

# ARTZANTZA - GAZTAGINTZA

## AURKIBIDEA

### ➤ SARRERA

### ➤ GAIAREN GARAPENA

#### 1. ARTZANTZA EUSKAL HERRIAN.

- ✓ **Artzaintza motak**
  - A. Trashumantzi handiko artzaintza.
  - B. Erdi mailako trashumantzia.
  - D. Artzaintza finkoa.
- ✓ **Artzainen bizitokia.**
- ✓ **Artzainen lana urtean zehar.**
- ✓ **Ardien manejoa.**
  - 1. Ardi arraza.
  - 2. Ardien bizi-zikloa.
  - 3. Ardien elikadura.
  - 4. Ardien aprobetxamendua.

#### 2. GAZTAGINTZA

- 1. Esnea jetzi edo eraitsi eta gorde.
- 2. Esnea berotzea.
- 3. Gatzagia ematea.
- 4. Gatzurea kendu.
- 5. Prensatzeta.
- 6. Gatza ematea
- 7. Gazta ontzea

### ➤ HIZTEGIA

### ➤ ORIENTABIDEAK

- ✓ **Gaia zabaltzeko bibliografia.**
- ✓ **Gaia zabaltzeko aktibitateak.**

## SARRERA

Artzaintzak gizarte antolakuntzan, bizibidean, kultura eta ohituretan garrantzi handia izan du hasieratik.

Bizibide hau Ekialde Hurbilean duela 10.000 urte eman zen, gizakiaren historian aurrera pauso handi bat suposatuz, izaera ehiztari-biltzaile batetik, abereak zaintze eta lantzerainoko aldaketa eman baitzen.

Orain dela 5.000 urte, Neolitiko garaian, artzaingoa hasi zen gure herrian garatzen.

Beraz, oso lanbide zaharra da gure artean, eta hau argitzeko zeinbat kontu aipatzea baino ez dago: besteak beste, gaur egungo larreak - saroi / sarobe / korta - harrespilak dauden eskualdeetan kokaturik egotea. Gure mendietako trikuharriak, tumuluak, ... abeltzaintzaren antzinatasunaren lekuko ditugu, edota dirudunari aberatsa -abere asko duena- deitza. Leku-izen eta abizen asko ere abeltzaintzaren hedaduraren adierazgarri aurki daitezke. Bertso, koplak, abesti, ipuin eta pastoral ugarien gai nagusitzat hartu ohi izan da ere.

Txosten honen bidez artzaintza, hiztegiek dioten bezala, abereak gidatu eta zaintzeko zeregin soil bat izateaz gain, gure kultura eta hainbat ohitura, errito, ... lotura zuzena izan duen eta izaten jarraitzen duela azpimarratu nahi dugu Euskal Herrian, baita mundu osoan ere.

Bukatzeko zera gogoratu, Euskal Herriko artzainak ospetsuak izan direla kanpoan ere, garai batean asko Ameriketara joan zirelarik.

*Bedatsiaren heltzian bazterrak dirade bethatzen lorez  
Bortietan erre olha sariak nola beztitzzen belharrez  
Artzaiñak gü goiz aldi eder batez  
Gora büriüz baguatzan plazerrez  
Gure ardi salduak aitzin 'otsamanez  
Udakoz dener adio erranez. (\*)*

(\*) Zuberoako pastoral baten kanta.

## GAIAREN GARAPENA

### 1. ARTZAINNTZA EUSKAL HERRIAN

Europako hainbat lurraldetan bezala, Euskal Herrian aitzindaria den ustiaketa mota hau, sail zabaleko eskualde menditsuetan garatzen da. Bertan artaldeak hazteko eta elikatzekeo nahiko belar eta larre aurkitzen baitira.

Artzaintzarako zonalde hauek, nahiko hedatuak diren herri-lurrak osatzen dute. Beren erabilpenerako eskubidea, herri ezberdineko auzokoek, inguruko herrikoek edo eta inguruko haranetako artzainek izaten dute. Larre, zonalde hauek, ezagunak diren "Fazeria", "Partzoneria" "Elkarteak" (Enirio-Aralar, Ernio, , ...) osatzen dituzte. Beren ustiaketa eta erabilpen egokirako lege eta ordenantza batzuen bidez erregulatuak aurkitzen dira.

