

オルチョ通信6月号 2010年発行 / アサクラ <http://www.orcio.jp>

オルチョ・アサクラオイル・野生のオレガノ・古代小麦・バスタシチリア産塩漬ケッパー・オルチョお料理講習スケジュール・オルチョ通信バックナンバーは↑よりどうぞ

いつもオルチョサンニータ他、ご愛用お引き立ていただきまして誠にありがとうございます！6月というのにストーブをつけながらこの通信を作製しています。アイルランドの火山で今年のヨーロッパは波乱の年となりそうです。低温被害が北ヨーロッパではもう既に始まっているとか・・・南に位置するオルチョの畑は今のところ平年並みとのことですが今月はオリーブの花の時期、気温は開花～受粉～結実に影響します。どうか持ちこたえてくれることを祈って！

オリーブの受粉 オリーブは花粉の量が豊富で黄色い花粉はまるでスギ花粉のようです（かといってオリーブ花粉アレルギーってのも余りイタリアでは聞いたことがありませんが）蜂などを介さなくとも自然受粉し結果してくれます。8000年の栽培の歴史がある訳はこんなオリーブの持つ旺盛な生命力にもよるのでしょうか。ただどこでもではなく温度・湿度・日照などオリーブにふさわしい環境を整えねばのしなす。『自然の恵み』に改めて感謝ですね



モクセイ科の常葉樹
白い花がうっすらと黄色い花のつぼみ。葉は直線的なオリーブ



オリーブは通常他品種同士で受粉したものをたいては結果しますが、オリーブのオリーブは自家交配が可能です。

● オリーブの花のつぼみ（どちらも5月下旬）

● オルチョ畑（南伊・カンパーニャ州ベネVENTO）

● アサクラ農園（中部伊・アブルツォ州ペンネ）

オルチョのフタが開かない！

～新しいボトルに全面切り替えになりました！～

オルチョのフタの空回りではご迷惑をお掛けし申し訳ございませんでした。その解決として瓶自体を替えることにしました。今回イタリアから届いた便からお届けしています。瓶はキャップと瓶が合体したタイプでフタがかなり『きつめ』になっております。写真指の部分を回せば開きますが、中には開きにくいものがございます。滑り止めなどをかましお開け下さい。フタ下に溝のようなものはありますがそれは無視して下さい。この新しいボトルの様子は

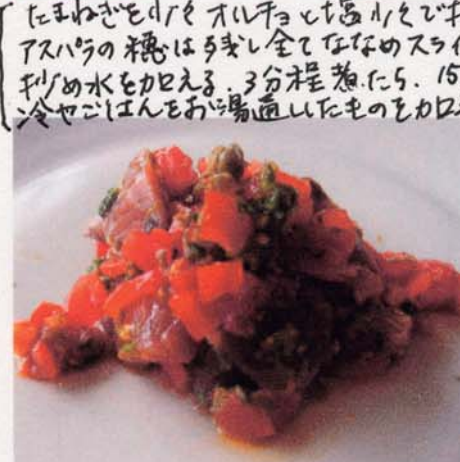


必ずあきます！！

見ます。皆さん、ご意見やあけ方の工夫がありましたらお知らせ下さい。すべり止めは、ゴム手袋やフキン等がいいようです。糸巻もまたご迷惑をおかけしますが、何卒よろしくお願い申し上げます。このボトルに替えるのに2年を要しましたが、到着して今これだから、辛抱辛抱の連続です。



かんたんイタリアン
超スピードリゾート
アスパラのリゾート 米40g
【材料】一人分
アスパラ1本、モロこ1/2、ホウレン草2、しお小1/2
※具材はかまぼこやカリフラワーなどなんでもOK。必ず玉ねぎ以外単品で



トマトとアスパラをオリーブオイルで炒め、トマトの味をよく出します。アスパラの糖は少し全くなめスライスに切ったものを加え、炒め水を加え、3分程煮たら、15分ゆでた米、または冷やごはんをお湯通したものを加え中火で5分煮ます。血にモリ、ハイルラビエーロ。かつあいのマリネ
ケッパレを使ったスピードレシピ
ケッパレは塩出ししおに（1/2塩からい程度）
【材料】かつあいのマリネ、ミート4粒～6粒、ケッパレ10粒、しょうゆ小じょうゆ、しお汁少々、塩少々、オリーブオイル少々

トマトはみじん切りする。トマトも小いめに茹でたかき入る小ポルレニート、ケッパレ、しょうゆ、オリーブオイル、カリフラワーやホウレン草を入れ、女子4人でレシピ追加する。かつあいは薄スライスし、塩少々をお湯でからみ、ペーストにする。