

A CURA DEGLI ALUNNI,
DELLE ALUNNE
E DEGLI INSEGNANTI
DELL'INTERCLASSE 4°
ANDRIA
A.S. 2023-24





BREVE PRESENTAZIONE DEL NOSTRO "RICETTOLIO MERENDERO"

Ogni anno la nostra scuola coglie con molto entusiasmo l'invito del concorso BIMBOIL a riscoprire l'OLIO D'OLIVA, un elemento che ha radici profonde nella nostra cultura, cucina e storia.

Leggendo il bando del concorso, ci è venuta subito una certa acquolina e ci ha da subito appassionato l'aspetto **"...dell'olio EVO quando non c'è" e i diversi stili di vita e le diverse diete che possiamo trovare in giro per il mondo."**

Qui sono entrati in gioco i nostri "lettori di inglese": **Tony, Shane e Alexander provenienti rispettivamente da Irlanda, Scozia e Zimbabwe**, zone del mondo in cui l'olio EVO viene sostituito in cucina da margarina e burro. Abbiamo conosciuto le loro abitudini, piatti tipici e alunni e ci siamo divertiti a cucinare, in classe e poi a casa, ricette di merende tipiche dei loro paesi di provenienza, **"mediterraneizzandole" introducendo tra gli ingredienti l'olio EVO.**

Il modo migliore per **conoscere l'OLIO attraverso i sensi e il gusto** è...utilizzarlo in cucina!

Ecco che sono nate così le ricette dei tipici **"Shortbread scozzesi", "Irish soda bread" e "Candy cake" con Olio Evo.**

Ci piace la didattica del Fare, il nostro **RicettOlio è ricco di esperienze laboratoriali e creative.**

L'Olio Evo è diventato ingrediente e spunto per ricette fantastiche nate da esercizi di scrittura creativa, fumetti che raccontano le esperienze vissute in classe e a casa con una spolverata di ironia e immaginazione ed elaborati artistici spirati alla **EAT ART.**

Il nostro è stato un viaggio gustosissimo e speriamo vi piaccia quanto è piaciuto a noi.

Buon Appetito e buona lettura.

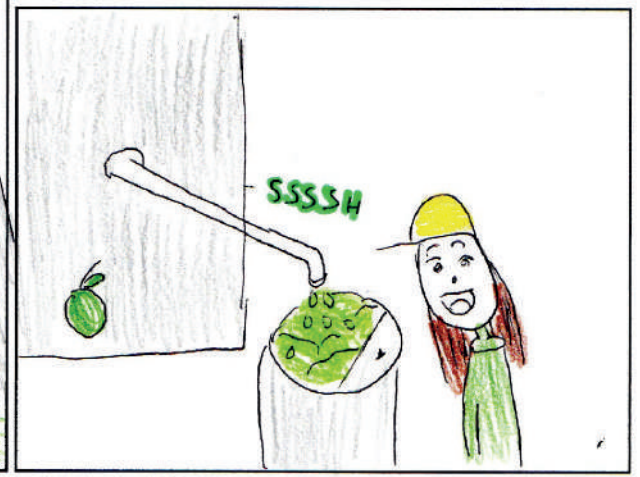
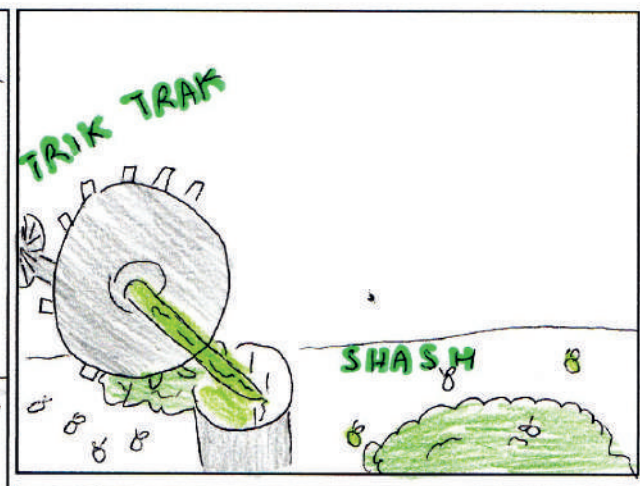
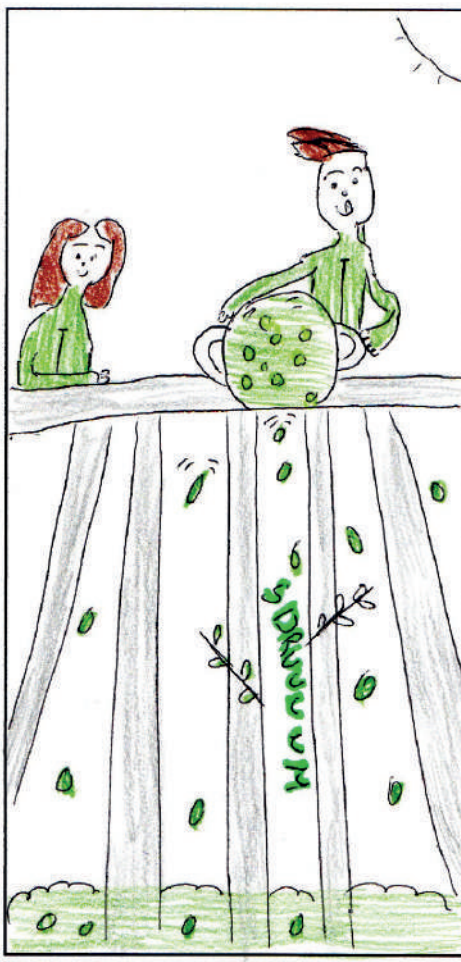
Interclasse 4° A.S. 2023/24 I.C. "Verdi Cafaro" Andria

