
Concorso nazionale BIMBOIL

Olio evo per tutti!

Scuola *E. Medi*- Selci

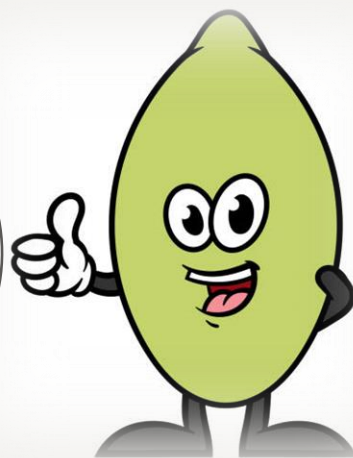
Le classi I, II, III, IV, V.

Anno Scolastico 2023/2024



Attività

Ciao! Insieme a me scoprirete il **percorso di conoscenza** sull'olio dei bambini della scuola di Enrico Medi-Selci per giungere consapevolmente alla realizzazione delle tre ricette scelte!



[01 Librolio e grafico](#)

[02 Indovina, indovinolio](#)

[03 Ritratti ad olio](#)

[04 I verbi dell'olio e qualche gioco](#)

[05 Olio evo...quando non c'è](#)

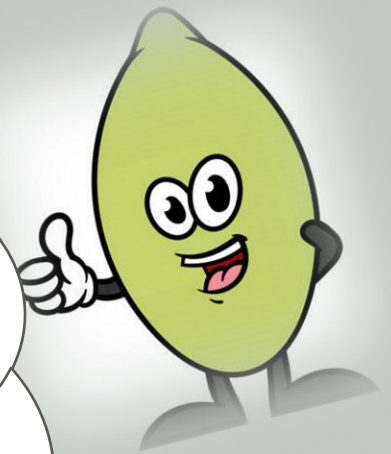
[06 Il ricettolio!](#)

[07 Uscita al frantoio!](#)

[08 Dizionolio](#)

01 Librolio e grafico

Abbiamo costruito il librolio: ci siamo divertiti a ritagliare e abbiamo scoperto che non tutto l'olio è uguale: ci sono diversi nomi, aziende produttrici e zone di produzione inoltre Con le maestre e il maestro abbiamo realizzato un grafico in cui si nota che la nostra scuola utilizza soprattutto l'olio evo, proveniente dai frantoi della Sabina da olive leccino



01 Librolio e grafico

Siamo alla ricerca dell'uso dell'olio che consumiamo

Ci siamo domandati:

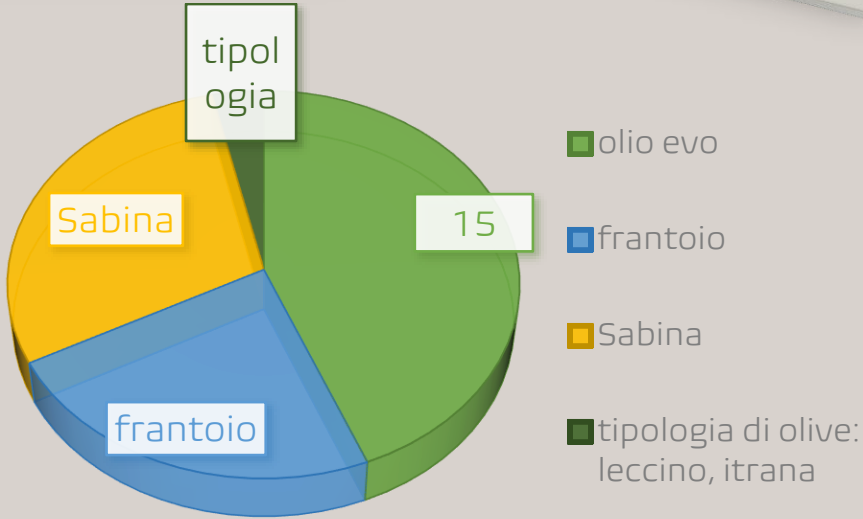
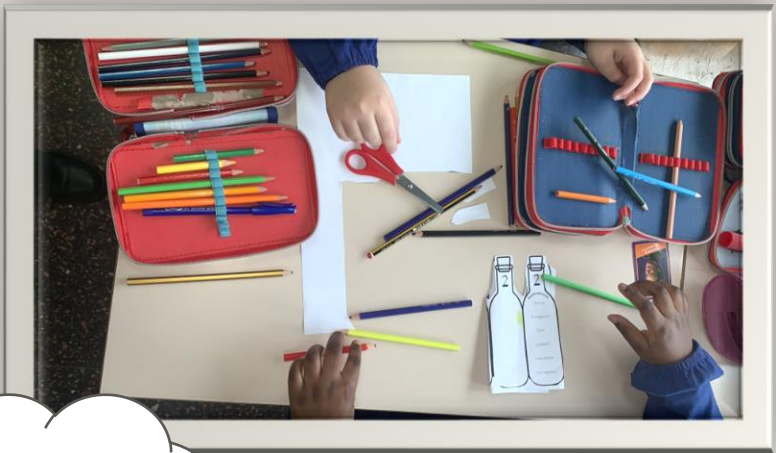
l'azienda produttrice in cui lo compriamo

