

«Агресо»: в гармонии с природой, в гармонии с собой



фото : Manwlis \ Nemo enim ipsam voluptatem

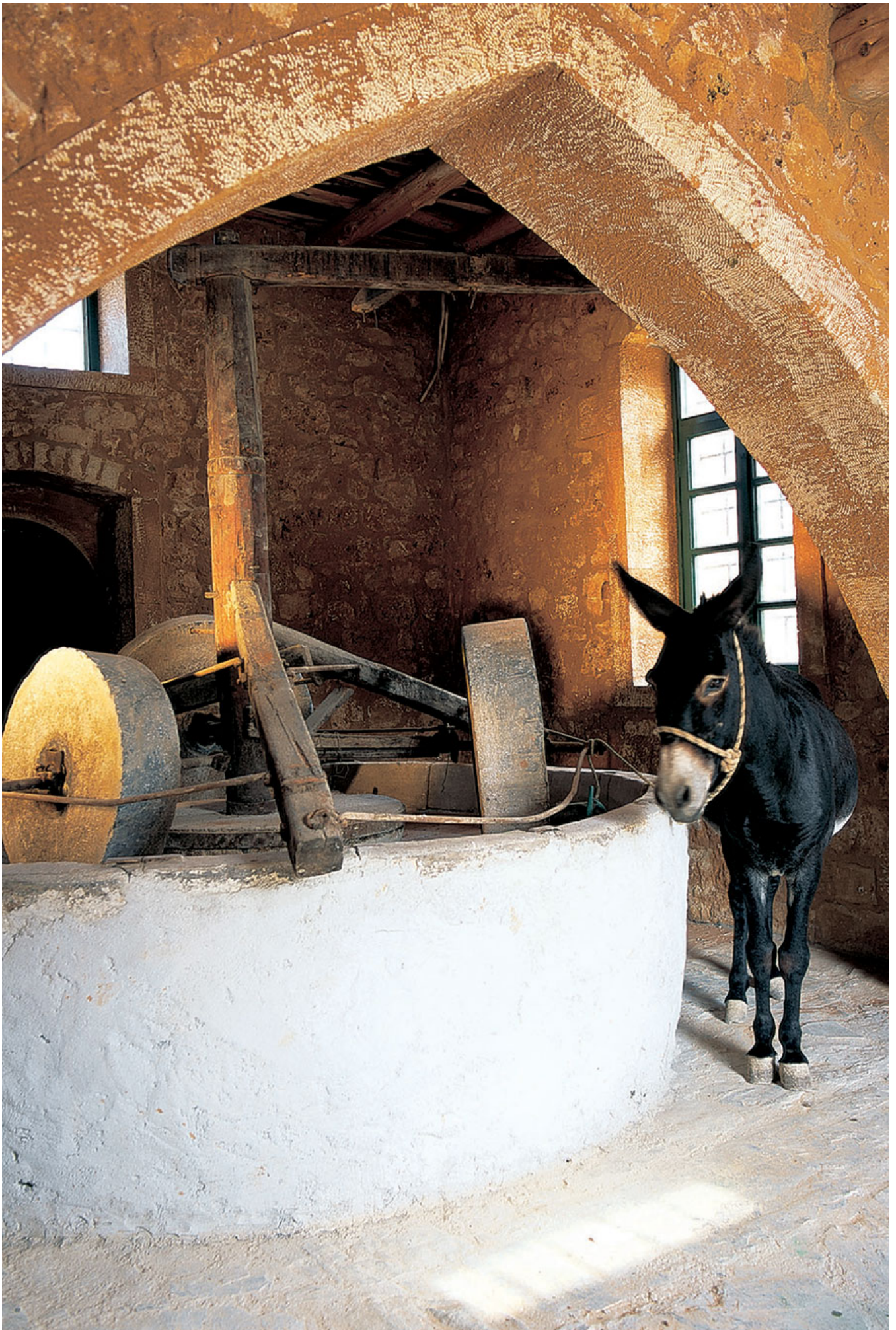
С холма открывается захватывающий вид на критское побережье. В тени древней оливы и старой виноградной лозы, плотно опутавшей своды веранды, особенно приятно сидеть тихими вечерами.

С холма открывается захватывающий вид на критское побережье. В тени древней оливы и старой виноградной лозы, плотно опутавшей своды веранды, особенно приятно сидеть тихими вечерами. Одно блюдо сменяется другим, гости дружно поднимают стаканы с только что приготовленной теплой раки, шутят, смеются, вслушиваются в звуки народных инструментов... Где-то там, вдали от этой сельской идиллии, плещется море, где-то там на уставшем песке остались отпечатки тысяч босых ног. Не каждый решится провести свой отпуск вот так, «по-другому», как не каждый решится на новые ощущения, которые неизбежны там, где все «по-настоящему». Тот же, кому придет в голову такая идея, непременно скажет: «Оно того стоит!»

