



Dalle olive
all'olio

Il cielo produttore
dell'olio d'oliva





OLIVO ° OLIVO

PIANTA DAL FRUTTO SETIFRE VERDE



L'olivo cresce sulle colline e le spiagge e
 viene coltivato da anni.
 Il tronco è nodoso e contorto
 le foglie dell'olivo sono appuntite
 il frutto si chiama OLIVO.



La raccolta

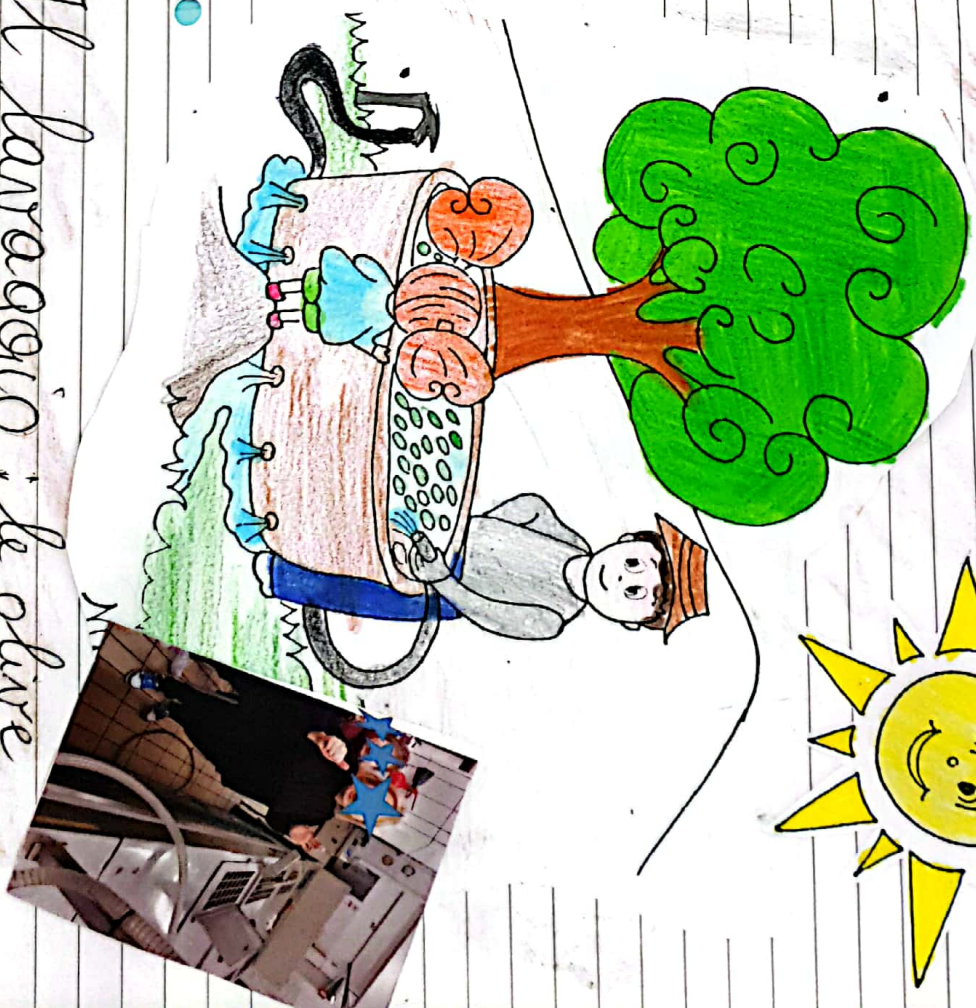
Per la raccolta delle olive vengono usati le spranghe di legno gli scuditori e le reti

