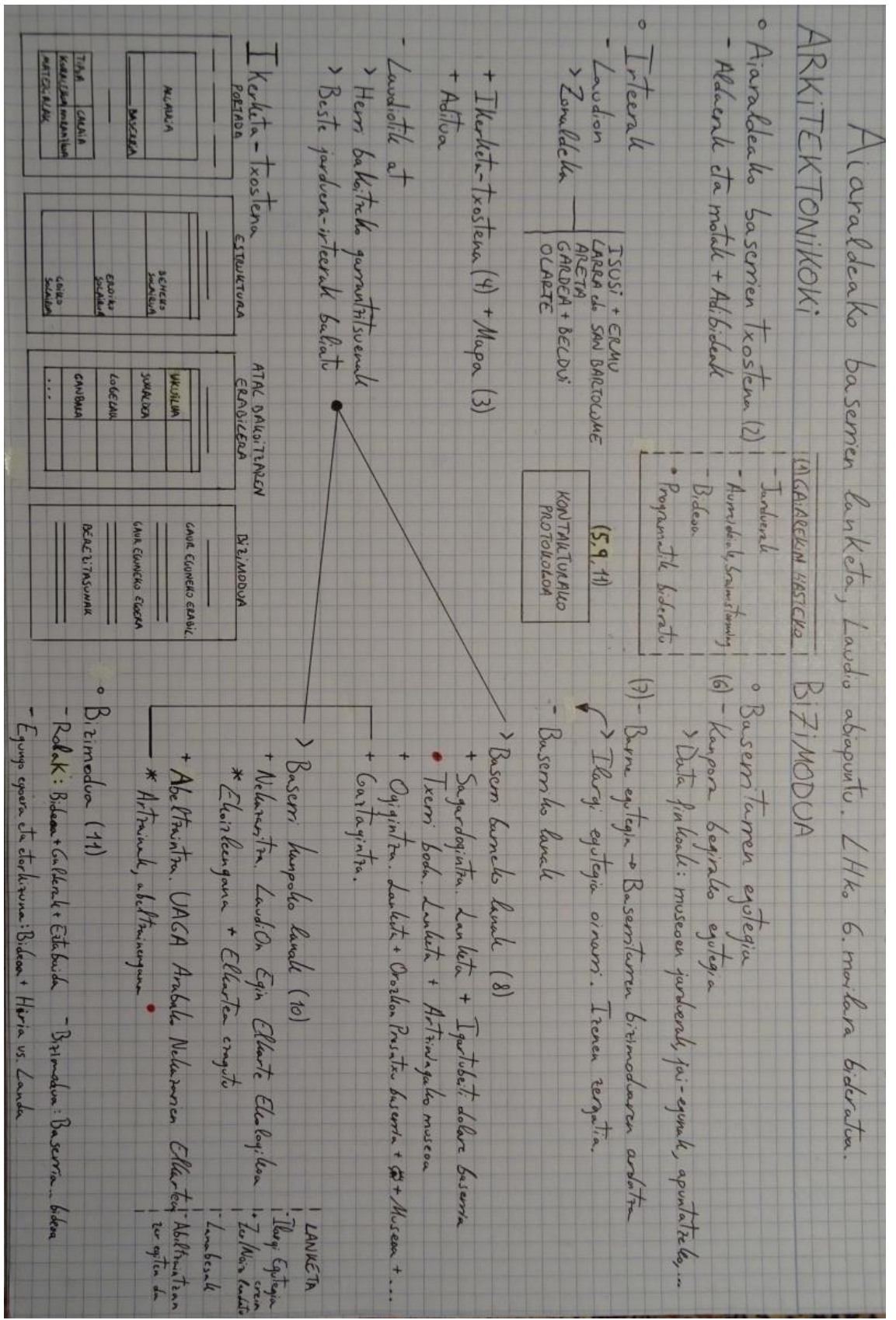


ERANSKINAK

1. ERANSKINA. Aurrekari bibliografikoak kontuan hartuta ikastetxeetako irakasleei erakutsitako planteamenduaren zirriborroa.



2. ERANSKINA. Laudioko ikastetxeetako liburuak baserriarekin lotura duten azterketa.

Laudioko ikastetxe bakoitzeko 6.mailan Gizarte Zientzietan zein Natur Zientzietan lantzen dena baserriarekin erlazioa zuzena duen edo ez, eta ematen dutenetik abiatuta baserrien ekarpena nola planteatu daitekeen ikusteko ikastetxeetako liburuen azterketa burutu dut. Hurrengo lerroetan ikastetxe bakoitzak erabiltzen duen liburua eta baserriarekin lanketa bideratzeko dituen edukiak aipatzen dira.

Lamuza ikastetxeak zein Fabian Legorburu ikastetxeak 6.mailan Anaya argitaletxeko “Hazi eta hezi bat eginik” proiektuko liburuak erabiltzen dituzte. Natur Zientzietako liburuko edukiekin baserrien gaia oso modu behartuan barneratuko litzateke. Aldiz, Gizarte Zientzietako liburuko bigarren hiruhilekoan, ekonomia-sektoreak lantzen dira, eta konkretuki produkzio-sektoreak Euskal Autonomia Erkidegoan, honen baitan daudelarik nekazaritza, abeltzaintza eta baso-ustiapena, baserriko bizimoduaren oinarri izan direnak.



Horrez gain, kontsumoa eta konkretuki kontsumo arduratsua aipatzen dira, eta honen lanketarako LaudiOn Egin elkarte ekologikoa aurkeztea bideragarria iruditzen zait. Hirugarren hirulekoan, Espainia XIX., XX. eta XXI.mendean azaltzen da, baita Euskal Autonomia Erkidegoan bizi izandako egoera. Azken hau lantzerakoan inguru hurbileko bizimodua aztertuz hiria eta nekazal eremuaren konparaketatik abiatuta baserria barneratzeko aukera legoke.

Produkzio-sektoreak Euskal Autonomia Erkidegoan

Lehen sektorea

Euskal Autonomia Erkidegoan, lehen sektorean nabarmentzen diren jarduerak abeltzaintza, arrantza, nekazaritza, meatzaritza eta baso-ustiapena dira.

- **Abeltzaintza** garrantzi handia izan du betidanik. Batez ere, behiak eta ardiak hazten dira; halere, azken urteotan gora egin du txerrien eta hegaztien hazkuntzak.
- **Arrantzak** tradizio handia du Euskal Autonomia Erkidegoan. Bi arrantza mota egiten dira: **baxurako** arrantzan antxoak, hegaluzeak eta bitxarroak harrapatzen dira, kostaldetik gertu, eta **alturako** arrantzan, berriz, bakailaok, atunak eta hegaluzeak, itsas zabalera.
- **Nekazaritza** baserrietan egiten da eta artoa, ortuariak, patatai eta bazkarako landareak lantzen dira. Araban, hortez gain, garri, mahatsa eta azukre-erremolada ere hazten dira.
- **Meatzaritza**, burdin meatokietan Nerbioi-ibaizabalaren arnoan, eta Mañaria eta Abadiñoan marmol-harrietan, Anbotoko mendilerroan.
- **Baso-ustiapena** lurraldearen zati handian egiten da. Zura lortzeko jarduerak da, batez ere.

Bigarren sektorea

Euskal Autonomia Erkidegoan industria-tradizio handia dauka. Oinarritzeko industria eta erabiltzeko eta kontsumorako gaien industriak dira garrantzitsuenak.

Eremurik industrializatuena honako hauek dira: Bizkaiak, Zamudioko Parke Teknologikoa nabarmentzen delarik, eta Gipuzkoa, metalurgiko, ehungintzako, papergintzako eta goi teknologiko industriekin Donostian. Eremurik, inuen eta Debako haranetan. Arabaren kasuan, industrialdiek Arabako Lautadan metatzen dira, batez ere Gasteiz. Laudio eta Amurrio hirietan; nekazaritza-makinariako, metalurgiko eta kimiko industriak daude.

Hirugarren sektorea

Hirugarren sektorea da garrantzitsuen Euskal Autonomia Erkidegoan. Biztanleria aktiboaren %60k baino gehiagok dihardu sektore horretan.

Euskal Autonomia Erkidegoan hirugarren sektoreko jarduerarik garrantzitsuenak administrazio publikoa eta pribatua, hezkuntza eta osasuna dira. Merkataritza, bankuak eta turismoa ere oso garrantzitsuak dira eta garrantzitsuak dira.

ULERTU, PENTSATU...

- 1 Adierazi zein diren Euskal Autonomia Erkidegoan gehien nabarmentzen diren lehen sektoreko jarduerak.
- 2 Zer motatako abereak hazten dira gure erkidegoan?
- 3 Zer zona dira industria-lizatuena Euskal Autonomia Erkidegoan?
- 4 Interneten, bilatu Euskal Autonomia Erkidegoan ekonomia-sektoreei buruzko informazioa. Zein da garrantzitsuenak? Adierazi zein diren sektore horietako jarduerarik garrantzitsuenak gure erkidegoan.



Baserria Idiazabal, Gipuzkoa.



Latxa ardiak.



Zamudioko Teknologia Parkea, Bizkaia.



Siderurgiko industria Bizkaian.



Biboko aireportua.



Saitoki gunea Gasteizen.

Dirua eta aurrezkia

Dirua eta gastua

Dirua trukatzen balabidea da. Normalean, billetea eta txanponen bidez egiten da eta gizarteak ondasunak, zerbitzuak eta era askotako betebeharrak ordaintzeko balabidetzat onartzen ditu.

Lehenago, trukea erabiltzen zen salerosketa sistema gisa; produktuak trukatzen ziren (sagarrik gariaren truke, behiak artoaren truke, etab.). Horrek zaildu egiten zituen balioa finkatzea eta garraioa. Dirua agertu zenean, erraztu egin zen merkataritza eta eskala handian hedatzeko aukera eman zuen.

Hainbat gastu mota daude:

- **Gastu finkoak** ez dira aldatzen epe laburrean eta badakigu hilerio itzango ditugula. Adibidez, Internet, ura, argia, eta abar.
- **Gastu aldakorak** hilez aldatzen dira; adibidez, aisiarako gastuak.
- **Ustekabeko gastuak** edozein gertakariaren ondorioz jazotzen dira; adibidez, istripuruak, matxurak, eta abar.

Aurrezkia

Etorkezuean erabiltzeko gordetzen dugun diruaren zatia aurrezki esaten diogu.

Diru-sarreratik etorkizuneko beharretarako gordetzen den zatia aurrezki da. Aurrezkiaren gako deriboraldi batez era erregularran dirua metatzeko gaitasuna da.

Ordaintzeko moduak

Askotan, erosotak eta ordaintzeko billetea eta txanponen bidez egiten ditugu baina, teknologia berriek eskler, ordenagailuaren, sakelako telefonoaren edo kreditu-txartelaren bidez, ordaintzeko beste modu batzuk ditugu eskura.



LANZU BIDEA
Identifikatu. Erreparatu inuldiari eta, koadernoan, idatzi inuldiak-tzen diren ordaintzeta-moduak.

Bai bitxial

Aldi handiak daude munduko aberastasunaren banaketan. Aberastasun globala bitan zatitzen da: bitxialen gutxiak %1ek aberastasunaren erdia dauka eta gainerako %99, beste erdia. Horrek desberdintasun ekonomiko eta sozial sakonak eragiten ditu eta, gainera, oso azkar handiagotzen dira aldi horiek herrialdeen gehienetan.

ULERTU, PENTSATU, IKERTU...

- 1 Zer da dirua?
- 2 Zertan datza trukea?
- 3 Azaldu zeure hitzkin aurrezkea zer den.
- 4 Planifikatu. Prestatu zeure aurrekontuoa. Horretarako, pentsatu zenbat diru beharko zenukeen eguneroko bizitzan astebetean egiten duzun gutxi ordaintzeko. Ez ahaztu diruaren zati bat aurrezkiara bideratzea.

Kontsumoa eta publizitatea

Kontsumoa

Egunen zehar hainbat gauza kontsumitzen ditugu, hala nola janaria, ura, arropa, argindarra... Ekintza horiek guztiak osatzen dute kontsumoa.

Kontsumo esaten diogu produktuak erostari edo erabiltzari beharrik edo zailtasunik ez dituztenak.

Kontsumo arduratsua

Kontsumo arduratsua gizakion kontsumo-ohiturak aldatzea sustatzen du, benetako beharretara egokitzeko eta merkaturan gizarte-benetasuna ahalbidetzen duten produktuak eta zerbitzuak hautatzeko, ingurumena zaintzen dutela kontuan hartuz eta fabrikatzen dituzten enpresen portaerari begiraturik.

Benetan behar diren produktuak erosi behar dira beti eta preziorik onenean. Horretarako, aldez aurretik pentsatu behar dugun zer erosi nahi dugun, etazagarriak aztertuz, hainbat sal-tokitako prezioak konparatuz, geure benetako beharrik kontuan hartuz eta publizitatearen erakargarritasunari jarraitu gabe.

Publizitatea

Publizitatea produktu edo zerbitzu bat komunikabideen bitartez jakinarazteko helburua duen teknika edo jardura da, horiek erostea, erabiltzea eta kontsumitzea bultzatze aldera. Askotan, gure kontsumoak publizitatearen eragina dauka eta benetan behar ez ditugun gauzak erosten ditugu.

ULERTU, PENTSATU, IKERTU...

- 1 Zer da kontsumoa? Alpatu zein diren eguneko kontsumitzen dituzun produktuak eta zerbitzuak.
- 2 Proposatuz, nola egin dezakegu kontsumo arduratsua?
- 3 Eman zeure iritzia. Zure ustez, onala berraz da publizitatea? Zergatik?
- 4 Arrazoituz, zure ustez, onenak al dira telebista iragartzen diren produktuak?



LANZU BIDEA
Adierazi zer kontsumitzen duen argazkietan ageri den pertsona bakoitzak.

Latorro ikastetxean Ikasmina argialetzeko Bizgarri proiektuko liburuak daude, baina ez dituzte zehazki erabiltzen liburuetako edukiak erabiliz proiektuak burutzen baitituzte. Aurreko ikastetxean aipatu bezala, Natur Zientzietako liburuetan lantzen denarekin baserrien gaia oso modu behartuan barneratuko litzateke. Bestalde, Gizarte Zientzietako liburuan ere baserriaren gaia sustraitzeko antzeko puntuak agertzen dira.



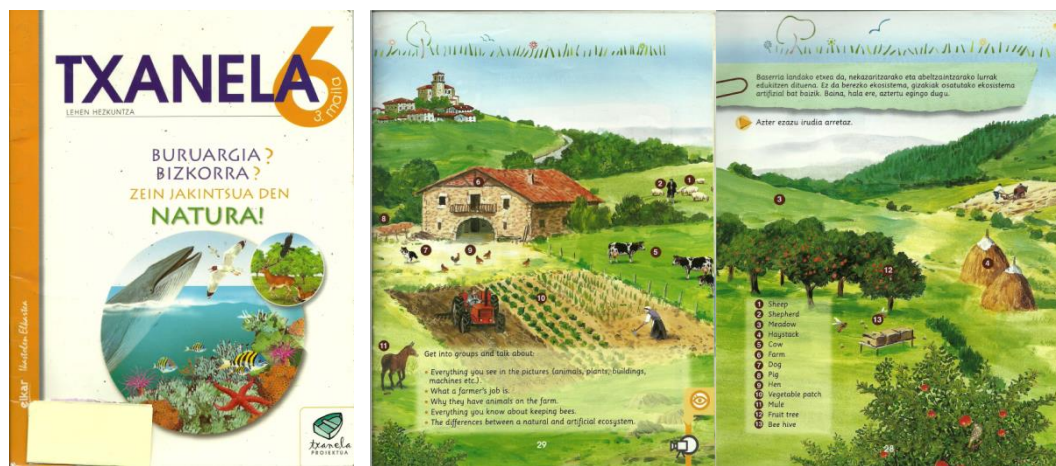
Aurkibidea		Edukia	Amalerrako orriak	Ikasi peñago	
Gure ingurua	0 Lurra unibertsoan (ezagutzen zientzifikoa aintzat hartzea) 6	1. Unibertsoaren jatorria 2. Gure galaxiaren osasuna 3. Lurrean adierazpena		Kronologia 146	
	1 Espainiako paisaiak (naturagune babestuak zainitzea) 12	1. Erlebea eta ibaiak 2. Espainiako erlebea 3. Espainiako kostaldeko erlebea 4. Espainiako ibaiak Eragin buruzari 5. Espainiako klimak 6. Espainiako paisaiak	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'SOS!' / 'Ekiteko linea do!' / 'Parke bot, posatu bot' Azken txanpa: Natura-turismoko sako bat	Espainiako paisaiak 148	
	2 Europako paisaiak (beste kode eta hizkuntza batzuk eragutzea) 12	1. Europako erlebea 2. Kostaldeko erlebea 3. Europako ibaiak eta aintzirak 4. Europako klimak 5. Europako paisaiak eta landaredia 6. Ingurumenaren kontserbazioa Europan	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'Lorbidetako kartografoa' / 'Koordenatu geografikoak' Azken txanpa: Bideak Europan eremu babestuetan zehar	Europako paisaiak 150	
Demoraren arrastoiak	3 Zure aldizkaria / Orain arte ikasitakoak berrikusten 50	Aro Garakidearen hasierak (gizarte-berdintasuna lortzea) 50	Hiru hileko proiektuak: Aldaketa kaltegarria 54	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'Nor bai da hor?' / 'Oso marpatzen eta elkerri sozialak' / 'Historia harmon' / 'Azken txanpa: Gizartearen pantailan'	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'Artea eta kultura xx. mendean' Azken txanpa: Gure ordezkariek hautatu ditugu
	4 Azken mendeetako historia (errespetuz hitz egitea) 74	1. Mundua xx. mendetik xxx. mendera bitartean 2. Espainia xxx. mendean hasieran 3. Trantsizio-prozesua 4. Gaur egungo Espainia 5. Espainiako bizitasuna 6. Espainia eta Europar Batasuna	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'Artea eta kultura xx. mendean' Azken txanpa: Gure ordezkariek hautatu ditugu	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'Artea, ondoko kontinentea' / 'Lankidetzako proiektu bat' Azken txanpa: Ekin proiektuak	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'Artea, ondoko kontinentea' / 'Lankidetzako proiektu bat' Azken txanpa: Ekin proiektuak
Gizartean bizitzea	5 Zure aldizkaria / Orain arte ikasitakoak berrikusten 94	Ekonomia-sektoreak (ekintzaileen lana aintzat hartzea) 100	Hiru hileko proiektuak: Bideko artistak 98	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'Artea, ondoko kontinentea' / 'Lankidetzako proiektu bat' Azken txanpa: Ekin proiektuak	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'Artea, ondoko kontinentea' / 'Lankidetzako proiektu bat' Azken txanpa: Ekin proiektuak
	6 Dirua eta kontsumoa (modu arduratsua eta bidezkoan kontsumitzea) 120	1. Dirua 2. Zer da kontsumoa? Eragin buruzari 3. Gastuak eta aurrezkiak 4. Enpresak 5. Publizitatea	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'Enpresari baten bide nekezo' / 'Borne-zorrotzaren gordina' Azken txanpa: Bideko merkataritza	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'Enpresari baten bide nekezo' / 'Borne-zorrotzaren gordina' Azken txanpa: Bideko merkataritza	Antolatuz zure ideiak Berrikusi unitatea Baietz ongi egin: 'Enpresari baten bide nekezo' / 'Borne-zorrotzaren gordina' Azken txanpa: Bideko merkataritza
Zure aldizkaria / Orain arte ikasitakoak berrikusten 138		Hiru hileko proiektuak: Txanponik kutumena 132		Jardura eta eduki gehiago, hemen: bizgarri.digitaleko.com	

Lehena, Espainiako XIX. mendeko eta XX. zein XXI. mendeko gizartearen lanketa ematen da, nahiz eta Euskal Autonomia Erkidegoari erreferentziarik ez egin. Bigarrena, ekonomia-sektoreen azalpena da, eta honetan lehen sektorea azaldu eta Espainian zein Europan daukan garrantzia adierazten du. Horrez gain, liburuko ariketen artean Ekin proiektua agertzen da amaieran, eta honetatik abiatuta udalerrri zein eskualdeko ekonomia-sektoreak aztertuta, eskualdeko nekazari zein abeltzainen egoera ezagutzeko aukera emango luke.

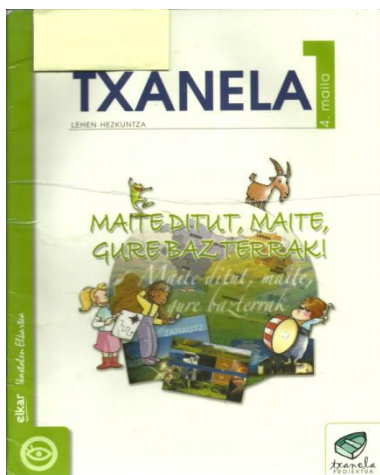
Laudio Ikastolan Txanela proiektua erabili izan da, baina aurten Eki proiektuarekin hasi dira 6.mailan. Hiru liburuetan aukera bana ikusten dut baserria landutako kontzeptuekin elkartzeko. Lehenengo liburuan, “gu gara lurra bera”, hiria eta nekazal eremua konparaketatik abiatzea; bigarren liburutik, “non jaiotzen, hala bizitzen”, elikadura alorretik abiatuta nekazaritza eta abeltzaintza jomuga izatea; hirugarren liburutik, “ekin eta ekin goaz aurrera”, makinetatik abiatuta nekazaritzan eta abeltzaintzan baserri munduan erabili izan direnak ezagutzeko.



Hala eta guztiz ere, Laudio Ikastolan baserri munduarekin edo baserria integratzeko aukera ematen duten hainbat jardura burutzen dira aurreko ikasturteetan. Adibidez, Lehen Hezkuntzako 1.mailakoak Lapurreketa baserri eskolara doaz. 3.mailan, baserria azaltzen da Txanela liburuan ekosistemen lanketak burutzerakoan.