il nome dell'olio che utilizziamo di più



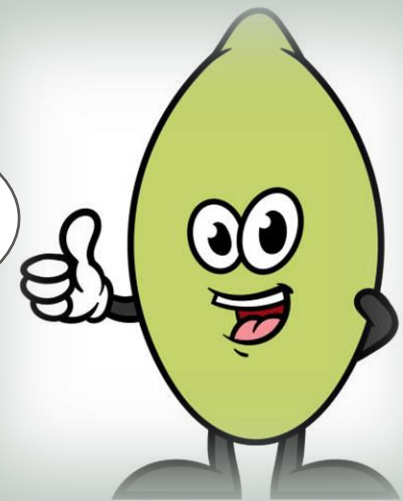
La zona di produzione

La tipologia di oliva maggiormente usate



02 Indovina indovinolio

Abbiamo assaggiato l'olio e
abbiamo sentito il suo
odore...non è stato facile
indovinare!!



Assaggiamo e troviamo le differenze!



Classe
prima

Classe
seconda

Classe
terza

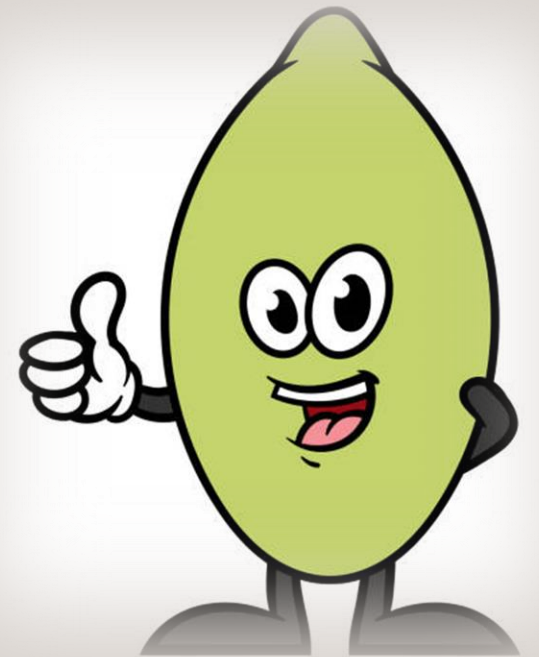
Classe
quarta

Classe
quinta



03 Ritratti ad olio

Come sono buffi i nostri
disegni!



