

CHYPRE



localisation géographique



produits labellisés du pays

IGP

source :

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?sessionid=pL0hLqQLXhNmFQyF11b24mY3f9dJQPfig3xbL2YphGT4k6zdWn34l-370879141?&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filter.Min.milestone__mask=&filter.Min.milestone=&filter.Max.milestone__mask=&filter.Max.milestone=&filter.country=CY&filter.category=&filter.type=PGI&filter.status=REGISTERED

dragée Yeroskipou
(Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου)

loukoum
(Λουκούμι Γεροσκήπου)

marqueurs gastronomiques

- ✚ Ouzo
- ✚ amandes et fruits secs
- ✚ poissons et fruits de mer
- ✚ plantes aromatiques
- ✚ huile d'olive
- ✚ viandes
- ✚ légumes méditerranéens
- ✚ pâte phillo (proches de feuilles de bricks)

restaurants célèbres

produits caractéristiques

les mézés : abréviation du mot mézédés, ou "petits plats délicieux", les mézés comprennent jusqu'à 30 petits plats différents, allant des sauces savoureuses et des légumes à une grande variété de plats de poissons et de viandes. Bien plus que des hors d'oeuvres, les mézés constituent un vrai repas. les loukanika, saucisses assaisonnées à la coriandre, marinées au vin rouge et fumées ; les koupepia, feuilles de vigne farcies avec du porc haché et du riz ; la lountza, filet de porc fumé souvent servi dans des sandwiches avec du halloumi, un délicieux fromage ferme (souvent grillé) fabriqué à partir de lait de chèvre, à l'arôme de thym, parfois parfumé à la menthe ; les sheftalia, crépinettes de porc grillées ; les afelia, dés de porc marinés au vin rouge et aux graines de coriandre ; le stiphado, ragoût de bœuf ou de lapin au vinaigre de vin, aux oignons et aux épices ; l'ofto kleftiko, de gros morceaux d'agneau cuits dans un four en argile hermétiquement clos et assaisonnés de feuilles de laurier.

menu

Hoummos (purée de pois chiches) et tahini
ou
Feuilles de vignes farcies "Koupepia"

Calamars farcis (Kalamaria yiemista)
ou
Morue séchée à la sauce à l'ail (Bakaliaros skordhalia)

Orzos (sorte de pâtes en forme de grains de riz)
cuites au four avec de la viande d'agneau
"Youvetsi"
ou
pain pita farci à la viande (Souvlaki me pita)

Halvas à la semoule –sorte de gâteau de semoule-(Halvas simigdalenios)
ou
croissants aux amandes (Kourambiedes)