4.mailan eskualdeko herriak eta bertako eraikinak aztertzeo aukera izanik, baserriaren lanketa aurrera eramateko aukera gehiago egon daitezke. Irakasleek begi onez ikusi dute nire ekarpena, eta nire materiala moldatuz gero hainbat jarduera maila hauetarako ere bideragarri izan daitekeela aipatu didate.



La Milagrosa ikastetxean proiektuetan oinarritutako hezkuntza aurrera eramaten dute. Ez dute liburua erabiltzen, eta garrantzi handia ematen diote ikasleek informazioa eskuratzeari eta hortik aurrera antolatzen dituzte jarduerak eta proiektua bera. Aurreko urteetan erabilitako liburuetakoa hiruhilabeteko planteamenduak jarraitzen dituzte proiektuetan; hurrenez hurren, Europako geografia, Historiako Aro garaikidea eta modernoa XVIII. mendetik XIX. mendera, eta osasuna bertan lantzen direlarik elikadura zein gorputza. 6.mailako irakasleari oso planteamendu ona iruditu zaio, eta Historia zein elikadura lantzen denean bideragarria izanik.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA
IKASTETXEETAKO TESTULIBURUAK ETA BASERRIA
BASERRIEN AURRE LANKETA



3. ERANSKINA

ESKOLETAN EZARTZEKO GIROTZE-FITXAK



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

EUSKAL LURRALDEETAKO LEHENENGO SEKTOREAN BASERRIA

Lehen sektoreak zuzenean baliabide naturalak lur edo itsasotik hartzen ditu eta gure oinarrizko behar nagusienak asetzen ditu. Lehen sektoreko ondasunak elikadurarako baliagarriak dira, baina baita beste ondasun batzuek egiteko lehengai gisa, adibidez jertseak egiteko artilea edo energia ekoizteko ikatza. Sektore honen baitan hainbat jarduera daude; hala nola, nekazaritza, abeltzaintza, arrantza, meatzaritza eta basogintza.

Isurialde kantauriarrean (Araba iparraldea, Bizkaia, Gipuzkoa, Nafarroa iparraldea, Lapurdi, Nafarroa Beherea eta Zuberoa), abeltzaintza garrantzitsuagoa da nekazaritza baino.

Denboran atzera joanez gero, mendeetan euskal gizarte tradizionalaren oinarria eta bere egonkortasunaren ardatz bezala hartuta, baserria familia bizitzeko etxea, edo nekazaritza eta abeltzaintzako ustiapen-gunea izan da, baina hori baino askoz gehiago ere izan da.



Baserriak hegoaldean, hau da, isurialde mediterraneoan, baino txikiagoak izaten dira, eta batez ere behiak eta ardiak hazten dituzte, esnea eta okela ekoizteko. Larrez inguratuta daude, tarteka, ganaduarentzako bazka produzitzeko soroak gertu izanik. Orografiaren ondorioz, hegoaldea baino gutxiago mekanizatutako eremua da isurialde kantauriarra.

Isurialde mediterraneoan, hau da, Arabako eta Nafarroako erdialdean eta hegoaldean, nekazaritzak garrantzi handiagoa du abeltzaintzak baino. Batez ere zerealak, mahastiak eta baratzeak lantzen dituzte. Ganaduari dagokionez, Araban hegazti-hazkuntza da nagusi; Nafarroan, berriz, zerri-hazkuntza.

📺 Hurrengo bideoan ikus ezazu 1.sektoreak euskal lurraldearekin duen harremana:

EUSKARAZ: <https://www.youtube.com/watch?v=vXu2lxbwIU>

BA AL DAKIZU?

- Lehenengo sektoreko zein lan nabarmentzen da bereziki Arabako iparraldean?
- Zein abere hazten ziren baserrietan elikagaiak lortzeko?
- Baserrian egiten ziren lehenengo sektoreko lanak zeintzuk dira?

BASERRIA EUSKAL LURRALDEETAN ARO GARAIKIDEAN, XV., XVI. ETA XVII. MENDEAK

✚ IRAKURGAIA. Irakurri hurrengo testua eta bete itzazu azpian dauden galderak.

Baserria Euskal Lurraldeetan Aro modernoan, XV. eta XVI. mendek

Erdi Aroko etxebizitzak oholezko txabolak ziren, baina ez ziren enborrekin egiten, habeekin egindakoa zuten barneko egitura eta kanpoko lau paretak goitik beherako oholekin jarriak. Erdi Aroko txabolak gaur egungo baserriak baino askoz txikiagoak ziren, baina bazegoen tokia animalientzat eta lastoa pilotzeko, eta baita familia bizitzeko ere. Hala ere, dolarea, bihitegiak, txerritegia eta borda etxebizitzatik bereizita zeuden.

Euskal lurraldeetako lehen baserriak XV. mendean hasi ziren eraikitzen, bi berrikuntza nagusi gauzatu ziren. Alde batetik, karez eta harriz eraikitzen ziren. Eta bestetik, lehen aipatutako elementu guztiak (pertsonek bizilekuak, animalien tokiak, dolareak...) eraikin berean batzen ziren. Baserririk asko dauden arren, nagusiki bi solairu dituzte: behekoa, familiarentzat eta etxe-abereentzat eta goikoa, uzta pilotzeko.

Harrizko hormekin egindako etxeak XVI. mendearen lehen erdialdean zabaldu ziren. Ez zegoen nobleen erasoaldi edo lapurreten arriskurik, eta nekazari-familiak bihotzetan ordura arte bizitu ziren txabola zaharkituak alde batera utzi eta etxebizitza duin eta iraunkor batean bizitzeko nahia nagusitu zen. Baserririk pila bat egin ziren bat-batean, harriz eta egurrez gehienetan, bi materialak ezin hobeto nahasten zituzten teknikak erabiliz.

XVII. mendean gauzatu zen baserrien garapen nagusia. Egia da klima, lur mota eta lurraldeko orografia zaila ez zirela oso egokiak laboreak landatzeko, baina familiaren ahalegin etengabeak lortzen zion lurrari bizitzeko adina janari kentzea. Lurraren jabetza modu onargarrian zegoen banatuta, eta sagardoa, gaztaina, haragia, behi adarrak eta larrua saltzeak gutxieneko sarrerak osatzea ahalbidetzen zuen. Inguruko herrietako merkatuak Nafarroako eta Gaztelako gariak ondo horniturik zeuden, lurraldeko berezko defizita osatzeko.

✚ Irakurri galderak eta erantzun.

Zerez eginak zeuden nagusiki Erdi Aroko etxebizitzak?

Noiz sortu ziren lehenengo baserriak? Zein elementu zituzten euren barrenean?

Nekazari-familiak txabola zaharkituetan bizitzen jarraitu zuten XVI. mendean? Zergatik?

Zein materialez eraiki ziren baserriak XVI. mendean?

BASERRIA EUSKAL LURRALDEETAN ARO GARAIKIDEAN, XIX. MENDETIK GAUR EGUNERAINO

 Erantzun hurrengo galderak zure aurreideiekin.

1. Baserriak garrantzia izan du euskaldunon bizimoduan? Zertaz bizi ziren baserritarrak?

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

2. Baserrian emakume edo gizona izateagatik lan desberdinak egiten zituzten? Zeintzuk?

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

3. Baserrietan edo etxeetan noiz hasi zen elektrizitatea izaten?


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

4. Baserriak gaur egun zertarako erabiltzen dira? Eta XIX. mendean?

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

5. Zein desberdintasun eman dira bizimoduan XIX. mendetik gaur eguneraino?

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

 Ikusi hurrengo bideoa eta hausnartu zuen galderen erantzunak kontuan hartuz:

EUSKARAZ: <https://www.youtube.com/watch?v=q-ZCU70fAWk>

ELIKADURA ETA KONTSUMO ARDURATSUA ETA BASERRIETAKO PRODUKTU EKOLOGIKOAK

Guztiok gara eguneroko kontsumitzaile, argindarra, jantziak, ura, elikagaiak,... kontsumitzen baitugu. Ekintza hauek guztiek osatzen dute kontsumoa, baina konturatzen al gara zer nolako kontsumo arduragabea den gure inguruan dagoena? Gure etxeetan zein supermerkatuetan elikagaiak alferrik galtzen ditugu, uraren edo energiaren erabilera txarra egiten dugu, etab.

Kontsumo arduratsuak kontsumo-ohiturak aldatzea du oinarri, gure kontsumoa murriztuz eta gure beharretara moldatuz. Gure eguneroko elikadura kontsumo arduratsu bat edukiz gero, benetan beharko genituzkeen produktuak erosiko genituzke. Hala ere, produktu hauek preziorik merkeenean nahi ditugu, baina ba al dakigu supermerkatu handietako produktu hauek nork, non eta nola ekoiztu izan dituen? Gure osasunean kalte egiten duen pestizidarik jaso al dute?



- ✚ **Supermerkatuetako produktuetako etiketetan agertzen den informazioa aztertu.**

HORREN AURREAN ZER EGIN?

Zer erosten dugun jakin behar dugu, produktu hori “nork”, “non” eta “nola” ekoiztu dituen. Beste alternatiba bat guk gure produktuak ekoiztea da, eta benetan jaten duguna nola ekoiztu eta osasungarria dela bermatu dezakegu. Mendeak atzera eginez gero, baserritarrak jaten zutena ekoizten zuten, hau da, autokontsumoa edo elikadura burujabetza lortzen zuten nekazaritzatik eta abeltzaintzatik lortutako elikagaiei esker. Gaur egun, baserritar batzuek zein bertako nekazariak modu ekologiko batean produktuak ekoizten dituzte.

Hori dela eta, arduraz eta modu osasuntsuan elikatzeko bi aukera gomendagarrienak guk gure produktuak ekoiztea edo lekuan lekuko eta garaian garaiko baserritarrek edo nekazariak ekologikoki ekoiztutako baratzeko produktuak kontsumitzea da.

- ✚ Elikadura burujabetza Euskal Herrian eta Elikadura burujabetza bideoak ikusi.

ELIKADUA BURUJABETZA EUSKAL HERRIAN: <https://www.youtube.com/watch?v=IF6vmMlfo1s>

ELIKADUA BURUJABETZA: <https://www.youtube.com/watch?v=OnYIYcxrzow>

- ✚ Ostegunero merkaturak dago Laudion eta herriko plazako elizako arkupean baserritarrak daude euren produktuak saltzen. Zer galdetuko zenieke beraien produktuen inguruan? Nola ekoiztuak dauden? Zer landatzen duten?

HIRIA ETA BASERRIA KONPARAKETA 1

- ✚ Ondorengo tauletan, jar itzazu euskal nekazal eremuan oinarria izan den baserriaren eta hiriaren alde onak eta alde txarrak.

BASERRIA	
ALDE ONAK	ALDE TXARRAK

HIRIA	
ALDE ONAK	ALDE TXARRAK

HIRIA ETA BASERRIA KONPARAKETA 2

 Erantzun hurrengo galderak zure aurreideiekin.

1. Zein lan egiten da hirian baserrian ez dena egiten? Eta alderantziz?

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

2. Gazteak ala zaharrak dira baserritarrak? Baserritar gazte asko daudela uste duzu?


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

3. Hiriko etxeek eta baserriek gailu teknologiko berdinak izan ditzakete gaur egun?

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

4. Nondik datoz supermerkatuetan aurkitzen dituzun produktuak?

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

 Ikusi hurrengo bideoa eta hausnartu:

EUSKARAZ: <https://vimeo.com/58894411>

GAZTELANIAZ: <https://vimeo.com/58894409>

ERANTZUNAK

EUSKAL LURRALDEETAKO LEHENENGO SEKTOREAN BASERRIA

Lehen sektoreak zuzenean baliabide naturalak lur edo itsasotik hartzen ditu eta gure oinarritzko behar nagusienak asetzen ditu. Lehen sektoreko ondasunak elikadurarako baliagarriak dira, baina baita beste ondasun batzuek egiteko lehengai gisa, adibidez jertseak egiteko artilea edo energia ekoizteko ikatza. Sektore honen baitan hainbat jarduera daude; hala nola, nekazaritza, abeltzaintza, arrantza, meatzaritza eta basogintza.

Isurialde kantauriarrean (Araba iparraldea, Bizkaia, Gipuzkoa, Nafarroa iparraldea, Lapurdi, Nafarroa Beherea eta Zuberoa), abeltzaintza garrantzitsuagoa da nekazaritza baino.

Denboran atzera joanez gero, mendeetan euskal gizarte tradizionalaren oinarria eta bere egonkortasunaren ardatz bezala hartuta, baserria familia bizitzeko etxea, edo nekazaritza eta abeltzaintzako ustiapen-gunea izan da, baina hori baino askoz gehiago ere izan da.



Baserriak hegoaldean, hau da, isurialde mediterraneoan, baino txikiagoak izaten dira, eta batez ere behiak eta ardiak hazten dituzte, esnea eta okela ekoizteko. Larrez inguratuta daude, tarteka, ganaduarentzako bazka produzitzeko soroak gertu izanik. Orografiaren ondorioz, hegoaldea baino gutxiago mekanizatutako eremua da isurialde kantauriarra.

Isurialde mediterraneoan, hau da, Arabako eta Nafarroako erdialdean eta hegoaldean, nekazaritzak garrantzi handiagoa du abeltzaintzak baino. Batez ere zerealak, mahastiak eta baratzeak lantzen dituzte. Ganaduari dagokionez, Araban hegazti-hazkuntza da nagusi; Nafarroan, berriz, zerri-hazkuntza.

✚ Hurrengo bideoan ikus ezazu 1.sektoreak euskal lurraldearekin duen harremana:

EUSKARAZ: <https://www.youtube.com/watch?v=vXu2lxbwIU>

BA AL DAKIZU?

- Lehenengo sektoreko zein lan nabarmentzen da bereziki Arabako iparraldean? Abeltzaintza eta nekazaritza garrantzia izan dute, baina bereziki abeltzaintzak.

- Zein abere hazten ziren baserrietan elikagaiak lortzeko? Txerriak, behiak, ardiak, oiloak, untxiak, etab.

- Baserrian egiten ziren lehenengo sektoreko lanak zeintzuk dira? Nekazaritza eta abeltzaintza bereziki, eta basogintza eskala txikiago batean.

BASERRIA EUSKAL LURRALDEETAN ARO GARAIKIDEAN, XV., XVI. ETA XVII. MENDEAK

✚ IRAKURGAIA. Irakurri hurrengo testua eta bete itzazu azpian dauden galderak.

Baserría Euskal Lurraldeetan Aro modernoan, XV. eta XVI. mendek

Erdi Aroko etxebizitzak oholezko txabolak ziren, baina ez ziren enborrekin egiten, habeekin egindakoa zuten barneko egitura eta kanpoko lau paretak goitik beherako oholekin jarriak. Erdi Aroko txabolak gaur egungo baserriak baino askoz txikiagoak ziren, baina bazegoen tokia animalientzat eta lastoa pilatzeko, eta baita familia bizitzeko ere. Hala ere, dolarea, bihitegiak, txerritegia eta borda etxebizitzatik bereizita zeuden.

Euskal lurraldeetako lehen baserriak XV. mendean hasi ziren eraikitzen, bi berrikuntza nagusi gauzatu ziren. Alde batetik, karez eta harriz eraikitzen ziren. Eta bestetik, lehen aipatutako elementu guztiak (pertsonek bizilekuak, animalien tokiak, dolareak...) eraikin berean batzen ziren. Baserrí mota asko dauden arren, nagusiki bi solairu dituzte: behekoa, familiarentzat eta etxe-abereentzat eta goikoa, uzta pilatzeko.

Harrizko hormekin egindako etxeak XVI. mendearen lehen erdialdean zabaldu ziren. Ez zegoen nobleen erasoaldi edo lapurreten arriskurik, eta nekazari-familiak bihotzetan ordura arte bizitu ziren txabola zaharkituak alde batera utzi eta etxebizitza duin eta iraunkor batean bizitzeko nahia nagusitu zen. Baserrí pila bat egin ziren bat-batean, harriz eta egurrez gehienetan, bi materialak ezin hobeto nahasten zituzten teknikak erabiliz.

XVII. mendean gauzatu zen baserrien garapen nagusia. Egia da klima, lur mota eta lurraldeko orografia zaila ez zirela oso egokiak laboreak landatzeko, baina familiaren ahalegin etengabeak lortzen zion lurrari bizitzeko adina janari kentzea. Lurraren jabetza modu onargarrian zegoen banatuta, eta sagardoa, gaztaina, haragia, behi adarrak eta larrua saltzeak gutxieneko sarrerak osatzea ahalbidetzen zuen. Inguruko herrietako merkatuak Nafarroako eta Gaztelako gariak ondo horniturik zeuden, lurraldeko berezko defizita osatzeko.

✚ Irakurri galderak eta erantzun.

Zerez eginak zeuden nagusiki Erdi Aroko etxebizitzak?

Erdi Aroko etxebizitzak oholezko eginda zeuden, baina ez ziren enborrekin egiten. Barne egitura habeekin eginda zegoen eta kanpoko lau paretak goitik beherako oholekin jarriak.

Noiz sortu ziren lehenengo baserriak? Zein elementu zituzten euren barrenean?

Euskal lurraldeetako lehen baserriak XV. mendean hasi ziren eraikitzen. Euren barrenean pertsonentzako bizilekua, animalientzako tokia, dolarea eta beste jarduera gehiagorako tokia zegoen.

Nekazari-familiak txabola zaharkituetan bizitzen jarraitu zuten XVI. mendean? Zergatik?

Ez, etxebizitza duin eta iraunkor batean bizitzeko nahia nagusitu zen. Izan ere, ez zegoen nobleen erasoaldi edo lapurreten arriskurik.

Zein materialez eraiki ziren baserriak XVI. mendean?

Harriz eta egurrez eraiki ziren gehienetan, bi materialak ezin hobeto nahasten zituzten teknikak erabiliz.

ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

- EUSKAL LURRALDEETAKO LEHENENGO SEKTOREAN BASERRIA

Ekonomi sektoreak Euskal Herrian: lehen sektorea.(X). In Infogunea. 2018ko apirilaren 10ean berreskuratua, <http://info.ikasgune.com/es/node/803> orrialdetik.

Nekazaritza eta abeltzaintza Euskal Herrian.(X). In Infogunea. 2018ko apirilaren 10ean berreskuratua, <http://info.ikasgune.com/es/node/804> orrialdetik.

ARGAZKIA:

Igeribar-Aizparrundi baserria desagertuta. (X). In blogetan. 2018ko apirilaren 10ean berreskuratua, https://4.bp.blogspot.com/-rHtWWImWXjc/UfqeToMc_4I/AAAAAAAAAEIs/Kj0T77rOzi0/s640/Igeribar+azparrundi1.jpg orrialdetik.

- BASERRIA EUSKAL LURRALDEETAN ARO GARAIKIDEAN, XV., XVI. ETA XVII. MENDEAK

Baserria euskal lurraldeetan Aro Modernoan. (X). In Infogunea. 2018ko apirilaren 10ean berreskuratua, <http://info.ikasgune.com/eu/baserria-euskal-lurraldeetan-aro-modernoan> orrialdetik.

- BASERRIA EUSKAL LURRALDEETAN ARO GARAIKIDEAN, XIX. MENDETIK GAUR EGUNERAINO

Honela aldatu da bizitza Euskal Herriko baserrietan. Rodríguez, C. (Zuzendari). (2017). [Bideoa] YouTube.

- ELIKADURA ETA KONTSUMO ARDURATSUA ETA BASERRIETAKO PRODUKTU EKOLOGIKOAK

BIDE BERRIAK: Elikadura burujabetza Euskal Herrian. (2014/02/27). [Bideoa]. 2018ko apirilaren 12an berreskuratua, (<https://www.youtube.com/watch?v=IF6vmMlfo1s> orrialdetik.

ELIKADURA BURUJABETZA. (2017/01/27). [Bideoa]. 2018ko apirilaren 12an berreskuratua, <https://www.youtube.com/watch?v=OnYlYcxrzow> orrialdetik.

- HIRIA ETA BASERRIA KONPARAKETA

Cortázar, M. (2015). *Baserrietara egindako eskola bisitak: Lehen Hezkuntzarako material didaktikoen diseinua, ezarpena eta ebaluazioa.* Gradu Amaierako Lana. Gasteizko Irakasleen Unibertsitate eskola. 2018ko otsailaren 24an berreskuratua, https://addi.ehu.es/bitstream/handle/10810/15856/GrAL_MaialenArenas.pdf?sequence=1&isAllowed=y orrialdetik.

Ezagutu landa eremua (euskara). (2013). [Bideoa]. 2018ko apirilaren 12an berreskuratua, <https://vimeo.com/58894411> orrialdetik.

