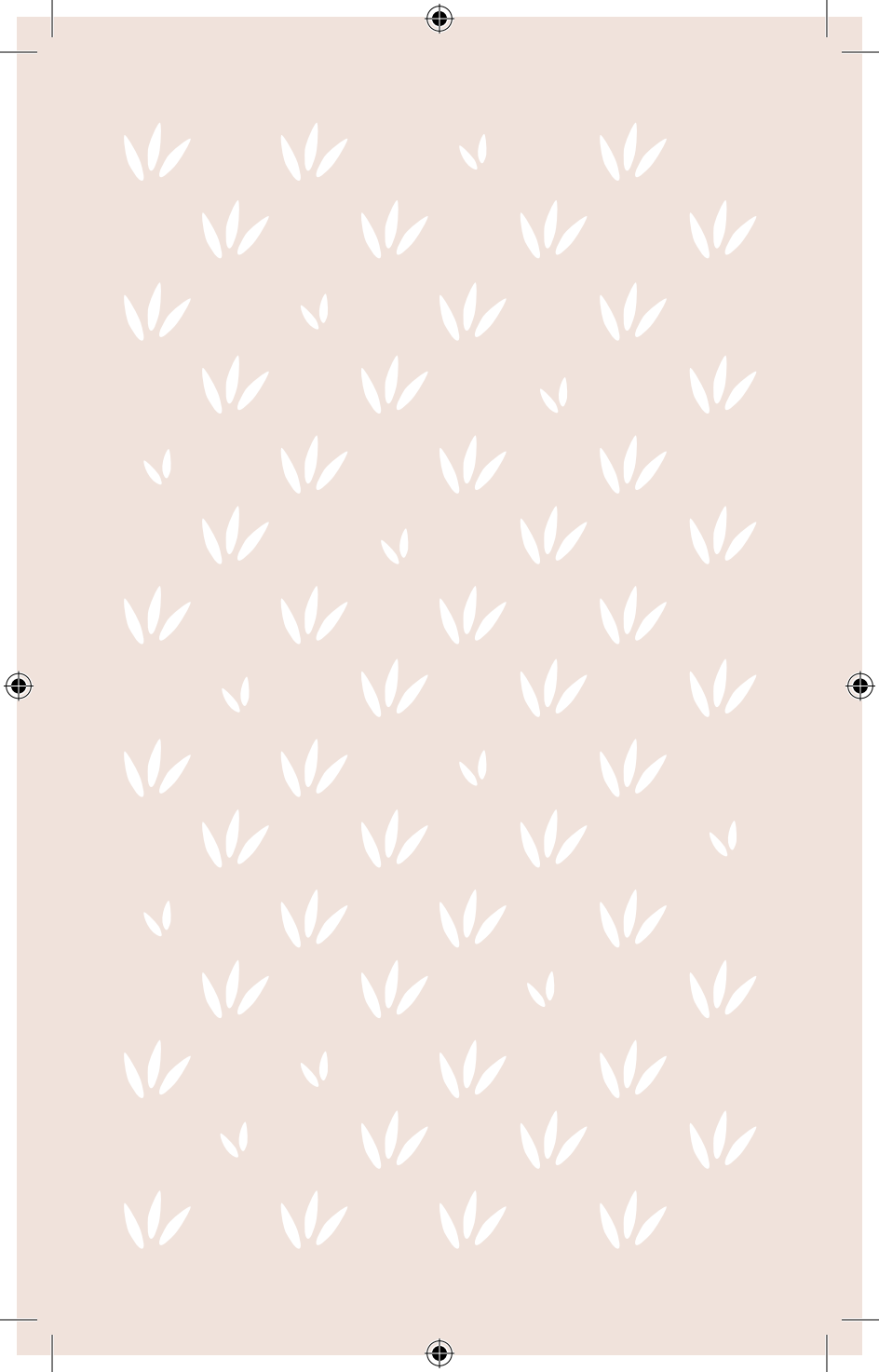






Το βιβλίο του/της:

Βιβλίο του Βοσκού





Έκδοση: Αναπτυξιακή Ηρακλείου ΑΑΕ ΟΤΑ

Επιμέλεια έκδοσης: Εύα Κατσαράκη

Εκπαιδευτικός σχεδιασμός: Lazy snail Design & Αλεξάνδρα

Μαραβέλια, Εκπαιδευτικός – Μουσειολόγος

Δημιουργικό & Παραγωγή: Lazy snail Design

Κείμενα: Αλεξάνδρα Μαραβέλια, Εκπαιδευτικός – Μουσειολόγος

Εικονογραφήσεις: Κωστής Τζωρτζακάκης

Φωτογραφίες: Ευθυμία Παρούτσα - αρχείο ΑΝ.Η./ Ορέα Κρήτη,
Jannik Weylandt (πορτρέτο Γιώργη Μορφιαδάκη), αρχείο ΑΝ.Η./
MedEat

Εκτύπωση – Βιβλιοδεσία: «ΤΥΠΟΚΡΕΤΑ» - Γ. Καζανάκης Δ/χοι Α.Β.Ε.

Η έκδοση χρηματοδοτήθηκε από το Μέτρο 19 του ΠΑΑ, Τοπικό
Πρόγραμμα CLLD LEADER Ηρακλείου - Διατοπική Συνεργασία
«ΟΡΕΑ ΚΡΗΤΗ»



Αναπτυξιακή
Ηρακλείου
Αναπτυξιακή
Εταιρεία ΟΤΑ



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΛΑΣΙΘΙΟΥ
Αναπτυξιακή Ανάπτυξη Εταιρεία ΟΤΑ



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
Η Ευρώπη επενδύει στην ανάπτυξη της αγροτικής περιοχής



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Αγαπητά μας παιδιά,

Ετοιμαστείτε για ένα ταξίδι στην καρδιά της Κρήτης, εκεί που τα βουνά ψηλώνουν, τα κατσίκια σκαρφαλώνουν, και οι βοσκοί λένε ιστορίες που μυρίζουν... μυζήθρα!

Με αυτό το εκπαιδευτικό πρόγραμμα, θα γνωρίσουμε από κοντά τον κόσμο του βοσκού:

- Ποιος είναι, τι κάνει και γιατί φοράει ακόμα στιβάνια!
- Θα γνωρίσουμε τα ζώα του, θα δούμε τι τρώνε και –μη γελάσετε– πώς επικοινωνούν μεταξύ τους.
- Θα μάθουμε από πού έρχεται το γάλα, πώς φτιάχνονται τα νόστιμα προϊόντα του τόπου μας και πώς όλα αυτά φτάνουν στο τραπέζι μας.
- Θα γνωρίσουμε και τον σύγχρονο βοσκό, που μπορεί να κρατά ραβδί στο ένα χέρι και κινητό στο άλλο!
- Θα βρούμε λεξούλες παλιές και όμορφες, που χρησιμοποιούν οι βοσκοί και οι γιαγιάδες μας, και θα ταξιδέψουμε σε ορεινές διαδρομές γεμάτες φύση, μυστικά και ανακαλύψεις!

Το πρόγραμμα «ΟΡΕΑ ΚΡΗΤΗ» είναι μια περιπέτεια γεμάτη μάθηση, παρατήρηση και παιχνίδι.

Και στο τέλος, ίσως πείτε κι εσείς περήφανα:

«Εγώ δεν είμαι απλώς μαθητής... είμαι μικρός βοσκός της γνώσης!»

