



Historie korintských rozinek

kalamata :
papadimitriou

Historie korintských rozinek

Vinná réva je jednou z nejstarších rostlin, kterou lidé pěstují. Prospěšné vlastnosti hroznů, vína i rozinek jsou všeobecně známé, ať už se jedná o jídlo, kosmetiku nebo jejich léčivé účinky.

Historie Kréty, Peloponéskeho poloostrova a dokonce celého Středozeší byla ovlivněna právě pěstováním vinné révy. Starověcí Řekové, a po nich Římané, byli vždycky považováni za nevýznamnější pěstitele vinné révy a producenty vína celkově. Víno u nich poznamenalo vše – od mytologie, přes malířství, sochařství, poezii, zvyky a tradice až po medicínu, obchod, stravovací návyky a dokonce náboženství. I starověcí řečtí myslitelé, jako byli například Hérodotos, Platón nebo Aristoteles, často ve svých dílech zmiňovali rozinky. Používali pro ně názvy „astafides“, „stafylides“ nebo „stafides“, přičemž třetí zmiňovaný se pro rozinky používá v moderní řečtině dodnes.

Dnes se k produkci rozinek v zásadě používají dvě základní odrůdy vinné révy: korintská, která se pěstuje zejména v severní a západní části Peloponéskeho poloostrova a na Jónských ostrovech (Zakynthos a Kefalonia), a Sultánka, kterou najdeme hlavně na Krétě v okolí Heraklionu a okolo Korintu. Zatímco malé tmavé rozinky se získávají sušením korintské odrůdy, ze sultánky získáme větší nazlátlé rozinky.



Sultánky původně pocházejí z Asie, konkrétně z oblasti dnešního severního Íránu. Odsud se jejich pěstování ve 12. století před naším letopočtem přesunulo do údolí řeky Gediz na západě Turecka a dále na zbytek jónského pobřeží. Pak už to byl jen krůček do řecké oblasti Nafplio, kde se sultánky začaly produkovat v roce 1838, a na Krétu, kam jejich pěstování dorazilo roku 1901.

Naopak korintská odrůda je doma přímo v Řecku, kde se pěstovala už za časů Homéra. První zápisy o jejím vývozu pak pocházejí z 12. století. O sedm století později její vývoz už činil 75 % z celkového řeckého vývozu, což Řecku po balkánských válkách velmi pomohlo vytvořit moderní průmyslový stát a transformovat společnost.

Vzhledem k tomu, že 80 % korintské odrůdy vinné révy dnes pochází z Řecka, je v mezinárodním měřítku považovaná za unikátní produkt. Přispívá k tomu i fakt, že je možné ji použít dvojnásobem – usušit na rozinky nebo zpracovat na víno.

V angličtině se pro korintské rozinky používá výraz „currants“, který pochází z francouzského „raisins de Corinthe“, respektive „raisins de Corauntz“. Do angličtiny sousloví přešlo ve 14. století a došlo k vynechání slova „raisins“.



Ekonomické údaje

Na základě údajů řeckého ministerstva zemědělství má Řecko ve vývozu rozinek (jak korintských, tak sultánek) významné postavení na světovém trhu, kde se ročně obchoduje s celkovým množstvím 1 050 000 tun rozinek. Turecko se na tomto množství podílí 260 000 – 300 000 tunami sultánek, USA ročně produkuje 300 000 – 350 000 tun sušených kalifornských hroznů. Následuje Čína s 200 000 tunami různých druhů rozinek a USA a Austrálie s 4 000 – 7 000 tunami černých rozinek. Menší množství je pak produkováno v Íránu, Afghánistánu, Uzbekistánu, Jihoafrické republice, Austrálii, Chile a v dalších zemích. Největší část tohoto množství se vždy spotřebuje lokálně.

V Evropské unii, která je největším odběratelem řeckých korintských rozinek, se ročně spotřebuje 250 000 – 280 000 tun rozinek. Mezi další země dovážející rozinky do Evropy patří zejména Turecko, USA, Írán, Chile a severoafrické státy. Korintské rozinky se dováží hlavně do Velké Británie, kde se následně používají při výrobě sušenek, dortů a dalšího pečiva. Významná část korintských rozinek, se kterými se obchoduje, jsou produkty připravené k okamžité spotřebě a běžně se vyváží v baleních po 12,5 nebo 14 kilogramů.

Nejvíce řeckých rozinek za nejlepší ceny se vyváží v období před Vánoci od září do poloviny listopadu, kdy se všichni připravují na pečení cukroví. Dále následuje období před Velikonoci, po kterém přichází na trh hlavně rozinky z jižní polokoule.

Proces výroby rozinek

Sušení hroznů probíhá zcela přirozeně, bez použití jakékoli chemie. Během srpna zpravidla probíhá sběr zralých hroznů, které se rozloží na speciálně navržených prostranstvích a nechají se sušit na slunci. Přibližně po osmi dnech (záleží na počasí) je potřeba hrozny otočit, aby se rovnoměrně usušily i z druhé strany. Po dalších 2 až 3 dnech se sesbírají a projdou procesem nazývaným „makinarisma“, ve kterém jsou suché bobule očištěné od stopek hroznů. Jeden kilogram rozinek dostaneme průměrně z 3 až 3,5 kilogramů čerstvých hroznů.

Po odstranění všech nečistot se produkt uloží ve speciálním skladu, který musí splňovat nejpřísnější zdravotní a hygienické standardy.

Co se týká standardizace, balení a exportu korintských rozinek, producenti vyvážejí jen sušené produkty. Čistící proces začíná, jakmile dosáhne oblasti zpracování, kde se nečistoty odstraní jednak absorbcí, tak i přes síta.



Proces výroby rozinek

Bobule jsou roztríděny podle velikosti (malé, střední a netříděné) a následně se ve speciální pračce propláchnou čistou vodou, čímž se od nich oddělí poslední zbytky kamínků.

Potom rozinky projdou řezačkou, která odstraní stopky, a následně ještě laserovým komplexem, který zvýší kvalitu výsledného produktu.

Po zabalení a zvažení produkt ještě projde detektorem kovu, který rozpozná a vyloučí všechny případné kovové částičky a zaručí tak perfektní kvalitu. Posledním krokem je pak dezinfekce, která zabrání líhnutí hmyzu a dalších mikroorganismů.



Prospěšné vlastnosti rozinek

Korintské rozinky jsou pro naše tělo velice prospěšné zejména díky tomu, že obsahují antioxidanty, vlákninu, draslík, selen, B komplex vitamínů a železo. Konkrétně:

- ❖ Obsažené antioxidanty posilují imunitní systém a chrání buňky před stárnutím vyvolaným procesem oxidace.
- ❖ Vláknina obsažená v rozinkách zlepšuje funkci střev, bojuje proti zácpě. Také pomáhá snížit hladinu cholesterolu v těle a minimalizovat riziko vzniku rakoviny tlustého střeva.
- ❖ Železo pomáhá bojovat s anémií způsobenou právě nedostatkem železa.
- ❖ Draslík reguluje hladinu sodíku v těle, čímž zabraňuje zadržování vody v těle a pomáhá snižovat krevní tlak.



- ❖ B komplex vitamínů je nezbytný pro zajištění klíčových funkcí těla, jako je metabolismus, výroba energie, produkce červených krvinek. Kromě toho také pomáhá zlepšit paměť, soustředění a náladu.
- ❖ Selen je stopový prvek potřebný pro naše tělo v malých dávkách. Váže se s proteiny a vytváří s nimi selenoproteiny, které mají antioxidační vlastnosti a chrání proti rakovině a kardiovaskulárním onemocněním. Navíc upravují funkci štítné žlázy a přispívají k obranyschopnosti imunitního systému.
- ❖ Rozinky také obsahují antokyany, jinou kategorii antioxidačních polyfenolů. Bylo zjištěno, že antokyany mají antialergické, protizánětlivé, antibakteriální a protirakovinné účinky.
- ❖ Na závěr stojí za to zmínit, že rozinky příznivě působí i na zdraví zubů. Ačkoli mají „lepivou“ strukturu, obsahují mikroorganismy, které kompenzují negativní účinky bakterií způsobujících zubní plak.



Průměrná výživová hodnota na 100 g rozinek

Živiny	Množství	% DDD*
Energie	299 Kcal	15%
Karbohydráty	79,18 g	61%
Bílkoviny	3,07 g	5,50%
Tuky celkem	0,46 g	1,50%
Vláknina	3,7 g	10%
Vitamíny		
Kyselina listová	5 µg	1%
Niacin	0,766 mg	5%
Kyselina pantothenová	0,095 mg	2%
Pyridoxin	0,0174 mg	13%
Riboflavin	0,125 mg	10%
Thiamin	0,106 mg	9%
Vitamín A	0 IU	0%
Vitamín C	2,3 mg	4%
Vitamín E	0,12 mg	1%
Vitamín K	3,5 µg	3%

Živiny	Množství	% DDD*
Elektrolyty		
Sodík	1 mg	11%
Draslík	749 mg	16%
Minerály		
Vápník	50 mg	5%
Měď	0,318 mg	35%
Železo	1,88 mg	23%
Hořčík	7 mg	2%
Mangan	0,299 mg	12%
Fosfor	101 mg	15%
Selen	0,6 µg	1%
Zinek	0,22 mg	2%

* DDD: Doporučená denní dávka - Zdroj: USDA National Nutrient database