Gaur egun zonalde hauetan lantzen da artzaintza:

- |          |                                                                                                                                                           |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gipuzkoa | - Ekialdean, Altzania, Aizkorri, Urkia, Elgea, Zاراia, Aralar aranak.<br>- Barnealdean; Izarraitz eta Ernio aranak.<br>- Kostaldean; Arno aranean.        |
| Bizkaia  | - Gorbeia arana, Enkartazioko mendiak, Karrantza, Anboto eta Oiz.                                                                                         |
| Araba    | - Entzia, Iturrieta, Izkiz, Kantabria, Guibijo eta Saldaba aranak..                                                                                       |
| Nafarroa | - Urbasa-Andia arana, Sarbil, Lokiz eta Alaitz arana.<br>- Iparraldean; Pirineo aldea, Erronkari, Salazar eta Iratiko aranetan.<br>- Hegoaldea Bardeetan. |

Garai batean jende askoren ofizioa eta bizibidea zen, artzain bakoitzak buru gutxi izaten zituen bere gain. Mende hasieran nahikoa zen 100 bat buru izatea, gaur egun ordea, 200 buru baino gehiago eduki behar dira errentagarri izateko.

XIX. mendetik ohizko artzaintzak izan duen beherakada, neurri batean behintzat garai horietan egin zen lurren-berriketa eta ardiak egoten ziren larreetan koniferak aldatzearen ondorioa da. Bestalde, artzainaren bizimodu latza ere hor dago, eguraldiaren menpe beti, isolamendu handia denbora luzez, jendearekiko harremanak mugaturik,... ofizioa gurasoengatik ikasi ohi izan dute, eta belaunaldiz-belaunaldi igaroz joan da familien barruan, honek ia-ia aldatu gabe. Honexegatik ere, kanpoko batentzat oso zaila izan da ofizio honetara jotzea, eta gaur egun ere zailagoa gazteei interesik sortzea.

Gaur egun hala ere, artzainak erosotasun gehiagoz bizi daitezke: mendiko txabola familia bizitzeko moduan jarrita, edota ibilgailuz igo eta jaitsi ahal izatea... Ekonomikoki begiratuta ere aldaketa asko izan dira.

## **ARTZAINZA MOTAK**

Eguraldiak artaldea larrez aldatzea behartzen du: udan eguraldi onarekin goi mendietako larreetara, neguan berriz, behe lurretara. Honen arabera hiru motako artzaintza egiten da:

### **A. Trashumantzia handiko artzaintza.**

Larre bila joateko bide luzea egin behar da. Udaberri aldera mendi gailurretara abiatzen dira, oraindik ere amankomun izaten jarraitzen dirauten larreetara (Partzuergoak, herri lurrak,...). Negu aldera beheko lurretara, beti ibiltari, belar berri eta goxo dauden tokira. Artaldeak handiak izaten dira (1.000 buru inguru). Larre bila joateko biderik luzeenak Nafarroan egiten dira *eta* "Cañada" izena dute:

1. Erronkariko kañada: Erronkariko mendietan hasita Burgi, Leireko monasterioa, Xabier, Kaseda eta Zarrakaztehun barna, Bardeetara doa; bospasei egunez 140 Km egiten dituzte artzainek eta artaldeek negua pasatzeko menturan.
2. Zaraitzuko Kañada: Orhi mendiko inguruetan hasirik Ezkaroz, Ibiltzieta, Andoain, Irunberri, Galipentzu eta Uxue herrien barna Murillo del Fruto herriraino.
3. Hau da Erriberako artzainek uda heldu denean egiten dutena. Bardeetatik Urbasa eta Andia mendietara, Taustetik abiatuz Falzes, Tafalla, Larraga eta Zirauki herriak, besteak beste, igarotzen dira. Udazkenean Bardeetara itzultzen dira bide bera eginez.