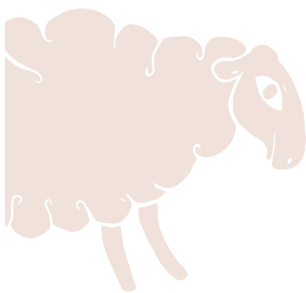
Καλή διαδρομή!

ΟΡΕΑ
ΚΡΗΤΗ





ΠΕΡΙΕΧΟ

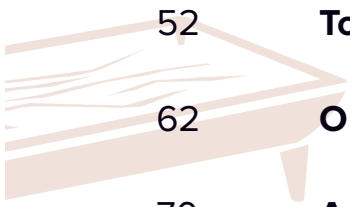




ΚΟΜΕΝΑ

σελ.

10	Οδηγίες
12	Γνωριμία με τον βοσκό
22	Μια μέρα με τον βοσκό
42	Τα ζώα της φάρμας
52	Το γάλα & άλλα προϊόντα
62	Ο σύγχρονος βοσκός
70	Λεξικό
78	Βιβλιογραφία





Οδηγίες για παιδιά:

Καλώς ήρθες στον κόσμο του βοσκού!

Αυτό το βιβλίο είναι δικό σου! Μπορείς να το χρωματίσεις, να το διπλώσεις, να κολλήσεις φύλλα, να το έχεις πάντα στην τσάντα σου.

Με αυτό το βιβλίο θα γνωρίσεις τη ζωή του βοσκού: πού ζει, πώς φροντίζει τα ζώα του, τι εργαλεία χρησιμοποιεί, πώς φτιάχνει τυρί!

Μέσα στις σελίδες του θα βρεις:

- Κείμενα με απλές πληροφορίες
- Παιχνίδια, ζωγραφιές και κατασκευές
- Φωτογραφίες από τη ζωή στη φύση
- Λεξικό για τις λέξεις που μπορεί να μας μπερδέψουν

Τι χρειάζεσαι;

Έναν μεγεθυντικό φακό, χρώματα και διάθεση για παιχνίδι!

Τι λες; Πάμε να ζήσουμε μια μέρα με τον βοσκό;





Οδηγίες για γονείς:

Αγαπητοί γονείς,

Το βιβλίο που κρατάτε στα χέρια σας είναι μια ευκαιρία να ανακαλύψετε, παρέα με τα παιδιά σας, τον κόσμο του βοσκού. Μέσα από σύντομα κείμενα, φωτογραφίες, χάρτες και δημιουργικές δραστηριότητες, θα γνωρίσετε τη φάρμα, τα ζώα, τα εργαλεία, την καθημερινή ζωή του βοσκού και τα προϊόντα του.

Πώς μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το βιβλίο:

- **Διαβάστε μαζί τα κείμενα** και συζητήστε: Τι τους έκανε εντύπωση; Τι θα ήθελαν να δουν από κοντά;
- **Παίξτε μαζί!** Ζωγραφίστε, δημιουργήστε κόμικς, γράψτε ιστορίες, φτιάξτε ένα μιτάτο, ακόμα και... σπιτικό τυρί!
- **Ανατρέξτε στο λεξικό** για λέξεις ή έννοιες που ίσως δεν γνωρίζετε.
- **Διαβάστε τους χάρτες** και επισκεφτείτε κρητικές φάρμες για να παρατηρήσετε από κοντά τη ζωή του βοσκού.
- **Βγάλτε φωτογραφίες**, κρατήστε σημειώσεις, ζωγραφίστε όσα είδατε και δημιουργήστε μαζί ένα δικό σας «βιβλίο βοσκού».

Το βιβλίο αυτό δεν είναι μόνο για διάβασμα· είναι για **παρατήρηση, παιχνίδι, φαντασία και κοινές στιγμές** με το παιδί σας.

Καλή εξερεύνηση!



Γνωριμία με τον βοσκό

Ο βοσκός είναι

ο άνθρωπος που ασχολείται
με τη βοσκή των ζώων!





Ποια είναι ακριβώς η δουλειά του;

Φροντίζει τα ζώα, τα προσέχει
από κινδύνους και τα οδηγεί
κάθε μέρα στα βοσκοτόπια
για να βοσκήσουν.



Η δουλειά του βοσκού ξεκίνησε πριν
5.000 χρόνια! Τότε ο άνθρωπος άρχισε
να έχει πρόβατα και κατσίκες για το γάλα,
το κρέας και το μαλλί τους. Από τότε και
μέχρι σήμερα είναι υπεύθυνος για αυτά.



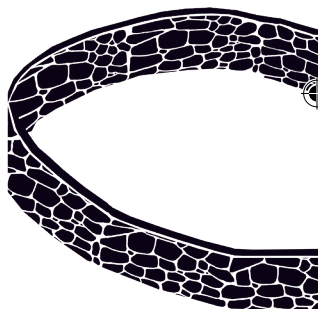


Υπόστεγο



Ορνιθώνας

Χωράφι



Ελιές

Η φάρμα είναι το μέρος όπου ζει και εργάζεται ο βοσκός.

Συνήθως βρίσκεται σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές.



Ταΐστρες

Τι παρατηρείς;

Δες πως είναι
η φάρμα
του βοσκού!

Ποτίστρες

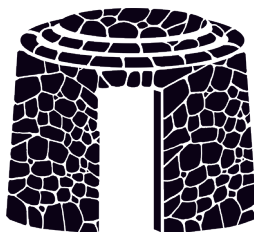
Τυρόσπιτο

Μιτάτο

Αποθήκη

Το σπίτι του βοσκού

Ο βοσκός δε μένει σε ένα κανονικό σπίτι, όπως εμείς, αλλά σε ένα μικρό πέτρινο καλύβι: το μιτάτο.



Πώς είναι το μιτάτο;



το δίχωρο μιτάτο

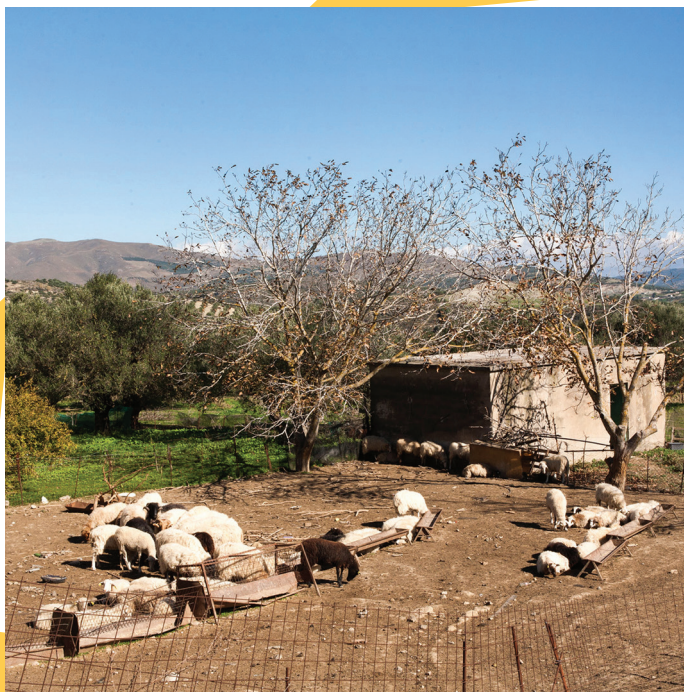


το ορθογώνιο μιτάτο

Είναι ένα δωμάτιο στρογγυλό με θόλο ή τετράγωνο με ίσια σκεπή. Φτιάχνεται με πέτρες χωρίς τσιμέντο για να αντέχει στους αέρηδες του βουνού. Μερικές φορές έχει και ένα δεύτερο δωμάτιο μόνο για τα τυριά!

