№ 11, 2019 www.thenewgreece.com www.thenewcrete.ru facebook.com/thenewgreece

Новый Крит

Μια νέα ματιά στην Κρήτη

the new crete!

The new Greece

Взгляни на Крит по-новому **The new look at Crete** +16

Монастырь Аркади
The Arkadi Monastery

Винодельня Лираракис
Lyrarakis winery

Рожковое дерево
Carob tree

День Охи
Oxi Day

ВРЕМЯ СОБИРАТЬ ОЛИВКИ

На календаре – ноябрь, на термометре плюс 20-23, а критяне говорят: «Зима настала – пора оливки собирать». Второй осенний месяц в России и центральной Европе обычно сер и скучен, критский – цвета солнца и оливок.

Сезон сбора оливок на Крите начинается в октябре и продолжается всю зиму. Время сбора зависит от сорта, погоды и целей сборщиков.

Каждый уважающий себя критянин имеет надел с оливковыми деревьями, а то и не один. В солнечный погожий день семьи собираются «в поля». Первым делом расстилают под деревья большие сети-тенты, куда будут падать оливки, и не спеша принимаются за работу.

До сих пор сбор урожая – практически ручной труд: оливки срывают, стоя на стремянке и складывая в ящик, висящий на шее, или используют длинные палки-грабли, которыми «прочесывают» верхние ветки. Но есть и «электрические грабли» – их подключают к генератору, или они работают на бензине, их «щупальца» начинают вертеться и сбивать оливки с веток. Оливковый дождь сыплется вниз – берегитесь, сборщики! «Электрические грабли» – удел мужчин, женщины обрывают плоды руками с нижних веток. Но и для тех и для других это довольно тяжелая работа, которую, впрочем, критяне выполняют с удовольствием – так же, как делали это их предки тысячелетия назад, благодарные за урожай… Потом мешки с оливками загружают в машину и отвозят их на маслодельню.

Чаще всего так собирают зеленые оливки, которые уже достаточно поспели для изготовления масла или консервации. А некоторые сорта специально оставляют на дереве подольше, чтобы они подвялились прямо на ветках, – позже их будут консервировать. Те оливки, которые остаются на деревьях, со временем становятся зеленовато-желтого, фиолетового и наконец черного оттенка.

После сбора урожая деревья подрезают, чтобы подготовить к новому сезону. Их специально оставляют невысокими: во-первых, чтобы солнечный свет мог свободно проникать сквозь ветви, а во-вторых, чтобы урожай было легче собирать.

Туристы, которым выпала удача поработать на сборе оливок, уверяют, что в конце рабочего дня руки перестают подниматься, но «голова освобождается от посторонних мыслей и наступает блаженный момент просветления, когда все твои проблемы… перестают существовать». Солнце брызжет сквозь ветви, сыплется сверху оливковый дождь, пахнут сухие критские травы – еще немного и настанет пора передохнуть – выпить вина с хозяевами и откусить хлеба, окунув его в оливковое масло прошлого урожая. Вкусно!

Продолжение на полосе 2 ▸

OLIVE HARVEST SEASON

On the calendar is November, on the thermometer–plus 20-23° C; and the Cretans say: «The winter has come–it's olive harvest season». The second autumn month is usually dull and gray in Russia and Central Europe. On Crete it has colors of sun and olives.

Olive harvest begins on Crete in October and lasts all winter. Exact time depends on the variety, weather and picker goals.

Every self-respecting Cretan has an allotment with olive trees, or even more than one. In a sunny nice day, families gather «for the field work». The first step is to spread large net-tents under the trees, where olives will fall, and then slowly take to work.

Until now, harvesting is almost manual labor: olives are torn off, standing on a stepladder, and stacked in a box hanging on the neck, or long stick-rakes are used to «comb» the upper branches. But there is also an «electric rake» connected to the generator, or working on gasoline. Its «tentacles» begin to spin and knock down the olives from the branches. Olive rains pour down–watch out, pickers! «Electric rake» is for men, women pick fruit with their hands from the lower branches. But for all of them it's quite a hard job. However, the Cretans do it with pleasure–just like their ancestors did it millennia ago, being grateful for the harvest... Then bags filled with olives are loaded into a car and taken to an olive oil mill.

Most often, green olives are harvested this way, which are already ripe enough to make oil or preserves, but some varieties are specially left on the tree longer to get them sun-dried on the branches: they will be canned later. Remained on the trees olives will turn greenish yellow, purple and finally black.

After harvesting, the trees are pruned to prepare for the new season. They are specially left low: firstly, so that sunlight can freely penetrate through the branches, and secondly, to facilitate harvesting.

Tourists who have been fortunate enough to work on olive-picking, assure that at the end of the day the hands stop rising, but «the head is freed from extraneous thoughts and there comes a blissful moment of enlightenment when all problems ...cease to exist.» The sun is splashing through the branches, olive rain is falling from the top, and the dry Cretan herbs smell. A little later it is time to take a break: drink wine with the hosts and bite off the bread, dipping it in olive oil of the previous harvest. It's yummy!

Continued on page 2 ▸

Время собирать оливки *(продолжение)*

Olive harvest season *(continued)*

Богатейший опыт критян по выращиванию оливок и производству масла (а это свыше четырех тысячелетий!) не мог не отразиться на его качестве. Критское масло, как правило, все наивысшего качества. Примерно 90% производимого оливкового масла – продукт первого холодного отжима оливок без какой-либо химической или другой обработки. Сладковатое, чуть вязкое, пропитанное солнцем и радостью – такое оно, критское оливковое масло!

Интересно:

Средиземноморские страны входят в число крупнейших производителей оливкового масла в мире. Испания, Италия и Греция занимают первые три места по его производству. Греция отличается тем, что имеет самый большой показатель потребления оливкового масла на душу населения во всем мире (около 19 литров).

Испания и Италия, продающие масло в огромных объемах, просто вынуждены закупать сырье (нефасованное масло) у других, менее крупных стран-поставщиков. Если собственное масло в общем объеме составляет более 25%, то законодательство позволяет им указывать название своего государства на этикетке.

Известно, что основной источник подобного сырья именно Греция. В этой стране почва и климат почти везде идеальны для выращивания оливок. Только Греция производит самый большой процент масла первого холодного отжима (Extra virgin) – 80%! Самые известные регионы – Каламата, Лакония, Краниди (Пелопоннес) и, конечно, остров Крит. Здесь на выращивании оливок основывается экономика тысяч греческих семей. Сегодня на Крите растет более 30 млн оливковых деревьев.

Сегодня на Крите растет более 30 млн оливковых деревьев.

Today more than 30 million olive trees grow in Crete.

Для оливковых масел, производимых на острове Крит, характерен один интересный показатель – кислотность. У многих других масел эта цифра не указана. Не потому, что у масла кислотности нет, а потому, что им в этом плане хвалиться нечем. А вот Крит гордится тем, что их почвы позволяют из местных сортов олив производить масла с минимальным уровнем кислотности – от 0,1%. Чем кислотность ниже, тем масло больше ценится. По этой причине расфасованное масло с Крита дешевым не бывает (ну, если только как раз без указания кислотности, т.е. неинтересное по этому критерию – тогда оно не считается продуктом экстра-класса, характерным для Крита, и стоит дешевле).

The rich experience of the Cretans in growing olives and producing oil (during more than four millennia!) has had an impact on its quality: Cretan oil is generally of the highest quality. Approximately 90% of the produced olive oils are marketed as first cold pressed without any chemical or other processing. Sweetish, slightly viscous, saturated with sun and joy is Cretan olive oil!

It's interesting:

Mediterranean countries are among the largest producers of olive oil in the world. Spain, Italy and Greece occupy the first three places in its production. Greece is distinguished by the fact that it has the highest consumption of olive oil per capita worldwide (about 19 liters).

Spain and Italy, sellers of large volumes of oil are simply forced to purchase raw materials (bulk oil) from other, smaller, supplier countries. If their own oil is more than 25% in the total volume, then the legislation allows them to indicate the name of their state on the label.

It is known that the main source of such raw materials is Greece, where the soil and climate are almost everywhere ideal for growing olives. Only Greece produces the largest percentage of extra virgin oil–80%! The most famous regions are Kalamata, Laconia, Kranidi (Peloponnese) and, of course, the island of Crete. Here, the economy of thousands of Greek families is based on the cultivation of olives. Today more than 30 million olive trees grow in Crete.

Olive oils produced on the island of Crete are characterized by one interesting indicator–acidity. For many other oils, this figure is not indicated. Not because oils do not have acidity, but because they have nothing to boast about in this regard. But Crete prides itself on the fact that their soils make it possible to produce oils from local varieties of olives with a minimum acidity level, starting with 0.1%. The lower the acidity, the more valuable is the oil. For this reason, packaged oil from Crete is not cheap (well, if it is just without specifying acidity, i.e. uninteresting by this criterion, then oil is not considered an extra-class product the latter is common on Crete, and it is cheaper).

По ком звонит колокол

For whom the Bell Tolls

«Монастырь Аркади, расположенный на острове Крит, не принадлежит только этому острову, – говорится на сайте монастыря. – Он принадлежит Греции, Европе и всем пяти континентам – всему миру». И не только потому, что каждый год монастырь принимает множество посетителей и паломников со всего мира, – ЮНЕСКО объявило Аркади Европейским памятником свободы. Каждый год 8 ноября здесь собираются и греки, и путешественники из разных стран, чтобы почтить память защитников этой свободы…

Память о войне с турками в Греции так же священна, как в России – о Великой Отечественной. Монастырь Аркади был одним из главных центров восстания православных греков на острове в 1866 году. Монастырь тогда называли Tsanli-Manastir, что означало «Звонящий в колокола», потому что он был одним из двух, где турецкий паша в виде исключения позволил колокольный звон во время службы. Вот и звучал монастырский колокол, собирая критян на восстание…

Аркади всегда был неотъемлемой частью истории Крита. Он на протяжении восьми веков славился как духовный и просветительский центр. Великолепное местоположение в предгорье Иды, практически в центре Крита, принесло монастырю процветание и благополучие. В нем проживало около сотни монахов, а для жителей окрестных деревень монахи открыли школу. К тому же в монастыре занимались копированием древних манускриптов, благодаря чему в монастыре появилась собственная библиотека, в которой хранились тексты Данте, Виргилия, Диодора Сицилийского, Аристофана, Эврипида и пр.

Но в лихие годы монастырь сменил «специализацию», став штабом восставших. В начале ноября 1866 года за крепкими монастырскими стенами собрались не только около 300 повстанцев, но и примерно 700 жителей окрестных деревень, спасавшихся от турок-османов.

Турецкая армия осадила Аркади – настоятелю Гавриилу предложили уйти из святой обители вместе с мирными жителями, но он отказался. Началась атака… И когда туркам все же удалось войти в монастырь, часть оставшихся в живых греков ушла в подвалы, полные пороховых бочек. Дождавшись, пока к подвалам приблизиться как можно больше врагов, один из повстанцев поджег порох. Мощный взрыв разрушил здания, унёс жизни как множества захватчиков, так и греков. А немногочисленные повстанцы, оставшиеся в живых, были казнены турками. Весть об этом «холокосте» быстро разлетелась по всей Греции, воодушевив эллинов на борьбу за независимость.

