

# OLIVES TO OIL CERES

## 1) What is Olives to Oil?

CERES Olives to Oil is an annual community festival bringing people together to harvest unused olives from neighbourhood trees. The olives are pressed into oil which is given back to people who help with the harvest. The festival celebrates and highlights the importance of local food in our communities as well as recognising the wonderful heritage of diverse food cultures we enjoy.



## 2) How much does it cost?

Tickets are free for residents of Merri-Bek, Yarra, Darebin and Hobsons Bay Councils. For residents of other councils, it's \$15 per booking of olives. For bookings larger than 50kg, there will be a charge of \$5. This is to help cover the costs of the program and ensure that we can welcome as many participants as possible.

## 3) How do I get involved?

Follow the CERES 3000acres Facebook account or visit the CERES website to learn about the next Olives to Oil event. Contact us by email [olivestooil@ceres.org.au](mailto:olivestooil@ceres.org.au)



## 4) Where do I find the olives?

Melbourne is full of olive trees and they are often left unharvested. Keep an eye out in your local parks and street verges or ask a neighbour if they want to share their olives. Trees planted on the nature strip may be well loved and cared for by nearby residents so make sure to ask before you pick the fruit.

## 5) How ripe is too ripe?

We take all different varieties and all stages of ripening. If you have soft black olives, handle them gently and don't pile them up too deep or they'll bruise.

## 6) Do I need to wash the olives?

No - The olives will be washed by the processor prior to pressing.

## 7) Can I pick and store them in the fridge?

No - Don't pick before the weekend of the event or the oil may spoil

## 8) Can I bring olives I bought from the market?

No - we don't know when they were harvested - olives for oil need to be super fresh.

## 9) How much oil will I get?

When you drop off your olives we will weigh them and you will receive a share of the oil based on your contribution. We won't know until after the pressing how much oil it will be because this varies between varieties and seasons.



## 10) I have a grove of olives trees, will you press my olives for free?

We will take what you can carry. This is a community festival and we are unable to press large quantities of private olives. We can let you know about our olive press partners who can organise to press your olives for a reasonable fee.



# OLIVES TO OIL

CERES

1) Τι είναι το Olives to Oil;

Το CERES Olives to Oil είναι ένα ετήσιο κοινοτικό φεστιβάλ που φέρνει σε επαφή ανθρώπους με σκοπό τη συγκομιδή αχρησιμοποίητων ελιών από γειτονικά δέντρα. Οι ελιές συνθλίβονται σε λάδι το οποίο επιστρέφεται στα άτομα που βοηθούν στη συγκομιδή. Το φεστιβάλ τιμά και τονίζει τη σημασία του τοπικού φαγητού στις κοινότητές μας και ταυτόχρονα αναγνωρίζει την υπέροχη κληρονομιά από τις διαφορετικές διατροφικές κουλτούρες τις οποίες απολαμβάνουμε.



2) Πόσο κοστίζει;

Τα εισιτήρια είναι δωρεάν για τους κατοίκους των συμβουλίων Merri-Bek, Yarra, Darebin και Hobsons Bay. Για τους κατοίκους άλλων συμβουλίων, είναι 15 \$ ανά κράτηση ελιών. Για κρατήσεις άνω των 50 κιλών, θα υπάρχει χρέωση 5 \$. Αυτό γίνεται για να βοηθήσουμε στην κάλυψη των δαπανών του προγράμματος και να διασφαλίσουμε ότι μπορούμε να καλωσορίσουμε όσο το δυνατόν περισσότερους συμμετέχοντες.

3) Πώς συμμετέχω;

Ακολουθήστε τον λογαριασμό CERES 3000acres στο Facebook ή επισκεφτείτε τον επίσημο ιστότοπο CERES για να μάθετε για την επόμενη εκδήλωση Olives to Oil. Επικοινωνήστε μαζί μας μέσω email [olivestooil@ceres.org.au](mailto:olivestooil@ceres.org.au)



4) Πόσο ώριμο είναι πολύ ώριμο?

Μπορούμε να πάρουμε όλες τις διαφορετικές ποικιλίες και όλα τα στάδια ωρίμανσης. Εάν έχετε μαλακές μαύρες ελιές, χειριστείτε τις απαλά και μην τις στοιβάζετε πολύ βαθιά γιατί θα μελανιάσουν.

