

希腊秋游好去处

进入十月后是秋游的好时节。对于喜欢旅游的朋友来说，一定不能错过！

以下这几条小众路线，绝对是值得列入出游计划的。



▲ 100道瀑布
▲ 卡拉巴卡



■ 皮利翁

卡兰巴卡

梅黛奥拉(意为“悬浮的石头”，“悬浮在空中”或“在天空之上”)，是希腊东正教寺院最大和最重要的建筑之一，仅次于阿索斯山。6座寺院矗立在天然的砂岩支柱上，位于希腊中部色萨利西北边缘，靠近派恩奥斯河(Pineios)和品都斯山脉。最近的城镇为卡拉巴卡(Kalabaka)。1988年，梅黛奥拉被列入联合国教科文组织世界遗产名录，为自然和文化双重遗产。

从雅典到卡拉巴卡大约400公里不到，一路上既有沿海高速，又有盘山路和乡间小道。11月去的话，还能看到巍巍雪山，可以一路欣赏。

卡拉巴卡作为梅黛奥拉的门户，这个小镇在二战时候被夷为平地，目前所有建筑都是战后重建。这里主要依靠旅游业，大街上几乎都是酒店、饭店、纪念品店。

从11世纪开始，隐修士们就居住在梅黛奥拉的洞穴中。到14世纪，罗马帝国统治下的拜占庭政权日益衰落。土耳其人对希腊的入侵日益加强。于是，修道士们开始寻找远离战争的安全庇护所。梅黛奥拉交通不便的多岩石地形给他们创造了理想的避难所。最早的修道院通过可撤的梯子上下。后来有了轱辘，修道士们可以在网兜里被拉上下。传说当有好奇的游客问他们多长时间更换一次绳子的时候，修道士们回答说：“当上帝让绳子断裂的时候。”现在，前往修道院只需要通过20世纪造的石阶，或是一条方便的小路。

皮利翁

在世界之脐德尔菲和天空之城梅黛奥拉之间，是拥有奇幻魅力的迷人半岛——皮利翁。皮利翁半岛位于希腊中东部的色萨利大区，地处沃洛斯的东部和南部，它由一座险峻的山脉形成，该山脉的最高峰是Stavros(1624米)。茂

密的山林、硕果累累的果树、盘旋在山腰的鳞次栉比的灰色石板屋，这一切都是中部希腊的特色。

100道瀑布

希腊以美丽的海岛、阳光、沙滩著称。但是希腊最鲜为人知的是那些壮美的山川和独具魅力的瀑布！参观瀑布也是踏秋时节的好选择。

希腊和奥地利一样都是欧洲拥有群山最多的国家。山川占希腊国土的总面积达到70%以上，数量达到惊人的860座。其中，488座较低，海拔高度均为1000米以下，359座平均海拔在1000米到2000米。最高的山有53座，海拔高度都达到2000米以上。

在这些山川中流淌着超过100道壮美的瀑布。对于摄影师、热爱自然的人和喜欢远足的人来说，参观这些大自然创造的奇迹，是一次极佳的体验。袁瑾

民生

国航将在今冬增加雅典-北京直航班次

据希腊媒体报道，为了满足旅客出行的需求，中国国际航空公司将在今年冬季将北京和雅典之间的直达航班从每周2班增加到每周3班。这一消息是在前些时于雅典举行的庆祝北京-雅典直航开通2周年的纪念活动上宣布的。

中国国际航空公司雅典营业部总经理范何云说：“由于雅典-北京之间的直航受到了旅客们的热烈欢迎，我们决定在今年冬季期间继续维持每周三班航班的运营。”蔡玲

世卫组织研究：希腊人酒量小

据希腊媒体报道，根据世界卫生组织(WTO)最新的一项研究，希腊人的饮酒量低于欧洲平均水平。

世界卫生组织的研究对象包括30个不同欧洲国家的民众，调查的时间定位在2016年。调查结果显示了欧洲人饮酒习惯的有趣趋势。

根据结果，2016年，15岁及15岁以上的希腊人平均饮用了10.7升酒精饮料，这一数字低于欧洲平均水平的11.3升。

近年来，希腊的饮酒消费量呈缓慢稳步下降的趋势。1990年，希腊人的平均饮酒量为12.5升，比2016年的数字多了1.8升。

2016年，希腊男性的平均饮酒量为18.3升，而女性只有4.7升。欧洲男性的平均饮酒量为22升，女性为7.6升。

王洪普

希腊华人向你推荐

来希腊怎么能不吃这些美食呢？



喂饱了饥饿的希腊人。而它的姊妹菜，一盘用香菜调味的烤豆子，使它成为了希腊典型的美味佳肴。厨师们通常会在制作这道菜时加入番茄酱一同烤制。

乡村沙拉

在希腊，不论是在简单的小酒馆还是在精致的餐厅，菜单里总有一道叫做“Choriati-ki”的沙拉，你可以叫它乡村沙拉。

在希腊，它是最具代表性的一道沙拉。沙拉的口味可能会因每个餐厅不同的厨师而产生变化，但其配菜大多是相同的——切片番茄、洋葱和黄瓜、橄榄、羊奶酪(Feta)，再加上橄榄油和牛至叶。

当然了，因为口味习惯的不同，很多华人朋友并不是特别能接受羊奶酪的味道，大家可以在点餐时要求餐厅不要在沙拉中放羊奶酪。

鹰嘴豆泥

华人朋友习惯叫它“鹰嘴豆泥”，它蛋白质含量高，脂肪含量低，被营养师誉为“超级食品”。其实，这道质朴的Fava酱是由黄色干裂的豌豆做成的。

豆子汤和烤豆子

第二次世界大战德国占领期间，豆子汤



希腊圣托里尼岛人习惯加以洋葱、橄榄油和柠檬汁烹制食用。

木萨卡

到目前为止，Moussaka(木萨卡)是国际上知名度最高的希腊菜，可以说是全球游客来希腊必点、必吃的希腊菜肴。

在制作这道菜时，需要先将肉末、土豆片和茄子用油煎，之后再加上香菜和奶酪等配菜，细心地在烤盘里进行罗列摆放。接下来就是烤箱里长时间地烤制啦。

木萨卡的优点是不需要做长期的配菜准备，且不管是刚出炉还是已经放凉了，它都一样好吃！吴佳丽

找工作？希腊最缺这几种人才！

据希腊媒体报道，希腊企业联合会(SEV)近日发布了一份调查报告介绍，在希腊当前的市场条件下，寻找全职工作的就业者就业前景最好的11个专业。

这些专业包括：网络和数据库工程师、软件开发工程师、计算机系统和网络技术人员、工业安装技术员、食品安全自动化技术员、采

矿工头、贸易促进员、供应链管理员、电气系统、装置和网络技术员、工程机械操作工。

这一调查报告的结论根据希腊24万名全职工人采样总结。

调查报告还显示，比起其他行业，上述行业的工资水平和就业需求增长显著。

希腊企业联合会主席西奥多·费萨斯在新

闻发布会上介绍了该联合会关于“创造面向未来的新技术和新职业”的倡议。他说：“希腊在技术、专业职业教育和培训方面的结构性问题表明了我们的不足。目前存在的系统性缺陷无法跟上目前市场生产和用工的挑战。”

费萨斯补充说：“在调查的企业样本中，35%的企业无法找到具备专业技能的合适员工和高管，而希腊的失业率仍然处于欧洲较高水平。我们需要解决的问题还很多。”

张洁