Processo di stronazione del olio



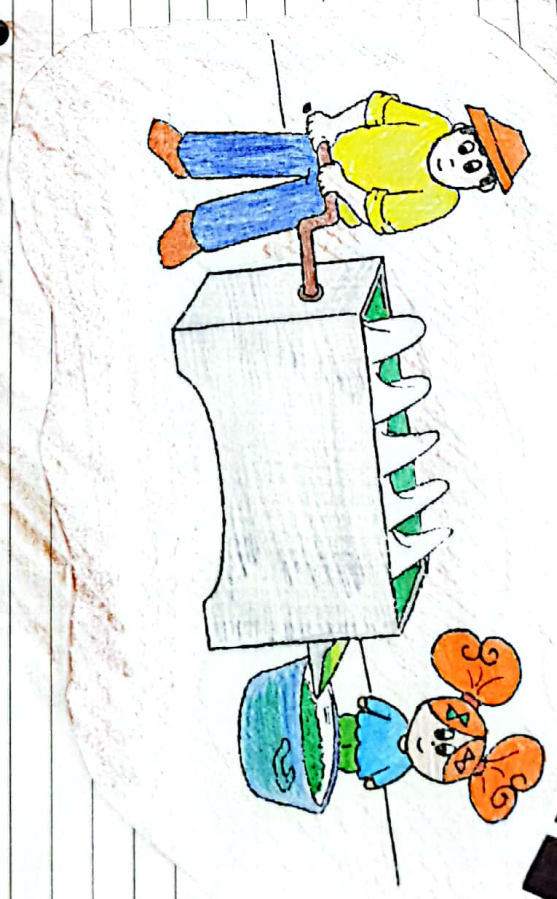
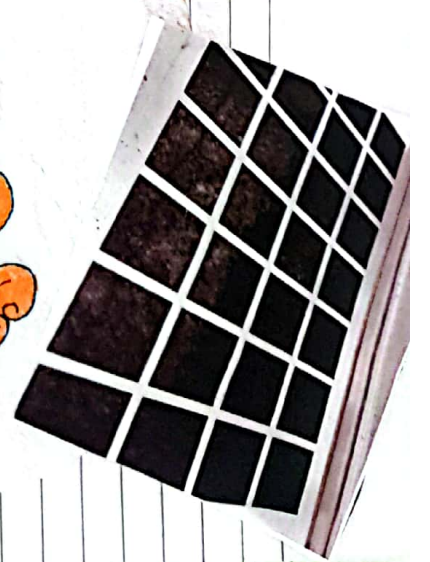
besmart®
besmart®

Il lavaggio delle olive
tra eccole vengono lavate con acqua
e separate dai rametti, foglie e
piste.



Leu f'rangituras : le olive
Vengono fagnumate e ricotte in
unna pasta densa e profumata.



