



Τμήμα Γεωργίας

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ  
ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

# Κυπριακά Κοκκίδια

η παράδοση αλλιώς

© 2022 Τμήμα Γεωργίας, Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών.  
Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Απαγορεύεται αυστηρά η πώληση ή οποιαδήποτε άλλη εμπορική εκμετάλλευση του συνόλου ή μέρους της παρούσας έκδοσης.  
Επιτρέπεται η αναδημοσίευση με την προϋπόθεση αναφοράς στην πηγή.

Οι εκδόσεις του Γραφείου Τύπου και Πληροφοριών  
διατίθενται δωρεάν.

Η παρούσα έκδοση εκπονήθηκε σε συνεργασία με την Κυπριακή Ένωση Μπάρτεντερς, την οποία και ευχαριστούμε θερμά.

Σχεδιασμός: Μάριος Κουρουφέξης  
Φωτογραφίες: Έμμα-Λουίζ Χαραλάμπους  
Επιμέλεια έκδοσης: Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών



ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ  
ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ

ΓΤΠ 80/2022 - 5.000

Εκδόθηκε από το Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών

ISBN: 978-9963-50-562-3

Εκτύπωση: RPM Lithographica Ltd



Τμήμα Γεωργίας



Cy. B.A.  
Cyprus Bartenders  
Association

# Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΑΛΛΙΟΣ

Η αμπελοοινική Κύπρος διατηρεί μια φρεσκάδα, παρόλη τη μακρόχρονη ιστορία της, που πηγάζει από τους ίδιους τους ανθρώπους της. Τους ακούραστους επαγγελματίες στον τομέα του οίνου, των αποσταγμάτων και των αλκοολούχων ποτών, που εργάζονται πάντοτε με ζήλο ώστε να κατανοούν τις σύγχρονες απαιτήσεις και να βελτιώνονται.

Αυτή η φρεσκάδα μεταφέρεται αυτούσια στις συνταγές κοκτέιλ που θα βρείτε στην παρούσα έκδοση. Ο αμπελοοινικός τομέας της Κύπρου θέλει να δοκιμάζουμε παραδοσιακές γεύσεις από κυπριακά προϊόντα, αλλά φροντίζει να τις προσφέρει και διαφορετικά, με τρόπο περισσότερο σύγχρονο και δημιουργικό.

Η παρούσα έκδοση αποτελεί απόδειξη της πιο πάνω συνεχούς προσπάθειας για αλλαγή και εκσυγχρονισμό. Είναι καρπός της αγαστής συνεργασίας του Τμήματος Γεωργίας με την Κυπριακή Ένωση Μπάρτεντερς, και σε αυτήν στην παρουσιάζονται δημιουργικές συνταγές μελών της Ένωσης, με δροσιστικά ποτά με βάση κυπριακούς οίνους και αποστάγματα.

Απολαύστε υπεύθυνα.



# Sweet Hell

δημιουργός Σαββίκη Ευαγγέλου

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

4cl μπράντι

3 cl λικέρ πορτοκαλιού

15cl οίνος από Ξυνιστέρι

10cl χυμός ροδάκινου

1cl σιρόπι τριαντάφυλλο

## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Φυσαλίδα (φρούτο)

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα, χτίσιμο



# Vino Coalda Kokkino

δημιουργός Jarek Iwanowski

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

10cl οίνος από Μαραθεύτικο

3cl πουρέ βατόμουρο

1cl σιρόπι σοκολάτας

1,5cl φρέσκος χυμός μοσχολέμονο (λάιμ)

1,5cl λικέρ πορτοκαλιού

2cl μπράντι

## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Σταφύλια, φλούδα λεμονιού

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα





# Heaven

δημιουργός Μιχάλης Κυπριανού

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1cl Ζιβανία

10cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl σιρόπι σαμπούκο

6cl ανθρακούχο νερό

1cl σιρόπι πεπονιού

φέτες από μοσχολέμονο (λάιμ)

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Πορτοκάλι, λεμόνι, φύλλα  
ανανά, κεράσι, μέντα

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Πολτοποίηση, χτύπημα,  
συμπλήρωση



# The original

δημιουργός Σωτήρης Σαββίδης

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl ροζέ οίνος

1cl Ζιβανία

2cl σιρόπι καραμέλα βουτύρου

4 φρέσκα κουμκουάτ

1cl φρέσκος χυμός μοσχολέμονο (λάιμ)

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Βανίλια, κουμκουάτ

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Πολτοποίηση, χτύπημα



# Flame of Love

δημιουργός Στέλιος Παπαδόπουλος

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

7cl ούζο

4cl σκούος λεμονιού

30cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl σιρόπι τριαντάφυλλο

## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Μήλο

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Golden King

δημιουργός Μάριος Ζέγιου

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl μπράντι

4cl Κουμανδαρία

8cl χυμός μήλου

1cl χυμός ροδάκινου

1cl λικέρ μανταρινιού

## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Πορτοκάλι,  
φουσαλίδα (φρούτο)

