

Лавр

Род субтропических деревьев или кустарников семейства Лавровые.



Вечнозеленые растения. Листья очередные, кожистые, цельнокрайние; содержат большое количество эфирных масел. Цветки собраны в зонтиковидные пазушные соцветия. Плоды сине-черные, костянковидные, односемянные.

Родина лавра – побережье Средиземного моря. Растение выращивают в Греции, Турции, Италии, Франции, Испании, Португалии, Албании, Югославии, Гватемале. Как декоративную и пряноароматическую культуру его возделывают в Крыму и на Кавказе. Лавр культивируется в Грузии.

В природе дерево живет 300–400 лет.

Использование лавра в кулинарии

Лавровый лист – одна из самых распространенных в мире пряностей. Он обладает слабым запахом и горьковатым вкусом. В кулинарии лавровый лист используется в виде свежих или сушеных листьев, порошка, изготовленного из сушеного листа.

В некоторых блюдах применяют также плоды лавра благородного. Эту пряность используют для ароматизации супов, вторых блюд из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей. Также лавр сочетается с блюдами из бобовых (фасоли, гороха, чечевицы). Его добавляют в каши и соусы.

Лавровый лист – незаменимая пряность в консервировании множества продуктов. Его закладывают в смеси, предназначенные для маринования и засолки овощей и грибов, а также для мясных, рыбных и овощных консервов.

В западноевропейской кулинарии его добавляют при консервировании в некоторые виды варенья, а также в напитки и десерты.

В пищевой промышленности лавровый лист используется при изготовлении колбас, тушенки, паштетов, соусов, маринадов, сыров, майонеза, кетчупа и т. д. Для разных блюд существуют свои правила использования лаврового листа. В первые блюда его кладут за 5 мин до готовности, во вторые – за 5–10 мин. В соусы он добавляется в виде порошка по окончании приготовления, когда смеси слегка остынут.

Лавровый лист нельзя передерживать в блюде, иначе он может сообщить блюду оттенок горечи. Поэтому его необходимо через 10–15 мин вынуть.

Лавровый лист совершенно незаменим для приготовления блюд из субпродуктов, так как очень хорошо отбивает нежелательные запахи. Он входит в состав многих пряных смесей, в том числе одной из самых популярных – «хмели-сунели».

Рецепт

2–3 порции/Картофель, запеченный с салом и лавровым листом

Картофель крупный 6 шт

Сало 3 ломтика

Лавровый лист 12 шт

Масло сливочное 50 грамм

Соль, перец по вкусу

1. Очистить картофель и сделать 3 надреза в длину. Посолить, поперчить, в 2 надреза поместить паровые листы, а в оставшийся – 1/2 ломтика сала.

2. Поместить картофель в форму для выпечки, полить растопленным в сотейнике сливочным маслом и запекать в предварительно разогретой до 210 градусов духовке 45 минут, добавив еще несколько минут, если это необходимо.

3. Подавать ароматный картофель с зеленым салатом или как гарнир к мясу.

Пищевая ценность в 100 граммах:

Белки 7,61 гр

Жиры 8,36 гр

Углеводы 48,67 гр

Калорийность: 313 кКал

Наиболее распространенными витаминами в лавровом листе являются представители группы В: витамин В1 (0,009 мг), витамин В2 (0,421 мг), витамин В6 (1,74 мг) и В9 (180 мкг). Лавровый лист выступает также источником витамина С (46,5 мг), витамина А (309 мкг) и ниацинового эквивалента витамина РР (2,005 мг). Макроэлементы представлены кальцием (834 мг), калием (529 мг), магнием (120 мг), фосфором (113 мг) и натрием (23 мг). В состав лаврового листа в виде микроэлементов входит железо, цинк, медь, марганец, селен.

Использование лавра в медицине

Благодаря присутствию фитонцидов, лавровый лист является эффективным средством в лечении дерматологических заболеваний.

Отвар этой специи обладает антибактериальным и ранозаживляющим эффектом, поэтому применяется для лечения пролежней, опрелостей, нарывов.

