

Aliñado de aceitunas al estilo de Alanís



Aceitunas de la variedad "picolimón" o "picúa" de la Sierra Norte de Sevilla y dispositivos para machacar y sajar y para quitar el hueso

1.- Salmuera:

Es una disolución formada por sal (soluto) y agua (disolvente). La suma de la masa del soluto más la del disolvente es la masa de la disolución.

Para saber la concentración de sal en una salmuera se emplea el aerómetro Baumé (ver imagen). Nuestros abuelos empleaban un huevo y cuando al flotar en la salmuera quedaba fuera un círculo del tamaño de un duro (5 pesetas) la salmuera era la adecuada para la conservación de las aceitunas. Como podemos deducir el método era poco fiable y no se sabía cuánta sal tenía la disolución. Hoy día, para hacer la salmuera se prefiere el peso de sus elementos, que es el método más fiable, empleando la fórmula química que nos determina la concentración de sal.

La concentración (de soluto) se define como la masa de soluto por cada 100 unidades de masa de la disolución y se calcula por la siguiente fórmula:

$$\% \text{masa} = \frac{\text{masa de soluto(g)}}{\text{masa de disolución(g)}} \cdot 100$$

Con esta fórmula he confeccionado la siguiente tabla, con las concentraciones más usuales en la conservación y aliñado "casero" de aceitunas:

Concentración salmuera	4%	5%	6%	7%	8%
Gramos de sal por litro de agua.	42	53	64	75	87

Para los que no tengan peso, pueden hacerlo aproximadamente con una cuchara sopera. Ésta, totalmente llena y que haya rebosado, con sal fina, pesa entre 25-30 gramos (depende del modelito de cuchara)



2.- Conservación de las aceitunas:

Si se tiene gran cantidad de aceitunas (p.e. 50 Kgs) no se deben endulzar y aliñar todas a la vez. Se procede a conservarlas en salmuera y se irán sacando, poco a poco, para endulzarlas. Para ello se limpiarán de hojas y rabos y se le da un lavado previo para limpiarlas de polvo y/o restos de materia orgánica o productos químicos empleados en su producción. Después se conservarán en vasijas con salmuera al 7-8 %. El PH (*medida de la acidez o alcalinidad*) de la disolución debería mantenerse al 4.5 .Podría medirse con tiras reactivas o un KIT para piscinas, pero a falta de ésto se pueden poner dos medios limones que irán soltando su acido (*el jugo de limón suele tener un PH=2*). El agua debería ser potable, sin microorganismos, de pozo o manantial, ya que el agua de la red las ablanda debido al cloro. Se debe poner algún dispositivo en el cuello o antecuello de la vasija para evitar que la aceituna flote y quede sin agua por su parte superior, siendo una de las causas de su deterioro, que bien puede ser un trozo de poliestireno, una rejilla de plástico, un vaso de plástico con agujero en fondo, el fondo recortado de un plato de plástico con unos agujeros (ver imagen), etc. De esta salmuera no se sacarán si no van a ser endulzadas y aliñadas.



Hay que tener en cuenta que la aceituna por ser materia orgánica y estar en agua, sufrirá una fermentación láctica, pero según sea ésta podrá terminar en éxito o fracaso. Con el calor se producen más levaduras y bacterias, tanto beneficiosas como perjudiciales, por ello deben guardarse en un sitio de temperatura entre 18-25 °C. y si puede ser a oscuras, mejor, así habrá una fermentación minorada, tranquila y dilatada en el tiempo. Los cambios de temperatura tampoco son aconsejables para la fermentación. Al fermentar, aumenta la presión en el recipiente debido al gas que se produce, lo que hace que se derrame salmuera, que después hace falta rellenar para evitar que las aceitunas de la superficie queden al descubierto y se estropeen.

