

PASOS EN LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE ARGÁN

Mujer machando una cáscara y dos cestas llenas de frutos
Cómo se hace
el aceite de argán

Mujeres recolectan debajo de un árbol

1. Recolectar el fruto.

Frutos secos con cáscara

2. Secar

Frutos con cáscara y frutos sin cáscara

3. Quitar la cáscara...

para obtener la nuez

Una mujer sentada en el suelo machaca una nuez con un martillo y sobre una piedra para obtener una semilla

4. Cascar la nuez

para obtener su semilla

Mano de una mujer llena de semillas similares a semillas de calabaza en una cesta de mimbre

5. Recolectar las semillas

Una mujer tuesta semillas

6. Tostar las semillas si van a utilizarse

para aceite para cocinar

Una mujer muele manualmente unas semillas y de la muela sale un líquido espeso que se vierte en un plato de cerámica hondo

7. Machacar las semillas

con una muela

hasta crear

una masa aceitosa

Una mujer amasa una masa mezclada con agua

8. Mezclar la masa con agua, amasar durante horas, dejar reposar y extraer el líquido resultante

Una mujer vuelva un plato hondo de aceite sobre una botella de plástico con un embudo y un filtro

9. Drenar el aceite resultante de la mezcla

Bodegón de un pequeño envase de aceite de argán y los frutos decorando alrededor.

10. Almacenarlo y dejarlo

reposar en envase.

Último filtrado y... ¡listo!