Маслом лаврового дерева смазывают места, пораженные высыпаниями и диатезами, а также утоляют боль и снимают отек при ушибах, гематомах и растяжениях связок.

Отвары и кремы на основе лаврового листа используются в ветеринарной практике в качестве инсектицидного и бактерицидного препарата.

Народная медицина советует использовать лавровый лист для снятия симптомов метеоризма, для улучшения пищеварения и восстановления аппетита, для борьбы с хроническим холециститом и для профилактики данного заболевания.

Впечатляющие результаты показало употребление настоя лавра в лечении сахарного диабета, поскольку такой напиток способствует нормализации углеводного обмена. Для этого 10 грамм сухого целого листа смешивают с 10 граммами измельченных листьев, после чего заливают крутым кипятком (300 мл) и оставляют настаиваться в термосе в течение часа. Употребляют перед приемом пищи по 150 мл.

Настой лаврового листа улучшает обменные процессы в организме и облегчает состояние при ревматизме, подагре, артрите, гипергидрозе (повышенной потливости), остеохондрозе.

Регулярное (и при этом строго дозированное!) употребление лавровых отваров и настоев служит известным профилактическим средством при риске развития сердечно-сосудистых заболеваний.

Содержащиеся в специи кофейная кислота, рутин и салицилат оказывают благотворное влияние на оздоровление сердца и кровеносных сосудов. Масло лавра нашло достойное применение при лечении простудных заболеваний, отитов и гайморитов.

В качестве профилактического средства терапевты советуют по несколько минут вдыхать пары лавра в период сезонных эпидемий гриппа и ОРЗ – полезные фитонциды защитят ваш организм и помогут иммунитету справиться с болезнетворными бактериями и вирусами.

С помощью широкой миски, наполненной очень горячим отваром лавра, можно очистить помещение, в котором находится больной человек. Выделяющиеся пары обладают выраженным бактерицидным действием. Аналогичный эффект окажет аромалампа или же просто салфетка с несколькими каплями эфирного масла, поставленная у изголовья больного. Лавровая подушка или небольшое саше поможет избавиться от нервного напряжения и депрессии, вернуть спокойный сон и снять гиперактивность малышей (в последнем случае достаточно 3 листиков лавра, положенных рядом с подушкой ребенка на 20–30 минут перед сном).

Эфирное масло на основе лаврового листа является ингредиентом многих масок для лица, применяемых в косметологии при воспаленной и обветренной коже, мелких гнойничках и морщинах.

Настой из данной специи укрепляет корни волос и избавляет от перхоти, если регулярно использовать его в виде ополаскивателя после мытья головы.

Предостережения

Не рекомендуется пероральное употребление с лечебной и профилактической целью беременным и кормящим грудью женщинам. Лаврового листа в больших количествах следует избегать пациентам с патологиями печени и почек, язвой желудка и двенадцатиперстной кишки, панкреатитом и отложением камней в желчном пузыре.

Превышение рекомендуемых дозировок может не только спровоцировать аллергическую реакцию, но и вызвать отравление организма (с рвотой, нарушением дыхательного и сердечного ритма, аллергической сыпью и т.п.). Именно по причине того, что лавровый лист является мощным фитотерапевтическим средством, перед началом лечения обязательно посетите участкового терапевта и более узких специалистов по вашему заболеванию. Именно правильная дозировка и подбор индивидуальной схемы употребления во многом определяют успех лечения.

Использование лавра в эзотерике

Листья лавра используют в очистительных, целительных благовониях, добавляют в саше и готовят отвар для купания. Считается, что лавр не только способствует очищению, но и помогает в устранении препятствий и достижении желаемого результата.

Лавр благородный – это эмблема триумфа и победы, вечности и бессмертия, олицетворение непорочности, перемирия и мира. В христианстве венок из лавра символизирует мученичество.