**Μέσα στο
μιτάτο
θα δεις:**

Την παραστιά
Την πεζούλα
Την τάβλα του γάλακτος
Το τυρόσπιτο



**Έξω από
το μιτάτο
θα δεις:**

Τη μάντρα
Την αποθήκη
Τον ορνιθώνα
Το χωράφι
Το υπόστεγο

Τα βοσκοτόπια είναι εκτάσεις
γης όπου τα ζώα μπορούν
να περπατούν και να τρώνε
ελεύθερα.



**Ανάλογα με
τον καιρό...
αλλάζουν
και τα μέρη!**

Το καλοκαίρι ανεβαίνουν
ψηλά στα βουνά για
να έχουν δροσιά.

Και τον χειμώνα
κατεβαίνουν στα πεδινά,
σε μέρη πιο ζεστά
και προφυλαγμένα.



Ήξερες ότι...

Πού βρίσκονται;

Σε περιοχές με πολύ χορτάρι,
όπως βουνά και πεδιάδες.

Δεν πηγαίνουν όμως όπου αυτά θέλουν!
Ο βοσκός τα οδηγεί σε συγκεκριμένα μέρη
με νερό, τροφή και σκιά.

Τα πρόβατα πεινάνε σχεδόν όλη την ώρα!
Γι' αυτό και ο βοσκός πρέπει να προσέχει
τι τρώνε για να μην αρρωστήσουν!

Ας δούμε τα πράγματα αλλιώς!

Διάβασε ξανά για τα βοσκοτόπια.

Και τώρα φαντάσου ότι... είσαι ένα πρόβατο!

Τι βλέπεις γύρω σου; Πού πηγαίνεις;

Πώς είναι ο βοσκός σου;

Εδώ μπορείς να ζωγραφίσεις το βοσκοτόπι σου.

Δραστηριότητα

Φτιάξε το δικό σου μιτάτο!

Βρες διάφορα υλικά (πέρτες, πλαστελίνη, χώμα, ξύλο) και φτιάξε το δικό σου μιτάτο.

Τι υλικά θα χρησιμοποιήσεις; Τι σχήμα θα έχει;

Μια μέρα με τον βοσκό

Ο βοσκός ξεκινάει την ημέρα του νωρίς
το πρωί με δουλειές έξω στη φύση.



Πρωί:

4:30: Ξύπνημα, πρωινό και γρήγορα έξω από την πόρτα!

5:00: Ώρα για άρμεγμα με τα χέρια ή με την αρμεκτική μηχανή.

8.00: Παραβολή ζώων: ο βοσκός μαζεύει νερό από τις πηγές και τα ζώα τρώνε ελεύθερα.



Μεσημέρι:

12.00: Ξεκούραση για όλους στη σκιά.

Απόγευμα:

17.00: Παραβολή ζώων: επιστροφή στη φάρμα με βοσκή και περπάτημα!

19.00: Ώρα ξανά για άρμεγμα.



Βράδυ:

22.00: Ύπνος και ξεκούραση για την επόμενη μέρα!

Τι δουλειές κάνει ο βοσκός στη φάρμα;



- 1** Ταΐζει και ποτίζει όλα τα ζώα της φάρμας.
- 2** Οδηγεί τα πρόβατα και τις κατσίκες στη μάντρα για άρμεγμα.

- 3** Βράζει το γάλα στην παρασιτιά, το σουρώνει και το αφήνει στην τάβλα να κρυώσει.

- 4** Αποθηκεύει τα τυριά στο τυρόσπιτο για να ωριμάσουν και να γίνουν νόστιμα.



- 5** Μαζεύει τα αυγά από τον ορνιθώνα.
- 6** Καλλιεργεί το χωράφι με τα σιτηρά.



Ήξερες ότι...

7 Τακτοποιεί εργαλεία και
ζωοτροφές στην αποθήκη.

8 Επισκευάζει και καθαρίζει
ό,τι χρειάζεται.



Όλες αυτές οι δουλειές βοηθούν τον βοσκό
να έχει υγιή ζώα και νόστιμα προϊόντα!

Τα εργαλεία που χρειάζεται κάθε μέρα:



Για το γάλα:

Πίνακας, το δοχείο που χρησιμοποιεί για να συλλέγει το γάλα.

Κουτάλα με τρύπες για να ανακατεύει το γάλα όταν το βράζει.

Για το τυρί:

Τουλουπάνι, ένα άσπρο πανί σαν τούλι με το οποίο στραγγίζει το τυρί.

Τουπί, ένα πλαστικό δοχείο σαν κουβάς με τρύπες που δίνει το σχήμα στο τυρί.



Για τα ζώα:

Κουροψάλιδο, το ψαλίδι για την κουρά των προβάτων.

Σκουτέλι, ένα ξύλινο μπολ για να πίνει, να τρώει, να μετράει και να ανακατεύει το γάλα που αρμέγει.



Τι γίνεται στη φάρμα την άνοιξη;

Κουρά: Ώρα για κούρεμα!

Από τον Απρίλιο μέχρι τον Μάιο, κουρεύονται τα πρόβατα. Πρώτα κουρεύουν το πίσω μέρος και μετά κάνουν το τελικό κούρεμα. Έτσι, είναι ελαφριά για το καλοκαίρι!



Άρμεγμα και πάλι!

Μετά τις γέννες, ο βοσκός αρχίζει να αρμέγει ξανά. Το ανοιξιάτικο γάλα είναι το πιο ιδανικό για τα τυριά!

Αποθήκευση ζωοτροφών

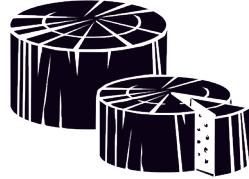
Μαζεύονται σανό, χόρτα και κριθάρι: οι τροφές των ζώων για τον χειμώνα.



Καλοκαίρι στη φάρμα!

Τυρί, τυρί, τυρί!

Ο βοσκός φτιάχει τα πιο νόστιμα τυριά: μυζήθρα, ανθότυρο, λευκό τυρί, γραβιέρα. Όλα φυλάγονται μέσα στα δροσερά μιτάτα.

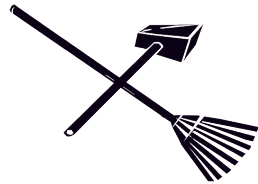


Ανάβαση στο βουνό!

Τα ζώα ανεβαίνουν στα ψηλά βουνά για δροσιά και πολύ χορτάρι. Μαζί με τον βοσκό μένουν στα καλοκαιρινά μιτάτα.

Επισκευές και καθάρισμα

Είναι η κατάλληλη εποχή για να επισκευαστεί και να καθαριστεί η φάρμα, ακόμα και οι πηγές νερού!



Ήξερες ότι...

Παλιά, όταν οι βοσκοί ανέβαιναν στα βουνά, έψαχναν πηγές με καθαρό νερό. Εκεί έφτιαχναν ποτίστρες για να μαζεύουν το νερό. Έτσι, όλοι έπιναν καθαρό νερό, ακόμα και μακριά από το μιτάτο!

