МОСКОВСКОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

№ 4 (10) 2017 • www.thenewcrete.ru

Новый Крит

Μια νέα ματιά στην Κρήτη

the new Crete!

Взгляни на Крит по-новому The new look at Crete

Греция увеличивает сезон отдыха в 2017 году

Рост туристического потока из России в Грецию - несмотря на открытие турецкого рынка для российских туристов - ожидают в этом году все ведомства Греции. Директор представительства Греческой национальной туристической организации в России и СНГ (GNTO) Поликарпос Эфстатиу рассказал о хороших итогах сезона 2016, в течение которого Грецию посетило около 850 тысяч российских туристов.

В 2017 году прямое сообщение с Грецией будет осуществляться из 18 городов России: Москвы, Петербурга, Новосибирска, Уфы, Ростова, Минеральных вод и других крупных городов. В центре внимания греческого туризма – продление сезона на осенние и весенние месяцы, а также развитие альтернативы пляжу: гастрономия, агротуризм, морской туризм, паломничество, посещение традиционных праздников и культурных мероприятий, активный отдых и бизнес-туризм. По словам господина Эфстатиу, в прошедшем сезоне российские туристы совершали поездки в том числе в ноябре, а в новом сезоне уже зафиксирован высокий интерес к направлению с самого начала года.

Генеральный консул Греции в Москве Елени Вакали подтвердила готовность консульства к началу сезона и возросшее число обращений за визами в зимние и весенние месяцы. Госпожа Вакали подтвердила, что в текущем году будет продолжена практика выдачи многолетних виз туристам с безупречной визовой историей. Также генеральный консул сообщила об одобрении программы безвизового въезда на острова Эгейского моря с территории турецких курортов.

В настоящее время действуют 25 визовых центров в значимых городах России для обслуживания российских туристов. Кроме того, россиянам предоставляется выездная услуга «мобильная биометрия» - это сервис, позволяющий вызвать специалистов сервисно-визового центра с оборудованием для снятия биометрических данных по адресу заявителя. Комплект необходимых документов передается на рассмотрение в Консульство, после чего паспорт заявителю доставляет курьер. Т.о. «мобильная биометрия» позволяет получить «шенген» без личного визита в Консульство или визовый центр! Заказать услугу, а также ознакомиться с тарифами и правилами оказания услуги можно на официальном сайте визового центра Греции VFS Global: http://www.greecevac-ru.com/russia/biometrics/order-now.html

В случае, если будет большой интерес из городов и регионов России, где нет визового центра, греческие власти попросят от внешнего поставщика, открыть и там центры, как это случилось в прошлом году» - отметила г-жа Вакали.

Все готово для отдыха не только летом, но и в межсезонье.

(по материалам 24-ой Московской международной выставки "Путешествия и туризм" Mitt, 14–16 марта 2017 г. Москва, ЦВК «Экспоцентр»)

У ВАС НЕТ ВРЕМЕНИ ПОСЕТИТЬ ВИЗОВЫЙ ЦЕНТР?

Воспользуйтесь услугой мобильной биометрии для подачи заявления в подходящее для вас время и в удобном месте.

Об услуге “Мобильная биометрия

- Мобильная биометрия – это совмещение функциональности с портативностью
- Данная услуга позволяет снимать биометрические данные в любом удобном для заявителя месте: дома или в офисе.
- Мобильное оборудование - представляет из себя портативный чемодан с переносными устройствами для снятия биометрических данных
- Мобильная биометрия – это очень удобный, простой, быстрый и защищенный способ подачи заявления на Шенгенскую визу
- http://www.greecevac-ru.com/Russia/biometrics/index.html

АРЕНДА АВТО НА КРИТЕ

ЛУЧШИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

the new Crete!

B manual RENAULT TWINGO

A/C, ABS, CD, Ручная коробка передач

B manual Peugeot 107

A/C, ABS, CD, Ручная коробка передач

MERCEDES VITO

A/C, ABS, CD, Автоматическая коробка передач

B manual HYUNDAI i10

A/C, ABS, CD, Ручная коробка передач

C manual SUZUKI SWIFT

A/C, ABS, CD, Ручная коробка передач

Pegout 308cc

A/C, ABS, CD, Автоматическая коробка передач

C manual FIAT PANTA

A/C, ABS, CD, Ручная коробка передач

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

АВТОМОБИЛИ НАШЕЙ КОМПАНИИ «THENEWCRETE» ОБЕСПЕЧЕНЫ ПОЛНЫМ СТРАХОВЫМ ПОКРЫТИЕМ ОТ МАКСИМАЛЬНОГО НАБОРА РИСКОВ.

