

# h

## et goud van marokko



De subtiele, nootachtige smaak van arganolie is wat ons betreft onovertroffen. Deze olie wordt gemaakt van de noten van de Argania Spinosa, een boom die wel 400 jaar oud kan worden. Berbervrouwen kraken de noten, die achttien keer zo hard zijn als hazelnoten, op dezelfde manier als eeuwen geleden: tussen een steen op de grond en een steen in hun hand. Dat is veel werk, zeker als je bedenkt dat er zo'n veertig kilo vruchten nodig zijn voor een liter olie. In de noten zitten zaadjes, die van hun bittere vliesje worden ontdaan. Vervolgens worden ze licht geroosterd en in een stenen handmolen gemalen. De pasta die dan ontstaat wordt net zo lang met bronwater gekneet tot de okerleurige olie vrijkomt. Het resultaat is een ware delicatessen die het geweldig doet bij vis, door salades of over een stukje geitenkaas. Bovendien is arganolie heel verantwoord. Want Argan d'Or zorgt voor goede sociale en financiële omstandigheden van de Berbervrouwen en houdt traditionele productiemethoden in stand. Ook ziet de organisatie er op toe dat er uitsluitend op ecologische wijze wordt geoogst. Een flesje arganolie van 250 milliliter kost € 31,15. [www.argandor.nl](http://www.argandor.nl)

Bizar weetje: geiten zijn dol op de vruchten van de Argania Spinosa en klimmen graag in de bomen om ze op te eten.