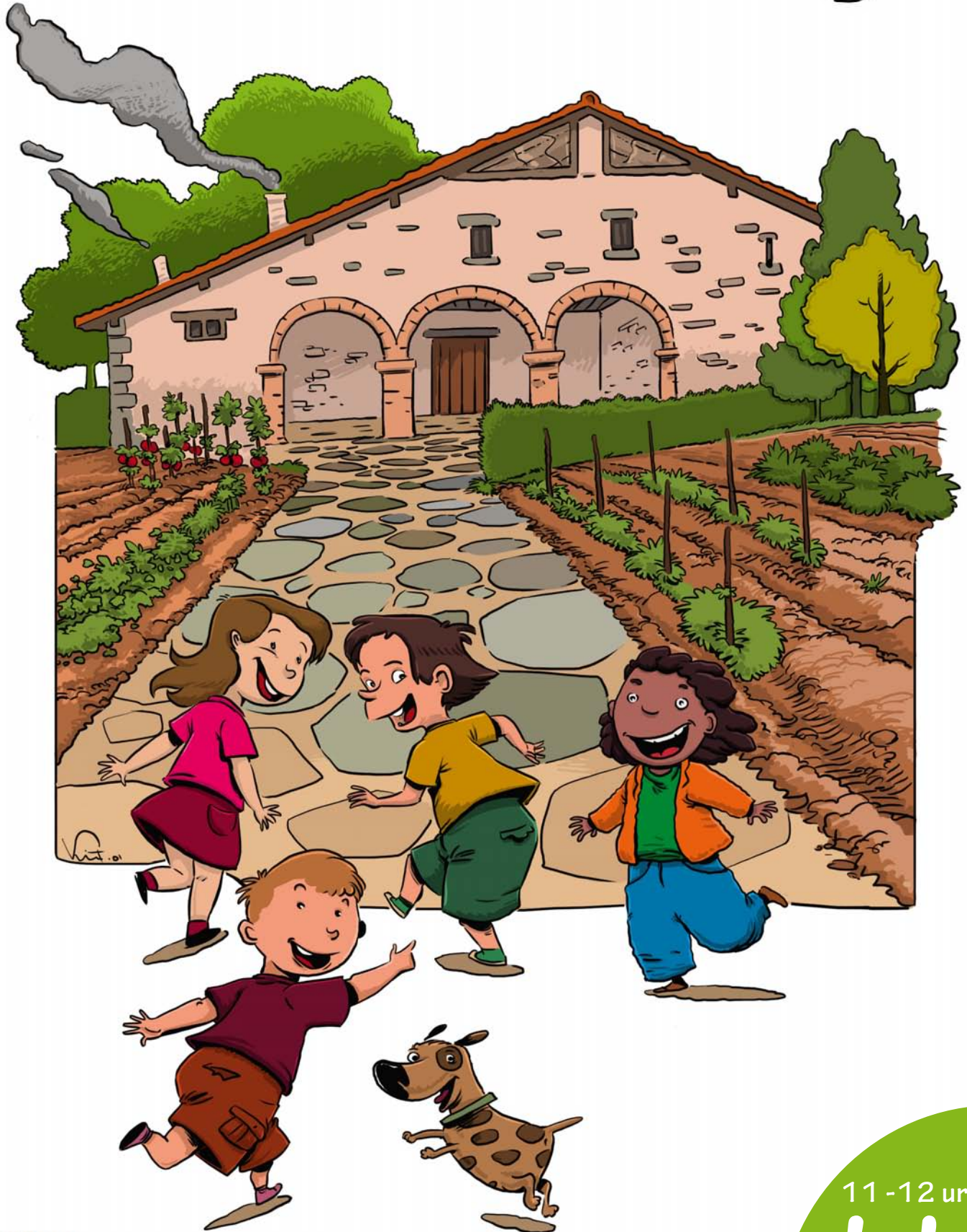


Artzaintza eta gaztagintza

Eskolan egiteko araketak





Bisita egin baino lehen

Aspaldi batean gertatutakoa...

Kondaira zahar batek dioenez basamortutik bidai luze bat egiten ari zen merkatari arabiar batek, esnea arkume baten urdailarekin egindako ontzi batean sartu zuen. Egardia sartu zitzaion eta urdailarekin egindako zatoa ahora eraman eta ez zitzaion esnea ateratzen. Gogortuta zegoen!! Mamituta! Nahi gabe gazta nola egin asmatu zuen. Ba al dakizu hau nola gertatu zen?

Ziur aski merkatariak probatuko zuen gazta fresko hark eta zuk egingo duzunak zerikusi gutxi izango dute, baina funtsa bera da ondo ikusiko duzun bezala baserrira joaten zarenean.

Ardietatik bakarrik?

 Merkatariak zeinen esnea erabiliko zuen ontzi hartan sartzeko?

.....
.....

 Zein beste animalia esnearekin egin daitezke gaztak?

Begiratu etiketak azokara zoazenean eta galdetu irakasleari edo etxean ea lortzen duzun 5 animalia izendatzen:













Esnekiak

Esnetik, gaztaz gain, beste hainbat esneki lortu daitezke. Ezagutzen al dituzu?

 Marka ezazu X batekin erantzun egokia:

Zer egiten da esnearekin jogurta lortzeko?

- Irabiatu
- Hartzitu edo fermentatu
- Irakin

Zein herrialdek kontsumitzen du mantekila kopuru handiena?

- Frantzia
- India
- Espania

Zein ezberdintasun dago gazta eta mamiaren artean?

