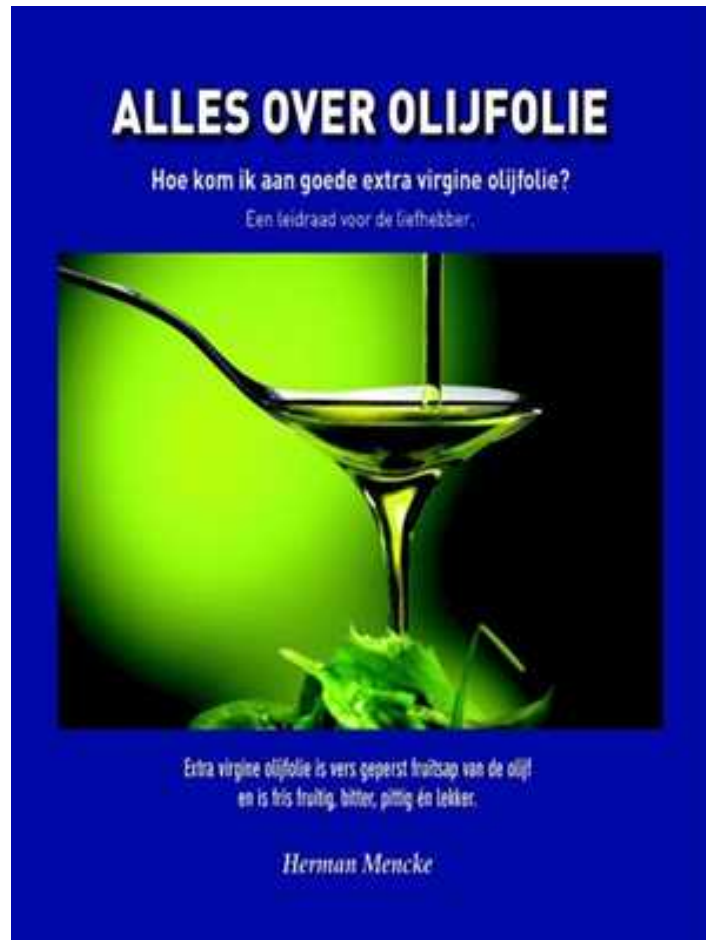


Alles over olijfolie PDF

Herman Mencke



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



Schrijver: Herman Mencke
ISBN-10: 9789090300955
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 4135 KB

OMSCHRIJVING

Tijdens een fietstocht in Noord-Spanje viel ons in diverse restaurants en hotels een ruimhartig gebruik van olijfolie op. Nog opmerkelijker was het feit dat de Spanjaard 's ochtends vaak met de olijfolie begon door dit - in plaats van boter - op de boterham te sprenkelen. Nadat wij ook nog in een Catalaans restaurant een chocolade ganache met olijfolie hadden geproefd was bijzondere interesse in olijfolie gewekt. Ter nadere studie namen we vele flessen verschillende olijfolie mee naar Nederland. Opvallend waren de verschillende soorten moeilijk te interpreteren etiketten. We begrepen niets van de houdbaarheid of wat de juiste manier was waarop de olie gebruikt diende te worden. Ook vonden we geen eenduidigheid omtrent de kwaliteit. Een verdere zoektocht leverde een veelheid aan encyclopedische kennis over olijfolie op, maar er bleek weinig aandacht en zeker geen consistente informatie aanwezig over praktische zaken als: wat is een kwalitatief goede olijfolie, hoe kom ik hieraan en wat kost het? Maar ook over de problemen bij het ontcijferen van het etiket en hoe er mee te koken of bakken. Tips over hoe de olie vooral niet bewaard moet worden en hoe je het moet proeven zijn nauwelijks te vinden. Onvoldoende regelgeving en verwarring vanwege geraffineerde olijfolie op de markt maken de zoektocht naar goede olijfolie erg lastig. Opmerkingen van experts dat meer dan 90% van de olijfolie in de winkel niet deugt, maakt het niet eenvoudiger. Indien we het over olijfolie hebben is een parallel met wijn snel gemaakt. Productie, klimaat en verwerking komen overeen evenals het proeven, combineren met eten én het zoeken naar de olie van je voorkeur. Net als bij wijn is er verschil in kwaliteit, aroma en kleur van de olie. Hetzelfde geldt voor de presentatie van de fles, het etiket en de prijs. Een groot verschil met wijn is de afwezigheid van alcohol in olijfolie en zeker het feit dat olijfolie binnen 1 tot 1,5 jaar na de pluk geconsumeerd dient te worden. Met de groeiende betekenis van olijfolie voor de keuken en op tafel wordt al vele jaren onderzoek gedaan naar de effecten ervan op het lichaam. De resultaten wijzen uit dat olijfolie mogelijk een gunstige invloed heeft op onze bloedvaten maar vooral lijkt het een bloeddrukverlagend effect te hebben. Kortom alle reden voor een bundeling van deze bijzondere en relatief onbekende informatie over olijfolie. Met tips voor een olijfolieproeverij en eenvoudige basisrecepten waarbij veel goede olijfolie het verschil maakt. Herman Mencke

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Alles over olijfolie - De olijfolie van Filippo Berio is al meer dan 150 jaar een culinaire inspiratie voor thuishokks overal ter wereld.

Alles over olijfolie. Achtergrondinformatie, gebruiksvormen en gebruik van olijfolie in recepten.

Lekker vet - alles over olijfolie. 179 likes. Olijfolie is een van de gezondste, oudste en meest tot de verbeelding sprekende oliën. In dit boek komen...

ALLES OVER OLIJFOLIE

[Lees verder...](#)