

# DE OLIJFPLUK



*De olijfgaard*

## **Beste olijflukkers,**

Wij zijn erg blij u te mogen verwelkomen voor de olijfluk in San Giacomo, Abruzzo, Italië. Wij hopen dat u harde werken beloond zal worden en u veel gezelligheid zult ervaren dat u gaat genieten van het lekkere eten en drinken in de prachtige olijfgaard.

Hoe meer we plukken des te meer olijfolie. Iedereen krijgt een liter van deze heerlijke verse olie en krijgt als eerste de kans om een bestelling te doen.

Wij plukken 5 dagen en de 5e avond wordt de extra vergine olijfolie geperst en geproefd.

## **Dagindeling:**

-Vanaf 7.30 inloop ontbijtbuffet

-8.30 tot 12.30 uur werken we samen in de olijfgaard en hebben daar koffiepauze

*Bolderkar gaat mee met koffie-thee koekjes spa, fris fototoestel*

-12.30 tot ca. 13.30 uur samen eten onder de veranda.

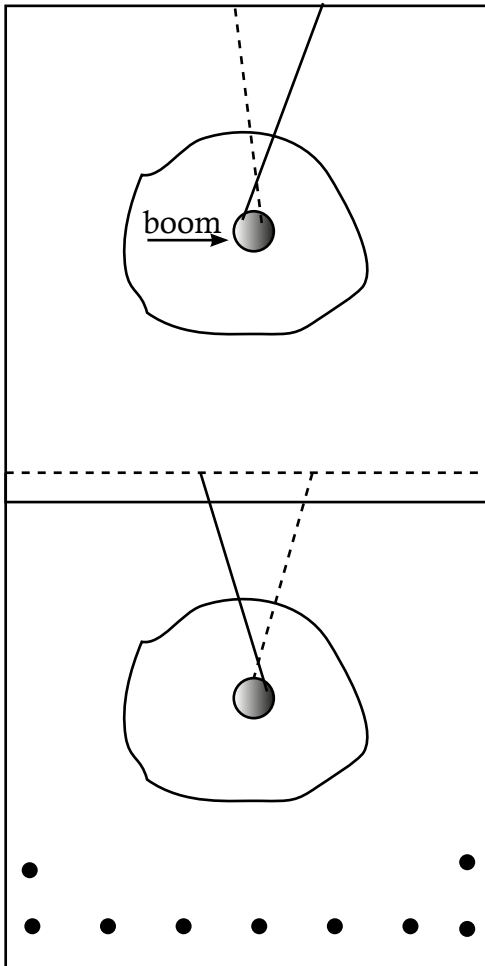
-13.30 tot ca. 17.30 uur (met daartussenin gezamenlijke koffiepauze in de olijfgaard).

Als de buitenbel klinkt dan komen alle plukkers hongerig naar boven om te eten en uit te rusten.

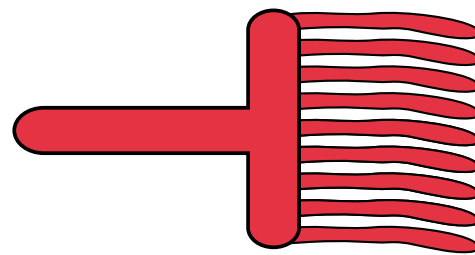
-We werken in 2 groepen

-De netten ladders etc. kunnen in de olijfgaard blijven liggen voor de volgende dag.

# DE OLIJFPLUK



Olijfnets: linksboven  
en rechtsonder met bamboestokken



*olijfkam*

Het *olijfnets* is een groot vierkant net met aan 1 kant een opening tot de helft, dit is om goed om de boom te kunnen spannen zodat er geen olijven onder het net vallen.

Het beste is 2 netten onder elkaar dan rollen de olijven naar beneden, waar ze door de bamboestokken die het net omhoog houden worden tegen gehouden.

Olijfplukken en verblijf is voor eigen risico.

Zorg voor een goede reisverzekering voor jezelf en voor je spullen.

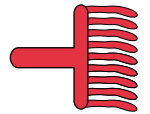
Wees voorzichtig met het in de bomen, ladder klimmen etc.

(Zorg goed voor jezelf en een profiel onder je schoenen).

# DE OLIJFPLUK

- 1 Netten neerleggen met de opening aan de bovenkant overlappend zodat de olijven er niet tussen vallen.
- 2 Aan het eind van het 2e net bamboestokken in de grond prikken en onder het net zetten zo krijg je een opstaande rand die de olijven tegenhoud.
- 3 Nu kunnen de olijven eruit gekamd worden /om de boom / in de boom en staand op een ladder. Je pakt een tak en kam de olijven eruit alsof het lang haar is. Draag ev. een bril of een petje met klep zodat er geen bladeren in je ogen kunnen zwiepen. Zet de ladder goed neer zodat je stabiel staat en niet kunt omvallen of wegglijden.

- 4 Recht omhoog groeiende takken die in de wegzitten of beschadigd of dood zijn mogen afgezaagd worden.



**Let op jezelf.** Zaag is erg scherp! Om beschadiging van de tak te voorkomen eerst onder de tak aan afzagen. Zagen wordt gedaan door ervaren plukkers.

**Zo min mogelijk op de olijven trappen.**



- 5 Als alle olijven er af zijn dan het begin van het net omhoog halen en de olijven naar beneden laten rollen tot de bamboe stokken en het 1e net verplaatsen naar de volgende boom.

- 6 Olijven ontdoen van alle modderklompjes/ takjes en in een krat of jutte zak doen.

Olijven verzamelen langs de weg waar de buurman ze komt halen met de traktor.

- 7 Afgezaagde takken wegslepen naar een verzamelpunt of langs de weg waar de buurman ze later met de traktor komt ophalen.
- 8 Netten plaatsen bij 2 nieuwe bomen alvast voor de volgende dag.
- 9 Fijne takken afknippen en bundelen/touw, kale dikke takken worden op vrijdag boven verzaagd en is er weer een nieuwe voorraad hout

- 10 Wij werken met 2 groepen elke groep heeft 2 netten 1 ladder 2 zagen en ca.10 kammen.

Verder hebben wij een bolderkar en een mand met spa, wijn, fruit en een fotoestel bij ons.

Als de buitenbel klinkt dan komen alle plukkers hongerig boven om te eten en uit te rusten.

Werkwijze om te plukken:

