

### **JOAN DE CAL CORTÈS DE CONTRAST**

9 dies amb aigua i canviar l'aigua cada dia

El dia que fa deu es posen en aigua i sal. Cal que l'aigua cobreixi les olives.

La part de sal ha de ser: 10 d'aigua per 1 de sal.

Es deixen reposar entre 2 o 3 mesos.

### **ALBERT I ISIDRE DE CAN TORRUELL**

8 o 10 dies canviant l'aigua, si podem cada dia, però sinó cada 2 o 3 dies. Fem servir aigua de pluja o mineral (no de l'aixeta clorada)

Posem les olives en un pot de vidre i afegim un bona branca de sajolida, un trosset de fonoll i un branquilló de farigola i un de romaní (només un branquilló, però). Afegim un tros de pela de llimona.

Cobrim les olives del pot amb aigua seguint la següent proporció: 90 g de sal dissolta en 1 litre d'aigua. Es guarden en un lloc fosc i fred.

Cal anar-les tastant cada 2 o 3 mesos i si cal es pot afegir una mica més de sal.

Es mengen al cap de 5 o 6 mesos.

### **SÍLVIA DE CA L'ARIBAU**

9 parts d'aigua de pluja i 1 de sal

Amb això es recobreixen les olives posades prèviament en un pot. Es situa en un lloc fosc i fred i es poden menjar al cap de 2 o 3 mesos, depèn del que t'agradi el gust amargant.

Variants:

1. Sobre les olives s'afegeixen uns quants branquillons de fonoll i sajolida i una mica de farigola.
2. Després de passar els 2 o 3 mesos, es poden afegir alls crus, i es mengen al cap d'una setmana.

### **OLIVES DE L'ARAGÓ, PER SILVIA DE CA L'ARIBAU**

Agafem les olives negres i omplim el pot. Omplim el pot amb sal morra i les deixem cobertes 15 dies. Per menjar es renten i no es poden guardar gaires dies.

### **OLIVES DE CAL FÈLIX**

Canviem l'aigua cada dia durant 9 dies (una novena)

En un litre d'aigua afegim 125 g de sal.

Herbes: fonoll, sajolida, romaní, farigola en tots els pots. Farigola i romaní poc.

Variacions: podem posar all o pela de taronja o pela de llimona. (segons recepta de Cal Prim)

Abans de tapar, tirar un raig d'oli en la superfície.

Es mengen al cap d'un any.

### **OLIVES DE CAL GEPET**

Nou dies en remull, canviant l'aigua cada dia.

Omplim els pots amb les olives, reomplim els pots amb aigua mineral i afegim 50 g de sal per litre d'aigua.

Les herbes: llorer, alguna de les fules de l'olivera, romaní, sajolida, 2 o 3 alls, fonoll i farigola.

A l'hora de manipular les olives, intentar no tocar-les gaire amb les mans i que no entrin en contacte amb cap recipient metàl·lic.

Abans de tancar un raig d'oli a sobre.

Es mengen al cap de 5 o 6 mesos.

## **OLIVES TRENCADES CAL TORRUELL**

Cal que les olives siguin grosses.

Es trenquen les olives amb un morter amb un cop sec, sense trencar el pinyol.

Es posen amb aigua i aquesta aigua es canvia cada dia o cada dos dies, durant una setmana.

Passat aquest temps, s'omple el pot amb les olives, la sajolida, un tros de pela de llimona i alls (1 o 4 segons la mida del pot)

S'omple fins a cobrir d'aigua: 90 g de sal per litre d'aigua.

Es poden menjar entre un mes i mig o dos.