

786. OLIVE IN SALAMOIA

Ci saranno forse metodi più recenti e migliori per fare le olive in salamoia; ma quello che qui vi offro è praticato in Romagna con ottimo risultato.

Eccovi le proporzioni per ogni chilogrammo di olive:

Cenere, chilogrammi 1.

Calce viva, grammi 80,

Sale, grammi 80.

Acqua per la salamoia, decilitri 8

Si dice viva la calce quando, dopo averla leggermente bagnata coll'acqua, in forza di un'azione chimica, si screpola, si riscalda, fuma, si gonfia e cade in polvere. È in quest'ultimo suo stato che dovete adoperarla mescolandola alla cenere, poi coll'acqua formatene una poltiglia né troppo densa, né troppo liquida. In essa immergete le olive in modo che, con qualche cosa che le preme, restino tutte coperte e tenetecele dalle dodici alle quattordici ore, cioè fino a tanto che si saranno rese alquanto morbide e perciò guardatele spesso tastandole. Alcuni osservano se la polpa si distacca dal nocciolo; ma questa è una norma talvolta fallace.

Levatele dalla poltiglia, lavatele a molte acque e lasciatele nell'acqua fresca quattro o cinque giorni, ossia finché non renderanno l'acqua chiara perdendo l'amaro, cambiando l'acqua tre volte al giorno. Quando saranno arrivate al punto, mettete al fuoco gli otto decilitri di acqua col detto sale e con diversi pezzetti di grossi gambi di finocchio selvatico, fate bollire per alcuni minuti e con questa salamoia, versata fredda, conservate le olive in vaso di vetro o in uno di terra invetriata.

La calce per bagnarla meglio immergetela con una mano per un momento (cinque o sei secondi di minuto bastano) nell'acqua e ponetela sopra a un foglio di carta.