Эта трагическая история возмутила и все европейское сообщество. Однако трагедию на острове быстро забыли. И лишь спустя три десятилетия Критом занялись союзники: Англия, Франция, Россия и Италия. И то во многом после того, как свое внимание на Крит обратила Америка, которая как раз подыскивала себе базу в Средиземноморье. Так или иначе, история монастыря Аркади воодушевляла критский народ и, видимо, будет воодушевлять его дальше.

…Мертвый кипарис с осколком снаряда в стволе на монастырском дворе напоминает о трагедии, на фотографиях в музее монастыря лица греков – борцов за независимость. В здании бывшей ветряной мельницы устроен склеп: здесь хранят останки людей, погибших во время взрыва… Но монастырь выжил и восстановился. Многие его старые строения уцелели, в том числе главный храм с венецианским фасадом и сдвоенной колокольней – храм Преображения Господня и Святых Константина и Елены, здание с кельями братии, винные подвалы. В просторном дворе монастыря много интересных с архитектурной точки зрения строений, и тут можно побродить, любуясь ими. Можно зайти в месокумью – длинное помещение с куполом, разделённое на восемь келий, где во время осады в 1866 году была организована больница. Можно заглянуть в музей, где собраны и старые реликвии, и экспонаты новейшего времени.

Но как только ударит колокол, печаль укрывает Аркади и заставляет притихнуть даже шумных туристов. Теперь вы знаете, по ком он звонит. Ежегодно 8 ноября здесь проходят празднества и молебны за погибших.

Об участии в событиях греческого восстания на Крите русского военного корабля «Генерал-адмирал», под командой капитана I ранга Ивана Ивановича Бутакова читайте на сайте газеты https://thenewgreece.com/unknown-crete/russian-frigate. «Генерал-адмирал» – крупнейший в русском флоте парусно-паровой деревянный фрегат, экипаж 793 чел.

Сайт монастыря http://www.arkadimonastery.gr/index.php?homeen
Часы посещения в ноябре 09.00-17.00

Аркади всегда был неотъемлемой частью истории Крита.

Arkadi has always been an integral part of the history of Crete.

«The Arkadi Monastery on the island of Crete does not belong only to the island.» The website of the monastery says that «It belongs to Greece, Europe and all five continents–the whole world.» Not only because of many visitors and pilgrims from all over the world, which the monastery receives every year, but considering that UNESCO declared Arkadi the European monument of freedom. Every year on November 8, both Greeks and travelers from different countries gather here to honor the defenders of freedom...

The memory of uprisings against Ottoman rule in Greece is as sacred as in Russia is the memory of the Great Patriotic War (the integral part of the Second World War). Arkadi Monastery was one of the main centers of the uprising of the Orthodox Greeks on the island in 1866. At that time the monastery was called by the Turks as Çanlı-Manastırı, which meant «Monastery where the bell is rung»: it was one of the two where Pasha, as an exception, allowed the ringing of bells during the service. So the monastery bell sounded, gathering the Cretans to revolt...

Arkadi has always been an integral part of the history of Crete. For eight centuries it has been famous as a spiritual and educational center. Its excellent location in the foothills of Ida, almost in the center of Crete, brought prosperity and well-being to the monastery. About a hundred monks lived in it, and the monks opened a school for residents of the surrounding villages. In addition, the monastery was engaged in copying ancient manuscripts, thanks to which its own library kept the texts of Dante, Virgil, Diodorus of Sicily, Aristophanes, Euripides, etc.…

But in hard time the monastery changed its «specialization», becoming the headquarters of the rebels. At the beginning of November 1866, not only about 300 rebels, but also about 700 residents of the surrounding villages fleeing the Ottoman Turks gathered around the strong monastery walls.

Ottoman army besieged Arkadi. The abbot Gabriel was offered to leave the holy monastery with the civilians, but he refused. The attack began... When the Ottoman Turks nevertheless managed to enter the monastery, part of the surviving Greeks went into the cellars full of powder kegs. After waiting for as many enemies as possible were approaching the basements, one of the rebels set fire to the powder. A powerful explosion destroyed buildings, claimed the lives of many invaders and Greeks. The few rebels that survived were executed by the Turks. News of this massacre quickly spread throughout Greece, encouraging the Hellenes to fight for their independence.

This tragic story outraged the entire European community. However, the tragedy on the island was quickly forgotten. Only after three decades, allies (England, France, Russia and Italy) dealt with Crete; and that is largely after America, which had been searching for a base in the Mediterranean, turned its attention to the island. Anyway, the history of the Arkadi Monastery inspired the Cretan people and, apparently, will continue to inspire…

Dead cypress with a fragment of shell in the trunk of the monastery courtyard recalls the tragedy. In the museum of the monastery photos are showing faces of the Greek fighters for independence. A crypt is arranged in the building of the former windmill: the remains of people, who died during the explosion, are stored here... The monastery survived: it was rebuilt; many of its old buildings survived, including the main church with a Venetian facade and a double bell tower–the Church of the Transfiguration of the Lord and Saints Constantine, and Helena, a building with cells of the brethren, wine cellars. In the spacious courtyard of the monastery there are many buildings interesting from an architectural point of view. Here you can wander around admiring them. You can go into Mesokoumia–a much elongated domed compartment divided into eight cells, where a hospital was created during the siege in 1866. You can also look into the museum containing both old relics and exhibits of modern times.

But as soon as the bell strikes, sadness covers Arkadi and makes even noisy tourists quiet down. Now you know for whom it tolls. Every year on November 8, a celebration and prayers for the dead are held here.

About the participation in the events of the Greek uprising on Crete, the Russian naval ship «General Admiral», under the command of Captain 1st rank Ivan Ivanovich Butakov, you can read on the website of our newspaper https://thenewgreece.com/unknown-crete/russian-frigate. «General Admiral» – the largest sailing-steam wooden frigate in the Russian fleet with crew of 793 people.

The site of the monastery: http://www.arkadimonastery.gr/index.php?homeen
Visiting hours in November: 09.00-17.00.

РЕКОМЕНДУЕМ ПОСЕТИТЬ RECOMMENDED VISIT

Крит: место с историей вина, насчитывающей более 4000 лет!

Crete: a place with a wine history of more than 4000 years!

Крит – это земля с впечатляюще сложной и разнообразной биосистемой, земля, богатая редкими сортами винограда, превосходными виноградниками и длительной культурой виноградарства и виноделия, насчитывающей более 4000 лет.

В современное время Крит является одним из самых динамично развивающихся винодельческих регионов. Цель этой статьи – познакомить вас с критскими сортами винограда, с этим впечатляющим винным миром, достойным изучения. Итак…

Видиано

Самый знаменитый белый виноград Крита. Из него делают элегантные и сложные белые вина, особенно при выращивании винограда в прохладных, высокогорных местах. Предлагает богатые по текстуре вина с ароматами персиков и абрикосов.

Вилана

Вилана – это классика критского винограда, один из самых распространенных сортов. Предлагает вина с хрустящей кислотностью и цитрусовыми нотами.

Плито

Старый местный виноград, который был спасен от вымирания семьей Лираракис в 90-х годах, когда он был высажен на семейном винограднике «Псарадес» в деревне Алагни (сердце региона Ираклион).

Дафни

Сорт винограда «дафни» назван в честь растения лавр (или лаврового листа) из-за характерного лаврового, травяного, ароматического характера вина. Этот сорт практически вымер, пока в 90-х годах семья Лираракис не посадила его на своем частном винограднике «Псарадес».

Мелиссаки

Третий сорт винограда, спасению которого способствовала семья Лираракисов. Виноград был вновь открыт в 2008 году, и теперь он выращивается в винограднике «Геродетис», который является первым и единственным организованным виноградником по выращиванию этого сорта. Его название переводится как «маленькая пчела», возможно, из-за вкуса меда и пчелиного воска.

Трапсатири

Местный виноград, который впервые был винифицирован (технология производства вина из виноградного сока) в 2007 году винодельней Lyrarakis. Богатые вина с особенным вкусом, в который гармонично вплетается нотка дуба.

Мускат Спина

Мускат – известный сорт, выращиваемый во многих частях света. Мускат Спина – критский клон, из которого производят ароматные вина с характерными нотами роз.

Коцифали

Классический сорт критского винограда. Он назван в честь черного дрозда коцифос, который питается виноградом и строит свои гнезда на этих растениях. Из этого винограда получаются яркие вина с пряными ароматами.

Лиатико

Древний сорт местного винограда. Его название происходит от названия месяца «июль» (Ioulios> Iouliatiko> Liatiko) из-за того, что виноград созревает в течение этого месяца.

Мандилари

Мандилари – один из самых ярких греческих сортов красного винограда, который традиционно всегда смешивали с другими сортами. С 2005 года винодельня «Лираракис» подчеркивает свою независимость и мастерство как на винограднике, так и в виноделии, создавая красное вино с длительными сроками выдержки.

www.lyrarakis.com

Crete is the biggest island of Greece and the 5th biggest in the Mediterranean Sea. It's a land with an impressive array of biodiversity, a wealth of rare grape varieties, excellent vineyards and a long viti-vini-cultural history of more than 4000 years.

In the modern era, Crete is one of the most uprising wine regions. This article is aiming to be your introduction to the Cretan indigenous grapes, a first look into this impressive wine world that is worthy of exploring.

Vidiano

The most famous white grape of Crete. It is capable of making elegant and complex whites, especially when grown in cool, high altitude sites. Offers rich in texture wines with aromas of peaches and apricots.

Vilana

Vilana is one of the most planted grapes in Crete, indisputably a classic of the Cretan vineyard. Offers wines with crispy acidity and citrus notes.

Plyto

Old indigenous grape that was rescued from extinction by Lyrarakis family during the 90s, when it was planted in the family's vineyard «Psarades» in Alagni village.

Dafni

«Dafni» grape variety is named after the herb laurel (or bayleaf) because of the wine's distinctive laurel-like, herbal aromatic character. It was almost extinct in the 90's, until Lyrarakis family planted it to its private vineyard «Psarades».

Melissaki

The third grape that Lyrarakis family contributed to save from extinction. The grape was rediscovered in 2008 and it's now planted in «Gerodetis» vineyard, which is the first and only organized vineyard of this variety. Its name means «Little Bee», possibly because of the honey and beeswax aromas.

Thrapsathiri

Indigenous grape that was vinificated on its own for the first time in 2007 by Lyrarakis Winery. It creates distinctive and rich wines that match oak really nicely.

Muscat of Spina

Muscat is a famous variety grown in many parts of the world. Muscat of Spina is the Cretan clone that produces aromatic wines with charateristic notes of roses.

Kotsifali

A classic of the Cretan vineyard. It is named after the blackbird «Kotsifos» which eats the grapes and builds its nests in the plants. Offers vivid wines with spicy aromas.

Liatiko

Old indigenous grape. Its name derives from July (Ioulios> Iouliatiko> Liatiko) due to the fact that the grapes ripen during that month.