BIMBI AL "FRANTOLIO"

ERA UNA BELLA GIORNATA DI NOVEMBRE...



LA CLASSE 4° VISITA UN FRANTOIO



FINE

GITA AL FRANTOIO



DEGUSTAZIONE E LEZIONE SULL'OLIO EVO A SCUOLA



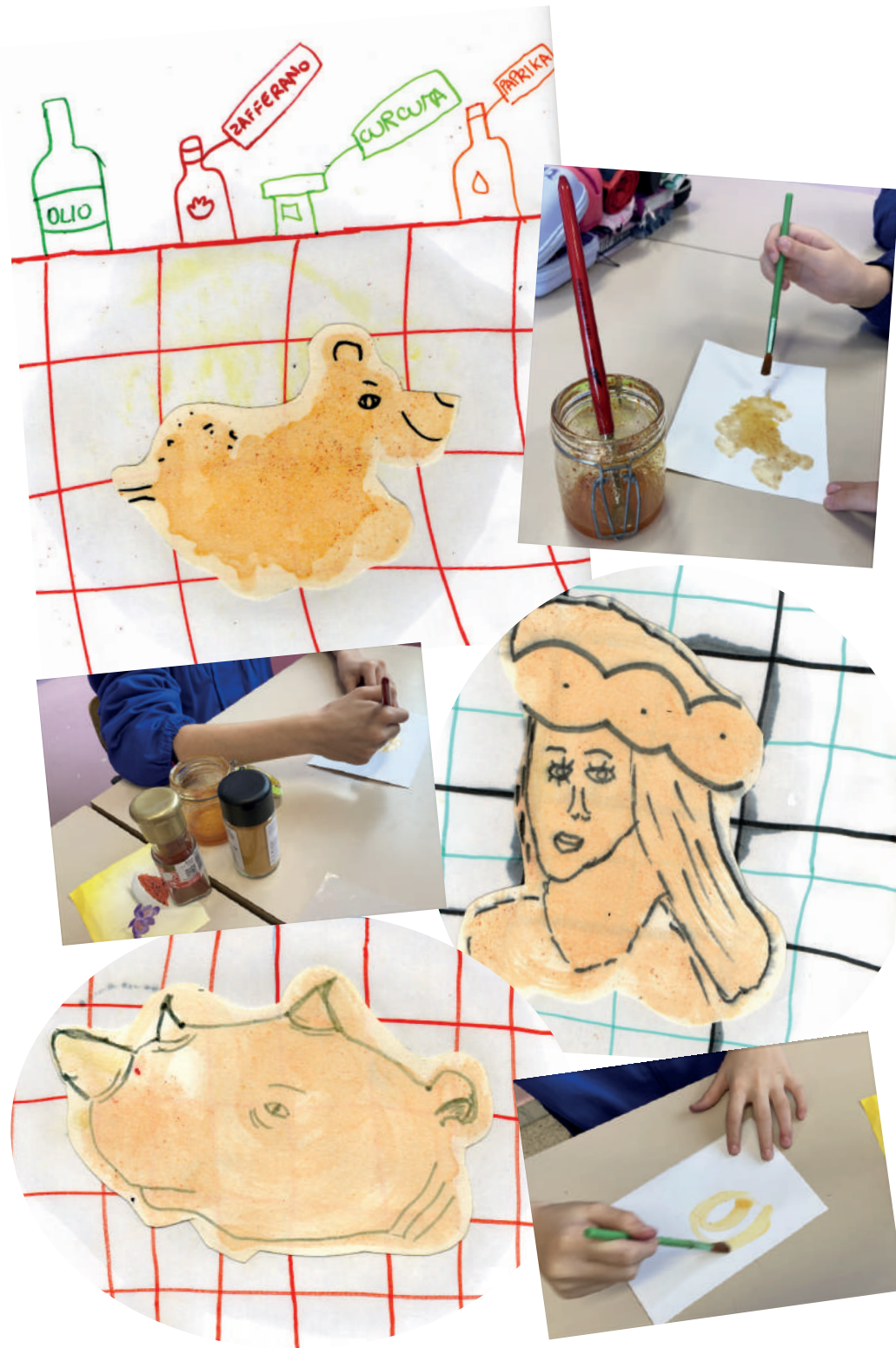
SI PUO' DIPINGERE CON L' OLIO? CERTO!
MA SERVE UNA...

