Θεσσαλονίκη, 13 Νοεμβρίου 2019

Αρ.πρωτ. 197/13.11.2019

Στην κορυφή των προτιμήσεων και φέτος η γαλοπούλα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής

Αποτελεί την πιο **νόστιμη... ατραξιόν του Χριστουγεννιάτικου τραπεζιού**. Η τοποθέτησή της δίπλα στις υπόλοιπες λιχουδιές προκαλεί επιφωνήματα θαυμασμού. **Η γαλοπούλα ετοιμάζεται για μία ακόμη χρονιά να «κλέψει τις εντυπώσεις»** στην πιο εορταστική οικογενειακή συγκέντρωση του χρόνου. Και παραδοσιακά, **οι πιο εύγεστες από αυτές θα είναι «made in... Αμερικανική Γεωργική Σχολή»** καθώς είναι πασίγνωστες τόσο για τη νοστιμιά, όσο και την ποιότητά τους.

Πριν από σχεδόν **μισό αιώνα, η Αμερικανική Γεωργική Σχολή ήταν η πρώτη που ανέπτυξε μερικές εκατοντάδες γαλοπούλες** για καθαρά εκπαιδευτικούς σκοπούς. Έως και σήμερα εκπληρώνει τους ίδιους σκοπούς και τις διαθέτει στην ελληνική αγορά την περίοδο των Χριστουγέννων. **Εκτρέφονται σε υποδειγματικούς πτηνοθαλάμους με άριστες συνθήκες υγιεινής** ενώ το τελικό στάδιο διαχείρισης και επεξεργασίας τους γίνεται παρουσία κρεοσκόπου-κτηνιάτρου των αρμόδιων ελληνικών αρχών. Η **διάθεση των γαλόπουλων στην αγορά γίνεται λίγο πριν τα Χριστούγεννα από το campus store της ΑΓΣ, επιλεγμένα κρεοπωλεία και σούπερ μάρκετ**. Υπενθυμίζεται, πως **τα έσοδα από τις πωλήσεις** των γαλόπουλων –όπως άλλωστε και των υπολοίπων προϊόντων του εκπαιδευτικού αγροκτήματος της Σχολής- **στηρίζουν το Ετήσιο Πρόγραμμα Υποτροφιών μαθητών και σπουδαστών.**

Διατροφικά το κρέας της γαλοπούλας είναι χαμηλό σε θερμίδες και λιπαρά ενώ έχει μεγάλη ποσότητα πρωτεΐνης. Περιέχει σημαντικές

ποσότητες ασβεστίου, φωσφόρου, καλίου, νατρίου και ψευδάργυρου. Σε σύγκριση με το κοτόπουλο, η γαλοπούλα έχει περισσότερο νάτριο, λιγότερες θερμίδες, λιγότερη πρωτεΐνη, λιγότερη χοληστερόλη και περισσότερο κάλιο ανά ίση ποσότητα προϊόντος σε σχέση με το κοτόπουλο. Η διατροφή τους πραγματοποιείται με επιλεγμένες ζωοτροφές, πλούσια σε Ωμέγα 3 λιπαρά οξέα, τα οποία είναι ευεργετικά για την καλή υγεία του καρδιαγγειακού συστήματος του καταναλωτή.

Η γαλοπούλα έλκει την καταγωγή της από την Αμερικανική Ήπειρο και οι πρώτοι Ευρωπαίοι που την αντίκρισαν ήταν οι Ισπανοί κατακτητές το 1500, οι οποίοι την ονόμασαν πουλί των… Ινδιών καθώς είχαν την ψευδαίσθηση ότι εκεί βρισκόταν. Η κατανάλωση της στο Ευρωπαϊκό Χριστουγεννιάτικο τραπέζι καθιερώθηκε από τις αρχές του 19ου αιώνα. Αντικατέστησε τη χήνα, την πάπια αλλά και τον κύκνο, που αποτελούσαν αγαπημένες γαστριμαργικές επιλογές των Ισπανών, των Άγγλων και των Γάλλων για την ημέρα των Χριστουγέννων. Σήμερα, σχεδόν εννέα στους δέκα κεντροευρωπαίους θεωρούν πως τα Χριστούγεννα δεν θα ήταν τα ίδια χωρίς την παραδοσιακή ψητή γαλοπούλα!

Μετά 115 χρόνια «ζωής», η Αμερικανική Γεωργική Σχολή παραμένει προσηλωμένη στην σύντηξη της θεωρίας και της πρακτικής σε όλα τα επίπεδα της γεωργικής και της επιστημονικής εκπαίδευσης, κάτι που έχει γίνει σήμα κατατεθέν του ιδρύματος.

Ακολουθεί πίνακας με τη θρεπτική αξία της γαλοπούλας της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής

ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ

ΜΕΣΗ ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

	ΑΝΑ 100g	ΑΝΑ 250g*
Ενέργεια	102,95 kcal 435,35 kjoule	257,38 kcal 1.088,38 kjoule
Πρωτείνες	21,60 g	54,00 g
Υδατάνθρακες Εκ των οποίων Σάκχαρα	<0,20 g <0,20 g	<0,50 g <0,50 g
Λιπαρά Εκ των οποίων Κορεσμένα Μονοακόρεστα Πολυακόρεστα	1,75 g 0,53 g 0,52 g 0,65 g	4,38 g 1,33 g 1,30 g 1,63 g
Χοληστερόλη	55,25 mg	138,13 mg
Εδώδιμες Ίνες	0 g	0 g
Νάτριο	0,09 g	0,23 g

*Συνήθως μια μερίδα κρέατος γαλοπούλας είναι 250g

Τα Δελτία Τύπου της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής καταχωρούνται στην ιστοσελίδα της www.afs.edu.gr, στο link http://www.afs.edu.gr/εκδόσεις-δελτία-τύπου/