Η φάρμα το φθινόπωρο...



Νέα αρνάκια!

Τον Σεπτέμβριο γεννιούνται τα αρνιά της άνοιξης! Ο βοσκός προσέχει τις προβατίνες και βοηθάει όπου χρειάζεται.

Επιστροφή από τα βουνά!

Τα κοπάδια αφήνουν τα ψηλά βουνά και επιστρέφουν στα χειμερινά μιτάτα, που είναι πιο ζεστά και προστατευμένα.

Ζευγάρωμα ζώων

Τον Οκτώβριο, ο βοσκός διαλέγει τους πιο δυνατούς κριούς για να ζευγαρώσουν με τα θηλυκά. Έτσι, την άνοιξη θα γεννηθούν υγιή και δυνατά αρνάκια!



Φροντίδα για τον χειμώνα

Τα ζώα εμβολιάζονται και παίρνουν βιταμίνες για να είναι έτοιμα για τις δύσκολες μέρες του χειμώνα.



Ήξερες ότι...

Δεν μετακινούνται όλα τα κοπάδια. Αυτά που μένουν σε σταθερές φάρμες, παραμένουν εκεί όλο τον χρόνο.

Ο βοσκός τον χειμώνα:

Ζέστη και προστασία

Τα ζώα μένουν μέσα στο μαντρί ή στο μιτάτο για να προστατευτούν από το κρύο και το χιόνι. Η φωτιά ανάβει για να μείνουν όλοι ζεστοί!



Νέα αρνάκια!

Τον Φεβρουάριο γεννιούνται τα αρνιά του φθινοπώρου! Ο βοσκός βοηθάει στις γέννες και φροντίζει τα νεογέννητα.

Λιγότερο γάλα

Καθώς τα νεογέννητα θηλάζουν, το άρμεγμα σταματάει σιγά σιγά. Το γάλα αυτή την εποχή είναι πιο λίγο.









T A P C



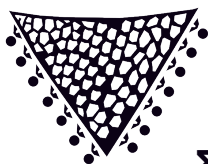
T O Y B C





O Y X A

Σίγουρα θα έχεις δεις την παραδοσιακή φορεσιά του βοσκού: σαρίκι στο κεφάλι, βράκα και τα παραδοσιακά στιβάνια!



Σήμερα, όμως, φοράει πιο άνετα και πρακτικά ρούχα:

- Παντελόνια και μπλούζες που δε σκίζονται εύκολα και τον κρατάνε ζεστό
- Ρούχα παραλλαγής και ειδικά εργατικά ρούχα για τις δουλειές στη φύση
- Ορειβατικά παπούτσια για άνετο περπάτημα στα δύσκολα μονοπάτια

Τι έχει πάντα μαζί του;

- Το μαχαίρι που κόβει ξύλα, ψωμί, τυρί και βοηθά σε όλες τις δουλειές
- Την κατσούνα, το ξύλινο ραβδί που βοηθά στο περπάτημα και οδηγεί τα ζώα
- Τα κυάλια για να παρατηρεί από μακριά



O Σ K O Y

Ο βοσκός τρώει υγιεινά και φυσικά φαγητά!
Η διατροφή αυτή λέγεται μεσογειακή
και είναι από τις πιο υγιεινές στον κόσμο.

Παξιμάδι:

Με ντομάτα, τυρί και λάδι γίνεται
πεντανόστιμος ντάκος!

Τυρί:

Ολόφρεσκο και φυσικά
από τη δική του παραγωγή!

Χόρτα και λαχανικά:

Χόρτα εποχής, αγριαγκινάρες,
σπαράγγια – ωμά ή βραστά με λεμόνι.

Φρούτα εποχής:

Καρπούζι, πεπόνι, μήλα, πορτοκάλια,
σταφύλια... και ό,τι άλλο βρει!

Αυγά:

Ολόφρεσκα από το δικό του ορνιθώνα.

Κρέας:

Μια φορά την εβδομάδα.

Χοχλιοί:

Σαλιγκάρια μαγειρεμένα με λάδι,
ξύδι και μυρωδικά.





Ήξερες ότι...

Ο βοσκός δεν ψωνίζει από το σούπερ μάρκετ.
Τρώει ό,τι του δίνει η φύση!

Και αν πάρει κάτι από ξένο χωράφι; Δεν είναι κλεψιά,
γιατί παίρνει μόνο λίγα και με σεβασμό. Στο βουνό,
όλοι βοηθούν ο ένας τον άλλον!

Αν ήμουν εγώ ο βοσκός...

Ζεις στο βουνό και έχεις τη δική σου φάρμα!

Τι τρώς για πρωινό; Πού πας με τα ζώα σου;

Τι κάνεις το απόγευμα στη φάρμα;

Ποιο είναι το αγαπημένο σου φαγητό;

Γράψε τη δική σου ημέρα στη φάρμα:

Δραστηριότητα

**Εδώ ζωγράφισε τον εαυτό σου
ως βοσκό με τα ζώα σου.**

Τι ξέρεις για τα Αστερούσια;

Είναι μια μεγάλη σειρά από βουνά που βρίσκονται στο νότιο μέρος του Νομού Ηρακλείου, ανάμεσα στην πεδιάδα της Μεσαράς και στο Λιβυκό Πέλαγος. Εκεί ζουν και δουλεύουν πολλοί βοσκοί!



Κοίτα προσεκτικά τον χάρτη!

Πού είναι σήμερα οι βοσκοί; Χρησιμοποίησε τον μεγεθυντικό σου φακό για να ανακαλύψεις μυστικά μέρη, μικρές φάρμες και μιτάτα που ίσως δεν φαίνονται με την πρώτη ματιά!



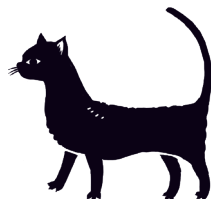
Τα ζώα της φάρμας

Ο βοσκός έχει πολλά ζώα
στη φάρμα του.
Κάθε ζώο προσφέρει
κάτι χρήσιμο!



Πρόβατα: Τα πιο σημαντικά ζώα της
φάρμας! Προσφέρουν γάλα και κρέας.

Κατσίκες: Ζουν αρμονικά μαζί με τα
πρόβατα και δίνουν γάλα και κρέας.



Κότες: Δίνουν αυγά κάθε μέρα και μερικές φορές κρέας.

Γουρούνια: Τρώνε τα πάντα και έτσι βοηθούν στην ανακύκλωση της τροφής, κρατώντας τη φάρμα καθαρή.



Τσοπανόσκυλα: Οι φύλακες της φάρμας! Κρατάνε μακριά λύκους ή άγρια ζώα και βοηθούν τον βοσκό να οδηγεί τα πρόβατα.



Γαϊδούρια - Άλογα: Οι βοηθοί του βοσκού στη μεταφορά πραγμάτων.

Γάτες: Οι φύλακες της αποθήκης! Κρατούν μακριά ποντίκια και άλλα τρωκτικά που τρώνε τις τροφές των ζώων.

Ο βοσκός δουλεύει κάθε μέρα για να είναι
τα ζώα του υγιή, καθαρά και ασφαλή!



