

En la escuela Iaccarini ya cosechan membrillos para realizar dulces y jaleas que ponen a la venta



El martes comenzó la temporada de cosecha de membrillos en la escuela Iaccarini, institución que cuenta con alrededor de una hectárea de esa fruta, la cual luego se utiliza entre otras cosas, para la elaboración de dulces. Sobre ello brindó algunos detalles a través de FM Vos (94.5) y de Diario San Rafael, Silvina García, regente técnica de la institución educativa.

El trabajo comenzó el martes y continuó el miércoles con alumnos de 6° año que llevaron adelante la cosecha, mientras que el jueves comenzaba la elaboración tanto de dulce de membrillo como de jalea.

La docente explicó que los chicos, desde que ingresan a 1° año reconocen los frutos y a partir de 4°, cuando ya tienen las producciones frutícolas realizan las labores necesarias para la producción, como lo es la poda, desmalezado, fertilización y demás. “Luego, en 6° año, los alumnos poseen un espacio curricular que se llama ‘Industrialización de frutas y hortalizas’, entonces a partir de la materia prima que se obtiene en el monte frutal, eso se procesa y se obtienen distintos productos. También elaboramos membrillo en conserva, en jugos y en el dulce y la jalea que son los principales con respecto a esa materia prima”, señaló.

Los productos quedan a la venta luego en la propia escuela, y también se vende la materia prima. En cuanto a lo que es la recepción, García destacó que hay una gran aceptación, principalmente por parte de los docentes de la institución que compran para elaborar en sus casas, también productos terminados, y la comunidad se acerca mucho ya que está cerca del centro. “En este momento estamos ofreciendo ya sea por kilo o por cajón y se pueden adquirir en la escuela a un precio razonable”, aseguró.

Cabe decir que la escuela Iaccarini cuenta con un monte frutal muy bueno, con membrillos de excelente tamaño. “Hemos obtenido membrillos de más de 800 gramos, y también aprovecho para contar que los alumnos de 1º año, que ingresaron en este ciclo lectivo, que están hace sólo tres semanas en la escuela, uno de los primeros proyectos que se lleva a cabo con ellos es el reconocimiento del monte frutal y la identificación de aquellas unidades de mayor tamaño. Como tenemos seis divisiones lo que hacemos es un concurso, entonces cada curso con su profesor del taller recorre todo el monte e identifica las unidades más grandes. El curso que obtiene la de mayor tamaño, tiene un premio que, en este caso, es un desayuno que se le brinda a todo el curso ganador”, resaltó.

Quien desee comprar la materia prima o los productos nombrados, puede acercarse a la escuela Iaccarini, ubicada en calle Tirasso al 300, de 7.40 a 12.40 y en la tarde de 14 a 19.