

A close-up photograph of several pieces of halloumi cheese, a traditional Cypriot cheese, which has been grilled to a golden-brown color with dark, charred grill marks. The cheese is piled together, and in the background, there are fresh green herbs, possibly dill or parsley, which are slightly out of focus. A white text box with a green vertical bar on its left side is overlaid on the top right of the image.

# Χαλλούμι

Halloumi  
/hə'lu:mi/





## **Όνομα**

Χαλλούμι

## **Τόπος καταγωγής**

Κύπρος

## **Κατανάλωση κατά κεφαλήν @Κύπρος**

9 κιλά/ετησίως

## **Κατανάλωση @υφήλιος**

40 ώρες στις 5 ηπείρους

## **Το εθνικό τυρί της Κύπρου!**

Ημίσκληρο τυρί άλμης που παράγεται από πρόβειο ή αιγινό γάλα ή από μίγμα τους με ή χωρίς αγελαδινό γάλα.

Από τα πιο παραδοσιακά Κυπριακά προϊόντα, το χαλλούμι είναι ο νόστιμος κρίκος που συνδέει τη γαστριμαργική και την πολιτιστική παράδοση της χώρας.

## Μακρόχρονη ιστορία

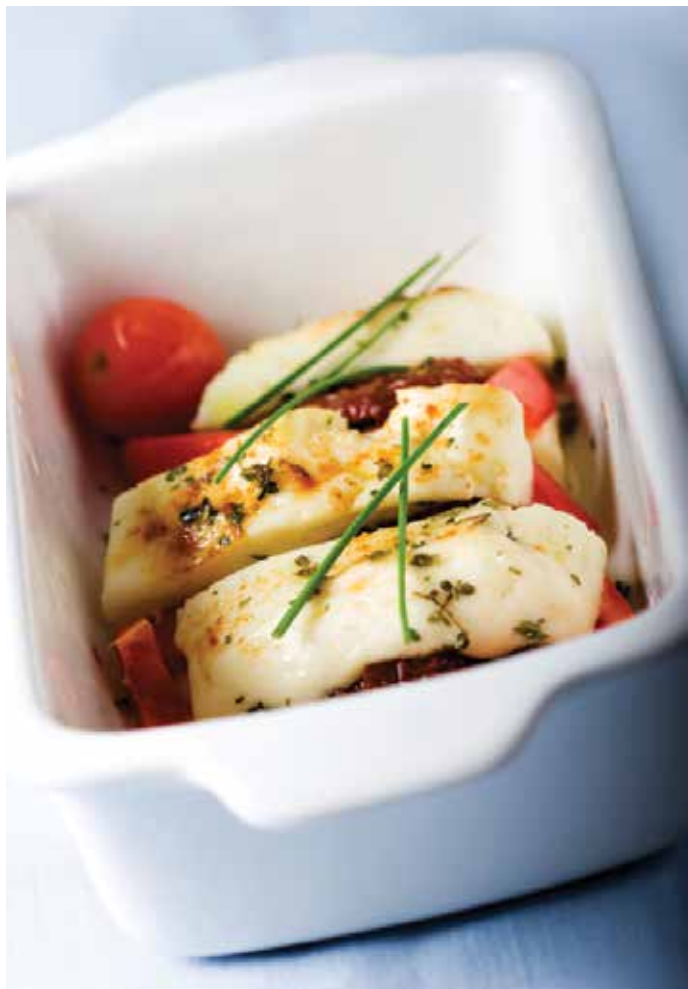
Το χαλλούμι παρασκευάζεται στην Κύπρο από αρχαιοτάτων χρόνων και υπάρχουν αρκετές εκδοχές για την προέλευση του ονόματός του. Για παράδειγμα, αναφέρεται το αρχαίο ελληνικό άλς για το αλάτι ή το ιταλικό salamoia ή σαλαμούρα που στα ελληνικά σημαίνει άλμη.

Η πρώτη γραπτή αναφορά στο χαλλούμι γίνεται σε έγγραφο του δόγη Leonardo Donna (1556), της περιόδου της κατοχής των Βενετών, ενώ το 1738 ο περιηγητής/συγγραφέας Richard Pococke σημειώνει ότι το χαλλούμι είναι διάσημο σε όλο το Λεβάντε.

