



се съмнява, че именно зехтинът е тайната на критското здраве и дълголетие. Самият гр-р Киџ стои зад така нареченото "Изследване на седемте страни", направено през 60-те години на XX век. Резултатите от това проучване сочат, че продължителността на живота в Крит е най-висока, тъй като рискът от сърдечносъдови и ракови заболявания е значително по-малък, в сравнение с останалите страни като САЩ, Финландия, Япония, Италия и Финландия. И наистина, достатъчно е само да спомнем, че годишно на жител на о-в Крит се пада по 30 л зехтин! На всеки 100 000 души в Крит има само 9 случая на сърдечно-съдови заболявания. За сравнение в САЩ са 424!

Климатичните условия на о-в Крит наистина са идеални за отглеждане на маслинови гръвчета - умерено-средиземноморски климат, мека зима, продължително слънцезреене, плодородни почви. Маслиновите гръвчета на Крит постоянно се увеличават и днес заемат голяма част от територията на острова. За да се обърнем отново към статистиката: на всеки жител на острова се пада по 60 маслинови гръвчета! Сортовото разнообразие е голямо, но доминиращ е сортът короники, който представлява 85% от маслиновите насаждения.

Малко история

За зехтина се знае, че се е появил в Близкия изток през третото хилядолетие пр. Хр. и постепенно се разпространил по островите на Егейско море, Гърция и други средиземноморски региони. Известно е още, че освен зърнени култури, първите заселници на о-в Крит през неолита (6000-3000 г. пр. Хр.), събирали и се хранели с плодовете на дивото маслиново гърво (Olea Oleaster). По-късно, през третото хилядолетие пр. Хр., заселниците на Крит започнали култивирането на маслинови гръвчета и продължили тяхното систематично отглеждане през второто хилядолетие. През минойския период, (след 2000 г. пр. Хр.) отглеждането и култивирането на маслини заема важно място в икономиката на критския град Кносос и по-късно добива съществено значение в икономиката и живота на Микенска Гърция. По това време зехтинът имал най-различни приложения на острова. Той бил използван в козметиката, за религиозни церемонии, като мехлем за тялото, смазочно масло и също като терапевтична съставка

Еликсир за дълголетие от Крит

Едва ли има някой, който да не е чувал за прословутата "средиземноморска диета" - тези традиции в храненето, благодарение на които жителите на средиземноморските страни от хилядолетия насам се радват на чудесно здраве и дълъг живот. Не по-малко известен факт е също, че храненето на о-в Крит представлява най-красноречивият и типичен пример за тази диета. След като било установено, че смъртността, дължаща се на сърдечносъдови заболявания сред жителите на о-в Крит е най-ниската в света, специалистите започнали да търсят точната причина за това явление в хранителния режим. Оказало се, че тайната на здравето и живота сред критяните се дължи на зехтина, който е в основата на храненето на местните хора. Синоним на автентичната качествена кухня из целия свят, зехтинът от остров Крит е извор на здраве и дълголетие. Още през 50-те години на XX век американски диетолози пристигнали на острова, за да изследват продължителността на живота и останали учудени от количеството на консумирания там зехтин. "Господи, колко зехтин!", възкликнал изумен световноизвестният учен Ансел Киџ, поглеждайки буквално потъналата в зехтин зелена салата. Всъщност, той просто повтори направените през вековете наблюдения от чуждестранните пътешественици, които се интересували от ежедневието на критяните. Днес вече никой не

в медицината. Много исторически факти и находки говорят за значимостта и използването на маслините и зехтина в битата на хората по тези земи още от дребни времена.

При разкопките на гвореца на гръцкия владетел Закрос, в източен Крит, е намерена купа за маслини, датираща от 1450 г. пр. Хр. На нея е изобразена сцена, която явно показва, че маслините са представлявали част от менюто на критяните през минойския период. По-късно философите Анаксагор и Емпедокъл изследват в трудовете си историята на маслината. В дребногръцката митология се споменава, че богинята Атина Палада предложила на атиняните, емблема на града им да бъде маслиновата клонка, която символизира мира, мъдростта и успеха. Още дребните гръци вярвали, че студено пресованият зехтин е изключително полезен за човешкото здраве и го препоръчвали за всякакви видове заболявания.

