



Jos dėka Lietuva pažino alyvuogių aliejų

Skaitytojų dėmesiui pokalbis su pirmąja ne tik Lietuvoje, bet ir visoje Rytų Europoje sertifikuota alyvuogių aliejaus degustuoja Liana Davletšina.

Liana, be tavęs, Lietuva nebūtų pažinusi gero alyvuogių aliejaus arba mažų mažiausiai tai būtų padariusi daug vėliau. Mums atvežei ne vieną į geriausiųjų pasaulinius reitingus patekusį aliejų. Kokia buvo viso to pradžia? Ir kodėl būtent aliejus? Juk galėjo būti vynas, kava ar koks kitas didelio populiarumo nestokojantis produktas?

Na, pradžia, kaip visuomet juokauju, įvyko nuo šaukšto alyvuogių aliejaus. Pati, kaip dažnas lietuvis, mėgau keliauti po Pietų Europos valstybes ir, kaip priklausomai, iš atostogų parsiveždavau po butelį ar skardinę vietinio ūkininko pagaminto alyvuogių aliejaus. Sumaišytas su salotomis jis dažnai suteikdavo patiekalui nemalonių skonių, o kepamas net dvokdavo. Bet lyg ir žinojau, kad jį vartoti sveika. Todėl ir kankinau save. Kartą pasitaikė galimybė paragauti kažko kito – šviežiai nupjauta žole kvepiančio, gomurį kandančio, kartoko

sicilietiškojo *Titone*, kurį pagamino buvusi farmacininkė, o dabar jau ir artima mano bičiulė Antonella Titone. Ši pažintis mane taip suintrigavo, įtraukė, kad tapau kokybiško aliejaus ambasadore.

Gero aliejaus ieškojau užsienyje, jį supirkinėjau, o grįžusi rengdavau degustacijas. Prieš gerus aštuonerius metus jau susiburdavome su kaimynais prie krūvos aliejaus butelių, taurės vyno ir šviežios čiabatos kepalas.

Žavėjimasis Italija prieš beveik šešerius metus virto širdžiai miela, bet tikrai ne paprasta veikla. Po truputį pradėjau ieškoti ūkių ir siūlyti jiems tiekti produkciją į Lietuvą. Pradžia buvo labai sunki. Mažai kas atsakydavo į užklausas. Pamažu per rekomendacijas pavyko užmegzti ryšius.

Keleto bičiulių pastūmėta įkūriau įmonę „Itališko skonio gurmanai“. Į Lietuvą pirmiausia atvežėme gausybę tikros itališkos pastos, pomidorų iš saulėtojo Neapolio, aliejaus, artišokų, alyvuogių.

Mano žinios apie aliejų tuo metu buvo kuklios. Domėjaisi mėgėjiškai. Kokybę nuo nekokybės jau galėjau atskirti, bet paaiškinti kitiems buvo sunku.

Kodėl pradėjai mokytis, investavai ne tik savo laiką, bet ir pinigus? Kokie žmonės Tave supo? Kokia forma vyko mokslai? Prisipažinsiu, man apie tokio tipo mokslus nebuvo tekę girdėti.

Prieš ketverius metus ėmiau studijuoti seniausioje Alyvuogių aliejaus mokykloje – ONAO (*Organizzazione Nazionale di Assaggiatori Olio di Oliva*), įsikūrusioje nedideliame Ligūrijos pajūrio Imperijos (*Imperia*) miestelyje. Tai turbūt viena sunkiausiai pasiekiamų vietų Italijoje, nuo Milano stoties kelionė traukiniu trunka dar keturias valandas. O vykti į šią mokyklą per ketverius metus teko daugybę kartų. Pirmi metai buvo skirti sensoriniams gabumams ugdyti ir vertinti. Vėliau laukė egzaminai: išlaikė toli gražu ne visi. Tik išlaikūsieji galėjo tęsti studijas profesionalaus alyvuogių aliejaus degustuotojo statusui įgyti, jos truko trejus metus. Treji metai kelionių į Imperiją, daugybė paskaitų ir sesijų per *Skype'ą*, kurių metu analizuodavome gautus aliejaus pavyzdžius kartu su grupe ir grupės vadovu. Praėjusių metų gruodį pavyko sėkmingai išlaikyti kvalifikacinį egzaminą ir įgyti profesionalaus alyvuogių aliejaus degustuotojo statusą.

