№ 1, 2022 www.thenewgreece.com www.thenewcrete.ru facebook.com/thenewgreece

Новая Греция

Μια νέα ματιά στην Ελλάδα

the new Greece!

The new Crete

Взгляни на Грецию по-новому The new look at Greece +18

Икра улиток
Snail caviar

6

Греческий сыр
Greek cheese

8

Шафран
Saffron

11

Анафиотика
Anafiotika

12

Monastiraki square, subway entrance / Площадь Монастираки, вход в метро

Метро в Афинах – настоящий музей

Афины – уникальный античный город, ему нет равных. Каждое место в этом городе имеет свою историю и дышит древностью. Удивительно, но полюбоваться на артефакты можно не только в музеях, но и просто спустившись в метро.

Метро в Афинах очень старое, настоящее достояние Греции. Оно даже имеет некоторые основания претендовать на звание второго в мире. Первая ветка афинского метро была открыта 27 февраля 1869 года, т.е. всего на шесть лет позже лондонского метро, считающегося первым в мире. Тогда это была небольшая наземная одноколейная линяя на паровозной тяге. Она состояла из нескольких станций и соединяла гавань Пирей с районом Тиссио. Линия успешно функционировала более 20 лет и изменилась только в 1895 году, когда был открыт подземный, тунельный участок Тиссио – Омония. Считается, что с этого времени метрополитен в Афинах стал полноценным.

До 2000 года в городе действовала только одна линия, но в связи с проведением в Афинах Олимпийских игр 2004 года были построены еще две новые линии. На первой, старой линии провели капитальный ремонт. А в 2004 году была построена станция международного аэропорта «Элефтериос Венизелос», что в разы повысило популярность метро.

Продолжение на странице 2

Athens Metro as a real museum

Athens is a unique ancient city and has no equal. Each place here has its own long history and even a breath of antiquity. Surprisingly, you can admire the artifacts not only in museums but simply going down the Metro.

The Athens Metro is very old, a real treasure of Greece. It even has some reason to claim the title of second in the world. The first line of the Athens Metro was opened on February 27, 1869, just six years later than the world's first London Underground. Then it was a small ground single-track line powered by locomotive traction. It consisted of several stations and connected the harbor of Piraeus with the area of Thissio. The line has been successfully operated for over 20 years and changed only in 1895, when the underground tunnel section Thissio-Omonia was opened. It is believed that since that time the Athens Metro has become a fully-fledged one.

Until 2000, only one line operated in the city, but before the 2004 Olympic Games two more new lines were built, and the first old line was overhauled. The station of the international airport «Eleftherios Venizelos» was built in 2004, and it significantly increased the demand for Metro.

Continued on page 2

Метро в Афинах – настоящий музей

Athens Metro as a real museum

• *(продолжение)*

Метро в греческой столице, как и во многих других столицах мира, один из ведущих видов общественного транспорта. Оно связывает практически все районы города. На сегодняшний день афинское метро состоит из трех линий: зеленой, красной и синей, которая доходит до международного аэропорта.

Метро развито очень хорошо, считается одним из самых современных в Европе и лучшим по качеству обслуживания пассажиров. Общая длина составляет 84,5 километра, количество станций – 65 (61 входит в состав метро и 4 – в систему пригородных железных дорог). Ежедневное количество пассажиров – 1,3 миллиона человек. Все маршруты пересекаются в сердце города на четырех пересадочных станциях: «Монастираки», «Синтагма», «Аттика» и «Омония». Все три линии имеют станции пересадки на трамвай и пригородные железные дороги.

Важной особенностью метро Афин является его внутреннее оформление. В этом современном метрополитене Европы вы обратите внимание на чистоту мраморных стен, светлую современную обстановку, высокий уровень безопасности, стеклянные лифты и электронные табло, на которых высвечивается время прибытия поезда. Единственная проблема при пользовании метро Афин приезжими туристами – это греческая письменность, которую им тяжело воспринимать. Но указатели и навигация чаще всего прописываются латинскими буквами.

Метро – настоящая жемчужина столицы Греции, причем это не просто вид транспорта, но и настоящий мини-музей античных времен. Его украшение – археологические находки, обнаруженные во время прокладки тоннелей новых линий. Строительство метро сослужило хорошую службу археологам. Самая большая программа раскопок в Греции была реализована именно во время этого строительства (1993–2000 годы). Более 50 000 находок увидели свет во время подземных работ. И хотя все экспонаты должны были отправиться в музеи, власти Греции приняли иное решение и поместили тысячи экземпляров глиняной посуды, старинных скульптур, украшений, древних скелетов и оружия прямо в стены метро, закрыв их стеклянными витринами. Здесь же можно увидеть картины и скульптуры и современных греческих художников. Станции метро в центре города стали не только узлами транспорта, но и просвещения, где пересекаются прошлое и настоящее греческой культуры.

Выставка древностей и современных инсталляций, существующая в Афинском метро, открыта для всех и не требует затрат. Здорово, правда? Для того чтобы ее посетить, просто сядьте в поезд и сделайте остановки на нескольких станциях.

Синтагма (Syntagma)

Одна из самых оживленных станций метро, пересадочная. Находится в центре города на площади Синтагматос, или Площади Конституции.

При строительстве этой станции постарались сохранить все многочисленные археологические подземные богатства, обнаруженные при раскопках. Одна целая стена главного зала станции стеклянная. Она иллюстрирует древние археологические слои, охватывающие период с начала V века до н.э. до османских времен. Здесь, как в слоеном торте, видны стены, водостоки, проезжая часть и выложенная плитами гробница IV века до н.э. со скелетом.

По периметру станции Синтагма расположены и другие экспонаты, которые были обнаружены при раскопках. Например, глиняные масляные светильники, винные амфоры, погребальные памятники и небольшая часть мозаичного пола из древнего дома. Информационные панели описывают исследования за пределами станции, в ходе которых были обнаружены (среди прочего) римские бани и часть афинского акведука VI века до н.э.

Станция метро «Синтагма» может похвастаться еще одной необычной достопримечательностью – удивительными часами, гирями для которых также служат часы, но только немного поменьше.

Монастираки (Monastiraki)

Это пересадочный узел Афинского метрополитена, состоящий из двух одноименных станций на зеленой и синей линиях.

На станции «Монастираки» во время строительства метрополитена были сделаны ценные открытия, связанные с забытой рекой Эридан. Эта река, наряду с Кифисос и Илисос, была одной из трех древних афинских рек. Ее источник находился у подножия горы Ликавит. Согласно мифу, в Эридан упал Фаэтон, сын бога Гелиоса (Солнца), когда Зевс молнией скинул его с отцовской колесницы. В древние времена, когда город начал расширяться, река стала загрязняться сточными водами и в итоге превратилась в болото. В эпоху императора Адриана (117–138 гг. н.э.) реку полностью закрыли кирпичами, превратив в канализацию. Сейчас часть канала со сводчатым кирпичным покрытием, по которому в античное время в центре города текла река Эридан, а также остатки старых зданий можно увидеть прямо в вестибюле станции метро «Монастираки». Можно пройтись по стеклянному мосту, под которым велись раскопки.

Южный вестибюль станции находится на площади Монастираки в одноименном районе Афин. От площади можно легко дойти до Афинского Акрополя, примерно 500 м через исторический район Плака.

Омония (Omonia)

Пересадочная станция зеленой и красной линий метрополитена. Здесь можно увидеть две большие инсталляции знаменитых греческих художников, известных не только в своей стране.

Представьте себе обширную поверхность. Художник наклеивает на нее конфетти и создает фигуры человечков-футболистов. Причем «парящими» фигурами игроков покрыта целая стена. Так выглядит инсталляция «Футболисты» (Football Players) художника и скульптора Павлоса Дионисопулоса (Pavlos,1930–2019) на станции метро «Омония». Живя в Париже, под влиянием художников, входящих в движение «Новые реалисты», Павлос больше стал работать не с кистью, а с ножницами. Бумага – основной материал в его работах, поэтому они такие особенные, узнаваемы и очаровательны.

Вторая инсталляция – «Очередь» (Queue) Никоса Кессанлиса (Nikos Kessanlis,1930–2004). Силуэты мужчин и женщин, стоящих в «Очереди», кажется, ежедневно смешиваются с тысячами пассажиров станции «Омония». Кессанлис был художником мирового уровня, оказавшим большое влияние на развитие искусства в Греции как художник и ректор Афинской школы изящных искусств. Неугомонный художник, который никогда не переставал экспериментировать с техниками и методами, он сумел превзойти традиционные материалы для рисования и на протяжении всей своей карьеры находился на пороге авангарда, переходя от информального к механическому искусству, а затем к фотомеханическим работам на ткани или цементе.

Эгалео (Egaleo) на голубой линии

На этой станции расположена самая обширная археологическая выставка метро. 17 витрин демонстрируют результаты раскопок на станциях метро «Эгалео» и «Элеонас» (Eleonas), которые были построены вдоль древнего Священного Пути, соединяющего Афины со святилищем Деметры в Элевсине. Витрины занимают два коридора: в одном представлены тематические экспозиции, а в другом – подношения, которые «брали с собой» умершие в последний путь.

Информационные панели предлагают комплексный вид на этот район Афин, который в классико-эллинистические времена характеризовался производством оливок, обработкой металла, гончарным делом и ткачеством. За пределами станций «Эгалео» и «Элеонас» находятся сохранившийся участок священной дороги и руины самого старого моста, найденного в Аттике. Три колонны древнего моста через реку Кифисос относятся еще к V и VI векам до н.э.

Священный Путь (Йера Одос, Ἱερὰ Ὁδός , Hiera Hodos) в Древней Греции был дорогой из Афин в Элевсин (сейчас город Элефсис). Он был назван в честь проходившей по нему процессии, посвященной Элевсинским мистериям (тайным религиозным обрядам Древней Греции). До римского правления Священный Путь оставался единственной дорогой в Центральной Греции.

Акрополи (Akropoli) на красной линии

Эта станция располагается рядом с музеем «Акрополь», самым посещаемым туристами местом.

На платформах станции метро «Акрополи» можно полюбоваться на копии фриза Парфенона, созданного великим скульптором Фидием. Основной темой фриза является Панафинейское шествие – самый важный праздник в античных Афинах, проводившийся в честь покровительницы города богини Афины. Молодые всадники, будто скачущие галопом вдоль платформ или готовящиеся к грандиозной процессии, будут составлять вам компанию, пока вы ждете поезда.

Стены платформы станции украшены и огромными плакатами с изображением знаменитой греческой актрисы, певицы и политика – Марии Амалии «Мелины» Меркури (1920–1994), которую неоднократно номинировали на «Оскара» и другие международные кинопремии. В 1981 году Меркури стала первой женщиной – министром культуры и спорта Греции.

ИНТЕРЕСНО INTERESTING

На выходе со станции можно посетить небольшую выставку предметов домашнего обихода. На ней представлены древняя керамика, детские игрушки, амфоры для транспортировки и хранения оливкового масла и вина, включая афинскую амфору, врученную в качестве приза одному из победителей Панафинейских игр, а также модель вертикального греческого ткацкого станка.

Ближе к выходу, в кассовом зале станции «Акрополи» расположены копии скульптур восточного фронтона Парфенона, которые представляют рождение Афины из головы Зевса. Здесь также можно увидеть скульптуру бога Гелиоса на своей колеснице, поднимающейся над волнами, скульптуры Диониса, Деметры и ее дочери Персефоны, Артемиды и др.