Ricetta per macchie d'autore

OLIO ZAFFERANO CURCUMA PAPERKA
OLIO ZAFFERANO CURCUMA PAPERKA



...E UN PO' DI FANTASIA!

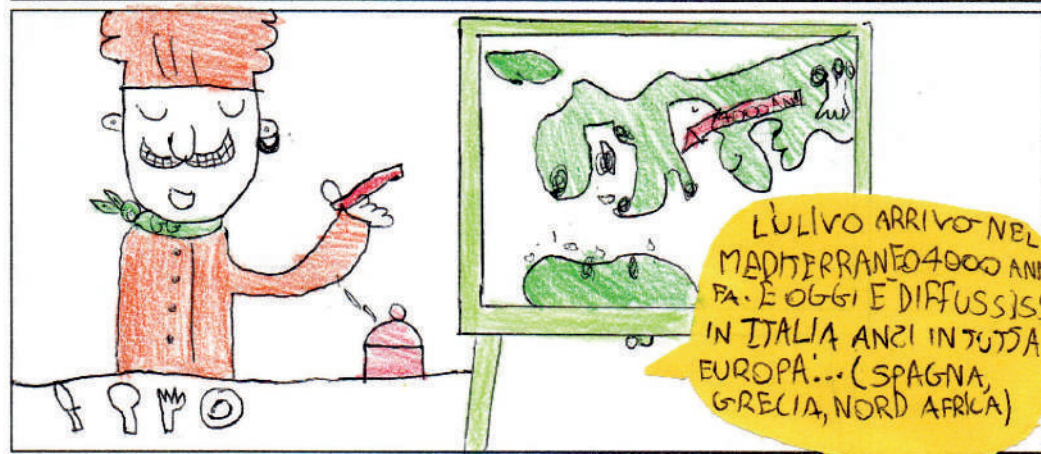


ALLA SCOPERTA DELL'OLIO CON LO CHEF MR. RICCARDO OLIVER



CIAO! SONO MR. OLIVER, CHEF STELLATO PARTIAMO ALLA SCOPERTA DELL'OLIO EVO!

BLOMP BLOMP



L'OLIO ARRIVO' NEL MEDITERRANEO 4000 ANNI FA. E OGGI E' DIFFUSSISSIMO IN ITALIA ANZI IN TUTTA EUROPA... (SPAGNA, GRECIA, NORD AFRICA)



... L'OLIO EVO E' ALLA BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA: RIZZA, LEGUMI, PANE, PASTA

MH CHE PROFUMINO, CHE FAME!



L'OLIO EVO FA MIRACOLI, HA POTERI CURATIVI, E' FANTASTICO COME COSMETICO E GUARITORE...



L'OLIO E' PIU' SANO DEL BURRO PERCHE' CONTIENE GRASSI "BUONI" CHE AIUTANO IL NOSTRO APPARATO CIRCOLATORIO



E ORA TUTTI IN CUCINA AI FORNELLI PER SPERIMENTARE NUOVE RICETTE CON L'OLIO EVO!

L'OLIO EVO!

CUCINIAMO GLI SHORTBREAD CON OLIO EVO



RICETTA DEI BISCOTTI SHORTBREAD SCOZZESI CON OLIO EVO Merenda tipica della Scozia

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

OLIO EVO 200 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

SALE 5 gr

PREPARAZIONE

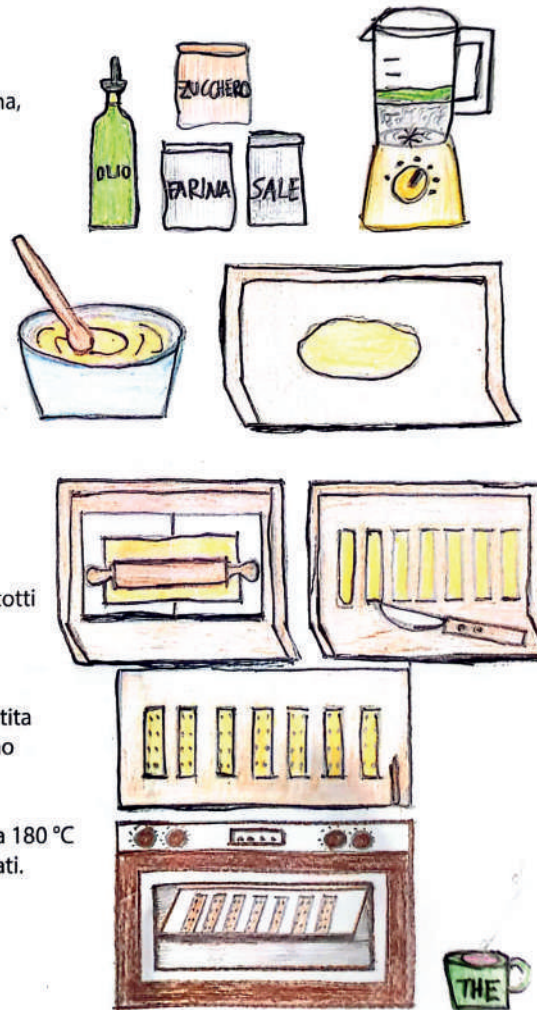
1-Metti l'olio nel boccale di un mixer da cucina, insieme alla farina. Frulla a più riprese finché non otterrai un composto bricioloso. Trasferiscilo in una ciotola capiente e aggiungi lo zucchero e il sale.