4. ERANSKINA. ARKITEKTURA TXOSTEN DIDAKTIKOA.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA LAUDIOKO ETA AIARALDEAKO BASERRIAK OINARRIZKO TIPO ETA ALDAERAK



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

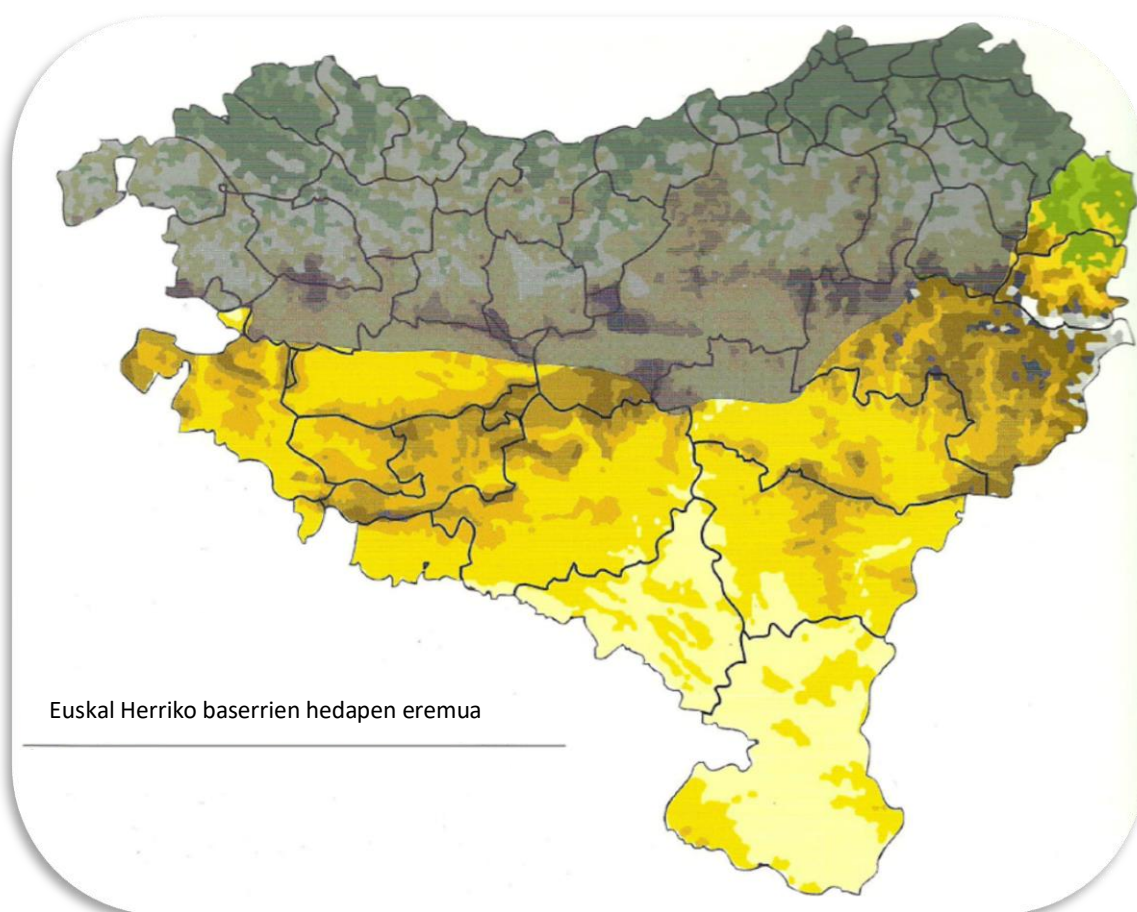
2018

1. Baserriaren tipologia

Aiaraldean baserria ez da eredu bakar batera mugatzen. Horren zergatia hiru faktore nagusiren arabera da. Lehenengo eta behin, izadiarekin lotutako faktoreak daude, hau da, klima, paisaia, lurzorua eta zorupea. Ondoren, etxeak eraikitzeke eskura zeuden materialak. Azkenik, bizimodu nagusiak zer nolakoak ziren, hau da, zer funtzio betetzeko eraikitzen ziren. Hots, tradiziozko landa-etxea nekazaritzari eta abeltzaintzari –artzaintza ahaztu gabe– lotutakoa da.

Garaian garaiko eta lekuan lekuko baserrian eragiten duten beste hiru faktore hurrengoak dira: familien gizarte-piramideko kokapena, lurren jabetza eta bilakaera historikoak (estilo artistikoen eta eraikuntza tekniken aldaketa, labore berriak eta, besteak beste, erosotasunaren, intimitatearen, segurtasun pertsonalaren, higiearen eta abarren inguruko pentsamoldeen aldaketa). Hori dela eta, baserri bakoitza berezia eta bakarra da.

Euskal Herrian baserriaren hedapen eremuaren baitan Aiaraldea dago.



2. Baserri tipoak

Historikoki baserriaren bilakaera 3 aro nagusitan sailkatzen da. Hasiera bateko baserriak XV. mendeko azken hamarkadatik XVII. mendearen erdialdera arte zabaldu ziren, eta hauek baserri **gotiko-errenazentista** moduan ezagutzen dira. Ondoren, XVII. mendearen erdialdetik XVIII. mendearen amaiera bitartekoak **barrokoak**. Azken aroan, eraiki ziren baserri berrien ezaugarrietan dekadentzia arrastoak sumatu daitezke eta XIX. mendeko baserriak **neoklasikoak** bezala ezagutzen dira.

Aro bakoitzaren eta hauen baitako aldaeren zein adibide batzuen azalpena irakur daiteke txostenean. Adibide gehiago daude Aiaraldean, baina txostenean argienak agertzen dira. Izan ere, baserri bakoitzak bakarria egiten duten ezaugarriak ere baditu, eta askotan aldaera batekoa edo bestekoa den jakiteko zalantza sorrarazi ahal digu.

2.1. Baserri gotiko-errenazentistak

Baserri gotiko-errenazentistak XVI. mendearen hasieran sortu ziren. Baserri mota hauen baitan Euskal Herriko lurraldeetako baserrien bilakaeraren ardatz izan ziren oinarritzko hiru tipo ditugu: tipo bizkaitarra, gipuzkoarra eta lapurtarra. Aiaraldean tipo bizkaitarreko baserriak daude. Hala ere, hiru tipo hauez gain XVI. mendean, errenazimendu garaian, berreraikuntzalan asko egin zirenez baserri oso desberdinak sortu ziren.

Garai honetako baserrien ezaugarriak hurrengoak dira:

- Baserri hauen produkzioaren zutabea. Baserria lanerako tresna izango da, historiako beste edozein alditan baino gehiago. Behi aziendaz gain, sagardoa egiteko sagastien laborantza zabala eta zerealak produzitzeko ahalegin neketsua eta errentagarritasun handirik gabea, artatxikian eta garian oinarritutakoa.
- Baserri barneko ekipamendua. Oso soila izaten zen, ia altzaririk gabea eta familiak erabiltzeko gela urrikoa. Etxearen barneko azaleraren laurdena baino gutxiago eskaintzen zaio bizitzeko lekuari. Espazioari dagokionez, protagonismo handia dute ukui luak, hainbat motatako biltegiek eta nekazaritzako produkzioa transformatzeko makina handiek (dolareak adibidez).
- Arkitektura. Garai honetako baserrien egitura-ezaugarri komunetako bat sostengu-eskeletoan pieza bakarreko haritzeko pilare handiak erabiltzea da, kanpoaldeko itxiturak oholezkoak, harrizkoak edo habeteriaz egindakoak izan.

Hurrengo orrietan baserri gotiko-errenazentisten tipo bizkaitarreko eta aldaera errenazentistetako ezaugarriak eta adibideak azaltzen dira.

2.1.1. Tipo bizkaitarra. XVI. mendea.

Ezaugarri nagusiak hauek dira:

- Fatxada nagusia hiru ataletan banatuta egoten da. Izkinetakoak harrizkoak izaten dira eta erdikoa egurrezkoa. Egurrezko atala harrizkoa baino atzerago eraikitzen zuten.
 - ❖ Aiaraldean ohikoa da harrizko hormek behe solairua soilik estaltzea eta gainontzekoa zurezko itxituraz estaltzea.
- Eraikinaren zatiak:
 - ❖ Behe solairuan, orokorrean, ez da leihorik egoten eta etxebizitza kokatzen zen.
 - ❖ Erdiko solairuan leihoak dimentsio txikikoak eta urriak izaten dira. Ez dituzte balkoirik izaten.
 - ❖ Azken solairuko aletegiak garrantzia du.

Adibideak:

LAUDIO

JUANDEGIA BASERRIA. OLARTE AUZOA.

Gaur egun egoera oso txarrean dago. Bi izkinak harrizkoak ditu eta erdikoa zurezkoa eta adreiluzkoa. Adreilua agian beranduagokoa da, argi baitago baserriak erreforma jasan zuela. Bereziki ezkerrezko aldean, leihoak handitu zituztela ikus daiteke. Erdiko zurezko tartea atzeratua dago, eta horrek estilo honekin bat egiten du guztiz, zurezko atalak harrizko atalekin konparatuz atzerago eraikitzen zituztelako. Honen zergatia dirudienez, euritik babesteko zela uste da.



LUXAONDO

RESTERGO KALEKO 1. ZENBAKIDUN BASERRIA.

Altituderik baxuenean dauden Aiarako herrietako baserriek teilatu-hegal handiak dituzte eta bidera orientaturik daude. Baserri tipo hau Luxaondo eta Aiara osoko baserriak adierazgarrienetako bat da: atariaren erdiko harrizko zutabea, jabaloi eta beso deigarriak, tamaina handia, fatxada nagusiko egurrezko apaingarri xume baina landuak,...



OROZKO

MUNIKOGOIKOA BASERRIA. URIGOITI AUZOA.



ORBE BASERRIA



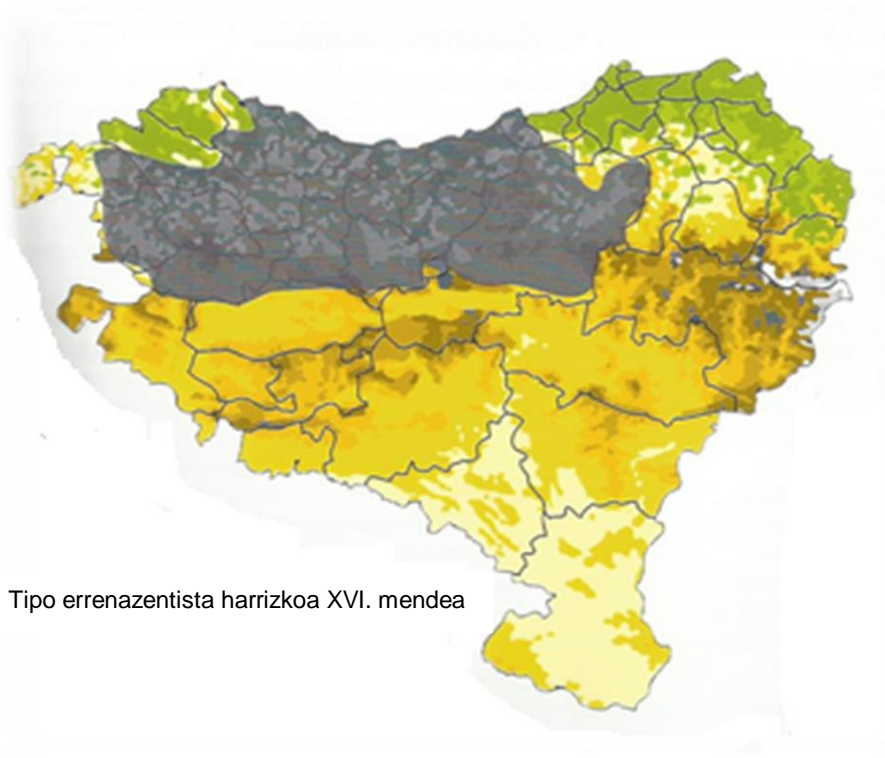
2.1.2. Aldaera historiko errenazentistak

XVI. mendean, errenazimendu garaian, berreraikuntza-lan asko egin zirenez baserri oso desberdinak sortu ziren. Mende horretan asmatu zen baserri modernoa dei dezakeguna. Errenazimenduaren garaiko baserri azpitipoen asko daude. Izan ere, aldi hau saiakuntza garai bat izan zen, zeinetan baserriaren funtzioetarako hobeto egokitu edo eraikitzeko kostu txikiagoa eskatzen zuten modeloen apustua eman zen.

Honakoak dira Aiaraldean dauden aldi honetako azpitipo nagusiak: harrizkoa, zuratua, ataripeduna eta harrortzekin.

2.1.2.1. Tipo errenazentista harrizkoa. XVI. mendea.

Berpizkunde garaia esperimenduak egiteko garaia da. Material berriak erabiltzen hasiko dira eta horren ondorioz, fatxadan zura beharrean harria eta adreilua ere erabiltzen hasiko dira. Adreiluak egurrezko zutabe eta habeekin eutsiko dituzte fatxadetan. Hori dela eta, adreiluzko frenteak zutabetik zutabera joango dira, hau da, zura agerian utziko da.

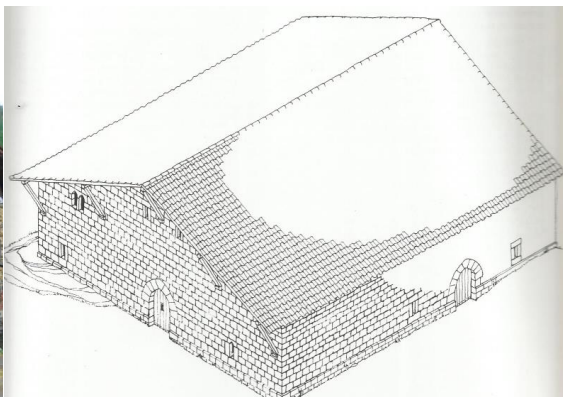


Tipo errenazentista harrizkoa XVI. mendea

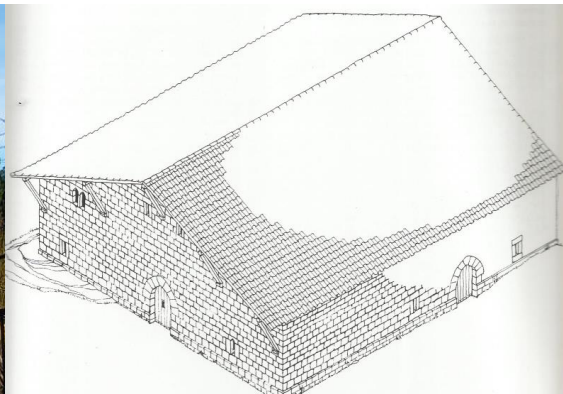
Adibideak:

LAUDIO

LUSURBEI BASERRIA. ISUSI AUZOA.



GURPIDE BASERRIA. BERRIO AUZOA.



2.1.2.2. *Tipo errenazentista zuratua. XVI. mendea.*

Aldaera errenazentista hau baserri tipo bizkaitarraren bilakaeratzat jo daiteke. Zurezko fatxadak eraikitzen jarraituko dute. Aldaketa nagusia da zurezko oholtzak zutabeen aurrean egotetik horien tartean egotera pasatuko da. Hots, zurezko oholtzek ez dute egitura estaliko, horren ordez, zutabetik zutabera eraikiko dira.

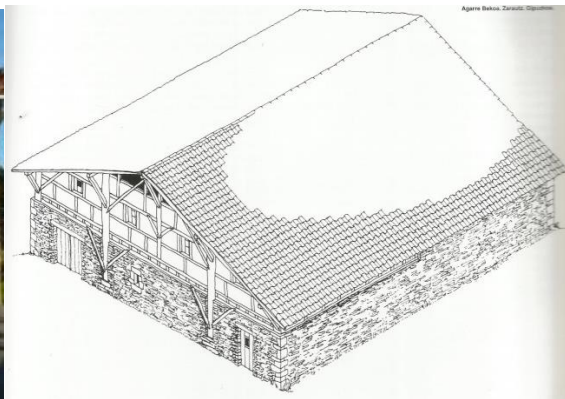


Tipo errenazentista zuratua XVI. mendea

Adibideak:

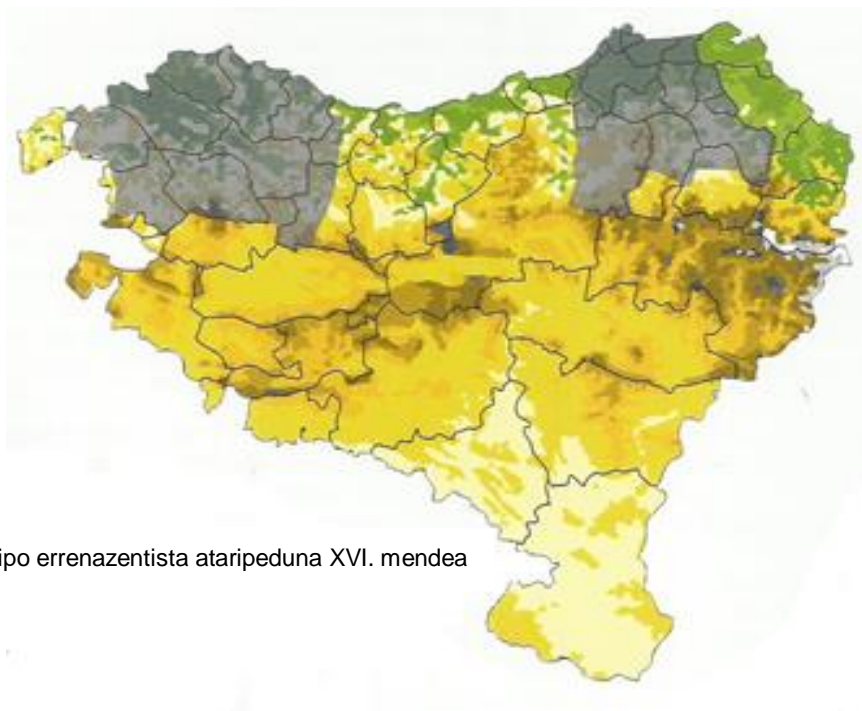
LAUDIO

ETXEZARRA BASERRIA. LARRA AUZOA.



2.1.2.3. Tipo errenazentista ataripeduna. XVI. mendea.

Aurrekoen aldaera bat da hau eta ohikoena izaten da. Ataripea zurezko zutabe eta habez eraikia izaten da eta fatxada nagusiaren erdian kokatuta izaten du. Kasu batzuetan ere, ataripea eraiki beharrean hegala moduko bat eraikitzen zuten zurezko egituraz sarrerak eurtik babesteko. Holakoetan beheko solairua abereei egokitzen zaie eta egoitza zena lehenengo solairuan kokatzen zuten.

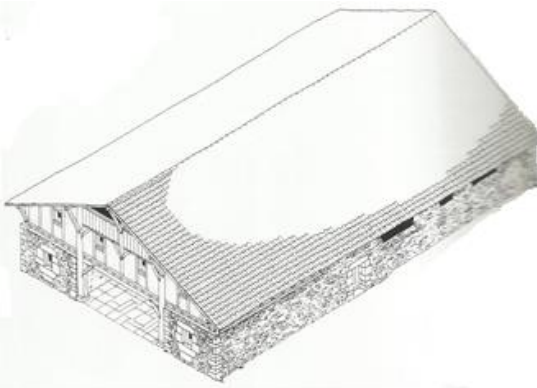


Tipo errenazentista ataripeduna XVI. mendea

Adibideak:

MURGA (AIARA)

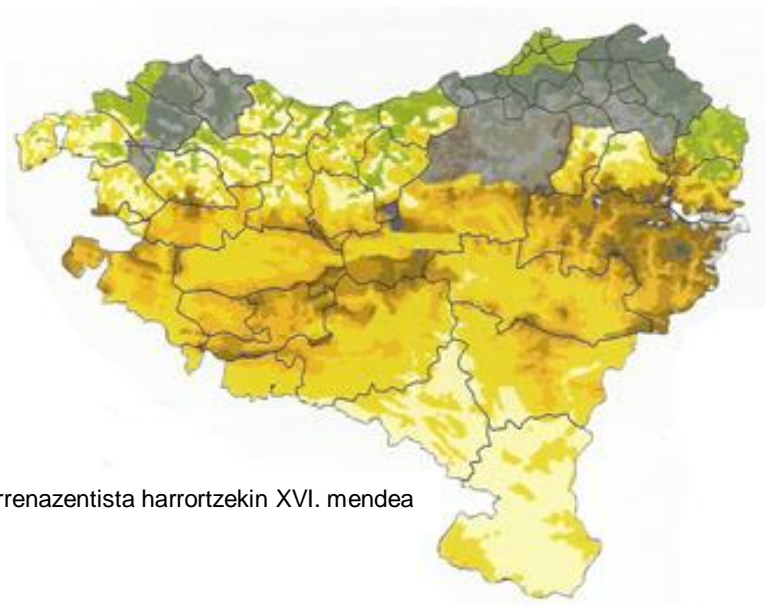
EL PALACIO BASERRIA.



2.1.2.4. *Tipo errenazentista harrortzekin. XVI. mendea.*

Baserri tipo hauek aurreko fatxadan kontrahorma edo alboetako horma batzuk dituzte. Horma hauen funtzioa bikoitza da. Alde batetik, baliagarria dira bizitzeko egokitutako etxearen zatia haizetetik babesteko. Bestetik, horien artean balkoiak, edo bestela gelak edo etxebizitzaren zati oso bat hegalkin gisa esekitzeko erabiltzea.

Aiaraldean eraikita dauden adibide gutxiak ez dute formula berdina jarraitzen, hau da, desberdinak izan daitezke euren artean. Ezaugarri komun bakarra da goiko solairuan kanpora aterata dagoen zurezko egitura mantentzeko egurrezko harrortzak, hau da, erdiko solairutik ateratzen diren egur zutabe txikiak, dituztela.



Tipo errenazentista harrortzekin XVI. mendea

Adibideak:

ZUHATZA (AIARA)

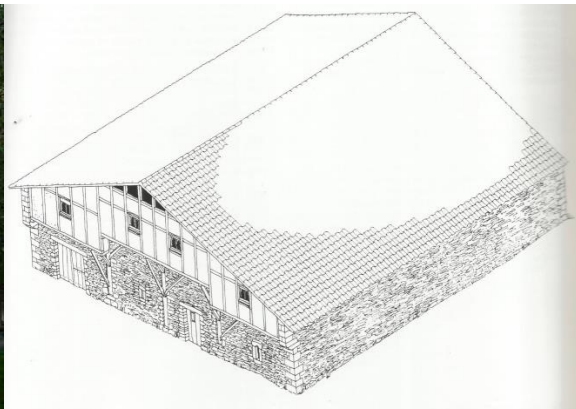
EL VALLE KALEKO 54. ZENBAKIDUN BASERRIA.



OKONDO

IZAGA BASERRIA. SAN ROMAN AUZOA.

Izaga baserriak oinplano angeluzuzena du, fatxadarekiko zabala baino luzeagoa. Alboak eta atzealdea harri-hormaz egina dago. Aldiz, aurrealdeko beheko solairua harriz, eta Erdiko eta goiko solairua zurezko hiru habearte paralelotan banatua dago. Hainbat aldaketa izan ditu, bereziki izanik beheko solairuan dauden bi ate horien aurretik ataripe zabala izan beharko lukeela.