Ritratti ad olio

Classe 1

Classe 2/3

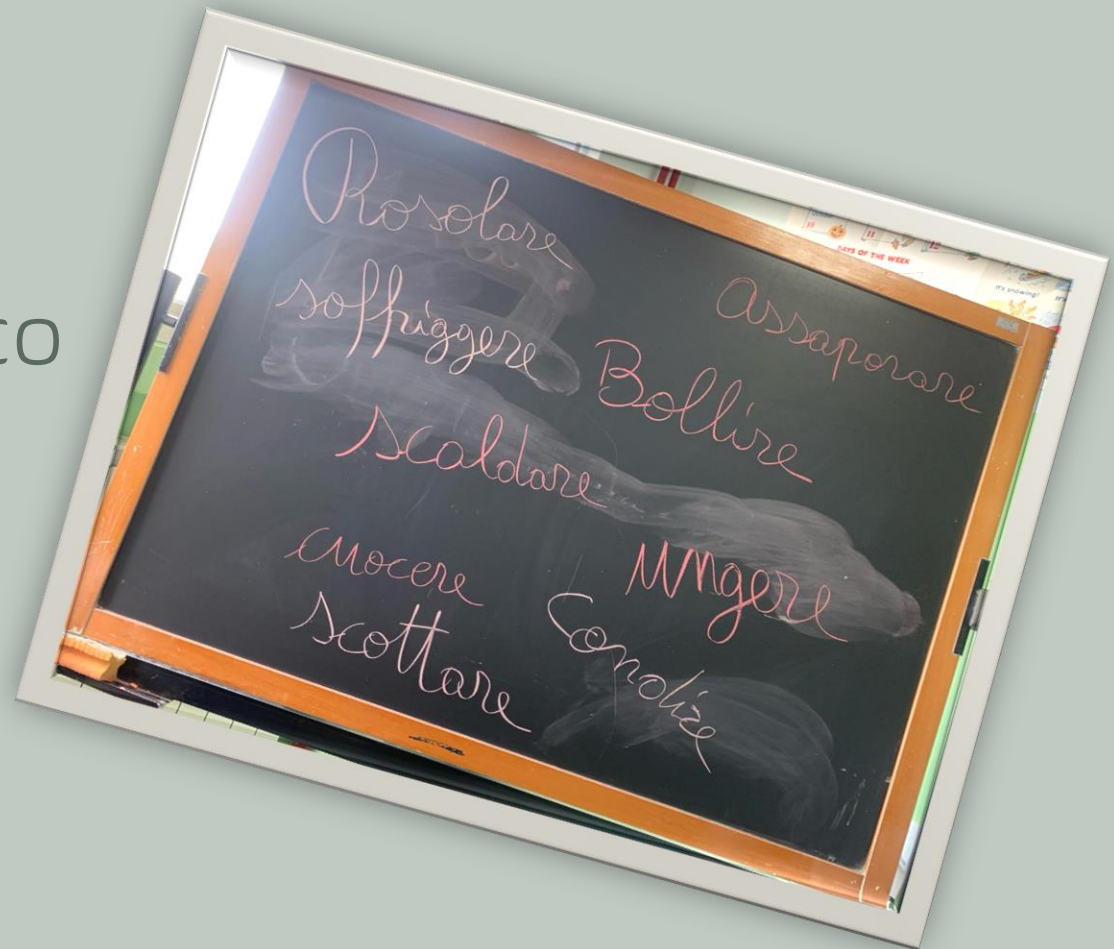
Classe 4

Classe 5



04

I verbi dell'olio e qualche gioco



I verbi dell'olio... e qualche gioco!

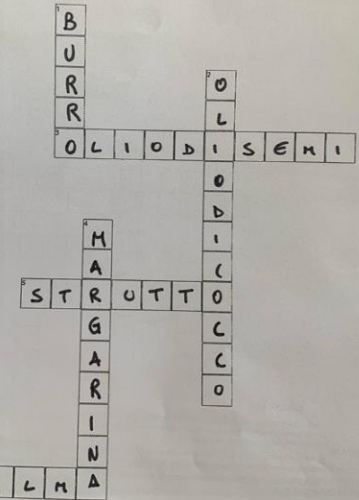
Orizzontali

2. Sostanza alimentare costituita dalle materie grasse contenute nel latte di vacca, o anche di capra, pecora, renna, ecc., e ottenuta mediante la scrematura (o separazione dal latte delle minute gocciol)
4. L'olio di palma è un grasso di origine vegetale che si ottiene da un arbusto le cui proprietà sembrano essere diverse, così come le modalità di utilizzo.
6. Grasso di maiale, ricavato per estrazione a caldo dai tessuti adiposi dell'animale (sugna)

Verticali

1. L'olio di cocco è un grasso ottenuto dalla noce di cocco.
3. L'olio di girasole è un grasso vegetale ottenuto dalla spremitura dei semi di girasole
5. Emulsione confezionata con grassi alimentari di origine animale o vegetale, diversa dal burro e dai grassi suini, contenente più del 2% di umidità e materia grassa non inferiore all'80%.

