

Гастрономический Календарь

Сладости и пироги





Производство: Министерство по туризму Кипра
Шеф / тексты: Йоргос Киприану
Фото: Никос Лука
Дизайн: Алексис Саввидис

Кипр, находясь на пересечении трех континентов, в полной мере ощутил на себе культурное и языковое влияние не только соседних стран, но также и различных цивилизаций, которые в те или иные времена присутствовали на острове.

Традиционные кипрские сладости, известные как "глициста", также явились результатом этой культурной синергии и были известны еще во времена Византии.

Добавив современные штрихи к этому восхитительному удовольствию, Вы получите результат, который поразит даже самый изысканный вкус.

Министерство по туризму приглашает Вас в Сладкое путешествие по этому гастрономическому календарю.

Приятного путешествия!



Министерство по туризму Кипра

www.visitcyprus.com

Ципопита

Январь

Этот сладкий пирог готовят круглогодично, хотя любители ципопиты отдают ей предпочтение в основном в период с конца января и до Карнавала.



ЯНВАРЬ - ЦИПОПИТА



Ингредиенты для теста:

- 1 кг деревенской муки
- ½ ложки дрожжей
- ½ чашки оливкового масла
- ½ ч. ложки соли
- Теплая вода

Ингредиенты для начинки :

- 250 г сливочной «ципы» (молочной пенки) или сливочного масла
- 2 стакана свежих не очень густых взбитых сливок
- 200 г молотого миндаля
- 1 ст. ложка измельченной корицы

Приготовление

1. Замесить тесто и дать ему постоять около 30 мин. Тесто на выстойке необходимо накрыть.
2. Раскатать тонкий лист теста в виде большого прямоугольника.
3. Смазать раскатанный лист оливковым маслом при помощи кисточки и добавить сливочную «ципу», которую предварительно следует смешать со взбитыми сливками. Начинку следует распределить лопаточкой по всей поверхности каждого листа, который будете раскатывать из теста.
4. Добавить корицу и измельченный миндаль.
5. Завернуть аккуратно каждый лист по форме длинной трубочки и в конце скрутить.
6. Обернуть полученную форму вокруг и выложить на промасленный противень.
7. Повторить, пока противень не заполнится.
8. В случае если у вас нет круглого противня, можно самостоятельно формировать ципопиты круглой, спиралевидной, либо вытянутой формы, пока имеющийся у вас противень не заполнится.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В некоторых районах Кипра ципопиты еще называют «катимери». Ципопиты получили свое название по наименованию основного ингредиента, который используется в качестве начинки или в качестве материала, которым сверху покрывается тесто. Это – ципа, пенка, образующаяся во время и после кипячения молока. Данный ингредиент также является самой жирной составляющей. Есть варианты приготовления ципопиты, как например, ципопита с начинкой из сыра анари (сливочный сыр с корицей и сахаром), а также без миндаля или без сырной начинки анари.

Как традиционный десерт ципопита считается очень популярной. Ее употребляют, как правило, в небольших количествах, т.к. она считается достаточно сытной.

Любимый десерт многих молочников, ципопита была особым лакомством, как для детей, так и для взрослых, так как «ципа» (молочные сливки, пенка) из которой сделан этот десерт, была совершенно особым ингредиентом, который был доступен только семьям, производившим молочные продукты.

ПУРЕКЬЯ С СЫРОМ АНАРИ

ФЕВРАЛЬ

Пурекия – угощение, уместное в любое время года. Его подают на приемах, ко дню рождения, а также, традиционно, едят на неделе перед Постом (носящей название «Тирини»), когда нужно употреблять в пищу продукты, не содержащие мяса.