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα





# Xylfar

δημιουργός Σαμουήλ Παπαγεωργίου

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

2cl Ζιβανία

1cl λικέρ λεμονιού

2cl σιρόπι φράουλας

6cl χυμός ροδάκινου

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Σταφύλι, ροδάκινο

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Ρεαζοο

δημιουργός Χάρης Νεοκλέους

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

18cl οίνος από Ξυνιστέρι  
5cl πουρές ροδάκινου  
3cl ούζο

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Ξύσμα πορτοκαλιού,  
πορτοκάλι, μαύρη ζάχαρη,  
σκόνη κανέλας

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Cool Mandarin

δημιουργός Φωτεινή Mamprouk Πισία

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι  
2cl Ζιβανία  
2cl λικέρ μοσχολέμονο (λάιμ)  
1cl σιρόπι μανταρίνι  
5cl χυμός ανανά  
μια στάλα ούζο

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Φλούδα μοσχολέμονο  
(λάιμ), φλούδα πορτοκάλι,  
φυσαλίδα, γαρίφαλο

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Spring Cobbler

δημιουργός Στέφανος Αθανασίου

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl μπράντι

3cl λικέρ από λίντσι

3cl χυμός μήλου

1cl λικέρ πορτοκαλιού

4cl ανθρακούχο αναψυκτικό με εκχύλισμα λεμονιού

## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Πράσινο μήλο, κεράσι

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα





# Shiny Grape

δημιουργός Λεωνίδα Φιλίππου

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

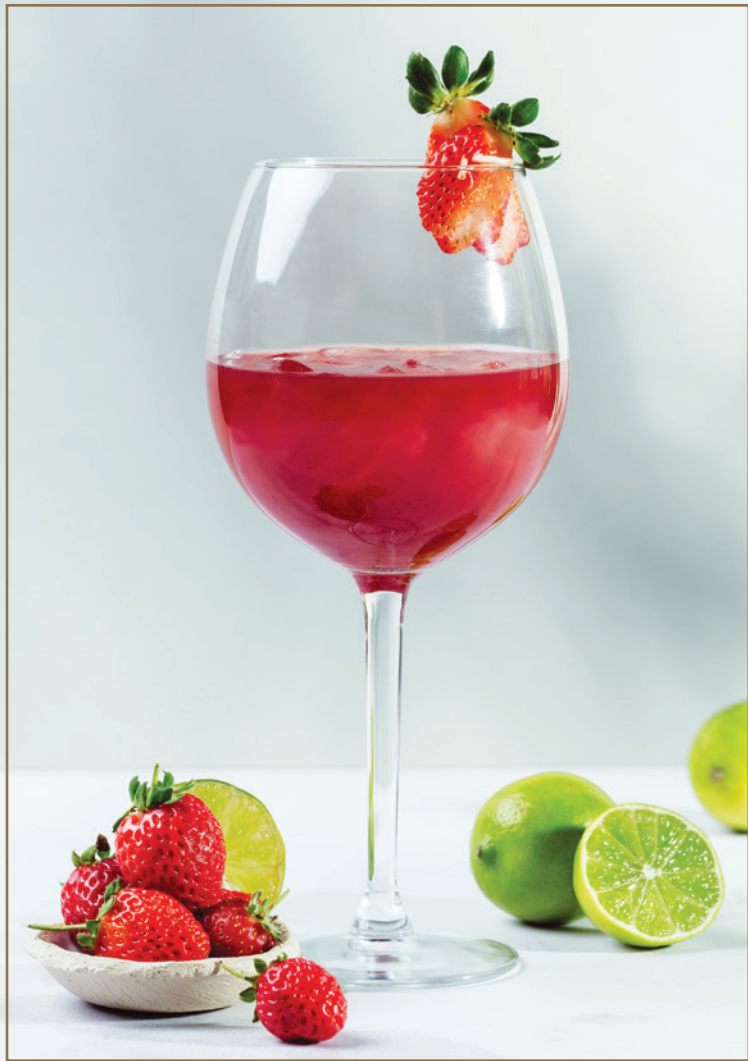
3cl μπράντι  
9cl οίνος από Ξυνιστέρι  
8cl χυμός πορτοκαλιού  
2cl σιρόπι καραμέλας  
2cl φρέσκος χυμός λεμονιού  
θυμάρι  
μαρμελάδα φράουλα