Посланици на дълголетие

За най-голямо наше щастие хората от Крит правят всичко по силите им, за да споделят с останалата част от човечеството тайната на здравето и дълголетие. Сред най-активните посланици на критското здравословно хранене е фирмата Latzimas. Уникалните почвено-климатични условия за отглеждане на маслинови гръвчета на Крит довеждат до създаването на малката

семейна фабрика за производство на зехтин Latzimas в началото на 90-те. С много професионализъм, традиции и любов, компанията произвежда зехтин Екстра Върджин под търговската марка Latzimas. Маслиновата плантация и фабриката се намират в района на северен Милопотамос, край Ретимнон, на северното критско крайбрежие. Този район представлява зона с гарантирано и контролирано наименование за произход. Естествените условия в Крит са повече от подходящи за развитието на биологичното земеделие. Не случайно първите стъпки в тази област са именно в производството на зехтин, а компанията Latzimas не прави изключение. През годините ръстът на продажбите постоянно нараства и компанията увеличава пазарното си присъствие, за да се стигне до днес, когато Latzimas изнася своите продукти във Великобритания, Америка, Австрия, Белгия, Франция, Германия и Швейцария и България.



гарантира продукт с постоянно качество, отличен вкус и аромат, запазил всички естествени съставки на маслиновия сок, чието съдържание на киселини не надвишава 0,8%. Този най-висококачествен зехтин има наситен плодов вкус и аромат на току-що набрани маслини. Той придава свежест на салатите и всяко ястие приготвено с него. Зехтинът Екстра Върджин Latzimas се произвежда в стъклени бутилки, които го предпазват максимално от пряка слънчева светлина. Предлага се в разфасовки от 500 и 750 мл, както и в кенове от 3 и 5 л.



гръвчета се отглеждат по всички правила на екологичното земеделие. Полученият зехтин е сертифициран от института Bio Hellas, което гарантира продукт с постоянно качество, отличен вкус и аромат, който запазва всички естествени съставки на маслиновия сок. Зехтинът Екстра Върджин "Био производство" е отличен с медал през 2006 в международния конкурс Great taste awards, в Лондон. Произвежда се в стъклени бутилки, които го предпазват максимално от пряка слънчева светлина. Бутилиран е в разфасовки от 500 и 750 мл.



Зехтин Екстра Върджин с босилек

В този уникален Екстра Върджин зехтин е поставен стрък босилек от нископланинските ливади на Крит. Той може да се използва за овкусяване на салати и ястия приготвени с домати и сирена, но също за пиле и риба. Изключително подходящ е за приготвяне на пици, брукети и паста по класически италиански рецепти. Използва се и като основа за приготвяне на песто.



Зехтин Екстра Върджин с риган

В бутилката с течното злато Latzimas е поставен стрък риган. Зехтинът с аромат на риган е подходящ за приготвяне на птици, месени ястия и барбекю. За разлика от останалите ароматни зехтини, този се използва за приготвяне на лютив ястия, но също и за овкусяване на салати.



Зехтин Екстра Върджин с розмарин и пипер

Зехтинът с розмарин и пипер Latzimas е подходящ за приготвяне на печени ястия с риба, пилешко, агнешко и телешко. Добавен при печене на барбекю, предава на месото лек пикантен вкус и дивечов аромат. Препоръчва се за зеленчукови супи и суфлета.

Продуктите на Latzimas са вече и на българския пазар във веригата магазини Пикадили, Елемаг, Винополис, както и в добрите гурме-магазини и ресторанти. През месец май всеки петък от 17 до 21 и събота 12 до 16 ценителите на добрия вкус могат да дегустират зехтина на Latzimas в Пикадили и Елемаг.

Официален вносител на зехтините Latzimas е фирма „Олимпорт“ ООД. Телефон за връзка 0888 959 721, office@olimport.bg

Зехтинът Latzimas се произвежда според всички изисквания на Европейския съюз и Международния съвет на зехтина (International Olive Oil Council)

Компанията и нейните продукти са сертифицирани по следните стандарти:

Certification and Inspection Organization of Organic Products (DIO)

Inspection Institute for Organic Products (Bio Hellas)

Food Safety Management System (HACCP)

Quality System (ISO 9001:2000)

Greek Origin (EL 043)

Protected Designation of Origin (P.D.O.)

