

Tisková zpráva ze dne 23. března 2017

Tradiční sklizeň oliv v Řecku

Řecko je každoročně cílem mnoha turistů, které láká návštěva antických památek stejnou měrou jako teplé podnebí a malebné ostrůvky ve Středozemním moři. Možná vás ale překvapí, že tato země je také jedním z největších producentů a vývozců olivového oleje na světě.

A právě o olivách, jejich sklizni a tradiční výrobě rostlinného oleje z těchto plodů bude přednášet Jakub Kubačka, statutární zástupce organizace Natura Opava, která se od roku 1992 zabývá ekologickou výchovou, vzděláváním a poradenstvím v ochraně životního prostředí. *„Olivy a olivový olej patří k základním potravinám ve Středomoří již od prehistorických dob. Jejich konzumace je všeobecně považována za zdraví prospěšnou a promítá se také do středomořské kultury a krajinného rázu,“* upřesňuje Kubačka, který se na podzim loňského roku osobně účastnil sklizně v malé rodinné firmě ve městě Preveza na západním pobřeží Řecka.

Přijďte si poslechnout podrobnosti o starém ručním způsobu sklizně oliv a zjistěte, podle čeho se poznají zdravé plody, v jakém časovém intervalu musejí být přepraveny do certifikované lisovny nebo jaká je ideální teplota, při které vzniká jedinečný olivový olej.

Přednáška se koná ve středu 29. března 2017 v 17.30 hodin v Historické výstavní budově. Vstupné zdarma. Více na www.szm.cz.

Kontakt pro novináře:

Mgr. Romana Cieslarová, tisková mluvčí, cieslarova@szm.cz, 733 376 234.