

Главное масло

Есть такой рецепт подпольно-народной медицины: надо смешать полстакана оливкового масла с половиной стакана лимонного сока и выпить.



Итальянцы относятся к оливкам с особой нежностью

Оливковое масло придает еде вкус средиземноморья

Хорошие оливки на землю не падают

Считается, что эта смесь чистит какой-то внутренний орган. Те, кто выжил, говорят: ощущения незабываемые. В общем, не советую. Зачем так поступать с собой и с качественным продуктом? Гораздо лучше использовать оливковое масло и лимонный сок как салатную заправку. Хорошо идет также бальзамический уксус. С таким соусом даже отвратительные зимние помидоры и огурцы с нежным запахом нитратов приобретают отчасти средиземноморский вкус.

Кто спорит, оливковым маслом надо поливать полноценные продукты, а за окном при этом желательно видеть не унылые хрущобы в снегах и туманах, а ласковые зеленые холмы, и море, и горы, и живописные тесные улочки. Чистит, я вас уверяю, весь организм сразу, включая мозг и, возможно, душу, — во всяком случае, на ней становится хорошо.

Правда, моря не было — учиться разбираться в масле я полетела в Умбрию, абсолютно сухопутный регион Италии. Зато там с избытком всего остального: бархатных холмов, прозрачного воздуха, солнца.

Итальянская фирма Monini, как ни странно, принадлежит людям по фамилии Монини, а не какому-то мегасуперхолдингу, который торгуется на Нью-Йоркской бирже и управляется бог знает кем и откуда. Из семейного дома открывается вид на оливковые рощи — хозяйскую и конкурента. С конкурентом Дзефферино Монини регулярно обедает и делится новостями. Монини считает, что у конкурента масло вполне достойного качества, но слегка похуже. Конкурент, вероятно, думает так же, и в этом секрет добрососедства, которое началось еще до рождения Дзефферино Монини.

Оливки, которые идут на изготовление масла, итальянцы собирают незрелыми, поэтому масло у них получается зеленоватым, а испанцы и греки любят, чтобы оливки были более спелыми, а масло — более желтым. Но это все детали.

Рабочие энергично встряхивают оливы, разложив под ними специальные сетки. То, что падает в них — годится, то, что на землю и само — уже нет. Стоит оливкам чуть-чуть полежать на земле, все — масло из них будет иметь привкус плесени, объясняет бригадир.

Собранные оливки почти не могут ждать — их как можно быстрее отправляют под пресс: измельчают в кашу, прессуют, затем фильтруют. Бывает, впрочем, и нефiltroванное оливковое масло с более терпким вкусом. Но фильтрованное оно или нет, именно это масло маркируется как extra virgin и считается деликатесным там, где оливки не растут, и единственно возможным для употребления там, где они растут. К extra virgin предъявляются суровые требования по кислотности и содержанию каждой из составляющих. На ступеньку ниже — масло, которое отжали второй раз из того же жмыха, а затем для вкуса и аромата добавили в него немного extra virgin. Такое масло рафинируют. Поэтому оно не имеет легкой горчинки и острого аромата оливок. Многие — подумать только! — предпочитают как раз такое масло. Но итальянцев среди этих людей, конечно, нет.

Впрочем, говорить о том, что только по сортам и странам масло и различается, было бы неправильным. Все равно что сказать о винах: мол, австралийские слаще французских. И все.

Знающие люди могут петь о масле из каждого отдельного региона серенады, полные сдержанной страсти. Но уложить их в памяти способен не каждый. Мне удалось лишь усвоить, что умбрийское масло имеет очень нежный, мягкий вкус, который дают ему произрастающие в Умбрии оливки. Их более 20 сортов. Но горечь все равно есть. Если ее нет — это не extra virgin.

