

OLIVES EN CONSERVA

- A la nostra escola tenim dues oliveres que ja comencen a donar fruit.
- Vam pensar que es podrien collir les olives i aprendre a conservar-les per poder-les menjar durant tot l'any.
- De pas, podríem investigar sobre les oliveres i el seu conreu i saber les classes d'olives que hi ha...
- Per començar, vam collir les olives a finals de novembre, a mà, tal com es feia antigament
- Les vam rentar i les vam posar en aigua durant tres o quatre setmanes perquè s'anessin DESAMARGANT.
- Cada dos dies els canviàvem l'aigua, i sempre sortia de color marró i, si la tocaves, semblava oli.
- Al cap d'un mes les vam salar per conservar-les.
- Per salar-les vam haver de fer una SALMORRA posant-hi molta sal a l'aigua, fins que un ou hi flotés
- Vam posar les olives en aquesta salmorra i ja les podríem repartir
- Els nens i nenes de la classe van començar a portar les espècies: llimona, alls, farigola...
- I tothom va portar un pot per posar-hi les olives
- Amb les herbes, les llimones i els alls que havíem portat, vam CONDIMENTAR les olives
- Cadascú va posar les olives en el seu pot i les va amanir al seu gust
- Al cap d'un temps les vam tastar: eren BONÍSSIMES!
- Vam veure que, si les volem guardar un temps, val més posar-hi només el suc de la llimona, perquè els talls fan floridura.