

**Uit: 'Een dag bij elBulli'**  
Aceitunas verdes esféricas (10 personen)

**Oplossing van natriumalginaat**  
1,5 kg water; 7,5 g natriumalginaat

**Meng** het water en het alginaat met de staafmixer tot alle klontjes verdwenen zijn.

**Zet** het mengsel 48 uur in de koelkast tot de luchtbelletjes verdwenen zijn en het alginaat helemaal is opgenomen.

**Groene-olijvensap**  
500 g groene verdial olijven

**Ontpit** de olijven  
**Pureer** ze in een keukenmachine  
**Druk** de puree door een Superbag  
**Zet** het sap in de koelkast

**Sferische olijvenbasis**  
1,25 g calciumchloride (Calcic); 200 g groene-olijvensap; 30,75 g xanthaangom

**Doe** het Calcic bij het sap en laat het 1 minuut staan.

**Roer** met een garde en strooi de gom op het oppervlak.

**Meng** met de staafmixer op de middelste stand.

**Zet** het geheel 24 uur in de koelkast.

**Aromatische olijfolie**  
4 tenen knoflook; 500 g extra virgine olij-

olie; schil van 4 citroenen; schil van 4 sinaasappels; 4 takjes verse tijm; 4 takjes rozemarijn; 12 zwarte peperkorrels

**Kneus** de tenen knoflook en bak ze in 1 dl olijfolie maar laat ze geen kleur krijgen.

**Voeg** de rest van de olie toe, wacht tot alles heet is en doe er de rest van de ingrediënten bij. Laat afkoelen.

**Bewaar** de olie luchtdicht op een koele, droge plaats.

**Sferische groene olijven**  
Sferische olijvenbasis; Alginaatoplossing; Aromatische olijfolie

**Vul** een maatlepel van 5 milliliter met olijvenbasis.

**Doe** de inhoud van de lepel in de alginaatoplossing; zo ontstaan ronde olijven. Reken op twee stuks per persoon. Laat de olijven elkaar niet raken, want ze kunnen gaan kleven.

**Laat** de olijven 2,5 minuut in de oplossing liggen.

**Laat** ze goed uitlekken en leg ze in de olie zonder dat ze elkaar raken.

**Zet** ze 12 uur in de koelkast.

**Laatste hand en presentatie**  
**Doe** 1 stuk citroenschil, 1 stuk sinaasappelschil, 1 takje tijm, 1 takje

rozemarijn en 4 peperkorrels in elke pot.

**Verdeel** de 20 sferische olijven over de twee glazen olijvenpotten.

**Giet** er de aromatische olie bij; ze moeten onderstaan.

**Serveer** elke pot op een leistenen plaat, samen met 1 gepeperde medicijnlepel per pot en evenveel lepels als er gasten zijn.

**HAMERSMA'S WIJNTIP**

Olijf is nogal wijnkieskeurig, vanwege een uitgesproken smaak. Menig modelletje sneeft. Een witte droge vermout, thans zo druk doende met zijn comeback, combineert. Het liefst als ingrediënt van een dry martini, met gin. Dan mogen de olijven er zelfs in.  
**Noilly Prat**, 11,49 euro, Gall & Gall.



een rvs kom. Ik vul een 5 ml-maatlepel met olijvenbasis en laat het zakken in de vloeistof. Na tweeënhalve minuut vis ik iets op dat meer doet denken aan een uit de hand gelopen niesbui dan aan olijven. Sferisch danwel conventioneel.

Maar wacht, het gaat geleidelijk beter. Wanneer de olijven 5 minuten in het alginaatwater mogen baden worden ze stevig genoeg om ze er heelhuids uit te vissen. Het blijft een gepepiel, maar uiteindelijk zitten er zeven moleculaire soort-van-olijven in mijn potje olie. Hoera, het is gelukt! Nu nog 12 uur geduld en dan mag ik mijn eerste homemade sferische olijf proeven.

Vijfde en laatste bedrijf. Een dun laagje barst open tegen mijn verhemelte en olijvensap golft door mijn mond. Wauw. Heftig. „Hoe iets smaakt is een van de dingen die het moeilijkst te verwoorden zijn”, aldus Ferran Adrià in *Een dag bij elBulli*. Daar zegt de man wat. Ik proef de essentie van olijf met een vleugje citrus en kruidigheid. Maar er is meer. De ervaring doet denken aan het eten van kaviaar; de kleine, intense smaakexplosietjes die plaatsvinden wanneer zo'n eitje op je tong uiteen spat. Dit is een multisensorisch spektakelstuk.

Zoals je je na een bezoek aan de opera, wanneer het doek is gevallen, afvraagt of je het mooi vond, vraag ik me af of ik deze aceitunas verdes esféricas ook lekker vind. Hebben ze, met andere woorden een bestaansreden? Het antwoord is ja. Ze zijn lekker. En de belevenis is beslist de moeite waard. Voor een keertje dan. Bij een volgende gelegenheid stop ik een handje verdial olijven rechtstreeks, ongepureerd en ongegeleerd in een potje van Adrià's aromatische olijfolie. Want er is ook veel te zeggen voor de wijsheid van een andere grote chef, Auguste Escoffier: „Faites simple.”

