



Kalimera

Newsletter of the Cyprus Breakfast Programme

September 2016

www.cyprusbreakfast.eu

Our new members



A warm welcome with a genuine friendly smile comes at first sight when entering the Royal Olympic restaurant, the place for breakfast at Olympic Lagoon Resort. The Cyprus Breakfast program has successfully been implemented at Olympic Lagoon because an enthusiastic management and a dedicated F&B team has worked to detail proving that support to local production and respect for the authentic Cypriot gastronomy can blend well with international cuisine to create a rich and colorful breakfast.

The Cyprus Breakfast corner, displays a great variety of local products, but the first thing that comes to sight is the colorful variety of hanging soujoukkos, giving a great display for the three different types and colors, depending on the product it is made from (carob, pomegranate or the authentic grape must with almonds).

The Cyprus breakfast corner is full of unique flavors, made with care and based on tradition like the 'rizogalo' (milk and rice pudding), carefully prepared by one of the cooks, Mrs Yiola, who insists on using the recipe that she inherited from her mother. The breakfast at Olympic lagoon is not just a good meal with a wide variety of dishes. It goes beyond it, in order to connect visitors with the tradition of the place, history and the local environment.

Τα νέα μας μέλη

Ένα θερμό καλωσόρισμα με ένα γνήσιο φιλικό χαμόγελο είναι η πρώτη εντύπωση που παίρνει ο επισκέπτης στο εστιατόριο Royal Olympic, την αίθουσα προγεύματος στο Olympic Lagoon Resort. Το πρόγραμμα 'Κυπριακό Πρόγευμα' έχει επιτυχώς εφαρμοστεί στο ξενοδοχείο Olympic Lagoon από μια ενθουσιώδη διευθυντική ομάδα η οποία έχει εργαστεί με το προσωπικό της και με έμφαση στη λεπτομέρεια απέδειξε ότι η στήριξη της τοπικής παραγωγής και ο σεβασμός προς την αυθεντική κυπριακή γαστρονομία μπορούν να συνδυαστούν τέλεια με τη διεθνή κουζίνα για να δημιουργήσουν ένα πλούσιο και πολύχρωμο πρωινό.

Η γωνιά του Κυπριακού προγεύματος εμφανίζει μια μεγάλη ποικιλία από τοπικά προϊόντα, αλλά ξεχωρίζει η πολύχρωμη ποικιλία από σουτζούκκους που κρέμονται σε μια ειδική για το σκοπό ξύλινη βάση. Η γωνιά είναι επίσης γεμάτη από μοναδικές γεύσεις και πιάτα φτιαγμένα με μεράκι που βασίζονται στην παράδοση, όπως το «ριζόγαλο της Γιόλας», της μαγείρισσας που επιμένει να χρησιμοποιεί τη συνταγή που κληρονόμησε από τη μητέρα της. Το πρόγευμα στο Olympic Lagoon δεν είναι απλά ένα καλό γεύμα με μια μεγάλη ποικιλία από πιάτα. Προχωρά πέρα από αυτό, συνδέοντας τους επισκέπτες με την παράδοση του τόπου, την ιστορία και το περιβάλλον της περιοχής.





Kalimera

Newsletter of the Cyprus Breakfast Programme

September 2016

www.cyprusbreakfast.eu



POSEIDONIA
BEACH HOTEL
★★★★

With the distinct atmosphere of the island noted all over the breakfast room and a wide variety of local products, the guests at Poseidonia Beach Hotel enjoy a nutritious and healthy breakfast with the quality mark of the authentic local gastronomy. The extra virgin olive oil, the olives, the traditional Cypriot sausages, the homemade pastries and sweets, the carob honey, the almond nuts and a variety of traditional cheeses compose a diversified and memorable breakfast.

Overlooking the gardens and the sea, the breakfast room offers the perfect setting for a leisurely breakfast. The participation of the hotel in the Cyprus Breakfast program has helped in creating a dedicated corner with recipes and food that are unique to the Cypriot gastronomy.

