

in.ihned.cz/jidlo

dvacet čtyři různých barev olivového oleje v chuti od extra hořké až po velice sladkou.

Pravdivé je vžitě tvrzení, že olivovník je strom třígenerační. K jeho vypěstování od zasažení až do doby plné plodnosti je potřeba více než jeden lidský život. A tak děd stromek zasadí, otec o něj pečuje a teprve vnuk sklízí. Olivovník začíná rodit mezi 5. a 10. rokem od vzklíčení a své maximální plodnosti dosahuje mezi 35. a 100. až 150. rokem podle polohy, kde roste. Sklízí se mezi 20 – 60 kilogramy olejnatých plodů, peckovic z jednoho stromu. Z hektaru to bývá mezi třemi až deseti tunami. Stromy olivovníku se mohou dožít až 5000 let. V Řecku i Itálii jsou k vidění stromy zasazené v době, kdy naše kněžna Libuše teprve věštila, že vidí město veliké.

Ochutnává se nejenom víno

Olivový olej, to je vlastně olivový džus. Je to jediný rostlinný olej extrahovaný z čerstvého ovoce bez použití rozpouštědel. Je to přírodní produkt, který obsahuje výjimečné aroma, chuťové vlastnosti a vysoce účinné látky ovoce z olivovníku. Pouze jeden květ z dvaceti má šanci, že se promění v olivu. Ta teprve v závěru vegetačního období pozvolna začíná obsahovat olej. Sklizeň oliv určených ke konzumaci začíná už v září, ještě předtím než olivy začnou měnit barvu. Olivy určené pro olivový olej se sklízí



na konci podzimu či na začátku zimy, kdy jsou plně vyzrálé a dosahují maximální množství oleje. Pokud však někdo utrhně olivu ze stromu a doufá, že si na ní pochutná stejně jako na jiném zralém ovoci, je doslova trpce zklamán. Čerstvě trhané, byť sebezralší olivy jsou totiž nepoživatelné.

Sklizeň se podobá naší sklizni ořechů. Protože plody jsou malé, napřed se musí rozprostřít pod olivovník hustá síť a teprve potom plody ze stromu setřást a srážet dlouhými tyčemi. Ve velkých sadech už to dělají stroje, které mají síť i chapadlo, kterým strom uchopí a mohutně s ním zatřese.

Stejně jako u moderního zpracování hroznů na mošt a víno, i u oliv dnes rozhoduje čas. Čím dříve po sklizni jdou olivy do lisu, tím je olej kvalitnější. Samostatnou kapitolou je ochutnávání vylisovaného oleje, které je bráno stejně vážně jako soutěžní ochutnávky těch nejlepších vín. Degustátoři dostávají na mistič-

kách anonymní vzorky. Napřed se ocení barva a potom se k mističce dlouze a pečlivě čichá. Teprve potom se opatrně ochutnává. Zakusuje se bílý chleba.

Olivy mají svou vlastní charakteristiku, stejně jako například réva vinná, která je také v přímé závislosti na klimatu a půdě. Tak jako je odlišný Sauvignon z různých poloh a zemí, je jiný i olej ze stejného druhu olivovníků rostoucích v odlišných podmínkách.

I když je olivový olej velmi trvanlivý, stárím přece jenom ztrácí na kvalitě. Je dobré si najít svou osvědčenou značku a občas ji porovnat s nabídkou konkurence. Někdo nedá dopustit na olivový olej z Toskánska, jiný horuje pro ostrovy Řecka, další upřednostňuje ze Španělska či jižního Portugalska. Je to jako s vínem – je třeba ochutnávat a vybírat. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

TŘÍDĚNÍ OLEJE

Jedním z kvalitativních ukazatelů je stupeň volné kyselosti. Nejlepší oleje ho mají vyznačený na etiketě. Čím nižší, tím kvalitnější. Podle naší normy může extra panenský olivový olej obsahovat volnou kyselost do jednoho procenta, panenský do dvou, pure olivový olej do 3,3 procenta. Stupeň kyselosti mimo jiné ukazuje, že se jedná o skutečně čistý olivový olej bez jakýchkoliv vedlejších příměsí a je lisovaný za studena.



● **extra panenský** (extra virgine) nejlepší a nejceňovanější olej získaný pouze mechanickým lisováním nejlepších odrůd oliv za studena nezpůsobujících změnu kvality, který skutečně voní a chutná po olivách

● **panenský** (virgine) vysoce ceněný olej získaný pouze mechanickým lisováním za studena nezpůsobujícím změnu kvality

● **olej „bez přívlastku“** vznikl smíšením rafinovaných olivových olejů s různými oleji panenskými

● **pomaz** (di sansa) olej získaný kombinací rafinovaných extraktů z výlisků s oleji panenskými

● Vysoce aromatické extra virgín olivové oleje většinou nejsou vhodné pro tepelnou úpravu. Tam bohatě stačí lacinější panenský nebo bez přívlastků. Naopak ve studené kuchyni vyniknou všechny senzorické přednosti vybraných extra virgín olejů. Skutečnou lahůdkou je mistička lehce osoleného extra virgín olivového oleje, do kterého si namáčíte křupavý bílý chleba a zapíjíte lahodné sousto stejné kvalitním vínem.



FOTO: ARCHIV