

НОВЫЙ КРИТ

Μια νέα ματιά στην Κρήτη

the new crete!

Взгляни на Крит по-новому The new look at Crete



● Вид на город Иерапетра ● View of the town of Ierapetra

ОСТРОВ ISLAND

● **Иерапетра** – самый южный город не только Греции, но и всей Европы. Он расположен на берегу Ливийского моря. Городок небольшой около 16.000 жителей. Критяне называют город «безмятежным», здесь нет суеты и спешки современной жизни. Регион Иерапетры располагает чистейшими и красивейшими побережьями на острове. Он находится в международном каталоге «50 красивейших мест Южной Европы».

На сегодняшний день, Иерапетра является популярным растущим курортом с развитой инфраструктурой. Здесь находится много всевозможных отелей, магазинов, ресторанов, баров, клубов, большая часть которых сосредоточена на побережье. Город можно по праву считать греческим центром зимнего отдыха. В летнее время года температура воздуха тут достигает самых высоких отметок среди всех курортов Крита.

Иерапетра очень древняя, ей не одна тысяча лет. Поделена на две части: Старый город Като-Мера и Новый - Пано-Мера (с современными домами). В Старом городе находятся главные

достопримечательности, а его облик с узкими дорожками и двухэтажными домиками почти не изменился за прошедшие десятилетия. Главной достопримечательностью этого места, а также его визитной карточкой является венецианская крепость Кулес (морская крепость). Это достаточно мощное сооружение, с помощью которого можно оценить инженерно-строительный потенциал античных зодчих. Первые официальные упоминания об этом месте относятся к началу XIV века. Здесь также находится знаменитый "Дом Наполеона", в котором в 1798 году на одну ночь останавливался Наполеон (подробнее на полосе 2 и 3).

Иерапетра исключительно экологически чистый район Крита. Данная область является одной из самых плодородных во всей Греции, практически все местные жители серьезно занимаются выращиванием овощей в теплицах, которые затем экспортируются по всей Европе. Благодаря тепличному производству муниципалитет Иерапетры один из самых богатых на острове.

Приезжайте не пожалеете.

● **Ierapetra** is the southernmost town not only in Greece but also in Europe. It is located on the shores of the Libyan Sea and has only about 16, 000 residents. Cretans call this town a "serene" one: there is there no hustle and bustle of modern life.

The district of Ierapetra offers cleanest and most beautiful coast line of the whole island, and is included in the international directory "50 most beautiful places in Southern Europe".

Today, Ierapetra is a popular resort with a growing developed infrastructure. There is there a lot of every possible hotel, shops, restaurants, bars, clubs, most of which are concentrated on the coast. The town can rightly be considered as a Greek centre of winter recreation. In the summer, the temperatures here reach the highest mark among all the Cretan resorts.

Ierapetra is very old: it is several thousand years old. It consists of two parts: the Old town of Kato Mera, and the New one is Pano Mera – with

modern buildings. The main attractions are in the old town, and its appearance with narrow lanes and two-story houses had almost not changed over the past decades. The main attraction of this place and at the same time its hallmark is a Venetian fortress of Kales (a sea fort). This is a quite powerful structure – by looking at it, one can evaluate engineering and construction capability of ancient architects. The first official mention of this site dates back to the beginning of the XIV century. There is there also the famous "Napoleon house", where Napoleon stayed in 1798 for one night (for more see pages 2 and 3).

Ierapetra is an exceptionally clean area on Crete from point of the ecology and most fertile in the whole of Greece: almost all locals are actively engaged in the cultivation of vegetables in greenhouses, and export them all over Europe. This production secures to the Municipality of Ierapetra a place among the richest ones of the island.

Come, and you will not regret!

ЛЕГЕНДЫ КРИТА CRETE LEGENDS

Бонапарт на Крите Bonaparte on Crete

● Легенда или быль? Скажем сразу - документальных свидетельств нет, но рассмотрим известные факты.

В 1797 г. амбициозному Наполеону Бонапарту 28 лет. Он задумал захватить Египет: это было необходимо для разгрома Англии. Из Красного моря он намеревался ослабить британскую экономику, опиравшуюся на торговлю с Индией.

Весной 1798 г. в Тулоне Бонапарт собрал эскадру для экспедиции в Египет: 22 боевых корабля (13 линейных) и 120 транспортов. Он решил взять с собой учёных, чтобы одновременно провести исследования страны: помнил, что так поступал и Александр Македонский. После инспектирования в Тулоне экспедиционной армии в 35 тысяч человек 9 мая он произнёс напутственную речь, но в ней не рассказал о целях экспедиции. Встречный ветер помешал сразу выйти в море. Подготовка к масштабной десантной экспедиции в Тулоне и по всему средиземноморскому побережью, контролируемому Францией, отслеживалась британской разведкой, но цель её своевременно вскрыть не удалось.

Речь Бонапарта была широко опубликована во французской прессе. Появились многочисленные спекуляции о целях и направлениях экспедиции: назывались Британские острова, Сицилия, Мальта и даже Крым.

Бонапарт опасался английского военного флота. Поскольку же в Ирландии ожидалось восстание, Бонапарт предполагал, что английский флот, сосредоточенный в Португалии для противодействия Испании, заключившей союз с Францией, не успеет ему помешать.

Однако англичане не дремали. Ночью 9 мая эскадра адмирала Нельсона вошла в Гибралтар. Она была обнаружена испанцами и обстреляна береговой артиллерией. Повреждения были незначительными и англичане продвигались дальше. 17 мая они захватили корабль пирата-капера, команда которого сообщила, что выход французской эскадры должен уже произойти.

Флот Бонапарта вышел в море только 19 мая, а через 2 дня 21 мая к Йерским островам напротив Тулона подошла эскадра Нельсона, где попала в шторм, разбросавший её.

Эскадра Бонапарта шла вдоль побережья, присоединяя всё новые транспорты: 72 из Генуи, 22 из род-



● Картина Наполеон Бонапарт в Египте ● Painting by Napoleon Bonaparte in Egypt

ного Бонапарту Аяччо на Корсике. Запаздывало подкрепление из Чивитавеккьи. Когда с захваченного британского торгового брига была получена информация, что Нельсон очень близко Бонапарт принял решение плыть на Мальту. Оpozдавшие 56 судов дошли до неё самостоятельно. 9 июня флот пришёл на Мальту. Валетту, столицу острова, подконтрольную рыцарям, хитростью заняли без боя, но в западной его части отряд из военных-мальтийцев, в течение суток оказывал французам вооружённое сопротивление. После пополнения провианта и воды 14 июня флот отправился в Египет.

Только захватив французский фрегат с ранеными и награбленным в Мальте добром, который шёл в Тулон, адмирал Нельсон узнал о подлинной цели экспедиции Бонапарта.

Между тем караван из разнообразных французских судов растянулся, и быстроходный корабль с Бонапартом, контролируя прохождение многочисленного транспорта, оказался вблизи Крита. Достоверные данные о том, что французы останавливались у Крита, отсутствуют.

В Иерапетре существует легенда о том, что Бонапарт 26 июня 1798 г. высадился в городе с пятью сопровождающими. Отправившись на поиски питьевой воды, они встретили представителя местной знати, некоего Андреаса Перулиоса, показавшего колодец неподалеку. Грек вместе с Бонапартом совершил прогулку по городу, после чего пригласил к себе

гостя на ночлег. Тот принял приглашение. Наутро Перулиос гостя уже не застал: увидел лишь уходящий вдаль корабль. Позднее жена Перулиоса под подушкой гостя нашла записку на французском языке. В городе текст этой записки был переведён. Из содержания следовало, что гостем был Бонапарт. С тех пор дом, где согласно легенде, останавливался Наполеон, с гордостью демонстрируют посетителям. Городские власти его выкупили у Харидимоса Цорцакакиса, правнука Перулиоса, и отреставрировали. Потом прошло очень много времени. Крит пережил после этого столько восстаний, что не удивительно, что записка не сохранилась. Удивительно, что ещё сохранился сам дом.

В интересующей нас связи любопытно упоминание в книге увлекавшегося парусным спортом Эрнла Брэдфода «Нельсон – эпохальный герой», что «задержавшийся из-за многочисленности транспортных судов» флот Бонапарта миновал Крит «30-го июня и с попутным ветром мельтеми прибыл в Александрию на следующее утро». Это говорит о том, что упомянутая высадка Наполеона на остров вполне могла состояться, и, весьма возможно, имела место на самом деле.

Что касается Египетской экспедиции, такие операции должны быть отнесены к разряду авантюрных. Отрезанность от Франции, борьба местного населения, которое воспринимало французов как захватчиков, поставили французский корпус

в безвыходное положение. После уничтожения англичанами французского флота в битве при Абукире капитуляция французского корпуса в Египте была неизбежна.

Тем не менее, египетская экспедиция Наполеона привела к росту интереса к древней истории Египта. В результате экспедиции было собрано и вывезено в Европу огромное количество памятников истории. В 1798 году был создан Институт Египта (Institut d'Égypte), который положил начало масштабному спасению и изучению наследия древнего Египта.

● Is it a legend or true story? Let's say at once – there is no documentary evidence. We shall begin by considering known facts.

In 1797 the ambitious Napoleon Bonaparte was 28 years old. He planned to conquer Egypt: it was necessary for the defeat of Britain. From the Red Sea he intended to weaken the British economy relied on trade with India.

In spring of 1798 in Toulon Bonaparte assembled a fleet for an expedition to Egypt: 22 warships (13 ships of the line) and 120 transports. He decided to take with him scientists for simultaneously carrying out the country's research: he remembered that Alexander the Great did the same. After inspecting his expeditionary army of 35,000 people in Toulon, he gave a parting speech, but did not mention the purpose of the expedition. Counter wind prevented the immediately depart to the sea. Preparations made in Toulon and throughout the controlled by France

Mediterranean coast for the expedition with landing forces containing a whole army were monitored by the British intelligence, but its goal was not opened in time.

The said speech of Bonaparte was widely published by the French press. There were numerous speculations about the aims and directions of the expedition: the British Isles, Sicily, Malta and even the Crimea were called.

Bonaparte feared the British navy. So long as it was expected an uprising in Ireland, Bonaparte assumed that the British fleet concentrated in Portugal to oppose Spain, which had concluded an alliance with France, would not have time to stop him.

However, the British were careful. On the night of May 9 Admiral Nelson's squadron entered the Straits of Gibraltar. It was discovered by the Spaniards and shelled by coastal artillery. The British moved on with no significant damages. On May 17 they seized a kaper ship, which staff reported that the French fleet's departure should already occur.

The Bonaparte's fleet went to sea only on May 19, and two days later, on May 21, the Nelson's squadron

approached the Îles d'Hyères, opposite Toulon, where it fell into a storm and was dispersed.

