CITY GUIDE

Troodos

🍴 Национальная кухня

Халлуми — это фирменный сыр острова, рассольный продукт из овечьего и козьего молока, который сохраняет форму при жарке и имеет статус ЗНМП ЕС с 2021 года. Основные горячие блюда — это **сувла** (крупные куски свинины или баранины, медленно поворачиваемые на длинном угольном вертеле), **клефтико** (баранина, медленно запекаемая в закрытой глиняной печи с лимоном и орегано) и афелия (свинина, тушенная часами в красном вине с дроблеными семенами кориандра). Купес, шефталия в сальнике, деревенский картофель, магарина булли (букатини в курином бульоне) и лукумадес, пропитанные медом, завершают повседневное застолье.

Кипрская кухня несет на себе более сильный ближневосточный и турецкий отпечаток, чем материковая греческая, опираясь на **тахини**, **булгур**, сальник и дробленые семена кориандра — всё это нечасто встречается в греческом меню. В кипрском пастицио (макарония ту фурну) используется гораздо меньше томатов и больше мяты, чем в греческом варианте, а завершается блюдо тертым халлуми или анани вместо кефалотири. Местные мясные деликатесы — **лунца**, хиромери, луканико и шефталия — готовятся почти исключительно из свинины и не имеют греческих повседневных аналогов, а купес (кипрская форма киббе) напрямую опирается на левантийскую технику, а не на греческие или эгейские модели.

Определяющая техника — это **клефтико**, медленное запекание баранины или козлятины (часто с картофелем) в глиняной печи, герметично закрытой пергаментом, глиняным горшком или тестом из муки и воды, в течение нескольких часов. Герметичная печать удерживает пар и вытопленный жир, размягчая мясо до тех пор, пока оно не начнет свободно отходить от кости. Вторая основа — это **сувла** на **фуку** — узком вращающемся угольном гриле, чье название восходит к

итальянскому слову fuoco, — где крупные куски на кости нанизываются на длинный вертел, постепенно опускаются к углям и поворачиваются вручную в течение двух-трех часов, пока не образуется тонкая хрустящая корочка на сочном мясе.

Трапезы строятся вокруг общего **мезе**, парада из пятнадцати-тридцати маленьких тарелок, которые заказываются один раз на весь стол и подаются волнами в течение двух-трех часов — сначала дипы и салаты с жареным халлуми и деревенским хлебом, затем вяленое мясо, кефтедес и колбаски, потом горячее мясо на гриле, и наконец, свежие фрукты или **глика** (фрукты и орехи, консервированные в сиропе). Традиционное воскресное застолье расширяет этот формат: мясо крутится часами на **фуку**, а готовое мясо нарезают и едят все вместе с одного большого блюда с хлебом, салатом и запеченным картофелем.

Горная кухня Троодоса отличается от прибрежной кипрской кухни, она строится вокруг медленно приготовленного **клефтико** в глиняных печах, вяленого и копченого горного мяса, речной **форели** и дикорастущих зеленых трав, а не жареной рыбы и морепродуктов.

Хиромери, фирменное мясное блюдо региона Питсилия, представляет собой свиную ногу, которая вялится в соли в течение нескольких недель, маринуется в сухом красном вине, а затем коптится холодным способом на веточках тимьяна или шалфея; этот продукт, имеющий защищенное географическое указание, подают в горных мезе вместе с жареным халлуми и лундзой.

Цамарелла (апохтин) — это козье мясо без костей, которое обильно солят, вялят на солнце и приправляют сушеным орегано; это вековой метод сохранения продуктов в горных деревнях, тесно связанный с козоводством, в результате которого получается плотный и очень пикантный продукт для мезе.

Командария, старейшее вино с собственным названием в мире, которое до сих пор производится, изготавливается на южных склонах Троодоса из подвяленного на солнце винограда сортов ксинистери и мавро и имеет статус ЗНМП; его традиционно пьют как десертное вино после мезе, а не сочетают с основным блюдом.

Форель Троодоса (пестрофа троодус) выращивается в холодной горной воде на таких фермах, как **Псило Дендро** над Платресом, и жарится на гриле с лимоном в приречных тавернах в Какопетрии и Платресе.

Деревня **Агрос** в регионе Питсилия производит единственную на острове розовую воду с защищенным географическим указанием (**Родостагма Агру**) и розовое ложковое варенье; оба продукта получают путем дистилляции из лепестков дамасской розы, которые традиционно собирают в мае и используют для ароматизации махалеби и лукуми.

