29 Σεπτεμβρίου 2013

Πώς το χαλούμι κατέκτησε τη Βρετανία

/ Ειδήσεις και Ανακοινώσεις



Η Βρετανική ιστοσελίδα του BBC παρουσίασε πρόσφατα ειδικό αφιέρωμα για το Κυπριακό χαλούμι.

Το «θορυβώδες τυρί» όπως είναι γνωστό σε κάποιους έχει κατακτήσει την Βρετανική αγορά και από έδεσμα για λίγους μετατράπηκε σε βασικό είδος στα Κυριακάτικα μπάρμπεκιου. Όπως αναφέρει ο συγγραφέας του αφιερώματος, το χαλούμι εισήλθε στην Βρετανική αγορά από την Κύπρο τα τελευταία χρόνια και αγοράζεται κυρίως ως προσθετικό σαλάτας ή ως συνοδευτικό στα χορτοφαγικά γεύματα.

Το χαλούμι κατασκευάζεται από κατσικίσιο και αγελαδινό γάλα και μπορεί τέλεια να ψηθεί στα κάρβουνα ή στο τηγάνι. Στη χώρα προέλευσής του, κάθε Κύπριος καταναλώνει κατά μέσο 8 κιλά χαλούμι το χρόνο, σύμφωνα με τον Cooke.

Η Βρετανία είναι η χώρα της μεγαλύτερης κατανάλωσης χαλουμιού στην Ευρώπη , μετά την Κύπρο, με τη Σουηδία να ακολουθεί αμέσως μετά.

Μόλις πριν από μια δεκαετία το χαλούμι υπήρχε μόνο στα εξειδικευμένα καταστήματα τροφίμων ενώ σήμερα ακόμα και οι υπεραγορές το κατατάσσουν μέσα στα βασικά τους τρόφιμα. Η αλυσίδα Tesco διαθέτει προς πώληση έξι διαφορετικά ήδη. Οι πωλήσεις του αυξήθηκαν κατά 132% μεταξύ 2011 και 2012. Η

αλυσίδα υπεραγορών Waitrose αναφέρει αύξηση 104% στις πωλήσεις την ίδια περίοδο.

Σύμφωνα με την συγγραφέα τροφίμων της Βρετανικής εφημερίδας Daily Telegraph, Rose Prince, η αγάπη των Βρετανών για το χαλούμι ξεκινά από την αγάπη τους για την Μεσογειακή κουζίνα, την ετοιμότητά τους να δοκιμάζουν οτιδήποτε καινούργιο και την επίδραση των εκπομπών μαγειρικής.

Το χαλούμι δεν το βρίσκει κανείς μόνο στις υπεραγορές αλλά προσφέρεται και ως βασικό είδος σε εστιατόρια όπως τα Nando’s, που καταγράφουν αύξηση 138% στις πωλήσεις του.

Ο Cooke αναφέρει επίσης το χαλούμι οφείλει μέρος της επιτυχίας του στο ότι μπορεί να μαγειρευτεί με πολλούς τρόπους και να διατηρηθεί στο ψυγείο για αρκετό καιρό. Η τρέλα του χαλουμιού κυριεύει σιγά σιγά την υπόλοιπη Ευρώπη αλλά και τη Μέση Ανατολή.

Ο δημοσιογράφος αναφέρεται επίσης και στις διαμάχη μεταξύ των διαφόρων παραγωγών γάλακτος στην Κύπρο, η οποία έχει περιπλέξει προς το παρόν τις προσπάθειες για κατοχύρωση του ως Κυπριακού προϊόντος στην Ευρώπη. Έτσι άρχισαν να παρουσιάζονται στην αγορά και προϊόντα από Τούρκους παραγωγούς από το κατεχόμενο βόρειο μέρος της Κύπρου οι οποίοι τα αποκαλούν hellim.

Οποιοδήποτε και να είναι το αποτέλεσμα της διαμάχης για την κατοχύρωση του, το χαλούμι, καταλήγει ο Cooke, ήρθε και θα παραμείνει στη Βρετανική αγορά ως βασικό είδος διατροφής.

Μετάφραση , διασκευή: Φιλοθέη

Του Nicholas Cooke

Πηγή:BBC News Magazine