

Magasinet for madentusiaster

oktober 2004 kr. 49,75

spis med

48 lækre
opskrifter

De bedste olivenolier

KRYDDERSNAPS
drop efteråret på flaske

Hverdagsmad
SUPPE I EN FART

Restaurant Gendarmen
så dansk – så godt

Rejsereportage · opskrifter · shopping
Marokko i dit køkken

Stor guide
NØDDER
salat · brød · kager · dessert

Fokus på Rioja-vin Sæson for svampe Shopping Nem hverdagsmenu med vildt Bo Bech om kemien i maden





Stil krav til din olivenolie

Hvis vinen smager surt eller lugter af prop, så klager vi. Men hvis olivenolien smager ligeegyldigt eller harskt, så trækker vi bare på skulderen. Stil krav til din olie, skriver Rie Boberg der er bosat som olivenbonde i Toscana og netop har udgivet en bog om de gyldne dråber.

Af Rie Boberg Foto Anne-Li Engström og Leslie Westhausen
Se opskifterne bagerst i bladet

I ndtil slutningen af 60'erne og begyndelsen af 70'erne var det almindeligt at man af restaurantens tjener blev spurgt om man drak rødvin eller hvidvin. Så langt gik hans viden, og så langt gik gæstens viden. I dag har alle bedre restauranter et detaljeret vinkort, og de fleste mennesker har et minimalt forhold til hvilken vin de ønsker at drikke.

Olivenolie befinder sig i dag i det skyggeområde hvor vinen befandt sig dengang. Men det er kun et spørgsmål om tid. Der sker i disse år en genopdagelse af olivenoliens mange dyder; ikke blot har man konstateret oliens rolle som et væsentligt element i middelhavsdiæten og for vores sundhed, men den er også ved at erobre en plads på det kulinariske verdenskort hvor dens forskellighed bliver lige så værdsat som forskelligheden i vine.

Offentlige institutioner er begyndt at forske grundigt i olivenolie, antallet af professionelle smagere stiger hurtigt, kurser dukker op alle vegne med olivenolie som tema, og forskellige smagsteknikker fremdyrkes. Restauranter med både vinkort og olie kort bliver mere almindelige, og det første olioteca har set dagens lys. Selv de store industrier har forstået at kunderne ikke