2.2. Baserri barrokoak

Aro barrokoan nekazaritzan eta landa-transformaziorako teknologian izandako aldaketek berebiziko ondorioak izan zituzten baserrietan. Adibidez, baserriaren arkitektura arto amerikarraren landaketaren hedadura egokitzeko lehen saioak hasi ziren. Produkzio-premiak eta teknologian eta eraikuntzan egondako aurrerapenak XVIII. mendeak aldaketa ugari ekarri zituen berekin pentsamoldeei, bizimoduei eta etxeetako espazioa erabiltzeko moduari zegokienez.

Lehenengo bi garai hauetako baserriak, hau da, gotiko-errenazentistak eta barrokoak, arau teknikorik gabe eraikitzen zituzten. Hots, esperientzian oinarritzen ziren horiek eraikitzeko, eta honek eragina izan zuen baserriaren kokapenean. Adibidez, ohikoa da baserrien egitura zuzenean arrokaren gainean eutsita egotea, inolako zementaziorik edo oinarririk gabe. Horretaz gain, barneko banaketa guztiak zurezkoak izaten ziren, zoruak habexken gainean zurezko oholtzak ezarriz eraikitzen zituzten.

Garai honetako baserriek izandako aldaketa nagusiak hauek dira:

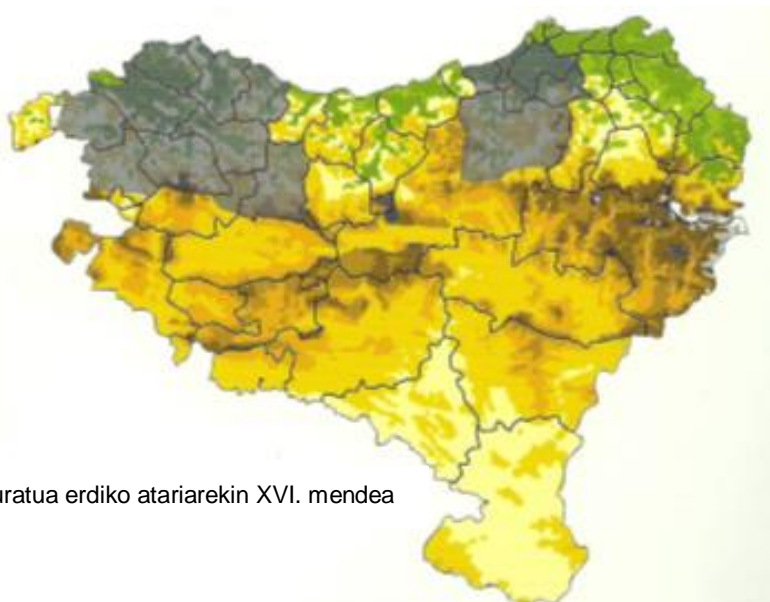
- Egongela, lehen solairuko lehen habeartean izaten zena, albo banatan logelak zituen. Hori horrela, egongelak ugaritzen hasi ziren, alboetako logeletan baserrian bizi zirenak sexuaren eta adinaren arabera bereiztuz. Antolamendu horren arabera, gelak talde-logela modukoak ziren. Egongela fatxadara ematen duen paretaren erdialdean balkoi bat erantsi zuten.
- Sukaldeetan horma-tximiniak jartzen hasi ziren, eta egunero bazkaltzen zen bertan. Hori egundoko aurrerapena izan zen, XVI. mendeko sukalde zentralekin edo sukalde-tximiniekin konparatuz gero. Sukaldea etxebizitzaren erdigunea zen, handia zen eta beroa eskaintzen zuenez askotan etxearen zentroan kokatzen zen eta logeletara sarrera zegoen.

Honakoak dira aldi honetako azpitipo nagusien artean Aiaraldean daudenak.

2.2.1. Erdikoa ataria duen baserri zuratua. XVII-XVIII. mendeak.

Eraikin horiek aukera merkea ziren, garaiko harrizko arkuekin konparatuz gero. Ataripea duten baserri zuratuen aldaeretako bateko baserrietan portikoa fatxada nagusian egon ohi da, baina ez ardatzarekiko zentratuta, baizik eta, ahal dela, izkinan bertan. Gisa horretako baserriak ez dira oso ugariak, baina tarteka agertzen dira Bizkaian eta Araban, batez ere Nerbioi ibaiaren arroan.

Horrelakoetan kolomak erabiltzen dituzte portikoko habearen euskarri gisa. Horiek XVII. mendearen bigarren erdian eta XVIII. mendearen lehenengoan eraikitako etxeak dira, oin txikiak dituztenak eta, aurreko aldeko habearte guztia ataripea egiteko erabili denez, bizitzeko moduko espazio txikia dutenak. Agian horrexegatik izaten dira beti horrelakoak familia bakarrarentzat.

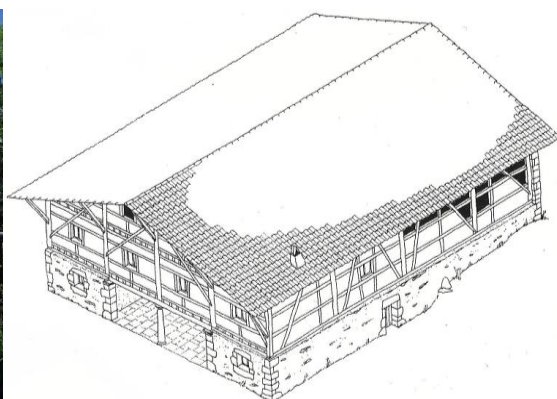


Tipo barroko zuratua erdiko atariarekin XVI. mendea

Adibidea:

AMURRIO

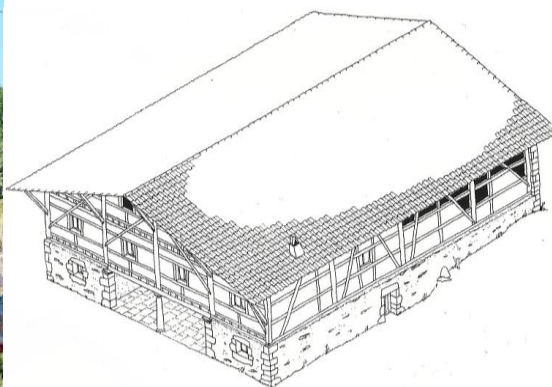
LAS CABRERAS BASERRIA. ORUE AUZOA.



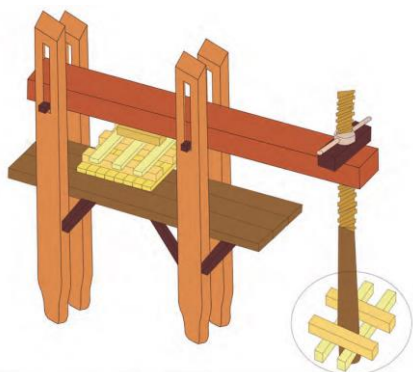
LAUDIO

GOIKOETXEA BASERRIA. ISUSI AUZOA.

Gaur egun egoera txarrean egon arren, jatorrizko arkitektura ezaugarriak mantentzen ditu. Baserriaren zurezko zutabeak inolako loturarik gabe eusten dira arrokaren gainean, inolako zementaziorik edo oinarririk gabe.



Baserrri berezia da, hiru fase edo aldi bereizteko aukera ematen duelako. Lehenengo fasea lehenengo eraikinekoa, baserrri dolareduna, da. XVI. mendearen lehenengo erdialdean eraikia, sagardo ekoizteko dolare handi baten inguruan altxatutako eraikin handi bat zegoela uste da. Beheko argazkietan, eskuinean, dolarearen ainguraketaren irudia ikusi daiteke. Ezkerrean, lehenengo baserrriarekin lotutako dolarearen egituraren berreraikuntza hipotetikoa. Zirkulu batez inguratuta, torlojua finkatzeko sistema indusketa-lanetan lortutako datuen arabera.



Bigarren fasean, erabat berreraiki zuten lehenengo baserrria horma berriak altxatuz. Lehenengo eraikineko dolarea lurperatuta geratu zen, eta haren espazioa ataria bihurtu zen.

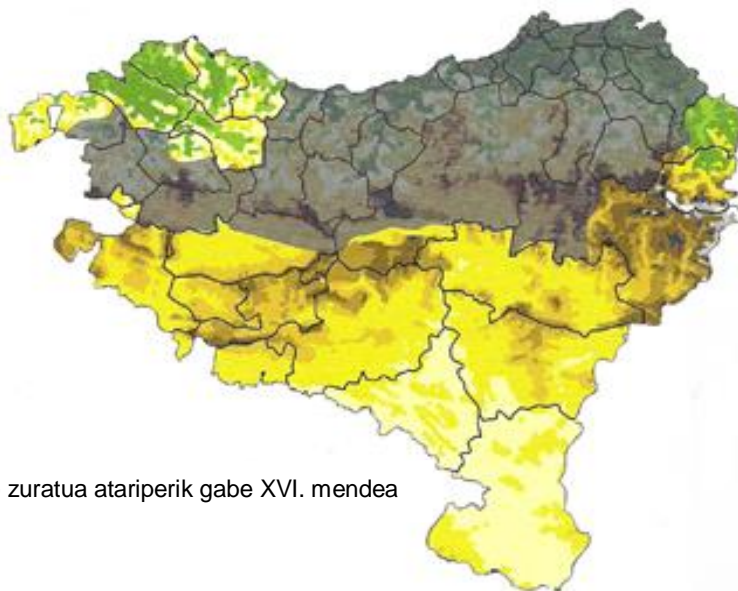
Hirugarren fasean, azken zaharberritze handia egin zen. Pieza batzuk ordezkatu eta beste asko berrerabili zituzten, baserrriari eusten zion egitura osoa berritu zuten eta espazioaren antolamendua berregokitu zuten.

2.2.2. Atariperik gabeko baserri zuratua. XVII-XVIII. mendeak.

XVII. mendean eta XVIII. mendearen lehen hiru laurdenetan hedatu ziren mota honetako baserriak. Alternatiba merkeagoa eta herrikoiagoa izan zen, landa-inguruko ia edozein jaberren esku zegoena. Mota honetako baserrietan ohikoa izaten da etxebizitzako logelak jada lehenengo oinean izatea, aurrealdeko erdian, eta gela horietako leihoak zutoinen erritmoaren arabera irekitzea.

Nekazarien produkzioan sagardoak garrantzia izanez gero, baserrietako lehen solairuko atzeko aldean sagardo-dolarea jartzeko erabiltzen zen. Bestalde, nekazarien produkzioan sagardoak ez duenean hainbesteko indarrik, funtzioak eredu klasikoaren arabera antolatzen dira: etxebizitza eta lastategia goiko oinean, bizitzeko eta egunez lan egiteko eremua beheko oineko aurrealdean, eta ukuilua, berriz, atzeko aldean.

Atariperik gabeko baserri zuratuak desberdinak dira, hainbat dimentsio eta kalitatetakoak direlako.

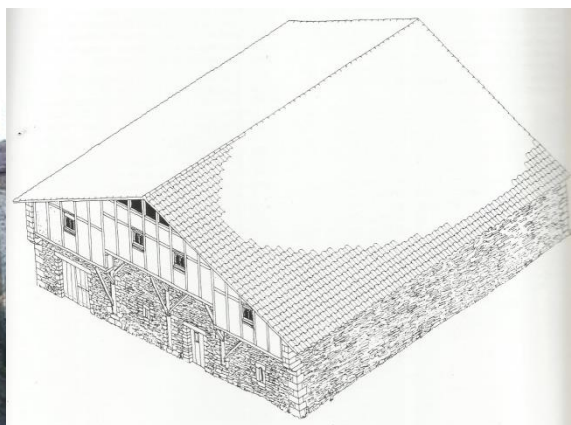


Tipo barroko zuratua atariperik gabe XVI. mendea

Adibidea:

MURGA (AIARA)

ZURIMENDIA BASERRIA.



2.3. Baserri neoklasikoak

XVIII. mendeko azken hamarkadan arkitekto tituludunaren irudia agertu zen euskal baserrien eraikuntzaren eremuan. Akademian jasotako prestakuntza neoklasikoko arkitekto profesionalek, baserri barrokoetako akatsak eta gehiegikeriak zuzentzen ahaleginduko dira.

Garaian baserri bizitzaren zutabe izan behar ziren lotsa, soiltasuna edo txukuntasuna bezalako baloreen adierazpenak baserri-tipo berriak eta modelo zaharren berreraikuntza-lan handiak ekarri zituzten berarekin. Garai bereko landetxearen eta herriguneetako eta eskualdeetako hiriburuetako etxebizitzaren arteko antzekotasuna gero eta agerikoagoa izan zen XIX. mendean. Hori hainbestearinokoa izanenez, ezaugarri gutxi batzuetara mugatu zen bien arteko desberdintasuna: kokalekua, izaera askea, estalkien sistema eta ukuilu handiak izatea.

Ataripea desagerraraziko dute, elementu hori irekiegia zela uste zutelako. Horren ordez atetzar batekin itxiko den atalondoa hedatu zen. Atalondo horretatik goiko solairura igo ahal izateko eskailera abiatuko da. Horrekin batera azkartu egin zen logelak banakoentzat prestatzeko prozesua. Horretarako paretak egin zituzten geletan. Garrantzia ematen hasi ziren gelen barruko argiari eta hori posible izateko baoak, argiztatzeko eta aireztatzeko horman irekitako zuloak, handitu egin zituzten. Alabaina, izurriak eta gaixotasunak kutsatzeko beldurraren eraginez hormak guztiz zuritu ziren karez, bai barrualdera ematen zutenak, bai kanpoaldera.

Baserri neoklasikoko ezaugarriak dituzten baserriak egoteaz gain hiru aldaera aurkitu daitezke, eta hauek Aiaraldean egoteaz gain, eskualdeko aldaera bat aurkitzen da Aiaraldean.

Adibidea:

LAUDIO

ISUSI BASERRIA. ISUSI AUZOA.

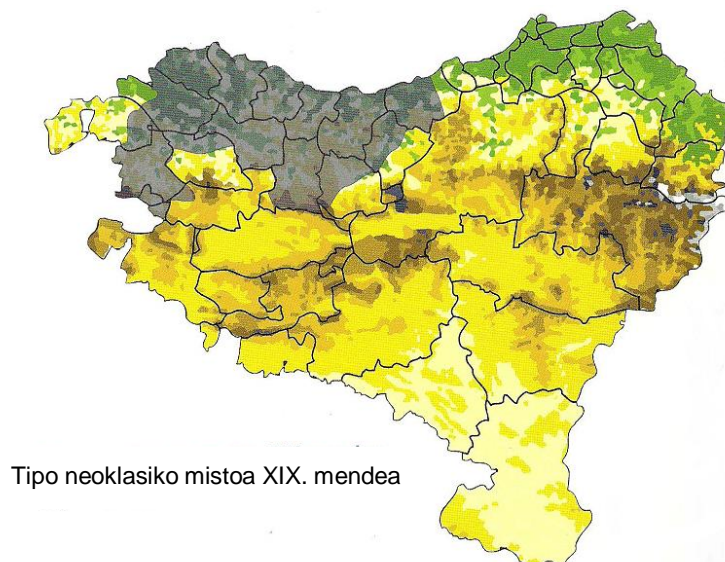
Ataripea desagertzen da, eta horren ordez etxebizitzara igo ahal izateko atalondoa eraikitzen da. Kanpoko hormak karez zurituta daudela ikus daiteke.



2.3.1. Baserri neoklasikoa mistoa. XIX. mendea.

Gisa honetako baserriak hedatu diren haranetan eutsi egin zaio barazkien, zerealen eta fruten landaketen, eta behi-buruen kopuru mugatuaren arteko orekari (10 buru baino gehiagokoa gutxitan izaten da). Hori dela eta, ukuiluak tradiziozko espazioa du beheko oinaren erdialdean, etxearen atzeko zatian. Horrek gainera sarrera izaten du etxearen atzeko aldetik edo alde batetik, horietatik gurdiak sar zitezkeelarik.

Goiko oinean ugaritu egin zen familiako kideentzako logelen kopurua eta horregatik leiho gehiago daude. Sukaldeak, beheko oinean jarraitzen zuen, baina aski kontrolatuta, suteak pizteko arriskua saihesteko. Horretarako, ondo isolatu ohi zen, bertako paretak etxeko gainerako geletakoak baino horma lodiagokoak eginez, horiek adreiluz edo harri-hormaz egiten baitziren.

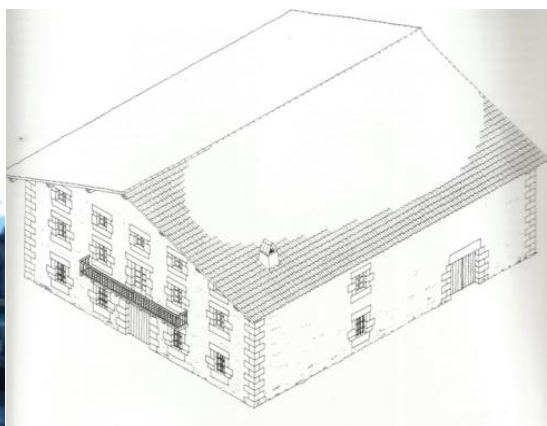


Tipo neoklasiko mistoa XIX. mendea

Adibidea:

LAUDIO

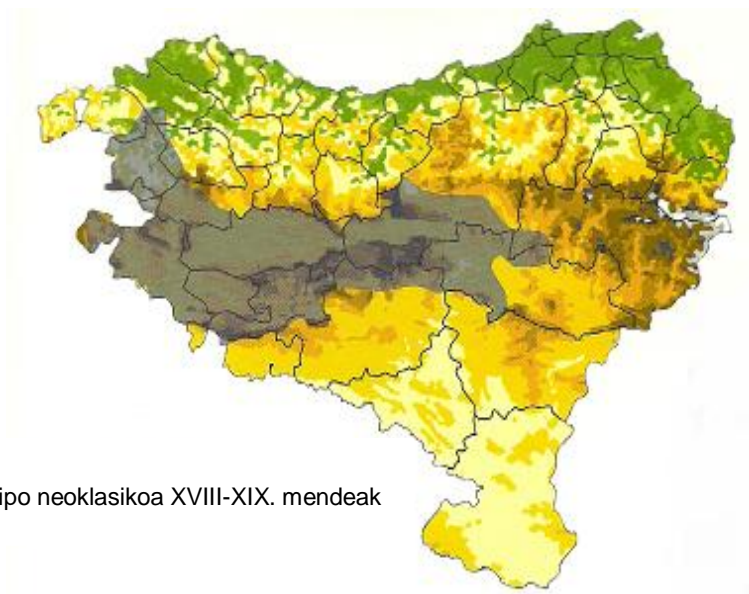
ORUETA BASERRIA. LARRAZABAL AUZOA.



2.3.2. Arabako baserri neoklasikoa. XVIII-XIX. mendeak.

Herrixkako etxearen beste aldaera bat da, XIX. mendekoa, oin lauangeluarra eta bi isurkiko estalkia dituena da. Horietan hormak harri-hormarekin prestatzen dira eta aurrealdeko fatxada ez dute atariperik eta hiru ardatz bertikaletan banatua dago. Etxe-modelo hau lehorreko eskualdeetara ere zabaldu zen; Burgosko merindadeetan eta Araba osoan, batez ere Salbada mendizerraren magalean, Urduñako herrixketan. Horrenbestez, baserriak izan duen eremu historikoa baino harantzago doa.

Gisa honetako etxeetan abeltzaintzak eta zerealak nolabaiteko orekari eutsi dio. Izan ere, beheko oin osoa edo zati handi bat, behintzat, ukulura bideratzen zen. Etxebizitza lehenengo oinean izaten da eta horren gainean lehortegi eta biltegi gisa erabiltzen den teilatupea dago. Nahiz eta ez izan benetako baserria, horrelakoen iraunaldia bete-betean dator bat XIX. mende osoarekin.



Arabako tipo neoklasikoa XVIII-XIX. mendeak

Adibideak:

MAROÑO (AIARA)

LA PLAZUELA BASERRIA.

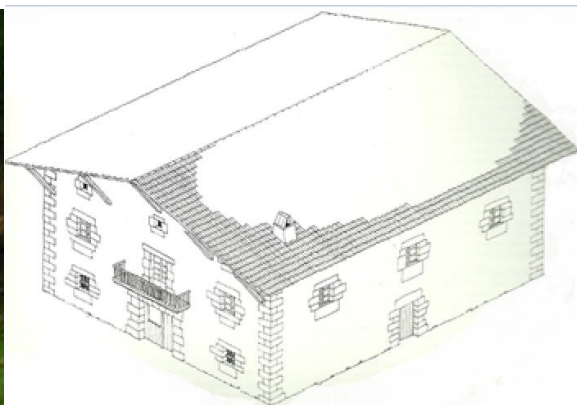


LAUDIO

ANDEZAGOIKOA BASERRIA. ANDIKOA AUZOA.



LANDAGOIKOA BASERRIA. DUBIRIS AUZOA.



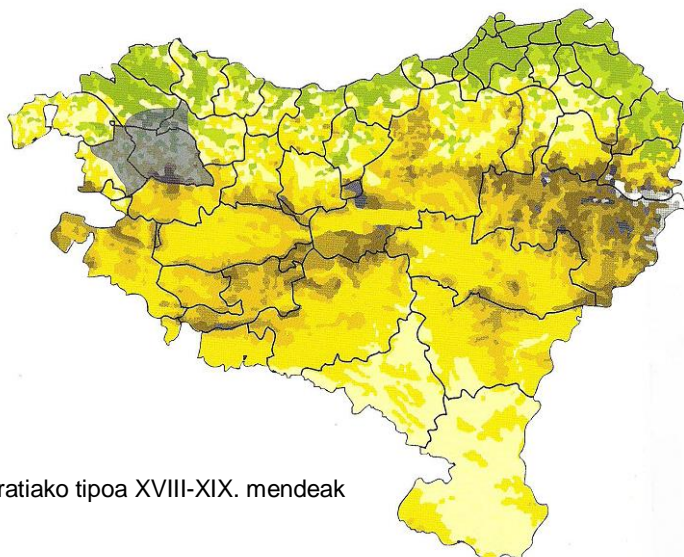
LARRINEKOA BASERRIA. ERMU AUZOA.