5) Πρέπει να πλύνω τις ελιές

Οι ελιές θα πλυθούν από τον επεξεργαστή πριν τις πιέσουν

6) Μπορώ να τα μαζέψω και να τα αποθηκεύσω στο ψυγείο

Όχι - Μην διαλέξετε πριν από το Σαββατοκύριακο της εκδήλωσης γιατί μπορεί να χαλάσει το λάδι

7) Μπορώ να φέρω ελιές που αγόρασα από την αγορά

Όχι - δεν ξέρουμε πότε συγκομίστηκαν - οι ελιές για λάδι πρέπει να είναι εξαιρετικά φρέσκες

8) Πόσο λάδι θα πάρω;

Όταν παραδόσεις τις ελιές σου θα τις ζυγίσουμε και θα λάβεις ένα μερίδιο από το λάδι με βάση τη συνεισφορά σου. Δεν ξέρουμε πριν από τη σύνθλιψη πόσο λάδι θα είναι γιατί αυτό εξαρτάται από την ποικιλία και τις εποχές. Οι ελιές σου θα υποστούν επεξεργασία σε μία παρτίδα μαζί με όλες τις υπόλοιπες, επομένως το λάδι θα είναι μείγμα διαφόρων τύπων. Πιστεύουμε ότι είναι πεντανόστιμο.



9) Έχω έναν ελαιώνα, θα συνθλίψετε τις ελιές για λογαριασμό μου;

Αυτό είναι ένα κοινοτικό φεστιβάλ και δεν μπορούμε να συνθλίψουμε μεγάλες ποσότητες ιδιωτικών ελιών. Μπορούμε να σε ενημερώσουμε για τους συνεργάτες που συνθλίζουν τις ελιές μας οι οποίοι μπορούν να αναλάβουν τη σύνθλιψη των ελιών σου έναντι λογικής αμοιβής.



# OLIVES TO OIL

CERES

## 1) Cos'è Olives to Oil?

CERES Olives to Oil è un festival annuale che ha lo scopo di riunire la gente per raccogliere le olive inutilizzate dagli alberi del vicinato. Le olive vengono poi pressate e trasformate in olio di oliva, il quale viene poi distribuito tra le persone che hanno contribuito al raccolto. Il festival celebra e si concentra sull'importanza del cibo locale nelle nostre comunità, oltre ad onorare il fantastico patrimonio delle culture culinarie che amiamo di più.



## 2) Quanto costa?

I biglietti sono gratuiti per i residenti di Merri-Bek, Yarra, Darebin e Hobsons Bay Councils. Per i residenti di altri comuni, è di \$15 per prenotazione di olive. Per le prenotazioni superiori a 50kg, verrà addebitato un costo di \$5. Questo per aiutare a coprire i costi del programma e garantire che possiamo accogliere il maggior numero possibile di partecipanti.

## 3) Come faccio a partecipare?

Segui l'account Facebook di CERES 3000acres o visita il sito ufficiale di CERES per conoscere il prossimo evento "Olives to Oil". Contattaci via e-mail [olivestooil@ceres.org.au](mailto:olivestooil@ceres.org.au)



## 4) Quanto maturo è troppo maturo?

Accetteremo tutte le diverse varietà e tutte le fasi di maturazione. Se hai olive nere morbide, maneggiale delicatamente e non ammucchiarle troppo in profondità o si ammaccano.

## 5) Devo lavare le olive?

No. Le olive saranno lavate dal trasformatore prima della spremitura.

## 6) Posso raccogliermi in anticipo e conservarli in frigo?

No - Non raccogliere prima del fine settimana dell'evento o l'olio potrebbe deteriorarsi

## 7) Posso portare le olive che ho comprato al mercato?

No - non sappiamo quando sono state raccolte - le olive per l'olio devono essere freschissime.



## 8) Quanto olio riceverò?

Quando consegni le olive che hai raccolto, le peseremo e poi riceverai una quantità di olio proporzionale a quante olive hai portato. Non sapremo con esattezza la quantità fino a quando non avremo terminato di preparare l'olio, perché dipende dalla varietà di olive e dalla stagione. Le tue olive saranno lavorate insieme a tutte le altre: l'olio che ne risulterà sarà quindi una vera e propria miscela. Siamo sicuri che sarà delizioso!

## 9) Ho un intero campo di olivi, potreste spremere le mie olive gratis?

Il nostro è un festival comunitario e quindi non siamo in grado di spremere grandi quantità di olive private. Possiamo però metterti in contatto con i nostri partner, che sono in grado di organizzare la spremitura delle tue olive a un prezzo ragionevole.

