

KURS:

Il mondo dell'olio di oliva & un giro d'Italia

Kurset holdes på norsk og går over tre torsdagskvelder:

19.9; 10.10 og 7.11, kl. 18.30–20.15.

Pris: kr. 1900,-

Påmeldingsfrist: 16. september 2024

For mer informasjon og påmelding, kontakt: iicoslo@esteri.it eller 40002790



Il mondo dell'olio di oliva & un giro d'Italia
Olivenoljens verden: produksjon, klassifisering, smaking
& en reise gjennom landet

Kurs: 19.09 + 10.10 + 7.11
Info og påmelding: iicoslo@esteri.it

Bli med på en reise gjennom Italias olivenlunder, fra nord til sør.

På dette kurset får du lære om olivenoljeproduksjon, klassifisering og smaksteknikker, og det blir smaking av olivenoljer fra ulike regioner og du lærer hva som skiller dem.

*

Kursleder er **Jørgen Lund**, Norges eneste profesjonelle olivenoljesmaker, og medlem av ONA00 – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio Di Oliva – Den italienske olivenoljesmakerforeningen.

KURSPROGRAM:

TORS DAG 19.9:

Time 1:

- Hvor dyrkes oliven og hvorfor
- Hvordan produseres olivenolje
- Klassifisering av olivenolje
- Smaketeknikk (fruktig/bitter/pikant)

Pause.

Time 2:

- Smaking av ekstra jomfru olivenoljer fra ulike regioner i Italia. Vi benytter smaketeknikken vi har lært.

TORS DAG 10.10:

Time 1:

- Utvidet smaketeknikk
- Hva er en smaksprofil
- Defekter i olivenolje

Pause.

Time 2:

- Smaking av ekstra jomfru olivenoljer fra ulike regioner i Italia, inkludert olivenoljer med defekter. Vi benytter smaketeknikken vi har lært.

TORS DAG 7.11:

Time 1:

- Olivenolje og helse
- Hva skiller olivenolje fra alle andre vegetabiliske oljer
- Fettsyrer og antioksidanter i olivenolje (inkl. litt enkel olivenoljekjemi)

Pause.

Time 2:

- Smaking av ekstra jomfru olivenoljer fra ulike regioner i Italia. Vi benytter smaketeknikken vi har lært.