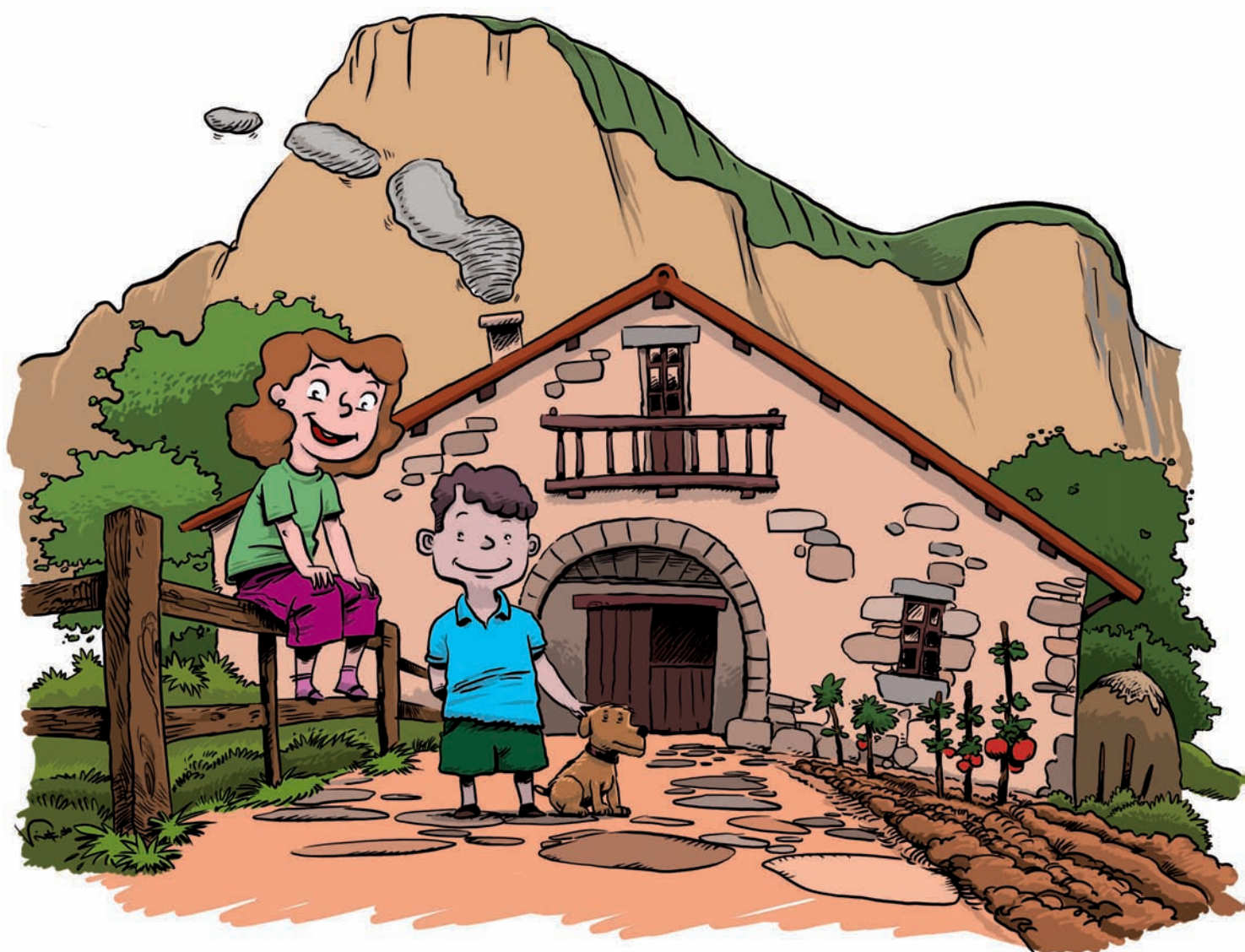


Artzaintza eta gaztagintza

Eskolan egiteko ariketak






Bisita egin baino lehen


Esnekiak

Jaio garenetik esnea hartzen dugu, hori baita ugaztunen lehendabiziko elikagaia, eta bakarra gainera!