Προσέχει την υγεία τους: Κάθε μέρα
παρατηρεί τα ζώα του με προσοχή!
Αν κάποιο είναι άρρωστο ή έχει
χτυπήσει, το φροντίζει αμέσως.
Δίπλα του είναι πάντα ο κτηνίατρος
για βοήθεια.



Τα προστατεύει: Μαζί με τα
τσοπανόσκυλα κρατά μακριά
λύκους και άλλα άγρια ζώα.
Όταν υπάρχουν αρνάκια,
προσέχουν όλοι πιο πολύ!



Ήξερες ότι...

Καθαρίζει τη φάρμα: Καθημερινά
πλένει ταΐστρες, ποτίστρες, μαντριά.
Έτσι, τα ζώα ζουν σε καθαρό
και υγιεινό περιβάλλον.



Μαθαίνει νέα πράγματα: Σήμερα,
πλέον, ενημερώνεται από το διαδίκτυο
και από ειδικά μαθήματα που τον
βοηθούν να φροντίζει καλύτερα
τα ζώα και τη φάρμα του.

Η γνώση του βοσκού περνάει από γενιά σε γενιά!
Από μικρός μεγαλώνει στη φύση και μαθαίνει όλα
τα μυστικά από τον παππού του και τον πατέρα του.



Το σημάδι του βοσκού

Ο βοσκός σημαδεύει τα ζώα του
για να τα ξεχωρίζει. Έτσι, αν χαθούν
ή αν του τα κλέψουν, τα αναγνωρίζει
πιο εύκολα!



Αυτό το σημάδι λέγεται σαμιά.

Είναι μόνιμο και γίνεται κυρίως
στο αυτί του ζώου. Είναι σαν
να έχουν τη δική τους υπογραφή!

Κάθε βοσκός έχει τη δική του σαμιά -
ένα μοναδικό σχέδιο που περνάει
από γενιά σε γενιά.





Τα ζώα φοράνε και σκουλαρίκια!

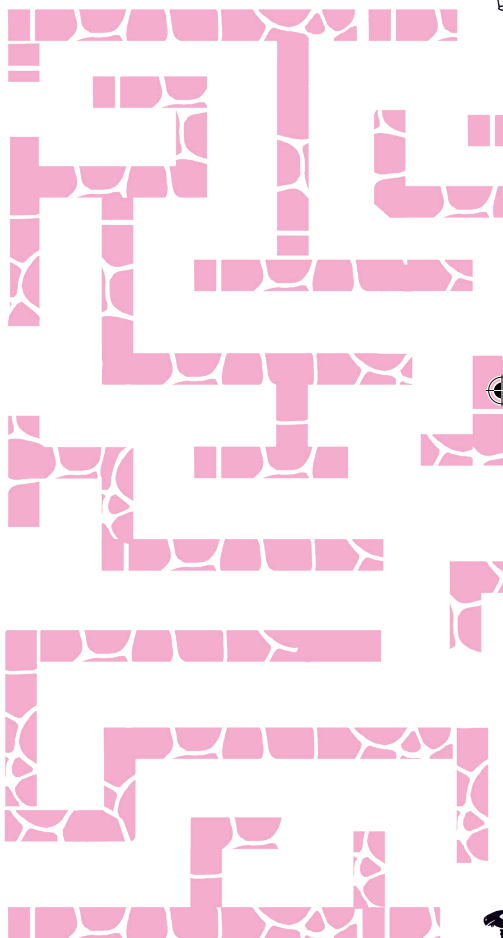
Ονομάζονται ενώτια και είναι μικρές ετικέτες που μπαίνουν στο αυτί τους. Πάνω τους έχουν έναν αριθμό για να ξέρουν όλοι σε ποιον ανήκουν!

Τα ζώα χάθηκαν!

Ακολουθήσε τα μοναπάτια μέσα στον λαβύρινθο και βρες που πάει κάθε ζώο.



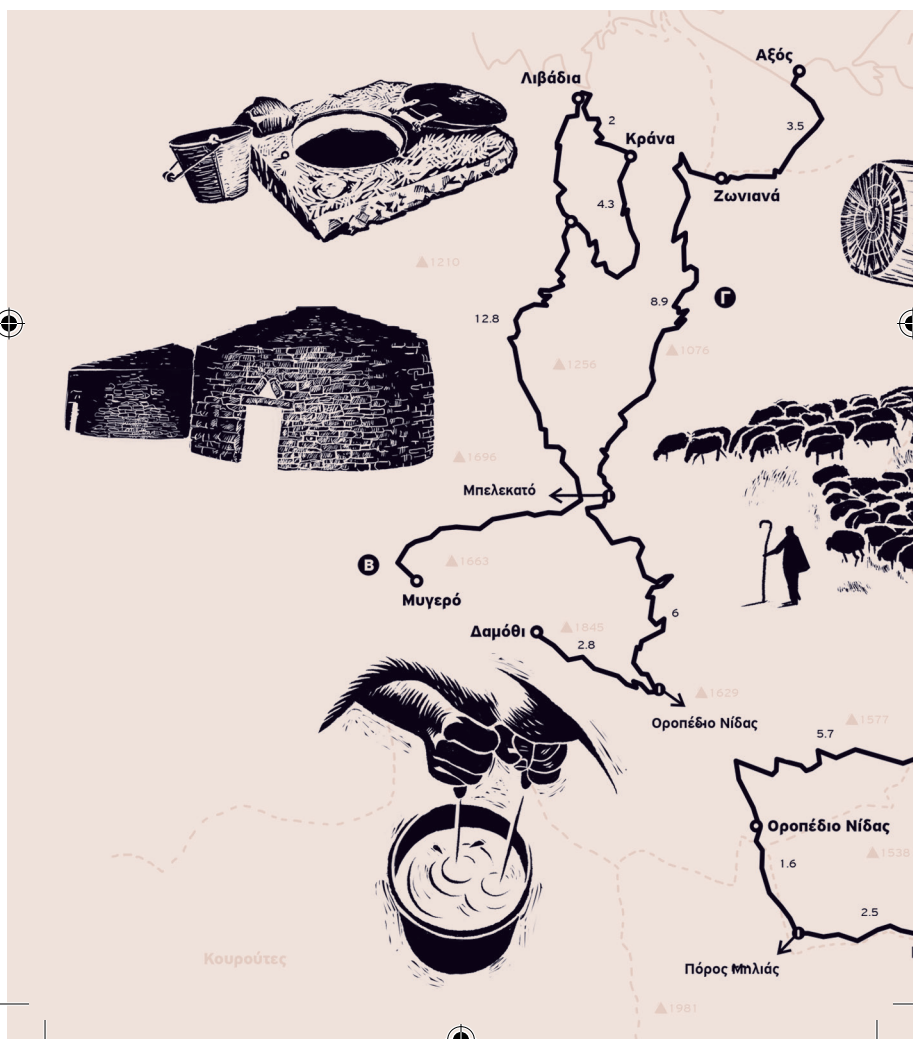
Δραστηριότητα





Σίγουρα έχεις ακούσει για τα Ανώγεια!

Είναι ένα ορεινό χωριό χτισμένο στον Ψηλορείτη, το ψηλότερο βουνό της Κρήτης! Εκεί κοντά βρίσκεται και το Ιδαίο Άντρο, το σπήλαιο όπου γεννήθηκε ο θεός Δίας. Ανάμεσα στις ψηλές κορυφές του Ψηλορείτη, βρίσκεται το Οροπέδιο της Νίδας, στα 1.450 μέτρα! Εκεί πηγαίνουν οι βοσκοί με τα κοπάδια τους.