ФЕВРАЛЬ - Пурекия с сыром анари



Ингредиенты (с расчетом на 2кг):

Тесто

- 1 кг деревенской муки
- 1 чашка оливкового масла
- ½ л воды
- 1 щепотка соли

Начинка

- 1 кг сыра анари
- 2 чайные ложки корицы
- 4 столовые ложки сахара
- 1/3 чашки розовой воды

Приготовление

1. Руками «перетереть» муку с маслом (втирать масло в муку до тех пор, пока масло не впитается).
2. Затем добавить воду комнатной температуры и хорошо замесить тесто.
3. Тесто не должно быть очень мягким.
4. Оставить тесто на 20 мин, после чего приступить к раскатыванию.
5. На тонко раскатанный лист теста выкладывать начинку горками на некотором расстоянии друг от друга.
6. Накрыть сверху другим тонко раскатанным листом теста и прижать их друг к другу
7. Круглыми кулинарными формочками вырезать пурекия.
8. Можно сделать их различной формы, например, маленьких конвертиков.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Слово «пурекия» происходит от арабского «бурак» или турецкого «бёрек», что означает «крученный». Речь идет о листовом тесте, заполненном различными начинками, такими как сладкий крем, несоленый сыр анари (сливочный сыр из молочной сыворотки), с фаршем, с сыром халуми или грибами.

В былые времена женщины традиционно собирались и готовили пурекия вместе, особенно накануне Великого Понедельника. Таким образом им удавалось приготовить пурекия больше и быстрее, одновременно наслаждаясь обществом друг друга, петь песни, обсуждать повседневные дела и планы на Пасхальные выходные.

Бублики

с сиропом из рожкового дерева

МАРТ

Бублики с сиропом из рожкового дерева зачастую принято готовить в период поста, в особенности в Великий Чистый Понедельник.



МАРТ- БУБЛИКИ С СИРОПОМ ИЗ РОЖКОВОГО ДЕРЕВА (дзирдзелуфкья)



Ингредиенты (на 8-10 человек):

- ½ кг деревенской муки
- 2 столовые ложки оливкового масла
- Соль
- Теплая вода
- Сироп из плодов рожкового дерева

Приготовление

1. Просеять муку через мелкое сито.
2. Добавить в муку соль и перемешать.
3. Добавить оливковое масло.
4. Постепенно добавлять теплую воду, перемешивая и одновременно замешивая все ингредиенты. Замесить мягкое тесто.
5. Оставить тесто ненадолго (15 мин), чтобы подошло.
6. Раскатать тесто и слепить небольшие бублики толщиной немного тоньше ½ см.
7. В кастрюле подогреть воду и опустить туда бублики. Оставить томиться в кастрюле на 10 мин.
8. Слить воду из кастрюли и добавить сироп из плодов рожкового дерева, так чтобы бублики были полностью покрыты сиропом. Продолжить варить бублики в сиропе еще в течение 5 мин.
9. Подавать горячими.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Бублики с сиропом из рожкового дерева называются также «дзирдзелуфкья» или «гридзелья». В регионах Понта ин называют также «керкелья» от слова «крикелос», от древнегреческого «киркос-крикос» (крюк, крючок), что объясняется и формой бубликов, которые похожи на крюки.

Ярко выраженный вкус сиропа из рожкового дерева или “черного золота”, как его называют в медицине и раньше, и по сей день, обладает множеством целебных свойств.

Сироп из плодов рожкового дерева использовали ранее при лечении респираторных заболеваний, а также рекомендовали больным с хроническим бронхитом. Используется для профилактики и лечения дизентерии, в силу того, что он богат клетчаткой. Таким образом, сироп из плодов рожкового дерева способствует правильному функционированию кишечника человека, поскольку не содержит стимуляторов, как, например, кофе. Он легко усваивается и не вызывает аллергии. Сироп из плодов рожкового дерева успокаивает желудок.

Тахинопитес

АПРЕЛЬ

Несмотря на то, что тахинопиту готовят круглогодично, чаще всего ее едят во время Великого Поста.