Евангелисмос (Evangelismos) на голубой линии

На этой станции расположены фрагменты археологических раскопок водопроводной системы Афин, построенной еще во времена Писистрата (афинский тиран в 560–527 гг. до н.э.).

В вестибюле станции «Евангелисмос» также расположена скульптура «Мотт-стрит» известной греко-американской художницы Криссы Вардеа-Мавромихали (Chryssa, 1933-2013), являющейся пионером американского светового искусства и люминесцентной скульптуры. Скульптура «Мотт-стрит» (Mott Street, 1983) представляет собой большое произведение из темного алюминия с красным неоновым светом. Она названа в честь неофициальной главной улицы Мотт-стрит в Чайнатауне, китайском квартале Манхэттена. Единственное произведение искусства в афинском метро, созданное не в Греции.

Купите билет на метро и, пожалуйста, наслаждайтесь историей и искусством.

● *(continuation)*

The metro in the Greek capital, as in many other capitals of the world, is one of the leading modes of public transport connecting almost all areas of the city. Today, the Athens Metro consists of three lines: green, red and blue, reaching the international airport.

The Metro is very well developed, considered to be one of the most modern in Europe and the best in terms of the quality of passenger service. Its total length is 84.5 kilometers with 65 stations: 61 of them belong only to the Metro and 4 are part of the suburban railway system. It transports daily 1.3 million passengers. All routes cross in the heart of the city at four interchange stations: Monastiraki, Syntagma, Attika and Omonia. All three lines have tram and commuter rail connections.

An important feature of the Athens Metro is its interior design. In this modern metro in Europe, you will notice the clean marble walls, bright modern furnishings, high levels of security, glass lifts and electronic boards showing the time of train arrival. The Greek script is the only problem when using the Athens metro by visiting tourists because of difficulty to read it for them, but pointers and navigation are most often written in Latin letters.

The Metro is a real pearl of the Greek capital; and it is not just a mode of transport but a real mini-museum of ancient times. Its decoration are archaeological finds discovered during the construction of tunnels for lines. This construction has served archeologists well. The largest excavation program in Greece was carried out precisely during this underground work (1993-2000), and more than 50,000 finds were discovered. Although all the exhibits were supposed to go to museums, the Greek authorities took a different decision and placed thousands of pottery pieces and ancient sculptures, jewelry, ancient skeletons, and weapons right in the metro walls covered with glass display cases. Here you can also see paintings and sculptures by contemporary Greek artists. Metro stations in the city center have become not only hubs of transport but also places of education, where the past and present of Greek culture intersect.

The exhibition of antiquities and modern installations in the Athens Metro is open to everyone and does not require any additional expenses. Great, isn't it? Just take a train and stop at several stations.

Syntagma

It is one of the busiest metro stations, an interchange in the city center on Syntagma Square (or Constitution Square).

During the construction of this station, they tried to preserve all the discovered numerous archaeological underground treasures. One whole wall of the main hall at the station is made of glass and illustrates ancient archaeological layers covering the period from the beginning of the 5th century BC util the Ottoman times. Lake in a layer cake, one can see here walls, gutters, a roadway and a 4th century BC stone tomb with a skeleton.

Along the perimeter of Syntagma station, there are other exhibits discovered during excavations. For example, clay oil lamps, wine amphoras, burial monuments and a small part of mosaic floor from an ancient house. Information panels describe explorations outside the station uncovered (among others) Roman baths and a part of 6th century BC Athenian aqueduct.

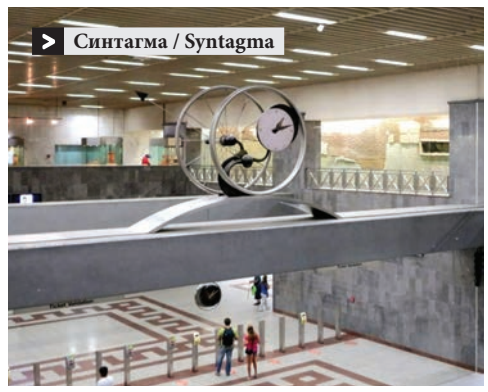
> Монастираки / Monastiraki

Syntagma station boasts another unusual attraction-an amazing clock for which another smaller clock serves as a counterweight.

Monastiraki

It is an interchange hub of the Athens Metro. The hub consists of two stations of the same name on the green and blue lines.

During the construction at the Monastiraki station, valuable discoveries were made. They are related to the forgotten river Eridanos, one of the three ancient Athenians rivers: along with the Cephissus and Ilisos. The source of the Eridanos was at the foot of Mount Lycabettus. According to a myth, Phaethon, the son of the god Helios (the Sun), fell into the Eridanos when Zeus threw him off his father's chariot by lightning. In ancient times,


> Синтагма / Syntagma

when the city began to expand, the river became polluted by sewage and eventually turned into a swamp. In the time of Emperor Hadrian (117-138), the river was completely covered with bricks, turning it into a sewer. Now part of the canal with the vaulted brick covering, along with the Eridanos flowed in the center of the city in ancient times, as well as the remains of old buildings, can be seen right in the lobby of the Monastiraki metro station. You can walk along the glass bridge under which excavations have been carried out.

The southern lobby of the station is on Monastiraki Square in the eponymous district of Athens. From the square you can easily walk to the Athenian Acropolis: about 500 m through the historical area of Plaka.

Omonia

One of interchange stations of the green and red metro lines. Here you can see two large installations of Greek artists famous not only in their own country.

Imagine a vast surface. An artist sticks confetti on it and creates figures of little soccer players. Moreover, the whole wall is covered with these hovering figures of players. This is what the installation Football Players by artist and sculptor Pavlos Dionysopoulos (1930-2019) looks like at the Omonia metro station. While living in Paris, Pavlos began to work more not with a brush but with scissor–under the influence of artists belonging to the New Realists movement. Paper is the main material in his works; therefore, they are so special, recognizable and adorable.

The second installation is Queue by Nikos Kessanlis (1930-2004). The silhouettes of the men and women standing in Queue seem every day to mingle with the thousands of passengers on Omonia station. Kessanlis was a world-class artist who greatly influenced the development of art in Greece, as an artist and rector of the Athens School of Fine Arts. A restless artist, who never stopped experimenting with techniques and methods, he managed to transcend traditional painting materials and throughout his career was on the cusp of the avant-garde, moving from informal to mechanical art, and then to photomechanical works on fabric or cement.

Egaleo on the blue line

This station houses the most extensive archaeological exhibition of the Metro. 17 display cases show the results of excavations at Egaleo and Eleonas metro stations built along the ancient Sacred Way that connects Athens with the sanctuary of Demeter at Eleusis. Showcases occupy two corridors: one contains thematic expositions, and another–offerings that the deceased «took with them» on their last journey.

Information panels offer an integrated view of this area of Athens, which in classical-Hellenistic times was characterized by olive production, metalworking, pottery and weaving. Outside Egaleo and Eleonas stations are the preserved section of the sacred road and the ruins of the oldest bridge found in Attica. Three columns of the ancient bridge over the Cephissus date back to the 5th and 6th centuries BC.

The Sacred Way (Ιερὰ Ὁδός, Hiera Hodos) was the road from Athens to Eleusis in Ancient Greece: now it is the town of Elefsis. It was named after the procession that passed through it and was dedicated to the Eleusinian Mysteries: secret religious rites of Ancient Greece. Prior to Roman rule, the Sacred Way was the only road in Central Greece.

Akropoli on the red line

This station is next to the Acropolis Museum, the place most visited by tourists.

On the platforms of it you can admire a copy of the Parthenon frieze created by the great sculptor Phidias. Its main theme is the Panathenaic procession: the part of the most important festival in ancient Athens, held in honor of the goddess Athena, patroness of the city. Young horsemen galloping along platforms or preparing for a grand procession will accompany you as you wait for a train.

Nearer to the ticket vending in the Acropoli station, there are copies of the Parthenon east pediment's sculptures representing the birth of Athena from the head of Zeus. Here you can also see the sculpture of the god Helios on his chariot, rising above the waves, and sculptures of Dionysos, Demeter, her daughter Persephone, Artemis, etc.

At the exit from the station, you can view a small exhibition of household items. It features ancient ceramics, children's toys, amphorae for olive oil and wine, including an Athenian amphora that has been awarded as a prize to one of the winners at the Panathenaic Games, and a model of a Greek vertical loom.

Evangelismos on the blue line

At this station, there are fragments of archaeological excavations of the Athens water supply system, built in the time of Peisistratus: an Athenian tyrant during most of the period between 561 and 527 BC.

The lobby of Evangelismos station houses the Mott Street sculpture by the famous Greek-Amerikan artist Chryssa Vardea-Mavromichali (1933-2013), a pioneer of the American light art and luminescent sculpture. Mott Street (1983) is her major work with use of dark aluminum and red neon light. It is named after the unofficial main street in Chinatown of Manhattan: the only artwork on the Athens Metro made not in Greece. Buy a metro ticket and enjoy history and art.

НЕИЗВЕСТНЫЙ КРИТ UNKNOWN CRETE

Наедине с «Островом»
Alone with The Island

Спиналонга… Остров рядом с Критом, несмотря на многочисленные экскурсии и рассказы о его прошлом, остается во многом загадочным. И не все туристы, разглядывая очертанья Спиналонги из Агиоса Николаоса, например, готовы отправиться в то место, которое до 1957 года было лепрозорием.

Местом, куда свозили больных неизлечимой тогда лепрой. И книга английского писателя Виктории Хислоп «Остров» может стать открытием, окном в другой мир: Спиналонга – остров боли и горя, да, но еще это остров мужества, надежды и… любви.

Сюжет романа складывается из истории семьи Петракис. У Алексис, англичанки с греческими корнями, все в жизни складывается: есть жених, любящие родители, престижная работа. Но что-то не дает ей покоя – ей хочется узнать о прошлом своей матери, чтобы разобраться в себе самой. И Алексис отправляется на Крит, в деревушку Плака, где живет подруга матери. Много открытий предстоит сделать юной англичанке, многое понять и принять. Как и читателям, идущим вслед за Алексис по улочкам Плаки и Спиналонги, пугаясь и восторгаясь, плача и радуясь вместе с героями книги. Автор не грешит длинными описаниями, будь то пейзажи или чувства. Текст (во всяком случае в переводе на русский) скорее «фактологичен», несмотря на то что это роман. Но за перечислением событий такое море эмоций, что читателю остается только отдаться на их волю. «В этой книге было много горя и боли. Но мне все же хочется верить, что этот роман – история любви, а не предательства, исцеления, а не болезни, веры, а не обреченности», – пишут в отзывах.

