

## Razlika između zelenih i crnih maslina nije u onome što mislite

Kategorija: MAGAZINAžurirano: Četvrtak, 25 Listopad 2018 09:56  
Objavljeno: Četvrtak, 25 Listopad 2018 08:24

---

Te crne masline koje toliko volite na svojim pizzama možda su zapravo zelene, ali obojane u crno.

Boja masline nema nikakve veze s tim koje je vrste. Zelene masline su ubrane nezrele i mijenjaju boju sazrijevajući, od crvenkasto smeđe do crne kao tinta.

Nezrele zelene masline su čvrste i umjerena okusa, dok su crne opore. Ali zrele ili nezrele, netom ubrane masline iznimno su gorke.

Kako bi postale ukusne, moraju prvo mjesec provesti u salamuri.

Neki proizvođači, međutim, nastoje premostiti dug proces sazrijevanja i zelene masline boje dopuštenim umjetnim bojama, poput željezova glukonata.

Bojanje maslina je zakonski dopušteno, ali to mora biti jasno istaknuto na deklaraciji proizvoda.

A je li maslina obojana ili ne, vidi se po koštici. Crna maslina ima i crnu košticu.

(Hina)

