. Τα σφραγίζουν πολύ καλά, ούτως ώστε να μην μπαίνει μέσα αέρας.
17. Ανοίγουν το δοχείο αποθήκευσης κάθε δυο – τρεις μέρες και προσθέτουν ορό γάλακτος, εάν χρειάζεται.
18. Κάθε βδομάδα αφαιρούν το βούτυρο που ανεβαίνει στην επιφάνεια του δοχείου αποθήκευσης για 40 μέρες, μέχρι να μην ανεβαίνει πια βούτυρο στην επιφάνεια.

Το χωριάτικο χαλλούμι εξακολουθεί να κατασκευάζεται παντού στο νησί, ιδίως σε αγροτικές περιοχές, και πολλοί Κύπριοι προτιμούν αυτό το είδος αντί το βιομηχανικά κατασκευασμένο, λέγοντας: «Το χωριάτικο (παλιό χαλλούμι) είναι πιο εύγευστο και πιο χορταστικό». Η αποθήκευση του χωριάτικου χαλλουμιού σε δοχεία γίνεται με σκοπό την ωρίμασή του («να παλιώσει»). Συγκεκριμένα, γίνεται πιο σφιχτό και πιο σκληρό εξ αιτίας ενός είδους ζύμωσης, την οποία υφίσταται κατά τις πρώτες 40 μέρες. Αυτή η ζύμωση προσδίδει μια πιο έντονη γεύση στο χαλλούμι.

Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΧΑΛΛΟΥΜΙΟΥ

Οι μεγάλες γαλακτοκομικές εταιρείες που κυριαρχούν στην εγχώρια αγορά έχουν μεταμορφώσει το χαλλούμι σε ένα σημαντικό προϊόν μαζικής κατανάλωσης, το οποίο καταναλώνεται όχι μόνο στην Κύπρο αλλά και σε πολλά άλλα μέρη, όπως είναι οι Ηνωμένες Πολιτείες,

ο Καναδάς, η Ευρώπη, η Μέση Ανατολή, η Αυστραλία και η Ιαπωνία. Από τη δεκαετία του 1960, διάφορες διαδικασίες έχουν βιομηχανοποιηθεί. Οι γαλακτοκομικές εταιρείες έχουν εγκαταστήσει μηχανήματα υψηλής τεχνολογίας, τα οποία συμμετέχουν σε όλα τα στάδια παραγωγής, μειώνοντας την ανάμειξη των ανθρώπων στη διαδικασία και την επαφή των εργαζομένων με το προϊόν. Τα σύγχρονα εργοστάσια είναι πολύ αυστηρά στο θέμα της υγιεινής και κάθε στάδιο της παραγωγής ελέγχεται και επιτηρείται. «Μία σημαντική καινοτομία ήταν η ευρείας κλίμακος χρήση του αγελαδινού γάλακτος για το βιομηχανικά παραγόμενο χαλλούμι» (Νικόλας Αντήλιος και Gisela Welz, 2002:8). Το αγελαδινό γάλα έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λίπος από ό,τι το πρόβειο και συνεπώς συμβάλλει στη μεγαλύτερη παραγωγή. Είναι επίσης φθηνότερο και προσιτό σε μεγάλες ποσότητες για τους βιομηχάνους. Η ημερήσια παραγωγή γάλακτος καθιστά απαραίτητη την παραγωγή χαλλουμιού και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων 24 ώρες το εικοσιτετράωρο σε ετήσια βάση. Παρά το γεγονός ότι το γάλα είναι εποχιακό προϊόν, οι κτηνοτρόφοι προσπαθούν να επεκτείνουν την παραγωγή χαλλουμιών σε όλη τη διάρκεια του χρόνου και αυτός είναι ο λόγος που η παραγόμενη ποσότητα είναι πολύ μεγάλη. Σύμφωνα με τον Ανδρέα Χατζηπέτρου, διευθυντή ποιότητας στα Γαλακτοκομεία Πίττα, η μέση παραγωγή χαλλουμιού είναι περίπου 8 τόνοι ημερησίως, πράγμα που απαιτεί γύρω στους 70 τόνους γάλακτος.

Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Η γενική διαδικασία της σύγχρονης παραγωγής είναι παρόμοια με την παραδοσιακή, υπάρχουν όμως ουσιαστικές αλλαγές που αφορούν την υγιεινή του προϊόντος, γεγονός που απαιτεί έναν αριθμό λεπτομερών ελέγχων της συσκευασίας, κατά την οποία κάθε κομμάτι σφραγίζεται αεροστεγώς, καθώς και του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται, ο οποίος είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα και ως εκ τούτου διασφαλίζει την υγιεινή. Επιπρόσθετα, αυτές οι βελτιώσεις δίνουν στο εργοστάσιο την ευκαιρία να παράγει μεγάλες ποσότητες χαλλουμιού. Η παραγωγή χαλλουμιού με τη χρήση των σύγχρονων μεθόδων γίνεται ως εξής:

1. Βιοχημικός έλεγχος του γάλακτος για τυχόν αντιβιοτικές ουσίες, το περιεχόμενό του σε pH, λίπη και πρωτεΐνες, τόσο πριν η πρώτη ύλη φύγει από το αγρόκτημα, όσο και μετά τη μεταφορά της στο εργοστάσιο.

2. Αν το γάλα είναι καθαρό, αποθηκεύεται και καταψύχεται κάτω από τους 4°C για να διατηρηθεί.

3. Το γάλα φιλτράρεται και αφαιρούνται τυχόν ανεπιθύμητα στοιχεία.

4. Το γάλα φιλτράρεται και πάλι με ένα συγκεκριμένο μηχάνημα που λέγεται «κορυφολόγος», το οποίο έχει την ικανότητα να εντοπίζει και να αφαιρεί οποιοδήποτε εξωγενές υλικό, όπως είναι η σκόνη.

5. Το γάλα παστεριώνεται γύρω στους 35°C.

6. Προστίθεται η «πυθκιά» (πυτιά) στο γάλα και αφήνεται να «ξεκουραστεί» για το κατάλληλο χρονικό διάστημα.

7. Το τυρόπηγμα κόβεται με το κατάλληλο μηχάνημα και αναμειγνύεται.

8. Ειδικές αντλίες χύνουν το τυρόπηγμα σε καλούπια και το πιέζουν, ώστε να αφαιρεθεί ο υγρός ορός γάλακτος.

9. Το τυρόπηγμα κόβεται σε τετράγωνα κομμάτια.

10. Τα κομμάτια τοποθετούνται ξανά στο δοχείο και θερμαίνονται στους 80 °C για μιάμιση περίπου ώρα, ανάλογα με τον τύπο του γάλακτος, ώστε να ψηθούν.

11. Αφαιρούνται, προστίθεται αλάτι και δυόσμος και διπλώνονται.

12. Τοποθετούνται σε άλμη, δηλαδή αλατόνερο, και αφήνονται να κρυώσουν εντελώς.

13. Το κάθε κομμάτι περνάει μέσα από ανιχνευτή μετάλλων.

14. Εργαστηριακός έλεγχος για σταφυλόκοκκο, κολοβακτηρίδια και άλλα μικρόβια, προς αποφυγήν της βακτηριακής μόλυνσης.

15. Τοποθετούνται στο ψυγείο.

16. Το κάθε κομμάτι συσκευάζεται σε κενό αέρος ξεχωριστά, ούτως ώστε να διατηρείται φρέσκο για μακρό διάστημα. Τυπώνεται τέλος στη συσκευασία η ημερομηνία παραγωγής, η ημερομηνία λήξεως και άλλες λεπτομέρειες.

Ο έλεγχος ποιότητας είναι το κύριο μέλημα αυτών των εταιρειών και διενεργούνται εργαστηριακοί έλεγχοι σε κάθε στάδιο. Στην ορολογία των εταιρειών, υπάρχουν κάποια σημεία της διαδικασίας που θεωρούνται «σημεία κινδύνου» (όπως είναι η θερμοκρασία, η υγρανση και ο χρόνος πήξης, βρασμού και ψύξης) και πρέπει πάντα να ελέγχονται, επειδή στα συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής παίζουν το σημαντικότερο ρόλο για την ποιότητα του προϊόντος. Αν κάτι πάει στραβά, η σύνθεση του προϊόντος αλλοιώνεται και το προϊόν καθίσταται άχρηστο.

ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΔΥΟ ΤΡΟΠΩΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΧΑΛΛΟΥΜΙΟΥ

Όταν συγκρίνουμε τις δύο διαδικασίες κατασκευής χαλλουμιού, την παραδοσιακή και τη σύγχρονη, γινόμαστε μάρτυρες της μετάβασης από την παραδοσιακή στη σύγχρονη κοινωνία, με όλες αυτές τις μεταμορφώσεις σε κάθε πτυχή της ζωής μας. Υπάρχουν επτά σημαντικές διαφορές μεταξύ των δύο διαδικασιών, οι οποίες προσδίδουν το στίγμα της «σύγχρονης» κοινωνίας:

1. Νέα τεχνολογία

Η παραδοσιακή μέθοδος κατασκευής χαλλουμιού δεν είχε οποιεσδήποτε εξωτερικές τεχνολογικές επιδράσεις. Τα πάντα, από τις πρώτες ύλες μέχρι τα δοχεία αποθήκευσης, κατασκευάζονταν και παράγονταν τοπικά μέχρι το 1960 (Νικόλας Αντήλιος και Gisela Welz, 2002:6). Η πρώτη τεχνολογική παρέμβαση ήταν η χρήση της βιομηχανικά παραγόμενης πυτιάς. Παρ' όλο που η κα. Ελένη μάς έδωσε την περιγραφή της μεθόδου η οποία χρησιμοποιείτο στα τέλη του 1970, μια πρόσφυγας από τη Λύση υπέδειξε ότι τη δεκαετία του 1950, «Ο άντρας μου συνήθιζε να σφάζει ένα αρνάκι και να αφαιρεί το στομάχι του. Εγώ το ξήρωνα και το έβαζα πάνω σε ένα κομμάτι ύφασμα. Κάθε φορά που φτιάχναμε χαλλούμι, χρησιμοποιούσαμε αυτό το ύφασμα για να κάνουμε μια κυκλική κίνηση τρεις φορές μέσα στο «χαρτζί» και κάθε φορά το στίβαμε, ούτως ώστε οι ουσίες να μπαίνουν στο γάλα και να το βοηθούν να πήζει.» Οι επιστημονικές γνώσεις, η σύγχρονη τεχνολογία και η ορθολογική οργάνωση της βιομηχανικής διαδικασίας επέφεραν ριζικές αλλαγές στην όλη μέθοδο. Τα σύγχρονα εργοστάσια χρησιμοποιούν μηχανήματα υψηλής τεχνολογίας και όλος ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται κατασκευάζεται από ανοξείδωτο χάλυβα. Οι εργαζόμενοι φορούν λευκά κοστούμια και ειδικά καλύμματα κεφαλιού, τα οποία διασφαλίζουν τους βασικούς κανόνες υγιεινής. Τα μηχανήματα κάνουν την περισσότερη δουλειά υπό την επίβλεψη των εργατών και μόνο το αλάτισμα και το δίπλωμα γίνεται ακόμα από τους εργάτες.

2. Κλίμακα παραγωγής

Η βιομηχανοποίηση του χαλλουμιού, όπως και κάθε τροφίμου, και η επιστημονική γνώση συνεισφέρουν στην παραγωγή μεγαλύτερων ποσοτήτων, ούτως ώστε να μειώνεται το κόστος παραγωγής. Στην παραδοσιακή μέθοδο ο όγκος του γάλακτος ήταν κατά μέσον όρο 60 λίτρα ημερησίως, τα οποία δίνουν γύρω στα 5 με 6 κιλά χαλλουμιού. Αυτό δεν μπορεί, με οποιοδήποτε τρόπο, να συγκριθεί με τη σύγχρονη μέθοδο, κατά την οποία ένας μέσος όρος 70 τόνων γάλακτος χρησιμοποιείται καθημερινά, δίνοντας γύρω στους 8 τόνους χαλλουμιού.

3. Αντιπαραβολή Παραδοσιακής σύγχρονης κοινωνίας.

Η παραδοσιακή μέθοδος κατασκευής χαλλουμιού βασιζόταν στην πείρα και τις γνώσεις ολόκληρων γενεών. Ωστόσο, δεν ήταν μια απλή διαδικασία κατασκευής ενός προϊόντος, αλλά μια διαδικασία με προσωπική, οικογενειακή και κοινωνική σημασία. Η παραγωγή χαλλουμιού ήταν εργασία των γυναικών στα χωριά. Αυτή η απλή διαδικασία είναι άλλο ένα αποδεικτικό στοιχείο της συνεργασίας που χαρακτηρίζει την κυπριακή παραδοσιακή κοινωνία. Εξάλλου, ήταν μια ευκαιρία για συγκεντρώσεις, συζητήσεις και κουτσομπολιά.

Στο βιομηχανικό σύστημα, η όλη διαδικασία οργανώνεται ορθολογικά και η παραδοσιακή διαδικασία χάνει τη σημασία της. Το χαλλούμι, όπως οποιοδήποτε άλλο τρόφιμο στη βιομηχανία τροφίμων, είναι απλώς ένα προϊόν, το οποίο προσφέρει κέρδη σε εταιρείες. Η βιομηχανοποίηση βασίζεται σε ένα διαφορετικό κοινωνικοοικονομικό σύστημα, σε αντίθεση με την αγροτική οικονομία που αποτελούσε το πλαίσιο της παραδοσιακής παραγωγής χαλλουμιού. Το σύγχρονο σύστημα έχει σε κάθε στάδιο της διαδικασίας λεπτομερείς κανονισμούς, τους οποίους οι μεγάλες γαλακτοκομικές εταιρείες είναι υποχρεωμένες να τηρούν αν θέλουν να διασφαλίσουν την παρουσία τους στις τοπικές και διεθνείς αγορές. Περιλαμβάνει κανονισμούς για κάθε πτυχή της διαδικασίας, από το άρμεγμα των ζώων στα αγροκτήματα μέχρι τη μεταφορά του τελικού προϊόντος στον καταναλωτή και καταχωρήσεις από την Κυπριακή κυβέρνηση και άλλους εθνικούς οργανισμούς. Υπάρχει επίσης και ένα καλά οργανωμένο δίκτυο διανομής πολύ πέραν του τοπικού πλαισίου

ενός χωριού. Επιπρόσθετα, υπάρχουν προτυποποιήσεις που πρέπει να ακολουθούνται, όπως είναι οι προτυποποιήσεις που αφορούν το σχήμα του χαλλουμιού, το μέγεθος και το βάρος του.