Когда переворачиваешь последнюю страничку, кажется, что роман не только про Спиналонгу и лепру – про болезнь или беду, вырывающую человека из привычной жизни, и про любовь и преданность любящих людей – семьи и друзей. «В один миг все в жизни, что выстраивала по кирпичику – с любовью и тщанием, рушится…» – говорит одна из героинь книги. Кто останется с человеком в эту минуту? Достанет ли у него сил и веры, чтобы продолжать жить? И бесконечное уважение к тем, кто справился, и тем, кто оставался рядом, охватывает Алексис и… читателей. Теперь при взгляде с побережья Крита на Спиналонгу у поклонников Хислоп появляется именно это чувство…

По книге снят сериал. И если вам хочется узнать, как хороши могут быть гречанки, как утром в Плаке выбирают свежевыловленную рыбу, как украшают дом, как собирают драгоценную воду во время дождя, – вам стоит посмотреть телеверсию «Острова». Неслучайно Виктория Хислоп смогла доверить экранизацию только греческой кинокомпании. Все актеры – греки, все места съемок реальные: фильм снимался в Плаке и на Спиналонге, поэтому каждый кадр дышит достоверностью. Как, впрочем, и игра актеров, которые, кажется, не играют – живут в воссозданной реальности. Тяжелый узел волос на горделивой шее Элени, трогательные черные тапки с ремешком, горячий хлеб из печи, вышивки на стенах дома – вряд ли где еще российский зритель так подробно увидит быт греков недавнего прошлого. Авторы фильма с максимальной осторожностью показывают детали болезни, общей для Спиналонги, так что «ужастиков» не ждите. Осмелимся утверждать, что сериал – живая иллюстрация книги, порой тяжелая эмоционально, но до предела наполненная реальными деталями. Вовсе необязательно смотреть все 25 серий – достаточно нескольких, чтобы увидеть Authentic Creece, ведь финал сюжета вам уже известен по книге.

«Спиналонга. Алексис и так и этак рассматривала это слово, вертела его на языке, как оливковую косточку…» – вы не хотите составить компанию Алексис?

Светлана Зайцева

Spinalonga ... This island near Crete remains largely mysterious despite numerous excursions and stories about its past; and, for example, not all tourists, looking at the outlines of Spinalonga from Agios Nikolaos will be ready to go to the place that was a leper colony until 1957, the place where patients with then incurable leprosy were taken.

Therefore, The Island book of the English writer Victoria Hislop can become a discovery, a window to another world, the one of Spinalonga, the island of pain and grief, yes, but also of courage, hope and ... love.

The plot of the novel is based on the history of the Petrakis family. Alexis, an Englishwoman with Greek roots, has everything in her life: she has a fiancé, loving parents, a prestigious job. But something does not give her rest: she wants to learn about her mother's past in order to understand herself; and Alexis goes to Crete, to the village of Plaka, where one mother's friend lives. The young Englishwoman has to make many discoveries, to understand and accept a lot, as well as the readers who follow Alexis through the streets of Plaka and Spinalonga, frightened and delighted, crying and rejoicing together with the heroes of the book. The author makes no long descriptions of landscapes or feelings. The text (at least translated into Russian) is rather «factual», notwithstanding the novel genre. But there is such a sea of emotions behind the flow of events that the reader can only plunge into them. «There was a lot of grief and pain in this book. But I still want to believe that this novel is a story of love, not betrayal, healing, not illness, faith and not doom,» write some readers in their reviews.

When you come to the last page, it seems that the novel is not only about Spinalonga and leprosy but about an illness or misfortune that pulls a person out of his usual life and about the love and devotion of loving people – the family, and the friends. «In an instant, everything in life, that I built brick by brick with love and care, collapses ...» – says one of the heroines. Who will be supportive at this moment, and who will have enough strength and faith to continue living with it? A sense of endless respect for those, who did it and stayed close, have Alexis, and … readers. Now, looking at Spinalonga from the coast of Crete, Hislop fans have this very feeling …

A serial was produced based on the book; and if you want to know how attractive Greek women can be, how they choose freshly caught fish in Plaka in the morning, and how they decorate their houses, how they collect precious rain water, you should watch the TV version of The Islands. It is no coincidence that Victoria Hislop was able to entrust the film adaptation only to a Greek film company. All the actors are Greek, and all the filming locations are real. The film was produced in Plaka and Spinalonga. Its every scene breathes with authenticity, and the play of the actors does not seem to be a play but their life in a recreated reality. A heavy knot of hair on Eleni's proud neck, her touching black slippers with a strap, hot bread from the oven, embroideries on the house walls … For Russian viewers, it is unlikely to see the Greeks life of the recent past in such detail where else. The filmmakers show the details of the disease common to Spinalonga with the utmost care, so don't expect a horror movie. We dare to say that the series is a living illustration of the book … sometimes emotionally difficult one but filled to the limit with real details. You don't have to watch all 26 episodes: a few are enough to see authentic Greece, because from the book you already know the ending of the story.

«Spinalonga. Alexis was thinking upon this word, twirling it on her tongue like an olive pit ... «Don't you want to keep Alexis company?

By Svetlana Zaitseva

ИНТЕРЕСНО INTERESTING

КРУГЛОГОДИЧНЫЙ УЮТНЫЙ ОТДЫХ НА МОРЕ НА БОЛЬШОЙ ВИЛЛЕ

● *Панорамные виды на море и курортный городок Агия Пелагия. Вилла круглый год сдается в аренду.*

Вилла 3 уровня (520 кв.м) с крытыми террасами и балконами более 640 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 4.025 кв.м. 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. Расположена практически в центре Крита. Удачная точка для путешествий по острову. Возможна продажа виллы.

YEAR-ROUND COZY VACATION AT SEA IN A LARGE VILLA

● *Panoramic sea views and resort town of Agia Pelagia. The villa is rented all year round.*

Villa for rent 3-level (520 m) with covered terraces and balconies over 640 sq.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 4.025 sqm. 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.

Possible sale of the villa.

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

«Секретный» продукт: икра белая

«Secret» product: white caviar

Черная икра уже не в моде, теперь в почете другой деликатес – икра белая. Эта икра не что иное, как свежие или обработанные яйца улиток, которые иногда романтично называют «жемчугом Афродиты».

Икра улиток не новинка, а всего лишь забытый древний продукт. Упоминания о нем относятся еще ко временам Древнего Египта, где икра виноградных улиток использовалась в качестве мощного афродизиака как для мужчин, так и женщин.

Икра улиток становится популярнее и дороже с каждым днем. Это секретный ингредиент, с помощью которого шеф-повара дорогих ресторанов экспериментируют и готовят неповторимые блюда как в Греции, так и за рубежом. «Икра улитки дает нам возможность удивить гостей еще на этапе закусок», – делится своим кулинарным опытом шеф-повар одного из ресторанов.

Люди, которые впервые дегустировали новинку на рождественских ужинах, были в восторге. Икру подавали на тончайших тостах как закуску к шампанскому. А теперь эти белые икринки в изящных баночках разъезжаются из Греции по всей Европе.

Потребление улиток растет быстрыми темпами, спрос превышает предложение.

Белая икра средиземноморской улитки уже заменила и превзошла знаменитую икру осетровых видов рыб и стала вершиной высокой кухни мира, она выигрывает у рыбной икры по химическому составу и гастрономическим качествам. Правильно заготовленная икра имеет нежный аромат мха, а что касается ее вкуса, он довольно нейтральный, поэтому важно ее правильно подготовить и подать. Лучше всего она сочетается с блюдами из лесных грибов, поэтому на первый план выходит тонкий грибной вкус.

Каждая икринка улитки, как и любое «яйцо», имеет богатый питательный состав, несмотря на свой маленький размер – от 3 до 6 мм. В ней скрывается большое количество легко усваиваемого белка, разнообразных витаминов, а также микроэлементов: калия, магния, цинка, железа и меди. В естественном состоянии яйца бесцветны. После обработки икра может быть кремового, розовато-белого или белого цвета.

Икра улитки считается диетическим продуктом: в 100 граммах содержится примерно 90 ккал, то есть в три раза меньше, чем в черной икре. Ее используют для профилактики и лечения заболеваний сердечно-сосудистой системы, щитовидной железы, мочеполовой системы и печени. Икру улитки даже рекомендуется включать в рацион детей и людей пожилого возраста.

Потребление улиток и икры растет быстрыми темпами, причем спрос на них превышает предложение. В Европе, например, спрос удовлетворяется не более чем на 60-70%. Эксперты отмечают, что в настоящее время мировым лидером среди потребителей улиток является Китай: его жители потребляют порядка 40% всего мирового производства. Вслед за ними в рейтинге по потреблению этих моллюсков разместились Франция, Италия, Греция, Бельгия, Румыния и Польша.

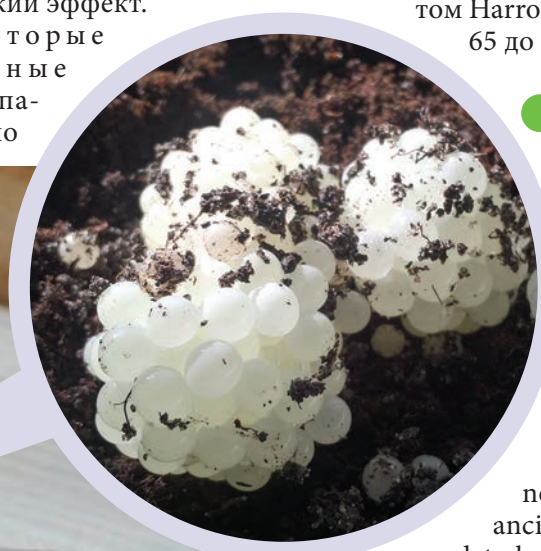
Собирать улиток в западноевропейских странах давно уже перестали: практически вся земля используется и нет крупных природных популяций моллюсков. Потребности рынка удовлетворяются в основном за счет импорта живых моллюсков из стран Восточной Европы и Юго-Западной Азии (виноградной, или садовой, улитки, собранной в естественных популяциях, а также улиток искусственного разведения).

Разведение улиток – новая область производства. Ее интенсивное развитие в последние 20 лет показывает, что при небольших затратах это направление деятельности может в кратчайшие сроки дать хороший экономический эффект.

Некоторые улиточные фермы параллельно занимаются также сбором и обработкой икры улиток. Давать икру может каждая улитка. Они являются гермафродитами, т.е. имеют и мужские, и женские половые органы. Улиток сажают попарно, и они оплодотворяют друг друга. Поскольку улитки откладывают яйца в землю, производителей после спаривания сажают на специальные маленькие горшочки с землей. Затем ценное содержимое горшочков помещают в инкубатор.

Кажется, что это легкий труд и деньги. Собираешь икринки и раскладываешь их в баночки. На проверку все оказывается сложнее. Чтобы получить 4 грамма икры, фермерам необходимо «перелопатить» 50 граммов земли, в которую улитки зарывают свое потомство. Поэтому сначала несъедобная смесь отправляется не в баночки, а в лабораторию, где каждую икринку обрабатывают люди. Все промывают, просеивают и перебирают с помощью пинцета. Поврежденные или испорченные икринки отбраковываются. Затем икра засаливается в особом рассоле и упаковывается под вакуумом в небольшие баночки (срок годности продукта – до одного года).

Довольно высокая цена средиземноморской икры улиток оправдана, ведь процесс ее добычи и обработки довольно трудоемкий. Кроме того, одна улитка производит не более 4 граммов икринок в год. Цена сильно зависит от колебаний рынка. Маленькие баночки по 35 граммов имеют розничную цену в диапазоне от 80 до 100 евро, а цена за килограмм достигает 3200 евро. В крупнейших универмагах Лондона и в знаменитом Harrods деликатес продается от 65 до 70 фунтов за 30 граммов.



Black caviar is no longer in vogue; now another delicacy is held in high esteem–white caviar. This caviar is nothing more than fresh or processed snail eggs, sometimes romantically referred as the «pearls of Aphrodite.»

Snail caviar is not a novelty, but just a forgotten ancient product. Mentions of it date back to the times of Ancient Egypt, where the caviar of grape snails was used as a powerful aphrodisiac for both men and women.

