

ΠΩΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ✦ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Αρωματισμένο ελαιόλαδο μπορούμε να παρασκευάσουμε χρησιμοποιώντας κυρίως αρωματικά φυτά, φρέσκα ή αποξηραμένα, μπαχαρικά, σκόρδο, καυτερή πιπεριά, φλούδες εσπεριδοειδών. Τα υλικά αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνα τους ή σε συνδυασμούς.

Το ελαιόλαδο που θα χρησιμοποιήσουμε πρέπει να είναι καλής ποιότητας και χαμηλής οξύτητας. Τα μπουκάλια που θα χρησιμοποιηθούν για την αποθήκευση του ελαιολάδου πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά. Στεγνά πρέπει να είναι και τα αρωματικά φυτά που χρησιμοποιούμε.

Τα μπουκάλια με το ελαιόλαδο δεν πρέπει να μένουν εκτεθειμένα στον ήλιο, αλλά να φυλάγονται σε σκοτεινό και δροσερό σημείο.

Το αρωματισμένο ελαιόλαδο μπορεί να αποτελέσει ένα ωραιότατο προδόρπισμα σερβιρισμένο με μπουκίτσες παξιμάδι ή μικρά ψωμάκια, αλλά μπορεί επίσης να αρτύσει σαλάτες, βραστά λαχανικά, ψητά κρέατα ή ψάρια, ρύζι, πατάτες, ζυμαρικά, αλλά και να αποτελέσει βασικό συστατικό στην παρασκευή κάποιας σάλτσας. Μπορείτε να αλείψετε φέτες ψωμί με ελαιόλαδο αρωματισμένο με δενδρολίβανο ή με σκόρδο ή με καυτερή πιπεριά και να το ροδίσετε στο φούρνο ή σε σχάρα.

Οι γεύσεις που προκύπτουν από το

φυσικό αρωμάτισμα του ελαιολάδου είναι πολλές· μπορούμε, όμως, να πειραματιστούμε είτε με αρωματικά φυτά του τόπου μας είτε με διάφορους συνδυασμούς και να επιλέξουμε τις γεύσεις και τα αρώματα που μας αρέσουν περισσότερο. Δεν είναι άσχημο να έχουμε μερικά μπουκάλια με αρωματισμένα ελαιόλαδα και να χρησιμοποιούμε εκείνο που ταιριάζει περισσότερο στην κάθε περίπτωση.

Η πιο κατάλληλη περίπτωση, βέβαια, είναι η έναρξη του γεύματος, οπότε ένα μπουκάλι με αρωματισμένο ελαιόλαδο μπορεί να αντικαταστήσει το βούτυρο.

Αν θέλουμε να αρωματίσουμε ελαιόλαδο γρήγορα και να έχουμε και δυνατό άρωμα, μπορούμε να ζεστάνουμε τα αρωματικά σε ένα μέρος του ελαιολάδου, στη συνέχεια να φιλτράρουμε με καθαρό πανί ενώ είναι ακόμα ζεστό και να ανακατέψουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο.

Ελαιόλαδο με αρωματικά χόρτα

Μπορούμε να αρωματίσουμε ελαιόλαδο με όλα τα αρωματικά φυτά: δενδρολίβανο, μάραθο, άνηθο, δυόσμο, βασιλικό, εστραγκόν, μαϊντανό, κόλιαντρο κ.α. Σε ένα μπουκάλι ελαιόλαδο μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε από ένα κλωναράκι από όλα αυτά τα αρωματικά ή δυο-τρία μαζί.



Αν χρησιμοποιήσουμε μόνο ένα απ' αυτά τα αρωματικά, βάζουμε 2-3 κλωναράκια από το συγκεκριμένο αρωματικό, πλυμένα και στεγνωμένα πολύ καλά, σε ένα μπουκάλι με 2 φλιτζάνες ελαιόλαδο. Τοποθετούμε το μπουκάλι σε δροσερό και σκοτεινό μέρος και σε δέκα μέρες περίπου είναι έτοιμο να το χρησιμοποιήσουμε. Μπορούμε να αφήσουμε τα αρωματικά στο μπουκάλι, αφού δημιουργούν και ωραία εικόνα, αλλά όταν καταναλώσουμε λίγο λάδι και αποκαλυφτεί το αρωματικό φυτό, επειδή αυτά τα φυτά χρησιμοποιούνται δροσερά, είναι εύκολο να χαλάσουν και αυτά και το ελαιόλαδο. Γι' αυτό είναι καλύτερα να τα αφαιρούμε αφού αρωματιστεί καλά το ελαιόλαδο.

Πολύ επιτυχημένο είναι το ελαιόλαδο με δυόσμο, άνηθο ή μάραθο και μαϊντανό.

Ελαιόλαδο με κανελογαρύφαλλα

Σε μπουκάλι με δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο βάζουμε 2-3 ξυλάκια κανέλα και 5-6 καρφάκια γαρύφαλλα, φυλάμε το μπουκάλι και χρησιμοποιούμε το ελαιόλαδο αυτό μετά από λίγες μέρες, κυρίως σε γλυκά.

