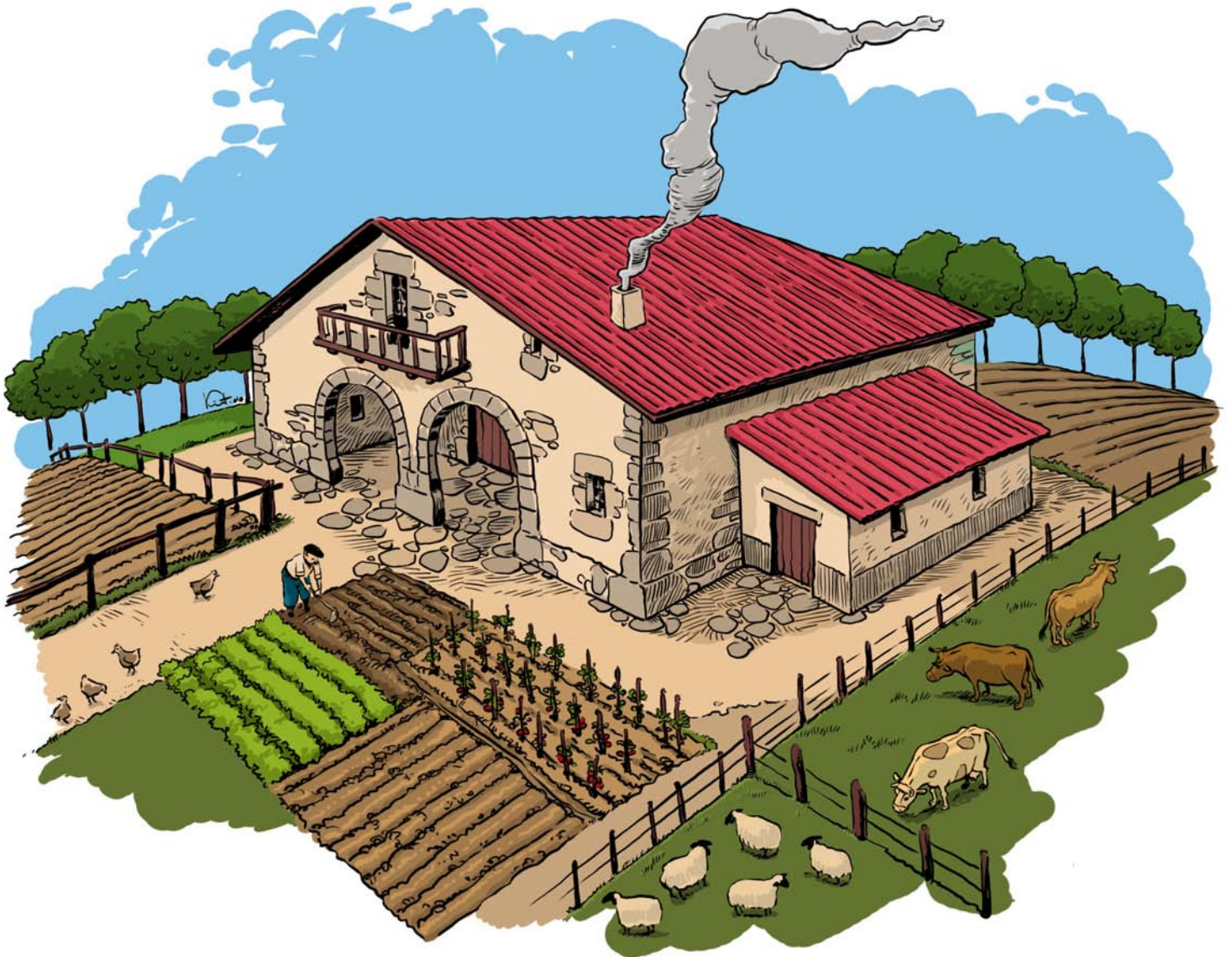


Artzaintza eta gaztagintza

Eskolan egiteko araketak

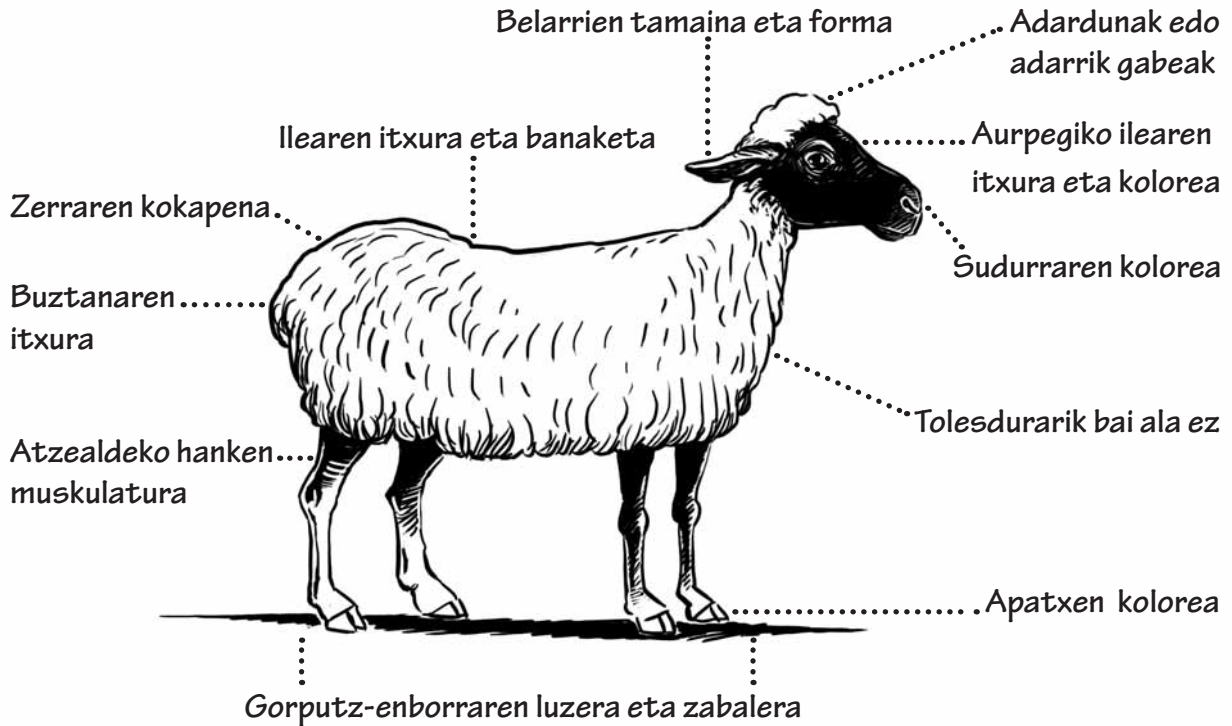


Bisita egin baino lehen

Ardi motak

400 ardi mota baino gehiago dago munduan, bakoitza bere ezaugarriekin.

Bata bestearengandik bereizteko ondorengo ezaugarriak hartu beharko genituzke kontuan:



Aurreko ezaugarriak kontuan hartuta, zein ezberdintasun dago merino arraza eta ardi latxaren artean?

.....
.....

Eta txurra eta latxaren artean?

.....
.....

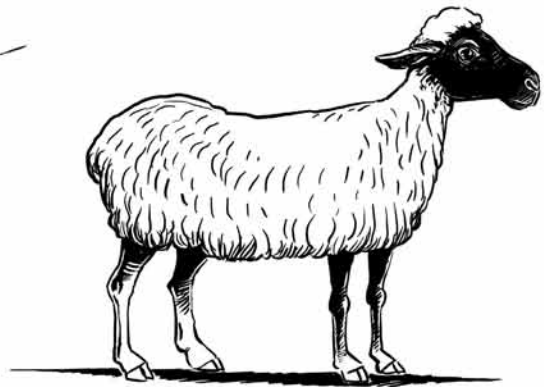
Zergatik uste duzu ardi arraza ezberdinak daudela?

.....
.....

Zer uste duzu gertatuko litzatekeela arraza guztiak berdinak balira?

.....
.....

Esnearen osagaiak




Merkatuan *esne mota ezberdinak topa ditzakegu*, hala nola *esne osoa eta esne gaingabetua*, baina ba al dakizu zein den ezberdintasuna? Ondorengo esperimentuarekin ikusiko duzu.

Horretarako ondorengo materiala behar duzu:

- 2 ml *esne oso* (1. lagina)
- 2 ml *esne gaingabetu* (2. lagina)
- 2 ml *laranja zuku* (3. lagina)
- 3 saio-hodi graduatu
- 30 ml ur
- Sudam III koloratzaile tanta batzuk
- 3 ml HCl 50%
- Bunsen metxeroa



Eta ondorengo pausuak jarraitu behar ditugu:

 Lagin bakoitza saio-hodi banatan prestatu behar dugu eta bakoitzari 10ml ur bota. Ondoren Sudam III koloratzaile tanta batzuk bota eta ondo nahastu:

Zer gertatu da?

