

ПИЦЦА БОГОВ

СОГЛАСНО ЛЕГЕНДЕ, БОГИНЯ АФРОДИТА ВЫШЛА ИЗ ПЕНЫ МОРСКОЙ НА ОДНОМ ИЗ ПЛЯЖЕЙ КИПРА. ДАВАЙТЕ ЖЕ ПРЕДСТАВИМ, ЧТО МОГЛО БЫТЬ НА ЕЕ ТРАПЕЗНОМ СТОЛЕ.

ТЕКСТ РИТА МОРОЗ



@margoelle

Знаете, быть божественно красивой на Кипре не так уж сложно. Хотя параметры Афродиты, если верить тому, как ее изобразил скульптор Пракситель — 86-69-93 при росте 164 — далеки от современных эталонов изящества.

Взять хотя бы оливковое масло, основу средиземноморской диеты. На земельном участке возле каждого дома всегда растет олива, и ее плоды для киприотов — как манна небесная для скитающихся по пустыне иудеев. Это не только повседневный продукт питания, но и некий сакральный символ.

Даже на государственном флаге Кипра с изображением острова красуются две скрещенные оливковые ветви, символизирующие мир. Оливки до сих пор здесь собирают вручную, дедовским методом. Поэтому когда начинается время сбора, местные шутят: молодежь под любым предлогом старается улизнуть из дома, чтобы не участвовать в процессе.

Не удивляйтесь, если кипрские оливки покажутся вам горьковатыми. Только что сорванные плоды на самом деле очень горькие. Устраняют неприятный вкус путем долгого и кропотливого вымачивания с многократным промыванием водой. Затем подготовленные плоды отправляют на выжимку масла либо маринуют, дополняя их разнообразными ароматами. Тонкая,



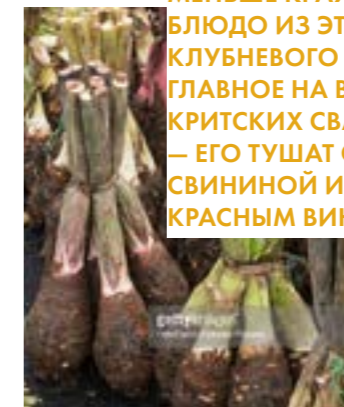
ЧТО ПОПРОБОВАТЬ ИЗ ПЛОДОВ ЭКЗОТИЧЕСКОГО РОЖКОВОГО ДЕРЕВА В 80-Х ПРОИЗВОДИЛИ КИНОПЛЕНКУ. НА КИПРЕ ИЗ ЭТИХ СТРУЧКОВ ГОТОВЯТ ВКУСНЕЙШИЙ СИРОП — ИДЕАЛЬНЫЙ ЗАМЕНИТЕЛЬ ПРОМЫШЛЕННОГО САХАРА.



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ JOIN UP (2); GETTY (9); РИТА МОРОЗ (1)



Сыр халуми на гриле



едва уловимая горечь остается, и многим это не нравится. Но я с удовольствием пробовала оливки в самых разных регионах острова с добавлением орегано, миндаля или зернами кориандра. Под конец путешествия мне уже казалось, что по-другому и быть не может.

Еще одно дерево, которое обязательно все киприоты сажают в своем саду, — лимон. В кипрской гастрономии он занимает второе место после оливок. Это неперенный атрибут любого застолья. Разрезанный на части цитрус завязывают в лоскут полупрозрачной ткани и выдавливают освежающий сок на все блюда, кроме десертов.

Не по этой ли причине обильное застолье не сказывается на фигурах киприотов? Здесь крайне редко встретишь тучных людей.