The objectives of the hotel's policy on the Cyprus breakfast does not just cover the culinary aspect, but also the connection with culture and tradition as it is passed down from generation to generation.



Με την ξεχωριστή ατμόσφαιρα του νησιού να διαχέει ολόκληρη την αίθουσα προγεύματος και με μια μεγάλη ποικιλία τοπικών προϊόντων και πιάτων, οι πελάτες στο ξενοδοχείο Ποσειδώνια απολαμβάνουν ένα υγιές πρόγευμα με τη σφραγίδα της αυθεντικής τοπικής γαστρονομίας. Το παρθένο ελαιόλαδο, οι ελιές, τα τοπικά λουκάνικα, τα σπιτικά γλυκά, το χαρουπόμελο, τα αμύγδαλα και μια μεγάλη ποικιλία τοπικών τυριών, συμπληρώνουν ένα μοναδικό και αξέχαστο πρόγευμα.

Το Κυπριακό πρόγευμα ολοκληρώνεται με μαχαλεπί, το οποίο σερβίρεται με το ροδόσταγμα και το σιρόπι τριαντάφυλλου, προσφέροντας έτσι μια μοναδική επίγευση, απόλυτα Κυπριακή.

Με θέα στους κήπους και τη θάλασσα, η αίθουσα του προγεύματος προσφέρει το τέλειο σκηνικό για ένα χαλαρό πρωινό. Η συμμετοχή του ξενοδοχείου στο πρόγραμμα Κυπριακό Πρωινό συνέβαλε στη δημιουργία μιας ειδικής γωνιάς με τρόφιμα και συνταγές που αναδुकνεύουν την κυπριακή γαστρονομία.

Οι στόχοι της πολιτικής του ξενοδοχείου για το Κυπριακό πρωινό δεν καλύπτουν μόνο τη γαστρονομική πτυχή, αλλά και τη σύνδεση με τον πολιτισμό και την παράδοση, όπως αυτή έχει περάσει από γενιά σε γενιά.





Kalimera

Newsletter of the Cyprus Breakfast Programme

September 2016

www.cyprusbreakfast.eu

Training seminar for chefs - improving the authentic gastronomy at hotel breakfast buffets

In the context of the Cyprus Breakfast for Cypriot hotels,



a training program for chefs was organised last July at Paralimni (Zappeion Restaurant). The training included an introduction to the philosophy of the Cyprus breakfast and a practical workshop in using local products for the preparation of breakfast recipes with the seal of Cyprus' culinary authenticity.

The trainer, Mr. George Kyprianou, gave new ideas for the preparation of dishes like 'Katsoures' with carob, yogurt with kitromilo spoon sweet, traditional 'pisies', terziellouthkia with epsima and others. Even the well known 'pombes' sold at local festivals were prepared and presented as a dish for the breakfast buffet.

This seminar, organised for chefs working in hotels participating in the Cyprus Breakfast program, falls within the requirements of the program in an effort to promote the use of local products, supporting both the Cypriot gastronomy and the local agrofood producers.

Εκπαιδευτικό σεμινάριο για μάγειρες - βελτίωση της αυθεντικότητας στο πρόγευμα των ξενοδοχείων

Στα πλαίσια του προγράμματος 'Κυπριακό Πρόγευμα' διοργανώθηκε τον περασμένο Ιούλιο στο Παραλίμνι (εστιατόριο Ζάππειον) εκπαιδευτικό πρόγραμμα για μάγειρες. Η εκπαίδευση περιλάμβανε την εισαγωγή και επεξήγηση της όλης φιλοσοφίας γύρω από το κυπριακό πρόγευμα και την αξιοποίηση τοπικών προϊόντων στο μπουφέ προγεύματος καθώς επίσης και την πρακτική εξάσκηση στην ετοιμασία συνταγών με την σφραγίδα της Κυπριακής γαστρονομικής αυθεντικότητας.

