Κύθνος

Το νησί της απλότητας και της φιλοξενίας

Κύθνος

- Το νησί της Κύθνου είναι ένα γραφικό νησί γεμάτο κυκλαδίτικα μονοπάτια, κατάλευκους οικισμούς, τα πανέμορφα χωριά Χώρα και Δρυοπίδα, 99 παραλίες και πάνω από 130 εκκλησίες και μοναστήρια.

Γεωγραφική Θέση

- Η Κύθνος είναι ένα μικρό νησί των Κυκλάδων που βρίσκεται ανάμεσα στην Κέα και στη Σέριφο και απέχει μόνο λίγες ώρες από την Αθήνα.

Οικισμοί

- Στο βόρειο μέρος του βρίσκονται ο Μέριχας, το λιμάνι του νησιού, η Χώρα (ή Μεσαριά), η πρωτεύουσα, τα Λουτρά και η Δρυοπίδα. Το νότιο μέρος της Κύθνου είναι σχεδόν ακατοίκητο, με μόνες εξαιρέσεις την περιοχή της Παναγίας Κανάλας και τον μικρό κόλπο του Αγίου Δημητρίου.

Όνομα νησιού

- Πρώτοι κάτοικοι της Κύθνου στα αρχαία χρόνια αναφέρονται οι Δρύοπες, μυθικός βασιλιάς των οποίων αναφέρεται ο Κύθνος, εκ του οποίου ονομάστηκε το νησί. Η Κύθνος ονομάζεται και Θερμιά, όνομα που οφείλεται στην ύπαρξη θερμών πηγών οι οποίες βρίσκονται στον όρμο των Λουτρών.

Διαμονή

- Στο νησί της Κύθνου υπάρχουν καταλύματα που ποικίλουν από πολυτελή ξενοδοχεία έως ενοικιαζόμενα δωμάτια και τροχόσπιτα.

Διασκέδαση

Ο κ. κάνει ζωγραφιές με χαρτάκια αυτής της κατάστασης.	Ο κ. κάνει ζωγραφιές με χαρτάκια αυτής της κατάστασης.	Ο κ. κάνει ζωγραφιές με χαρτάκια αυτής της κατάστασης.	Ο κ. κάνει ζωγραφιές με χαρτάκια αυτής της κατάστασης.

Διασκέδαση

- Επίσκεψη στο γραφικό λιμάνι του Μέριχα

Διασκέδαση

- Ξενάγηση στο γραφικό χωριό της Δρυοπίδας και επίσκεψη στο σπήλαιο Καταφύκι

Διασκέδαση

- Επίσκεψη στη Χώρα, πρωτεύουσα του νησιού

Διασκέδαση

- Μπάνια στις ιαματικές πηγές των Λουτρών

Διασκέδαση

- Επίσκεψη στις παραλίες του νησιού- παραλία Κολόνα

Τοπικά προϊόντα

- Η τοπική κουζίνα στην Κύθνο είναι σχεδόν ίδια με των υπόλοιπων Κυκλαδίτικων νησιών και βασίζεται στα ντόπια τοπικά προϊόντα. Το Θερμιώτικο μέλι είναι κατά κύρια βάση θυμαρίσιο και θεωρείται ποιοτικά άριστο με περιορισμένη όμως παραγωγή. Η ποιότητα των προϊόντων που παράγονται στην Κύθνο (τυρί, κρέας, θαλασσινά, ψάρια, κρασί, κηπευτικά, μέλι) είναι εξαιρετική με τον τρόπο παραγωγής τους πλησιάζει τις βιολογικές μεθόδους παραγωγής. Προϊόντα της ντόπιας οικοτεχνίας είναι τα θερμιώτικα λουκάνικα, τα θερμιώτικα παξιμάδια και το Θερμιώτικο κρασί που μαζί με το Θερμιώτικο τυρί θεωρούνται περίφημα σε ποιότητα αλλά και γνωστά σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Παραδοσιακή κουζίνα και αγητά

- Σφουγγάτα (παραδοσιακή τυροκροκέτα τηγανισμένη σε καυτό λάδι)
- Κολόπι (είδος πίττας με σπανάκι, χορταρικά και φρέσκο κρεμμυδάκι ψημένο σε φούρνο)
- Σαβόρι (μαριναρισμένα ψάρια).
- Ταραχτό (είδος στραπατσάδας-αυγά με ντομάτα)
- Πιτταρά (μικρές πίττες, γλυκές ή αλμυρές) που συνήθως έφτιαχναν οι νοικοκυρές για το Πάσχα, αλλά και σε άλλες εποχές του χρόνου.
- Καπαροσαλάτα (βρασμένη πατάτα, κάπαρη, ελαιόλαδο, λεμόνι ή ξίδι).
- Θερμιώτικο παστέλι (σουσάμι με μέλι)
- Παραδοσιακά γλυκά κουταλιού σε διάφορες γεύσεις
- Αμυγδαλωτά Κύθνου.

ΤΕΛΟΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ

- Καλορίτη Αγάπη Γ’1
- 2021-2022