Считается, что веточка лавра в доме защищает его от злых сил, болезней и молнии, прикрепленная к кроватке малыша еще помогает от сглаза и порчи. Хорошо, если есть возможность посадить во дворе это дерево-оберег.

Использование лавра в косметологии

В косметологии масло лавра используют для изготовления средств против угревой сыпи, микровоспалений, для ухода за жирной, проблемной кожей. Хорошо очищает, смягчает, дезинфицирует, обладает солнцезащитными свойствами.

В составе средств для волос применяется для лечения перхоти, в том числе жирной себореи, при ломкости, выпадении и секущихся кончиках, для укрепления и усиления роста волос.

Массаж с маслом лавра и кунжута – хорошее средство от целлюлита.

В аромалампах масло лавра применяется для стимулирования умственной деятельности. Считается, что под воздействием этого аромата можно обрести уверенность в себе, повысить самооценку.

Масло лавра



Лавровое масло получают из листьев лавра, или *Laurus nobilis*, вечнозеленого дерева, которое произрастает в южных странах Европы и может достигать 9 метров в высоту. Это масло представляет собой практически прозрачную жидкость зеленоватого или светло-желтого цвета со свежим, немного сладким ароматом. Широкий спектр медицинских свойств и лечебных действий этого натурального продукта определяет сферы применения эфирного масла лавра, которые включают не только медицину, но и косметологию, ароматерапию и так далее. Лавр и его продукты использовались в древних европейских цивилизациях как с лечебными, так и с культурно-бытовыми целями.

В частности, этот натуральный продукт применяется для улучшения функции пищеварения, возбуждения аппетита и улучшения выделения желудочного сока, для повышения функциональной активности желудка. Масло может стать отличным средством для очищения почек, печени и мочеполовой системы организма человека. Имеет неплохие общестимулирующие и тонизирующие свойства, которые могут значительно улучшить самочувствие и способствовать скорейшему восстановлению после перенесенных болезней. Также этот продукт можно использовать при всех недугах, сопровождающихся температурой, поскольку лавровое масло обладает хорошими жаропонижающими свойствами.

А теперь отправимся в путешествие на родину лаврового листа – в Грецию...

Греция

Государство в Южной Европе.

Расположена на Балканском полуострове и многочисленных островах. Омывается Эгейским и Фракийским морями на востоке, Ионическим на западе, на юге – Средиземным и Критским морями. Имеет сухопутную границу с Албанией, Македонией и Болгарией, на северо-востоке и востоке – с Турцией. Столица – Афины. Численность населения – более 11 млн чел.



Государственное устройство

Греция – унитарное государство, состоящее из 13 административных единиц – областей. По конституции 1975 г. в Греции существует парламентская форма правления. Главой правительства является премьер-министр – руководитель партии, имеющей большинство мест в парламенте. Правительство во главе с премьер-министром ответственно перед парламентом.

Законодательная власть в Греции принадлежит Палате депутатов, однопалатному представительному органу, который избирается путем всеобщих прямых выборов сроком на 4 года.

Глава государства – президент, который избирается парламентом сроком на пять лет и может быть переизбран еще на один срок. Правительством осуществляется исполнительная власть, представленная Премьер-министром и министрами (один или несколько из них могут быть назначены вице-преьерами).

Правительство проводит общую политику государства в соответствии с Конституцией и законами.

История

Греция – ее материковая часть и острова – это страна с удивительно богатой историей. Не случайно ее называют страной богов, родиной философии, краеугольным камнем западной культуры и в целом колыбелью европейской цивилизации.

Древняя Греция занимает важное место во всемирно-историческом процессе. Ее достижения во многом легли в основу европейской культуры. Многие отрасли современной науки выросли на базе трудов древнегреческих ученых и философов. Элементы древнегреческой архитектуры по сей день используются для украшения современных зданий. Эпос, литература и искусство Древней Греции до сих пор привлекают всеобщее внимание и вызывают заслуженное восхищение. Значительная часть научной терминологии (особенно в медицине), названия многих наук, в том числе даже сам термин «история», большинство собственных имен, как мужских, так и женских, многие бытующие в других языках (и особенно в русском) слова, выражения, пословицы и поговорки берут свое начало из древнегреческого языка.

