

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ **ΤΥΡΙ-Σ.Ε.Π.-ΦΥΛΟ**

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στις αγροτικές και κτηνοτροφικές κοινωνίες υπάρχουν εργασίες που μπορούν να γίνουν και από τους άντρες και από τις γυναίκες. Κάποιες από αυτές, όμως, συνηθίζεται να εκτελούνται από τους άντρες και κάποιες από τις γυναίκες. Το άρμεγμα των ζώων για παράδειγμα είναι δουλειά των ανδρών, οι οποίοι και το μεταφέρουν με το γαϊδουράκι στο σπίτι, όπου οι γυναίκες αναλαμβάνουν να το τυροκομήσουν.



Α. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΜΟΝΟΓΡΑΦΙΑ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΟΥ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΟΥ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΟΥ

Ο Τυροκόμος παράγει τυρί, κρέμα, βούτυρο, γιαούρτι, παγωτό, σκόνη γάλακτος κ.ά. Υπολογίζει τις ποσότητες του γάλατος, τις αναλογίες σε αγελαδινό, πρόβειο και κατσικίσιο γάλα που επιθυμεί για τα διάφορα είδη τυριού, φροντίζει για τη σωστή συντήρηση του τυριού κ.ά. Πρέπει να τηρεί ειδικές προδιαγραφές υγιεινής κατά την παρασκευή και την αποθήκευση των διαφόρων ειδών του τυριού. Κάνει συστηματική συντήρηση και καθαρισμό των καζανιών, των σκευών, των ψυγείων και των υπόλοιπων μηχανημάτων που χρησιμοποιεί.

Εκπαίδευση

Μπορεί κανείς να σπουδάσει Τυροκομία-Γαλακτοκομία στα Τ.Ε.Ε. και τα Ι.Ε.Κ.

