

# μουσείο κυπριακών τροφίμων και διατροφής



σχέδιο μαθήματος α

## Παράρτημα στ

### Ενδεικτικό υλικό

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.



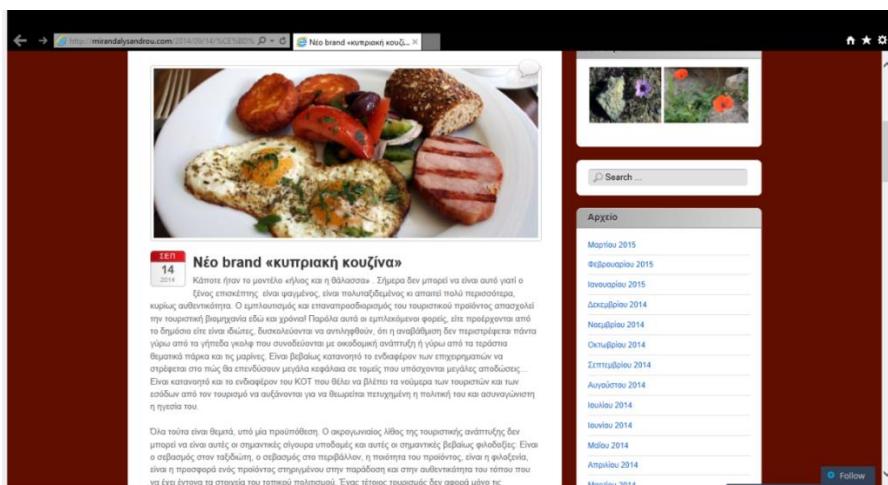
Άδεια χρήσης [Creative Commons Attribution 4.0 International License](#)



## Ενότητα γ, στάδιο 3

### Ομάδα Α

#### Άρθρα:



#### Πρόσβαση εδώ



#### Πρόσβαση εδώ

**Ο Φιλελεύθερος**

14:31 Πέμπτη  
02 Απριλίου 2015

www.philenews.com

ΑΡΧΙΚΗ | ΕΙΔΗΣΕΣ | Φ ΜΕ ΛΙΠΟΥΦ | ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ | ΚΟΙΝΩΝΙΑ | ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ | ΚΑΛΗ ΖΩΗ | ΨΥΧΑΓΩΓΙΑ | ΧΡΗΣΙΜΑ | ΑΓΓΕΛΙΕΣ | AIRDEALS

ΠΟΛΙΤΙΚΗ | ΤΟΠΙΚΑ | ΠΑΡΑΣΚΗΝΙΟ | MEDIA | ΕΛΛΑΣ | ΚΟΣΜΟΣ | ΕΠΙΣΤΗΜΗ | ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ | ΠΕΙΡΕΙΡΑ | Η ΓΝΩΜΗ ΣΑΣ | VIDEOS

Εισόδου | Εγγραφή | Επικοινωνία

Τρίτη, 08 Ιουνίου 2014 1:06 μμ  
Cyprus Destination Partnership

KOT: Κυπριακό πρόγευμα με ταυτότητα αποκτούν τα ξενοδοχεία στην Πάφο

Αποστολή με email | Εκτυπώστε την σελίδα | Like 1.7k | Share 8 | Tweet 6

Πάφος: Ο KOT ανακοίνωνε ότι μέσω στα πλαίσια της αναβάθμισης του τουριστικού προϊόντος με επίκεντρο την κυπριακή γαστρονομία, έχει ξεκινήσει μια σημαντική προσπάθεια για τοπέψηση του θερινού του Κυπριακού Προγεύματος.

Η δόλη προσπάθεια, αναφέρει ανακοίνωση του KOT, αποτελεί πρωτοβουλία της συνεργασίας με την ονοματία Cyprus Destination Partnership στην οποία συμμετέχουν από κοινού, ο KOT, ο

ΕΙΔΕΥΤΑΙΣ ΕΙΔΗΣΕΙΣ  
2:12 μμ Σασελλαρίδης: Όντωρ εαρινής νεκτός η κυβέρνηση εθνικής ενότητας

Πρόσβαση [εδώ](#)

