

Најбоље маслиново уље на свету је у - српском манастиру!



Маслиново уље које се прави у манастиру Тврдош проглашено је за најквалитетније на Светском такмичењу произвођача маслиновог уља у Њујорку.

На око пет километара од Требиња, на обали Требишњице, налази се манастир Тврдош, место које није само симбол духовности и вере, већ и неговане традиције чији плодови данас освајају светска признања.

Пре више од десет година у манастиру Тврдош засађен је маслињак на предлог сестара из манастира Ормилија, а из године у годину посвећеност, труд и рад довели су до тога да се управо на том месту производи најбоље и најквалитетније маслиново уље на свету.

Светско такмичење произвођача маслиновог уља у Њујорку доделило је манастиру Тврдош три златне медаље за квалитет, а награђена су: моносортно уље „Халкидики“, мешавина „Монастик“ и уље „Каламата“.

„Узорке смо у Њујорк почели да шаљемо прошле године. На то такмичење долазе произвођачи маслиновог уља са свих континената. У односу на прошлу годину смо додатно напредовали јер смо тада освојили једну, а сада

три златне медаље“, испричао је Спутњику јеромонах Порфирије, сабрат манастира.

Према његовим речима, земљиште и клима у манастирским маслињацима повољне су за ове сорте, а добијено уље садржи више од 400 милиграма полифенола по литру, што се повезује са већом стабилношћу уља и све већим интересовањем потрошача који воде рачуна о здрављу.

„У уљу нашег манастира измерено је прошле године више од 400 полифенола. Ако вредност пређе бројку од 400 то није само храна већ и лек“, рекао је јеромонах Порфирије.

Манастир Тврдош и маслина имају посебну везу јер је током градње храма Светог Јована Владимира у Бару, митрополит Амфилохије поклонио Тврдошу маслину стару преко 330 година са тог места где се налази храм. Та маслина у Тврдошу се и даље чува као вредна успомена и подсетник на очување традиције.

Манастир тренутно има око 1.700 стабала маслина, укључујући локалне херцеговачке сорте, али и грчке и италијанске култиваре.

Извор: Спутњик

spc.rs