АПРЕЛЬ - ТАХИНОПИТЕС (булочки с тахини)



Ингредиенты (for 8-10 people):

Тесто

- 1 кг деревенской муки
- $\frac{3}{4}$ ч. ложки разрыхлителя
- $\frac{3}{4}$ ложки соды
- 11 г дрожжей
- Немного оливкового масла (на усмотрение)
- Теплая вода
- Соль

Начинка

- 6 чашек тахини
- 4 чашки сахара
- Немного корицы
- Немного оливкового масла (по желанию)

Syrup

- 1 стакан воды
- 1 стакан сахара
- 1 ст. ложка меда
- Корица

Приготовление

1. Приготовить тесто: медленно влить жидкие ингредиенты в сухие, постепенно помешивая.
2. Для начинки сложить в чашу тахини (кунжутная паста), добавить сахар, корицу и оливковое масло.
3. Оставить тесто хорошо подойти.
4. Раскатать тесто. Далее приступить к формированию тахинопитес с добавлением тахини, особым образом. Скатать из теста колбаски, скрутить их и свернуть улиткой
5. Оставить подняться еще один раз, и только после этого приступить к выпеканию. Выложить тахинопитес в предварительно разогретую духовку, выпекать при температуре 180 градусов.
6. Готовые тахинопитес, после того, как вы достанете их из духовки, следует покрыть сиропом или смазать медом.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Тахинопита известна как пита (пирог, булочка), сделанная из кипрского традиционного тахини, с той разницей, что используется тахини из жареного кунжута. Разные варианты приготовления тахини можно встретить на Кипре, на Южном Кавказе, в Греции и Турции.

Кипрская пита тахини считается излюбленным блюдом Великого поста.

Это один из самых популярных видов выпечки, который может попробовать и оценить любой приезжий, попробовав его в пекарне или кондитерской. Тахинопиту можно употреблять в пищу как в горячем, так и в холодном виде.

Пищевая ценность тахинопиты очень высока, поскольку тахини считается одним из самых питательных продуктов и содержит «полезные» жиры, такие как Омега-6, Омега-3.

Тахини полезен также в виду содержания других важных элементов, таких как медь, марганец, кальций, магний, железо, фосфор, цинк и клетчатка.

ФЛАУНЕС

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

По разным версиям, слово «флауна» произошло от древнегреческого слова «palathi», что означает приготовление с сухофруктами, или от синонимичного латинского слова «fladonis».

Согласно другой версии, «флауна» происходит от древнегреческого глагола «φλάω» (φλήβω), что означает «давить, сжимать». Впервые флаунес появились в 19 веке. По традиции их делали утром Великой Субботы перед Святой ночью. Раньше хозяйки либо готовили флаунес в домах друзей или родных все вместе, либо делали их в кругу своей семьи дома, и уже потом шли к родственникам или соседям, у которых была традиционная печь, чтобы испечь флаунес. Сегодня, несмотря на то, что в местных пекарнях есть готовые флаунес, многие семьи, как и в былые времена, предпочитают готовить их сами.

МАЙ

Флаунес является одним из основных угощений православных христиан Кипра, которое принято готовить в период весенних Пасхальных праздников.



МАЙ - ФЛАУНЕС



Ингредиенты для теста:

- 1 кг деревенской муки
- 320 г твердого растительного масла
- ½ ч. ложки соли
- ¼ ч. ложки сахара
- 2 яйца
- ¼ литра теплого молока
- ¼ литра теплой воды

Для быстрой опары:

- 4 чашки деревенской муки
- ½ л теплого молока
- 40 г дрожжей

Ингредиенты для начинки:

- 1 кг тертого сыра (кефалотири, специальный сыр для флаунес доступен только в период Поста, незадолго до Пасхи).
- ½ кг натертого на терке сыра халуми 150 г дрожжей-закваски или 1
- ½ чайной ложки разрыхлителя.
- 8-10 яиц (в зависимости от размера).
- ½ пучка мелконарезанную свежей мяты.
- 1 чайная ложка специй махлаб.
- 1 чайная ложка мастики.
- 1 пакетик ванили.
- ¼ ч. ложки измельченной корицы.
- 1 стакан изюма (по усмотрению).

