

# Калимера с „Кипърска закуска“

Вече трета година специална програма насърчава развитието на местната хранително-вкусова промишленост и създава нов бранд в туристическата индустрия на Острова на Афродита.

**А**нари (пряското кипърско сирене, приличащо на познатата ни извара), твърдото козе сирене халуми, местни колбаси и пушени меса, маслини, прясно и кисело мляко, пресни плодове и зеленчуци, концентриран гроздов сок и традиционни сладки изделия от грозде, сироп и мед от рожков (известното от векове в Средиземноморието растение, използвано като подсладител), традиционни сладка от различни плодове, различни видове хляб (сред които прочутият кипърски селски хляб с маслини), традиционни сладкиши... Богатото меню от типични кипърски храни и продукти – всички задължително местно производство, е част от специалната програма „Кипърска закуска“. С нея „Калимера!“ (Добро утро!) ще пожелават на своите гости през тазгодишния летен сезон 24 хотела на Острова на Афродита.

## Храните като нова туристическа марка

Уникалната туристико-гастрономична програма се осъществява вече трета година. Началото ѝ бе поставено през юли 2014 г. в хотели от района на град Пафос, на западното крайбрежие на красивия средиземноморски остров, а сега вече е разпространена във всички кипърски курорти. Тя се осъществява по договор за партньорство между Кипърската организация за туризъм, Кипърската Инициатива за устойчив туризъм (Cyprus Sustainable Tourism Initiative), в която членуват повече от 100 хотели, много производители, общини, неправителствени организации и университети, както и Фондация „Travel“ от Великобритания.

Проектът е първият организиран опит на острова за създаване на диверсифициран туристически продукт с акцент върху местната гастрономия и производство. „С включването в менюто в хотелите на ястия и продукти, които са автентични, традиционни за Кипър и характерни за прочутата Средиземноморска диета, си поставихме две основни цели. Едната бе насочена към туризма – чрез марката „Кипърска закуска“ да подпомогнем да се създаде нова добавена стойност в хотелиерската индустрия, да се

**Кажете „Добро утро!“ с „Кипърска закуска“ – логото на уникалната туристико-гастрономична програма**



разнообрази и обогати предлаганият в страната туристически продукт, да се повиши неговото качество. Но освен това марката „Кипърска закуска“ има социална цел. Като използва повече местни храни, туристическата индустрия ще подкрепи местния бизнес, местните фермери и хранително-вкусовата промишленост, като насърчи тяхното производство“, подчертава Филипос Друсиотис, президент на Кипърската Инициатива за устойчив туризъм.



**Филипос Друсиотис (вдясно) и Саввас Малиотис – двама от „главните готвачи“ на „Кипърската закуска“**





**Мястото на "Кипърска закуска" на блок-масата се означава задължително с логото на програмата и обяснение за местния продукт – неговия произход, от какво и как се приготвя, с кои храни се комбинира.**



**Табелки с логото на програмата и имената на храните, изписани на гръцки и английски език (а понякога и на руски език), ориентират гостите за техния избор.**



**"Кипърската закуска" не може без маслини и традиционен кипърски хляб.**

Според експерти в бранша малката средиземноморска страна не е конкуренция на установените световни брандове за кулинарен туризъм, на страни като Испания или Австрия, където високата класа туристи отиват специално заради гурме-турове. Въпреки това Кипър притежава свои автентични гастрономични традиции, базирани на местното производство на храни и тясно свързани с неговата история и култура. На територията на острова, разположен на кръстопътя на цивилизациите между Запада и Изтока, през вековете са се срещали различни народи и всеки от тях е оставил своите рецепти в кипърската кухня. Точно тях новата програма „сготви“ в търговска форма и ги предлага атрактивно на чужденците.

„Кипърска закуска“ стъпи на резултатите на специално проведено за нея проучване през 2014 г. Те показаха, че чуждестранните гости на родината на Афродита търсят автентичния вкус на кипърската кухня, местната атракция и гастрономични преживявания вместо глобализираните и стандартизирани туристически дестинации.

„Сред нововъзникващите тенденции в пътуванията, кулинарният туризъм се нарежда високо в предпочитанията на потребителите, особено на тези с по-добър образователен и икономически статус. Затова ние полагаме усилия да привлечем тази група в нейните по-ниски сегменти – ниско- и среднобюджетните туристи. Това са хората, които няма да дойдат в Кипър специално заради храната, тя не им е цел – те идват заради традиционното „слънце и море“, но в същото време искат да опитат и да се насладят на местните вкусове. С програмата „Кипърска закуска“ може да промотираме нов бранд на кипърската хотелиерска индустрия именно на базата на автентичния характер на местната кухня и местното гастрономическо наследство“, смята Саввас Малиотис, координатор на новата програма.

