

RECUERDA

La selección natural ha producido gran número de razas ovinas en función del lugar en el que viven, o la alimentación que tienen. En España hay 17 razas autóctonas repartidas por las diferentes comunidades: Alcarreña, Canaria, Castellana, Churra, Gallega, Guirra, Lacha, Manchega, Mallorquina, Merina, Montesina, Ojalada, Rasa Aragonesa, Ripollesa, Segureña, Talaverana, Vasca.



Dibuja tu oveja favorita

RECUERDA

El pastor es la persona que trabaja cuidando a las ovejas y hacen que el ganado produzca lana, carne y leche. El pastoreo es el arte de conducir y guiar a los rebaños. El pastoreo estante: la alimentación se hace a base de piensos y se completa con pastos de la zona, sus recorridos son cortos y no abandona sus pastizales. El pastoreo trashumante: sólo se alimenta de pastos, por eso durante los meses cálidos se marcha a la montaña en busca de pastos nuevos.

Piensa y escribe la respuesta:

¿Qué es el estercolado o redileo?

¿Para que sirve marcar a un cordero?

¿Quién es el zagal?



RECUERDA

La trashumancia relaciona zonas y climas complementarias: las zonas llanas y las zonas de montaña. La trashumancia generó una cultura muy importante al poner en contacto a personas con costumbres diferentes.
Los caminos que utilizan los rebaños en sus desplazamientos se llaman cañadas. Las cañadas tienen 75,22 m. de ancho, los cordeles 37,61 m. y las veredas 20,89 m.

Imagina y dibuja una oveja en los diferentes momentos de la historia.

--	--	--	--



RECUERDA

La trashumancia, al poner en contacto a personas de lugares y costumbres diferentes, generó una cultura pastoril muy importante, que podemos observar en el vestuario, la gastronomía, las construcciones,...de los pastores
El pastor ha utilizado los productos que obtenía de las ovejas para confeccionar su ropa de abrigo. Materiales como la lana y las pieles de cordero eran la base de su vestuario. Las construcciones utilizadas por los pastores en sus desplazamientos se llaman chozos. Las migas de pan son el plato propio de pastores que encontramos en todas las cocinas de España.

¿Hacemos migas?

Sus componentes son el sebo y algo de carne de las ovejas, pan reseco, aceite y agua.

Las cantidades nunca son exactas.

1. Se calienta en una sartén grande el sebo, con el aceite y un poco de carne.
2. Cuando está frito se echa el pan finamente troceado agua y sal. Se da vueltas.
3. El pan se empapa poco a poco del sebo líquido a la vez que se tuesta y reblandece. Se mueve hasta que están hechas.

Las migas hay que comerlas bien calientes, porque si se enfría el sebo es áspero al paladar, hay que comerlas de pié y por el sistema de “cucharada y paso atrás”.



¿Hacemos queso?



1. La leche se calienta hasta que hierve, salen pompas en la superficie.



2. Se deja enfriar un poco y se hecha el cuajo, que es una bacteria que separa el agua de la materia grasa. La leche se pone espesa, cuajada, y de ella separa el agua, ahora de color amarillo que se llama suero.

3. Colamos el suero.



4. Colocamos unos moldes redondos forrados con tela finita y echamos la leche cuajada. Encima de los moldes ponemos unas piedras que aprieten el queso, para que termine de salir el resto del suero.

5. Esperamos 2 o 3 días, si queremos queso fresco. Pero si queremos queso curado al cabo de una semana lo sacamos de los moldes y lo dejamos secar al aire hasta que tenga la dureza que queramos.



RECUERDA

La lana de las ovejas las protege muy bien del frío, del calor y de la lluvia.



Una vez esquiladas, la lana se lava.



Después se cepilla para desenredarla. Es el cardado.



A continuación, se hila la lana para hacer hilos.



Y con estos hilos se puede tejer un jersey...



Escribe los nombres de las herramientas