Mandilari

Mandilari is one the most deep-coloured Greek grape varieties that traditionally was always blended. Since 2005 Lyrarakis winery highlights its independent wealth both in the vineyard and in the winemaking, creating a red wine with a long ageing potential.

www.lyrarakis.com

ИНТЕРЕСНО INTERESTING

ПРОДАЖА БОЛЬШОЙ ВИЛЛЫ НА КРИТЕ

ГОТОВЫЙ АРЕНДНЫЙ БИЗНЕС

● *с панорамными видами на море и курортный городок Агия Пелагия. Готовый бизнес (круглогодичная сдача в аренду)*

Вилла 3 уровня (520 кв.м). 5 гостевых спален + спальня для персонала (7 душевых комнат). Размещение до 12 взрослых. Море, пляж (залив Лигария) по дороге пешком несколько минут. Залы: каминный, кино, спортивный. Полностью оборудованная кухня, столовая. Детская площадка и уголок. Большой бассейн, сауна бочка, деревянная купель с джакузи, закрытое барбекю. Ухоженный сад 48 соток. Пруд с рыбками. Территория огорожена, внутри пешеходные дорожки. Парковка, гараж на 2 машины. Скважина для воды. Собственная генерация электроэнергии (солнечные батареи). От города Ираклион и аэропорта 15-20 мин. на машине. Круглогодичный отдых и проживание, центральное отопление. Вилла расположена практически в центре Крита. Удачная точка для путешествий по острову. Вилла круглый год сдается в аренду.

LARGE VILLA FOR SALE IN CRETE

READY RENTAL BUSINESS

● *with panoramic sea views and resort town of Agia Pelagia. Ready business (year-round rental)*

Villa for rent 3-level (520 m)/ 5 guest bedrooms + a bedroom for the staff (7 bathroom). Accommodation up to 12 adults. Beach, sea (Bay of Ligaria) down the road a few minutes walk. Facilities: fireplace, cinema, sports. Fully equipped kitchen. Playground and area. Large swimming pool, sauna barrel, wooden Hot jacuzzi, indoor barbecue. Landscaped garden of 48 acres. Fish pond. Footpaths. Parking, garage for 2 cars. Water well. Own electricity generation (solar panels). From the city of Heraklion and the airport 15-20 minutes by car. Year-round recreation and accommodation, central heating. The villa is located almost in the center of Crete. Successful starting point for exploring the island, two minutes and you're on the highway. The villa is rented all year round.

www.villa-wild-pear.com | www.facebook.com/villapear/
www.facebook.com/sauna.heraklion/
+7-963-752-31-41 | dvn7989110@gmail.com

RENT A CAR IN CRETE
BEST OFFERS
the new crete!

B manual RENAULT TWINGO

A/C, ABS, CD, Manual transmission

B manual Peugeot 107

A/C, ABS, CD, Manual transmission

MERCEDES VITO

A/C, ABS, CD, Automatic transmission

B manual HYUNDAI i10

A/C, ABS, CD, Manual transmission

C manual SUZUKI SWIFT

A/C, ABS, CD, Manual transmission

Pegout 308cc

A/C, ABS, CD, Automatic transmission

C manual FIAT PANTA

A/C, ABS, CD, Manual transmission

DRAW YOUR ATTENTION
CARS OF «THE NEWCRETE» COMPANY ARE PROTECTED BY FULL INSURANCE COVERAGE OF THE MAXIMUM SET OF RISKS.

TOYOTA RAV4 automatic

A/C, ABS, CD, Automatic transmission

CITROENE GRAND PICASSO

A/C, ABS, CD, Automatic transmission

BA automatic CHEVROLET AVEO

A/C, ABS, CD, Automatic transmission

PHONES FOR INFORMATION:
+302810372547, +306949978516, +306948487750

Preliminary costs calculation is available on the website www.thenewrentcar.com

Gregory's est.1972 Γρηγόρης

Кофейни Грегорис разбросаны по всей Греции и Криту. Поэтому на отдыхе они будут всегда рядом с вами.

Coffee houses Gregory's are located throughout Greece and Crete. On vacation, they will always be near you.

THE BEGINNING

В 1972 году Григорис Георгатос открыл в пригороде Афин, Дафни первую кофейню Грегорис. С лучшими свежими ингредиентами, традиционными и уникальными рецептами, уютной атмосферой, вниманием к деталям и, прежде всего, улыбкой персонала – эта кофейня стала эталоном для будущего развития сети. С тех пор сеть Грегорис продолжает расти. Сегодня это 8-ая крупнейшая сеть в Европе. Более чем 315 точек. Греция, Кипр, Германия и Багамы.

45 YEARS AND COUNTING

Прошло более 45 лет. В настоящее время более 250 000 довольных клиентов посещают кофейни Грегорис каждый день. Им предлагается широкий выбор традиционных греческих пирожков, сочные сэндвичи, ароматный кофе и свежие соки. Приветливое обслуживание и солнечная улыбка – основа хорошего дня.

WHY GREGORY'S

Тщательный подбор ингредиентов и продуктов, традиционные рецепты кофе, которые постоянно дополняются новыми, уникальным разработками специальной команды, это лучшая гарантия замечательного времяпровождения для искушенных клиентов Грегорис. Но это не было бы полным без опытных, обученных сотрудников, которые всегда готовы выполнить любые просьбы с веселой улыбкой.

www.gregorys.gr/en

ANDROID APP ON Google play
Download on the App Store

Зайдите в App Store или в Google Play наберите gregory's скачайте бесплатно приложение Gregory's eorder (греческий и английский языки). Узнайте ближайшую точку доставки рядом с Вами. Заказывайте кофе от Грегорис прямо к себе на дом.
Go to the App Store or on Google Play dial Gregory's download the free application Gregory's eorder (Greek and English). Find out the nearest delivery point. Order coffee from Gregory's directly to your house

НЕ ПРОПУСТИТЕ DON'T MISS

Съесть кактус? Да!

Eating a cactus? Really!

Путешествуя по Криту в конце лета и начале осени, вы наверняка видели заросли кактусов, расцвеченные рыжими плодами. Это – опунция, «колючая груша», по латыни – Opuntia ficus-indica, а по-гречески – φραγκόσυκο, то есть «франкский инжир».

Родом опунция из Мексики, а название растения – от названия древнегреческого города Опунт, через который «дикий инжир» и перекочевал в Европу. Эти рыжие шарики – в злобных колючках, норовящих впиться в кожу, но вкус мякоти – потрясающий: кисло-сладкий, напоминающий клубнику и киви одновременно.

Греки едят «дикий инжир» свежим, запекают, добавляют в соусы и готовят из него варенья, мармелад, ликеры. Его выращивают, собирают дикорастущий, продают на рынках и в магазинах. Более того, греки используют в кулинарии не только плоды, но и молодые листья опунции. Почему? Не только потому, что это вкусно.

С любой точки зрения

Любители говорят: «дикий инжир» прекрасно утоляет жажду и повышает настроение. Диетологи подтверждают: это один из самых богатых минеральными веществами и витаминами фруктов. Ну и ученые заверяют: «Колючая груша – настоящее природное лекарство. Она обладает сильным антиоксидантным, противовирусным и антитромботическим действием из-за высокого содержания полифенолов, а также характеризуется высоким содержанием флавоноидов, фолиевой кислоты, β-каротина, витамина С и В6».

Чищу сам – осторожно!

Даже если вы смельчак, не боящийся ежиков и царапающихся кошек, помните: «колючую грушу» нельзя брать голыми руками! Сонм мелких колючек тут же вопьется в вашу кожу, и вы долго промучаетесь, прежде чем избавитесь от напасти. Так что если вы решили набрать рыжих шариков у дороги или в горах, захватите с собой щипцы от барбекю, например, и нож. За шарик – щипцами, аккуратно срезаем и – в корзинку его (не в целлофановый пакет!). Если вы все же умудрились нахватать колючек в кожу рук, больше ничего ими не трогайте, особенно лицо. А вот пинцет взять необходимо, и – марш к раковине, чтобы сразу смывать удаленные маленькие жала.

Чтобы разобрать корзинку с трофеями, лучше надеть перчатки, вооружиться вилкой и ножом. Вилкой придерживаем «ежика», ножом отрезаем кожицу на «полюсах». Потом надрезаем плод вдоль и аккуратно-аккуратно, как будто разворачивая плод, снимаем кожуру. Говорят, если перед чисткой плоды оставить под сильной струей воды, иголок останется меньше.

Приятного аппетита!

P.S. *А косточки? Можно выплюнуть. А можно проглотить – ничего страшного: это не колючки.*

Traveling on Crete in late summer and early autumn, you probably saw cactus thickets colored with red fruits. These are prickly pears: in Latin opuntia ficus-indica and in Greek φραγκόσυκο, meaning «Frank fig».

The prickly pear came from Mexico, and the name of the plant derives from the ancient Greek city of Opus, through which the «wild figs» migrated to Europe. These red balls have evil spines striving to dig into your skin, but the taste of their pulp is amazing: sweet and sour, resembling strawberries and kiwi at once.

The Greeks eat «wild figs» fresh, bake, add to sauces and make from them jam, marmalade, and liquors. They are grown and harvested wild, sold in markets and in stores. Moreover, the Greeks use in cooking not only the fruits, but also their young leaves. Why? Not only because of deliciosity.

From any point of view

Fans say that the pulp of «wild figs» perfectly quenches thirst and improves mood. Nutritionists confirm that it is one of the richest in minerals and vitamins fruits; and scientists assure that «prickly pear is a real natural medicine. It has a strong antioxidant, antiviral and antithrombotic effect due to the high content of polyphenols, and is also characterized by a high content of flavonoids, folic acid, β-carotene, vitamin C, and B6.»

I peel them carefully!

Even if you are a daredevil who is not afraid of hedgehogs and scratching cats, remember that you can't take a prickly pear with bare hands! A host of small spikes immediately yells into your skin, and you have to suffer for a long time getting rid of this scourge. So if you decide to score red balls near the road or in the mountains, take a barbecue tongs, for example, and a knife. Holding the ball with barbecue tongs cut it off and put into a basket (do not use a plastic bag!). If you still manage to grab thorns in the skin of your hands, do not touch anything else with them, especially your face. You need to take a tweezers and go to the sink to immediately wash off the removed small stings.

When you disassemble the basket with your trophies it is better to wear gloves, and arm yourself with a fork, and knife. When holding the «hedgehog» with a fork, cut off the skin at the «poles» with knife. Then cut the fruit along very gently, as if unfolding the fruit, remove the peel. They say that if you leave the fruits under a strong stream of water before peeling, there will be fewer thorns.

Enjoy your meal!

P.S. *And what with the kernels? You can spit them out or even swallow. It is okay: they are not thorns.*

EMPIRE WORLD PROPERTIES
世房置地（葡萄牙）有限公司

Империя Мировой Недвижимости
Ваш агент по недвижимости, где бы вы ни находились

УСЛУГИ:
- Управление активами
- Инвестиционный консалтинг
- Агентство недвижимости

Empire World Properties
Your real estate agent, wherever you are

SERVICES:
- Asset management
- Investment advisory
- Real Estate Brokerage

Exclusive Portugal

geral@empireworldproperties.com
+351 218 295 360 / 938 358 211
Adress: Campo Grande 35, 3º
B/C 1700-087 – Lisboa

EUROTRUSTPOWER
consultoria e serviços

УСЛУГИ:
- Золотая виза
- Консультации по инвестированию
- Иммиграционные услуги
- Налоговый менеджмент
- Юридическая служба

SERVICES:
- Golden Visa
- Investment consulting
- Immigration Service
- Fiscal Management
- Legal Service

Exclusive Portugal

office@eurotrustpower.com
+351 217 992 179 / + 351 930680008
Adress: Campo Grande 35, 3º
B/C 1700-087 – Lisboa

РЕКОМЕНДУЕМ ПОСЕТИТЬ RECOMMENDED VISIT

When you forgot to pack your gluten-free, parabens-free, low lactose, high-fibre, low-cal, sugarfree, vegan friendly, organic, hypoallergenic, watermelon-taste infant's sunblock,

один из 40 наших магазинов на Крите может стать вашим спасателем!

one of our 40 stores in Crete can be a lifesaver.

