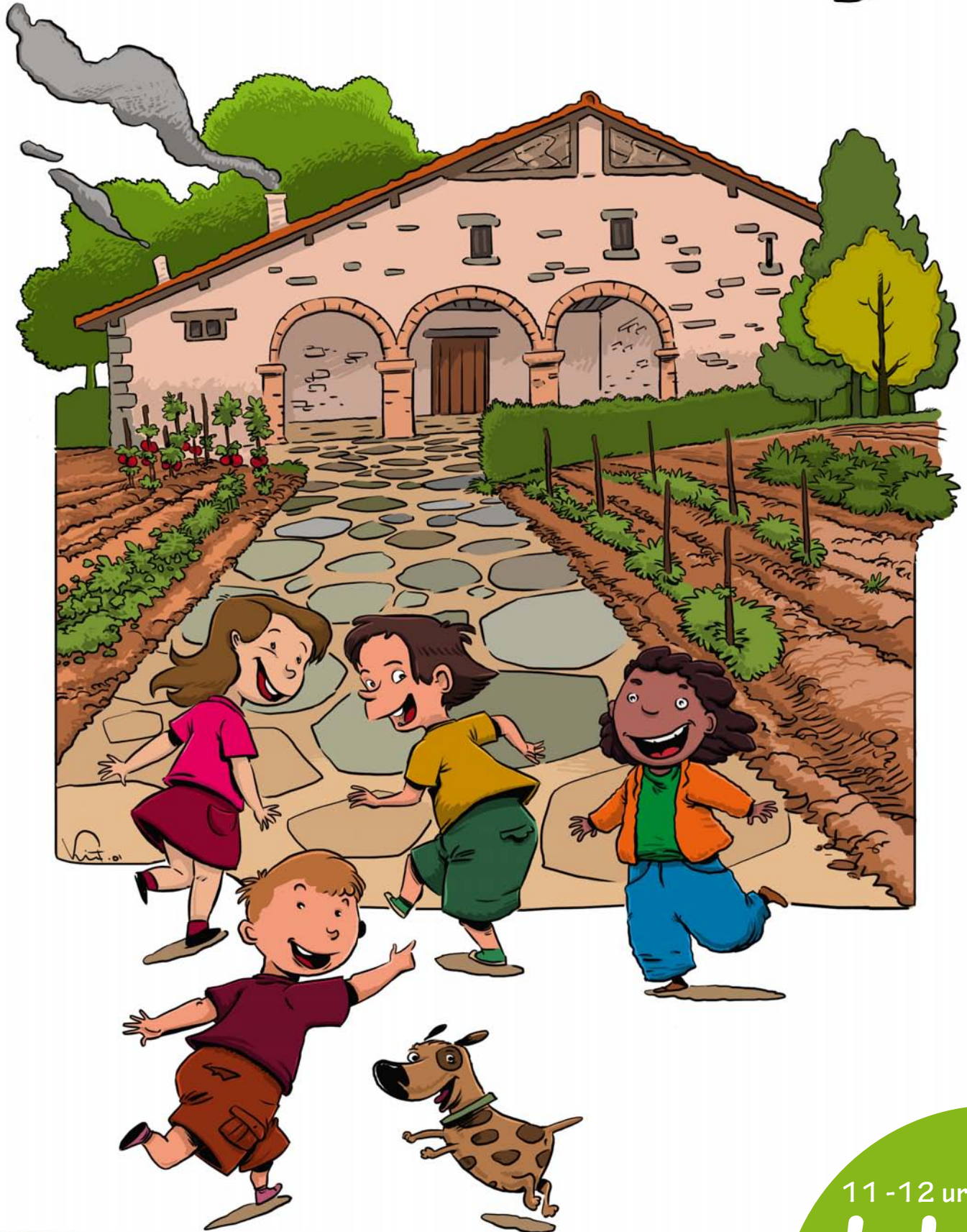


Artzaintza eta gaztagintza

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. Egarrria 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?

Arkumearen urdailak 4 zati desberdin ditu eta horietako bat gatzagia da. Esnea hor nahastean barruan dauden bakterio batzuk esnea eraldatzen dute eta pixka-bat gogortu egiten da (mamia). Gehiago berotuta eta denbora pasatzen utzita gogorrago gelditzen da oraindik, gazta bihurtuz,...

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?

Gamelua, zaldia, ardia, ahuntza, behia... segun zein animalia zeraman !!!!