Una alta concentración de sal hace que las aceitunas se arruguen por la pérdida de jugo que sale a la salmuera (*diferencia de presión osmótica a través de la piel de la aceituna*). Al 8% y a los 3 meses me salieron un 10% arrugadas (tú calculas). Algunas alteraciones que se producen en la fermentación anómala es la aparición de microorganismos, como los *Clostridium*, que entre otros, dan lugar a la *zapatería* y al *butírico*, que hacen que las aceitunas tomen un sabor y olor desagradable y haya que tirarlas, y ni los cerdos se las comen.

3.- Endulzado de las aceitunas:

De la salmuera de conservación se irán sacando ciertas cantidades (p.e. 5 Kgs) para **machacarlas** o **sajarlas** (rayadas) e irlas endulzando. Se debe reponer salmuera para que todas queden cubiertas. Una vez machacadas o sajas se les da otro lavadito para quitarle desechos y se echan en salmuera al 4%. Hay que tener cuidado con la sal, pues dependiendo de su tipo así se disuelve mejor o peor y al depositarse en el fondo, la salmuera queda baja de concentración, aunque lleve la sal adecuada. Se debe hacer en una vasija grande (p.e. 10-15 litros) para que se pueda mover y batir bien hasta que quede totalmente disuelta. De aquí se irá sacando para los sucesivos lavados. A las aceitunas se les cambia la salmuera cada dos-tres días. Habrá que hacer al menos tres cambios o hasta que la salmuera no salga verdosa-amarillenta y al probarlas no amarguen. Si en el último cambio se prueban y quedan saladas, se puede echar solo agua para que diluya el exceso de sal.

Una vez dulces se procederá al aliñado. Hay que tener en cuenta que al añadir nueva materia orgánica, se producirá la fermentación de ésta. Si se dejan a temperatura ambiente (10°-30°) deben consumirse antes de 15 días, pues la fermentación de los aliños cría una lapa en superficie que da un gusto amargo a todo el producto. Yo suelo meterlas en el frigorífico (4°-8°) y no se produce esta fermentación y



así puedo dilatar el tiempo de consumo (en la imagen anterior, dos recipientes de plástico de 1,5Kg cada uno, para introducir en frigorífico). La salmuera de consumo debe estar entre el **4%-6%** , a gusto del paladar de cada uno. Además, como las condiciones ambientales son cambiantes, así como la cantidad de aliños y su calidad, etc, pues no hay regla fija. De un aliñado para otro se va aprendiendo. El vinagre las ablanda pero sirve para rebajar el PH en la fermentación de los aliños. Lo que yo hago es añadir la mitad del vinagre que necesitan y cuando las saco en un plato para la mesa le añado el deseado.

4.- Aliños para aceitunas machacadas:

Para unos **4 Kgs** de aceitunas:

- ✓ 2 cabezas de ajos
- ✓ 1 pimiento rojo (de 4 caras)
- ✓ 50 grs de cominos
- ✓ 150 cl de vinagre



Ajos, pimiento rojo y cominos

Esta dosificación variará según la “fuerza o aroma” de los aliños y del gusto del personal.

Hay quien le echa **orégano**, pero yo he comprobado que éste y los cominos no hacen buena liga. Prefiero sólo orégano o sólo cominos. Algunos le ponen una **guindilla**, para que piquen un poquito. Todo depende del gusto.

La aceituna es un fruto extraordinario que tiene la capacidad de absorber los sabores de los aliños y devolverlos al comerla.

Los ajos se pelan (hay quien le deja la piel, pero eso aumenta la materia orgánica y no está comprobado que deje más sabor y además los trozos de cáscara pegados a la aceituna molestan al comerla) y se trituran levemente, con majo o picadora, a trozos de unos ± 3 mm. Al pimiento se le quita el rabo, las pipas y el tejido blanco interior, ya que éste amarga y no tiene sabor. Se lava y se trocea con cuchillo o picadora a unos ± 4 mm. Los cominos, por su dureza, deben machacarse o triturarse aparte.

