

Weet u hoeveel werk er nodig is om heerlijke olijfolie op uw slaatjes te krijgen ?

Het begint natuurlijk met een olijfboom die vruchten draagt, de olijven. Maar om een rijke oogst te hebben zijn er heel wat voorbereidende werkzaamheden nodig : snoeien, maaien, scheuten verwijderen. En dan nog is een succesrijke pluk niet verzekerd; verschillende gevaren kunnen een olijfgaard bedreigen.

Ook het oogsten vraagt verschillende handelingen die ervoor zorgen dat de met de hand geplukte olijven uiteindelijk in kratten terecht komen. Daarna nog het hele proces van de persing en het bottelen van de olie.

Maar het resultaat van die inspanning mag er zijn : heerlijke groene extra vergine olijfolie.