Сам термин «Древняя Греция» используется для обозначения грекоязычного населения в период древности и относится не только к территории, которую сегодня занимает современная Греция, но и к другим регионам, заселенным в прошлом греческим народом, как, например, Кипр, Иония (западное побережье Турции), Сицилия и юг Италии, известные как Великая Греция, а также разбросанные греческие поселения на берегах Средиземного моря.

Современные археологические раскопки свидетельствуют о том, что первые поселения на территории Греции относятся к эпохе палеолита (11. 000–3000 до н. э.). Во II веке до нашей эры Греция была родиной таких великих цивилизаций, как Мinoйская (2600–1500 до н. э.), Микенская (1500–1100 до н. э.) и Кикладская (на островах в центре Эгейского моря).

Классический период истории Греции (VI–IV вв. до н. э.) приходится на Золотой век – самый значимый период в истории страны, подаривший всему миру величайших ученых и людей искусства: философов, историков, математиков, врачей, архитекторов, поэтов, драматургов, скульпторов.

Помимо антагонизма между полисами, история Греции насчитывает ряд непрерывных вторжений персидской армии, а позже – нападение римских легионов (146 г. до н. э.). Однако римские завоеватели не только признали культуру Греции, но и стали ее сознательными последователями: благодаря памятникам римской эпохи, повторявшим произведения искусства Древней Греции, которые сохранились до наших дней намного лучше, чем эллинские прототипы, мы сегодня можем судить о великом наследии, оставленном нам древними греками. Более того, в конечном счете греческая культура возобладала над римским образом жизни, несмотря на то, что она являлась только частью огромной Римской империи. С разделением же империи на две части ее восточная часть, то есть Византийская империя со столицей в Константинополе, благодаря господству греческого языка, приобрела ярко выраженный греческий характер, просуществовав с IV по XV век, пока 29 мая 1453 года Константинополь не пал под натиском османов.

Греция находилась под османским игом почти 400 лет, вплоть до 1821 года, когда в ходе национально-освободительной борьбы греческий народ провозгласил свою независимость, создав новое, независимое государство.

В 1833 году в Греции был установлен монархический строй. В середине XIX – начале XX века Греция предприняла колоссальные усилия для присоединения своих территорий, оставшихся еще во власти Османской империи. Это удалось частично осуществить, благодаря участию в Балканских войнах, а также в Первой мировой войне, по завершении которой сложившаяся ситуация – стратегические ошибки

греческого правительства, а также усиление националистических настроений в Турции – привела в 1922 году к Малоазийской катастрофе, во время которой погибло 353. 000 греков Понта, а более 1,5 млн человек спешно покинули землю, на которой их предки прожили почти 3000 лет. Так, более миллиона беженцев попало на территорию Греции (остальная часть – в Россию, на побережье Кавказа).

Во Вторую мировую войну Греция вступила после нападения на нее фашистской Италии, которой она смогла противостоять, но уже при вмешательстве нацистской Германии страна не устояла: начался период оккупации странами гитлеровской коалиции (1941–1944 гг.). Не успела Греция оправиться от оккупации стран Оси, разразилась Гражданская война, продолжавшаяся до 1949 года.

В 1952 году Греция вступила в НАТО, а в 1967 году после государственного переворота в стране установилась военная диктатура, которая в результате упразднила монархию. Ошибки военной хунты привели к захвату турецкой армией части Кипра (так называемый Кипрский вопрос), что закончилось низвержением диктатуры «черных полковников» (1974 год).

После этого Греция, на основе референдума, проведенного 8 декабря 1974 года, вновь была провозглашена Республикой с установлением новой конституции (11 июня 1975 года), которая действительна и по сей день (с пересмотром в 1986 и 2001 годах).

В 1981 году Греция вступила в Европейский Союз, а в 2001 году стала членом Европейского экономического и валютного союза.