Crucifoglio



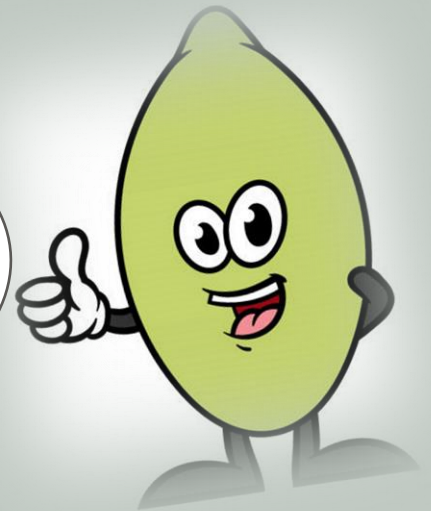
1. Unire o bollire la verdura, una volta pronta la condiamo e condire con l'olio EVO
2. Stare attento che quando fritti ti puoi scottare!
3. Unire il roscio del ciombellone con un po' di olio EVO
4. Assaporare una buona matricione con l'olio EVO

Aggiungiamo alcuni verbi: bollire, condire ungere, assaporare

Verbi:
Amalgamare
Conservare
Incorporare
Mescolare
Friggere
Rosolare
Saltare, scottare,
Soffriggere

05 Olio Evo ...Quando non c'è

Ci siamo meravigliati quando abbiamo scoperto che non tutti i paesi utilizzano l'olio evo e abbiamo fatto una ricerca sui paesi di origine dei nostri compagni (Macedonia, Nigeria, Romania), non sapevamo che ci fossero altri tipi di olio!



Senza olio evo in Italia si usa:

1. Olio di semi di girasole.
2. Olio di semi di mais.
3. Olio di semi di arachidi.
4. Burro.
5. Olio di cocco.
6. Olio di semi di lino

Senza olio evo in Nigeria si usa

1. jollof, una salsa piccante a base di pomodoro
2. Olio di palma
3. Olio di arachidi (o olio di semi di arachidi):
4. Olio di cocco
5. Burro chiarificato (ghee):
6. Olio di semi di melone;
7. Olio di sesamo:



Senza olio evo in Macedonia si usa

1. Olio di semi di girasole
2. Olio di semi di mais
3. Olio di semi di arachidi



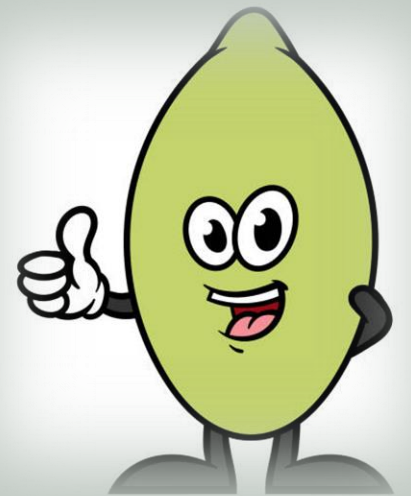
Senza olio evo in Romania si usa

1. Olio di cocco
2. Yogurt:
3. Olio di avocado:
4. Olio di sesamo, di lino e di semi di girasole
5. Burro chiarificato

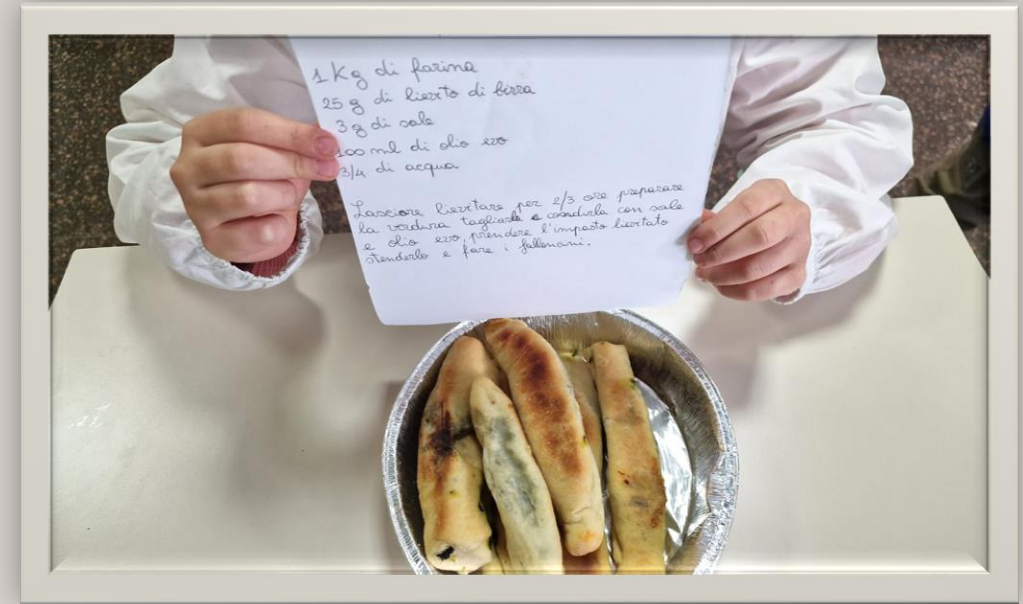


Il Ricettolio

Questa è stata l'attività che ci è piaciuta di più! Ognuno ha portato una ricetta e...le abbiamo anche assaggiate! Abbiamo però scelto solo tre ricette e per farlo abbiamo fatto una votazione.



La ricetta tipica di Selci: I FALLONCINI



Ingredienti

- 1 kg di farina
- 25 gr lievito di birra
- 3 gr sale
- 100 ml di olio evo
- 3/4 di acqua

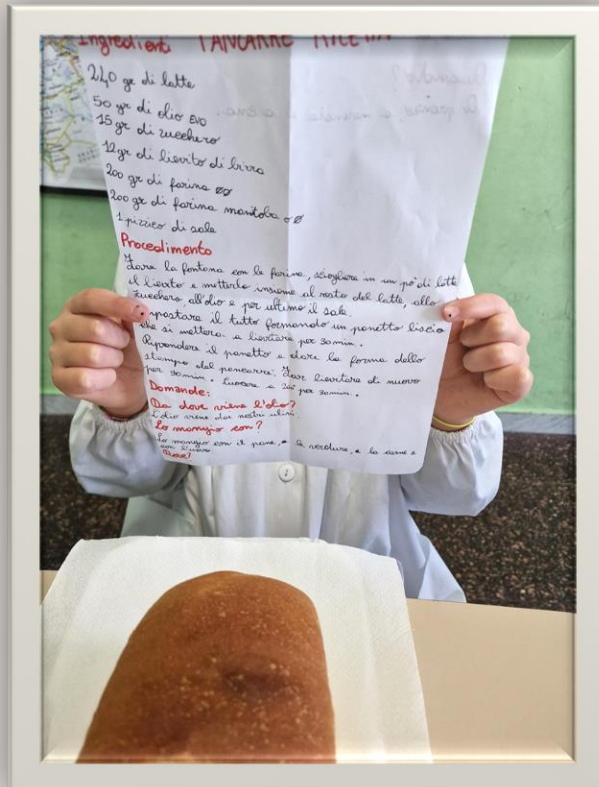
Preparazione

Lasciare lievitare per 2\3 ore, preparare la verdura, tagliarla e condirla con sale e olio evo, prendere l'impasto lievitato, stenderlo, e fare i falloncini arrotolando la pasta. Cuocere in padella con abbondante olio evo.

Ci unisce perché...

In ogni festa usiamo cucinare i falloncini e alcune volte li portiamo a scuola per fare la ricreazione tutti insieme!

Il pancarrè



Ingredienti

- 240 gr latte
- 50 gr olio evo
- 15 gr zucchero
- 12 gr di lievito di birra
- 200 gr farina
- 200 gr farina manitoba
- 1 pizzico sale

Preparazione

Fare la fontana con le farine, sciogliere in un po' di latte il lievito e metterlo insieme al resto del latte, allo zucchero, all'olio e per ultimo il sale. Impastare formando un panetto liscio e mettere a lievitare per 30 min. Riprendere il panetto e mettere nello stampo. Far lievitare di nuovo per 90 min e poi infornare a 200 ° per 30 min.

Ci unisce perché

ad ogni compleanno la mamma di Luciana ce la porta con i salumi!

I Chin Chin

Ingredienti

- 1 tazza da 240 ml di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 uovo
- 4 cucchiaini di zucchero (facoltativo)
- 2 e 1/2 cucchiai di acqua
- 1/2 cucchiaino di noce moscata o cannella
- 1/4 tazza da 240 ml di latte in polvere
- 3 cucchiaini di margarina (sostituito con una tazzina di olio evo)
- Olio vegetale per friggere q.b. (sostituito con olio evo)

Preparazione

In una ciotola, aggiungere farina, lievito, noce moscata o cannella, zucchero, latte in polvere e la margarina poco per volta. Mescolare gli ingredienti secchi. Nella stessa ciotola, disporre il composto a fontana e al centro aggiungere metà uovo sbattuto. Impastare fino a ottenere un composto friabile.

