

# VOCABULARIO PROPIO



**ABONAR:** aportar a la tierra los nutrientes necesarios para que las plantas crezcan mejor.



**ACEITE:** líquido oleaginoso verde amarillento comestible. De la palabra hebrea "zait" pasó a la lengua árabe como "zaitum". Az-zait significa "jugo de la aceituna" y de ahí vino la palabra "aceite".



**ACEITUNA:** fruto del olivo. También llamada OLIVA.



**ACEITUNERO:** persona que recolecta aceitunas.



**ADEREZAR:** condimentar o sazonar los alimentos.



**AFRUTADO:** sabor del aceite de oliva que recuerda el olor y gusto del fruto sano, fresco y recogido en el punto óptimo de su maduración.



**ALCUZA:** vasija de barro, hojalata o de otros materiales generalmente de forma cónica en la que se guarda el aceite.



**ALMAZARA:** edificio donde se encuentra el equipo necesario para la obtención del aceite de oliva.



**ALPECHÍN:** agua que suelta la propia oliva cuando están apiladas. Muy contaminante para los acuíferos. Utilizado como abono ecológico para los propios olivos y otros cultivos.



**ANTIOXIDANTES:** son un grupo de sustancias macronutrientes que tienen una acción reguladora y protectora del metabolismo del cuerpo humano.



**APAÑAR:** recoger aceitunas con las manos.



**ARAR O LABRAR:** trabajar la tierra para airearla.



**ATROJADO:** mal almacenamiento de la aceituna antes de la extracción de aceite.



**BIOMASA:** parte del orujo utilizada para la calefacción y agua caliente.



**CAPACHO:** recipiente, generalmente de esparto, donde se coloca la aceituna ya molida para prensarla.



**CATA:** operación que consiste en percibir y juzgar los caracteres organolépticos y olfato gustativos de un producto alimenticio.



**COSECHAR.** Recoger los frutos.



**DECANTACIÓN:** separación natural, por diferencia de densidad, del aceite de los alpechines.



**DESHUESAR:** quitar los huesos de las aceitunas.



**DRUPA:** pericarpio carnoso de ciertos frutos como la aceituna con una nuez dentro.



**ESCARDAR:** trabajar la tierra para quitar las malas hierbas.



**ENVERO:** color parcial o enteramente rosado anterior a la completa madurez de la aceituna.



**FLAVOR:** conjunto de percepciones de estímulos olfato, gustativos, táctiles y quinesésicos que permiten a un sujeto identificar un alimento y establecer un criterio, a distintos niveles, de agrado o desagrado.



**HUESO:** parte leñosa de la aceituna.



**MACACO:** cesta flexible de cuerda que se cuelgan al cuello los recolectores de aceitunas.



**MUELAS DE MOLINO:** disco de piedra que se hace girar rápidamente alrededor de un eje y sobre la solera para moler lo que entre ambas piedras se interpone.



**OLIVAR:** plantación de olivos.



**OLIVICULTOR:** persona responsable de las actuaciones sobre el olivar.



**ORDEÑO:** acción de coger las aceitunas del árbol a mano.



**ORUJO:** pasta residual de la aceituna molida y prensada, del que se saca aceite de calidad inferior.



**PILAS DECANTADORAS:** piezas grandes de piedra o de otra materia, cóncava y profunda, donde cae o se echa agua para varios usos.



**PRENSA HIDRÁULICA:** máquina simple que sirve para comprimir y cuya forma varía según aquello a lo que se aplica.



**RUDA:** planta silvestre rutácea, de tallos ramosos, hojas compuestas, flores amarillas y fruto capsular con muchas semillas negras, menudas y arriñonadas. Despide olor fuerte y desagradable, y es medicinal. Este remedio lo utilizaban antiguamente los segadores, que siempre tenían atada a su hoz una bolsita de tela con el polvo de la ruda.



**SALMUERA:** sucesivos lavados de la aceituna para su endulzamiento.



**SEMBRAR:** enterrar las semillas en la tierra.



**TOLVA:** depósito en forma de tronco de pirámide o de cono invertido y abierto por abajo, en cuyo interior se vierten granos u otros cuerpos para que caigan poco a poco.



**VAREAR:** derribar con una vara o palo los frutos de algunos árboles.



**VERDEO:** recolección de las aceitunas antes de que maduren para consumirlas luego, aderezadas o escurridas.



**VIBRADOR:** aparato que transmite al tronco y/o a las ramas del árbol vibraciones multidireccionales para hacer caer las aceitunas.