

**Официальный язык :**

Греческий, Турецкий



<b>Столица</b>	:	Никосия
<b>Форма правления</b>	:	Республика
<b>Территория</b>	:	9 250 км <sup>2</sup>
<b>Население</b>	:	793 963 чел.
<b>Валюта</b>	:	Евро
<b>Время:</b>	Московское -1	

{yoo-gallery src=[/images/countries/cyprus] count=[6] title=[Кипр]}

**Республика Кипр** — островное государство в восточной части Средиземного моря.

## Туризм

Индустрия туризма — одна из главных статей национального дохода. За неё несёт ответственность Кипрская Организация по Туризму. В этом секторе трудится значительная часть населения, а прибыль, приносимая туризмом, является главным источником поступления иностранной валюты в бюджет республики. За последние 4 года число посещающих Кипр туристов увеличилось на 29 %, а прибыль от туризма — на 40 %.

Крупнейшие курорты:

- Ларнака
- Пафос
- Лимасол
- Айя-Напа
- Протарас
- Фамагуста
- Кирения

Многие пляжи Кипра награждены Голубым флагом Евросоюза за экологическую чистоту и инфраструктуру. Большинство этих пляжей муниципальные, аренда шезлонгов и зонтиков от солнца на них платная.

Город Никосия (Левкосия) — столица и крупнейший город Кипра. Он расположен в центре острова, и разделён «зелёной линией». Городские кварталы к северу от неё контролируются Турецкой Республикой Северного Кипра.

Второй по величине город Кипра — морской порт Лимасол, основанный в византийские времена. К западу от него находится британская суверенная база Акротири.

Из курортов Кипра Айя-Напа является центром клубной жизни, наряду с Ибицей, и ориентирован в основном на молодёжь. Для семейного отдыха служит, в основном, Пафос и Протарас.

Город Пафос включён в список мирового культурного наследия ЮНЕСКО, и также известен тем, что вблизи от него находится бухта Афродиты. По легенде, в этом месте богиня любви и красоты родилась из пены морской.

Достопримечательности Кипра представляют собой смесь различных эпох — византийский замок Колосси, в котором Исаак Комнин укрывался от крестоносцев, церковь, в которой Ричард I Львиное Сердце венчался с принцессой Беренгарией Наваррской, венецианские крепости, британское левостороннее движение.

Основной достопримечательностью на севере острова является Фамагуста со средневековой Башней Отелло, и «городом-призраком» (квартал Вароша).

Географическая близость к ряду средиземноморских стран позволяет проводить для туристов морские круизы в Египет, Израиль, остров Родос или Иорданию.

Круизные лайнеры отправляются из морских портов Ларнака и Лимасол, и соответствуют 3-5 звёздочным отелям. Время круиза обычно около двух дней. При прибытии в Израиль действует визовый режим, во въезде может быть отказано.

При аренде автомобилей гражданами России принимаются водительские права стандартного образца, прав международного образца не требуются. Может быть выдвинуто ограничение по возрасту, что зависит от компании, сдающей автомобили в аренду.

Автомобили, сдаваемые в аренду туристам, имеют красные номера, которые начинаются с буквы Z.

Следует помнить, что движение на Кипре левостороннее.

Все водители в обязательном порядке пропускают пешеходов, движущихся по пешеходному переходу.

В таких городах, как Никосия, Ларнака и др., можно попасть в пробки; также могут быть трудности с бесплатной парковкой.

К британскому наследию относится, помимо левостороннего движения, стандарт электропитания — розетки трёхштырьковые (один из них-заземление, аналог бокового контакта евровилки), но напряжением не 230 В, как в Великобритании, а 240В.

Местное население традиционно придерживается православного христианства. На острове насчитывается большое количество православных церквей, в продаже — множество православных икон. К числу достопримечательностей Кипра относятся и православные святыни, такие, как гробница Святого Лазаря в Ларнаке.

Многие магазины и банки на острове не работают в среду и субботу, а в рабочие дни — только 8:00—13:00 и 15:00—17:30 в зимнее время, 16:00—19:00 в летнее.

В отношениях между двумя общинами сохраняется определённая напряжённость. При общении с греками-киприотами не рекомендуется упоминать о турецкой оккупации северной части острова. Особенно болезненной темой является «город-призрак» Вароша.