## Ομάδα Β

### Ιστοσελίδες:

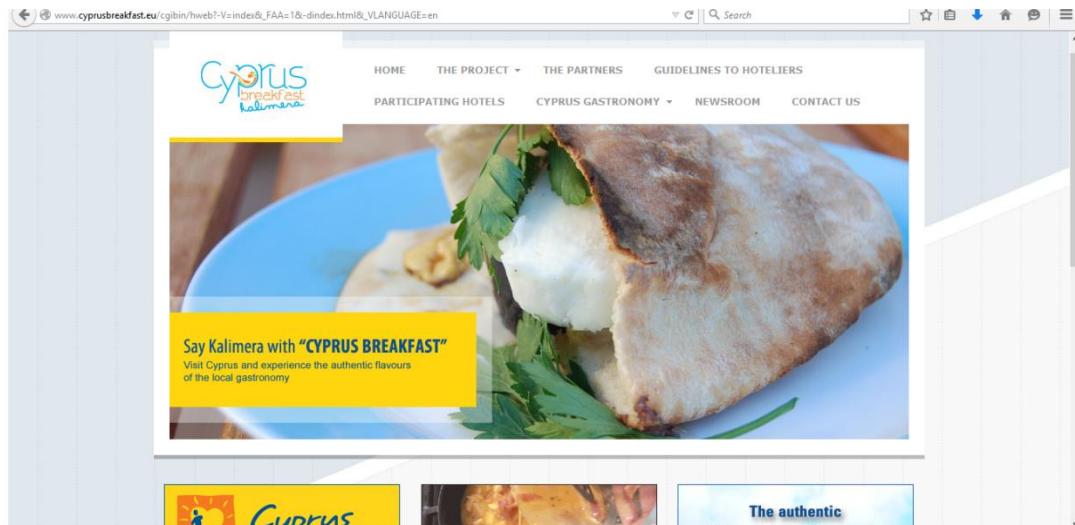
www.afroditeskitchen.com/category/recipes/breakfast/

AΦΡΟΔΙΤΕ'S KITCHEN

BREAKFAST

<http://www.afroditeskitchen.com/category/recipes/breakfast/>

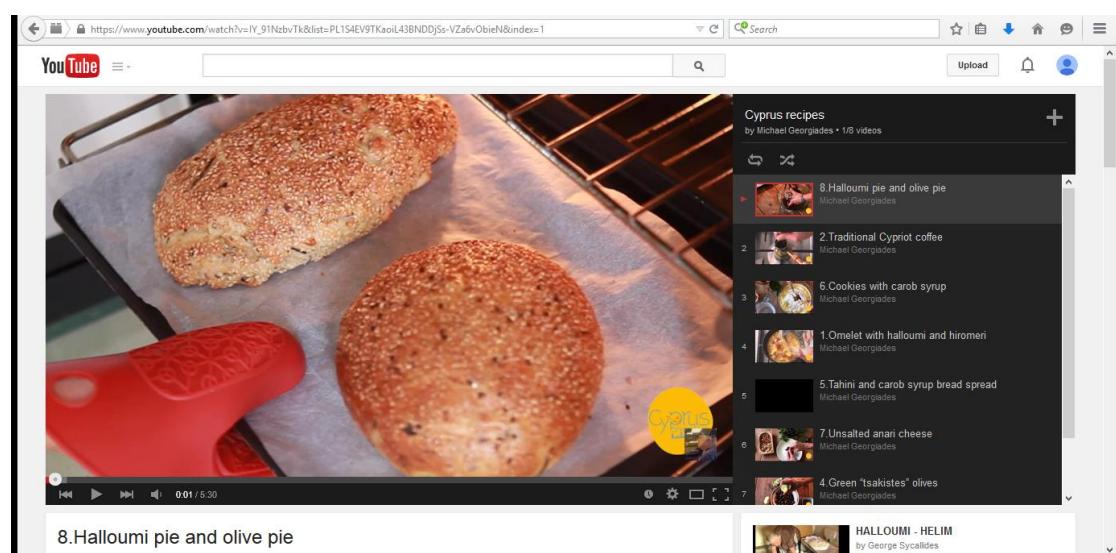




[http://www.cyprusbreakfast.eu/cgibin/hweb?-V=index&\\_FAA=1&-dindex.html&\\_VLANGUAGE=en](http://www.cyprusbreakfast.eu/cgibin/hweb?-V=index&_FAA=1&-dindex.html&_VLANGUAGE=en)

