



Οι CyChefs Γιώργος Κυπριανού και Αντώνης Νικολάου, εκτός από παρουσιάσεις εστιατορίων και επιστημονικών και τουριστικών καταληξάντων, παρουσιάζουν σημαντικές εκδηλώσεις κοινωνικού, πολιτιστικού και γαστρονομικού περιεχομένου, όπως επίσης ανακοινώνουν σημαντική σεμινάρια και φεστιβάλ με θέμα το φαγητό, τα τοπικά προϊόντα και το κρασί. Σήμερα οι δύο σεφ μέσα από τις δικές τους



ενημερώσεις και την παρουσία τους σε αρκετά δρώμενα μάρκες ενημερώνουν για τα πολύ ενδιαφέροντα προγράμματα και φεστιβάλ που πραγματοποιούνται στην Κύπρο. Οι CyChefs σας ανακοινώνουν και σας προτρέπουν να παραστείτε στο φεστιβάλ κερασιού στο όμορφο χωριό Τρεις Ελιές, ως επίσης και στα πολύ ενδιαφέροντα επιμορφωτικά μαθήματα υγειεινής και δημιουργικής κουζίνας, ζαχα-

## Φεστιβάλ Κερασιού στο χωριό Τρεις Ελιές

**Π**ραγματοποιείται στις 2/6/2018 το Φεστιβάλ Κερασιού σε ένα πανέμορφο ορεινό χωριό της Μαραθόσας, της Τρεις Ελιές. Το κοινοτικό συμβούλιο του χωριού και όλοι οι χωρικοί μαζί με τους απόδημους θα φιλοξενήσουν όλους τους λάτρεις των κερασιών αλλά και του αγροτουρισμού με τον καλύτερο και θερμότερο τρόπο. Θα επομέασουν μια ξεχωριστή και αξέχαστη μέρα στις Τρεις Ελιές, με ζωντανή μουσική, κερασία και πολλά αλλά προϊόντα με βάση το κεράσι, θα λειτουργήσει παζαράκι στην αυλή του σχολείου και θα υπάρξει δημιουργική απασχόληση για τα μικρά παιδιά. Μάλιστα, θα επομέασουν πλούσια εδέσμοτα.

Σε συνάντηση που έχει με τον κοινοτάρχη και μέλη του διοικητικού συμβουλίου του χωριού μου ζητήθηκε να παρουσιάσων κερασοδημιουργίες και βέβαια δέχτηκα μετά χαράς, αφού τα κεράσια είναι και το αγαπημένο μου φρούτο. Οι εκδηλώσεις θα ξεκινήσουν στις 16.00 με το παζαράκι στην αυλή του σχολείου.

Το πρόγραμμα θα περιλαμβάνει:

- Κέρασος με γλυκό κεράσι.
- Κερασοδημιουργίες από τον πολυβραβευμένο σεφ Γιώργο Κυπριανού (CyChefs).
- Δημιουργική απασχόληση για παιδιά με την ειδικοτέκνο Μαρία Πιθαρά.
- Παρασκευή και πώληση χαλλούμιου.
- Φαγητό και ποτό.
- Ζωντανή μουσική με τους Λευτέρη Μοσχοβία και Χρύσο Δημητρή. Έναρξη στις 20.00.

Σας καλούμε λοιπόν όλους, λάτρεις των κερασιών, της φύσης και του αγροτουρισμού να κοπάσετε και να γνωρίσετε από κοντά το υπέροχο χωριό των Τριών Ελιών, να περάσετε μια ευχάριστη γαστρομαργκή μέρα και, γιατί όχι, να διανυκτερύσετε στα όμορφα αγροτουριστικά καταλύματα.

<https://www.facebook.com/simvouliotriionelion/>



### Επιμορφωτικά μαθήματα

**Εκτός από** την πιο πάνω εκδήλωση, όπως προαναφέραμε, οι CyChefs ενημερώνουν το κοινό και για σεμινάρια επιμόρφωσης σε θέματα γαστρονομίας και οινολογίας, που γίνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα σε εκπαιδευτικά ιδρύματα, σχολέα, πανεπιστήμια, κολέγια, επαγγελματικούς συνδέσμους και εταιρείες που εμπορεύονται τρόφιμα κ.α.

Η διεύθυνση του Intercollege, με τη συμμετοχή γενωμένου κύρους και αξίας μαγείρων και αρχιμαγείρων, ζαχαροπλαστών, αρτοποιών και διαιτολόγων, διοργανώνει επιμορφωτικά μαθημάτων μαγειρικής - ζαχαροπλαστικής με θέματα "Υγειεινή & Δημιουργική Κουζίνα", "Παιδικές Δημιουργίες στην Κουζίνα" και "Τλούκι & Αρτοπαρασκευάσματα". Τα μαθήματα θα είναι απογευματινά, μία φορά τη βρομάδα, διάρκειας 3 ωρών και απευθύνονται σε γονείς και παιδιά 7-12 ετών, φοιτητές, νεαρά ζευγάρια, νοικοκύρες, λάτρεις της γαστρονομίας και νεαρούς επαγγελματίες που ενδιαφέρονται να διευρύνουν τις γνώσεις τους στην υγειεινή κουζίνα, τη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία.

Τα μαθήματα θα γίνονται στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις του Intercollege.

Κατά τη διάρκεια των μαθημάτων θα δίνονται διατροφικές συμβουλές από κλινική και αδιάλυτη διαιτολογία.

Σε όλους τους συμμετέχοντες, με τη συμπλήρωση των μαθημάτων, θα δοθεί πιστοποιητικό παρακολούθησης. Έναρξη μαθημάτων για όλες τις ενόπτες στις II/6/2018, λήξη μαθημάτων στις 14/7/2018. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνείτε με τα τηλέφωνα 22841588-89-90.

