

Vloeibaar Goud

Vloeibaar Goud

Brenda Bloem

Schrijver: Brenda Bloem
Coverontwerp: Luna Freke & Brenda Bloem
ISBN: 9789465466835
© Brenda Bloem

Inhoud

Even een waarschuwing

1. Hoe ik mijn verstand verloor aan het Groene Hart - *Mijn reis naar Umbrië begint*
2. De Wortels van de Goden - *Een reis door de tijd*
3. De olijfboom - *Van beledigde goden naar hightech partner*
4. De verborgen wereld van de olijf - *Waarom een olijf nooit zomaar een olijf is*
5. Het lab in de olijfgaard - *Wat de wetenschap ontdekte*
6. Drie Chefs, één Passie – *Van Amsterdam tot Italië*
7. De Schaduw in de Fles - *De waarheid over de olijfoliemaffia*
8. De Gouden Stempel - *Wanneer mag een olijfolie zich écht Extra Vierge noemen?*
9. Van Boom tot Fles - *Bloed, zweet en tranen achter de pers*
10. Olie als de Picasso van je keuken - *Voorbij de koekenpan*
11. Van de boom naar je badkamer - *Natuurlijke verzorging met olijfolie*
12. De 'Umbrië-Apotheek' - *Natuurlijke EHBO uit de boomgaard*

Een laatste woord (voor nu...)



Even een waarschuwing:

Als je dit boek openslaat, ben je waarschijnlijk niet op zoek naar een droge les over vetzuren.

Gelukkig maar, want ik ben zelf ook niet helemaal in orde. Na jaren in de Italiaanse heuvels ben ik officieel veranderd in een menselijke olijf-detective die in de supermarkt met een blik van verontwaardiging etiketten staat te scannen. Lees dit boek op eigen risico: voor je het weet heb je dezelfde tic en eis je in elk restaurant de herkomst van de olie op.

Je bent gewaarschuwd!

Brenda





1. Hoe ik mijn verstand verloor aan het Groene Hart

Mijn reis naar Umbrië begint

Daar stond ik dan, met mijn voeten in de Umbrische klei en een tak vol glanzende olijven in mijn hand.

Als iemand me vijf jaar eerder had verteld dat ik ooit zou discussiëren over de zuurgraad van vloeibaar goud en me zou verdiepen in maffieuze olijfoliefraude, had ik hem vriendelijk uitgelachen. Waarschijnlijk met een glas Chardonnay in mijn hand.

En toch is dit precies hoe het begon.

Toen ik de hectiek van Nederland verruilde voor het ritme van de Italiaanse heuvels, gingen mijn ogen open. En eerlijk is eerlijk: ik verloor onderweg ook een klein stukje van mijn gezonde verstand.

Terwijl de meeste emigranten zich storten op de Italiaanse taal of eindeloos oefenen op hun theatrale handgebaren, ontwikkelde ik een volslagen — en volgens sommige vrienden licht zorgelijke — fascinatie voor olijfolie.

Mijn vrienden grappen inmiddels dat een mug die mij prikt waarschijnlijk een druppeltje Extra Vierge mee naar huis neemt.

Wat begon als een romantische verhuizing naar een prachtig huis met twee hectare grond, groeide langzaam uit tot iets dat inmiddels lastig onder het kopje 'hobby' valt.

Vandaag mag ik mezelf met trots mede-eigenaar noemen van zeven hectare grond, meerdere vakantiewoningen en zo'n driehonderd olijfbomen in het groene hart van Umbrië.

En ja...

In mijn hoofd hebben die bomen inmiddels allemaal een eigen karakter.

Om me heen ritselden de zilvergrijze bladeren in de warme middagwind. De lucht rook naar droog gras, wilde rozemarijn en die typische, aardse geur van het Italiaanse platteland.

Dit had mijn paradijs moeten zijn.