2-Amalgama per bene gli ingredienti, poi riversa l'impasto su una spianatoia e lavoralo energicamente per qualche minuto, fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Lascia riposare in frigo per 1 ora.

3-Trascorso il tempo di riposo, poni l'impasto tra due fogli di carta forno e inizia a stenderlo con un matterello. Appiattiscilo fino a realizzare un rettangolo spesso circa 1,5 centimetri, quindi taglia i biscotti con un coltello: la larghezza dovrà essere di misura simile all'altezza.

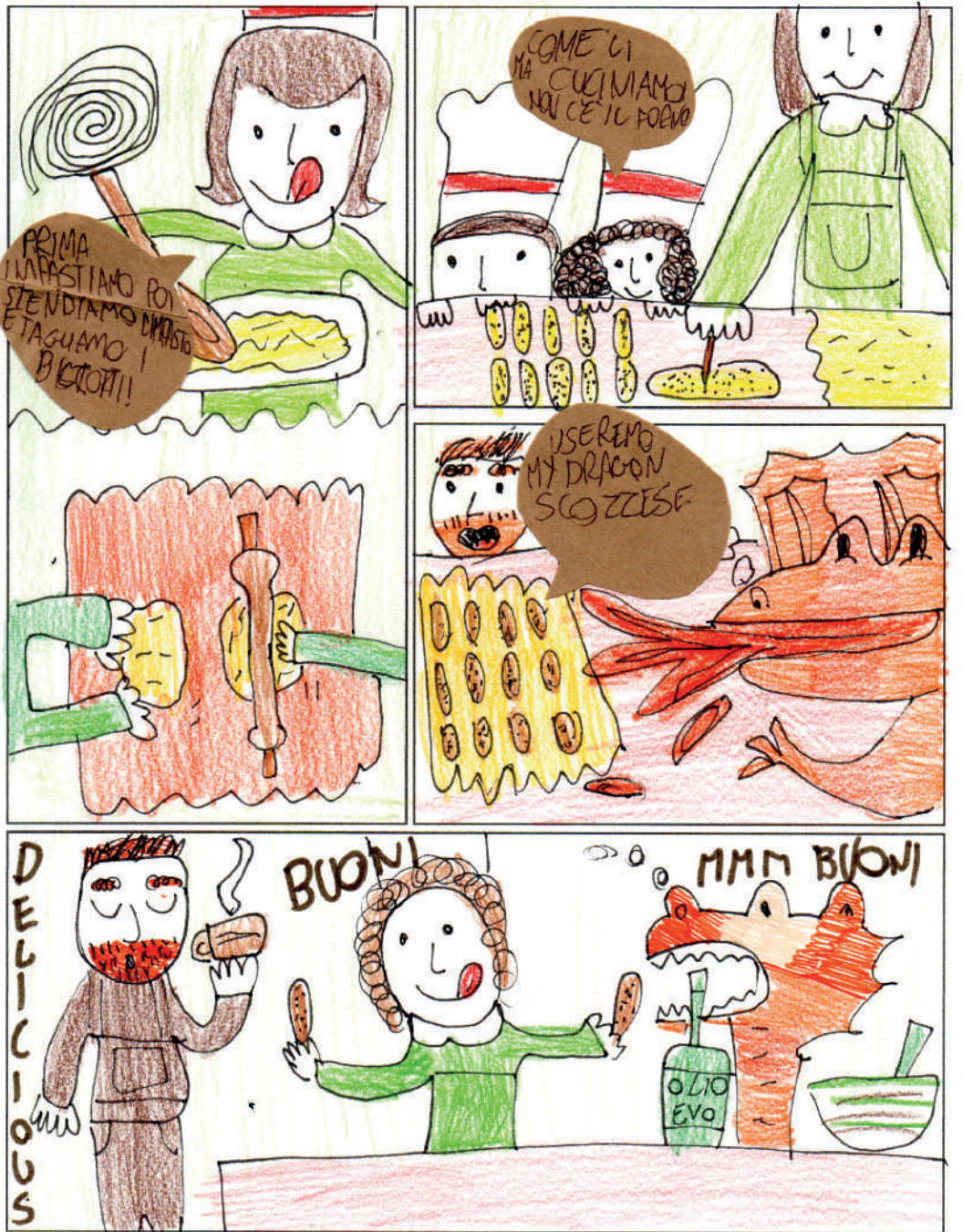
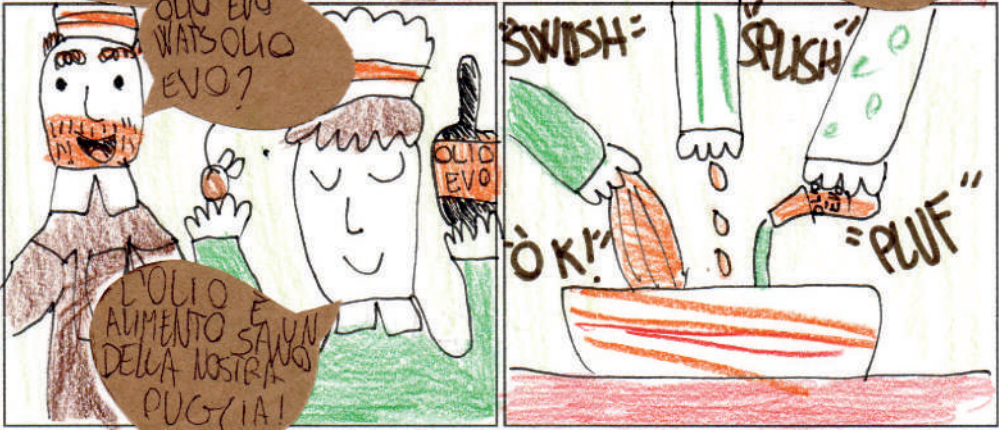
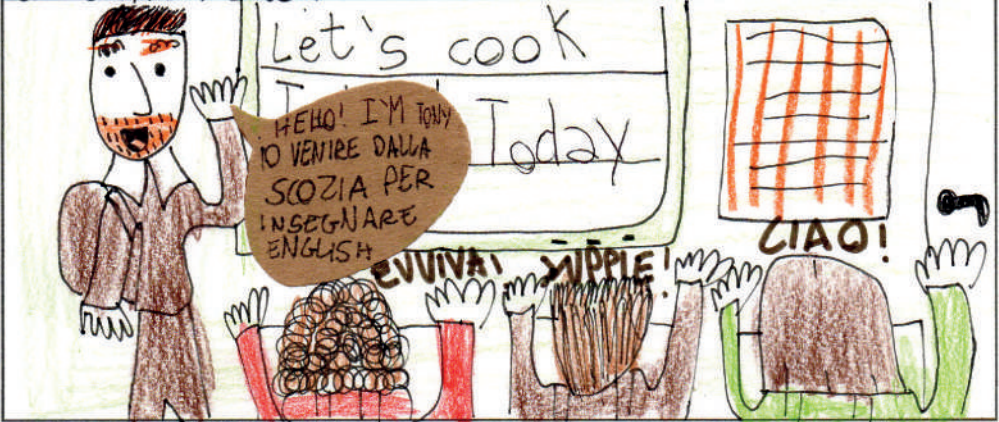
4-Trasferisci gli shortbread su una teglia, rivestita con carta forno e, con l'ausilio di uno stecchino di legno, realizza le due file di forellini.

