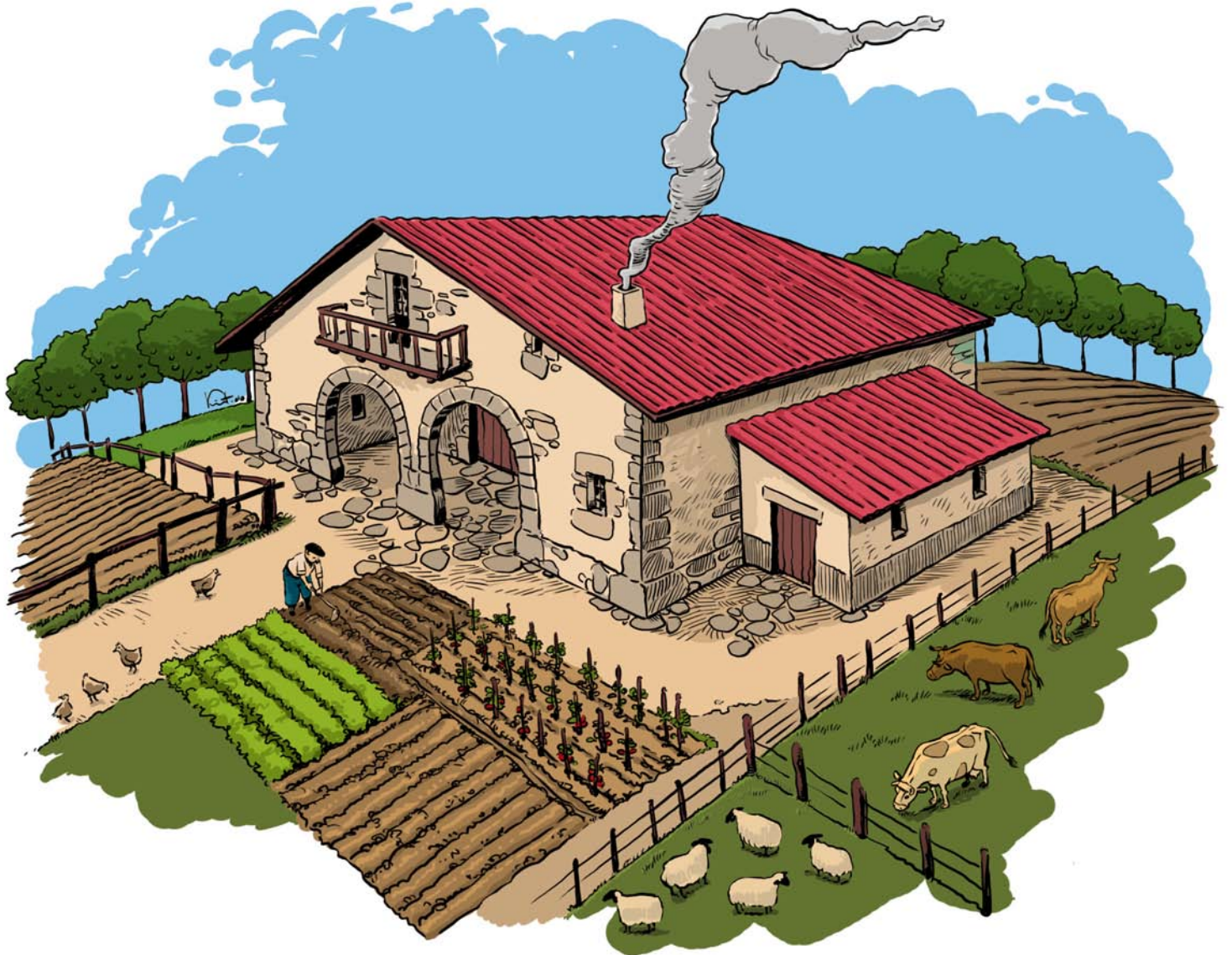


Artzaintza eta gaztagintza

Eskolan egiteko ariketak

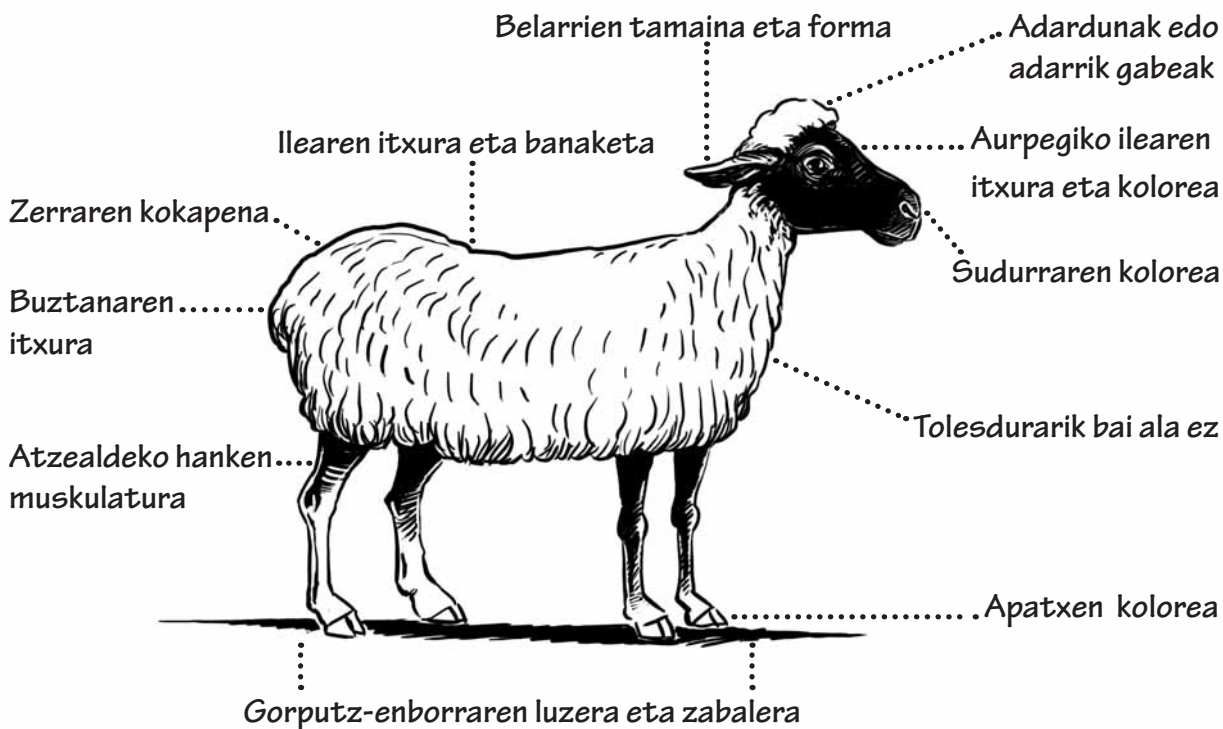


Bisita egin baino lehen

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?

Ile motan batez ere, merinoak fina du eta kalitate onekoa. Latxak aldiz, latza, hortik datorkio izena.

Eta txurra eta latxaren artean?

Txurra haragitarako erabiltzen da batik bat eta latxa esnetarako.

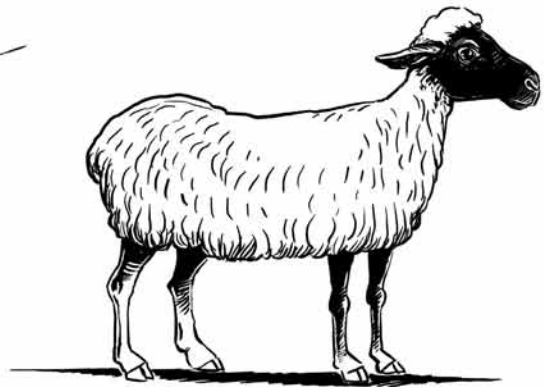
Zergatik uste duzu ardi arraza ezberdinak daudela?

