



História korintských hrozienuk

kalamata :
papadimitriou

História korintských hrozienuk

Vínna réva je jednou z najstarších rastlín, ktoré ľudia pestujú. Prospešné vlastnosti hrozienu, vína a hrozienuk sú všeobecne známe, či sa jedná o potraviny, kozmetiku alebo ich liečivé účinky.

História ostrova Kréta, Peloponézskeho polostrova a dokonca celého Stredomoria bola ovplyvnená práve pestovaním viniča. Starí Gréci a neskôr aj Rímanovia boli vždy považovaní za najvýznamnejších pestovateľov viniča a výrobcov vína všeobecne. Víno u nich poznamenalo všetko - od mytológie, cez maliarstvo, sochárstvo, poéziu, zvyky a tradície až po medicínu, obchod, stravovacie návyky a dokonca aj náboženstvo. Aj starovekí myslitelia, ako napríklad Hérodotos, Platón či Aristoteles, často vo svojich dielach hovorili o hrozienukach. Používali sa pre ne označenia „astafides“, „stafylides“ alebo „stafides“, pričom tretí uvedený sa pre hrozienuka používa v modernej gréčtine dodnes.

Dnes sa na výrobu hrozienuk v zásade používajú dve základné odrody vínnej revy: korintská, ktorá sa pestuje najmä v severnej a západnej časti Peloponézskeho polostrova a na Iónskych ostrovoch (Zakynthos a Kefalonia) a sultánka, ktorú nájdeme najmä na Kréte v okolí Heraklionu a v okolí Korinthu. Zatiaľ čo tmavé hrozienuka sa získavajú sušením korintských odrôd, zo sultánky získavame väčšie zlatavé hrozienuka.



Sultánky pôvodne pochádzajú z Ázie, konkrétne z oblasti dnešného severného Iránu. Odtiaľ sa ich pestovanie v 12. storočí pred našim letopočtom presunulo do údolia rieky Gediz na západe Turecka a ďalej na zvyšnú časť iónskeho pobrežia. Potom už to bol iba krôčik do gréckej oblasti Nafplio, kda sa sultánky začali produkovať v roku 1838 a na Kréte, kam sa ich pestovanie dostalo v roku 1901.

Naopak korintská odroda je doma priamo v Grécku, kde sa pestovala už za čias Homéra. Prvé zápisy o jej vývoze pochádzajú z 12. storočia. O sedem storočí neskôr už ich vývoz predstavoval 75 % z celkového gréckeho vývozu, čo Grécku po balkánskych vojnách veľmi pomohlo vytvoriť moderný priemyselný štát a transformovať spoločnosť.

S ohľadom na to, že 80 % korintskej odrody vínnej revy dnes pochádza z Grécka, je v medzinárodnom meradle považovaná za unikátny produkt. Prispieva k tomu aj skutočnosť, že je možné ich použiť dvoma spôsobmi - usušiť hrozienka alebo ich spracovať na víno.

V angličtine sa pre korintské hrozienka používa výraz „currants“, ktorý pochádza z francúzskeho slova „raising de Corithe“, respektíve „raisins de Courantz“. Do angličtiny sa slovné spojenie dostalo v 14. storočí a vynechalo sa slovo „raisins“.



Ekonomické údaje

Na základe údajov gréckeho ministerstva poľnohospodárstva má Grécko vo vývoze hrozienuk (korintských, ako aj sultánok) významné postavenie na svetovom trhu, kde sa ročne obchoduje s celkovým množstvom 1 050 000 ton hrozienuk. Turecko sa na tomto množstve podieľa 26 000 - 300 000 tonami sultánok, USA ročne produkuje 300 000 - 350 000 ton sušených kalifornských hrozienuk. Nasleduje Čína s 200 000 tonami rôznych druhov hrozienuk a USA a Austrália s 4 000 - 7 000 tonami čiernych hrozienuk. Menšie množstvo sa potom vyrába v Iráne, Afganistane, Uzbekistane, Juhoafrickej republike, Austrálii, Chile a ďalších krajinách. Najväčšia časť tohto množstva sa vždy spotrebuje miestne.

V Európskej únii, ktorá je najväčším odberateľom gréckych hrozienuk sa ročne spotrebuje 250 000 - 280 000 ton hrozienuk. Medzi ďalšie krajiny, ktoré dovážajú do Európy patria najmä Turecko, USA, Irán, Chile a severoafrické štáty. Korintské hrozienuka sa dovážajú najmä do Veľkej Británie, kde sa nasledovne používajú pri výrobe sušienok, tort a ďalšieho pečiva. Významná časť korintských hrozienuk, s ktorými sa obchoduje, sú produkty pripravené na okamžitú spotrebu a bežne sa vyváža v baleniach po 12,5 alebo 14 kilogramoch.

Najviac hrozienuk sa najlepšie ceny sa vyváža v období pred Vianocami od septembra do polovice novembra, kedy sa všetci pripravujú na pečenie sladkostí. Ďalej nasleduje obdobie pred Veľkou nocou, po ktorom prichádzajú najmä hrozienuka z južnej pologule.