TOYOTA RAV4 automatic

A/C, ABS, CD, Автоматическая коробка передач

CITROENE GRAND PICASSO

A/C, ABS, CD, Автоматическая коробка передач

BA automatic CHEVROLET AVEO

A/C, ABS, CD, Автоматическая коробка передач

ТЕЛЕФОНЫ ДЛЯ СПРАВОК:

+302810372547, +306949978516, +306948487750

Предварительный расчет доступен на сайте www.thenewrentcar.com

Греческие продукты в Москве

Сегодня словосочетание «Греческие продукты» по существу является брендом, указывающим на высокое качество товара. Это и вкусовые показатели, и пищевые, и экологические. Именно в силу этого хорошие магазины греческих продуктов торгуют не только греческими товарами, но и вообще продуктами стран Средиземноморья. Такой подход позволяет обеспечить широко наполненный каталог магазина с продуманным ассортиментом и сбалансированной ценовой политикой.

Под словосочетанием «Греческие продукты» следует подразумевать и целую идеологию. Это традиции страны, традиции питания и диетологии, это мельчайшие нюансы из которых складывается греческая кухня. Это и традиции постного монашеского питания, которые оказали сильное влияние на жизнь греков

Путешествуя по Греции можно увидеть как в небольшом кафе сидят несколько греков и ожидая свой кофе макают белый хлеб в оливковое масло, после чего отправляют его себе в рот. В России не увидишь аналогичную картину с батоном и подсолнечным маслом. Или проходя по площади видишь как бросают на асфальт осьминога. Оказывается, осьминогов принято отбивать, как у нас отбивают мясо. Говорить можно долго, но именно этот быт и закладывает основу того, что мы называем Греческие продукты или Греческая кухня.

Говоря о греческих продуктах, можно отметить определенный парадокс. С одной стороны, их невероятное количество, с другой стороны, большинству потребителей известны лишь несколько наименований. В первую очередь это оливковое масло, потом сами оливки, из которых это масло производится, некоторые виды консервов – фаршированные перчики, гигантская фасоль. Отдельной группой стоят греческие сладости. Это лукум, мед, варенья, пироги из мастики, изюм. Конечно греческий кофе, всевозможные чаи и травяные сборы.

Оливковое масло является синонимом греческих традиций, культуры и пищи. Со времен античности оливковое дерево считалось священным, а сегодня восхитительное масло, изготовленное из его плодов, становится символом победы и мира, источником долголетия и настоящего здоровья. Наиболее качественное масло сделано из оливок, которые собраны вручную (таким образом не травмируется дерево) способом холодного прессования (для сохранения питательных свойств).

При всем разнообразии оливкового масла можно выделить всего несколько основных категорий.

- Оливковое масло первого холодного отжима – Extra Virgin
- Органическое оливковое масло – BIO
- Оливковое масло с защищен-

ным регионом производства – PDO

- Рафинированное Оливковое масло – Pomace

Наряду с оливковым маслом, одним из самых знаменитых продуктов являются оливки и маслины. Оливки идеально подходят для сервировки в качестве закуски, для праздничного стола и для использования в любом рецепте с целью придать блюду дополнительную ценность.

Хотя деревья оливы распространились по всей части Средиземноморья, но именно в Греции можно найти самое широкое разнообразие сортов. Существуют более маслянистые оливки, использующиеся для выжимки масла, а есть и те, которые отличаются сочной мякотью, поэтому перед непосредственным использованием в пищу, они очень тщательно обрабатываются.

Греческие оливки Каламата и Халкидики – мировая легенда пищевой промышленности. Приготовленные разными способами по проверенным старым рецептам они бывают и в рассоле, и в винном соусе и в масле, вяленые, печеные и фаршированные.

Большие размеры плода оливы позволяют применять для фаршировки разные наполнители: перец чили, паприку, каперсы, чеснок, лук, сыр Фета, корнишоны, миндаль и многое другое. Оливки, маринованные в греческом оливковом масле с добавлением специй и трав, подарят восхитительные вкусовые ощущения.

Говоря о сегменте греческих продуктов включающим в себя оливки так же можно заметить, что при всем разнообразии оливки можно классифицировать очень просто:

- Зеленые греческие оливки
- Темные греческие оливки
- Консервированные оливки
- Фаршированные оливки
- Вяленые оливки

Греческие диетологи рекомендуют включать в ежедневный рацион обязательно 8-9 оливок или маслин. Надо сказать, что неспроста в Греции средняя продолжительность жизни составляет 85 лет.

Совершенно уникальным продуктом, который не имеет аналогов на рынке, является паштет из оливок. Он изготавливается из оливок сорта Каламата, а для его создания применяется чеснок, оливковое масло Extra Virgin и специи. Все ингредиенты для изготовления оливкового паштета собираются и обрабатываются вручную, а сам паштет не содержит консервантов. Его можно использовать для приготовления бутербродов, вкуснейших закусок и других блюд для придания пикантности.

Интересно отметить, что Греческие продукты несколько лет назад были слабо представлены в нашей стране. Хуже, чем испанские или итальянские. За последнее время ситуация стала меняться. Открылись магазины греческих продуктов, греческие лавки, на рынках все чаще можно встретить павильончики с греческим оливковым маслом, греческими оливками и другими продуктами. Надеемся, что кризис и санкции ненадолго остановят этот процесс.