Zein beste animalia esnearekin egin daitezke gaztak?

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

..... behia

..... bufaloa

..... ardia

..... ahuntza

..... gamelua



Esnekiak

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

 Marka ezazu X batekin erantzun egokia:

Zer egiten da esnearekin jogurta lortzeko?

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Irabiatu |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Hartzitu edo fermentatu |
| <input type="checkbox"/> | Irakin |

Zein herrialdek kontsumitzen du mantekila kopuru handiena?

- | | |
|-------------------------------------|----------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Frantzia |
| <input type="checkbox"/> | India |
| <input type="checkbox"/> | Espainia |

Zein ezberdintasun dago gazta eta mamiaren artean?

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Gazta denbora luzeagoan uzten da ontzen. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Mamian ez da gaztura banatzen. |
| <input type="checkbox"/> | Gazta ardi esnearekin eta mamia behi esnearekin egiten dela. |

Egia ala gezurra:

- | | | |
|--------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> | E | Gazta da esnearen mantenugai guztiak urteetan kontserbatzeko sistema. |
| <input type="checkbox"/> | G | Xomorroak edo lizuna duen gazta jatea txarra da. |
| <input type="checkbox"/> | G | Gazta Euskal Herrian bakarrik egiten da. |

Postre askok esnea edo esnegaina izaten dute

 Hauetatik zeinek ez du esnekirik?

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Txokolatezko izozkiak |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Limoizko sorbeteak |
| <input type="checkbox"/> | Marrubizko pastelak |



 Jogurt izena zein hizkuntzetatik dator?

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Turkiarretik |
| <input type="checkbox"/> | Grekotik |
| <input type="checkbox"/> | 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?

Eguneko litro 1 edo 1,5 litro lor daitezke egunean bi aldiz jetzita

· Zergatik batzuetan eskuz jezten dira eta beste batzuetan automatikoki?

Ardi gutxi daudenean eskuz jetzi ohi dituzte baina 200 edo 250 ardiko artaldeak eskuz egitea lan ikaragarria litzateke

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

Azarotik ekainera bitartean

· Zergatik?

Arkumeak azaroan (azarotik otsailera bitartean) jaiotzen direlako

· Zenbat denboran kontserbatzen da esne freskoa?

Gutxi, berehala hoztu behar da 10°Cra kutsadurarik gerta ez dadin

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?

32°C gutxi gora behera esne guztia berdin bero dadin. Gero gatzagia bota ondoren gorputzeko temperaturaren antzekora igo behar da 37°Cra

- Esneak irakin egin behar du?

Ez

- Gatzagia bota diozuenean, zer gertatu da?

Gogortu egin dela mamia bihurtuz

- Nondik lortzen da?

Arkumearen urdailetik naturala edo laborategian lortutakoa

- Eta lirarekin mozterakoan, zer da ateratzen den likidoa?

Gatzura

- Ba al du beste erabilerarik?

Zerrientzako pentsuari nahastu daiteke

- Gazta uretan beste zerbaitekin sartzen da. Zer?

Gatzarekin

- Zertarako egiten da?

Azala gogortzeko

- Gero nora eramaten da gazta?

Kamara berezi batera ontzen joateko

- Zenbat denboran eduki behar da ontzen?

2 hilabete gutxienez eta 6 gehienez

- Ontze prozesuaren bitartean, zainketa berezirik behar al du?

Bai, 9-13°C bitarteko hotz beroan eta %85eko hezetasuna



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 hobia?

LAGINA	BALORAZIOA				
	Zaporerik gabea	Leuna	Normala	Fuerte	Oso fuerte
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?


Artaldea zaintzea, artzainari laguntzen dio artaldea biltzen. Piztiak uxatzea.



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	arratoiak, saguak, konexuak eta abar harrapatzeko.....
San Bernardo	mendietan pertsonen salbamendurako eta gida modukoa
Galgoa	erbiak harrapatzeko.....
Mastin	artaldean babeserako, otsoetatik babesteko.....
Labrador	arrantzaleek Ternuan erabiltzen zuten txalupatik eroritako piezak kobratzeko.....
Alaskan Malamute	gida zakurra trineoetan.....
Collie	artzain zakurra Eskozian.....
Fox Terrier	azeriak beren izkutalekutik ateratzeko.....

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

.....

.....

.....

.....

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

“Baserrria, 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!