Продукты без глютена и сахара, косметика без парабенов, молочные продукты с низким содержанием лактозы

Продукты с высоким содержанием клетчатки, для веганов, органические и гипоаллергенные продукты, солнцезащитный крем для малышей

χαλκιαδακης
ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΠΟΥ ΕΜΠΙΣΤΕΥΕΣΤΕ

40 супермаркетов по всему Криту!

Супермаркет Халкидакис. Крупнейший критский супермаркет – лучшее место, где всегда найдутся знакомые бренды, удовлетворяющие вашим потребностям.

40 super markets all over Crete!

Super market Xalkiadakis. Crete's largest super market is the best place to look for your familiar brands to accommodate your every unfamiliar need.

xalkiadakis.gr facebook.com/xalkiadakis.gr youtube.com/xalkiadakisAE | info@xalkiadakis.gr

СОВЕТУЕМ ADVISE

Христос Хнарис – о пастушьей династии, овечьем молоке и фестивале «Кюрес»

Пастух – одна из древнейших профессий. Конечно, в современном сельском хозяйстве все меньше практикуется свободный выпас животных.

Прогресс не стоит на месте: зеленые луга заменяются комбикормами, руки доярок – автоматическими системами доения, сплошь и рядом мы слышим о гормонах и антибиотиках при выращивании скота и т.п. Но, когда речь идет о странах, в которых фермерство и животноводство до сих пор сосредоточено в основном в частных руках, мы возвращаемся к естественному процессу – такому, каков он был тысячи лет назад. И Крит – одна из таких стран.

Христос Хнарис – потомственный пастух, и мы решили расспросить о его профессии и рассказать читателям о самых интересных моментах трудовых будней пастуха на Крите.

НК: В каком возрасте вы впервые познакомились с этой работой?

ХХ: Я начал помогать своему отцу со стадом с самого раннего детства, как и все мои братья.

НК: Сколько поколений в вашей семье были пастухами?

ХХ: Сколько поколений можем вспомнить я и мой отец, все были пастухами. (Отцу Христоса, Василису, 84 года, и он до сих пор помогает сыновьям и в животноводстве, и в земледелии – прим. авт.)

НК: Сколько всего животных в вашем стаде?

ХХ: Около 320 овец и 180 коз.

НК: Как обычно проходит ваш рабочий день? Существует ли разница между летом и зимой?

ХХ: Конечно существует. В каждом сезоне свои требования к работе. Например, осенью мы кормим животных гораздо больше, чем в другое время, так как готовим их к рождению потомства – и овец, и коз. В зимнее время начинаются заботы о родах и помощи в выхаживании. Иногда матери отказываются кормить потомство или погибают при родах – в таком случае мы «вручную» выхаживаем и выкармливаем малышей. В дальнейшем такие животные вырастают более контактными и общительными по отношению к людям. Весной мы отделяем потомство от матерей и начинаем доить овец и коз, на протяжении следующих 4-5 месяцев мы производим молоко. А в летнее время мы отдыхаем от проделанной тяжелой работы (конечно, продолжая кормить, доить и следить за здоровьем стада) и готовимся к следующему сезону.

НК: Ваше стадо находится всегда в одном и том же месте или кочует в поисках лучшей травы?

ХХ: Если стадо находится все время в одном и том же месте, начинается проблема с поиском еды, поэтому мне приходится периодически переходить с ними с одного места на другое. В летнее время мы кочуем по горам в центре Крита, но в зимнее время я перегоняю стадо в более теплые места, поближе к уровню моря, где зима уже не такая суровая.

НК: Это тяжело – перегонять такое количество животных?

ХХ: Нет, совершенно нетрудно, так как животные помнят дорогу и идут сами по себе.

НК: Помогают ли вам в работе собаки?

ХХ: Конечно! Они охраняют стадо, когда меня нет рядом, также они помогают отделять по нескольку овец или коз от стада и направлять их ко мне в процессе доения. Собаки очень любят после своей проделанной работы полакомиться овечьим молоком.

НК: А сколько молока можно получить от одной овцы и козы в день?

ХХ: Около полулитра от овцы и одного литра от козы в день. Овечье молоко гораздо жирнее, чем козье.

НК: Что вы делаете с таким количеством молока? Вы производите свои молочные продукты?

ХХ: Большую часть молока, которое я получаю от стада, я продаю на молочную фабрику, сыроварню, но в период, когда молочная фабрика закрывается (когда количество молока у пастухов небольшое и у фабрики мало работы – прим. авт.), я производу некоторые виды сыров и других молочных продуктов для моего дома.

НК: Как часто вы постригаете животных? Куда потом деваете шерсть? Продаете?

ХХ: Мы постригаем овец (коз не стрижем) раз в год. В прошлом женщины покупали шерсть у пастухов, обрабатывали ее и производили из нее на ткацких деревянных станках и одежду, и покрывала, и все принадлежности, необходимые для дома. Но сейчас никто не занимается этой тяжелой работой, которая требует много времени и усилий, соответственно, никто не покупает шерсть у пастухов – мы ее просто выбрасываем. Кстати, во время стрижки овец мы устраиваем маленький праздник – с едой, вином и музыкой, фестиваль, мы называем его «Кюрес», это отличная возможность провести время с родными и друзьями.

НК: Зачем пастухи делают надрезы на ушах животных?

ХХ: Каждый пастух на Крите делает маленькие знаки – надрезы на ушах овец и коз своего стада, делает он их именно в своем неповторимом стиле, так как достаточно часто животные при встрече с другим стадом могут перемешаться, и по этим знакам пастухи отличают именно своих подопечных.

НК: А бывают случаи кражи животных?

ХХ: Конечно. Круглый год, сплошь и рядом. Это очень большая проблема для пастуха: каждое утро не знаешь, увидишь ли свое стадо на месте, встретишь ли своих животных.

НК: Мы писали в газете о том, что у пастухов принято клясться в невиновности в воровстве животных перед иконой Святого Георгия в монастыре Дискури?

ХХ: Да, это правда, и страх обмана перед этой иконой много раз выручал и помогал пастухам найти своих украденных животных или, наоборот, снять подозрения с обвиняемого человека.

НК: Как вы думаете, а может ли справиться с этой работой женщина?

ХХ: Моя работа очень тяжелая, и я думаю, что женщина могла бы с ней справиться только в условиях полного оснащения новыми технологиями во всех процессах жизнедеятельности стада, но не в традиционных условиях, как работаю я и остальные пастухи на Крите.

НК: Быть пастухом в наши дни – выгодно?

ХХ: В наши дни это не так доходно, как было в прошлом: у нас очень много расходов, а доходов с каждым годом все меньше и меньше, мы вынуждены продавать продукты своего производства очень дешево. И климатические изменения в последние годы тоже не способствуют получению больших доходов. В годы засухи, когда дождей становится мало, становится мало и зелени для прокорма животных, поэтому мы вынуждены покупать сухой корм, чтобы обеспечить стаду достаточное питание. Конечно, в наши дни появилось больше новых технологий, которые делают наши работу проще, но и затраты значительно выросли.

НК: Вы когда-нибудь жалели, что стали пастухом? Чем еще вы могли бы заниматься?

ХХ: Да, я жалею, потому что это очень тяжелая и малодоходная профессия. Если говорить о другой профессии, думаю, что мог бы организовать какой-нибудь интересный бизнес в сфере туризма на своем острове.

Ольга Морозова

Сколько поколений можем вспомнить я и мой отец, все были пастухами.

All generations, which can be remembered by me and my father – they were shepherds.

Christos Hnaris: about his shepherd's dynasty, sheep's milk and the Cures festival

The job of a shepherd is one of the oldest. Of course, the free grazing of animals is less and less practiced in modern agriculture.

Progress is going on: green meadows are replaced by compound feeds, and milkmaids' hands are replaced by automatic milking systems. Very often we hear about hormones and antibiotics used by raising livestock, etc. But, when it comes to countries with farming and animal husbandry concentrated mainly in private hands, we are returning to the natural process–like it were thousands of years ago; and Crete belongs to one of them.

Christos Hnaris is a hereditary shepherd, and we decided to ask him on his profession and tell readers the most interesting things of his working days on Crete.

NC: At what age did you first get to know this job?

CH: I started helping my father with herd from a very early childhood, like all my brothers.

NC: How many generations in your family have been shepherds?

CH: All generations, which can be remembered by me and my father–they were shepherds. (Author's note: The Father of Christos, Vasilios, is 84 years old, and he still helps his sons in animal husbandry and agriculture).

NC: How many animals are in your herd?

CH: About 320 sheep and 180 goats.

NC: How is your work day usually? Is there a difference between summer and winter?

CH: Of course it does. Each season has its own job requirements. For example, in autumn we feed animals much more than at any other time, as we prepare them for the birth of offspring: both sheep and goats. In winter, you care about childbirth and help in nursing. Sometimes mothers refuse to feed their offspring or die during childbirth. In this case, we «manually» nursing and raising babies. Such animals grow as friendly and sociable in relation to people. In the spring, we separate the offspring from the mothers and begin to milk the sheep and goats: over the next 4-5 months we produce milk; and in the summer, we rest from the hard work done (of course, continuing to feed, milk and monitor the herd's health), and preparing for the next season.

NC: Is your herd always in the same place or wandering in search of better grass?

CH: If the herd is always in the same place, the problem of finding food begins, so I have to take them from one place to another. In the summer, we are going to the mountains in the center of Crete, but in the winter I drive the flock to warmer places, closer to sea, where the winter is not so harsh.

NC: Is it a hard job to drive so many animals?

CH: Not at all, because the animals remember the way and go on their own.

NC: Do dogs help you in your work?

CH: Certainly! They guard the herd when I'm not around, they also help to separate several sheep or goats from the herd and drive them to me during milking. Dogs love sheep's milk, which get after their work.

NC: How much milk can you get from one sheep and a goat per day?

CH: About half a liter from a sheep and one liter from a goat per day. Sheep's milk is much fatter than the goat's one.

NC: What are you doing with so much milk? Do you produce your own dairy products?

CH: I sell most of the milk I get from the herd to a dairy factory and a cheese factory. When the dairy factory closes (Author's note: At the time when the shepherds have little milk and the factory has little work), I produce some types of cheese and other dairy products for my home.

NC: How often do you shear your animals? Where do you get the wool? Do you sell it?

CH: We shear only sheep (not goats) once a year. In the past, women bought wool from shepherds, and using weaving machines they made from it clothes and bedspreads, and all the accessories for the home. But now no one is doing this hard work requiring a lot of time and efforts, respectively, no one is buying wool from shepherds. We just throw it away. By the way, during the shearing of the sheep we arrange a small feast with food, wine and music. This festival we call «Cures», a great opportunity to spend time with family and friends

NC: Why do shepherds make incisions to the ears of animals?

CH: Each shepherd on Crete makes small signs (incisions) on the ears of the sheep and goats of his herd. He makes them in his own unique style, since often enough animals can mix when meeting with another herd, and according to these signs the shepherds distinguish precisely their livestock.