Leku desberdinetara egokituak daudelako, baldintza desberdinetara, bertako klimara eta ezaugarri fisiko desberdinetara hobe moldatzen dira arrazaren arabera.

Zer uste duzu gertatuko litzatekeela arraza guztiak berdinak balira?

Zenbait lekuetara ez liratekeela egokituko eta desagertuko lirateke, barietate gutxi, biodibertsitate eskasa...

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?

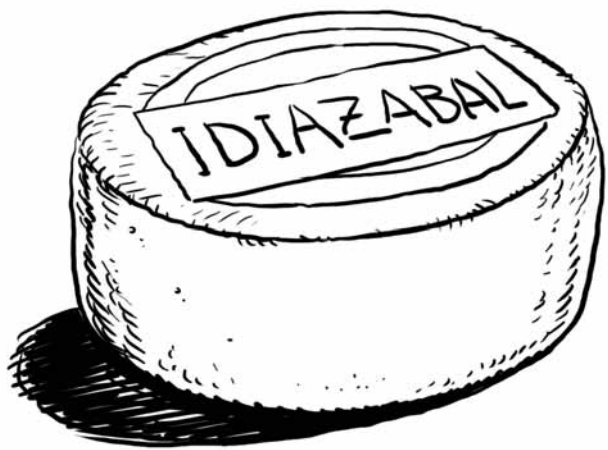
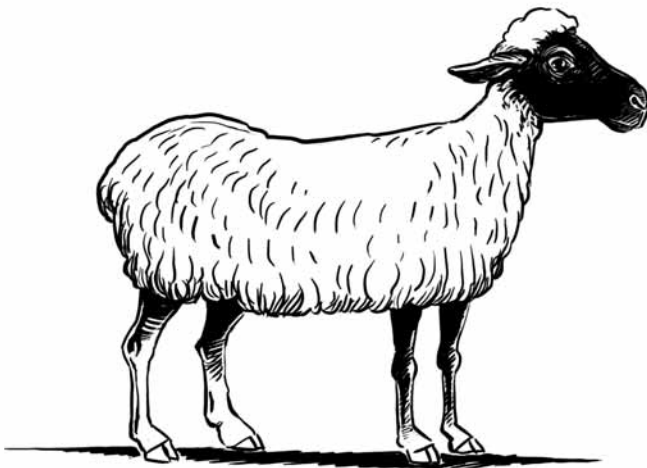
.....

.....

.....

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?

Nekazaritzako produktu jakin bat, leku jakin batean sortua dela, haren kalitatea edo ezaugarriak funtsean edo erabat ingurune geografiko horri eta bertako natura eta giza baliabideei zor zaizkiola, eta haren ekoizpena, eraldaketa eta prestaketa eremu geografiko horretantxe egiten direla.



Zertarako balio du?

Bertako produktuaren kalitatea bermatzeko eta zenbait produktu hobeto komertzializatzeko, batez ere eskaintza handia dagoen kasuetan.

Zer inplikatzen dio ekoizleari?

Neurri eta baldintza berezi batzuk bete beharra.

Eta kontsumitzaileari?

Kalitatezko produktu bat ari dela kontsumitzen.

Zein aspektu hartzen dira kontuan Idiazabal gazta bat ziurtatzeko?

Esnea ardi latxa edo karranzanarena izatea, gordina, bi hilabetez gutxienez ontzen egon behar dela, nongoa den jartzen duela.

Zein inspezio mota egiten dira?

Froga fisko kimikoak, sanitarioak eta zentzuak erabilia & berezitasunak betetzen dituela ziurtatzen dutenak: forma, azala, pastaren kolorea, begiak, usaina, testura, gustua eta regustua.

Nork egiten ditu?

Idiazabal jatorrizko deitura erregulatzeko kontseiluak.

Nolakoak dira Idiazabal gaztaren etiketak?

Banda gorria bat eta zigilua ganean Idiazabal kontseilu erregulatzailerarena.

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!