5-Cuoci gli shortbread in forno preriscaldato a 180 °C per circa 15 minuti, finché non saranno ambrati. Gustali con una tazza di tè.



TONY SCOPRE L'OLIO, E NOI GLI SHORT BREAD

UN GIORNO A SCUOLA...



BUON APPETITO!

GLI SHORTBREAD ANDRIESI



CUCINIAMO L'IRISH SODA BREAD CON OLIO EVO

RICETTA DELL'IRISH SODA BREAD CON OLIO EVO Pane tipico irlandese da consumare a merenda

INGREDIENTI

250g FARINA 00



1 cucchiaino di BICARBONATO



250g FARINA INTEGRALE



1 cucchiaino di SALE



100g porridge AVENA



25 gr di OLIO EVO



500ml LATTICELLO



PREPARAZIONE

1- Preriscaldare il forno a 200° e infarinare la teglia dove poi cuocerete il pane.



2- Mescolate gli ingredienti secchi in una grande ciotola e poi aggiungete olio evo.



3- Versate tutto nel latticello e mescolate velocemente con un cucchiaino.



4- Impastate dolcemente con le mani e formate una pagnotta di 20 cm circa



5- Posizionate la pagnotta nella teglia e fate una croce sul dorso della pagnotta, questo aiuterà la lievitazione e la cottura.