Шушукос (судзукос) — это тягучая сладость с ореховым вкусом, которую готовят исключительно вручную из виноградного сусла и цельного миндаля, нанизанного на нитки и подвешенного для сушки; это визитная карточка винодельческих деревень Красохория на склонах Троодоса.

В горных деревнях долины **Маратаса**, Педулас и Кало-Панайотис, на высоте выращивают вишню, яблоки, груши, персики и грецкие орехи; в Педуласе ежегодно проходит летний Фестиваль вишни, и эта деревня обеспечивает значительную часть производства вишни на острове.

🍽️ Гастрокультура

Платания, традиционный горный ресторан между Какопетрией, Продромосом и Педуласом, просит посетителей звонить заранее, так как продукты закупаются свежими и готовятся по заказу, а работает он только в обед. В деревнях **Тродоса** такая практика предварительного звонка является нормой для семейных таверн.

Традиционный кипрский **мезе** в деревенской таверне Тродоса по своей задумке неспешен: 15-30 небольших блюд подаются волнами в течение двух-трех часов, а беседа считается главным блюдом. Горные таверны специализируются на мясных версиях, приготовленных на углях, в основе которых шефталия, сувлаки и тушеные блюда, подаваемые по очереди.

Во многих счетах кипрских ресторанов уже включен **сервисный сбор 10%**, который не всегда доходит до обслуживающего персонала, поэтому ключевой привычкой является чтение чека перед тем, как оставлять что-либо сверх. Если сбор не указан, оставить около 10% наличными или немного округлить сумму — это входит в рамки обычая, что ценится, но не является обязательным.

Бранч выходного дня в **деревнях Тродоса** — это скорее нишевое предложение, чем глубоко укоренившееся местное заведение. Такие кафе, как The Kretan в **Киперунде**, подают блюда для бранча в критском и кипрском стиле наряду с блинами, вафлями и домашними тортами, а заведения в Омодосе и Платресе теперь предлагают современные варианты бранча проезжающим туристам. Этот формат сочетает в себе импортные основы бранча с местными завтраками из горных продуктов и опирается на туризм выходного дня с побережья, а не на самих жителей деревень.

Обед 12:00–15:00

☕ Утро

Кипрский кофе — это повседневный ритуал в горных деревнях **Тродоса**, который варят без фильтрации в небольшом медном **брики** и заказывают по степени сладости — **скето** (без сахара), **метрио** (одна чайная ложка) или **гликиврастос** (две чайные ложки). Его подают в небольшой чашечке со стаканом холодной воды, оставляя гущу оседать на дне. Деревенский **кафенеон** служит социальным центром для кофе, тавли (нарды) и политических разговоров, открываясь рано утром для фермеров перед работой и продолжая работу во второй половине дня.

Метод **ховоли** предполагает закапывание **брики** в слой нагретого песка, чтобы тепло поступало равномерно через песок, а не от пламени, что обеспечивает необычайно точный контроль за подъемом пенки **каймаки**. Несколько заведений Тродоса до сих пор используют этот метод для приготовления традиционного кипрского кофе прямо на месте.

Prova Kafenes в **Галате** возрождает исторический кафенеон как место встреч и культурный центр, располагаясь в здании, сохранившем архитектурные элементы этого района. Заведение подает кипрский кофе, миндально-розовую выпечку **дактила**, мезе и зиванию, а также часто проводит концерты живой музыки.

CaféOinos в **Калапанайотисе** сочетает ретро-эстетику с традициями: кофе варят методом **ховоли** на горячем песке, а в меню также входят лимонад из лепестков роз и качественное кипрское вино. Помещение

представляет собой отреставрированную традиционную усадьбу с винтажными деталями и центральным каменным камином.

The Kretan в **Киперунде** на высоте около 1300 м — это расслабленное кафе для кофе и бранчей, сочетающее французские и кипрские варианты бранча — **дакос**, халлуми, лунцу, домашний хлеб — наряду с десертами ручной работы. Из отреставрированного каменного интерьера открываются виды на зеленые горные пейзажи.

1725 Cafe-Bar расположен на центральной площади Тродоса, названной в честь высоты этой местности — 1725 метров, и предлагает кофе, вина, коктейли и легкие закуски на панорамной террасе, популярной среди туристов, проходящих через горы.

To Arkateno tis Elenis на площади **Омоса** подает современные варианты бранча, легкие ежедневные блюда и домашнюю выпечку вместе с кофе, соками и сладостями — это непринужденное место для кофе и бранча в самом сердце винодельческого региона.