### **B. Erdi mailako trashumantzia.**

Euskal Herrian Bizkaia, Gipuzkoako hegoaldean, Arabako iparraldean eta ipar-ekialdeko Nafarroa hezean ematen da gaur egun. Bideak laburragoak dira, 45 km ingurukoak -altzubideak/artaldebideak- eta artaldeak ere txikiagoak dira, 200-300 buru. Adibidez, Aralarretik Gipuzkoako behe larretaraino.

Gaur egun arriskutsua bihurtu da artaldeak eramatea errepideengatik eta joan etorri hori kamioi eta furgonetetan egiten dute.

### **D. Baserri inguruko artzaintza.**

Artaldea baserriko lurretan edo herriko lur hurbiletan egoten da. Normalki baserriarrak lur lanak eta artaldearena txandatzten ditu.

Abeltzaintza hau kontrolatuagoa da: abereak ukuiluan, edo esparru txiki batean egoten dira gehienetan. Ardiak baserriko zelaietara edota gertuko mendietara eramaten dira gauerako itzuliz. Elikadura pentsuaz eta belar moztuaz egiten da.

## **ARTZAIEN BIZITOKIA**

Antzinako artzainak eta gaur egungo batzuk uda garaia iristean, artaldea inguruko mendietara daramate. Artaldea zaindu, mantendu eta egoki edukitzeko bertan egon beharra dago. Kasu hauetan artzaina, artzain txabolan bizi da. Txabola hauek udako saroietan daude; zenbait tokitan kaiola, ola, artola edo etxolak deituak.

Txabolak inguruan arditegia, baratza, ardiak jezteko tokiak, oilategia etab. ditu. Garaian ezin zen txabola teilaz estali, teila jabetasunaren adierazgarria baitzen eta txabola ez zen artzain batena bakarrik guztiena baizik; eskubidea erabiltzearena zen soilik. Gaur egun artzainak erabiltzen dituzten txabolak ondo egokituak eta konponduak aurkitzen dira: ura, berogailua, errepede hobeagoak, ...

## **ARTZAIAREN LANA URTEAN ZEHAR.**

Artzainaren bizimodua urte sasoiaren arabera eta artaldea non aurkitzen denaren arabera asko aldatzen da, hau da, goi mendietan edo baserri ondoan.

### **1.- Uda garaia:**

Mendietako larreetara artaldea daramaten artzainek, maiatz hasieran igotzen dira, uda eta udazkena bertan egiteko. Jaiki ondoren, ardiak jetzi eta gero, gosalduta egiten du artzainak. Ondoren gaztagintzari ekiten dio. Eguneroko lanak dira hauek; gero, bazkaldu arte, egurra txikitu, ardi gaixoren bat sendatu,... egingo ditu.

Uda hasieran ardi-mozteko garaia da, artilea lortzeko. Gehienetan artzain lagunak batek lagunduko du zeregin honetan, artaldea oso handia bada moztaille taldeak erabiltzen dira.

Ilunabarrean ardiak biltzen ditu ardi txakurraren -artzanora- laguntzaz. Zenbatu ondoren jetzi egiten ditu berriz eta, goizean bezala gaztagintzan aritzen da afaltzeraino.

### **2.- Negualdia:**

Negua helduta, esan bezala, artaldea bere lurretara eramaten du artzainak. Garai honetan arkumeak sortzen dira eta artzainak artaldea zaindu beharra handiagoa

du. Ukuiluan sartuta egoten dira. Arkumeak jaiota hilabete batetara hasten dira ardiak jezten. Lan gogorrenaren aldia da. Gaztak egiten jarraitzen du eta mamiak ere egiten ditu orain, berehala saltzeko. Horretarako inguruko azoketara joaten da, mamia, gazta, arkumea eta ardi haragiak ere saltzera.

## **ARDIEN MANEJOA**

### **1.- Ardi arraza.**

Ardi latxa, manexa ere deitua, gure lurreko ardi mota da; dirudienez Neolitiko Aroan bazebilen hemen, mendeetan zehar arraza garbia bezala mantendu da.. Ile asko eta latza du, bi aldeetara banatua bizkarrean. Ardi hau erabat egokitua, lurralde menditsu eta bustietara, bere indarra eta erresistentziaz ezaugarritzen da. Ez da oso ona haragitarako baina bai esnea emateko. Ardi hauek mutur gorriak ala mutur beltzak izan daitezke.

