

# VILLA TALEA



## Nyhedsbrev fra Villa Talea

### Olivenhøsten 2011.

*Olivenhøsten i Exantis er ved at være overstået. Og i år var det særlig spændende, for det var første år, vi selv skulle høste fra vores egne marker. Høsten tegnede godt og trods lidt for meget tørke i efteråret gik det fint og udbyttet blev større end forventet.*

#### Høsten

Vores marker blev høstet i december og januar. Når der skal høstes spreder man først net ud under træerne. Derefter skal frugten slås af. Det foregår med et særligt redskab, der drives af en lille generator.



En stang i hvis ende, der sidder en roterende tværstang med nogle gummi"ben" på.

Redskabet føres rundt mellem grenene og slår frugten af, så den falder ned i nettet.

Selvom det er lettere end i gamle dage, hvor man kun brugte en slags rive, er det

Nyhedsbrev nr. 8,  
Februar 2011

### Sæson 2011

Kalenderen er åbnet for booking til næste sæson (april – oktober, 2011). De første uger er allerede optagne.

Direkte flyvninger til Kreta 2011 kan bookes hos Norwegian og Cimber-Sterling (til/fra Chania). Transavia flyver ikke længere fra København.

Der er direkte adgang til alle de relevante flyselskabers hjemmesider [her](#)

### Villa Talea's nyhedsbreve

3-4 gange om året udsender vi et lille nyhedsbrev (som dette) via mails til dem, der måtte

stadigvæk meget hårdt arbejde.

Fra nettet håndsorteres nu så mange kviste og blade fra frugten som muligt, hvorefter de samles i sække. Når frugten er blevet plukket transporteres den straks til oliemøllen.

Der bør ikke gå mere end et døgn fra høst til presning, hvis frugten ikke skal lide skade.

Vores olie var færdigpresset samme dag - ca. 9 timer efter at vi havde påbegyndt høsten.

### I oliemøllen

Når frugterne ankommer til oliemøllen gennemgår de forskellige stadier for at ekstrahere den rene olivenolie.

Hver leverance behandles for sig selv hele vejen igennem processen. Dermed høster den enkelte producent præcis frugten af sit eget arbejde. Det er vigtigt fordi f.eks. høsttidspunkt, vejrforhold, jordbund, mikroklimatiske betingelser, træsorter, pasning af træerne m.v. er afgørende for oliens smag og kvalitet. Det er mindst lige så komplekst som at have med vin at gøre.

Først fjernes blade og kviste fra frugterne. Det sker ved hjælp af vakuum i en særlig maskine. Her er det vores oliven, der er på vej.



Dernæst vaskes frugten ren for støv og snavs i den næste maskine i

være interesserede.

I nyhedsbrevene vil vi f.eks. introducere særlige tilbud - eller fortælle om andet spændende fra huset, Kreta eller Grækenland i almindelighed.

Man kan tilmelde sig fremtidige nyhedsbreve fra Villa Talea ved at klikke [her](#).

Er man helst fri, kan man naturligvis også afmelde nyhedsbrevet (se nederst).

rækken.



Når frugterne herefter går videre ad transportbåndet indvejes de samtidigt, så producenten ved hvor mange kilo, der er indleveret, og kan vurdere det i forhold til udbyttet af olie.

Vi indleverede ca. 900 kilo frugt, og udbyttet blev 170 liter

ekstra jomfru olie. Det er vist meget normalt.

Olivenfrugterne transporteres nu ind i en ny maskine, hvor de knuses til en masse (pulp). Fra nu af sørger køleanlæg for at holde temperaturen nede under 30 grader, hvilket sikrer at olien ikke bliver bitter (koldpresning). Herefter æltes pulpen typisk i 30-45 minutter.



Derefter er det tid til at adskille olien fra juice og frugtkød. Det sker først ved at lade pulpen passere en særlig centrifuge, hvor olie og juice slynges væk fra de faste stoffer og dernæst i endnu en separator, der adskiller juicen fra olien, der jo er lettere og derfor flyder ovenpå.



Endelig løber den rene olie ud af anlæggets haner og kvaliteten kan kontrolleres.

Hvis olien har et frit syreindhold på under 0,8% og lever op til de bedste smagskrav får den betegnelsen 'ekstra jomfru olivenolie'.

Affaldet går ikke til spilde. Blade og kviste ryger i munden på områdets umættelige får og geder, og de knuste kerner tørres og sælges som brændsel - f.eks. til bagerier.



## Nyt museum ved de arkæologiske udgravninger i Eleftherna

Der er blevet givet tilladelse til at bygge et nyt museum ved Eleftherna, der ligger ca. 30 km syd for Villa Talea.

Det vil blive det første museum på Kreta, der bygges direkte ved en arkæologisk udgravning.

Planlæggerne håber at museet kan færdiggøres indenfor 20 måneder -

forudsat at der ikke opstår bureaukratiske forhindringer. Byggeriet skal finansieres ved et EU tilskud på 3 millioner euro.



Den ansvarlige, professor Nikos Stampolidis, satser på at museet står færdigt i efteråret 2012. Byggeriet vil rumme et udstillingsareal på ca. 900 kvadratmeter samt lagre på godt 700 kvadratmeter.

"Eleftherna er et magisk sted med sin egen særlige aura og museumsbyggeriet vil gøre det

fuldkomment", siger professor Stampolidis, "det bliver en arkæologisk park på 2,5 x 1,5 kilometer mellem bjerge og dale, kløfter og floder og i en unik og smuk natur".

Nicholas Stampolidis og hans team har foretaget arkæologiske udgravninger i området igennem et kvart århundrede. De har bl.a. gjort betydningsfulde fund i oldtidsbyens nekropolis (begravelsesplads), som kan fortælle detaljer om livet på Kreta for ca. 2.800 år siden.

Du kan læse mere om Eleftherna på vores hjemmeside [her](#). Det er en af de seværdigheder man let kan komme til fra Villa Talea.

---

## MALEFERIE PÅ KRETA

*Der er stadig nogle få pladser tilbage på den maleferie i Exantis, som vi arrangerer i oktober 2011. Men forårsturen i maj er forlængst udsolgt.*

Du kan læse mere om turen og se billeder fra Maleferien i 2010 på vores hjemmeside [HER](#).

Man kan tilmelde sig fremtidige nyhedsbreve fra Villa Talea ved at klikke [her](#).

Villa Talea, Εξάντης, 54 057 Δ. Μυλοποτάμου, Ν. Ρεθύμνης , Κρήτη  
www.holiday-crete.com.

Κlik her, hvis du vil [afmelde](#) nyhedsbreve fra Villa Talea