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Λεμόνι, θυμάρι

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Liber

δημιουργός Ανδρέας Tarasov

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1cl μπράντι

2cl Κουμανταρία

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

3cl χυμός κερασιού

2cl φρέσκος χυμός μοσχολέμονο (λάιμ)

1,5 cl πουρές φράουλας

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Φράουλα, μέντα, λεμόνι,  
μοσχολέμονο (λάιμ)

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Sytcha tou Paradisou

δημιουργός Krisztian Gyokeres

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

2cl Κουμανδάρια  
9cl οίνο από Ξυνιστέρι  
2cl πουρές φράουλας  
1τμχ φρέσκο σύκο  
1cl σιρόπι καραμέλας  
4cl χυμός ανανά

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Σύκο, θυμάρι

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Velvet Emotion

δημιουργός Μιχάλης Δημητριάδης

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl ροζέ οίνος

2cl λικέρ λεμονιού

1,5cl μπράντι

2cl σιρόπι κερασιού

2cl σιρόπι φράουλας

4cl χυμός ροδιού

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Δυόσμος, φράουλα

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα





# Symposium

δημιουργός Chris Pakalns

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

1cl λικέρ πορτοκαλιού

1cl πουρές passion fruit

2cl πουρές βατόμουρου

2cl χυμός πορτοκαλιού

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Πορτοκάλι, βατόμουρα

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Bulle-Rouse

δημιουργός Κωνσταντίνος Φιλιππίδης

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl ροζέ οίνος  
1,5cl βότκα με γεύση κόκκινου γκρέιπφρουτ  
1cl Crème de Cassis  
1cl λικέρ πορτοκαλιού  
1cl σιρόπι βανίλιας  
ξύσμα από κόκκινο γκρέιπφρουτ

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Μάνγκο, μύρτιλα, μέντα

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Wine Therapy

δημιουργός Nikolay Ivanov

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

2cl ρούμι

4cl ρούμι με γεύση καρύδας

4cl χυμός πορτοκαλιού

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Φλούδα πορτοκαλιού, κεράσι

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Sweet Kiss

δημιουργός Σοφοκλής Χαρίτος

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

10cl οίνος από Ξυνιστέρι  
2cl βότκα μανταρινιού  
2cl λικέρ πορτοκαλιού

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Κουμκουάτ, δυόσμος

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα





# Rose lips

δημιουργός Αντώνης Στυλιανού

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

4cl βότκα βανίλια

1cl ούζο

1cl λικέρ ούισκι

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Βανίλια, λεμόνι

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Nightmare

δημιουργός Κυριάκος Ασιώτης

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

9cl οίνος από Ξυνιστέρι

3cl βότκα

2cl λικέρ πορτοκαλιού

2cl ρούμι με γεύση

καρύδας

2,5cl χυμός κράνμπερι

2,5cl χυμός πορτοκαλιού

## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Πορτοκάλι, κεράσι

## ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

Χτύπημα



# Green Passion

δημιουργός Κώστας Πισιάς

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

2cl σιροπι πράσινου μήλου

2cl σιρόπι πιστάτσιο

9cl Ξυνιστέρι

τόνικ

### ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ

–

Χτίσιμο, συμπλήρωση



# ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών οινοπαραγωγής της Κύπρου από τις οποίες παράγονται οι οίνοι και τα ποτά που παρουσιάζονται στις συνταγές της παρούσας έκδοσης:

**Ξυνιστέρι:** Λευκή ποικιλία με μεγάλη αναγνώριση και αποδοχή, με κυρίαρχα τα αρώματα λευκόσαρκων εσπεριδοειδών φρούτων.

**Μαραθεύτικο:** Ερυθρή γηγενής ποικιλία που παράγει οίνους πληθωρικούς, δυναμικούς σε αλκοόλη και εκχύλισμα με εκδηλώσεις αρωμάτων βιολέτας, μικρών κόκκινων φρούτων του δάσους, μυρωδικών βοτάνων της κυπριακής υπαίθρου και μπαχαρικών όπως η βανίλια, η κανέλα και το μαύρο πιπέρι, οίνους που τεκμηριώνουν ότι η Κύπρος παράγει οίνους terroir (οινοπεδίου).

**Ντόπιο Μαύρο:** Ποικιλία που πρωτοστατεί στον κυπριακό αμπελώνα και συμμετέχει σχεδόν παντού στην οινοπαραγωγή, ιδιαιτέρως στη φημισμένη **Κουμανδάρια** και την παραδοσιακή **Ζιβανία**, προϊόντα της Κύπρου που είναι καταχωρισμένα με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και γεωγραφική ένδειξη, αντίστοιχα.





# ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΝΑΜΙΞΗΣ



Χτύπημα



Ανάδευση



Πολτοποίηση



Χτίσιμο



Συμπλήρωση