Ρίξε μια καλή ματιά στον χάρτη!

Χρησιμοποίησε τον μεγεθυντικό σου φακό και ανακάλυψε από πόσα διαφορετικά μέρη περνάει ο βοσκός! Σε πόσα από αυτά έχεις πάει;



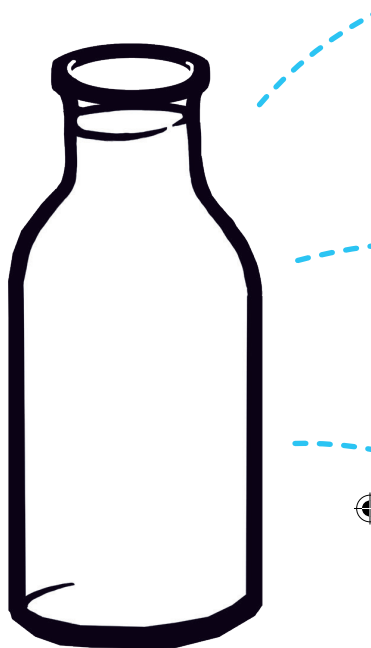
Το γάλα

Είναι το πιο σημαντικό προϊόν που παράγει ο βοσκός!

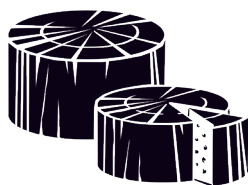
Το γάλα είναι πολύ θρεπτικό γιατί έχει πρωτεΐνες, ασβέστιο, βιταμίνες και μέταλλα.

Μας βοηθά να μεγαλώνουμε και κρατά το σώμα μας δυνατό και γερό!

Το γάλα που παράγει ο βοσκός είναι πρόβειο ή κατσικίσιο. Από αυτό φτιάχνει και τα υπόλοιπα προϊόντα, όπως τυρί και γιαούρτι.



Ήξερες ότι...



Γραβιέρα, Μυζήθρα-
Ανθότυρος, Ξινομυζήθρα,
Κεφαλοτύρι, Λευκό τυρί



Τυροζούλι, Πηχτόγαλο,
Ανθόγαλο, Ξινόγαλο



Γιαούρτι, Ριζόγαλο, Κρέμες

Το σχήμα του τυριού εξαρτάται από το... τουπί;
Ανάλογα με το μέγεθος και το σχήμα του τουπιού,
αλλάζει και το τυρί!

Αν είναι κοντό και φαρδύ, φτιάχνει κεφαλοτύρι
ή γραβιέρα.

Αν είναι ψηλό και στενό, φτιάχνει ανθότυρο ή τυροζούλι.





Μόλις αρμέξει τα ζώα, ο βοσκός ρίχνει το γάλα σε ένα μεγάλο καζάνι και το βάζει να ζεσταθεί στην παραστιά. Το τυρί ετοιμάζεται σιγά σιγά!

Πώς φτιάχνεται το τυρί;

1

Γίνεται τυρί:

Όταν το γάλα βράσει, ρίχνει μέσα λευκό ξύδι. Το γάλα αρχίζει να πήζει και να γίνεται σα ζελέ. Τώρα αρχίζει να γίνεται το... τυρί!



2

Παίρνει σχήμα:

Με μια τρυπητή κουτάλα, βγάζει το μαλακό τυρί από το καζάνι και το βάζει στο τούπι με το τουλουπάνι. Εκεί θα πάρει το σχήμα του!



3

Αερίζεται:

Την επόμενη μέρα, αναποδογυρίζει το τουπί στην τάβλα του γάλακτος. Αφαιρεί το τουπί και το τουλουπάνι. Το τυρί στέκεται πλέον μόνο του και αερίζεται. Του αλλάζει συνεχώς θέση για να μη μουχλιάσει!

4

Αλατίζεται:

Του ρίχνει αλάτι για να γίνει νόστιμο και να διατηρηθεί.

5

Ωριμάζει:

Μόλις είναι έτοιμο, το πηγαίνει στο τυρόσπιτο. Εκεί, το τυρί θα ξεκουραστεί για μήνες μέχρι να γίνει... πεντανόστιμο!





Ήξερες ότι...

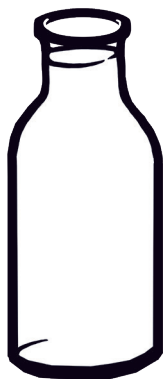


Ο βοσκός δε χρησιμοποιεί θερμόμετρο!
Βάζει το δάχτυλό του μέσα στο γάλα που βράζει.
Αν αντέχει μέχρι να μετρήσει ως το 20,
τότε το γάλα έχει τη σωστή θερμοκρασία.
Αν όχι, τότε... το έχει παραβράσει!

Ο βοσκός στην κουζίνα μας!

Εξερεύνησε την κουζίνα σου και παρατήρησε τα προϊόντα που έχεις μέσα. Διάλεξε τα αγαπημένα σου και διάβασε τις ετικέτες τους. Πόσα από αυτά φτιάχνονται από γάλα;

μπισκότα



Δραστηριότητα

Ας φτιάξουμε το δικό μας τυρί!

Θα χρειαστείς:

1 λίτρο φρέσκο γάλα, 2 κουταλιές λευκό ξύδι,
Λίγο αλάτι

Κατσαρόλα, Τρυπητή κουτάλα, Γάζα, Μπολ

Βήμα βήμα:

- Ζέστανε το γάλα (όχι να βράσει).
- Ρίξε το ξύδι και ανακάτεψε απαλά – το γάλα γίνεται σα ζελέ!
- Άφησε το 5 λεπτά να «κάτσει».
- Σούρωσέ το με τη γάζα (τουλουπάνι) για να μείνει μόνο το τυρί.
- Ρίξε λίγο αλάτι για νοστιμιά!
- Άφησέ το να στραγγίξει καλά στο σουρωτήρι ή κρέμασέ το.
- Βάλτο σε ένα μπολ (τουπί) στο ψυγείο για 1-2 ώρες
- Και έτοιμο το σπιτικό τυρί!

Προσοχή! Ζήτα βοήθεια από έναν ενήλικα με την κατσαρόλα και το ζεστό γάλα.

Λευκά Όρη: τα γυμνά βουνά της Κρήτης!

Τα Λευκά Όρη είναι τα πιο μεγάλα και άγρια βουνά της Κρήτης. Αρχίζουν από τα Χανιά και φτάνουν μέχρι το Ρέθυμνο. Έχουν πάνω από 50 κορυφές που φτάνουν πιο ψηλά από 2.000 μέτρα! Εκεί θα βρεις βαθιές χαράδρες, φαράγγια και... τους βοσκούς με τα πρόβατά τους!



Εντόπισε τα μυστικά του χάρτη!

Πάρε τον χάρτη της Κρήτης που έχεις στο σπίτι και βάλε τον δίπλα στο χάρτη του βιβλίου σου. Χρησιμοποίησε τον μεγεθυντικό φακό και βρες από πόσα χωριά περνάει ένας βοσκός από τη μια άκρη των Λευκών Ορέων μέχρι την άλλη.

Θυμήσου: Η απόσταση από τη μια άκρη ως την άλλη είναι περίπου 60 χιλιόμετρα. Δηλαδή... 60.000 μέτρα!



