


PANINI ALL'OLIO

RICETTA:
PANINI ALL'OLIO



INGREDIENTI:

- farina (500g)
- olio extravergine (50g)
- lievito (8g)
- acqua fredda del rubinetto (500g)
- sale (6g)
- mele (1 cucchiaio)

PROCEDIMENTO

- 1) Sciogliere il lievito nell'acqua.
- 2) Versarlo nella farina, mescolarlo e aggiungere il miele, il sale e l'olio extravergine.
- 3) Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti. Dopo lavorarlo finché non diventa soffice.
- 4) Lasciarlo riposare per 1 ora, dopo piegarlo su se stesso e allungarlo. Tagliarlo in piccoli pezzi, lasciarlo riposare per 40 minuti, poi spennellarli con olio, cuocerli in forno a 180° per 15/18 minuti.

RICETTA

LA PIADINA

SILVANA

INGREDIENTI

150 g farina



2 cucchiai olio EVO



80 ml acqua




PROCEDIMENTO


Setacciare la farina e metterla in una ciotola. Aggiungere l'acqua e mescolare bene. Unire l'olio a filo continuando a mescolare. Quando l'impasto comincia a diventare consistente, metterlo sulla spianatoia. Aggiungere un pizzico di sale e impastare con le mani fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Dopo averlo fatto riposare per 5 minuti, dividere il panetto in 4 parti e stenderlo con un mattarello, fino a ottenere 4 dischi sottili. Lasciar riposare per circa 5 minuti. Nel frattempo scaldare la padella a fiamma vivace, sul fornello più grande. Appena sarà ben caldo, adagiarvi il primo disco di impasto. Appena la piadina comincerà a gonfiarsi, formando delle bolle, girarla e lasciarla cuocere dall'altro lato per qualche istante. Tagliarla dalla padella, farla leggermente intiepidire e farla a piacere.


RICETTA :


Noah

LA TIELLA


 300g di farina 00


 160g di acqua

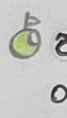
 20g di olio EVO


 6g di lievito di birra fresco


PER IL RIPIENO


 1 cucchiaino di sale

 500-600g di scarda

 2 cucchiaini di olive di Gaeta denocciolate

 1 spicchio d'aglio

 sale quanto basta.

 olio EVO quanto basta.

PROCEDIMENTO

Per fare la tiella, all'inizio bisogna sciogliere il lievito di birra in acqua tiepida, si aggiunge l'olio EVO, farina e un po' di sale.

Avremo un panetto che lasceremo in una ciotola a lievitare con un corno vecchio nel forno spento. Quando l'impatto raddoppierà il suo volume si divide in due, si stende e si aggiunge il ripieno. Aggiungiamo altro olio EVO sulla teglia e sulla superficie della tiella. Prendiamo una forchetta e bucherelliamo la superficie della tiella e lasciamola nel forno a 180° fino a doratura. È pronta la tiella!!

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

RICETTA

William

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

FARINA 200g

80 ml OLIO EVO

120 gr DI ZUCCHERO

120 gr di gocce di cioccolato

50 ml d'acqua

4 gr di lievito per dolci

PROCEDIMENTO

In una ciotola uniamo farina, zucchero e lievito e amalgamare con una forchetta; aggiungere le gocce di cioccolato, unire l'olio evo e mescolare bene, lavorare l'impasto fino a ottenere un panetto compatto. Formare delle palline e adagiarle su una teglia; foderate con la carta forno, schiacciarle per ottenere una forma piatta - Infornare a 180° per 15 minuti; lasciarli raffreddare e sono pronti per servirli.

LA FOCACCIA


RICETTA:


FOCACCIA


FRANCESCO


INGREDIENTI


PROCEDIMENTO

FARINA 500 GRAMMI 

LIEVITO DI BIRRA 25 GRAMMI 

SALE FINO 15 GRAMMI 

ACQUA 300 ML 

OLIO EVO 15 GRAMMI 

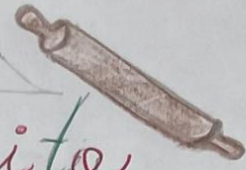
PROCEDIMENTO

Mettere la farina in una ciotola. Mettere il lievito in una ciotola, e aggiungere 50 grammi di acqua e mescolare e mettere la farina. Mettere i pomodori in un tagliere e tagliarli. Poi metterli nella focaccia e infornarla a 250° e così la focaccia è pronta.