Snail caviar is becoming more popular and more expensive. It is a secret ingredient used by chefs of expensive restaurants to experiment and prepare unique dishes both in Greece and abroad. «Snail caviar gives us the opportunity to surprise guests even at the stage of appetizers», said a restaurant chef explaining his culinary experience.

People who first tasted this novelty at Christmas dinners were delighted. Caviar was served on the thinnest toast as an appetizer for champagne. And now these white eggs in elegant jars are scattered from Greece throughout Europe.

The white caviar of the Mediterranean snail has already replaced and surpassed the famous sturgeon caviar and has become the pinnacle of haute cuisine outperforming fish caviar in terms of chemical composition and gastronomic qualities. Properly prepared caviar has a delicate moss aroma and is quite neutral for its taste: it is important to prepare and serve it correctly. It goes best with wild mushroom dishes: the delicate mushroom flavor comes to the fore.

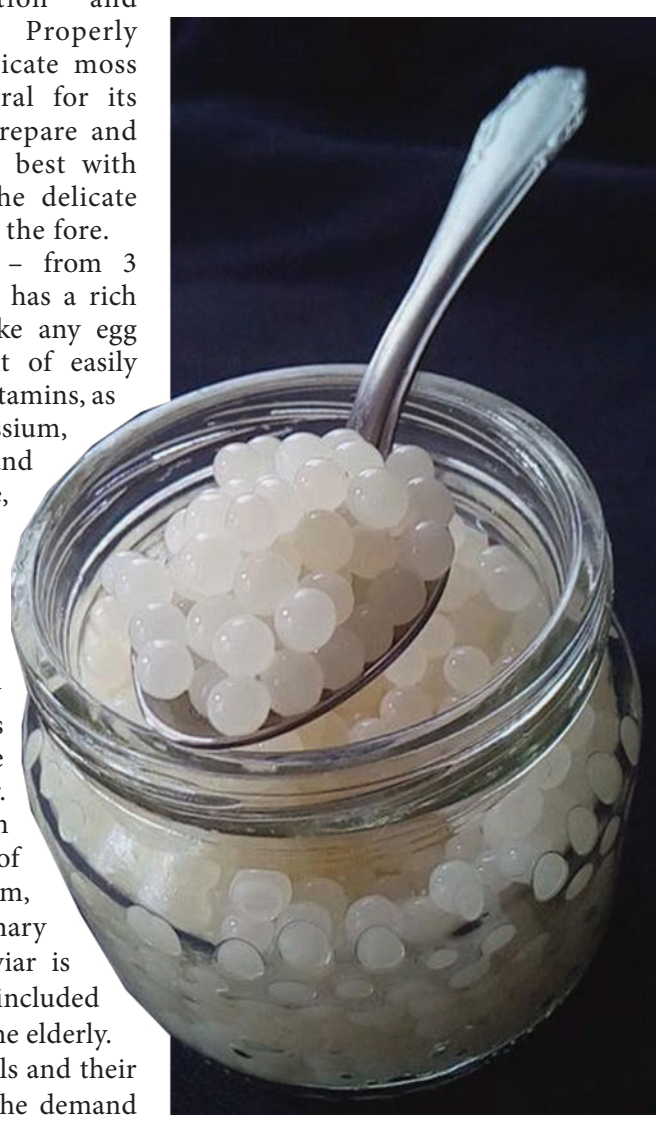
Despite its small size – from 3 to 6 mm, – each snail egg has a rich nutritional composition, like any egg containing a large amount of easily digestible protein, various vitamins, as well as trace elements: potassium, magnesium, zinc, iron and copper. In natural state, eggs are colorless. After processing, caviar can be creamy, pinkish-white or white.

Snail caviar is considered to be a dietary product: 100 grams contains about 90 kcal, that is, three times less than black caviar. It is used for the prevention and treatment of diseases of the cardiovascular system, thyroid gland, genitourinary system and liver. Snail caviar is even recommended to be included in the diet of children and the elderly.

The consumption of snails and their caviar is growing rapidly: the demand for them exceeds the supply. In Europe, for example, demand is satisfied by no more than 60-70%. Experts note that China is currently the world leader among consumers of snails: its inhabitants consume about 40% of all snail products. They are followed by France, Italy, Greece, Belgium, Romania and Poland in the rating for the consumption of these shellfish.

Collecting snails in Western European countries has long ceased: almost all the soil is used and there are no large natural populations of molluscs. Market needs are met mainly through the import of live molluscs from Eastern Europe and South-West Asia (grape, or garden, snails collected in natural populations, as well as artificial breeding).

Snail farming is a new area of production. Its intensive development over the past 20 years shows that this activity can give a good economic effect at low cost in the shortest time. Some snail farms also collect and process snail eggs in parallel.



Every snail can give caviar. They are hermaphrodites, i.e. have both male and female genital organs. The snails are planted in pairs and they fertilize each other. Since snails lay their eggs in the ground, after mating, the producers are planted in special small pots with soil. Then the valuable contents of the pots are placed in an incubator.

It seems that it is easy work and money. You collect the eggs and put them in jars. Everything turns out to be more difficult to check. To get 4 grams of caviar, farmers need to «shovel» 50 grams of soil into which snails burrow their offspring. Therefore, at first, the inedible mixture is sent not to jars, but to the laboratory, where people process each egg. Everything is washed, sieved and sorted with tweezers. Damaged or spoiled eggs are discarded. Then the caviar is placed in the brine to salt and thereafter is packed under vacuum in small jars (the shelf life of the product is up to one year).

The rather high price of Mediterranean snail caviar is justified, because the process of its extraction and processing is quite laborious. In addition, one snail produces no more than 4 grams of eggs per year. The price is highly dependent on market fluctuations. Small jars of 35 grams have retail prices ranging from 80 to 100 Euros, and the price per kilogram reaches 3200 Euros. In the largest department stores in London and in the famous Harrods, the delicacy is sold from 65 to 70 pounds for 30 grams.

Оригинальные греческие сыры

Original Greek Cheeses

Греческий сыр не так известен во всем мире, как например, швейцарский. Однако при посещении Эллады удивляешься огромному числу видов, сортов и производителей местных сыров. Поражает не только разнообразие, но и восхитительное качество, и уникальный вкус каждого сыра. Можно понять, почему в Греции ежегодное потребление сыра на душу населения выше, чем в любой другой европейской стране.

Впечатление такое, что греки делают сыры для себя и не сильно переживают о том, что их продукция не рекламируются по миру. Ведь из всего греческого сырного разнообразия за рубежом знаменита только фета.

Производство сыра в Греции – очень древнее занятие, которое нашло отражение даже в древнегреческой мифологии. Видя во всем божественную природу, греки не отказали в этом и сыру. Один из мифов гласит, что это дар, врученный людям богиней охоты Артемидой, прежде угощавшей им обитателей Олимпа. Боги, вкусив на пиру сыр и запив вином, нашли его не уступающим по вкусу привычной для них амброзии. Еще бы: такой продукт под хорошее вино!

Согласно другому мифу, Аристей, сын Аполлона и нимфы Кирены, научился заквашивать молоко для изготовления молочных продуктов, в том числе и сыра. Этот мифический герой вообще много сделал для смертных в качестве врачевателя и пчеловода.

Третий миф повествует, что сыр явился из рога изобилия козы Амалфеи, вскормившей бога-громовержца Зевса. С сыром были связаны и некоторые религиозные обряды. Так, желая задобрить богов, жители Крита приносили им в жертву головки сыра. Самое главное, людям сыр так понравился, что они вскоре уже и не мыслили без него свой стол.

Сыроделие было широко распространено по всей территории древней Эллады, и в каждом регионе искусство воплощалось в уникальном местном рецепте. Благодаря традициям эти рецепты передавались из поколения в поколение. Поэтому в Греции сохранился богатый ассортимент аутентичных высококачественных сыров. Они все больше и больше начинают пользоваться спросом на международном рынке за свои превосходные вкусовые качества.

Греция по оригинальным сырам заняла третье место среди стран ЕС после Франции и Италии.

Ряд традиционных греческих сыров (21 вид) был включен Европейским союзом в список продуктов с защищенным обозначением происхождения (PDO). Греческий сыр, отмеченный знаком PDO, может быть произведен только в определенном районе на территории Греции из определенного местного молока и по утвержденному рецепту. В настоящее время от Греции для получения знака PDO на рассмотрении находятся заявки еще на пять видов сыра. Таким образом, Греция по оригинальным сырам заняла почетное третье место среди стран ЕС после Франции и Италии.

Список сыров производимых только в Греции со знаком PDO:

1. Фета (Φέτα); 2. Касери, или кассери (Κασέρι); 3. Аграфская гравьера (Γραβιέρα Αγράφων); 4. Критская гравьера (Γραβιέρα Κρήτης); 5. Гравьера Наксос (Γραβιέρα Νάξου); 6. Калатаки Лимну (Καλαθάκι Λήμνου); 7. Катики Домоку (Κατίκι Δομοκού); 8. Кефалогравьера (Κεφαλογραβιέρα); 9. Копанисти (Κοπανιστή); 10. Ладотири Митилинис (Λαδοτύρι Μυτιλήνης); 11. Манури (Μανούρι); 12. Мецовоне (Μετσοβόνε); 13. Ксиномизитра Критис (Ξυνομυζήθρα Κρήτης); 14. Пихтогало из Хании (Πηχτόγαλο Χανίων); 15. Ксигало из Ситии (Ξύγαλο Σητείας); 16. Сфела (Σφέλα); 17. Сан Михали (Σαν Μιχάλη); 18. Формаэлла из Араховы (Φορμαέλλα Αραχώβης); 19. Галотири (Γαλοτύρι); 20. Батзос (Μπάτζος); 21. Аневато (Ανεβατό).

Список замечательных, вкуснейших греческих сыров, которые пока еще не получили знак PDO:

1. Мизитра (Μυζήθρα); 2. Кефалотири (Κεφαλοτύρι); 3. Халлуми, или халуми (Χαλλούμι); 4. Антотирос (Ανθότυρος); 5. Телемес (Τελεμές).

Эгейское море приютило бесчисленное множество больших и малых островов. Островитяне чтят свои древние кулинарные традиции, поэтому каждый остров также производит и свой собственный, особый сорт сыра.

Есть такой сыр и на Крите. Из вышеперечисленных традиционных греческих сыров, получивших знак PDO, четыре вида производят на Крите. Напомним: это «Критская гравьера», «Ксиномизитра Критис», «Пихтогало из Хании» и «Ксигало из Ситии».

Обязательно попробуйте.

Статья подготовлена с использованием информации https://greciya-ellada.ru/syry-gretsii/

Greek cheeses are not as famous around the world as French ones. However, when visiting Hellas, you will be surprised by the huge number of varieties and producers of local cheeses. It is not only the variety that amazes but also the delicious quality and unique taste of each cheese. One can understand why Greece has a higher annual cheese consumption per capita than any other European country.

It seems that the Greeks make cheeses for themselves only and are not very worried about the fact that their products are not advertised around the world. Indeed, of all the Greek cheese variety, only feta is famous abroad.

The cheese production is in Greece a very old occupation reflected even in the ancient Greek mythology. Seeing the divine nature in everything, the Greeks have found it in the cheese too. A myth says that this is a gift to people by Artemis, the goddess of the hunt who has offered it to the inhabitants of Olympus. The gods at a feast, having tasted the cheese and washed down with wine, found it equal in taste to their usual ambrosia. Of course, it is great with a good wine!

