

Høsten i 2017 af spiseoliven i Kompoi - Grækenland

Indtil begyndelsen af oktober måned havde det ikke regnet i fem måneder, så oliventræerne tørstede efter vand. Specielt det store oliventræ med Kalamata spiseoliven var i problemer, og mange af frugterne var indskrumpede og rynkede. Nogle timers vanding per dag i en uges tid rettede op på situationen, og træet kvitterede straks med flotte oliven, som nu kunne høstes. Beskæring af træet har været forsømt gennem flere år, så plukningen var besværlig. Nogle dages arbejde med plukning og beskæring foregik som en abe, der klatrede rundt på stiger og i træet. Da høsten var færdig, havde dette ene træ alligevel givet 40 kg oliven.



Hver eneste oliven bliver plukket med hånden, og nedfaldne frugter falder på en dug og bliver opsamlede. Samtidig frasorteres oliven, som har skader eller pletter – altså et tidskrævende arbejde, og hvorfor gør man så det, når man bare kan købe nogle i et supermarked? Svaret er, at man kan blive afhængig af kvalitetsvarer, og har man først fået smag for gode oliven, som de bør smage, har man let et problem, så vi bruger gerne tiden på arbejdet og glæder os i mange måneder, når vi spiser dem.

En Kalamata spiseoliven er grøn, indtil den bliver helt moden, hvor den bliver mørk – nærmest blå / sort. Smagen er forskellig, da de grønne har en lidt mere bitter og krydret smag, som foretrækkes af mange. Men frugterne på træet findes i alle farvenuancer, hvorfor de efter plukningen bliver sorteret i helt mørke – helt grønne og dem i begge farver.



På dette tidspunkt prøver man ikke engang at smage på varen, for den er bitter og uspiselig, og først efter tilberedning er den klar til at komme på bordet. Her kommer års erfaringen til sin ret, når de dejlige frugter bliver gemt bort i en luge i en tønde og først kommer frem igen i dagens lys fem måneder senere. Her er det vigtigt, at overfladen er forseglet med olivenolie, og at ingen frugter er over lugen, for så kommer der mug.



Her er et billede af en tallerken med Kalamata oliven, som er karakteristisk ved at være spids i den ene ende. Kalamata oliven fra Grækenland er toppen af oliven og kendt overalt.

I øverst række de frisk plukkede mørke og helt modne oliven og de grønne til højre er ikke helt modne oliven.

Nedenunder ses de færdige og spiseklare oliven, og læg nu mørke til, at de oprindeligt mørke oliven nu næsten ligner de tidligere grønne oliven, men en kender kan smage forskel. Altså er de færdig tilberedte oliven ikke mørke og slet ikke sorte.

Kunderne tror, at oliven skal være sorte for at være rigtige, og det ved de store producenter og detailhandelen. Derfor kan man let finde sorte oliven på hylden i supermarkederne, og på etiketten står der: Tilsat farve hvad foretrækker du???

En god oliven skal først og fremmest smage af oliven – og være fast med bid i og absolut ikke blød og smattet. Den let salte og syrlige smag krydret med det let bitre er kendetegnet, og har man først prøvet dem, kan det være svært at sætte tænderne i andet.