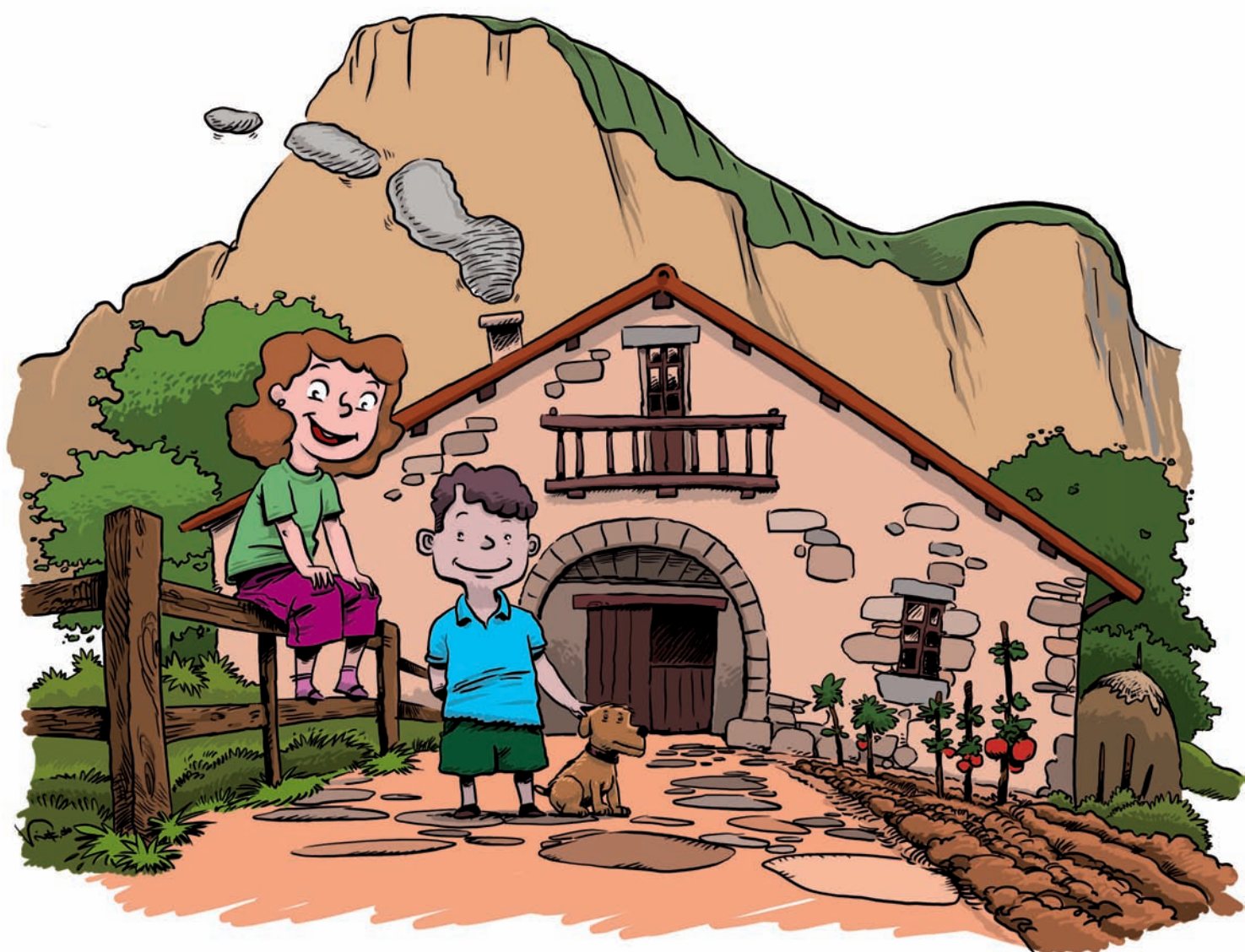


# Ogigintza

## Eskolan egiteko araketak





## Bisita egin baino lehen

Ogia mahaian

Guk otordu gehienetan ogia jaten dugu.

Zein ogi mota gustatzen zaizu?

Zuria

Integrala

Sesamoduna

Egunean zehar zenbat aldiz jaten duzu ogia?

Gosaltzeko · Hamaiketako egiteko · Bazkaltzeko · Askarian · Afaltzeko

Ezagutzen al duzu ogia gustatzen ez zaion norbait?

Bai

EZ

Nola jaten duzu ogia?

- Ogitartekoan
- Xigortuta mermelada eta mantekilarekin
- Xigortuta olio eta tomatearekin
- Frijituta purearekin
- Pintxotan
- Ogi arrailetan pasatako janaritan
- Ogi makilatxoak
- Otordutan laguntzeko
- Beste

Hitzekin jolasean: Falta diren letrak jarri

1. O \_ \_ \_ a: ogia egiten duen pertsona.
2. \_ \_ \_ na: Garia, artoa eta beste ale batzuk ehota lortzen den hauts modukoa.
3. G \_ \_ \_ a: ogia egiteko erabiltzen da.