Moksluose mane supo Italijos, Ispanijos, Graikijos, Prancūzijos aliejaus ūkių savininkai, importuotojai iš Taivano, Japonijos, Kinijos, JAV, Kanados, Brazilijos, Suomijos, Švedijos, Prancūzijos, Šveicarijos, Olandijos ir kitų valstybių. Mane, lietuvę, fotografavo ir filmavo, nes daugelis net nežinojo, kas ta Lietuva ir kur ji yra.

Ką daro šis specialistas?

8–12 asmenų grupėje vertina komisijai teikiamus aliejaus pavyzdžius ir nustato konkretaus pavyzdžio kokybę: ar tai ypač grynas, grynas ar *lampante* alyvuogių aliejus; įvertina, ar deklaruojama alyvuogių aliejaus kategorija atitinka tikrovę; skaičiuoja teigiamų savybių (kar-

„Mano pavyzdys rodo, kad bet kuris mėgstamą darbą dirbantis žmogus, aistros vedamas, gali pasiekti įspūdingų rezultatų“, – teigia Liana.

tumo, pikantiškumo, vaisiškumo ir trūkumų (defektų) medianą. Vėliau šie rezultatai lyginami su laboratoriniais cheminių parametrų rezultatais. Viršenybė teikiama ragavimo testui, mat cheminius parametrus lengva koreguoti – tirpikliais pašalinti toksinus, sumažinti rūgštingumą.

Tai kompleksinis mokslas, o įgytos žinios nuolat palaikomos praktiniu darbu, atliekamu visuomeniniais pagrindais.

Kas Tave taip užkabino? Ar pats dalykas, ar asmenybės, kurias sutikai eidama šiuo keliu?

Užsidegimas vertė judėti pirmyn. Nuolat ieškojau papildomų būdų mokytis. Sutikau daug ypatingų, įdomių žmonių. Palaipsniui įgijau didžiulį būrį bendraminčių užsienyje – gamintojų, importuotojų, entuziastų, besidominčių šiuo produktu (vadinamųjų *appassionati*), kurių pastūmėta mokiausi pas alyvuogių aliejaus guru Marco Oreggia, prof. Maurizio Servili, dr. Gino Celletti, prof. dr. Riccardo Gucci, po 30 ar net 40 metų besigilinančius į alyvuogininkystės sektorių, analizuojančius cheminius parametrus, valdančius tikrą žinių ir studijų lobyną. Per pastaruosius ketverius metus nepraleidau nei vieno aliejaus forumo, dirbtuvių ar seminaro Italijoje.

Fondazione Italiana Sommelier mokykloje, ruošiančioje ne tik vyno, bet ir alyvuogių aliejaus someljė, mokiausi pusę metų, išlaikiau kvalifikacinius egzaminus ir įgijau alyvuogių aliejaus someljė statusą.

Kaip ir kodėl atsirado Tavo alyvuogių aliejaus mokykla?

Kilo noras pasidalinti sukauptomis ir nuolat plečiamomis žiniomis su savo tautiečiais. Prieš trejus

Pasak pašnekovės, lietuviai yra nedrąsūs, bet smalsūs. Smalsumas verčia peržengti barjerą ir atrasti naujų skonių.



Interviu Kanados dokumentiniam filmui apie alyvuogių aliejų

„Džiugu, kad pasaulyje vis dažniau
j viešumą iškeliami ir atskleidžiami
alyvuogių aliejaus skandalai“, –
besikeičiančia situacija džiaugiasi Liana.

metus įkūriau Alyvuogių aliejaus mokyklą *tikrasaliejus.lt*, kurioje mokau žmones pažintis, suprasti ir ragauti tikrą alyvuogių aliejų. Aliejų degustuojame aklaai. Dalyviai patys komentuoja, ką jaučia.

Pramogines-pažintines alyvuogių aliejaus paskaitas-degustacijas užsisako įmonės, ištroškusios naujų, sveikų ir praktiškų pramogų. Labai džiaugiuosi ketvirtus besitęsiančiu bendradarbiavimu su SPA „Vilnius“ sveikatingumo viešbučiais ir restoranais. Reguliariai edukuojame personalą, vedame seminarus, degustacijas, atrinkome skirtingų stilių aukštos kokybės alyvuogių aliejaus rūšis, paruošėme aprašymus. O šių restoranų svečiai mėgaujasi kokybišku alyvuogių aliejumi.

