

DRUŽINSKA TRADICIJA iz slovenske Istre



Oljčno olje, ki je osnova mediteranske prehrane in ki ga je zaradi njegovih zdravilnih lastnosti v antiki hvalil že oče medicine Hipokrat, blagodejno deluje na telo in duha. Ni jih malo, ki še danes začenjajo dan z žlico oljčnega olja kot krepčilom za organizem.

Med oljčnimi olji, ki so na trgu, je nekaj posebnega tisto iz slovenske Istre. Oljčno olje vrhunske kakovosti v vasi Gažon prideluje tudi **Massimo Rojac**. Danes njegova družina prideluje olje iz več desetletij starih avtohtonih slovenskih oljčnih dreves istrske belice in iz črnih sort, kot sta leccino in pendolino. Z različnimi sortami ustvarijo srednje močno olje svežega okusa, ki je le toliko pikantno, da ustvari popolno harmonijo. Po njihovem ekstra deviškem oljčnem olju posegajo vodilni slovenski gostinci, pred štirimi leti pa je Massimo Rojac

s svojim oljem obogatil tudi linijo **SPAR Premium**. Za **SPAR Premium** na Rojačevi kmetiji pripravljajo tudi zeliščno omako s čemažem, izdelano iz oljčnega olja, narezanega čemaža in himalajske soli.

»Naša kmetija leži na koncu vasi Gažon,« pripoveduje oljar Massimo Rojac, ki na trdni oljarski tradiciji ter na dolgoletnih izkušnjah oljarske družine prideluje **ekstra deviško oljčno olje** slovenske Istre **SPAR Premium**. Družina že vrsto let iz roda v rod predaja oljarske skrivnostni družinske tradicije.

ZGODBA O ZLATEM DREVESU IZ SLOVENSKE ISTRE

Oljkarstvo je v naših krajih doživelo razmah v 16. in 17. stoletju, v času Beneške republike. Geografska specifičnost – zemljepisno gledano je slovenska Istra najsevernejše območje, na katerem še uspeva oljka – daje tukajšnjim oljkam prav posebno aromo in okus, predvsem pa ugodno maščobno-kislinsko sestavo. To se kaže v manjši vsebnosti linolne kisline, pa tudi nasičenih maščobnih kislin. **Massimo Rojac** poudarja, da ni samo lega tisti dejavnik, ki vpliva na posebnost tega olja. »Predvsem je potrebno biti pazljiv in previden v vseh fazah pridelave olja, torej od oljčnika do steklenice. Natančnost, dobri vremenski pogoji ter pazljivost pri opazovanju škodljivcev na koncu dajejo dobro kakovost.«

Prvi korak do vrhunskega olja je tradicionalna obdelava tal, sledi ročno obiranje, ki vsako leto poteka od sredine novembra do sredine decembra.

Plodove ročno oberejo v primerni zrelosti in poskrbijo, da se noben plod ne poškoduje. Po končanem obiranju plodove še isti dan odpeljejo v oljarno, kjer jih zmeljejo, kar zagotavlja ohranitev najvišje kakovosti. Stiskanje plodov se opravlja s **hladno stiskano metodo**, ki v olju ohrani vse naravne snovi. Iz kakovostnih plodov pridelano olje je zato takoj po predelavi primerno za kulinarične užitke. Posebnost ekstra deviškega oljčnega olja je v tem, da je olje pridobljeno zgolj z mehanskimi postopki. Tako pridobljen oljčni sok je **deviško olje**, saj ni ne kemijsko in ne toplotno obdelano, hkrati pa ne vsebuje nobenih dodatkov oziroma aditivov. Olje hranijo v temnem prostoru in pri temperaturi 16 stopinj Celzija.

HRANA, PRIDELANA Z LJUBEZNIJO

Massimo Rojac je človek z vizijo, ki ga vodita predanost kakovostni hrani in skrb, da bi zanamcem zapustil kar se da neokrnjeno naravo in pozitivne vrednote. Kaj mu pomeni živeti in delati v Istri? »Sam zase velikokrat rečem, da sem trmast Istran in da so to trmo name prenesli moji predniki, ki so v Istri živeli pod kar nekaj državami. Istra je zame kraj, kjer lahko človek doživi prav vse. Živeti tu je prednost in obveznost krati, da Istro ohranimo in predstavimo svetu v najboljši luči. Istra je kot dobro vino. Uživati ga je treba malo in ob dobri družbi,« je prepričan. Ob tem vizionarsko razmišlja tudi o prihodnosti, ki jo vidi v razvoju novih **premium izdelkov ekološke pridelave**, pripravljene brez konzervansov in aditivov. Predvsem si želi povezovanja najboljših slovenskih proizvajalcev pri razvoju novih produktov iz njihovega olja, na Hrvaškem, v Istri, pa že postavlja plantažo česenj, granatnih jabolok ter fig. »Vse to bom z veseljem ponudil obiskovalcem in kupcem. Zame je namreč **zdrava hrana** tista, ki je pridelana z ljubeznijo do ljudi in narave. Hrana torej, ki jo lahko brez pomislekov ponudiš svojemu otroku.«



DOBRODEJNI ČEMAŽ

Čemaž, ki mu pravijo tudi divji česen, so cenili že stari Rimljani, menda naj bi ga imeli celo raje kot česen. Ugodno vpliva na znižanje visokega krvnega tlaka in nivo slabega holesterola, učinkovit je tudi zoper aterosklerozo, priporočajo ga ob slabi prebavi in izgubi teka, sveže pripravljene listi čemaža pa pomagajo pri čiščenju ledvic in mehurja ter pospešujejo izločanje seča. Člani **družine Rojac** čemaž nabirajo v okolici Poljčan ter ga še isti dan, ko je nabran, predelajo. Liste čemaža seseklajo z nožem, prelijejo z oljem Premium ter dodajo himalajsko sol. »Pomembno je, da čemaž predelamo tisti dan, ko je nabran, saj le tako obdrži vse sokove in vitamine, naravne sestavine pa ostanejo nepoškodovane,« poudari Massimo Rojac.



Tradicija in zaščiteno poreklo

Ekstra deviško oljčno olje slovenske Istre je rezultat dolgoletne tradicije, še posebej pa vloženega truda in ljubezni v negovanje in oskrbovanje oljk skozi vse leto. Je **prvi slovenski kmetijski pridelek** z zaščitnim poreklom v Evropski uniji. Olje, pridelano in stekleničeno na območju slovenske Istre, je tudi del ponudbe linije izdelkov **SPAR Premium**.