

Argana: bio arganovo olje

Z bio arganovim oljem so v kuhinji ljubljanskega hotela Union pripravili poročno torto

Arganovo drevo (*Argania spinosa*) je še iz terciarne dobe; raste izključno v Maroku in doživi do 200 let – ko odmre, pravijo, po sedmih letih spet oživi. Za liter arganovega olja je potrebno 40 kg oreščkov in 16 ur ročnega dela. Oreški so izjemno trdi, imajo po tri jedrca in iz svežih jedrc stiskajo olje. Glavno delo opravijo berberske ženske. Podjetje Argana uvaža to biološko olje neposredno iz Maroka in s tem podpira emancipacijo maroških žensk, ki prav z arganovim oljem usta-

navljajo svoja združenja in izobraževalne centre, hkrati pa ohranjajo zelen pas pred vrati puščave.

Ko je pred leti prišlo prvo arganovo olje v Slovenijo, je bilo v ljubljanski vegetarijanski restavraciji pravi hit, ko so z njim sladili palačinke. **Janez Dolšak**, šef kuhinje ljubljanskega hotela Union, ga je uporabil tudi pri pripravi poročne torte, katere glavni sestavini sta bili čokolada in kokos.

(J. S.)

Poročno torto so v ljubljanskem hotelu Union naredili iz čokolade, kokosa in bio arganovega olja.



Argana: bio arganovo olje

Argana ni proizvajalec, ampak slovensko podjetje, ki iz Maroka uvaža bio arganovo olje; Unesco je leta 1998 arganovo drevo razglasil za svetovno dediščino človeštva. Olje pridobivajo iz sadežev tega drevesa.