LA PIZZA MARGHERITA

RICETTA DELLA

Pizza Margherita



INGREDIENTI:

1 Farina 1 Kg



1 cucchiaino di sale



1 Bicchiere di OLIO EVO.



1 l. Salsa di Pomodoro.



1 l. di ACQUA



Mozzarella



Grana Padano



Basilico



Lievito madre 300gr



PROCEDIMENTO:

Prendete una ciotola capiente, mescolate: farina, lievito, acqua, olio evo e sale, amalgamate e si forma un composto. Mettetelo su una spianatoia e continuate a mescolare.

Quando si sarà così formato un composto liscio si mette a crescere.

Poi fate una croce sull'impasto. Far riposare per 6 ore.

Avvolgiamo e facciamo delle palline che si mettono di nuovo a crescere per un'altra ora. Intanto prepariamo il sugo con dell'olio e basilico per mezz'ora. Poi stendiamo le palline

aiutando ci con il mattarello, formate dei dischi sottili, versiamo la salsa al centro SENZA COPRIRE I BORDI.

Aggiungiamo la grana padana e la mozzarella, un giro di olio evo e un ciuffetto di basilico. Cuocete in forno per 7-10 min. e... LA PIZZA E' PRONTA!!!





POLLO CROCCANTE


MIA
RICETTA:


POLLO CROCCANTE


INGREDIENTI:

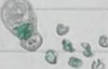
1 kg di filetti di pollo 

2 uova (interi) 

100 g di farina 00 

50 ml d'acqua 

50 ml di olio EVO 

erbe aromatiche 

200 g di Corn Flakes 

PROCEDIMENTO:

Marinare per 4 notte intera i filetti di pollo in un recipiente con: acqua, olio EVO e erbe aromatiche, successivamente passare i filetti nella farina, poi nell'uovo e infine nei Corn Flakes. Disporre i nostri filetti in una teglia con un filo d'olio EVO ed infornare a 180°q. forno ventilato per 15 minuti.


LA PIZZA MARGHERITA


RICETTA


BRANDO


PIZZA MARGHERITA

INGREDIENTI


acqua 


farina 


olio 


basilico 

sale 

zucchero 

pomodoro 

mozzarella 

lievito 

PROCEDIMENTO


Sciogliere bene il lievito con acqua, olio, sale e zucchero in una ciotola, aggiungere farina un po' alla volta e impastare. Far lievitare per 3 ore, preparare la teglia, stendere l'impasto con olio EVO, mettere sopra gli ingredienti: pomodoro, mozzarella, basilico, sale e infornare a 180° per 40 minuti.


LA FOCACCIA


RICETTA


LA FOCACCIA


DINO

ACQUA 300g 

LIEVITO 4g 

olio EVO 20g 

farina 500g 

sale fino 5g 








Sciogliere in una ciotola il lievito, aggiungere una manciata di farina e mescolare fino a formare una pastella omogenea. Aggiungere il resto della farina, dell'acqua e olio EVO a filo. Cominciare a impastare con le dita, aggiungere il sale e lavorare l'impasto per 15 min. L'impasto deve lievitare per 3h., una volta lievitato, stenderlo in una teglia ben oleata. Ricoprire l'impasto con olio e sale e infornare per 20 min a 200°

LA PIZZA ROSSA

RICETTA:

PIZZA ROSSA DANIEL

INGREDIENTI PREPARAZIONE

- 320cl di acqua tiepida 
- 600g di farina 
- 10g di sale 
- 10g di zucchero 
- 20cl di olio evo 
- 10g di lievito di birra 
- SALSA DI POMODORO 

Mescolare gli ingredienti, mettere a riposare. Impastare, mettere in forno e poi mangiare.

LA PIZZA NAPOLETANA

PIZZA NAPOLETANA



INGREDIENTI



FARINA 00 800 G



ACQUA 500 G



OLIO EVO 25 G



SALE FINO 25 G



ZUCCHERO 10 G



LIEVITO DI BIRRA FRESCO 1 G



POMODORI PELATI

SAN MARZANO



FIORDILATTE 400 G



PARMIGIANO

REGIANO



BASILICO

PREPARAZIONE

In una ciotola sciogliere il lievito con l'acqua e lo zucchero. Aggiungere la farina, l'olio EVO e il sale, impastare il tutto e lasciare riposare 24 ore. Trascorso il tempo di lievitazione, procedere alla stesura e poi alla farcitatura. Infornare a 180° per 60 minuti.

