

**INFOAVOND  
MET DEGUSTATIE**

**DOOR  
DIRK  
DE MUYNCK**

**MEDITERRANE  
SFEER  
EN  
SMAAK**

**OLIJFOLIE  
MOET JE  
EERST  
TERDEGE  
PROEVEN**



**OC TER STREYE TE ST.-DENIJS  
VRIJDAG 29 APRIL 2016  
AANYANG 19U30  
LEDEN: 10 EURO, NIET-LEDEN 15 EURO**

## **OLIJFOLIE moet je eerst terdege PROEVEN**

Olijfoliën kunnen enorm verschillen van smaak en kwaliteit. Waarom zouden we er ons niet toe laten verleiden steeds de zuiverste en lekkerste soorten te prefereren? Waarom onze papillen niet verwennen met een van die unieke onvermengde variëteiten van oude rassen die bv. naar amandels of pistachenoten zwemen? Toch eerst maar even ons degustatievermogen testen.

Een 'sessie' van een paar uur  
o.l.v. **DIRK DE MUYNCK** zal ruimschoots volstaan.

Om te beginnen brengt deze ervaringsdeskundige, die elk najaar in zijn eigen olijfgaard in midden Sicilië zijn vruchten manueel plukt en koud perst, zijn toehoorders in de warme zuiderse sfeer. Multimediaal krijgen ze alles te horen wat ze over het (h)eerlijke product van die magische bomen dienen te weten. Daarna vertelt de gepassioneerde causeur hoe ginder op landerijen die ooit aan de maffia's toebehoorden, nu familiale bedrijfjes en coöperatieven hard en gecontroleerd hun best doen om op biologische wijze traditionele teelten te cultiveren. En dan als hoogtepunt van de avond is het voor het publiek uitgebreid proeven geblazen: om de eigenschappen van vijf verschillende olijfoliën te onderscheiden en naar waarde te schatten. Brood en aangepaste wijn worden daarbij geserveerd en een mediterrane hapje, om het geheel op volle smaak te brengen. En voor wie die smaak te pakken gekregen heeft, is er na afloop gelegenheid tot aankoop van de exclusieve **Antico Sapore-olijfolie**.

Deze verrassende olijfoliedegustatie wordt  
door **Davidsfonds Sint-Denijs** georganiseerd  
in het plaatselijk **O C Ter Strete**  
op **vrijdag 29 april 2016** om **19.30 u.**

Proevend deelnemen

kost 10 euro voor DF-leden, 15 euro voor niet-leden.