

Ochutnávka

Aziete Virgem Extra
750 ml

Herdade do Esporao

kyselost 0,5 % max.

Especial D.O.P. (Denominação de origem protegida)

Moura

Charakteristika: Má jasně zelenožlutou barvu a krásné svěží ovocné aroma. V chuti je velmi jemný, příjemně svěží, jako by právě opustil lisovnu, s tóny zelených jablek.

Dlouhé a plné dozrání chuti v ústech svědčí o jeho kvalitě. Je vhodný pro studenou i teplou kuchyni, pokrmům dodá lahodnou pikantnost.

Výrobce: Spaza – Serpa, oblast Alentejo, Portugalsko

Dovozce: Banimpex Praha
banimpex@banimpex.cz

Cena u dovozce:
175,50 Kč

Olivový olej: chutná a neškodí



Snímek: Ivo Goldbach

Snímky: archiv

Znáte to úsloví, používané takřka na všechny druhy lidské činnosti – to už přece znali, dělali, pili či pojídali staří Řekové (Římané, Egypťané). Není totiž nic nového pod sluncem, protože ve starých civilizacích už vlastně znali vše. O olivovém oleji to platí samozřejmě také. Olivový olej dokázali všude tam, kde olivovníky rostou, připravovat skutečně odnepaměti. To jenom se změnou stravovacích návyků, ke kterým u nás v posledním desetiletí dochází, objevujeme dávno objevené a začínáme přece jenom svůj jídelníček upravit do zdraví prospěšnější

podoby. Podle údajů Světové zdravotnické unie je výskyt nemocí, které u nás patří k nejčastějším příčinám úmrtí (rakovina, nemoci oběhového ústrojí) v evropských zemích sousedících se Středozemním mořem daleko nižší než u nás. Když tento zajímavý úkaz lékaři zkoumali, dospěli ke zjištění, že se na něm určité významné podílí způsob stravování. K jídlu na jihu Evropy všude patří víno a pokrmy jsou maštné, ochucovány a tepelně připravovány na olivovém oleji. Někdy se tomuto statisticky dokázanému úkazu říká francouzský paradox. Pou-

žívá se také širší označení středomořský paradox. Není to o tom, že by obyvatelé středomořských národů byli nějakí asketové, co se jídla a pití týče. Dají si rádi a hodně, dokonce i tlusté vepřové. Italské, francouzské či španělské klobásy a šunky jsou vyhledávanou pochoutkou, tučné sýry jak bysmeť. Ovšem na stole nikdy nechybí olivový olej a víno. To ostatně s kusem bílého chleba stačí ke skrovnému obědu či večeři.

Pro našince rozeznávajícího maximálně olivy černé a zelené a majícího v paměti ohavně trpkou chuť kdysi pokoutně někde na jihu utr-

žených a ochutnaných syrových plodů, je celý proces výroby oleje poněkud záhadný. Olivy se totiž na jihu Evropy sklízí a lisují právě v tomto období, kdy už žádný vnitrozemský turista není na obzoru. Teprve při návštěvě olivovníkových plantáží, mlýnů a lisoven našinec zjistí, že existují desítky druhů olivovníků, dávajících plody určené ke zpracování na olej, různé pasty či k nakládání s nejrozličnějšími přísadami a náplněmi. Sklízí se ručně z žebříků do košů nebo česáči plody setřásají do hustých sítí rozložených na zemi pod olivovníky. Sklizeň