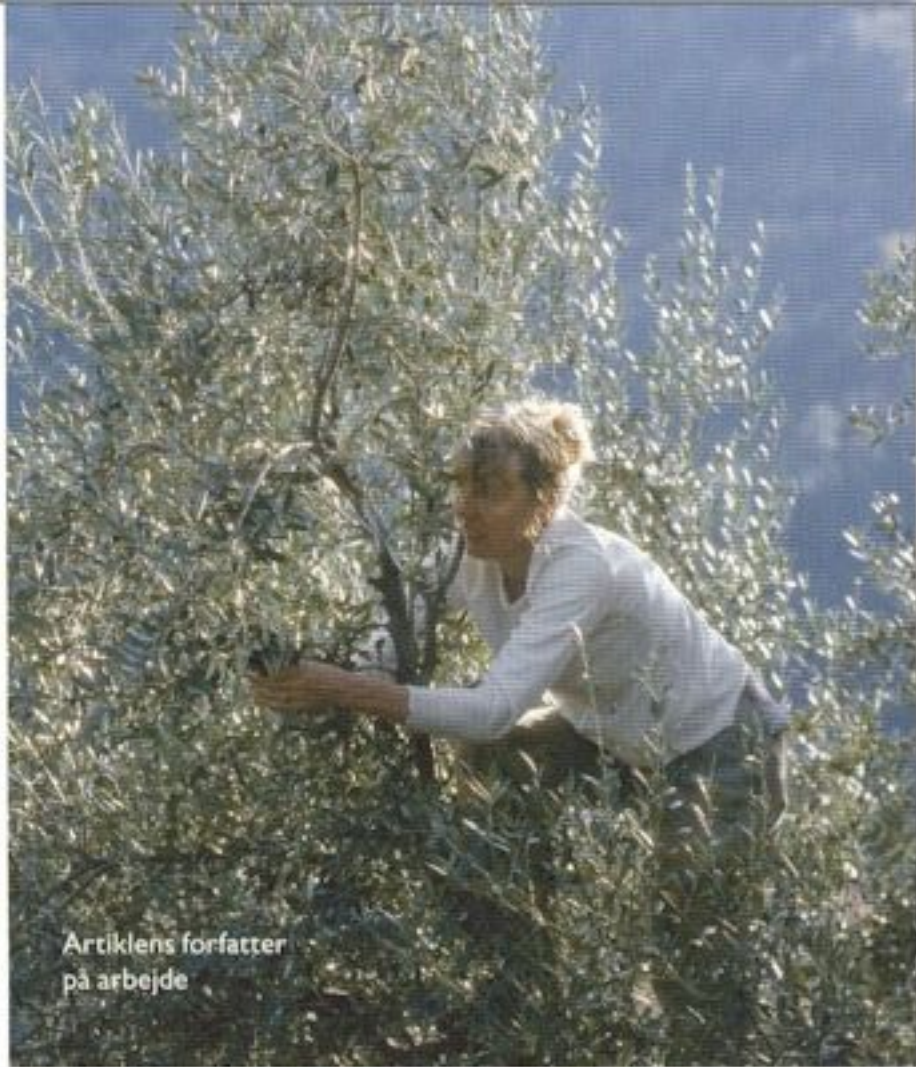
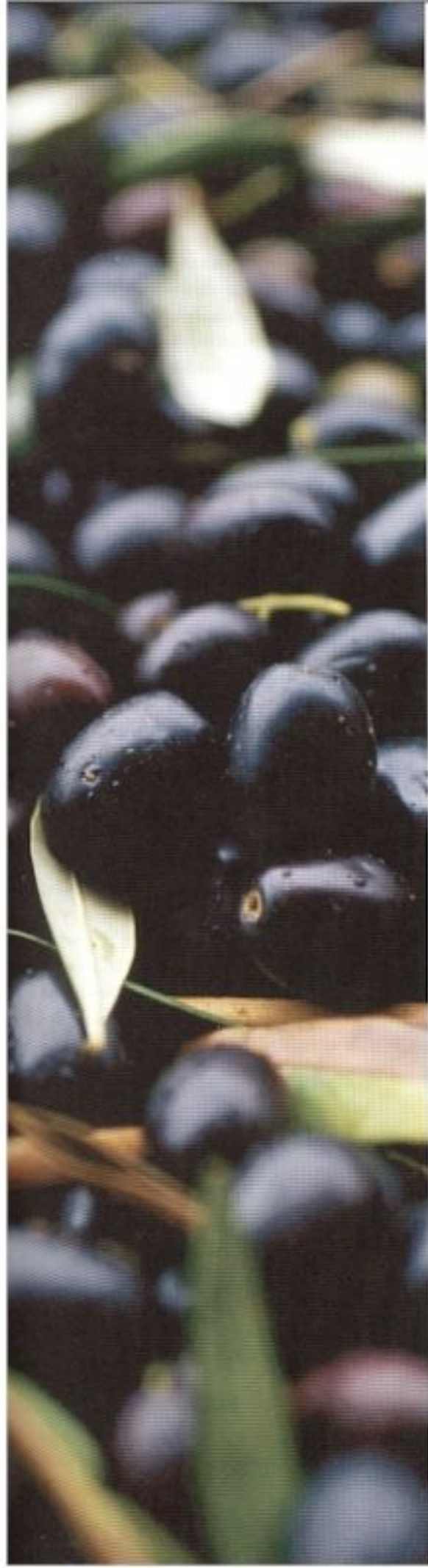
kun vil have én slags olivenolie, og sender nu typisk tre-fire forskellige smage på markedet.

