Hij valt niet meer uit onze culinaire maatschappij te denken, dat hele kleine vruchtje in een variatie van de kleuren zwart, bruin of groen en waar de pit meestal groter is dan het eetbaar gedeelte zelf, de olijf!

Dit kleine maar fijne vruchtje is opmerkelijk genoeg door de mens gecategoriseerd tot fruit. Een fruit die groeit op de olijfboom, voornamelijk in de mediterrane landen waar het onder de felle zon en het ijveren van de mens gedijt en rijpt en ons voedt met haar vrucht en haar olie.

En juist die olie van de olijf en het winningsproces ervan, zoals het beoefend wordt in Griekenland en de brede mediterraan, is waar we hier op een geredelijke wijze nader kennis mee zullen maken.

Deze in het licht schitterende en voor onze huid genoegzame en voedzame substantie, ons bekend als olijfolie, komt te voorschijn uit het sap van de olijf die na het plukken geperst wordt, zo goed en zo kwaad als dat gaat, en in vaten gelegd wordt waar deze olie zich uit het vocht scheidt en doordat het lichter van gewicht is, naar boven komt drijven.

Dat is zo kort en duidelijk mogelijk gezegd de hele wijze waarop de olijfolie voortkomt in al zijn eenvoudige oorsprong.

In de praktijk komt er uiteraard zeker heel wat meer bij kijken, aangezien dat behalve de bekwaamheid en de moeite die voor de persing vereist worden, ook enige kennis van groot belang is om een deugdelijke kwaliteit olie te winnen, daar de olijf enerzijds een sterke en gezonde boom vereist en anderzijds op een correcte wijze geoogst dient te worden.

Ja, van essentieel belang is dat de boom in een zonnebadende gezonde omgeving groeit waar het zich hartstochtelijk en naar behoefte met flinke dosissen onvervalst zonlicht kan voeden en het ziek worden in het minimum tot nihil beperkt wordt. De inspanning van de mens drukt zich uit in de jaarlijkse snoeibeurt, de grondbemesting, en de bestrijding van de onkruidoverwoekering in de grond en van de eventuele ziektes. Daarbij nemen helaas veel olijfboeren hun toevlucht tot bestrijding met kunstmatige en agressieve bestrijdingsmiddelen voor zowel de onkruidoverwoekering alsook voor de boomziekten.

Ico loi heeft als principiële drijfveer een onvervalste pure natuur en de daaruit voortkomende levenspuurheid te bewaken, en werkt derhalve uitsluitend samen met boeren die geen enkel bestrijdingsmiddel gebruiken. De onkruidoverwoekering wordt handmatig en/of machinaal bestreden en de zekere aandacht om een sterke olijfboom te verkrijgen wordt in de juiste snoeibeurten en de ecologisch gezonde instandhouding van de omgeving besteedt.

De natuur zelf is de voornaamste kweker en verzorger van deze bomen, die als eigenzinnig beschouwd mogen worden aangezien ze niet elke jaar hun vruchten prijs geven. Het komt vaak voor dat ongunstige weersomstandigheden in het voorjaar een welige groei van olijven in de boom niet toelaten met een karige oogst als gevolg, en in sommige extreme gevallen geen enkele.

Ja, de eigenzinnigheid van de boom is wel zodanig dat de boeren continu rekening houden met een oogst om het jaar, en om die reden zorgen zij altijd voor een constante olijfolievoorraad zodat ze niet zonder komen te zitten.

Indien dus de natuur de olijfbomen met vruchten zal zegenen, zal in het late najaar de olijf gerijpt zijn zodat de oogst kan beginnen, welke afhankelijk van het aantal arbeiders en de weersomstandigheden maandenlang kan duren.

De traditionele methode van oogsten is netten onder de bomen leggen, en met een lange stok tegen de takken van de bomen te slaan zodat de rijpe vruchten op de netten vallen waarna ze direct verzameld kunnen worden.

Enige vlijt met het olijven rapen is van groot belang omdat er in de rijpe op de grond liggende olijven geen vocht en andere organismes mogen intreden, met een kwalijke invloed op de kwaliteit van de vrucht zelf en bij de later geperste olijfolie als gevolg.