According to another myth, Aristeus, the son of Apollo and of the nymph Cyrene, learned how to ferment

milk, and to make dairy products, including cheese. This mythical hero did a lot for mortals in general as a healer and beekeeper.

The third myth tells that the cheese came from a cornucopia of the goat Amalthea which nurtured the thunder god Zeus. Some religious rites were also associated with cheese. So, wishing to appease the gods, the inhabitant of Crete sacrificed cheese loaves to them. What is most importantly, people liked the cheese so much that they could not even imagine their meal without it soon.

Cheese making was widespread throughout ancient Hellas, and each region created its unique local recipe. Thanks to the tradition, these recipes have been passed down from generation to generation. Therefore, Greece has preserved a rich assortment of authentic high-quality cheeses, which are more and more in demand in the international market for their excellent taste.

Greece took the honorable third place among the EU countries after France and Italy.

A number of traditional Greek cheeses (21 types) have been included in the Protected Designation of Origin (PDO) list by the European Union. Each Greek PDO cheese can only be produced in a specific Greek area from a specific local milk and according to an approved recipe. Greece is currently pending applications for five more types to obtain the PDO mark. Thus, in terms of original cheeses, Greece took the honorable third place among the EU countries after France and Italy.

List of Greek PDO cheeses: 1. Feta (Φέτα); 2. Kaseri or casseri (Κασέρι); 3. Graviera of Agrafa (Γραβιέρα Αγράφων); 4. Graviera Kritis (Γραβιέρα Κρήτης); 5. Graviera Naxou (Γραβιέρα Νάξου); 6. Kalataki Limnou (Καλαθάκι Λήμνου); 7. Katiki Domokou (Κατίκι Δομοκού); 8. Kefalograviera (Κεφαλογραβιέρα); 9. Kopanisti (Κοπανιστή); 10. Ladotyri Mytilinis (Λαδοτύρι Μυτιλήνης); 11. Manouri (Μανούρι); 12. Metsovone (Μετσοβόνε); 13. Xynomyzithra Kritis (Ξυνομυζήθρα Κρήτης); 14. Pichtogalo Chanion (Πηχτόγαλο Χανίων); 15. Xygalo Siteias (Ξύγαλο Σητείας); 16. Sfela (Σφέλα); 17. San Michali (Σαν Μιχάλη); 18. Formaella of Arachova (Φορμαέλλα Αραχώβης); 19. Galotyri (Γαλοτύρι); 20. Batzos (Μπάτζος); 21. Anevato (Ανεβατό).

List of great delicious Greek cheeses pending a PDO approval: 1. Myzithra (Μυζήθρα); 2. Kefalotyri (Κεφαλοτύρι); 3. Halloumi (Χαλλούμι); 4. Antotyros (Ανθότυρος); 5. Telemes (Τελεμές).

The Aegean Sea is home to countless large and small islands. The islanders honor their ancient culinary traditions; therefore, each island also produces its own special cheese.

There are such cheeses in Crete too. Of the abovementioned traditional Greek PDO cheeses, four are produced in Crete: Graviera Kritis, Xynomyzithra Kritis, Pichtogalo Chanion and Xygalo Siteias.

You have to taste them, definitely.

We have used information from https://greciya-ellada.ru/syry-gretsii/

GREECOVILLAS
ПОТРЯСАЮЩИЙ ОТДЫХ В ГРЕЦИИ
+30 2810 240010, +30 693 2428237
ОБРАТНЫЙ ЗВОНОК festa.holidays info@festaholidays.gr
ВИЛЛЫ ОТЕЛИ КУРОРТЫ ЭКСКУРСИИ УСЛУГИ СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЯ О НАС

ГРЕЧЕСКИЙ ТУРОПЕРАТОР FESTA HOLIDAYS & GREECOVILLAS НА ОСТРОВЕ КРИТ
АВТОРСКИЕ ПРОГРАММЫ ГРЕЧЕСКОГО ЛЕТА
WWW.GREECOVILLAS.COM

ИНТЕРЕСНО INTERESTING

Маленькая Греция по-прежнему является одной из крупнейших судовладельческих стран

Little Greece is still one of the largest shipping countries

Компания VesselsValue (vesselsvalue.com) опубликовала очередной рейтинг ТОП-10 крупнейших судовладельческих стран, исходя из общей стоимости флота той или иной страны.

По сравнению с прошлыми годами рейтинг претерпел некоторые изменения: в частности, в него были включены суда-автомобилевозы, RoRo суда (перевозка грузов на колесной базе (автомобили, ж/д вагоны) и пассажиров) и круизные суда. Эти три типа судов не были включены в предыдущие рейтинги и, следовательно, способствовали изменениям в общей стоимости и рейтинге флотов многих стран.

На первом месте в списке находится Китай, который опередил Японию, ранее занимавшую эту позицию.

Китайские судовладельцы управляют флотом стоимостью 191 миллиард долларов США, имея наибольшее число контейнеровозов. С начала 2021 года Китай заказал в общей сложности 516 новых контейнеровозов, чтобы удовлетворить возрастающий спрос на грузовые перевозки по всему миру. Это демонстрирует стремительную динамику развития китайского флота, поскольку контейнеры в настоящее время являются важнейшим активом в мировой торговле.

Япония заняла второе место, уступив Китаю первое, которое занимала ряд лет. Япония с флотом стоимостью в 187 миллиардов долларов США остается одной из ведущих стран в судоходстве. Судовладельцы из Японии владеют самыми дорогими флотами LNG-танкеров и судов-автомобилевозов.

LNG-танкеры – газовозы для сжиженного природного газа (СПГ), (англ. LNG – Liquid Natural Gas Carrier/Tanker), их также называют метановозы.

Греция заняла в этом рейтинге третье место, с общей стоимостью флота 145 миллиардов долларов США, что означает «скачок» на более чем 50 миллиардов за 2021 год. В начале этого года стоимость флота страны оценивалась в 93,2 миллиарда и Греция по этому показателю была на четвертом месте.

Этого результата страна достигла благодаря тому, что греческие судовладельцы являются крупнейшими собственниками танкеров, хотя прибыль в этом секторе упала до исторически низкого уровня во время пандемического кризиса. Одновременно сильно выросла стоимость балкерного флота Греции (почти в два раза).

Балкерное судно – специализированное судно для перевозки сухих грузов насыпью (навалом), таких как уголь, руда, цемент, зерно и пр.

Греция остается мировым лидером в области судоходства. Греческие судовладельцы контролируют почти четвертую часть всего мирового флота. Хотя в этой стране проживает всего 0,16% мирового населения, по данным за 2019 год, греческие судовладельцы контролировали 23,2% мировых судоходных мощностей и 54,28% мощностей в Европейском Союзе. Отметим, что по мере роста флотов азиатских стран, особенно Китая, доля судоходных мощностей Греции в мире будет снижаться.

США перешли на четвертую позицию. Это связано с тем, что из общей стоимости флота страны (96,3 миллиарда долларов США) существенная часть

приходится на круизные лайнеры. США по-прежнему сохраняют свои позиции в качестве крупнейшего мирового владельца круизных судов. Вполне очевидно, что круизные компании испытали проблемы из-за пандемии COVID-19.

Список ТОП-10 крупнейших судовладельческих стран в 2021 году

1. Китай $ 191 млрд.
2. Япония $ 187 млрд.
3. Греция $145,8 млрд.
4. США $ 96,3 млрд.
5. Сингапур $ 78,4 млрд.
6. Германия $ 76,7 млрд.
7. Южная Корея $ 58,2 млрд.
8. Британия $ 54,5 млрд.
9. Тайвань $ 47,8 млрд.
10. Норвегия $ 43,1 млрд.

Для информации

В 2020 году лидирующее положение занимала Япония со стоимостью активов на общую сумму $115,8 млрд. Второе место – Китай, где собственники судов владели активами на $107,7 млрд. Третье место было за США – $95,1 млрд, из которых $63 млрд приходилось на круизные лайнеры. На четвертом месте была Греция. Общая стоимость флота в собственности судовладельцев этой страны составляла $93,2 млрд, снижение за год – $6,5 млрд. Это снижение связано с низкими доходами танкерного флота.

Любопытно, что Швейцария, страна, не имеющая выхода к морю, в 2020 году заняла 10-е место с показателем в $28,5 млрд. В этом Швейцарии помогла компания MSC Cruises с ее круизными лайнерами на сумму $18 млрд, что сделало страну вторым по величине владельцем круизных лайнеров в мире и помогло войти в десятку ведущих стран-судовладельцев.

Vesselsvalue (vesselsvalue.com) has published its rating of the TOP-10 largest ship-owning countries, based on the total cost of countries' fleets.

Compared to previous years, the rating has undergone some changes: in particular, it included car carriers, RoRo ships (transportation of goods on a wheelbase such as cars and railway wagons and passengers) as well as cruise ships. These three types of ships were not included in previous ratings and contributed to changes in the overall value and rating of the fleets.

China is first on the list, ahead of Japan, which previously held this position. Chinese ship-owners operate a US $ 191 billion fleet with the largest number of container ships. Since the beginnpflfxing of 2021, China has ordered a total of 516 new container ships to meet the increasing demand for freight transport around the world. This demonstrates the rapid development of the Chinese fleet, as containers are currently the most important asset in world trade.

Japan has lost to China its first position, which it had occupied for years: with a fleet of US $ 187 billion, it remains one of the leading countries in shipping. Japanese ship-owners have the most expensive LNG tanker and car carrier fleets.

Greece was third in this ranking, with a total fleet value of US $ 145 billion: it means a «jump» of over 50 billion in 2021; at the beginning of this year, the cost of the country's fleet was estimated at 93.2 billion, and Greece was in fourth place by this special indicator. The country achieved this result thanks to the fact that the Greeks are the largest owners of tankers, although profits in this sector fell to historically lowest level during the pandemic crisis. At the same time, the cost of the bulk carrier fleet of Greece has grown: almost doubled.

Bulk carrier is a special vessel for the transportation of dry cargo in bulk: such as coal, ore, cement, grain, etc.

Greece remains the world leader in shipping. Greek ship-owners control nearly a quarter of the world's entire trade fleet. Although the country is home to just 0.16% of the world population, according to 2019 data, Greek ship-owners controlled 23.2% of the world's shipping capacity and 54.28% of the European Union's capacity, but with the growing of the fleets of Asian countries, especially of China, the share of Greece's shipping capacity in the world will decline.

The USA moved up to the fourth position. This is due to the fact that cruise liners make a significant part of the total value of the country's fleet (US $ 96.3 billion). The country continues to maintain its position as the world's largest cruise ship-owner, but it is quite clear that cruise lines are in trouble due to the COVID-19 pandemic.

List of TOP-10 largest ship-owning countries in 2021

1. China $ 191 billion
2. Japan $ 187 billion
3. Greece $ 145.8 billion
4. US $ 96.3 billion
5. Singapore $ 78.4 billion
6. Germany $ 76.7 billion
7. South Korea $ 58.2 billion
8. Great Britain $ 54.5 billion
9. Taiwan $ 47.8 billion
10. Norway $ 43.1 billion

For information

In 2020, Japan held the leading position with assets (ships) worth a total of $ 115.8 billion. In second place is China, where ship-owners have assets worth $ 107.7 billion. The third place was for the United States – $ 95.1 billion, of which $ 63 billion accounted for cruise ships. Greece was in fourth place. The total cost of the fleet owned by residents of this country was $ 93.2 billion, a decrease for the year – $ 6.5 billion. This decrease is due to low income of the tanker fleet.