4. Γεύση

Το χαλλούμι που παράγεται από τις γαλακτοκομικές εταιρείες παραμένει φρέσκο λόγω της συσκευασίας του σε κενό αέρος και είναι πιο μαλακό σε σύγκριση με το χωριάτικο χαλλούμι, το οποίο μπορεί να καταναλωθεί μετά από μια μακρότερη χρονική περίοδο, όπως αναφέρεται πιο πάνω, και είναι πιο συμπαγές και πιο σκληρό. Ο σύγχρονος τύπος χαλλουμιού έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλάτι και χρειάζεται φύλαξη στο ψυγείο ώστε να διατηρηθεί, ενώ ο παραδοσιακός τύπος είναι πιο αλατισμένος και δεν χρειάζεται να φυλαχθεί σε ψυγείο. Περαιτέρω, το χωριάτικο χαλλούμι παράγεται από κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα ή από ένα μείγμα των δύο, ενώ όσον αφορά τη σύγχρονη παραγωγή χαλλουμιού τα εργοστάσια παράγουν διάφορα είδη χαλλουμιού που σε κάποιες περιπτώσεις φτιάχνονται από αγελαδινό γάλα, το οποίο έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λίπος. Όλοι αυτοί οι παράγοντες συμβάλλουν στο να διαφέρουν ως προς τη γεύση τα δύο είδη.

Όσον αφορά τις προτιμήσεις τους στο χαλλούμι, οι Κύπριοι χωρίζονται σε δύο κατηγορίες. Πολλοί άνθρωποι, ιδίως μεγαλύτερης ηλικίας, προτιμούν το χωριάτικο χαλλούμι επειδή το θεωρούν πιο εύγευστο, πιο νόστιμο και πιο χορταστικό. Η άλλη κατηγορία προτιμά τον σύγχρονο τύπο χαλλουμιού, επειδή το θεωρεί μαλακότερο και λόγω της χαμηλότερης περιεκτικότητάς του σε αλάτι ή επειδή προτιμά να βρίσκει διάφορα είδη χαλλουμιού, ανάλογα με τις γευστικές του απαιτήσεις, την κατάσταση της υγείας του και τον τρόπο ζωής του.

5. Αντιπαραβολή τοπικής και μαζικής παραγωγής

Το χαλλούμι είναι ένα από τα σημαντικότερα διατροφικά προϊόντα για αιώνες και καταναλώνεται σε μεγάλες ποσότητες λόγω των θρεπτικών του ιδιοτήτων. Το χαλλούμι αποτελεί μέρος της καθημερινής διατροφής των Κυπρίων, εκτός από τις περιόδους νηστείας για τους Χριστιανούς, σε συνδυασμό με άλλα τρόφιμα, ανάλογα με την εποχή και την ώρα της ημέρας. Στις μέρες μας, το χαλλούμι δεν είναι μόνο ένα εγχώριο προϊόν, αλλά παράλληλα και «εθνικό τρόφιμο», το οποίο έχει εγγραφεί επίσημα ως χαρακτηριστικό προϊόν της Κύπρου. Είναι ένα προϊόν μαζικής παραγωγής, το οποίο πωλείται όχι μόνο σε υπεραγορές και πολυκαταστήματα στο νησί, αλλά συναντάται και σε υπεραγορές παντού στον κόσμο, από την Αυστραλία μέχρι τις Ηνωμένες Πολιτείες και την Ευρώπη. Βάσει των πληροφοριών που δόθηκαν από τον Κυπριακό Οργανισμό Γάλακτος, μεταξύ των ετών 1997 και 2001 εξάγονταν ετησίως πάνω από 2 εκατομμύρια κιλά χαλλουμιού, ενώ το 2002 εξήχθησαν ένα εκατομμύριο περισσότερα, λόγω των στρατηγικών αγοράς και διαφήμισης, ιδίως στις Ηνωμένες Πολιτείες. Ως εκ τούτου, η παραδοσιακή γεύση του χαλλουμιού διαφοροποιείται, καθώς οι κατασκευαστές προσαρμόζουν τα χαρακτηριστικά του χαλλουμιού στις διάφορες γευστικές απαιτήσεις της αγοράς ή τους εθνικούς και θρησκευτικούς κανονισμούς της κάθε χώρας. Συγκεκριμένα, όπως υπέδειξε ο κος Χατζηπέτρος, «Το χαλλούμι που εξάγεται στις Ηνωμένες Πολιτείες περιορίζεται στο πρόβειο». Επιπρόσθετα, «Οι καταναλωτές στον Κόλπο και οι Άραβες καταναλωτές το προτιμούν με λιγότερο δυόσμο, ενώ οι Ευρωπαίοι το προτιμούν με περισσότερο δυόσμο αλλά με λιγότερο αλάτι, για λόγους υγείας». (Barbara Strain, 2001:3).

6. Υγιεινή

Ένα από τα κύρια μελήματα των Κυπρίων νοικοκυρών στη διάρκεια της κατασκευής χαλλουμιού παλαιότερα ήταν η καθαριότητα. Την παλιά εποχή, όταν οι άνθρωποι δεν είχαν τις γνώσεις και τους τρόπους διατήρησης υψηλών προτύπων υγιεινής, βεβαιώνονταν ότι ο εξοπλισμός που θα χρησιμοποιούσαν ήταν καθαρός. Δεύτερο, πριν βάλουν το γάλα στο «χαρτζί», το φίλτραραν με τη χρήση ενός υφάσματος το οποίο λεγόταν «κουλιαστήρι».

Ωστόσο, οι κανόνες υγιεινής και οι ασφάλειας στην τροφική βιομηχανία των σύγχρονων κοινωνιών έχει οδηγήσει σε περαιτέρω βελτίωση της δημόσιας υγείας και έχει αυξήσει την παραγωγικότητα. «Η Ευρωπαϊκή Ένωση απαιτεί όπως τα διατροφικά προϊόντα, τα οποία εισάγονται από ούτω καλούμενα τρίτα κράτη, συμμορφώνονται προς τους κανονισμούς ασφάλειας τροφίμων που επιβάλλει η βιομηχανία στα μέλη της. Οι κυπριακές εταιρείες έπρεπε να υποβάλουν αίτηση για πιστοποίηση εξαγωγών στην Ευρωπαϊκή Ένωση» (Νικόλας Αντήλιος και Gisela Welz, 2002:10). Για να εξασφαλίσουν αυτή την άδεια, οι εταιρείες πρέπει να προβούν σε σημαντικές αλλαγές στα κτίρια κατασκευής και στο χρησιμοποιούμενο εξοπλισμό. Σύμφωνα με τον κο. Χατζηπέτρου: «Στις μέρες μας, αν θέλεις να κερδίσεις την εμπιστοσύνη του κόσμου, πρέπει να είσαι πολύ αυστηρός με την υγιεινή.»

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ

Μια σημαντική καινοτομία στην παραγωγή χαλλουμιού είναι το «χαλλούμι λάιτ». «Αυτό το είδος χαλλουμιού», σύμφωνα με τον κο. Αντρέα, «ήταν παράκληση ιδιαίτερα του Κύπριου καταναλωτή, βάσει μιας νέας φιλοσοφίας που ήρθε από την Ευρώπη και τις Ηνωμένες Πολιτείες. Οι Κύπριοι βρίσκουν στα ράφια διάφορα είδη τυριού με τη σήμανση «light». Γνωρίζοντας ότι το περιεχόμενο του χαλλουμιού σε λίπος είναι ψηλό, απαίτησαν ένα προϊόν με χαμηλότερο περιεχόμενο σε λίπος, λόγω των προβλημάτων υγείας που πολλοί από αυτούς αντιμετωπίζουν, ιδιαίτερα με τη χοληστερόλη, και λόγω του γεγονότος ότι ένας σημαντικός αριθμός των καταναλωτών κάνει δίαιτα. Αυτό το είδος χαλλουμιού έχει μεγαλύτερες πιθανότητες να πωληθεί στην Κύπρο και καλύπτει γύρω στο 10% των πωλήσεών μας.» Στις μέρες μας έχει εμφανιστεί στις υπεραγορές άλλο ένα είδος χαλλουμιού που φέρει τη σήμανση «κατάλληλο για χορτοφάγους» λόγω της χρήσης μη ζωικής πυτιάς.

ΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΚΑΙ Η ΚΥΠΡΙΑΚΉ ΚΟΥΖΙΝΑ

«Το χαλλούμι έχει τη φήμη του μοναδικού τυριού στον κόσμο, το οποίο μπορεί να φαγωθεί είτε ωμό είτε ψημένο με οποιονδήποτε τρόπο: τηγανητό, ψητό, στο φούρνο ή βραστό» (Barbara Strain, 2001:2). Η προσαρμοστικότητα τού χαλλουμιού είναι τέτοια που μπορεί να φαγωθεί ωμό με αγγούρι ή ντομάτα, με καρπούζι ή σύκα και άλλα εποχιακά φρούτα, ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο ψήσιμο πιτών όπως είναι οι «χαλλουμόπιττες», τα «πουρέκκια με χαλλούμι» ή ως γέμιση σε ζύμη. Χρησιμοποιείται επίσης ως γέμιση για τις κυπριακές «ραβιόλες». Περαιτέρω, το χαλλούμι χρησιμοποιείται ως «μεζές» (μια παραδοσιακή συνήθεια που περιλαμβάνει μικρά πιάτα με διάφορες νοστιμιές) για τη συνοδεία της μπύρας, του κρασιού, της ζιβανίας και του ουίσκι.

[^top](#)

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

«Ολοένα και περισσότερα άτομα σήμερα ψάχνουν για κάτι διαφορετικό, για την απρόβλεπτη εμπειρία του νέου και απρόσμενου σε έναν κόσμο, στον οποίο οι διαφορές πιστεύεται ότι καθίστανται ολοένα και λιγότερο αισθητές» (Renee Valeri, 1998:102). Αυτή η συνεχής σύγκρουση ανάμεσα σε «εμάς» και σε «εκείνους» που χαρακτηρίζει την εποχή μας, αντικατοπτρίζεται καθαρά στον τομέα των φαγητών και της γεύσης. Η επιθυμία για νέα φαγητά και γεύσεις είναι ένα φαινόμενο της σύγχρονης κοινωνίας. Η γνώση διαφορετικών φαγητών μέσα από ταξίδια, διαφημίσεις, τα Μέσα Μαζικής Πληροφόρησης, τα βιβλία μαγειρικής, τα κινήματα υγιεινής διατροφής και τη μετανάστευση, έχει αυξηθεί. «Το φαγητό, ως εκ τούτου, συχνά παρουσιάζεται στις περιφερειακές ή εγχώριες αγορές ως μια πτυχή πολιτιστικής κληρονομιάς» (Renee Valeri, 1998:102). Αυτό που θεωρείται «εθνικό φαγητό» (το παραδοσιακό φαγητό που καθορίζει συγκεκριμένες κοινωνικές αξίες και χαρακτηριστικά) συχνά αποτελεί ένα πολιτιστικό κατασκεύασμα αποδεκτό από τον έξω κόσμο. Το χαλλούμι μπορεί να χαρακτηριστεί ως τέτοιο, επειδή είναι ένα αγαθό που παράγεται εδώ και αιώνες στην Κύπρο και φέρει την ιστορία και τις αναμνήσεις του λαού. Το χαλλούμι, όπως οποιοδήποτε άλλο παραδοσιακό προϊόν, παίζει διττό ρόλο: πρώτο, ως προϊόν που διατίθεται στην αγορά, δίνει την ευκαιρία σε

ξένους να μάθουν για την Κύπρο και την κληρονομιά της, και δεύτερο, ως πολιτιστικό προϊόν, είναι ένα δυνατό όργανο για εθνική κοινωνικοποίηση. Ωστόσο, τα παραδοσιακά προϊόντα μπορούν να επιβιώσουν ως «εθνικά φαγητά» μόνο αν τροποποιηθούν ώστε να μπορούν να ανταποκριθούν στις γευστικές προτιμήσεις και προσδοκίες των ξένων καταναλωτών.

Αυτή η πρακτική, σε συνδυασμό με τη βιομηχανοποίηση και την εναρμονιστική διαδικασία με το ευρωπαϊκό κεκτημένο (*acquis communautaire*) θέτουν σε κίνδυνο την πραγματική ταυτότητα και το χαρακτήρα του παραδοσιακού χαλλουμιού και γενικότερα της κυπριακής κουζίνας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7^ο

ΚΥΠΡΙΑΚΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ

Γεύσεις - Μαγειρεύοντας Κυπριακά

Ορεκτικά

(Ταχίνη, Χούμοι, Παντζαροσαλάτα, Καράολοι, Αγκινάρες με αυγά, Κρεμμυδόφυλλα με αυγά, Αγρέλια με αυγά, Στρουθκιά με αυγά, Ντομάτες με αυγά, Πατατοσαλάτα με αυγά, Μούγκρα, Καϊκανάς, Μανιτάρια κρασάτα, Ψάρι Σαβόρο)

Σούπες

(Σούπα τραχανάς, Σούπα λουβάνα, Σούπα φακές ξιδάτη, Φακές με τριν, Πουργουρόσουπα ή Τσιορβάς, Σούπα ρεβίθια, Σούπα ρύζι αυγολέμονο, Σούπα της Λαμπρής, Αρνί εντράδα)

Ζυμαρικά - Πιλάφια

(Καλοηρκά, Ραβιόλες, Τουμάτσια, Πουργούρι πιλάφι, Ρέσι, Φακές μουτζέντρα)

Κιμάδες

(Κουπέπια με κληματόφυλλα, Κολοκάσι με κουπέπια, Μπιζέλια με κουπέπια και αγκινάρες, Κρεμμύδια γεμιστά, Κουπέπια με ανθούς κολοκυθιάς, Πουμπάρι, Κεφτέδες, Σιεφταλίες, Ρολό με πάνα, Μακαρόνια φούρνου)

Αλμυρά - Γλυκά

(Χαλούμι γιαχνί (Χαλουμογιαχνί), Πουρέκια στη σάτζιη, Πουρέκια Χελλίμπουρεϊ στη σάτζιη, Πουρέκια με χαλούμι (τηγανητά), Χαλουμόπιτες, Φλαούνες)

Λαχανικά

(Πατάτες γιαχνί, Πατάτες με κρεμμύδια, Πατάτες ολόκληρες στο φούρνο, Πατάτες αντιναχτές, Ψευτιές, Κουκιά φρέσκα σκορδοξιδκιά, Μολόσιες με ρύζι, Ελιάδα, Πούλλες)

Κρέατα

(Ρίφι με κουνουπίδι, Τταβάς, Τταβάς Λευκαρίτικος, Καουρμάς Μαραθάσας, Κολοκάσι με χοιρινό, Κολοκάσι καπαμάς (Μηλιάς Μεσαορίας), Χοιρινό με παντζάρια, Νηστίσιμα παντζάρια, Κοτολέτες

χοιρινές, κρασάτες, Σούβλα χοιρινή με διάφορα λαχανικά, Σούβλα κρασάτη (Λύση), Αφέλια, Συκώτι τηγανητό, Λούντζα, Βοδινό στιφάδο)

Για τις μέρες του Πάσχα



Παραδοσιακές συνταγές για φλαούνες, ψωμιά, κουλούρια, δακτυλιές και άλλες λιχουδιές των ημερών.