The Bonaparte's fleet went along the coast, joining all the new transports: 72 from Genoa, 22 from Ajaccio, the native town of Bonaparte on Corsica. The reinforcement from Civitavecchia was delayed. Receiving information from a captured British trade brig that Nelson was very close, Bonaparte decided to sail to Malta. Delayed 56 vessels reached it independently. June 9 the fleet came to Malta. Valetta, the capital of the island, controlled by the knights, was taken without any fight using a trick, but in the western part of the island, a detachment of Maltese soldiers had been offering armed resistance to the French for the whole day. On June 14, after replenishment of provisions and water, the fleet went to Egypt.

Only capturing a French frigate with the wounded personnel and goods looted in Malta that sailed to Toulon, did Admiral Nelson learn about the true purpose of Bonaparte's expedition.

Meanwhile a caravan of various French ships stretched out, and a

fast ship with Bonaparte, controlling the passage of numerous transports, was near Crete. There is no reliable information that the French stopped at Crete.

There is a legend in Ierapetra that on June 26, 1798, Bonaparte accompanied by five persons landed in the town. Having gone in search of drinking water, they met a representative of local nobility, a certain Andreas Peroulis, who showed a well nearby. Together with Bonaparte, the Greek took a walk around the town, after which he invited the guest to his lodging for the night. The latter accepted the invitation. The next morning, Peroulis didn't already see him - only a moving away ship. Later, the wife of Peroulis found a written in French note under the pillow of her guest. In the town, the text of this note was translated. It follows from the content that Bonaparte was the guest. Since then, the house, where Napoleon stayed, according to the legend, is proudly shown visitors. The town authorities had bought it from Haridimos Tsortsakis, a great-grandson of Peroulis, and restored. Then a very long time passed. There were so many uprisings on Crete that it is not surprising that the note was not preserved. It's amazing that the house itself has survived.

In connection with the said matter, it's interesting a mention in the book "Nelson: The essential hero" of a keen yachtsman Ernl Bradfod who writes that the Bonaparte's fleet, delayed by its many transport ships, passed the island of Crete "during the 30 June and reached Alexandria the following morning, driven by the fresh meltemi winds". This shows that the aforesaid Napoleon's landing at the island could well have taking place and, quite possibly, took place in reality.

As for the Egyptian expedition, such operations should be classed as adventurous. Separation from France, the struggle of the local population, which perceived the French as invaders, put the French corps in a desperate situation. After the destruction of the French fleet by the British in the Battle of Aboukir, the capitulation of the French corps in Egypt was inevitable.

Nevertheless, the Egyptian expedition of Napoleon led to a growing interest in the ancient history of Egypt. As a result of the expedition, a huge number of historical monuments were collected and exported to Europe. In 1798, there was established the Institute of Egypt (Institut d'Égypte), which initiated a large-scale rescue and study of the heritage of ancient Egypt.

ВАЖНО IT'S IMPORTANT

Крит впереди Парижа. Приезжайте в гости к Минотавру

● До активного летнего сезона еще пару месяцев, но готовится и решать проблему отдыха пора. Эксперты по туризму уверены, что апрель-май для Греции – вполне располагающее время для отпуска. Погода прекрасная, цены низкие. Так британский журнал «Time» выбрал десять мировых направлений отдыха в 2017 году.

Журналисты предлагают заглянуть в учебник истории и узнать о Крите немного больше. Ведь сейчас и ближайшие месяцы – самое лучшее время, чтобы посетить Крит и увидеть Кносский дворец, побывать на лучших пляжах острова, попробовать раки и сыр.

Крит настолько воодушевил «Time», что посещение острова эксперты посчитали важнее поездки в Париж – столица Франции лишь на пятом месте рейтинга, а Крит – на третьем.

Кстати следует отметить, что первую строчку занимает Ханой (Вьетнам) и Бали (Индонезия), но до них далеко и летом там сезон дождей.



● Город Ретимно ● Rethymnon

Crete lies ahead of Paris. Come to visit the Minotaur

● There are a couple of months till the active summer season, but it's time to make a decision and preparations for the vacation. Tourism experts are sure that April-May is quite a time for holidays in Greece. The weather is fine and prices are low. So the British magazine "The Time" chose ten world destinations for recreation in 2017.

Its journalists offer to consult a history book and learn a little more about Crete. Exactly now and in the coming months, there is the best time to visit Crete and see the Palace of Knossos, to get to the best beaches of the island and to taste raki, and cheese.

"The Time" had been so inspired by Crete, that its experts considered the visit to the island more important than a trip to Paris: the capital of France holds only the fifth place in their ranking and Crete – the third.

By the way, it should be noted that the first line is occupied by Hanoi (Vietnam) and Bali (Indonesia), but they are located far, and in summer, there is a rainy season there.



● Дом Наполеона Бонапарта в Иерапетре
● House of Napoleon Bonaparte in Ierapetra

ИНТЕРЕСНО IT'S INTERESTING

Остров Хриси

Island Chrissi



Из Иерапетры в сезон ежедневно осуществляются перевозки туристов на расположенный в 15-ти км. южнее небольшой необитаемый теперь остров Хриси, лишённый воды. Райское местечко. Путешествие занимает всего час. Стоимость билета на корабль до острова - 25 евро с человека. За эти деньги Вас отвезут до острова и обратно.

Длина острова - 5 км., ширина - 1 км. Теперь это культурная достопримечательность - пляжи с уникальным красноватым песком, уголок, где загорают нудисты, обитель сотен серебристых чаек и развалины минойской эпохи, а также римское кладбище. На северо-западе уцелела часовня Святого Николая, построенная в XII или XIII в.