Солнце на Кипре светит более трехсот дней в году, а уровень эндорфинов у местных настолько высок, что все проблемы и неурядицы они воспринимают поистине с олимпийским спокойствием. Средняя продолжительность жизни — самая высокая среди



ELLE.UA



РЕЦЕПТ МУСАКИ

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ РОДСТВЕННИЦА КАРТОФЕЛЯ — КОЛОКАЗИЯ, СОДЕРЖИТ ГОРАЗДО МЕНЬШЕ КРАХМАЛА. БЛЮДО ИЗ ЭТОГО КЛУБНЕВОГО — ГЛАВНОЕ НА ВСЕХ КРИТСКИХ СВАДЬБАХ — ЕГО ТУШАТ СО СВИНИНОЙ И КРАСНЫМ ВИНOM.

На 2 порции:
картофель 3 шт.
баклажан 1 шт.
помидор 1 шт.
говяжий фарш 150 г
репчатый лук 1/2 шт.
сладкий перец 1/2 шт.
томатная паста 2 ч. л.
халуми 100 г
оливковое масло 50 г
орегано, мята, зелень
и соль по вкусу
Для соуса бешамель:
пшеничная мука 2 ст. л.
сливочное масло
молоко 10 ст. л.
яйцо куриное 1 шт.

Картофель очистите, баклажан нарежьте тонкими пластинами, обжарьте все на оливковом масле. Посолите, удалите лишний жир, выложив овощи на бумажное полотенце. Затем обжарьте лук, добавьте измельченный перец, помидор и фарш. Обжаривайте 5 минут. Приправьте мятой, орегано и солью.

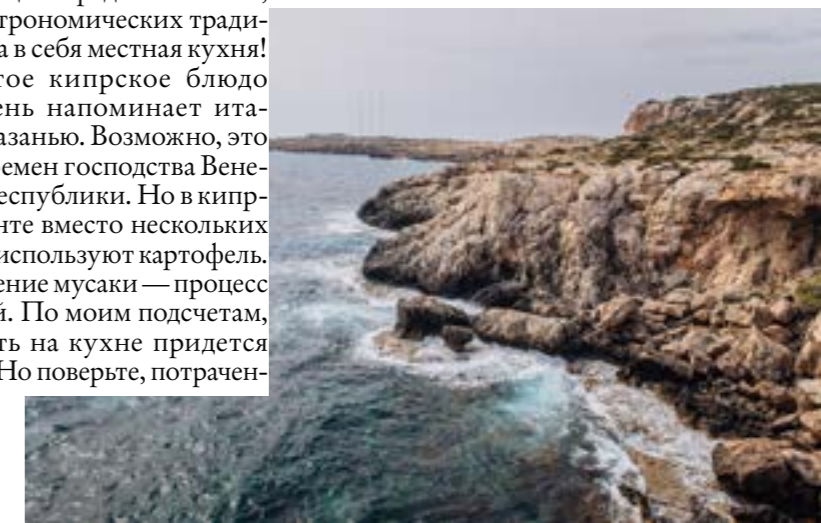
Добавьте томатную пасту и тушите все вместе 20 минут. За пару минут до готовности добавьте мелко нарезанную зелень. Выложите слоями картофель, фарш и баклажаны в глубокую жароустойчивую посуду.

Приготовьте соус бешамель. Залейте им слой баклажанов и сверху посыпьте все натертым сыром. Запекайте мусаку в духовке 1 час при температуре 180 °С.

стран Европейского содружества и составляет 78 лет у мужчин и 83 — у женщин.

Цивилизация на Кипре насчитывает более десяти тысяч лет. Десять древних церквей острова, мозаики и царские гробницы Пафоса сегодня находятся под защитой ЮНЕСКО. Кипр расположен на пересечении морских торговых путей — кому же не хочется завладеть лакомым местом в центре Средиземноморья? Здесь в разное время хозяйничали греки, финикийцы, ассирийцы, египтяне, персы и римляне, тамплиеры и франки, венецианцы, османские турки и, наконец, британцы. Представьте себе, сколько гастрономических традиций впитала в себя местная кухня!