Μάθετε ακόμα πως να βάψετε παραδοσιακά τα αυγά του Πάσχα (που βάφονται συνήθως τη Μεγάλη Πέμπτη) με φυσικές βαφές από διάφορα άγρια χόρτα, άνθη ή λαχανικά...

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Καραόλοι (σαλιγκάρια) σουβλάκια

Υλικά

20-25 καραόλους μεγάλους

2-3 κουταλιές ξίδι

αλεύρι

λασμαρί ξερό (δεντρολίβανο)

αλάτι και ελαιόλαδο για τηγάνισμα

Τρόπος παρασκευής

- Πλένουμε πολύ καλά τους καραόλους και τους βάζουμε σε κατσαρόλα με κρύο νερό να βράσουν με λίγο λασμαρί.
- Τους ρίχνουμε το ξίδι και λίγο αλάτι και τους βγάζουμε τον αφρό. Τους αφήνουμε να μισοψηθούν.
- Τους κατεβάζουμε από τη φωτιά και τους πλένουμε πολύ καλά, για να φύγει ο αφρός.
- Αφαιρούμε το κέλυφος τους και τους περνούμε σε σουβλιά ξύλινα, τους αλευ-ρώνουμε, βάζουμε λίγο λασμαρί και τους τηγανίζουμε σε καυτό ελαιόλαδο.

Αγκινάρες με αυγά

Τρόπος παρασκευής

- Καθαρίζουμε τις αγκινάρες και τις βάζουμε σε κρύο νερό που έχουμε προσθέσει λεμόνι και αλάτι.
- Τις ξεπλένουμε, τις στραγγίζουμε και τις κόβουμε σε μικρές λεπτές φέτες.
- Τις τηγανίζουμε σε λάδι μέχρι να κοκκινίσουν.
- Κτυπάμε τα αυγά να αραιώσουν.
- Αφαιρούμε από το τηγάρι το περιττό λάδι, προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε για λίγο, προσέχοντας να μη βαρυνηθούν.
- Αδειάζουμε το μίγμα σε πιατέλα και σερβίρουμε.

Σημείωση: Με τον ίδιο τρόπο γίνονται και τα κολοκυθάκια. Αφού τα κόψουμε σε στρογγυλές φέτες, τα τηγανίζουμε και ακολουθούμε την ίδια διαδικασία με τις αγκινάρες.

Κρεμμυδόφυλλα με αυγά

Τρόπος παρασκευής

- Πλένουμε και χοντροκόβουμε τα φύλλα από φρέσκα κρεμμύδια.
 - Τα βάζουμε σε ένα τηγάρι μαζί με το λάδι και τα τηγανίζουμε σε σιγανή φωτιά.
 - Αφαιρούμε το περιττό λάδι και τα σβήνουμε με χυμό λεμονιού.
 - Αμέσως μετά προσθέτουμε κτυπημένα αυγά και αλατοπιπερώνουμε.
 - Τα ανακατεύουμε να δέσουν μεταξύ τους και τα σερβίρουμε.
-

Αγρέλια με αυγά

Τρόπος παρασκευής

- Κόβουμε το τραγανό μέρος από τα αγρέλια.
- Τα πλένουμε καλά και τα βάζουμε σε κοχλαστό νερό να βράσουν για λίγο.
- Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε μέχρι να στραγγίσουν.
- Βράζουμε λίγο ελαιόλαδο και τα τηγανίζουμε ελαφρά.
- Αφαιρούμε το περιττά λάδι και προσθέτουμε τα αυγά καλά κτυπημένα μαζί με λίγο αλάτι.

- Ανακατεύουμε καλά μέχρι να ψηθούν τα αυγά και τα σερβίρουμε ζεστά.

Μούγκρα

Υλικά

2 κιλά κουνουπίδι 1/4 ψωμί προζύμι αλάτι, ξίδι
50 γραμμάρια σινάπι κοπανισμένο

Τρόπος παρασκευής

- Αφήνουμε το προζύμι 7-8 μέρες, να ξινίσει.
- Κόβουμε το κουνουπίδι σε μικρά κομμάτια και το ζεματούμε σε κοχλαστό νερό, στο οποίο έχουμε προσθέσει λίγο αλάτι και ξίδι για 2-3 λεπτά.
- Τα ρίχνουμε αμέσως σε κρύο νερό και τα στραγγίζουμε.
- Τυλίγουμε ένα-ένα κομμάτι στο κοπανισμένο σινάπι και το τοποθετούμε σε βάζο.
- Διαλύουμε το προζύμι σε κρύο νερό, ώστε να γίνει χυλός, το κουλιάζουμε και το περιχύνουμε στο κουνουπίδι. Κλείνουμε το δοχείο με το καπάκι του.
- Ανακατεύουμε τακτικά για να μην κάθεται ο χυλός.
- Μετά από μια βδομάδα, η μούγκρα είναι έτοιμη.

Καϊκανάς

Υλικά

3 φλιτζάνια χαλούμι τριμμένο
4 αυγά
1 φλιτζάνι έψημα
δυσόσμο ξηρό και λάδι για τηγάνισμα

Τρόπος παρασκευής

- Κτυπούμε τα αυγά και ρίχνουμε το χαλούμι, το έψημα και το δυσόσμο.
- Τηγανίζουμε σε καυτό λάδι, ρίχνοντας τη ζύμη κουταλιά-κουταλιά.

Σημείωση: Συνηθίζεται στα χωριά της Πιτσιλιάς.

ΣΟΥΠΕΣ

Σούπα λουβάνα

Υλικά

1 φλιτζάνι λουβάνα αλεσμένη
5 φλιτζάνια νερό
 $\frac{1}{3}$ φλιτζανιού ρύζι (κατά προτίμηση γλασέ)
1 κρεμμύδι
 $\frac{1}{3}$ φλιτζανιού ελαιόλαδο
αλάτι
χυμό από 2-3 λεμόνια

Τρόπος παρασκευής

- Καθαρίζουμε, πλένουμε και στραγγίζουμε τη λουβάνα.
- Τη ρίχνουμε σε κατσαρόλα με το νερό κα: ψήνουμε σε σιγανή φωτιά, ξα-φρίζοντας την κατά διαστήματα.
- Όταν σχεδόν ψηθεί, ρίχνουμε το ρύζι και τα αφήνουμε να ψηθούν καλά.
- Μαραίνουμε το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο και το προσθέτουμε στη λουβάνα.
- Προσθέτουμε το αλάτι και λεμόνι και αφήνουμε να πάρει ακόμη 2-3 βράσεις.
- Σερβίρεται ζεστή με μαύρες ελιές.

Πουργουρόσουπα ή Τσιορβάς

Υλικά

1 φλιτζάνι πουργούρι
1 κουβαράκι (φωλιά) φιδέ
4 φλιτζάνια νερό
1 μέτριο κρεμμύδι
 $\frac{1}{4}$ φλιτζανιού ελαιόλαδο
αλάτι και ψωμάκια κομμένα σε μικρά τετράγωνα κομμάτια

Τρόπος παρασκευής

- Βράζουμε το νερό με το αλάτι και ρίχνουμε το πουργούρι και το φιδέ μέχρι να ψηθούν. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε ακόμη λίγο νερό.
- Σωτάrouμε το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο και τα ψωμάκια μέχρι να ροδίσουν.
- Τα προσθέτουμε στη σούπα και σερβίrouμε.

Σημείωση: Παραδοσιακή συνταγή της Επαρχίας Κερύνειας.

Σούπα της Λαμπής "Ορουντιώτικη"

Υλικά

1 κεφαλάκι και 4-6 ποδαράκια αρνίσια, καλά καθαρισμένα και τεμαχισμένα

2 κιλά κρέας προβάτου (ή αρνίσιο όχι όμως «γάλακτος») 2 φλιτζάνια ρύζι

αλάτι, πιπέρι, κανέλα νερό

Τρόπος παρασκευής

- Σε κατάλληλο σκεύος για φούρνο, τοποθετούνται όλα τα κρέατα.
- Προστίθεται το ρύζι.
- Αρτίζονται με πιπέρι, κανέλα και αλάτι.
- Προστίθεται νερό, σχεδόν να γεμίζει το σκεύος, το οποίο δεν θα κλείσει.
- Μπαίνει σε φούρνο προθερμασμένο (χωριάτικο) από νωρίς το βράδυ του Μεγάλου Σαββάτου και σφραγίζεται ο φούρνος με λάσπη ή ό,τι άλλο σχετικό.
- Το πρωί η σούπα είναι έτοιμη.
- Η σούπα και τα κρέατα σερβίrouνται χωριστά.

Αρνί εντράδα

Υλικά

1 κιλό αρνί λίγο λάδι

1 κιλό πατάτες 3 αυγά

1/4 φλιτζανιού χυμό λεμονιού
αλάτι, πιπέρι
λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό

Τρόπος παρασκευής

- Κόβουμε σε μικρά κομμάτια το κρέας και τις πατάτες.
- Τηγανίζουμε ελαφρά το κρέας.
- Προσθέτουμε το κρέας σε νερό που έχει κοχλάσει και όταν μισοψηθεί προσθέτουμε τις πατάτες και τα αφήνουμε μέχρι να ψηθούν, ανακατεύοντας κατά διαστήματα.
- Όταν ψηθούν, προσθέτουμε το μαϊντανό, ετοιμάζουμε το αυγολέμονο και ακολουθούμε την ίδια διαδικασία όπως και στη σούπα ρύζι αυγολέμονο.
- Σερβίρεται συνήθως με ψωμί καπίρες (φρυγανιές) σε γκριλιέρα.

ZYMAPIKA-PYZIA

Καλοηρκά

Υλικά για τη ζύμη

1 κιλό αλεύρι χωριάτικο

1 πρέζα αλάτι

νερό

Υλικά για τη γέμιση

1/2 κιλό κιμά

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

μαϊντανό ψιλοκομμένο

αλάτι, πιπέρι

αραβοσιτέλαιο

Τρόπος παρασκευής

- Ετοιμάζουμε πρώτα τη γέμιση. Βάζουμε σε κατσαρόλα στη φωτιά τον κιμά, το κρεμμύδι και λίγο αραβοσιτέλαιο και τα σωτάρουμε.
- Ρίχνουμε το αλάτι, το πιπέρι και 4-5 κουταλιές νερό και αφήνουμε να σι-γοψηθεί.

- Όταν ο κιμάς είναι σχεδόν έτοιμος, ρίχνουμε το μαϊντανό. Κατεβάζουμε από τη φωτιά, βάζουμε το κιμά σε τρυπητό να στραγγίσει και να κρυώσει.
- Ετοιμάζουμε μετά τη ζύμη. Βάζουμε σε λεκάνη το αλεύρι και προσθέτουμε το αλάτι. Ρίχνουμε λίγο-λίγο το νερό και ζυμώνουμε να γίνει ζυμάρι σφιχτό.
- Το σκεπάζουμε με πετσέτα και το αφήνουμε για λίγο.
- Ανοίγουμε φύλλο λεπτό και το κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια (5x5 εκ.)
- Βάζουμε σε μια γωνιά του τετραγώνου λίγο από το μίγμα του κιμά και διπλώνουμε να σχηματιστεί τρίγωνο.
- Τοποθετούμε το δάχτυλο μας στο μέσο του τριγώνου.
- Γυρίζουμε σ'αυτό τη μια άκρη του τριγώνου. Την καλύπτουμε λίγο με την απέναντι άκρη.
- Παίρνουμε τη μύτη του τριγώνου και την περνούμε πάνω από τις δύο ενωμένες άκρες και τη γυρίζουμε και λίγο από μέσα και έτσι ο κιμάς κλείνεται μέσα καλά.
- Ζεσταίνουμε σε κατσαρόλα ζωμό κότας και ρίχνουμε τα καλοηκκά να ψηθούν.
- Τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σε πιατέλα και τα πασπαλίζουμε με μπόλικο τριμμένο χαλούμι.

Τουμάτσια

Υλικά

1 κιλό αλεύρι χωριάτικο 1 κουταλάκι γλυκού αλάτι νερό για το ζύμωμα

Τρόπος παρασκευής

- Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το αλάτι.
- Προσθέτουμε χλιαρό νερό, λίγο-λίγο, και ζυμώνουμε να γίνει ζύμη.
- Τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε για λίγο.

Ανοίγουμε φύλλο λεπτό μεγάλου μεγέθους με το μαρζάτζιν (σαίτα, ξύλινο στρογγυλό ραβδί) και το πασπαλίζουμε με μπόλικο αλεύρι. Το τυλίγουμε στο μαρζάτζιν και το κόβουμε κατά μήκος με κοφτερό μαχαίρι. Έτσι το τυλιγμένο φύλλο θα ανοίξει σε πολλές στρώσεις που η μια είναι πάνω στην άλλη.