Хриси (по-гречески означает «золотой») получил свое название из-за золотого песка, который покрывает весь остров и происходит от осколков ракушек. Жители Иерапетры обожают этот остров и называют его просто «Остров». Говорят, что много лет назад, президент Ferrari, хотел купить этот остров, чтобы сделать из него курорт. К счастью, местные жители восстали, и остров остается «свободным».

Основой острова является вулканическая лава, которая изверглась из недр земли много миллионов лет назад. С течением времени здесь образовались своеобразные «дюны», на которых прекрасно чувствуют себя ливанские кедры, под воздействием ветров принявшие невероятные формы. Многим деревьям более двух



веков, некоторые из них достигают высоты 10 метров. В Европе практически нигде не сохранились такие заросли реликтового ливанского кедра.

В самом раннем упоминании об острове неизвестного анонима говорится, что он «имеет порт и воду». В следующем сообщении от 1415 г. известного картографа Христофора Буондельмонти, флорентийского монаха-путешественника, упоминается, «плоский, практически необработываемый остров отшельников, мастичных деревьев и кедров». Между тем установлено, что остров был обитаем ещё в минойскую эпоху. Здесь имелось несколько деревень и в византийскую эпоху успешно добывались краска-пурпур, а также (до 1840 г.) соль. К XV в. жителей

совершенно прогнали заходившие сюда пираты, которые, вообще говоря, издавна использовали его для своих стоянок, наряду с местными рыбаками. А ещё, пользуясь его безлюдностью, на зиму крестьяне вывозили сюда овец. Пасущихся коз Вы увидите и сегодня.

Посещение острова будет проблематично совместить с посещением других мест в этом районе Иерапетры. Рассчитывайте на весь день. Будьте внимательней, не опаздывайте на обратный корабль.

Приятного путешествия.

During the season, tourists are daily transported from Ierapetra to the inhabited small island of Chrissi, now lacking any source of drink water. It's located 15 kilometers to the south

from the city and is a heaven's place. The journey takes only an hour. The ticket for a ship to the island costs 25 euros per person: the price is for the trip there and back.

The island is 5 kilometers long and 1 kilometer wide. Now it's a cultural attraction - beaches with unique reddish sand, a corner where nudists sunbathe and an abode of silver gulls with ruins of the Minoan era and a Roman cemetery. In the north-west there is a chapel of St. Nicholas built in the XII or XIII century.

Chrissi (in Greek means "golden") got its name because of the golden sand covering the whole island. It comes from fragments of shells. Inhabitants of Ierapetra adore this island and call it simply "Island". It is said that many years ago, the president of "Ferrari" wanted to buy the island to make here a resort. Fortunately, the local people rebelled, and the island remains "free".

The ground of the island consists of volcanic lava erupted from the depths of the earth many millions of years ago. The time formed here a kind of "dunes", where growing Lebanese cedars, which have taken incredible forms under the influence of wind, feel perfectly. Many trees are more than two centuries old, and some of them reach a height of 10 meters. Practically in Europe, no such a thicket of relict Lebanese cedars have been preserved anywhere else.

The earliest mention of the island written by an anonymous person says that it "has a port and drink water". In next message dating 1415, the famous cartographer Christopher Buondelmonti, a traveling monk from Florence, mentions "a flat, practically uncultivated island of hermits, mastic trees and cedars". It is established meanwhile that the island was inhabited in the Minoan era. There were here several villages, and in the Byzantine time, it was successfully extracted the paint-purple as well as the salt - the latter until 1840. By the XV century, residents were completely banished by pirates. Generally speaking, they used it to camp since olden times along with local fishermen. And yet, taking advantage of its uninhabited nature, the peasants took out here their sheep for the winter. Today you will see grazing goats.

Visiting the island is tough to combine with a sightseeing of other places in the area of Ierapetra. You must count on the whole day. Be attentive to not miss the return ship.

Have a nice trip.

СОВЕДУЕМ ПОСЕТИТЬ WORTHTOVISIT

«Греческий культурный центр»
в Москве рад приветствовать вас

Дорогие друзья!

Греческий культурный центр (ГКЦ) открывает двери для всех желающих изучить греческий язык.

Наши квалифицированные педагоги помогут Вам понять и выучить язык Аристотеля, язык Священных Писаний, византийских хроников и современных греческих поэтов на высоком уровне!

Мы также предлагаем нашим учащимся летние образовательные программы в Греции, сочетая, таким образом полезное с приятным.

Приходите к нам учить греческий язык - приезжайте в Грецию насладиться красотой природы и богатством памятников, насладиться гармоничным сочетанием совершенства формы и содержания! Ждем Вас!

*Всех желающих поступить в начинающую или в более продвинутую группу просим в ближайшее время связаться с нами:
по телефонам (495) 708-4809, 708-4810,
info@hecucenter.ru, hcc@mail.ru*

The Greek Cultural Centre
in Moscow welcomes you

Dear friends!

Greek Cultural Centre opens its doors for all who want to learn the Greek language.

Our qualified teachers will help you understand and learn the language of Aristotle, of Scripture, Byzantine chronicles and contemporary Greek poets, and gain proficiency level of knowledge.

We also offer our students summer educational programs, thus combining business with pleasure.

Come to us to learn the Greek language – come to Greece to enjoy the beauty of nature and richness of monuments, harmonious combination of form and content!

We are waiting for you!