Απασχόληση-Αγορά Εργασίας

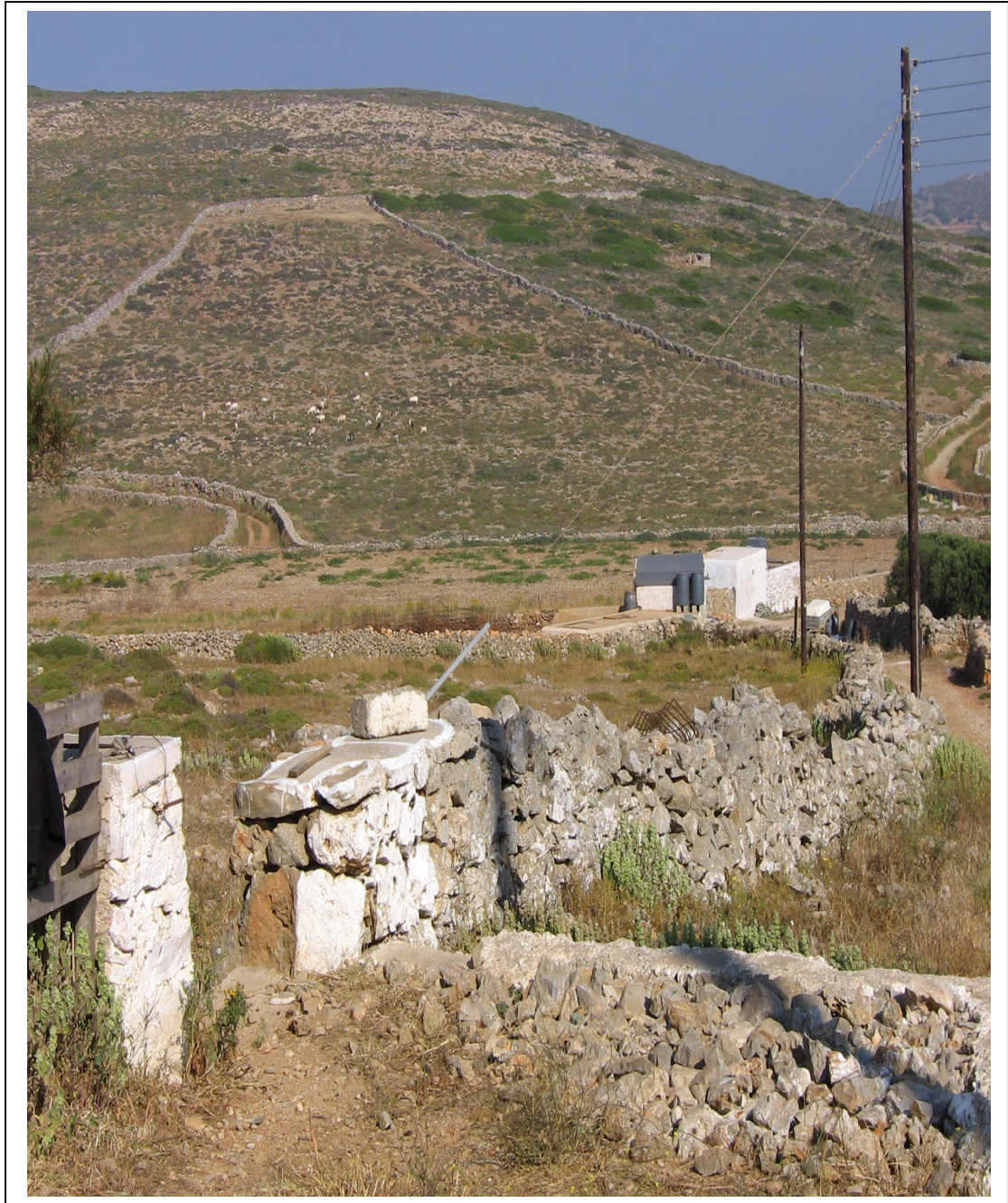
Μπορεί κανείς να ανοίξει δική του επιχείρηση και να εργαστεί σε τυροκομεία. Δεν υπάρχουν ενδείξεις ότι οι τυροκόμοι αντιμετωπίζουν πρόβλημα απασχόλησης μιας και το προϊόν που παρασκευάζουν είναι βασικό είδος διατροφής.

Β. Η ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΣΤΗ ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟ

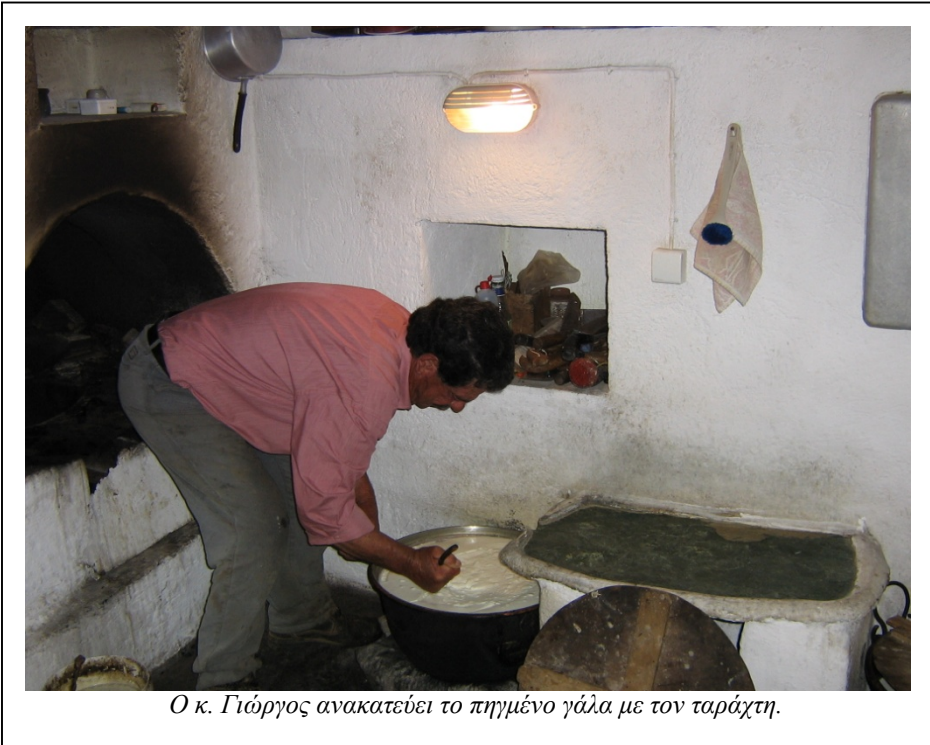
Παλαιότερα στη Φολέγανδρο και οι άνδρες και οι γυναίκες ασχολούνταν με την παρασκευή τυριού. Τώρα πια η συντριπτική πλειοψηφία που ασχολείται με την παραγωγή τυριού είναι γυναίκες. Οι γυναίκες λοιπόν, σουρώνουν το γάλα για να φύγουν οι ακαθαρσίες (τρίχες, πετραδάκια), το πήζουν, ξεμανουρίζουν και το ξεμηζυθρίζουν. Η διαδικασία αυτή συνήθως πραγματοποιείται σε ένα σχετικά μικρό σπιτάκι που ονομάζεται τυροκομείο (μιτάτο).

