

Ο βοσκός ξεκινάει την ημέρα του νωρίς το πρωί με δουλειές έξω στη φύση. Μερικά από τα βασικά του εργαλεία είναι:

Για τον βοσκό:

Κατσούνα, το ξύλινο ραβδί για να περπατάει και να οδηγεί τα ζώα

Σκουτέλι, ένα μικρό ξύλινο μπολ για να πίνει, τρώει, μετράει, ανακατεύει

Για το γάλα:

Πίνακας, το δοχείο 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 που στραγγίζει το τυρί

Τουπί, ένα πλαστικό δοχείο με τρύπες που παίρνει το τυρί το σχήμα του

Για τα ζώα:

Κουδούνες, που φοράνε στο λαιμό για να ακούγονται από μακριά

Κουροψάλιδο, το ψαλίδι για να κουρεύει τα πρόβατα



ΚΑΡΤΑ ΒΟΣΚΟΥ

Μία από τις πιο βασικές εργασίες του βοσκού – μετά το άρμεγμα των ζώων – είναι η παρασκευή του τυριού!

Πώς φτιάχνεται το τυρί;



- 1 Βράζει το γάλα:** Μόλις αρμέξει τα ζώα, ο βοσκός ρίχνει το γάλα σε ένα μεγάλο καζάνι και το βάζει να ζεσταθεί στην παραστιά.
- 2 Γίνεται τυρί:** Όταν το γάλα βράσει, ρίχνει μέσα λευκό ξύδι. Το γάλα αρχίζει να πήζει και να γίνεται σαν ζελέ. Τώρα αρχίζει να γίνεται το... τυρί!
- 3 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!
- 4 Αερίζεται:** Την επόμενη μέρα, αναποδογυρίζει το τούπι στην τάβλα του γάλακτος. Αφαιρεί το τούπι και το τουλουπάνι. Το τυρί στέκεται πλέον μόνο του και αερίζεται. Του αλλάζει συνεχώς θέση για να μη μouxλιάσει!
- 5 Αλατίζεται:** Του ρίχνει αλάτι για να γίνει νόστιμο και να διατηρηθεί.
- 6 Ωριμάζει:** Μόλις είναι έτοιμο, το πηγαίνει στο τυρόσπιτο. Εκεί, το τυρί θα ξεκουραστεί για μήνες μέχρι να γίνει... πεντανόστιμο!

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

Πρόβατα: γάλα - κρέας

Κατσίκες: γάλα - κρέας

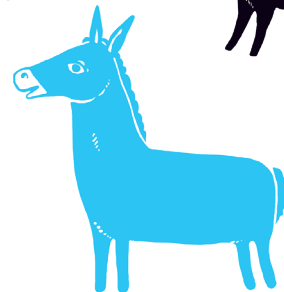
Κότες: αυγά - κρέας

Γουρούνια: οι καθαριστές – τρώνε τα πάντα

Τσοπανόσκυλα: οι φύλακες της φάρμας

Γαϊδούρια - Άλογα: οι μεταφορείς

Γάτες: οι φύλακες της αποθήκης



Ήξερες ότι...

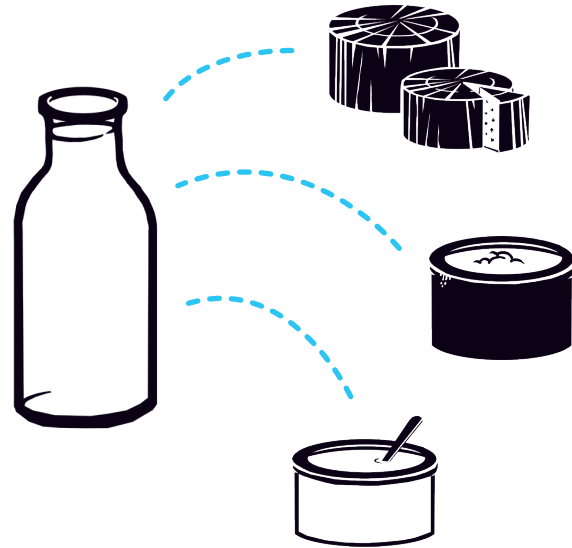
Ο βοσκός σημαδεύει τα ζώα του για να τα ξεχωρίζει; Έτσι, αν χαθούν ή αν του τα κλέψουν, τα αναγνωρίζει πιο εύκολα! Αυτό το σημάδι λέγεται σαμιά: είναι μόνιμο και γίνεται κυρίως στο αυτί του ζώου.

ΚΑΡΤΑ ΒΟΣΚΟΥ

Το γάλα είναι το πιο σημαντικό προϊόν που παράγει ο βοσκός!

Από αυτό φτιάχνει και τα υπόλοιπα προϊόντα:

Γραβιέρα, Ανθότυρος - Μυζήθρα, Ξινομυζήθρα, Κεφαλοτύρι, Λευκό τυρί (φέτα), Τυροζούλι, Πηχτόγαλο, Ανθόγαλο, Ξινόγαλο, Γιαούρτι, Ριζόγαλο, Κρέμες



Το μαλλί:

Παλιά, ο βοσκός πουλούσε το μαλλί των προβάτων για να φτιάξουν κουβέρτες, ρούχα ή χαλιά. Σήμερα, το χρησιμοποιεί ως λίπασμα στις ελιές ή απλά το πετάει.

Το μιτάτο, αν και μικρό, έχει μέσα όλα
όσα χρειάζεται ο βοσκός!



Μέσα στο μιτάτο θα δεις:

- Την **παραστιά**, το τζάκι στο κέντρο του δωματίου για θέρμανση και μαγείρεμα
- Την **πεζούλα**, το πέτρινο κρεβάτι του βοσκού που το στρώνει με κλαριά και κουβέρτες για να κοιμάται ζεστά
- Την **τάβλα του γάλακτος**, ένα φαρδύ ξύλο όπου βάζει το τυρί για να στεγνώσει
- Το **τυρόσπιτο**, το «φυσικό» ψυγείο του βοσκού, το δεύτερο δωμάτιο του μιτάτου όπου ωριμάζουν τα τυριά



Ήξερες ότι...

Το μιτάτο είναι πολύ μικρό; Έχει διάμετρο 4-7 μέτρα και ύψος μόλις 2 μέτρα!

ΚΑΡΤΑ ΒΟΣΚΟΥ



Ο βοσκός ζει σε ένα μικρό πέτρινο καλύβι που είναι το σπίτι του, το μιτάτο. Είναι ένα δωμάτιο στρογγυλό με θόλο ή τετράγωνο με ίσια σκεπή. Φτιάχεται με πέτρες χωρίς τσιμέντο για να αντέχει στους αέρηδες του βουνού.

Έξω από το μιτάτο θα δεις:

- Τη **μάντρα**, ο πέτρινος περιφραγμένος χώρος δίπλα στο μιτάτο, όπου ο βοσκός αρμέγει τα ζώα με ασφάλεια
- Την **αποθήκη**, όπου φυλάσσονται τα εργαλεία και οι ζωτροφές για τον χειμώνα
- Ο **ορνιθώνας**, δηλαδή το κοτέτσι με τις κόττες και τα αυγά τους
- Το **χωράφι**, όπου καλλιεργεί τα σιτηρά του
- Το **υπόστεγο** για δουλειές και ξεκούραση κάτω από την σκιά



