



Οι "CyChefs" μέσα από συνεντεύξεις και παρουσιάσεις ενημερώνουν και επιμορφώνουν τους αναγνώστες του "Πολίτη" για θέματα γαστρονομίας, διατροφής, και υγιεινής, τα οποία αποτελούν μέρος της "καλής ζωής" των πολιτών. Σήμερα, οι "CyChefs" σάς παρουσιάζουν σεμινάρια

που πραγματοποιούνται από τον Γιώργο Κυπριανού στο πλαίσιο της προσπάθειας του Κυπριακού Οργανισμού Τουρισμού και του Συνδέσμου Αειφόρου Τουρισμού για την προώθηση του κυπριακού προγεύματος και των παραδοσιακών προϊόντων. Οι "CyChefs" σάς προσκα-

λούν να επισκεφθείτε τη γνωστή γαστρονομική τους ιστοσελίδα www.cychefs.com για ενημέρωση και άλλη πλούσια αρθρογράφηση, συνταγές, συμβουλές καθώς και άλλα γαστρονομικά δρώμενα, τόσο στην Κύπρο όσο και στο εξωτερικό.



Ο θεσμός του «Κυπριακού Προγεύματος» και στα ξενοδοχεία της Λάρνακας

Πραγματοποιήθηκε χθες ενημερωτική παρουσίαση και εκπαιδευτικό εργαστήριο για τον θεσμό του "Κυπριακού Προγεύματος" που διοργανώσαν ο ΚΟΤ σε συνεργασία με την Εταιρεία Τουριστικής Ανάπτυξης και Προβολής Λάρνακας στο ξενοδοχείο Golden Bay.

Ο υπό αναφορά θεσμός εφαρμόζεται ήδη σε ξενοδοχεία άλλων επαρχιών και η Λάρνακα που επιδιώκει να καταστεί ένας προορισμός που χαρακτηρίζεται από εμπειρίες και αυθεντικότητα δεν θα μπορούσε να απουσιάζει από αυτήν την πρωτοβουλία. Τα ξενοδοχεία της Λάρνακας επέδειξαν μεγάλο ενδιαφέρον να υποστηρίξουν τις αρχές του "Κυπριακού Προγεύματος" ως ένα μέσο εμπλοτισμού και βελτίωσης της ποιότητας του ντόπου πρωινού και προβολής της κυπριακής γαστρονομίας. Στο πλαίσιο του εργαστηρίου, ο εκπαιδευτής του σεμιναρίου σεφ Γιώργος Κυπριανού παρέθεσε τρόπους αξιοποίησης των κυπριακών προϊόντων στο πρόγευμα και παραδείγματα δημιουργίας νέων και ευφάνταστων πιάτων που μπορούν να το εμπλουτίσουν. Εκ μέρους του ΚΟΤ η κ. Μόνικα Λιατήρη επεξήγησε τις αρχές του προγράμματος και τα οφέλη όχι μόνο για τα ίδια τα ξενοδοχεία, αλλά και για τον κυπριακό τουρισμό γενικότερα.

Ο θεσμός "Κυπριακό Πρόγευμα" αποτελεί πρωτοβουλία του ΚΟΤ σε συνεργασία με το Travel Foundation και το CSTI και αποσκοπεί αφενός στην προβολή των τοπικών προϊόντων και του κυπριακού γαστρονομικού μας πολιτισμού και αφετέρου στη δημιουργία προσιτής αξίας στις υπηρεσίες που παρέχουν τα ξενοδοχεία, βασισμένη στον αυθεντικό και παραδοσιακό χαρακτήρα της τοπικής κουζίνας, που να λειτουργεί ως ακόμα ένα εργαλείο προώθησης της τουριστικής βιομηχανίας της Κύπρου. Παράλληλα, σηματοδοτείται ο κοινωνικός ρόλος της ξενοδοχειακής βιομηχανίας μέσα από τη στήριξη που παρέχει στις τοπικές κοινωνίες και στους ντόπιους παραγωγούς. Σημαντική θεωρείται και η ενίσχυση της πληροφόρησης γύρω από την κυπριακή παραδοσιακή γαστρονομία σε σχέση με την ιστορική και πολιτιστική της διάσταση, αλλά και με τη διατροφική της αξία και τους τρόπους κατανάλωσης.



Cy Chefs

Ο Αντώνης Νικολάου και ο Γιώργος Κυπριανού (οι CyChefs), κάνουν το ντεμπούτο τους και στο χώρο των εκδόσεων μαγειρικής. Το πρώτο βιβλίο μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής «Χρώμα και άρωμα κουζίνας», ήρθε για να μείνει και να ταραξεί τα λιμναζόντα νερά της γαστρονομίας του τόπου μας.

www.cychefs.com