De bijeengebrachte oogst dient dus spoedig naar de lokale olijvenpers te worden gebracht, die vroeger uit grote ronddraaiende stenen walsen en een ijverige ezel bestond, maar waar tegenwoordig moderne persmachines klaarstaan om de olie uit de olijven te persen. <https://www.youtube.com/watch?v=JG2hKqQGsRo>

De persing gebeurt in meerdere stadia, beginnend met het verwijderen van alle blaadjes en takjes uit de vrucht waarna het wassen met water en het fijn tot een pastei maken van de olijven volgt. Deze olijvenpastei wordt voor langere tijd door mechanische delen gekneed/gemasseerd en naar het centrifuge gedeelte geleid waar de olie van de rest van de vruchtenmassa en vocht gescheiden wordt.

Dit proces staat meestal bekend als de “eerste koude persing” omdat tijdens de hele bewerking van de olijvenpastei en de daaruit voortkomende olijfolie niet hoge temperaturen bereikt worden. Maximaal tot 27°c.

De tegenwoordige veeleisende industrie gaat nog verder met het persen, waar zij door middel van meerdere centrifuges, en de vruchtenmassa restanten onder hogere temperaturen te brengen, weten meer olie er uit te halen, die helaas in sommige gevallen nauwelijks meer op olijfolie lijkt.

We zullen hier niet verdere beschrijvingen geven over de algemene methodes en omstandigheden waarop de olijfolie de markt in gaat maar enkel aandacht geven aan de kwalitatieve olijfolie welke uit de eerste persing komt en zonder enige vermenging en/of bewerking de consument aangereikt wordt.

Uzelf kunt de kwaliteit van de olijfolie bepalen door een eetlepel pure olijfolie in te nemen en de smaak te proeven. Altijd uitgaande van olijfolie uit de eerste persing moet het een fluweelzachte smaakervaring zijn en helemaal geen prikkelend/bijtend gevoel op de tong en mondgehemelte geven. Hoe minder zuur de olijfolie smaakt hoe beter zijn kwaliteit is. Het tegenovergestelde geval van zuur en prikkelende smaak (het zuur wordt als een bijtende prikkeling op de tong en in de keel ervaren, vergelijkbaar met azijn) getuigt van mindere en in sommige gevallen zelfs van een zeer slechte kwaliteit. Evenwel van slechte kwaliteit getuigt een smaak van een olie die aan modder en/of een schimmel doet denken.

Altijd uitgaande van pure olijfolie is de kleur niet echt van belang, aangezien deze enkel afhankelijk is van de soort olijf die het afgeeft. In de veelsoortige olijven huisvesten eigen kenmerkende smaken en kleuren waar ze logischerwijs ook in de olie aanwezig zullen zijn.

Aangezien Ico loi de olijfolie bij kleinschalige familieboeren aanschaft zal per seizoen de kleur enigszins verschil kunnen vertonen, afhankelijk van de olijvensoort en de teelt, maar zeker geen verschil vertonen in de kwaliteit die altijd onze voornaamste zorg is.

Onze meest voorkomende olijfolie is afkomstig van een inheems olijvensoort bekend als “hamades” van het eiland Samos waar de heldere Griekse zon, de verkwikkende Egeïsche bries, en de bijzondere grondeigenschappen deze olijf een karakteristieke zachte en aangename lichtzoete smaak geven. Deze hamades olijven zijn een opvallend soort doordat ze in tegenstelling tot vele andere olijfsoorten direct vanaf de boom en zonder behandeling gegeten kunnen worden.

De inspanning, zorg en aandacht van ons bedrijf Ico loi is om een ecologisch vriendelijke, gezonde voedzame, alswel smaakvol en authentieke olijfolie op onze tafel te dienen, welke niet enkel salades en tapenades siert, maar ook ieder andere bereidingswijze meester is. Want in de Griekse kookkunsten van het eiland Samos kent werkelijk het gebruik van dit culinaire pareltje geen grenzen, en wordt al eeuwenlang trouw op zijn diensten een beroep gedaan, of het nou om vlees of vis te bakken en braden gaat of gewoonweg over gaargekookte groenten rijkelijk te laten vloeien en vergezeld door een flink portie vers brood genoegzaam te tafelen.

Welkom aan tafel bij Ico loi. Schuif erbij en geniet van ons olijfolie.