

# Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΒΟΣΚΟΥ



Το σχολείο μας η φύση

Τετράδιο Σχολικών Δραστηριοτήτων  
του/ης μαθητή/τριας .....

Σχολικό έτος .....

**green**  
**tour.gr**

Local Ecotourism Tour Operator  
powered by apoplous



# Δύο λόγια γι αυτόν που θα χρησιμοποιήσει το τετράδιο

...Η ταπεινή ενασχόληση με τη μετακινούμενη κτηνοτροφία σέρνει μεγάλη πολιτιστική κληρονομιά, συμβάλλει στη διαμόρφωση του κρητικού τοπίου, παράγει ποιοτικά παραδοσιακά διατροφικά, και όχι μόνο, προϊόντα. Είναι γνωστή ως νομαδική, μετακινούμενη κτηνοτροφία και χαρακτηριστικό της είναι η ελεύθερη διακίνηση των αιγοπροβάτων μεταξύ των βοσκοτόπων.

Σήμερα...

Ο πολυλειτουργικός χαρακτήρας της εκτατικής κτηνοτροφίας συνεχίζει να έχει τεράστια πολιτιστική διάσταση και μεγάλη συμβολή στη διατήρηση του φυσικού κύκλου της ζωής και της αγροτικής ανάπτυξης καθώς και στην εξισορρόπηση της χλωρίδας και της πανίδας.

Η μικρή ομάδα που επιμελήθηκε αυτή την έκδοση στο πλαίσιο του προγράμματος «ΟΡΕΑ ΚΡΗΤΗ»

**Ελένη Χαιρέτη**, σχεδιασμός οικοτουριστικών προγραμμάτων

**Χάρης Παπαγιαννάκης**, σχεδιασμός οικοτουριστικών προγραμμάτων

**Γιώργης Σταθωράκης** (Ρηγογιώργης), κτηνοτρόφος

**Πατήρ Ανδρέας Κόκκινος** (Ριζώτης), κτηνοτρόφος

**green  
tour.gr**  
Local Ecotourism Tour Operator  
powered by apoplous





Βγήκαμε στ' αόρι μετά από τόσο καιρό ...

Γιωργιό, σήκω αντράκι μου να ληλούμε τσ' αίγες να βγούμε στα όρη. Ο γάιδαρος είναι φορτωμένος από ώρα και στέκει όξω στην καρυδιά. Ο Μιχάλης κι ο Κωστής πάνε από του Ξερακιά. Εμείς θα πάρουμε το γάιδαρο και θα πάμε απού τον Πόρο. Θα σμίξομε ούλοι στο μιτάτο.

Ποιος ο λόγος, πατέρα, κάθε χρόνο τα ίδια και τα ίδια; Να κάνομε πέντε έξι στρατιές με το γάιδαρο, να ανεβάξομε ρούχα και τουπομάδα και να μη μας αφήνεις κι εμάς το καλοκαίρι στο χωριό σα ντων αδρώπω τα κοπέλια να παίξομε όλη μέρα; Μόνο θες να τυραννούμαστε ν' αρμέγομε τσ' αίγες, να τυροκομάς και να τρώνε τα τυριά οι ζουρίδες και οι καλογεννούσες!

Κάθε άνοιξη, ο βοσκός με το μικρότερο γιο του ξεκινούν το ξεγιάλιμα του κοπαδιού. Στις επόμενες σελίδες το ταξίδι του Γιώργη, από τα πεδινά στα ορεινά, ξετυλίγεται μέσα από εικόνες, περιγραφές και δραστηριότητες.

Ελπίζουμε το ταξίδι αυτό να γίνει και για εσάς ένα ξεκίνημα για τη γνωριμία με την τέχνη του βοσκού και το μαγευτικό κρητικό τοπίο. Κατά την ανάβαση, ο Γιώργης κάνει ερωτήσεις που μένουν αναπάντητες. Θα μπορέσετε άραγε εσείς να τις απαντήσετε;





Η Ζωή του βοσκού που θα ζήσεις οφέτος το καλοκαίρι είναι η πιο διασκεδαστική περιπέτεια για τα κοπέλια τσ' ηλικίας σου ...

Το περιβάλλον της Κρήτης είναι ορεινό, η καλλιεργήσιμη έκταση μικρή και γι' αυτό οι περισσότεροι από 'μας είμαστε βοσκοί...

Οι κτηνοτρόφοι, ιδιαίτερα μέχρι 50 περίπου χρόνια πριν, περνούσαν τα καλοκαίρια στ' «αόρι», το χειμώνα στα χειμαδιά.



Ουφ... πατέρα, να σταθούμε λιγάκι να ξεκουραστώ;

... Τση Κρήτης τα ψηλά βουνά βοσκοί τα περπατούνε  
κι ούλzes τση Κρήτης τσ' ομορφιές από ψηλά θωρούνε

Κι εμείς σφέτος εμάδαμε στο σκορειό τση Κρήτης οι  
οροσειρές πως είναι δεκαπέντε ...

... Εχουμε ενδημικά φυτά, δεντρά επιβλητικά,  
και σπάνια αρπαχτικά μασε θωρούν από ψηλά.