Από τότε, το χαλλούμι αποτελούσε βασικό συστατικό της διατροφής των κατοίκων της Κύπρου. Παρασκευαζόταν στα περισσότερα σπίτια, στις στάνες των κτηνοτρόφων ή σε πρόχειρα τυροκομεία, αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα με εμπειρικό τρόπο. Ήταν, εξάλλου, ένας τρόπος για να συντηρηθεί το γάλα.

Μέχρι και σήμερα, ποσότητες χαλλουμιού παράγονται με τον παραδοσιακό τρόπο σε μικρά οικογενειακά τυροκομεία που είναι διάσπαρτα σε όλη την Κύπρο.

Οι μεγαλύτερες όμως ποσότητες παράγονται σε μεγάλα μοντέρνα τυροκομεία, στα οποία, με την εφαρμογή της σύγχρονης τεχνολογίας, η διαδικασία έχει τυποποιηθεί, αυτοματοποιηθεί και η ποιότητα έχει σταθεροποιηθεί.



## Το Χαλλούμι σήμερα

Το Χαλλούμι αποτελεί το δεύτερο σημαντικότερο εξαγωγίσιμο προϊόν της Κύπρου με ποσότητες που αγγίζουν σε αξία τα €120 εκατομμύρια ετησίως. Οι εξαγωγές του προϊόντος ακολουθούν μία συνεχή αυξητική πορεία με κύριους εξαγωγικούς προορισμούς το Ηνωμένο Βασίλειο, την Ελλάδα, τη Σουηδία, τη Γερμανία, την Αυστραλία και τις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής.

Το «ΧΑΛΛΟΥΜΙ-HALLOUMI» είναι κατοχυρωμένο ως Κοινοτικό Συλλογικό Εμπορικό Σήμα στην Ευρωπαϊκή Ένωση και ως Πιστοποιούν Εμπορικό Σήμα στην Κύπρο, το Ηνωμένο Βασίλειο, την Ιορδανία και τις Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής. Η χρήση του Σήματος διέπεται από συγκεκριμένους Κανονισμούς, οι οποίοι προϋποθέτουν μεταξύ άλλων ότι η παραγωγή του προϊόντος πραγματοποιείται στην Κύπρο από εγκεκριμένο χρήστη, με βάση αυστηρές προδιαγραφές παραγωγής, σήμανσης και προέλευσης.

Αδιάψευστο τεκμήριο της σημαντικότητας που έχει το Χαλλούμι για την Κύπρο, αποτελεί η αίτηση που έχει υποβληθεί τον Ιούλιο του 2014 για την κατοχύρωση της ονομασίας «Χαλούμι» (Halloumi) και Hellim στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή ως Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ). Σχετική απόφαση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής αναμένεται εντός του έτους.



## Η ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

### **Το γάλα**

Πρόβειο ή αιγινό γάλα ή μίγμα τους με ή χωρίς αγελαδινό γάλα.

### **Η πήξη**

Το χαλλούμι παρασκευάζεται από παστεριωμένο γάλα, του οποίου η πήξη πραγματοποιείται με την προσθήκη πυτιάς.

### **Το τυρόπηγμα**

Η τυρομάζα κόβεται και αναθερμαίνεται με ανάδευση μέχρι τους 40°C. Στη συνέχεια, τοποθετείται σε κατάλληλα καλούπια και πιέζεται έως ότου γίνει συμπαγής.

### **Το ψήσιμο**

Το τηρόπηγμα θερμαίνεται και πάλι σε ορό από τον οποίο έχουν αφαιρεθεί οι πρωτεΐνες (χρησιμοποιούνται στην παραγωγή της αναρής) για 30 λεπτά στους 90°C. Η διαδικασία αυτή, που ονομάζεται «ψήσιμο» και δεν συναντάται σε παραγωγή άλλου τυριού, συμβάλλει στην απόκτηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του χαλλουμιού.

### **Αλάτισμα & δίπλωμα**

Πραγματοποιείται επιφανειακό αλάτισμα και προσθήκη δυόσμου. Τα κομμάτια του χαλλουμιού διπλώνονται κι όταν κρυώσουν μπαίνουν σε δοχεία με άλμη ορού όπου παραμένουν για 1-3 ημέρες. Για την παραγωγή του ώριμου χαλλουμιού, τα κομμάτια παραμένουν στα δοχεία με άλμη ορού για τουλάχιστον 40 ημέρες σε θερμοκρασία 15-20°C.

### **Συσκευασία**

Το χαλλούμι συσκευάζεται σε κενό αέρος ή σε δοχεία με άλμη ορού.

