

(MTM/Mediterraan voorjaar met olijf/Jon Visbeen/180315)

Olea europeae (olijfstruik): de Mediterranée in je tuin

De olijf: een plant, boom of struik bij uitstek die een extreem vakantiegevoel geeft. Hoewel deze bijzondere mediterrane plant in ons klimaat in een kuip kan overwinteren, moet je, als je hem ziet, onwillekeurig denken aan een vakantie in streken rond de Middellandse Zee. Van stokoude, knoestige exemplaren op een zonovergoten pleintje tot jonge, grijsgroene struiken in een mooi verzorgde tuin en rijen bomen in een gaard. Daar, tegen een palet van kleurige woningen met dito luiken, hoort hij eigenlijk thuis. Denk er de geur van de Provence en het geluid van krekels bij en een vakantiegevoel omarmt je.



In Nederlandse tuincentra kun je de olijf op stam of als struik kopen. De huidige variant van de *Olea europeae* is redelijk bestand tegen vorst (tot circa -10 graden), maar eigenlijk moet hij 's winters worden beschermd met stro en jute of je moet hem gewoon ergens binnen laten overwinteren. Het is wel zaak de olijf ook 's winters geregeld een beetje water te geven.

De boom is oorspronkelijk afkomstig uit het noorden van Afrika, in de strook van Egypte tot aan Marokko en de Canarische Eilanden. De olijfboom kan heel oud worden en heeft al eeuwenlang hele volksstammen van voedsel, brandhout en olie voorzien. Tafelolijven (groen, bruin of zwart naar gelang de rijping) worden vaak bij de borrel gegeten of in salades gebruikt; olijfolie heeft een ware cult veroorzaakt in de West-Europese landen en in Amerika.



De boom is oorspronkelijk afkomstig uit het noorden van Afrika, in de strook van Egypte tot aan Marokko en de Canarische Eilanden. De olijfboom kan heel oud worden en heeft al eeuwenlang hele volksstammen van voedsel, brandhout en olie voorzien.

Ware cult

Tafelolijven (groen, bruin of zwart naar gelang de rijping) worden vaak bij de borrel gegeten of in salades

gebruikt; olijfolie heeft een ware cult veroorzaakt in de West-Europese landen en in Amerika. En dan vooral de olijfolie, die in allerlei varianten van eerste koude persing tot klassiek mild te krijgen is. Olijfolie uit Spanje, Frankrijk, Italië en Griekenland zijn in ons land verkrijgbaar, waarbij de smaak steeds afhangt van bodemgesteldheid, klimaat en ligging.

Olijfolie is een natuurproduct en zolang er niet te veel mee is gesjoemeld, geen chemische toevoegingen zijn gedaan, is het een van de beste vervangers van slaolie, roomboter en margarine. Bovendien is het verfijnd van smaak en kun je zowel warm als koud gebruiken.

Je kunt olijfolie tegenwoordig in allerlei variëteiten kopen. Een winkelketen als Oil & Vinegar heeft zich er zelfs in gespecialiseerd en het is alleen al een genot om de diverse soorten met een stukje stokbrood te proeven. Van oudsher is olijfolie trouwens ook gebruikt als lampenolie en als dehydraterend middel tegen uitdroging van huid en haar. Kortom een veelzijdig product van een struik, die de mediterrane sfeer uitademt en met zijn grijsgroene uiterlijk voor menige tuin of terras een verrijking is.