... Στο τέλος του καλοκαιριού θα 'χεις γνωρίσει το βουνό και θα 'χεις  
μάθει να βγάνεις και μαντινάδες ...

Τρεις οροσειρές της  
Κρήτης ξεπερνούν τα  
2000 μ. Γνωρίζεις  
ποιες;

Η Κρήτη έχει πολλά  
ενδημικά φυτά, δηλαδή  
φυτά, που φυτρώνουν  
μόνο εδώ



# Πρώτη βραδιά στο μιτάτο ...

Σκύψε να μην κουτουλήσεις την κεφαλή σου.



Εγώ θα κοιμηθώ στην πεζούλα για να 'μαι κοντά στη φωτιά.

... ZZZZZ ...

Τα μιτάτα είναι κυκλικά κτίσματα, θολωτής κατασκευής και αποτελούν ταυτόχρονα σπίτι, αποθήκη και τυροκομείο για το βοσκό.

Το στρώμα των βοσκών ήταν η καλοκοιμηθιά και οι αστοιβίδες

Ήξερες ότι:

Η ομοιότητα του με τους Μυκηναϊκούς και Μινωικούς τάφους είναι εντυπωσιακή. Η παλαιότερη καταγραφή μιτάτου φαίνεται να είναι το εκκλησάκι του Τιμίου Σταυρού στην κορυφή του Ψηλορείτη, το οποίο επισκέφτηκε ο γάλλος φυσιοδίφης Belon γύρω στα 1550.



12 Ιουνίου

Βγήκε η Μαρία με τη Σοφία, ξώμειναν στο βουνό

Σάββατο 14  
Ελισσαίου Προφήτην, Μεσοδίου Κων/στας  
Ξαπνέ η Μαρία με την  
Σοφία στα όρη τρις μέρες

Στο βουνό μέναμε μέχρι και ένα μήνα ή περισσότερο χωρίς να κατεβούμε στο χωριό. Τακτικά ανέβαινε ο «μαντρατζής» και μας έφερνε φαγητό, τα νέα απ' το χωριό κι όλα τα χρειαζόμενα.

Γιατί ο βοσκός μεταφέρει το κοπάδι;

Πού το μεταφέρει την άνοιξη και πού το φθινόπωρο;

Τι είναι το χειμαδιά;



17 Ιουνίου

Πήγαμε το κοπάδι μέχρι του Μαδαρή το λιβάδι. Κάμανε καλή βοσκή



Εγώ ακόμη δεν καταλαβαίνω γιάντα να ληλούμε τσ' αίγες να τσοι ανεβάζουμε στ' αόρι, αφού μπορούμε να τσοσε δίνουμε τροφή στο χωριό;

Πρώτα απ' όλα, γιατί δεν υπάρχει υγιεινότερη τροφή από τη φυσική.

Αν δε σου φτάνει αυτό, φαντάσου να κάθεται όλη μέρα στο τραπέζι και να σε ταιΐζει η μάνα σου, χωρίς να γλακάς να παίζεις και να χιλιμιντράς. Πόσο θ' αντέξεις;

Εντάξει... Τότε, ας τσ' αφήσουμε στα χειμαδιά.

Και το καλοκαίρι ήντα θα τρώνε; Φαντάσου ένα (ν)τόπο να βόσκειται συνέχεια. Πώς θα φυτρώξει νέο χόρτο;



Στην Ευρώπη, η μετακινούμενη κτηνοτροφία συναντάται στην Ελλάδα, τα Βαλκάνια και σε όλες τις μεσογειακές χώρες.

Οφέτος τ' αόρι έχει αροδαμίσει καλά. Καλή χρόνια!



Δίκταμος

Πατέρα, πώς τα λένε αυτά που τρώνε οι αίγες;



Αγρίόθυμος

Ελα να σου δείξω.... τσοι Αχριόθυμους, τη Θρύμπη, τη Φασκομηλιά, την Καλοκοιμηδιά, τσοι Λουτσές με το λουτσόκαρπο, το Πετραμυγάλι, τον Ερρικα, τσοι Γαλαστοιβίδες, τσοι Κεντούκλες...



Πετραμυγάλι

Φτάνουνε για σήμερα.....

Μπορείτε να φανταστείτε γιατί το τυρί στα ορεινά είναι τόσο αρωματικό;



Γαλαστοβίδα



νωτόθαις  
η ϑυριακή



Τα ζώα δεν τρώνε μόνο τα χόρτα, αλλά βοηθούν  
και στην εξάπλωσή τους. Μπορείς να φανταστείς  
πώς;

Κάθε είδος έχει δικούς του μηχανισμούς  
επιβίωσης απέναντι στον κίνδυνο, όπως οι τσίτες.

Ελα να σου δείξω ένα από τα πιο σπάνια  
λουλουδία της Κρήτης: Το κρητικό κεφαλάνθηρο...  
Φέρε πετρούλες να το περιφράξουμε να μην το  
φάνε τα πρόβατα.

κρητικό  
κεφαλάνθηρο



φασκόμηλο



Αξέχαστη λαχτάρα... Ο Γιώργης ήθελε να πάρει το μικρό του αγριόγατο

**Α** Πού πας πάλι;

**Υ**  
**ρ**  
**ι**  
**α** Πάω στα Λακκιά να δω το φουρόγατο που ζιάζεται απάνω στο χάρακα.

**Ζ**  
**ω**  
**ή** Να μην του σημώνεις, γιατί έχει μωρά και θα σου βγάλει τα μάτια.



NHMC (c) Trichas, A.