## Το Χαλλούμι: προφίλ

### 2 ΤΥΠΟΙ



#### Φρέσκο Χαλλούμι



Λευκό ή υπόλευκο,  
χωρίς εξωτερικό περίβλημα.



Ελαστική υφή.  
Γλυκιά, ελαφρώς αλμυρή γεύση.

#### Ώριμο Χαλλούμι



Υποκίτρινο, σκληρό, εύθρυπτο.



Πικάντικη, οξεία, αρκετά αλμυρή  
γεύση.





## Το Χαλλούμι στο τραπέζι



Το χαλλούμι, είναι το μοναδικό ημίσκληρο τυρί που δεν λιώνει στις υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται κατά το ψήσιμό του. Η δομή του μαλακώνει, διατηρεί ωστόσο το σχήμα του αποκτώντας ορεκτικό χρυσοκάστανο χρώμα.

Έτσι είναι ιδανικό για το μαγείρεμα, την ψητοριά και το τηγάνι.

Το φρέσκο χαλλούμι μπορεί επίσης να καταναλωθεί ωμό.

Το ώριμο μπορεί να τριφτεί πάνω στα μακαρόνια.

---

### ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Φρέσκο χαλλούμι + αυγά, ντομάτα, δυόσμος

Ώριμο χαλλούμι + καρπούζι

Ώριμο χαλλούμι + λούντζα

Ώριμο χαλλούμι + Κουμανδαρία

## Συνταγές με χαλλούμι από τον Βαγγέλη Δρίσκα

φωτογραφίες συνταγών: Ανδρέας Ευσταθίου



### ΨΗΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΜΕ ΤΣΑΤΝΕΪ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

#### Υλικά (4 μερίδες)

250 γρ. χαλλούμι

#### για το τσάτνεϋ λεμονιού:

ξύσμα και ψιλοκομμένη ψίχα από 3 λεμόνια

80 γρ. ζάχαρη

4 κουτ. σούπας ξίδι μπαλσάμικο

100 γρ. ξερά βερίκοκα ψιλοκομμένα

1 τσίλι πιπεριά ψιλοκομμένη

1 κουτ. γλυκού τριμμένο τζίντζερ

1 κουτ. γλυκού μαυροκούκι

1 κουτ. γλυκού αλάτι

Βάλτε όλα τα υλικά για το τσάτνεϋ λεμονιού στην κατσαρόλα και βράστε τα για 20' περίπου σε χαμηλή φωτιά μέχρι να γίνουν σαν μαρμελάδα. Αφήστε το τσάτνεϋ να κρυώσει πριν το σερβίρετε. Διατηρείστε το σε βάζο στο ψυγείο.

Κόψτε το χαλλούμι σε φέτες και ψήστε το σε αντικολλητικό τηγάνι ή στο γκριλ.

Σερβίρετέ το με το πικάντικο τσάτνεϋ λεμονιού.



## ΣΤΡΙΦΤΑΡΙΑ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΧΑΛΛΟΥΜΙ

### Υλικά (4 μερίδες)

500 γρ. στριφτάρια

200 γρ. χωριάτικα λουκάνικα

200 γρ. χαλλούμι

100 ml λευκό κρασί

2 καυτερές πράσινες πιπεριές κομμένες σε ροδέλες

2 κόκκινες πιπεριές κομμένες σε λεπτές λωρίδες

1 κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές φέτες

1 κουτ. γλυκού ξερός δυόσμος

ελαιόλαδο

αλάτι

Σοτάρετε σε λίγο ελαιόλαδο το κρεμμύδι με τα λουκάνικα κομμένα σε λεπτές φέτες. Προσθέστε τις πιπεριές (κόκκινες και καυτερές) και συνεχίστε το σοτάρισμα για λίγα λεπτά ακόμη. Σβήστε με το κρασί, προσθέστε τον δυόσμο και αλατίστε. Αφήστε για λίγα λεπτά μέχρι να εξατμιστεί το κρασί. Προσθέστε λίγο πριν σερβίρετε το χαλλούμι, κομμένο σε μικρά κομμάτια και ανακατέψτε.