Beste arraza, rasa edo nafar ardia da. Ile motzagoa du baino hobe, haragitarako ona da. Bide luzeko larre aldaketak egiten dituen ardi arraza da, Gipuzkoan ez da ematen, Nafarroan bai.

### **2.- Ardien bizi-zikloa.**

Ardiak, ugaztun guztiak bezala, esnea bere kumeei elikatzeko ekoizten dute. Artzainek ekaina amaieran aharia ipinita edo intseminazio artifizialez uzten dituzte ernari. Horretarako, ardia arkea aldian egon behar da, hau da; zelo garaian.

Antzinako eran egiten jarraitzen duten artzainak badaude egun, ahariz bakarrik. Baina, gehienek intseminazio artifizialaren aldeko dira, hobekuntza genetiko baina da abeltzaintzaren emaitzak hobetzeko tresneri egokiena.

Umealdiak bost bat hilabete irauten du, azaro aldera umetzen dute ardiek. Garai honetan artzainen lana asko ugaritzen da, ardien gainean egon behar baita ernetzekoan arazoren bat sortarazten bada ere. Beraz, jezten hasteko garaia heldu da. Bitan egiten dute, goiz eta arratsalde, batzaz beste 1 - 1,5 l. esne lortzen da ardi eta eguneko. Antzinako era jarraituaz, eskuz jezten dira ardiak, baina gaur egun artzainek artalde handiak dituzte (200-250 buru inguru) eta horrek suposatzen duen lana ikusita, automatikoki jezten dituzte horretarako prestatuak dauden lekuetan.

Ekaina bitarte ematen du esnea. Hil hasieran jezte garaia bukatzen da, hau da, antzutu aldia ematen da eta hil amaieran berriro intseminatzen dira arkeran daudenean. Ardiak urteko bildots bat izaten du, umealdi bat jaiotzea da arruntena. Ardia batzaz beste, 8-9 urte bizi daiteke esnea ematen eta umealdiak izaten.

Bildotsa lehen hilabetean ardi amaren ondoan egoten da koxkortu eta bizkortu arte, ondoren elkarren aldetik aldentzen dituzte. Emea bada, esnetarako eta arrak ordea pixka bat hasi eta handitzen direnean haragitarako.

Udaberri hasieran, negu hotzak igaro eta giroa epelak datozen bezala, ardiei artilea kendu edo mozten zaie, ordurako luze eta zakarra baitute.

### 3. **Ardien elikadura.**

Ardi eta ahariak larrean daudenean zelaietako belar freskoa dute beren elikadura nagusia eta behar beharrezkoa. Negu partean, baserri ondoko arditegi nahiz mendietako etxoletan belar lehor edo ondoaz, belar entsilatuz eta pentsuaz elikatzen dira.

Belar entsilatua, belar zulo edo siloetan ematen den hartzitutako belarra dugu. Udaberrian betetzen dira silo edo belar zuloak eta neguan banatzen zaie bertako belarra ardi, ahari eta bildotsei. Belar freskoaren propietate nagusienak mantentzen dituen belarra dugu. Horretarako ondo estaliak egon behar dira silo eta belar zulo hauek, aire eta argi izpirik sartu gabe, hartzidura prozesua oso osoan eman dadin belarra usteldu gabe alferrik galduaz. Gaur egun makinaria egokitu batzuen bidez egiten dituzte, gure paisaian nonahi ikus ditzakegu belar-bolak.

Bildotsak jaio berritan, handik hilabete arte, ardi amaren esneaz elikatzen dira. Ondoren aldendu eta pentsua nahiz pulpa eta gatzurez eginiko nahasketa ematen zaie, belar freskoa, ondua edo lehorra tartekatuz.

### 4. **Ardien aprobetxamendua.**

Artzaintzak betidanik izan du garrantzia eta begiragunea. Horren adierazgarri, ardien ustiaketan lortzen diren etekinetan ematen da.