Экономика

Греческое экономическое чудо — период высоких темпов экономического и социального развития Греции с 1950 по 1973 год. Темпы экономического роста в стране в среднем достигали 7 %. Этот показатель был вторым в мире после Японии в течение того же периода.

Темпы роста были наиболее высокими в течение 1950-х годов, часто превышая 10 %. Промышленное производство несколько лет ежегодно росло на 10 %, в основном в 1960-х годах. На начальном этапе экономический рост расширил финансовый разрыв между богатыми и бедными, углубив политический раскол общества. В самой Греции термин «экономическое чудо» используется редко.

Греция – индустриально-аграрное государство со средним уровнем развития производства. Государственный сектор дает около половины ВВП. Высоко развита оптовая и розничная торговля. Страна имеет разветвленную банковскую систему. Широкое распространение получила деятельность страховых компаний, быстро растет объем биржевых операций.

Основные отрасли промышленности: текстильная (доминирует), химическая, нефтехимическая, туризм, пищевая и табачная, горная, бумажная, цементная, металлургическая. Развиваются электротехника, некоторые виды машиностроения, производство стройматериалов.

Транспорт: автомобильный (осуществляет 60 % всех внутренних грузовых и пассажирских перевозок), железнодорожный развит слабо, морской (30 % внутренних и 90 % внешних грузовых и пассажирских перевозок), воздушный. Главные морские порты: Пирей, Салоники, Элевсин, Волос. Греция имеет третий по количеству судов торговый флот в мире. Функционирует 40 аэропортов, из них 22 международных. Крупнейший центр – аэропорт «Элефтериос Венизелос» в Афинах, один из самых современных в Европе и мире.

Теневая экономика, по оценкам, составляет около 20 %. При этом значительной проблемой для Греции остается коррумпированность и теневой сектор экономики.

Туризм

В год Греция принимает около 19 миллионов туристов, ежегодно принося тем самым около 15 % валового внутреннего продукта всей страны. Греция привлекает иностранных гостей своей богатой историей и традициями с давних времен. Но в последние десятилетия значительно вырос пляжный туризм. В 2005 году только столицу Греции – Афины – посетили более 6 млн туристов.



В 2006 году Министерство туризма Греции инвестировало в развитие индустрии отдыха более 38 млрд долларов, что на 8 млрд больше, чем в 2002 году. Кроме того, правительство намерено поощрять развитие зимнего, лечебного, паломнического, аграрного и других видов туризма в Греции, что еще больше увеличит поток отдыхающих. Новый логотип Греческой Национальной Организации Туризма состоит из девяти кругов, символизирующих девять новых видов туризма, которые необходимо развивать в целях борьбы с сезонностью туризма в Греции.

Достопримечательности

1. *Гора Афон* — это гора и полуостров в Северной Греции. Полуостров – самая восточная часть большего полуострова Халкидики. Это дом для 1400 монахов в 20 православных монастырях. Это автономный регион под суверенитетом Греции. Вход на гору Афон строго контролируется и разрешен только для лиц мужского пола.

2. *Мистра*. Расположенная рядом с древней Спартой, в XIV–XV веках Мистра служила столицей Пелопоннеса, которым тогда правили родственники византийского императора. Это место оставалось обитаемым в течение всего османского периода, но было заброшено в 1832 году, оставив потрясающие средневековые руины, окруженные прекрасным пейзажем.

3. *Линдос* – это средневековая деревня на острове Родос с мощеными улицами и выбеленными домами. Над городом возвышается акрополь Линдоса, открывающий прекрасные виды окружающих гаваней и побережья. Пляжи Линдоса и Святого Павла находятся недалеко от центра города.

4. *Самарийское ущелье* – это 16-километровый каньон на юго-западе Крита. Посещение ущелья чрезвычайно популярно среди туристов, каждый год сюда приезжает четверть миллиона человек. Путь занимает 4–7 часов и проходит сквозь древний лес кипарисов и сосен, а затем выходит к деревне Айя Румели на Ливийском море.

