



WILMA VAN GRINSVEN-PADBERG

Olijfoliesommelier, aankoper voor Oil & Vinegar en auteur van het naslagwerk 'Olijfolie'

OLIJFOLIE

“Er is veel slechte olijfolie op de markt. Ik heb er onlangs tien uit supermarkten geproefd en daar zat maar één echt goede tussen. Ik raad aan om naar een speciaalzaak of delicatessenwinkel te gaan. Olie moet je kunnen proeven voor je die aankoopt.”

“Een goede, goedkope olijfolie bestaat niet. Het maakproces is zo complex en arbeidsintensief dat het zijn prijs heeft.”

“Koop altijd extra vierge, ook om te bakken. Dat is gezonder en smaakvoller. En kies altijd voor donkere glazen flessen. Licht en plastic zijn nefast voor de kwaliteit.”

“Met je ogen ben je niets. De kleur heeft niets te maken met de kwaliteit. Neem bewust de aroma's en smaken op, zoals bij wijn. Bij de Castillo de Canena – al voor het tweede jaar op rij de beste olijfolie ter wereld – zijn dat bijvoorbeeld vers gras, tomaat en amandelen.”



“Olijfolie moet doorsmaken als je hem proeft.

De meeste mensen en veel restaurants maken daarin een grote fout.

Ze nemen hem zo neutraal mogelijk. Een olijfolie móét een zekere scherpheid

hebben. Vaak zie je dat mensen brood besprenkelen met olijfolie en dan nog peperen. Totaal overbodig. De Italianen doen dat nooit, voor hen is de olijfolie al pittig genoeg.”

“Je kan het zelfs gebruiken in desserts.

Serveer eens een kommetje vanille-ijs, graaf er een kuiltje in, overgiet met een pikante olie van de picualolijf en werk af met een beetje

lavazout. De ogen van je gasten zullen wagenwijd opengaan. Een ware openbaring!”



INFO 'Olijfolie, het naslagwerk' € 25,99 Lannoo in de boekhandel



Het Laatste Nieuws/Nina 08/12/2018, bladzijden 52 & 53

All rights reserved. Gebruik and reproductie enkel mits toelating van de uitgever via Het Laatste Nieuws/Nina

