



Οι "CyChefs" μαζί με αιτιόλογους διαιτολόγους συνεργάτες τους, ενημερώνουν και επιμορφώνουν τους αναγνώστες του "ΠΟΛΙΤΗΣ" για θέματα διατροφής και μακροζωίας, τα οποία αποτελούν μέρος της "καλής ζωής" των πολιτών. Με την ευκαιρία του φεστιβάλ καρπουζιού Φρενάρου που θα πραγματοποιηθεί στις 14/7/2017 ο chef, Γιώργος Κυπριανού "CyChefs" σε μια προσωπική συν-μιλία-συνέντευξη με τον κ. Κώστα Μιχαήλ μέλος του κοι-

νοτικού συμβουλίου Φρενάρου, μας μεταφέρει όλες τις λεπτομέρειες και τις εκδηλώσεις που θα πραγματοποιηθούν κατά τη διάρκεια του καθιερωμένου πλέον φεστιβάλ καρπουζιού που διοργανώνει η κοινότητα φρενάρου. Οι δύο φίλοι και συνεργάτες "CyChefs" Γιώργος Κυπριανού και Αντώνης Νικολάου θα βρίσκονται εκεί και θα συμμετέχουν ενεργά στις εκδηλώσεις, και στα σεμινάρια που θα πραγματοποιηθούν για το καρπούζι και προ-

σκαλούν εκ μέρους και της κοινότητας όλους τους αναγνώστες και το κοινό της Κύπρου να παρευρεθούν και να απολαύσουν άφθονα και νόστιμα καρπούζια. Οι "CyChefs" σας προσκαλούν επίσης να επισκεφθείτε και "ταξιδέψετε" μέσα από την γνωστή γαστρονομική τους ιστοσελίδα [www.cychefs.com](http://www.cychefs.com) διαβάζοντας επιπλέον άρθρα, συνεντεύξεις και ενημέρωση για τα γαστρονομικά δρώμενα στην Κύπρο και το εξωτερικό.



## Συνέντευξη από τον κ. Κώστα Μιχαήλ μέλος του κοινοτικού συμβουλίου Φρενάρου Ανανεωμένο το φεστιβάλ καρπουζιού

**CyChefs: Αγαπώ Κώστα, από πότε ξεκίνησε να διοργανώνεται το φεστιβάλ Καρπουζιού;**

KM: Το φεστιβάλ Καρπουζιού έχει μεγάλη ιστορία στο Φρέναρος. Ξεκίνησε να διοργανώνεται από το 1953 και από το 1959, ο σύλλογος "Όλυμπιας", συνέχισε τη διοργάνωσή του απρόσκοπτα μέχρι το 1996. Τότε, το φεστιβάλ σταμάτησε να διοργανώνεται για 10 χρόνια, μέχρι που αναβίωσε το 2006 από τον Πολιτιστικό Όμιλο Κοινοτικού Συμβουλίου Φρενάρου. Από το 2011 τη διοργάνωση του φεστιβάλ ανέλαβε το κοινοτικό συμβούλιο της κοινότητας, ενώ συμμετέχουν σχεδόν όλα τα οργανωμένα σύνολα της κοινότητας.

Το φεστιβάλ είναι υπό την αιγίδα του υπουργού Εσωτερικών κ. Κωνσταντίνου Πετρίδη, ενώ θα χαιρετίσει ο υπουργός Παιδείας και Πολιτισμού κ. Κώστας Καδής.

**CyChefs: Τι στόχους θέτει το φεστιβάλ Καρπουζιού;**

KM: Κάθε φεστιβάλ Καρπουζιού έχει ως πρωταρχικό στόχο την προαγωγή της καρπουζοκαλλιέργειας. Πιστεύουμε στο καρπούζι και στις πρωτότυπες συνταγές που μπορούν να δημιουργηθούν με βάση αυτό το δροσιστικό φρούτο που συνοδεύει τα καλοκαίρια μας. Επιπρόσθετα, μέσω του φεστιβάλ, στόχος μας είναι να εμπλουτίσουμε το τουριστικό προϊόν της ενδοχώρας της Ελεύθερης Επαρχίας Αμμοχώστου, προσφέροντας στον επισκέπτη μια ολοκληρωμένη πρόταση ημερήσιας εκδρομής για να ψυχαγωγηθεί και να έρθει κοντά στην παράδοσή μας και τους ντόπιους κατοίκους. Πέρσι, το φεστιβάλ Καρπουζιού κατάφερε να προσελκύσει 4.000 ντόπιους και ξένους περιηγητές, με τους ξένους να κυμαίνονται γύρω στους 500.

