

O ciclo do azeite no 1.º B

4 de dezembro de 2019

Os pais do nosso colega Manuel propuseram-se dinamizar uma sessão em que o tema abordado foi o azeite, mais concretamente todo o processo que envolve a apanha da azeitona até à sua transformação no produto final.

Com esta apresentação adquirimos mais conhecimentos sobre a importância de consumirmos uma gordura de origem vegetal, mais saudável comparativamente às outras gorduras utilizadas na alimentação. Além disso, o azeite é um produto de origem nacional, logo estamos a valorizar o olival, que para além da componente económica, também é importante para o combate à erosão de solos menos férteis, por se tratar de uma árvore que se adaptou com facilidade ao clima do nosso país desde que foi introduzida pelos árabes.

No final da apresentação fomos convidados a fazer uma prova de azeite artesanal, produzido numa exploração de Tomar, propriedade dos avós do Manuel.