\* **Haragia:** Bildotsen edo arkumeen haragia deiturikoa. Hiru hilabete dituen hiltzen dira. Haragitarako ardi arrazarik egokiena nafar ardia edo rasa da.

\* **Esnea:** Bere erabilera eta kontsumoa, kasu gehienetan, gaztan eraldatua ematen da Euskal Herri osoan. Mamia edo gatzatua ere egiteko artesnea edo ardi-esnea erabiltzen da, behi esnea baino aproposagoa baita, zapore gehiago eta "lodiagoa" baita, horregatik tenteagoa geratzen da. Baina behiarenarekin edo bestelako esnez ere egin ahal da, nahiz eta ez hain erraz irten.

\* **Artilea:** Lehen garrantzi handia zuen gai honek, erabilpen handia ematen baitzaitzaion: jertseak, galtzerdiak egiteko, oheko almoadak eta koltxoiak betetzeko, ... Egun kotoia eta fibra sintetikoekin ezin du lehiatu. Udaberrian, mozteko aldiaren arazo

bat izateraino iritsi da artzaintzako, urtero kilo mordo bat pilatzen baitzaie. Lehen baserri ondo edo zelaietan desegin eta usteltzeko uzten zen edo erretzera eramaten zuten, egun enpresa pribatuei saltzen die.

## **2. GAZTAGINTZA**

Gazta izan ere esanahi bereziko janaria dugu Euskal Herrian, aitzin-aitzinetik gure artzainek era berean egindako janari zapoetsu eta gure mahaietan ohizkoa duguna.

Gaur egun artzainek ez dute lehen bezala gazta egiten, kasurik gehienetan. Beren bizimoduak gauza askotan lehengoak bezala badirudi ere, beste askotan dezente aldatu da. Gaztagilea artisaua dela esan daiteke oraindik ere, bai esnea berak produzitu eta bai gazta berak elaboratu ere egiten baitu. Hala ere oraindik, nahiz eta oso gutxi izan, badira lehen ohitura zaharrak jarraituaz gazta egiten jarraitzen duten artzainak.

### **GAZTA NOLA EGITEN DEN.**

Gazta egitea ez da momentuko lan bat, prozesu bat baizik eta egite prozesu horretan elementu ezberdin askok hartzen dute parte; lehen gaia, gatzagiak, fermentoak, tresneria, .... Gazta egiterakoan sortzen diren arazoetatik %95 higiene eta garbitasun ezaren ondorio bezala sortzen dira. Garbitasun falta, bai ardiak jezterakoan eta bai gazta egiteko erabiltzen diren tresna eta ontzietan (kuba, zapiak, ontziak, ...), baita gaztategian eta gaztagile berarengan ere.

Gazta egitearen helburua, esneak duen ur kantitatearen batezbesteko bat ateratzean dago, ardi esnearen kasuan %81-a, eta gaztaren osagai nagusiak diren proteina eta grasa maila mantentzea.

Ondoren gazta egiteko jarraitu behar diren pausoak adieraziko ditugu:

#### **1. Esnea jetzi edo eraitsi eta gorde.**

Ardiak goizean eta arratsaldean jezten dira, egunean ardiko litro bat esne inguru lortuz. Esnea ardiaren gorputzaren tenperaturan ateratzen denez, berehala hoztu behar da, bestela hainbat germen kaltegarri ugaritzeko arriskua baitago. Gorde beharreko tenperatura 10°-takoa da.

#### **2. Esne berotzea.**



Esnea “baño Marian” berotzen da, kuba edo ontzi berezietan. Kuba barruan dagoen uraren eta bertara botatzen den esnearen maila berdina izatea komeni da, esne guztia berdin berotu dadin. Esneak gatzagia hartzeko behar duen hozberoa 32º-takoa da.

### **3. Gatzagia ematea.**

Ur beroarekin nahastea komeni da, esneetan ondo zabal dadin. Lan honetarako pala baten bidez laguntzen da eta azkar egitea komeni da. Nahastu ondoren esnea geldirik egon behar du, bestela gatzagia ez luke ondo hartuko eta gaztaren kalitaterako kaltegarria izango litzateke.