2.3.3. Abeltzaintzako arratiako tipoa. XVIII-XIX. mendeak.

Arratian eta Nerbioi ibaiaren goiko arroan abeltzaintzan espezializatu zirenez XVIII. mendean, forma kubikoko baserriak eraiki zituzten, lau isuri aldeko teilatuak zituztenak. Kalitate apaleko eraikuntzak izaten dira eta orokorrean 3 solairutakoak izaten dira, horien bidez abeltzaintzaren beharrei erantzuteko. Hori dela eta, behe solairu osoa abereen zaintzara, lehen solairua etxebizitza erabilerara eta azkena animalien jakiak gordetzera bideratuko dituzte. Lehenengo solairurako sarrera kanpoaldetik egiten zen zuzenean, eta baserrietako asko familia bikoak ziren.

Baserri-mota honek, geografia-eremu mugatua izanagatik iraupen nabarmena izan zuen. Aiaraldeatik kanpo, baina oso gertu, Laudioekin muga egiten duen Arrankudiaga herrian mota honetako adibide asko daude.

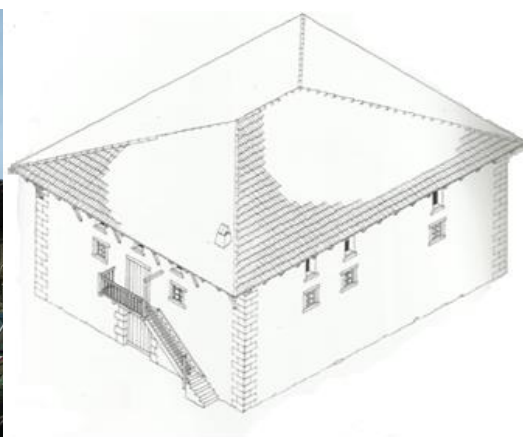


Abeltzaintzako arratiako tipoa XVIII-XIX. mendeak

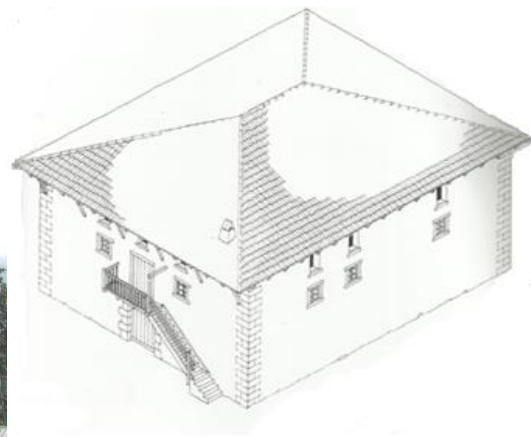
Adibidea:

LAUDIO

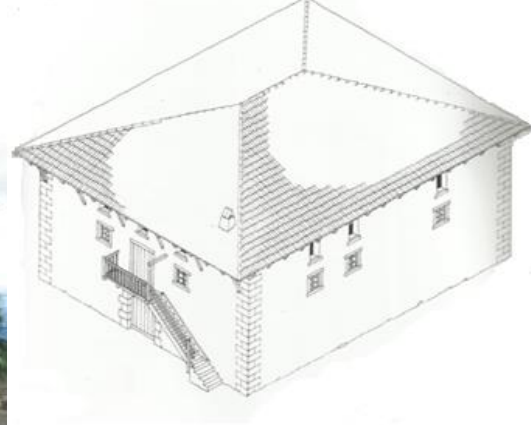
MARKIXANA BASERRIA. LARRAZABAL AUZOA.



ETXEARRI BASERRIA. LARRA AUZOA.



JINKOENA BASERRIA. OLARTE AUZOA.



ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

1. INFORMAZIOA

Aguirre, R., Padura, L. eta Mendia, G. (2004). *Baserria Aiara*. Amurrio: Aiara Grafik.

Santana, A., Larrañaga, J.A., Loinaz, J.L. eta Zulueta, A. (2001). *Euskal Herriko baserriaren arkitektura: Historia eta tipologia*. Gasteiz: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia.

Santana, A., Larrañaga, J.A., Loinaz, J.L. eta Zulueta, A. (2001). *Euskal Herriko baserriaren arkitektura: Baserria*. Gasteiz: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia.

2. ARGAZKIAK

- MAPAK

Santana, A., Larrañaga, J.A., Loinaz, J.L. eta Zulueta, A. (2001). *Euskal Herriko baserriaren arkitektura: Historia eta tipologia*. Gasteiz: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia.

- BASERRIEN ARGAZKIAK

Arabako Foru Aldundia. (X). *Baserriak*. 2017ko martxoaren 10ean berreskuratua, http://www.araba.eus/cs/Satellite?c=Page&cid=1223988243145&language=eu_ES&pagename=DiputacionAlava%2FPage%2FDPA_contenidoFinal orrialdetik.

Santana, A., Larrañaga, J.A., Loinaz, J.L. eta Zulueta, A. (2001). *Euskal Herriko baserriaren arkitektura: Historia eta tipologia*. Gasteiz: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia.

- Izan ezik:

- Orozkoko adibideak:

Barrio, J. A. (1991). *Bizkaia: arqueología, urbanismo y arquitectura histórica I. Duranguesado y Arratia-Nervión*. 467. Bilbo: Deustoko Unibertsitatea.

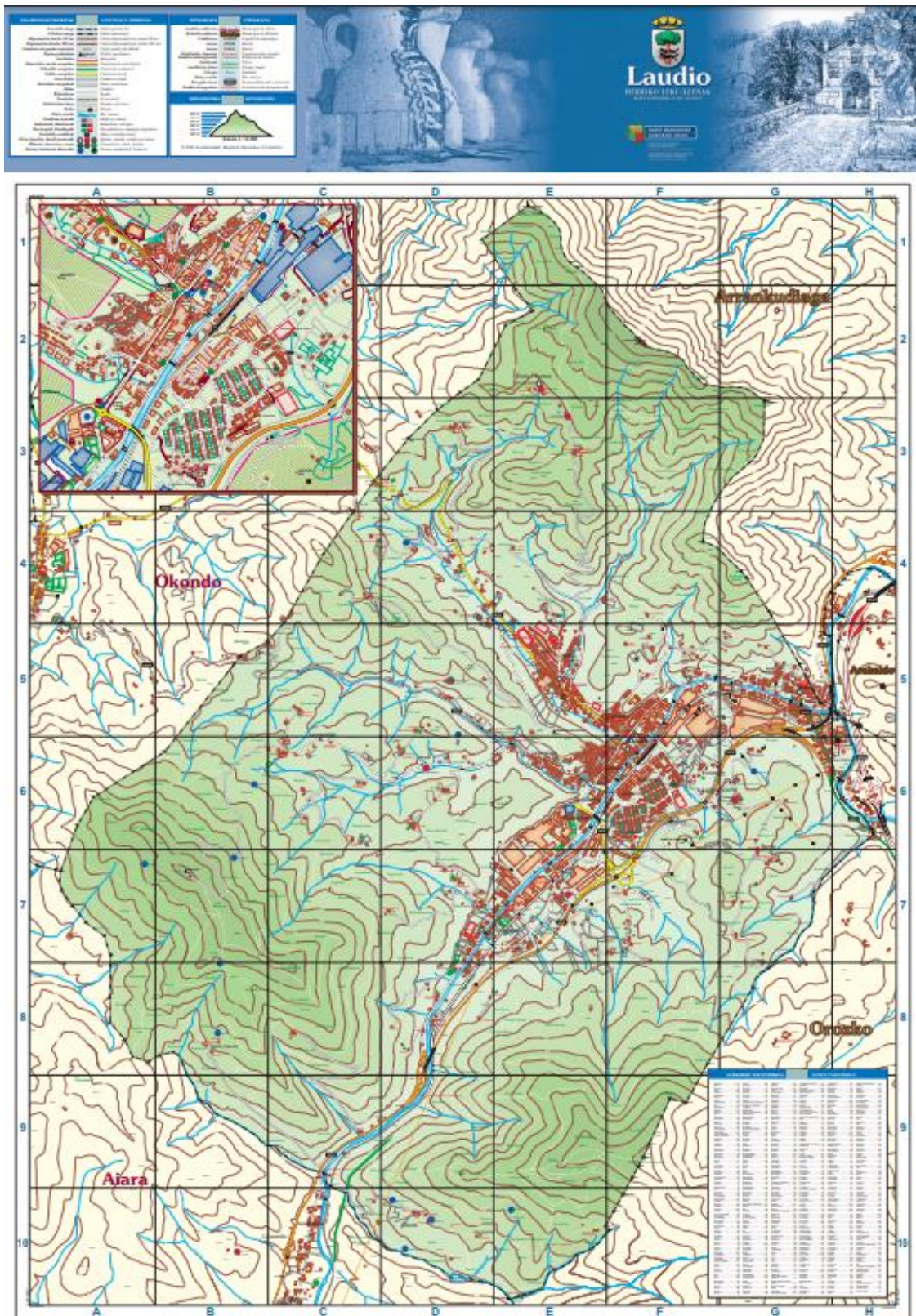
- *Erdikoa ataria duen baserri zuratua. XVII-XVIII.mendeak*. Goikoetxea baserria.

Arkeoikuska euskal kultura ondare zentroa. (2013). *Goikoetxea Baserria*. 106-110. Gasteiz: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia. 2017ko martxoaren 15ean berreskuratua, http://www.ogasun.ejgv.euskadi.eus/r51-catpub/es/k75aWebPublicacionesWar/k75aObtenerPublicacionDigitalServlet?R01HNoPortal=true&N_REVI=000129&N_FASC=0032&C_IDIOM=es&FORMATO=.pdf orrialdetik.

- *Abeltzaintzako arratiako tipoa. XVIII-XIX.mendeak*. Etxebarri baserria.

Kultura eta Hizkuntza Politika Saila. (X). *Etxebarri baserria*. 2017ko martxoaren 3an berreskuratua, <http://www.euskadi.eus/app/ondarea/eraikita-ondarea/etxebarri-baserria/baserria/audio-llodio/fichaconsulta/37965&origen=MOSAICO&pagina=1> orrialdetik.

5. ERANSKINA. Laudioko mapa toponimikoa



Hurrengo estekan klikatuz ikusgai: <http://www.laudio.eus/doc/euskara/toponimikoa.pdf>

6. ERANSKINA. LAUDIOKO BASERRIEN TXARTELTXOAK.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

LAUDIOKO BASERRIAK

MAPA TOPONIMIKOAN FINKATZEKO TXARTELTXOAK



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

LAUDIOKO BASERRIAK ETA TOPONIMIA EZAGUTU

 Kokatu hurrengo baserriak Laudioko mapa toponimikoan.

LAUDIOKO BASERRI GOTIKO ERRENAZENTISTAK

TIPO BIZKAITAREKO BASERRIAK	
TIPO BIZKAITARRA XVI. MENDEA OLARTE AUZOA JUANDEGIA BASERRIA	
ALDAERA HISTORIKO ERRENAZENTISTADUN BASERRIAK	
TIPO ERRENAZENTISTA HARRIZKOA XVI. MENDEA ISUSI AUZOA LUSURBEI BASERRIA	TIPO ERRENAZENTISTA HARRIZKOA XVI. MENDEA BERRIO AUZOA GURPIDE BASERRIA
TIPO ERRENAZENTISTA ZURATUA XVI. MENDEA LARRA AUZOA ETXEZARRA BASERRIA	

LAUDIOKO BASERRI BARROKOAK

TIPO BARROKOA ZURATUA ERDIKO ATARIAREKIN XVII. – XVIII. MENDEAK ISUSI AUZOA GOIKOETXEA BASERRIA

LAUDIOKO BASERRI NEOKLASIKOAK

TIPO NEOKLASIKOA XIX. MENDEA ISUSI AUZOA ISUSI BASERRIA			
TIPO NEOKLASIKO MISTOA XIX. MENDEAK LARRAZABAL AUZOA ORUETA BASERRIA			
ARABAKO TIPO NEOKLASIKOA XVIII. - XIX. MENDEAK ANDIKOA AUZOA ANDETZAGOIKOA BASERRIA	ARABAKO TIPO NEOKLASIKOA XVIII. - XIX. MENDEAK DUBIRIS AUZOA LANDAGOIKOA BASERRIA	ARABAKO TIPO NEOKLASIKOA XVIII. - XIX. MENDEAK ERMU AUZOA LARRINEKOA BASERRIA	
ABELTZAINZAKO ARRATIAKO TIPOA XVII- XIX. MENDEAK LARRAZABAL AUZOA MARKIXANA BASERRIA	ABELTZAINZAKO ARRATIAKO TIPOA XVII- XIX. MENDEAK LARRA AUZOA ETXEBARRI BASERRIA	ABELTZAINZAKO ARRATIAKO TIPOA XVII- XIX. MENDEAK OLARTE AUZOA JINKOENA BASERRIA	

7. ERANSKINA. BASERRIEN IKERKETA-TXOSTENA.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA BASERRIEN AZTERKETA ARKITEKTONIKOA IKERKETA-TXOSTENA



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

____. FITXA	IZENA:	DATA:
-------------	--------	-------

<u>BASERRIAREN ARGAZKIA</u> <u>HEMEN ITSATSI</u>
<hr style="display: inline-block; width: 50%; vertical-align: middle;"/> BASERRIA

EZAUGARRI NAGUSIAK:

GARAIA:
TIPOA edo ALDAERA:
KOKALEKUA:
NORANZKOA:
MATERIALAK:

BASERRIAREN BARNE EZAUGARRIAK 1

OINPLANOEN IRUDIAK
<p style="text-align: right;">BEHEKO SOLAIRUA</p>
<p style="text-align: right;">ERDIKO SOLAIRUA</p>
<p style="text-align: right;">GOIKO SOLAIRUA</p>

BASERRIAREN BARNE EZAUGARRIAK 2

BARNE ANTOLAMENDUAREN ERABILERA (ANTZINA eta GAUR EGUN)	
<u>UKUILUA</u>	
<u>SUKALDEA</u>	
<u>LOGELAK</u>	
<u>EGONGELA</u>	
<u>GANBARA</u>	
<u>BESTELAKORIK</u>	

BASERRIAREN BARNE EZAUGARRIAK 3

ANTZINAKO ERABILERA:

GAUR EGUNEKO ERABILERA:

GAUR EGUNEKO EGOERA:

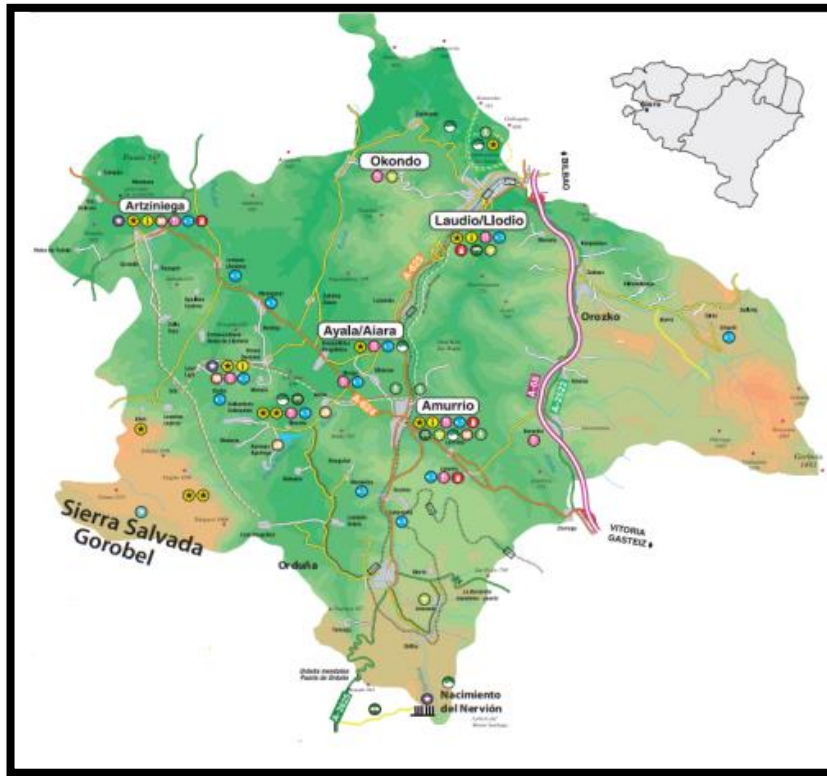
BEREZITASUNAK:

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

BASERRIKO BIZIMODUA

8. ERANSKINA

BASERRITARREN KANPO EGUTEGIA



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

2018-2019 EGUTEGIA

IRAILA

Al	As	Az	Og	Or	Lr	Ig
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

URRIA

Al	As	Az	Og	Or	Lr	Ig
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AZAROA

Al	As	Az	Og	Or	Lr	Ig
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ABENDUA

Al	As	Az	Og	Or	Lr	Ig
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

URTARRILA

Al	As	Az	Og	Or	Lr	Ig
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

OTSAILA

Al	As	Az	Og	Or	Lr	Ig
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

MARTXOA

Al	As	Az	Og	Or	Lr	Ig
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

APIRILA

Al	As	Az	Og	Or	Lr	Ig
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAIATZA

Al	As	Az	Og	Or	Lr	Ig
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

EKAINA

Al	As	Az	Og	Or	Lr	Ig
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

HERRIETAN

LAUDIO

12	DOLUMIN BARIKUA
27	SAGAR EGUNA
3	SAN BLAS
	MERKATUA ELIZAKO PORTIKOAN

AMURRIO

16	ARTZAIN EGUNA
20	SAN ANTON AZOKA
19	TXAKOLIN EGUNA

OKONDO

24	BASERRITAREN FERIA
ARESPALDITZA (AIARA)	
15	SAN ISIDRO
28	SAN PRUDENTZIO

MAROÑO (AIARA)

-	GARIAREN PROZESUA
---	-------------------

OROZKO

28	GAZTAIN EGUNA
13	SANTA LUZIA

MUSEOEKIN ERLAZIONATUTAKOAK

	ARTZINIEGAKO MUSEOA
24	TXERRI BODA
24	MUSEO BIZIA

	IGARTUBEITI MUSEOA
	SAGAR ASTEA
	OROZKOKO MUSEOA

9. ERANSKINA. TXOSTEN TEORIKOA.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

BASERRIKO BIZIMODUA

BASERRI BARNEAN ELIKAGAIAK LORTZEKO LANAK



9. 1. ERANSKINA

BASERRIA ETA SAGARDOGINTZA



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

1. SAGARDOA ETA BASERRIA EUSKAL HERRIAN

XVI. mendean baserriak ez zituzten bizitzeko soilik egiten. Egia esan, lan premietarako gehiago zeuden prestatuta. Batzuek sagardoa egiteko egitura osoa zuten, eta barru haietan, gero, baserritarrak bizitzeko antolatzen ziren. Bederatzi edo hamar mila baserri inguru sagardoa egiteko makinaren inguruan eraiki ziren. Sagardoa egiteko tramankulua dolarea deitzen da eta honek mugatzen zuen baserriaren tamaina, altuera eta hedadura. Bi solairuen artean lan egiten du makinak. Zulodun brida-sistema konplexu batzuen bidez jartzen da martxan, eta horiei esker igo, jaitsi, mugitu eta presioaren intentsitatea erregula daiteke sostengu puntuan.

Tramankulu hau 3.500kg sagar zanpatzeko gai da, eta horrela 2.800 litro sagardo eskura daitezke. Garaiko familiak 4,5 litro sagardo edaten zuen egunero, sagardoa funtsezko edaria baitzen. Edari honi esker biziraun zuten euskaldunek, gaixotasunetatik babestuz, osasuntsu mantenduz. Ura kutsatuta zegoen, lurreko ur-putzuetatik lortzen zuten, baratzaren parean, edo errepide alboan zeuden putzuetatik, urak askotan beherakoa sor zezakeen eta sagardoa edateak, osasuntsu eta pozik mantentzen zuen jendea. Beraz, sagardoak bizia salbatu zien.

1500-1540. urte bitartean eraikitako Erdi Aroko sagardo prentsa guzti hauek eraikitzeari utzi zioten 1650. urte inguruan, zaharkituriko teknologia gisa ikusi baitziren.

Aipatutako testuinguru horretan kokatzeko hurrengo bideoan Igartubeiti baserri dolarearen adibidea eta garaiko bizimodua aipatzen da.

IKUSI BIDEOA: <https://www.youtube.com/watch?v=M4WBZi8UY6Q>

ZER DA SAGARDOA?

SAGARDOA, hartzitu edo irakindako sagar-zukua da.

Ondo heldutako sagarraren zuku edo muztietatik, hartidura, irakite edo fermentazio alkoholikoa dela medio sortzen den edaria da sagardoa.