*All wishing to enroll in a beginner or more advanced group, please contact us shortly
by phones (495) 708-4809, 708-4810
info@hecucenter.ru, hcc@mail.ru
Greek Cultural Centre*

Индивидуальный отдых
круглый год (Святая Пелагия)

Предлагаем в аренду виллы на острове. Виллы предназначены не только для отдыха в летний сезон. В них можно проживать круглогодично. Виллы расположены в местечке Агия Пелагия, которое является одним из популярнейших и востребованных туристами курортов в греческой области Ираклион. От города и аэропорта примерно 20 км.

Вилла Дикая Груша
(www.villa-wild-pear.com)

Большая современная вилла. 3 уровня 520 м², 5 спален (с ванными комнатами). Панорамные виды на море, горы, курортный городок Агия Пелагия. Размещение до 11 взрослых (+ 2 дополнительных детских места). Море, пляж (залив Лигария) в пешей доступности.

Сад больших размеров (48 соток) с тропинками, прудом с карпами Кои. Большой частный бассейн, детская площадка, крытое барбекю, сауна бочка и деревянная купель с джакузи. Вилла расположена практически в центре Крита. Удачная точка для путешествий по острову.

Вилла Mama La Roosa
(www.mamalaroosavilla.com)

Просторная очаровательная вила Мата Ла Рооса расположена на вершине живописной деревни Агия Пелагия. Современный архитектурный стиль и комфорт. Спокойная атмосфера, уникальный шанс, отдалится от всего мира.

Хорошо спланированный двор с барбекю, обеденной зоной и зоной отдыха, а также большой современный бассейн добавят вашему отдыху незабываемые впечатления и идеальный комфорт

Крытое помещение 180 м² - 2 спальни, 2 ванные комнаты. Размещение 4 человека (+1).

Individual vacation
throughout the year (St Pelagia)

Offer for rent villas on the island of Crete, Greece. The villas are not only for relaxation in the summer time and can be used as permanent residence throughout the year. They are located in the village of Agia Pelagia, one of most popular and demanded by tourists resorts in the prefecture of Heraklion. From the city and the airport about 20 km.

Villa Wild Pear
(www.villa-wild-pear.com)

A large modern villa for rent: 3 levels (520 sq.m.), 5 bedrooms having private bathrooms. Panoramic views on the sea, mountains and the resort town of Agia Pelagia. Accommodation for up to 11 adults (+ 2 extra children's beds). Sea, beach on the Bay of Ligaria within walking distance.

Large outdoor area features swimming pool, children playground, sauna barrel, wooden hot tub Jacuzzi, covered barbeque area, landscaped garden of 48 acres with fishpond and footpaths. The villa is located almost in the center of Crete and is a very convenient place for exploring the island.

Villa Mama La Roosa
(www.mamalaroosavilla.com)

Mama La Roosa is an exclusive luxury villa, located on the top of picturesque village of Agia Pelagia. The modern architectural style and comfort. The quiet atmosphere, a unique opportunity to move away from the world.

A large minimalist front yard rectangular swimming pool with an amazing view and well-planned contemporary styled courtyard with barbecue and several chillax areas provides an atmosphere of pure bliss and relaxation.

Indoor 180 m² - 2 master bedrooms, 2 bathrooms. Accommodation for four (4) persons (+1).

Наше приложение
теперь доступно каждому!

УЖЕ В APPSTORE И GOOGLE PLAY STORE!

Помимо насыщенного информацией путеводителя по достопримечательностям Крита, наше приложение обеспечит вам исключительные СКИДКИ от всех наших партнеров на острове!

Our application
is now available to everyone!

ALREADY IN APPSTORE AND GOOGLE PLAY STORE!

Additionally to the information rich Crete travel guide, our application will provide you with exclusive DISCOUNTS of all our partners on the island!

СКАЧАЙ
БЕСПЛАТНО
DOWNLOAD
FREE

КУХНЯ CUISINE

Как делают сыр на Крите

Множество наград, присуждаемых греческим сырам, объясняют, почему в Греции ежегодное потребление сыра на душу населения выше, чем в любой другой европейской стране. Мягкие, сливочные и твердые, белые и желтые, свежие и зрелые, сладкие и соленые - каждый из них является достойным, все производится с мастерством и умением. В Греции более 70 наименований сыров. Готовьте их, смешивайте, трите на терке и посыпайте блюда, употребляйте с вином, жарьте, фаршируйте.

Эгейское море приютило бесчисленное множество больших и малых островов их кулинарные традиции, древние, как Гомер. Островитяне ведут уникальную жизнь, которая определяется глубокой связью с местом и семейными корнями. Каждый остров производит свой собственный особый сорт сыра.

Если вы оказались на Крите, вспомните, что критские сыры являются одной из составляющих здоровья и долголетия островитян.

Вообще главной особенностью сыроделия Крита является то, что почти все сыры здесь делают из овечьего или козьего молока. Можно вдоль и поперек проехать весь Крит, но корову ни разу не увидеть, в отличие от мелкого рогатого скота, с которыми сталкиваешься постоянно.

Самым известным из сыров Крита является «гравьера». Лучшая гравьера делается из не пастеризованного овечьего молока в горных районах острова весной, когда склоны гор покрыты живым ковром цветущих трав. Гравьера из козьего молока считается качеством пониже. Этот сыр бывает сладким в молодом возрасте, ореховым и звучным в выдержанном состоянии.

«Кефалогравьера» - более тяжелый и пикантный сыр, чем «гравьера» - представляет собой столовый сыр, который часто используется в запеченных блюдах, таких как пастиччо и мусака.

Если вы совершили ошибку и не купили гравьеру в городе или на рынке, то в магазине дьюти-фри на первом этаже аэропорта Ираклиона круг сыра чуть более килограмма обойдется в 30 евро. В Ханье на рынке гравьера вразвес стоит в два раза дешевле.