Τις κόβουμε κάθετα σε λεπτές λωρίδες πλάτους 1 εκατ. και στη συνέχεια οριζόντια, ώστε να σχηματιστούν μικρά τετραγωνάκια. Βάζουμε τα τουμάτσια σε τσέστους (πανέρια) στον ήλιο να ξεραθούν (αν πρόκειται να διατηρηθούν) Τα ψήνουμε σε ζωμό κότας, ή νερό. Σερβίρουμε με χαλούμι ή αναρή τριμμένη.

Τριν

Με τα ίδια υλικά και με την ίδια ζύμη, όπως στα Τουμάτσια, γίνεται και το Τριν με γάλα, ως εξής:-

Όταν στεγνώσουν κάπως οι λεπτές λωρίδες, που κόβουμε τη ζύμη, τις ψήνουμε σε γάλα, οπότεν έχουμε το γαλόντριν.

Ρέσι

(ειδικό παρασκεύασμα γάμου)

Υλικά

2 1/2 κιλά κρέας χοιρινό ή αρνί ή ρίφι, ανάλογα με την προτίμηση μας [μπορεί να συμπεριληφθεί και η ουρά του προβάτου (βάκλα)] 3-4 κιλά σιτάρι χοντροκοπανισμένο αλάτι νερό

Τρόπος παρασκευής

- Πλένουμε πολύ καλά το κρέας, ώστε να μην έχει ούτε ίχνος αίματος και το τοποθετούμε στον πυθμένα μιας βαθιάς κατσαρόλας.
 - Πλένουμε το σιτάρι το οποίο μπαίνει πάνω από το κρέας. Υπολογίζουμε ν' αφήνουμε απόσταση περίπου 10 εκατ. κάτω από το χείλος της κατσαρόλας.
 - Προσθέτουμε νερό να καλύψει τα υλικά.
 - Τοποθετούμε σε χαμηλή φωτιά και σε κάποια απόσταση από το μάτι.
 - Δεν ανακατεύουμε, όμως προσθέτουμε κατά διαστήματα νερό.
 - Όταν αρχίσουν να ψήνονται τα υλικά, αρχίζουμε το ανακάτεμα και προσθέτουμε και το αλάτι.
 - Αν χρειάζεται και άλλο νερό, προσθέτουμε περιοδικά, ένα φλιτζάνι κάθε φορά.
 - Επιδίωξη είναι να λιώσουν τα υλικά και να γίνουν σαν πηχτός χυλός.
 - Στη συνέχεια αποσύρουμε από τη φωτιά και σκεπάζουμε την κατσαρόλα για ν' απορροφηθούν τυχόν υγρά και σερβίρουμε το ρέσι πριν κρυώσει.
-

Φακές μουτζέντρα

Υλικά

1 φλιτζάνι φακές

4 φλιτζάνια νερό

1/4 φλιτζανιού ρύζι

1 κρεμμύδι μεγάλο κομμένο κατά μήκος σε λωρίδες

1/4 φλιτζανιού ελαιόλαδο

αλάτι

Τρόπος παρασκευής

- Καθαρίζουμε και πλένουμε καλά τις φακές.
- Τις ρίχνουμε σε κατσαρόλα με το νερό και τις βάζουμε στη φωτιά να ψηθούν, ξαφρίζοντας τις κατά διαστήματα.

Όταν σχεδόν ψηθούν προσθέτουμε το ρύζι καθαρισμένο και πλυμένο και τα αφήνουμε να ψηθούν. Αν χρειαστεί προσθέτουμε και άλλο νερό. Παράλληλα, βάζουμε το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο, το κοκκινίζουμε ελαφρά και το προσθέτουμε στις ψημένες φακές. Συνεχίζουμε το βράσιμο για ακόμα 5 λεπτά. Αλατίζουμε και σερβίρουμε.

ΚΙΜΑΔΕΣ

Κολοκάσι με κουπέπια

Υλικά

/ κιλό κολοκάσι

2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο

/ φλιτζάνι χυμό ντομάτας χυμό ενός λεμονιού, αλάτι, πιπέρι κουπέπια τυλιγμένα με λάχανο (όπως προαναφέρθηκε).

Τρόπος παρασκευής

- Καθαρίζουμε το κολοκάσι, το σκουπίζουμε με βρεγμένη πετσέτα και το κόβουμε σε μικρά κομμάτια.

- Τηγανίζουμε ελαφρά το κρεμμύδι στο λάδι και προσθέτουμε το κολοκάσι. Ανακατεύουμε για λίγο και στη συνέχεια προσθέτουμε το χυμό ντομάτας, το λεμόνι, το αλάτι και το πιπέρι.
 - Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε πάνω από το κολοκάσι τα κουπέπια.
 - Προσθέτουμε ζεστό νερό να σκεπάζει τα κουπέπια και λίγο ελαιόλαδο.
 - Τοποθετούμε ένα πιάτο πάνω στα κουπέπια και σκεπάζουμε την κατσαρόλα.
 - Ψήνουμε σε μέτρια φωτιά για 1/2 ώρα περίπου.
-

Μπιζέλια με κουπέπια και αγκινάρες

Υλικά

1 κιλό μπιζέλια

1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο

2-3 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

3 αγκινάρες κομμένες σε μικρά κομμάτια

2 καρότα κομμένα σε ροδέλες 1 φλιτζάνι χυμό ντομάτας χυμό 2 λεμονιών

25-30 κουπέπια με κληματόφυλλα

Τρόπος παρασκευής

- Καθαρίζουμε τα μπιζέλια, τα πλένουμε και τα στραγγίζουμε καλά.
 - Τηγανίζουμε ελαφρά το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο και προσθέτουμε τα μπιζέλια, τις αγκινάρες, τα καρότα, το χυμό ντομάτας, το λεμόνι, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.
 - Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και τοποθετούμε πάνω στα μπιζέλια τα κουπέπια. Τοποθετούμε ένα πιάτο πάνω στα κουπέπια.
 - Προσθέτουμε νερό ζεστό να τα σκεπάζει.
 - Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και ψήνουμε για 1/2 ώρα περίπου.
-

Κρεμμύδια γεμιστά

Υλικά

Κρεμμύδια μεγάλα ξηρά

Γέμιση όπως τα κουπέπια με κληματόφυλλα

Τρόπος παρασκευής

- Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και με ένα μαχαίρι κοφτερό τα χαράσσουμε στο πλάι μέχρι τη μέση.
 - Τα βάζουμε σε βραστό νερό να βράσουν περίπου για 10 λεπτά.
 - Τα στραγγίζουμε, τα κρυώνουμε και τα πιέζουμε να ανοίξουν.
 - Γεμίζουμε ένα-ένα φύλλο με τη γέμιση, τα τοποθετούμε σε δοχείο φούρνου, προσθέτουμε λίγο νερό και λάδι, σκεπάζουμε και τα ψήνουμε στο φούρνο για 45' περίπου.
 - Τα τελευταία 10' αφαιρούμε το σκέπασμα για να ροδίσουν.
-

Κουπέπια με ανθούς κολοκυθιάς

Υλικά

1/4 του φλιτζανιού ελαιόλαδο
2-3 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
1 φλιτζάνι χυμό ντομάτας
1 καρότο τριμμένο, μαϊντανό ψιλοκομμένο
δυόσμο, αλάτι, πιπέρι, χυμό 2 λεμονιών
1 φλιτζάνι πουργούρι, 1 φλιτζάνι ρύζι
35-40 ανθούς κολοκυθιάς

Τρόπος παρασκευής

- Σωτάrouμε στο ελαιόλαδο τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια να ροδίσουν ελαφρά. Προσθέτουμε το χυμό ντομάτας και τον αφήνουμε να καταστηθεί.
 - Προσθέτουμε το καρότο τριμμένο, το δυόσμο, το αλάτι, το πιπέρι, το χυμό λεμονιού, το μαϊντανό ψιλοκομμένο, το πουργούρι και το ρύζι και ανακατεύουμε καλά για 2'-3' λεπτά.
 - Παίρνουμε ένα-ένα τους ανθούς που έχουμε προηγουμένως πλύνει και στραγγίσει και τους γεμίζουμε. Κλείνουμε προς τα μέσα τις άκρες και τους τοποθετούμε στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε το ανάλογο νερό και λίγο ακόμα ελαιόλαδο και ψήνουμε για 15' περίπου.
-

Πουμπάρι

Υλικά

1 έντερο από μεγάλο ζώο (αρνί ή ρίφι)
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1/2 φλιτζάνι λάδι
1 κιλό κιμά
1/2 φλιτζάνι ρύζι
αλάτι, πιπέρι, κανέλα
μαϊντανό ψιλοκομμένο, χυμό ενός λεμονιού

Τρόπος παρασκευής

- Πλένουμε το έντερο, το γυρίζουμε και το στραγγίζουμε.
- Σωτάrouμε το κρεμμύδι στο λάδι και το ανακατεύουμε με τα υπόλοιπα υλικά.
- Με αυτή τη γέμιση γεμίζουμε το έντερο και το δένουμε και από τις δυο πλευρές.
- Το βάζουμε σε ταψί με λίγο λάδι και νερό, που να το καλύπτει και το ψήνουμε μέχρι να ροδοκοκκινίσει.

Σιεφταλιές

Υλικά

1 κιλό κιμά χοιρινό
4 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
2 φέτες ψωμί βρεγμένο (όχι στραγγισμένο) 1 δέσμη μαϊντανό ψιλοκομμένο
αλάτι, πιπέρι
πάνα (σκέπη) χοιρινή

Τρόπος παρασκευής

- Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά και ζυμώνουμε καλά.
 - Κόβουμε την πάνα σε μικρά τετράγωνα κομμάτια, προσθέτουμε μια κουταλιά γέμιση και τυλίγουμε τις σιεφταλιές.
 - Ψήνουμε στα κάρβουνα.
-

Ρολό με πάνα (σκέπη)

Υλικά

1/2 κιλό κιμά διπλοαλεσμένο

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

μισή δέσμη μαϊντανό ψιλοκομμένο αλάτι, πιπέρι

2 φέτες ψωμί

3 αυγά βραστά σφιχτά 1 πάνα αρνίσια

1/2 φλιτζάνι κρασί άσπρο ξηρό

Τρόπος παρασκευής

- Σε μια λεκάνη βάζουμε τον κιμά και προσθέτουμε το κρεμμύδι, το μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι και το ψωμί μουσκεμένο και τριμμένο σε ψίχουλα.
- Απλώνουμε την πάνα στο τραπέζι και βάζουμε πάνω το μίγμα κιμά.
- Βάζουμε στο κέντρο, στη σειρά, τα βρασμένα αυγά, τα καλύπτουμε με το μίγμα κιμά και πλάθουμε σε σχήμα φρατζιόλας.
- Τυλίγουμε το ρολό με πάνα, το τοποθετούμε σε κατάλληλο σκεύος, το περιχύνουμε με το κρασί και το ψήνουμε στο φούρνο.
- Όταν κρυώσει το κόβουμε σε φέτες και το σερβίρουμε με πατάτες πουρέ ή ρύζι πιλάφι.

ΑΛΜΥΡΑ ΓΛΥΚΑ

Χαλούμι γιαχνί (Χαλουμογιάχνι)

Υλικά

λίγο λάδι για το σωτάρισμα

1 χαλούμι

2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα 1/2 φλιτζάνι χυμό ντομάτας αλάτι και πιπέρι

Τρόπος παρασκευής

- Κόβουμε το χαλούμι σε μικρά κομματάκια και το σωτάρουμε στο λάδι μέχρι να ροδίσει ελαφρά.
- Προσθέτουμε τα κρεμμύδια να μαραθούν και μετά το χυμό ντομάτας, το αλάτι και το πιπέρι και τα αφήνουμε να ψηθούν.

Σημείωση: Το φαγητό αυτό το έφτιαχναν στην Πιτσιλιά την εβδομάδα της Τυροφάγου.

Πουρέκια στη σάτζιη

Υλικά

2 χαλούμια (1 παλιό και 1 φρέσκο)

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

1 μεγάλο κρεμμύδι

λίγο κόλιαντρο φρέσκο, ψιλοκομμένο ή δυόσμο ξηρό

κανέλα (προαιρετική)

Υλικά για τη ζύμη

1 1/2 κιλό αλεύρι (μισό φαρίνα, μισό χωριάτικο) αλάτι και νερό χλιαρό για το ζύμωμα

Τρόπος παρασκευής

- Τρίβουμε τα χαλούμια.
- Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το βάζουμε στη φωτιά με το λάδι να μαραθεί.
- Προσθέτουμε τον κόλιαντρο για να μαραθεί λίγο. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το τριμμένο τυρί και το δυόσμο.
- Ζυμώνουμε τη ζύμη καλά. Ανοίγουμε φύλλο.

- βάζουμε τη γέμιση από μια κουταλιά κατά διαστήματα, στο μισό φύλλο, πιέζουμε τη γέμιση και σκεπάζουμε με το άλλο μισό φύλλο.
 - Τα κόβουμε και τα ψήνουμε σε τηγάνι χωρίς λάδι ή στη σάτζιη.
-

Πουρέκια Χελλίμπουρεϊ στη σάτζιη

Υλικά για τη ζύμη

4 φλιτζάνια αλεύρι φαρίνα 1 πρέζα αλάτι 6 κουτάλια σούπας λάδι νερό χλιαρό όσο σηκώσει

Υλικά για τη γέμιση

1 κιλό κρεμμύδια 1 χαλούμι τριμμένο 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο δυόσμο ξηρό και πιπέρι

Τρόπος παρασκευής

- Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το αλάτι, βάζουμε το λάδι και ρυζιάζουμε.
- Προσθέτουμε νερό χλιαρό, τόσο ώστε να γίνει μια ζύμη μαλακή.
- Αφήνουμε τη ζύμη να σταθεί για 1/2 ώρα.
- Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια, τα πλένουμε και τα εμβαπτίζουμε σε νερό ζεστό για να φύγει η αφάδα τους.
- Τα κόβουμε σε ροδέλες και τα σωτάρουμε στο ελαιόλαδο σκεπασμένα, Αν θέλουμε μπορούμε να προσθέσουμε λίγο νερό για να μαλακώσουν.
- Όταν κρυώσουν, βάζουμε το χαλούμι, το δυόσμο και λίγο πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.
- Ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο και βάζουμε κατά διαστήματα μια κουταλιά της σούπας γέμιση.
- Σκεπάζουμε με άλλο φύλλο από πάνω και κόβουμε, με τον ειδικό τροχό ή με μαχαίρι, τα πουρέκια σε τετράγωνο σχήμα.
- Τα ψήνουμε σιγά-σιγά στη σάτζιη, την οποία έχουμε προηγουμένως ζεστάνει ή σε τηγάνι χωρίς λάδι.