Boukkoma в **Агия-Марина-Ксилиату** управляет современным кафе завтраков, основанным на кипрских продуктах, приготовленных с использованием инновационных технологий, что прямо позиционируется как способ поощрить молодых предпринимателей инвестировать в горные сообщества. Заведение дружелюбно к домашним животным и расположено в зеленом общественном парке недалеко от объектов культурного наследия Тродоса.

Более новое направление круглосуточных бранчей и кофе проходит через деревни Тродоса: **The Kretan** в Киперунде, **To Arkateno tis Elenis** в Омосе и **Boukkoma** в Агия-Марина-Ксилиату сочетают местные кипрские продукты — халлуми, дакос, домашний хлеб — с французскими или критскими форматами бранча наряду с кофейными предложениями, существуя бок о бок со старой традицией кафенеонов, а не заменяя ее.

Завтрак 07:00–10:00
Кафе 08:00–22:00

🌙 Вечер

Горная питейная культура в **Тродосе** не сосредоточена вокруг ночной барной сцены; она разделяется на два совершенно разных дневных

ритуала. Деревенские **кафенио** подают маленькие чашечки кипрского кофе, а также здесь проходят сеансы игры в тавлы (нарды), в которых доминируют пожилые мужчины, в то время как винные деревни Красохория и Пицилия привлекают туристов выходного дня, которые перемещаются между неформальными винными барами на деревенских площадях и небольшими бутик-винодельнями для дегустации Ксинистери, Маратефтико и **Коммандарии**.

Поздний ужин — кипрская норма, которая в полной мере относится и к горным тавернам **Тродоса**: семьи и компании собираются по вечерам в деревенских тавернах на полноценное **кипрское мезе** — общую трапезу из холодных соусов, жареного халлуми, деревенских колбасок, тушеной баранины и сезонных фруктов, — сопровождаемую тостами с виноградным бренди **зивания**. Этот ритуал превращает вечер в самостоятельное светское событие, причем таверны в Омодосе, Какопетрии и Платресе служат местом встречи как для местных жителей, так и для гостей выходного дня, удивляя любого гостя, который приходит в ожидании более раннего столика.

Ужин 19:00–22:30
Бар 18:00–22:00

🛎️ Комфорт

Евро является единственной валютой в регионе Тродос и на остальной территории Республики Кипр, однако поддельные **банкноты €50** активно циркулируют во всех районах. Полиция призывает покупателей и представителей бизнеса проверять любую купюру €50, серийный номер которой начинается с букв **WR**, перед совершением покупки, и передавать подозрительные банкноты в ближайшее отделение полиции, а не пытаться их сбыть.

Карты принимаются в отелях Троодоса и крупных сельских ресторанах, но в горных **тавернах**, деревенских **кафенеях**, небольших **винодельнях** и на придорожных лотках с продуктами обычно предпочитают наличные евро. Банкоматы есть в большинстве деревень, но их становится меньше выше по склонам, поэтому местной практикой считается брать наличные с собой, поднимаясь с побережья.

Банк Кипра и почтовые отделения предлагают самые выгодные курсы в районе Тродос — одно из отделений находится в **Платресе**, главном курортном поселке. Банкоматы крупных банков (Bank of Cyprus, Hellenic Bank, Eurobank, AstroBank) выдают евро по межбанковскому курсу без наценки оператора. Стойки обмена в горных курортах удобны, но предлагают заметно менее выгодные курсы. Обменники в аэропортах Ларнаки и Пафоса предлагают худшие условия: курсы обычно на 5–12% ниже межбанковских, плюс фиксированные комиссии.

Обменные пункты в центре Лимассола, Пафоса и Айя-Напы рекламируют обмен без комиссии, но закладывают наценку прямо в отображаемый курс. В любом банкомате отклоняйте предложение о выдаче средств в вашей домашней валюте — эта опция динамической конвертации может увеличить расходы до 10%. Независимые сторонние банкоматы в туристических зонах взимают более высокие комиссии и предлагают менее выгодные курсы, чем банковские банкоматы. В самом районе Тродос не сообщается о конкретных случаях мошенничества со стороны уличных менял или обвеса при обмене.