Spørg efter den gode olie

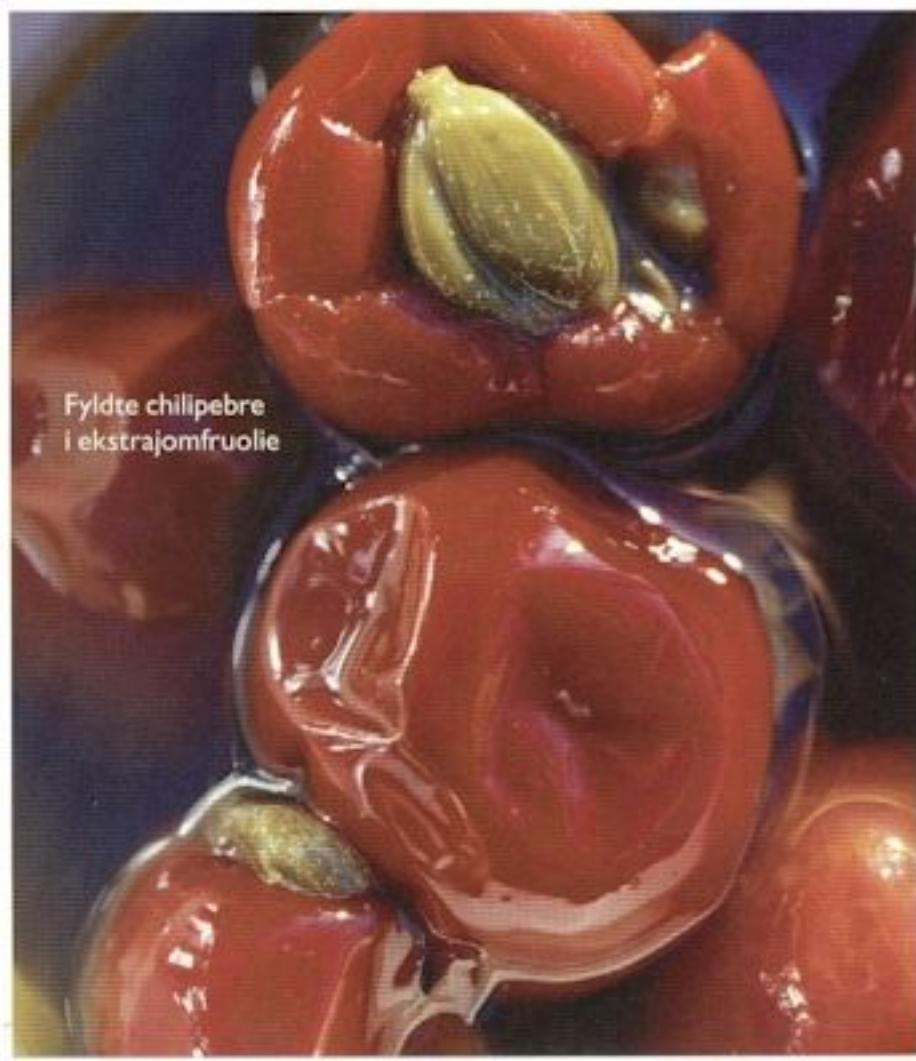
Når man som gæst bestiller en skål salat på en restaurant, bliver der ofte bare stillet et salatsæt med olie og eddike på bordet, og uden at betænke sig hælder man en olie af yderst tvivlsom karakter hen over sin dejlige friske salat. Det meste olivenolie på markedet er af denne tvivlsomme karakter, og man er taknemmelig hvis blot den ikke er harsk eller har andre dominerende bismage.

Det behøver altså ikke at være så uselt! Spørger man pønt, viser det sig ofte at den gode flaske olie står gemt ude i køkkenet sammen med en bedre eddike; der kan oven i købet være flere slags olier at vælge imellem. Og når først det er gået op for én at der bag den sædvanlige halvharde olie gemmer sig en verden af vidunderlige olivenolier, så må man være et skarn hvis man ikke går på opdagelse.