Κρητικός Αγριόγατος  
(*Felis Silvestris Cretensis*)

Ναψιψιψι...ψιψι

Ποια άλλα είδη της άγριας  
ζωής στην Κρήτη γνωρίζετε;

Ήξερες ότι ...

Μέχρι το 1996 ο κρητικός  
αγριόγατος θεωρούνταν  
εξαφανισμένος;

Είναι το μεγαλύτερο σαρκοφάγο  
θηλαστικό της Κρήτης και ιδιαίτερα  
σπάνιο.



Καλά, τα κοχύλια στα βουνά ήντα χυρεύουνε και  
τσοι καρδούλες στην πλάκα ποιος τσοι σκάρισε;

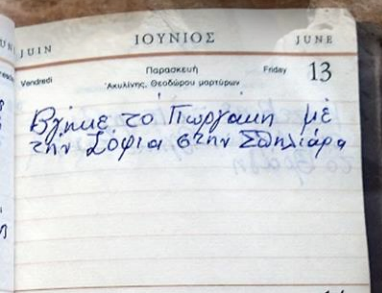


Το νερό τση βροχής και το χιόνι που λιώνει  
τρυπά τσοι πλάκες και σχηματίζει σχέδια, τρύπες, σπηλιάρια.

### Τα σπήλαια ...

Είναι άρρηκτα  
συνδεδεμένα με τη ζωή  
των βοσκών στην  
Κρήτη και τις  
δραστηριότητές τους.  
Από την πρώτη στιγμή  
της εμφάνισης του  
ανθρώπου στο νησί τα  
σπήλαια λειτούργησαν  
σαν λατρευτικοί χώροι,  
κατοικίες, τυροκομεία  
και αποθήκες τυριού,  
φυσικές μάντρες,  
καταφύγια  
ανταρτών.

Τα ασβεστολιθικά πετρώματα  
καταλαμβάνουν την κύρια  
επιφάνεια της Κρήτης και έχουν  
σχηματιστεί από τη  
συγκέντρωση οστράκων ή την  
καθίζηση ανθρακικού  
ασβεστίου στο βυθό των  
θαλασσών υπό μεγάλες πιέσεις.  
Τα μετέπειτα γεωλογικά  
φαινόμενα συντέλεσαν στην  
ανάδυσή τους πολύ ψηλότερα  
από την επιφάνεια της  
θάλασσας. Έτσι, η Κρήτη σαν  
άλλη Θεά Αφροδίτη αναδύθηκε  
από το βυθό της Μεσογείου...



Τελευταία μέρα που τυροκομούμε. Από αύριο παραμεριάζουμε τσ' αίγες και σάζουμε τυρομάλαμα.

Ζεσταίνομε το γάλα στο καζάνι.

Ρίχνουμε την πυθιά και περιμένουμε να πήξει.

Ανακατώνουμε με αργές κινήσεις για να μαζέψουμε τον καρπό.

Μαζώνουμε το ζεστό τυρί με τα χέρια και το βάνουμε στα τουπιά.

Το πιέζουμε για να αποβάξει τα υγρά του ...

Στο τέλος, μεταφέρουμε τα τυριά στην τρύπα και τα τοποθετούμε πάνω σε ξύλα για να ωριμάσουν.



Ήξερες ότι η κρητική γραβιέρα ήταν πολύ φημισμένη στο παρελθόν;

«Το τυρί που παράγουν εδώ αγοράζεται από Βενετούς και άλλους εμπόρους και μεταφέρεται στη Γαλλία, Ιταλία, Ζάκυνθο κλπ. Είναι το καλύτερο τυρί που παράγεται στον Νότο...», έγραφε για την Κρήτη ο Άγγλος περιηγητής, Bernard RANDOLPH, το 1687!

Ουαο !!!!!



Αρχίζουν οι κουρές.....



Σύντεκνε Χαραλάμπη, τα ζα σου  
οφέτος είναι καλόκουρα ...  
Είναι καθαρά και γερά!

Και του χρόνου!  
Να τα χαιρέσετε!  
Να τα χιλιάσετε!



Σύντεκνε, καλώς  
ορίσετε!

Γιώργη μάζωνε,  
αντράκι μου, τα  
μπούζαστρα να μου  
τα φέρεις στο πορόμαντρο  
να μπουζάζομε τα πρόβατα

Καθώς η κουρά είναι  
κοπιαστική εργασία, ο  
βοσκός, συνήθως,  
προσκαλεί φίλους και  
συγγενείς με αντάλλαγμα  
ένα πλούσιο τραπέζι. Στο  
παρελθόν οι κουράρηδες  
έπαιρναν δώρο ένα  
«μποκάρι», δηλαδή ένα  
μπόγο μαλλιού προβάτου.