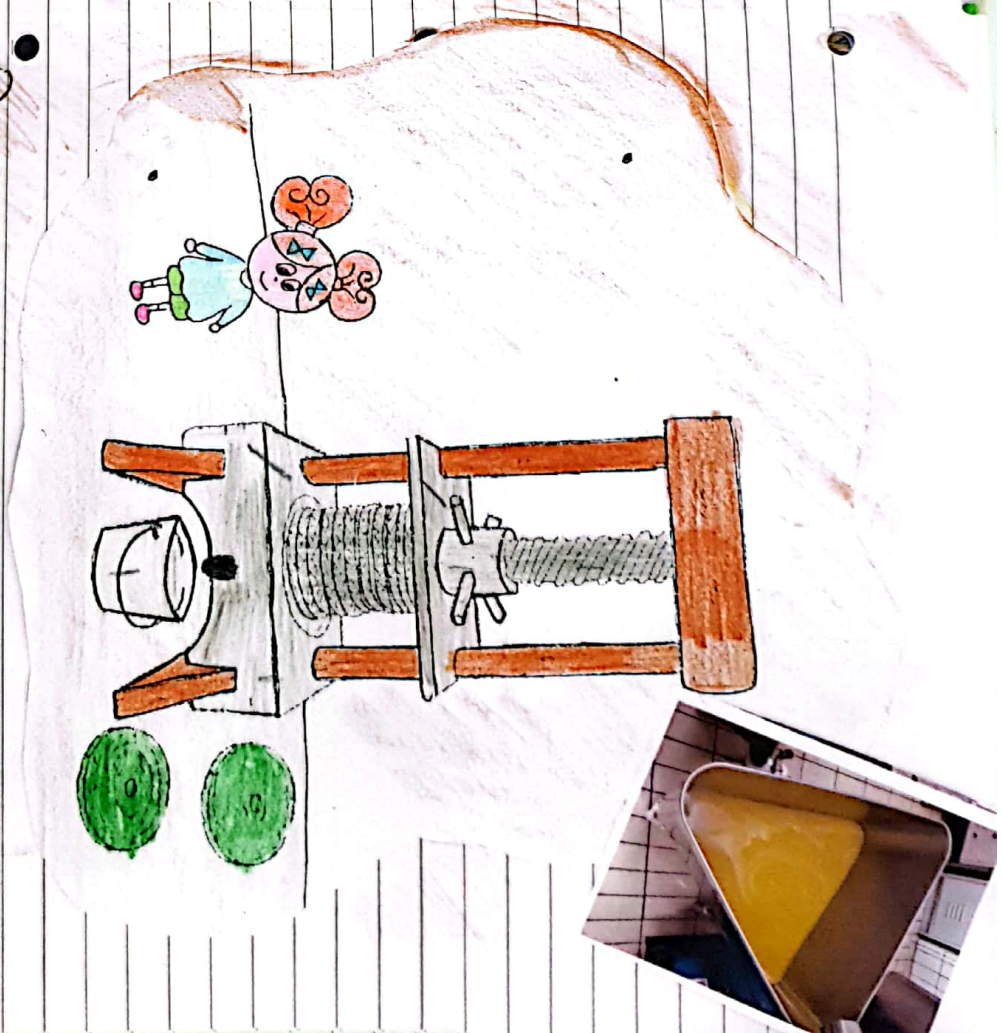


La grande la tuta: la
partof di olive viene rimessa
continuamente al fine.
di permettere la separazione
di olio e l'acqua.



Non soltanto il vino canta,
 anche l'olio canta,
 vive in noi con la sua luce matura
 e tra i beni della terra
 io seleziono,
 olio,
 la tua inesauribile pace,
 la tua essenza verde,
 il tuo ricchissimo tesoro che discende
 dalle sorgenti dell'ulivo.
 (Pablo Neruda)

besmart®
 besmart®



Pressatura: la pasta delle
 olive viene spalmata sui fili
 di sili metallici che servono per
 spingere la pasta e ottenere così
 un liquido detto "mosto"



©besmart®
©besmart®

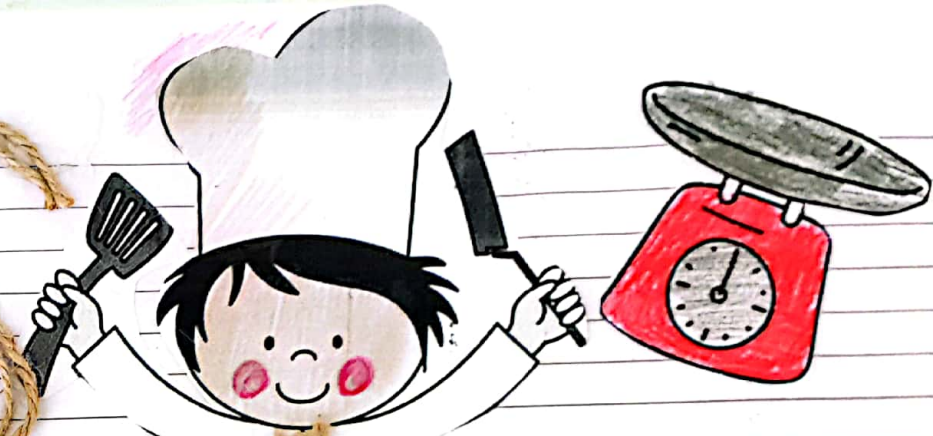
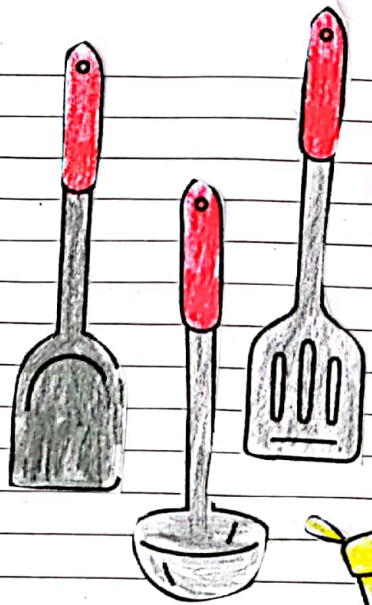
• Che profumo che buon sapore
nell'olio d'oliva