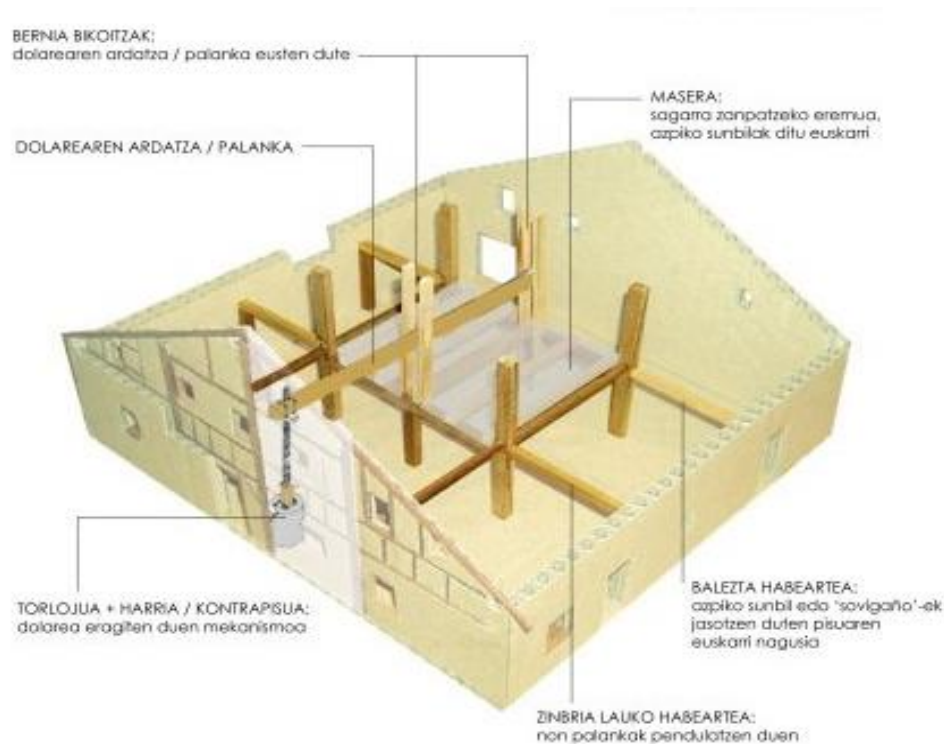


2. DOLARE BASERRI MOTAK

2.1. BASERRI GOTIKOETAKO DOLAREA

XVI. eta XVII. mendearen lehen erdialdeko baserrietan, baserri gotikoetan, dolareak baserriaren ia bi solairuak hartzen zituen. Etxea eta tresna gauza bera zen. Tresneria honek garai bateko erromatarren dolareetan zuen oinarria. Dolareak libre uzten zuen txokoetan bizi ziren baserrikoak. Ia 12 metroko luzera zuen zeharkako habe lodi bat zuten. Habe hau, dolare-haga alegia, baserria eusten zuten dolare habeen gainean zegoen: bi dolare habe izkin batean eta beste bi erdialdean. Dolare haga honen beste muturrean 8 metroko ardatza zegoen; beheko solairuraino iristen zen eta harriztar baten gainean kokatuta zegoen. Zeharkako dolare haga honek egurrezko egiturarengan presioa egiten zuen, eta aldi berean honek patsarengan.

Beheko solairuan zeuden pertsonak dolare haga altxa egiten zuten ardatza biraderaren bidez biratuz. Altxagarriak ipintzen zizkioten goian eusteko. Gero, dolare haga hori bere pisuarengatik jaisten zen, patsarengan presioa eginez. Pixkanaka altxagarriak kenduz zihoazen. Muztioa beheko pisuan zegoen ontzira, tinara, erortzen zen.

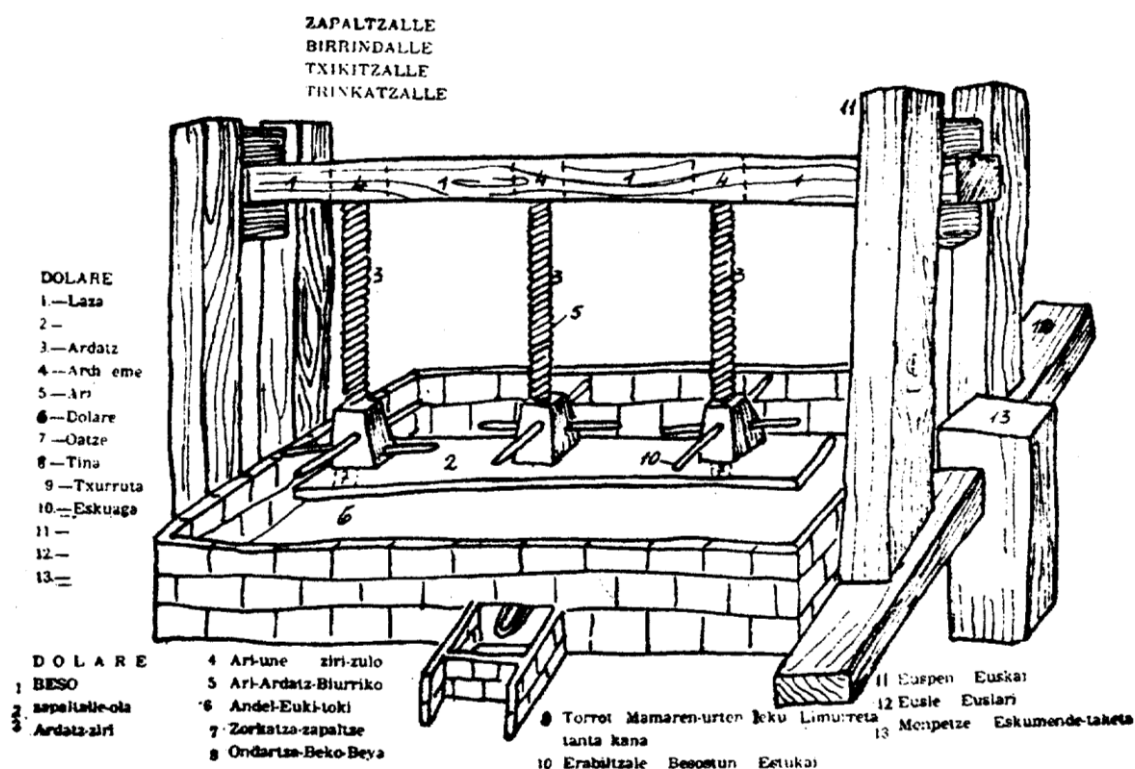


Bideo honetan Igartubeiti baserri gotikoko dolarean sagardoa nola egiten den ikus daiteke eta horrela prozesua hobeto ulertu.

IKUSI BIDEOA: <https://www.youtube.com/watch?v=jZoEk8TecFU>

2.2. BASERRI BARROKOETAKO DOLAREAK

XVII. mendetik XIX. mendera arte baserri barrokoak eraiki ziren. Baserri hauei arkupe baten antzeko luzapena egin zitzaion. Zenbait aldaketa eman zen eta honekin batera, sagardoa egiteko modua ere aldatu egin zen. Dolareek zurezkoak izaten jarraitzen zuten, baina txikiagoak ziren. Habe batek bi dolare haga eusten zituen. Dolare haga hauetan egurrezko azkoin batzuk (emeak) zeuden; azkoin horietan zurezko (gerezizkoak gehienetan) torlojo edo ardatzak zeuden (arrak). Bi, hiru edo lau ardatzekoak izan zitezkeen. Pertsona askoren artean, ardatz hauek biratzen zituzten biradera batzuen bidez. Ardatz honek bere azpiko egur puskan eragiten zuen, eta honek aldi berean, patsarengan.



Baserri barroko baten dolarearen adibidea eskuineko argazki honetan ikus daiteke. Azkunabieta baserria, Urnieta.

XVII.mendeko dolare baserri barrokoa.



3. SAGARDOA NOLA EGIN

Hainbat fase eramaten ziren aurrera sagardoa lortzeko. Hurrenez hurren:

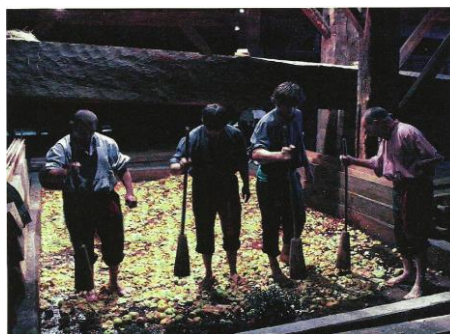
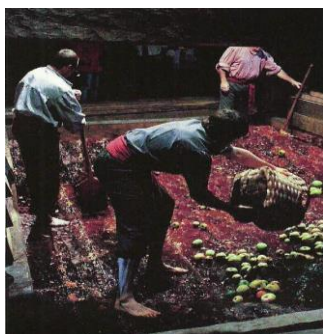
1. Sagar bilketa.

Sagardotarako sagarra, berez eroria izan edo arbola moildu eta jausia izan, eskuz edo kizkia bidez eta sarea edo kirtendun saskiaz biltzen da. Sagarrak heldu edo ondua, gaitz edo usteldura arrastorik gabea eta garbia izan behar du. Sagarra heltzen denean bildu eta ahal den azkarren dolarera eraman behar da.



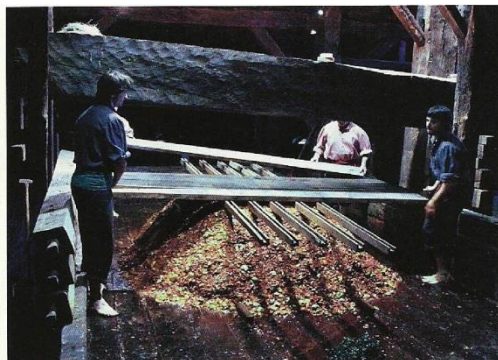
2. Sagar-jotzea.

Dolarearen palanka azpian pats-aska dago. Azken honetan presioa euzteko gainerako oholak baino lodiagoa zen zoru honetan sagarrak zabaltzen ziren. Ostean, sagarra txikitu egiten zituzten pisiok erabiliz. Langileak batera aritzen ziren, maiz erritmo bat hartzen zutelarik pisiok erabiltzerakoan eta batzuetan kanta ezagun baten airea eramanez eta kantatuz. Aski zabaldurik zegoen «*Sagarraren adarraren puntan, puntaren puntan txoria zegoen kantari...*» kanta ezagunaren doinuaren erritmoan pisiok mugitzea sagarrak pitzikatzeko.



3. Dolare lana.

Sagarrak ongi txikitu ondoren, dolarearen ardatzaren bueltan pilatzen da, patsa osatuz. Honen gainean, zuku ateratzen laguntzeko hodi gisako zur batzuk jartzen ziren eta hauek oholez estali egiten ziren.



Oholen gainean zapalketa uniforme egiteko egokitutako habe piramide bat egiten zuten. Palanka—habe erraldoia emeki-emeki jaisten hasten zen beheko solairuan langileek ardatzari itzuliak ematen zizkiotelarik. Honek eragindako presioak zapaltzen zituen sagar puxkek —*patsa* bilakaturik— zukuia aska zezaten. Zukuia hodietatik ateratzen hasten zen eta pats—askako zola makurreko zulora iristen zen. Honetan erratz adar batzuk jartzen ziren iragazki moduan.



Sagar zukuia handik beheko solairura zen erortzen eta kupel edo tina batean biltzen. Gero kupeletan sagardo bilakatuko zen.

4. Muztiorik sagardora

Ontzian segituan muztioaren lehen hartidura edo irakinaldia hasiko da. Hau gauzatzeko oxigenoa behar duenez ontzia irekita dago eta hartidura hau zakarra eta zaratsua da. Egun batzuen ondoren, ontzia “isildu” egiten da eta geldia, isila eta luzea den bigarren hartidura hasten da. Honek oxigenorik ez du behar eta, ontziaren gainaldeko zuloa zipotzaz ixten da. Hartidura honetako muztioari sagardoa deitzen zaio jada eta hondakinak ontziaren behealdera jaisten dira. Bi hartiduretan garrantzi handia du tenperaturak, sagardoaren bilakaeran berak baitu zeresan nagusiena.

4. BITXIKERIAK

✚ Euskal Herria osoan egin al da sagardoa?

Euskal Herriko isurialde atlantiko osoan (Bizkaia, Gipuzkoa, Nafarroako eta Arabako iparraldea, Lapurdi eta Zuberoan) izan da sagardoa egin eta edateko ohitura. Mediterraneo aldeko isurialdean (Arabako eta Nafarroako hegoaldean) mahatsa eta honen zukuarekin egindako ardoaren kultura askoz ere sustraituagoa dago.

✚ Zer sagar-klase erabiltzen dira sagardoa egiteko?

Sagarra nolakoa, sagardoa halakoa. Sagar-aukeraketan bertan hasten da sagardogintzaren lana. Zapore guztietako sagarrak erabiltzen dira: gozoak, gezak, garratzak, gezaminak, etab. Sagardogile bakoitzak, nahi bezalako sagardoa lortzearren, egokia iruditzen zaion sagar-klaseen nahasketa egingo du. Sagar-klase bakoitzak sagardoari ezaugarri bereziak ematen dizkio. Baserri, sagardotegi, herri edo bailara bakoitzean ohitura bereziak daude sagar-klaseak nahasterakoan; honela, leku bakoitzean sagardo desberdina izan ohi da. Hala ere, orokorrean honoko nahasketa hau jotzen da egokitza: % 50 sagar garratzak, % 30 mikatzak eta % 20 gozoak.

✚ Zer da kirikoketa?

Sagardoa egiteko garaian, sagarra puskatzeko lanaren bukaerako festa da. Kirikoketa-jotzea, funtsean, laneko tresnek, mazek, pats-oholak jotzerakoan egiten duten soinua dira. Lanean erritmoa mantentzeko sortu ziren, lana eramangarri egiteko. Horrela sortu zen, kirikoketa bera musika-tresna gisa. Lana egin bitartean ez ezik, lana bukatzerakoan, etxeko atarian jotzen zen, lana bukatu zela iragartzeko gainerako bizilagunei.

IKUSI BIDEOA: https://www.youtube.com/watch?v=AhfPHp5e_fI



ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

1. INFORMAZIOA

Dolarea: Sagarraren ardatza. (2001, urtarrilaren 21a). In Argia. 2018ko martxoaren 21ean berreskuratua, <http://www.argia.eus/argia-astekaria/1792/sagardoa-2001> orrialdetik.

Errekondo, J. eta Garcia, I. (2005). *Euskal Herriko sagardoa*. 2018ko martxoaren 21ean berreskuratua, <https://www.elhuyar.eus/media/shop/sample/9b/49/9b4918de5967c895865dfa36a7df8f7fa1fad0a1.pdf> orrialdetik.

Etzegoien, J. C. (2016). *Etxea*. Iruña: Pamiela eta Erroa argitaletxeak.

Santana, A. (2013). *Igartubeiti, sagardotarako eta artorako baserria*. 2018ko martxoaren 22an berreskuratua, <http://www.igartubeitibaserria.eus/es/files/alberto-santana-igartubeiti-sagardotarako-eta-artorako-baserria> orrialdetik.

2. ARGAZKIAK

Arrillaga, S. (X). Dolare o Tolare para triturar manzana y extraer su zumo. 2018ko martxoaren 27an berreskuratua, <http://aunamendi.eusko-ikaskuntza.eus/eu/argazkia/mu-40187/> orrialdetik.

Etzegoien, J. C. (2016). *Etxea*. Iruña: Pamiela eta Erroa argitaletxeak.

Garralda, K. (2017). Sagarrak heldu dira. 2018ko martxoaren 27an berreskuratua, https://www.berria.eus/paperekoa/1856/038/001/2017-09-15/sagarrak_heldu_dira.htm orrialdetik.

Santana, A. (1993). *Bertan IV: Baserria*. Donostia: Gipuzkoako Foru Aldundia, Kultura eta Turismo Departamentua.

Telleria, I. (X). *Dolare baserriaren egitura*. 2018ko martxoaren 27an berreskuratua, <http://aunamendi.eusko-ikaskuntza.eus/eu/argazkia/mu-66732/> orrialdetik.

9. ERANSKINA. TXOSTEN TEORIKOA.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

BASERRIKO BIZIMODUA

BASERRI BARNEAN ELIKAGAIAK LORTZEKO LANAK



9. 2. ERANSKINA

BASERRIA ETA GAZTAGINTZA



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

1. ARTZAINZA EUSKAL HERRIAN

Europako hainbat lurraldetan bezala, Euskal Herrian aitzindaria den lanbide mota hau, sail zabaleko eskualde menditsuetan garatzen da. Bertan artaldea hazteko eta elikatzeko nahiko belar eta larre aurkitzen baitira. Lekuan lekuko eguraldiak eta baskak artaldea larrez aldatzea behartzen du; udan eguraldi onarekin goi mendietako larreetara, neguan berriz, behe lurretara. Honen arabera hiru motako artzaintza egin izan da: transhumantzia handiko artzaintza, erdi mailako transhumantzia eta baserri inguruko artzaintza.

Baserri inguruko artzaintzan artaldea txikiagoa da eta 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.



<http://www.etxebe.com/berria/viaja-por-navarra/>

Aiaraldean artzaintzak betidanik izan du garrantzia. Gorobel mendilerroan finkatu izan dira urteetan artzain asko eta hauek erdi mailako transhumantzia burutu izan dute. Apirilean igotzen zuten artaldea Gorobelera eta lehenengo elurteekin jaisten ziren herrira. Mendian ematen zuten urte erdia baino gehiago. Han egiten zituzten gaztak, eta mendian bizi ziren etxolak edo "txaulak" oso xumeak ziren: ez zuten leihorik, oherik... baldintza latzetan bizi ziren. Gorobel mendilerroan interes berezia izan dute Aiaraldea osatzen duten herri gehienek, hauek direlarik Amurrio, Aiara, Okondo eta Artziniega. Hala ere, maila txikiago batean, baserriatik hurbil zeuden larreetan artaldea izan dutenak ere egon eta badaude, baina eskala txikiago eta dispertsatu batean.

Ardien ustiaketatik lortzen den etekinetakoa bat baserrirako elikagaia lortzeko balio duen ardiaren esnea da. Bere erabilera eta kontsumoa, kasu gehienetan, gaztan eraldatua ematen da Euskal Herri osoan.



<https://1276orozko.wordpress.com/2014/09/16/queso-gazta-el-tesoro-de-idiazabal-euskalmitologia-daniel-oholeguy/>

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 errazirten.



<https://academiavascadegastronomia.com/noticias-gastronomia-academia-vasca/apuntes-de-gastronomia/los-quesos-y-la-mamia-vasca/4826/>

Gazta, aitzin-aitzinetik gure artzainek era berean egindako janari zapoetsu eta gure mahaietan ohizkoa dugu. Gaur egun artzainek ez dute lehen bezala gazta egiten, kasurik gehienetan. Beren bizimoduak gauza askotan lehengoak bezala badirudi ere, dezente aldatu da. Gaztagilea artisaua dela esan daiteke esnea produzitu eta gazta elaboratu egiten baitu. Hala ere, oraindik, nahiz eta oso gutxi izan, badira lehen ohitura zaharrak jarraituz gazta egiten jarraitzen duten artzainak.



<http://goiberri.eus/2016/04/30/gazteak-gaztagile/>

2. GAZTA NOLA EGIN.

a. Prozesua.

Gazta egitea ez da momentuko lan bat, prozesu bat baizik eta egite prozesu horretan elementu ezberdin askok hartzen dute parte; lehengaiak, gatzagiak, fermentoak, tresneria,.... Gazta egiterakoan sortzen diren arazoetatik %95 higie 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.

b. Gazta egiteko pausuak.

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^o-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.*

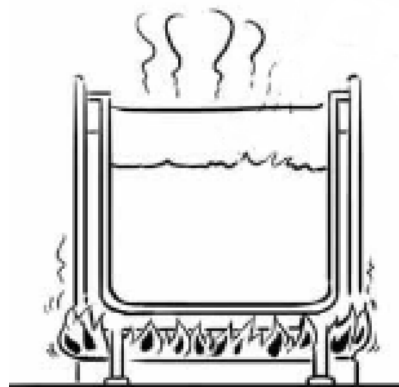
4.1. *Ebakitzea.*

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.



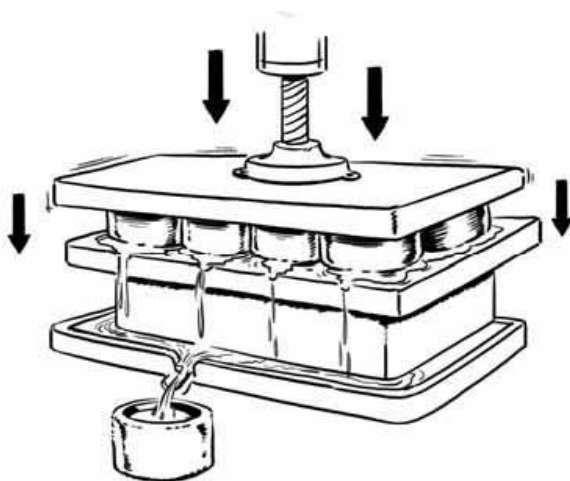
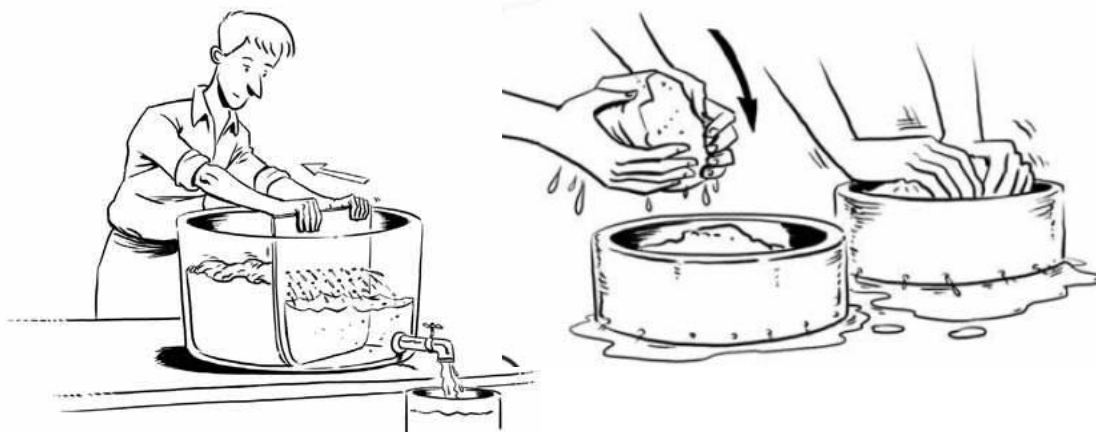
4.2. Berriz berotzea.