Første skridt er at tage låget af flasken og lugte til olien. Hvad er det der rammer ens næsebor? Er det en duft af natur, af græs, af grønne blade, af moden hø,




Artiklens forfatter
på arbejde



Fyldte chilipebre
i ekstrajomfruolie



Krydderolie



Klassificeringer

Der findes i dag otte forskellige klassificeringer af olivenolie. Disse klassificeringer kan opdeles i to puljer: Den ene omfatter olie der er fremkommet ved at presse oliverne. Den anden omfatter olie der er fremkommet ved kemisk udtræk typisk af olivenpresserester.

Den bedste af olien der fremkommer ved at man presser oliverne, kan kalde sig **ekstrajomfruolie** hvis dens syreprocent er under 0,8 %, og den opfylder visse sansemæssige egenskaber. Den kan kaldes **jomfruolie** hvis dens oliesyre ikke overstiger 2 %, og den kun har ganske svage sansemæssige fejl. Den dårligste olie kaldes **bomolie**. Den har en syreprocent der er højere en 2 %, og er uegnet som menneskeføde. Den sendes ofte til raffinaderiet hvor den rettes op smagsmæssigt og kommer ud som rektificeret olivenolie. Den rektificerede olivenolie kan blandes med jomfruolie og sælges som **olivenolie**.

For at kontrollere kvaliteten foretages i dag både en kemisk og en sansemæssig analyse. Den kemiske analyse omfatter 23 forskellige målinger som derefter suppleres af en paneltest som vurderer de sansemæssige egenskaber. En ekstrajomfruolie må ikke have nogen smagsdefekter, mens det er tilladt en jomfruolie at have svage defekter.

af mandel eller af friske grønne oliven, ja, så er man på sporet af den gode olie og kan roligt gå videre. Har olien derimod en fad, harsk eller sur lugt, skal man lære at klage ligesom man vil gøre hvis vinen lugter af prop.

Maden bestemmer olietypen

Som en god vin er en god olivenolie et produkt af en omhyggelig arbejdsproces hvor der ikke kan snydes i hjørnerne. Frugterne skal være friske og sunde, omformningen skal være hurtig og korrekt. Meget af den olie vi køber, laves af nedfaldne oliven, for det er både hurtigere og billigere at feje dem op fra jorden. En anden fejl kan være at oliverne ligger for længe hos mølleren hvor de når at oxidere før de omdannes til olie.

Den gode olivenolie er også et produkt af bestemte klimatiske og territoriale betingelser ligesom sorten er af afgørende betydning for smagen. Der er stor forskel på en spansk og en græsk olie, på en olie lavet af sorten „picual“ og sorten „frantoio“, på en olie lavet i november og en olie fra januar. Hver eneste faktor er bestemmende for oliens smag, duft og konsistens.

Man vælger sin vin efter den mad den skal akkompagnere. Det samme burde gælde for olivenolie. Nogle olier understreger visse smage, andre dækker dem. Så det nytter ikke at man i sit køkken har én flaske olivenolie til alting, man kan roligt have mindst tre forskellige stående: en blid, en mellem og en pikant, måske i små flasker for selvom der er mange lighedspunkter mellem vin og olivenolie, så er der en afgørende forskel: Nemlig at vin bliver bedre af at ligge, mens olivenolie bliver dårligere.

EU og reglerne

Olivenolie og EU har siden den første fælles landbrugs politik hængt sammen på godt og ondt, og her er landbrugskommissionen oppe imod stærke kræfter, især når det drejer sig om støtten til olivenbønderne og forbrugeroplysninger. Olivenolie markedet er domineret af store multinationale interesser, og derfor kommer forbedringerne kun i meget små portioner.

EU har forsøgt at hjælpe forbrugerne ved at lave klarere etiketter, men det er stadig alt for lidt man kan aflæse af en etiket. EU har også lavet en standardisering af hvad der er en god ekstrajomfruolie, men det er en meget bred definition som de industrielle – og ofte ikke særlig spændende – olier sagtens kan komme ind under.