Σημείωση: Τα φτιάχνουν στην Επαρχία Κερύνειας.

Πουρέκια με χαλούμι (τηγανητά)

Υλικά για τη ζύμη

3 φλιτζάνια αλεύρι 3 κουταλιές σούπας λάδι λίγο αλάτι νερό για ζύμωμα

Υλικά για τη γέμιση

1 1/2 φλιτζάνι χαλούμι τριμμένο

2 αυγά, δυόσμο κρεμμύδι ψιλοκομμένο και τηγανισμένο (προαιρετικό)

Τρόπος παρασκευής

- Ετοιμάζουμε τη ζύμη και αφού την ανοίξουμε σε λεπτό φύλλο, βάζουμε στο μισό φύλλο κατά διαστήματα γέμιση.
- Διπλώνουμε από πάνω το άλλο μισό φύλλο, το πιέζουμε και κόβουμε με ποτήρι ή φόρμα.
- Τηγανίζουμε τα πουρέκια σε μπόλικο λάδι.

Σημείωση: Με την ίδια ζύμη και ανάλογο τρόπο γίνονται τα πουρέκια με κιμά, με ανα-ρή, με ρύζι μαζί με μάραθα ή άλλα χόρτα.

Χαλουμόπιτες

Υλικά

1 κιλό αλεύρι

λίγο προζύμι ή 2 κουταλιές της σούπας μαγιά (περίπου)

¹/₄ φλιτζανιού φιστικέλαιο

λίγο αλάτι

νερό χλιαρό

2-3 χαλούμια κομμένα σε μικρά κομμάτια (κότα προτίμηση παλιά)

2 κουταλιές γλυκού δυόσμο

4 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

Τρόπος παρασκευής

- Ζυμώνουμε τη ζύμη καλά.
 - Ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε.
 - Κάνουμε τις πίτες όπως τα μικρά ψωμιά και για να μην κολλήσουν τις πασπαλίζουμε με αλεύρι.
 - Αφήνουμε να φουσκώσουν και ψήνουμε σε δυνατό φούρνο μέχρι να ρο-δοκοκκινίσουν (περίπου για μία ώρα).
-

Φλαούνες

Υλικά για τη ζύμη

2 κιλά αλεύρι (φαρίνα και χωριάτικο)

1 κ.γλ. αλάτι

2 κ.γλ. μπέικιν πάουτερ

μέγλεπι, μαστίχα, γλυκάν/σσο (καλά κοπανισμένα)

2 φλιτζάνια λάδι

προζύμι (στο μέγεθος 2 αυγών)

γάλα χλιαρό για το ζύμωμα

Υλικά για το φωκό

2 κιλά τυρί φλοούνας και χαλουμι 1/2 φλιτζάνι σιμιγδάλι 12 αυγά (περίπου)

1 κομμάτι προζύμι (στο μέγεθος 2 αυγών)

2 κ.γλ. μπέικιν πάουτερ, μέγλεπι, μαστίχα δυόσμο φρέσκο, ψιλοκομμένο

1 φλιτζάνι σταφιδάκια (προαιρετικά) 2-3 αυγά κτυπημένα για επάλειψη

2 φλιτζάνια σησάμι

Τρόπος παρασκευής του φωκού

- Για να φτιάξουμε τις φλαούνες ετοιμάζουμε το φωκό από το προηγούμενο βράδυ ή 4-5 ώρες πιο μπροστά.
- Τρίβουμε το τυρί 1-2 μέρες πριν για να στεγνώσει και να πάρει πιο πολλά αυγά.
- Προσθέτουμε το σιμιγδάλι, το μέγλεπι και τη μαστίχα και ανακατεύουμε καλά.
- Κτυπούμε τα αυγά ολόκληρα.
- Κάνουμε ένα βαθούλωμα στη λεκάνη με το τυρί, προσθέτουμε το προζύμι και ρίχνουμε τα αυγά. Τρίβουμε με τα δάχτυλα καλά-καλά να διαλυθεί το προζύμι. Προσθέτουμε όσα αυγά χρειαστεί για να γίνει ο φωκός μάλλον σφιχτός.
- Την επόμενη μέρα προσθέτουμε το μπέικιν πάουτερ, το δυόσμο και τα σταφιδάκια, και αν χρειαστεί ακόμα 1-2 αυγά.

Τρόπος παρασκευής της ζύμης

- Για τη ζύμη κοσκινίζουμε σε μια λεκάνη το αλεύρι, προσθέτουμε το αλάτι, το μπέικιν πάουτερ, το μέγλεπι, τη μαστίχα, το γλυκάνισσο και ανακατεύουμε καλά τα υλικά.
- Προσθέτουμε το λάδι και ρυθιάζουμε το αλεύρι με τα δάχτυλα. Προσθέτουμε στη συνέχεια το προζύμι και γάλα χλιαρό για να διαλυθεί το προζύμι και ζυμώνουμε να γίνει μια ζύμη κανονική.

- Αφήνουμε τη ζύμη για 1-2 ώρες να φουσκώσει και ανοίγουμε λεπτά φύλλα πάχους 1/2 εκ. και κόβουμε πίτες στρογγυλές στο μέγεθος που θέλουμε. Περνούμε την εξωτερική πλευρά της πίτας σε σησάμι, προσθέτουμε ανάλογο φωκό και κλείνουμε στο σχήμα που θέλουμε τις φλαούνες. Πριν τις ψήσουμε τις αφήνουμε να φουσκώσουν, τις αλείφουμε με κτυπημένο αυγό και σησάμι και τις ψήνουμε σε ζεστό φούρνο για 1 ώρα περίπου.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Πατάτες αντιναχτές

Υλικά

1 κιλό πατάτες μικρές φρέσκες λάδι να τις καλύπτει
2 κουταλιές κόλιαντρο κοπανισμένο 1/2 φλιτζάνι κρασί κόκκινο ξηρό
αλάτι και πιπέρι

Τρόπος παρασκευής

- Πλένουμε καλά τις πατάτες, τις στραγγίζουμε και τις σπάζουμε ελαφρά.
- Βάζουμε το λάδι να βράσει καλά και ρίχνουμε τις πατάτες.
- Τις αφήνουμε να ψηθούν σε σιγανή φωτιά.
- Όταν είναι έτοιμες αφαιρούμε το λάδι, προσθέτουμε τον κόλιαντρο και τις σβήνουμε με το κρασί.
- Συνεχίζουμε να ψήνουμε τις πατάτες ακόμα 2-3 λεπτά.
- Κατά διαστήματα τινάσσουμε την κατσαρόλα για να ανακατεύονται καλύτερα οι πατάτες.
- Αλατοπιπερώνουμε και σερβίρουμε.

"Ψευτιές"

Υλικά

1 κιλό πατάτες βραστές
1 χαλούμι τριμμένο
1-2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα
δύοσμο ξηρό
λάδι για τηγάνισμα

Τρόπος παρασκευής

- Λιώνουμε τις πατάτες, προσθέτουμε το χαλούμι, το κρεμμύδι και το δυόσμο.
 - Ζυμώνουμε όλα τα υλικά και πλάθουμε σε μικρές στρογγυλές μπαλίτσες.
 - Τηγανίζουμε σε μπόλικο ζεστό λάδι, αφού τις αλευρώσουμε.
-

Κουκιά φρέσκα σκορδοξιδικιά

Υλικά

1 κιλό φρέσκα κουκιά
6 κουταλιές ελαιόλαδο
3 σκελίδες σκόρδο (κοπανισμένο)
1 κουταλιά σούπας αλεύρι
3 κουταλιές σούπας ξίδι
αλάτι και πιπέρι

Τρόπος παρασκευής

- Βράζουμε τα κουκιά μέχρι να ψηθούν.
- Σωτάrouμε το σκόρδο στο λάδι να μαραθεί.
- Ανακατεύουμε το αλεύρι με το ξίδι και λίγο νερό να γίνει χυλός.
- Προσθέτουμε στα κουκιά το σκόρδο και το χυλό και τα βάζουμε στη φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να δέσει ελαφρά το μίγμα.

Σημείωση; Χρησιμοποιούνται τα φρέσκα κουκιά με το εξωτερικό τους φύλλο. Στην Πιτσιλια λέγονται Πουμπουρούθκια.

Μολόσιες με ρύζι

Υλικά

3 δέσμες μολόσιες
6 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 φλιτζάνι τριμμένη ντομάτα
6 κουταλιές σούπας ρύζι
αλάτι, πιπέρι
χυμό ενός λεμονιού

Τρόπος παρασκευής

- Πλένουμε τις μολόσιες και τις κόβουμε σε κομμάτια.
 - Σωτάrouμε το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο να μαραθεί και ρίχνουμε την ντομάτα. Ανακατεύουμε για λίγα λεπτά, μέχρι να μισοδέσει η σάλτσα.
 - Προσθέτουμε τις μολόσιες και αφήνουμε να μισοψηθούν.
 - Προσθέτουμε το ρύζι, ανάλογο νερό, το αλάτι, πιπέρι και το λεμόνι και τα αφήνουμε στη φωτιά μέχρι να ψηθεί το ρύζι και να γίνουν πιλάφι.
-

Ελιάδα

Υλικά

1 κιλό φασολάκι (αποξηραμένο)
1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1-2 σκελίδες σκόρδο
1/2 φλιτζάνι κούννες καρυδιού. κοπανισμένες
λίγο ξίδι, αλάτι
λίγη καπύρα (φρυγανιά)

Τρόπος παρασκευής

- Σωτάrouμε στο λάδι το ψιλοκομμένο σκόρδο, τις κούννες καρυδιού και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε στη συνέχεια το ξίδι και τη φρυγανιά.
- Προσθέτουμε το φασολάκι, το αλάτι και λίγο νερό.
- Σκεπάζουμε την κατσαρόλα μέχρι να ψηθεί το φαγητό.

Σημείωση: Το φαγητό αυτό σερβίρεται με ψάρι και συνήθιζαν να τα μαγειρεύουν στην Πιτσιλιά την Κυριακή των Βαΐων.

Πούλλες

Υλικά

1 κιλό πούλλες κολοकाσιού
λάδι για το τηγάνισμα
αλάτι
1 κουταλιά κόλιαντρο κοπανισμένο
χυμό από 1-2 λεμόνια

Τρόπος παρασκευής

- Καθαρίζουμε τις πούλλες και τις σκουπίζουμε με πετσέτα.
- Βράζουμε το λάδι και ρίχνουμε τις πούλλες, αφού τις κόψουμε στα δύο κατά μήκος.
- Τις ψήνουμε σε χαμηλή φωτιά. Όταν ροδίσουν ελαφρά τις βγάζουμε από το λάδι και τις αλατίζουμε.
- Αδειάζουμε το λάδι από την κατσαρόλα, προσθέτουμε τις πούλλες, σκορπίζουμε από πάνω τον κόλιαντρο και τέλος προσθέτουμε το χυμό λεμονιού.
- Αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά, ακόμα 2-3 λεπτά την κατσαρόλα, τινάζοντας την κάπου-κάπου.
- Σερβίρονται ζεστές.

Κρέατα

Ρίφι με κουνουπίδι (Μορφίτικο)

Υλικά

- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 2 κιλά κουνουπίδι (κομμένο)
- 1 κιλό ρίφι υπό σπάλα, κομμένο σε κομμάτια
- 1/2 φλιτζάνι άσπρο κρασί, ξηρό
- 1 φλιτζάνι χυμό ντομάτας
- αλάτι, πιπέρι
- 1 φλιτζάνι νερό ζεστό

Τρόπος παρασκευής

- Κοκκινίζουμε ελαφρά το κουνουπίδι και το μεταφέρουμε σε τρυπητό να στραγγίσει το λάδι.
- Κοκκινίζουμε στη συνέχεια το κρέας, προσθέτουμε το κρασί, το χυμό ντομάτας, το αλάτι και το πιπέρι.
- Σιγοψήνουμε το κρέας για 1 ώρα. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κουνουπίδι, το νερό και αφήνουμε να ψηθεί.

Τταβάς

Υλικά

1 κιλό κρέας αρνίσιο

1 κιλό πατάτες

3-4 κρεμμύδια μεγάλα

5-6 ντομάτες ώριμες

αλάτι, πιπέρι, κανέλα, 2-3 φύλλα δάφνης

1 κουταλάκι γλυκού αρτυσιά (μισοκοπανισμένη)

¹/₂ φλιτζάνι λάδι

Τρόπος παρασκευής

- Κόβουμε το κρέας σε κομμάτια.
- Καθαρίζουμε και κόβουμε σε 4 κομμάτια τις πατάτες.
- Καθαρίζουμε και κόβουμε σε φέτες τα κρεμμύδια.
- Κόβουμε τις ντομάτες σε φέτες.
- Βάζουμε σε ταψί σειρές κρέας, πατάτες, κρεμμύδια, ντομάτες κτλ.
- Προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι, την κανέλα, τη δάφνη, την αρτυσιά και το λάδι και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 2 ώρες.

Τταβάς Λευκαρίτικος

Υλικά

1/2 κιλό αρνί (κομμένο σε μικρά κομμάτια)

1 1/2 φλιτζάνι ρύζι

4-5 ντομάτες

2 κρεμμύδια κομμένα σε φέτες

2 πατάτες κομμένες σε φέτες

αλάτι, πιπέρι

1 κουταλάκι γλυκού αρτυσιά (κοπανισμένη)

1/2 φλιτζάνι λάδι

νερό

Τρόπος παρασκευής

- Σε χοντρό πήλινο δοχείο τοποθετούμε το κρέας, το ρύζι και στη συνέχεια σε στρώσεις τα κρεμμύδια, τις ντομάτες και τις πατάτες. Προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι, την αρτυσιά και το λάδι.