THE ENGLISH RECIPES

PANINI ALL'OLIO RECIPE

My name: Gioia Class 4th school R. Cartrichino 10 Minturno

Name of the recipe: Panini all'olio.

1) Is it a recipe with EVO oil? Yes, it is.

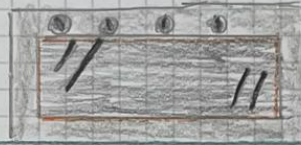
2) Who knows the exact recipe? My grandmother.

3) What is the place the recipe comes from? North Italy.

RECIPE:

- 1) MELT THE YEAST IN THE WATER.
- 2) POUR THIS LIQUID IN A BOWL WITH THE FLOUR.
- 3) MIX AND ADD THE HONEY, THEN THE SALT AND EVO OIL.
- 4) LET THE DOUGH REST FOR 15 MINUTES.
- 5) THEN WORK THE DOUGH UNTIL IT BECOMES SOFT. LET IT REST FOR 1 HOUR, THEN FOLD ON ITSELF AND STRETCH IT.
- 6) AFTER THAT CUT IT IN LITTLE PIECES, BRUSH THEM WITH EVO OIL AND LET IT RISE FOR 40 MINUTES.
- 7) BAKE AT 180° FOR 15/18 MINUTES.
- 8) AT 157 FOR 158 MINUTES

In oven



INGREDIENTS



500g OF FLOUR



50g OF EVO OIL



300g OF WATER



6g OF SALT



8g YEAST



1 SPOON OF HONEY

PIZZA MARGHERITA RECIPE

My name Bizarrob class 4[#] school R. Cosimo Minturno

Name of the recipe: Pizza Margherita

- 1) Is it a recipe with EVO oil? Yes, it is
- 2) Who knows the exact recipe? My mother
- 3) What is the place the recipe comes from? Naples

1) MIX WATER, SALT, ^{EVO-}OIL, SUGAR IN A BOWL.

IN OVEN



2) ADD FLOUR AND LEAVE TO GROW FOR HOURS WITH YEAST.



TOMATOES



SALT

3) PREPARE A PAN, ROLL THE DOUGH ON IT.



FLOUR



WATER



BASIL



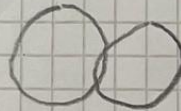
TABLESPOON OIL

4) PUT TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, BASIL, SALT AND EVO OIL ON IT.



TABLESPOONS SUGAR

5) BAKE AT 180° FOR 40 MINUTES.



MOZZARELLA CHEESE

HAVE A NICE PIZZA!



YEAST

FOCACCIA RECIPE

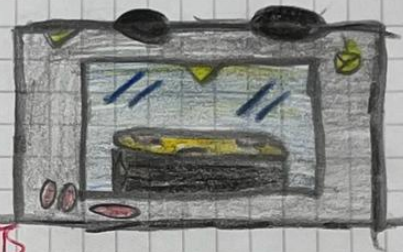
My name = Flavia Class 4th School. O. Castrichino IC Minturno - I

Name of the recipe: Focaccia

- 1) Is it recipe with EVO oil? Yes, it is
- 2) Who knows the exact recipe? My mother
- 3) What is the place the recipe comes from? Genova

- 1) In the mixer put water, flour 00 and EVO oil.
- 2) Then salt and sugar.
- 3) Leave it rise, cover with cling film on it for 2 hours, 1 hour without the cling film and then put it in oven for half an hour.
- 4) Roll the dough in a baking pan working it with your hands.
- 5) Put EVO oil and rosemary on it! Now it is ready!

OVEN



INGREDIENTS



FLOUR 450 g



EVO oil 40 g



yeast 7 g



salt 20 g



SUGAR 10 g

SCALDATELLI LUCANI RECIPE

MY NAME ILARIA CLASS 4[°] SCHOOL R. CASTRICHINO
IC MINTURNO I.