Ο σύγχρονος βοσκός!

Παλιά, ο βοσκός ζούσε
στα βουνά. Φρόντιζε
τα ζώα του, άρμεγε
με τα χέρια και έφτιαχνε
τα πάντα μόνος του.

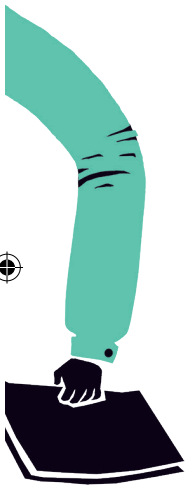




Σήμερα, ο βοσκός λέγεται κτηνοτρόφος.

Κάνει την ίδια δουλειά, αλλά με νέα μέσα:

- Έχει σύγχρονες εγκαταστάσεις για τα ζώα του
- Χρησιμοποιεί τεχνολογία και μηχανές
- Παράγει τα ίδια ποιοτικά προϊόντα με νέες μεθόδους
- Χρησιμοποιεί καλύτερες τροφές και εργαλεία
- Μπορεί να σπουδάσει και να γίνει επιστήμονας του κτηνοτροφικού τομέα



Πολλοί νέοι άνθρωποι γίνονται σήμερα κτηνοτρόφοι. Συνεχίζουν την παράδοση της οικογένειάς τους, αλλά προχωρούν με νέες ιδέες και μεθόδους.



Γιατί είναι σημαντικό το επάγγελμα του βοσκού;

Ο βοσκός δε φροντίζει μόνο τα ζώα του. Αποτελεί ένα σημαντικό κομμάτι της τροφικής μας αλυσίδας και βοηθάει τη φύση, τους ανθρώπους και την καθημερινή μας ζωή!



- Σέβεται και αγαπά τα ζώα, προσφέροντάς τους τροφή, καθαριότητα και ασφάλεια.
- Προστατεύει τη φύση και βοηθά στον κύκλο της ζωής: Φυτά → Ζώα → Λίπασμα → Νέα φυτά!
- Παράγει προϊόντα σημαντικά για τη διατροφή και την υγεία μας.
- Χρησιμοποιεί ό,τι του δίνει η φύση και τίποτα δεν πάει χαμένο!

Ο βοσκός είναι ο φύλακας της φύσης και της τροφής μας!



Μπορώ να γίνω κι εγώ βοσκός;

Φυσικά! Αν σου αρέσει να είσαι στη φύση,
να φροντίζεις ζώα και να δημιουργείς
με τα χέρια σου, τότε μπορείς κι εσύ
να γίνεις ένας σύγχρονος κτηνοτρόφος!



Ο βοσκός του μέλλοντος σε κόμικ!

Είμαστε στο έτος 2325: Υπάρχουν ιπτάμενα τρακτέρ,
ρομπότ-σκυλιά και τυριά που λάμπουν στο σκοτάδι!
Πώς φαντάζεσαι τον βοσκό του μέλλοντος;

Δραστηριότητα



Τυρι-εκτόξευση!

Σκέψου: Πού ζει; Στο βουνό ή στο φεγγάρι;
Έχει πρόβατα με φτερά ή ρομποτικά κατοίκια;
Πώς φροντίζει τα ζώα του; Τι τυρί φτιάχνει;

Μπεε-μπιπ!

Ζωγράφισε το κόμικ σου:

Χώρισε τη σελίδα σε καρτέ (κουτάκια)
και βάλε λόγια, ήχους και εικόνες.

Τι τίτλο θα έδινες;

Έχεις ακούσει για το Οροπέδιο Ζίρου;

Είναι μια μεγάλη πεδιάδα στο Νομό Λασιθίου, ανάμεσα στα χωριά Ζίρος, Αρμένιοι και Χαντράς. Βρίσκεται στα 590 μέτρα ψηλά και έχει γύρω της πολλά βουνά. Εκεί ζουν και εργάζονται πολλοί βοσκοί με τα κοπάδια τους!



Φτιάξε τον δικό σου χάρτη!

Παρατήρησε καλά τον χάρτη. Πού βρίσκονται σήμερα οι βοσκοί; Πάρε τα μολύβια σου και φτιάξε νέες διαδρομές για τους βοσκούς ανάμεσα στα βουνά και τα χωριά. Μπορείς να σχεδιάσεις μονοπάτια, μιτάτα και μέρη για να ξεκουραστούν τα ζώα!





Λ Ε Ξ Ι Κ Ο

A

Αιγοπρόβειο γάλα: το γάλα που φτιάχνεται από μίγμα γάλακτος κατσίκας και προβάτου.

Ανηφοράς: μια μικρή τρύπα στην οροφή του μιτάτου από όπου μπαίνει το φως και βγαίνει ο καπνός.

Ανθόγαλο: ο ανθός του γάλακτος, η κρούστα (λίπος) που κάνει το γάλα όταν κρυώνει μαζί με αλάτι.

Ανθότυρος - Μυζήθρα: μαλακό και ελαφρύ τυρί με λίγα λιπαρά.

Άρμεγμα: η διαδικασία που βγάζει ο βοσκός το γάλα από τα ζώα με τα χέρια ή με μηχανή.



Αρμεκτική μηχανή: η μηχανή που βοηθά τον βοσκό να αρμέξει πιο γρήγορα και πολλά ζώα μαζί.

Β

Βοσκή - Βόσκηση: όταν τα ζώα βρίσκονται ελεύθερα στη φύση και τρώνε χορτάρι.

Βοσκοτόπι - Βοσκότοπος: μια έκταση γης (βουνό ή λιβάδι) όπου βόσκουν τα ζώα του βοσκού.

Γ

Γραβιέρα: σκληρό κίτρινο τυρί με γεύση και άρωμα που φτιάχνεται από πρόβειο ή αιγοπρόβειο γάλα.

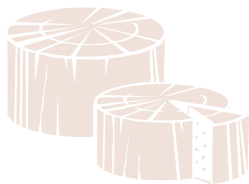
Η

Ημιορεινή περιοχή: η περιοχή που βρίσκεται ανάμεσα στο βουνό και την πεδιάδα με πλαγιές και λόφους.

Κ

Κεφαλοτύρι: σκληρό και αλμυρό κίτρινο τυρί που φτιάχνεται από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα.

Κοπάδι: μια μεγάλη ομάδα ζώων που είναι όλα μαζί, όπως πρόβατα, κατσίκες ή αγελάδες.



Λ

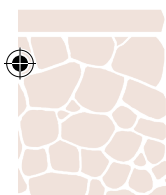
Λευκό τυρί (φέτα): το μαλακό λευκό τυρί που βρίσκεται σε άλμη (νερό με αλάτι) και φτιάχνεται από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα.

Μ

Μάντρα: ο πέτρινος περιφραγμένος χώρος δίπλα στο μιτάτο, όπου αρμέγει ο βοσκός τα ζώα με ασφάλεια.

Ξ

Ξερολιθιά: το χτίσιμο με πέτρες διαφορετικού σχήματος χωρίς τσιμέντο ή λάσπη.



Ξινόγαλο: γάλα με ξινή γεύση που φτιάχνεται από πρόβειο, κατσικίσιο ή αγελαδινό γάλα (προσθέτουν «καλά» μικρόβια όπως στο γιαούρτι).

Ξινομυζήθρα: μαλακό τυρί με ξινή, δυνατή γεύση.