**CyChefs: Τι θα μπορεί να κάνει ο επισκέπτης του φεστιβάλ;**

KM: Ο επισκέπτης του φεστιβάλ, θα έχει τη δυνατότητα να δοκιμάσει γνήσιο φρεναρητικό καρπούζι, γλυκό, παγωτό και κοκτέιλ από καρπούζι. Με τη συμμετοχή σχεδόν όλων των οργανωμένων συνόλων της κοινότητάς μας θα προσφέρουμε στον επισκέπτη την ευκαιρία να γνωρίσει από κοντά παραδοσιακά επαγγέλματα, όπως η παρασκευή του παραδοσιακού κοκινόχωριότικου χαλλουμιού και η κατασκευή παραδοσιακών καρεκλών. Φυσικά, για τους μικρούς μας φίλους θα υπάρχουν τμήματα με ζωγραφιές προσώπου (FacePaintings) με θέμα το καρπούζι, παιδικές κατασκευές, φουσκωτά και πολλά άλλα παιχνίδια. Αξίζει επίσης να αναφερθεί ο φιλανθρωπικός χαρακτήρας του φεστιβάλ καθώς τα συμμετέχοντα οργανωμένα σύνολα έχουν τη δυνατότητα πώλησης φαγητών, ποτών, παραδοσιακών προϊόντων και κατασκευών. Η εκδήλωση θα κορυφωθεί με τραγούδια και μουσική από τους Νικόλα Ντίμα, Μικαέλλα Χατζηφραϊμί, Μιχάλη Λεβέντη και Γιώτα Χρίστου.

**CyChefs: Τι εκπλήξεις μας έχετε για φέτος;**

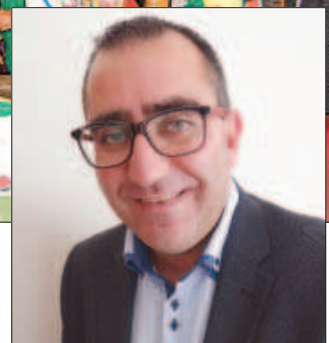
KM: Φέτος έχουμε ετοιμάσει κάτι πολύ ιδιαίτερο με γνώμονα την ανάδειξη της καρπουζοκαλλιέργειας και της ενίσχυσης της μέσα από τη διοργάνωση του Παγκύπριου Πολιτιστικού Φεστιβάλ Καρπουζιού 2017. Με τη στήριξη του Κυπριακού Οργανισμού Τουρισμού, καθώς επίσης και τη δική σας καθοριστική συμβολή και



του σεφ Πέτρου Αναστασίου θα διοργανώσουμε ένα εξειδικευμένο σεμινάριο με θέμα "Δημιουργίες στην κουζίνα με καρπούζι", στις 10 Ιουλίου 2017, στην αίθουσα δεξιώσεων Ζάππειου, στη Δερύνεια, από τις 10 π.μ. - 14 μ.μ., με προτάσεις για ένα ολοκληρωμένο μενού από ορεκτικά, κυρίως πιάτα και επιδόρπια με βάση το

καρπούζι, καθώς και ένα εργαστήριο με διακοσμητική χάραξη καρπουζιού. Το καρπούζι έχει πολλές γαστρονομικές προοπτικές και έχουμε βάλει στόχο να τις ανακαλύψουμε και να τις προωθήσουμε στο κοινό που το αγαπά.

Σας περιμένουμε όλους, στις 14 Ιουλίου, στις 8:15 μ.μ. στο κοινοτικό γήπεδο Φρενάρου!



Ο Κώστας Μιχαήλ.







# 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 λιμνάζοντα νερά της γαστρονομίας του τόπου μας.

[www.cychefs.com](http://www.cychefs.com)

