

# Comune di Genuri



## La biblioteca e l'Amministrazione Comunale Organizzano Il laboratorio

### *S' Obia Cunfetada*

#### *Ricetta genurese:*

Le olive devono essere ovviamente "olive da mensa" completamente verdi. Pertanto dopo che ci siamo procurati questi deliziosi frutti, selezioniamo le nostre olive e laviamole accuratamente scartando quelle non perfettamente sane.

Occorrente per la salamoia:

per ogni litro d'acqua occorrono 100 grammi di sale grosso

Procedimento: Sistemiamo le olive nei contenitori di vetro e versiamo la salamoia fino a coprirle completamente. Chiudiamo ermeticamente i contenitori. sistemiamoli in luogo asciutto e possibilmente non a contatto con fonti dirette di luce.

Dopo 30 giorni circa le olive saranno pronte per il consumo.

**N.B** In alternativa per rendere più dolci le olive, prima della salamoia possiamo metterle in ammollo per 10 giorni cambiando l'acqua giornalmente



Bambini, ragazzi e genitori

Siete tutti invitati

**il 6 Novembre alle ore 15.30**

presso la biblioteca

per dare avvio alla raccolta delle olive