

# Rotary lærer olivenolje

Publisert tirsdag, 11. mars

Rob de Jong interesserer seg for oliven.  
Og Rob stiller gjerne opp. Innstillingen er "IKKE NOE PROBLEM".  
Dette gjelder også når han som optiker skal finne de beste brillerglassene.

I gangen på Kaupanger står Rob og venter, presis som han alltid er på avtaler .  
Med seg har han et par bæreposer med eksotiske olivenoljer.  
Alt skal være utpakka og på plass til rett tid.  
brødet oppskjært.

Når vi andre etter hvert har funnet båsene, og presidenten har kjørt de formelle frasene, kan Rob begynne.

På et sjarmerende, gebrokkent norsk / nederlandsk gir Rob oss en leksjon som jeg vil huske lenge.  
Ikke bare fordi jeg lærte mye om dette eldgamle oliventreet som omkranser Middelhavet, eller hvordan menneskene i årtusener har nyttiggjort seg steinfrukta og den sunne oljen.  
Trolig husker jeg møtet vel så mye fordi Rob hadde gjort seg virkelig flid med foredraget.  
Å komponere et mangesiders handskrevet manus er noe heilt annet enn å plukke ferdige formuleringer rett fra eksempelvis Wikipedia på nettet.

Så når de fleste av verdens regioner etter hvert er dekket med reiseskildringer , var det befriende med en avveksling.

Du skal vite at vi setter stor pris på den evna du har til å skape hygge i klubben.  
Takk også for mange gode smaksprøver. Spesielt likte jeg det kverna "pastaen" - oliven med ansjos, kvitlauk og capers. Den som Harald nok tenker smake på, slik siste bildet viser.

hilsen presidenten



Som kommentar: Presidenten forsynte seg med større skiver - flere ganger.



Godt forberedt har Rob inntatt talerstolen



Vigleik og Bjarne studerer oliventreets utbredelse rund Middelhavet



Jef Peeters studerer oljens lukt, smak og farge



Spesialbrød skjæres for smaksprøver