4. Ar \_ \_ \_ : Ameriketatik XVI. mendean ekarri zuten ori koloreko zereala.



5. O \_ \_ a: ale honen malutak esnearekin hartzen dira nahastuta.

6. E \_ \_ \_ \_ a: irina egiteko animaliak, eskuak, haizeak, urak birarazten duen makina.

7. L \_ \_ \_ \_ \_ ak: ogia harrotzeko beharrezkoak diren onddoak.

8. G \_ \_ \_ \_ \_ a: aleak bahetzeko edo irinari azala kentzeko erabiltzen den tresna.

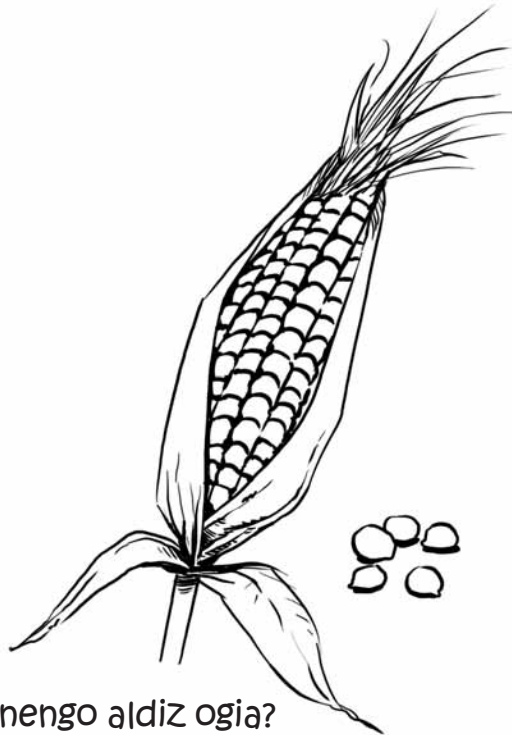
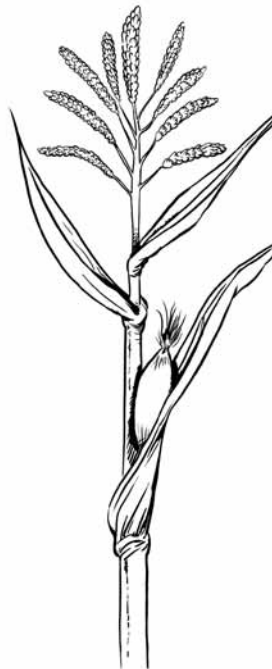
9. \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ o: irin, azukre eta arrautzaz egindako opila.

10. Hartzi \_ \_ \_ a: legamiak, onddoek eta bakterio batzuen lanari esker, sustantzia batzuk beste sinpleago batzuetan aldatzen direnean.



Artoa osatzen duten izenak dituzu hemen, jarri bakoitza dagokion lekuan:

Artalorea, Artaburua, Artabizarra, Artagara, Artalea



Nork asmatuko ote zuen lehenengo aldiz ogia?

.....  
.....



## Bisita egin ondoren

Gustatu al zaizu baserrian egindako ogia? Eta etxekoei? Ze desberdintasun ditu kalean saltzen denarekin?

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

Egin duzun ogiaren osagaiak, gogoratzen al dituzu? Eta erabilitako tresnen izenak? Idatz itzazu hemen azpian:

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

Orain ordenatuta jarriko al zenuke ogia egiteko emandako pausuak?

- |         |         |         |
|---------|---------|---------|
| 1. .... | 4. .... | 7. .... |
| 2. .... | 5. .... | 8. .... |
| 3. .... | 6. .... | 9. .... |

Gaur egungo ogia egun berean jan behar da eta soberan gelditzen dena gehienetan bota egiten dugu. Ba al dakizu lehen asteen behin egiten zela ogia baserrietan eta ondo irauten zuela eta ez zela ezertxo ere botatzen, dena aprobetxatzen zela?

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





Ezagutzen al duzu zahartu den ogi hori erabiltzeko modurik? Galdetu etxean eta ea zenbat postre edo modu desberdin bilatzen duzuen gelako guztien artean.

.....

.....

.....

.....

 Zein erabiltzen da honako hauek egiteko? Lotu geuzien bidez:

Krepeak

Taloa

Ogi zuria

Ogi integrala

Erroskilak

Arto irina

Gari irina

Ogia eta gailetak egiten egon zaren baserritarrak ezagutu dituzu, baina badira ezta, gazta, barazkiak, abarkak, frutak, lore eta landareak ekoiztu, eta azokara produktuak saltzera joaten diren beste batzuk ere, ezagutzen al dituzu?

“Baserria natur eskola bizia” bizi modu guzti hauek ezagutzeko aukera ematen dizu, eta gainera produktu horiek nola egiten diren ikasi eta zuk zeuk ere egin ditzakezu. Animatu eta joan zaitezte zuen inguruan dituzuen beste baserri eta baserritar hauek ezagutzera!.