- Προσθέτουμε νερό όσο χρειάζεται για να καλύψει το φαγητό και κλείνουμε το πήλινο δοχείο.
 - Το ψήνουμε στο φούρνο 3-4 ώρες περίπου.
 - Προς το τέλος αφαιρούμε το σκέπασμα για να κοκκινίσουν οι πατάτες
 - Το σερβίρουμε στο πήλινο δοχείο ζεστό.
-

Καουρμάς Μαραθάσας

Υλικά

1 φλιτζάνι φυτικό λάδι

1/2 κιλό μικρά ξηρά κρεμμύδια ολόκληρα

1 1/2 κιλό πατάτες

1 1/2 κιλό ρίφι ή χοιρινό από το λαιμό ή τις μπριζόλες κομμένο σε μικρές μερίδες 3/4 φλ. χυμό λεμονιού

1 1/2 φλ. χοντροκομμένα φύλλα σέλινου

αλάτι, Πιπέρι

4-5 φλιτζάνια χλιαρό νερό

Τρόπος παρασκευής

- Σωτάrouμε στο ζεστό λάδι τα σωστά κρεμμύδια μέχρι να κοκκινίσουν και τα βγάζουμε σε πιάτο.
- Σωτάrouμε τις πατάτες μέχρι να κοκκινίσουν και τις βγάζουμε σε πιάτο.
- Κοκκινίζουμε το κρέας καλά και το σβήνουμε με το χυμό του λεμονιού.
- Προσθέτουμε το σέλινο.

Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι και το χλιαρό νερό. Σιγοψήνουμε το κρέας για 1/2 ώρα περίπου και στή συνέχεια προσθέτουμε τις τηγανισμένες πατάτες, τα κρεμμύδια και με κλειστή την κατσαρόλα ψήνουμε τον καουρμά καλά, μέχρι να μείνει με μια μισόπηχτη σάλτσα. Συνοδεύεται με χόρτα, μαρούλι, ρόκα, κόλιαντρο κτλ.

Κολοκάσι με χοιρινό

Υλικά

1 κιλό κρέας χοιρινό (κομμένο σε κομμάτια) 3/4 φλιτζανιού λάδι

2 μεγάλους βολβούς κολοκάσι 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1 φλιτζάνι χυμό από ώριμες ντομάτες
2 κουτάλια σούπας ντοματοπολτό 1 φλιτζάνι σέλινο χοντροκομμένο 1-2
λεμόνια, αλάτι, πιπέρι

Τρόπος παρασκευής

- Κοκκινίζουμε ελαφρά το κρέας και το αφαιρούμε από το λάδι.
- Καθαρίζουμε το κολοκάσι, το σκουπίζουμε με πετσέτα και το κόβουμε σε μικρά κομμάτια με τη μύτη μαχαιριού.
- Το ρίχνουμε στο ζεστό λάδι, το κοκκινίζουμε ελαφρά και το βγάζουμε από το λάδι.
- Αφαιρούμε το λάδι από την κατσαρόλα και αφήνουμε μόνο 2-3 κουταλιές
- Ρίχνουμε το κρεμμύδι να ροδοκοκκινίσει και προσθέτουμε το κρέας, το κολοκάσι και τα υπόλοιπα υλικά, το χυμό ντομάτας, τον ντοματοπολτό και το σέλινο. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε και νερό ζεστό μέχρι να τα καλύψει.
- Τα ψήνουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μείνει αραιή σάλτσα.
- Στο τέλος προσθέτουμε το χυμό λεμονιού, αλάτι και πιπέρι και αφήνουμε να πάρει ακόμη 1-2 βράσεις.

Κολοκάσι καπαμάς (Μηλιάς Μεσαορίας)

Υλικά

1 κιλό αρνάκι γάλακτος κομμένο σε μέτρια κομμάτια
1 φλιτζάνι κρασί μαύρο, ξηρό λάδι για τηγάνισμα
1 κιλό κολοκάσι κομμένο σε φέτες κατά μήκος χυμό 1-2 λεμονιών, αλάτι

Τρόπος παρασκευής

- Τηγανίζουμε καλά το κρέας σε λίγο λάδι, αφού πρώτα το εμβαπτίσουμε στο κρασί.
- Το βγάζουμε από την κατσαρόλα και στη συνέχεια τηγανίζουμε σιγά-σιγά το κολοκάσι, αφού προηγουμένως το εμβαπτίσουμε και αυτό στο κρασί.
- Στη συνέχεια τα βάζουμε στην κατσαρόλα όλα μαζί, προσθέτουμε λίγο νερό και τα σβήνουμε με το κρασί που περίσσεψε. Προσθέτουμε το λεμόνι, αλάτι και σιγοψήνουμε μέχρι να καταστηθεί. Αν χρειαστεί, κατά τη διάρκεια του ψησίματος προσθέτουμε και άλλο νερό.

Χοιρινό με παντζάρια

Υλικά

Χοιρινό κομμένο σε κύβους παντζάρια κομμένα σε κομμάτια κρεμμύδι και σέλινο (προαιρετικά) ελαιόλαδο αλάτι

Τρόπος παρασκευής

- Κοκκινίζουμε στο ελαιόλαδο το χοιρινό, αφού πρώτα το κόψουμε σε κομμάτια διπλάσια από τα κομμάτια που είναι κομμένα τα παντζάρια.
- Προσθέτουμε τα παντζάρια στο χοιρινό και ανακατεύουμε για λίγο.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε νερό και αλάτι και τα αφήνουμε να ψηθούν.

Σημείωση: Με κρεμμύδι και σέλινο συνήθιζαν να το μαγειρεύουν στους γάμους, στην περιοχή Πιτσιλιάς.

Νηστίσιμα παντζάρια

Τρόπος παρασκευής

- Τηγανίζουμε το κρεμμύδι.
 - Προσθέτουμε τα παντζάρια, το αλάτι, το νερό και τα ψήνουμε όλα μαζί.
-

Κοτολέτες χοιρινές, κρασάτες

Υλικά

1 κιλό κοτολέτες χοιρινές
 $\frac{3}{4}$ φλιτζανιού κρασί κόκκινο, ξηρό
3-4 κουταλιές σούπας λάδι
αλάτι, πιπέρι, κανέλα και κόλιανδρο

Τρόπος παρασκευής

- Βάζουμε τις κοτολέτες σε μαρινάτα (κρασί με κόλιανδρο) από το βράδυ.

- Βάζουμε το λάδι σε κατσαρόλα και προσθέτουμε τις κοτολέτες μισο-στραγγισμένες.
 - Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και τη βάζουμε σε σιγανή φωτιά, αφού προσθέσουμε το αλάτι, το πιπέρι, την κανέλα και τη δάφνη.
 - Όταν ροδοκοκκινίσουν και από τις δύο πλευρές, ρίχνουμε το κρασί και τον κόλιαδρο και τις αφήνουμε ακόμα λίγο.
 - Αν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο νερό, και τις αφήνουμε να ψηθούν μέχρι να μαλακώσουν.
-

Σούβλα χοιρινή με διάφορα λαχανικά

Υλικά

Χοιρινό κομμένο σε κομμάτια για σούβλα ντομάτες κόκκινες, κομμένες σε μεγάλα κομμάτια πιπεριές κομμένες κρεμμύδια κομμένα

Τρόπος παρασκευής

- Περνούμε το κρέας στη σούβλα.
 - Ενδιάμεσα βάζουμε εναλλάξ ντομάτα, πιπέρι, κρεμμύδι.
 - Αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε σε κάρβουνα.
-

Σούβλα κρασάτη (Λύση)

Υλικά

χοιρινό κομμένο σε κομμάτια για σούβλα
κρασί μαύρο
πιπέρι αλεσμένο
κόλιαντρο αλεσμένο
αλάτι

Τρόπος παρασκευής

- Μαρινάρουμε το κρέας στο κρασί με τα διάφορα μπαχαρικά για τουλάχιστον 12 ώρες ή και περισσότερο.
 - Το περνούμε στη σούβλα, και ψήνουμε σε κάρβουνα.
-

Αφέλια

Υλικά

1 κιλό κρέας χοιρινό

1 φλιτζάνι κρασί κόκκινο

2 κουταλιές σούπας κόλιαντρο (κοπανισμένο) 1/2 φλιτζάνι λάδι
αλάτι και πιπέρι

Τρόπος παρασκευής

- Κόβουμε το κρέας σε μικρά κομμάτια και το βάζουμε στη μαρινάτα (κρασί με κόλιαντρο) να φουσκώσει από το βράδυ.
 - Το βγάζουμε από τη μαρινάτα και το στραγγίζουμε.
 - Βάζουμε το λάδι στη φωτιά να ζεσταθεί και προσθέτουμε το κρέας. Το αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά να ροδοκοκκινίσει.
 - Το σβήνουμε με το κρασί και τον κόλιαντρο της μαρινάτας.
 - Προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι και λίγο νερό και τα αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά με σκεπασμένη κατσαρόλα μέχρι να ψηθεί και να μαλακώσει το κρέας.
 - Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές ή πιλάφι.
-

Συκώτι τηγανητό

Υλικά

1 συκωταριά

³/₄ φλ. ελαιόλαδο

3 κρεμμύδια

Τρόπος παρασκευής

- Κόβουμε το συκώτι σε μικρά κομμάτια.
 - Ξεχωρίζουμε την καρδιά, τους πνεύμονες και το μαύρο συκώτι.
 - Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο, προσθέτουμε πρώτα την καρδιά και τους πνεύμονες και αφού ψηθούν λίγο προσθέτουμε το μαύρο συκώτι και τα κρεμμύδια χοντροκομμένα.
 - Ψήνουμε το συκώτι μέχρι να ροδοκοκκινίσει.
-

Λούντζα

Υλικά

1 κιλό φιλέτο χοιρινό 1/2 φλιτζάνι φιστικέλαιο 1 φλιτζάνι κρασί μαύρο κόλιαντρο κοπανισμένο και αλάτι

Τρόπος παρασκευής

- Τηγανίζουμε το κρέας στο λάδι.
 - Στη συνέχεια προσθέτουμε το κρασί, τον κόλιαντρο και το αλάτι.
 - Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοψήνουμε. Όταν εξατμιστεί το κρασί, προσθέτουμε νερό και αφήνουμε να σιγοψηθεί και να καταστηθεί.
-

Βοδινό στιφάδο

Υλικά

1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 κιλό μικρά ξηρά κρεμμύδια ολόκληρα
1 κιλό βοδινό κομμένο σε μικρούς κύβους
³/₄ φλ. κρασί μαύρο, ξηρό
1/2 φλιτζάνι ξίδι
αλάτι, πιπέρι ολόκληρο, δάφνη και κανέλα

Τρόπος παρασκευής

- Σωτάrouμε ελαφρά τα κρεμμυδάκια και τα βγάζουμε σε μια λεκάνη.
- Σωτάrouμε το κρέας.
- Προσθέτουμε στο κρέας το κρασί, το αφήνουμε να πάρει μια βράση και στη συνέχεια προσθέτουμε το ξίδι, το αλάτι, το πιπέρι, τη δάφνη, την κανέλα και τα κρεμμύδια.
- Ρίχνουμε πολύ λίγο νερό, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και ψήνουμε μέχρι να μαλακώσει το κρέας και να καταστηθεί.
- Το συνοδεύουμε με πλάφι πουργούρι.

Για τις μέρες του Πάσχα

Παραδοσιακές φλαούνες

Οι φλαούνες είναι το κύριο παραδοσιακό παρασκεύασμα των ημερών του Πάσχα και φτιάχνεται σε όλα σχεδόν τα νοικοκυριά. Για να φτιάξουμε τις φλαούνες ετοιμάζουμε από το προηγούμενο βράδυ το φωκό (γέμιση) ή 4-5 ώρες πιο μπροστά. Ο φωκός ζυμώνεται με αυγά, τυρί φλαούνας, χαλούμι και προζύμι. Στη συνέχεια προσθέτουμε το φρέσκο δυόσμο, μέγλεπι, μαστίχα, κανέλα και σταφίδες (προαιρετικά) και το πρωί προσθέτουμε το Β.Ρ.



Υλικά για το φωκό:

2 κιλά τυρί φλαούνας και χαλούμι 1 κομμάτι προζύμι στο μέγεθος 2-3 αυγών

12 αυγά

1 ποτήρι αμυγδάλι ή αλεύρι

1 ποτήρι σταφιδάκια (προαιρετικά)

1έ κουταλάκι του γλυκού μέγλεπι 1/2 κουταλάκι του γλυκού μαστίχα

δυόσμο φρέσκο ψιλοκομμένο

2 κουταλάκια Β.Ρ.

Υλικά για τη ζύμη:

2 κιλά αλεύρι (φαρίνα+χωριάτικο), 1 κουταλάκι αλάτι,

2 κουταλάκια γλυκού Β.Ρ., 2 ποτήρια λάδι

προζύμι στο μέγεθος 2-3 αυγών

μέγλεπι, μαστίχα, γλυκάνισσο

γάλα χλιαρό για το ζύμωμα

2 ποτήρια σισάμι

2 αυγά κτυπημένα για επάλειψη

Τρόπος παρασκευής:

Ετοιμάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί 1-2 ώρες. Στη συνέχεια ανοίγουμε φύλλο λεπτό και κόβουμε πίττες στρογγυλές στο μέγεθος που θέλουμε. Τις βάζουμε πάνω στο σισάμι και πιέζουμε καλά να κολλήσει το σισάμι από την κάτω πλευρά μόνο. Βάζουμε μια

κουταλιά φωκό και κλείνουμε στο σχήμα που προτιμούμε, αλείφουμε τις φλαούνες με κτυπημένο αυγό και σισάμι, τις αφήνουμε να μπουν για 1-2 ώρες και ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο παραδοσιακό φούρνο ή στο συνηθισμένο φούρνο του σπιτιού μας.

