

Com fer olives verdes en conserva



La salmorra d'olives és la forma més antiga de curar les olives, especialment les verdes. N'he fet moltes vegades i tinc pujada un parell de receptes però el que us volia aportar són instruccions més clares i sol.lució als possibles problemes que puguin sorgir.

Partim de que teniu accés a olives verdes fresques de l'arbre, que són boniques però no comestibles: són impossiblement astringents. Les oliveres es poden trobar arreu de Catalunya i del Mediterrani. També podeu comprar olives fresques al mercat.

El moment és important perquè voleu olives verdes *fresques*. I sí, com els pebrots, totes les olives comencen verdes i maduren a un altre color, normalment negre en el cas de les olives.

Les olives verdes són més fermes i molt més astringents que les madures. Posar olives en salmorra quan són verdes és una bona manera de curar-les, i les olives verdes són les úniques olives aptes per a la que, és cert, és la meva recepta preferida, que **és una oliva curada amb sosa** . Aquest procés, ho creieu o no, s'ha utilitzat durant 2000 anys, i no fa tanta por com sembla.

També podeu fer la salmorra amb olives negres i madures, perquè ho sàpigues.

Normalment vaig al mas a finals de setembre o principis d'octubre. Les oliveres ja estan plenes. Un dissabte fresc de tardor vaig a collir. Busca olives boniques, amb poques taques o cap, i que no estiguin arrugades.

Els petits punts en una oliva estan bé, però molts poden estar podrits amb la mosca de l'oliva, les larves de la qual s'enterren a les olives i deixen una cicatriu de color beix per on van entrar. aquesta cicatriu reveladora significa que hi ha un visitant a l'aguait dins de la teva oliva. Cucs, buaaahjj!

Un altre perill són les olives seques. Els arbres obligats a viure pel seu propi enginy, lluny de l'herba regada regularment, estan estressats i les seves olives s'arrosseguen aviat i no fan una oliva verda neta.

Quan arribis a casa, separa les teves olives en olives petites, mitjanes i grans, no importa de quina varietat siguin, ja que no sé com distingir-los. Al mas totes son arbequines però hi ha dos arbres que son diferents. Si no hi ha diferencia òbvia, no cal que les separeu. També fes tria i descarta les que estiguin molt picades o senzillament picades.

A menys que estigui fent les de sosa, la salmorra d'olives és el meu mètode preferit, ja que és de baix manteniment i en resulta una oliva súper picant i salada que es manté durant més d'un any.

La curació amb salmorra és fàcil, però requereix molt de temps. Feu una salmorra d'1/4 tassa de sal a 4 tasses d'aigua, més 1/2 tassa de vinagre: vi blanc, sidra o vinagre blanc simple. Submergiu les olives en aquesta salmorra i poseu-hi una gasa o una altra cosa per mantenir-les sota l'aigua. *No els talleu.* 

Cobriu la part superior del recipient sense anar (jo faig servir **pots de vidre**) i poseu el pot en un lloc fosc i fresc. Això és. Comproveu-ho de tant en tant, és a dir, cada setmana més o menys al principi. La salmorra s'hauria d'enfosquir i és possible que hi hagi una escuma a la part superior. Està bé.

El que passa és que les teves olives estan fermentant; és la fermentació que trenca l'oleuropeïna amb el temps. El que? Sí, l'oleuropeïna és la substància astringent d'una oliva verda. Necessites treure-la si et vols menjar les olives. *La fermentació és per això que mai rento les meves olives abans de curar -les:* vull que aquests llevats naturals a l'exterior de l'oliva facin la seva màgia.

Canvio la meva salmorra cada mes o dos, quan comença a semblar més desagradable. Tampoc torno a esbandir les olives, durant els canvis, perquè vull que el residu actuï com a "iniciador" per posar en marxa el següent lot de salmorra.

Tingueu en compte que estareu a llarg termini: les olives collides a l'octubre solen estar a punt per menjar al maig o juny. S'assembla molt a fer vi.