Interestingly, in 2020, Switzerland (a landlocked country) ranked 10th with assets (ships) worth $ 28.5 billion. In this, Switzerland was helped by MSC Cruises with its cruise ships worth $ 18 billion, which made the country the second largest owner of cruise ships in the world and helped to become one of the ten leading ship-owning countries.

ПРИРОДА NATURE

«Красное золото» Греции
«Red gold» of Greece

Это у нас, северян, сейчас в ноябре за окном черно-белые и серые краски. А в Греции (хорошая новость!) зацвели сине-фиолетовые крокусы…

В районе общины Козани (регион Западная Македония, Северная Греция) в полном разгаре сбор урожая шафрана (крокуса). Сажают шафран каждое лето, а с наступлением осени начинают собирать. Сбор длится с середины октября до конца ноября. Сотни фермеров с рассветом отправляются в поля и вручную собирают раскрывшиеся нежные цветы, стараясь не повредить золотисто-красные тычинки. Именно они, высушенные, превратятся в самую дорогую пряность в мире – шафран. После 10 утра сбор практически прекращается, потому что цветки начинают вянуть, терять аромат и цвет.

По информации из «Википедии», шафран – пряность и пищевой краситель оранжевого цвета, получаемый из пыльцы и высушенных рылец цветков шафрана (Crocus sativus).

Шафран (крокос, от греч. κρόκη, «нить») высоко ценится не только за его уникальный вкус, яркий цвет и пользу для здоровья, но и за трудоемкий процесс сбора урожая. Приправа ценится на вес золота. Это не преувеличение. Один цветок дает всего лишь три рыльца, а для получения 100 г «нитей» требуется около 50 000 цветков! Рыльца сначала высушиваются, а затем измельчаются. Каждый производитель применяет свои собственные технологии для производства приправы. В итоге получается специя, внешне напоминающая тонкие сушеные веревочки (нити) насыщенно-красного или буро-коричневого цвета.

Небольшое количество пряности, которое кладется в пищу, обусловлено не ее дороговизной. Самой маленькой щепотки достаточно, чтобы приправить блюдо на большую компанию. Аромат шафрана настолько тонок и приятен, что его невозможно спутать ни с чем другим.

Греческий шафран, который экспортируется в разные страны мира, известен под брендом «Крокос Козанис», поскольку именно здесь, в регионе Козани, его и выращивают в промышленных количествах. Красный греческий шафран называют золотом греческой земли, признанным продуктом с защищенным наименованием места происхождения в ЕС (PDO, protected designation of origin).

Когда-то пальма первенства в выращивании и использовании шафрана принадлежала минойской цивилизации. У минойского Крита крокус являлся символом Великой матери природы. Одно из свидетельств – фрески в Кносском дворце и на Санторини с изображением собирателей крокуса.

Затем шафран был забыт в Греции до тех пор, пока македонские торговцы не завезли его в провинцию Козани в XVII веке из Австрии, где он рос в диком виде. «Крокос Козанис» обязан своими полезными свойствами конкретным почвенно-климатическим условиям Козани (ухоженные поля, почвы среднего плодородия с теплым умеренным климатом, греческое солнце), а также технологиям возделывания и традиционной практике, используемой производителями шафрана. В 1971 году они объединились в «Кооператив производителей шафрана Козани», который объединил более 1000 производителей и 5000 работников. Все о кооперативе, его продукции, шафране и рецептах с его использованием можно узнать на сайте: safran.gr.

Разумеется, есть и легенды, объясняющие появление чудесного растения. По мифу, Крокосом звали друга бога Гермеса. И вот однажды Гермес, развлекаясь метанием диска, нечаянно угодил в Крокоса. Смертельно раненный, тот рухнул на землю, а три капли его крови упали в чашечку цветка, который и назвали «крокус».

Кроме уникального аромата и яркого цвета шафран с античных времен ценят за фармацевтические характеристики и свойства афродизиака. Многие специалисты утверждают, что в малых дозах шафран успокаивает боль в почках, стимулирует аппетит и способствует пищеварению. Он также уменьшает желудочные боли, истерию, судороги, коклюш и нервные колики.

Древние греки и римляне из шафрана готовили благовонную воду, которой опрыскивали помещения и одежду. Нитями этого цветка усыпали (как и лепестками роз) постели, добавляли для аромата в ванны. Обычай принимать шафранные ванны воины Александра Македонского привезли из персидского похода. Любительницей таких ванн считалась и неотразимая Клеопатра.

Так что его использовали и используют не только на кухне и в косметологии.

Ноябрь 2020 г.

In our northern region in November, there are black, white and gray colors outside our window, but in Greece blue-purple crocuses are blooming: a god news!

In the area of the Kozani community in West Macedonia region (Northern Greece), the harvest of saffron (crocus) is in full swing. Saffron is planted every summer, and with the onset of autumn they begin to harvest. Harvesting lasts from mid-October to late November. Hundreds of farmers go to the fields at dawn and manually pick the tender flowers that have opened, taking care not to damage their golden-red stamens. It is they, when dried, that will turn into the most expensive spice in the world–saffron.

After 10 a.m. the collection practically stops because the flowers begin to wither losing aroma and color.

According to Wikipedia, saffron is an orange spice and food coloring, obtained from the pollen and dried stigmas of saffron flowers–Crocus sativus.

Saffron – or crocus from the Greek word κρόκη which means «thread» – is highly valued not only for its unique taste, vibrant color and health benefits but also for the laborious harvesting process. This spice is worth its weight in gold, and this is not an exaggeration. One flower gives only three stigmas; and about 50,000 flowers are required to obtain 100 g of «threads»! The stigmas are first dried and then crushed. Each manufacturer uses his own technology to produce the seasoning. The result is a spice looking like thin dried little ropes (threads) of deep red or brown color.

The small amount of spice that is put into food is not due to its high cost: the smallest pinch is enough to spice up a dish for a large company because the aroma of saffron is so subtle and pleasant that it cannot be confused with anything else.

The Greek saffron exported to different countries of the world is known under the brand name Krokos Kozanis because it is there, in the Kozani region, that it grown in industrial quantities. Red Greek saffron is called the gold of the Greek land, a recognized product with a protected designation of origin in the EU (PDO).

The precedence in the cultivation and use of saffron belonged to the Minoan civilization. Crocus was a symbol of the Great Mother of Nature. The evidence of it are frescos in the Palace of Knossos and the ones of Santorini bearing crocus gatherers. Saffron was then forgotten in Greece until Macedonian traders brought it to the province Kozani in the 17th century from the Austrian lands where it grew wild.

Krokos Kozanis owes its beneficial properties to the specific soil and climatic conditions of Kozani–well-groomed fields, soils of average fertility with a warm temperature climate and sun–as well as cultivation technologies, and traditional practices used by saffron producers. In 1971, they merged into the Kozani Saffron Producers Cooperative, which brought together more than 1000 producers and 5000 workers.

All about the cooperative, its products, saffron and recipes with its use can be found on the website safran.gr

Of course, there are also legends explaining the appearance of the wonderful plant. According to a myth, Krokos was the name of a Hermes' friend. One day Hermes, having fun throwing discus accidently got Krokos. Mortally wounded he fell to the ground. Three drops of his blood fell into a calyx, and the flower was named then «crocus».

In addition to its unique aroma and bright color, saffron has been valued since ancient times for its pharmaceutical and aphrodisiac properties. Many experts claim that saffron (in small doses) soothes kidney pain, stimulates appetite and aids digestion, reduces stomach pains, hysteria, cramps, whooping cough, and nervous colic.

Ancient Greeks and Romans prepared fragrant water from saffron which was sprayed on premises and clothes. Threads of this flowers were strewn (like it usual with rose petals) on beds and added to baths for aroma. Soldiers of Alexander the Great brought the custom of taking saffron baths from the Persian campaign. The irresistible Cleopatra was also considered to be a lover of such baths.

So, it was and is used not only in the kitchen, and in cosmetology.

November 2020

СОВЕТУЕМ ADVISE

Анафиотика – кикладский островок в Афинах

Cycladic islet in Athens: Anafiotika

Ласковым словом «Анафиотика» греки называют крошечный район на северном склоне Акрополя, часть самого старого района Афин – Плаки. И если вы мечтали попасть на острова, но что-то не сложилось, вам – сюда.

Бело-голубые домики, узкие улочки в водопадах бугенвиллеи, улыбчивые люди и… умиротворение, разлитое в воздухе. Этот неспешный ритм, нехарактерный для Афин, будто переносит вас на кикладский островок Анафи*, благодаря уроженцам которого и появилась в столице «маленький Анафи» – Анафиотика.

А было это в период правления первого греческого короля Оттона Баварского. В 1833 г на британском фрегате «Мадагаскар» 17-летний Оттон, сын Людовика I Баварского, прибыл в Нафплион, тогдашнюю столицу Греции. Впрочем, уже в следующем году король Оттон решил сделать главным городом страны Афины, разрушенные и обезлюдевшие – всего с семью тысячами жителей. Очень кстати вместе с Оттоном в Грецию прибыл архитектор фон Кленце, который мечтал восстановить Афины.

Первым делом, конечно же, взялись за дворец для короля Оттона и его жены Амалии. Правда, проектом занимался ученик Кленце – архитектор фон Гертнер, а рабочих выписали с острова Анафи, славившегося своими строительных дел мастерами.

С островитянами не прогадали: они споро взялись за дело, причем не только на строительстве дворца. Однажды темной ночью плотники Йоргос Дамигос и каменщик Михайлис Сигалас потихоньку привезли стройматериалы на склон Акрополя, неподалеку от основного места работы, и с помощью земляков, говорят, за одну ночь выстроили себе по домушке. Пока власти не заметили самостроя, к практичным землякам присоединились коллеги по «дворцовой» бригаде. Так и выросла в самом сердце Афин Анафиотика – с бело-голубыми домиками, лестницами под виноградными гроздьями и разгуливающими повсюду кошками.

Правда, домики – крошечные, площадью от 8 до 36 кв.м. Многие из них были снесены в 1970-е годы. Но большая часть осталась: некоторые переданы Археологическому обществу, а в некоторых – живут (около 60 человек) до сих пор! И с любовью поддерживают колорит родного острова: все побелено, покрашено, ухожено. Разумеется, есть и храмы: анафиоты отреставрировали две здешние церкви XVII века – Агиоса Симеона и Агиоса Георгиоса.

Говорят, нагулявшись по улочкам Анафиотики, хорошо присесть под вечер в здешней кофейне. Аромат выпечки, музыка, смех гостей и… вид на подсвеченный ночными огнями Акрополь. Что может быть лучше такого завершения летнего дня в Афинах?

Да, дворец-то для короля Оттона анафиоты тоже выстроили – к 1842 году. Правда, долго ему там жить не пришлось: после революции 1862 года короля свергли с престола и изгнали из страны. А королевскую резиденцию в 1934 году передали Греческому парламенту, где он и располагается до сих пор, на площади Синтагма.

**Остров Анафи входит в архипелаг Киклады. Находится в 12 морских милях к востоку от Санторини. Остров занимает площадь 38 кв.км. Постоянного населения около 300 человек. Уютное место для спокойного, уединенного отдыха.*

With the kind word «Anafiotika», Greeks call a tiny area on the northern slope of Acropolis, part of the oldest district of Athens–Plaka; and if you dreamed of getting to the islands, but something did not work out, you should come here.