У масла Monini действительно тонкий нежный вкус, но правда состоит в том, что делают его не только из умбрийских оливок. На завод привозят готовое масло из разных регионов Италии. Затем его проверяют и смешивают таким образом, чтобы получить нужный вкусовой оттенок. Да, нежный. Да, мягкий. «Но пикантность сорта марайоло все равно чувствуется», — утверждает мастер цеха, где оливки моют перед обработкой. Возражать этому человеку как-то глупо.

В высшем эшелоне чистоты extra virgin каких только вкусов нет! Gran Frutata Monini — со свежим фруктовым привкусом. Как его достичь — большая тайна. Можно добавить в хорошее масло базилик, грибы или даже трюфели — получится еще лучше.

Но нам для начала неплохо бы научиться просто отличать хорошее масло от плохого. Разливаем образцы в пластиковые стаканчики. Дегустаторы используют непрозрачные, чтобы цвет не отвлекал от вкуса. Цвет оценивают отдельно. Если зеленоватый или золотистый, это хорошо. Розовый отлив дает контакт с воздухом. Прямые солнечные лучи и яркие лампы дают оранжевый оттенок и заметно ухудшают вкус, объясняет ответственный за контроль качества Микеле Лабариле и решительным жестом предъявляет бутылку масла с оранжевым отливом. Правда, в супермаркете, сразу скажу, все эти нюансы вряд ли разглядишь.

Ладно, с цветом разобрались, переходим к запаху. Температура 30 градусов — лучшая для раскрытия всех качеств масла. Стаканчики накрыты линзами. И так, снимаем линзу с образца № 1 и чуть-чуть вдыхаем, не больше 15 секунд, а еще через 7–8 секунд появится привкус остроты и горечи. Затем маленький глоток перекатываем во рту и несколько раз резко выдыхаем носом.

— Масло не должно касаться корня языка! — умоляет Микеле Лабариле. — Иначе вместо тонких оттенков вкуса сразу будет чувствоваться горечь.

Оттенки вкуса бывают такие: зеленой травы, если масло из северной Апулии, послевкусие зеленого помидора — если из Сицилии. Если в масле есть нотка алкоголя — оливки плохо хранились. А бывает и такой вкус, как говорит Микеле Лабариле, «будто ваша кошка сделала маленькую неприятность». Бракованное масло с привкусом кошки, конечно, не из Умбрии и вообще не из Италии. А откуда — не скажу, а то возникнет

международный конфликт на масляной почве. Надо только запомнить.

Вообще-то, если спросить грека, итальянца, испанца, чем все-таки их масло отличается от не их, получишь примерно один ответ: «Наше масло лучше!» Люди, не чуждые при этом стремления к всеобщей справедливости, добавляют: «Но у них тоже бывает хорошее». Менее сдержанные натуры добавляют про «их» масло пару крепких выражений. Один сотрудник греческого консульства несколько лет назад почти убедил меня, что другого масла, кроме греческого, вообще не бывает. Но я за многообразие жизни. В конце концов, когда-то за образец брали прованское масло. И с тех пор оно ничуть не испортилось.

Помимо всех прочих полезных свойств оливковое масло при жарке не выделяет канцерогенов. Правда, любимая всеми нами наряду с майонезом средиземноморская кухня никаких жареных блюд и не предполагает — только гриль. А масло используется живьем: в усадьбе Монини на стол первым делом подают хлеб и масло в блюдецке. Надо окунуть в него свежую горбушку, чуть посолить и сказать что-то вроде: «М-да, синьор Монини, а ведь в прошлом-то году дождей как будто поменьше было». По вкусу масла можно определить и сколько было дождей, и когда именно, и как часто светило солнце. Только для этого надо родиться с видом на море и горы. Или на холмы Умбрии, на которых растут оливки.

Автор: Ольга Цыбульская © Русский репортер ОБЩЕСТВО, МИР 👁 2414 12.04.2009, 14:22 📌 238

URL: <https://babr24.com/?ADE=76854> Bytes: 7490 / 7103 Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/babrobot_bot)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)