## Наръчник за портфолиото

Програмата е специфична и заради участниците в нея. Тя не е насочена към малките семейни хотели или селски къщи за гости, които традиционно се свързват с изделения и продукти от „домашната кухня“. Основни участници в нея са едни от най-големите и водещи хотели и хотелски вериги в Кипър. Това е така, защото именно те посрещат големия поток чуждестранни туристи, които трябва да бъдат спечелени с местната трапеза. Освен това те имат потенциала да изпълнят сериозните изисквания за организация и качество на обслужването, поставени от авторите на програмата, за да имат правото да поставят нейното лого в залите си за хранене.

Условията и редът за участие са разписани в специален наръчник. Кандидатите се сертифицират от специална Комисия за оценяване, като в нея и в Комитета за мониторинг на програмата влизат представители на трите организации партньори. Хотелите трябва да отговарят на 12 критерия (задължителни и препоръчителни), обединени в 4 групи. Сред най-важните е



изискването за създаване от всеки хотел на свое собствено продуктово портфолио. То трябва да съдържа храни от най-малко 5 категории в изброените в индикативния списък 19 групи.

Организаторите на програмата много държат и на обучението и подготовката на служителите, които ще я изпълняват. Персоналът на ресторантите в хотелите, които я прилагат, преминаха през специални семинари по „Въведение в гастрономията на Кипър“, осъществени с помощта на консултанти в тази област. *Екипите трябва да имат познания по отношение на историческата, културната и хранителната стойност на кипърската гастрономия и на местните продукти*, е разписано в наръчника на програмата. Специално обучени лица от персонала със сертификат за съответната компетентност ще имат готовност да влязат в ролята на кулинарни екскурзоводи, като предложат своеобразна обиколка с „пътеводител“ за „Кипърската закуска“. Те имат отговорността да предоставят на гостите информация за историята и културата на автентичната кипърска кухня като цяло, както и да им обясняват какви и откъде са продуктите на блок-масата, как е най-добре те да бъдат комбинирани. *„Ние, кипърците, знаем, че анари обикновено се яде със сироп от рожков, но и двата продукта, още повече съчетани, са по-скоро непознати за чуждестранните туристи, затова трябва да им се обясни. Освен това по-рано хотелите предлагаша на блок-масата анари и рожков, но разположени в противоположните ѝ краища. Една от препоръките ни бе да ги сложат един до друг, а до тях и обяснителен текст за чужденците, че те се ядат заедно. И интересът на гостите наистина се повиши“*, обяснява координаторът на програмата Саввас Малиотис.

Според него най-важното нейно изискване за местния вариант на сутрешното меню е, че **разнообразието трябва да се постигне с продукти само от местно производство.**

Хотелите трябва задължително да ги закупуват от местни производители в региона – независимо по-малки или по-големи компании, подчертава той.

Условието за използване на местни продукти е част от амбицията на партньорските организации проектът „Кипърска закуска“ да реализира социалната роля на индустрията. По този начин туризмът, който е водещият икономически отрасъл в Кипър, даващ пряко или косвено 25% от брутният вътрешен продукт на страната, ще подпомогне дребните местни производители от селското стопанство и хранително-вкусовата промишленост и ще допринесе за устойчивото развитие на селските райони и общности.

В същото време точно това изискване затруднява в известна степен разширяването на програмата в повече хотели. *„Големите хотели работят на „ол инклузив“ и за тях много важна е цената на закуската. А с включването на повече продукти от дребните местни семейни компании тя се повишава, тъй като продукцията на малките производители излиза по-скъпа от глобалното производство. Хотелите трябва*



**„Кипърска закуска“ предлага на гостите на Кипър автентична национална кухня и местна гастрономия, твърдят организаторите на програмата.**



**„Лъжица сладко“ (Glika tou Koutaliou или Spoon sweet) са най-известните традиционни кипърски сладка, които се правят от широка гама от плодове. Наричат се така, защото по големината обикновено не надвишават размера на супена лъжица. Обикновено се сервират с традиционното кипърско кафе и студена чаша вода, използват се за различни кейкове или към тоста за закуска.**

да се съобразяват с вкуса и предпочитанията на масовия турист, затова по програмата се допуска „Кипърската закуска“ да се предлага и само два – три пъти седмично“, коментира ситуацията Саввас Малиотис.

Първите положителни резултати от програмата вече са налице. 64% от чуждестранните гости, анкетирани в проучване през миналогодишния летен сезон, посочват като положителна възможността да опитат традиционни кипърски храни. Трима от всеки четири анкетирани най-високо оценяват „автентичните преживявания“, които са получили благодарение на „Кипърската закуска“. 25% от туристите най-много са харесали готвените местни ястия. Допълнително в програмата да се включат местни гастрономични пътувания искат 70% от анкетирани гостите.

**Бранислава Бобанац, Никозия**