



EL VIAJE DE LA ACEITUNA. DEL CAMPO A LA MESA.

1. La plantación:

Se planta el pequeño olivo en la tierra para que crezca fuerte con el sol y el agua.

2. El crecimiento:

El árbol crece durante varios años hasta que es lo suficientemente grande para dar frutos.

3. La floración:

En primavera, al olivo le salen unas florecitas blancas muy pequeñas llamadas "tramojo".

4. El fruto:

Las flores se convierten en aceitunas verdes que van creciendo durante todo el verano.

5. La recogida:

Cuando llega el invierno, los agricultores recogen las aceitunas usando vibradores o varas.

6. El transporte:

Las aceitunas se llevan rápidamente en remolques a la almazara, que es la fábrica de aceite.

7. La limpieza:

Se usan chorros de aire y agua para quitar las hojas, ramitas y el polvo de los frutos.

8. El triturado:

Unas máquinas trituran la aceituna entera hasta convertirla en una pasta espesa.

9. El batido:

La pasta se bate suavemente para que las gotas de aceite se junten y sean más fáciles de sacar.

10. La separación:

Se utiliza una máquina que gira muy rápido para separar el aceite del agua y los restos de hueso.

11. El filtrado:

El aceite se limpia de cualquier impureza para que quede brillante, dorado y muy rico.

12. El embotellado:

El aceite se guarda en botellas o latas, listo para llegar a tu cocina y a tus tostadas.

EL FILTRADO LA RECOGIDA LA FLORACIÓN
EL EMBOTELLADO LA LIMPIEZA EL FRUTO
EL CRECIMIENTO EL BATIDO LA PLANTACIÓN
EL TRANSPORTE LA SEPARACIÓN EL TRITURADO

1	
2	
3	
4	
5	
6	

7	
8	
9	
10	
11	
12	