NAME OF THE RECIPE : Scaldatelli lucani

WHO KNOWS THE EXACT RECIPE? MY GRANDMOTHER

WHAT IS THE PLACE THE RECIPE COMES FROM? BASILICATA

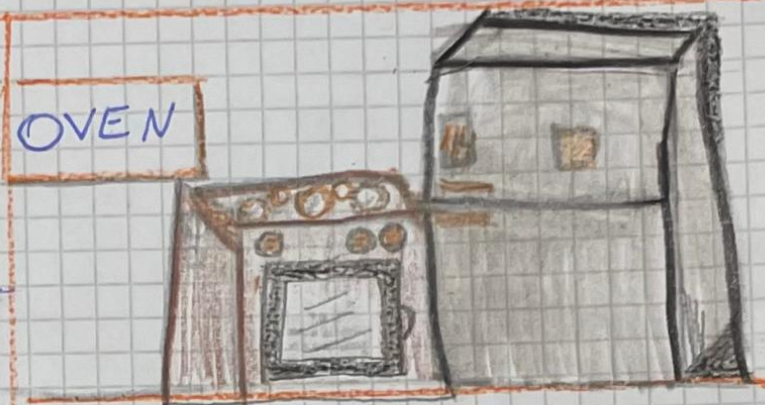
1) ON THE PASTRY BOARD **OVEN**
SIFT THE FLOUR IN
A CIRCLE, ADD EVOOIL
FENNEL SEEDS AND
WATER

2) LET IT REST HALF AN HOUR

3) CUT IN PIECES THE
DOUGH AND PUT THEM IN A PAN.

4) LET IT REST FOR
30 MINUTES

5) BAKE AT 180° FOR
40 MINUTES



FLOUR



EVOOIL



WATER



SALT



FENNEL SEEDS



POLLO CROCCANTE RECIPE

My name: Mia, Class 4th SCHOOL R. CASTRICHINO IC MINTURNO 1

Name of the recipe: POLLO CROCCANTE

① Is it a recipe with EVO oil? Yes, It is.

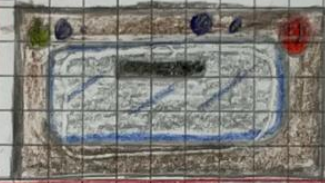
② Who knows the exact recipe? My mother


③ What is the place the recipe comes from? S.S. Loro. Dumizmo


RECIPE


① MARINATE FOR ONE NIGHT THE CHICKEN BREAST IN A BOWL WITH WATER, EVO OIL AND AROMATIC HERBS. ② FURTHER PUT THE CHICKEN BREAST IN THE FLOUR, THEN IN THE EGGS AND FINALLY IN THE CORN FLAKES. ③ PUT THE CHICKEN BREAST IN ONE BAKING PAN WITH A EVO OIL. ④ BAKE AT 180° FOR 15 MINUTES. SERVE IT!


OVEN





2 eggs 


50 ml water 

100g FLOUR 00 

50 ml EVO OIL 

1 kg chicken breast 

aromat Herbs 

200g 1: CORN FLAKES 

TIELLA RECIPE

MY NAME = Notzh CLASS 4th SCHOOL
R. CASTRICHINO I.C. MINTURNO 1

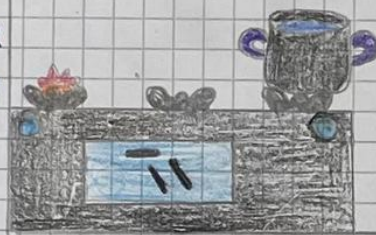
Name of the recipe = Tiella

1) Is it a recipe with EVO oil? Yes, it is!

2) Who know the exact recipe? My mother

3) What is the place the recipe comes from? Gzeta

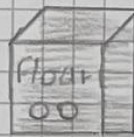
1) MELT THE YEAST IN THE WATER
AND ADD THE EVO OIL, FLOUR
AND SALT. WE'LL HAVE A DOUGH
THAT WE LET GROW IN A
BOWL IN THE WARM OVEN.



OVEN

2) WHEN THE DOUGH BECOMES
DOUBLE DIVIDE IT IN TWO PARTS.
SPREAD AND ADD THE FILLING OF
VEGETABLES.