NC: Are there cases of animal theft?

CH: Certainly! It may happen all year and all the time. A very big problem for a shepherd: every morning you don't know whether you will see your herd on the spot, and whether you will meet your animals.

NC: We wrote in our newspaper that it is customary for shepherds to swear innocence of animal theft in front of the icon of St. George in the monastery of Discouri?

CH: Yes, this is true. The fear of deception in front of this icon helped out many times the shepherds with their stolen animals or, conversely, it removed suspicions from the accused person.

NC: Do you think that a woman can cope with this work?

CH: My work is very difficult, and I think that a woman could cope with it, only if she was fully equipped with new technologies in all herd life processes but not in traditional conditions on Crete, as I and other shepherds have.

NC: Is it profitable to bee a shepherd these days?

CH: Nowadays, this is not as profitable as in the past: we have a lot of expenses, and every year incomes are getting less and less. We are forced to sell our products very cheaply. The climate change in recent years is also not conducive to generating large incomes. In the years of drought, when it rains little, there is little greenery to feed animals, so we are forced to buy dry food to provide the herd with adequate nutrition. Of course, these days there are more new technologies making our work easier, but all the costs have increased significantly.

NC: Have you ever regretted becoming a shepherd? What else could you do?

CH: Yes, I regret it, because it is a very difficult and unprofitable profession. If we talk about another one, I think that I could organize some interesting business in the tourism industry on my island.

Olga Morozova

РЕКОМЕНДУЕМ ПОСЕТИТЬ RECOMMENDED VISIT

Предъявите эту газету – получите дисконт 5%.

PORTO MYKONOS

Оазис греческого гостеприимства!

● В самом центре Москвы, на ул. Сущевской, 27/1 расположена греческая таверна «Порто Миконос» – оазис греческого гостеприимства! В аутентичной греческой таверне вы всегда можете отвлечься от суеты мегаполиса и окунуться в чарующую атмосферу далекого острова Миконос под завораживающую этническую и современную греческую музыку Традиционные блюда не оставят равнодушными истинных ценителей греческой кухни и приятно удивят тех, кому только предстоит познакомиться с кулинарными традициями солнечной Эллады.

Бизнес ланч с 12:00 до 16:00. Скидка по будним дням 20% до 17:00.

Здесь гости проводят семейные обеды, и романтические ужины, и веселые греческие вечеринки с танцами! Шеф-повар Стефанос Семертзидис творит и готовит как самые традиционные, так и популярные в современной Греции блюда! В Порто Миконос постоянно проводятся кулинарные мастер-классы от шефа по приготовлению греческих традиционных блюд для детей и персональные мастер-классы для взрослых гостей!

Порто Миконос открыт ежедневно:
· Вс. – Чт. с 11:00 до 23:00
· Пт. – Сб. с 11:00 до 00:00
Адрес: Москва, ул. Сущевская, д.27/1
http://portomykonos.ru/

Греческие рестораны в Москве
Greek Restaurants in Moscow

Привет от Никоса Грибаса – шеф-повара и совладельца Grill&Gyros!

● Я грек, и мое любимое занятие – готовить еду. Я делаю это каждый день в своем кафе ***Grill&Gyros (grillgyros.ru)***, где каждый может попробовать настоящий гирос и грик кофе, съесть свежий греческий салат и насладиться атмосферой настоящего греческого бистро! Жареное на гриле мясо, свежие овощи, картофель фри, соус дзадзики и аромат душистых специй, завернутые в греческую питу – вот что такое настоящий гирос! Греки едят его почти каждый день и купить его можно на каждом углу. В Москве попробовать настоящий гирос можно в нашем кафе Grill&Gyros, где его специально приготовят для вас!

Метро Беговая, 1-й Хорошёвский проезд, 12к1 , +7 909 962-35-75;
Метро Таганская кольцевая, ул. Верхняя Радищевская, д. 15с1
+7 903 550-31-32

По пути на Спиналонгу

● *Попробовать настоящий греческий кофе вы можете в старейшем месте деревушки Плака – уютной таверне «Мария», которая открыта с 1930 года. Наслаждаясь своим кофе, вы увидите напротив небольшой порт, из которого вы можете добраться на загадочный остров Спиналонга. Лодки «Мария» и «Агия Марина» отправляются из порта Плаки каждые полчаса с 9.00 до 19.00 ежедневно, стоимость билета туда и обратно составляет 8 евро.*

После увлекательного морского путешествия, мы советуем присесть на обед в одну из лучших таверн Плаки. Если вы хотите попробовать традиционную критскую кухню по рецептам бабушки Марии, смело возвращайтесь на обед в уже известное вам место, таверну «Мария». Если же вы предпочитаете отведать свежую рыбу и морепродукты у самой кромки воды с потрясающим видом на остров, отправляйтесь в таверну «Спиналонга». Это большой семейный ресторан семьи Врахасотакис и излюбленное место известного греческого премьер-министра Папандреу. Такой кухней не останется разочарован ни один, даже самый капризный гурман. Таверна «Спиналонга» открыта круглый год. Напротив вы найдете большой бесплатный паркинг.

On the way to Spinalonga

● *You can try the real Greek coffee in the oldest place in the village of Plaka – cozy tavern «Maria», which has been open since 1930. Enjoying your coffee, in front you will see a small port from where you can get to the mysterious island of Spinalonga. The boats «Maria» and «Agia Marina» are departing from the port of Plaka every half hour, from 9.00 to 19.00 every day, the price for round-trip ticket is 8 euros.*

After an exciting trip, we advise to have a lunch at one of the best taverns of Plaka. If you wish to try traditional Cretan cuisine according to the recipes of Grandma Maria, return for lunch to a place well known to you, tavern «Maria». If you prefer to taste fresh fish and seafood seating at water's edge with stunning views of the island, go to the tavern «Spinalonga». This is a large family restaurant of the Vrahasotakis family and a favorite place of the famous Greek Prime-Minister A. Papandreou. Such a good food will satisfy even the most choosy gourmets. Tavern «Spinalonga» is open all year round. Opposite you will find a large free parking.

Taverna Maria – Plaka – Elounda
Tel: +30 28410 42115;
Taverna Spinalonga – Plaka – Elounda
Tel: +30 28410 41804
Mob: +30 694 4603912
http://www.tavernaspinalonga.com

Подписывайтесь на страницу газеты в Фейсбуке – www.facebook.com/thenewgreece

facebook

Георгий Мурадов: В Афинах я жил на улице Филэллион

«Чаю моей гостье!» – согласитесь, нечасто так встречают корреспондентов газет в кабинетах «высших сфер». Но хозяин сегодняшнего был по-гречески прост и радушен. Знакомьтесь – Георгий Мурадов, заместитель председателя Совета министров Республики Крым, постоянный представитель Республики Крым при президенте России, председатель Ассоциации обществ дружбы с народами Греции и Кипра.

Директор Греческого Культурного центра Т. Янници, заместитель председателя Совета министров Республики Крым Г. Мурадов, главный редактор газеты «Новый Крит» В. Дубровский, заместитель главного редактора Б. Суханов.

Именно греческая составляющая профессиональной и общественной деятельности Георгия Львовича и стала предметом нашего разговора. Девять лет Георгий Львович, по его словам, работал в Греции, почти четыре года – на Кипре, так что с греческим миром связаны 12 с лишним лет его дипломатической карьеры. Только ли карьеры?

– Нас так в МГИМО учили: если ты не любишь народ и страну, куда едешь работать, ты не сможешь быть успешным дипломатом и не сможешь внести вклад в развитие отношений между странами, в их улучшение, – объясняет Георгий Львович. – И конечно же я полюбил и Грецию, и ее народ, и вообще мир эллинизма. Греция – та страна, с которой мы цивилизационно связаны, от которой мы очень много в нашей истории восприняли. И это тот народ, который к нам исторически – независимо от режимов – всегда относится с теплотой в сердце, понимает, что у нас одна система ценностей… И мне повезло в профессиональном плане, что я столько лет проработал именно на эллинистическом направлении. В Греции у меня рождались дети, на Кипре – внуки, поэтому Греция – часть моей жизни не только профессиональной… Кроме того, я родом с юга России, и мне хорошо была известна та часть греческого народа, которая проживала в нашей стране. И они мне были понятны и близки. Но когда я приехал на Кипр, то особенно удивился чистоте и девственности киприотов, чистоте их помыслов, отношений, видения мира… Вот по этим причинам я и дал согласие лет 12-15 назад возглавить Ассоциацию обществ дружбы с народами Греции и Кипра.

Григорий Мурадов:

Греция – та страна, с которой мы цивилизационно связаны.

– Георгий Львович, можете чуть подробнее рассказать об Ассоциации, которую вы возглавляете?

– Общества дружбы – это всегда инструмент общественной дипломатии (или, как ее раньше называли, «народной» дипломатии). Их еще называют «мягкой силой», и это верно в значительной степени, поскольку мы без силы, путем установления отношений сотрудничества, взаимопонимания и дружбы вносим вклад в межгосударственные отношения и развитие политических процессов. И чем успешнее такие общества действуют, тем прочнее становится мир. Это общество, объединяющее людей, которым Греция близка, интересна. Как правило, это люди, хорошо знающие страну, понимающие ее культуру, может быть связанные с ней гуманитарными нитями или родственными, включая тех греков, кто хочет содействовать связям с их исторической родиной. Это деятели культуры, науки, образования, известные дипломаты, выпускники греческих или кипрских вузов, а также представители греческих общин в России.

– Вам трудно было овладеть греческим языком?

– Если ты имеешь большую практику профессиональной работы на греческом языке – нет, нетрудно. Даже думать на греческом начинаешь. Больше скажу: иногда даже в разговоре с женой легче приходят на ум греческие фразы (улыбается). Такие феномены случаются. И потом, работа дипломата – это в том числе воздействие на общественное сознание людей той страны, где работаешь. Ты их должен убеждать в правоте политики своей страны, например. И если ты пытаешься это делать на чужом для них языке, это не воспринимается как нечто искреннее. А когда ты общаешься с народом на его родном языке и пытаешься донести, во что ты реально веришь, то тебя глубже воспринимают.

– На мероприятиях греческой диаспоры в Москве вы бываете?

– Конечно. И на фестивале «Акрополис», и на празднике, посвященном Дню Охи, и на других мероприятиях. Наши друзья из греческой общины нас приглашают, и мы с удовольствием участвуем – окунаемся в мир эллинизма, который тебе близок. И в греческие таверны заглядываю – в «Молон Лаве», и в бистро на Беговой бывал – вполне вкусный у них гирос…

– В одном из интервью с крымской гречанкой я встретила фразу: «Крым – это маленькая Греция». Вы согласитесь?

– Это нормально, когда национальные общины воспринимают то место, где они живут – порой на протяжении веков, своей маленькой исторической родиной. Так что Крым – это и «маленькая Италия», и «маленькая Болгария», и «маленькая Греция». Крым даже внешне похож на эти страны…

Тут Георгий Львович перехватывает инициативу и, улыбаясь, задает вопрос сам: «А почему ваша газета называется «Новый Крит»? Новый Крит – уж не о Крыме ли речь?»

Вот о Крыме, греческой Тавриде, читайте в следующей части интервью с Георгием Мурадовым.