e' un grammo
amore!

• e' dentro la
terra, il sole
l'aria pura

grasse
emulsioni
grasse
Natura...





Le
Nostre
ricette



PANINI ALL'OLIO D'OLIVA

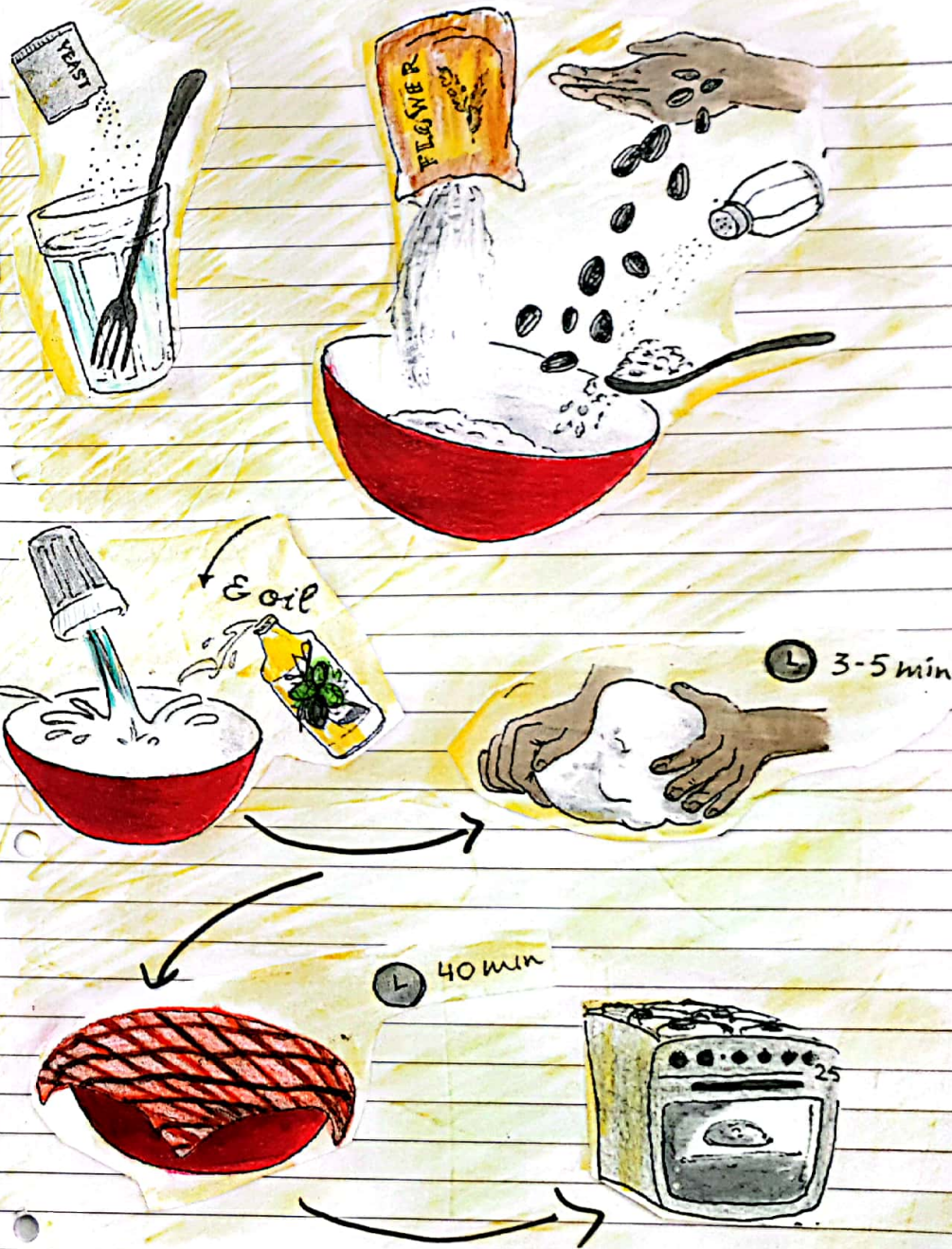


INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 250 g di acqua
- 60 g di olio d'oliva
- 12 g di lievito di birra fresco
- 40 g di zucchero
- 1 cucchiaino di sale



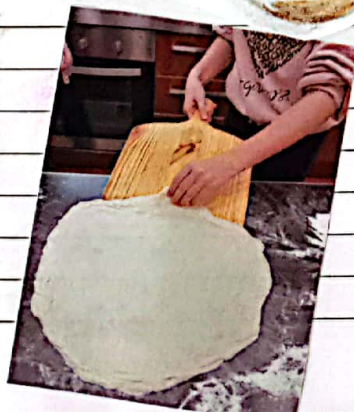
Ricetta di: Simone, Pasquale, Maltia, Antonino



PIZZA

Ingredienti:

- 1 Kg di farina
- 700 g di acqua
- 60 g di olio EVO
- 25 g di sale
- 6 g di lievito di birra secco



PROCEDIMENTO

Mettere la farina in un contenitore capiente, aggiungere $\frac{2}{3}$ dell'acqua, il lievito e l'olio EVO; amalgamare gli ingredienti, sciogliere il sale nella rimanente acqua ed aggiungere agli ingredienti precedentemente amalgamati; impastare leggermente per qualche minuto, fino ad ottenere un impasto semi-omogeneo; coprire il contenitore con la pellicola, fare dei forellini, coprire con un canovaccio e far riposare per 22 h. Rovesciare l'impasto sul tavolo di lavoro, ripiegare su se stesso