27 Ιουλίου

Εγώ, οντέ τυροκομώ σκέφτομαι μόνο εσένα  
γι' αυτό και όλα τα τυριά βγαίνουνε χαλασμένα

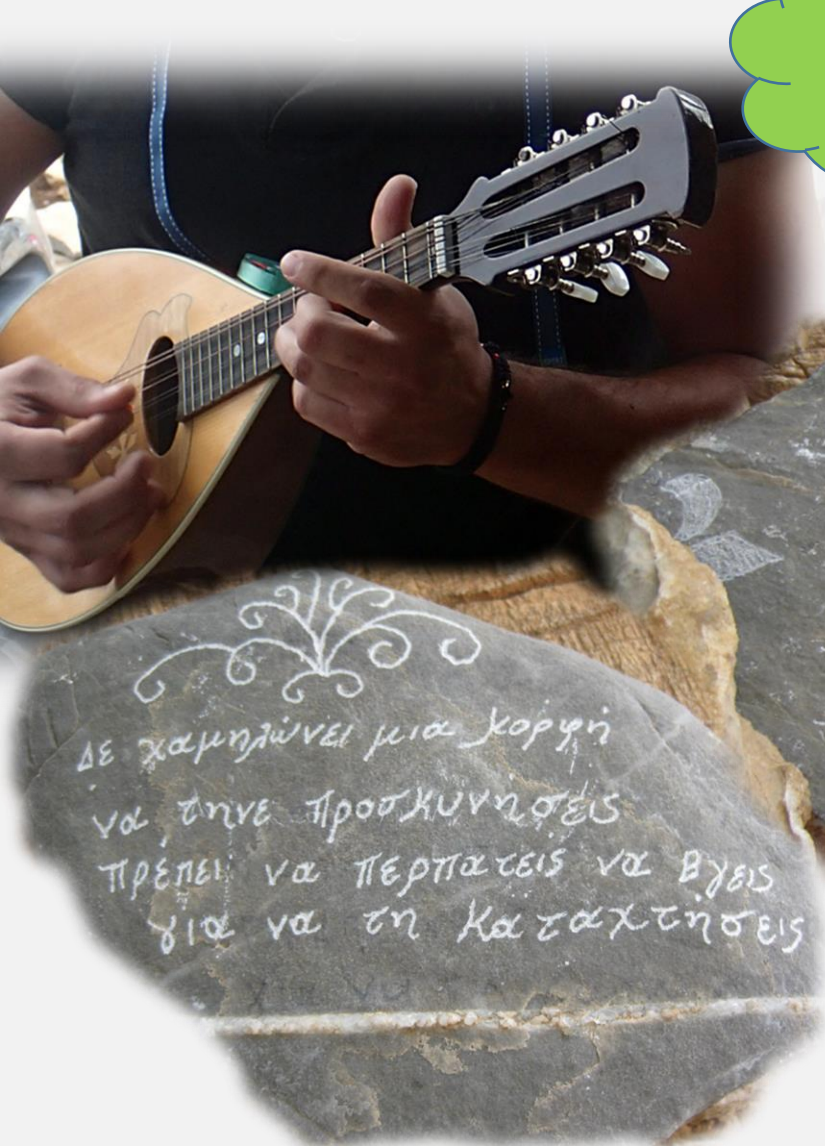
## Η μουσική κουλτούρα, η καντάδα και η μαντινάδα

Τα βασικά όργανα που χρησιμοποιούνται στην κρητική μουσική είναι η **λύρα** και το **λαούτο**. Στην ανατολική και δυτική Κρήτη είναι επίσης διαδεδομένη η χρήση του βιολιού αντί της λύρας. Το **μαντολίνο** χρησιμοποιείται συχνά στις παρέες και ειδικά στις "καντάδες".

**Καντάδα** είναι η αυθόρμητη μουσική έκφραση της παρέας, η οποία περιφέρεται στα σοκάκια των χωριών και χρησιμοποιεί κυρίως ερωτικούς στίχους.

Σημαντική θέση στην μουσική παράδοση της Κρήτης έχουν τα πνευστά, όπως το "χαμπιόλι" (η κρητική φλογέρα) και η "ασκομαντούρα" που είναι ο αρχαίος "άσκαυλος".

Βιόλα μου και ζουμπούλι  
μου, λαλέ και καντιφέ μου



Επαψε να μ' απασχολεί  
η λύπη των ανθρώπων  
έγω ζομένω στην οσμή  
και στο πουχίο το τόπο

Εκεί που κατοικούσατε  
οι άντρες των αρμάτων  
ερέχτικα και στέλιωσα  
και μαγέρα και μιτάτο

Δε χαμηλώνει μια κορφή  
να τήνε προσκυνήσεις  
πρέπει να περπατήσεις να βγεις  
για να τη κατακτήσεις

Κι εδά τόσανα μαλλιὰ ἦντα θα τα κάνομε ... ;

Μετά το κούρεμα, ακολουθεί η κατεργασία του μαλλιού, το πλύσιμο, το ξέσιμο, το γνέσιμο και το βάψιμο.

Το μαλλί των προβάτων ἦταν μία από τις βασικές πρώτες ύλες για την κατασκευή υφασμάτων στην Ελλάδα μέχρι πρόσφατα. Σήμερα, το μαλλί δεν έχει ενδιαφέρον στην αγορά, διότι ἔρχεται φθηνότερο σε κλωστές από το εξωτερικό.

Ἡ υφαντική τέχνη τῆς ΚΡΗΤΗΣ

Υφαντά με γεωμετρικό διάκοσμο

Υφαντά με ευθύγραμμο διάκοσμο

Δεξιμάτα ἢ περαματιστά



# Έτος 1974: Ημερολόγιο του Ρηγομανώλη

Σαμιά: Αριστερό πηρούνι, Δεξό στριφτάλι

Αίγες: 250

Τράγοι: 50

Κοκκινόματα: 120

Σφακιανά: 30

Ρίφια: 20 μουσκούλες και 10 τσίμαροι

## Ψιμόγες του 1974

Αστεράτη κούτουλα, Ασπρομούρα ρουπόχειλια

Βάτσα μαύρη

Δαφνόχειλια

Ζωνή

Καραμπάτη, Καστανή, Κεφάλιπη, Κουμαρή, Κοκκινη,

Κοκκινόλαγαρη, Κούτουλη, Κοκκινασπρόμουρη, Κουρνή,

Κοκκινκεφάλιπη, Κουρνόζωνη, Καστανόχειλη,

Κουμαρολάγαρη

Λαγαράτη

Μαξελιάτη, Μαύρη, Μαυρολάγαρη, Μαυροκεφάλιπη,

Μεράτη, Μουσκούλια κόκκινη

Ροδοπή στειρόγα, ροδοπή μουσκούλια, ρουπόχειλια,

ροδοποασπρόμουρη

Σταυράτη, Σταυρατόκουρη

Φαζό τρουλάκι, φαζολάγαρο

Χελιά μουσκούλια, Χαρκή της Μαρίας, Χαρκομάξελη,

Χαρκολάγαρη, Χαρκομέρατη

Ψαρή, Ψαραύτα στειρόγα

## Τρόβατα

Φεγγαράτο

Μαυρομούρικο

Μαυρόματο

Κοκκινόλιβανο

Μαγουλιάτο

Καμαζό

Λιβανό

Χελιό



Ο Γιώργης κλείνει το ημερολόγιο του πατέρα του και σκέφτεται τα υπέροχα παιδικά καλοκαίρια στο βουνό, ακολουθώντας το κοπάδι στο ξεγιάλισμα.

**«Η παράδοση δεν είναι η διατήρηση της στάχτης του παρελθόντος, αλλά το πέρασμα της φωτιάς στις μελλοντικές γενιές ...»**, μονολογεί.

Έτσι εμπνευστήκε αυτές τις εκδρομές, στις οποίες είστε οι πρώτοι μαθητές που συμμετέχετε ...

### Καλή διασκέδαση!

<b>Ανακαλύπτοντας το τυρί: Η παραδοσιακή τυροκόμηση</b>	Δισκούρι, Κράνα
<b>Ανακαλύπτοντας το τυρί: Στο τυροκομείο</b>	Σμάρι, Ηράκλειο
<b>Βοσκός για μία μέρα</b>	Βρύσες, Ασκύφου
<b>Μετακινούμενη κτηνοτροφία: Ξεγιάλισμα αιγοπροβάτων</b>	Αμάρι, Ρέθυμνο
<b>Τα αρπακτικά πουλιά και διατροφική αλυσίδα: Από το χώμα ως το τυρί</b>	Καπετανιανά, Αστερούσια
<b>Κτηνοτροφία: Υφαντική τέχνη και φυτικές βαφές</b>	Κριτσά, Λασιίθι

## Τροφή για σκέψη ... Ανάλαβε δράση!

Επέλεξε ένα σημείο της Κρήτης για να κάνεις μία εκδρομή με την οικογένεια ή τους φίλους σου ...

Παρατήρησε το μέρος και αναζήτησε με την παρέα σου ίχνη που να μαρτυρούν την **οικολογική και πολιτισμική σημασία** του, καθώς και

**πιθανές περιβαλλοντικές απειλές** που σχετίζονται με την περιοχή αυτή. Μπορείς να συνοδέψεις τις παρατηρήσεις σου με ανάλογες φωτογραφίες. Στο τέλος, συνθέστε όλες τις παρατηρήσεις, ώστε να δημιουργήσετε από κοινού το προφίλ του βιοτόπου.



Οι επόμενες σελίδες θα σε βοηθήσουν να κάνεις τη δική σου έρευνα και να συμπληρώσεις τον ακόλουθο πίνακα.

**f** <https://www.facebook.com/groups/sxoleionoskou>

Μπες στο group και μοιράσου την περιπέτειά σου

# Σημειωματάριο καταγραφής βιοτόπου

## Κατηγορίες παρατηρήσεων

Υγεία βιοτόπου	
Η επιρροή του κλίματος στην άγρια ζωή	

Τροφική αλυσίδα - Ποικιλία ειδών	
Πηγές τροφής & ύδρευσης των άγριων ζώων	
Περιοχές φωλιάσματος πουλιών	
Ανταγωνισμός για εύρεση τροφής	

Δραστηριότητες, συνήθειες και έθιμα των κατοίκων	
Ενόχληση των άγριων ειδών	

Συμβολή και επιπτώσεις της κτηνοτροφικής δραστηριότητας	
---	--



## Απεικόνιση των τεκτονικών πλακών της γης

Στην κόψη της αφρικανικής τεκτονικής πλάκας, που βυθίζεται κάτω από την ευρωπαϊκή, η Κρήτη είναι το αποτέλεσμα μίας **άνισης ανύψωσης πετρωμάτων**, που δημιούργησαν το σημερινό της ποικιλόμορφο ανάγλυφο.

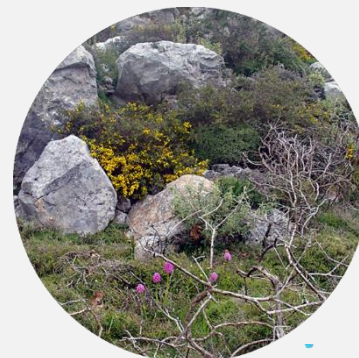
# Η γεωμορφολογία και το κλίμα της Κρήτης



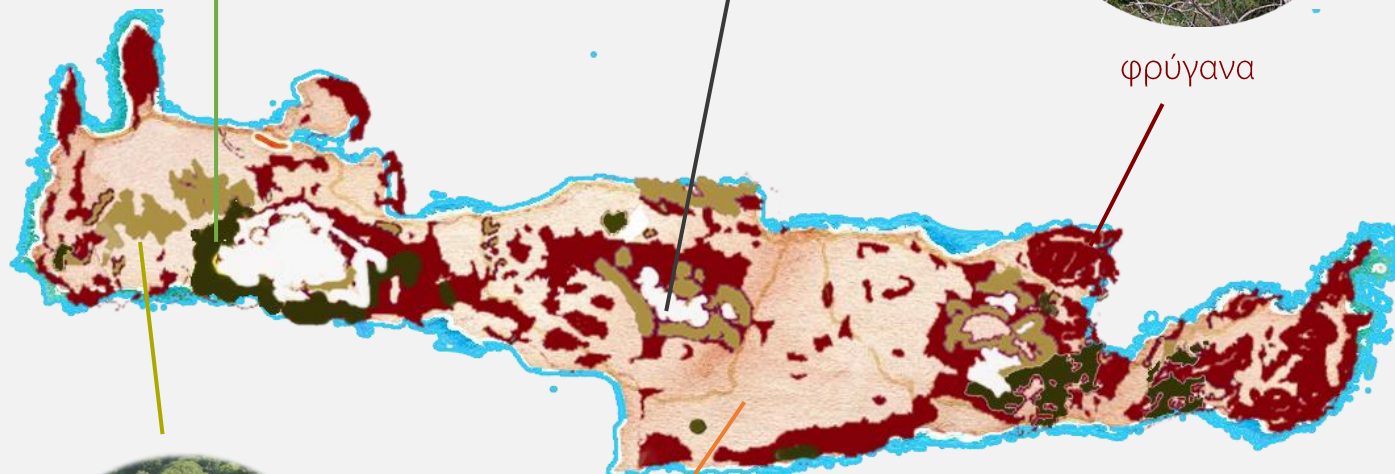
δάση κωνοφόρων και κυπαρισσιού



υποαλπική θαμνώδης βλάστηση



φρύγανα



• ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΒΛΑΣΤΗΣΗΣ  
*Wildlife Biology (2009)*



δάση Δρυός και Μακκί



καλλιέργειες και φρύγανα

Πώς το ανάγλυφο της Κρήτης βοηθά τη μετακινούμενη κτηνοτροφία;



## Η ζωή από ψηλά: Παρατηρώντας τα πουλιά

Τους ουρανούς της Κρήτης διασχίζουν 36 από τα 48 είδη αρπακτικών πουλιών της Ευρώπης. Οι τεράστιες ανοικτές εκτάσεις που ευνοούν την αναζήτηση λείας, σε συνδυασμό με τα απόκρυμα βουνά που φωλιάζουν, είναι ο λόγος που το νησί αποτελεί καταφύγιό τους.



### Μεταναστευτικά πουλιά

Κάθε άνοιξη και φθινόπωρο μεγάλα σμήνη πουλιών, μικρών και μεγάλων, μετακινούνται από τα κρύα μέρη στα θερμά προκειμένου να βρουν τροφή και να φωλιάσουν.

### Η Γερακίνα (*buteo buteo*)

Έχει χαρακτηριστικό σπειροειδές πέταγμα. Τη συναντάμε συχνά πάνω από πεδιάδες και βουνά με χαμηλή βλάστηση να κυνηγάει τρωκτικά και φίδια.



Οι Γύπες της Κρήτης, όπως η Σκάρα και ο Κοκκαλάς, που βρίσκονται στην κορυφή της διατροφικής αλυσίδας, πολύ δύσκολα θα επιβίωσαν χωρίς τη μετακινούμενη κτηνοτροφία. Ως καθαριστές της φύσης, τρέφονται με σάρκες νεκρών ζώων που κατά κύριο λόγο βρίσκουν από τα μετακινούμενα κοπάδια.

### Ο Γυπαετός ή Κοκκαλάς (*gyraetus barbatus*)

Το μεγαλύτερο πουλί και ένα από τα σπανιότερα της ευρωπαϊκής Ηπείρου. Χαρακτηριστική είναι η διατροφική του προτίμηση στα κόκκαλα, τα οποία ρίχνει από μεγάλο ύψος, προκειμένου να σπάσουν σε μικρότερα, πιο εύπεπτα, κομμάτια.