.....

.....

.....

Lagin bakoitza berdin tindatu al da?

.....

.....

.....

Zer uste duzu adierazten digula koloratzaileak?

.....

.....

.....

Gehiago jakiteko...:

Ondoren, HCl 1ml gehitu saio-hodi bakoitzean eta berotu. 3 kapa sortuko dira: goikoa, arrosa kolorekoa, gantzak osatutakoa; erdikoa, ura eta beste substantzia disolbatuek osatutakoa; eta azkenik, behean proteina prezipitatuak.

 Lagin guztietan sortu al dira 3 kapa? Bete ezazu taula hau lortutako ondorioekin:

LAGINA	GANTZA (ml)	URA (ml)	PROTEINAK (ml)
1			
2			
3			

Zein ezberdintasun dago zukua eta esnearen artean?

.....
.....
.....

Aztertutako bi esne motek gantz kantitate bera al dute? Zeinek du gehiago?

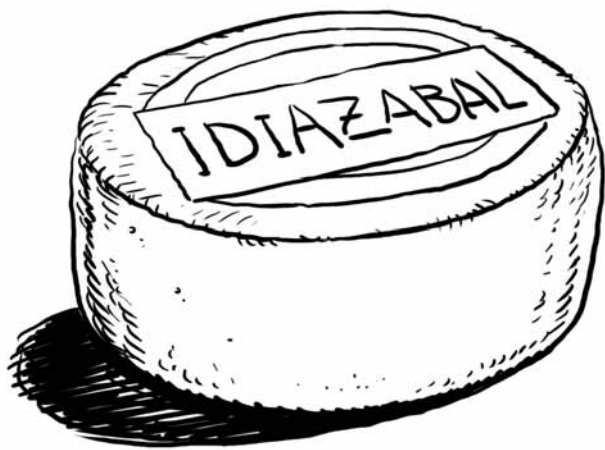
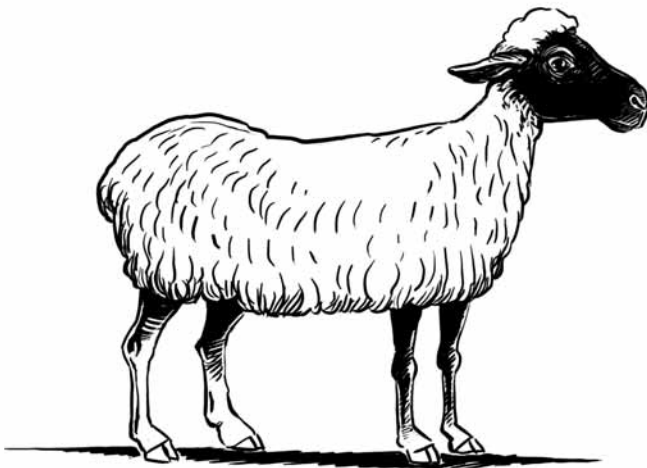
.....
.....
.....

Eta ura eta proteinei dagokionez, zein da ezberdintasuna?

.....
.....
.....

Bisita egin eta gero

Jatorrizko deiturako gazta



Jakingo duzun bezala, ardi latxa gure lurraldeko bertako arraza da, eta bere esnea jatorrizko deiturako Idiazabal gazta egiteko erabiltzen da:

Zer da jatorrizko deitura?

.....
.....
.....
.....



Zertarako balio du?

.....
.....

Zer inplikatzen dio ekoizleari?

.....
.....

Eta kontsumitzaileari?

.....
.....

Zein aspektu hartzen dira kontuan Idiazabal gazta bat ziurtatzeko?

.....
.....

Zein inspezio mota egiten dira?

.....
.....

Nork egiten ditu?

.....
.....

Nolakoak dira Idiazabal gaztaren etiketak?

.....
.....

Feriaz feria



Euskal Herrian zein feria ezagutzen duzu?

.....
.....

Zein produktu aurki daitezke bertan?

.....
.....

Zein urtetan sortu ziren?

.....
.....

Zergatik uste duzu sortu zirela?

.....
.....

“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 zaitez zure inguruan dituzun beste baserri eta baserritar ezagutzera!