EU's støtte af lokale produkter gennem tildeling af betegnelserne DOP (på dansk: beskyttet oprindelsesbetegnelse) og IGP (på dansk: beskyttet geografisk betegnelse) har derimod stor betydning, både kommercielt, produktionsmæssigt og kvalitetsmæssigt.

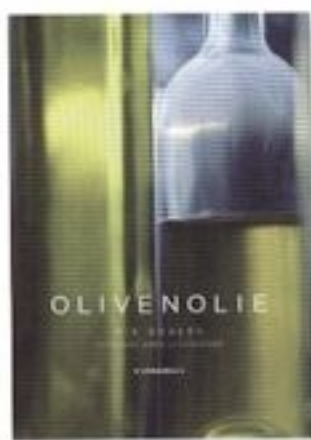
Beskyttelsesbetegnelserne er en garanti for kunden om

et kontrolleret produkt og en mulighed for bonden for at tage en højere pris. Mange bønder begynder at forstå at der er noget at vinde ved at lave kvalitet, og begynder at fjerne sig fra at lave olie destineret til raffinering.

Både som medlem af EU og som forbruger er det vigtigt at vide hvilken politik der føres, også selvom det er et landbrugsprodukt vi slet ikke selv kan lave. Og det man kunne ønske sig fra landbrugskommissionens side, er at de ikke støttede produktionen af olie over én kam således at bonden der fejler sine gamle rådne bær op med en fejmaskine, modtager samme tilskud for en liter produceret bomolie (der først skal på raffinaderiet for den kan bruges som menneskeføde) som den bonde der står på en stige og håndplukker sine friske oliven for at lave en olie som både sundhedsmæssigt og gastronomisk er en fuldtæller.

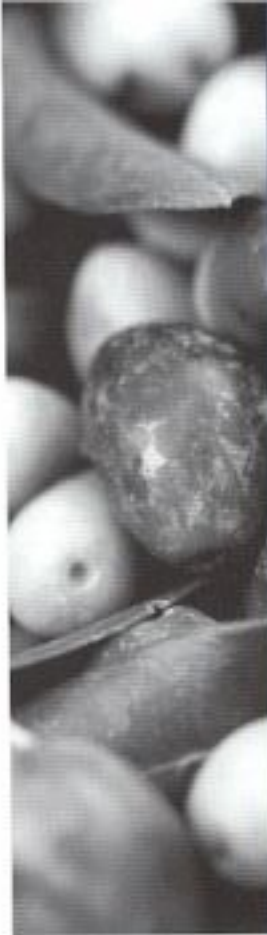
Fremtiden

Den værdsættelse af den gode olie som EU ikke gør nok ud af, finder man til gengæld nede i de italienske gastronomiske græsrodsbevægelser. Der bliver smagt på gode olier som aldrig før. Man eksperimenterer med at fremstille olierne på forskellige måder for at fremme smagene. Man laver olier af monokultivarer (dvs. kun af én sort, normalt er olier en blend), man laver olier uden sten, man laver olier uden ilt i flasken, men med kvælstof. Man eksperimenterer, og man interesserer sig for både det maksimale sansemæssige (organoleptiske) udtryk, forskelligheden og en forøgelse af de sunde elementer som fenoler og antioxidanter. Der forsøges med forskellige sorter, maskiner, dyrkningsmetoder osv., og resultaterne vurderes og diskuteres, naturligvis med en tendens til en vis form for fanatisme over for netop ens eget produkt.



