



Kalimera

Newsletter of the Cyprus Breakfast Programme

June 2016

www.cyprusbreakfast.eu

Our News

Cyprus Breakfast reaches for Troodos

After its successful implementation at major seaside hotels, Cyprus Breakfast is now climbing up to reach the hotels at the rural regions of Troodos. For the Troodos Geopark region, the concept of the Cyprus Breakfast can form part of a wider plan of creating a destination brand based on the authentic character of the area and the local cuisine of the various villages that make up this unique Cypriot rural setting.

Hotels at the Troodos region need to combine local gastronomy with a presentation that resembles the traditional character but not necessarily follow a folkloric setup. This is an aspect that the program is taking care of, training hoteliers to create a brand new identity for their breakfast.

The first hotel to have been awarded the Cyprus Breakfast certification was, since 2015, **New Helvetia Hotel at Platres**. In June, we plan to award the Cyprus Breakfast certificate to another three hotels that have successfully managed to adopt the concept at their breakfast buffets. Troodos Hotel is due to receive its certification whilst preparatory actions are under way for tourist accommodations in Kalopanayiotis and Kyperounta.

The Cyprus Breakfast team will shortly organise training sessions that will cover the whole of the region for educating hoteliers and chefs to use local authentic ingredients.

Ta Νέα μας

Το 'Κυπριακό Πρόγευμα' ανεβαίνει στο Τροόδος

Το «Κυπριακό Πρόγευμα», μετά την επιτυχή εφαρμογή του στα ξενοδοχεία των παραλιακών τουριστικών θέρετρων, ανεβαίνει τώρα στα ξενοδοχεία του Τροόδους. Για το Γεωπάρκο Τροόδους, η έννοια του «Κυπριακού Προγεύματος» μπορεί να αποτελέσει τμήμα μιας ευρύτερης προσπάθειας για διαμόρφωση μιας νέας μάρκας προορισμού, βασισμένη στον αυθεντικό και παραδοσιακό χαρακτήρα του χώρου, της τοπικής κουζίνας και των γευστικά ανώτερων προϊόντων του βουνού.

Πέραν μιας σειράς κριτηρίων που απαιτούνται και που αφορούν το χαρτοφυλάκιο τοπικών προϊόντων προγεύματος, σημαντικό παράγοντα στην επιτυχία του Κυπριακού Προγεύματος αποτελεί και ο σωστός τρόπος παρουσίασης των εδεσμάτων με στόχο τη βελτίωση της αισθητικής ελκυστικότητας του προγεύματος.

Τον Ιούνιο του 2015, πιστοποιήθηκε πρώτο στο Τροόδος το ξενοδοχείο **New Helvetia στις Πλάτρες** ενώ σύντομα αναμένεται να ενταχθεί το Troodos Hotel. Παράλληλα, έχουν μπει στη διαδικασία πιστοποίησης και άλλα καταλύματα στον Καλοπαναγιώτη και την Κυπερούντα.

Η ομάδα του Κυπριακού Προγεύματος θα διοργανώσει τον Ιούλιο εργαστήριο εκπαίδευσης μαγείρων στο Τροόδος ώστε να ενισχύσει τη γνώση γύρω από τη χρήση των τοπικών υλικών στη κουζίνα.





Kalimera

Newsletter of the Cyprus Breakfast Programme

June 2016

www.cyprusbreakfast.eu

Cyprus' authentic food

Rose pedal spoon sweets from Agros receive European quality mark

It took about three years of serious work to achieve the approval of 'Agros rose pedal spoon sweet' as a product of Protected Geographical Indication (PGI) under the name 'Glyko Triantafyllo Agrou'. The geographical area of production is limited within the administrative boundaries of Agros community.

Although small amounts of roses are produced elsewhere in Cyprus, the uniqueness of this product is based, according to the published product file, on the following key elements:

- the raw material, that is the petals of *Rosa damascena* variety which grows in the area of Agros community under unique climatic conditions
- the bond that has historically evolved between *Rosa damascena* and Agros community products in the last hundred years.
- the expertise of Agros women who were in the past producing this sweet for its medicinal properties.