Proces výroby hrozienuk

Sušenie hrozienuk prebieha prirodzene bez použitia akejkoľvek chémie. V priebehu augusta prebieha zber zrelých hrozienuk, ktoré sa rozložia na špeciálne navrhnuté priestranstvá a nechajú sa sušiť na slnku. Približne po ôsmich dňoch (v závislosti na počasí) je treba hrozná otočiť, aby sa usušili rovnomerne aj z druhej strany. Po ďalších 2 až 3 dňoch sa zozbierajú a absolvujú proces nazývaný „makinarisma“, v priebehu ktorého sa suché bobule očistia od stopiek hrozna. Jeden kilogram hrozienuk dostaneme približne z 3 až 3,5 kilogramov čerstvých hrozienuk.

Po odstránení nečistôt sa produkt uloží do špeciálneho skladu, ktorý musí spĺňať najprísnejšie zdravotné a hygienické normy.

Čo sa týka štandardizácie, balenia a vývozu korintských hrozienuk, producenti vyvážajú iba sušené produkty. Čistiaci proces začína, ako náhle dosiahne oblasť spracovania, kde sa nečistoty odstránia jednak absorpciou, ako aj cez sitá. Bobule sa roztriedia podľa veľkosti (malé, stredné a netriedené) a potom sa v špeciálnej pračke vypláchnu čistou vodou, čím sa od nich oddelia posledné zvyšky kamienkov.



Proces výroby hrozienuk

Potom hrozienuka prejdú cez rezačku, ktorá odstráni stopky a potom ešte cez laserový komplex, ktorý zvýši kvalitu výsledného produktu.

Po zabalení a zvažení produkt ešte prejde cez detektor kovu, ktorý rozpozná a vylúči všetky prípadné kovové čiastočky a zaručí tak dokonalú kvalitu. Posledným krokom je potom dezinsekcia, ktorá zabráni liahnutiu hmyzu a ďalších mikroorganizmov.



Prospešné vlastnosti hrozienuk

Korintské hrozienuka sú pre naše telo veľmi prospešné, najmä vďaka tomu, že obsahujú antioxidanty, vlákninu, draslík, selén, B komplex vitamínov a železo. Konkrétne:

- ❖ Antioxidanty posilňujú imunitný systém a chránia bunky pred starnutím vyvolaným procesom oxidácie.
- ❖ Vláknina v hrozienukach zlepšuje funkciu čriev, bojuje proti zápche. Pomáha aj znižovať hladinu cholesterolu v tele a minimalizovať riziko vzniku rakoviny hrubého čreva.
- ❖ Železo pomáha bojovať s anémiou spôsobenou práve nedostatkom železa.
- ❖ Draslík reguluje hladinu sodíku v tele, čím bráni zadržiavaniu vody v tele a pomáha znižovať krvný tlak.



- ❖ B komplex vitamínov je potrebný na zabezpečenie kľúčových funkcií tela, ako je metabolizmus, výroba energie, produkcia červených krviniek. Okrem toho pomáha aj zlepšiť pamäť, sústredenie a náladu.
- ❖ Selén je stopový prvok potrebný pre naše telo v malých dávkach. Viaže sa na proteíny a vytvára s nimi selénoproteíny, ktoré majú antioxidačné vlastnosti a chránia proti rakovine a kardiovaskulárnym chorobám. Navyše upravujú funkciu štítnej žľazy a pomáhajú obranyschopnosti imunitného systému.
- ❖ Hrozička obsahujú antokyány, inú kategóriu antioxidačných polyfenolov. Zistilo sa, že antokyány majú antialergické, protizápalové, antibakteriálne a protirakovinové účinky.
- ❖ Na záver stojí za zmienku, že hrozička priaznivo pôsobia aj na zdravie zubov. Aj keď majú lepkavú štruktúru, obsahujú mikroorganizmy, ktoré vyvažujú negatívne účinky baktérií, ktoré spôsobujú zubný povlak.



Priemerné výživové hodnoty na 100 g hrozienok

Živiny	Množstvo	%ODD*	Živiny	Množstvo	%ODD*
Energie	299 Kcal	15%	Elektrolyty		
Karbohydráty	79,18 g	61%	Sodík	1 mg	11%
Bielkoviny	3,07 g	5,50%	Draslík	749 mg	16%
Tuky	0,46 g	1,50%	Minerály		
Vláknina	3,7 g	10%	Vápnik	50 mg	5%
Vitamíny			Meď	0,318 mg	35%
Kyselina listová	5 mg	1%	Železo	1,88 mg	23%
Niacin	0,766 mg	5%	Horčík	7 mg	2%
Kyselina pantothenová	0,095 mg	2%	Mangán	0,299 mg	12%
Pyridoxin	0,0174 mg	13%	Fosfor	101 mg	15%
Ryboflavin	0,125 mg	9%	Selén	0,6 µg	1%
Thiamin	0,106 mg	0%	Zinok	0,22 mg	2%
Vitamín A	0 UI	9%			
Vitamín C	2,3 mg	4%			
Vitamín E	0,12 mg	1%			
Vitamín K	3,5 µg	3%			

* ODD: Odporúčaná denná dávka - Zdroj: USDA National Nutrient database