Afegiu condiments després de l'Any Nou, o fins i tot més tard, en cas contrari, correu el risc de tenir massa espècies i no tenir prou sabor a oliva. Si trobeu que heu anat massa lluny, canvieu la salmorra i no afegiu nous condiments i deixeu-ho reposar unes quantes setmanes. Això hauria de calmar una mica les coses.

Un cop fetes les olives, hi ha un cert factor de lluïment quan treus un plat d'olives que has curat tu mateix. "Aquestes són les teves olives? Vaja." A més, podeu aromatitzar-los de la manera que vulgueu, la qual cosa és un avantatge.

Si arribes massa tard per a les olives verdes, m'agraden molt les olives negres salades, que tots anomenem olives curades amb oli perquè així s'emmagatzemen. Si voleu curar olives negres aquí també trobareu el meu mètode de curar olives amb oli..

Aquesta és una cura de salmorra a llarg termini per a les olives verdes. És molt tradicional i només requereix temps i un lloc fresc, a menys de 24 °F. Sapigueu que les olives que van començar a la tardor normalment no estan a punt fins a la primavera. La floridura és normal. Traieu-la.

Sense gluten, vegà

Olives verdes curades en salmorra

Per 8 racions

Temps: Temps total 90 d 15 minuts: Temps de preparació 15 min, Temps de cuina 0 min, Temps de curació 90 dies.

Ingredients:

Per fer els melindros:

- 2 kilos d'olives verdes fresques
- 1 tassa de sal
- 4 litres d'aigua
- 1 tassa de vinagre
- Alls, fonoll, farigola,...



Elaboració:

PAS 1: Suposant que ja heu comprovat les vostres olives per si hi ha cicatrius de cuc (vegeu les notes de capçalera), descarteu-ne les que tinguin massa taques. Col·loqueu les olives amb cura en una cassola de gres o en un pot gran de vidre amb tapa. Les olives fresques en realitat es fan contusions fàcilment.

PAS 2: Barregeu el vinagre, la sal i l'aigua. No cal bullir, ja que es dissol a temperatura ambient. Aboqueu-ho sobre les olives, assegurant-vos que estiguin submergides almenys 5 cm. Afegiu més salmorra en la mateixa proporció si cal.

PAS 3: És probable que les olives surin. Heu de mantenir-los allunyats de l'aire, així que els vaig posar un plat sobre la mida del pot o de la cassola. També podeu utilitzar una bossa de plàstic plena d'aigua per mantenir les olives allunyades de l'aire. Un cop les olives estiguin submergides, tapeu el pot o la tapa (enrosqueu lleugerament la part superior si n'hi ha) i poseu el recipient en un lloc fresc i fosc. Un soterrani és ideal. No voleu que superin els 24° C si podeu evitar-ho, perquè a temperatures més altes les olives poden quedar toves. Com que es tracta d'una cura d'hivern, no hauria de ser un problema. Les baixes temperatures estan bé, només no deixeu que es congelin. Deixeu-los reposar uns quants mesos.

PAS 4: Amb el pas del temps, veureu que es forma una espuma de floridura i estranyesa a la part superior. Això és normal. Traieu-lo un cop per setmana i aniràs bé. En algun moment, la salmorra en si es tornarà bastant forta. M'agrada canviar la salmorra cada mes més o menys, però això no és estrictament necessari. Les olives es fan quan ja no són amargues, entre 2 i 4 mesos.

PAS 5: Només ara afegiu altres condiments, com ara pebrots, fonoll, farigola, grans d'all, grans de pebre negre, herbes o pell de cítrics. Feu-ho en una salmorra fresca i deixeu

reposar aquesta nova i saborosa salmorra 2 setmanes abans de servir-la. Guardeu les olives en aquesta salmorra, en un lloc fresc o a la nevera, fins a 2 anys. Els guardo en pots de vidre de conserva de les melmelades i llegums.

Notes

Addicions de sabor

- xiles secs
- fulles de llorer o fulles aromàtiques similars com les fulles de cítrics
- farigola, sàlvia, orenga, romaní
- grans de pebre negre, baies de ginebre
- grans d'all aixafats

Bon profit!

LA MEVA CUINA



www.lamevacuina.cat