Беседовала
Светлана Зайцева

ДЕНЬ ЭЛЛАДЫ – РУЛИМ В ГРЕЦИЮ

КУХНЯ CUISINE

Уникальный и полезный продукт Крита – рожковое дерево

The carob tree–Crete's unique and useful product

Рожковое дерево, очень популярное в течение многих веков на Ближнем Востоке и забытое в последние десятилетия, вновь обретает популярность, но теперь как источник здорового питания.

Плоды рожкового дерева употребляются человеком с древних времён. Греческий философ Теофраст (ок. 371 – 287 до н.э.), один из основателей ботаники и географии растений, писал, что в Греции рожковое дерево называли «Египетским инжиром». Древнеегипетское название плодов рожкового дерева упомянуто еще на керамических сосудах, найденных в одной из гробниц некрополя Саккара, относящихся к I династии (3100–2890 до н.э.) египетских фараонов.

Кэроб – продукт, получаемый из плодов рожкового дерева (порошок, добываемый из засушенного стручка рожкового дерева). Прежде всего, его считают заменителем шоколада и какао-бобов, поскольку по вкусу он напоминает какао. Известно, что Иоанн Креститель питался плодами рожкового дерева, когда оказался в пустыне, поэтому кэроб иногда называют «хлебом Иоанна». На Руси плоды рожкового дерева называли «цареградский стручок», а в качестве «рекламного хода», ещё и «царской конфетой». Иногда это дерево именуют шоколадным или ювелирным. В местах возделывания «цареградские рожки», как правило, использовались на корм скоту и лишь бедняки изредка употребляли их в пищу.

Его культура издавна была известна в странах Средиземноморья: небольшие 10-метровые деревца из семейства бобовых внешне напоминают белую акацию. Однако вечнозеленая широкая крона его более плотна, чем у акации. Цветы у рожкового дерева мелкие, невзрачные. Коричневые плоды, бобы, – это и есть «цареградские стручки, сладкие рожки». Урожаи эти деревья дают регулярные, до 200 килограммов плодов ежегодно.

На 400 тысяч рублей золотом ежегодно ввозили рожки в Россию, а доходы от их реализации и учету не поддавались. Предприимчивые купцы в случае неудовлетворительного сбыта «цареградских стручков» выжимали из них сок и продавали как сироп или перегоняли на спирт, оставшуюся же мякоть перерабатывали на суррогат кофе.

На Крите это дерево называют «харупья». В средиземноморской культуре рожковое дерево почитают как священное.

Чем он знаменит?

1. Кэроб содержит натуральный сироп, который сладкий сам по себе и не содержит сахара, поэтому рекомендуется людям, которым сахар противопоказан.

2. Кэроб, имея шоколадный вкус, в отличие от какао и кофе не имеет в своем составе кофеина, поэтому часто используется как полезный заменитель кофе и какао для тех, кому кофе пить нельзя.

3. Продукт не вызывает аллергических реакций, разрешен к употреблению во время беременности и грудного кормления.

4. Кэроб из необжаренных плодов действует как надежное средство от диареи, успокаивает желудок. Экологически чистый продукт рекомендован даже грудным детям.

5. Кэроб – очень полезный продукт, содержащий много витаминов (A, B, B2) и минералов (калия, фосфора, магния). Основными составляющими его являются витамин B9 и особенно витамин Д, который считается витамином роста. Поэтому часто этот сироп рекомендуют детям для предотвращения рахита.

Наличие кальция (24,3 %) делает кэроб ценным продуктом для тех, у кого есть проблемы с костями, а именно для людей с остеопорозом, вызываемым недостатком кальция в костях.

Продукция Creta Carob

Рожковое дерево, забытое в Греции со времён Римской империи, в последние годы возрождается на острове Крит. Основатель критской компании Creta Carob, Илиас Манусакас говорит, что «рожковое дерево – это потерянное сокровище Крита». Не очень известные в настоящее время в Греции, плоды рожкового дерева широко применяются в других европейских странах.

Илиас Манусакас в настоящее время занимается культивацией и обработкой плодов рожкового дерева в деревне Аргируполи региона Ретимно. Используя накопленные за многие годы работы знания и капитал, он кропотливо создавал, а затем и запатентовал технику для обработки рожковых бобов.

Это происходило с 2006 по 2008 год, а с 2011 года компания приступила к полноценной работе. С тех пор г-н Манусакас в своей компании Creta Carob не перестаёт искать всё новые продукты, которые можно изготовить на основе очень питательных плодов рожкового дерева.

Инновационные и полезные продукты компании Creta Carob, такие как соки, кофе, какао, мука и т.д., требуют огромных усилий и больших затрат на их производство. Обработка плодов рожкового дерева является трудоёмким процессом, так как требуется 12 лет, чтобы дерево начало давать плоды. 95% сырья, обработанного в компании Creta Carob, получено от рожковых деревьев на Крите и только небольшое количество – с полуострова Пелопоннес.

Компания Creta Carob производит несколько десятков видов продуктов из рожкового дерева: муку, макароны, сухари, пастилу, пасту, какао, кофе, чай, сироп, мыло. В компании надеются, что каждый год будут производить новые продукты, полученные из рожковых бобов. Удивительно, насколько разнообразен их спектр! Это шоколад, нуга, халва и даже мороженое!

Компания до недавнего времени была монополистом в Греции по переработке плодов рожкового дерева, но уже нашлись последователи, которые начинают производить аналогичную продукцию, в основном муку.

Рожковое дерево

Рожковое дерево – средиземноморское вечнозеленое растение семейства бобовых. Научное название рода происходит от греческого κεράτιον (cerátion), κέρας (ceras) – «рог». Видовой эпитет – от латинского siliqua – «стручок, боб». Сухой стручок при его переломе имеет запах дрожжей. Термин «карат» (означающий меру веса) также исходит из того же греческого κεράτιον (cerátion).

В эпоху Римской империи твёрдые плоские бурые семена рожкового дерева (лат. siliqua graeca) использовались в римской весовой системе как мера массы, равная примерно 0,19-0,2 грамма. Плоды отличаются твёрдостью и постоянством массы, с чем и было связано использование в древности семян как меры веса, от чего и произошло название меры «карат».

Золотая римская монета солид, введенная в обращение императором Константином I в 312 году, весила столько же, сколько 24 семечка рожкового дерева. Вот почему«24-каратное золото» означает «чистое золото».

На Крите рожковые деревья растут на сухой почве и любят сухой климат, благодаря чему оно не подвергается многим заболеваниям. Кроме того, ни в корневой системе, ни в коре, ни в кроне и плодах не заводятся вредители. Сладкие стручки почему-то отпугивают паразитов. Потому на Крите его не опрыскивают химикатами.

Дерево растет высотой 5–12 метров и живет до 300 лет. Собирают плоды в августе – середине сентября, когда они потемнеют. Несозревшие плоды – зеленого цвета.

Бобы в длину около 10–25 см, в ширину 2–4 см и в толщину 0,5–1 см, коричневые, невскрывающиеся. Кроме семян они содержат сочную, сладкую мякоть (около 50% сахара). В пищу используют весь стручок, кроме косточек. Из стручка делают порошок и получают сироп.

Бобы используются для выпечки, как суррогат какао, как лакомство (в Египте), для получения освежающего напитка, для изготовления компотов и ликеров (Турция, Мальта, Португалия, Испания, Сицилия), в медицине (входит в состав различных лекарственных препаратов, преимущественно используемых при кашле, простуде, для укрепления иммунной системы и при желудочно-кишечных расстройствах).

Рожковое дерево спасло многих жителей Крита во время Второй мировой войны. Плоды рожкового дерева особенно питательны из-за высокого содержания кальция и сахара (примерно 30–40 процентов от общего веса). Муку из этих плодов использовали для производства хлеба, печенья и сухарей. При кипячении плодов получают сироп, который также является богатым источником углеводов, кальция и железа. Кстати, в сиропе в три раза больше кальция, чем в молоке.

Рожковое дерево неприхотливо. Его легко выращивать, так как оно не требует много воды и может пережить длительные периоды засухи.

Критский символ культурного наследия

На Крите находятся самые обширные естественные леса рожковых деревьев в юго-восточной части побережья Средиземного моря. Также на Крите находится и самая большая природная роща этих деревьев в Европе – Трис Экклисиес (Tris Ekklisies). Трис Экклисиес (Три церкви) – маленькая изолированная прибрежная

деревня, расположенная в 64 км к югу от Ираклиона, в центре дикого и негостеприимного ландшафта гор Астерусия. За большим холмом к западу от деревни есть уникальный пляж с мелким песком, абсолютно изолированный и в окружении множества рожковых деревьев.

«Уважение и любовь к рожковому дереву глубоко укоренились в сознании критского народа», – говорит Корина Мильяраки, президент Союза агротуризма Крита. Она в настоящее время возглавила кампанию по включению рожкового дерева в Список нематериального культурного наследия человечества.

Условия для регистрации рожкового дерева в качестве критского символа культурного наследия созрели. Все большее число производителей на острове создают продукцию на основе рожкового дерева, а экспортные цены высоки, так как питательная ценность и польза от этих продуктов сделала их одним из самых модных суперпродуктов в мире.

Процесс включения рожковых деревьев Крита в списки ЮНЕСКО продолжается. До сих пор единственным греческим продуктом в списке ЮНЕСКО была мастичная смола с восточного Эгейского острова Хиос. «Если мы все приложим усилия, мы не только сохраним это дерево, но и продемонстрируем его ценность», – говорит Мильяраки.

Дары рожкового дерева – настоящий клад. Противопоказаний к употреблению кэроба, сиропа и камеди практически нет, но нельзя исключать и индивидуальную непереносимость. Если вы впервые пробуете этот растительный продукт, начните с небольших порций и посмотрите, как реагирует ваш организм на это новое блюдо.

Рекомендуем! Попробуйте его на Крите!

В. Дубровский

Carob tree is very popular for many centuries in the Middle East and forgotten in recent decades, but now it is regaining popularity as a source of healthy food.

The fruit of the carob tree is used by man since ancient times. The Greek philosopher Theophrastus (c. 371–287 BC), one of the founders of the botany and plant geography, wrote that in Greece the carob tree was called «Egyptian fig». The ancient Egyptian name of the carob fruit is mentioned on ceramic vessels found in one of the tombs of the Saqqara necropolis belonging to the first dynasty (3100-2890 BC) of Egyptian pharaohs.

Carob is a product derived from locust bean fruit (powder extracted from a dried locust bean pod). It is considered a substitute for chocolate and cocoa beans, because it tastes like cocoa. It is known that John the Baptist fed on the fruits of the carob tree when he was in the desert, so carob is sometimes called the «bread of John.» In Russia, the carob fruit was called the «Tsaregrad (it means Constantinople) pod» and, as an «advertising move», «royal candy». «Sometimes this tree is called chocolate or jewelry. In cultivation areas,» Tsaregrad horns «, as a rule, were used as fodder for cattle and only the poor occasionally used them.

This culture has long been known in Mediterranean countries: small 33 feet trees from the legume family resemble white acacia in appearance. However, its evergreen wide crown is denser than that of acacia. Its flowers are small, inconspicuous. Brown fruits, beans, are the said «Tsaregrad pods» or «sweet horns». Harvests of these trees give regular up to 440 pounds of fruit annually.

