

# Olivenolie

Årets olivenolie er kommet til Danmark.

Oliventræerne har igen i år givet nogle dejlige oliven. Straks efter høsten blev olien presset og sat hen til klaring. Efter 4-5 måneder var olien helt klar og har nu den dejligste let grønne farve og en skøn duft. Smagen er noget helt specielt og fås ikke bedre. Med den rigtige opbevaring – køligt og mørkt, bevarer olien sine gode egenskaber i lang tid. Olivenolie og andre olier bliver harske når de iltes. Det derfor skal olivenolien opbevares i en lufttæt beholder. Vores olie er tappet på "Bag in Box", hvor der ikke ved aftapning kommer luft til olien som ved åbning af en flaske.



Olien er høstet i den del af Grækenland, som ligger 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 karakteristisk 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 helt økologisk, og høstmetoden samt behandlingen gør, at olien kan betegnes som ekstra jomfru olie.

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

Her er et link til Forbrugerrådets "Tænk" om olivenolie <http://taenk.dk/gode-raad/brug-dine-madolier-richtigt>