White and blue houses, narrow streets with waterfalls of bougainvillea, smiling people and peaceful atmosphere around. An unhurried rhythm, unusual for Athens, seems to take you away to the Cycladic islet of Anafi1, thanks to whose natives the «little Anafi», this Anafiotika, appeared in the capital.

In 1833, on the British frigate named Madagascar, the first Greek king Otto of Bavaria, 17-year-old son of Louis I, arrived in Nafplio, the then capital of Greece. As early as the next year, King Otto decided to make Athens the main city of the country, however, it was destroyed and depopulated: with only seven thousand inhabitants. Very conveniently, along with Otto, the architect von Klenze arrived in Greece: he dreamed of restoring Athens.

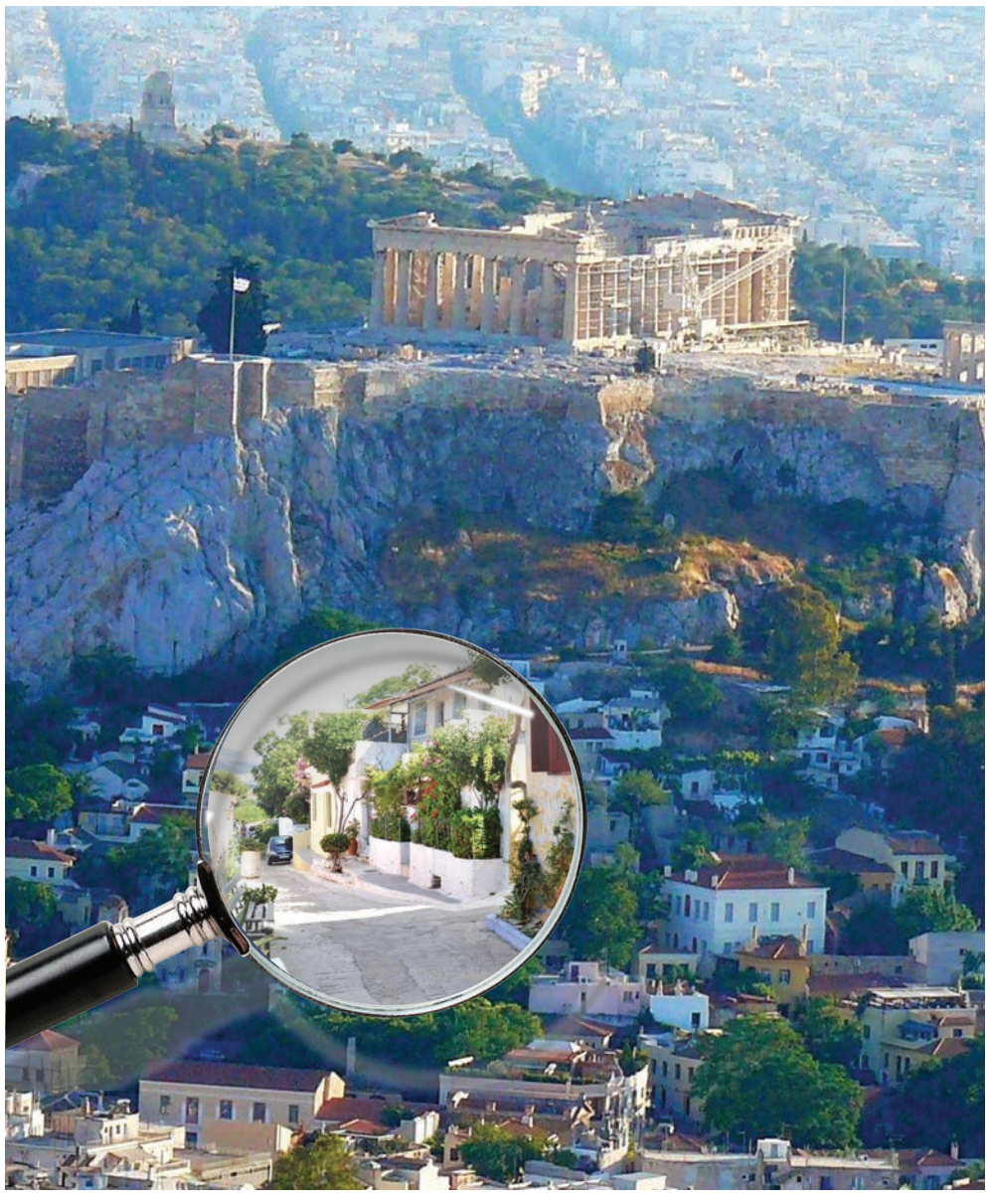
Of course, first work was the palace for King and his wife Amalia, but the project was carried out by the architect von Gärtner, Klenze's student. The workers were discharged from the island of Anafi: they were famous construction craftsmen; and it paid off, because they quickly got down to business and not only on the construction of the palace. One dark night the carpenter Yorgos Damigos and the bricklayer Mikhalis Sigalas slowly brought building materials to the slope of the Acropolis, not far from the main construction site, and, as they say, each of them built a house overnight for themselves. Until the authorities noticed the unauthorized construction their colleagues from the «palace constructors» have done the same too. In this way Anafiotika grew up with its white and blue houses, stairs and cats walking everywhere in the very heart of Athens.

True, the houses are tiny, ranging from 8 to 36 sq.m. In 1970s many of them were demolished but most remained: some were handed over to the Archeological Society, and in some still live about 60 people! With love they support the flavor of their native island: everything is whitewashed, painted and well-groomed. Of course, there are also temples: they restored two local churches of the 17th century–the ones of Agios Simeon ana Agios Georgios.

They say that after a walk along the streets of Anafiotika, it is good to sit down in the evening in a local coffee shop. The aroma of pastries, a music, laughter of guests and a view of the Acropolis illuminated by night lights. What could be better than this end of a summer day in Athens?

By 1842 they finished the palace for King Otto. True, he did not have to live there for very long time. After the revolution of 1862, the king was dethroned and expelled; and his residence was transferred in 1934 to the Greek Parliament, where it is still located on Syntagma Square.

**Anafi island located 12 nautical miles east of Santorini is part of the Cyclades archipelago. The island covers an area of 38 sq.km. Its permanent population is about 300 people. A cozy place for a calm, secluded relaxation.*



РЕКОМЕНДУЕМ ПОСЕТИТЬ RECOMMENDED VISIT

Греческий ресторан «Порто Миконос»

Оазис греческого гостеприимства

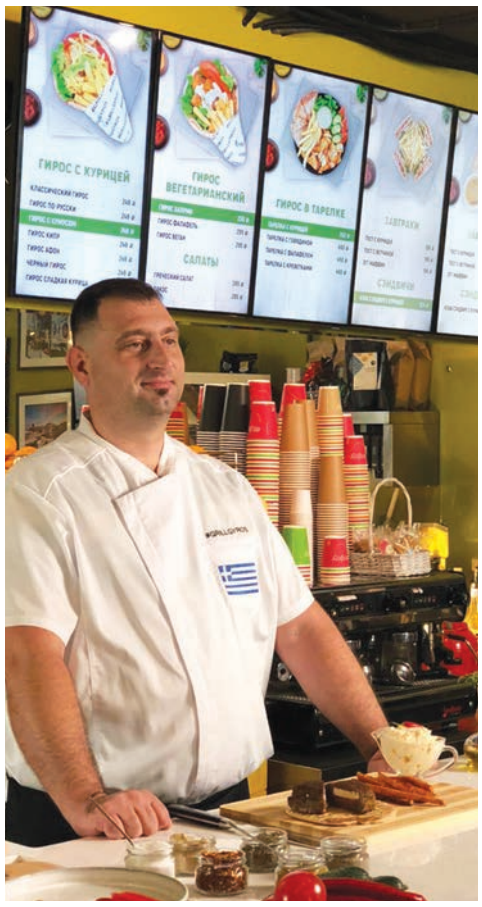
С 2016 года в центре Москвы, на Сущевской улице, можно оказаться на уютном островке греческого гостеприимства, где традиционные блюда не оставят равнодушными истинных ценителей греческой кухни, а теплая, присущая эллинам, обстановка, окутает вас теплом и солнечной атмосферой, отвлечет от суеты мегаполиса, окунет в чарующую атмосферу острова Миконос под завораживающую национальную и современную музыку. В 2020 году ресторану было присвоено звание «Ambassador for Greek Gastronomy» от «Greek taste beyond borders GTBB organization», и это означает, что ресторан является признанным представительством греческой гастрономии. Это ценно, что греческие средиземноморские блюда становятся более популярными в России. Наши гости с удовольствием проводят семейные обеды, деловые встречи и романтические ужины, плавно переходящие в веселые греческие вечеринки с танцами.

По будням с 12:00 до 16:00 в ресторане представлены домашние греческие обеды, а также действует скидка 20% на все меню до 17:00.

В настоящее время ресторан также востребован как организатор кейтерингов в Москве под девизом «Греция всегда рядом!» Индивидуальный подход и большой опыт в организации подобных мероприятий позволяют нам представлять Грецию и её традиционную кухню наилучшим образом. Нам удаётся запечатлеть солнечное гостеприимство и атмосферу праздника, доставив блюда к вашему столу, организовав выездное мероприятие или банкет, а также организовать кейтеринг под ключ в настоящем греческом стиле!

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

РОСТУРИЗМ

«Мифы и легенды…» города Томска

Томск – город студентов и ученых, город первых в Сибири университета и театра, город таежных красот и чудес. Его называют Сибирскими Афинами, и так же, как греческая столица, он полон мифов и легенд.

Какие из них совсем не мифы, а реальность, рассказал заместитель редактора издания «Новая Греция. The New Greece» Борис Суханов, участник пресс-тура от Ростуризма, вернувшийся в конце ноября прошлого года из города над Томью.

Томск обнимает гостей

– В первый же день, только познакомившись с городом, ты чувствуешь себя так, как будто приехал в гости к старому приятелю. Какая-то неторопливая жизнь, налаженная и спокойная. Хорошие дороги, чистота, а самое главное отношение людей. Выходишь, например, из ресторана – спрашиваешь: как пройти на улицу Гоголя? И первое, что слышишь в ответ: «Мороз. Вы бы шапочку надели…», а потом уж объяснение маршрута.

Визитная карточка Томска – деревянное узорочье

– Старый Томск – просто памятник деревянного зодчества. Дом с башнями и Дом с драконами, Дом с жар-птицами и Дом с шатром – самые известные его шедевры, которым больше ста лет, но и обычные дома на улицах удивляют резными наличниками, воротами, ажурными узорами на фронтонах. У каждого – своя история… Томичи настолько ценят и берегут свое наследство, что недавно запустили программу «Дом за рубль». Суть в том, что старый дом сдается любому желающему в аренду за рубль в год (на 49 лет) в обмен на то, что владелец отреставрирует памятник архитектуры, сохранив его внешний облик. И эта программа работает!

Томск – город художников

– У томичей просто выбора нет, когда вокруг такая красота: тайга, река Томь, Белое озеро, Таловские чаши. О творческих способностях сибиряков можно судить по парку «Околица», например.

Все началось с «Праздника топора», который придумали в 2008 году местные жители и который собирал на конкурс плотников и резчиков по дереву. Фестиваль так понравился, что вскоре стали приезжать мастера из ближнего зарубежья, а теперь – и со всего мира. Участие – бесплатное, материалами участников конкурса обеспечивают – так и появился в парке музей деревянных фигур под открытым небом. Тут парусные корабли и фигуры животных, крепости и беседки… Сформировался своего рода этногородок – с татарским подворьем, узбекским двориком, лагерем русских дружинников. Вход в парк бесплатный, он открыт круглый год.

