

## Ouro Líquido



O cultivo de oliveiras para a extração do azeite, data da Síria Antiga sendo explorado pelos povos egípcios e armênios. Na Grécia Antiga, a oliveira tinha grande importância, e, em algumas passagens mitológicas, menciona-se a oliveira e sua criação.

Um bom exemplo é a história que conta como o nome da cidade de Atenas foi escolhido. Os deuses Atenea e Posêidon discutiram para saber quem teria a honra de dar seu nome à cidade. Decidiram que quem realizasse o feito mais útil aos humanos teria essa honra. Então, Posêidon golpeou sobre uma rocha e

fez surgir um animal útil para a guerra: o cavalo. Atenea, impressionada com o feito de Posêidon, bateu com a ponta de sua lança na terra e fez crescer uma oliveira. A própria Atenea ensinou aos futuros habitantes da cidade o cultivo das oliveiras e a extração do azeite. Passou então a ser adorada como a deusa da agricultura e emprestou seu nome à nova cidade.

Essa história mostra a importância do azeite de oliva para os gregos antigos que o escolheram como um sinal de paz e consideravam sagrados os ramos da oliveira, que eram trançados como coroas e usados pelos vencedores dos jogos olímpicos. Não se sabe como o cultivo das oliveiras chegou a parte ocidental do Mediterrâneo, se pelas mãos dos colonos gregos ou, ainda anteriormente, pelos fenícios, mas sabe-se. Ao longo de toda a sua história o azeite de oliva foi ligado, não somente à alimentação, como à medicina e à religião. Está relacionado com a paz, a abundância e o bem estar que os romanos estenderam seu cultivo a todo seu império, da África à Península Ibérica.

Produção O método tradicional de produção de azeite de oliva é esmagar as azeitonas entre duas prensas

de pedra com movimentos opostos, até que o fruto fique reduzido a uma pasta. Esta pasta é espalhada sobre finas peneiras, que são colocadas umas sobre as outras e pressionadas com pesos. Há outros métodos mais modernos, mas os azeites "prensados a frio" são feitos desta forma.

O calor permite que se extraia maior quantidade de óleo, mas de pior qualidade. O azeite é graduado numa escala que determina seu nível de acidez. Também são considerados outros fatores como a cor, o sabor e o aroma, mas a qualidade está estreitamente ligada a percentagem de acidez. O azeite extra-virgem tem no máximo 1 grau de acidez e é o mais fino. O azeite virgem deve ter no máximo 3 três graus de acidez.



Há seis mil anos o **azeite** já fazia parte o cardápio de muitos egípcios. Prova de resistência ao tempo e de muito sabor, o sulco da azeitona pode ficar ainda mais especial, caso seja aromatizado.

# Azeites Temperados

## **Azeite com pimenta vermelha**

Basta acrescentar as pimentas com os cabinhos e uma pitada de sal. Deixe alguns dias, para pegar gosto. Se desejar, junte um dente de alho levemente, amassado.

---



## **Azeite com tomate seco e orégano**

É uma excelente mistura para regar uma fatia de pão italiano ou mesmo sobre uma pizza. Pode-se neste caso aquecer um pouco o azeite. Coloque numa molheira própria e leve ao forno de microondas por 1 minuto potência alta.

---



## **Azeite com pimenta calabresa seca**

É só misturar. O resultado é um excelente. Fica um azeite O resultado é um excelente. Fica um azeite picante

---



## **Azeite com alecrim**

Ponha ramos de alecrim no azeite, com um dente de alho. E só saboreie depois de uma semana.

---



## **Azeite com tomilho**

Misture tomilho, cebola cozida e pimenta do reino. A mistura é ótima para temperar carnes

---



## **Azeite com ervas secas variadas**

Alecrim, orégano, tomilho, coentro em grão, pimenta do reino e vermelha.

