

きままに一品 第百五十八回

オリーブの実の塩漬け



友達の家のオリーブの木に、沢山の実が生りました。前の年は、4～5粒しか実らなかったそうです。

早速、おすそ分けで頂いた実を、塩漬けにしようと思います。世の中には、「オリーブの実の種抜き器」という便利な道具があるようですが、その様な物を買う暇もお金もありません。

実を良く洗って、爪楊枝で2～3か所穴をあけて、ジップロックに水と入れて、冷蔵庫で保管します。オリーブの実は、生では渋みが強くて食べられません。渋みを抜く方法は色々あるようですが、私は水で抜こうと思います。毎日水を替えて、2か月ほどかかるようです。途中、水を替える時に、ジップロックにぬめりが付くので、ジップロックも良く洗ってください。

実際、渋みが抜けるまでに2か月少しかかりました。湯冷まして5%の塩水を作って、渋の抜けたオリーブの実を漬けて完成です。2週間ほど経ったら、美味しい実をご賞味あれ。

秋になってオリーブの実が手に入れば、ぜひお試しください。