



إرشادات لتذوق زيت الزيتون البكر الممتاز مع المتعة للمستهلكين في قطاعات المطاعم والضيافة وتعليم الطبخ

1. مقدمة

زيت الزيتون هو منتج غذائي فريد من نوعه تحدد خصائصه الحسية جودته. في الواقع، إنه المنتج الغذائي الوحيد الذي يتم تشريع هذه الخصائص كجزء من تصنيفه الرسمي. يتم التصنيف من خلال التذوق بواسطة طواقم التذوق المدربة والمعتمدة.

زيت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) ليس فقط أحد أكثر الدهون صحية وأحد أركان النظام الغذائي المتوسطي، بل إنه يوفر أيضاً تجربة حسية غنية. يجب أن يكون كل من المستهلكين والمهنيين في قطاع الفنادق والمطاعم مؤهلين لتقدير هذه الصفات والاستمتاع بزيت الزيتون من خلال ما يُعرف بالتذوق مع المتعة.

يركز التذوق مع المتعة على لذة التذوق. ويهدف إلى تعريف المشاركين بالخصائص الحسية لزيت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) عالية الجودة، بما في ذلك سماتها الإيجابية والعيوب الأكثر شيوعاً.

يتم تصنيف زيوت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) المستخدمة في هذا التذوق من قبل مجموعة ذواقة محترفة، بناءً على خصائصها مؤثرة الحواس. يجب أن يتم التذوق نفسه تحت إشراف ذواق محترف يقدم للمشاركين التجربة الحسية الكاملة لزيت الزيتون.

كما هو مذكور، يجب أن يكون زيت الزيتون البكر الممتاز خالياً من العيوب. هذا معيار أساسي غير قابل للتفاوض بالنسبة لهذه الفئة.

نظراً لأنه سيتم تقديم الزيوت عالية الجودة فقط، فإن يتم تضمين بعض عناصر التذوق الاحترافية، مثل تحليل العيوب الطفيفة أو الحالات الحدية. سيتم استبعاد الزيوت التي تحتوي على أي سمات سلبية مسبقاً.

يجب أن تبدأ الجلسة بمحاضرة تمهيدية أو فيديو توضيحي عن إنتاج زيت الزيتون، يغطي جوانب مثل الزراعة و الجني العصر والتخزين والتعبئة. هذا سياق أساسي، لأن جودة زيت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) ليست عشوائية - فهي تعكس الجهود الزراعية والتقنية على مدار العام، لا سيما خلال مراحل الجني و العصر وما بعد المعالجة.

تأتي بعد ذلك مرحلة الفحص البصري، حيث يمكن للمشاركين الاستمتاع بالألوان المتنوعة للزيوت من الأخضر والأصفر. على الرغم من أن اللون لا يؤخذ في الاعتبار في التذوق الاحترافي - لأنه ليس عاملاً محدداً للجودة - إلا أنه يلعب دوراً مهماً في تعزيز المتعة الحسية أثناء التذوق مع اللذة.

ويأتي ذلك مرحلة الشم، حيث يرشد الذواق المشاركون عبر الملامح العطرية لكل زيت، ويساعدون على تحديد الروائح المحددة.

أخيراً، ننتقل إلى مرحلة التذوق، حيث يتذوق المشاركون الزيوت ويختبرون ملامح نكهتها الكاملة.

طوال الجلسة، يشرح الذواق المحترف الصفات الإيجابية لكل زيت زيتون بكر ممتاز (EVOO)، مع تسليط الضوء على صفاته ومزاياه المميزة.

التذوق مع المتعة ليس نشاطاً ممتعاً فحسب، بل هو أيضاً نشاط تعليمي. فهو يمكّن المشاركين من التعرف على جودة زيت الزيتون واتخاذ خيارات مستنيرة في المستقبل، مع تعميق تقديرهم لهذا المنتج الرائع.

2. الغرض

الغرض من هذا الدليل هو تزويد الذواقين المحترفين (المعلمين) بالأدوات الأساسية لتعريف أصحاب المطاعم والمستهلكين بالتذوق الحسي لزيت الزيتون البكر الممتاز من خلال التذوق مع المتعة.

3. النطاق

تنطبق هذه الإرشادات على زيوت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) ذات الخصائص الحسية المختلفة، والتي تم اختيارها لجودتها وجاذبيتها الحسية.

