Granja-Escuela
"La Torre"

ACTIVIDAD: LA ELABORACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA. Curso escolar 26/27

La actividad consiste en el desarrollo del proceso completo, desde la recolección de la aceituna en el olivar agroecológico de la granja-escuela, hasta la elaboración del aceite virgen de oliva, mediante el sistema más tradicional y natural de extracción del aceite: el prensado. Está dirigida en todo momento por un@ monitor@ de la Granja-escuela, pero en todas las tareas necesarias hasta la elaboración del aceite, colaboran l@s alumn@s: Recolección de la oliva, pesado de la cosecha, lavado de la aceituna, molturado, prensado y decantación del aceite. Para finalizar, realizaremos una cata con el aceite que ell@s mism@s han elaborado.

Destinada a un máximo de tres aulas de cualquier curso de Educación Primaria. Cada aula tiene que contar con un mínimo de 15 participantes (en caso de no llegar a ese número, habrá que abonar ese mínimo).

CALENDARIO:

Esta actividad se realiza únicamente a principios de noviembre. El periodo de recolección de la oliva se localiza en un momento muy concreto del año, por lo que existe una limitación de fechas disponibles para poder realizarla.

HORARIO:

Se desarrolla en horario de mañana, de 10:00 a 13:00 h, aunque el horario es orientativo y modificable, según la disponibilidad y preferencia del centro visitante.

PRECIO:

El precio de la actividad es de 12,50 €/participante.

LA ACTIVIDAD EN IMÁGENES:

En el olivar, colocando las mallas para comenzar con la recolección.

En el olivar, recogiendo las olivas a mano o con peines:

Pesando la cosecha con la báscula romana.

Deshojando y lavando la oliva antes de molerla.

Molturando la oliva con el molino.

Explicando la prensa y los capachos de materiales sintéticos y las diferencias con los usados antiguamente, que eran de esparto.

Preparados para prensar la pasta.

Terminando de prensar y decantando, antes de la cata del aceite elaborado.