- Gazta denbora luzeagoan uzten da ontzen.
- Mamian ez da gaztura banatzen.
- Gazta ardi esnearekin eta mamia behi esnearekin egiten dela.

Egia ala gezurra:

- Gazta da esnearen mantenugai guztiak urteetan kontserbatzeko sistema.
- Xomorroak edo lizuna duen gazta jatea txarra da.
- Gazta Euskal Herrian bakarrik egiten da.

Postre askok esnea edo esnegaina izaten dute

 Hauetatik zeinek ez du esnekirik?

- Txokolatezko izozkiak
- Limoizko sorbeteak
- Marrubizko pastelak



 *Jogurt izena zein hizkuntzetatik dator?*

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

- Turkiarretik
- Grekotik
- Suediarretik

Gazta egitera joango zarete, gelako guztien artean adostu ditzakezue galdera batzuk hango baserritar-artzainari egiteko

 *Hemen adibide batzuk... gehitu beste batzuk:*

· *Ardi esnea lortzeko ardiak jetzi beharra dago. Baina zenbat litro esne eman ditzake ardi batek urte batean?*

.....

· *Zergatik batzuetan eskuz jezten dira eta beste batzuetan automatikoki?*

.....

· *Zein garaitan sortzen dute esnea ardiek? Urte guztian zehar?*

.....

· *Zergatik?*

.....

· *Zenbat denboran kontserbatzen da esne freskoa?*

.....



Bisita egin eta gero

Gazta egiten

 Gogora ditzagun gazta egiterakoan egin ditugun pausoak...

· Behin esnea lapikoan daukagula, zein temperatura hartu behar zuen esneak eta zertarako?

.....

· Esneak irakin egin behar du?

.....

· Gatzagia bota diozuenean, zer gertatu da?

.....

· Nondik lortzen da?

.....

· Eta lirarekin mozterakoan, zer da ateratzen den likidoa?

.....

· Ba al du beste erabilerarik?

.....

· Gazta uretan beste zerbaitekin sartzen da. Zer?

.....

· Zertarako egiten da?

.....

· Gero nora eramaten da gazta?

.....

· Zenbat denboran eduki behar da ontzen?

.....

· Ontze prozesuaren bitartean, zainketa berezirik behar al du?

.....



Gazta motak

Munduan gazta ezberdin mota ugari dago, gogortasuna, heldutasun maila edo ehunduraren arabera.

Taldeka eskualdebat bere gazten arabera aztertzea proposatzen dizuegu. Horretarako ondorengo fitxa bete dezakezue:

Herrialdea:

Eskualdea:

Klima:

Gazta mota:

o lzena:

o Gogortasuna:

- Gogorra
- Erdi-gogorra
- Biguna

o Ehundura:

- Lisoa
- Lizunarekin
- Pikortsua
- Beste:

o Jatorria:

- Behia
- Ahuntza
- Ardia
- Bufaloa
- Beste:

o Heldutasuna:

- Freskoa
- Heldua



Gazta dastatzen

Gazta dastatzea egingo dugu.

Zer behar dugu?

 5 gazta mota ezberdin, adibidez ondorengoak erabil ditzakegu:

1. gazta freskoa
2. Idiazabal
3. Cabrales
4. bola-gazta eta
5. gatzik gabeko gazta

Zer baloratuko dugu?

1. Forma: aurkezten duen forma egokia al da?

LAGINA	BALORAZIOA	
	POSITIBOA	NEGATIBOA
1		
2		
3		
4		
5		

2. Usaina: usaina egokia al da?

LAGINA	BALORAZIOA				
	Usainik gabea	Leuna	Normala	Fuerte	Oso fuerte
1					
2					
3					
4					
5					



3. Zaporea: zein gaztak dauka zapore hobea?

LAGINA	BALORAZIOA				
	Zaporerik gabea	Leuna	Normala	Fuertea	Oso fuertea
1					
2					
3					
4					
5					

4. Azken balorazioa: aurreko irizpideak kontuan hartuta, gazta bakoitza 1etik (txarrena) 10era (onena) baloratuko dugu.

LAGINA	BALORAZIOA									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										

Ardi txakurra

Urte askoan txakurra izan da artzainen konpainia bakarra, mendian igaro beharreko ordu luzeetan.

Baina horrez gain zein beste funtzio betetzen ditu?

.....

.....

.....



Ba al duzu zakurrik? Ez baduzu, ezagutuko duzu arraza bat baina gehiago. Horietako asko gure artean konpainia zakur bezala bizi dira, baina gehienak funtzio berezi baterako sortutako arrazak izan dira.

 Bila itzazu zakur mota hauen zeregina:

Arratoi-txakurra

San Bernardo

Galgoa


Mastin

Labrador

Alaskan Malamute

Collie

Fox terrier

 *Hauez gain besteren bat ezagutzen baduzu aipa ezazu izena eta zertarako erabiltzen den batez ere:*

.....

.....

.....

.....

Gazta egiten duen baserritarra ezagutu duzu, baina badira ezitia, abarkak, barazkiak, ogia, frutak, lore eta landareak, ekoiztu eta azokara saltzera joaten diren beste batzuk ere, ezagutzen al dituzu?

“Baserria, natur eskola bizia” programak baserriak, baserritarrak, beraien tailerrak, baratzak, produktuak, ... ezagutzeko aukera ematen dizu, eta gainera beraiekin ikasi eta zu zeuk ere kandelak, abarkak, ogia eta beste hainbat gauza egiteko gai izango zara. Animatu eta joan zaitetz zure inguruan dituzun beste baserri eta baserritar ezagutzera!