YEAST



FLOUR



EVO
OIL

3) ADD OTHER EVO OIL IN THE
BAKING TIN AND IN THE SURFACE
OF TIELLA.



DOUGH

4) TAKE A FORK AND MAKE HOLES
ON THE SURFACE OF TIELLA



FILLING OF VEGETABLES

5) BAKE AT 180° UNTIL IT
BECOMES GOLDEN COLOUR



FORK

EDUCAZIONE ALIMENTARE

RIFLETTERE SUL SAPORE DI OLIVE E OLIO

SCHEDA
10

DALLE OLIVE ALL'OLIO

TUTTO OLIO

■ Rispondi alle domande.

- Ti piacciono le olive?
Non tantissimo.
- Quanti tipi di olive conosci? Di che colore sono?
So conoscer due tipi di olive, un tipo è verde l'altro è nero.
- Pensi che ci sia differenza fra le olive da tavola e quelle da olio?
So penso di sì.
- Hai mai assaggiato l'olio extravergine d'oliva? Come descriveresti il suo gusto?
Sì, l'ho assaggiato. Il suo gusto è delicato e buono ma non mi piace.

▲ Leggi le affermazioni e cancella quelle false.

- L'ulivo è una delle più antiche e fondamentali colture dei popoli del Mediterraneo.
- In Italia la raccolta delle olive avviene fra ottobre e dicembre.
- Il metodo di raccolta manuale delle olive si chiama **brucatura**.
- La raccolta delle olive può avvenire soltanto a mano, per non rovinare la pianta.
- È importante che intercorra molto tempo tra la raccolta delle olive e la loro lavorazione.
- La sansa è il nome della pasta d'olio ottenuta con la molitura.
- L'olio extravergine di oliva apporta molti benefici alla salute.

● Riordina le 5 fasi della lavorazione delle olive, poi spiegale sul quaderno oppure a voce.

5 1 4 3 2
SPREMITURA • RACCOLTA • MOLITURA • GRAMOLATURA • LAVAGGIO

Educazione alimentare: riflettere sul sapore di olive e olio.
Conoscere parole chiave e fasi della coltivazione delle olive e della produzione di olio.

©Pianetabambini.it

LA PIANTA DI OLIVO NELLA RELIGIONE

GESÙ NEL GIARDINO DEGLI ULIVI



GESÙ NELL'ORTO DEGLI ULIVI



LA STORIA DELL'ULIVO NELLA RELIGIONE CRISTIANA

PROGETTO "OLIO IN CATTEDRA": LA STORIA DELL'OLIVO NELLA RELIGIONE CRISTIANA.

All'avvicinarsi della Pasqua Gesù era entrato in città a dorso di un'asina. Era stato acclamato dalla gente che stendeva sul suo cammino i propri mantelli e agitava rami gridando "Osanna al figlio di David! Benedetto colui che viene nel nome del signore!". Gesù prima di essere arrestato e di morire in croce insieme con i suoi apostoli si recarono sul monte degli ulivi. Gesù rimase in preghiera profondamente turbato. Gli alberi di ulivo simboleggiavano la pace che Gesù aveva donato a tutti gli uomini. L'olivo è sempre verde perché esso appartiene alla famiglia delle erbacee e ha delle lunghe foglioline verdi. L'olivo svolge preziose funzioni ambientali regolando i cambiamenti climatici.



L'ULIVO IN GEOGRAFIA

DOVE CRESCE L'ULIVO?

21/03/24

Progetto "OLIO IN CATTEDRA"

Dove cresce l'ulivo?

A causa delle origini antichissime si stima che nel mondo ne esistano circa 2000 varietà.

Solo nel Mediterraneo sono presenti più di 1000 tipi di ulivi diversi.

In base al clima e alla qualità del terreno, gli ulivi si sono sviluppati in maniera diversa per centinaia di anni e alcuni tipi sono limitati a singoli Paesi come l'Italia grazie alla sua conformazione territoriale e alle condizioni climatiche favorevoli, è uno dei Paesi più ricchi per numero e varietà, tutte le

regioni, tranne Piemonte e Valle
d'Aosta, hanno solide tradizioni
legate alla coltivazione dell'ulivo.
Dai dati ISMEA 2017 le regioni con
maggiori piantagioni di ulivi sono
la Puglia la Calabria e la Sicilia.