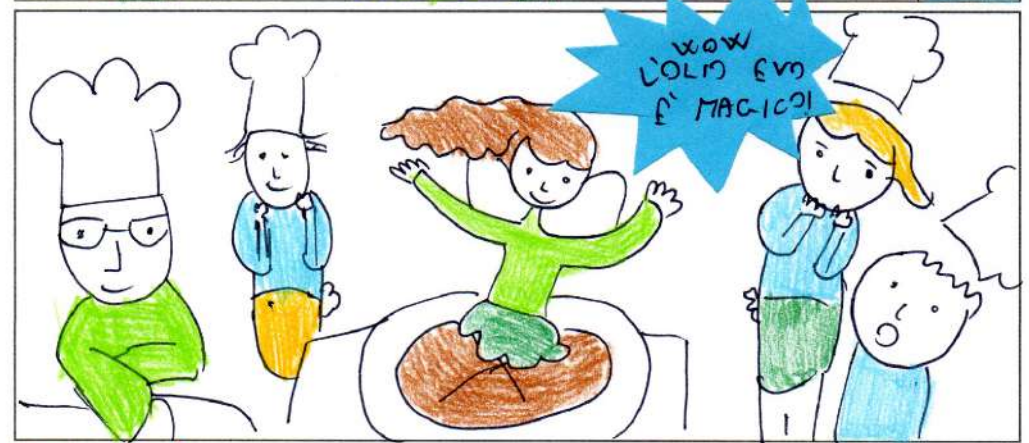
6- Cuocere nel forno per 35 minuti finché la crosta non risulterà croccante.



7- A cottura ultimata lascia raffreddare e gustalo come preferisci (ottimo con il salmone affumicato, olio e pomodoro)



L'OLIO EVO E IL PANE DELLE FATE



VIVA L'OLIO EVO!

CUCINIAMO INSIEME L'IRISH SODA BREAD CON OLD EVO

IN CUCINA A CASA DI ALICE...



FACCIAMO L'IRISH BREAD MA CON OLD EVO SENZA IL BURRO



CUCINIAMO I CHICKENDUZA CON OLIO EVO

RICETTA DEI CANDY CAKES O CHIKENDUZA CON OLIO EVO

Merenda tipica dello Zimbabwe

INGREDIENTI

- CUCCHIAINI DI LIEVITO, 150 DI ZUCCHERO BIANCO 1 PIZZICO DI SALE
- 120 ML DI LATTE TIEPIDO 300 GR DI FARINA 65 GR DI OLIO EVO
- 1/2 CUCCHIAINO DI ESTRATTO DI VANIGLIA 1 UOVO GRANDE

PREPARAZIONE

1-In una piccola ciotola, spolverare il lievito sul latte tiepido (assicurarsi che sia tiepido - non caldo!) Mescolare per combinare.

2-Lasciare riposare fino a quando diventa schiumoso, circa 10 minuti. Unire la farina, lo zucchero e il sale in una grande ciotola o nella planetaria.

3-Mescolare olio evo, l'uovo, l'estratto di vaniglia e il lievito con acqua per formare un impasto umido.

4-Coprire la ciotola con un canovaccio e lasciare riposare fino al raddoppio del volume, circa 1 ora. Imburrare 6 stampi per muffin grandi e preriscaldare il forno a 180°C.

5-Trasferire l'impasto negli stampi per muffin fino a riempirli per circa 3/4. Utilizzare il dorso di un cucchiaio bagnato per livellare la superficie.

6-Coprire e lasciare lievitare fino a quando saranno gonfi, circa 30 minuti. Infornare nel forno preriscaldato fino a doratura leggera e infilzando con uno stecchino al centro esca asciutto. Ci vorranno circa 25-30 minuti.

7-Lasciare raffreddare, successivamente preparare la glassa. Aggiungere lo zucchero a velo, l'acqua e il colorante alimentare in una ciotola e mescolare. Versare sulle torte raffreddate.



A SCUOLA di CUCINA CON ALEXANDER TRA CANDYCAKES E OLIO

UN GIORNO IN CLASSE... CON ALEXANDER OACLO ZIMBAWER



**MA LA NOSTRA MERENDA PREFERITA RIMANE
ANCORA PANE, OLIO, POMODORO E ORIGANO.**



RICETTE DI PAROLE...

RICETTA FANTASTICA PER FARE BIMBOIL


prendere 164 **B**ambini belli, bravi, curiosi e intelligenti. 

Impastarli con **I**mmaginazione, Impegno e Interesse.


Mescolare tutto con abbondante **M**agia e **B**agnare con 2


Bicchieri di OLIO EVO. 

Aggiungere un pizzico di Origano e **O**rganizzazione e

Informare con amore a 180° per qualche settimana. 

Lustrare il Lavoro ottenuto con eleganza, semplicità e

ironia. 

Gustare in compagnia. 