### Το Όρνιο ή Σκάρα (*gyps fulvus*)

Κάτοικος των ορθοπλαγιών, που φωλιάζει στα μικρά σπήλαια των ασβεστολιθικών πετρωμάτων. Είναι ο «καθαριστής» της φύσης, αφού τρέφεται κατεξοχήν με σάρκες νεκρών ζώων.



## Φιγούρες αρπακτικών πουλιών της Κρήτης



**Buteos**  
Γερακίνα



**Owls**  
Κουκουβάγια



**Eagles**  
Αετός



Πώς παρατηρούμε τα πουλιά,  
βλ. τις πηγές στο τέλος του  
τετραδίου

**Falcons**  
Πετρίτης



**Accipiters**  
Σαΐνι



**Vultures**  
Γύπας



**Harriers**  
Κίρκος



Ακόμη και αν δε μπορείς να δεις  
καθαρά ένα πουλί, μπορείς να  
το διακρίνεις από ...

- Το μέγεθος του;
- Το κύρτωμα και τα  
«ακροδάκτυλα» των φτερών;

## Βάφοντας μαλλί με φυσικό χρώμα από βελανίδια

- Αγοράζουμε ένα κουβάρι μάλλινο νήμα
- Μαζεύουμε τα βελανίδια, κατά προτίμηση τον Αύγουστο, πριν τις βροχές
- Τα κοπανίζουμε
- Τα βάζουμε σε χλιαρό νερό – να τα σκεπάζει – για 48 ώρες
- Τα βράζουμε μέσα στο ίδιο νερό, κανονίζοντας το χρόνο βρασμού ανάλογα με την απόχρωση που θέλουμε. Όσο πιο σκούρες αποχρώσεις θέλουμε, τόσο πιο πολλή ώρα τα αφήνουμε να βράσουν
- Τα κατεβάζουμε από τη φωτιά και τα αφήνουμε να κρυώσουν
- Αφού κρυώσουν, τα σουρώνουμε σε πολύ λεπτό κόσκινο, το οποίο έχουμε καλύψει με λεπτό βαμβακερό ύφασμα (τουλουπάνι). Τα σπασμένα βελανίδια δε χρειάζονται πλέον
- Συλλέγουμε το βαφικό υγρό (βάμμα) σε ανοξείδωτη κατσαρόλα
- Έπειτα, βουτάμε το μαλλί, σε αναλογικά μικρές ποσότητες, αρχικά σε χλιαρό νερό ώστε να μη μπει απότομα στο ζεστό βάμμα και κάνει «αναπιαστάδες»
- Βουτάμε ύστερα το μαλλί στο βάμμα
- Ανεβάζουμε σταδιακά τη φωτιά, ώσπου το υγρό να σιγοβράζει. Τη διατηρούμε μέχρι να πετύχουμε την απόχρωση που θέλουμε
- Αφήνουμε το μαλλί να κρυώσει μέσα στο βάμμα, εκτός εάν θέλουμε ανοιχτή απόχρωση
- Το ξεπλένουμε καλά ώσπου να βγαίνει καθαρό το νερό
- Το στεγνώνουμε σε σκιερό μέρος, κατά προτίμηση σε ανέμη



Από το βιβλίο της Μαρίας Τσιριμονάκη «Φυτικές βαφές. Από τους θησαυρούς της κρητικής γης»

Παρόμοιες συνταγές μπορείτε να βρείτε και για άλλα βαφικά φυτά, όπως το ρόγδι, η καρδιά, η ακονιζά, η ξυνίδα κ.α.

# Φτιάχνοντας τυρί στο σπίτι

Καταγράψτε την παραδοσιακή συνταγή του βοσκού!

Υλικά

Διαδικασία



# Μάθε περισσότερα ...

## Στη βιβλιοθήκη

Η δημιουργία του κρητικού τοπίου

Rackham, O., Moody, J. Πανεπιστημιακές εκδόσεις Κρήτης, 2004

Φυτικές βαφές. Από τους θησαυρούς της κρητικής γης.

Μαρία Τσιριμονάκη. Κέντρο Κρητικής Λαϊκής Τέχνης. Ρέθυμνο 2005

## Στο διαδίκτυο

Χάρτης των περιοχών  
Natura 2000

<http://natura2000.eea.europa.eu/>

Προστατευόμενες περιοχές  
Natura 2000 της Κρήτης

<https://natura2000.crete.gov.gr/index.php?id=20>

Αγριολούλουδα της  
Ελλάδας

<http://greekflora.gr>

Μιτάτα του Ψηλορείτη

<http://www.anogeia.gr/tradition/mitata/mitata.html>

Ασβεστολιθικά πετρώματα

<http://www.psiloritis-natural-park.gr/1/64.html>

Κλωστοϋφαντουργία

<http://player.slideplayer.gr/10/2855881/#>

Παρατήρηση πουλιών

[http://www.ornithologiki.gr/page\\_cn.php?tID=1886&aID=919](http://www.ornithologiki.gr/page_cn.php?tID=1886&aID=919)

<http://www.allaboutbirds.org/NetCommunity/Page.aspx?pid=1270>

Βιοποικιλότητα

[http://kpe-kastor.kas.sch.gr/biodiversity\\_site/b/biodiversity.htm](http://kpe-kastor.kas.sch.gr/biodiversity_site/b/biodiversity.htm)

## Γλωσσάρι

Σημειώστε τις άγνωστες λέξεις του τετραδίου και ζητήστε βοήθεια από το βοσκό για την ερμηνεία τους.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Παιχνίδι με την παρέα

Θα ρεΐς πως είμαι εγώ βοσκός και βάνω τα στιβάνια ...