«Мизитра», сыр из свежей сыворотки с относительно низким содержанием жира, похож на творог. На Крите этот совсем свежий сыр пользуется такой же популярностью, как рикотта в Италии.

Как готовят Мизитру. В большую кастрюлю за-



● Сыр Малака ● Cheese of Malaka

ливают овечье молоко и ставят на огонь. Как только молоко начинает закипать, огонь уменьшают до самого малого и добавляют уксус (стакан на 12 литров молока). Сгустки, появляющиеся на поверхности, собирают шумовкой и выкладывают в корзину, покрытую муслином. И так несколько слоев, каждый из которых пересыпают крупной солью. Когда корзина заполнилась, хорошенько перемешивают шумовкой содержимое, чтобы соль распределилась равномерно. Вот и все. Зачерпываешь ложкой еще горячий домашний сыр, от которого идет пар, и наслаждаешься. Вкус кремовый, чуть сладковатый, несмотря на присутствие соли. Очень вкусно. Еще вкуснее есть свежую Мизитру с маленькими горьковатыми критскими оливками и со сладкими спелыми помидорами, заедая критским хлебом. Очень вкусно под стаканчик домашнего белого вина.

Помимо свежей Мизитры, на Крите едят чуть выдержанную Мизитру. Сыр приобретает более твердую текстуру и чем-то напоминает брынзу, но только не такой соленый. Если еще дольше выдерживать Мизитру, получится Анфотиро (как разновидность рикотты). Это достаточно твердый сыр, который используют, прежде всего, тертым — для пасты.

«Стака», богатый холестерином деликатес, который можно найти только в западной части острова Крит – готовится из сливок, снятых с овечьего молока. Его трудно назвать сыром, это, скорее, молочный продукт, который часто используется на Крите вместо масла или маргарина при жарке яиц, спагетти и пирогов.

И, конечно, сыр «Фета»: греческий сыр для всех времен года.

В Греции сыр подается параллельно с едой. «Фета», национальный греческий сыр, постоянно сопровождает зимний салат из вареной горькой зелени, или основное блюдо из летних овощей, тушеных в оливковом масле. Необычному хранению сыра «Фета» есть логичное объяснение: «Фета» является влажным сыром без корочки. Он выдерживается и твердеет в рассоле и сохраняет свой вкус, только если остается погруженным в воду.

«Фета» является квинтэссенцией греческого столового сыра, и он превосходно сочетается с другими блюдами. В качестве основного ингредиента он применяется в пряных пирогах, приготовленных с сыром «Фета» и яйцами, или в сочетании сыров или в смесях зелени с сыром. Он также является основной стола мезе (стол закусок). Его за-

пекают на гриле или в бумаге, а также готовят в виде соте, иногда с корочкой из орехов или семян кунжута, или просто с яйцами и мукой.

В Греции новые технологии пришли в молочное хозяйство. Сыроварение уже не является простой местной задачей. То же самое происходило по всей Европе, и, в конце концов, Европейской комиссии пришлось принять правила маркировки «Защищенное обозначение происхождения» (PDO) для характерных традиционных продуктов питания. Двадцати греческим сырам был присвоен статус PDO.

Критские сыры:

Гравьера Крита (P.D.O.) – твердый сыр, изготовленный из козьего либо овечьего молока, самый изысканный из всех твердых греческих сыров. Снаружи покрыт естественной корочкой, масса светло-желтого цвета с небольшими дырочками.

Кефалотири – самый известный пикантный сыр Крита. Твердый, изготовлен из овечьего молока. Особенно пикантный вкус появляется, если созревание длилось более года в каменных овчарнях высоко в горах. Тогда этот сыр называют дырчатым.

Ксиномизитра (P.D.O.) – столовый, мягкий, довольно кислый сыр, содержит мало калорий. Его используют для приготовления калицуньи и сари-



● Сыр Ксиномизитра ● Cheese of Xinomisithra

копиты.

Мизитра или Анфотирос – былый, мягкий, сладковатый, довольно жирный сыр из овечьего молока. Если Мизитру посолить снаружи и оставить дозревать на воздухе, она затвердеет, приобретет пряный густой вкус и станет называться Анфотирос, который считается одним из лучших столовых сыров.

Тирозули – домашний сыр с полутвердым веществом, приготовленный из козьего молока.

Малака – плотный и мягкий сыр с нейтральным сладким вкусом и эластичным веществом, похожий на моцареллу. Он готовится только весной и используется для приготовления ханийской калицуньи и мясного пирога.

Ханийский пиктогало – мягкий сыр с кремообразным веществом и кисловатым, свежим вкусом. Изготавливается исключительно в области Ханьи. Этот сыр намазывают на ячменные пакси-мадья, а также используется для приготовления мясного пирога.

Стака – крем мягкого вкуса, приготовленный из ципы – разогретых на медленном огне сливок. Едят его теплым, намазывая на хлеб.



● Сыр Гравьера ● Cheese of Graviera

How they make cheese on Crete



• Сыр Мизитра • Cheese of Myzithra

A lot of prizes given to Greek cheeses explain why the annual consumption of cheese per capita is higher in Greece than in any other European country. Soft, creamy and firm, white and yellow, fresh and ripe, sweet and salty - each of them is worthy, they all are being made with knowledge, and skill. In Greece there are more than 70 various kind of cheese. Cook them, mix, grate them and sprinkle dishes, eat with wine, fry them, and stuff.

The Aegean Sea sheltered innumerable large and small islands having their own culinary traditions, ancient ones like Homer. Islanders lead a unique life, which is determined by a deep connection with the place and family roots. Each island produces its own special kind of cheese.

Being on Crete, remember, that Cretan cheeses belong to the ingredients of the health and longevity of the islanders.

In general, the main feature of the cheese, made on Crete, is the milk: almost all cheeses here are being made from sheep or goat milk. You can go all the way across Crete, but never see any cow unlike various small cattle: you come across it all the time.

On Crete the most famous kind of cheese is graviera. The best graviera is being made from non-pasteurized sheep's milk in the mountainous areas of the island in the spring when the slopes of the mountains are covered with a living carpet of flowering grasses. Graviera from goat's milk is considered of lower quality. This cheese is sweet, being young and then nutty, and sonorous - a ripened one.

Kefalograviera is heavier than graviera, a spicy cheese - a table one, used often in baked dishes such as pastitchio and moussaka.

If you made a mistake and did not buy graviera in the city or in the market, a cheese range of just over a kilogram will cost you 30 euros in a duty-free shop on the ground floor of the Heraklion airport. In Chania, in the market the same weight of graviera is twice as cheap.

Myzithra is a cheese from fresh whey, having a relatively low fat content - similar to cottage cheese. On Crete, this very fresh cheese is as popular as ricotta in Italy.

How to prepare myzithra. Sheep milk is pored into a large pan and put on fire. As soon as the milk begins

to boil, the fire is reduced to the smallest one, and vinegar is added - a glass for 12 liters of milk. Clumps appearing on the surface are collected by a skimmer and put into a basket covered inside with muslin cloth. In that way, you are making so several layers. Each of them you sprinkle with coarse salt. When the basket is full, mix the contents well enough to make the salt evenly distributed. That's all. What a pleasure to scoop up still hot and steaming homemade cheese with a spoon! Despite the salt, the taste is creamy and slightly sweet. It's delicious. But a fresh myzithra with bitterish small Cretan olives, sweet ripe tomatoes together with Cretan bread are even more tasty foods. All it is very tasty with a glass of homemade white wine.

On Crete, in addition to fresh myzithra, they eat a young one: this cheese acquires a semi hard texture and is a bit like the bryndza but not as salty as it. If you will wait till the myzithra matures, you get an anthotyros - it's a variety of ricotta. This is a fairly hard cheese, which is used primarily grated - for pasta.

Staka is a cholesterol-rich delicacy that can only be found in the western part of the island of Crete and is



• Сыр Фета • Cheese of Feta

prepared from cream, skimmed from sheep's milk. It's hard to call it cheese, rather a dairy product, often used on Crete instead of butter or margarine for frying eggs or preparing spaghetti and pies.

And, of course, feta cheese - the Greek cheese for all seasons.

In Greece the cheese is served with the main dish. Feta as the Greek cheese is constantly accompanied by a winter salad of boiled bitter greens or by the main dish of summer vegetables, stewed in olive oil. An unusual storage of feta has a logical explanation: feta is a moist cheese without any crust. In brine it's maturing and becoming hard. It retains its taste only if left immersed in water.

Feta is the quintessential Greek table cheese. It can perfectly be combined with other dishes. They use feta as the main ingredient, preparing spicy pies with eggs or with a combination of various cheeses as well as in mixtures of greens with cheese. It's also the main part in meze - a selection of small starters. It's baked on the

grill or in paper and prepared as a sauté, sometimes with a crust of nuts or sesame seeds as well as just with eggs, and flour.

New technologies came to the dairy industry in Greece. Cheese-making is no longer a simple local task. The same thing had been happening throughout Europe, and finally, the European Commission had to adopt the labeling rules "Protected designation of origin" (PDO) for characteristic traditional food products. Twenty Greek cheeses got the PDO status.

Cretan cheeses:

Graviera Crete (PDO) is a hard cheese made from goat or sheep's milk, the most refined of all hard Greek cheeses. It's covered with a natural crust, the inside looks light yellow and has small holes.

Kefalotyri is the most famous spicy Cretan cheese. It's hard, made of sheep's milk and most spicy if its maturing lasted more than a year in a stone sheepfold high up in the mountains. Then this cheese is called leaky.

Xinomisithra (PDO) is a fairly sour soft table cheese, containing few calories. It's used for preparation of kalitsounia and sarikopites.

Myzithra or Anthotyros is a soft, sweetish, rather fat, old white cheese made from sheep's milk. If one will salt the myzithra on the outside and leave to ripen, it will harden, get a spicy thick taste and will be called Anthotyros, which is considered to be one of the best table cheeses.

Tirozouli is a semi tough homemade cheese, prepared from goat's milk.

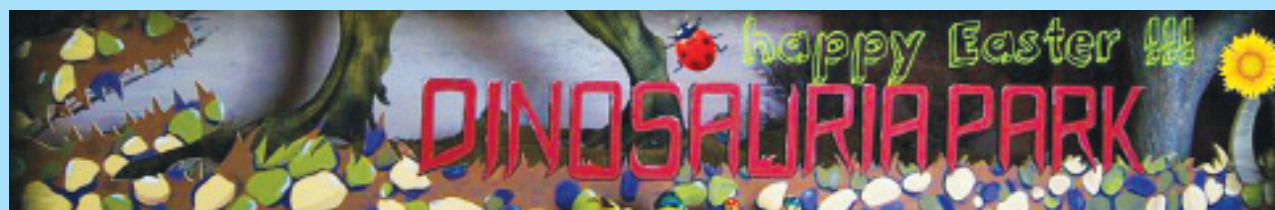
Malaka is a dense and soft cheese with a neutral sweet taste and elastic substance similar to mozzarella. It's prepared only in the spring and used for cooking a kalitsounia of Chania and a meat pie.