Rose petal spoon sweets may be used in minor quantities as a garnish over tarts and other cakes, which can occasionally highlight the Cyprus Breakfast buffet. Alternatively, it can give a new dimension in our authentic gastronomy if served as a topping on vanilla and rose flavour ice cream.

Αυθεντικά της Κύπρου

Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού – Η πρώτη Ευρωπαϊκή αναγνώριση για προϊόν από τον Αγρό

Μετά από τρία χρόνια μεθοδικής δουλειάς εγκρίθηκε η κατοχύρωση του «Γλυκού Τριαντάφυλλου Αγρού» ως Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.). Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Γλυκού Τριαντάφυλλου Αγρού» οριοθετείται στα διοικητικά όρια του Αγρού.

Αν και μικρές ποσότητες γλυκού τριαντάφυλλου Αγρού παρασκευάζονται και από παραγωγούς άλλων περιοχών, η μοναδικότητα του συγκεκριμένου γλυκού βασίζεται, σύμφωνα με την αίτηση κατοχύρωσης, στα εξής στοιχεία:

(α) την πρώτη ύλη, δηλαδή τα ροδοπέταλα από την ποικιλία *Rosa damascena* η οποία ευδοκιμεί στη περιοχή της κοινότητας Αγρού,

(β) τον δεσμό που έχει ιστορικά εξελιχθεί μεταξύ της τριανταφυλλιάς της ποικιλίας *Rosa damascena* και των προϊόντων της στην κοινότητα Αγρού

(γ) την εμπειρογνομosύνη που έχει αναπτυχθεί στην κοινότητα των γυναικών του Αγρού οι οποίες παρασκεύαζαν παλαιότερα το γλυκό

στα σπίτια τους

Το γλυκό τριαντάφυλλο μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για να στολίσει τάρτες και άλλα γλυκίσματα τα οποία μερικές φορές ενισχύουν και τονίζουν το μπουφέ του Κυπριακού Προγεύματος. Μπορεί επίσης να δώσει μια ξεχωριστή αυθεντικότητα στην τοπική μας γαστρονομία όταν συνδυαστεί με παγωτό βανίλια και τριαντάφυλλο.





Kalimera

Newsletter of the Cyprus Breakfast Programme

June 2016

www.cyprusbreakfast.eu

A Random walk around the Cyprus Breakfast buffet Μια περιδιάβαση σε μπουφέ του Κυπριακού Προγεύματος



A variety of fresh juices, orange, lemonade and cold rose cordial offered



Decorated with ceramic pots, the Cyprus corner at Elyssium



Soutjioukkos from Pafos is a morning's favorite for customers at Anemi



Cyprus Breakfast proudly presented at Louis King Jason Hotel



In the framework of exchanges between students of European Hotel Schools, **St George Hotel** in Pafos and Riversco Ltd hosted an on-site training program for twenty students and their teachers from Romania. Students were introduced to the Cyprus Breakfast program by Mrs Demetra Panaretou, member of the Cyprus Breakfast team, who highlighted the importance of the program and the support it gives to local producers.

Στα πλαίσια της ανταλλαγής φοιτητών ξενοδοχειακών σχολών, το ξενοδοχείο **St George** στην Πάφο και η εταιρεία Riversco Ltd φιλοξένησαν στους χώρους του ξενοδοχείου 20 φοιτητές μαγειρικής από σχολή της Ρουμανίας με τους καθηγητές τους. Οι φοιτητές ξεναγήθηκαν στους χώρους του ξενοδοχείου και στη συνέχεια έγινε παρουσίαση του προγράμματος 'Cyprus Breakfast' από την κα Δήμητρα Παναρέτου μέλος της ομάδας του Κυπριακού Προγεύματος, όπου τονίστηκε η σημασία του προγράμματος και η στήριξη που δίνει στα τοπικά προϊόντα.



For information about the Cyprus Breakfast Programme, please contact the Administrator at info@cyprusbreakfast.eu