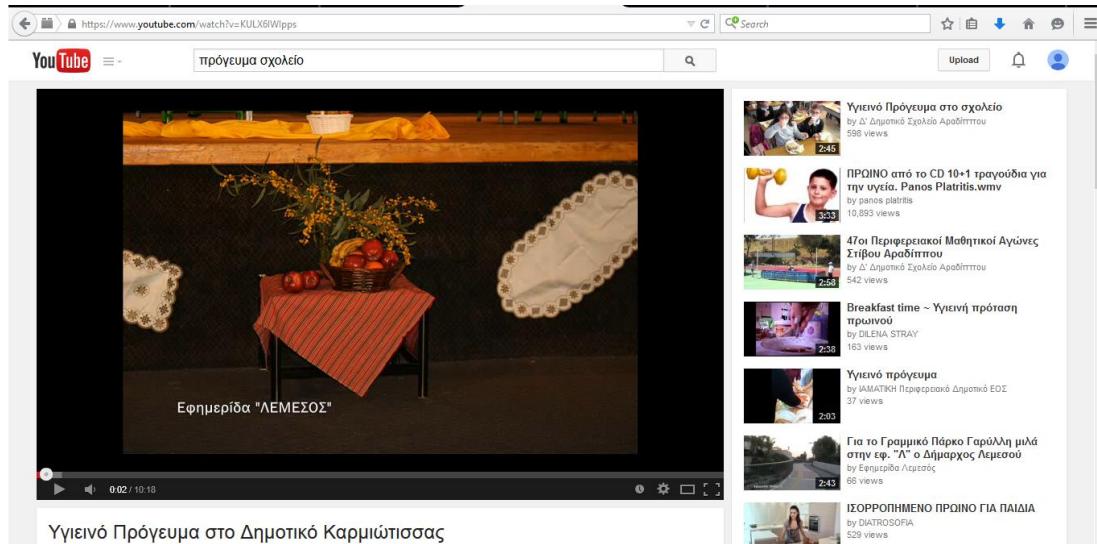
## Ομάδα Γ

### Βίντεο:



Πρόσβαση [εδώ](#)

YouTube πρόγευμα σχολείο



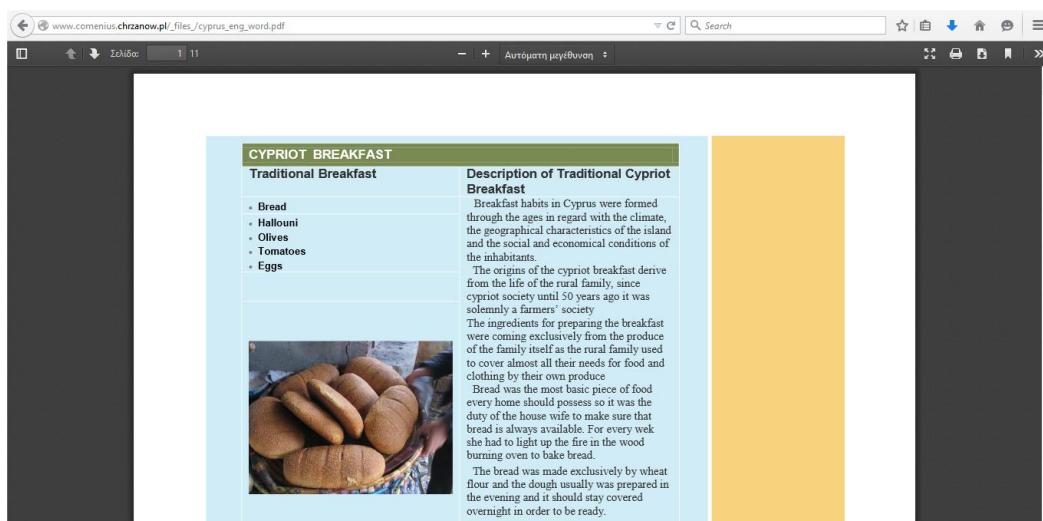
Υγιεινό Πρόγευμα στο Δημοτικό Καρμιώτισσας

Πρόσβαση [εδώ](#)

## Ομάδα Δ

### Αρχείο:

www.comenius.chranow.pl/\_files/cyprus\_eng\_word.pdf



CYPRIOT BREAKFAST	
<b>Traditional Breakfast</b>	<b>Description of Traditional Cypriot Breakfast</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bread</li> <li>• Halloumi</li> <li>• Olives</li> <li>• Tomatoes</li> <li>• Eggs</li> </ul>	<p>Breakfast habits in Cyprus were formed through the ages in regard with the climate, the geographical characteristics of the island and the social and economical conditions of the inhabitants.</p> <p>The origins of the cypriot breakfast derive from the life of the rural family, since cypriot society until 50 years ago it was solemnly a farmers' society. The ingredients for preparing the breakfast were collected exclusively from the produce of the family itself as the rural families used to cover almost all their needs for food and clothing by their own produce.</p> <p>Bread was the most basic piece of food every home should possess so it was the duty of the house wife to make sure that bread is always available. For every wek she had to light up the fire in the wood burning oven to bake bread.</p> <p>The bread was made exclusively by wheat flour and the dough usually was prepared in the evening and it should stay covered overnight in order to be ready.</p>

Πρόσβαση [εδώ](#)

## Ομάδα Ε

Φωτογραφίες:



Πρόσβαση [εδώ](#)



Πρόσβαση [εδώ](#)