Pichtogalo Hanion is a soft and creamy cheese with a sour, fresh taste, manufactured exclusively in the Chania area. The cheese is smeared on barley paximathia. They also use it to make a meat pie.

Staka is a cream cheese of soft taste, prepared from a tsipa - a warmed up by slow fire cream. It's eaten warm, spread on bread.



• Сыр Гравьера из Хании • Cheese of Graviera from Chania


www.dinosauriapark.com

facebook.com/dinosauriapark


Gournes, Heraklion, Crete

Осторожно: Динозавры на Крите!

Парк «Динозаврия» в Ираклионе - это оживший мир Мезозойской эры, расположившийся на территории 16 тыс. гектар! Более 50 динозавров в полный рост притаились на территории парка: будьте готовы к встрече, которая будет сопровождаться реалистичными звуками и движениями.

Но сначала посетите выставку, где опытные аниматоры в игровой форме расскажут ребятам о древних животных. В 5D - 7D кинотеатре посмотрите демонстрацию фильма, попробуйте сыграть в археологов, совершая раскопки с помощью интерактивных экранов.

Не забудьте перекусить в Дино Снэк-баре и приобрести свой Дино сувенир на память. Кстати, это обойдется вам вдвое дешевле, если вы обзаведетесь семейной скидочной картой.

Режим работы:

с 10.00 до 19.00 семь дней в неделю

Входные билеты

Взрослый: 10€

Детский (4 - 12): 8€

Ребенок до 4: СВОБОДО

Люди с ограниченными

возможностями: СВОБОДНО



Caution: Dinosaurs in Crete!

The Dinosauria Park in Heraklion – is an animated world of Mesozoic era, situated on the huge territory of 16.000 sqm.! More than 50 species of dinosaurs of natural height couched in the park: get ready for the meeting, which will be accompanied with realistic sounds and movements.

But first visit the exhibition, where experienced animators through the educational games will tell the children about ancient animals. Watch demonstrational films in the 5D - 7D cinemas, try to play in archaeologists, making excavations with the help of interactive screens.

Do not forget to have a snack in Dino Snack Bar and get your dino souvenirs to retain the memories. By the way, it will cost you half the price if you get the family discount cards.

Opening hours:

From 10 a.m. to 7 p.m.

7 days per week

Admission tickets:

Adult ticket - 10 €

Child ticket (4-12) – 8 €

Child under 4 – FREE

Disabled people - FREE

Традиционная критская таверна «Зигос»

Если Вы путешествуете на машине, по дороге на Ирапетру и Ситию примерно в 10 километрах от Агиос-Николаоса в живописной деревне Истро посетите традиционную Критскую таверну «Зигос».

Специализация этого места – зажаренный на вертеле молочный поросенок или барашек, который подается с критской запеченной картошкой или салатом.

Предварительный заказ не обязателен. Подходит для компании и для детей. Еда «на вынос». Обслуживают официанты, столы на открытом воздухе.

Попробуйте и другие критские блюда.



«Месострати» («Μεσοστράτι»)

Когда Вы будете гулять по живописным улочкам городка Агиос Николаос, загляните на центральной круговой площади в магазин «ΜΕΣΟΣΤΡΑΤΙ». Это наименование связано со словом «центр улицы». Семья, обслуживающая магазин, создает в нем уют и радушие для гостей.

Главная задача «ΜΕΣΟΣΤΡΑΤΙ» состоит в доставке уникальных продуктов, обладающих неповторимыми вкусовыми качествами. Представленные товары производятся в основном вручную умельцами небольших предприятий согласно традиционным рецептам, которые познакомят Вас с великолепным и разнообразным букетом вкусов и ароматов Греции и Крита.

Изысканные вина, лукум, пахлава и другие сладости, домашние мясные и макаронные изделия, уникальные сыры и многое другое!

«Mesostrati,s»

When you'll walk through the beautiful streets of the town of Agios Nikolaos, take a look at the central circular area of the store «MESOSTRATI'S». This name is associated with the word «center of the street». Family serving shop creates a feeling of comfort and hospitality for the guests.

«MESOSTRATI'S» objective is to serve quality and authentic flavors through unique producers. They come from handmade small producers, quality cottage industries and local cooperatives, bringing you delicious flavors from all over Greece and Crete. Selected wines, delights, klostari from Epirus and other sweets, homemade meat and pasta, unique cheeses and more...



Ρούσου Κουνδούρου 2,
Agios Nikolaos, Crete
Tel.: 2841027115
mesostrati.eu

Traditional Cretan Taverna «Zigos»

If You are traveling by car on the road to Ierapetra and Sitia do visit traditional Cretan Taverna «Zigos» in the picturesque village of Istro about 10 kilometers from Agios Nikolaos.

Specialties of the place are skewer-grilled suckling pig or lamb, served with salad or baked Cretan potatoes. Reservation is not compulsory. It is suitable for a group as for children. Take-away food. Waiter service, outdoor tables. Try it and other Cretan dishes.

Istron Kalo Xorio, Agios Nikolaos

Tel.: +30 6973 005012

www.facebook.com/taverna-zygos



261, Kalokairinou Ave., Heraklion Crete
tel.: +30 2810-288 488, FAX: +30 2810-289 315
e-mail: morfanou@ilios.gr, www.ilios.gr