5.-Aliños para aceitunas sajasdas (rayadas):

Normalmente estas aceitunas son las más maduras y en un alto porcentaje están moradas, pero no negras y totalmente hechas. Se aliñan de dos formas:

a) Para comerlas en poco tiempo: se endulzan tras sucesivos cambios de salmuera, como ya hemos visto anteriormente. Una vez dulces, para **4 Kgs** de aceitunas, se le añaden:

- de 3 a 5 ramitas de tomillo (de la variedad llamada *almoradú*)
- de 2 a 4 hojas de laurel semisecas y troceadas.
- unos 15 trozos, de ± 3 cm, de palos de hinojo.
- 2 cabezas de ajos (se pelan y cortan en 3 a 5 partes)
- las cáscaras, en trozos, de 2 naranjas (quitar toda la pulpa blanca. No da sabor y fermenta mucho)
- ± 100 cl. de vinagre según el gusto.

Todo en salmuera al **5%**

b) Encurtido: no se endulzan. Al terminar de rayarlas se les da un breve lavado e inmediatamente se aliñan como arriba. Se



almoradú, laurel e hinojo

suprime el vinagre. Se dejan reposar y fermentar tranquilamente hasta la hora de comerlas, allá por primavera.

6.- Aceitunas para el año:

La expresión “para el año”, en Alanís, significa que son aceitunas que se van a comer durante mucho tiempo. Un año o más. Se suelen echar de las dos variedades básicas se dan en la Sierra Norte: la picolimón y la manzanilla. No deben mezclarse ambas, ni deben echarse aceitunas que se hayan “helado”.

Las aceitunas una vez limpias y lavadas se aliñan con la modalidad llamada *encurtido tradicional*, dejándose reposar y madurar un año, dos, incluso tres. Se empezarán a comer cuando ya no amarguen, cosa que suele pasar a partir del primer año.

Los aliños por cada 5 Kg. de aceitunas serán aproximadamente:

- 2 ramitas de tomillo (almoradú)
- 3 hojas semisecas de laurel.
- 10 a 15 trozos de ± 3 cm de palos de hinojo.
- 2 cabezas de ajos (se pelan y dejan enteros. Hay quien no los pela)
- la cáscara, en trozos, de una naranja.
(debe ser de tipo *washingtona* y no *mandarina*)

Todo en salmuera al **6 %**.

Los aliños bajan la dosificación porque al estar tanto tiempo en maduración sueltan todo su sabor y las aceitunas podrían quedar con un paladar muy fuerte.

7.- Endulzado por cáustica:

Para esta modalidad las aceitunas deben ser *manzanillas* y estar seleccionadas a un tamaño similar. Suelen dejarse 24 h. al aire para que pierdan agua y así absorban mejor la sosa cáustica (hidróxido sódico) en la que se van a cocer.

Para **10 Kgs de aceitunas**, se preparan **250 grs de sosa cáustica en escamas** (se vende en droguerías) y se disuelven **en 10 litro de agua**. Ahí se echan las aceitunas y deben quedar totalmente cubiertas. Se les coloca un paño encima para evitar que floten y las de arriba queden sin cubrir. A las 12 horas se parte una o dos, por la mitad, para ver por donde va la cáustica cociendo. Cada 3 horas haremos la cata hasta que falte **1 mm para que llegue al hueso**. En ese momento se sacan de ésta y se echan en salmuera al 4-5%. Cada 24 horas se cambia la salmuera hasta los cinco días o hasta que la salmuera salga sin color. Después se quedan en salmuera al 4-5% dependiendo del gusto. Se pueden tomar así, sólo con sal, o se aliñan con pimiento rojo y ajos, en la proporción de 2 pimientos y 3 cabezas de ajos para los diez kilos de fruto, convenientemente picados tal como ya hemos visto anteriormente.

Y este es todo mi saber teórico y práctico en este tema, que lo comparto con todo aquel que lo necesite. Y recuerde, que como los productos no tienen unas características organolépticas fijas, las dosificaciones y salmueras son aproximadas. Sólo con la práctica llegaremos a obtener el método o la “receta” que nos salga bien y nos guste.