Παραδοσιακά ψωμιά, κουλούρια, δακτυλιές

Πολλές νοικοκυρές στην ύπαιθρο, συνεχίζοντας την παράδοση, ζυμώνουν ακόμα και σήμερα τα ψωμιά και τα κουλούρια για τις ανάγκες της οικογένειας. Για τα ψωμιά, τα κουλούρια και δακτυλιές θα χρειαστούμε τα ακόλουθα:



Υλικά:

1 κιλό αλεύρι (φαρίνα + χωριάτικο)
2 κουταλάκια γλυκού αλάτι
προζύμι (στο μέγεθος δύο αυγών)
χλιαρό νερό
γλυκάνισσο
σισάμι (για τα κουλούρια, δακτυλιές)

Τρόπος παρασκευής:

Ανακατεύουμε το αλεύρι με ανακαινισμένο προζύμι, αλάτι, χλιαρό νερό και φτιάχνουμε μια ζύμη κανονική. Την αφήνουμε να μείνει για 1-2 ώρες και μετά πλάθουμε ένα-ένα τα ψωμιά, τα χαράσσουμε ελαφρά γύρω-γύρω με το μαχαίρι και τα τοποθετούμε σε ζεστό μέρος, σκεπασμένα μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο. Φτιάχνουμε στη συνέχεια τα κουλούρια και τις δακτυλιές.

Για τις δακτυλιές παίρνουμε ένα κομμάτι από τη ζύμη και φτιάχνουμε ένα στενόμακρο ρολό. Το πατάμε και χαράσσουμε ελαφρά κάθε 3-4 εκατοστά. Πασπαλίζουμε με γλυκάνισσο και σισάμι και τ' αφήνουμε σκεπασμένα σε ζεστό μέρος να διπλασιαστούν σε όγκο. Τα ψήνουμε στον παραδοσιακό φούρνο, αφού προθερμανθεί καλά 1-2 ώρες περίπου.

Το βάψιμο των αυγών

Τα αυγά βάφονται συνήθως τη Μεγάλη Πέμπτη με φυσικές βαφές από διάφορα άγρια χόρτα, άνθη ή λαχανικά.



Τρόπος παρασκευής:

- **Για τα κόκκινα αυγά** χρησιμοποιείται το φυτό ριζάρι, που ευδοκιμεί πολύ σε διάφορες περιοχές. Βράζονται σε νερό οι ρίζες του και βάφονται μ' αυτό τα αυγά.
- **Για τα κίτρινα αυγά** χρησιμοποιούνται φύλλα κρεμμυδιού ή κίτρινες μαργαρίτες του κάμπου.
- **Για τα πράσινα αυγά** χρησιμοποιούνται φύλλα από σπανάκι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8^ο

Ο ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ

Η Μυστηριακή Γοητεία της Κύπρου

Λέγεται ότι το ίδιο το όνομα της Κύπρου τρεμοφέγγει με μια αρχέγονη μυστηριακή γοητεία. Σήμερα, η ιστορία και ο ηδονισμός συνυπάρχουν αρμονικά στο νησί. Εκπληκτικά ξενοδοχεία πέντε αστέρων σε απόσταση αναπνοής από τα καλά διατηρημένα ελληνικά και ρωμαϊκά ερείπια προσφέρουν όλες τις ανέσεις που θα μπορούσε να αναμένει ο σύγχρονος ταξιδιώτης, και κάτι παραπάνω! Από ονειρεμένες πισίνες, κήπους και παραλίες μέχρι την τελευταία λέξη σε κέντρα θαλασσοθεραπείας. Μια από τις πιο εντυπωσιακές αρχαιολογικές τοποθεσίες, η αρχαία πόλη-βασίλειο του Κουρίου δεσπόζει σε μια ατέλειωτη έκταση από παραλίες με φόντο την αστραφτερή γαλάζια θάλασσα. Σε ολόκληρη την ηλιοφίλητη ακτογραμμή του νησιού, από την Αγία Νάπα στα ανατολικά μέχρι την Πάφο στα δυτικά, σύγχρονες ξενοδοχειακές μονάδες εναλλάσσονται με τοποθεσίες απείραχτες εδώ και χιλιετίες.

Κάντε ένα βήμα από τη φιλήδονη ακτή - αν το κάνει η καρδιά σας – και ενδώστε στους αργούς, σαγηνευτικούς ρυθμούς της ενδοχώρας. Θα βρείτε παραδοσιακά κρασοχώρια με ατμοσφαιρικά δρομάκια και αμπελώνες κτισμένους πάνω σε αναβαθμίδες. Μπορείτε να μείνετε το βράδυ με χαμηλό κόστος σε ένα από τα φιλόξενα αναπαλαιωμένα παραδοσιακά σπίτια που αποτελούν μέρος του κυπριακού προγράμματος αγροτουρισμού. Ερευνήστε τις Ορθόδοξες εκκλησίες κουρνιασμένες στους λόφους με τις ολοζώντανες ζωγραφισμένες βυζαντινές τοιχογραφίες. Πολλές από αυτές είναι κρυμμένες ανάμεσα στις πευκόφυτες βουνοκορφές του Τροόδου, όπου η θεία σιωπή διαλύει κάθε αίσθηση του χρόνου και κάθε ίχνος από άγχος.

Θεές του Έρωτα και Ιερά Βουνά

Σε ολόκληρη την πορεία από τη Λεμεσό μέχρι την Πάφο, ο δρόμος ανοίγει διάπλατα και φανερώνει να μεγαλειώδες πανόραμα όπου κατάλευκα βράχια στέκονται φρουροί πάνω από μια εκθαμβωτική γαλαζοπράσινη θάλασσα. Εδώ οι



λάτρεις του ήλιου κάνουν μια απαραίτητη παράκαμψη για να απολαύσουν το γεύμα τους στο ύπαιθρο και να κάνουν μια βουτιά πλάι στην Πέτρα του Ρωμιού, ένα τεράστιο βράχο στο σημείο όπου, σύμφωνα με το μύθο, η θεά Αφροδίτη αναδύθηκε από τον αφρό της θάλασσας. Στην περιοχή του Ακάμα, οι οδοιπόροι, κουρασμένοι από την αναζήτηση της πλούσιας χλωρίδας της περιοχής μπορούν να δροσιστούν στη σπηλιά όπου έλουζε το κορμί της η θεά του έρωτα μετά από τις ερωτικές της περιπέτειες.

Σε κάθε γωνιά της Κύπρου, το γνήσιο μεσογειακό τοπίο διατηρεί άθικτη την ευλογία της διαχρονικής ομορφιάς της αρχαιότητας. Συναντάμε κάστρα των Σταυροφόρων πλαισιωμένα από ψηλά κυπαρίσσια, ελληνορωμαϊκά θέατρα λαξευμένα μέσα από τα βράχια και βυζαντινά μοναστήρια ισορροπημένα στις άκρες των βουνοκορφών. Οι πόλεις του νησιού διατηρούν μια λεπτή ισορροπία μεταξύ του αρχαίου και του σύγχρονου. Η πρωτεύουσα, Λευκωσία, είναι περιστοιχισμένη από ενετικά τείχη και προμαχώνες σε σχήμα καρδιάς. Στη Λάρνακα, όπου βρίσκεται το κύριο αεροδρόμιο της Κύπρου, συναντάμε την Εκκλησία του Αγίου Λαζάρου με την κρύπτη του ομώνυμου αγίου που



ανάστησε ο Χριστός. Κοντά στο λιμανάκι της Πάφου που σφύζει από ζωή, ο επισκέπτης μπορεί να δει τα ρωμαϊκά ψηφιδωτά δάπεδα των Οίκων του Αιώνα, του Αχιλλέα και του Διόνυσου, με τις εκπληκτικές και τόσο καλά διατηρημένες σκηνές από τη μυθολογία.

Η αφθονία του χαλκού στους αρχαίους χρόνους έδωσε στη μικρή Κύπρο τη θέση της στον παγκόσμιο χάρτη και της χάρισε το όνομα της. Στην Ύστερη Εποχή του Χαλκού, οι Μυκηναίοι εγκαταστάθηκαν στο νησί και δημιούργησαν εμπορικές διασυνδέσεις με την Αίγυπτο και τα νησιά του Αιγαίου. Τότε ήταν που άνθησε και η τέχνη της κεραμικής. Καθώς περνούσαν οι αιώνες, το νησί κατάκτησαν διαδοχικά οι Πέρσες, οι Ασσύριοι, οι Αιγύπτιοι και οι Ρωμαίοι. Στην εποχή που οι Ρωμαίοι κυβερνούσαν την Κύπρο, ο Μάρκος Αντώνιος, μαγεμένος από τα γλυκά κρασιά που γεύτηκε στο νησί, το έκανε δώρο στην ερωμένη του, τη θρυλική Κλεοπάτρα. Μετά από πολλά χρόνια βυζαντινής κυριαρχίας, η Ευρώπη

έστρεψε το βλέμμα της προς την Κύπρο με τις Σταυροφορίες. Το 1191 μια φοβερή καταιγίδα ανάγκασε το Ριχάρδο το Λεοντόκαρδο να ξεμπαρκάρει στο λιμάνι της Λεμεσού. Κατέκτησε το νησί και το έκανε δικό του.

Η σημαία των Ενετών κυμάτιζε πάνω από την Κύπρο από το 1489 μέχρι την κατάκτηση του νησιού από τους Οθωμανούς το 1571. Η περίοδος της Τουρκοκρατίας έληξε το 1878 όταν η Κύπρος έγινε αποικία της Βρετανικής Αυτοκρατορίας. Παρά την ταραχώδη ιστορία της, (μπορεί και λόγω αυτής), οι Κύπριοι είναι λαός με μεγάλη αντοχή και σθένος. Διατήρησαν πάντα τον ξεχωριστό χαρακτήρα του πολιτισμού τους - που διαφέρει ακόμα και από αυτόν των πιο στενών συγγενών τους, των Ελλήνων - Η ανεξάρτητη Κυπριακή Δημοκρατία ιδρύθηκε το 1960 και σήμερα αναμένει την πλήρη ένταξη της στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

Ο κάθε επισκέπτης στην Κύπρο, ο ανεξάρτητος ταξιδιώτης, τα ζευγάρια στο μήνα του μέλιτος, ο λάτρης της αρχαιολογίας και ο φίλος της φύσης, ανακαλύπτει τις αμέτρητες εκπλήξεις και ενδιαφέροντα που κρύβει το νησί. Οι λάτρεις της γαστρονομίας απολαμβάνουν το φρεσκότατο χαλούμι φτιαγμένο με αγνά υλικά και τους νοστιμότατους κυπριακούς μεζέδες που προσφέρουν ένα



λαχταριστό συνδυασμό υλικών της Δύσης με αρώματα της Ανατολής. Όσοι επισκέπτονται το νησί για επαγγελματικούς σκοπούς θαυμάζουν τις άρτιες συνεδριακές εγκαταστάσεις και τη ζεστή επαγγελματική εξυπηρέτηση σε περισσότερα από 64 ξενοδοχεία και άλλα καταλύματα, και, όπως και οι ομάδες κινήτρων, έχουν τη δυνατότητα να χαρούν τη θάλασσα που είναι μόλις μια ανάσα μακριά. Όσο για τη χρυσή λιακάδα - υπάρχουν περισσότερες από 300 ημέρες ηλιοφάνειας το χρόνο - ποιος θα μπορούσε να αντισταθεί! Προσθέστε τα όλα μαζί και το

αποτέλεσμα είναι ένα απaráμιλλο νησί σε μια ιδεώδη τοποθεσία. Ένας τόπος ισάξιος της μυστηριακής του γοητείας: η Κύπρος.

Κύπρος: Κέντρο για Κρουαζιέρες στη Μέση Ανατολή

Προτού οι στρατιές του Μεγάλου Αλέξανδρου κινήσουν για τις περίφημες εκστρατείες τους προς την Ανατολή και τις μέχρι τότε ακατάκτητες χώρες, οι στόλοι τους έκαναν σταθμό στα λιμάνια της Κύπρου για ανεφοδιασμό και ετοιμασίες. Η ίδια αυτή στρατηγική τοποθεσία, στο σταυροδρόμι τριών ηπείρων, Ευρώπη, Ασία και Αφρική, η οποία έκανε την Κύπρο ένα κρίσιμης σημασίας σημείο αφετηρίας για τη διευρυνόμενη αυτοκρατορία του Αλέξανδρου κάνει και σήμερα το νησί ένα επιθυμητό κέντρο για μια πιο γαλήνια θαλάσσια δραστηριότητα: τις κρουαζιέρες. Είτε πρόκειται για κρουαζιέρα με αφετηρία την

Κύπρο, είτε ως σταθμός σε κρουαζιέρα (port of call) ή ως επιλογή πτήσης με κρουαζιέρα (fly and cruise), η Κύπρος σήμερα συγκαταλέγεται ανάμεσα στους δημοφιλέστερους προορισμούς κρουαζιέρων της Μεσογείου.

Η θέση της Κύπρου στο ανατολικότερο σημείο της Μεσογείου την κάνει ένα φυσικό σημείο αφετηρίας για ταξίδια στην εκπληκτικά ποικιλόμορφη αυτή περιοχή. Σε ολόκληρη τη διάρκεια του χρόνου ακτοπλοϊκές εταιρείες με έδρα το νησί μεταφέρουν Κύπριους και ξένους στο μεγαλείο της αρχαίας Αιγύπτου, στα αξιοθέατα του Ισραήλ και του Λιβάνου και, ασφαλώς, στα ελληνικά νησιά.

Κάθε χρόνο φεύγουν γύρω στις 800 «μίνι κρουαζιέρες» αυτού του είδους από το λιμάνι της Λεμεσού, ένα από τα σημαντικότερα λιμάνια κρουαζιέρων της Μεσογείου, μεταφέροντας περίπου 250.000 επιβάτες.

Λιμάνι Ιστορίας και Πολιτισμού

Πολλά διεθνή κρουαζιερόπλοια χρησιμοποιούν την Κύπρο ως κύριο σταθμό στα διεθνή ευρωπαϊκά και μεσογειακά δρομολόγια τους. Κάθε χρόνο πάνω από 30 από τα καλύτερα διεθνή κρουαζιερόπλοια πραγματοποιούν περισσότερους από 80 σταθμούς στα λιμάνια της Λεμεσού και της Λάρνακας μεταφέροντας άνω των 100.000 επιβατών οι οποίοι επισκέπτονται τα σπουδαιότερα αξιοθέατα της Κύπρου.