Приготовление начинки:

1. Натереть сыр, добавить специй, дрожжи, закваску и разрыхлитель.
2. Добавить $\frac{3}{4}$ объема яиц.
3. Данный процесс лучше всего осуществлять с вечера и продолжить на следующий день утром перед выпеканием.
4. Добавить оставшийся объем яиц, изюм и мелконарезанную мяту.
5. Оставить начинку примерно на 1 час, чтобы она подогрелась до комнатной температуры (т.к. вы достанете ее из холодильника, поскольку приготвили с вечера). Скатать из начинки небольшие шарики, тонко раскатайте тесто и положите начинку в середину полученного кружка.

Приготовление теста:

1. В миску насыпать муку, добавить твердое растительное масло, соль и сахар.
2. Хорошо перемешать и добавить молоко, воду и яйца.
3. Замесить все ингредиенты, чтобы получилось мягкое тесто.
4. Тесто накрыть и оставить на 30 минут
5. Раскатать тесто на тонкие кружки и обваливать каждый во влажных семенах кунжута. Смазать поверхность яйцом, положить в середину флаунес начинку, и закрыть с четырех сторон. Также можно закрыть в форме треугольника, с трех сторон.
6. Вы также можете добавить семена кунжута вручную, если не хотите, чтобы их было слишком много после того, как вы помажете флаунес яйцом.
7. Выпекать в хорошо разогретой духовке при температуре 200 градусов примерно в течение 30 минут, в зависимости от размера флаунес.

**Десертные
карамелизированные
сладости
(грецкие орехи)**

ИЮНЬ

Сладости в сиропе подаются в течение всего года, но их приготовление приходится на период, когда созревают сезонные фрукты и овощи.

Карамелизированные грецкие орехи в сиропе готовят в первой половине июня. Их круглогодично используют для приготовления кексов, мороженого, а также для приготовления традиционного рождественского пирога.



ИЮНЬ- Десертные карамелизированные сладости

(грецкие орехи)



Ингредиенты (на 25 порций):

25 нежных мелких зеленых грецких орехов

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СИРОПА ДЛЯ КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫХ СЛАДОСТЕЙ

- 1 кг сахара
- 1 стакан воды
- 1 маленькая палочка корицы
- 8-10 шт. гвоздики
- Несколько капель свежего лимонного сока

Приготовление

1. Очистить зеленые грецкие орехи специальным ножом или скребком.
2. Поместить в воду таким образом, чтобы они были полностью покрыты водой и в течение 8 дней дважды в день менять воду.
3. Далее следует проткнуть орехи тонким наконечником и снова опустить в чистую воду, в которой предварительно необходимо растворить 1 ложку гашеной извести.
4. Оставить примерно на 8 часов в данной смеси извести с водой.
5. Затем хорошо промыть и прокипятить 3-4 раза, пока они не станут мягкими. Необходимо следить за тем, чтобы орешки не разварились. Правильная варка и негашеная известь сохраняют их хрустящими.
6. Снова опустить орешки в воду с небольшим количеством лимона. Когда сироп будет готов, и он схватится, необходимо процедить, слить оставшуюся воду, разложить орехи по стерилизованным баночкам и залить загустевшим сиропом.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

К карамелизированным сладостям, таким как грецкие орехи, арбузные цукаты, цуккини, необходимо добавлять гашеную известь, при помощи которой они становятся хрустящими. Следует также отдавать должное внимание процессу закатки. Банки должны быть хорошо простерилизованы и закрываться без доступа воздуха. При такой закатке готовые сладости практически не портятся. Также при употреблении в пищу, сладости из баночек не следует доставать руками, как с точки зрения правил гигиены, также в силу того, что оставшееся содержимое в баночке может испортиться.

Карамелизированные сладости в сиропе являются одним из наименее вредных для здоровья видов десерта так как, помимо сахара, не содержат масла и животных жиров. Также следует отметить, что сладости в сиропе готовятся их фруктов и тем самым отличаются большим содержанием витаминов и антиоксидантов, которые поддерживают работу сердца и улучшают защитные функции организма и пищеварение.