Сердце усадьбы



[Ферма «Агресо»](#) - принадлежащая Н. Даскалантакису и компании Grecotel - это практически маленькая деревенька со своей площадью, церквушкой, бакалейной лавкой, водяной мельницей, усадебными строениями, напоминающими времена венецианцев. Это частное владение находится всего в 7 километрах от всегда многолюдного Ретимно. Но это – другой мир, раскинувшийся на 40 000 квадратных метрах, другая философия жизни, которую легко примет тот, кто стремится обрести душевное равновесие, вернуться к истокам главного, важного, несчетного.



Гуляя по территории, вы обнаружите кое-что из прошлых столетий. Оливковый пресс до сих пор исправно давит оливки, винный пресс – виноград. Большущих размеров котел для производства вина используется по назначению тоже. А самое главное, вы встретите ждущих

вашего внимания животных. Кричаще-мычаще-блеющий мини-зоопарк – особая радость для детей. Тут тебе и олени, и ослики, и козочки, и коровы, и кролики. А птичья компания еще более многочисленная: здесь есть все, от голубей до страусов.

Двор называют сердцем усадьбы. Потому что домашний скот содержится здесь не только ради удовольствия общения, не только ради того, чтобы получить молоко, яйца, мед, изготовить сыр или мясо. Животные делают практически невидимую работу - они приводят в действие тяжелые прессы и, питаясь дикими травами, поддерживают в норме баланс растительности.

Гимн жизни



Любой сезон в [«Agresco»](#) умеют превратить в праздник, гимн жизни. Каждое воскресенье гости фермы с готовностью приобщаются к крестьянскому труду. В зависимости от времени года, кто-то стрижет овец, кто-то участвует в жатве, а затем и помоле пшеницы, кто-то собирает виноград или оливки. Вместе с критскими мастерицами женщины пекут в настоящей печи аппетитный хлеб по старинным рецептам, а мужчины наблюдают, как рождается традиционный напиток – раки. Впрочем, местами можно и поменяться. Кто же откажется от угощения виноградной водкой с неизменными закусками? А еще [«Agresco»](#) с удовольствием организует праздники под заказ: свадьбы, крестины, встречи добрых друзей или коллег.

[«Натуральное» - это здесь!](#)



Наверное, все замечали, что вкус овощей и фруктов, их аромат напрямую зависит от того, где они выращены. Климат Крита настолько прекрасен, что он является своеобразным «усилителем вкуса». В зависимости от времени года, здесь производят овощи и фрукты, выращивают пшеницу, возделывают оливковые рощи и виноградники. Кроме того, особое место занимают ароматические травы, без которых невозможно приготовить ни одно традиционное блюдо.



Прямо с полей и фермы продукты попадают в [таверну](#), где гости с удовольствием знакомятся с легендарной критской кухней и критской диетой. Жители Крита считаются долгожителями, а тайна их долголетия состоит в том, что они едят свежие и натуральные продукты, без каких-либо добавок и консервантов. В их рационе всегда много хлеба, овощей, фруктов, бобов, зелени, сыра. Они используют также много специй из натуральных трав, придающих блюдам свою неповторимость и оригинальность.



Таверна фермы признана ЛУЧШИМ РЕСТОРАНОМ ОРГАНИЧЕСКОЙ КУХНИ по версии журнала Vanity Fair. Не упустите возможность отведать легендарную критскую кухню, представленную широким выбором сезонных блюд, приготовленных из свежих продуктов. Все продукты произведены непосредственно на ферме, расположенной в сельской местности недалеко от Ретимно, где виноградные сады и оливковые рощи возвышаются над уровнем моря.



Не повредят фигуре и критские сладости. Ведь в качестве подсластителей используется только мед и виноградный сироп. И, конечно же, на столе всегда превосходное критское вино, которое при умеренном употреблении снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний.

К радости гостей, все, что понравилось, [можно купить в местной лавке](#) и продлить удовольствие от пребывания на ферме и после возвращения домой. Кроме продуктов, под фирменным знаком «Агресо», запущена и линия косметических средств на основе экстрактов местных растений и экологически чистых природных компонентов.



Все это вместе взятое действует как магнит на тех, кто уже побывал на волшебном холме [фермы «Агреко»](#) - сюда возвращаются вновь и вновь, как в родную деревню, чтобы зарядится энергией земли и солнца.

Ферма Agreco. Источник - www.youtube.com/grecotelOfficial

Ферма Agreco - стань фермером на один день. Источник - www.youtube.com/grecotelOfficial

🌐 Источник: iLoveGreece 📍 Греции, Свадьба, Туризм