

Από την ελιά στο λάδι



*Τσιμπλούλης Γεράσιμος
συνεργάτης του Μουσείου*







Οι ελιές πέφτουν
στα λιόπανα.



Ξεχωρίζουν
τις ελιές
από φύλλα
και κλαδάκια.



Οι αγρότισσες
κουβαλάνε
τις ελιές
σε χειρόκοφα &
στις ποδιές τους.

Κόφες-αρκάδες, κοφίνι





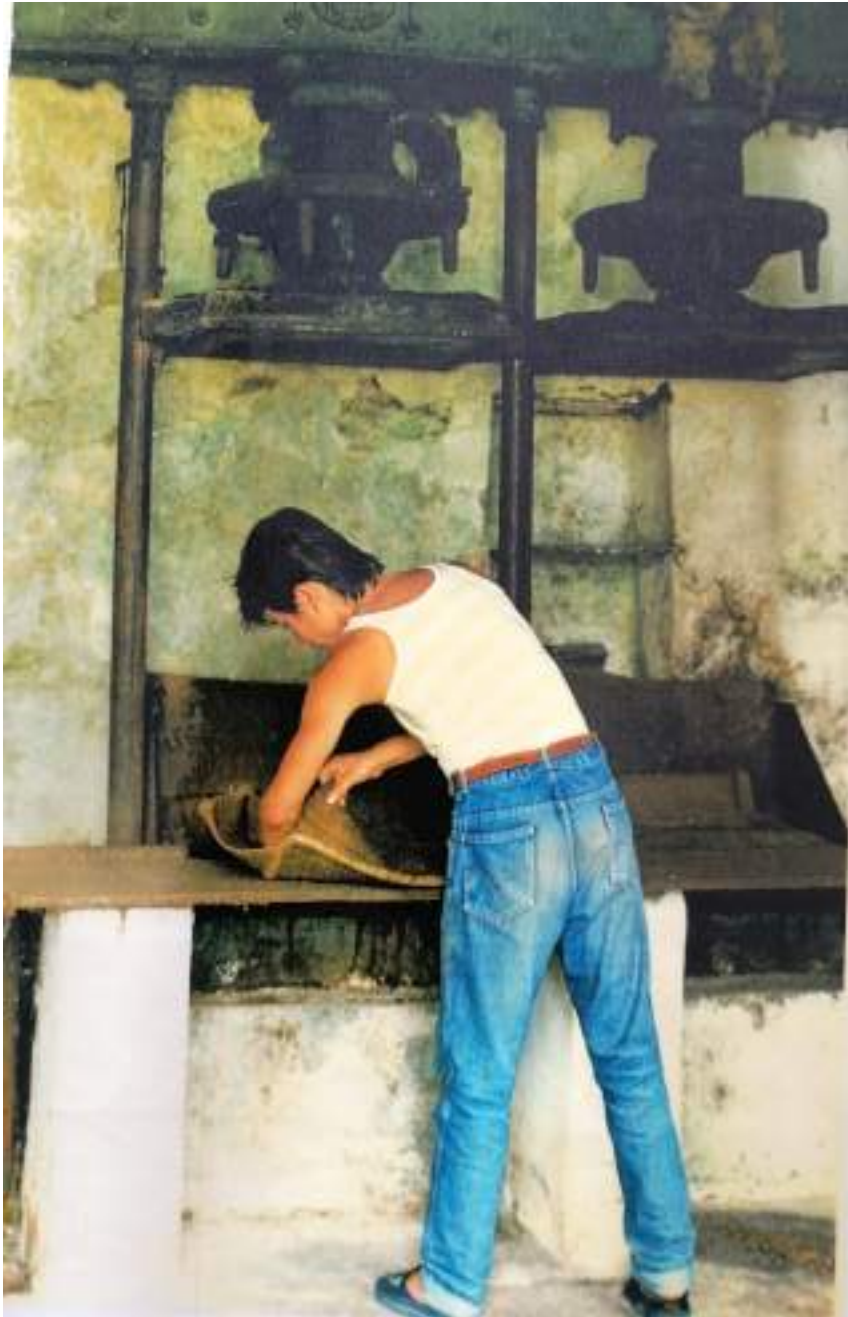
Ελιές στις κόφες



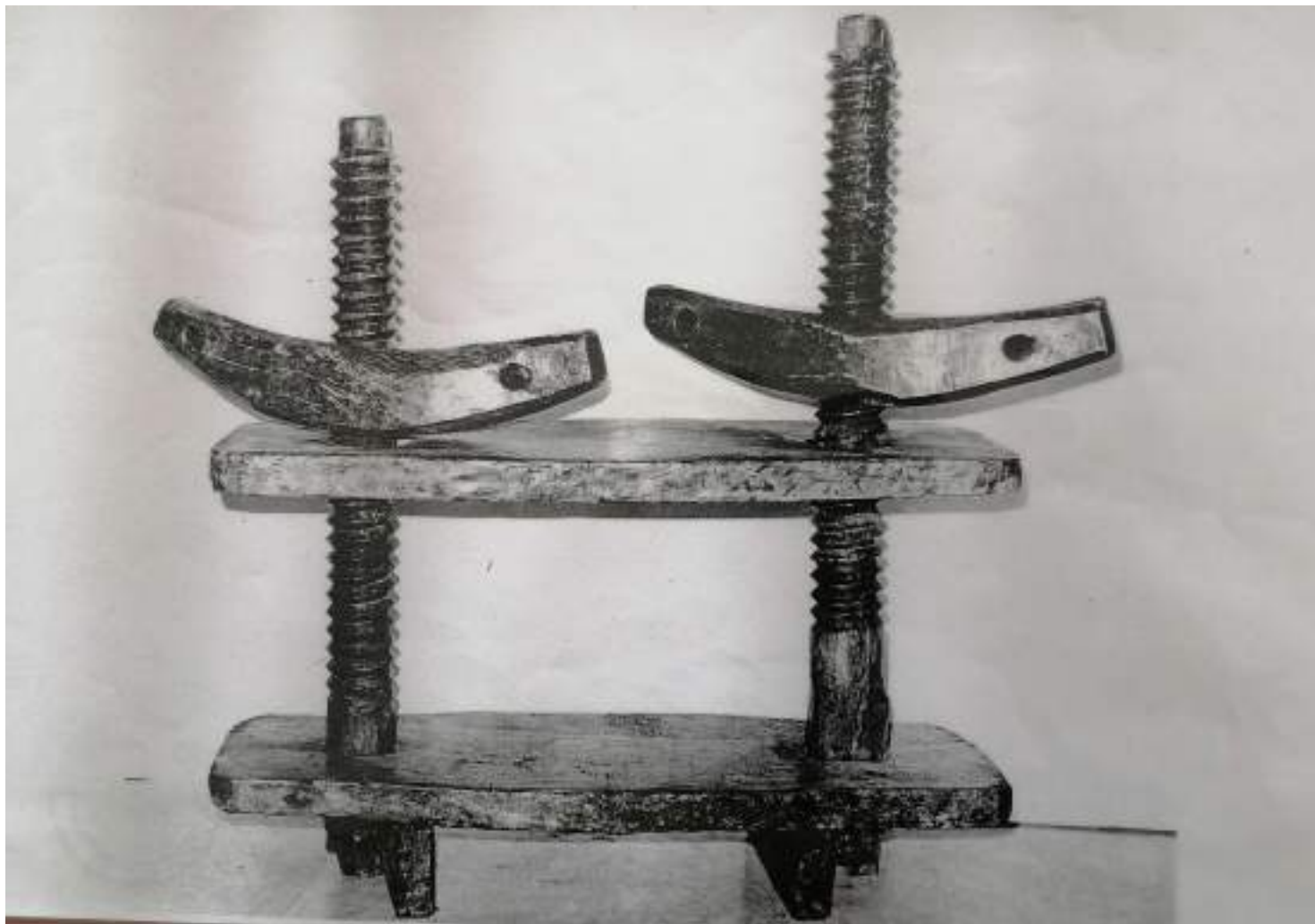
Η ροδάνα που
έδινε κίνηση
στα μηχανήματα
του λιοτριβιού.



Οι ελιές έσπαζαν
για να γίνουν
πολτός
στο «αλώνι» ή
στις «πέτρες».



Ο εργάτης γεμίζει τα
τσαντήλια (σακιά)
με πολτό ελιάς.
Στη συνέχεια
τοποθετούσε
τα τσαντήλια
στην πρέσα-πιεστήριο.



Η μεταλλική πρέσα πίεζε τα σακιά, που περιείχαν πολύ ελιάς, για να βγει το λάδι.



Τουλούμι-ασκί για τη μεταφορά λαδιού.



Αποθήκη με πιθάρια που περιέχουν λάδι.



Η νοικοκυρά παρασκευάζει ντόπιο σαπούνι με ελαιόλαδο.



Οι άνθρωποι
συνεχίζουν με
τον ίδιο τρόπο
το μάζεμα της ελιάς.







Οι ελιές σε πλαστικά καφάσια για να μεταφερθούν στο ελαιοτριβείο.



Στο λιοτρίβι
οι ελιές
αποθηκεύονται
σε μεγάλους
πλαστικούς
κάδους.





Η πάστα ελιάς
ζυμώνεται...





16kg



17kg



Μετά την επίσκεψη...



γουδί & γαβάνι



αλέτρι



δρεπάνι



ρακοκάζανο



νταμιζάνα



παλάντζα