А еще нас просто потряс детский Театр живых кукол «2+Ку». Это частный театр художника-кукольника Владимира Захарова, который сам и механические куклы делал, и сценарии писал, и играл. Сейчас театром продолжают заниматься его ученики. Причем платы за билеты нет – зрители сами оставляют столько денег, сколько захотят, после спектаклей. Попасть сюда – редкая удача: «2+Ку» для томской детворы – эта ожившая сказка, воплощение самого сладкого сна.

…и интеллектуалов

– В 1878 году высочайшим повелением Александра II здесь был основан первый в Сибири университет. Теперь в Томске шесть госуниверситетов, и каждый восьмой житель – студент. Кроме того, это город ученых – тут 15 НИИ и 6 бизнес-инкубаторов.

И нет места мифам и легендам?

– Ну что вы! Одна из самых загадочных и популярных – о старце Федоре Кузьмиче, или святом Феодоре Томском. Он появился в Томске в середине XIX века, вел подвижническую жизнь, удивлял знанием французского языка и образованностью. До сих пор не опровергнута легенда, согласно которой это был сам император Александр I, который инсценировал свою смерть и стал скитальцем. Его мощи хранятся в Богородице-Алексеевском монастыре.

Томск – город не пафосный

– Чувства юмора, главного врага пафоса, у томичей хватает! Стоит только взглянуть на скульптуру «Щас спою!» или фигуру Чехова на набережной. Классик, проезжая в свое время через Томск, нелицеприятно о нем отозвался – может, поэтому томичи ответили ему скульптурой-шаржем.

А вообще, Томск известен такими личностями, как архитектор Николай Никитин, построивший Останкинскую телебашню и высотку МГУ в Москве, конструкторы вертолетов Камов и Миль, космонавт Рукавишников, прозаик Вячеслав Шишков. Причем я назвал имена людей только новейшего периода…

По-вашему, город оправдывает звание «Сибирских Афин»?

– Мне было тепло в Томске, несмотря на мороз. Мне был интересен каждый объект, где мы побывали. Я любовался, удивлялся, узнавал новое. И вернулся домой с подарками, которых нигде, кроме Томска, не купишь: с кедровыми орешками, вареньем из сосновых шишек. Ну чем не наша привычная поездка в Грецию? Спасибо и организаторам – Ростуризму, и принимающей стороне.

Подготовила Светлана Зайцева

Полностью статью можно прочитать на нашем сайте: https://thenewgreece.com/rostourism/myths-and-legends-of-the-city-of-tomsk/

Новое окно продаж по программе туристического кешбека стартовало **с 18 января 2022 года.**

Субсидия в виде кешбэка будет начислена за туристические услуги, оплаченные в период

с 18 января 2022 года по 12 апреля 2022 года.

Полные условия возврата 20% от стоимости туристической поездки на сайте: https://мирпутешествий.рф/

«Спорт-отель» ждет вас

8 этажей / 44 номера

Отличная инфраструктура и расположение в центре Кировского района г. Томска.

Рядом – поющий фонтан «Молодость» летом и каток с ледяным городком зимой. Детская площадка и кинотеатр (400 метров), Пешая доступность до основных памятников деревянного зодчества и т.д.

Просторные уютные номера, вкусные завтраки, кафе на 8-м этаже с панорамным видом на город. Конференц-зал, бизнес-центр, массажный кабинет.

sporthotel.tomsk.ru / manager@sporthotel.tomsk.ru sport_hotel_tomsk

Томск, ул. Красноармейская 124 (83822) 55-90-05

«Он опаздывает, как траханас»

«He is late like a trahanas»

Так говорят греки, имея в виду очень медлительного человека. Почему? Вообще, траханас – это такие мелкие греческие «макарошки», которые готовят из молока, муки и яиц.

Обычно они продаются в супермаркетах в виде гранул неправильной формы, и приготовить густой, ароматный «траханОсуп» (с томатами, специями, сыром) совсем недолго – минут 15-20. Но! Некоторые хозяйки не покупают траханас – готовят его сами. И процесс этот занимает месяцы!

Чтобы холодной зимой согреть домочадцев домашним супом с траханас, гречанки еще летом замешивают тесто из муки и молока (или йогурта, кислого молока), оставляют его для брожения. Потом перебродившую смесь раскладывают тонким слоем на ткань и высушивают на летнем солнце. Процесс и раскладывания, и сушки занимает много времени – отсюда и выражение: «Опаздывает, как траханас». Как только «раскладка» высохла, ее измельчают в небольшие кусочки, готовые к хранению на предстоящую зиму.

Траханас спасение для гречанок-домохозяек, если лень долго готовить. 15-20 минут и – вкуснющий, густой и сытный суп готов. Всего-то и нужно на 1 стакан «макарошек» 4 стакана воды, треть стакана оливкового масла и 100-150 гр. феты.

В кипящую воду засыпаем траханас – мелкие, неправильной формы «зернышки», потом – оливковое масло, соль-перчик, постоянно помешиваем. Закипело? Добавляем раскрошенную фету и снова мешаем-мешаем. Через 15 минут простой вариант супа готов! Мало того что вкусно, полезно и еще при этом – минимум калорий. Вообще, рецептов греческого супа с траханас – невероятное количество.

Люди, переехавшие в Грецию и прожившие в стране много лет, скорее относят траханас (трахана) к домашней крупе. Но многие профессиональные повара говорят, что это – молочные макарончики (паста) в виде гранул.

Траханас бывает нескольких видов: сладкий и кислый (в зависимости от того, какое молоко использовалось), белый и желтый (в зависимости от вида муки или зерна), крупный и мелкий. На Крите часто используют дробленую пшеницу – «хондрос». И кислый траханас из пшеницы на Крите называется «ксинохондрос». Причем его высушивают не совсем характерным способом – порционными кусками, довольно крупными.

Суп с траханас очень сытный, он богат белком, витамином В, магнием и железом, при этом – низкокалориен. И это делает его «идеально комфортной пищей» для тех, кто заботится о своем здоровье, говорят знатоки. В каждом регионе Греции есть свой особый рецепт этого супа – от обычного, без бульона и мяса, который готовят в пост, до сложного, с необычными вкусовыми оттенками. В некоторых монастырях Афона, чтобы приготовить постный траханас, используют фруктовое пюре с корицей и другими специями. А на Кипре, например, траханас делают из дробленой пшеницы, а в суп вместо помидоров добавляют соус из желтка с лимонным соком или культовый сыр халуми.

Сегодня это блюдо, считавшееся раньше скромной домашней едой, в Греции включают в меню даже рестораны «высокой кухни».

«Если вы спросите любого грека о вкусном, успокаивающем супе, его, вероятно, накроет волна ностальгии – он вспомнит о зимних вечерах в доме своей бабушки и согревающей чашке с домашним траханас…» – пишут греческие СМИ.

Вообще же говоря, тархана, как она называется с других странах, – древний сушёный пищевой ингредиент – шарики из йогурта или кислого молока, сброженного с сывороткой, к которому было подмешано зерно, а затем всё высушено на солнце: получались неровные крошки.

That is what the Greeks say to denote a very slow person. Why thy do it? In general, trahanas are such smaller Greek pasta shapes prepared from milk, flour and eggs.

Usually, they are sold in supermarkets in the form of irregularly shaped granules; and it takes only 15-20 minutes to cook a thick, fragrant «trahanos soup» with tomatoes, spices and cheese. But some housewives do not buy trahanas – they cook it themselves; and this process takes months!

Aiming to warm households with homemade trahanas soup in a cold winter, Greek women knead dough from flour and milk (or yogurt, sour milk) in summer and leave it to ferment. Then the fermented mixture is spread in a thin layer on a cloth and dried in the summer sun. The process of unfolding and drying takes a lot of time – hence the expression: «Late, like a trahanas».

Once the product has dried, it was crushed into small pieces for storage and consume in the coming winter.

For Greek housewives trahanas is a salvation, if you are too lazy to cook for a long time. 15-20 minutes – and a delicious thick, and hearty soup is ready. All you need is 4 glasses of water, a third of a glass of olive oil and 100-150 gr. of feta.

Put trahanas into boiling water – small, irregularly shaped grains – then add olive oil, salt, pepper while constantly stirring.

Is it boiling? We add the crumbled feta, stirring again. After 15 minutes, the simple version of soup is ready! It is not only tasty, healthy but has a minimum of calories. In general, there are an incredible number of recipes for Greek soup with trahanas.

People who have moved to Greece and have lived in the country for many years, rather refer trahanas (trahana) to homemade cereals, but many professional chefs say that this is milk macaroni (pasta) in the form of granules.

There are several types of trahanas: sweet and sour (depending on the type of milk used), white and yellow (depending on the type of flour or grain), large and small. In Crete, crushed wheat («chondros») is often used, and the sour trahanas from wheat is called «xinochondros». Moreover, it is dried in a not usual way – in rather large portions.

Trahanos soup is very hearty, rich in protein, vitamin B, magnesium, iron; and it has low calories. That makes it «ideally comfortable food» for those who care about their health, experts say. Each region of Greece has its own recipe for this soup – from an ordinary without broth and meat, which is cooked in fasting, to a complex one with unusual flavors. In some monasteries of Athos, they use fruit puree with cinnamon and other spices to prepare lean trahanas; and in Cyprus, for example, trahanas is made from crushed wheat. They add to this soup yolk sauce with lemon juice, or the famous halloumi cheese instead of tomatoes.

Today this dish, once considered a modest home-cooked meal, is even included in the menu of Greek gourmet-restaurants.

«If you ask any Greek about a delicious, soothing soup, he will probably be overwhelmed by a wave of nostalgia: he will remember some winter evenings at his grandmother and a warming cup of homemade trahanas …» – write Greek media.

Generally spiking, tarhana – as it is called from other countries – is an ancient dried food ingredient: balls of yoghurt or sour milk fermented with whey, to which grain was mixed; and then everything was dried in the sun to obtain uneven crumbs.

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

● Вода в подарок ● Вода для презентаций ● Вода с логотипом вашего предприятия

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 небольшие партии родниковой воды 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.

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.

Индивидуальная бутылочка для любого торжества (праздник, свадьба, день рождение и др.)

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

grkluch.com

Новая Греция the new Greece!
facebook.com/thenewgreece
№ 1, 2022 www.thenewcrete.ru
Правопреемник дайджеста «Новый Крит, The New Crete» (Вып. № 57)
Our history since April 2016

Газета «Новая Греция. The New Greece» на русском и английском языках. Издается не реже одного раза в полгода.
Newspaper «Новая Греция. The New Greece» in Russian and English. Published at least once every six months.
Перерегистрирована Роскомнадзором 10.12.19 г. ПИ № ФС77-77182

Учредитель, издатель и распространитель/ Founder, publisher and distributor:
ИП Дубровский Виктор Николаевич (ОГРНИП 318774600042050).
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:
Victor 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
Тел. +7 925 3036903
info@thenewgreece.com
Борис Суханов

Типографии / printing house:
ООО «Информпресс-94», 127018, Москва, ул. Складочная, 15а.
«ΓΡΑΦΟΤΕΧΝΙΚΗ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.Ε»
Тираж / Circulation: 20000 copies.
Распространяется бесплатно / Distributed free of charge
Номер газеты выпущен в январе 2022 г.
The newspaper is issued in January 2022.