

## Ζήσε σαν Κρητικός στο Creta Maris Beach Resort

*Οι επισκέπτες γνωρίζουν τον Τρύγο και τον Οψιγιά, μαθαίνοντας παράλληλα τα μυστικά της Κρητικής κουζίνας φτιάχνοντας Σουτζούκια*



Το **Creta Maris Beach Resort** έχοντας στον πυρήνα της φιλοσοφίας του, την ανάδειξη του Κρητικού τρόπου ζωής, του πολιτισμού και των παραδόσεων της χώρας μας, διοργάνωσε τον Αύγουστο δύο ξεχωριστές δράσεις, δίνοντας την ευκαιρία στους συμμετέχοντες **να ζήσουν την εμπειρία της αυθεντικής Κρήτης**.

Με την πρώτη δράση, επισκέπτες και εργαζόμενοι του ξενοδοχείου, γνώρισαν και γεύτηκαν από πρώτο χέρι τη γαστρονομική κουλτούρα του νησιού, παρασκευάζοντας ένα από τα πιο ωραία και πιο νόστιμα Κρητικά γλυκά, τα Σουτζούκια, συμμετέχοντας σε ένα **διαδραστικό μάθημα ζαχαροπλαστικής** υπό την καθοδήγηση της κας. Θεανώς Μεταξά, συζύγου του ιδρυτή του ομίλου Μεταξά, Νικόλαου Μεταξά.

Στοιχεία επικοινωνίας (για τους εκπροσώπους των ΜΜΕ):

Κα. Φαίη Παπαϊωάννου, Creta Maris Beach Resort

Τηλ: 28970 27072, 6945 545045

E-mail: [marketing@cretamaris.gr](mailto:marketing@cretamaris.gr)





Σύμφωνα με την κα. Θεανώ Μεταξά: «Τα σουτζούκια (ή κρεμανταλιές) είναι ένα πλούσιο γλυκό, που έχει ως βασικά συστατικά τα καρύδια, κατά προτίμηση μισά καρύδια ή αλλιώς πεταλούδες, τη μουσταλευριά, μια λεπτή κλωστή, αγάπη, ήλιο και αέρα! Διατηρούνται για πολύ καιρό και τα έφτιαχναν τέτοια εποχή ώστε να τα απολαμβάνουν και το χειμώνα».

Επίσης, με οδηγό την Μαρίτσα, το γαϊδουράκι του ξενοδοχείου, επισκέπτες και εργαζόμενοι του **Creta Maris Beach Resort**, συμμετείχαν στην αναβίωση ενός εκ των παλαιότερων Κρητικών εθίμων, τον **οπιγιά** (παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής της σταφίδας), έθιμο, το οποίο τα τελευταία χρόνια τείνει να εκλείψει.



Στοιχεία επικοινωνίας (για τους εκπροσώπους των ΜΜΕ):

Κα. Φαίη Παπαϊωάννου, Creta Maris Beach Resort

Τηλ: 28970 27072, 6945 545045

E-mail: [marketing@cretamaris.gr](mailto:marketing@cretamaris.gr)



Οι συμμετέχοντες, μετέφεραν σταφύλια από το αμπέλι σε κεντρικό σημείο του ξενοδοχείου, όπου πραγματοποίησαν το «λουσίδιασμα» με αλουσά (ποτάσα) των σταφυλιών προχωρώντας στη συνέχεια στο άπλωμά τους στον κρεμαστό οψιγιά (στεγνωτήριο), όπου και θα μείνουν κρεμασμένα μέχρις ότου γίνουν σταφίδα. Στο τέλος της δράσης, και με τη συνοδεία αρωματικής τσικουδιάς από τον κρητικό αμπελώνα, αλλά και τοπικών εδεσμάτων με βάση τη σταφίδα, ολοκλήρωσαν την αυθεντική κρητική εμπειρία δοκιμάζοντας τη γνωστή σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης.



Οι δράσεις αυτές του Creta Maris Beach Resort, έγιναν στο πλαίσιο των εκδηλώσεων και του προτύπου «We do local». Το γεγονός πως αγκαλιάστηκαν με θέρμη και ενθουσίασαν τους επισκέπτες, δικαιώνει τις **συνεχείς προσπάθειες του ξενοδοχείου για το διαρκή εμπλουτισμό της τουριστικής εμπειρίας, με πρωταγωνιστές τον αυθεντικό πολιτισμό και την μακραίωνη παράδοση της Κρήτης.**

#### **Σχετικά με το Creta Maris Beach Resort:**

Το Creta Maris Beach Resort ανήκει στον Όμιλο Επιχειρήσεων Μεταξά και λειτουργεί από το 1975, σε απόσταση αναπνοής από τη Χερσόνησο και μόλις 25 λεπτά (24 χλμ.) από το Διεθνές Αεροδρόμιο Ηρακλείου. Με δυναμικότητα 680 δωμάτια, σουίτες και bungalows, 6 εστιατόρια, 7 μπαρ, 7 πισίνες, γυμναστήριο, Hammam Spa, Children's Club, και πολλούς χώρους για εξωτερικές και εσωτερικές δραστηριότητες για παιδιά και ενήλικες, το Creta Maris Beach Resort συνδυάζει την παράδοση και την πολυτέλεια σε μια όμορφη παραλία, όπου οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν την αυθεντική κρητική φιλοξενία.

#### **Σχετικά με το We do local:**

Το We do local ως πρότυπο πιστοποίησης δημιουργήθηκε από την ώριμη συνεργασία των εταιρειών Cosmocerf A.E. υπηρεσίες πιστοποίησης, Τοπική Παραγωγή και Φιλοξενία A.E. υπηρεσίες προώθησης We do local και Local Food Experts s.c.e. υπηρεσίες ολοκληρωμένης ανάπτυξης, απευθύνεται σε τουριστικές επιχειρήσεις και πιστοποιεί, επιβραβεύει και προωθεί τις υπηρεσίες τους, δίνοντας τους ένα επιπλέον μετρήσιμο εργαλείο προώθησης. Στηρίζει, αναγνωρίζει & επιβραβεύει άλλα πρότυπα πιστοποίησης συμπεριλαμβάνοντας τα στα απαραίτητα κριτήρια πιστοποίησης όπως το ISO, Haccp, Travelife κ.α.

#### **Στοιχεία επικοινωνίας (για τους εκπροσώπους των ΜΜΕ):**

**Κα. Φαίη Παπαϊωάννου, Creta Maris Beach Resort**

**Τηλ: 28970 27072, 6945 545045**

**E-mail: [marketing@cretamaris.gr](mailto:marketing@cretamaris.gr)**



Φωτογραφίες θα βρείτε στο παρακάτω link:

<https://we.tl/t-nPp0Zyhd4z>

Φωτογραφίες του ξενοδοχείου θα βρείτε σε υψηλή ανάλυση στην ιστοσελίδα:

<https://www.cretamaris.gr/media-and-photo-gallery-crete-hotel/photos>

###

**Στοιχεία επικοινωνίας (για τους εκπροσώπους των ΜΜΕ):**

**Κα. Φαίη Παπαϊωάννου, Creta Maris Beach Resort**

**Τηλ: 28970 27072, 6945 545045**

**E-mail: [marketing@cretamaris.gr](mailto:marketing@cretamaris.gr)**