



Ninas bok om

olivolja

Mitt första möte med olivolja var inte lyckat. En dominant stark smak som jag inte tålde. Den tycktes mig härsken. Det var i Spanien 1952. Det var i Andalusien där oljan är som starkast. Året var inte det bästa heller.

Men fem år senare – också då i Andalusien – när vi bodde i Nerja hade vi hjälp av en fiskarflicka som lagade ett mål om dagen åt oss och hon kunde det här med olja. Då lärde jag mig om olja och sedan dess använder jag alltmer och mer olja i matlagningen. Men inte bara i maten. Fiskarflickan i Nerja tittade på mitt hår som alltid haft anlag för att bli torrt och sade att jag borde massera in två matskedar olja innan jag tvättade det för att inte bli flintskallig vid femtio års ålder. Jag gjorde så och hon hade rätt i den meningen att jag nu i vart fall behållit mitt hår över de sjuttio.

En som tagit upp oljan ur olika aspekter är Nina Yunkers som samlat allt tänkbart om oliver och olivolja i en lättsam och bra bok som jag varmt kan rekommendera. Olivolja kan användas till mycket – ett par exempel ur boken.

Armbågar

Skrovliga armbågar (liksom knän) blir mjuka när de stryks med olivolja varje gång du badat eller duschat.

Tänder

För att få friskare tänder och starkare tandkött tar du varje morgon en munfull jungfruolja, som du håller i munnen en bra stund

(behandla den som gurgelvatten) t.ex. när du duschar eller badar. Tandläkaren kommer att vara den första att märka resultatet.

Blommor

Lite olivolja förlänger livet på snittblommor. Skär stjälkarna diagonalt och låt dem stå i olivolja en stund innan de sätts i vatten.

Varm vinaigrette

Och varför inte prova en varm vinaigrette. Den här dressingen passar särskilt väl till bitter sallad, som endive eller pissenlit (maskros).

5 st väl rensade anjovisfiléer (använd pincett!)

3 delar jungfruolja

1 del vinäger

salt och peppar

Stöt anjovis i mortel med *uppvärmd* olivolja (av högsta kvalitet), tillsatt salt och peppar och avsluta med vinäger.

Nina Yunkers

Ninas bok om olivolja.

Norstedt 1998.

