



De Olijf-Pluk-Weken 2009 op Kythira

Hoe het begon

Op een mooie dag in januari 2008 stonden wij met 2 tassen, de bekende Albert Heijn shoppers, voor de olijfpers in het dorp Tsikalaria. “Wat we willen” vraagt ons een man in het Grieks. “Olie natuurlijk! Van deze olijven” antwoorden wij. De man kijkt naar de tassen en dan naar ons en begint heel hard te lachen. Niet op een vervelende manier maar de lach om een goede grap. “Waar we vandaan komen? En waar hebben we deze olijven geplukt? En komen er nog meer tassen?” Gedurende het gesprek, later blijkt dat dit de eigenaar is van de olijfpers en de daarnaast gelegen supermarkt, komen we erachter dat voor 2 tassen de pers niet gaat draaien. De olijven zullen worden samengevoegd met die van een andere klant.



Taatske:

Als je dan zo'n net vol olijven ziet heb je echt een tevreden gevoel, van dat hebben toch maar met elkaar gedaan. Ook het uitzoeken van de takjes en bladeren is heerlijk. Even zitten en met je handen door de olijven, heerlijk zacht worden je handen en je gedachten gaan vanzelf mee, die worden ook zacht en ontspannen.

Maar niet alleen het olijfplukken deed het hem, ook het meer dan prettige gezelschap, gelachen dat we hebben!





De volgende ochtend om 11.00 uur mogen we weer komen. Stipt om 11.00 uur staan wij wederom vol trots met onze 2 tassen. We worden hartelijk ontvangen door veel lachende Grieken, die al grappen makend, vol bewondering de inhoud van onze tassen bekijken. Alsof ze voor het eerst olijven zien. Ze waren danook brandschoon nog net niet door ons gepoetst. Wisten wij veel dat ze voor het persen schoon gemaakt worden door De Machine.



Het blijkt dat we 25 kilo olijven hebben en dat is goed voor 4,5 halve liter olijfolie. Onze olijven zijn mee geperst met de 15 zakken van 40 kilo, goed voor 600 kilo olijven, van een Griekse boer. Dat mag de pret niet drukken vol trots verlaten we de olijvenpers met 3 waterflessen vol groene en natuurlijke olijfolie.



Een warme zomer is voorbijgegaan en langzamerhand maakt het eiland zich weer op voor het plukken van de olijven. Dit begint midden oktober op Kythira. We hebben er weer zin in. Na 1 week hebben we al 190 kilo olijven. Op naar de pers. Daar zijn ze ons zeker niet vergeten. Mr Block , altijd met ck, herkennen ze direct en na veel geschud van handen wordt er voor ons speciaal

een afspraak gemaakt. We hebben een goede portie. Het resultaat mag er zijn. Blikkenvol met pure en superverse olijfolie. Dat smaakt naar meer. Wat we toch moeten doen met al die olie doet niet ter zake. Het is gewoon fun. Het werken in de natuur met de geuren van tijm en olijven in je neus. De prachtige blauwe lucht waar je wel tegenaan moet kijken als je plukt, immers je werkt veel boven je hoofd. Er is een redelijke afwisseling in het werk. Het leukste is natuurlijk de picknick. Lekker in het zonnetje genieten van een vers broodje met tomaat en feta. Wat een verslaving dit "werk". Wie kunnen we daar nog meer blij mee maken? Zullen er mensen zijn die dit een keertje willen proberen gewoon meedoen.....zullen we het eens in het **echt** gaan organiseren?



Helga:

Niet alleen het olijven plukken vond ik leuk om te doen maar jullie hadden alles ook prima georganiseerd...ik zou het zo weer doen,

Het plan ten uitvoer

Gedurende een natte winter in januari en februari 2009 is het werkplan voor de Olijf-Pluk-Weken ontstaan. Eind oktober 2009 arriveren de eerste gasten, De Plukkers. Wat is dat spannend. Variërend van 30+ tot 70-! Jong en oud, wat is oud?, komen toch voor een weekje vakantie.



Jinne en Ellen:

We hadden al begrepen dat we de olijven uit de boom moesten harken, maar dat dat zo letterlijk bedoeld werd daar hadden we geen idee van.... De bekroning op al dit werk is als je dan met alle geplukte olijven naar de plaatselijke fabriek gaat en daar zien hoe de oogst wordt geperst in olie. Vervolgens heerlijk je eigen olie op een broodje met zeezout te proeven, het water loopt alweer in onze monden bij die gedachten.

In alles laten we dat dan ook de boventoon voeren. Niets moet, ook niet het plukken. We verwennen iedereen met een uitgebreid ontbijt. Op de plukdagen is er een picknick in de olijfboomgaard en 's avonds verzorgen wij een Griekse maaltijd. Na een paar dagen olijven plukken krijgt iedereen "vrij". De prachtige route van het guesthouse naar de olijfboomgaard heeft iedereen nieuwsgierig

gemaakt naar de rest van het eiland. Na een dag vrij staat iedereen de volgende ochtend fris en vol verhalen weer klaar om te gaan plukken. Men vindt het leuk!

Richard:

Tip voor enkelgangers zoals ik: mocht je twijfelen of er tegenop zien in je eentje voor een olijfplukweek naar Kythira te gaan; niet nodig, gewoon boeken, in Fos ke Choros voel je je thuis en welkom.



Elke plukweek sluiten we af met een bezoek aan de olijvenpers. De plukkers zien zo hun eigen geplukte olijven veranderen in olijfolie. Zodra de fel groene olie uit de pers komt houden we er een vers broodje onder. Druipend van de verse olie strooien we er nog wat zeezout over en dan: smullen maar.

www.eengriekseiland.nl

NB: de Griekse eilanden staan bekend om hun goede (extra vergine) en vooral smaakvolle olijfolie. Kythira is een klein eiland, te klein, om tot grote producties te komen. Voordeel daarvan is dat er eigenlijk door niemand op het eiland bestrijdingsmiddelen gebruikt worden. Deze biologische olie is dan ook uitzonderlijk zuiver met een zeer lage zuurgraad. Bij een zuurgehalte van minder dan 0,8 % spreekt men van "extra vergine" olijfolie. Op Kythira is de zuurgraad meestal slechts 0,3 a 0,4 %!



Inschrijven voor de Olijf-Pluk-Weken 2010 kan nu. Mail naar anita@eengriekseiland.nl of albert@eengriekseiland.nl voor de data en prijzen.