RICETTA FANTASTICA PER FARE L'OLIO EVO

Si prende una **O** come
Ospitalità, **O**rganizzazione, **O**ro verde;

Si prende una **L** come
Luce, **L**ibertà, **L**avoro;

Si prende una **I** come
Incontro, **I**mpegno, **I**ntegrazione;

Poi si prende una **O** come
Olive, **O**rgoglio, **O**maggio;

Poi si prende una **E** come
Energia, **E**ntusiasmo, **E**mozione;

Poi si prende una **V** come
Vita, **V**olontà, **V**alori;

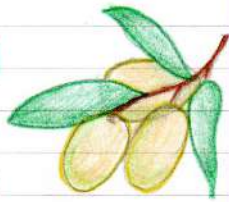
Poi si prende una **O** come
Odore, **O**fferta, **O**nore;





Ricetta FANTASTICA

Per FARE IL 'FRANTOIO



Si prende una **F** come **F**amiglia, **F**orza, **F**elicità

poi si prende una **R** come

Raccolta, **R**aso, **R**icchessa,



poi si prende una **A** come **A**llegrìa, **A**micizia,

Aroma, poi si prende una **N** come **N**acità, **N**aso,

Nome poi si prende una **T** come

Talento **T**orchio **T**ratore,

poi si prende una **I** come

Imparare **I**mpugnare, **I**rrigare

poi si prende **O** come

Oliva **O**lio **O**ro

Poi si prende tutto con passione,
Mante olio e si fa il FRANTOIO



Ricetta fantastica

Per fare la tradizione.

Prendere 1 HG di **T**empo antico,

aggiungere un pizzico di **R**adici familiari,

versare 1/2 L di **A**more e **D**edizione,

ammalgamare con **I**mpugnare e

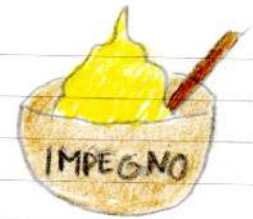
Zucchero portando buone **I**dee.

Oltre bene una teglia e

infornare con abbondante **N**atura

ludare accompagnato da

risotti e vere **E**mosioni



RICETTA FANTASTICA per fare il GUSTO



Si prende una G come
Grammi, Germeoglia, Giarra;



poi si prende una U come
Ulivo, UNILONE, UNICITÀ;

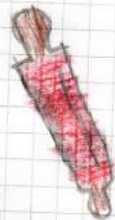


poi si prende una S come
SOLE, SALE, SICCULENTO, SAPORE

poi si prende una O come
ORO, ORGOGLIO, ODORE,



poi si aggiunge un filo d'olio
e si mescola tutto con amore,
passione e dopo aver mena
al tuo posto si fa il GUSTO



RICETTA FANTASTICA PER FARE L'ORO VERDE

Prendere delle Olive,



Raccogliere delle stornie,
mescolare con Orgoglio e



versare tutto in una ciotola



con Volontà ed Entusiasmo.



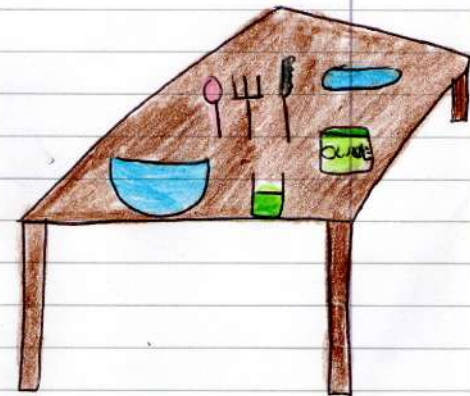
Far levitare sotto un Raggio di sole
per Due ore.



Crustare accompagnato



da un amico con ricche
Emozioni.



RICETTA FANTASTICA PER FARE IL MEDITERRANEO

Si prende una **M** come

Mare, **M**ani, **M**agnifico

poi si prende una **E** come

Essenziale, **E**mozione, **E**roi;

poi si prende una **D** come

Dolce, **D**elizia, **D**e gustare ~~re~~;

poi si prende una **I** come

Importante, **I**sola, **I**mmenso

poi si prende una **T** come

Tesoro, **T**erreno, **T**enace;

poi si prende una **E** come

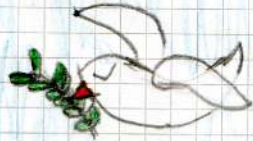
Estasi, **E**nfasi, **E**ducazione;

poi si prendono **2 R** come

Restare, **R**accogliere, **R**adici;

poi si prende una **A** come

Agricoltore, **A**ssaggio, **A**ccoglienza;



poi si prende una **N** come

Natura, **N**obile, **N**utriente;