Hvis du vil læse mere

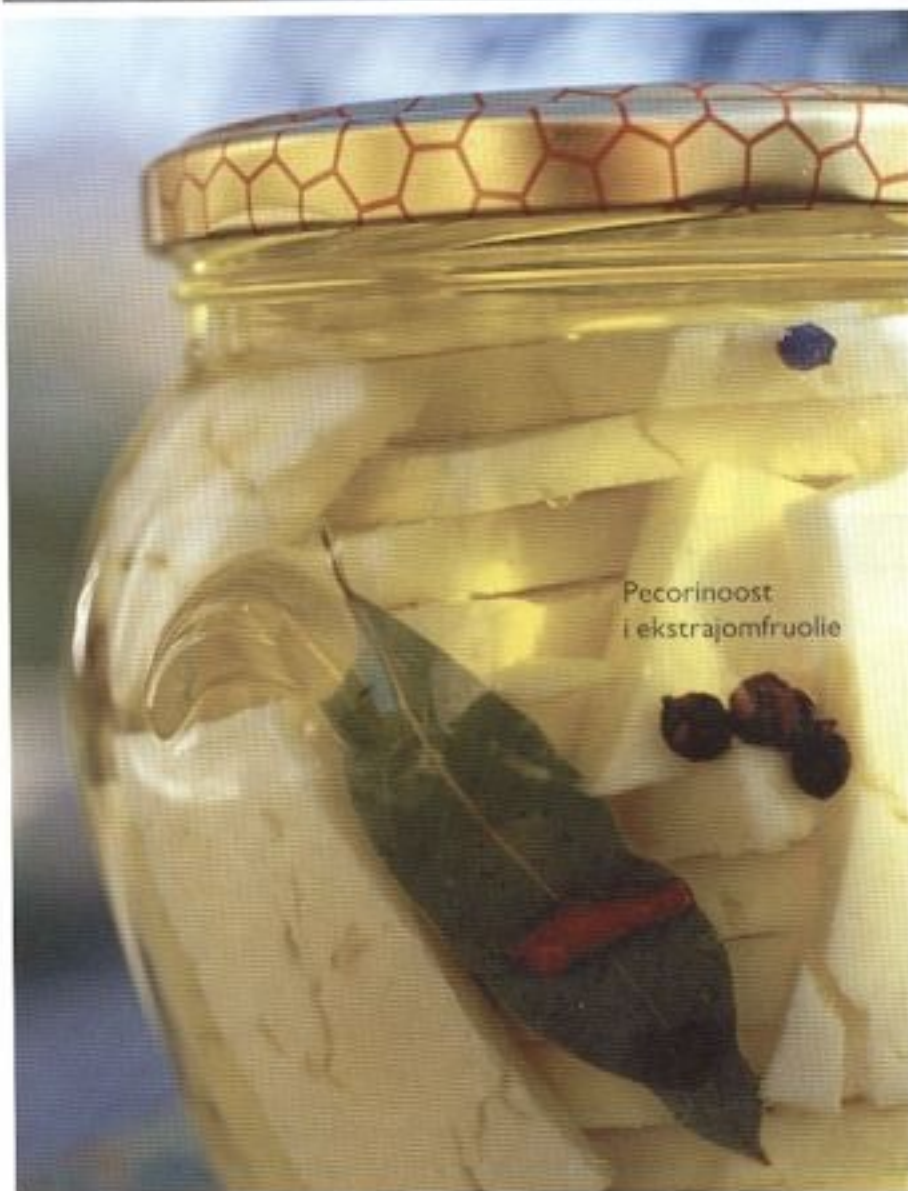
Forfatteren og olivenbonden Rie Boberg har netop udgivet en bog om olivenolie på Politikens Forlag. Her kan du læse alt om dyrkning, produktion, klassificering, myter og historie. 'Olivenolie' indeholder desuden cirka 60 opskrifter med olivenolie. 198 sider, 269 kr.



Tyd etiketten

Det kan være lige så svært at gennemskue en olivenolie-mærkat som en vinmærkat, men med lidt erfaring kan man læse meget ud af den, både ud fra hvad der står, og ud fra hvad der ikke står. Her er lidt gode råd.

