



Παράρτημα γ

Ενδεικτικές πληροφορίες μέσα από τη βάση δεδομένων του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής

This eLearning Resource has been developed by the Cyprus Food and Nutrition Museum within the Europeana Food and Drink Project, demonstrating the value and potential of food and drink-related content sourced through Europeana.

The project is funded by the European Commission under the ICT Policy Support Programme part of the Competitiveness and Innovation Framework Programme.



Ορολογία:

Πρωινό/Μπούκκωμαν

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1590>

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1180>

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/2467>

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/2417>

Μπούκκωμαν του χωρκάτη
ένα ψουμίν τζι' ένα κομμάτιν

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/2467>

Κατίκιν

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/2190>

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/721>

Καφαρτίν

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1158>

Θερισμός

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/2611>

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1283>

Τρόφιμα/ Σκευάσματα:

Σούπες:

Τζιορβάς ή πουργουρόσουπα

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/2437>



<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1703>

Γρούτα

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1689>

Πίτες:

Κολοκόπιπτες

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1363>

Χαννουμωτή

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/2158>

Γαλακτοκομικά:

Περιείχε ψωμί, ελιές, χαλούμι και κάποιες φορές και βραστό αυγό.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1590>

Στα μικρά παιδιά ζέσταιναν γάλα της κουέλλας (προβάτου) ή της αίγιας (αίγιας). Το αραιώναν με νερό, το έβαζαν σε μια κούππα, έκοβαν ψωμί μέσα και το έτρωγαν με το κουτάλι. Βασικά το μπουκκωμαν ήταν μπόλικο ψωμί.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/2467>

Ψωμί:

Κάποια παιδιά έτρωγαν ψωμί αλειμμένο με λίπος και ζάχαρη

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/1590>

Στα μικρά παιδιά ζέσταιναν γάλα της κουέλλας (προβάτου) ή της αίγιας (αίγιας). Το αραιώναν με νερό, το έβαζαν σε μια κούππα, έκοβαν ψωμί μέσα και το έτρωγαν με το κουτάλι. Βασικά το μπουκκωμαν ήταν μπόλικο ψωμί.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/2467>

Ήταν συνήθως ψουμίν (ψωμί) και χαλούμιν ή ελιές με κρομμύδιν (κρεμμύδι).

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/2467>



Ζυμαρικά:

Τουμάσια

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1685>

Τριν ή φετίνες

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1702>

Φρούτα/Λαχανικά:

Κυπριακή επιτραπέζια ελιά

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/2083>

Το πρόγευμα μπορούσε να ήταν και τηγανιτές πατάτες που συνοδεύονταν με μαύρες ελιές και κρεμμύδι.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1590>

Όσπρια:

Οι χωρικοί συνήθιζαν να προγευματίζουν με τα όσπρια που είχαν απομείνει από το προηγούμενο βράδυ, και που γι' αυτό το σκοπό γίνονταν τηγάνιση, τσιγαρίζονταν δηλαδή στο τηγάνι. Έτσι, κουκιά, φασόλια, λουβιά, φακές και λουβάνα ήταν συχνά η βάση του πρώτου γεύματος της ημέρας.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1590>

Κρέας:

Σιεφταλιά

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1369>

Αν ήταν ψύχρα (κρύο) τηγάνιζαν και μια τηνιάν παστά του χοίρου.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/2467>

Αλλαντικά:

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/2326>



Λούντζα

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/2113>

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/parsintages/civitem/2281>

Ποσυρτή

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/2116>

Ροφήματα:

Έφτιαχναν σε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεστό ρόφημα από άγρια βότανα ή από αραιό καφέ, προσέθεταν ζάχαρη και κομμάτια ψωμιού, και από εκεί προγευματίζε όλη η οικογένεια.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1590>

Το πρωινό ήταν γίδινο γάλα με μουσκεμένα κομμάτια ψωμιού.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1590>

Ζεστά ροφήματα από άγρια βότανα (όπως από ζαμπούκο ή χαμομήλι) συχνά συνόδευαν το πρωινό.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1590>

Πολλοί από τους ενήλικες άνδρες ωστόσο, με το πρωινό τους προτιμούσαν το τοπικό ρακί, τη ζιβανία, ή ακόμα και κρασί.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitem/civitem/1590>

Μια καντήλα (ποτήρι) με κρασί που βουτούσαν μέσα κόρτες (φέττες) του ψωμιού.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/2467>

Στα μικρά παιδιά ζέσταιναν γάλα της κουέλλας (προβάτου) ή της αίγιας (αίγας). Το αραιώναν με νερό, το έβαζαν σε μίαν κούππα, έκοβαν ψωμί μέσα και το έτρωγαν με το κουτάλι. Βασικά το μπουκκωμαν ήταν μπόλικο ψωμί.

<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/2467>

