

# Čaroban svijet maslinovog ulja i paškog sira

## MASLINOVO ULJE

Masline rastu u toplim krajevima što je razlog zašto ih možemo pronaći u predjelima Republike Hrvatske uz jadransku obalu, na području Istre i Dalmacije. Masline su specifične po tome što su dugog životnog vijeka. Jedna maslina u Nacionalnom parku Brijuni proslavila je već 1600. rođendan.

### Znaš li da se najstariji maslinik na cijelom Mediteranu nalazi u Hrvatskoj?

Mjesto Lun na otoku Pagu krije maslinik čija su stabla starija više od 1000 godina. Zamisli samo koliko su rođendana te masline proslavile zajedno. U cijelom svijetu masline se uzgajaju preko 4000 godina. Kroz tako dugo vremensko razdoblje maslina je dobila brojne rođake koje nazivamo sorte. Oblica, pendolino, lastovka, levantinka, drobnica, bjelica i žutica samo su neki od brojnih rođaka masline.



Veoma vrijedna sorta **drobnica** najčešće se uzgaja na području Zadra, Korčule i Pelješca.

### Znaš li da je maslina zapravo voćka?

Maslina je zimzelena voćka, a jedinstvena je po tome što se od njenog ploda može proizvoditi **maslinovo ulje**.

Maslinovo ulje je tijekom prošlosti bila najvažnija masnoća u prehrani ljudi na Mediteranu. S vremenom su ga ljudi pomalo zapostavili, ali danas se sve više vraćaju staroj tradiciji.

**Shvatili su kako maslinovo ulje sadrži dobre masnoće koje štite srce i krvne žile.**

Supermoći maslinovog ulja, **vitamin E** i **antioksidansi**, ti pomažu da ostaneš zdrav. Ne zaboravi da je maslinovo ulje prijatelj pravi, stoga ga uvijek na svoj tanjur i salatu stavi!

berba masline tijekom jeseni i zime



Kako bi dobio 1 l maslinovog ulja trebaš ubrati 10 kg svježih maslina!



Najzdravije ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiva se hladnim prešanjem, bez dodatnog zagrijavanja, u modernim uljarama. Za proizvodnju ekstra djevičanskog maslinovog ulja koriste se zdravi plodovi stabla masline koji se odmah nakon berbe podvrgavaju isključivo mehaničkim postupcima - hladnom prešanju i centrifugiranju, u uvjetima koji ne dovode do promjena sastojaka ulja.



Maslinovo ulje je osjetljivo na svjetlost! Čuvaj ga u tamnim bocama kako bi dulje ostalo kvalitetno i dobro za uporabu.



MASLINOVO ULJE

# PAŠKI SIR

## Znaš li da prvi zapisi o paškom siru potječu još od davne 1774. godine?

Poznati putopisac Alberto Fortis u svom djelu „Put po Dalmaciji“ spomenuo je paški sir.

Paški sir je i danas jedan od najpoznatijih te najcjenjenijih sireva diljem svijeta.

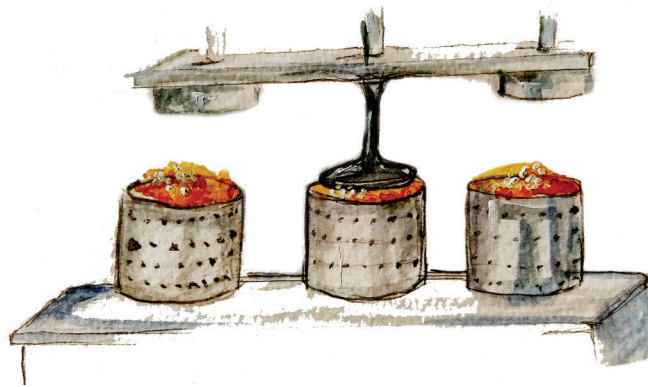
## Znaš li zašto je paški sir tako poseban?

Paški sir se proizvodi od mlijeka paške ovce. Ovca se hrani različitim aromatičnim i ljekovitim biljem koje raste na otoku, što njeno mlijeko čini posebnim.

Na otoku Pagu postoji **500 domaćinstava** i **4 sirane** koje vrijedno proizvode sir i čuvaju tradiciju.

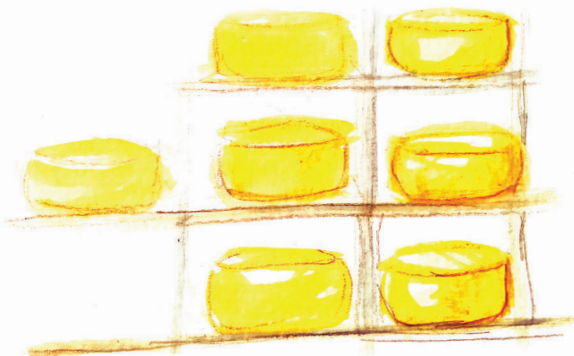
## Paški sir izvor je kalcija koji će ti pomoći da tvoje kosti budu snažne i čvrste.

Također, paški sir se vješto bori s Gricom i Grecom te će spriječiti da tvoje zube napadne zločesti karijes.



zagrijavanje mlijeka i dodavanje sirila

- zgrušavanje mlijeka u sitne kuglice
- odvajanje kuglica od sirutke
- drobljenje gruša na manje kuglice
- sušenje zrna
- stavljanje u kalupe
- soljenje sira



zrenje sira (dva mjeseca)



PAŠKI SIR



Za 1 kg paškog sira potrebno je 7 l  
mlijeka!

