


## Oliven (*Olea europaea*)

Oliven		2
		
Oliven ( <i>Olea europaea</i> ).		
<b><u>Videnskabelig klassifikation</u></b>		
<b>Rige:</b>	Plantae ( <a href="#">Planter</a> )	
<b>Division:</b>	Magnoliophyta ( <a href="#">Dækfrøede</a> )	
<b>Klasse:</b>	Magnoliopsida ( <a href="#">Tokimbladede</a> )	
<b>Orden:</b>	Lamiales ( <a href="#">Læbeblomst-ordenen</a> )	
<b>Familie:</b>	Oleaceae ( <a href="#">Oliven-familien</a> )	
<b>Slægt:</b>	<i>Olea</i> ( <a href="#">Oliven-slægten</a> )	
<b>Art:</b>	<i>Olea europaea</i>	
Såning: det kræver en smule tålmodighed som dog bliver belønnet rigt når det lykkes:		
Frøene kræver en kuldeperiode på ca. 6 måneder for at sætte spiring i gang. Tag en pose med vermiculite eller spaghnum, fugt det, og bland frøene i. lukkes lufttæt og placeres ved 0-5° i 6 måneder. Hvorefter frøene sås i en god såjord som holdes fugtig IKKE våd. Placeres lyst og lunt evt. dækket af klar film eller plastpose for at holde på fugtigheden.		
Ved udplantning på friland vinterdækkes de første vintre.		

Oliven er - i sin oprindelige, vilde form - et lille, stedsegrønt træ med en uregelmæssig krone og kroget stamme og grene. Skuddene er tornede de første år. Barken er først grågrøn og svagt håret, men senere bliver den gråbrun og glat. Gamle grene og stammer får efterhånden en lysegrå, furet bark. Bladene er modsatte, elliptiske og helrandede med tydelig spids og nedadbøjede kanter. Oversiden er mørkt grågrøn, mens undersiden er lysegrå med hvidlige, skælagtige hår. Blomstringen sker i april-maj, hvor de små, regelmæssige, hvide blomster ses sidde samlet i klaser fra bladhjørnerne på to-årsgrene. Frugten er en lille stenfrugt, og de vilde planter har tyndere frugtkød end de dyrkede sorter.

Rodnettet er kraftigt udviklet med dybtgående og vidt udbredte hovedrødder og mange smårødder. Veddet er meget holdbart og har været brugt som gavntre i flere tusinde år.

Oliven hører hjemme i kystnære egne i det østlige [Middelhavsområde](#) fra Libanon og Lilleasien til det nordlige Iran og kysterne langs det [Kaspiske hav](#). I de stedsegrønne egeskove ved [Amman](#) findes træet i vild tilstand (*Olea europaea* var. *sylvestris*) sammen med bl.a. [Azarol-Hvidtjørn](#), [Fransk Anemone](#), [Johannesbrød](#), Adonis palaestina, Amygdalus communis, Arbutus andrachne, Asparagus aphyllus, Calycotome villosa, Cistus villosus, Linum pubescens, Lonicera obtusa, Pistacia atlantica, Pistacia palaestina, Poa bulbosa, Quercus calliprinos, Rhamnus palaestinus, Rubia olivieri, Sarcopoterium spinosum og Styrax officinalis,

Der er mindst 5 underarter, som er fordelt over artens naturlige udbredelsesområde:

- *Olea europaea* subsp. *europaea* (Europa)
- *Olea europaea* subsp. *cuspidata* (Iran til Kina)
- *Olea europaea* subsp. *guanchica* (de Kanariske øer)
- *Olea europaea* subsp. *maroccana* (Marokko)
- *Olea europaea* subsp. *laperrinei* (Algeriet, Sudan og Niger)

Nogen af de vigtigste sorter er:

- 'Arbequina' er en lille, brun oliven fra [Katalonien](#) i Spanien. Den bruges både som spisefrugt og til presning af en højt værdsat olie.
- 'Barnea' er en moderne sort, som er fremavlet i Israel. Den er modstandsdygtig overfor sygdomme, og den producerer et stort udbytte. Den bruges både som bordfrugt og til fremstilling af olie med kraftig duft. Sorten bliver dyrket mange steder på den [sydlige halvkugle](#), særligt i Australien og New Zealand.
- 'Empeltre' er en mellemstor, sort oliven fra Spanien. Den bruges ligeledes som bordfrugt og til udvinding af eftertragtet olie.
- 'Frantoio' og 'Leccino'. De vigtigste til fremstilling af italiensk [olivenolie](#) fra [Toskana](#). Leccino har en mild, behagelig smag, mens Frantoio er frugtagtig med en kraftig eftersmag. På grund af deres efterspurgte smag er disse sorter blev flyttet til dyrkning i mange andre lande.
- 'Kalamata' er en stor, sort oliven, som er opkaldt efter byen [Kalamata](#) i Grækenland. Den bruges som bordfrugt, for den har glatte frugter med en kødagtig smag.
- 'Koroneiki' stammer fra det sydlige [Peloponnes](#), nær Kalamata og på [Manihalvøen](#) i Grækenland. Denne sort har små frugter, og den er besværlig at dyrke, men den yder olie i enestående kvalitet og mængde.
- 'Lucques' opstod ligeledes i det sydlige Frankrig. Den har store, grønne, aflange frugter med spids kerne og en mild, nøddeagtig smag.
- 'Maalot' er en moderne, sygdomsbestandig, israelsk sort, som stammer fra den nordafrikanske sort 'Chemlali'. Frugten er mellemstor, rund og har en frugtagtig smag, der gør den brugbar både som bordfrugt og til olieproduktion.
- 'Picholine' er opstået i det sydlige Frankrig. Den giver grønne, middelstore og aflange frugter med en mild og nøddeagtig smag.
- 'Souri' opstod i Libanon og dyrkes nu over et stort område i Israel og dets nabolande. Det giver en stor mængde olie med en enestående, aromatisk smag.

Oliventræets frugter bruges til

- Bordfrugt (nedsaltede, [fermenterede olivenfrugter](#))
- Spiseolie ([Olivenolie](#))
- I Madretter