Ο Συνεδριακός Τουρισμός στην Κύπρο, το μέλλον του και τί θα μπορούσε να της προσφέρει;

Η Κύπρος έχει καθιερωθεί στη συνείδηση των ξένων ως Ευρωπαϊκός τουριστικός προορισμός ποιότητας, για πολλούς και διάφορους λόγους. Εκτός από τις φυσικές ομορφιές του τόπου, σημαντικοί παράγοντες είναι η πολιτιστική παράδοση, η φιλικότητα του κόσμου, η πατροπαράδοτη φιλοξενία, ο επαγγελματισμός όλων όσων ασχολούνται με την τουριστική βιομηχανία, καθώς επίσης και η αρμονική συνεργασία του Κυπριακού Οργανισμού Τουρισμού με τους τουριστικούς εταίρους. Παράλληλα, η τουριστική βιομηχανία προσφέρει στους ξένους επισκέπτες, ψηλό και αξιόλογο επίπεδο υπηρεσιών. Τα τελευταία χρόνια η Κύπρος έχει αρχίσει να καθιερώνεται και ως αξιόλογος προορισμός και για το Συνεδριακό τουρισμό. Εκτός από το Διεθνές Συνεδριακό Κέντρο στην Λευκωσία, αρκετά ξενοδοχεία παρέχουν τις απαραίτητες διευκολύνσεις, για την πραγματοποίηση διεθνών συνεδρίων και επιχειρηματικών σεμιναρίων. Παράλληλα, το αρκετά εξειδικευμένο προσωπικό, σε συνδυασμό με το ανεπτυγμένο τηλεπικοινωνιακό σύστημα της Κύπρου, αποτελούν εγγύηση για την επιτυχία των διεθνών αυτών συνεδρίων και σεμιναρίων. Κάθε χρόνο πραγματοποιούνται στην Κύπρο περίπου 600 διεθνή συνέδρια, στα οποία λαμβάνουν μέρος πέραν των 30 χιλιάδων συνέδρων. Η κυριώτερη αγορά Συνεδριακού Τουρισμού είναι η Βρετανική από την οποία προέρχεται το 20% και πλέον και ακολουθούν η Ελλάδα με 8% και η Γερμανία με 7%. Το 12% των συνεδρίων είναι διεθνή, υπό την έννοια ότι σε αυτά λαμβάνουν μέρος αντιπρόσωποι από 4 ή και περισσότερες χώρες. Εκτός από τα έσοδα σε ξένο συνάλλαγμα που εισρέει στον τόπο με τη διεξαγωγή διαφόρων διεθνών συνεδρίων, γίνεται και μία έμμεση διαφήμιση της Κύπρου ως τουριστικού προορισμού ποιότητας, από τους συμμετέχοντες στα συνέδρια. Δεδομένου, μάλιστα, ότι στα συνέδρια αυτά λαμβάνουν μέρος, συνήθως, ανώτερα και ανώτατα στελέχη οργανισμών και επιχειρήσεων, η προβολή της Κύπρου γίνεται σε ανώτερες εισοδηματικές τάξεις. Ποιά θα είναι η πολιτική της Κύπρου στη διεθνή αγορά του Συνεδριακού Τουρισμού και των Incentives; Οι προοπτικές για περαιτέρω ανάπτυξη του Συνεδριακού Τουρισμού είναι αρκετά καλές, δεδομένου ότι η Κύπρος διαθέτει την κατάλληλη υποδομή και ταυτόχρονα οι τιμές που προσφέρονται είναι πολύ καλές. Πρέπει, όμως να παραδεκτούμε ότι ο ανταγωνισμός στο διεθνές σκηνικό, είναι ιδιαίτερα οξύς σε όλες τις μορφές τουρισμού και συνεπώς και στο Συνεδριακό Τουρισμό. Αυτό όμως που ξεχωρίζει την Κύπρο από τους γειτονικούς ανταγωνιστικούς προορισμούς, όσον αφορά τον Συνεδριακό Τουρισμό, είναι, εκτός από την άρτια υποδομή και το εξειδικευμένο

προσωπικό. Ο Κ.Ο.Τ. έχει αντιληφθεί τις προοπτικές για περαιτέρω ανάπτυξη του Συνεδριακού τουρισμού στην Κύπρο και για το λόγο αυτό προβάλλει το νησί ως ιδανικό μέρος για διεθνή συνέδρια και σεμινάρια. Τονίζουμε συνεχώς τα πλεονεκτήματα που έχει η Κύπρος έναντι των γειτονικών ανταγωνιστικών προορισμών, όχι μόνο σε ότι αφορά την υποδομή για την πραγματοποίηση διεθνών συνεδρίων και σεμιναρίων, αλλά και για το υψηλό επίπεδο των προσφερομένων υπηρεσιών, τη φυσική ομορφιά, την πλούσια πολιτιστική κληρονομιά. Παράλληλα και λόγω των μικρών αποστάσεων, παρέχεται η δυνατότητα στους συμμετέχοντες στα συνέδρια και σεμινάρια, να γνωρίσουν τις ομορφιές του τόπου και να συνδυαστεί η εδώ παραμονή τους, όσο σύντομη και αν είναι, με ξεκούραση, ψυχαγωγία και επίσκεψη σε διάφορα μέρη της Κύπρου.

Πώς βλέπετε την μέχρι τώρα ζήτηση στον τομέα αυτό από Ελληνικούς Φορείς / Εταιρείες και για ποιό λόγο θα άξιζε να επιλέξουν ως προορισμό την Κύπρο;

Όπως ανέφερα πιο πάνω, η Ελληνική αγορά έρχεται δεύτερη στην πραγματοποίηση Συνεδρίων στην Κύπρο, μετά τη Βρετανική, με ποσοστό 8% του συνόλου των συνεδρίων. Πιστεύουμε ότι υπάρχουν οι δυνατότητες και οι προοπτικές για περαιτέρω ανάπτυξη του Συνεδριακού τουρισμού από την Ελλάδα προς την Κύπρο. Εκτός από τους εθνικούς λόγους τους οποίους μπορούμε να επικαλεστούμε για να δικαιολογήσουμε την άποψή μας ότι πρέπει οι Ελληνικοί Φορείς, Εταιρείες, αλλά και Οργανισμοί, να πραγματοποιούν περισσότερα συνέδρια στην Κύπρο, η ύπαρξη της αναγκαίας εκείνης υποδομής, ανθρώπινης, τεχνολογικής κλπ, αποτελούν εγγύηση για την επιτυχία όλων των συνεδρίων και σεμιναρίων. Η απόσταση επίσης από την Ελλάδα προς την Κύπρο είναι πολύ μικρή, υπάρχουν πολλές και συχνές πτήσεις, από και προς τις δύο χώρες, ενώ οι μικρές αποστάσεις μέσα στην ίδια την Κύπρο, δίνουν την ευκαιρία στους συνέδρους να γνωρίσουν τις φυσικές και άλλες ομορφιές του τόπου μας.

Προωθείται ο θρησκευτικός τουρισμός στην Κύπρο

Η ανάπτυξη του θρησκευτικού τουρισμού τίθεται μέσα στις προτεραιότητες του Κυπριακού Οργανισμού Τουρισμού.

Ο Οργανισμός έχει προβεί, ήδη, στον σχεδιασμό Θρησκευτικών Διαδρομών στην Κύπρο, έργο το οποίο θα συγχρηματοδοτηθεί σε ποσοστό 50% από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης.

Σύμφωνα με τον ΚΟΤ η υλοποίηση του συγκεκριμένου έργου θα δημιουργήσει τις προϋποθέσεις έτσι ώστε οι επισκέπτες να μπορούν να γνωρίσουν, να μελετήσουν και να βιώσουν τη θρησκευτική παράδοση της Κύπρου, όπως αυτή παρουσιάζεται μέσα από τα μοναστήρια, τις εκκλησίες, τα μουσεία, τα σκευοφυλάκια, τα κειμήλια, τις εκκλησιαστικές εορτές και τα ήθη και έθιμα που σχετίζονται με τη θρησκευτική ιστορία και κληρονομιά.

Συμπληρωματική λειτουργία

Επίσης, ο σχεδιασμός των Θρησκευτικών Περιηγήσεων θα λειτουργήσει συμπληρωματικά και σε συνέργεια με άλλα εξειδικευμένα προϊόντα π.χ. Μονοπάτια της Φύσης, Δρόμοι του Κρασιού, Πολιτιστική Διαδρομή Κύπριδα Αφροδίτη, συμβάλλοντας στη στήριξη της τουριστικής δραστηριότητας καθώς και στη διασφάλιση της αειφόρου και βιώσιμης ανάπτυξης της υπαίθρου της Κύπρου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η Κύπρος διαθέτει πλήθος προορισμών θρησκευτικού ενδιαφέροντος. Για την προώθηση του Θρησκευτικού Τουρισμού έχουν δρομολογηθεί σημαντικές επαφές σε Ελλάδα, Τουρκία και Λίβανο, όπου υπάρχουν ορθόδοξοι χριστιανοί και κοινή θρησκευτική κληρονομιά.

Εξάλλου, μέσα στους δημοφιλέστερους προορισμούς συμπεριλήφθηκε η Κύπρος το καλοκαίρι του 2006 από τη Βρετανική Ένωση Τουριστικών Πρακτόρων (ABTA -Association of British Travel Agents). Η μέθοδος που χρησιμοποιήθηκε ήταν βάσει των κρατήσεων που έγιναν από γραφεία - μέλη της.

Κύπρος εμφανίζεται τρίτη μεταξύ των προορισμών με την υψηλότερη επισκεψιμότητα για τους Βρετανούς τουρίστες μετά την Ισπανία και την Ελλάδα.

Τουρισμός

Στο σταυροδρόμι των τριών ηπείρων, το ανατολικότερο νησί της Μεσογείου, η Κύπρος, συγκαταλέγεται ανάμεσα στους πιο αγαπητούς προορισμούς του κόσμου για ταξίδια αναψυχής αλλά και ως προορισμός για συνταξιούχους. Το νησί φιλοξενεί πέραν των 2.4 εκατομμυρίων τουριστών τον χρόνο που αποφέρουν εισόδημα άνω των 1.7 δισεκατομμυρίων ευρώ και συνεισφέρουν στο 15 - 20% περίπου του ΑΕΠ. Αν και παραδοσιακά εστιαζόταν στον τομέα "Ήλιος και Θάλασσα", η Νέα Στρατηγική Τουρισμού του Κυπριακού Οργανισμού Τουρισμού (ΚΟΤ) που εφαρμόζεται με επιτυχία εδώ και τρία χρόνια, στοχεύει στην ανάπτυξη ιδιαίτερου ενδιαφέροντος τουρισμού και στην δημιουργία υψηλής ποιότητας τουριστικής εμπειρίας. Ο τομέας του τουρισμού στην Κύπρο παρουσιάζει δυναμισμό, προνοητικότητα και προθυμία για συνεργασία με τους εμπλεκόμενους φορείς για τη βιώσιμη ανάπτυξη του τουρισμού στο νησί.



Συνεπώς, ποικίλες επενδυτικές ευκαιρίες παρουσιάζονται στον τομέα τουρισμού της Κύπρου. Μερικά παραδείγματα είναι:

- § Αθλητικός Τουρισμός: γήπεδα ποδοσφαίρου, πισίνες, αθλητικές διαδρομές και γήπεδα, γκολφ, διαδρομές ποδηλασίας, ποδηλατικά κέντρα κ.λ.π.
- § Ναυτικός Τουρισμός, θαλάσσιος αθλητισμός, και ιστιοπλοϊκός τουρισμός: θαλάσσια πάρκα, μαρίνες, καταφύγια αλιείας, κέντρα



θαλάσσιων αθλημάτων, πάρκα καταδύσεων, παράκτιες κρουαζιέρες κ.λ.π.

- § Συνεδριακός Τουρισμός και Τουρισμός βάσει κινήτρων: συνεδριακά κέντρα υψηλής τεχνολογίας [ανεξάρτητες αλλά και εντός ξενοδοχείων δραστηριότητες] για τους απεσταλμένους και τις οικογένειές τους κατά τη διάρκεια της παραμονής τους



- § Ευημερία & Ευεξία: τα κέντρα ευεξίας [ανεξάρτητες αλλά και εντός ξενοδοχείων μονάδες], αξιοποίηση της παράδοσης των ιαματικών νερών και εκμετάλλευση περιοχών όπου αυτά είναι διαθέσιμα



- § Ιατρικός Τουρισμός: άρτια εξοπλισμένα ιατρικά κέντρα και κέντρα αποκατάστασης [που εκμεταλλεύονται τις ευνοϊκές κλιματολογικές συνθήκες]



- § Αγροτουρισμός: παραδοσιακά σπίτια, κέντρα που παρέχουν ευκαιρίες αναψυχής σε αγροτικές περιοχές π.χ. ιππασία, παραδοσιακή μαγειρική και κηπουρική, παραδοσιακές χειροτεχνίες, ποδηλασία, γιόγκα κ.λ.π.



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

«ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:

ΠΑΥΛΙΔΗΣ ΑΝΤΡΟΣ

«ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΣΤΗΝ ΛΑΙΚΗ

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΤΗΣ

ΚΥΠΡΟΥ»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:

ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΣΙΝΟΣ

«ΘΡΥΛΟΙ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:

ΚΛΗΡΙΔΗΣ ΝΕΑΡΧΟΣ

«ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΑ ΚΥΠΡΟΥ»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:

ΧΑΤΖΗΩΑΝΝΟΥ ΚΥΡΙΑΚΟΣ

«CYPRUS COOKING»

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:

ΣΑΝΔΡΗ ΛΙΣΑΝΔΡΟΥ

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ

WWW.IKYPROS.COM

WWW.VIKIPEDIA.ORG

WWW.VISITCYPRUS.ORG

WWW.FOODTASTING.GR

WWW.MYWORLD.GR

WWW.CYPRUSNET.GR