Rengiu seminarus tuose restoranuose, kuriems nes-

vetima kokybiško produkto kultūra ir klientų sveikata.

Viename iš Romoje įsikūrusių modernios virtuvės restoranų vedu degustacinius vakarus-vakarienes, kurių metu mokau vietinius, romiečius, degustuoti, vertinti ir derinti alyvuogių aliejų.

Mano mokykla įkurta tam, kad kovotų su gausybe giliai įsišaknijusių mitų alyvuogių aliejaus tema – pavyzdžiui, kad alyvuogių aliejus netinka kepti, kad geriausias iš sunokusių alyvuogių išspaustas aliejus, kad aliejus turi būti nekartus ir nekutenti gerklės, kad geriausias yra graikiškas alyvuogių aliejus, kad labai gerai pirkti „ūkininko išspautą alyvuogių aliejų, supilstytą į plastikinius butelius, nes jis labai autentiškas“. Prekybininkai, siekdami parduoti prekę, dažnai sugalvoja visokių istorijų.

Man buvo lemta prisiimti pionieriaus vaidmenį, plaukti prieš srovę. Pirmiausia į Lietuvą iš Apulijos atvežiau *Coratina* veislės aliejaus. Tai turbūt sunkiausiai suprantamas, labai kartus ir pikantiškas alyvuogių aliejus, kokį tik galima rasti. Su rekordiniu kiekiu antioksidantų, todėl pats sveikiausias ir mums reikalingiausias. Pirkėjai, jo paragavę, rausdavo ir kosėdavo. O kainuoja toks ypatingas produktas ne centus, ir dargi neskanus! Buvo aišku: norint, kad klientas tokį produktą pradėtų vertinti, įtrauktų į savo mitybos racioną, reikia pasakoti, mokyti, ragauti...

„Flos Olei“ apdovanojimų
ceremonijoje su Giorgio Franci



TOP
aliejaus rūšių
degustacija su
importuotoju
iš Austrijos



Aliejaus degustacija
parduotuvėje „Itališko
skonio gurmanai“

Kaip formuoti asortimentą? Ar su ūkiais bendrauji pati?

Asortimentą plėčiau po truputį. Buvau įsitikinusi, kad atstovauti dviem vieniems geriausių alyvuogių aliejaus ūkių pasaulyje ir prekiauti aukščiausios įmanomos kokybės produkcija pakanka. Ko gi dar reikia?

Mano supratimą kardinaliai pakeitė pažintis su vientelio kasmet leidžiamo pasaulinio alyvuogių aliejaus gido autoriumi Marco Oreggia. Jis man atvėrė duris į fantastiškai spalvingą alyvuogių aliejaus pasaulį, parodė regionų, ūkių, veislių, gamybos technikų įvairovę. Pradėjus gilintis, asortimentas plėtėsi geometrine progresija. Ėmiau tiesiog gyventi ūkiuose: skyniau alyvuoges, bendravau, važiauvau į spaudyklas, buvau ten kartu su didžiausiais maestro (liet. mokytojais), stebėjau, kaip iš kalno žalių, traškių kaip riešutas uogų per 40 minučių gimsta žaliasis auksas... Jie dirbo, apsupti nenutrūkstamai veikiančių presų gausmo, o aš tiesiog buvau šalia su savo klausimais. Taip apkeliavau ir pažinau Apuliją, Siciliją, Toskaną, Laciją, Kampanę, Umbriją, Markę, Venetą, Ligūriją ir kitus regionus, Andalūziją, Chaeną, Kastiliją-La Mančą.

Pradėjus dirbti su geriausiais gamintojais, garsas apie šiek tiek pakvaišusią, aliejais besidominčią lietuvę Lianą ėmė skliti iš ūkio į ūkį. Šiuo metu atstovauju 22 aliejaus gamintojams iš Italijos, Ispanijos ir Graikijos, 2018 m.