Russia imported these horns for 400 thousand rubles in gold annually, and the income from their sale was of undetermined value: in the case of unsatisfactory sales of «Tsaregrad pods», enterprising merchants squeezed the juice out of them and sold it as syrup or distilled into alcohol, the remaining pulp was processed into a coffee substitute.

On Crete, this tree is called «harupya» (in Greek). In Mediterranean culture, the carob tree is revered as sacred.

What is it famous for?

1. Carob contains natural syrup, which is sweet and does not contain sugar, therefore it is recommended for people for whom sugar is contraindicated.

2. Carob, having a chocolate flavor, unlike cocoa and coffee, does not contain caffeine therefore it is often recommended as a useful substitute for coffee and cocoa for those who cannot drink coffee.

3. The product does not cause allergic reactions and is allowed to be consumed during pregnancy and breastfeeding.

4. Carob from not fried fruits acts as a reliable remedy for diarrhea, soothes the stomach. The environmentally friendly product is recommended even for babies.

5. Carob is a very useful product containing many vitamins and minerals: potassium, phosphorus, magnesium, vitamins A, B and B2. The main components of it are vitamin B9 and, especially, vitamin D, which is considered to have impact on growth, therefore, the syrup, containing it, is often recommended for children to prevent rickets.

The presence of calcium (24.3%) makes Carob a valuable product for those who have problems with bones, and, namely, people with the disease osteoporosis caused by a lack of calcium in the bones.

Creta Carob Products

Carob was forgotten in Greece since the days of the Roman Empire, but has been reborn on the island of Crete in recent years. The founder of the Creta Carob Company, Elias Manousakas, says that «the carob tree is the lost treasure of Crete.» Less known in Greece at present, carob fruits are widely used in other European countries.

Elias Manousakas is currently engaged in the cultivation and processing of the carob fruit in the village of Argyroupoli in the Rethymno region. Using his knowledge, accumulated over many years, and capital, he painstakingly created, and then patented his technique of processing carob beans. This happened from 2006 to 2008, and in 2011 the company began its full-scale work. Since then, Mr. Manousakas never ceases to look in his company Creta Carob for all new products that can be made on the basis of the carob tree's very nutritious fruits.

Creta Carob's innovative and useful products, such as juices, coffee, cocoa, flour, etc., require tremendous efforts and high production costs. The processing of the carob fruit is time consuming, since it takes 12 years for the tree to start producing fruit. 95% of the raw materials processed at Creta Carob were obtained from Cretan carob trees and only a small amount comes from Peloponnese.

From the carob tree, Creta Carob company produces several dozen kinds of products: flour, pasta, crackers, pastila, cocoa, coffee, tea, syrup and soap. The company hopes that every year they will produce new products derived from carob beans. It's amazing how diverse their spectrum is—chocolate, nougat, halva and even ice cream!

Until recently, the company was a monopolist in Greece for the processing of carob fruits, but there were already followers who began to produce similar products, mainly flour.

Carob tree

Carob is a Mediterranean evergreen bean plant. The scientific name of the genus comes from the Greek κεράτιον (serátion), κέρας (ceras) that means «horn». Species epithet comes from the Latin siliqua word, means «pod», «bean». When broken, the dry pod has the smell of yeast. The term karat (meaning weight measure) also comes from the same Greek κεράτιον (serátion). In the time of the Roman Empire, solid flat brown seeds of the carob tree (lat. Siliqua graeca) were used in the Roman weight system as a measure of mass equal to about 0.19-0.2 grams. The fruits are distinguished by their hardness and constancy of the mass, which was the reason for the use of seeds in antiquity as a measure of weight, from which came the measure of carat. The Roman gold coin solidus, struck on orders from Emperor Constantine I in 312, weighed as much as 24 carob seed, therefore 24-karat gold means «pure gold».

On Crete, carob trees grow on dry soil and like a dry climate, so that it does not suffer from many diseases. In addition, neither in the root system, nor in the bark and nor in the crown fruit pests will be infest. For some reason, sweet pods scare off parasites; therefore, the trees are not sprayed with chemical fertilizers on Crete.

The tree grows 5,5-13 yards high and lives up to 300 years. Unripe fruits of green, they collect in August—mid September, when the fruits darken.

The brown beans are still closed, about 10–25 cm long, 2–4 cm wide and 0.5–1 cm thick. In addition to seeds, they contain juicy, sweet pulp (with about 50% of sugar). All pods are used for food, except for seeds: powder and syrup are made from pods.

Beans are used for baking, as a cocoa substitute, as a delicacy (in Egypt), for a refreshing drink, for making compotes and liqueurs (in Turkey, Malta, Portugal, Spain, Sicily) and in medicine: as components of various drugs mainly used by coughing, for a cold, to strengthen the immune system, and for gastrointestinal distress.

Carob trees saved many of Cretans during World War II. Locust bean is especially nutritious due to its high calcium and sugar content (approximately 30–40 percent of its total weight). Flour from these fruits was used to make bread, biscuits and crackers. When boiling fruit get syrup, which is also a rich source of carbohydrates, calcium and iron. By the way, its syrup has three times more calcium than milk.

The tree is unpretentious. It is easy to grow, as it does not require a lot of water and can survive long periods of drought.

Cretan Cultural Heritage Symbol

Crete has the most extensive natural forests of carob trees in the southeastern part of the Mediterranean. On Crete is also the largest natural grove of these trees in Europe—Tris Ekklisies (Three Churches): it is a small isolated coastal village located 40 mi south of Heraklion in the center of the wild and inhospitable landscape of the Asterousia Mountains. Behind a large hill to the west of the village, there is a unique beach with fine sand, completely isolated and surrounded by o lot of carob trees.

«Respect and love for the carob are deeply rooted in the minds of the Cretan people,» says Korina Miliaraki, president of the Cretan Union of Agrotourism. She is currently leading a campaign to include the carob tree on the List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The time is ripe to register the carob tree as a Cretan symbol of cultural heritage. More producers on the island developed carob-based products. Export prices are high, as the nutritional value and benefits of these products have made them one of the most fashionable superfoods in the world.

The procedure of including the Cretan carob trees in the UNESCO lists continues. Until now, the only Greek product on the UNESCO list is mastic resin from the eastern Aegean island of Chios. «If we all make it together, we will not only keep this tree, but can also demonstrate its value,» says Miliaraki.

Carob fruit is a real treasure. There are practically no contraindications to the use of Carob, syrup and gum. Only individual intolerance cannot be excluded. If you are trying this plant product for the first time, start with small portions awaiting reaction of your body to this new dish.

We recommend it to try on Crete!

V. Dubrovskiy

ИСТОРИЯ И МИФЫ HISTORY AND MYTHS

День Охи в Греции – государственный праздник, который отмечают в память о событиях 28 октября 1940 года: греческое слово όχι означает «нет»

Oxi Day in Greece is a national holyday that commemorates the events of October 28, 1940, and the Greek word όχι means «no»

В ночь на 28 октября 1940 года посол Италии передал греческому премьер-министру Иоаннису Метаксасу телеграмму от Муссолини. От Греции требовали пропустить итальянскую армию на свою территорию. Метаксас ответил категоричным «нет!». Утром вооруженные силы Италии начали оккупацию греческих территорий со стороны Албании. Так Греция вступила во Вторую мировую войну.

Численность и оснащенность греческой армии сильно уступали итальянской, но уже 6 ноября министр иностранных дел Италии Галеаццо Чиано записал в дневнике: «Тот факт, что на восьмой день операции инициатива перешла к грекам, является реальностью».

Греки очень гордятся, что смогли дать достойный отпор итальянской армии. Греко-итальянская война продолжалась около полугода, греческая армия героически сопротивлялась более мощной армии Муссолини и не дала врагу продвинуться в глубь своего государства. Простой народ встал на борьбу за независимость вместе со своими вооруженными силами.

В январе 1941 году умирает Иоаннис Метаксас, озвучивший историческое «ОХИ» от всего греческого народа. Вместо него король Георгий II назначает премьер-министром банкира Александроса Коризиса. В это же время в Албании бои продолжаются, но уже с большими потерями. Англия выступает в роли союзника и оказывает помощь греческой армии.

Муссолини так и не смог сломить сопротивление греков и был вынужден обратиться за помощью к Гитлеру. Посол Германии объявляет уже новому премьер-министру о нападении на Грецию в связи с тем, что на ее территории находятся силы враждебной Англии. Войска фашистской Германии атаковали Грецию со стороны Болгарии и вторглись на территорию страны 6 апреля 1941 года. В героической, но неравной борьбе армия Греции была разбита, и через неделю пали Салоники. Александрос Коризис кончает жизнь самоубийством, а король Георгий II со своей семьей перебирается на Крит. 21 апреля был подписан акт о капитуляции, а 27 апреля 1941 г. фашисты заняли Афины.

Лишь только острову Крит удалось еще какое-то время держать оборону (при помощи войск союзника – Англии), но вскоре в результате мощнейшей военно-десантной операции

Германии и этот остров был оккупирован (20 мая 1941 года). Вся территория страны оказалась захвачена фашистами. Народу Греции пришлось пережить ужасы фашистской оккупации, но дух его не был сломлен. Партизанское движение развернулось на всей территории страны и регулярно наносило весомый урон захватчикам.

Гитлеровцы вынужденно оставили Грецию в 1944 году, чтобы не быть заблокированными Советской армией, которая наступала на Балканы.

28 октября жители острова Крит, как и всей Греции, отмечают День Охи – национальный греческий праздник. В этот день по всей Греции проходят парады, памятные шествия, праздничные мероприятия, поминальные службы, на зданиях вывешиваются национальные флаги. День Охи в Греции традиционно является выходным. Звон колоколов церквей наполняет Крит праздничным перезвоном, знаменуя начало праздничных мероприятий. В храмах и церквях острова совершаются Божественные литургии.

В этот день жители даже самых отдаленных деревень чтут память героев. К памятникам и обелискам героев войны возлагают венки. Проводят обязательные школьные и студенческие парады. Лучший ученик школы удостаивается чести нести государственный флаг.

On the night of October 28, 1940, the Italian ambassador transmitted a telegram from Mussolini to the Greek Prime Minister Ioannis Metaxas. Greece was required to let the Italian army enter into Greek territory. Metaxas answered categorically «no!» In the morning, the armed forces of Italy began the occupation of Greek territories through the Greek-Albanian border. Thus Greece entered the Second World War.

The size and equipment of the Greek army was much inferior to the Italian one, but already on November 6, Italian Foreign Minister Galeazzo Ciano wrote in his diary: «The fact that on the eighth day of the operation the initiative passed to the Greeks is a reality».

Greeks are very proud of their ability to give a worthy rebuff to the Italian army. The Greek-Italian war lasted about six months. The Greek army heroically resisted the more powerful army of Mussolini and did not allow the enemy to advance deep into Greek territory. Ordinary people stood up for independence together with their armed forces.

In January 1941 dies Ioannis Metaxas who voiced the historical «Oxi» from the entire Greek people. Instead, King George II appoints the banker Alexandros Koryzis as Prime Minister. At this time, fighting continues in Albania but with heavy losses. Great Britain acts as an ally and assists the Greek army.

Mussolini could not break the resistance of the Greeks and was forced to ask Hitler for help. The ambassador of Germany announced to the new Prime Minister the German attack on Greece due to the fact that on its territory are hostile British forces. The troops of fascist Germany entered Greece through Bulgarian border, invading the country on April 6, 1941. In a heroic but unequal struggle, the Greek army was defeated, and Thessaloniki fell a week later. Alexandros Koryzis commits suicide, and King George II and his family move to Crete. On April 21, the act of surrender was signed, and the Nazis occupied Athens on April 27.