Чаевые вне ресторанов совершенно необязательны, но небольшие знаки внимания приветствуются. **Таксисты** не ожидают чаевых — округление суммы проезда считается обычным проявлением вежливости. **Носильщики в отеле** получают небольшое вознаграждение за каждый чемодан, **горничным** можно оставить благодарность в номере, а **гиды** ценят признание после хорошего дня. Сотрудники консьерж-службы, которые организуют что-то конкретное, заправщики на загородных станциях, а также визиты к парикмахеру или в спа — еще несколько ситуаций, где чаевые не являются обязательными. В небольших гостевых домах в глубине острова — что является нормой для деревень Троодоса — устное «спасибо» часто значит больше, чем наличные.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.

Водопроводная вода **Троодоса** соответствует стандартам **Директивы ЕС о питьевой воде**, проходит проверку в Департаменте развития водных ресурсов и Государственной общей лаборатории и безопасна для питья. Питьевая вода отличается высоким качеством, не зафиксировано ни одного случая заболеваний, передающихся через пищу или воду. Вода из

горных источников мягче, чем на побережье, поскольку в большей степени поступает из природных родников. Меры предосторожности: в деревенских домах, построенных в 1960–1980-х годах, могут быть свинцовые или цинковые водопроводные трубы, а в крышных баках, нагревающихся летом до 40–50°C, могут размножаться бактерии. Фильтрованная или бутилированная вода — более безопасный выбор там, где есть старые трубы или крышный бак.

Закон о защите здоровья 2017 года запрещает курение во всех закрытых помещениях **ресторанов, кафе, баров**, ночных клубов, банкетных залов, отелей и аналогичных заведений по всему Кипру. Курение разрешено на открытых летних площадках, если владелец не решит ввести запрет, а в отелях могут существовать изолированные курилки с собственной вентиляцией.

Зоны для пикника в **Национальном лесном парке Тродос**, управляемом Лесным департаментом, предоставляют бесплатные туалеты, питьевую воду, столы и места для барбекю, а в центре для посетителей рядом с **площадью Тродос** также есть туалеты. На большинстве экологических троп нет собственных удобств, поэтому туристы планируют свой маршрут с учетом зон для пикника и площади до и после прогулки.

Большинство кипрских магазинов закрываются на длительный обеденный перерыв, и многие до сих пор соблюдают практику закрытия на полдня в среду или субботу во второй половине дня. В период с середины июня до конца августа в графике розничной торговли применяется необязательный трехчасовой послеобеденный перерыв, поэтому деревенские **таверны, пекарни** и мелкие производители в горах Тродос могут быть закрыты в середине дня.

Разведение любого огня внутри или в непосредственной близости от государственного леса является серьезным правонарушением на всем Кипре, за которое предусмотрены тюремное заключение и крупные штрафы. Костры и личные мангалы разрешены только в специально отведенных местах для барбекю на официальных **местах для пикника в лесном парке Тродос**, а о любом признаке лесного пожара следует сообщать по номеру 1407.

На Кипре, включая горы **Тродос**, ездят по **левой** стороне на арендованных автомобилях с правым рулем.

Британская розетка с тремя прямоугольными контактами **(тип G)** является стандартом на всём Кипре, включая горы Троодос, с напряжением сети **230 В** и частотой **50 Гц**.

Метрическая система повсеместно используется в повседневной жизни на Тродосе: расстояния в **километрах**, высоты — в метрах, вес — в килограммах, а температура — по шкале **Цельсия**.

🪂 Активный отдых

Горнолыжный центр Тродос на верхних склонах горы Олимп — это единственная на Кипре зона для **горнолыжного** спорта, где работают четыре подъемника на трассах от начинающих до продвинутых, когда позволяют зимние снежные условия, а также доступны прокат снаряжения и обучение в горнолыжной школе на месте.

В национальном лесном парке Тродос расположена самая густая на Кипре сеть размеченных троп для **пеших** походов, пролегающих через сосновые, кедровые и можжевеловые леса, от коротких кольцевых маршрутов вдоль рек до полных кольцевых маршрутов к вершине горы Олимп, находящихся в ведении Департамента лесного хозяйства.

Лесные грунтовые тропы и асфальтированные подъемы пересекают горный хребет, предлагая отличные условия для **горного** велоспорта, а велосипедные центры в Платресе и на площади Тродос организуют туры с гидом по маршрутам эндуро, гравийным и шоссейным трассам, проходящим через деревни, венецианские мосты и смотровые площадки.

Скалолазание в горах Тродос представлено как известняковыми, так и скалами из магматических пород на нескольких оборудованных участках, а также дополняется специализированными скалодромами в парке приключений Киперунда наряду с пейнтболом, стрельбой из лука и лазертагом.

