

4.10.2019

Uczestnicy stażu poznali dzisiaj sekrety produkcji sera feta i oliwy z oliwek... Jak przebiega proces produkcyjny, maszyny i urządzenia do produkcji najbardziej charakterystycznych greckich produktów zdradził dzisiaj Pan Adonis na przykładzie lokalnych firm produkujących te przysmaki.

Kuchnia grecka charakteryzuje się szerokim zastosowaniem oliwy z oliwek, a najbardziej rozpoznawalnym serem jest w Grecji właśnie ser feta . Musi być on wykonany z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego . Od zawsze spożywany jako przekąska między posiłkami, polany oliwą z dodatkiem aromatycznego oregano. A właśnie oliwa....

Oliwa z oliwek pachnąca o żółtozielonym zabarwieniu, otrzymywana jest w wyniku procesu tłoczenia miąższu owoców oliwki, której tu wszędzie pełno. Na jednym drzewie dojrzewa ok. 60 kg oliwek. Ma charakterystyczny zapach oraz specyficzny smak, dodawana do potraw kuchni śródziemnomorskiej jest ich nieodłącznym produktem. Podczas wyjazdu można było spróbować oryginalnych lokalnych produktów. {gallery}2019/grecja/20{/gallery}