

Cyprus Bukkoma: Μια κυπριακή εμπειρία brunch στη Σεβίλλη - Δείτε το μενού

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#) / [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)



Στο Κοινό Κέντρο Ερευνών (JRC) της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στη Σεβίλλη στήθηκε ένα πρωινό με άρωμα Κύπρου. Το Cyprus Bukkoma, μια κυπριακή εμπειρία brunch, έφερε στο τραπέζι γεύσεις, μυρωδιές και εικόνες που θύμισαν κυπριακό σπίτι, προσφέροντας στους συμμετέχοντες από διάφορες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης μια πιο ζεστή και οικεία γνωριμία με την κυπριακή φιλοξενία.

Με σύνθημα το «κάν' το όπως στην Κύπρο», ο χώρος διαμορφώθηκε γύρω από ένα μεγάλο κοινό τραπέζι, όπως συμβαίνει συχνά σε μια οικογενειακή μάζωξη. Η ιδέα δεν ήταν απλώς να παρουσιαστούν παραδοσιακές γεύσεις, αλλά να δημιουργηθεί η αίσθηση ότι όλοι μοιράζονται το ίδιο τραπέζι, την ίδια κουβέντα και την ίδια εμπειρία.

Οι συμμετέχοντες δοκίμασαν ένα πρωινό βασισμένο σε προϊόντα και συνταγές της κυπριακής κουζίνας. Στο τραπέζι υπήρχαν φρέσκα προϊόντα, ντομάτα, αγγούρι και ελιές τσακιστές, αυγά με βότανα, ελαιόλαδο και λεμόνι, χαλλούμι με δυόσμο, αλλά και χαλλούμι ωρίμανσης, το γνωστό «κόκκινο», αναρή με χαρουπόμελο και καρύδια, λούντζα, φλαούνες, ελιόπιτες και παραδοσιακά κυπριακά ψωμιά.

Το μενού συμπληρώθηκε με προϊόντα χαρουπιού, παστέλι και πίττα της σάτζις, ενώ για το γλυκό τέλος προσφέρθηκαν μαχαλεπί, χαλβάς και σουσιούκος. Όλα αυτά συνοδεύτηκαν από κυπριακό καφέ, ροφήματα χαρουπιού και ροδόνερου, με την ευγενική χορηγία της Rose Factory της οικογένειας Τσολάκη. Πολλά από τα προϊόντα προέρχονταν από μικρούς παραγωγούς στην Κύπρο, δίνοντας στους παρευρισκόμενους την ευκαιρία να δοκιμάσουν αυθεντικές γεύσεις που δεν συναντά κανείς εύκολα εκτός του νησιού.

Ξεχωριστό ενδιαφέρον είχε και ο χώρος όπου πραγματοποιήθηκε η εκδήλωση. Το Cyprus Bukkoma φιλοξενήθηκε στον ίδιο χώρο με την έκθεση «Made in Cyprus», η οποία παρουσιάζει πτυχές της κυπριακής λαϊκής τέχνης μέσα από λευκαρίτικα κεντήματα, φυθκιώτικα υφαντά, καλαθοπλεκτική, παραδοσιακές φορεσιές και άλλα χειροποίητα αντικείμενα.



Έτσι, οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να κινούνται ανάμεσα στα τραπέζια και τα εκθέματα, συνδέοντας τη γαστρονομία με την τέχνη, την ιστορία και την καθημερινή ζωή της Κύπρου.

Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης, αρκετοί στάθηκαν ιδιαίτερα στην αίσθηση φιλοξενίας και οικειότητας που δημιουργήθηκε στον χώρο. Για πολλούς, το Cyprus Bukkoma ήταν μια πρώτη γνωριμία με την κυπριακή κουλτούρα, όχι μέσα από μια τυπική παρουσίαση, αλλά μέσα από την απλή εμπειρία του κοινού τραπέζιου, της κουβέντας και της συντροφικότητας.

Το Cyprus Bukkoma αποτέλεσε ακόμη μία δράση του Cyprus Semester 2026 στη Σεβίλλη, μιας πρωτοβουλίας που διοργανώνεται από τον Τρύφωνα Χρίστου στο Κοινό Κέντρο Ερευνών της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Στόχος της είναι να προβάλει την κυπριακή κουλτούρα μέσα από εκθέσεις, εργαστήρια, μουσική, χορό και γαστρονομικές εκδηλώσεις.



Μέσα από τέτοιες δράσεις, το Cyprus Semester μεταφέρει στη διεθνή κοινότητα της Σεβίλλης μια πιο καθημερινή, ανθρώπινη εικόνα της Κύπρου. Μια εικόνα που δεν περιορίζεται στην παράδοση και τα προϊόντα του τόπου, αλλά αναδεικνύει και κάτι βαθύτερα κυπριακό: τη φιλοξενία, το μοίρασμα και την ανάγκη να γίνονται τα

πράγματα «μαζί».

Το μενού



CYPRUS BUKKOMA

A Cypriot Brunch Experience

To begin

Tomatoes
Cucumbers
Elies tsakistes
Eggs with herbs, olive oil & lemon

Mama Cyprus

Flaounes with raisins & kannavouri
Artisan spiced bread
Elioti cake

Cheeses & Cured selection

Mint-infused halloumi
Red, matured halloumi
Dry anari
Smoked lountza
Wine-cured lountza

Cypriot specialties

Pasteli (sesame & peanuts)
Anogyra pasteli
Carob breadsticks
Carob rusk bites
Pitta tis satzis

Sweet finish

Halva
Mahallepi
Shioushioukos
Fresh anari with carob & nuts

Drinks

Cyprus coffee
Carob drink
Rose-water drink