إرشادات للمستهلكين

بالنسبة للمستهلكين، يجب أن تكون تذوق زيت الزيتون البكر الممتاز طريقة مريحة وممتعة وأقل مراعاة للجوانب الشكلية لتقدير نكهة ورائحة أنواع مختلفة من زيت الزيتون البكر الممتاز (EVOO)، مع التركيز على المتعة الشخصية بدلاً من التحليل الفني. إنها طريقة مسلية لاستكشاف الفروق الدقيقة في زيت الزيتون البكر الممتاز، وغالباً ما يتم الاستمتاع بها مع الأصدقاء أو في مجموعة صغيرة، بقيادة ذواق زيت زيتون محترف.

الجوانب الرئيسية لتذوق زيت الزيتون البكر الممتاز للمستهلكين:

1. **الغرض:** خلق رحلة متعددة الحواس وممتعة عبر عالم زيوت الزيتون - للاحتفاء بنكهاتها وقوامها وجذورها الثقافية وصداها العاطفي.
2. **جو مريح:** ينصب التركيز على الاستمتاع بالتجربة أكثر منه على الملاحظات الفنية. .
3. **تذوق موجه من الخبراء:** يساعد ذواقو زيت الزيتون المؤهلون أو المرشدون المطلعون في قيادة التذوق وتقديم المعطيات.
4. **استكشاف النكهات:** ينصب التركيز على تحديد وتقدير النكهات والروائح المتنوعة لزيوت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) المختلفة، من فاكهية الطعم إلى العشبية و الحارة والفلفلية.
5. **التفضيل الشخصي:** يشجع الأفراد على تطوير تفضيلاتهم الخاصة وتقدير الخصائص الفريدة لكل زيت.
6. **الخصائص الحسية:** يتعلم المشاركون تمييز الفروق الدقيقة مثل المرارة والطعم الحار (الفلفلي) والنكهات الأخرى التي تميز زيوت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) عالية الجودة.
7. **اختيار زيت الزيتون:** اختر 3-5 أنواع مختلفة من زيوت الزيتون البكر الممتاز (EVOO):
 - 7.1. الأصناف
 - 7.2. المنشأ
 - 7.3. ملامح النكهة (فاكهية أخضر أو ناضج، حار، مر)
 - 7.4. فترات الجني (تضم على الأقل زيتاً واحداً من الجني المبكر لشدته، وزيتاً واحداً خفيفاً، تم جنيه في وقت لاحق، للتباين).
8. **بدون ضغط:** على عكس التذوق الرسمي، لا يوجد ضغط لحفظ ملاحظات تذوق محددة أو اتباع بروتوكولات صارمة. لماذا يعتبر التذوق مع المتعة قيماً:
1. **تقدير الجودة:** يساعد المستهلكين على فهم الفرق بين زيت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) عالي الجودة والزيوت الأقل جودة.
2. **متعة معززة:** من خلال فهم الفروق الدقيقة في زيت الزيتون البكر الممتاز (EVOO)، يمكن للمستهلكين تقديره والاستمتاع به بشكل أفضل في طهيهم وحياتهم اليومية.
3. **التعلم والاستكشاف:** توفر طريقة ممتعة وغنية بالمعلومات للتعرف على أنواع زيت الزيتون المختلفة ومناطق إنتاجه.
4. **تجربة اجتماعية:** غالباً ما يتم الاستمتاع بهذه التذوقات في أجواء اجتماعية، مما يعزز الشعور بالانتماء للمجموعة والتقدير المشترك للأطعمة عالية الجودة.

إرشادات لقطاعات المطاعم والضيافة وتعليم الطبخ

تذوق زيوت الزيتون البكر الممتاز للفنادق والمطاعم هو حدث أو جلسة منظمة مصممة لعرض أنواع مختلفة من زيت الزيتون وخصائصه ونكهاته على المتخصصين في الطبخ. الهدف هو تثقيف الطهاة ومديري الأغذية والمشروبات (F&B) وفرق المشتريات حول خصائص زيوت الزيتون المختلفة وتطبيقاتها المحتملة في الطبخ حتى يتمكنوا من اختيار أفضل الخيارات لقوائم الطعام ومطابخهم.