Versare l'acqua e impastare per circa 2 minuti, fino a quando l'impasto diventa elastico. Dopo di che fare riposare l'impasto per una decina di minuti.

Trasferire l'impasto su un piano di lavoro infarinato e dividere la palla a metà. Stendere una parte dell'impasto fino a ottenere uno spessore di 3-6 mm circa e servirsi di una rotella tagliapizza per ricavare delle strisce uniformi. Tagliare le strisce in piccoli quadrati delle stesse dimensioni.

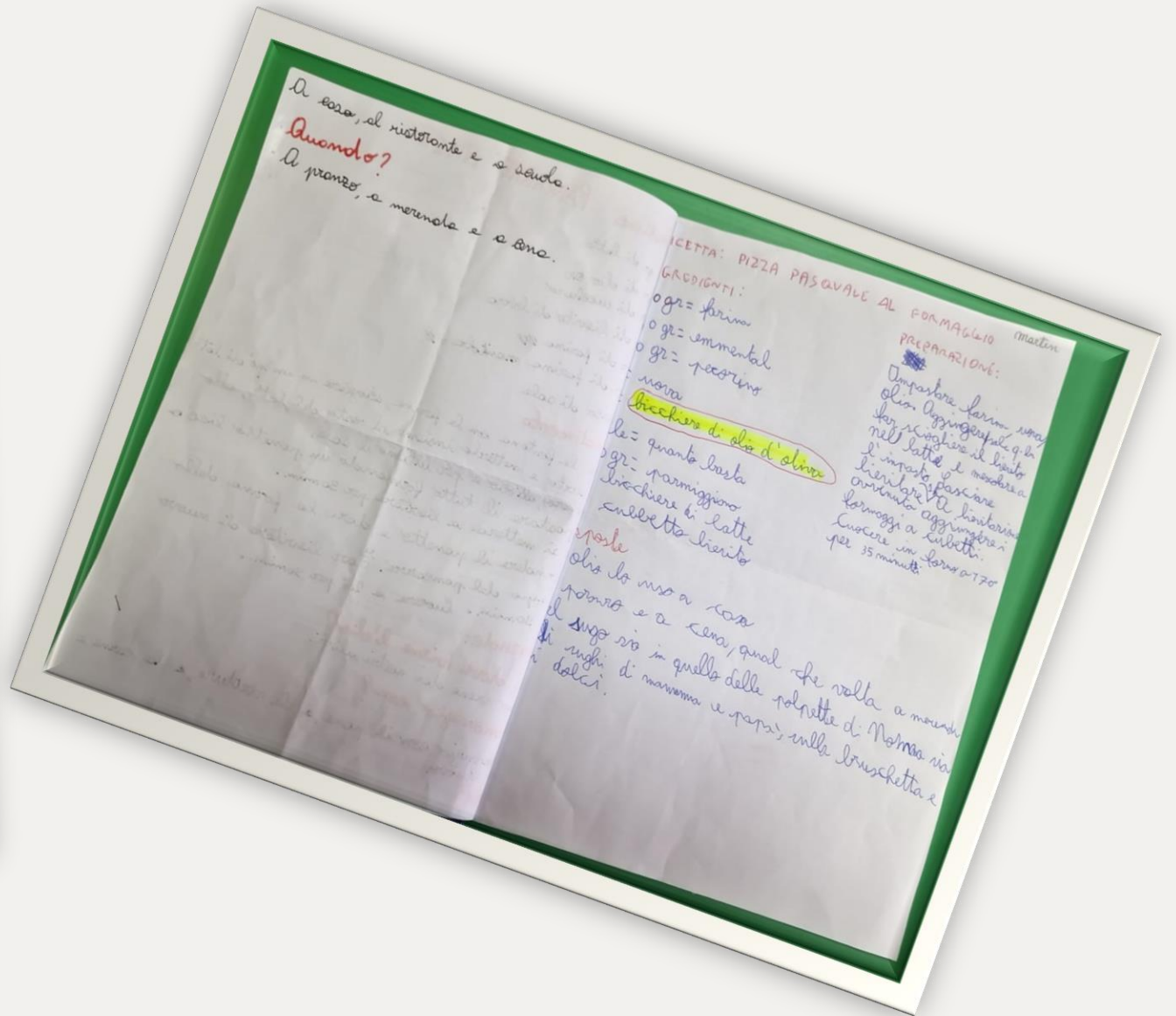


Ci unisce perchè

Le nostre compagne hanno portato una ricetta in cui hanno cambiato l'uso dell'olio, da olio di arachide, molto usato in Nigeria a olio evo!