ПОМБЕС

ИЮЛЬ

«Помбес» это десерт, который готовят круглый год. В прошлом «помбес» продавали уличные торговцы, особенно на стадионах во время футбольных матчей и летом на пляжах. Если Вам повезет, вы встретите их на пляже, когда приедете на Кипр.



ИЮЛЬ - ПОМБЕС



Ингредиенты (на 8-10 человек):

- 660 г отварного в мундире очищенного картофеля
- ½ кг манки крупного помола
- Свежемолотая мастика
- 3 г дрожжей
- ¼ десертной ложки соли
- ½ десертной ложки сахара
- Немного воды

Для сиропа

- 700 мл воды
- 1 кг сахарного песка
- Сок ½ лимона
- 1 палочка корицы
- 2 столовые ложки меда

Приготовление

1. Растолочь хорошо сваренный картофель, пока он теплый.
2. Размешать получившееся картофельное пюре, дать немного остыть и смешать его с манной крупой, добавить дрожжи, соль, сахар, чтобы помочь дрожжам подняться и сделать смесь более воздушной.
3. Далее добавить свежемолотую мастику, хорошо перемешать.
4. В образовавшуюся смесь добавить немного теплой воды; при этом смесь должна оставаться густой и плотной, чтобы едва проходить через кондитерский шприц.
5. Смесь будет готова через 20 минут; оставлять на более долгий период не рекомендуется
6. Выдавливать смесь из кондитерского мешка в кипящее масло, нарезаая ее ножницами на большие или маленькие «помбес».
7. Жарить на медленном огне; затем слить масло и опустить их в сироп.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

«Помбес» - сладкое блюдо с сиропом, десерт на основе манной крупы и ароматной мастики. Согласно одной из версий, десерт получил свое название за форму (похож на бомбу). Вторая версия гласит, что свое название десерт получил благодаря вкусу: на Кипре о чем-то, очень вкусном, говорят «эн помба», что означает отменный, взрывной вкус.

САМАЛИ

АВГУСТ

Самали готовят круглогодично, но зачастую десерт принято готовить в летние и осенние месяцы, при этом его подают с мороженым, ванилью или мастикой.



АВГУСТ - САМАЛИ



Ингредиенты (for 8-10 people):

- 1 кг манной крупы крупного помола
- 6-7 яиц
- 400 г. йогурта
- 1 ч. ложка мастики (растопленной)
- 1 стакан сахара
- 1 стакан оливкового масла
- 4 ч. ложки разрыхлителя
- ½ ч. ложки пищевой соды
- 1 чашка светлого миндаля

Основной рецепт сиропа, ингредиенты :

- 1 кг сахара
- 700 мл. воды
- 1 ломтик апельсина
- 1 небольшая палочка корицы
- 3-4 шт. зерен гвоздики
- Несколько капель свежего лимонного сока
- Лимонная цедра

Приготовление

1. Взбить все необходимые ингредиенты в миске миксером.
2. Выложить получившуюся смесь на противень, предварительно смазав его маслом и посыпав хлебной крошкой, так чтобы она прилипла и покрыла дно и бока противня.
3. Выложить смесь на противень и разравнивать.
4. Оставить смесь на противне на некоторое время, и дать тем самым смеси из манной крупы впитать всю влагу.
5. Затем вырезать из теста любые геометрические формы на ваш вкус.
6. На каждую получившуюся фигуру сверху положить по миндалине.
7. Выпекать в прогретой духовке около 30 минут при температуре 180-190 градусов.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Самали, что означает «хорошая вещь», и как данный десерт называют на Кипре, - это сладкое блюдо, родом из Дамаска. Оно происходит от арабского слова «Саммал», где «Сам» означает Дамаск, самая северная арабская столица, а «Мал» - собственность, принадлежность.

Обычно этот десерт подают с ванильным мороженым или мастикой. Традиционно хозяйки готовят этот десерт к приходу гостей.

Вы также можете приготовить постную вариацию самали с апельсиновым соком, без яиц и йогурта.