الجوانب الرئيسية لتذوق زيت الزيتون البكر الممتاز في قطاع الضيافة:

1. الغرض:

- 1.1. تقديم زيوت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) عالية الجودة.
- 2.1. تسليط الضوء على الاختلافات في المنشأ والتنوع وطرق الإنتاج.
- 3.1. إظهار إمكانيات التوافق مع الأطباق التي يتم تقديمها في المطاعم والفنادق.
- 4.1. مساعدة صانعي القرار في اختيار الزيوت للطهي والتزيين وتقديم المائدة

2. الجمهور المستهدف:

- 1.2. الطهاة التنفيذيون
- 2.2. أصحاب المطاعم ومديروها
- 3.2. مديرو الأغذية والمشروبات في الفنادق
- 4.2. مديرو المشتريات

3. هيكل تذوق زيت الزيتون البكر الممتاز:

1.3. الترحيب والمقدمة:

1.1.3. نظرة عامة على إنتاج زيت الزيتون وفوائد زيت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) عالي الجودة

2.1.3. أهمية اختيار الزيت المناسب لتحقيق التميز في الطبخ

2.3. جلسة التذوق:

1.2.3. تذوق 4-6 أنواع من زيت الزيتون من مناطق أو أصناف مختلفة

2.2.3. استخدام أكواب تذوق ملونة (لمنع التحيز اللوني) أو أكواب شفافة في الأطر غير الرسمية

3.2.3. بتوجيه من ذواقين أو منتجين محترفين

4.2.3. التركيز على رائحة زيت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) ونكهته ومرارته وطعمه اللاذع وتوازنه

3.3. توافق الأطعمة:

1.3.3. تقديم جرعات صغيرة لإظهار كيفية تكامل كل زيت مع أنواع مختلفة من الأطعمة (مثل الخبز

والطماطم والجبن والأسماك والحلويات)

2.3.3. أطباق مختارة من قائمة الأكل للمؤسسة معدة باستخدام أنواع مختلفة من زيت الزيتون للتذوق المقارن

4.3. المكون التعليمي:

- 1.4.3. كيفية تخزين وحفظ زيت الزيتون
- 2.4.3. العيوب الشائعة التي يجب تجنبها (زنخ، عفن، عطن)
- 3.4.3. فهم الملصقات: PGI،PDO ، بيولوجي، مستخرج بالبارد
- 5.3. مناقشة جوانب التجارة و التزويد:
- 1.5.3. معلومات عن الشراء بالجملة
- 2.5.3. خيارات التعبئة والتغليف المخصصة أو العلامات التجارية الخاصة للفنادق/المطاعم
- 3.5.3. الاستدامة وإمكانية تتبع المنشأ
4. الفوائد للفنادق والمطاعم:

- 1.4. شراء أكثر استنارة بناءً على المذاق والجودة، وليس السعر فقط
- 2.4. تحسين تجربة الحرفاء من خلال استخدام زيت عالي الجودة
- 3.4. إمكانية استخدام زيت الزيتون كمكون مميز أو لخدمة المائدة
5. إضافات اختيارية:

- 1.5. مجموعات تذوق تحمل العلامة التجارية للمؤسسة أو عينات يمكن أخذها إلى المنزل
- 2.5. عروض طهي باستخدام زيوت مختارة
- 3.5. دليل مطبوع أو رقمي لتذوق زيت الزيتون و مزجه مع مختلف الأطعمة
6. عينات زيت الزيتون التي يجب إدراجها :

- 1.6. زيوت فاكهية الطعم بشكل خفيف: زيوت ذات نكهة زيتون فاكهية خفيفة، ومرارة وطعم حار ناعم، وغير مستمر.
- 2.6. زيوت حلوة وفاكهية الطعم بشكل خفيف: زيوت الزيتون فاكهية الطعم بشكل خفيف، ومرة وحارة بشكل طفيف.
- 3.6. زيوت فاكهية الطعم بشكل خفيف ومتوسط: زيوت ذات نكهة فاكهية متوسطة، ومرارة وحارة بشكل خفيف.
- 4.6. زيوت مرّة وفاكهية الطعم بشكل متوسط: زيوت ذات طعم فاكهي متوسط، ومرارة وحارة بشكل شديد.
- 5.6. زيوت فاكهية الطعم بشكل معقد ومتوازن جيداً: زيوت تتميز بطعم فاكهي غني ومتعدد الطبقات، مع نكهات متعددة من الفاكهة والأعشاب العطرية. تتميز هذه الزيوت بكثافة عالية بشكل عام، وعادة ما تكون مصحوبة بمرارة وطعم حار يتراوح من خفيف إلى متوسط.
- 6.6. زيوت فاكهية معقدة ومرّة: زيوت ذات طعم فاكهي قوي ونكهات عطرية غنية، ومرارة وطعم حار قوي.