

# Oliwa z oliwek - dar Bogów - dla zdrowia i urody

## 60 000 letnia historia i zastosowanie

**Trochę historii** „Bogini Atena upatrzyła sobie pewne piękne miasto. Chciała w nim zamieszkać i je ochraniać. Jednakże to samo miasto upodobał sobie ktoś jeszcze: **Bóg morza, Posejdon!**

- W porządku, powiedziała bogini dla której najważniejsza była sprawiedliwość.  
- Będziemy rywalizować . Każdy z nas zaoferuje miastu to, co ma najlepszego i ten, kto wygra uczyni je swoim.

Zdecydowali że sędzią będzie Kekrops, który był na pół wężem, i był bardzo mądry, mimo że był też na pół człowiekiem. W pięknym mieście, które polubili, znajduje się duża skała. Jest to skała Akropolu, na którą wspięli się i rozpoczęli walkę. Posejdon uderzył trójzębem w skałę i od razu wytrysnęła woda. Wywołano to powszechny zachwyty. Co może być lepszym darem dla miasta od bieżącej wody?

Kekrops się schylił, spróbował i poczuł słony smak wody morskiej. Atena uklękła i zasadziła drzewo. Było to pierwsze drzewo oliwne. Uznano Atenę za zwyciężcę. Miasto nazwano Ateny. Pełno w nim drzew oliwnych, podobnie jak w całej Grecji.

Aż do dnia dzisiejszego w żadnym domu, w żadnej kuchni nie brak oliwy ani oliwek.”

### **Cytat z książki „Mitologia dla dzieci” Zofii Zarabouka**

Tak zgodnie z mitem, zrodziło się pierwsze drzewo oliwne, dar bogów dla ludzi, święte drzewo, najwyższe dobro. Drzewo o owocach smacznych, oleistych, które można przechowywać przez dłuższy czas i które dodają nam sił i zdrowia. Ich żółty sok, oliwa, dodaje potrawom smaku podwyższając równocześnie ich wartość odżywczą. Ludzie nauczyli się używać oliwy do gotowania, do oświetlania ( lampy oliwne ) , do opatrywania ran, do leczenia, do upiększania się.

Jest to drzewo święte. Zgodnie z mitem , kreteński Herkules z Idy wzywa swoich braci do wzięcia udziału w biegu i po raz pierwszy uwieńczy zwycięzcę gałązką z dzikiego drzewa oliwnego, które sam posadził w Olimpii. Od wtedy gałązka z drzewa oliwnego jest symbolem pokoju i zgody między narodami a podczas igrzysk olimpijskich zwycięscy zawodników nagradzani są wieńcem z gałązek oliwnych.

Drzewo to wyrasta zarówno na żyznych równinach jak i na kamienistych wyżynach a także nad samym morzem. Potrzebuje tylko słońca i dobrego, łagodnego klimatu śródziemnomorskiego.

Drzewo to istnieje już od tysięcy lat, od samych początków historii. Skrzemieniałe liście dzikiego drzewa oliwnego liczące sobie 60 000 lat znaleziono w Kaldera na Santorini udowadniają jego długą historię, łączą mit z rzeczywistością.

Udowodniono że „ można je naprawdę długo przetrzymać J „ - w Zakroi na Krecie odkryto na dnie studni gliniany dzbanek w kształcie stożku, który był, pełen oliwek. Liczył sobie 3.500 lat !!! Na szczęście archeologom udało się sfotografować „świeże” oliwki zanim uległy one rozkładowi pod wpływem kontaktu z powietrzem i światłem.

Oliwa z oliwek jest nierozdzielnie związana z tradycją religijną i liturgią Kościoła Ortodoksyjnego , ale o tym zagadnieniu napiszę trochę później, podając stare kościelne przepisy na potrawy greckie z zastosowaniem oliwy.





Ot – i cała historia od legendy/mitologii poprzez sadzenie, zbieranie oliwek przez otrząsanie ich na płachty podłożone pod drzewa, jedzenie wraz z ulubioną fetą, miazdzenie w kamiennych młyno – żarnach napędzanych osiołkami, wyłaczanie oliwy z pulpy w workach jutowych prasami śrubowymi. Końcowy efekt to rafinowanie w fabryce, gdzie oliwa zyskuje na wyglądzie, ale traci na smaku – to taka różnica jak schłodzone mleko prosto od krowy, a ślicznie wyglądające w kartoniku z którego nie zrobi się ani śmietanki, ani zsiadłego mleka, że nie powiem masła czy smakowitej maślanki. Nic za darmo – coś za coś.

Ja uwielbiam surową oliwę, mętną o ostrym i specyficznym smaku nadającej sałatce greckiej oryginalny i niepowtarzalny smak, o dziwo sałatce bez sałatki, a tylko pomidor, surowy ogórek, cebulka czerwona i – a jakże – ser feta oraz czasami rozarty w oliwie czosnek, a wszystko posypane bazylią, oregano lub tymiankiem, skropione sokiem z cytryny..

Mural jest namalowany na murze otaczającym fabrykę wyrobów tłuszczowych jak oliwa, margaryna i inne tłuszcze przeznaczone dla przemysłu spożywczego w tym pobliskiej fabryki czekolady oraz dla przemysłu kosmetycznego (mydła, kremy, oliwki kosmetyczne).

Patrząc na mural trudno nie dostrzec w nim artyzmu jego twórcy, ale to nie jest jedyny mural w Atenach. Wszystkie cechuje wysoki poziom wykonawczy i nawet te nowoczesne w formie nawiązują do greckiej tradycji. Coraz więcej obrazów i reklam tworzonych technikami komputerowymi. Trudno dziwić się młodym, którzy chcą żyć jak ich rówieśnicy na zachodzie Europy czy gdziekolwiek. Ale tu w Grecji skok kulturowy i „cywilizacyjny” jest zbyt nagły i odnoszę wrażenie, że ta szybka transformacja pozbawiła ich zachować ciągłość kulturową co przejawia się w kontraście zachowań pokolenia 60 – 80 latków w stosunku do młodszych. Dodatkowo wejście Grecji do Unii Europejskiej i natarczywa ekspansja banków zachodnich oraz produktów spowodowała zatracenie czujności – mogę mieć łatwy kredyt, ale czy mnie stać na to? Brakło tej ostrożności. Konsekwencje znamy.

Lubię zaułki starych Aten, zapachy w starych bizantyjskich ekklisjach, starszych ludzi siedzących na ulicznych kafenijach i w milczeniu popijających ouzo, szklaneczkę wody i czasami zagryzający kawałek fety polanej oliwą i sokiem z cytryny, całość posypane bazylią. Do tego kawałek pszennego chlebka oderwanego od większej całości – tak oderwanego, a nie odkrajanego. To szacunek dla chleba. Resztką chleba wyciera się talerzyk z resztek oliwy – to szacunek dla pokarmu.

Tak żyją jeszcze „normalni i rdzenni” Grecy.

Elity żyją jednakowo nudnie na całym świecie. Piją te same koniaki, dywagują o forsie i kto, kogo i za ile, noszą ciuchy z tych samych firm, uważają się za lepszych od tych co są tacy sami.

A życie płynie, czasami to prawdziwe i szczere obok nas, a my wpatrzeni w medialny blichtr.

Idę na spacer, a po drodze wpadnę na lampkę rozcieńczonego greckiego wina, a w cukierni za rogiem kupię sobie kuluraka, a jak zgłodnieję to suflaka lub kebab.

*Jurek.*