quattro volte, fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico; lievitare in panetti da 280 g cad. e fare sfornare i panetti, condire a piacimento ed infornare a circa 250° per circa 15 minuti; sfornare e finire il piatto con dell'olio EVO a crudo.

Ricetta di: Antonio, Antonina
Alice, Greta

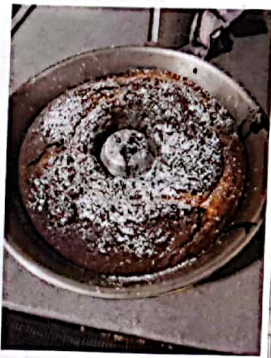


CIAMBELLONE

Ciambellone

Ingredienti:

- 4 uova
- 1 bustina di vanillina
- 150 g di zucchero
- 1 scorza di limone grattugiata
- succo di limone
- 300 g di farina
- un bicchiere di latte
- un bicchiere di OLIO
- una bustina di lievito

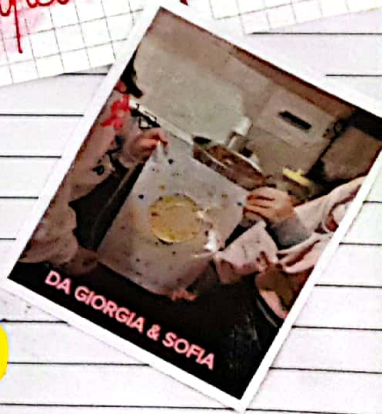


Procedimento:

Misuriamo e lavorare in una ciotola le uova con lo zucchero e uniamo la vanillina, aggiungiamo un bicchiere di latte e uno di OLIO, poi aggiungiamo la scorza e 70 g di limone grattugiata e lavoriamo con le fruste. Uniamo il succo di limone un poco alla volta, poi aggiungiamo la farina setacciata come ultimo ingrediente mettiamo una bustina di lievito. Prima di infornare il dolce preriscaldiamo il forno e lasciamo cuocere il tutto a 180° per 40 minuti.

