

Istituto comprensivo Calò
classe 2^A
plesso Radice



Dalle nostre osservazioni ...

“Suoni, colori, profumi, sapori ... dell'autunno”

*Ricreazione
con pane,
pomodoro e
olio*

DALL'OLIVO ...



La pianta dell'ulivo

... ALL'OLIO

*La raccolta delle
olive*

... Come si estrae l'olio

... alle nostre esperienze

LA RACCOLTA ...

La Raccolta Meccanica
con l'abbacchiatore



La Brucatura ...
con le mani



La Pettinatura ...
con il rastrello



La Raccattatura ... le olive mature
cadono sulle reti

Giusea 27 ottobre 2017

LA STORIA DELL' OLIO



ORAZIO E OLIVETTA

C'era una volta un bambino che si chiamava Orazio. Abitava con la mamma Olimpia e il fratello Oreste in una bella casetta circondata da un giardino e un vicello. Orazio era un bimbo pieno di fantasia e gioia. Ogni pomeriggio, dopo aver svolto i compiti, mangiato la merenda, usava a passeggiare su per la collina e giocare a rincorrere i draghi o salvare principesse e a conquistare castelli. A volte immaginava le cose così bene che a sera, tornando a casa, le raccontava alla mamma e al fratello come se fossero vere. E il fratello e la mamma e non si stancavano mai di parlare e anche gli dicevano: - bellissimo storia, Orazio, ma ricordati che è solo una fantasia.

IL FRUTTO SI

CHIAMA OLIVA



A - NOVEMBRE - I
CONTADINI

RACCOLGONO LE
OLIVE



NEL-FRANTOIO-LE
OLIVE-SONO
SCHIACCIATE E
IMPASTATE.



L'OLIO-VIENE
MESCO-NELLE
BOTTIGLIE



Dall'oliva all'olio

- La **visita al frantoio** è stata un'esperienza interessante e istruttiva, che ha consentito di avvicinare gli alunni alle varie fasi di lavorazione di questo prodotto, dalla defoliazione delle olive al lavaggio, alla frangiatura, alla gramolazione della pasta oleosa, fino alla centrifugazione a freddo e alla separazione dell'olio dalle acque di vegetazione.

SI PARTE...



OSSERVAZIONE DIRETTA



ARRIVATI AL FRANTOIO













EVVIVA! ED ORA...



... SI MANGIA E SI BRINDA