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 daitezzen 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 hotz-beroa 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 gatzuretan, eta bi kilokoak direnean, 20-24 orduz.



7. *Gazta ontzea.*

Gaztak gatzuretik atera eta ondu edo egin daitezen baldintza batzuetan 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 ondu ondu. Azkenik, ontzeko denbora nahikoa igaro ostean gazta merkaturatzeko ematen den azken pausoa eskuila batekin garbitu eta etiketa jartzea izango da.



c. Gazta egiteko Gorobel Mendilerroko artzainek erabili izandako lanabesak.

KAIKUA

Ardiak jezteko unean, artzainek kaikua erabiltzen zuten. Kaikua, zurez egin, beste herrialdeetan erabiltzen ziren ontziekin desberdintasun bat dauka, bere ardatza okerturik dago tronkokoniko itxura osatuz. Euskarri bat dauka hartu ahal izateko eta ber e bolumena bi eta hamabost litrokoa da. Esnea ontzian bertan egozteko harri gorriak sartzen ziren



GAZTA PRENTSA

Tresna hau Domingo Robinak egin zuen Urduñan 60ko hamarkadan eta 10 gazta zanpatzeko balio zuen. Mahai bat da eta erdian hamar besodun egitura bat dauka (bost alde bakoitzean) Beso bakoitzaren azpian pastaz beteriko moldea jartzen zen eta estrabe bertikal batek estutzen zuen. Indar handiagoz zanpatzeko beso bakoitzean pisuak jartzen ziren.



MALATXA

Lan tresna xume hau malatxa da. Adar batez egin, zeinari muturra bueltatzen zitzaion eta, soka batez lotuta, gaur egun erabiltzen direnen itxura berbera hartzen zuen. Esnea eta gatzagia nahasteko erabiltzen zen eta, gazta motaren arabera, gatzatutako esnea irabiatzeko erabili ahal zen.



GAZTA MOLDEA (ZIMITZA)

Zimitza gatzatutako esne pasta xukatu eta forma emateko erabiltzen zen. Egin nahi den gaztaren neurriko forma biribila du. Egurrezkoa, bi zatiz osaturik: behekoa irudi geometrikoz eta zenbait zuloduna, eta biribildutako zimitza inguruan. Egurrezkoak erabiltzen ziren baina inguru hauetan, gazta freskoa egiteko zumezkoak erabiltzen ziren.



ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

1. INFORMAZIOA

Artzaintza-Gaztagintza. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/artzaintza-gaztagintza_2.pdf orrialdetik.

Aztarna. (2003). Artzaintza Salbadan, *Aztarna*, 26, 40-43. 2018ko martxoaren 26ean berreskuratua, http://aztarna.es/wp-content/uploads/PDFs/RevistaAztarna26_Oct2003.pdf orrialdetik.

2. ARGAZKIAK

Artzaintza-Gaztagintza. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/artzaintza-gaztagintza_2.pdf orrialdetik.

Aztarna. (2003). Artzaintza Salbadan, *Aztarna*, 26, 40-43. 2018ko martxoaren 26ean berreskuratua, http://aztarna.es/wp-content/uploads/PDFs/RevistaAztarna26_Oct2003.pdf orrialdetik.

Gazteak gaztagile. (2016). In *Goiberri*. 2018ko martxoaren 28an berreskuratua, <http://goiberri.eus/2016/04/30/gazteak-gaztagile/> orrialdetik.

Larrinaga, J. A. (2013). *Feri de Santo Tomás 2013*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, <https://1276orozko.wordpress.com/2014/09/16/queso-gazta-el-tesoro-de-idiababal-euskalmitologia-daniel-oholeguy/> orrialdetik.

Los quesos y la Mamia Vasca. (2012, ekainaren 25a). In *Academia vasca de gastronomía*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, <https://academiavascadegastronomia.com/noticias-gastronomia-academia-vasca/apuntes-de-gastronomia/los-quesos-y-la-mamia-vasca/4826/> orrialdetik.

Pastor por un día en Urkiola. (X). In *Euskadi Basque Country*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, <https://viajesporeuskadi.es/es/a/18-pastor-por-un-dia> orrialdetik.

Viaje por Navarra. (X). In *Etxebe*. 2018ko martxoaren 28an berreskuratua, <http://www.etxebe.com/berria/viaja-por-navarra/> orrialdetik.

9. ERANSKINA. TXOSTEN TEORIKOA.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

BASERRIKO BIZIMODUA

BASERRI BARNEAN ELIKAGAIAK LORTZEKO LANAK



9. 3. ERANSKINA

BASERRIA ETA OGIGINTZA



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

1. GARIA ETA OGIA EUSKAL HERRIAN

Euskal Herrian betidanik XX. mende erdialdera arte oso arrunta zen ogia etxeke labean egiteko ohitura. Baserri gehienetan izaten ziren labeak eta erreka ondoetan errotak. Batzuetan, labea etxearen kanpoaldeko hormetan kokatzen zen; beste batzuetan, labea etxetik gertu zegoen eraikuntza txiki baten kokatzen zen; eta gainontzeko kasuetan, gertu zeuden baserrien kasuan batez ere, labe komuna erabiltzen zen. Errota haietan ehotzen zuten inguruko baserritarrek garia eta beren etxeke labeetan erretzen ere. Umeen lana izaten zen errotariei garia eramatea eta xehetutakoan baserrira bueltatzea. Baserrian, etxekeandreak oreka oraska izeneko egin eta labean sartzen zuen ondo zainduz etxekeok primerako ogia jan zezaten. Baserri guztietan lehen ogiaren produkzioa autokontsumorako izaten zen, janari nagusia zerealak izanik.

Ekialde hurbilean (Mesopotamian, Egipton) hasi zen garia landatzen duela milaka urte. Orduzkerok jende askoren janaririk nagusia izan da mendeetan zehar. Bitartean, artzaintza zen Euskal Herriko aktibitate nagusia, eta garia askoz beranduago hasi ziren landatzen. Erdi Aroko artzainak pixkanaka nekazari bihurtzen joan ziren, larre asko nekazal soro bilakatuaz.

XVI. eta XVII. mendeetan garia, zekalea eta artatxikiaz landatutako lur sail ugari zeuden, baina poliki-poliki zekalea eta artatxikia desagertzen joan ziren garia nagusituaz. XVII. mendean, beste landaketa bat zabaldu zen Euskal Herrian, gariaren nagusitasuna ordezkatuaz. Artoa, Ameriketatik ekarria, gure lurretako soroetan ereiteko egokiago zen, zereal honek hezetasun asko behar baitu. Horrela, gariaren landaketa lurralde lehorretara mugatu zen. XVII. mendeko goseteetatik XX. mende hasieraraino nekazari euskaldun txiroen gosea ase izan zuen talo edo ogi biribil moduan. Artoa eta garia erein izan ziren zelaietan, eta baserritarrek artoa elikatzeke zein ganaduarentzat erabili izan zuten eta garia baserriaren errenta, urteko alokairua, zein Elizari hamarrenak ordaintzeko.

Orain gutxira arte ohitura egon da zortzi egunetik behin etxeke ogiz betetako labekada egiteko, larunbata izanik lan horretarako egunik gogokoena. Aurreko labekadako masa apur bat erabiltzen zen, legami modura eta masa berria egiterakoan gehitzen zen ogia harrotzen laguntzeko. Taloak ere egiten ziren (arto-opilak), eta egosteko “talo-burnia” edo “taloaska” izeneko metalezko tresna erabiltzen zuten.



<https://www.orkomuseoa.eus/copia-de-la-vida-tradicional>

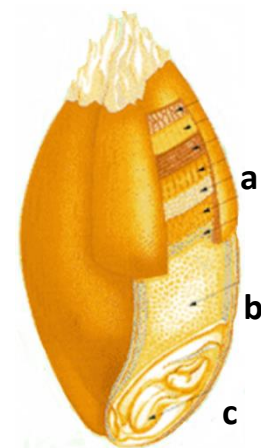
2. OGIA NOLA EGIN.

a. Ogi motak.

Bi ogi mota bereiz ditzakegu: zuria eta integrala. Ogia egiteko lehengai nagusia zerealak da; hemen gehien erabili eta kontsumitutakoa garia izanik. Beraz, neurri handi batean gariaren kalitatearen arabera egongo da lortuko den ogiaren kalitatea. Ogi zuria eta integralaren arteko desberdintasuna da ogi zuria irin zuriaz egiten denez almidoia duela bakarrik, eta ogi integralak almidoiaz gain fibra eta bitaminak, irin zuriaz gain azalarekin eta ernamuinarekin egiten baita.

Gari ale bat aztertzen badugu hiru zati nagusi bereiz ditzakegu:

- Azala. 6 azal bereiz daitezke. Azal hauek bitan sailkatzen baditugu; bata kanpoko, zahi-larria deiturikoa, alea babesten duen kanpoko azal gogorra da, eta bestea barruko azalak, jan daitezkeenak.
- Almidoia. Barrualdean irin zuria ematen duen gaia. Karbono hidratoak dira.
- Ernamuina edo muina. Aleak duen zatirik garrantzitsua da. Landare berria zati honetatik ernetzen, hazten da. Energi eta osagai aldetik kontzentrazio handia du: proteina, bitaminak, mineralak eta koipeetan aberatsa.



<https://nutriendo-il.blogspot.com.es/2014/05/el-pan-sabemos-lo-que-comemos.html>

b. Prozesua

Ogia egiteko prozesuan, bi modu bereiz daitezke: era naturala eta garagar legamiaz egindakoa. Ogia egiteko orduan alde batetik osagaiek garrantzi handia daukate, hau da; gari mota (biologikoa, komertziala, ...), irinaren osagaiak (guztiz zuria edo iluna, barruko azal eta ernamuinarekin) eta osagaiekin batera ogi-orean eman behar den hartzidura prozesua. Ogia hartzi dadin legamia edo berantzagia erabiltzen da. Legamia ogia harrotzeko balio du eta bi lan ditu:

- Hartzidura alkoholikoa: Almidoia deskonposatzen dute legamiek CO₂ eta alkohola, etanol emanaz. Gasak ogia harrotzen du. Alkohola labean berotasunarekin lurruntzen da.
- Hartzidura laktikoa: Maltosa (gluzido mota bat) azido malikoan bihurtzen da. Ogia ondo liseritzeko eta astuna ez gertatzeko beharrezkoa.

c. Ogia egiteko pausoak

Hurrengo pausu hauek jarraitzen dira ogia egiteko.

1. Irina lortu.

Ogia egiteko behar-beharrezko lehengaia dugu. Garia errotetan ehotzen da, eta bertatik lortzen den irina bahetik igarotzen da lortu nahi den ogi mota egiteko irina lortzeko. Adibidez, ogi zuria egiteko garia aleen azala guztia kentzen da, berriz, ogi beltza lortu nahi izan ezker ez da kentzen. Zenbat eta zahi, aleen azal xehatua, gehiago kendu orduan eta zuriagoa izango da lortutako irina, baina aldi berean galdu egiten ditu ernamuina eta azalak, elikagai propietateak ere galduz. Alearen kanpoko azal gogorra, zahi-larria deiturikoa, guztiz kentzen zaio hesteetarako gogorregia delako.

2. *Berantzagia edo legamia lortu.*

Lehendabizikoa egiteak ematen du lana, ondoren orearen zati bat gordetzearekin aski da. Honela egiten da: irin pixka bat ur epelarekin nahastu eta lortutako ore biguna 2-3 egunetan zapi batetan bildurik leku epelean utzi, ondoren 3. eta 6. egunetan beste horrenbeste egin behar da; ur epel pixka bat eta irin pixka bat nahastu. Azken egun honetan, ore trinkoagoa lehorragoa egiten da, ondo tapatuta beste hiru egunez utzi. Bederatzigarren egunerako egin dago, hau da; legamia ore bihurtu da. Orearen bolumena bikoiztu egiten da, harrotu. Berantzagia kontserbatzeko hozkailuan sartu behar da.

3. *Orea prestatu eta landu.*

Ogi ore, ore-mahian prestatzen da. Horretarako ura, ogirina, berantzagia edo legamia eta gatz (ez beti) behar dira. Poliki-poliki denak ondo nahastu eta asko landu behar da ogi-orea lortu arte. Guzti honek bere denbora eskatzen du, hartidura ondo bete dadin. Ondoren ore zapi batez estalita utzi behar da leku epel batetan (ordu eta erdi inguru), gozo-gozo dagoen artean harrotu eta jaiki dadin. Prozesu honi "orea lo jartzea" deritzo, hartidura eman eta orearen bolumena bikoiztu dadin.

4. *Ogiak egin.*

Orea zatitan banatu eta ogiari forma ematen zaio: normala, opilak, lauburuak,... Egindako ogi hauek ere lotan utzi behar dira zapi bat gainean izanik estalita.

5. *Labean erre.*

Orea lo dagoen bitartean labea prestatzen da. Bero-bero egon behar da. Ogiak erretzeko denbora 1/2 - 1 ordutakoa da, ogi tamaina eta labearen berotasun mailaren arabera. Ogia egin dagoela jakiteko hazkozkoaz joz huts hotsa ateratzen duenean egin dagoen seinale da. Ogiak labean sartu baino lehenago hainbatetan arrautza gorringoz igurtzi egiten dira kolorea har dezaten.

3. KOMERTZIALIZAZIOA.

Gaur egun, supermerkatu, okindegi nahiz elikagai bereziak saltzen dituzten dendetan aurki daitezke ogi mota ezberdinak. Hala ere, artisauki edo lehengo eran egiten den ogia jeneralean denda berezietan topatzen dugu, bertara banatzen baitituzte ogi horiek ekoizleek. Euskal produktuak saltzen diren azoketan ere beti aurkitzen dira.

HIZTEGIA

Artattikia	Graminoen familiako landare belarkara eta urterokoa. Bere hazia gizaki eta animalien janari bezala erabiltzen da. (Palicum miliaceum(M)ijo).
Bahe	Hondo saredun edo zuloduna duen lanabesa, tamaina ezberdineko aleak bereizteko erabiltzen dena.
Eho	Aleak eta abar, sakatuz, joz edo bi pieza gogor eta latzen artean iraganaraziz birrindu edo haustu.
Hartzi(tu)	Orea altxatu, harrotu.
Hazkozor	Gizakien eskua itxita dagoenean hatzen oinaldean eta giltzaduretan eratzen diren konkordunak.
Legamia	Hainbat onddo askomikotino zelulabakarren izen arrunta. Edari alkoholikoak, ogiak eta beste hainbat elikagai egiteko erabiltzen diren hartzidurak burutzeko gai dira. Bizidunetan gaixotasunak eragiten dituzte.
Oraska	Gari irina edo arto irina oratzeko eta inoiz ogiak gordetzeko erabiltzen den aska.
Orea	Hauts eginiko sustantzia solido bati likido bat erantsiz eratzen den nahaste edo masa aski trinkoa, baina molda erreza.
Soro	Erein asmoz lantzen den lursaila, larrea, zelaia.
Xehetu	Puzka tamaina, bolumen edo neurri txikiagoetan zatitu, birrindu.
Zahia	Eho ondoren irinarekin nahasturik gertatzen den ale-azal xehetua.
Zekalea	Graminoen familiako landare belarkara eta urterokoa, bere ale eta lastoagatik zuhain gisa erabiltzen dena. (Secale sereale)(Centeno).

ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

1. INFORMAZIOA

Ogigintza. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko martxoaren 23an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/Ogigintza_2.pdf orrialdetik.

2. ARGAZKIAK

Bizimodu tradizionala. (X). In *Orozko Museoa*. 2018ko martxoaren 24an berreskuratua, <https://www.ozkomuseoa.eus/copia-de-la-vida-tradicional> orrialdetik.

El Pan: ¿Sabemos lo qué Comemos?. (X). In *Nutriendo-jl*. 2018ko martxoaren 24an berreskuratua, <https://nutriendo-jl.blogspot.com.es/2014/05/el-pan-sabemos-lo-que-comemos.html> orrialdetik.

9. ERANSKINA. TXOSTEN TEORIKOA.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

BASERRIKO BIZIMODUA

BASERRI KANPOAN ELIKAGAIAK LORTZEKO LANAK

9. 4. ERANSKINA

BASERRIA ETA NEKAZARITZA



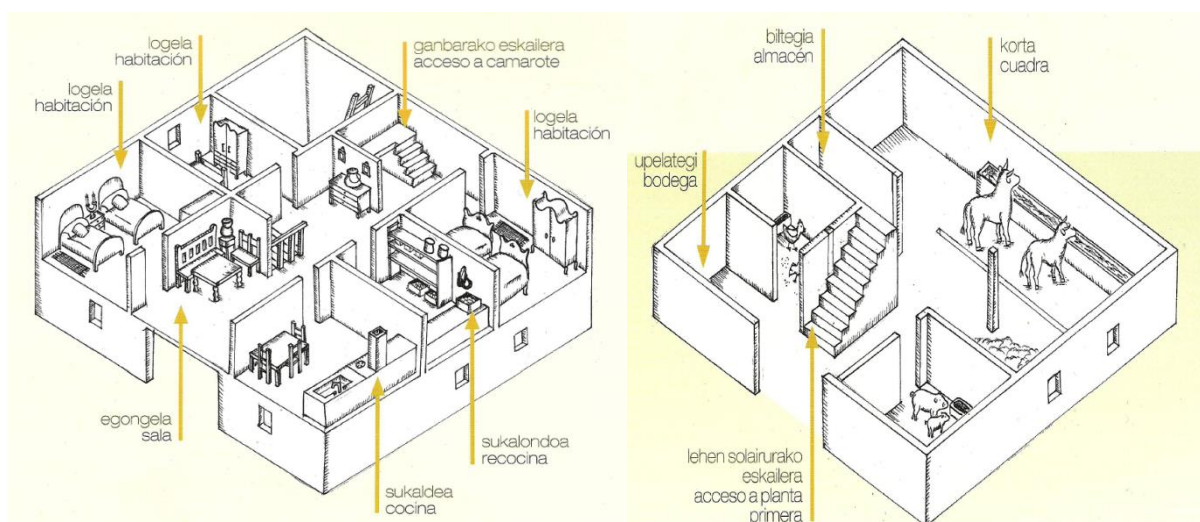
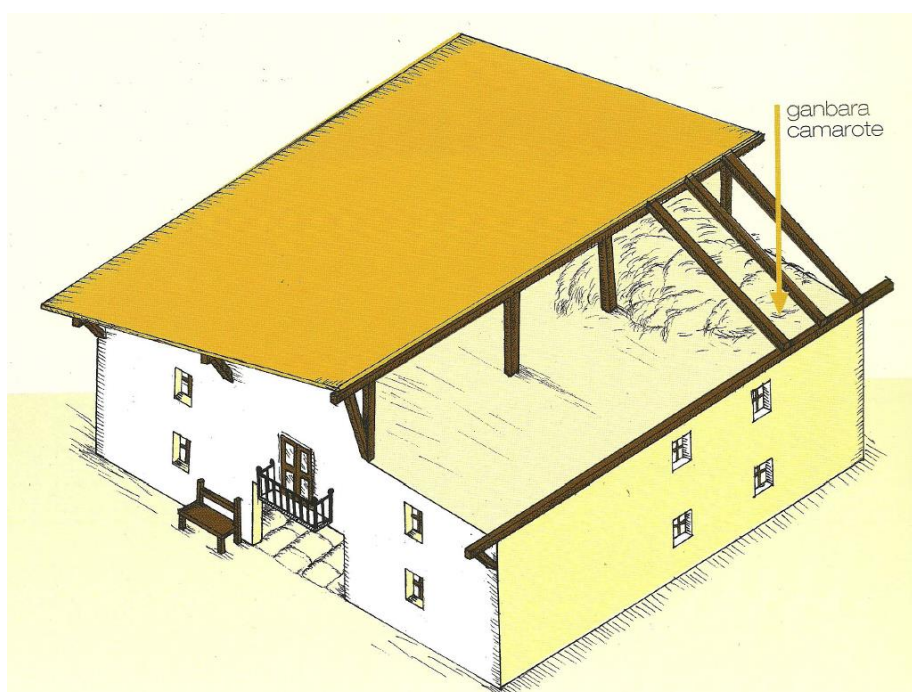
EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

1. NEKAZARITZA ETA BASERRIA EUSKAL HERRIAN

Nekazariaren etxetik ere badago zer ikasi. Izan ere, ez da soilik bizitzeko egindako eraikina; lantokia ere bada, baratzea bezalatsu. Hori dela-eta, arkitekto batek proiektatua izan ala ez, egun hain ohikoa den autore-lanaren originaltasun hutsaletik gehienetan aldendu izan den eraikuntza erabilgarria da landetxea. Euskal Herrian baserrria izan da eredu, egiazko landa-lantegi trinkoa; Europako beste hainbat herrialdetan, berriz, hiri txikien modura zatika eraikitako landetxea. Eredu honetan erabilera ezberdineko pabiloien multzo praktiko bezain hedagarria antolatzen da patio baten inguruan: alde batetik, egoitza; bestetik, ukulua, biltegia, lastategia, simaurtegia, eta abar.

Hurrengo irudietan Aiarako baserri baten barne-banaketa ikus daiteke:



Abeltzaintza eta artzaintsaz gain, nekazaritza zen egiten zen baserriko jarduera nagusietako bat. XV. mendearen amaieran zerealgintzak bultzakada handia izan zuen, eta ondorioz, produktu horiek geroz eta gehiago landu ziren herrilur eta lugorrietan, hau da, aurretiaz landu ez zen lurreen. Era berean, nahiko garrantzitsuak ziren, batetik, baratzea, kontsumo zuzeneko produktuak ematen dituenak (babak, dilistak, porruak, berakatzak, e.a.), eta bestetik, fruta-arbolak, besteak beste, madariondokoak, gereziondokoak, intxaurrondokoak, gaztainondokoak, pikondoak,...