Парапланеризм сосредоточен на склонах Тродоса, где множество стартовых площадок вокруг горы Олимп и соседних хребтов создают мощные устойчивые восходящие потоки, позволяющие совершать маршрутные полеты, связывающие горы с побережьем.

Джип-сафари на полноприводных Land Rover Defender прокладывают маршруты по бездорожью через внутренние районы Тродоса, соединяя

отдаленные деревни, венецианские мосты и горные водопады в рамках целодневных экскурсий с гидом, отправляющихся из прибрежных курортов.

🛍️ Шопинг

Лефкаритика — это кружево из деревни **Лефкара**, представляющее собой традицию ручной вышивки, внесенную в Репрезентативный список нематериального культурного наследия человечества **ЮНЕСКО** в 2009 году. Этот промысел восходит как минимум к XIV веку и до сих пор остается основным занятием местных женщин, которые создают уникальные скатерти, салфетки и декоративные изделия, используя хлопковые нити на льне, с узорами, заимствованными из венецианских, древнегреческих и византийских традиций. Готовые изделия продаются непосредственно в мастерских на узких улочках деревни и в Центре народных промыслов Лефкары.

Лефкара также является давним центром кипрской **серебряной филиграни** — тонкого ювелирного промысла, которым занимаются со времен венецианского правления наряду с кружевоплетением. Изделия ручной работы продаются в мастерских серебряных дел мастеров, разбросанных по всей деревне, а также в Музее традиционной вышивки и серебрения.

Коммандария — это сладкое десертное вино, производимое в 14 специально отведенных деревнях на южных склонах горного массива **Тродос** и внесенное в список нематериального культурного наследия **ЮНЕСКО** в 2025 году. Изготовленное из высушенного на солнце винограда сортов Ксинистери и Мавро и выдержанное в дубовых бочках, оно признано старейшим из существующих именованных вин и продается на небольших винодельнях винных деревень Красохория, а также в музейных лавках Коммандарии.

Горный мед из деревень **Тродоса** является сырым и ненагретым, сохраняя полный профиль питательных веществ, который теряется при коммерческой переработке. Премиальные партии поступают из группы девяти сельских медовых деревень и общин Ларнаки в **долине Маратаса** и продаются на деревенских лотках, горных фестивалях и в небольших магазинах производителей.

Суджуко, также называемый шушуко, — это тягучая ореховая сладость, которую готовят, загущая виноградное сусло миндалем и грецкими орехами, затем нанизывая эту смесь на нитки и подвешивая сушиться, как длинные восковые свечи. Эту сладость изготавливают вручную только в винодельческих деревнях горного массива **Тродос**, а продают на деревенских рынках, придорожных лотках вдоль горных дорог и в кондитерских мастерских.

Традиционные кипрские **мясные деликатесы** — это специализация горных деревень, в частности **хиримери** (копченая ветчина, вымоченная в красном вине), **лунца** (вяленая копченая свиная вырезка) и **луканика** (колбаски в красном вине). Их производят небольшие мясные лавки и деликатесы в деревнях **Тродоса**, а продают в деревенских магазинах, монастырских лавках и на сельских праздниках.

Деревня **Агрос** в районе **Пицилия** на Тродосе известна своими дамасскими розами, которые цветут недолго каждый май и обрабатываются вручную для получения розового ликера, сиропов, эфирных масел и кремов для рук на основе роз. Эти продукты продаются на семейных розовых фермах, в деревенских магазинах и во время ежегодного Праздника роз.

Зивания — это крепкий кипрский напиток из виноградных выжимок, который традиционно дистиллируют из жмыха, оставшегося после производства вина; этот обычай укоренился в жизни деревень **Тродоса**. Он продается в деревенских винодельнях, кафе и небольших магазинах производителей, часто в простых бутылках с этикетками ручной работы.

В деревне **Омодос** существует небольшая, но признанная традиция **византийской иконописи**, а в мастерских-лавочках на задних улочках вокруг центральной площади Платия продаются расписанные вручную иконы. Этот промысел опирается на глубокие религиозные традиции деревни и расположенный неподалеку монастырь Святого Креста X века.

Деревни **Омодос** и **Муттулас** продолжают традицию изготовления деревянных изделий, вручную вырезая **деревянные формы для выпечки хлеба** и резные деревянные кадки. Эти изделия обычно продаются в небольших деревенских мастерских, на придорожных прилавках и в традиционных домах-музеях.