De plek waar ik sereen, ontspannen en het liefst in een veel te romantisch linnen bloesje door de boomgaard zou dwalen.



De werkelijkheid?

Die bleek iets minder Instagram-waardig.

Tijdens de oogst stond ik vooral met modder aan mijn schoenen, bladeren in mijn haar en een hoofd vol vragen.

Want hoe kon iets dat zó puur en zó mooi was, tegelijkertijd het middelpunt zijn van een miljardenindustrie vol fraude, misleiding en nep?

En precies daar begon mijn zoektocht.

Vanaf dat moment veranderde ik langzaam in een soort Sherlock Holmes.

Alleen liep ik niet met een vergrootglas rond.

Maar met een fles olijfolie.

Want hoe dieper ik met mijn laarzen in deze grond zakte, hoe sneller ik achter de bittere waarheid — en de behoorlijk duistere schaduwzijde — van de olijfolie-industrie kwam.

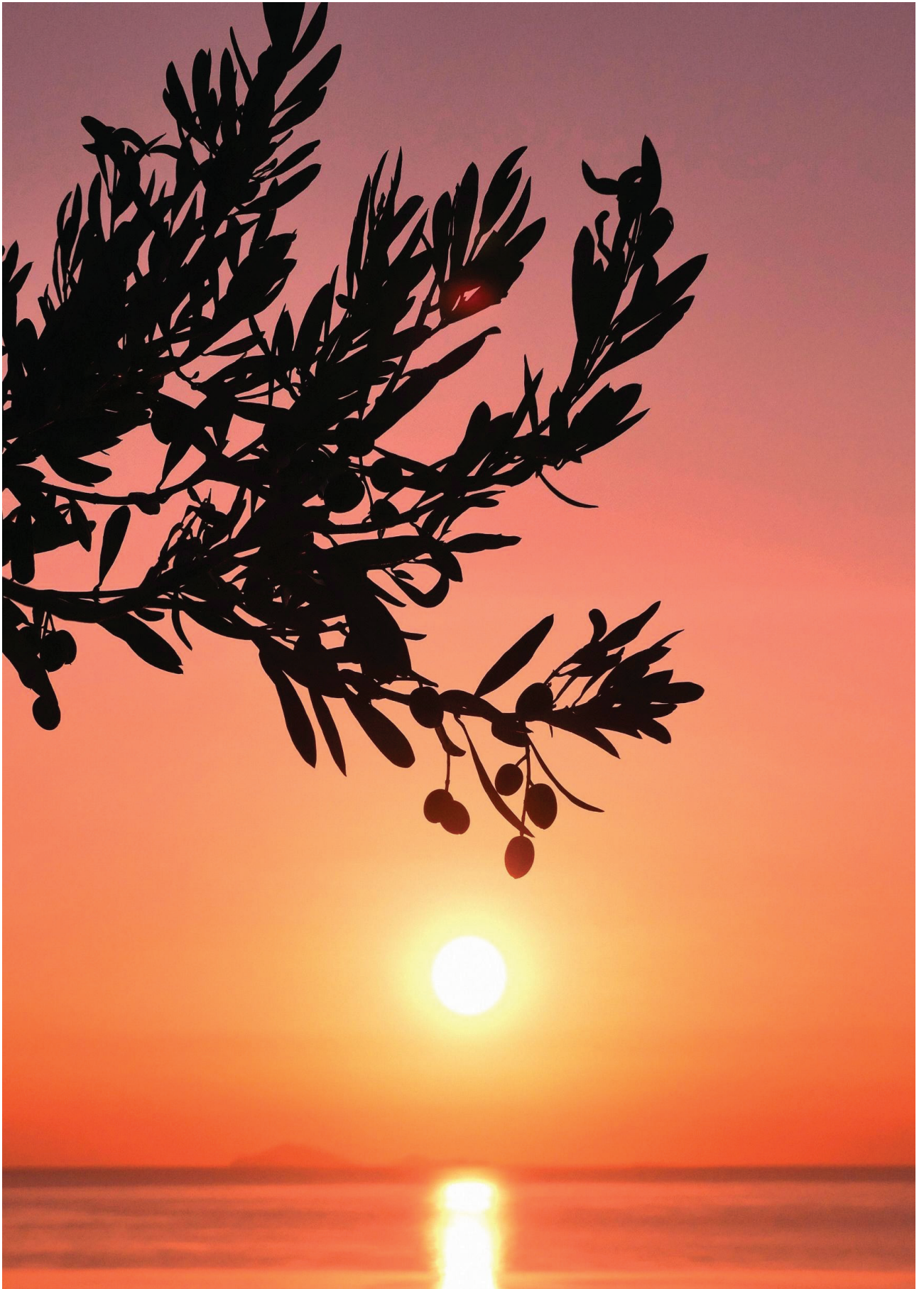
In de moderne wereld krijgen we helaas veel te vaak een slap, zielloos aftreksel voorgeschoteld. Een industrieel massaproduct, vermomd in een veel te chique fles met een ronduit misleidend etiket.

