

Gouden noten



Carola Janssen en haar man konden hun ogen niet geloven toen ze tien jaar geleden in de tuin van hun pas gekochte vakwerkhuis in Trintelen gingen zitten. Van alles viel uit de bomen. Pruimen, kersen, peren, kweeperen en walnoten.

“Dat was wennen voor een ‘stads meisje’ uit Sijpeveld”, zegt ze glimlachend. Wat uit de boom valt, kun je niet laten liggen. Het fruit vond dan ook snel zijn weg naar burens en vrienden. De walnoten niet. “Iedereen heeft hier wel een notenboom.” Ze besluiten om een olieperser te kopen. “Kijk, dit is onze Piteba-oliepers. Aan de bovenkant zit een trechter waarin je de gepelde noten doet. Je draait aan de zwengel en onderuit loopt de olie eruit”, zegt ze terwijl ze een demonstratie geeft. “Puur goud.” Maar goud krijg je niet gratis. “Af en toe word je compleet gestoord van dat noot voor noot kraken en persen”. En vaten ‘puur goud’ levert de notenreus uit haar tuin evenmin “Drie liter dikke olie levert deze grote boom. Na het indikken houd je anderhalve liter over.” Maar dat mag ook met recht ‘vloeibaar goud’ worden genoemd. “Het is erg gezond, ook voor je huid, dankzij de vele omega 3-vetzuren erin. De kalkgrond waarin de bomen wortelen, heeft een zeer gunstig effect op de smaak van de olie. Kok Hans van Wolde, altijd op zoek naar nieuwe en gezonde streekproducten, was meteen weg van onze olie.” Carola’s notenolie werd vorig jaar dan ook tot beste ‘streekproduct van het Land van Kalk’ uitgeroepen. “Ruim 60 streekproducten deden mee aan deze wedstrijd. Ik was erg verrast dat ik won.”

“Deze olie doe je op een schaalte en je doopt er een stukje vers brood in. Heerlijk als amuse”

Op de tafel voor het fraai gerestaureerde vakwerkhuis staat de witte uit kalksteen gehouden trofee, naast het Piteba oliemolentje, onmisbare hulp voor het persen van het goudkleurige vocht. In flesjes van 50 cl en 100 cl wordt de walnotenolie nu verkocht voor 5 en 10 euro. Geen olie om gezond friet te bakken of om een dressing mee te maken. “Deze olie doe je op een schaalte en je doopt er een stukje vers brood in. Heerlijk als amuse.” Ze zou wel meer olie willen persen, maar ze heeft gebrek aan noten, verzucht ze. “We zijn nu bezig om uit beukennoten olie te persen. Maar sinds kort hebben we bezoek van twee eekhoorns gekregen, die onze voorraad oppeuzelen,” zegt ze en zet een schaalte water bij de beukenboom. “Voor die twee schattige eekhoorns. Want van noten eten krijg je dorst.”



CAROLA JANSSEN | +31 (0)6 13 70 82 24