1. God olivenolie er aldrig billig.
2. Er der nogen specielle kontrolinstanser der har godkendt olien?
3. Er der navn på producenten og ikke kun på den der har hældt olien på flaske? Undgå helst anonyme producenter, og vælg en der står frem med navn og adresse.
4. Er der overensstemmelse mellem produktionssted og påfyldningssted? Det er bedst hvis den samme som har fremstillet olien, også hælder den på flasker.
5. Kontrollér datomærkningen; olien er bedst inden for et år, og den skal være høstet inden nytår, derfor skal den påtrykte holdbarhedsdato helst være inden juni måned det følgende år (det officielle holdbarhed er halvandet år).
6. Er der nogen mulighed for at dufte og smage på olien, så gå efter den friske duft og smag af grøn natur.



De bedste italienske ekstrajomfruolier i Danmark

Rie Boberg har sammen med to professionelle italienske smagere prøvesmagt en række italienske ekstrajomfruolier på det danske marked. Vi viser her de 12 bedste.



Affiorato fra Galantino, Puglia
Duften er stærk frugtagtig, i smagen er den medio bitter, men mangler pikant hvilket giver den en vis disharmoni. Magasin: 119 kr. pr. ½ liter.



Colonna, Molise
Frisik duft af zæble, artiskok og friskskåret græs. Den har en let bitter, pikant og frugtagtig smag. Det er en blid, harmonisk olie der har et let bundfald fordi den er ufiltreret. Spaghetti-Martelli: 155 kr. pr. 1 liter.



Villa Stabbia, økologisk, Toscana
Duften er medio frugtagtig, med artiskok som er typisk for den toscanske olie. I munden er den mere intens bitter, medio pikant. Lidt ubalanceret, men en god økologisk olie. Casa Toscana og Det lille Enoteca: 120 kr. pr. ½ liter.



Molino della Doccia, Montalbano, Toscana
Duften er af artiskok, frisk græs og blade. Smagen er medio frugtagtig, let bitter og medio pikant, en typisk toscansk olie, harmonisk. Magasin: 99,95 kr. pr. ½ liter.



Frantoio Gradassi, Umbrien
Duft af modne oliven og af mandel. I smagen er den let frugtagtig, let bitter og let pikant. En harmonisk olie uden defekter. Magasin: 149,95 kr. pr. ½ liter.



De Cecco, gli esclusivi
En meget let frugtagtig duft, i smagen let pikant, en olie uden defekter. Irma: 89 kr. pr. ½ liter.



Della Terra di Leonardo, Montalbano, Toscana, IGP
Duft af artiskok og grønt græs, typisk for en toscansk olie. I munden er den intens pikant, medio bitter og intens frugtagtig. Harmonisk. Magasin: 89,95 kr. pr. ½ liter.



Ranise Ligurito, Liguria
Duft af mandel og tørre frugter, en klassisk olie fra Ligurien, i munden er den let frugtagtig, let bitter og let pikant, meget harmonisk og uden defekter. Lahvino: 90 kr. pr. ½ liter.



Ranise Riviera Ligure – Riviera dei Fiori, DOP, Liguria
Har ikke nogen særlig stærk duft, men lidt af mandel. I munden kommer smagen af mandel endnu tydeligere frem, den er let frugtagtig, let bitter, let pikant, en typisk ligurisk olie. Lahvino: 115 kr. pr. ½ liter.



Montalbano, Toscana
Duft af moden banan, typisk for olier fra det centrale Toscana når olivenene er mere modne, dufter hen mod det søde og medio frugtagtig. I munden er den medio pikant, medio frugtagtig og medio bitter. Magasin: 99,95 kr. pr. ½ liter.



Novello, Frantoio Oleario Quadrino, Lazio
Duft af den andalusiske sort „Picual“ selv om der står at olien er produceret i Italien, måske er der tilføjet oliven importeret fra Spanien. I munden er der smag af citrusfrugter, let frugtagtig, let bitter, en udmærket olie. Menu Italiano: 85 kr. pr. ½ liter.



Villa di Vetrice, Casa Vinicola, Toscana
Duft af artiskok, frisk græs. I munden er den harmonisk, medio frugtagtig, medio bitter og medio pikant. En typisk toscansk olie. Magasin: 139,85 kr. pr. ½ liter.