ПАЛУЗЕС

СЕНТЯБРЬ

Палузес готовят в основном с конца лета и до начала осени. В это время наступает период сбора винограда, а в начале сентября на Кипре, в

Лимасоле, проходит знаменитый Винный фестиваль, на котором, помимо разнообразных вин, вы сможете попробовать десерт «палузес».



СЕНТЯБРЬ - ПАЛУЗЕС



Ингредиенты (на 8-10 человек):

- 1 л сока белого виноградного сок
- 5 ст. ложек муки
- 5 ст. ложек цветочной воды
- 2 веточки корня можжевельника (киули)
- Немного кукурузного крахмала, чтобы удалить все примеси из виноградного сусла.

Приготовление

1. В сотейнике вскипятить виноградный сок вместе с розовой геранью и кукурузным крахмалом, чтобы сделать его прозрачным. Удалить пену.
2. Оставить остыть, слить и процедить через мелкое ситечко.
3. В миске развести муку с небольшим количеством холодного виноградного сока (сусла). Оставшийся сок снова ставите вариться.
4. Как только сок закипит, постепенно вмешать муку.
5. Добавить цветочную воду.
6. Образуется кремообразное желе и есть палузес. Продолжайте кипятить, постоянно помешивая, до полной готовности.
7. Для того чтобы понять, готово ли палузес, необходимо его небольшое количество выложить в неглубокую тарелку. Если охлажденное желе держит форму, то блюдо готово.
8. Сервируется в креманках; по желанию, сверху посыпается миндалем.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

«Палузес» или по-гречески «мусталеврия» (от «мустос» - виноградное сусло, а «алеври» - мука) это традиционный десерт, особенно любимый на Кипре. Это самый первый сладкий пудинг, который киприоты готовят в основном в период сбора винограда.

Считается, что слово «палузес» происходит от турецкого “paluze” дословно означающего «едящий белое».

КОЛОКОТЕС

ОКТЯБРЬ

Тыквы созревают в конце лета и до конца сентября-октября. Колокотес, или колокопитес, или скепастес принято начинать готовить перед Рождеством и до самой Пасхи.



ОКТАБРЬ - КОЛОКОТЕС



Ингредиенты для теста:

Dough Ingredients

- 1 кг деревенской муки
- ½ стакана арахисового масла
- Несколько капель лимонного сока или уксуса
- ½ чайной ложки соли
- Теплая вода

Ingredients for the filling

- 1 кг порезанной красной тыквы
- ¾ чашки булгура
- ½ чашки оливкового масла
- 1 мелконарезанная луковица (по желанию)
- 200 г изюма
- Немного свежей измельченной мяты
- 1 чайная ложка измельченного мускатного ореха
- 1 чайная ложка корицы
- 1-2 столовые ложки сахара
- ¼ чайной ложки соли
- ¼ чайной ложки перца

Приготовление

1. Начинку приготовить с вечера или не менее чем за 3-4 часа.
2. В последний момент добавить все необходимые специи.
3. Перемешать все ингредиенты для приготовления теста.
4. Оставить тесто ненадолго; затем раскатать его тонкими листами, заполняя их готовой начинкой из размягнутой тыквы, которая приготовлена еще с вечера, чтобы успела размякнуть, пустить сок, а также, чтобы булгур разбух.
5. Сформированные колокотес выложить на пергаментную бумагу для выпечки на противень. Выпекать в традиционной или домашней духовке при температуре 190-200 градусов в течение 20-25 минут.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Колокотес или колокопитес - это пирожки с начинкой из красной тыквы, булгура и изюма. Обычно они выпекаются в дровяных печах, а затем хранятся в прохладном месте. Разновидностью этого известного кипрского блюда с тыквой являются колокотес, которые готовят в районе Маратасса. Эти колокотес готовят солеными.

ПИТЕС САТЧИС

НОЯБРЬ

Пурекия также как и питес сатчис готовят круглогодично. Тем не менее, киприоты отдают предпочтение пурекия и питес сатчис с сыром халуми на неделе накануне Поста. А питы с медом и сахаром едят накануне Пасхи, а также во время осеннего Поста.



