



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

Alonso García

Florida de Liébana
Salamanca

Recogido por:
Soraya Arín Pérez
(ADECASAL)

Agosto de 2013

Aliño de aceitunas

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Cinco kilos de aceitunas verdes enteras.
- ✓ Una rama de tomillo.
- ✓ Dos cucharadas de orégano.
- ✓ Una hoja de laurel.
- ✓ Sal.
- ✓ Tres cabezas de ajos.
- ✓ Un limón.
- ✓ Sosa cáustica.
- ✓ Agua.

MATERIALES

- ✓ Un recipiente grande de barro o plástico.
- ✓ Una cuchara de madera grande.
- ✓ Una báscula.
- ✓ Un cuchillo.

ELABORACIÓN

En la preparación artesanal de las aceitunas para su consumo distinguimos tres pasos:

- **Endulzar o eliminar el amargor.**

1. Colocamos las aceitunas en remojo durante cinco días para que se hinchen.
2. Pasado este tiempo ponemos las aceitunas en un recipiente con el agua de sosa hasta cubrirlas para que pierdan el amargor (Un gramo de sosa por kilo de aceitunas). Se dejan así entre uno y dos días.
3. Después del segundo día se les muda el agua de sosa por agua limpia y, durante un mes, cambiamos diariamente el agua (lavado).
4. Tras el tiempo de lavado, las escurrimos y las ponemos en una olla o envase grande, preparamos una salmuera con la sal y ponemos las aceitunas para que tomen el aliño. Se dejan tres o cuatro semanas removiéndolas diariamente, las escurrimos y reservamos para incorporarle el aliño.

Salmuera: agua fría a la que vamos añadiendo sal hasta que ya no se disuelve más. Para saber el punto justo de sal introducimos un huevo, mejor si es fresco, y cuando flota claramente, sobresaliendo una parte del mismo del agua es el punto justo de sal (aprox. 80-90 gr. de sal por litro).

- **El aliño: dar el sabor deseado a las aceitunas.**

El sabor final depende de los ingredientes del aliño:

1. Cocemos el tomillo, orégano, laurel y sal durante unos diez minutos, dejamos que se enfríe, y añadimos el limón cortado en cuartos.
2. Golpeamos los ajos con un mazo, para que al romperse desprendan su sabor y los echamos en la mezcla que hemos cocido.
3. Cuando esté totalmente frío, añadimos el aliño a las aceitunas y rellenamos después el recipiente con agua fría.
4. Dejamos en aliño una semana aproximadamente.

- **Envasar o embotar las aceitunas.**

Metemos las aceitunas en botes y las dejamos más o menos tiempo, antes de consumirlas, dependiendo de si queremos un sabor con mayor o menor intensidad.

CURIOSIDADES

Las aceitunas a aliñar pueden ser verdes o negras.

Podemos prepararlas enteras, rajadas y machacadas. La diferencia es que las enteras se conservan durante más tiempo pero tienen menor sabor mientras que las machacadas hay que consumirlas en menos tiempo y adquieren mayor sabor.

Las aceitunas rajadas no es conveniente desamargarlas con sosa. Es conveniente utilizar agua sin clorar porque desamarga mejor.

Es muy importante el envase del aliño, se recomienda usar recipientes de barro esmaltado para evitar la mala fermentación de las aceitunas y la adquisición de sabores no deseados por parte de las aceitunas.

Se conservan muy bien en tinaja de barro y podemos hacerlas de tantos gustos como se nos ocurra, por ejemplo si le pones guindillas saldrán picantes.



FOTOGRAFÍAS



1. Colocamos las aceitunas en remojo durante cinco días para que se hinchen.



2. Aceitunas en un recipiente con el agua de sosa para que pierdan el amargor.



3. Aceitunas en botes con el aliño .