# Παράρτημα δ

**Ενδεικτικό φωτογραφικό υλικό από τη βάση δεδομένων**

**του Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής**

## Καττίκιν

## 

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/2190>

## Ψωμί

Κυπριακό ψωμί με προζύμι, 2014.
φωτ: Μάριος Χατζηαναστάσης

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/723>

Παραδοσιακά αρτοπαρασκευάσματα από σιτάρι, γλυκό του κουταλιού και μαρμελάδα 24/4/09.
φωτ:Άντρη Ιωσηφάκη

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/723>

Κυπριακό κουλούρι με σησάμι, μαχλέπι και μαστίχα, 2014.
φωτ: Μάριος Χατζηαναστάσης

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/723>



Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/parsintages/civitem/1738>

## Χαλούμι



Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/2589>



Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>



Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>



Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>



Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>

Υπαίθρια παρασκευή χαλλουμιού 1. Πέρα Ορεινής 22/3/2014.
φωτ: Κατερίνα Λαζάρου

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>

Υπαίρθια παρασκευή χαλλουμιού 3. Πέρα Ορεινής 22/3/2014.
φωτ: Κατερίνα Λαζάρου

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>

Υπαίρθια παρασκευή χαλλουμιού 5. Πέρα Ορεινής 22/3/2014.
φωτ: Κατερίνα Λαζάρου

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>

Υπαίρθια παρασκευή χαλλουμιού 13. Πέρα Ορεινής 22/3/2014.
φωτ: Κατερίνα Λαζάρου

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>

Υπαίρθια παρασκευή χαλλουμιού 14. Πέρα Ορεινής 22/3/2014.
φωτ: Κατερίνα Λαζάρου

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>

Ψήσιμο χαλλουμιών στο νορό για τις φλαούνες του Πάσχα, Περιστερώνα 14/4/2014.
φωτ: Άντρη Ιωσηφάκη 

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>

Ένα από τα στάδια παρασκευής χαλλουμιών, τυριών και αναρής για τις φλαούνες του Πάσχα, Περιστερώνα 14/4/2014.
φωτ: Άντρη Ιωσηφάκη

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>

Τα χαλλούμια έχουν ψηθεί και είναι έτοιμα να μαριναριστούν με άλας και δυόσμο για τις φλαούνες του Πάσχα, Περιστερώνα 14/4/2014.
φωτ: Άντρη Ιωσηφάκη

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>

Τα χαλλούμια έχουν ψηθεί και είναι έτοιμα να μαριναριστούν με άλας και δυόσμο για τις φλαούνες του Πάσχα, Περιστερώνα 14/4/2014.
φωτ: Άντρη Ιωσηφάκη

Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/1735>



Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/parsintages/civitem/2051>

## Λούντζα



Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/2113>



Πηγή: Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/allcivitems/civitem/2326>