Het begon bij mij met een simpele fles uit de lokale supermarkt. Ik keek naar het etiket: *Extra Vierge*. Een term die synoniem zou moeten staan voor de allerhoogste kwaliteit, voor olijven die met de hand zijn geplukt en binnen een paar uur koud zijn geperst. Maar toen ik de dop eraf draaide, rook ik geen vers gras of sappige groene tomaten. Ik rook de geur van een vermoeide frituurpan. Platte, ranzige vetten aangelengd met goedkope zaadoliën, vermomd als vloeibare luxe.

Mijn olijvenhart brak.

Hoe kon het dat een industrie die zo geworteld is in traditie en gezondheid, zo hardnekkig werd misbruikt voor dubieuze praktijken en winstbejag over de rug van onze gezondheid?

Op dat moment, daar tussen mijn eigen bomen (en waarschijnlijk vloekend in een mengelmoes van Nederlands en gebrekkig Italiaans), nam ik een besluit. Ik wilde niet alleen olie maken; ik wilde de eer van de olijf herstellen. Ik wilde laten zien dat échte olijfolie niet zomaar een scheutje vet in de pan is, maar een bondgenoot voor je gezondheid, een feest voor je smaakpapillen en misschien wel het mooiste product dat een olijfboom kan voortbrengen.



Dit boek is mijn liefdesverklaring aan een boom.

Maar vooral aan de mensen die nog moeten ontdekken hoe bijzonder die boom eigenlijk is. Ik hoop dat je net zo gulzig door deze pagina's bladert als ik ze heb volgeschreven – bij voorkeur met een goed glas wijn en een schaalje échte olijfolie binnen handbereik! Laten we beginnen waar dit eeuwenoude verhaal duizenden jaren geleden begon: onder de schaduw van de allereerste bomen. Want om te begrijpen waarom vloeibaar goud vandaag de dag nog steeds de gemoederen zo hoog doet oplopen, moeten we eerst terug naar de wortels...

Welkom in mijn Umbrië!

Een kleine, nuchtere noot van de auteur vooraf;

Hoewel ik in dit boek met liefde schrijf over de eeuwenoude, bewezen kracht van olijfolie, wil ik één ding heel duidelijk maken: ik ben een gepassioneerde olijfolie fan, geen arts.

Dit boek is geen medische bijbel en ik beweert absoluut niet dat olijfolie een magisch wondermiddel is dat moderne welvaartsziekten kan genezen.

Zie dit boek dus vooral als een inspiratiebron voor je levensstijl, je keuken en je badkamer, maar gebruik een fles Extra Vierge nooit ter vervanging van moderne medicijnen of een noodzakelijk bezoek aan de dokter.

Gezond verstand blijft, net als goede olie, de basis van alles!