Gatzagia, bildots eta arkumeen urdailetik ateratako bakteri kontzentrazio bat da. Liseriketarako behar diren entzimez osatua dago, beren propietateengatik esnea mamitzen dute. Gazta egiterakoan gatzagi naturala, ardi edo bildotsena, nahiz laborategian landurikoak erabil daitezke, biak nahastuta ere zenbaitek botatzen die esnari.

### **4. Gatzurea kendu.**

#### **A. Ebakitzea.**

Mamia bere garaian ebaki behar da. Normalean gatzagia bota eta handik 20-30 minutuetara egiten da. Ebakitze prozesua liraren bidez egin behar da. Ebakitze lanak 15 minutu baino gehiago ez du iraun behar.

#### **B. Berriz berotzea.**

Artalearen (kanika antzeko) tamainako zatiak lortu ditugunean, berriz berotzen da esnea 35-38 graduetara iritsi arte. Beroketa hau poliki-poliki egin behar da. Berotzen ari den denbora guztian pala baten bidez mugitu egin behar da, mamiak elkar jo dezaten eta era berean zatiak bata bestearekin elkartzen joan daitezen bolak egin gabe eta gatzura guztia askatuaz.

### **5. Prentsatzeta.**

Zulotxoak dituzten plaka batzuen bidez, mamia bildu eta estutu egin behar da. Gatzura guztia ez zaio hemen kendu behar. Ondoren moldeen tamainako zatietan moztuko da mamia eta zapietan bildu eta moldeetan sartzen da.

Prentsan sartzeko ordua heldu da, bertan 4 edo 5 orduz egongo da. Ordu bete pasatakoan buelta ematen zaio moldeei. Prentsa dagoen tokian 20 gradutako hotzberoa komeni da edukitzea.

## **6. Gatza ematea.**

Gaztak prentsatik atera ondoren gatzatu egin behar dira. Horretarako urez betetako ontzi handi baten sartzen dira. Bertako ura gatzez ondo osatuta egon behar du. Gaztak kilo ingurukoak direnean, 12-15 orduz egon behar dute gatzurretan, eta bi kilokoak direnean, 20-24 orduz.

## **7. Gazta ontzea.**

Gaztak gatzurretik atera eta ondu edo egin daitezten baldintza batzutan jarri behar dira, hotz-beroa 9tik-13 gradutarakoa izan behar du eta % 85eko hezetasuna. Gaur egun horretarako kamara bereziak daude. Gaztak ontzen ari diren bitartean aldaketa batzuk jasaten ditu bere baitan, eta hauek bide onetik joatea nahi bada, baldintza egoki eta aldagaitzak dituen toki bereziak behar dira.

Gazta egiterakoan bete behar zirenak bete ez badira, gazta ontzerakoan edo egiterakoan ez dira aurreko akatsak konponduko. Hala ere, kalitate oneko gazta ateratzeko, gazta ondo ondu behar da.

## **IDIAZABAL GAZTAREN JATORRIZKO DEITURA.**

Idiazabal gazta, gure aitzindariak ziren Euskal Herriko artzainek latxa arrazadun ardi-esnearekin eginiko ohizko gazta da. Idiazabal deitura honekin produktuaren jatorria eta kalitatea ziurtatu nahi da. Kontsumitzaileei bertako produktua ezagutzeko eta erosteko aukera ematen digu eta kanpora begira ere komertzializazio on bat lortzea. Aldi berean honela kalitatea mantentzea lortzen da egiten diren kontrol eta hainbat analisiekin.

Bete behar dituen gutxienerako ezaugarriak hauexek dira: ardi-esne gordineko gazta dugu, inolako nahasterik eta pasteurizatu gabeko esne puro eta garbia erabiltzen da. Ondutako gazta izan da beti, heltze denbora bi hilabetekoa izan behar du gutxienez eta sei gehienez. Tamainaz, gazta txikietan 1 kg. edo gutxiago eta handietan 2-3 kg.-koa. Koipe aldetik eduki beharreko kopurua % 45-koa da. Berezko animalien gatzagi naturalez edo era industrialez lorturikoarekin eginikoa. Egite prozesuan, ondutako eta fermentutako gazta dugu Idiazabal gazta.