Разговор идет о греческих продуктах, потому что именно они являются наиболее сбалансированными по цене и качеству. Итальянские и испанские продукты качественные, но зачастую необоснованно дороги. А вот продукты из Греции не так дороги и вкусны, и полезны. Следует так же разделять островную и материковую Грецию. Ведь очень большой объем производства дает Греции такой остров как Крит, например. Продукты с этого острова обладают хорошей экологической историей. Ведь остров со всех сторон окружен морем и со всех сторон продуваем ветрами. Климат на Крите более влажный, мягкий и приспособленный именно для выращивания сельскохозяйственных культур.

Греческая продукция отличается от других продуктов питания, производимых в Европе по качеству. В Греции нет таких поточных линий, как в других странах, поэтому продукты питания производятся в первую очередь для самих греков, а это определяет очень высокие требования к качеству. Греки говорят: «Пусть тебе лучше вышибут глаз, чем имя». Те же итальянцы и испанцы импортируют «греческое» оливковое масло и «греческие» оливки в огромных количествах.

В Англии, Германии, Канаде и других странах работают тысячи греческих таверн. А почему? Потому что греческая кухня - это высокая культура еды. Блюда готовятся исключительно из свежих и натуральных продуктов, при этом существует множество секретов, нюансов и оттенков вкуса, которые придают блюдам индивидуальность.

Хвалить можно до бесконечности. Просто рекомендуем попробовать настоящие греческие продукты, которые пусть мало, но все же поставляются в Россию.

ИНТЕРЕСНО

В апреле введут в обращение новую купюру 50 евро

● Европейский Центробанк с апреля 2017 года введет в обращение новую купюру номиналом в 50 евро. Банкноту характеризует повышенный уровень защиты и более высокая износоустойчивость.

Самый заметный элемент — цифра 50 на лицевой стороне, которая выделяется очень ярко. Если вы пошевелите банкноту, блеск начнет меняться от изумрудно-зеленого до темно-синего оттенка. Это уже знакомо пользователям по купюрам в 20 и 10 евро, а также по пятерке.

Дни ассигнаций с цифрой «5» и двумя нулями сочтены.

Европейский Центробанк решил больше не выпускать банкноты в 500 евро с 2019 года. Следующие в очереди на замену — 100 и 200 евро. Они еще в стадии разработки. Затем они будут напечатаны и запущены в обращение в 2018 году.

Важная информация!

● ***Обращаем Ваше внимание, что с 17 марта 2017 года, Визовый Сервисный Центр Греции в Москве начнет работу по новому адресу: улица Мытная д. 66, станция метро «Тульская».***

Схему проезда можно найти на сайте Визового Сервисного Центра Греции: www.greecevac-ru.com/Russia.

Почетное Консульство России на Крите и Додеканесских островах

Почетный консул – Никос Даскаландонакис.

Секретарь Почетного консульства – Светлана Мешкова.

Адрес: Крит, Ретимно, улица Эмануила Порталиу, 23

Телефон: 28310 350-16

Факс: 28310 350-16

Московское общество греков

Адрес: 119049, г. Москва, ул. Донская, 8

Т/ф.: (495) 236 47 16

E-mail: roomog@mail.ru

http://www.greekmos.ru/

Греческие рестораны в Москве

Ресторан GOKOS у метро Новослободская

Греческая кухня до 700 рублей

● Кафе греческой кухни открылось неподалеку от метро Новослободская и Менделеевская на Сущевской улице. Владельцы Gokos – братья Илиопуло, Гордей и Алекос, название причудливым образом составлено из частей их имен. В меню всеми любимые греческие стандарты: гирос, греческий салат, спанакопита, сувлаки и обожаемые всеми, кто бывал на Крите, гренки дакос с томатом и фетой. Очень пристойно оформлен с сохранением национального духа. Ну и недорого.

Студентам скидки 20%. Бизнес-ланч с 12-15 часов. Раз в две недели, разговорный клуб, совместно с Греческим Культурным Центром.

Всех гостей ждут по адресу: Сущёвская, 19 ст.4. Для вас двери открыты с ежедневно: 10:00 - 22:00.

PORTO MYKONOS

● Добро пожаловать в Порто Миконос – аутентичное греческое кафе в самом центре Москвы в нескольких шагах от метро «Менделеевская». Здесь Вы сможете отвлечься от суеты мегаполиса, окунувшись в чарующую атмосферу далёкого острова под завораживающую этническую музыку.

Традиционные блюда не оставят равнодушными истинных ценителей греческой кухни и приятно удивят тех, кому только предстоит познакомиться с кулинарными традициями этой страны. Гостям предлагают подчеркнуть вкус национальной кухни греческими винами от лучших производителей. Великолепная готовка, все очень вкусно. Приятный персонал.

http://portomykonos.ru
с 11.00 до 23.00, отдельная парковка
г. Москва, Сущевская, д 27/1
8 (966) 098 79 77

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