Фотографировать погранзону между греческим и турецким секторами, военнослужащих и военные объекты запрещается.

Среди этнических греков на Кипре можно встретить определённое количество иммигрантов из бывшего СССР (понтийские греки).

### **Кухня**

Средиземноморская кухня на Кипре, содержащая в себе элементы других кухонь, прежде всего, греческой и турецкой кухонь.

### **Влияние других культур**

Благодаря выгодному расположению острова в Средиземном море, Кипр долгое время находился под властью различных империй, господствующих в те времена в Европе и на Ближнем Востоке. Кипр был поочередно захвачен ассирийцами, египтянами, персами, греками и римлянами. В 395 году стал на 800 лет частью Византии. В XII веке остров был занят английским королем Ричардом Львиное Сердце во время Третьего крестового похода, в конце XV века попал под власть Венецианской республики. В 1571 году остров перешёл во владения Османской империи, а в конце XIX века стал британской колонией. В 1960 году была объявлена независимость Кипра. Сейчас население острова примерно

на 80 % состоит из киприотов греческого и 20 % турецкого происхождения.

Наибольшее влияние на кипрскую кухню оказали соответственно греческая и турецкая кухни, чьими отличительными чертами являются приготовление пищи на гриле или в форме густых похлёбок и использование большого количества йогурта, петрушки, чеснока. В отличие от типичной турецкой и арабской кухонь, еда на Кипре менее острая, реже используются традиционные для турецкой кухни приправы зира и острый перец. Из итальянской кухни пришли такие компоненты, как мята, кориандр, эстрагон, базилик, кардамон, корица и руккола. Со времён, когда Кипр был британской колонией, остались некоторые североευропейские и азиатские кулинарные традиции, к примеру, употребление в пищу индийской приправы карри и имбиря.

### Типичные продукты

Кипр отличается довольно плодородная почва, на которой выращивают различные фруктовые и овощные культуры. На склонах горного массива Троодос произрастают персиковые, грушевые, яблоневые, ореховые деревья и виноградники. В остальных частях острова преобладают кипарисы, рожковые и оливковые деревья. На юге острова, в окрестностях Лимасола, разводят цитрусовые: апельсины и грейпфруты. На наиболее плодородной почве на юго-востоке выращивают картофель, баклажаны, томаты, огурцы, лук и прочие овощи. В северозападной части плодоносят фиговые и гранатовые деревья. На юго-западе Кипра, вблизи Пафоса, имеются банановые плантации.

Кипрская кухня отличается большим количеством мясных блюд, прежде всего в пищу употребляют баранину, свинину, птицу и крольчатину, реже — говядина, из-за довольно ограниченной площади пастбищ для разведения крупного рогатого скота.

Несмотря на то, что Кипр является островом, рыбные блюда не особо популярны. Скорее всего это связано с тем, что на остров часто нападали с моря, что заставляло население Кипра перебираться в более отдалённые от побережья районы. Среди всего разнообразия рыб в Средиземном море киприоты предпочитают тунец, рыбу-меч и кальмаров, которые подаются в жареном виде или во фритюре.

Одним из основных продуктов является сыр халлуми, который не только жарят и используют в сэндвичах, но и используют для приготовления десертов. Также популярны блюда из яиц и йогурта.

### Типичные блюда

Как и в арабской, турецкой и греческой кухнях, на Кипре распространены мезе — набор закусок, — которые при большом количестве компонентов могут стать основным блюдом. *Kanepionia* представляют собой омлеты с разнообразной начинкой, в том числе с халлуми.

Мясо обычно жарят на гриле или сковороде или же тушат в каменной печи. В этом случае блюдо готовят в глиняном горшке Tawas, так же называют блюда, приготовленные в нём. Такие блюда готовят с добавлением овощей, корицы, гвоздики и других специй, чаще всего к празднику. Более простые блюда Jiachni готовят из обжаренных кусочков мяса и/или овощей, тушёных затем на плите в томатном соусе.

В качестве гарнира используют хлеб (прежде всего питу), рис, булгур, макароны и бобовые. Картофель появился лишь в XIX веке и заменил распространённое до этого таро. В хлеб часто заворачивают другие продукты, например, кусочки мяса и салат (см. шаурма, кебаб, сувлаки), политые соусом дзадзики.

источник: wikipedia.org