

# Græsk Olivenolie

Årets olivenolie er kommet til Danmark.

En olivenoliebonde lever et spændende liv og det er næsten som at spille lotto. I år betød et lille lokalt haglvejr, at der ingen olie kan høstes fra de ramte træer, mens naboen træer gik fri.

Oliventræerne har igen i år givet nogle dejlige oliven, som blev høstet ved årsskiftet 2016 -2017. Straks efter høsten blev olien presset og sat hen til klaring.

Efter 3-4 måneder var olien helt klar og havde nu den dejligste lysegrønne farve og en skøn duft. Smagen er noget helt specielt og fås ikke bedre. Med den rigtige opbevaring – ikke for varmt men mørkt, bevarer olien sine gode egenskaber i lang tid. Olivenolie og andre olier bliver harske, når de ilttes. Derfor er det bedst, at olivenolien opbevares, så der ved tapning ikke kommer luft til olien, som det sker ved åbning af en flaske. Ved tapning fra en Bag-in-Box bliver olien ikke iltet, og kartonen beskytter mod lys.

Olien er høstet i Grækenland, helt nede i det sydvestlige hjørne af landet på halvøen Peloponnes - tæt på byen Koroni og i nærheden af Kalamata, som har lagt navn til de helt specielle spiseoliven – Kalamata oliven, der er karakteristiske ved at have en spids ende.

På grunden anvendes ingen form for sprøjtning, og træerne gødes kun med blade og kviste, som bliver lavet til flis i forbindelse med beskæringen af træerne, så olien er økologisk, og høstmetoden samt presningen gør, at olien betegnes som koldtpresset ekstra jomfru olie.

Olien kan indgå i al slags madlavning, men brug den først og fremmest i salater, hvor smagen, duften og farven kommer helt til sin ret.

Prisen er i år **kr. 270,-** for en karton med **3 liter olie** – svarende til kr. 45,- for en 0,5 liter. Vær forudseende og køb mere end en karton, hvis I er en større familie, for der går et år igen, inden vi igen kan tilbyde den samme gode olie.