5. Расположенный на северо-западе Кефалинии *пляж Миртос* известен на весь мир цветом своей воды. Голубой и бирюзовый цвет моря контрастирует с белой мраморной галькой на пляже. Крутые склоны и высокие скалы только добавляют красоты этому потрясающему месту. Благодаря всему этому Миртос уже 12 раз был назван лучшим пляжем в Греции.

6. *Дельфийский театр*. В древние времена Дельфы были важнейшим религиозным местом Греции с храмом и оракулом Аполлона. Древний театр был построен на холме, открывая вид на храм и прекрасные пейзажи. Он был построен в IV веке и вмещал 5 000 зрителей. На сегодняшний день это одна из самых популярных достопримечательностей Греции.



7. *Метеора* («парящий в воздухе») в Центральной Греции – это комплекс из 6 монастырей, расположенных на вершинах скал. Первый монастырь был построен в XV веке. Доступ к монастырям был нарочно затруднен, чтобы заставить верующих совершить прыжок веры в прямом и переносном смысле.

8. *Город Миконос (Хора)* – это живописный город Цикладских островов с лабиринтом маленьких улочек и мерцающих белых мощеных тропинок. Город также известен своими песчаными пляжами, а также разнообразной и бурной ночной жизнью, о чем свидетельствует большое количество баров и ночных клубов.

9. *Пантеон на вершине Акрополя* – одна из самых знаменитых достопримечательностей Греции, а визит в Афины не будет полным без посещения храма. Строительство Пантеона началось в 447 году до н. э. взамен старого храма, который был разрушен персами, а закончилось в 432 году до н. э. За свою историю Пантеон успел побывать храмом, крепостью, церковью, мечетью и даже пороховым складом.

10. *Санторини* – вулканический остров группы Цикладских островов. Он знаменит своими драматическими видами, великолепными закатами, выбеленными домами и собственным действующим вулканом. Фира, столица Санторини, – это смешение венецианской и цикладской архитектур. Улицы здесь изобилуют магазинами, тавернами, отелями и кафе. И все это на высоте 400 метров.

Национальная кухня



Географическое положение страны определило главное направление местной кухни – это рыба и морепродукты. Сочные кальмары, обжаренные в муке и оливковом масле, особенно почитаемы в Греции. Изумительны на вкус свежельвовленные мидии, приготовленные в томатном соусе. Мясо осьминога, приготовленное на углях, с пряными травами, прекрасно дополняет бокал белого вина.

Самые популярные блюда:

- «каламарья йемиста ме тири» – кальмары, начиненные сыром и запеченные на углях;
- «гаридес схарас» – креветки, запеченные на гриле;
- «мидья ахниста» – мидии, приготовленные на пару;
- «макаронада ме астак» (спагетти с лангустом) – самое коронное блюдо.

● В рыбные таверны, которые называются «псаротаверны», рыбаки ежедневно доставляют свой улов. Здесь каждый найдет для себя блюдо по вкусу. Подают жареную рыбу, фаршированную, запеченную, тушеную, вяленую, копченую, маринованную, соленую...

● Порадует, национальная кухня Греции, поклонников мясных блюд. Для приготовления используют баранину, свинину, говядину, птицу. Вот только малая часть блюд, которые стоит отведать гостям этой страны:

- «бризолес» – мясо с косточкой, приготовленное на гриле;
- «сувлаки» – маленькие шашлычки;
- «кондосувли» – шашлык с крупными кусками мяса;

- «паидакья» – бараньи ребрышки на гриле;
- «гирос» – шаурма по-гречески;
- «кокоречи» – завернутые в кишки потроха ягненка и запеченные на решетке;
- «бифтеки» – котлеты из рубленого мяса;
- «луканика хорьятика» – домашние колбаски;
- «клефтико» – мясо с овощами в глиняных горшочках;
- «кунели» – тушеное мясо кролика;
- «кокорас красатос» – петух, тушеный в белом вине.