Ελαιόλαδο με κανελογαρύφαλλα



Δίκταμος

Ελαιόλαδο με δίκταμο

Με το δίκταμο, το χαρακτηριστικό αυτό (και μοναδικό) αρωματικό φυτό της Κρήτης μπορούμε να παρασκευάσουμε ένα ξεχωριστό αρωματισμένο ελαιόλαδο.

Πλένομε και στεγνώνομε καλά 2 κλαδάκια δίκταμο. Τον βάζομε σε μπουκάλι με 2 φλιτζάνες ελαιόλαδο και το φυλάμε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος. Είναι έτοιμο σε 2-3 εβδομάδες. Μπορούμε, αν δεν έχουμε δροσερό δίκταμο, να χρησιμοποιήσομε και ξερά κλαδάκια του.

Ελαιόλαδο με σκόρδο και δεντρολίβανο

Σε μπουκάλι με δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο θυθίζομε 2 σκελίδες σκόρδο ολόκληρες, 1 κλωνάρι δεντρολίβανο και 5-6

κόκκους πιπέρι. Φυλάμε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος. Όταν αρχίσομε να χρησιμοποιούμε το ελαιόλαδο αφαιρούμε τα αρωματικά.

Το αρωματισμένο με δεντρολίβανο ελαιόλαδο μπορεί να συνδυαστεί με άλλα αρώματα. Ταιριάζει πολύ με ψητές πατάτες, μελιτζάνες, αλλά και αρνί και φυσικά ο τέλειος συνδυασμός είναι σε ψάρι τηγανητό σαβόρο.

Ελαιόλαδο με κεдрόμηλα

Σε μπουκάλι με δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο θυθίζομε 5-6 κεдрόμηλα και 5-6 κόκκους πιπέρι. Σε λίγες μέρες είναι έτοιμο να χρησιμοποιηθεί, ενώ διατηρείται αρκετά.

Ελαιόλαδο με μπαχαρικά

Μπορούμε να αρωματίσομε δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο με 5-6 κόκκους πιπέρι, 4-5 κόκκους μπαχάρι, 1 κουταλάκι του γλυκού κίμινο ακοπάνιστο και 1 ξυλάκι κανέλα και θα έχομε ελαιόλαδο για ωραία πικάντικα πιάτα.

Ελαιόλαδο αρωματισμένο με δίκταμο

Ελαιόλαδο με σκόρδο

Αλέθουμε στο μπλέντερ 4 σκελίδες σκόρδο με 4 κουταλιές ελαιόλαδο. Σουρώνουμε μέσα από ύφασμα ή φίλτρο του καφέ και μεταφέρουμε σε ένα μπουκάλι με 2 φλιτζάνες ελαιόλαδο επιπλέον.

Διατηρείται σε δροσερό και σκοτεινό μέρος.

Το αρωματισμένο με σκόρδο ελαιόλαδο ταιριάζει απόλυτα με ψωμί ροδισμένο στη σχάρα αλλά και με ζυμαρικά, όπως τα σκορδομακάρουνα, σουπες, σάλτσες, ψητά κρέατα και ψάρια, σαλάτες και ωμά λαχανικά.

Ελαιόλαδο με λεμόνι

Πλένομε και σκουπίζουμε για να στεγνώσουν καλά τρία μικρά λεμόνια. Στο καθένα απ' αυτά καρφώνουμε τρία γαρούφαλλα. Βάζουμε τα λεμόνια με τα γαρούφαλλα σε

ένα γυάλινο βάζο και προσθέτουμε ένα λίτρο ελαιόλαδο. Κλείνομε το βάζο και το φυλάμε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος. Μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε μετά από λίγες μέρες.

Ελαιόλαδο αρωματισμένο με λεμόνι παρασκευάζεται και μόνο με τη φλούδα του λεμονιού

Ελαιόλαδο με μύρτα

Μπορούμε να παρασκευάσουμε αρωματισμένο ελαιόλαδο και με μύρτα ή λουίζα. Αρκούν 2 κλωναράκια του αρωματικού φυτού για ένα μπουκάλι με δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μετά από δυο-τρεις εβδομάδες.

Ελαιόλαδο με εσπεριδοειδή

Σε μπουκάλι με δύο φλιτζάνες ελαιόλαδο βάζουμε φλούδες από μισό λεμόνι ή κίτρο και μισό πορτοκάλι.

Αν αφαιρέσουμε τις φλούδες μετά από ένα μήνα, μπορούμε να διατηρήσουμε το αρωματισμένο ελαιόλαδο για περισσότερο καιρό.

Το ελαιόλαδο με εσπεριδοειδή είναι θαυμάσιο σε σαλάτες, χόρτα βραστά, ψάρια ή κρέατα, όπως επίσης είναι το πιο κατάλληλο στη ζαχαροπλαστική, για να αρωματίσει πίτες και κουλουράκια.

Μπορούμε να συνδυάσουμε εσπεριδοειδή με αρωματικά χόρτα, όπως για παράδειγμα το λεμόνι με το μάραθο ή να συνδυάσουμε εσπεριδοειδή με βότανα. Πάρα πολύ επιτυχημένο είναι το