2016 m. „Itališko skonio gurmanai“ už indėlį į alyvuogių aliejaus kultūros sklaidimą, buvo apdovanoti geriausio pasaulyje alyvuogių aliejaus importuotojo titulu.

planuose – dar bent 3 ūkiai.

Su visais santykiai bičiuliški. Prisipažinsiu: labai padeda ir tai, kad nėra kalbos barjero. Užėjus norui bendradarbiauti su Italijos ūkininkais, teko puikiai išmokti italų kalbą, mat dažnas jų net vieno sakinio užsienio kalba nesuraito.

2016 m. „Itališko skonio gurmanai“ už indėlį į alyvuogių aliejaus kultūros sklaidimą buvo apdovanoti geriausio pasaulyje alyvuogių aliejaus importuotojo titulu. Tai nepaprastai svarbus įvykis tiek man kaip profesionali, tiek kaip lietuvi: mūsų šalies vardas buvo paminėtas tarp tokių valstybių kaip Švedija, Šveicarija, Austrija, Ukraina. Mano pasiekimai sudomino Italijos televiziją bei kitų užsienio šalių žiniasklaidą. O juk viskas prasidėjo nuo



Šviežio alyvuogių aliejaus ragautuvės pas Americo Quattrociocchi



Aliejaus blendo kūrimo procesas



Kalabrijos alyvuogių derliaus vertinimas svečiuose pas Olearia San Giorgio

Manoma, kad prie Viduržemio jūros gyvenantys žmonės sveikesni todėl, kad gausiai vartoja alyvuogių aliejų.

šaukšto alyvuogių aliejaus. Mano pavyzdys rodo, kad bet kuris mėgstamą darbą dirbantis žmogus, aistros vedamas, gali pasiekti išpūdingų rezultatų, reikia tik noro ir pastangų.

Mane labai įkvepia draugai ir bendraminčiai: iš jų semiuosi idėjų, energijos. Tai ne tik gamintojai, bet ir importuotojai iš penkių žemynų. Su jais mane sieja glaudūs bičiuliški saitai, mes kartu keliaujame, diskutuojame, plečiame pasaulėžiūrą ir giliname profesines žinias.

Koks yra lietuvis vartotojas? Ar noriai eksperimentuoja? Ar nuo Tavo veiklos pradžios pasikeitė jo elgsena, pirkimo įpročiai?

Lietuviai yra įdomūs (*juokiasi*). Jie nedrąsūs, bet smalsūs. Smalsumas verčia peržengti barjerą ir atrasti naujų skonių. Juk įkišus nosį į alyvuogių aliejaus sklidiną taurę atsiveria ištisas naujas nepažintas pasaulis.

Kokybę nuo nekokybės atskirti gan paprasta: užtenka kartą paragauti gero aliejaus ir kelio atgal nėra. Taip ir man nutiko.

Džiaugiuosi, kad per penkerius veiklos metus įgijome būrį lojalių klientų. Vartotojas, prisijaukinęs kokybišką aliejų, nuo švelnaus ir lengvai suprantamo juda link vertingesnio, charakteringesnio, antioksidantų ir vitaminų koncentrato, pasižymintio itin intensyviu skoniu. Tam reikia laiko. Todėl džiaugiamės, kai pirkėjas pats tiesia ranką prie tokio aliejaus arba atėjęs klausia, kuris čia tas stipriausias?

O kokios pasaulinės tendencijos?

Visur tendencijos panašios: auga susidomėjimas alyvuogių aliejumi, ypač Azijos valstybėse – Kinijoje, Japonijoje, Taivane, Vietname. Prasidėjo masinės alyvmedžių sodinimo kampanijos, į pasaulinius čempionatus plūsta pirmieji aliejų pavyzdžiai. Europoje tikras renesansas, daugelyje valstybių atsirado bent po vieną idėjinį importuotoją-alyvuogių aliejaus kultūros skleidėją, jau nekalbu apie gausybę prekybininkų, kurių vienintelis tikslas – kuo pigiau nupirkti ir kuo brangiau parduoti, nesvarbu ką.