И, конечно же, самое знаменитое блюдо – «мусакас» (мясной фарш, картофель и баклажаны, уложенные слоями, под соусом «бешамель»).

Во многие блюда добавляют смеси из трав, пряности и специи (корицу, базилик, белый перец, мускатный орех). Стоит упомянуть знаменитый «греческий салат», в Греции он называется «деревенский салат» и заметно отличается по вкусу от того, который подают в наших кафе и ресторанах. Также стоит попробовать:

- «кефтедес» – овощные котлетки из баклажан, помидоров, грибов, кабачков и бараньего гороха;
- «мелидзанес тиганитес» – жареные баклажаны;
- «флоринис пситес» – запеченный сладкий перец с оливковым маслом и виноградным уксусом;
- «мелидзана псити» – запеченные баклажаны с сыром и помидорами;
- «манитарья схарас» – грибы, приготовленные на гриле.
- Невозможно представить кухню Греции без знаменитого сыра – «Фета». Делают его из овечьего молока и хранят в специальных деревянных бочках. Есть и другие, не менее популярные, сорта сыра:
 - «тулумотири» – самый древний в Греции сорт сыра;
 - «кефалотири» – твердый сорт сыра из козьего молока;
 - «манури» – белый сыр с очень оригинальным вкусом.
- Стоит отведать некоторые сырные блюда:
 - «бугаца» – пирог с сырной начинкой;
 - «саганаци» – сыр, запеченный в кляре;
 - «тирокрокетес» – сырные крокеты;
 - «питес» – пирожки с овощной начинкой и сыром фета.
- Из безалкогольных напитков греки предпочитают кофе. Есть вариант холодного кофе – «фраппе», в который добавляют лед и подают в жаркое время года.

● Греция – родина бога виноделия Диониса, поэтому попробовать местные вина просто обязательно. Самые популярные:

- «Рецина» – легкое вино с привкусом сосновой смолы;
- «Мосхато» – сладкое мускатное вино с острова Самос;
- «Немея» и «Рапсани» – сухие красные вина;

- «Робола» – белое вино с незабываемым ароматом.
- Из более крепких напитков:
- «Узо» – греческая анисовая водка, разбавленная водой;
- «Раки» – виноградная водка с терпким вкусом;
- «Метакса» – греческий коньяк(бренди).

10 интересных фактов о Греции

1. Древние греки были первыми, кто сделал математику теоретической дисциплиной. Работы Пифагора, Евклида и Архимеда лежат в основе современных учебников алгебры.
2. Семейные и дружеские посиделки в Греции всегда сопровождаются дискуссиями. Тяга к спорам заложена у жителей полуострова еще со времен Сократа, который утверждал, что в спорах рождается истина.
3. На острове Родос находится знаменитая долина бабочек, куда летом слетается много их видов. Вода в местных водоемах настолько чистая, что на дне можно увидеть крабов.
4. Тысячи птиц останавливаются на заболоченных территориях Греции во время перелета. Свою зиму здесь проводят целых 100 000 птиц из северной Европы и Азии.
5. Выражение «взять быка за рога» происходит из греческого мифа о Геракле, в котором он спасает Крит от взбесившегося быка, схватив его за рога.
6. Греческие корабли составляют 70 % торговых судов Евросоюза. Согласно греческим законам, 75 % членов команды корабля должны быть греками.
7. Постоянно населенные в течение 7000 лет Афины – один из старейших городов в Европе. Это также родина демократии, западной философии, Олимпийских игр, политической науки, западной литературы, историографии, важнейших математических законов и Западной теории трагедий и комедий.
8. Греции принадлежит более 2000 островов, примерно 170 из которых заселены. Самый большой греческий остров – Крит (3189 кв. миль – 8260 кв. км).
9. Третья по производству оливок страна – Греция – выращивает оливковые деревья с древних времен. Некоторые оливковые деревья, посаженные в тринадцатом веке, все еще плодоносят.
10. Около 7 % мрамора, производимого в мире, добывается в Греции.