НОЯБРЬ - ПИТЕС САТЧИС



Ингредиенты (на 8-10 человек):

- ½ кг. деревенской муки
- ¼ чашки оливкового масла
- 1 щепотка соли
- 1 чашка воды
- Измельченная корица
- Немного сахара
- Мед для сервировки/украшения (по усмотрению)

Приготовление

1. Просеять и посолить муку.
2. Добавить оливковое масло и пальцами перетереть его с мукой, до того момента, пока масло не впитается в муку.
3. Добавить воду и замесить плотное тесто.
4. Раскатать тонкий лист, порезать его квадратами размером 8x8 см.
5. Присыпать каждую питу небольшим количеством масла, корицы и сахаром.
6. Сформировать каждую питу, закрыть переднюю носовую часть движениями к центру, формируя конверт.
7. Немного прижать и жарить в достаточном количестве разогретого масла.
8. Когда пита подрумянится с одной стороны, перевернуть ее на другую сторону.
9. Подавать с медом или с сиропом рожкового дерева, или виноградным сиропом, или даже без ничего.

ВАЖНАЯ ИНФОМАЦИЯ

Питес сатчис называются также «сакопитес» или «катимерка». Свое название они получили от названия сковороды, в которой приготавливаются (сковорода сатчис).

Сатчи – это выпуклая металлическая сковорода (типа вок), которую ставят на огонь, при этом ее выгнутая часть сильнее нагревается, а питы жарятся на ее вогнутой части. Пироги, приготовленные на сатчи, называются «катимерка тис сатчис». На такого типа сковородках выпекали также лепешки хилопитес, которые известны под названиями «трипитес» или «лангопитес». Также на сковородке сатчис готовят пурекия с сыром халуми.

Начинка обычно бывает или с сахаром и корицей, или с медом и корицей. Также есть и соленый вариант приготовления, с тертым традиционным сыром халуми со свежей мятой и оливковым маслом.

Халумопита

ДЕКАБРЬ

Халумопиту или халумоти готовят круглогодично. Тем не менее, жители Кипра любят есть халумопиту именно из дровяных печей, которые растапливают, в основном, в период Рождества или Пасхи.



ДЕКАБРЬ - ХАЛУМОПИТА

(традиционный пирог с сыром халуми)



Ингредиенты (на 2 халумопиты):

- 1 кг деревенской муки
- 10 г дрожжей
- 50 г оливкового масла
- 30 г сливочного масла
- 10 г соли
- 1 1/2 стакана холодной воды
- 150 г сыра халуми, нарезанного кубиками
- 3 мелконарезанных свежих луковицы
- ¼ пучка свежемолотой мяты

Приготовление

1. В маленькой сковороде обжарить лук, добавив ложку оливкового масла, пока лук не станет мягким
2. Замесить тесто с остальными ингредиентами и добавить кубики халуми, мяту и мелконарезанный лук. Вылепить и придать тесту желаемую форму, круглую или продолговатую, оставить в теплом месте, пока тесто не поднимется.
3. Выпекать в разогретой духовке при температуре 190 градусов около 30-35 мин.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Халуми - белый кипрский, твердый (при выдержке в рассоле в течение 40 дней) или мягкий сыр (свежеприготовленный, готовый к употреблению). Название происходит от древнегреческого «алас» («соленый»), или «халас», «халуми». Традиционный халуми изначально был твердым и готовился из овечьего или козьего молока.

Халумопита, или иначе «халумоти», является распространенным традиционным блюдом на Кипре, которое чаще всего подается на завтрак или в виде закуски. Традиционная кипрская выпечка обычно предусматривает приготовление халумопиты (пирога с халуми), элиоти (пирога с оливками) и колокоти (пирога с тыквой).

Пироги из домашнего теста с характерным ароматом и корочкой, которая получается за счет приготовления в дровяной печи, пользуются большой популярностью как среди местного населения Кипра, так и у иностранных туристов.