

Olie winnen zonder stopcontact

Je ziet hem en je snapt hem. Gereedschap waarmee je zelf de beste slaolie maken kan, uit eigen walnoten, koud geperst. Een ontwerp dat alle designprijzen van de afgelopen vijf jaar had moeten winnen. Want het bestaat vijf jaar. Er is – daarom juist – niks designs aan, hij doet het alleen maar en is mooi.

Het begon met een bericht uit Nepal. De vader van Edwin Blaak was er wezen ontwikkelingswerken en zocht naar een oliepersje. Er zijn gebieden waar olierijke zaden worden geoogst maar waar het de mensen ontbreekt aan handgereedschap om de begeerde olie eruit te halen.

Wat in Nederland bijna niemand (meer) weet is dat nog maar een eeuwje geleden hier in huishoudelijke kring olie werd gewonnen. Olie uit koolzaad. Niet geschikt toen nog, voor consumptie, maar om een lampje op te branden en geweren te smeren.

Vader en zoon Blaak vonden een paar museumstukken. 'Elke smid maakte zijn eigen model.' Oliepersjes met een slinger. Edwin Blaak is van beroep paddestoelenboerenadviseur.

Wie eetbare paddestoelen wil kweken voor de lol of de verdienste, kan bij hem te rade gaan. Hij heeft een 'Adviesbureau voor houtbewonende paddestoelen' (zie www.eblaak.com) en toch nog wat tijd over. Hij bestudeerde antieke oliepersjes en dacht zoiets opnieuw te kunnen maken. Voor Nepal.

Dat is inmiddels tien jaar geleden en het heeft vijf jaar geduurd voor Blaak tevreden was. Het komt erop neer dat hij zo een persje helemaal opnieuw moest be-



De Piteba-pers verdient een Nobelprijsje voor het handmatig noten vermorzelen om tot olie te komen.

denken. Hij stelde dan ook een hoge eis. Hij maakte prototypen die goed werkten met het ene oliehoudende zaad, maar uit ander zaad geen drup olie konden persen. De droom was om een persje te maken dat overal ter wereld werken zou met elk soort vet zaad. Dat is hem gelukt: de Piteba. Zijn er kleine Nobelprijzjes? Geef hem er een.

In een horizontale pijp draait een vijzel aan een slinger. Door een trechter, bijvoorbeeld gemaakt van een plastic fles, wordt zaad ingevoerd in de pijp. De vijzel brengt het naar het eind van de pijp waar het wordt tegengehouden door een versmalling. Het zaad wordt vermorzeld en verliest olie. Door een kleine opening komt pulp (veevoer) naar buiten.

De olie gaat een andere weg. Onder het uiteinde van de pijp staat een flesje lampenolie met een brandend lontje. Op die plek maakt de kleine vlam het persje zo warm als een mens met koorts. Warmte die nodig is om de olie goed vloeibaar te houden. Hij loopt terug in de pijp onder de vijzel door en vindt halverwege een gleuf waardoor de olie de pers ontsnappen kan.

Spanning & sensatie: filmpjes die worden vertoond op de website piteba.com. Hij werkt fantastisch. Zie je het, krijg je er zin in. Op de website staat ook een uitvoerige gebruiksaanwijzing. Ook in het schrijven van zorgvuldige gebruiksaanwijzingen is Blaak een meester.

In een uur kan tot ongeveer twee liter olie worden geperst, puur handwerk, geen stopcontact nodig. In Nederland kost de Piteba 82,35 inclusief verzendkosten. Edwin Blaak had gedacht dat zijn persje, waarvan hij er inmiddels ongeveer 4.000 heeft gemaakt en verkocht in 90 landen, vooral begerd zou zijn in armer landen waar het ding mensen ook een inkomen kan verschaffen. Dat gebeurt ook wel, maar tot zijn verbazing komen de meeste bestellingen uit Europa, Noord Amerika en van Hawaï.

In Amerika wordt hij vaak gebruikt voor zonnebloempitten, op Hawaï voor kokosnotenolie (zie filmpje), in Europa voor lijnolie, maar vooral voor het winnen van walnotenolie.

De lekkerste olie in de salade en volgens de dokter uitzonderlijk goed voor je.

WOUTER KLOOTWIJK