poi si prende una **E** come

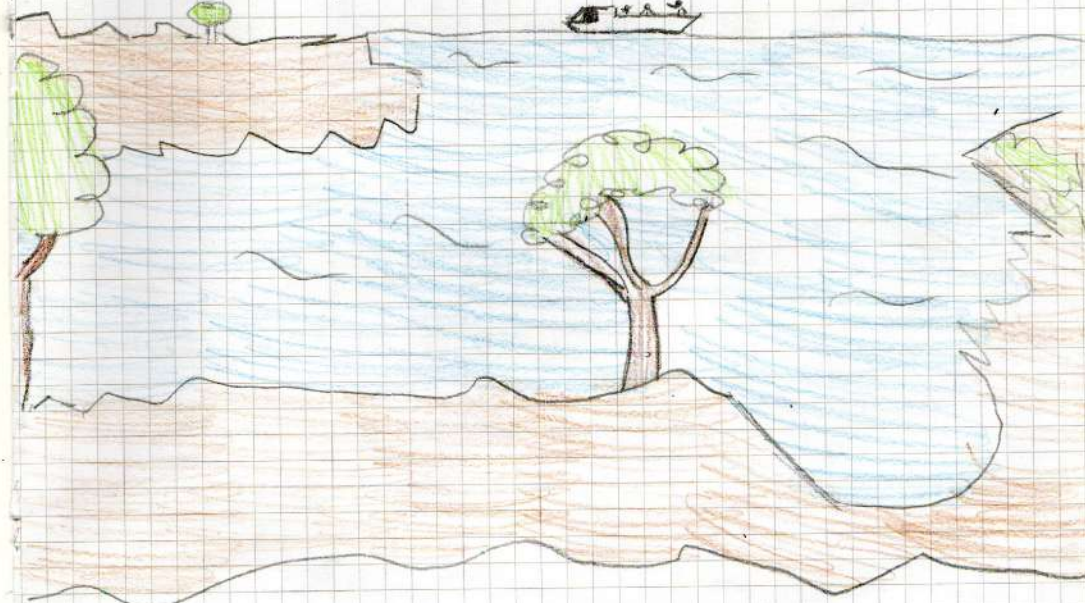
Estrazione, **E**ccezionale, **E**sperienza;

poi si prende una **O** come

Oliva, **O**ro, **O**rigini

poi si aggiunge un filo d'olio e si
mescola tutto con ~~leggerezza~~

chiedi aiuto e dai una mano ad un
estrateo e si fa il MEDITERRANEO!



Ricettario

RICETTA FANTASTICA

PER FARE L'INCONTRO

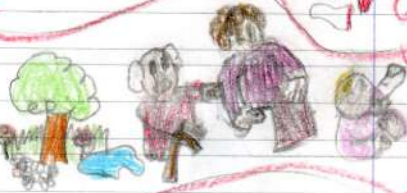
Si prende una i come

Isole, Illuminare, Italia;



Si prende una n come

Natura, Nonni, Nutrizione;



Si prende una c come

Cuore, Casa, Cura;



Si prende una o come

Olio, Orgoglio, Amore;



Si prende una n come

Nomade, Noi, Nave;



Si prende una t come

Tempo, Terra, Tesoro;



Si prende una t come

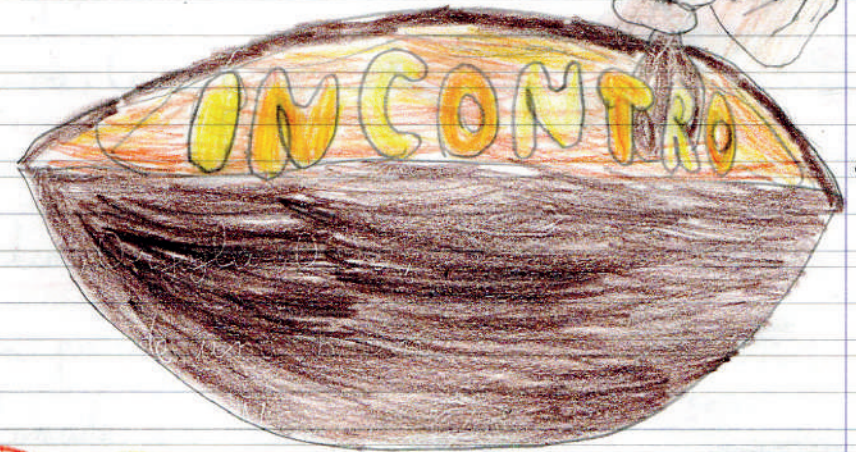
Rispetto, Ricordo, Risato;

Si prende una o come

Onesti, Origine, Odore;



Si aggiunge un filo d'olio e si mescola tutto
con cura, armonia, gioia, senza scontro e si fa
l'incontro!



凭想象力制作的食谱

带着一个美丽又聪明的孩子,充满兴趣和投入地揉捏他们用很多魔法混合所有的东西,倒入两杯油,加入牛至,慢火烘烤两小时。

优雅地打磨一切享受陪伴

自主就业

魔法

我深洋

兴趣

幻想

PER FARE L' OLIO ...CI OGLIONO LE MANI!

La Mia Mano LAVORA



La mia mano.....



coltiva con
cura....

La mia Mano



.....
Raccoglie

La Mia Mano DONA LA PACE



Le nostre mani ...



migliorano il mondo