ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ Θεσσαλονίκης

Θεσσαλονίκη, 5 Δεκεμβρίου 2016

Αρ.πρωτ. 15/05.12.2016

Τα μυστικά της... γαλοπούλας

Έτοιμες να «κατακτήσουν» για μία ακόμη χρονιά τους έλληνες καταναλωτές είναι οι **ξακουστές -για την γεύση και την ποιότητά τους- γαλοπούλες της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής**. Η καλοψημένη γεμιστή γαλοπούλα τείνει να αποκτήσει μόνιμη θέση στο ελληνικό Χριστουγεννιάτικο και Πρωτοχρονιάτικο εορταστικό τραπέζι και οι νοστιμότερες από αυτές έλκουν την καταγωγή τους από τη… Θεσσαλονίκη και συγκεκριμένα **από το εκπαιδευτικό πτηνοτροφείο** της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής.

Η Σχολή ήταν η πρώτη που εισήγαγε μερικές εκατοντάδες γαλοπούλες τη δεκαετία του ’60 για καθαρά εκπαιδευτικούς σκοπούς. Σήμερα, σχεδόν μισό αιώνα μετά, εξακολουθεί να έχει γαλοπούλες για εκπαιδευτικούς σκοπούς αλλά και να τις διαθέτει στην ελληνική αγορά τη περίοδο των Χριστουγέννων. Στα τέλη Σεπτεμβρίου η Σχολή εισάγει από το εξωτερικό περίπου 20.000 γαλοπούλες που έχουν μόλις μία μέρα ζωής. Η μεταφορά των **καλύτερων υβριδίων λευκής γαλοπούλας**, γίνεται με ειδικά οχήματα, που διαθέτουν αυτοματοποιημένα συστήματα ελέγχου του αερισμού, της θερμοκρασίας και της υγρασίας. **Τρέφονται με σιτηρέσια που περιέχουν λιναρόσπορο, πλούσιο σε Ωμέγα 3 λιπαρά με αποτέλεσμα το κρέας τους να είναι πλούσιο σε ωμέγα 3 λιπαρά οξέα που έχουν αποδειχθεί ότι είναι ευεργετικά στην καλή καρδιαγγειακή υγεία και εκτρέφονται σε υποδειγματικούς πτηνοθαλάμους με άριστες συνθήκες υγιεινής ενώ η σφαγή τους γίνεται παρουσία του κρεοσκόπου – κτηνιάτρου των αρμόδιων ελληνικών αρχών.** 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 συγκομιδή και επεξεργασία των γαλόπουλων της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής θα γίνει λίγο πριν τα Χριστούγεννα** και η διάθεση τους γίνεται μέσα από επιλεγμένα κρεοπωλεία και τις κυριότερες αλυσίδες σούπερ μάρκετ, σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη καθώς και από το κατάστημα της Σχολής στις εγκαταστάσεις της.

Υπενθυμίζεται, πως **τα έσοδα από τις πωλήσεις των γαλόπουλων –όπως άλλωστε και των υπολοίπων προϊόντων της Σχολής- στηρίζουν το Ετήσιο Πρόγραμμα Υποτροφιών.** Μετά 112 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.

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/