

Греческие оливки продолжают покорять сердца россиян



фото : Manwlis \ Nemo enim ipsam voluptatem

Трехлетняя европейской программа «OLIVE YOU», нацеленная на продвижение средиземноморских столовых оливок среди жителей России, набирает обороты.

Трехлетняя европейской программа «OLIVE YOU», нацеленная на продвижение средиземноморских столовых оливок среди жителей России, набирает обороты. Вслед за [информативным мероприятием в Москве](#) в начале 2018, 7 ноября в российской столице состоялась МЕДИА-встреча, в рамках которой были представлены интересные факты о преимуществах греческих оливок над плодами масличного дерева из прочих стран, полезные лайфхаки по выбору оливок и не только.

Главной темой мероприятия стало подведение предварительных итогов популярности оливок в России, и они оказались весьма впечатляющими. В частности, директор по развитию Института культуры Средиземноморья Юлия Сысалова рапортовала о росте потребления «зеленого золота» в России, отметив, что *«греческие оливки начинают занимать достойное место в кухне россиян, и их потребление становится грамотным и осознанным»*. Сысалова также напомнила присутствующим что, несмотря на то, что программа «OLIVE YOU» призвана популяризировать средиземноморские оливки в целом, именно Греция является родиной [средиземноморской диеты](#), и это факт признан в том числе и ЮНЕСКО.

Сысалову в этом плане поддержал и полномочный министр по торгово-экономическим вопросам посольства Греции в РФ Афанасиос Карапецас. *«Несмотря на то, что олива европейская выращивается во всех Средиземноморских странах, но впервые начала культивироваться именно в Греции, откуда начала триумфальное шествие по Европе»*, - заявил он.

В свою очередь официальный представитель программы «OLIVE YOU» в России Елена Калинина рассказала об основном отличии греческих оливок над своими «собратьями» из прочих стран региона. Этими отличиями, по ее словам, являются *«натуральное созревание на дереве и обработка естественными методами с соблюдением традиционных технологий»*, а также тот факт, что *«в зависимости от сорта и желаемого цвета греки собирают оливки только вручную и только после полного созревания»*.



Елена Калинина, Афанасиос Карапецас, Теодора Янници, Юлия Сысалова

Самой же интересной частью доклада Елены для рядовых россиян стал лайфхак о том, как при наличии большого выбора оливок выделить лучшие из них: «Выбирая оливки на полке магазина, обращайте внимание не на красоту, а на естественность внешнего вида. *Натуральные оливки никогда не будут равномерного черного цвета. Всегда будут присутствовать оливки от розового оттенка до баклажанно-синего. Если цвет равномерно черный, значит, эти оливки обработали механическим способом с применением химических препаратов.*»

Почетным гостем мероприятия стали: Димитрис Веланис, специальный советник при Премьер-министре Греции по вопросам сотрудничества с Россией.



Димитрис Веланис

Следует отметить, что в рамках мероприятия слово было дано также эндокринологу и диетологу Елене Гапоновой. Специалист в сфере здравоохранения отметила, что «*оливки содержат все олеиновые кислоты, антиоксиданты и другие важные для здоровья элементы, поэтому они так важны для ежедневного рациона.*»

Лакомой частью МЕДИА-встречи стал краткий мастер-класс по приготовлению закусок с оливками от Янниса Кофопулоса, брэнд-шефа известных московских заведений греческой кухни «GREKA GYROS» и компании высокой греческой кухни «GREKA CATERING». Яннис поделился с присутствующими секретами приготовления брускеты с оливками по-гречески и овощной закуски на шпажках.



Источник: [iLoveGreece](#) [Греции, Свадьба, Туризм](#)