



La récolte des olives en Toscane.

©2017 Je joue, tu joues, nous apprenons.

<http://jejoue-tujoues-nousapprenons.com>

Découverte en photos de l'olive .

De la fleur à l'huile d'olive ...



Bienvenue en Toscane, Italie !



Dans notre jardin nous avons des oliviers, et notre papa récolte les olives pour faire de la bonne huile d'olive! Nous aimons beaucoup l'aider.

Voici des oliviers ...



...et les fleurs d'olivier qui sortent au printemps.



Les toutes petites olives cet été.



Et voici les olives en novembre, prêtes à être récoltées.



D'abord on met des filets sur le sol,



puis on attrape les olives à l'aide de petits râpeaux.



On grimpe
aussi aux
arbres pour
faire comme
notre papa qui
va chercher les
olives tout en
haut des
arbres...



Après il faut rassembler les olives,
(il faut a peu près 10 kilos d'olives
pour faire un litre d'huile)



On enlève les petites branches.



Ensuite on les met dans des caisses et on les amène au moulin d'huile.



Les olives sont d'abord pesées .

Elle sont versées dans cette cuve, puis montent dans ce petit « ascenseur ».



Elles montent pour aller dans la machine qui souffle les feuilles dehors.



Les olives sont lavées.



Maintenant elles sont toutes propres et montent dans un autre ascenseur.



Pour aller dans un mixeur géant!



La pâte mixée va dans des cuves puis dans un centrifugeur qui tourne très vite pour séparer l'huile de la chair et des noyaux.



Les restes (noyaux et peau...) sont envoyés dehors. Ils seront utilisés pour faire du combustible ou de l'engrais.



Et l'huile est versée dans des bidons.



La visite est terminée. Au revoir!

C'est
l'heure de la
dégustation!



©2017 Je joue, tu joues, nous apprenons.

<http://jejoue-tujoues-nousapprenons.com>