Ο

Ορεινή περιοχή: η περιοχή που βρίσκεται πάνω στο βουνό ή έχει πολλά βουνά.

Ορνιθώνας - Κοτέτσι: μικρό σπιτάκι ή κλουβί όπου ζουν κότες.

Π

Παραβολή ζώων: όταν ο βοσκός βγάζει τα ζώα του έξω για βοσκή.

Παράγω: φτιάχνω κάτι χρήσιμο, όπως φαγητό ή προϊόντα, και μπορώ να το πουλήσω.



Παραστιά: το τζάκι στο κέντρο του μιτάτου που χρησιμοποιεί ο βοσκός για θέρμανση και μαγείρεμα.

Πεδινή περιοχή: η περιοχή που βρίσκεται χαμηλά με πεδιάδες και κάμπους, χωρίς βουνά.

Πεζούλα: το πέτρινο κρεβάτι του βοσκού μέσα στο μιτάτο που το στρώνει με κλαριά και κουβέρτες για να κοιμάται ζεστά.



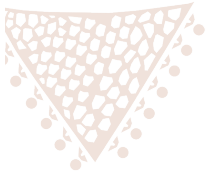
Πηχτόγαλο: μαλακό τυρί σαν κρέμα, λίγο ξινό, που φτιάχνεται από πρόβειο ή αιγοπρόβειο γάλα.

Ποτίστρα: ένα δοχείο ή βαρέλι που βάζει ο βοσκός στις πηγές νερού για να πίνουν τα ζώα.



Πρόβειο γάλα: το γάλα που μας δίνουν τα πρόβατα.

Σ



Σαρίκι: το παραδοσιακό κρητικό μαντήλι που φορούν οι άνδρες στο κεφάλι (μαύρο ή λευκό).

Στιβάνια: οι ψηλές δερμάτινες μπότες που φορούν οι Κρητικοί για να προστατεύουν τα πόδια τους όταν περπατούν στα βουνά.

Τ



Τάβλα γάλακτος: ένα φαρδύ ξύλο όπου ο βοσκός βάζει το τυρί για να στεγνώσει.



Τουπί: ένα δοχείο με τρύπες, που στραγγίζει το τυρί και παίρνει το σχήμα του.

Τροφική Αλυσίδα: η σειρά με την οποία τρέφονται τα φυτά και τα ζώα στη φύση.

Τυροζούλι: μαλακό λευκό τυρί με ήπια γεύση.



Τυρόσπιτο - Τυροκέλι -

Κλειδόσπιτο: το «φυσικό» ψυγείο του βοσκού, το δωμάτιο του μιτάτου όπου ωριμάζουν τα τυριά.

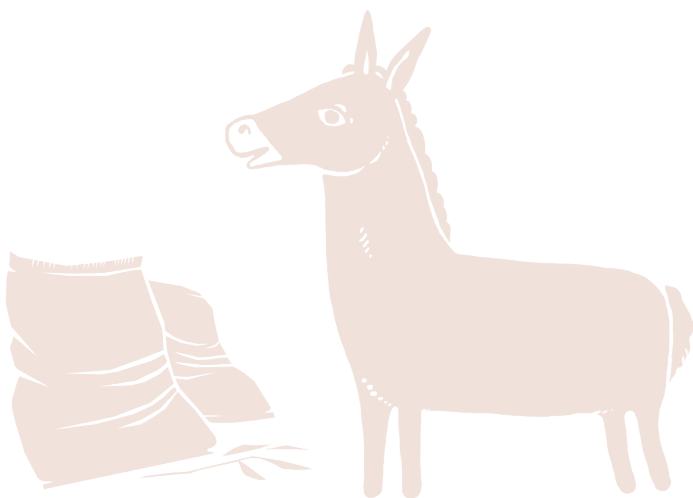
Τυρόπηγμα: το γάλα που έχει πήξει και είναι έτοιμο να γίνει τυρί.

Φ

Φάρμα: μια έκταση γης που ο άνθρωπος φροντίζει τα ζώα και καλλιεργεί φρούτα και λαχανικά.

Ω

Ωριμάζω (για τυρί): ο χρόνος που χρειάζεται το τυρί να αποκτήσει τη γεύση του και να είναι έτοιμο για φαγητό.

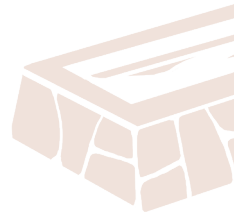








ΒΙΒΛΙΟΙ



Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Ανωγείων, 2018, Επίσκεψη στο σπίτι του βοσκού, ακολουθώντας το μονοπάτι του Αγίου Υακίνθου, Ανώγεια, Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Ανωγείων



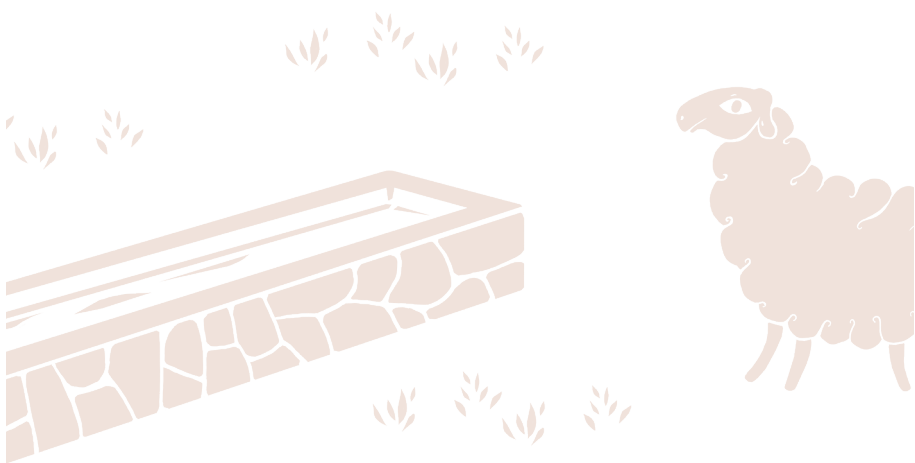
Κορωναίος, Γ., Πέτρογλου, Μ. (επιμ.), 2023, Η Τυροκομία και το Τυρί. Διατροφική πολιτιστική κληρονομιά της Ελλάδας, Αθήνα, Υπουργείο Πολιτισμού

Δελτίο Στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, Η βοσκή και ο κόσμος του βοσκού στον Ψηλορείτη, 2021, Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας

Πλυμάκης, Αν., 2008, Κούμοι – Μιτάτα και Βοσκοί στα Λευκά Όρη και Ψηλορείτη, Ο.Α.ΔΥ.Κ., Χανιά



ΓΡΑΦΙΑ



Κρασσανάκης, Αδ., 2016, Οι κρητικές παραδοσιακές φορεσιές, Η Αθηνά

Τσουχλαράκης, Ιωαν., 1999, Η ιστορία και η λαογραφία της κρητικής φορεσιάς, Βασιλάτος, Αθήνα

Ματράκης, Γ., 1948, Ποιμενικά Δυτικής Κρήτης, Μαριδάκη, Χανιά

Ευχαριστούμε την Ελένη Τζομπανάκη και τον Μανώλη Φραγκιαδάκη για τις πολύ χρήσιμες πληροφορίες που μας έδωσαν μέσω των συνεντεύξεων που διενεργήθηκαν.