Buon Appetito! *

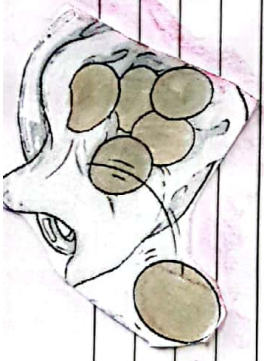
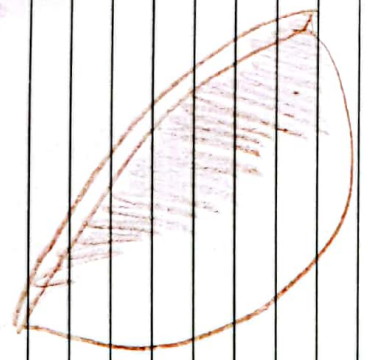
Ricetta di: Fergie, Sofia



GREZZELLI



1 kg DI FARINA
 1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO
 1 CUCCHIAIO DI SALE
 500g DI YOGURT
 600 ml DI LATTE TIEPIDO
 LIEVITO DI BIRRA
 4 UOVA SODE
 150g DI PANDOLF
 FORNIA CALD
 OLIO EXTRA VERGINE
 DI OLIVA



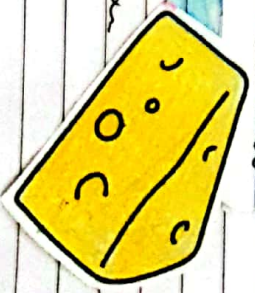
PROCEDIMENTO



PRENDERE UN CONTENITORE E METTERE IN
 ORDINE LA TE LIEVITO, UN TUORLO D'UOVO, S
 ZUCCHERO, YOGURT, FARINA, E IN FINE MISCOLA BENE
 SE L'IMPASTO NON E' COMPLETO AGGIUNGERE
 ANCORA FARINA, POI RONTINUARE CON LE MANI
 PER 10-20 MIN. NEL FRATTEMPO BOLLIRE LE
 UOVA E GRATUGLIARE IL FORMAGGIO, POI
 BIVDI L'IMPASTO IN 6 PARTI E LASCIA RIPOSARE
 PER ALTRI 10-20 min. DOPO AVER GRATUGLIATO
 IL FORMAGGIO E BOLLITO LE UOVA TAGLIARE
 LE UOVA A METÀ E UNIRLI AL FORMAGGIO.
 DOPO CHE L'IMPASTO E LEVITATO METTERE IL
 MIX DI FORMAGGIO E UOVA DENTRO 16 PEZZI
 TIM DI IMPASTO POI CHIEDERE FARLO
 A FORMA DI LUNA IN FINE METTERE SOPRA
 CON UNA SPATOLA IL TUORLO D'UOVO E IN FINE
 METTE LA MASSA IN UN OILIO EXTRA VERGINE
 D'OLIVA, POI METTERE IN FORNO PER 30 min a
 180° sed a prendere