☔ Непогода

Троодос — это горный регион с разбросанными деревнями, а не город с развитой закрытой инфраструктурой. Дождливый день означает одну-две небольшие остановки — **византийский музей**, расписную церковь под эгидой ЮНЕСКО, **визит-центр геопарка** — а затем обед в таверне или короткую поездку. Сеть крытых объектов здесь реальна, но невелика: около десятка деревенских музеев, **монастырь Киккос** и два визит-центра в долинах Солеа, Маратаса и Пицилия, но нет ни торговых центров, ни крытых рынков. Многие небольшие церкви открываются только по предварительной записи; зимний снег может перекрыть горные дороги.

🚨 Криминал

Показатель умышленных убийств **Кипра**, составляющий примерно **0,8 на 100 000**, находится на уровне или ниже среднего показателя по ЕС, составляющего около 1,0, что относит страну к числу самых безопасных в Европе с точки зрения риска для личной безопасности.

Источники, освещающие вопросы безопасности на Кипре, не фиксируют никаких закономерностей преступлений, специально нацеленных на туристов в горах **Троодос**; этот регион объединен с Пафосом и Ларнакой как одна из самых спокойных частей острова, и единственная рекомендация для туристов заключается в соблюдении обычных средиземноморских мер предосторожности, а именно: следить за сумками и содержимым автомобилей, а не в избегании каких-либо известных мошеннических схем, мест скопления карманников или зон ночных ограблений.

Ни одна конкретная местность в хребте **Троодос** не признана небезопасной по данным источников — многие путеводители относят эти горы к числу наиболее спокойных регионов Кипра наряду с Пафосом и Ларнакой. Задокументированные опасности в этом районе носят природный, а не криминальный характер: сильные зимние снежные бури, способные перекрыть горные дороги, густой туман, оползни и камнепады, зоны переполнения дамб и риск лесных пожаров. Ни один из

источников не называет ни одну деревню, начало тропы или район в пределах Троодоса очагом преступности.

Для **Тродоса** не выпущено конкретных предупреждений о серьезном риске со стороны правительственных органов. Этот регион указан наряду с **Пафосом** и Ларнакой как один из наиболее спокойных районов острова, где не задокументировано ни одного случая похищения людей, вымогательства у иностранцев или торговли людьми. Инциденты, о которых сообщается по всей Республике, — включая единичные случаи похищений и вымогательства в окрестностях **Лимассола**, — происходят преимущественно в городских прибрежных районах, а не в горных деревнях. Тродос находится за пределами зон, отмеченных риском принудительного труда или ограничениями на выезд; Государственный департамент США не добавил индикатор похищений в общие рекомендации по Кипру.

В официальном буклете с советами для горных походов по Тродосу от **Кипрской туристической организации** каждому туристу рекомендуется взять с собой аптечку, подробную карту местности, компас и **GPS**, полностью заряженный мобильный телефон с портативным зарядным устройством, а также свисток, фонарик, перочинный нож и воду перед выходом на тропу.

В том же буклете КТО посетителям рекомендуется носить прогулочную или туристическую обувь с надежной фиксацией голеностопа, держать шнурки завязанными, чтобы избежать укусов **кипрской гадюки**, никогда не наступать на неустойчивые камни и всегда следовать по маркированным горным тропам, а не бродить вблизи обрывов или зон оползней.

Во время сильных снегопадов **кипрская полиция** устанавливает контрольно-пропускные пункты на всех подъездных дорогах к высокогорным районам Тродоса и пропускает только **полноприводные автомобили 4x4** или машины, оснащенные **цепями противоскольжения**; обычные прокатные автомобили на летней резине разворачивают, поэтому путешественникам не следует пытаться подняться на стандартном транспортном средстве.

Водителям, поднимающимся в Тродос, следует использовать **торможение двигателем** на многокилометровом спуске обратно к побережью: постоянное торможение педалью перегревает колодки и

диски и может привести к полному отказу тормозов, поэтому для замедления автомобиля следует использовать передачу.

Путеводитель по **региону Тродос**, подготовленный при поддержке заместителя министра туризма, рекомендует посетителям планировать только одну конкретную тропу за раз, брать с собой питьевую воду и обувь с хорошим сцеплением, и относиться к любому горному дню зимой — или после дождя, когда мокрые камни и опавшая листва быстро меняют условия маршрута, — как к условному, а не гарантированному.

В буклете КТО по Тродосу посетителей предупреждают не пить воду из источников, если только знак не указывает на ее пригодность для питья, и запрещают входить в пещеры или штольни заброшенных шахт — эта мера предосторожности напрямую связана со старыми **туннелями хромовых рудников** и неорганизованными горными источниками воды.