 Gazta esnea hartzeko modu bat da, baina ziur modu gehiago ezagutuko dituzula. Zein modutan hartu daiteke esnea?

- | | | | |
|---|------------|---|-------|
|  | jogurt |  | |
|  | irabiakia |  | |
|  | natillak |  | |
|  | gaztanbera |  | |
|  | mamia |  | |
|  | |  | |

Hiztegia lantzen

 Hemen dauzkazu artzaintzaren munduarekin erlazionaturako hitz desberdinak. Jar itzazu bi gurutzegrama horietan...

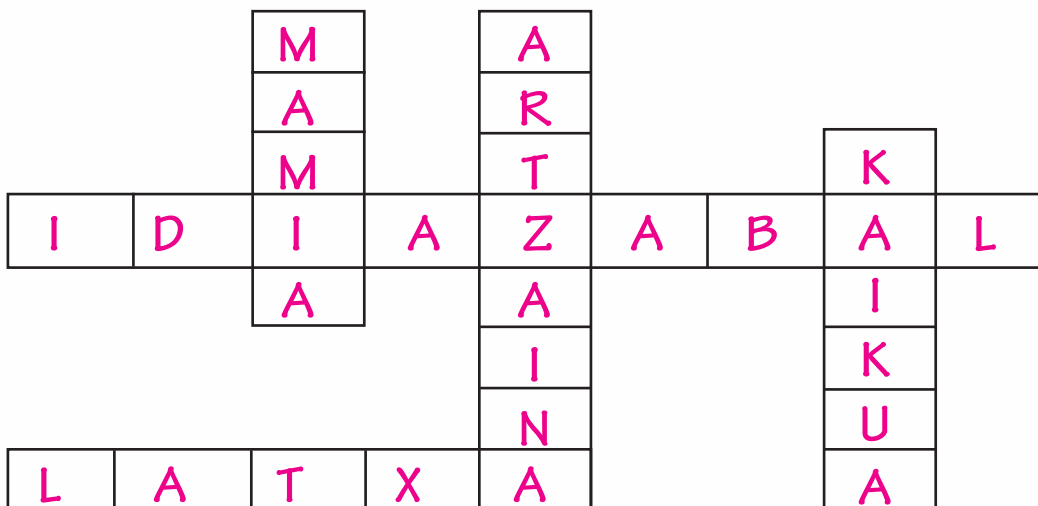
Lehenengoan
.....

Bertikalak:

1. Esnea gatzagiarekin nahastuta lortzen den pasta biguna.
2. Ardiak zaintzen dituen pertsona.
3. Euskarri bakarreko zurezko ontzia ardi esnea biltzeko erabiltzen dena.

Horizontalak:

1. Egingo dugun Euskal Herriko gazta mota.
2. Euskal Herriko ardi mota: ile luze eta latza, esne ugari ematen duena.



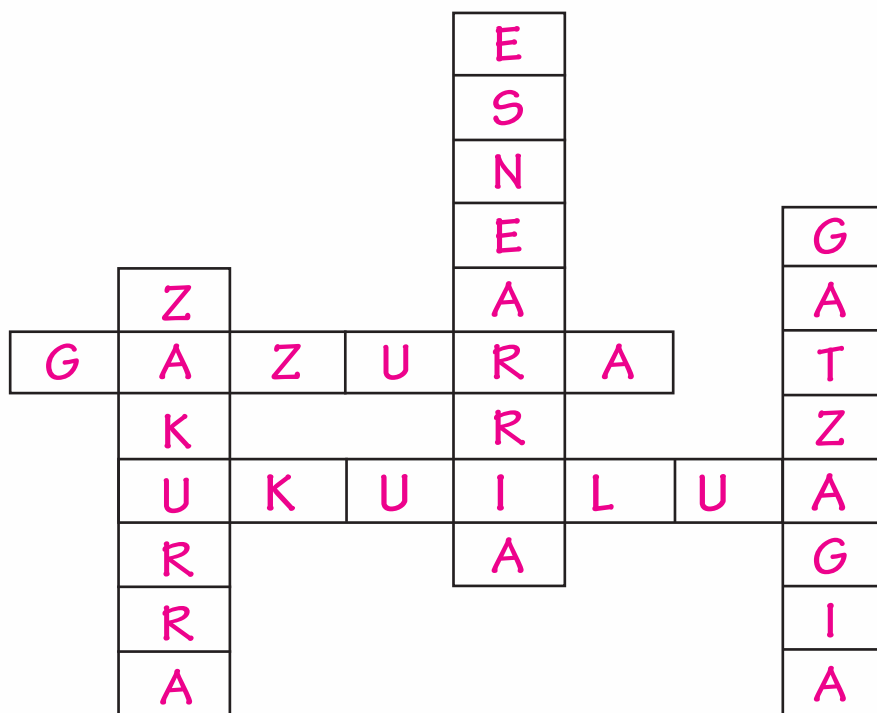
Bigarrenean
.....

Bertikalak:

1. Artzainaren laguntzailea artaldea jasotzeko.
2. Esnea kaiku barruan berotzeko erabiltzen ziren harriak.
3. Arkumearen urdailaren zati bat esnea gatzatzeko erabiltzen dena.

Horizontalak:

1. Esnea gatzatzean eratzen den ur gazia.
2. Ardiak, behiak gordetzeko erabiltzen den leku estali eta itxia.



Bisita egin ondoren

Baserrian ikusi, entzun eta egin duzuna gogoratu,...

Zein animaliak eman dezake esnea?

Ugaztunak

Noiz eta zergatik ematen dute esnea?

Erditu ondoren, beraien kumeak elikatzeko

Guk zergatik edan dezakegu esnea urte osoan zehar?

Erditu ondoren esnea ateratzen jarraitzen dugulako. Ez ardiek eta ez behiek ez dute urte osoan ematen, txekor edo arkumeak edango luketen garaian baizik (9 eta 6 hilabete)

Hozkailuak ez zeudenean esnea egun batzuetan bakarrik ahal zen gorde baina esneak dituen elikagaiak berriz denbora gehiago, Nola?

Gazta eginaz

Gazta egiten

Gazta egiteko pausoak dituzu hemen.

Ordenatuta jar itzazu, hasieratik bukaera arte :



9 Garbitu eta etiketa jarri.



8 Bueltak eman eta ilunpetan utzi.



10 Salmentarako prest.



2 Gatzagia bota eta nahastu.



1 Esnea berotu 37º arte.



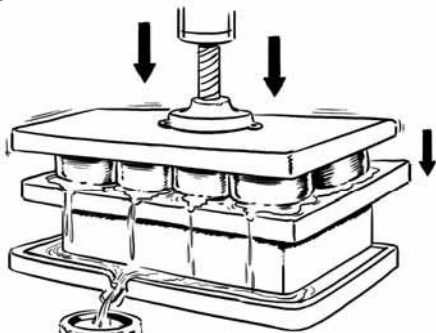
7 Gatzunean sartu.



5 Moldetan sartu.



3 Mamia zatitu.



6 Prentsan jarri.



4 Gazura kendu.



 Arkumeak ikustera joan zarenean, zein ardi mota ikusi duzu?

Ardi Latxa

 Gustatu al zaizu biberioia ematea?

 Asmatu:

Zer ez dute hartu behar arkumeek beren ametatik gazta egin nahi ba dugu?

Esnea

Eta hori zer iruditzen zaizu?

Zer ez dute jan behar arkumeek gatzagi naturala lortu nahi ba dugu?

Belarra

Gazta egiten duen baserritarra ezagutu duzu, baina badira ezta, abarkak, baratzkiak, 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 beraien 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!