Ricetta: Paolo, Daria



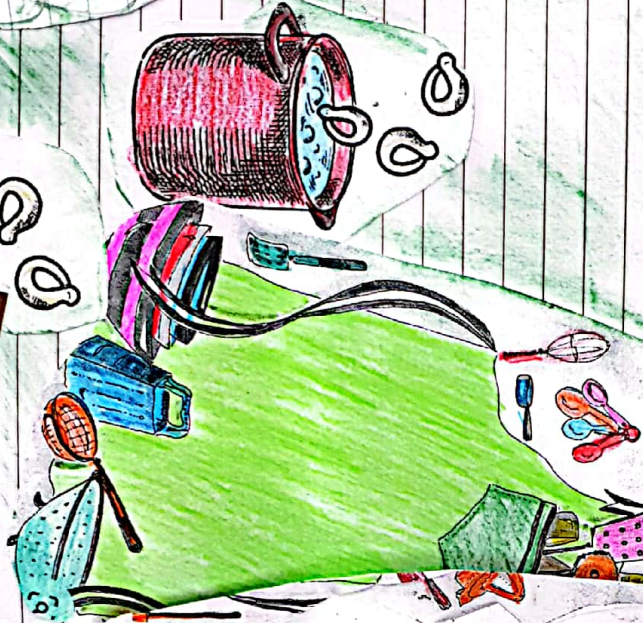
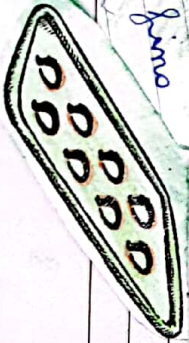
Torrellini all'olio di oliva

- Preparazione: 30 minuti
- Tempo di cottura: 30 minuti
- Tempo totale: 1 ora



Ingredienti

- 250g farina 00
- 70 ml olio e.v.o.
- 80 ml vino bianco
- 10g sale fino



Procedimento

- 1) Lavorate in una ciotola capiente la farina con l'olio ed il sale ed iniziate ad impastare con le mani.
- 2) Unite un terzo del vino e continuate ad impastare finché non si è completamente assorbito all'impasto.
- 3) Aggiungete un altro più di vino e continuate ad impastare finché non si è completamente assorbito.
- 4) Formate una palla elastica e un po' umida e lasciate riposare coperta mezz'ora.



- 5) Staccate al tempo precedente 10 gomitoli di impasto alla volta e formate tanti gomitoli lunghi 10 cm. Unite i cordoncini alle estremità dondole la classica forma del torrellino.
- 6) Infilate 3 o 4 torrellini per volta in acqua bollente e frolli. Cuocere un minuto, finché non vengono a galla (impastatissimo queste passaggio per farli stare in forno e per renderli più friabili).
- 7) Accendete il forno a 200 gradi statico.
- 8) Disponete tutti i torrellini su una leccarda rivestita da carta forno e fate cuocere in 20 minuti in forno a caldo.

Ricetta: Maria, Marisa, Grete

CROSTINI ALLA GALLINA CON OLIO D'OLIVA

INGREDIENTI:

- PAGNOTTA 4 FETTE
- AGLIO 2 SPICCHI
- OLIO EXTRAVERGINE
- 2 CUCCHIAI
- SALE
- PEPERONCINO



PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA: POCHE MINUTI



Focaccia



INGREDIENTI:

- Farina 400g
- Acqua 300g
- Sale 13g
- Lievito di birra 15g
- Olio extrav. 30g

PROCEDIMENTO E COTTURA

Miscelare in una ciotola la farina, farne un buco al centro ed aggiungere l'acqua ed il sale e lavorare fino ad ottenere una pasta omogenea. Aggiungere il lievito e l'olio e far riposare per 30 minuti dentro un canovaccio. Stendere l'impasto con un mattarello e riporre dentro una teglia rettangolare. Fare dei buchi con una forchetta e spargere con olio e sale. Infornare a 180° per circa 15 minuti.

be smart®

be smart®

Come si verifica
con una palla,
l'olio e la verità vengono
sempre a galla!

Fino Vilasi

A cura di:

Docenti classe V C

Ic "O. Lazzarino" - GALlico - REGGIOL.

D'ATTILO ROSARIA ERMINIA

SCOLLICA MARIA RITA

COLLABORAZIONE: SURACI CATERINA

RICETTE A CURA DEGLI ALUNNI

PASQUALE A. MATTIA F. PIETRO R.

ANTONINO A. PAOLO G. DORIAN R.

ALICE B. GIORGIA M. ANTONIO S.

ANTONIO C. GRETA MA. DENISE S.

MARIA C. GRETA ME.

SIMONE C. NABILA M.

MARTINA D. SOFIA N.