Ο εκπαιδευτής κύριος Γιώργος Κυπριανού έδωσε στους εκπαιδευόμενους ιδέες για την ετοιμασία πιάτων όπως τις κατσούρες με το χαρουπόμελο, το γιαούρτι με γλυκό κιτρόμηλο, τις πσιές, τα τερτζιελλούθκια με έψιμα, μέχρι και τις γνωστές πόμπες που πωλούνται στα πανηγύρια. Το εκπαιδευτικό σεμινάριο αποτελεί μέρος των κριτηρίων συμμετοχής των ξενοδοχειακών μονάδων στο πρόγραμμα Κυπριακό πρόγευμα και αποσκοπεί στην καλύτερη αξιοποίηση των τοπικών προϊόντων και των αυθεντικών Κυπριακών συνταγών, ώστε να προβάλλεται αφενός η Κυπριακή γαστρονομία και αφετέρου να αυξηθεί η χρήση τοπικών προϊόντων από την ξενοδοχειακή βιομηχανία.





Kalimera

Newsletter of the Cyprus Breakfast Programme

September 2016

www.cyprusbreakfast.eu

Our Corporate Social Responsibility

In Support of the Cypriot gastronomy and the local communities

'Kolokasi Sotiras' is a registered product under the European legislation for quality products with unique characteristics, closely related to the area produced. Kolokasi, is known to be produced in Cyprus since the thirteen century and its production in the past 100 years has been concentrated in the nearby village of Sotira thanks to the favourable climatic conditions and the knowhow that has been passed down from generation to generation.



Being proud for its gastronomic heritage, the Municipality of Sotira organises each year the Kolokasi festival which includes cooking and free tasting sessions with gourmet recipes presented by distinguished chefs. In supporting this event, our hotels located in the Agia Napa-Protaras area have presented kolokasi based recipes at their breakfast menus. Kolokasi is certainly not a breakfast food, but its presentation on the breakfast buffet was associated with information and promotional material inviting hotel customers to visit the Kolokasi Festival that took place on the 10th of September at the nearby village of Sotira. The Municipality of Sotira and the Growers Association of Sotira, supported this action by providing free Kolokasi to our hotels.

Η κοινωνική μας ευθύνη – Στηρίζοντας την Κυπριακή γαστρονομία και την τοπική κοινωνία

Το 'Κολοκάσι Σωτήρας' αποτελεί το πρώτο τρόφιμο της Κύπρου που έχει κατοχυρωθεί με το Ευρωπαϊκό σήμα ποιότητας ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Το κολοκάσι παράγεται στην Κύπρο από τον 13^ο αιώνα και τα τελευταία 100 χρόνια η καλλιέργεια του έχει συγκεντρωθεί στην ευρύτερη περιοχή Σωτήρας. Περήφανοι για τη γαστρονομική τους παράδοση, οι κάτοικοι και ο Δήμος Σωτήρας οργανώνουν κάθε χρόνο το Ετήσιο Φεστιβάλ Κολοकाσιού που φέτος περιλάμβανε δωρεάν γευσιγνωσία με μοναδικές συνταγές από διακεκριμένους σεφ της περιοχής, μερικοί από τους οποίους εργάζονται σε ξενοδοχεία ενταγμένα στο πρόγραμμα 'Κυπριακό Πρόγευμα'. Προς υποστήριξη αυτής της εκδήλωσης που πραγματοποιήθηκε στις 10 Σεπτεμβρίου, τα ξενοδοχεία του προγράμματος που βρίσκονται στην περιοχή Αγία Νάπα-Πρωταρά ετοίμασαν και παρουσίασαν στο μπουφέ προγεύματος πιάτα με βάση το 'κολοκάσι Σωτήρας'. Τα κολοκάσι σίγουρα δεν είναι ένα προϊόν για πρόγευμα αλλά η παρουσίασή του στο πρωινό μπουφέ συνδέθηκε με πληροφορίες και ενημερωτικό υλικό προσκαλώντας τους πελάτες να επισκεφθούν το Φεστιβάλ στο κοντινό χωριό Σωτήρα. Ο Δήμος Σωτήρας και η Ομάδα Παραγωγών Σωτήρας, στήριξαν τη δράση αυτή με την προμήθεια δωρεάν κολοκασιού στα ξενοδοχεία μας.