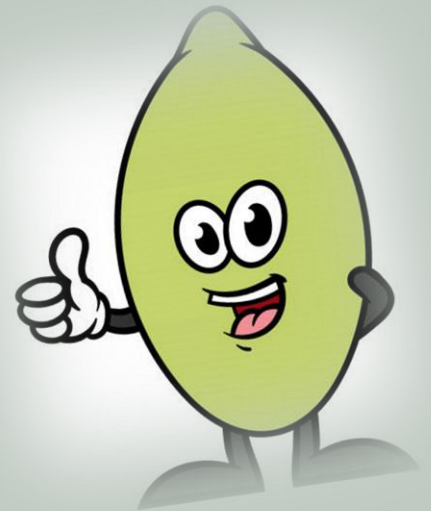
Le nostre preparazioni



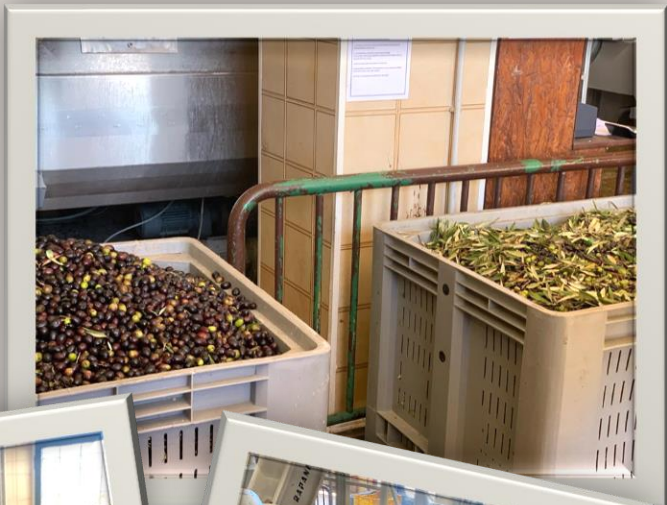


07 Uscita al frantoio

L'uscita al frantoio ci è
piaciuta perché oltre a
farci divertire
abbiamo imparato
tante cose

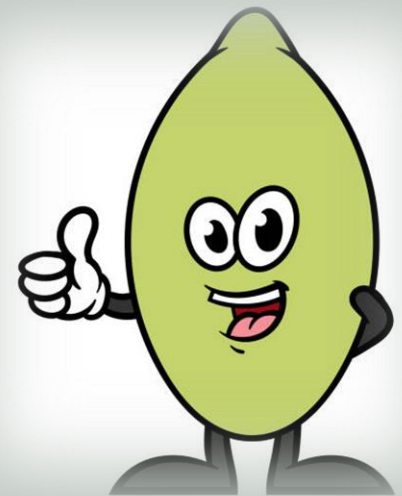


Visita al frantoio



O dizionolio

I termini che abbiamo imparato grazie a questa avventura sono stati tantissimi, dal frantoio a quelli che riguardano il gusto dell'olio ecc... ne inseriamo solo alcuni



Dizionario

Acerbo

sensazione olfattiva che richiama l'odore tipico dei frutti

prima della maturità

Fruttato

Insieme delle sensazioni olfattive caratteristiche di oli che dipende dalla varietà e proviene da olive sane, fresche sia mature che verdi. E' percepito per inalazione diretta

Morchia

sapore caratteristico dell'olio che è stato lasciato in contatto con il sedimento di fondo

Rancido

sapore di oli che hanno subito un processo di ossidazione

Riscaldo

sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate

...ognuno di noi ha assimilato termini diversi e abbiamo imparato tanto da questa esperienza!

Ciao!

Il nostro viaggio di conoscenza finisce e nello stesso tempo inizia qui perché staremo sempre attenti all'uso dell'olio ma soprattutto saremo consapevoli del lavoro che c'è dietro una piccola oliva e anche di quanto ci unisce a paesi che sembrano lontani ma che invece non lo sono poi così tanto!

