Κυπριακό Μουσείο Τροφίμων και Διατροφής

 Χριστιάνας Χριστοφίδου 5, Έγκωμη

2417, Λευκωσία, Κύπρος

Ε-mail: cyfoodmuseum@gmail.com

Τηλέφωνο: 99059820

Φαξ: 22770676

***http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy***

Θέμα: Δυνατότητες προβολής μέσω έκδοσης βιβλίων μαγειρικής «Μαγειρεύουμε Κυπριακά»

Λευκωσία, 12/1/2015

Αγαπητέ/ή κύριε/α,

Το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής (στο εξής ΜΚΤΔ) αποτελεί ένα κοινωφελές, μη κερδοσκοπικό σωματείο, το οποίο ιδρύθηκε το 2012 ως συνέχεια του Εικονικού Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής (<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy>). Έχοντας ως κύριο στόχο τη μελέτη, διάσωση και διάδοση της κυπριακής παραδοσιακής γαστρονομίας, το ΜΚΤΔ θέτει ως βασική προτεραιότητα την ανάληψη δραστηριοτήτων που αποσκοπούν στην διερεύνηση, προαγωγή και προώθηση θεμάτων σχετικών με τις κυπριακές παραδοσιακές μορφές τροφίμων, διατροφής, τεχνικών παραγωγής κλπ., δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση στην ανάδειξη της σχέσης υγείας και παραδοσιακής διατροφής.

Ανάμεσα σε άλλες δράσεις, που έχουν ως σκοπό να επιμορφώσουν και να εμπλέξουν ενεργά το κοινό σε θέματα κυπριακής παραδοσιακής γαστρονομίας, από το 2012 και εξής το ΜΚΤΔ συνδιοργανώνει με το Τμήμα Επισιτιστικών Τεχνών του Intercollege Λευκωσίας και υπό την αιγίδα του Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού, τον διαγωνισμό «Μαγειρεύω Κυπριακά». Ο συγκεκριμένος διαγωνισμός μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής απευθύνεται σε παιδιά και νέους, ηλικίας από 10 μέχρι 18 ετών, και προκηρύσσεται σε ετήσια βάση κατά τη διάρκεια του σχολικού έτους, τείνοντας να εξελιχθεί σε θεσμό. Βασικός στόχος του διαγωνισμού είναι η γνωριμία της νέας γενιάς με τις παραδοσιακές γεύσεις του τόπου μας, οι οποίες στην εποχή του γρήγορου φαγητού και των παγκοσμιοποιημένων διατροφικών τάσεων κινδυνεύουν να ξεχαστούν. Παράλληλα, μέσα από μια βιωματική διαδικασία αναζήτησης, καταγραφής και εκτέλεσης παραδοσιακών κυπριακών συνταγών, προωθείται η εξοικείωση των παιδιών με τα ιδιαίτερα υλικά, τις γεύσεις και τις μυρωδιές της παραδοσιακής κυπριακής γαστρονομίας, ενώ ταυτόχρονα εμπεδώνεται η αξία του υγιεινού, σπιτικού φαγητού, όπως αυτό απαντάται στην κυπριακή κουζίνα ως ιδιαίτερη εκδοχή της Μεσογειακής Διατροφής.

Κατά τα δύο, μέχρι τώρα, έτη διεξαγωγής του διαγωνισμού «Μαγειρεύω Κυπριακά» (2012-2013 και 2013-2014), το έντονο ενδιαφέρον, η επιμέλεια και ο ζήλος των παιδιών στην αναζήτηση και αποτύπωση αυθεντικών κυπριακών γεύσεων, έδωσαν πολύ θετικά αποτελέσματα. Ανάμεσα σε αυτά συγκαταλέγεται η συγκρότηση ενός μεγάλου αρχείου πρωτογενούς υλικού με θέμα την κυπριακή γαστρονομία, το οποίο αριθμεί γύρω στις 500 συνολικά συνταγές κυρίως πιάτων και επιδορπίων, αρκετές από τις οποίες είναι άγνωστες στο ευρύ κοινό, ενώ περιλαμβάνει επίσης πλούσιο συμπληρωματικό, πληροφοριακό υλικό σχετικά με την προέλευση, την προετοιμασία ή και την κατανάλωση συγκεκριμένων πιάτων. Συνταγές και συνοδευτικό υλικό έχουν ήδη τύχει της απαραίτητης επιμέλειας και έχουν ταξινομηθεί σε δύο βιβλία, ένα για κάθε χρονιά του διαγωνισμού, τα οποία το ΜΚΤΔ έχει την πρόθεση να εκδώσει ως πανοράματα κυπριακής παραδοσιακής μαγειρικής. Τα σχετικά βιβλία θα διατεθούν δωρεάν για χρήση στις σχολικές μονάδες, και αναμένεται να αποτελέσουν δημοφιλές ανάγνωσμα μικρών αλλά και μεγάλων ανά το παγκύπριο.

Με την ευκαιρία της πραγματοποίησης της έκδοσης αυτής, προορισμένης για το ευρύ κοινό, το ΜΚΤΔ αποφάσισε να προσφέρει την ευκαιρία σε εταιρείες που δραστηριοποιούνται στη σφαίρα της κυπριακής διατροφής, να προβάλουν τα προϊόντα τους σε ένα πλέον κατάλληλο πλαίσιο. Η προβολή αυτή θα επιτευχθεί μέσα από σχετικές διαφημίσεις (ολοσέλιδες, τύπου τοποθέτησης προϊόντων κλπ.) που θα συμπεριληφθούν στις εκδόσεις αλλά και την γενικότερη προβολή του εγχειρήματος. Η μορφή και η τοποθέτηση των διαφημίσεων θα αποφασιστούν κατόπιν συζήτησης με τους ενδιαφερόμενους, οι οποίοι μπορούν να επικοινωνήσουν για περισσότερες πληροφορίες με το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής στο e-mail cyfoodmuseum@gmail.com ή στο τηλέφωνο 97739192.

Σας ευχαριστούμε εκ των προτέρων και προσμένουμε στη θετική ανταπόκρισή σας.

Με εκτίμηση,



Δρ. Χρυσταλλένη Λαζάρου

Πρόεδρος ΔΣ του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής