



Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Ανωγείων

*Επίσκεψη
στο σπίτι του βοσκού,
ακολουθώντας το μονοπάτι του Αγίου Υακίνθου*

Θεωρητικό Μέρος



Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης
Ανωγείων

Θεωρητικό Μέρος

Φ Ε Β Ρ Ο Υ Α Ρ Ι Ο Σ 2 0 0 9





Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Ανωγείων

Συγγραφική ομάδα
Η Παιδαγωγική Ομάδα του ΚΠΕ Ανωγείων
Καρατάσος Νίκος,
Δάσκαλος, Υπεύθυνος του ΚΠΕ
Κεφαλογιάννη Ζαχαρένια,
Φιλολόγος, Αναπληρώτρια Υπευθύνου του ΚΠΕ
Δακανάλη Αικατερίνα,
Δασκάλα, Μέλος Π.Ο.
Παπαζαφειρόπουλος Δημήτρης,
Δάσκαλος, Μέλος Π.Ο.
Χαιρέτη Μαρία,
Νηπιαγωγός, Μέλος Π.Ο.

Επιμέλεια Έκδοσης
Η Παιδαγωγική Ομάδα του ΚΠΕ Ανωγείων

Εκδότης:
Κέντρο Περιβαλλοντικής
Εκπαίδευσης Ανωγείων
Ταχ. Δ/ση: Μαθητική Εστία Ανωγείων
Ταχ. Κώδικας: 74051
Τηλέφωνο: 28340 31662
FAX : 28340 20335
E-mail: mail@kpe-anogion.gr
Ιστοσελίδα: <http://www.kpe-anogion.gr>

Τίτλος:
“Επίσκεψη στο σπίτι του βοσκού,
ακολουθώντας το μονοπάτι του Αγίου Υακίνθου”

Η έκδοση είναι συγχρηματοδοτούμενη από την Ευρωπαϊκή Ένωση στο πλαίσιο υλοποίησης της πράξης «Κέντρα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση», της προγραμματικής περιόδου 2007-2013 και εντάσσεται στον 1ο Άξονα Προτεραιότητας, που αναφέρεται στις Περιφέρειες Σύγκλισης, με φορέα υλοποίησης το Εθνικό Ίδρυμα Νεότητας, υπό την εποπτεία του Υπ.Ε.Π.Θ.

Περιεχόμενα

Λίγα λόγια για το πρόγραμμα	3
Ο Κόσμος της Ίδης, άγριος, τραχύς, όλο πέτρα και χώμα.	4
Οι ξερολιθικές κατασκευές	5
Τα Μιτάτα	7
Μέρη του μιτάτου	8
Κατασκευή του μιτάτου	9
Συνθήκες δημιουργίας μιτάτου	12
Γλωσσάρι	15
Βιβλιογραφία	16



Λίγα λόγια για το φρούτα



Αγαπητέ φίλε/η,

Τα Μιτάτα είναι κυκλικές ξερολιθικές κατασκευές, διάσπαρτες στα βουνά της Κρήτης, που χρησιμοποιούνται ακόμα και σήμερα, ως ορεινά καταλύματα, στέγες των βοσκών στο βουνό, όπου διαμένουν και στεγάζουν τις παραγωγικές δραστηριότητες της τυροκομικής.

Τα μιτάτα της Νίδας- το οροπέδιο της Νίδας βρίσκεται στην ανατολική ρίζα του Ψηλορείτη, σε υψόμετρο 1400μ και σε απόσταση 21 χιλμ από τα Ανώγεια- θεωρούνται ιδιαίτερα για την τυρολοχία και την παραγωγή τους, φρούτα μιας παλαιάς κατασκευαστικής μεθόδου, και οικοδομημένα με τον εκφορικό τρόπο. Ερευνητές υποστηρίζουν ότι η οικοδομική αυτή μέθοδος είναι η ίδια με αυτή των θολωτών μινωικών τάφων. Η λέξη μιτάτο φέρχεται από τη λατινική λέξη *metatium* που σημαίνει στρατιωτικό κατάλυμα. Η λέξη φέρχεται στους βυζαντινούς με την έννοια του προσωρινού καταλύματος και διατηρείται σήμερα με την ίδια σημασία στην Κρήτη.

Το μιτάτο είναι το κύριο κτίσμα του συνόλου των χώρων που καταλήγει σε θόλο κυκλικό, ανοικτό προς τον ουρανό και σφραγίζεται με ένα δεύτερο το τυροκέλι ή κλειδόσπιτο, όμοιο με το μιτάτο αλλά με χαμηλότερο το ύψος της στέγης του και χωρίς άνοιγμα στην οροφή του θόλου. Εκεί τοποθετούσαν τα τυριά για φύλαξη. Τέλος, η μάντρα φτιαγμένη κι αυτή από ξερολιθία ήταν απαραίτητος χώρος δίπλα στο μιτάτο για τη φύλαξη και το άρμεγμα των φροσάτων. Πολλές φορές τα μιτάτα αποτελούν συγκροτήματα με άλλους βοηθητικούς χώρους και είναι συγκεντρωμένα, συνήθως, κατά ομάδες οικογενεινών.

Το βασικό και μοναδικό οικοδομικό υλικό των μιτάτων είναι η πέτρα της περιοχής, οχιστόπλακες από ιταλική ασβεστόλιθο, που αφθονεί στον Ψηλορείτη. Πρόκειται για ανώνυμη αρχιτεκτονική. Δεν είναι έργο του επώνυμου μάστορα, αλλά της παρέας, της ομάδας. Στο κέντρο το ακίδογράφημα δηλώνει το έτος κατασκευής ή επισκευής ή ανακατασκευής. Το παλαιότερο ακίδογράφημα στη Νίδα είναι στο μιτάτο του Παυλά-Μιχάλη Σκουλά στη θέση «Αστρώτικο» το 1841, ενώ το πιο πρόσφατο είναι η εκκλησία του Αγίου Υακίνθου 1998 στη θέση «Φούρνοι», η οποία κατασκευάστηκε από ειδικούς μαστόρους της πέτρας στο σχήμα του μιτάτου.

Στο τετράδιο που έχεις στο χέρι σου προσπαθήσαμε να περιγράψουμε με απλά λόγια την κατασκευή και τα μέρη του μιτάτου όπως, κυρίως, εμφανίζονται στη Νίδα, και να περιγράψουμε τη ζωή των βοσκών στο βουνό, για να μωρέσεις να παρακολουθήσεις καλύτερα το φρούτα του ΚΤΕ Ανωγείων «Επίσκεψη στο στέγες των βοσκών, ακολουθώντας το μονοπάτι του Αγίου Υακίνθου».

Νίδα που είσαι ορθάνοιχτο στον κόσμο παραθύρι και ζώματι μερακλίδικο στην Ελλάδα τ' αργαστήρι
στα κήματα σου αφήσανε χιλιάδες παραμύθια που μέσα ντυς थे να 'χουνε πάντα νική κι αλήθεια
μάννα τον πιο τρανού Θεού, σ' ανατολή και δύση που τότε κέρασε νερό που του Χριστού τη θύση
και γλάκανε ξηρόλιθος, και χόρευε κι εσθία, ψάν το βυζαστάρι αρνί σάνω στη νεβρίδα
Νίδα που πήρες αγκαλιά με τόση τρυφερότη, τη βοσκοπούλας τη γλυκιά παραδεισένια νίστη,
και σε ψουμιάδα κι ομορφιές άλλο δεν έχεις ταίρι τον Έρωτα ακατάλυτο κι αθάνατο λημέρι...

Γιώργος Καράτης, «Νίδα»

Η Παιδαγωγική Ομάδα του ΚΤΕ Ανωγείων

ΤΑ ΜΙΤΑΤΑ ΚΑΙ ΟΙ ΑΚΡΪΤΕΣ ΤΗΣ ΝΪΔΑΣ

Να 'μουν βοσκός ...
Να μουν βοσκός στ' Αστρηϊτικό γή μαντρατῆς στη Νίδα
Να'χω τρακόσια ιθρόβατα και ιθεντακόσες αίγες.
Να τα βοσκείγω 'ς τση Μηλιάς είτε 'ς τα' Αθλιακάμμη
Στη Μεσορράχη νοτικά τα στείρα μουν να βλέπω.
Κι όταν τα' αυσησήμερο ο ήλιος σνοηλίξει,
Να ιάγω την κατσίνα μουν, να βγω στο Περδικάρι,
Να ιπω στη βρύση τον Χριστού νερό να όρσοερέγω,
Να βγάλω ασό τη βούργια μουν κρηθινο ιαξιμάδι.
Κι όπως ιθερνά τ' Ακόλλητα ο ήλιος για να δύσει
Να ιδιάσω τη μαντούρα μουν γλικύ σκοσό να ιαίξω.
Να κελαησύνε ιθέρδικες, να κλαουορίζει ο Δίας
Κι ασό τον Τιμηθανάτορα ντασίλια να γροκοίνται,
Τα λέρια τω ιθροβάτω μουν να μουν κρατούνε ιθάσσο.

Μήτσος Σταυρακάκης

Ο Κόσμος της Ίσης, άγριος, τραχύς, όλο ιθέτρα και χύμα.

Η Πέτρα σε αποχρώσεις του γκρι και του πράσινου χάλκευε πρώτη το ήθος των ανθρώπων.

Όπως οι άνθρωποι:

Άψεις, τραχείς, που η ψυχή τους εναρμονίζεται με τη δωρικότητα, την αρμονία και το σθένος του σπιβαρού τοπίου.

Η ζωή τους, μια καθημερινή μάχη με τη φύση, τις δυσκολίες, αλλά πίσω από τη σκληρότητα στέκεται μια τρυφερή ψυχή, ευαίσθητη και σοφή, που αναγνωρίζει το βαθύτερο νόημα στην απλότητα των πραγμάτων.



Οι ξερολιθικές κατασκευές

Οι ξερολιθικές κατασκευές αποτέλεσαν από την προϊστορία ένα εργαλείο για τον έλεγχο και την αξιοποίηση του φυσικού περιβάλλοντος των ανθρώπων. Ο χώρος που έχει διαπλαστεί από ξερολιθικές κατασκευές, γίνεται τόπος, όπου αναπτύσσονται οι ειδικές σχέσεις ανάμεσα στις κοινωνίες και στο φυσικό τους περιβάλλον, όπου οι άνθρωποι παρεμβαίνουν και δημιουργούν μικρο-περιβάλλοντα και μικρο-κλίματα. Όπως συμβαίνει με όλα τα ανθρώπινα έργα, οι ξερολιθικές κατασκευές δημιουργούν έννοιες, σύμβολα και σημασίες, που με τη σειρά τους, μετατρέπουν τους χώρους σε τοπία. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο στην Ευρώπη σήμερα και σε όλο τον κόσμο τα τοπία θεωρούνται πολιτισμική κληρονομιά.

Είναι διαπιστωμένο ότι οι «ξερές λιθίες» χρησιμοποιήθηκαν, εγκαταλείφθηκαν και επαναχρησιμοποιήθηκαν πολλές φορές μέσα στους κύκλους της ιστορίας. Με τα τοιχεία, τα φράγματα, τα χωρίσματα και τα κλείσματα δημιουργήθηκαν σε αρκετές περιπτώσεις ανθρωπογενείς οικολογικοί θώκοι(φωλιές) για ειδική χλωρίδα και πανίδα. Τα είδη των φυτών που ζουν στους τοίχους της ξερολιθιάς, ποικίλλουν πολύ από τόπο σε τόπο, ανάλογα με τη γεωγραφική θέση. Ενώ, μικρά ζώα βρίσκουν μόνιμα ή προσωρινά καταφύγια στους τοίχους της ξερολιθιάς(φίδια, σαύρες, κ.ά)

Το ξερολιθικό τοπίο είναι ένας σύνθετος ανθρωπογενής χώρος που λειτουργεί ως ενδιάμεση ζώνη ανάμεσα στον οικισμό και την άγρια φύση. Είναι μια αρχαία τέχνη-τεχνική η δόμηση με πέτρες (ξερή λιθιά, pietra asecco), χωρίς τη χρήση παρεμβατικού υλικού. Μπορούμε να διακρίνουμε κατηγορίες ξερολιθιάς, όπως τα όρια-σύνορα, τα ξερολιθικά τοπία, ξερολιθικά μονοπάτια, αγροτικές και κτηνοτροφικές κατασκευές, υδραυλικά έργα, κατοικίες, κτίσματα βιοτεχνιών και προβιομηχανικών δραστηριοτήτων, ιστορικά μνημεία, κ.ά.

Στην Ελλάδα πολύ διαδεδομένες αρχιτεκτονικές μορφές ξερολιθιάς είναι οι αναβαθμίδες-πεζούλες. Ακόμη, στην Ελλάδα οι ξερολιθικές κατασκευές ως ιερά μνημεία αποτέλεσαν οι Λίθοι (όρια), όπως τα τρούλια της Καρπάθου, οι ερμαϊκές στήλες των αρχαίων, οι ορθόλιθοι των Κυκλάδων, παλιοί λιθοσωροί (λιθακιές, έρμακες), οι «αναθεματίστρες» στην Άνδρο και μεγαλιθικά μνημεία, όπως τα δρακόσπιτα της Εύβοιας.

Τα παλαιότερα κυκλικά κτίρια κτισμένα από πέτρα με εκφορικό θόλο, χρονολογούνται από την 4η χιλιετηρίδα σε χώρες της ανατολικής και βόρειας Μεσογείου και της δυτικής Ευρώπης. Οι παλαιότερες αυτές κατασκευές ήταν ταφικά μνημεία, ενώ από την 1η χιλιετηρίδα π.Χ. και μετά φαίνεται ότι τα κυκλικά κτίρια με εκφορικό θόλο χρησιμοποιούνται για κατοίκηση. Η παράδοση αυτού του τύπου κατασκευής υπάρχει σήμερα σε τρεις, κυρίως, περιοχές της Ευρώπης: στο νομό Vaucluse της νότιας Γαλλίας, στη Λιγηρία και Απουλία της Ιταλίας και στην Κρήτη.





Η ξερολιθική κατοικία είναι παγκόσμια διαδεδομένη. Στη Γαλλία υπάρχουν ολόκληρα χωριά όπου όλα ανεξαιρέτως τα κτίσματα ήσαν ξερολιθικά(Luberon borries). Στη νότια Ιταλία οι άνθρωποι έφτασαν να κτίζουν πόλεις με τρούλους(Alberobello). Ανάλογες κατασκευές συναντά κανείς και στα μέρη της Ανατολίας, του Καυκάσου, του Ιράκ και της Συρίας.

Στη δυτική Ευρώπη, τα παλαιότερα κτίρια είναι οι μεγαλιθικοί τάφοι της Ισπανίας, της Γαλλικής Βρετανίας, της Αγγλίας, Ιρλανδίας και Σουηδίας.(3340-1710π.Χ.).Στη 2η και 1η χιλιετηρίδα εμφανίζονται πιο εξελιγμένες μορφές στην Κορσική, Σαρδηνία, Σικελία, Βαlearίδες, Γαλλία, Πορτογαλία και Αγγλία.

Οι ειδικοί ερευνητές θεωρούν ότι τα θολωτά κυκλικά κτίσματα που έχουν ανεγερθεί με το εκφορικό σύστημα έχουν την αρχή της τεχνικής τους στο θόλο. Οι πρώτες κατασκευές στέγασης των ανθρώπων της νεολιθικής εποχής αποτελούνται από θολωτές καλύβες ή αργότερα θολωτά κτίσματα.

Στην Κρήτη υπάρχει συνεχής παράδοση των θολωτών ταφικών κτισμάτων από την πρωτομινωική έως τη γεωμετρική εποχή. Τα κτίσματα των Μινωικών ή Μυκηναικών τάφων θεωρούνται σαν πρόδρομες κατασκευές των μιτάτων, αν και τα κτίσματα αυτά αποτελούνται από πελεκητές πέτρες.

Στην Ελλάδα ξερολιθικά κτίσματα, όπως το μιτάτο, εκτός από τους θολωτούς τάφους της Κρήτης, είναι και οι προϊστορικές κυκλικές καλύβες του Ορχομενού. Η ξερολιθική παράδοση που αναδεικνύεται με άλλους κτιριολογικούς τύπους, απαντά στα «δρακόσπιτα» της Εύβοιας, στις «μάντρες» της Λήμνου, στα «κολοσσόσπιτα» της Μάνης, στις «τούρλες» της Λακωνίας και σε νησιά του Αιγαίου.

Ωστόσο, τα μιτάτα έχουν κατασκευαστεί με το τελειότερο θεωρητικό μοντέλο της εκφοράς, ενός παραδοσιακού τρόπου οικοδομικής, όπου το κτίσμα κατασκευάζεται με βαθμιδωτές σειρές από πέτρες, που προεξέχουν προς τα μέσα σε σχέση με αυτές που τις στηρίζουν, επιτυγχάνοντας έτσι τη στέγασή του.





Τα **Μιτάτα** είναι **κυκλικές ξερολιθικές κατασκευές**, διάσπαρτες στα βουνά της Κρήτης, που χρησιμοποιούνται ακόμα και σήμερα, ως ορεινά καταλύματα, σπίτια των βοσκών στο βουνό, όπου διαμένουν και στεγάζουν τις παραγωγικές δραστηριότητες της τυροκομικής. Εναρμονισμένα με το φυσικό τους περιβάλλον, αποτελούν προέκταση του χώρου και ορθώνονται πάνω από τη θαμνώδη βλάστηση, τις αστοιβίδες, τις φασκομπλιές και τους ασπαλάθους.

Η αναζήτηση ενός «**σκιανού**», μιας προφυλαγμένης στέγης από τη βροχή, από τον ήλιο, ώθησε τους ανθρώπους του πέτρινου αυτού κόσμου να κατασκευάσουν τις πρώτες ξερολιθικές κατασκευές σε θέση «**νοτική**», με τα νώτα στραμμένα προς το βορρά, τους δυνατούς ανέμους και το απογευματινό λιοπύρι. Έτσι πρόδρομοι του μιτάτου υπήρξαν τα **καλύβια, απανεμίδια** των βοσκών: πέτρινα στασίδια για προφύλαξη από τον ήλιο.

Υπάρχει μια ποικιλία μορφών σε μιτάτα απ' άκρη σ' άκρη στην Κρήτη, κυρίως, στις βουνοπλαγιές του Ψηλορείτη και των Λευκών Ορέων. Στα πεδινά μέρη χτίζουν τα «**ζευγόσπιτα**», απλούστερα πέτρινα σπίτια των γεωργών.

Τα μιτάτα είναι διάσπαρτα στις πλαγιές του Ψηλορείτη και αποτελούσαν εποχιακή κατοικία των βοσκών και στέγαζαν παραγωγικές τους δραστηριότητες. Πολλές φορές αποτελούν συγκροτήματα με άλλους βοηθητικούς χώρους. Ετυμολογικά η λέξη μιτάτο προέρχεται από τη λατινική METATUM που σημαίνει στρατιωτικό κατάλυμα.

Ο κυλινδρικός τύπος των ποιμενικών καταυλισμών πρέπει να ήταν πολύ πιο διαδεδομένος στην Κρήτη έως το τέλος του Μεσαίωνα. Από την Αναγέννηση, με τον εκσυγχρονισμό



του οπλισμού των κατακτητών και τις συχνότερες πολεμικές επεμβάσεις στο εσωτερικό της Κρήτης, πρέπει να περιορίστηκαν οι κτηνοτρόφοι στις ορεινότερες περιοχές. Έτσι η παράδοση του «γυριστού» μιτάτου μειώθηκε σημαντικά, ιδιαίτερα στις ημιπεδινές περιοχές.

Στο οροπέδιο Λασιθίου η κατοίκηση απαγορεύτηκε από τους Ενετούς για 150 χρόνια, πράγμα που ασφαλώς συνέτεινε στον αφανισμό των κυλινδρικών μιτάτων. Το ίδιο φαινόμενο στα Λευκά Όρη εξηγείται με την αποίκηση των Σφακιών από τους Κρητικούς φυγόδικους της Ενετικής τυραννίας. Οι καινούργιοι κάτοικοι, σε ένα περιβάλλον δύσκολης επιβίωσης, εξουδετέρωσαν τους κτηνοτρόφους της περιοχής και τα ελάχιστα μιτάτα που αναφέραμε είναι τα κατάλοιπα μιας ποιμενικής κοινωνίας εντελώς διαφορετικής από αυτή των Σφακιανών. Στο εσωτερικό ο σχηματισμός του θόλου με το εκφορικό σύστημα αρχίζει από το έδαφος.



Μέρη ΤΟΥ ΜΙΤΑΤΟΥ

Το **μιτάτο** αποτελείται, εξωτερικά, από τέσσερις βασικούς χώρους: το **κύριο μιτάτο**, τον **κούμο**, το **τυροκέλι** και τη **μάντρα**. Όλα τα μέρη είναι φτιαγμένα από πέτρα της περιοχής, σχιστόπλακες από πλακώδη ασβεστόλιθο, το μοναδικό υλικό κατασκευής. Υλικό υπάκουο στα χέρια του τεχνίτη.

Τα μιτάτα, είτε είναι μεμονωμένα κτίσματα με μια μικρή «**αυλή**» για βοηθητικές εργασίες στην οποία οργανώνεται και η υπαίθρια «**τραπεζαρία – καθιστικό**», είτε αποτελούν σύνολο μαζί με κάποιο άλλο μιτάτο στο οποίο φυλάγεται και ωριμάζει το τυρί το λεγόμενο «**τυροκέλι**» ή «**κλειδόσπιτο**».

Μέσα στο κύριο μιτάτο υπάρχει πάντα μια **εστία**, για τη θέρμανση και τη μαγειρική, που πολλές φορές είναι κεντρικά τοποθετημένη και κάποιες **πεζούλες**. Το καζάνι της τυροκομικής βρίσκεται συνήθως αριστερά της πόρτας, μέσα στο μιτάτο, τοποθετημένο σε μια ευρύχωρη παραστιά. Στο βάθος της αίθουσας, ακτινωτά γύρω από την εστία, στρώνουν οι βοσκοί τις **κλίνες** (κρεβάτια) τους, με κλαριά και θάμνους, και από πάνω βαρειές κάπες. Στην κορυφή του θόλου υπάρχει μια μικρή τρύπα, ο «**ανηφοράς**», απ'όπου μπαίνει φως και φεύγει ο καπνός.



Τυροκέλι ή κλειδόσπιτο

Το **Τυροκέλι** ή **κλειδόσπιτο** είναι χτισμένο σχεδόν κάτω από τη γη και σε βορεινό σημείο. Σ' αυτό τοποθετούνται τα τυριά και οι ανθότυροι για φύλαξη και καλύτερη διατήρηση. Πολλοί κτηνοτρόφοι προτιμούν, εφόσον προσφέρεται η περιοχή, να εκμεταλλευτούν μια αθέατη σπηλιά, την «**τρύπα**», για την ωρίμανση των τυριών. Άλλοι κτηνοτρόφοι, ιδιαίτερα όταν βρίσκονται σε σχετικά απομονωμένες περιοχές, επιθυμούν να είναι σε άμεση σχέση με το κλειδόσπιτο, όπου φυλάγονται τα τυριά. Στην περίπτωση αυτή το κλειδόσπιτο δεν έχει πόρτα και επικοινωνεί με το μιτάτο δια μέσου ενός υπερυψωμένου και στενού διαδρόμου, που μόνο έρποντας διασχίζεται. Τα κλειδόσπιτα είναι κλειδωμένα, γι' αυτό και έχουν αυτή την ονομασία.



Δίπλα από το μιτάτο υπάρχει η «**μάντρα**» σε σχήμα μήτρας, όπου μαζεύονται τα κοπάδια για άρμεγμα. Στην είσοδο της μάντρας υπάρχει πέτρινη υποδοχή για το δοχείο του αρμέγματος που λέγεται **πινακόπετρα**. Εκτός από αυτούς τους βασικούς χώρους μπορούμε να συναντήσουμε σε ορισμένα μιτάτα τον **κούμο**, που ήταν δίπλα στη μάντρα και έβαζαν τα ζώα που προορίζονταν για σφαγή.

Οι κατασκευές αυτές έχουν ως κύριο χαρακτηριστικό τους την απόλυτη συμμετρία προς έναν κεντρικό κατακόρυφο άξονα. Βαθμιδωτές σειρές από πέτρες που προεξέχουν προς τα μέσα σε σχέση με αυτές που τις στηρίζουν, επιτυγχάνουν τη **θολωτή στέγαση**. Η δόμηση γίνεται για την εσωτερική και εξωτερική πλευρά με την τοποθέτηση επάλληλων σειρών από πλάκες, ενώ όλη η κατασκευή έχει μια ελαφριά κλίση προς τα έξω.



ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΜΙΤΑΤΟΥ

Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Ανατολικών



Τα ανώφλια και οι παραστάδες είναι μονολιθικά, ενώ για στατικούς λόγους διαμορφώνονται καμία φορά ανακουφιστικές κατασκευές. Ο παραδοσιακός μάστορας εργαζόταν με τα χέρια, συνήθως χωρίς εργαλεία ή άλλο συνδετικό υλικό. Εργασία επίπονη και χρονοβόρα.

Αρχικά, το «**πανεμίδι**», όπως λέγεται σε διάφορες περιοχές, ήταν μια συννησιμένη ξερολιθική κατασκευή, κοντά σ' ένα απάνεμο βραχώδες ξέφωτο. Το διαμορφούμενο καταφύγιο ακάλυπτο, αρχικά, στεγάστηκε στη συνέχεια με πλάκα ή **εκφορική στέγη**.

Κατασκευή Θολιαστού μιτάτου

Ο κατασκευαστής είναι σε διαλεκτική σχέση με την κατασκευή του κάθε μιτάτου και διακρίνεται η σφραγίδα του, η μαστοριά του. Η συνολική πορεία είναι αργή ή γρήγορη, ανάλογα με το μάστορα. Πρόκειται για ανώνυμη αρχιτεκτονική. Δεν είναι έργο του επώνυμου μάστορα, αλλά της παρέας, της ομάδας. Στο υπέρθυρο το ακιδογράφημα δηλώνει το έτος κατασκευής ή επισκευής ή ανακατασκευής. Αν το μιτάτο γκρεμιστεί, αλλά η τοποθεσία είναι καλή, ο βοσκός θα το ξανακτίσει. Με τα ίδια υλικά το μιτάτο το ανακατασκεύαζαν. (Το παλαιότερο ακιδογράφημα στη Νίδα είναι στο μιτάτο του Παπά-Μιχάλη Σκουλά στη θέση «Αστριώτικο» το 1841.) Το μιτάτο μοιάζει σαν μια πέτρινη κυψέλη, μια χελιδονοφωλιά, που πρέπει να αντέξει το χειμώνα, στο χιόνι και στους βοριάδες.

Την ακριβή θέση όπου θα ανεγερθεί το καινούργιο μιτάτο, αποφασίζει ο πρωτομάστορας, αφού η ιδιοκτήτρια οικογένεια έχει επιλέξει το γενικό χώρο. Η περισυλλογή και συγκέντρωση του οικοδομικού υλικού που ακολουθεί είναι σχετικά εύκολη, γιατί οι ασβεστολιθικές σχιστόπλακες αφθονούν στον Ψηλορείτη και έχουν φυσικά ορθογωνισμένη μορφή. Εργαλεία, χρησιμοποιούνται ουσιαστικά μόνο τα σφυριά, καθώς το λάξευμα της πέτρας είναι πολύ περιορισμένο. Την εργατική ομάδα, 10 με 15 άτομα, αποτελούν τα μέλη της οικογένειας με πρωτοστάτη τον αρχιμάστορα. Τρεις έως έξι εβδομάδες χρειάζονται για την συγκέντρωση του υλικού και δύο με τρεις εβδομάδες για την κατασκευή.

Η επιλογή του χώρου για τη θεμελίωση του μιτάτου ορίζεται από την ανεύρεση συμπαγούς και επίπεδου βράχου. Στο κέντρο του χώρου μπαίνει ένας πάσσαλος και με το σχοινί χαράζεται ο κύκλος που οριοθετεί την πλευρά του μιτάτου. Ο προσανατολισμός της πόρτας δεν είναι ποτέ βόρειος λόγω των επικρατούντων ανέμων. Η πόρτα είναι και το μοναδικό άνοιγμα του κτιρίου. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι συντέιναν στις διαστάσεις λόγω ασφαλείας αλλά και προστασίας από τον άνεμο και το κρύο.

Η εξωτερική διάμετρος των μιτάτων κυμαίνεται από 5-11μ. και η εσωτερική από 2,8-6,85μ. Το ύψος του θόλου εσωτερικά ξεκινάει από τα 2,75μ. και φτάνει στα 4,80μ. Η σχέση ύψους με την εσωτερική διάμετρο δίνει ένα συντελεστή, (μέσος όρος 0,78) που είναι ενδεικτικός για την ικανότητα της εκφοράς. Όσο μεγαλύτερος είναι ο συντελεστής τόσο πιο σταθερή αποδεικνύεται η κατασκευή, γιατί οι πλάγιες και κάθετες δυνάμεις που παραλαμβάνουν ο θόλος και οι πλευρές δεν είναι αμελητέες, καθώς πρέπει να ξέρουμε ότι ο μέσος όρος του βάρους των λίθων που αποτελούν το μιτάτο, αγγίζει τους 180 τόνους.

Τα στρώματα της λιθοδομής του θόλου έχουν ελαφρά κλίση προς τα έξω και προς το έδαφος. Αποφεύγεται έτσι η διαρροή του νερού μέσα στο μιτάτο.

Μερικά μιτάτα είναι δίδυμα, σε μία περίπτωση τετράδυμα. Ο λόγος της διπλής κατασκευής οφείλεται στο ότι οι κτηνοτρόφοι επιθυμούν να είναι σε άμεση σχέση με το κλειδόσπιτο όπου φυλάγονται τα τυριά, ιδιαίτερα όταν βρίσκονται σε σχετικά απομονωμένες περιοχές.



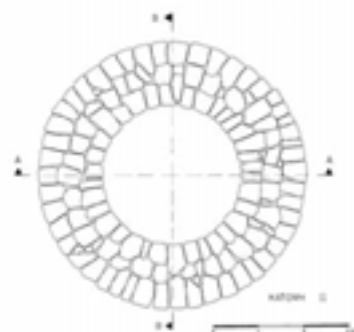
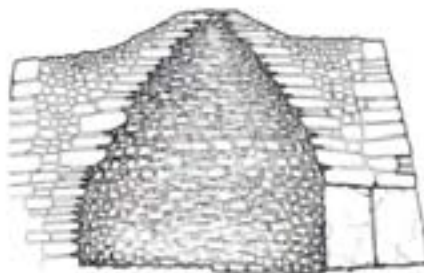
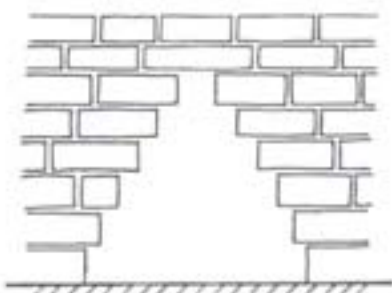
Σήμερα τα μιτάτα είναι εγκαταλελειμμένα από τους κτηνοτρόφους που μετακινούνται με αυτοκίνητο. Το γάλα τυροκομείται σε τυροκομεία με σύγχρονα μηχανήματα, όπως είναι το παράδειγμα του Αγροτικού και Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού Ανωγείων.

Τα Θολιαστά μιτάτα τυπολογικά χωρίζονται σε δύο κατηγορίες. Η πρώτη είναι τα καμπυλόσκημα, πιο παλιά και απλή μορφή, και τα γωνιασμένα, που έχουν κάνει ένα βήμα στην εξελικτική τους πορεία.

Το καμπυλόσκημο (απλή μορφή)



Τίποτα δεν γίνεται τυχαία. Η χρήση χοντρής πέτρας στο κτίσιμο των χαμηλότερων δακτυλιδιών εξυπηρετεί δύο σκοπούς: από τη μια, για να μετατοπίζει το κέντρο βάρους προς τη βάση και από την άλλη, για να είναι μέσα στα όρια αντοχής, αφού παραλαμβάνεται όλο το φορτίο από τα πάνω δακτυλίδια.



Οι πλάκες, η μία πάνω στην άλλη, με κλίση προς τα έξω, για να εξοστρακίσουν το νερό της βροχής. Ανάμεσα στην εσωτερική και εξωτερική πλευρά του τοίχου γίνεται το γέμισμα. Ο κατασκευαστής κατέχει απόλυτα το σύστημα δομής και τη χρήση του υλικού. Φορέας μιας κατασκευαστικής πείρας, που του επιτρέπει να συνδυάζει νόηση και παράδοση, απλότητα και σοφία. Η κυκλική κάτοψη του μιτάτου εκφράζει και συμβολίζει τον κοινοβιακό τρόπο ζωής.

Το κυκλικό ή ελλειψοειδές σχήμα του καταλήγει σε ένα ψευδοθόλο. Ο θόλος αυτός, κατασκευασμένος από σχιστόπλακα, είναι υπερυψωμένος, έτσι ώστε στη μέση του σπιτιού ο άνθρωπος να στέκεται όρθιος, ενώ στα πλαϊνά του πρέπει να σκύβει. Η πόρτα είναι στενή και χαμηλή, ενώ παράθυρα δεν υπάρχουν. Όμως ήταν εξαιρετικά δύσκολος, ο εξαερισμός και ο φυσικός φωτισμός του χώρου. Με την εξέλιξη της μορφής του, δημιουργείται ένα άνοιγμα στην κορυφή του θόλου με απλό τράβηγμα μερικών πετρών.



Αργότερα η πόρτα γίνεται ψηλότερη και το πάτωμα αποκτάει δύο επίπεδα δημιουργώντας ένα χώρο για ύπνο, στρωμένο με θάμνους. Ακόμη ανοίγεται ένα μικρό παραθυράκι και μια θυρίδα χωνευτή στον τοίχο για το λυχνάρι, το μαχαίρι, το ψωμί και το βιβλίο για τον “Ερωτόκριτο” του Κορνάρου.

Το Γωνιασμένο Μιτάτο (εξελιγμένη μορφή)



Πρόκειται για τα μιτάτα που έχουν την κάτοψή τους γωνιασμένη, αλλά τη σκεπή τους «**θολιαστή**». Τα συναντάμε στα Σφακιά και μοιάζουν με **ζευγόσπιτα**, με την ορθογώνια μορφή και το λιακωτό. Η έκπληξη κρύβεται στο εσωτερικό τους: χώροι μεγάλοι, ευρύχωροι, με κάμαρες και «θολιάσματα», όλα πέτρινα. Κάτοψη γωνιασμένη σε παραλληλεπίπεδο σχήμα εσωτερικά. Η διάρθρωση του χώρου παραμένει η ίδια με του καμπυλόσχημου: η κατοικία, ο χώρος του τυροκομείου, το τυροκέλι, η εξωτερική τραπεζαρία. Όμως, κάτι έχει κινήσει και ο βοσκός ζήτησε άλλη ταυτότητα, χώρους γωνιασμένους, ευρύχωρους.



Η ιδέα ανέγερσης ενός μικρού ναού, στα βουνά του Ψηλορείτη, όπου θα βρίσκουν στέγη και καταφύγιο τα αισθήματα των νέων, έδωσε την αφορμή να γίνει εκκλησία αφιερωμένη στον Άγιο Υάκινθο, ο οποίος στις 3 Ιουλίου του έτους 98 μ.Χ. και επί αυτοκράτορα Τραϊανού, μαρτύρησε για την αγάπη του Χριστού. Η εκκλησία φέρει το σχήμα του κρητικού “μιτάτου”, είναι κυκλική, πέτρινη (υψόμετρο 1200μ.), στηριζόμενη στους κανόνες της υστερομινωικής αρχιτεκτονικής, φέρει θόλο μετά τα δύο μέτρα κι άνοιγμα κορυφής με διάμετρο 30 εκ.

Συνθήκες δημιουργίας μιτάτου

Το **Μιτάτο** αποτελεί το κέντρο της ποιμενικής ζωής κατά τους θερινούς μήνες (Απρίλιο έως Σεπτέμβρη). Με την ανάβαση του κοπαδιού από τα χειμαδιά (ξεχειμώνασμα ή ξεγιάλισμα), στους θερινούς βοσκότοπους (Ψηλορείτη, Λευκά Όρη) ξεκινούσε το Στέξιμο του Μιτάτου, η δημιουργία του. Μαζεύονταν πολλοί κτηνοτρόφοι που ένωναν τα κοπάδια τους και έφτιαχναν μια ομάδα, ένα είδος συνεταιρισμού τους **Ορτάκηδες** ή **Πατούλια**. Μέσα στο χώρο του μιτάτου γίνονταν όλες οι δραστηριότητες τους και κυρίως η **επεξεργασία του γάλακτος**.

Οι **Ορτάκηδες** ήταν άνθρωποι με λίγα υλικά αγαθά αλλά με πολλούς ψυχικούς δεσμούς. Άνθρωποι απλοί με ψυχή τρυφερή, ευαίσθητη, σοφή. Άνθρωποι που μεγάλωσαν σ’ένα τοπίο άγριο, το τοπίο της πέτρας. Αυτός ο τόπος, με όλη τη σκληράδα και την αγριάδα του, ήταν που έδωσε στους ανθρώπους του τη δύναμη να παλέψουν με τη φύση και να επιβιώσουν.

Κάθε βοσκός που συμμετείχε στην Πατούλια του μιτάτου είχε συγκεκριμένη δουλειά να κάνει, που ήταν ανάλογη με την ηλικία και έφερε δικό του τίτλο (**ο τυροκόμος, ο γκαλονόμος, ο μαντρατζής** κ.α).

Τυροκομική



Η όλη εργασία του μιτάτου γίνονταν ως εξής: Πρώτος σπκωνόταν ο τυροκόμος, γύρω στις τέσσερις το πρωί για την προετοιμασία της τυροκόμησης. Άδειαζε τα τουπιά με τα τυριά και τους ανθότυρους, τα καθάριζε και τα τοποθετούσε στο κλειδόσπιτο. Έπειτα, έβρεχε προσεκτικά το χωμάτινο δάπεδο του κλειδόσπιτου με νερό, ώστε με την εξάτμιση του να διατηρείται η κατάλληλη ψυκτική θερμοκρασία. Στη συνέχεια επέστρεφε και καθάριζε τα **πράτα**, τα σκεύη παρασκευής για να είναι καθαρά για την επόμενη τυροκόμηση. .

Με τις πρώτες πλιαχτίδες ο γκαλονόμος και ο γιδάρης έφερναν τα ζώα κοντά στο μιτάτο για να αρμεχθούνε. Στην είσοδο της μάντρας, που ήταν πάντα στενή, τοποθετούσαν το αρμεγάρι ή πίνακα σε μικρό λάκκο που στα πλάγια είχε πέτρες όρθιες για να στηρίζεται καλά. Έμπαινε στην μάντρα ο μαντρατζής και ξεχώριζε σε μικρές ομάδες τα πρόβατα πλησιάζοντας τα προς την είσοδο, όπου γίνονταν το **άρμεγμα**. Όταν τελείωναν αναπαύονταν, τρώγοντας λίγο ζεστό γάλα με παξιμάδι.

Ο τυροκόμος μαζί με τον μαντρατζή, έμενε στο μιτάτο και άρχιζε η τυροκόμηση.

Σχεδόν όλο το γάλα συγκεντρώνονταν στο καζάνι. Ένα μέρος του αφήνανε στο δοχείο (αρμεγάρι), το λεγόμενο **ανάχυμα**, που θα χρησιμοποιούνταν στην τελευταία φάση της τυροκομικής.

Αφού το γάλα είχε περαστεί από το **συροπάνι** για να είναι καθαρό, ο τυροκόμος έριχνε μέσα την πυτιά και ανακάτευε καλά με τον ταραχτή για να πήξει το γάλα. Το χτύπημα με τον ταραχτή και η θερμοκρασία του γάλατος ήταν διαφορετικά, ανάλογα με το τι είδος τυριού ήθελε να φτιάξει (**κεφαλοτύρι – γραβιέρα**).

Με το χτύπημα το γάλα γίνονταν **μικρά τεμάχια**. Το υλικό αυτό λέγονταν **μαλάκα**. Αρχικά με τα χέρια του και έπειτα με τη βοήθεια της **τσαντίλας** μάζευε το υλικό και το τοποθε-





τούσε στα μεγάλα στρογγυλά **τουπιιά** (σκεύη πλεγμένα με βέργες λυγαριάς ή από φλούδες κυπαρισσιού). Τα τουπιιά ήταν τοποθετημένα πάνω στην **ξεπαταριά** (ξύλινη πλάκα με αυλάκι). Εκεί πάνω άρχιζε να πιέζει την μαλάκα καλά με πέτρες ή με ένα μικρό ξύλο για να σουρώσει όλα της τα υγρά. Σ'ένα μερόνυχτο το τυρί θα είχε πετρώσει. Τότε θα αλατίζονταν και θα φυλάσσονταν για τριάντα περίπου μέρες στο κλειδόσπιτο, για την ωρίμανση του.



Στο διάστημα αυτό ο μαντρατζής άναβε φωτιά κάτω από τον πάτο του καζανιού και το ασπροκίτρινο υγρό που είχε μείνει, ο λεγόμενος **ορός** άρχιζε να ζεσταίνεται. Όσο το μείγμα αυτό τριβόταν με μια ξύλινη ράβδο, το **διόνυσο**, έλεγαν πως ανθεί ή πως συρίζει-τραγουδά το καζάνι. Όταν κουφαίνονταν το καζάνι, ο τυροκόμος πρόσθετε γιτσικό (από κασίκα) γάλα το λεγόμενο **ανάχυμα** για να φτιάξει τη **μυζήθρα** και τον **ανθότυρο**. Όταν η μυζήθρα είχε ψηθεί, τη μάζευε με τη **μυζηθοκουτάλα** και την έβαζε στα μικρότερα τουπιιά (αθοτυροτούπια) για να γίνει ανθότυρος.



Στους ανθότυρους έριχναν αλάτι στην πάνω μεριά και τις επόμενες μέρες αφού είχαν στερεοποιηθεί τους έβγαζαν, τους αλάτιζαν καλά και τους τοποθετούσαν σε ψηλό μέρος για να αερίζονται. Στο καζάνι είχε απομείνει ο **χουμάς**, ένα υγρό στο οποίο ζεμάτιζαν τα τυριά για να κάνουν την επιφάνεια τους σκληρότερη. Όταν τελείωνε η διαδικασία, ο τυροκόμος άδειαζε το καζάνι με τα φλασκιά.



Τρόποι πληρωμής των κτηνοτρόφων

Η πληρωμή των ανθρώπων του μιτάτου γίνονταν με προϊόντα του μιτάτου, την ημέρα της λήξης του, οπότε διαλύονταν ο συνεταιρισμός και μοιράζονταν το **μαξούλι** (τυρί, ανθότυρος, μυζήθρα).

Ο τυροκόμος τυροκομά το γάλα χωριστά για κάθε βοσκό, **σαμώνει** (μαρκάρει) τα τυριά και τους ανθότυρους με τη **σαμιά** του καθενός, για να ξέρει σε ποιους ανήκουν και τα φροντίζει μέχρι τη λήξη του μιτάτου.

Οι **σαμιές** ήταν αυτοσχέδιες σφραγίδες που αποτυπώνονταν πάνω στα φρέσκα τυριά για να δηλώσουν την ταυτότητα του κάθε δικαιούχου. Οι πιο συνηθισμένες ήταν ο **σταυρός +**, το **χαχάλι V**, η **πέτρα**, το **ντρέτο** (ίσιο) **ξύλο**, το **αρχικό γράμμα του ονόματος** του βοσκού.

Ακόμη ο τυροκόμος σημείωνε στο **κατάστιχο** κάθε κτηνοτρόφου τα τυριά που έμπαιναν ή έβγαιναν στο κλειδόσπιτο με τη σαμιά του, την ημερομηνία παραγωγής και τις ημερομηνίες εισόδου και εξόδου.

Οι κουρέες (το κούρεμα των προβάτων)



Το κούρεμα των προβάτων άρχιζε τον Απρίλιο. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, στην είσοδο της μάντρας, οι λιγότερο έμπειροι έδεναν τα ζώα, με λεπτό σχοινί. Στη συνέχεια ο έμπειρος κουρευτής με την ψαλίδα αναλάμβανε την κουρά. Το μαλλί έβγαине σαν προβιά και όταν τελείωνε το τύλιγαν ρολό. Οι κουρέες τελείωναν με γλέντι και φαγοπότι. Το κύριο μενού του τραπέζιού ήταν το **οφτό**, ο παραδοσιακός μέζες του βουνού. Το αρνί, ψήνονταν στις σούβλες, που ήταν στερεωμένες στο έδαφος γύρω από έναν κύκλο που είχε οριστεί με μερικές πέτρες.



Το μαλλί από το κούρεμα μαζεύονταν από τις γυναίκες, που το έπλεναν, το έβαφαν με χρωστικές ουσίες από φυτά του βουνού, το έκαναν νήμα και έφτιαχναν στον αργαλειό υφαντά κεντήματα, κουβέρτες, χαλιά και χοντρές χειμωνιάτικες κάπες.

Αγαστέρα ή πρωτόγαλο = σκόνη από το εσωτερικό του στομαχιού μικρού αρνιού που πίνει μόνο γάλα.

Αιδόνησος ή Διόνυσος = ξύλο σε σχήμα T, χρήσιμο στο ανακάτεμα του γάλατος. Παράγει λεπτό ήχο, όταν τρίβεται το καζάνι.

Ανάχυμα = ένα μέρος από το γάλα που βράζει στο καζάνι κρατείται για το πήξιμο του γάλατος.

Ανθότυρος = η ξερή μυζήθρα.

Αρμεγάρια = πίνακες (δοχεία) για το άρμεγμα.

Αυλή = χώρος για βοηθητικές εργασίες.

Γιτισκό = το κατσικίσιο γάλα.

Γκαλονομικό = η πληρωμή των βοσκών με προϊόντα του μιτάτου (τυρί ή μυζήθρα).

Γκαλονόμος = ο βοσκός που βόσκει τα έγγαλα. Βοηθά στο άρμεγμα και στην τυροκομική.

Έγγαλα = τα πρόβατα που βγάζουν γάλα.

Κατάστιχο = το βιβλίο αποθήκης.

Κλειδόσπιτο ή τυροκέλι = στο χώρο αυτό τοποθετούνται τα τυριά για φύλαξη και καλύτερη διατήρηση. Είναι χτισμένο με ξερολιθιά κατά το μεγαλύτερο μέρος του κάτω από τη γη και σε βορεινό σημείο.

Κούμος - Κουμάσιον = έτσι λέγεται το μιτάτο της δυτικής Κρήτης, το κτίσμα της Μαδάρας. Ενώ στην ανατολική Κρήτη, εννοούν το κοτέτσι ή το βοηθητικό ξερολιθικό κτίσμα στρογγυλό και ανοικτό δίπλα στη μάντρα που τοποθετούσαν πρόβατα που προορίζονταν για σφαγή.

Κουρές = το κούρεμα των προβάτων.

Λαβέντζι ή Καζάνι = μεγάλο μεταλλικό σκεύος όπου βράζει το γάλα λέγεται και μιτατολάβεντζο.

Μάντρα <λατ. Cortem, κούρητ> = περιφραγμένος πετρόχτιστος χώρος σε σχήμα μήτρας, όπου μάζευαν το κοπάδι για άρμεγμα.

Μαντρατζής = νεαρός βοσκός που βοηθά τον τυροκόμο και φυλάει το μιτάτο.

Μιτάτο, <λατ. metatum, μπατόριον> = ορεινό προσωρινό κατάλυμα. Τα Μιτάτα είναι κυκλικές ξερολιθικές κατασκευές, διάσπαρτες στα βουνά της Κρήτης που χρησιμοποιούνται ακόμα και σήμερα, ως ορεινά καταλύματα (σπίτια των βοσκών, τόπος διαμονής & κατοικίας).

Μιτατοκάθισμα = η έννοια της λέξης περιλαμβάνει όλη την εγκατάσταση του Μιτάτου μαζί με τη μάντρα και τη βοσκήσιμη περιοχή του.

Μυζηθοκουτάλα = ξύλινη ή σιδερένια κουτάλα τρυπημένη, με την οποία μαζεύει ο τυροκόμος τη μυζήθρα από το καζάνι.

Ξεγιαλίζω = φεύγω από το γιαλό.

Ξεπαταριά = πλάκες ξύλινες που έχουν στο επάνω μέρος τους αυλάκια και χρησιμεύουν για να τοποθετούν πάνω σ'αυτές τα τουπιά που έχουν το φρέσκο τυρί για να σουρώσει.

Ορός = το ασπροκίτρινο υγρό που μένει στο καζάνι μετά την παρασκευή του τυριού.

Ορτάκιδες ή πατούλια = ομάδα ανθρώπων (βοσκών) που κατασκευάζει το μιτάτο και το χρησιμοποιεί για την παραγωγή τυριού και ως τόπο κατοικίας τους θερινούς μήνες.

Πράτα = τα σκεύη της τυροκομίας.

Πυτιά = σκόνη για το πήξιμο του γάλατος.

Σαμιά = αυτοσχέδια σφραγίδα.

Σαμώνω = μαρκάρω.

Συροπάνι = ένα κομμάτι αραιό ύφασμα για να καθαρίζεται το γάλα που χύνεται στο καζάνι.

Ταράχτης = ένα ξύλο φτιαγμένο από ασφένταμο με μερικά κλαδιά στο ένα του άκρο, που χρησιμεύει για να ταρασσει ο τυροκόμος το γάλα στο καζάνι.

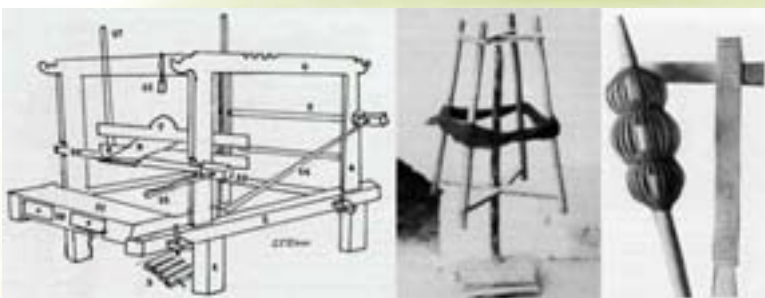
Τουπιά = το σκεύος το οποίο όταν θα σουρώσει το τυρί θα του δώσει το σχήμα του. Τα τουπιά ήταν πλεγμένα με βέργες λυγαριάς ή παλιότερα, από φλούδες κυπαρισσιού.

Τσαντίλες = τυρόπανα, που χρησιμεύουν για να τοποθετούνται στα τουπιά.

Τυροκόμος = ο πιο έμπειρος βοσκός του μιτάτου, που εργάζεται για την παρασκευή του τυριού, των ανθότυρων και της μυζήθρας.

Φλασκιά = ξύλινα δοχεία που χρησίμευαν για το άδειασμα του γάλατος από το καζάνι.

Χουμάς = το υγρό που μένει στο καζάνι με το τέλος της τυροκομίας. Με αυτό ζεμάτιζαν τα τυριά για να κάνουν την επιφάνεια τους σκληρότερη



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. *Ανώγεια: η γη του μύθου και του ονείρου*, εκδ. Δήμου Ανωγείων, Ανώγεια 2007.
2. *Ανθρώπου και Φύσης Συνταίριασμα. Παραδοσιακές δραστηριότητες στον Ψηλορείτη. Άνθρωπος και Φύση. Σχέσεις ανθρώπου*, τευχ. 1. Κτηνοτροφία, εκδ. ΑΚΟΜΜ- Ψηλορείτης, ΚΑΠΗ Δήμου Ανωγείων, Πολιτιστικός Σύλλογος Ανωγείων, Ανώγεια 1995.
3. Βαλλιάνου Χρ., *Κέντρο Ερευνών Κρητικής Εθνολογίας, Πεπραγμένα του Ε΄ Διεθνούς Κρητολογικού Συνεδρίου*, Ηράκλειο 1986.
4. Δεληγιαννάκης Μιχ., *Το θολιαστό μιτάτο στην Κρήτη*, Εκδ. Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος, Τμήμα Δυτικής Κρήτης, Ρέθυμνο 2003.
5. Καρύδη Χ., *Αγροτικά της Κρήτης παλιά και σύγχρονα*, εκδ. Εκπολιτιστικός Λαογραφικός Σύλλογος Οροπεδίου Λασιθίου, Λασιθί 1983.
6. Κιοσσέ Χ., *Ανακαλύπτοντας τους παλαιολιθικούς προγόνους μας. Από την αυγή του πολιτισμού ως το 2000, Νέες Εποχές*, Το Βήμα on line, Αθήνα 2006.
7. Μαρίνη Π., *Η σημασία των Μεγαλίθων*, Κείμενα από το περιοδικό «Πάνθεον».
8. Μαρκάκη Ν.Α., *Τα παλαιά χρόνια, Η Ζωή, Τα ήθη και τα έθιμα*, Χανιά 1998.
9. Μαυρακάκης Γ., *Λαογραφικά Κρήτης. Τα Ποιμενικά, ιστορικές*, εκδ. Στ. Βασιλόπουλος.
10. Μιχελάκης Μ - Καραβά Μ., *Τεχνογνωσία Οικοδομικής 5000 χρόνων*, National Geographic, Ιούλιος 1999.
11. Νικονάκου Ν., *Κύρια σημεία της ιστορίας της Αρχ.Ελληνικής τεχνης από τη γεωμετρική εποχή ως την Ρωμαιοκρατία*, εκδ. Υπηρεσία Δημοσιευμάτων, Θεσσαλονίκη 1996.
12. Νικονάκου Ν.,- Σαχίνη Α., *Συνοπτικές Σημειώσεις Προϊστορίας*, εκδ. Υπηρεσία δημοσιευμάτων, Θεσσαλονίκη 1996.
13. *Οδοιπορικό στον Ψηλορείτη - Τα μιτάτα*, περ. «Επτά Ημέρες» εφ. Αθηνών «Η Καθημερινή», 30/7/2000.
14. Πετράκης Γ., *«Τα μιτάτα της Νίδας στον Ψηλορείτη»*, Δελτίο Τεχν. Επιμελητηρίου Αν. Κρήτης, Οκτώμβρης 1991.
15. Πλυμάκης Α., *Κούμοι-Μιτάτα και Βοσκοί στα Λευκά Όρη και Ψηλορείτη*, εκδ. Ο.Α.ΑΔΥ.Κ., Χανιά 2008.
16. Σακελλαράκης Γ., *Ανασκάπτοντας το Παρελθόν*, εκδ. Άμμος, Αθήνα 1995.
17. Σκουλά Ζ., *«Τα Μιτάτα του Ψηλορείτη»*, Εν. Δελτ., Φυσικό Πάρκο Ψηλορείτη, αρ.1, εκδ. ΑΚΟΜΜ-Ψηλορείτης, 2005.
18. Σμπώκος Γ., *Ανωγειανά, Τόμος 4ος: Στοιχεία από την υλική και πνευματική ζωή των Ανωγειανών*, εκδ. Καλέντης, Αθήνα 2006.
19. Σταυρακάκης Μ., *Στων αναμνήσεων την εξορία (Λόγος έφιππος)*, εκδ. Σείστρον, Ηράκλειο 2005
20. Συρμακίζης Κ., *Τα μιτάτα της Κρήτης. Διερεύνηση της στατικής λειτουργίας τους με σύγχρονες μεθόδους*, εκδ. Μουσείο Κρητικής Εθνολογίας, Βώροι 1988.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ:

- <http://www.kritikoi.gr> (Από το Μυλοπόταμο στο Ιδαίον Άντρο).
- <http://www.agrotravel.gr> (Ο ύμνος των Κουρητών).
- <http://emuse.cti.gr> (Ολυμπιακοί Αγώνες/Αθλήματα/Δρόμος).
- <http://www.krassanakis.gr> (Ελληνική Μυθολογία, Κρητικοί Μύθοι).
- <http://www.kairatos.com> (Κνωσσός Κρήτη-Οι αρχαίες πόλεις της Κρήτης).
- <http://users.hol.gr> (Στις όχθες των ποταμών της Μεσοποταμίας).
- <http://el.wikipedia.org> (Σύστημα τριών εποχών, Πυραμίδα του Ελληνικού, Αστερίξ_κύριοι χαρακτήρες).
- <http://www.fotoartmagazine.gr> (Η Πυραμίδα του Ελληνικού).
- <http://www.theosofie.net> (Μυστήρια της Αρχαίας Ελλάδας)
- <http://.forthnet.gr> (Μεγαλιθικά Κτίσματα).
- <http://www.atlanteans.gr> (Θρύλοι στα λοιπά νησιά του Αιγαίου).
- <http://www.dirfys.gr> (Τα δρακόσπιτα της Εύβοιας).
- <http://www.oikologos.gr> (Το μυστήριο της νήσου του Πάσχα).
- <http://www.greek-language.gr> (Η πύλη για την ελληνική γλώσσα).
- <http://www.megalithic.co.uk>
- <http://nea-acropoli-heraklio.gr>
(Η νέα ακρόπολη Ηρακλείου-Αρχαίες πόλεις, Η αρχιτεκτονική στην Ινδία).
- <http://www.archive.gr> (Παλαιολιθική Εγκατάσταση)
- <http://www.myserres.gr> (Λαογραφικό μουσείο Σαρακατσάνων).
- <http://www.aegean.gr/culturaltec/chmlab/conferences/xerolithic/photo.php>
- <http://pangea.gr/gr/061001.shtml>
- <http://www.aegean.gr/xerolithic/files/Drystones.pdf>

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ, ΕΙΚΟΝΕΣ ΚΑΙ CLIPS ART ΑΠΟ:

- Αρχειακό υλικό ΚΠΕ Ανωγείων
- <http://images.google.gr>





Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Ανωγείων



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ
αειμάθη στην αεικίνηση της ζωής
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ»



ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ
ΔΙΟΤΙ ΟΙ ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΙ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

ΔΗΜΟΣ
ΑΝΩΓΕΙΩΝ