

## **Olievenoliens hemmeligheder**

Olivenolie kan være en delikatesse. Sempelthen smage dejligt i sig selv: blødt som en sky og med en smuk frugtsmag – forfinet, frisk og i familie med den salige duft af nyslået græs. Ufedtet og flygtig som en plantesaft. Og så eventuelt med et pikant bid i eftersmagen.

En billig supermarkeds-olivenolie er strålende til stegning – men smagsmæssigt er der en verden til forskel op til de virkeligt ædle olier. De kan løfte en madret eller en salat til en helt anden klasse, og selv luksusolier koster kun få kroner pr. måltid. Men man må gå på opdagelse: Olivenolier kan være yderst forskellige, både i pris og i smagstype – ligesom vin!

Det handler kun om, hvordan olien smager – og hvad man selv bedst kan lide. Glem prisen, flaskens design og etikettens lovprisninger.

Oliens syrlighed skal være lav. Den er med til at give "biddet", den bitre eller lidt chilli-agtige skarphed i eftersmagen. Dette bid må dog gerne være pikant tydeligt i en kraftig olie, hvis man altså kan lide det og bruger olien i tilsvarende kraftig mad. Men ikke for dominerende – og slet ikke så meget, at man efterlades med en meget skarp eller halv-besk smag i munden.

Vælg kun jomfru-olivenolie (med tilnavnet Extra Vergine, Virgin eller Vierge). Det er mindstemålet for en ren, naturlig og ordentlig kvalitet.

Det er den olie der kommer fra den første og rent mekaniske presning af de friske oliven. Der må hverken bruges kemi eller opvarmning. Derfor er det også ligegyldigt, om der står koldpresset eller førstepresning på etiketten, for det er enhver jomfruolie pr. definition.



Som ved vin, afgør klimaet, olivensorterne og fremstillingen smagen. De bedste olier fås ved at håndhøste oliverne over flere omgange, før de bliver for modne – men der går 6000 oliven til én liter, og en mand kan høste høste oliven til 10 liter olie på en dag. Derfor venter de fleste i stedet til oliverne er så modne, at de kan rystes ned i en presning under træet på én gang. Det koster kun en femtedel, men så forsvinder også det meste af friskheden og intensiteten i smagen.

Det er forskelle i fremstillingen der gør, at noget jomfru-olie koster 50 kr. pr. liter og andet koster 300 kr. pr. liter. Men som nævnt er prisen ingen garanti. Supermarkedsolier er dog sjældent det store sus. Det er i specialbutikker, man skal søge. En flerliters dunk til et par hundrede fra en særlig god producent kan vise sig på højde med en halvliters-flaske til 90 kr. fra en anden producent.

Vores SPERONI jomfruolie er en af de virkelige kvalitetsolier fra Syditalien.

060110