Εγώ όντε τυροκομώ φοράω και το μαντήλι ...

Ολοκλήρωσε τις  
μαντινάδες και φτιάξε  
νέες με τις παραδίπλα  
λέξεις ...

μαντήλι, στιβάνια, κατσούνα,  
βουριάλι, γέρια, καζάνι,  
τουπιά, τaráχτης, μαδαριά,  
πατανία







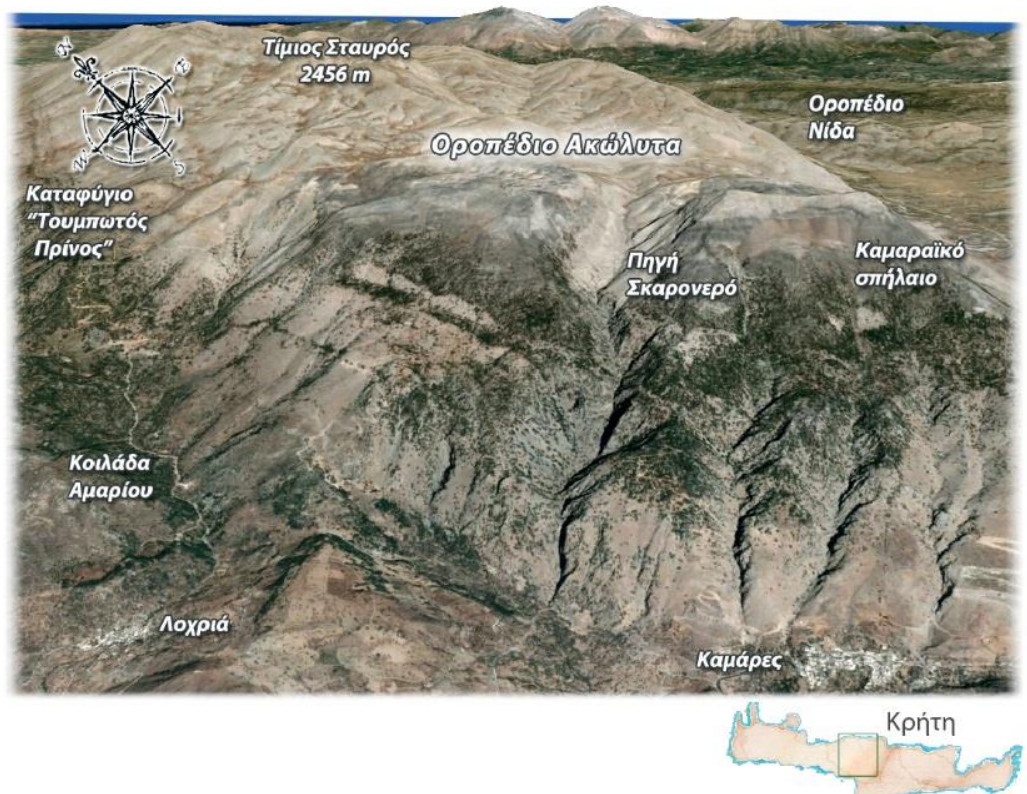
# Φυσικό Πάρκο Ψηλορείτη



**green  
tour.gr**

## Η ζωή στα Ακώλυτα στο Νότιο Ψηλορείτη

Για πέντε μήνες του έτους οι κτηνοτρόφοι ζουν με τα κοπάδια τους στα Ακώλυτα, περίπου 2.000 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Ελάχιστα έχουν αλλάξει από τον καιρό των παππούδων τους. Για τους ποιμένες των Ακωλύτων, η παράδοση, δεν είναι η διατήρηση της στάχτης του παρελθόντος, αλλά το πέρασμα της φλόγας στην επόμενη γενιά.



## Ζήστε το Σχολείο του Βοσκού με το greentour

Το greentour είναι ένα τοπικό οικοτουριστικό γραφείο που δραστηριοποιείται στο Φυσικό Πάρκο Ψηλορείτη. Σχεδιάζουμε και υλοποιούμε πρωτότυπα οικοτουριστικά προγράμματα, εμπλέκοντας τους ντόπιους, στηρίζοντας την τοπική οικονομία και ενισχύοντας τη διατήρηση της φυσικής και πολιτιστικής κληρονομιάς.

### Local Ecotourism Tour Operator

Γιαμπουδάκη 11 – 17, 74100, Ρέθυμνο, Κρήτη

Τηλ: 28310 20476-7, κινητό: 6973210610, info@greentour.gr

Επικοινωνία, κρατήσεις: [www.greentour.gr](http://www.greentour.gr) Άδεια ΕΟΤ: 0208Ε61000097001