

Турция



Экскурсовод Якуб проводит дегустацию



Один из самых древних прессов для выгонки масла



Ванна для первичной обработки плодов

Десятилетнее оливковое дерево

Эликсир с ароматом свежести

Начало туристического сезона подарило нам возможность одними из первых освоить новый маршрут – в музей оливкового масла

Первая половина мая в Турции – время цветения оливкового дерева. Природа лишнего не приемлет, поэтому половина цвета падает. Но и этого вполне хватает, чтобы получить достойный урожай. Дерево высотой около двух метров способно дать семь-восемь килограммов оливок, из которых получится до шести литров масла.

Чтобы познакомиться с особенностями сбора и переработки оливок, пришлось ехать высоко в горы – именно там, между деревушками, открыли музей оливкового масла.

Основным производителем оливкового масла считается Испания, которая выпускает 42 процента всего оливкового масла в мире. Турция на четвёртом месте после Италии и Греции

– В 2016 году в Турции прошла всемирная выставка, основной темой которой были оливковые деревья, – рассказал экскурсовод Якуб. – На территории Турции официально зарегистрировано 173 миллиона 800 тысяч деревьев. Первый урожай олива даёт на двенадцатый год жизни дерева. На территории Экспо в Анталии есть олива, возраст которой 762 года. С таких старых деревьев, а их в мире единицы, масло продаётся с аукциона. В Турции стоимость одного литра такого масла достигала 32 тысяч турецких лир, в рублях это больше 350 тысяч.

В магазинах продаётся рафинированное масло. Это самое рас-

пространённое, так называемое, промышленное. Но есть ценные деревья, с которых берут только один литр, который получают по древнегреческой технологии каменного отжима. Высококласное масло можно определить по запаху: в букете улавливаются нотки свежескошенной травы, помидоров, шавеля, жареного миндаля, зелёного грецкого ореха. Дегустатор может определить более шести-десяти оттенков. Аромат зависит от географического положения дерева, количества дождей, прошедших за сезон, солнца, от того, на каком уровне над уровнем моря находится плантация.

Турецкое правительство, единственное в мире, поддерживает древнегреческую технологию каменного отжима масла. Для неё используется особый метод сбора плодов. Первой собирают самую крупную сочную зелёную ягоду, которую перетирают вместе с косточкой в пасту. Потом масса поступает под пресс, где масло отделяется от жмыха. Дальше продукт идёт в ванны для отстаивания. Простота изготовления даёт высокое качество, гарантирующее высокое содержание омега 3,6,9 жирных кислот, макро- и микроэлементов. Научно доказано, что по содержанию аминокислот такое масло сравнимо с материнским молоком. После отстаивания получается масло Extra virgin экстра класса, одно из лучших в мире. К слову, термины, определяющие масло, были внесены в мировой реестр в 1959 году в Мадриде. И указывают они на вкусовые качества, но никакого отношения не имеют к технологии. О методе производства говорят надписи first cold press – первый холодный отжим. Если на бутылке

есть обе надписи – это гарантия качества.

При более распространённом способе сбора – массовом, промышленном – ягоды не делают по цвету. На одном и том же дереве могут быть ягоды всех оттенков. Зелёная – первая стадия созревания, фиолетовая – средняя, чёрная зрелая маслина идёт на массовое производство. Двадцать два процента урожая поступает на консервирование.

Мы не могли не задать вопрос, почему покупные оливки и маслины в баночках не всегда вкусные? Причина проста: собрав ягоды, из них убирают косточку, прогоняют плоды через центрифугу, выжимая все соки. Из сока потом готовят масло. А плоть, оставшуюся от ягоды, опускают в безвкусный нейтральный раствор и закачивают в вакуум. Ягоды напитываются и становятся красивыми, долго хранящимися, но безвкусными. Их и консервируют. Поэтому, выбирая в магазине оливки или маслины, лучше отдавать предпочтение плодам с косточкой – их не «выдаивают».

Самая вкусная олива получается ферментированием. На этот процесс уходит около 45 дней. Через каждые три дня воду, в которой замочены плоды, меняют. По старой технологии используют морскую воду, но чаще простую, время от времени её подсаливая. На вид и запах это совсем не аппетитно, но результат превосходит все ожидания – получается очень вкусная маслина.

В музее масла есть самые разные экспонаты. Древнегреческий пресс, а рядом цинковки из льна – единственные фильтры, которые видит масло при использовании древнегреческой технологии. Полученное

из оливок тесто переносят с камней на цинковки, наносят тонким слоем, закручивают и отжимают. С виду просто. Благодаря весу камня – двести килограммов – маслина отдаёт всё, что накопила за период роста. Уходит на это около шести часов.

Дальше – более усовершенствованный пресс, который в десять раз тяжелее предыдущего, на котором использовали силу животных. Справлялись за полчаса, чтобы получить тесто. Это было шагом в улучшении качества: чем меньше масса находится на открытом воздухе, тем лучше масло. Экспонат наглядно демонстрирует, как люди додумались установить два камня для измельчения плодов, добавив металлическую конструкцию. Придумали механизм в Ионии – городе умелых мастеров, территория которого сейчас принадлежит Турции.

В большой песчаной ванне, выставленной в зале, оливу отделяли от листьев. При сборе расчёсками в ёмкость попадали как плоды, так и листья. В течение часа ягоду нужно было доставить на жернова. Если передержать на складе, повышается кислотность.

– Всевышний подарил оливковое дерево всему человечеству, а не какой-нибудь отдельной культуре или нации, – объяснил Якуб. – Сначала оно было диким. Местные жители его окультурили. Впервые в Европу оливковое масло попало в IV веке до нашей эры. Именно территории древней Анатолии, Месопотамии Сирии считаются родиной оливкового дерева. Европа узнала его только через столетие. А самое лучшее вкусное масло производилось в Сирии. Сейчас производство остановлено из-за войны.

Все экспонаты музея привезены из поселений с соседних гор Торос. Есть здесь и предметы сельской

утвари, элементы убранства помещений.

Якуб показал кофемолку, благодаря которой, по рассказу старой жительницы, немало турчанок вышли замуж

Каждая семья, если в ней есть девочка, рано или поздно принимала сватов. Дочка засыпала в кофемолку зёрна, перемалывала их, заваривала напиток. И если она согласна с выбором, если жених понравился, она слатила кофе. Если пришлось не по душе – не добавляла сахар или клала в чашку соль.

Итогом нашей экскурсии стала дегустация. Масло высокого класса – натуральное, сжеченное, нефилтрованное, первого холодного отжима – действительно оказалось непривычным на вкус. Явно ощущался аромат помидора и ореха. В литровой бутылке – урожай одного дерева. Оливковое молочко используется в питании космонавтов и подводников, работников, обслуживающих ядерные реакторы, потому что выводит из организма радионуклиды. Не говоря уже о почти волшебном косметическом эффекте.

Зеленовато-золотистый цвет – показатель экстра-класса, светло-жёлтый – довольно низкого качества, объяснил экскурсовод. Нам предложили выпить по рюмочке масла, заверив, что хороший продукт никогда не вызовет расстройства желудка. Идеальным сочетанием для масла считается гранатовый соус. А если к этой смеси добавить ещё и сироп рожкового дерева, то это настоящий коктейль молодости. Ежедневный приём утром натощак восстанавливает микрофлору кишечника, повышает иммунитет. Признаюсь по секрету: не удержалась и привезла небольшую бутылочку из рожкового дерева – как можно отказать себе в эликсире молодости? Прекрасный бонус к полученному за время отдыха удовольствию от солнца, моря, новых знакомств и ярких впечатлений.

Ольга Балабанова