Azken finean, Idiazabal gazta edo Euskal gazta forma zilindrikoa duen gazta da, koipe maila altukoa, azidotasun maila dezenterekin, gatzatua, gatzagi naturalaren zapore ezaugarriarekin eta kasu batzuetan ke usainarekin.

## HIZTEGIA

<b>Ahari</b>	Ardiaren arra, adar biribilkatuak dituena.
<b>Antzu</b>	Umerik, fruiturik edo dagokiona ematen ez duena.
<b>Antzutu</b>	Antzu bihurtu.
<b>Arkara</b>	Ardi emeak sexu-bulkada duten aldia.
<b>Arkume</b>	Ardiaren umea, bereiziki amaren esnea hartzen duen garaian.
<b>Artile</b>	Ardiaren edo kideko animalien ilea, bereiziki moztu ondorengoa.
<b>Artola</b>	Mendiko artzain txabola (= kaiola, = ola, = etxola).
<b>Belar entsilatua</b>	
<b>Belar ondua</b>	Ebakitako zuhain lehorra. Animalientzat janari modura erabilia.
<b>Bildots</b>	Urtebete inguruko arkumea
<b>Gatzagi</b>	Hausnarkari gazteen urdailetik ateratzen den gaia, esnea gatzatzeko erabiltzen dena.
<b>Gatzatu</b>	Mamitu, esnea gatzatua.
<b>Gatzura</b>	Esnea gatzatzean eratzen den ur gazia.
<b>Hartzi(tu)</b>	Orea altxatu, harrotu.
<b>Hartzidura</b>	Zenbait bizidunetan, legamietan eta beste zenbait mikroorganismoetan bereiziki, gertatzen den arnasketa anaerobio mota. Bertan gluzidoak deskonposatzen dira beste konposatu organiko sinpleago batzuk (azido laktikoa, alkohola, ...) eta anhidrido karbonikoa emanaz.
<b>Moztaile</b>	Ilea mozten duena, bereiziki ardiei.
<b>Pentsu</b>	Abereen bazka, bereiziki gai lehorrez eratua (lastoa, alpapa, alea, ...) eta ukuiluetan egoten diren animaliei ematen zaiena, jeneralean kantitate eta ordu jakinetan.
<b>Pulpa</b>	Zenbait organoren barrualdeko zati edo egitura mamitsua.

## ORIENTAZIOAK

### Gaia zabaltzeko bibliografia.

“*Euskal Baserriaren oraina eta geroa*” ETXEZARRETA, Miren.  
JAKIN. 1.977.

“*Euskaldunak Entziklopedia*”  
“*Los Vascos*” CARO BAROJA, Julio.  
Edit. Ismo, Madrid.

“*Orhipean*” XAMAR.  
Pamiela. 1.992.

### Aldizkariak.

“*Bertan. Baserria gaia.*” SANTANA, Alberto.  
Gipuzkoako Foru Aldundia, 1.

“*Artzai Gazta*” 14. alea. 1.996ko apirila.

“*Idiazabal gazta. Eukal herriko gazta*” Idiazabal gazta, jatorrizko deituraren  
kontseilu erregulatzaila.

### Gaia zabaltzeko aktibitateak.

- Gelan esneki ezberdinak egin: gazta freskoa, yogurt-a,... bere prozesu guztiaz baliatuaz (berotzea, hartxidura, higie maila,...)
- Gazta kantitate handiagoetan, edo industrialki egiten duten lekuren bat bisitatu.
- Idiazabal Gazta, jatorrizko deiturako elkarteak dituen egoitzak, kamarak, eta abar bisitatu.
- Artzain borda bat ikustera mendira irten. Artzainarekin hitz egin, ...
- Euskal produktuen azoka batetara bisitaldia, bertan saltzen diren gazta motak aztertu (deitura, prezioa, mota, ...)
- Urtean zehar ospatzen diren konkurtso ezberdinetako bat bisitatu. (Ordizia, Idiazabal, ...)