

Εργαστήρια Κυπριακής Παραδοσιακής Κουζίνας

Το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής και το American College

(Τμήμα Επισιτιστικών Τεχνών),

συνδιοργανώνουν σειρά 4 εργαστηρίων κυπριακής παραδοσιακής κουζίνας με θέματα:

ζυμαρικά, επιδόρπια, κύρια πιάτα και πίττες

Στόχος των εργαστηρίων είναι να γνωρίσουμε την παράδοση του τόπου μας και τις ξεχασμένες παραδοσιακές γεύσεις. Επίσης, να εξοικειωθούμε με τα υλικά, τις γεύσεις, τις μυρωδιές της παραδοσιακής Μεσογειακής Διατροφής και Κυπριακής Κουζίνας και να εκτιμήσουμε την αξία του υγιεινού σπιτικού φαγητού.

Θέμα	Ημερομηνία	Ώρες διεξαγωγής*	Χώρος διεξαγωγής
Ζυμαρικά	Τετάρτη 29/01/2014	18:30-20:00	Εργαστήριο American College, 1 ^{ος} Όροφος, Οδός Ομήρου 2, Λευκωσία (Πάνω από τα πρώην καταστήματα Τσαούση)
Επιδόρπια	Παρασκευή 28/02/2014	18:30-20:00	
Κύρια πιάτα	Τετάρτη 26/03/2014	18:30-20:00	
Πίττες	Τετάρτη 30/04/2014	18:30-20:00	

* Κάθε εργαστήριο αποτελείται από θεωρητικό μέρος (15-20 λεπτά) και πρακτικό μέρος (μία-ενάμιση ώρα)

Συμμετοχή: Δήλωση συμμετοχής στο ηλεκτρονικό ταχυδρομείο cyfoodmuseum@gmail.com (Στάλω Λαζάρου) ή στο τηλέφωνο 99720849 (Ανδρέας Ιωνάς).

Κόστος συμμετοχής: 10 ευρώ / εργαστήριο. Η συμμετοχή στα εργαστήρια είναι **δωρεάν για τα μέλη του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής**, όπως επίσης και για τους δημοσιογράφους, που ασχολούνται με θέματα διατροφής.

Υπεύθυνος για τη διδασκαλία των εργαστηρίων είναι ο κ. Ανδρέας Ιωνάς, Καθηγητής Επισιτιστικών Τεχνών στο American College.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1.ζυμαρικά

ραβιόλες κορνιώτικες
μακαρόνια χεριού

2.επιδόρπια

καττιμέρι
ξεροτήνα ταραχτά
σιάμηση
καϊκανάς

3.κύρια πιάτα

καουρμάς Μαραθάσας
κολοκασούδι, γλυκοκολόκασον

4.πίττες

τρεμιθόπιτες
χορτόπιτες

Το Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής είναι ένα κοινωφελές μη κερδοσκοπικό σωματείο, που ιδρύθηκε ως συνέχεια του Εικονικού Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/>. Έχει ως βασικό στόχο τη μελέτη, διάσωση και διάδοση της Κυπριακής παραδοσιακής κουζίνας. Σκοποί του Σωματείου είναι επίσης οι εξής: Η ανάληψη δραστηριοτήτων για την προαγωγή της έρευνας, της μελέτης και εκπαίδευσης στους τομείς που αφορούν στις κυπριακές παραδοσιακές μορφές των: τροφίμων, διατροφής, μέσων (σκεύη, εργαλεία), τεχνικών παραγωγής, διάθεσης και φύλαξης των τροφίμων, καθώς και χώρων παραγωγής και διάθεσης τροφίμων. Έμφαση δίνεται στη σχέση υγείας και παραδοσιακών τροφίμων και διατροφής, όπως και στις επιπτώσεις στην υγεία από την απόκλιση τήρησης της Μεσογειακής Διατροφής, και της παραδοσιακής κυπριακής διατροφής.