Знаменитое кипрское блюдо мусака очень напоминает итальянскую лазанью. Возможно, это наследие времен господства Венецианской республики. Но в кипрском варианте вместо нескольких слоев теста используют картофель. Приготовление мусаки — процесс трудоемкий. По моим подсчетам, хозяйничать на кухне придется пару часов. Но поверьте, потрачен-





ГДЕ ПОБЫВАТЬ
ПОСЕЛОК
ПАРАЛИМНИ —
РАЙ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ
КЛУБНИКИ. ЗДЕСЬ
ЕЕ ВЫРАЩИВАЮТ
НЕОБЫЧНЫМ
СПОСОБОМ.
ПЛАНТАЦИИ СЛОВНО
ВИСЯТ В ВОЗДУХЕ,
РАСПОЛОЖЕННЫЕ
НА УРОВНЕ
ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО
ПОЯСА И
ВЫШЕ. ЗАЧЕМ
НАКЛОНЯТСЯ,
ЕСЛИ МОЖНО
СОБИРАТЬ УРОЖАЙ
СТОЯ? РАЗ В ДВА
ГОДА, В ПОСЛЕДНИЕ
ВЫХОДНЫЕ МАЯ, В
ПОСЕЛКЕ ПРОХОДИТ
ФЕСТИВАЛЬ
КЛУБНИКИ.
СЛЕДУЮЩИЙ
СОСТОИТСЯ В 2019-М.



ное время вознаградится нежнейшим вкусом самого Кипра. В мусаке органично сочетаются любимые продукты островитян — мясо, картофель и сыр халуми.

Картофель позволяет современному Кипру не только разнообразить кухню, но и неплохо заработать. В год здесь собирают три-четыре урожая, культивируя 26 сортов. Поговаривают, что кипрский картофель до сих пор поставляют ко столу Елизаветы Второй. И хотя я не раз читала, что королева якобы не ест картошку, позволю себе усомниться. Попробовав местные блюда, я не очень-то склонна верить информации из гугла.

Так что же делает картофель Кипра невероятно вкусным? Ответ лежит в буквальном смысле слова на поверхности. Почва на Кипре — краснозем (не путать с черноземом). Эта земля богата медью и гумусом. Существует даже гипотеза, что именно латинское слово *cuprum* дало название Кипру, ведь остров с давних времен был основным производителем и поставщиком ценной руды для всего Средиземноморского региона. Красно-



ДЕСЯТЬ ДРЕВНИХ
ЦЕРКВЕЙ КИПРА,
МОЗАИКИ
И ЦАРСКИЕ
ГРОБНИЦЫ
ПАФОСА
НАХОДЯТСЯ ПОД
ЗАЩИТОЙ ЮНЕСКО

Монастырь Киккос — одна из самых посещаемых достопримечательностей острова



На Кипре свежие морепродукты и овощи в изобилии круглый год



зем, похожий на пушистое одеяло буро-коричневого цвета, идеален для выращивания картофеля и других сельскохозяйственных культур. Если хотите вновь ощутить вкус домашней зелени, как в детстве, с огорода у бабушки, — вам на Кипр! Здесь все абсолютно свежее и натуральное. Мой личный фаворит — местные огурцы. Вкус их сочной сладковатой мякоти сохраняется во рту надолго.

Из огурцов на Кипре делают традиционный соус цацики. Когда летом сорокаградусная жара даже в тени, хозяйки готовят эту освежающую закуску — по твердому убеждению киприотов, она символизирует идеальные отношения: много нежности и капельку пикантной остроты. Рецепт несложный: в свежий йогурт добавьте мелко нарубленный чеснок, укроп, петрушку, оливковое масло, лимонный сок и соль по вкусу. Очищенный огурец нарежьте мелкими кубиками, хорошо отожмите и смешайте с остальными ингредиентами. Лучше всего намазывать цацики на кусочек пресного хлеба — теплую питу или мацу.



