

na velkých plantážích je už mechanizována. Olivovník obemkne stroj vybavený plachtami, pořádně s ním zatřepe a dopravník odnáší plody do zásobníku a odtud putují přímo do olivových mlynů.

Degustace jako u vína

Výrobci olejů jsou jako vinaři – ten jejich je vždy zaručeně nejlepší v širém okolí. Dokonce pořádají výstavy a degustace olejů se stejnou vážností, jako vinaři srovnávají svá vína. Olej v karafě pečlivě prohlédnou proti světlu, nechají nalít do skleničky-košťovačky a na talířek a zkoumají, jak teče, aby se zjistila jeho viskozita. Rozlitou loužičku i skleničku potom pečlivě očichají a olej ochutnají. Váží ho po půbeží se stejně zadumaným výrazem, jako ochutnává víno. Když už chuťové pohárky i patro vydají svědectví o kvalitě, zají olej kouskem bílého chleba či veky. Stejně jako na vinařských výstavách se i na těch olejářských udělují nejlepším olejům velmi ceněné medaile a diplomy. Podobně jako mají vinaři svá označení pro původ (různé DOC, Grand cru atd.), mají ty nejlepší sady olivovníků také prestižní zařazení. Pěstitelé oliv rádi zdůrazňují, že právě jejich olivovníky nejsou chemicky přilhojovány, a jediné přípustné hnojivo je trus koz a ovcí, které mezi stromy spásají sporou vegetaci. Každý výrobce má samozřejmě ten zaručeně úplně nejlepší olej schovaný pro rodinu a přátele a dostat takovou lahvičku po návštěvě jako dárek je považováno za vyznamenání. Většinou je zelený a na pohled nevábně zakalený. Neprošel totiž ani filtrací. Ovšem ta chuť!



Olivový olej – vhodný i pro děti

Teprve na takové ochutnávce zjistíte, že vlastně každý olej má trochu jinou barvu, chuť a určení. Jeden je vynikající za studena k salátům, jiný na smažení a další k nakládání. Bohužel stejně jako značková vína i olivové oleje přitahují podvodníky, kteří je pančují. Olej lisují ze zbytků po extra panenském, který se získává za studena buď odstředováním nebo lisováním rozdrčených oliv, případně do něj přidávají lacinější rostlinné oleje a vydávají ho za ceněný a skutečně hodnotný panenský (extra virgin) olej.

Olivový olej má, kromě zdravotní neškodnosti, ba prospěšnosti, ještě řadu dalších

vynikajících vlastností. Při tepelném zpracování snese daleko vyšší teploty, nepřepaluje se, tak jako živočišné i některé rostlinné tuky. Při skladování má daleko větší trvanlivost a tak snadno nežlukne. Na teplém jihu Evropy bez úhony a zvláštní péče vydrží v plné kondici ve vesnických domácnostech ve velkých nádobách až do nové sklizně. Olej vzniká přirozenou cestou v buňkách oliv. Je v něm 98 procent triglyceridů a je bohatý na éterické mastné kyseliny. Je díky tomu dobře stravitelný jak pro nejmenší děti, tak i pro staré lidi, protože nezatěžuje organismus. ●

Libor Ševčík
libor.sevcik@economia.cz

Jak poznat kvalitní olivový olej

- Nejlepší olivové oleje nesou označení extra panenský (extra virgin, vergine, vergin, virgem – podle země původu). Ovšem ne každý olej s tímto označením je skutečně extra. Na etiketě hledejte označení udávající v procentech množství kyseliny olejové. Čím nižší procento, tím je olej kvalitnější a většinou také dražší. Pokud tam toto označení chybí, nejde většinou o skutečnou superkvalitu. Obsah kyselin by u druhu extra virgin neměl být vyšší než 1 procento. (Oleje označené Virgin mají do 2 %, Ordinary virgin do 3,3 % kyselosti. Následují rafinované olivové oleje.)
- Zkontrolujte datum výroby. I když je olivový olej velmi trvanlivý, stářím ztrácí kvalitu.



- Najdete si svou osvědčenou značku a občas ji proveďte s konkurencí. Někdo nedá dopustit na oleje z italského Toskánska, jiný ze španělské Andaluzie nebo z La Mancha, z řeckých ostrovů či jižního Portugalska.
- Olivovému oleji škodí sluneční záření a světlo, proto je lepší ho mít v tmavé lahvi nebo světlou uchovávat v temnotě.
- Čím kvalitnější olej, tím déle vydrží v ústech jeho chuť. Méně kvalitní může pěkně vonět, ale chuť se rychle vytrácí.
- Barva není znakem kvality, záleží jako u vína na barvě výchozí suroviny.