Βράστε τα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό, στραγγίστε τα, ρίξτε τα στη σάλτσα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

## ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΙ ΧΑΛΟΥΜΙ

### Υλικά (12 ταρτάκια Ø10 εκ.)

#### για τη ζύμη

200 γρ. αλεύρι  
120 γρ. κρύο βούτυρο κομμένο  
σε κύβους  
1 αυγό & 1 κρόκος  
3 κουτ. σούπας κρύο νερό  
λίγο αλάτι

#### για τη γέμιση

250 γρ. χαλλούμι  
3 μεγάλα ξερά κρεμμύδια  
4 φέτες μπέικον  
2 κουτ. σούπας βούτυρο  
3 αυγά  
500 ml κρέμα γάλακτος  
½ ματσάκι φρέσκος δυόσμος  
αλάτι, πιπέρι  
αλεύρι και βούτυρο για τα  
φορμάκια

Βάλτε σε ένα μπολ το αλεύρι με το βούτυρο και τρίψτε το με τα χέρια σας μέχρι το μίγμα να γίνει ψίχουλα. Ρίξτε το αυγό, τον κρόκο και το νερό και ζυμώστε μέχρι το μίγμα να γίνει βελούδινη ζύμη. Τυλίξτε την με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε την σε δροσερό μέρος για 30'. Ανοίξτε μετά με τον πλάστη ένα φύλλο και κόψτε δίσκους στη διάμετρο της φόρμας που θα χρησιμοποιήσετε. Βουτυρώστε και αλευρώστε το εσωτερικό από τις φόρμες και απλώστε τη ζύμη.

Καθαρίστε και κόψτε σε λεπτές φέτες τα κρεμμύδια και φιλοκόψτε το μπέικον. Βάλτε τα σε ένα βαθύ τηγάνι με το βούτυρο και σοτάρετε για λίγα λεπτά. Χτυπήστε σε ένα μπολ τα αυγά με την κρέμα γάλακτος, αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε με το χαλλούμι τριμμένο και το μίγμα με το κρεμμύδι και το μπέικον. Προσθέστε τα φύλλα δυόσμου. Μοιράστε τη γέμιση στις φόρμες και ψήστε τα ταρτάκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 35'.





## ΑΛΜΥΡΑ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΑΚΙΑ ΜΕ ΧΑΛΛΟΥΜΙ

### Υλικά (4 μερίδες)

250 γρ. αλεύρι για κάθε χρήση

300 γρ. τριμμένο χαλλούμι

375 ml κρύα μπίρα

2 κουτ. γλυκού baking powder

λάδι για τηγάνισμα

ποικιλία από φρέσκα σαλατικά για το σερβίρισμα

Ανακατέψτε σε ένα μπολ το αλεύρι, τη μπίρα, το baking, σκεπάστε με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε το μίγμα για μισή ώρα στο ψυγείο. Λίγο πριν τηγανίσετε τα λουκουμαδάκια, ρίξτε το χαλλούμι τριμμένο και ανακατέψτε. Ζεστάνετε το λάδι, ρίξτε κουταλιές από το μίγμα (όπως κάνετε τους λουκουμάδες) και αφήστε να ροδίσουν. Βγάλτε τα λουκουμαδάκια με τρυπητή κουτάλα και αφήστε τα να στραγγίσουν σε απορροφητικό χαρτί. Σερβίρετε με φρέσκα σαλατικά.

*Για περισσότερες πληροφορίες και κατάλογο παραγωγών χαλλουμιού  
παρακαλούμε όπως επικοινωνήσετε με το Κυπριακό Εμπορικό Κέντρο Αθηνών.*



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

**ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ  
ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΘΗΝΩΝ**

Ξενοφώντος 2Α, 105 57 Αθήνα

Tηλ.: 210 37 34 822 - Fax: 210 36 46 420

email: [ctcath1@otenet.gr](mailto:ctcath1@otenet.gr), [info@cyprustradecenter.gr](mailto:info@cyprustradecenter.gr)

[www.cyprustradecenter.gr](http://www.cyprustradecenter.gr)



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ  
ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ  
ΕΜΠΟΡΙΟΥ  
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ  
& ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ, ΕΜΠΟΡΙΟΥ, ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

Υπηρεσία Εμπορίου

Α. Αραούζου 6, 1421 ΛΕΥΚΩΣΙΑ - ΚΥΠΡΟΣ

Tηλ.: 00357 22 867 100 - Fax: 00357 22 375 120

email: [ts@mcit.gov.cy](mailto:ts@mcit.gov.cy)

[www.mcit.gov.cy/ts](http://www.mcit.gov.cy/ts)