

Práce na vinici a v olivových hájích

Také práce na vinicích byla úmorná. Když bylo vinobraní, bydlela celá rodina u vinice v chýši z listí a všichni museli pomáhat. Zralé hrozny se sbíraly do košů. Koše pak osláci odváželi k lisu, kde se z nich udělala velká hromada. Muži hrozny drtili bosýma nohama, aby z nich vytekla šťáva.

Šťáva se sbírala do velkých hliněných džbánů nebo do vaků, kde z ní pomalu uzrálo víno. Tehdy se víno pilo často, většinou ho ale lidé ředili vodou.



Foto © Peter Jetzinger



Náročné bylo také zpracování oliv. Lisoval se z nich olej, který se používal na vaření a do olejových lamp. Zralé olivy se stloukly ze stromů holemi a pak se bosýma nohama rozšlapali v nádobě. Kaše se položila do košů, ze kterých začal pomalu kapat olej. Podívej se na film!