Only the island of Crete managed to hold its defenses for some time (with the help of the allied British forces), but then the island was also occupied on May 20 as a result of the most powerful military landing operation of Germany. The entire territory of the country was captured by the Nazis. The people of Greece had to endure the horrors of the fascist occupation, but their spirit was not broken. A partisan movement unfolded throughout the country, regularly inflicting heavy damage on the invaders.

The Nazis were forced to leave Greece in 1944 so as not to be blocked by the Soviet army advancing in the Balkans.

On October 28, like all of Greece, the inhabitants of Crete celebrate Oxi Day, a national Greek holiday. On this day, parades, memorial processions, celebrations, memorial services are held throughout Greece, national flags are hung on the buildings. Oxi Day in Greece is traditionally a free day. The ringing of church bells fills Crete, marking the beginning of festive events. In the temples and churches of the island are performed Divine Liturgies.

On this day, residents of even the most remote villages honor the memory of heroes. Wreaths are laid at the monuments and obelisks of war heroes. Compulsory school and student parades are held. The best student of the school is honored to fly the national flag.

● **Крит** – один из самых живописнейших островов Греции, на котором расположились лучшие курорты Эллады: шумный Херсониссос, престижный Агиос Николаос, фешенебельная Элунда, живописный Ретимно и романтическая Ханья. Найдите Ваш райский уголок для отдыха среди множества отелей, вилл и апартаментов на острове Крит.

Компания «TSANDEKIDIS VIP TRAVEL» предоставляет комплексное туристическое обслуживание по приему индивидуальных клиентов и организованных групп на острове Крит.

* **Размещение в отелях, апартаментах, виллах категории люкс на острове Крит.**

* VIP встреча и проводы – быстрый проход в аэропорту (русскоязычный персонал)

* VIP трансферы, сопровождение и размещение с русскоговорящим персоналом

* Услуги телохранителя

* **Индивидуальные экскурсии с русскоговорящим экскурсоводом**

Новинки сезона:

* организация детского и молодежного отдыха

* воздушные индивидуальные экскурсии на острова Греции

* паломнические туры

* круизы по островам Греции

* Организация конференций и симпозиумов

* **Организация и проведение бракосочетания на Крите**

* Аренда автомобилей (люкс класса), лимузинов, яхт и самолетов.

* Продажа элитной недвижимости на острове Крит.

* **Комбинированные туры по всей Греции**

Посмотреть и заказать экскурсии можно у нас на сайте, а также задать вопросы онлайн
www.ekskursii-krit.gr

КРИТ – это настроение, которым мы хотим поделиться с Вами. Остров всегда вызывает приятные эмоции и будоражит воспоминания, любовно размещённые в закоулках памяти. Улыбайтесь с нами, узнавая ближе прекрасный КРИТ. Здесь и сейчас он раскроет Вам все свои тайны.

www.svadbanakrite.gr

Крит – остров свободы, остров легенд, остров поэзии. Да ещё и остров свадеб – райский уголок для влюбленных.

Свадьба на Крите очаровывает легкостью, доступностью и обаянием.

На Крите идеальный климат для проведения церемоний – ведь здесь более двухсот дней в году ярко светит солнце и очень тепло!

Посетите наши сайты, где есть более подробная информация:
www. tsandekidis.gr
www.ekskursii-krit.gr
www. svadbanakrite.gr
www.villasbeachfront.gr
www.taxikrit.com
www.greek-house.com

Anissaras, T.K. 70014, Crete / Greece
***tel / fax:** +30 28970 25352 (summer)/ +30 28970 29006 (winter)*
mobile (Viber / WhatsApp) : +306909582682 or +306945551983
E-mail: **info@tsandekidis.gr**
SKYPE: tatib78

Мы работаем, чтобы Вы отдыхали!!!

Luxury Villas on the beach / www.villasbeachfront.gr

** до ближайшего пляжа: 30 м.*
** до супермаркета: 50 м.*
** до таверн: 50 м.*
** до медицинского центра: 100 м.*
** до аэропорта г. Ираклиона: 18 км.*
** до порта г. Ираклиона: 20 км.*

Комплекс вилл BEACH FRONT KATRIN, PERI & MARY находятся в р-не Гувес на берегу моря, 30 м. до песчаного пляжа. Расположение вилл удобное по всем параметрам. Тихое, спокойное место для отдыха, вся инфраструктура в пешей доступности.

● **Вилла «Мэри»** – *3 спальни (170м2). Размещение 6+1 реб.*

Мезонетта в 3 этажа, паркинг, большой газон, с видом на море, первая линия. 1 этаж: полностью оборудованная кухня, салон с камином (TV плазма), сейф, wc, стиральная машина и гладильная комната. 2 этаж: 2 спальни с балконом + ванная комната с ванной. 3 этаж: 1 главная спальня с террасой + wc с душем.

● **Вилла «Пери»** – *4 спальни (175м2). Размещение 8+1 реб. 3-х этажная вилла, паркинг, газон, с видом на море, первая линия.*

Нижний полуэтаж с окнами: настольный футбол и бильярд, библиотека, сейф, одна спальня, wc с душем, стиральная машина и гладильная комната.1 этаж: полностью оборудованная кухня, салон с камином (TV плазма). 2 этаж: 3 спальни (2 спальни с видом на море и с террасой, 1 спальня с видом на горы с балконом), большая просторная ванная комната с ванной и wc с душем.

● **Вилла «Катрин»** – *4 спальни (175м2). Размещение 8+1 реб. 3-х этажная вилла, паркинг, газон, с видом на море, первая линия.*

Нижний полуэтаж с окнами: тренажёрный зал (лечебная массажная кровать NUGA BEST, беговая дорожка, велосипед), одна спальня, wc с душем, стиральная машина и гладильная комната, сейф. 1 этаж: полностью оборудованная кухня, салон с камином (TV плазма). 2 этаж: 3 спальни (2 спальни с видом на море и с террасой, 1 спальня с видом на горы с балконом), большая просторная ванная комната с ванной и wc с душем.

РЕКЛАМА ADVERTISING

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.

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.

Istron Kalo Xorio, Agios Nikolaos
Tel.: +30 6973 005012
www.facebook.com/taverna-zygos

Агия Фотия

Агия Фотия, Иерапетра
+30 2842061288

Ресторан Агиа Фотия находится в 13 км от известного города Иерапетра и расположился рядом с эксклюзивным и всегда спокойным пляжем. Вы найдете вкусные закуски, свежую рыбу, жареное мясо и традиционные греческие блюда.

Agia Fotia

Agia Fotia, Ierapetra
+30 2842061288

The restaurant Agia Fotia is 13 km away from the town of Ierapetra and is located next to the exclusive and always calm beach. You will find tasty snacks, fresh fish,grilled meat, and traditional Greek dishes.

«Месострати» («Μεσοστράτι»)

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

Главная задача «МЕСОСТРАТИ» 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

Бутылка с индивидуальным рисунком

ООО «Гремячев ключ» запустило уникальную технологию печати этикеток на ПЭТ-бутылках. Печать этикеток производится на высокоточном оборудовании методом струйной печати с применением красок, отверждаемых в результате просвечивания ультрафиолетовыми лучами. Данная технология позволяет переносить на бутылку в хорошем качестве любое цветное изображение, информацию, текст и т.п. При этом полученное изображение не смазывается и остается стойким к механическим повреждениям.

Нанесение «принтованных» этикеток возможно только на плоскости, поэтому наше предприятие запустило в производство новую серию четырехгранных бутылок – «Штоф». Штоф – единица измерения объёма жидкости в Российской империи до введения метрической системы мер. Выпускаются бутылки двух объемов: 0,62 л – полуштоф и 0,31 л – штофик. Наши новые технологии изготовления бутылок и «принтования» этикеток позволят вам приобрести в небольших тиражах родниковую воду источника «Гремячев ключ» в оригинальной бутылочке с логотипом вашего предприятия (или другой представленной вами фотографией). Она ненавязчиво поддержит нужную вам идею на деловых встречах, переговорах, торжественных собраниях, выставках и прочих мероприятиях.

Заказ – всего от нескольких десятков бутылок. Успехов вам во всем!

Воду «Гремячев ключ» можно употреблять без всяких ограничений, получая не только омоложение, оздоровление, но и удовольствие с каждым глотком!

- *Уникальный источник*
- *Живая вода*
- *Идеальная экология*
- *Специальная водоподготовка*
- *Постоянный контроль качества*

Разливается непосредственно на месте естественного истока родниковой воды

Содержание основных катионов и анионов (мг/литр): Бикарбонаты – 165; Хлориды – 67; Сульфаты – 3,5; Нитраты – 0,003; Кальций – 20; Магний – 4; Калий – 2; Природное серебро – 0,0038; Вода первой категории. Общая минерализация 338 мг/л.

gremyachevkluch.ru
KLUCHGREMYACHEV.RU

Новый Крит
facebook.com/thenewgreece
thenew crete!
№ 11, 2019 ⊙ www.thenewcrete.ru
Правопреемник дайджеста «Новый Крит, The New Crete» (Вып. № 42)
Our history since April 2016

Газета «Новый Крит, The New Crete» на русском и английском языках. Издаётся не реже одного раза в месяц/ The newspaper «Новый Крит, The New Crete» in Russian and English languages. Published at least once a month.
Зарегистрирована Роскомнадзором 13.07.2017 г. ПИ № ФС 77 – 70303

Учредитель, издатель и распространитель/ Founder, publisher and distributor:
ООО «СоцФинИнвест», 129110, Россия, г. Москва, ул. Гиляровского, д. 53, офис 10.
OPS CRETE IKE «TheNewCrete», Greece, Heraklion, Nea Allikarnassos T.K. 71601, str.1922 h.10.
В работе над газетой приняли участие/ The work on the newspaper was attended by:
Viktor Dubrovskiy (главный редактор, Chief Editor), Oleg Loginov, Sergey Karagyaur, Petros Poulakis, Boris Sukhanov, Evgeny Golovinov, Gamdulaev Javid, Svetlana Zaitseva, Olga Morozova, Nikita Mayorov.

В материалах газеты используются цитаты из статей с интернет-ресурсов: rua.gr, greek.ru, grekomania.ru, creta-life.ru, rugr.gr, tass.ru, homesoverseas.ru, elramd.com, rutraveller.ru, travelcalendar.ru, vsemorya.ru, greekbook.ru, eaff.eu/ru/festivals, pogoda.turtella.ru/Greece/Crete, novoteka.ru.

Рекламодателям/ advertisers:
Tel. +306949978516
Sergey Karagyaur
Tel. +306948487750
Petros Poulakis
opsthenewcrete@yahoo.gr
Tel. +7 925 3036903
tncrete@mail.ru
Борис Суханов

Типографии / printing house:
ООО «КОМПАНИЯ ПОЛИГРАФМАСТЕР», 125464, г. Москва, Пятницкое шоссе, д. 16.
«ΓΡΑΦΟΤΕΧΝΙΚΗ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.Ε»
Тираж / Circulation: 20000 copies.
Распространяется бесплатно / Distributed free of charge
Номер газеты выпущен в октябре 2019 г. The newspaper is issued in October 2019.