



Newsletter of the Cyprus Breakfast Programme

December 2015

www.cyprusbreakfast.eu

Happy New Year 2016

On behalf of all the hotels that participate in the Cyprus Breakfast program, we would like to wish you all a Happy and prosperous New Year 2016.







Newsletter of the Cyprus Breakfast Programme

December 2015

www.cyprusbreakfast.eu

"Merry Christmas" at the Louis Phaethon Hotel

It was a bright and sunny morning when we visited the Louis Phaethon Hotel. Christmas was just a couple of days ahead but the shining sun of Cyprus was meeting the calm blue sea of Pafos, welcoming everyone to enjoy a Christmas swim.

We were politely guided into the breakfast room by the Cyprus Breakfast guides and introduced into the flavors and aromas of Cyprus. Phaethon hotel, as all hotels of the Louis Group, have pioneered in offering customers the authentic experiences of the Cypriot gastronomy at the Breakfast buffet.

In the spacious, sunlit Esperides restaurant, every morning guests are greeted by an oasis of Cyprus flavours: olive pies, cheese pies, cakes, cold cuts, halloumi, feta, ricotta, kaskavalli cheese, as well as halva with tahini paste, dakos with cream cheese and tomato as well as Cyprus olives. This healthy Mediterranean breakfast is rounded off with fresh seasonal fruit, rice pudding, jams, fruit preserves, brittle, kadaifi and traditional sponge cake. The buffet is decorated with traditional Cyprus clay pots and bowls.



«Καλημέρα» με κυπριακό πρωινό στο Louis Phaethon Hotel

Ήταν ένα πολύ φωτεινό και ηλιόλουστο πρωινό, όταν επισκεφτήκαμε το Louis Phaethon Hotel. Τα Χριστούγεννα ήταν μόλις δύο ημέρες πιο μπροστά, αλλά ο λαμπερός ήλιος της Κύπρος συναντούσε συνάντηση με την ήρεμη γαλάζια θάλασσα της Πάφου, καλωσορίζοντας όλους να απολαύσουν το μπάνιο τους τα Χριστούγεννα.

Οι ξεναγοί προγεύματος μας συνόδευσαν με χαρά στην αίθουσα προγεύματος και μας μύησαν στις γεύσεις και τα αρώματα της Κύπρου. Το ξενοδοχείο Phaethon, όπως όλα τα ξενοδοχεία του Ομίλου Louis, πρωτοπορούν στην προβολή της Κυπριακής γαστρονομίας μέσα από το Κυπριακό Πρόγευμα.

Στην ευρύχωρη φωτεινή αίθουσα του εστιατορίου Esperides ο επισκέπτης συναντά σε περίοπτη θέση μια όαση κυπριακών γεύσεων : ελιόπιτες, τυρόπιτες, κέικ, αλλαντικά, χαλούμι, φέτα, αναρή, τυρί κασκαβάλι, αλλά και χαλβά με πάστα από ταχίνη, ντάκος με λευκό τυρί και ντομάτα καθώς επίσης και κυπριακές ελιές.

Το μεσογειακό και υγιεινό πρόγευμα συμπληρώνεται με φρέσκα φρούτα εποχής, ρυζόγαλο, μαρμελάδες, γλυκά κουταλιού, παστελάκι, , κανταΐφι και ραβανί. Το μπουφέ έχει διακοσμηθεί με κεραμικά δοχεία που παραπέμπουν στην κυπριακή παράδοση.







Newsletter of the Cyprus Breakfast Programme

December 2015

www.cyprusbreakfast.eu

Traditional Christmas Breads of Cyprus

In the Cypriot tradition, the Christmas period is especially rich in customs and traditions associated with bread. The breads of the Christmas feasts are called "Gennopittes" and their common characteristic is the mark of the cross in various sizes and forms, and in many cases decorated with motifs from nature and everyday life.

Bread rolls in the form of a cross, named "stafrokouloura" are made by women in various parts of the island and in the past were left hanging on the walls, both as part of the festive decoration and as an element of protection, since the grain and its products were considered to protect people from evil.

Other types of traditional bread rolls are also made according to the imagination of each housewife, and named according to the shape and the relevant meaning given to each particular shape. Such breads are called "vortakouthkia", which means "little frogs", and expressing the desire of farmers to good rains, the "zempilouthkia 'meaning "small baskets," an expression of the desire to bless the harvest.

Άρτοι των Χριστουγέννων

Στην Κυπριακή παράδοση, η περίοδος Χριστουγέννων είναι ιδιαίτερα των πλούσια σε έθιμα και παραδόσεις που σχετίζονται με το ψωμί. Τα ψωμιά των εορτών ονομάζονται «Γεννόπιττες» και έχουν ως βασικό στοιχείο το σημείο του σταυρού, σε διάφορα μεγέθη και μορφές, αρκετές περιπτώσεις ενώ σε διακοσμούνται και με μοτίβα από τη φύση και την καθημερινή ζωή των ανθρώπων. κουλούρια σε σχήμα σταυρού, Тα «σταυροκούλουρα», σε διάφορες περιοχές του νησιού κρεμιόνταν στους τοίχους ή στο εικονοστάσι στη διάρκεια των εορτών αποτελούσαν τόσο μέρος και тпс εορταστικής διακόσμησης, όσο και μέσο προστασίας, αφού το σιτάρι και τα προϊόντα TOU, θεωρούνταν ÓTI προστατεύουν τους ανθρώπους από το κακό.

Τέλος, φτιάχνονταν κι άλλα κουλούρια σε διάφορα σχήματα, ανάλογα με τη φαντασία της κάθε νοικοκυράς, όπως τα «βορτακούθκια», που σημαίνει «μικρά βατράχια», και τα οποία εξέφραζαν την επιθυμία των γεωργών για καλές βροχές, τα «ζεμπιλούθκια», που σημαίνει «μικρά καλαθάκια», μια έκφραση της επιθυμίας να ευλογηθεί η σοδειά.





Kalimera

Newsletter of the Cyprus Breakfast ProgrammeDecember 2015www.cyprusbreakfast.eu





For information about the Cyprus Breakfast Programme, please contact the Administrator at <u>info@cyprusbreakfast.eu</u>