Džiugu, kad pasaulyje vis dažniau į viešumą iškeliama ir atskleidžiami alyvuogių aliejaus skandalai. Džiugu ne todėl, kad aliejus klastojamas, o todėl, jog atsakingos institucijos imasi atsakomybės kovoti su pažeidėjais – didžiųjų prekybos tinklų tiekėjais, konglomeratais, kurie, prilipdę skirtingų prekių ženklų etiketes, prekiauja vienu ir tuo pačiu produktu, neturinčiu nieko bendra su ypač grynu

alyvuogių aliejumi. Kita vertus, apmaudu, jog skandalams nurimus, tas pats aliejus vėl nugula lentynas, bet yra vilties, kad ši informacija nugula ir pirkėjų atmintyje ir mažina minėtos produkcijos pardavimo apimtį. Neseniai tokie atvejai nuskambėjo Šveicarijoje, Vokietijoje, Austrijoje, Italijoje, JAV ir kitose išsivysčiusiose šalyse.

Kodėl apskritai verta vartoti alyvuogių aliejų?

Alyvuogių aliejus pasižymi išskirtine maistine verte – 99 proc. sudaro augalinės kilmės riebalai, kuriuose vyrauja mononesočiosios riebalų rūgštys (omega-9), yra nedidelis kiekis polinesočiųjų riebalų rūgščių (omega-6, omega-3) bei sočiųjų riebalų rūgščių. Likusi dalis – daugiau kaip 200 naudingų substancijų: antioksidantai, vitaminai, kartu su naudingosiomis mononesočiosiomis rūgštimis, saugantys nuo širdies ir kraujagyslių ligų, padidėjusio kraujospūdžio, vėžinių susirgimų (krūties, storosios žarnos, skrandžio), kaulų retėjimo, artrito, diabeto, nutukimo, cholesterolio, kepenų ligų, virškinimo ir regėjimo sutrikimų.

Siekiant apsisaugoti nuo šių ligų, rekomenduojama aliejų gerti šviežią tuščiu skrandžiu arba termiškai neapdorotą su maistu. Gausų antioksidantų alyvuogių aliejų galima naudoti ir išoriškai – norint pamaitinti odą (alyvuogių aliejus nepriklauso alerginių medžiagų grupei, todėl tinka jautriai, tiek sausai, tiek riebiai, odai), pažeistus plaukus, nagus. Jei norime jausti realią naudą sveikatai, šį produktą turime vartoti reguliariai ir gausiai.

Manoma, kad prie Viduržemio jūros gyvenantys žmonės (graikai, prancūzai, ispanai, italai ir kt.) sveikesni todėl, kad gausiai vartoja alyvuogių aliejų.

Nuo ko pradėti pažinti su alyvuogių aliejumi?

Paragaukite ir palyginkite. Ragauti kokybišką aliejų labai paprasta, mat jis maloniai kvepia, burnoje nepalieka nemalonaus riebumo pojūčio, nesivelia, nekelia noro nuskausti burną. Burna būna sausa, tarsi atsigėrus vandens, joje lieka malonus žolių ar daržovių poskonis, jaučiamas lengvas gerklės kutenimas. Ragauti būtina. Nors etiketėje nurodyta informacija svarbi, galutinai atsakyti, ar alyvuogių aliejus kokybiškas, galima tik jo paskanavus. Ragauti reikėtų iš taurelės, be jokių priedų, neužsikandant duona.

Po pažinties su skonį įvairove lauks kitas etapas – alyvuogių aliejaus derinimas su patiekalais, mat jis, lygiai kaip ir vynas, derinamas su maistu. Alyvuogių aliejus turi ne užgožti patiekalą, o papildyti, suteikti jam šviežumo, gaivumo, naujų atspalvių ir tiesiog sujungti atskirus ingredientus į visumą.

Tavo ateities planai?

Toliau kelti kokybiško alyvuogių aliejaus kultūrą Lietuvoje ir plėsti verslą – norime būti lengviau pasiekiami, tad atidarome antrąją parduotuvę Vilniuje. Taip atsidėkojame savo gerbėjams už vis besiplečiantį ratą. Džiaugiuosi, kad studentai, mokėsi mano Alyvuogių aliejaus mokykloje, tampa tikrais šio produkto ambasadoriais, edukuoja savo kaimynus, tėvus, draugus, bendradarbius ir taip dovanuoja jiems sveikatą.

SVEIKAS, PAVASARI. SVEIKAS, ŽALIAS!

WWW.KEPSNINES.LT



OPEN FLAVOUR