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ JOIN UP! (2); РИГА МОРОЗ(2)



ДЛЯ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ
ВПЕЧАТЛЕНИЙ
ОСТРОВ КИПР
ИНТЕРЕСЕН
В ТЕЧЕНИИ
ВСЕГО ГОДА

На Кипре любая трапеза начинается именно с ассорти закусок и соусов — таких как цацики. Они называются мезе, и у каждого шеф-повара свои варианты. Но традиционные — это долмадес (мясной фарш, завернутый в виноградные листья), луканика (копченые колбаски с пряными травами); шефталья (рубленные котлеты, запеченные на гриле); стифадо (телятина с луком, тушенная в вине). В последнее время становится все популярнее мезе из даров моря — дорады, сибаса, барабульки, анчоусов, креветок, кальмаров, каракатицы.

С рыбным мезе стоит быть внимательными: я почти не встречала морепродуктов, приготовленных более здоровым способом, чем обжаривание во фритюре. Киприоты вовсе не смущает обилие кляра. Но по правде говоря, даже я, сторонница здорового питания, свой любимый кипрский халуми предпочитаю приготовленным в кляре или на гриле.

Этот сыр делают из смеси козьего и овечьего молока, добавляя



Слева: запеченная на углях дорада

Клефтико — мясо барашка, томленное в печи



Редакция выражает благодарность туристическому оператору Join UP! за организацию поезд-

лишь сычужный фермент и морскую соль. Когда сыр созревает, для свежести в него подмешивают листья мяты. Халуми не плавится, а есть его киприоты предпочитают со спелым арбузом или в качестве закуски к вину.

Вечером в любой таверне среди основных блюд вам предложат клефтико — томленное в печи мясо барашка. Повар утром разжигает огонь, запечатывает котелок с мясом раствором глины, чтобы не попадал воздух, и держит в печи на углях несколько часов. Мясо получается нежным, ароматным и невероятно вкусным. Конечно, не обходится без секретных компонентов, причем у каждого шефа — свой.

Кипр для гастрономических впечатлений интересен в течение всего года. Я была там в конце апреля, и на столах преобладала свежая зелень, аппетитные перцы, баклажаны, цукини, сладкие арбузы и дыни, ароматная клубника.

Поэтому я хорошо понимаю Афродиту — богиня не зря выбрала местом рождения этот изобильный остров. Я тоже во время поездки перестала изводить себя угрызениями совести из-за размера талии и с большим удовольствием отвечала на радужное «Кальорикси!» («Приятного аппетита!» по-гречески) «Евхаристо!», то есть «Спасибо!» ■



ГДЕ ЖИТЬ
АЙЯ-НАПА И
ПРОТАРАС — ДВА
ГОРОДА С ЛУЧШИМИ
НА КИПРЕ ПЛЯЖАМИ.
УЕДИНЕННЫЙ
GRECIAN PARK HOTEL,
РАСПОЛОЖЕННЫЙ
В БУХТЕ КОННОС,
НАХОДИТСЯ КАК
РАЗ ПОСЕРЕДИНЕ
МЕЖДУ ДВУМЯ
ПОПУЛЯРНЫМИ
КУРОРТНЫМИ
ГОРОДАМИ И
НАЦИОНАЛЬНЫМ
ПАРКОМ. ОТ ОТЕЛЯ
ИДЕТ СПУСК НА ОДИН
ИЗ КРАСИВЕЙШИХ
ПЛЯЖЕЙ ПОБЕРЕЖЬЯ.
ЕСЛИ ХОЧЕТСЯ
АКТИВНО ПРОВОДИТЬ
ВРЕМЯ, РЯДОМ ЕСТЬ
ВЕЛОСИПЕДНАЯ
ДОРОЖКА, ПЕЩЕРА
ЦИКЛОПА И
ВОСТОЧНЫЙ МЫС
GRECO, ОТКУДА
МОЖНО ЛЮБОВАТЬСЯ
ЛУЧШИМИ
ПЕЙЗАЖАМИ.