Σήμερα οι άνδρες έχουν περιοριστεί στο





να αρμέγουν το γάλα από την προβατίνα, τη γίδα ή την αγελάδα. Υπάρχουν όμως και γυναίκες αλλά και άνδρες που πραγματοποιούν όλη τη διαδικασία, από το άρμεγα έως το ξεμυζήθρισμα. Ένα τέτοιο παράδειγμα είναι ο κ. Γεώργιος Καρυστιναίος, ο οποίος είναι και ο πιο συστηματικός παραγωγός τυριού στη Φολέγανδρο σήμερα. Τα κατσίκια και τα πρόβατά του βόσκουν περίπου 2,5 χιλ. μακριά από τη Χώρα, σε μια αγροτική περιοχή που λέγεται Πετούσης. Ο κ. Γιώργος είναι αναγκασμένος να τα κάνει όλα μόνος του, γιατί η γυναίκα του δεν μπορεί να πηγαίνει με το πολύ κρύο ή τη ζέστη. Ο ίδιος μετακινείται με το γαϊδουράκι του καθημερινά δύο φορές, το πρωί και το βράδυ για να αρμέξει τα ζώα του. Όπως μας είπε, προτιμά να τυροκομάει το πρωί. Όσο για τα τυράκια του, μάλλον τα χαρίζει παρά τα πουλάει...



Ο κ. Γιώργος ανακατεύει το πηγμένο γάλα με τον τaráχτη.



Το τυρόσκαμνο



Η καθαριότητα είναι πολύ σημαντική.



Ξεμανούρισμα.



Αλατίζει τα τυριά της προηγούμενης μέρας..



...και της σημερινής.







Ο τυρόγαλος στη φωτιά.



Ο ντρισιτής της προηγούμενης μέρας.



Ρίχνει και το γάλα στο καζάνι για να κάνει τη μωζήθρα.



Ωρα για καφέ και μανουρόπιτα!



Ξεμυζήθρισμα

*Πρωί πρωί με την αυγή
ευρέθηκα στην εξοχή.
Στου Πετούση τα μαντριά
που φτιάχνουν όμορφα τυριά.
Στην πετζούλα άραξα
τυράκι ελαχτάρησα.
Δεν πρόλαβα να το σκεφτώ
να σου, φτάνει κατά δω
Ο Κυρ Γιώργης που κρατά
όμορφα χλωρά τυριά.
Τα προσφέρει με χαρά
στην παρέα και γελά.
Μυζήθρες και ανθότυρα
Μανούρες και ξινότυρα.
Όλοι γενόμαστε μαζί
της Φολεγάνδρου το τυρί.*

Λιζάρδου Καλλιόπη



Η απόλαυση του τυριού της γάλης.