





Carola Janssen onder haar walnotenboom.

© De Limburger

Zeg het maar...

Carola Janssen uit Trintelen heeft de eerste editie van de streekproductenwedstrijd in het Land van Kalk gewonnen. Met zelf geperste walnotenolie.

DOOR RENÉ WILLEMS

Wat moet je in 's hemelsnaam met walnotenolie? Zelf geperste, nota bene.

„Zelf gebruik ik die olie op de sla. Het schijnt dat het ook heel lekker is op een visje, maar dat kan ik niet beoordelen, wij eten vegetarisch. Maar je kunt walnotenolie ook op je huid smeren, hij is heel zacht en ruikt echt heerlijk.”

Hoe komt u aan de noten voor uw olie?

„Die vallen in het najaar met de kilo's tegelijk uit de grote notenboom in onze tuin. We hebben dit huis een jaar of negen geleden gekocht. Het komt oorspronkelijk uit Noorbeek. Daar is het rond 1970 balk voor balk afgebroken en daarna hier weer balk voor balk opgebouwd. Ze hebben toen ook jonge fruitboompjes geplant. Na vijftig jaar zijn die zo groot dat ze meer leveren dan wij zelf op kunnen eten. Appels, peren, pruimen, kersen, kastanjes, en dus ook walnoten.”

Walnoten zijn keihard. Hoe krijg je daar olie uit gedestilleerd?

„Je kunt ze machinaal laten persen, maar dan zit er allerlei troep in. Ik pers alles met de hand. Dat is veel werk en kost heel veel tijd, want de olie druppelt letterlijk uit die pers. Maar dan heb je

ook echt vloeibaar goud: er zit verder helemaal niks in.”

En dat is ook de reden waarom uw walnotenolie op die wedstrijd voor streekproducten eerste is geworden?

„Ik denk het. Er stond van alles op de tafel. Jam, soepjes, bloedworst, ham, cider, bier. Maar in bijna al die producten zat wel iets wat niet uit het Land van Kalk afkomstig is. In deze olie niet. Alleen de flesjes waar de olie in zit komen elders vandaan. Maar daar gaan we ook nog eens goed naar kijken.”