

Кипрская кухня это немного размытое понятие, так как на нее оказало большое влияние средиземноморское, арабское и армянское кулинарное искусство, несомненно, английские колонизаторы также оставили свой след. В основном, конечно, преобладает греческая кухня, но на острове она более насыщена морепродуктами.

Одно из самых популярных блюд на острове – это мезе. Мезе – это даже не блюдо, а целая традиционная церемония. Она состоит из 20-30 разных блюд. На выбор посетителям предоставляется три вида ассорти: мясное, рыбное или овощное. Но готовится оно по-разному, в зависимости от того, в какой части острова вы находитесь. Хотя стоит заметить, что из-за этого оно не становится менее вкусным.

Из закусок обязательно стоит попробовать «сувлаки стин пита», что в переводе на русский язык значит «шашлык в лепешке». Это мясо, запеченное на гриле, вложенное в пресную лепешку в сочетании со свежими овощами и салатом. Очень вкусно и очень по-кипрски!

Мясо на Кипре, кстати, готовится особым образом: баранину, свинину и говядину жарят на углях, запекают в глине или в горшочках с луком и множеством традиционных специй.

Не запутайтесь в традиционных названиях. Мясной фарш, запеченный с ломтиками овощей и залитый сверху соусом из взбитых яиц и сметаны, называют «мусака», а «стифадо» – это запеченная с молодым луком говядина. Также обратите внимание на запеченное в фольге мясо молодого барашка с картофелем – «клефтико». Самыми же вкусными и близкими для русского туриста, но с кипрской изюминкой, являются «тавва» и «купепкья» – аналог голубцов, но из виноградных листьев и с большим количеством специй.

Морепродуктов в рационе киприотов не очень много, потому что рыба у берегов Кипра практически не ловится, ее доставляют из других регионов Средиземноморья и всего мира. Как результат – высокие цены на рыбные блюда. Но ни один турист не должен упустить возможности попробовать все многообразие морепродуктов, представленных на Кипре. Кстати, в кипрских семьях рыба тоже не считается деликатесом и достаточно часто бывает на столе. К местным сортам рыбы относится кипрская форель, которую разводят в водоемах острова.

Супы не менее популярны на Кипре, но готовятся в основном в зимнее время года. Киприоты готовят суп уникальным способом, добавляя в него яичный желток, зелень и лимонный сок. Но в отличие от своих материковых соседей – греков, суп подают на стол в горячем виде. Разнообразие супов обогащает семейные обеды: куриный (тавук суйю), пасленовый (ййили чорбасы), чечевичный (мерджимек чорбасы), суп из чабреца (ишкембе чорбасы), суп-лапша (шехрийе чорбасы)... Самый известный традиционный суп

на Кипре – так называемый «трахонас». Процесс его приготовления достаточно сложен, чтобы его описывать. Просто попробуйте! Очень необычно!

Гордостью кипрской кухни являются сыры. Самые известные и широко используемые – это фета и халлуми, которые используются во множестве блюд: салатов, рыбы, с овощами, приготовленными на углях... Ни один турист не улетает с Кипра, не попробовав вкуснейший жареный халлуми. Кстати, халлуми – еще и уникальный сыр, он обладает так называемой «ремнистой» структурой и готовится только на Кипре.

К любому обеду или ужину необходимо вкусное и терпкое вино. Исторически сложилось, что французские вина – самые лучшие в мире, но не стоит забывать о том, что виноградную лозу французы вывезли именно с Кипра, колыбели виноделия. Кипр по праву назван первым винодельческим центром в истории.

И, наконец, сладости. Десерт – неотъемлемая часть каждой кипрской трапезы. На Кипре вы сможете попробовать зеленые грецкие орехи в сиропе, халву из манной крупы и орехов с добавлением сахара, меда и растительного масла, варенье из баклажан и многие другие сладкие деликатесы. Каждый обед традиционно заканчивается чашечкой горячего крепкого кофе по-кипрски.