Azken horien artean, sagarrondoa zen nagusi, sagarrak eta gehien edaten zen edaria ematen zituena, sagardoa, izan ere, ez zegoen garai hartan mahats gehiegirik.



<http://bideberriak.eus/contestants/sagarrondoa/>

Bestalde, nekazaritza eta abeltzaintza elkar baldintzatzen ziren. Izan ere, abereak mantentzeko, batetik, hainbat lursail bazka-landareak lantzeko gordetzen ziren (arbiak, erremolatxak...), eta bestetik, hainbat zelai artifizial mantentzen ziren, gero moztu egiten zituztenak. Azken hauek udaberri eta udarako hilabeteetan ematen zuten belar freskoa neguko hilabeteetan animaliak elikatzeko erabiltzen zen. Bestalde, ukuiluetan simaurra biltzen zen, gero laborantza-lurrak, zelaia eta baratzak ongarritzeko erabiltzen zena. Bazka-larreei dagokienean, batzuk, komunalak ziren eta Udalaren esku zeuden, eta besteak, partikularrenak ziren.

XVI. mendetik aurrera, hasi ziren baserriak haranetatik mendi aldera zabaltzen eta labore lurrek hedadura handiagoa hartzen. Jendea gehitzeak eta behar gehiago izateak zeresan handia izan zuen horretan. Eta abeltzaintza, lehen alde gehienetan nagusi zena, leku menditsuetan bakarrik geratu zen indartsu. Nekazaritza gehiena polilaborantza, hau da, uzta desberdinak lurrazal berdinean, eta etxeko mantenurako zuzendua zen; garia eta artatxikia



lantzen zen gehiena, ogia egiteko biak. Batez ere bi gai horiez, eta babaz eta gaztainaz elikatzen zen jendea, baina bazen sagardo, kalamu eta lio lursailik ere. Sagarra edariak egiteko erabiltzen zen, sagardotarako, alegia, eta jantziak egiteko, berriz, beste biak.

http://www.publispain.com/revista/seccion/ecologismo/agricultura_sustentable.html

XVII. mendean babarruna, patata eta artoa (Ameriketatik ekarritako uzta-gaiak, hirurak) lantzen hasteak ere aldaketa handiak eragin zituen baserrietako produkzioan. Pixkana-pixkana artoak hartu zuen gariaren lekua eta babarruna ere zabaltzen joan zen artoarekin batean. Izan ere, hezetasuna eta altueragatik, gehien lantzen zen zereala artatxikia edo "borona" zen, artoa sartu zen arte, garagarra eta zekalearekin batera. Gainera, ez du mahatsak sagarra baztertuko, baina hedadura handi samarra hartu zuen; txakolina egiteko erabiltzen zen batik bat.

Gariak, Aiaraldea inguruko eguraldira eta lerretara nekezago moldatzen denak, garapen txikiagoa izango du. Laborantza horien guztien ezarpenak —batez ere, zerealenak errotak agertzea bultzatuko dute, gero hain garapen garrantzitsua edukiko dutenak inguruetan.



<https://www.flickr.com/photos/45883024@N06/6811024566/>

Baserriak gehialdiaren onenean egon arren, eraikitzerakoan tarte handia uzten zen batetik bestera, eta XVIII. mendetik aurrera ere sakabanaturik jarraitu zuten. Jabetza kontuan ere zen aldaketarik izan: laborariak kolono gisa-edo landu arren lursailak, lekuan lekuko jaunak jarraitu zuen sailen jabe. Laborariak etxeko mantenua ateratzeko erabiltzen zituen jadanik lursailak, eta abere hazkuntza laborantzaren osagarri baino ez zen orain.

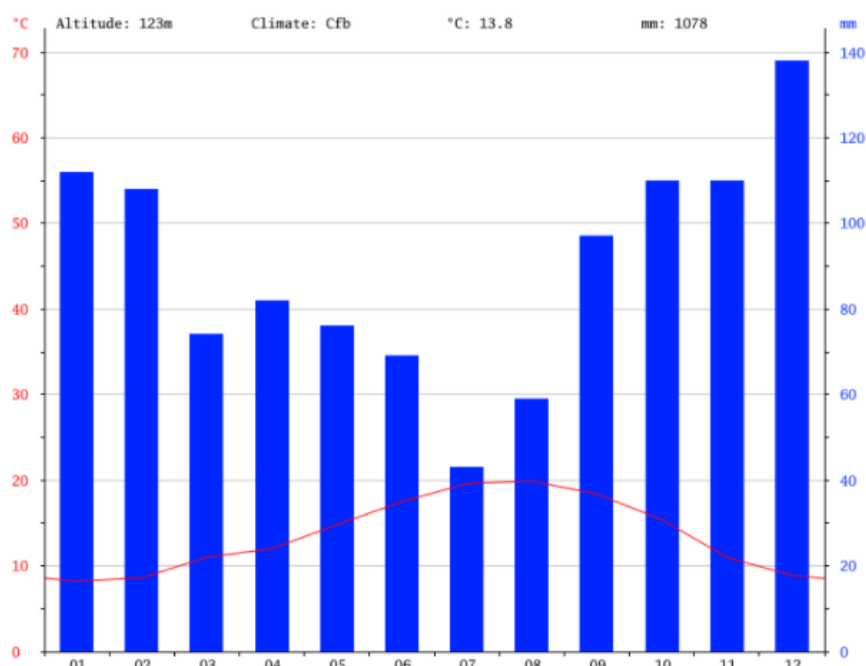
XIX. mende amaieran industria indartu eta hiriak zabaldu ahala, aldatuz joan zen baserria eta lursailak erabiltzeko eta ustiatzeko modua. Beharkizun berri horien aurrean nekazaritza ez zegoen aurre egiteko prestaturik eta, hasieran motz geratu zen. Krisi edo eskasia horri irtenbide bat aurkitu beharrez, zenbait bide ibili, alde batera utzi eta berrietara jo zuten nekazariak: esnea zela haragia zela, abere hazkuntzari ahalik eta etekin handiena ateratzera, batetik, eta, inguruko hiriguneetan zegoen eskeari erantzuteko, barazkiak era intentsiboan lantzerak. Bestetik, hala nola, kanpotiko zuhaitz motez mendialdeak basotzera, etxetik kanpora lan egitera, baserriak agroturismorako erabiltzera, eta etxe berriak eta enpresak egiteko sailak saltzera, besteak beste.

Baserrietan normalean, biribilean zentrokideetan eta hurbiletik urrunagora antolatutak zituzten sailak: baratzak hurbileneko sailetan; arto, gari eta patata soroak hurrena; belardi eta larreak urrunago; basoak eta mendiko belardiak, aparteago; eta sagastiren bat, guzti horien osagarri gisa, egutera aldeko aldapaxkaren batean.

2. NEKAZARITZAN ERAGINA DUTEN FAKTOREAK

Nekazaritza inguruneko espazioa baldintzatzen duten faktore naturaletan klima da, oro har, eraginik handiena duen elementua, eta hain da hala gainera, non nekazari lanetarako oztopo larria ere gerta baitaiteke zenbait lekutan. Hori dela eta, oztopoei aurre egiteko teknikak asmatzen aritu behar izan du gizakiak, eta erremedioak aurkitu ez ezik, zenbait lekutako baldintzak hobetu ere egin izan ditu inoiz. Nekazaritza ingurunetik hurbil diren hiriguneetako biztanleen eskeak eraginik, barazkiak plastikopean hazarazitako teknika, gaur egun hain zabaldua dagoena, litzateke horietako bat.

Nekazaritzako jarduera eta horren bilakaera baldintzatzen dituen faktore gisa hartu behar da, beraz, klima, hori osatzen duten elementuak nola konbinatu izan direnaren arabera baitago barazki eta laboreen hazkuntza. Beroa, argia eta euria zenbatekoak izan klimak agintzen duenez, landareek hazteko sasoian dauden bitartean zenbat bero, argi eta ur (euri) izan dezaketen da garrantzizkoa. Azpian Laudioko klimograma ikus daiteke:



<https://es.climate-data.org/location/37382/>

Sailak zertarako erabili aukeratzekoan, zeresan handia dute, dudarik gabe, delako paraje batek dituen gaitasun naturalek, gaitasun horietan baitago lurraren oparotasuna edo elkortasuna. Gaitasun horiek ez dira, nolana ere, erabakigarriak, mugatzaileak baizik, zeren, paraje hotzetan bere gisa utzita onduko ez litzatekeen zenbait barazki eta fruitu hazteko mintegiak asmatuak daudenez, bai baitago erremedioa; aldapak berdintzeko lur-eutsiak dauden bezala.

Aurreramenduak aurreramendu, eta teknologia teknologia, oraindik ere ingurune fisikoak zeresan handia du nekazaritzan. Berrikuntza tekniko horiek doitu eta leku bakoitzera egokitzerako orduan, oso kontuan hartu izan dira faktore naturalak eta horiek landareen hazkuntzan izan dezaketen eragina, izan ere helburua, eragin txar horiei aurre egitea eta erremedioa aurkitzea baitzen. Paraje bat zertarako erabili tokian tokiko erliebeak, klimak eta lurzorua agintzen dute neurri handi batean, zeren horiek esaten baitute lursail jakin bat laborantzarako, baso ustiaketarako edota, larre berriak sortuz, abere hazkuntzarako, zertarako den hobe.

Erliebeaz mintzatzean kontuan izan behar da topografiari buruzko zenbait gorabehera ere: paraje garaia edo aldapatsua den, zorua zerez eratua duen eta abar, zeren, gutxi-asko, halakoa izango baitira higadura eta hango lurraren oparotasuna ere.



<http://urquijo-llodio.blogspot.com.es/2012/02/bitorika.html>

3. ILARGI EGUTEGIA

Gaur egunean gure egutegia, mendebaldeko beste herrialdeetan bezala, kultura latinoek zabalduko eguzkiaren zikloarekin araberakoa da, alegia 365 egun, 12 hilabete eta 7 eguneko asteak osatua. Hala ere, antzinetik iritsi zaizkigun gure hizkuntza, aztarna eta usadioek gure kulturak ilargi aldiak kontuan izaten zituztela erakusten digute. Nahiz eta egutegi idatzi bat ez izan (bai harrian zizelkatuak ordea) naturako hainbat gora behera erregular aurreikusteko, hala nola, mareak, nekazaritzako lanak, urtaroen berezitasunak, emakumeen zikloa, ehiza,... ilargiaren zikloan oinarritzen ziren gure arbasoak.

Hori horrela, ilargi egutegia baserriarren nekazaritza zikloaren oinarria izan da. 12 hilabeteak eman ditu baserriarrak soroan, eta soroko lan hauek nekazaritzaren hiru gertaera edo prozesuren inguruan antolatzen dira beti: **ereitea**, **jorratzea** eta **biltzea**. Hirurak urtearen hilabeteetan islatzen dira.

Azaroa, *Azilla* “haziaren hilabetea” edo *azaroa* “haziaren aroa”. Betitik izan da hilabete hau erabakigarria nekazaritzaren ikuspegitik, izan ere, hazia botatzeko garaia da, batetik, eta ongarrri edo simaurra botatzeko, bestetik. Nekazaritza-urtearen amaiera adierazten du, zehazki, Tourseko San Martin egunean, lehenengo elurteekin lotzen baita.

Abendua edo *Lotazilla*, “erneketa- eta neguaren hilabetea”.

Urtarrila, laborantza eta lur-garbiketarako hilabetea.

Otsaila, *Otsailla*, “hotzaren hilabetea izan da”.

Martxoa, *Epailla*, “inausketa egiteko hilabetea”.

Apirila, *Jorrailla*, “jorratzeko hilabetea”.

Maiatza, *Ostoila* edo *Orrilla*, “hostoaren hilabetea”.

Ekaina, *Bagilla*, “garagar-uztaren hilabetea” edo “baben hilabetea”.

Uztaila, *Uztailla*, “uztaren hilabetea”, edo *Garrilla*, “gariaren hilabetea”.

Abuztua, *Agorrilla*, “agorraldiaren edo lehortearen hilabetea”.

Iraila, *Irrailla*, “iratze edo garoaren hilabetea”.

Urria, *Urrilla*, “urren hilabetea edo *Lastailla* “lastoaren hilabetea”.

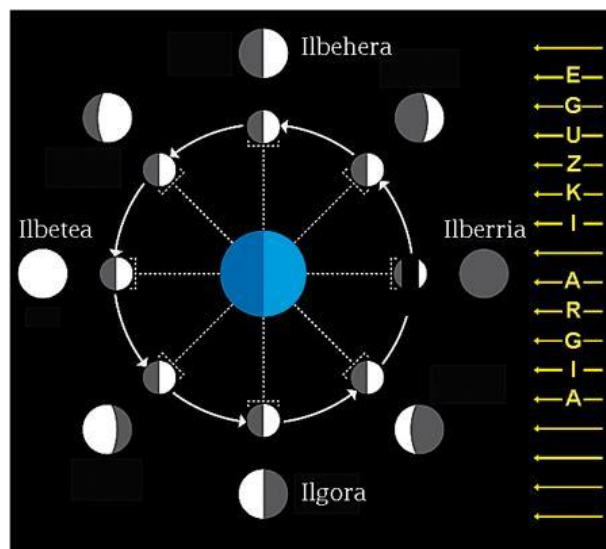
Egun erabiltzen diren laborantzako teknika berriak direla-eta, eta denborarekin labore horiek aldatuz doazela kontuan harturik, litekeena da betiko egutegi hori ez etortzea guztiz bat ziklo horrekin. Dena den, orokorrean, oraindik ere garai batean bezala, egutegia **ereintzaren** inguruan mugitzen da.



https://www.naiz.eus/media/asset_publics/resources/000/479/907/news_landscape/josetxo-mendia.jpg?1520869851

Baserriko lanetarako oraindik entzun ohi ditugu ilargi aldi jakinak itxaroteko gomendioak eta nekazaritza ekologikoaren barruan kokaturiko eredu biodinamikoak nekazaritza jarduera ezberdinak burutzeko ilargiaren zikloan oinarrituriko egutegi zehatz bat garatua du. Horren inguruan gehiago informatzeko eta garaian garaiko asteko lanak zeintzuk diren jakiteko Bizi Baratza web orrialdean sartu, esteka honetan clickatu: <http://www.bizibaratzea.eus/ilargia>

Jakina da lurra eguzkiaren inguruan burutzen duen urtebeteko translazio mugimenduaren ondorioz, eguzkia gorago edo beherago agertu ohi dela urtaro batetik bestera. Ilargiak lurraren inguruan duen mugimenduak ia hilabete irauten du eta eguzkiaren antzera, zerumugan gorago edo beherago agertu ohi da bira bakoitzean. Beraz, ilargia gau batetik bestera gorago agertzen denean, ilgora deitzen diogu eta beherantz dioanean ilbehera; ez du zerikusirik ilbetetik ilbeherako tartean eguzkiaren argiztapenaren ondorioz ilargiak duen itxurarekin.



http://zientzia.net/site_media/photologue/photos/cache/ilargiaren-aldiak_display.jpg

Ondorioz, gomendio orokor hauek eskaintzen dizkigute ilargi egutegiek:

- Ilgorako aldian: lurraren azaletik gorako landare zatietan kontzentratzen da landarearen aktibitatea (zurtoin, hosto, e.a.). Horregatik garai egokia da loreak, fruituak edo haziengatik kontsumitzen ditugun barazkiak erein edo landatzeko, freskoan jateko barazkiak jasotzeko, haziak biltzeko, usain belarrak eta sendabelarrak jasotzeko, txertatzeko, zuhaitzak botatzeko edo lehortuko ditugun landareak jasotzeko.
- Ilbeherako aldian: lur azaletik behera dago aktibitate gehiago (sustraietan). Beraz garai ona da inausketarako, hosto, sustrai, zuztar, tuberkulu edo erraboilengatik kontsumitzen ditugun barazkiak erein edo landatzeko, lurra lantzeko, ongarrizatzeko edo konpost edo simaurra maneatzeko.

4. NEKAZARITZARAKO TRESNAK

Baserri inguruan bizi ziren biztanleak beraien lurrak ustiatuz bizi irauten zuten, beraien lurrak landuz, eskuratzen baitzituzten barazki eta fruitu desberdinak. Baina beraien lurrak landu ahal izateko erreminta desberdinak erabiltzen zituzten:

ALPERRA

Alperra, forma zilindrikoa duen harri bat da eta bere pisua baliatuz lurreko gorabeherak zapaltzeko eta leuntzeko erabiltzen zen. Harriak bi aldeetan zuloa izaten zuen bertan ardatza sartu ahal izateko eta ondoren animalia batek lur zailean zehar arrastaka eraman zezan.



AREA

Area, hazia landatu baino lehen lurra lantzeko erabiltzen den tresna da. Lur gaintetik pasatzean hasiak sartzeko espazio bat zabaltzen du.



ESKORGA

Sama garraiatzeko erabiltzen den eskuzko ibilgailu bat da eskorga. Aurrean, gurpil txiki bat dauka eta honek sama alde batetik bestera mugitzeko erraztasuna ematen du.



GOLDEA

Bidea eginez, lurra lantzeko balio duen nekazaritza tresna da goldea.



IGITAIA

Igitaia, landareak, garia, belarra eta abar, mozteko balio duen tresna txikia da. Lanabes honek, "U" formako burdinazko kirtena dauka eta horren bitartez mozten da.



ATXURRA edo AITZURRA

Lurra zulatu, jorratu eta lantzeko erabiltzen den tresna da. Egurrezko kirten luze bat dauka eta puntan burdinazko zati bat dauka, lurrean zuloak egin ahal izateko.



SEGA

Belarra mozteko erabiltzen den tresna da sega. Kirten luze bat dauka eta puntan burdinazko marraza bat dauka, belarra errazago moztu ahal izateko.



ESKUAREA

Belarra biltzeko erabiltzen den lanabesa da. Hamar hortz edo gehiago dituen zurezko haga bat du eta erdialdean daukan kirtenak angelu zuzena osatzen du honekiko.



LAIA

Lurra iraultzeko erabiltzen zen tresna bat da laia. Bi hortz luzez osatua dago eta pertsona bakoitzak bi erabiltzen ditu, hanka bakoitzerako bat.



Pieza gehiago ikusgai esteka honetan: <http://www.laanunciataikerketa.com/trabajos/basepolia/aperos.pdf>

ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

1. INFORMAZIOA

Aguirre, R., Padura, L. eta Mendia, G. (2004). *Baserria Aiaran*. Amurrio: Aiara Grafik.

Euskal Herriko nekazaritza inguruneko paisajea: tradizioa eta aldakuntza espazio antolaketan. (X). In *Euskadi.eus*. 2018ko martxoaren 28an berreskuratua, http://www.euskara.euskadi.eus/r59-luredir/eu/contenidos/articulo/c0410/eu_d0410001/0410001.html orrialdetik.

Fernandez de Betoño, U. (2011). *Nekazaritza, arkitekturarako inspirazio-iturri*. 2018ko martxoaren 28an berreskuratua, http://www.unibertsitatea.net/otarrea/ingeniaritza-eta-teknologia-1/arkitektura/7-13-nekazaritza-arkitekturarako-inspirazio-iturri/at_download/file orrialdetik.

Moreno, A., Ochoa A. eta Madinabeitia, J. (2017). *Baserriko tresnak eta lanak*. Mondragon Unibertsitatea. 2018ko martxoaren 3an berreskuratua <http://pruebita.esy.es/wp-content/uploads/2017/04/Baserriko-lanak-proiektua.pdf> orrialdetik.

Zer dira ilargi egutegiak? (X). In *Baratze Parkea*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, <http://baratzeparkea.ekogunea.eus/eu/sarea/baratzezaintza/besterik/zer-dira-ilargi-egutegiak-co-104/> orrialdetik.

2. ARGAZKIAK

Alday, J. M. (X). *Molino de Belandia (Ayala)*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, <https://www.flickr.com/photos/45883024@N06/6811024566/> orrialdetik.

Alberdi, E. (2014). *Merezi ote 3200. urtea bisurte izatea?*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, http://zientzia.net/site_media/photologue/photos/cache/ilargiaren-aldiak_display.jpg orrialdetik.

Agricultura sustentable. (X). In *La Revista*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, http://www.publispain.com/revista/seccion/ecologismo/agricultura_sustentable.html orrialdetik.

Aguirre, R., Padura, L. eta Mendia, G. (2004). *Baserria Aiaran*. Amurrio: Aiara Grafik.

Aranburu, G. (2018, martxoaren 14a). Soldagailutik aitzurrera. *Gara*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, https://www.naiz.eus/media/asset_publics/resources/000/479/907/news_landscape/josetxo-mendia.jpg?1520869851 orrialdetik.

Azokarako marrazkiak. (2015). In *Marrazkiak eta horrelakoak*. 2018ko martxoaren 30ean berreskuratua, http://1.bp.blogspot.com/-2bqjcljGYfo/Vea2FDAUaol/AAAAAAAAACxA/-iBCz5Og0k/s400/IMG_0001.jpg orrialdetik.

Clima: Llodio. (X). In *Climate-Data.org*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, <https://es.climate-data.org/location/37382/> orrialdetik.

En recuerdo de Julio Caro Baroja (1914-2014). (X). In *San Telmo Museoa*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, https://www.santelmomuseoa.eus/uploads/Exposiciones/Caro_Baroja_/Eskuarea.jpg orrialdetik.

Moreno, A., Ochoa A. eta Madinabeitia, J. (2017). *Baserriko tresnak eta lanak*. Mondragon Unibertsitatea. 2018ko martxoaren 3an berreskuratua, <http://pruebita.esy.es/wp-content/uploads/2017/04/Baserriko-lanak-proiektua.pdf> orrialdetik.

Sagarrondoa. (X). In *Bide berriak*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, <http://bideberriak.eus/contestants/sagarrondoa/> orrialdetik.

Urquijo, J. J. (2012). *Bitorika*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, <http://urquijo-llodio.blogspot.com.es/2012/02/bitorika.html> orrialdetik.

9. ERANSKINA. TXOSTEN TEORIKOA.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

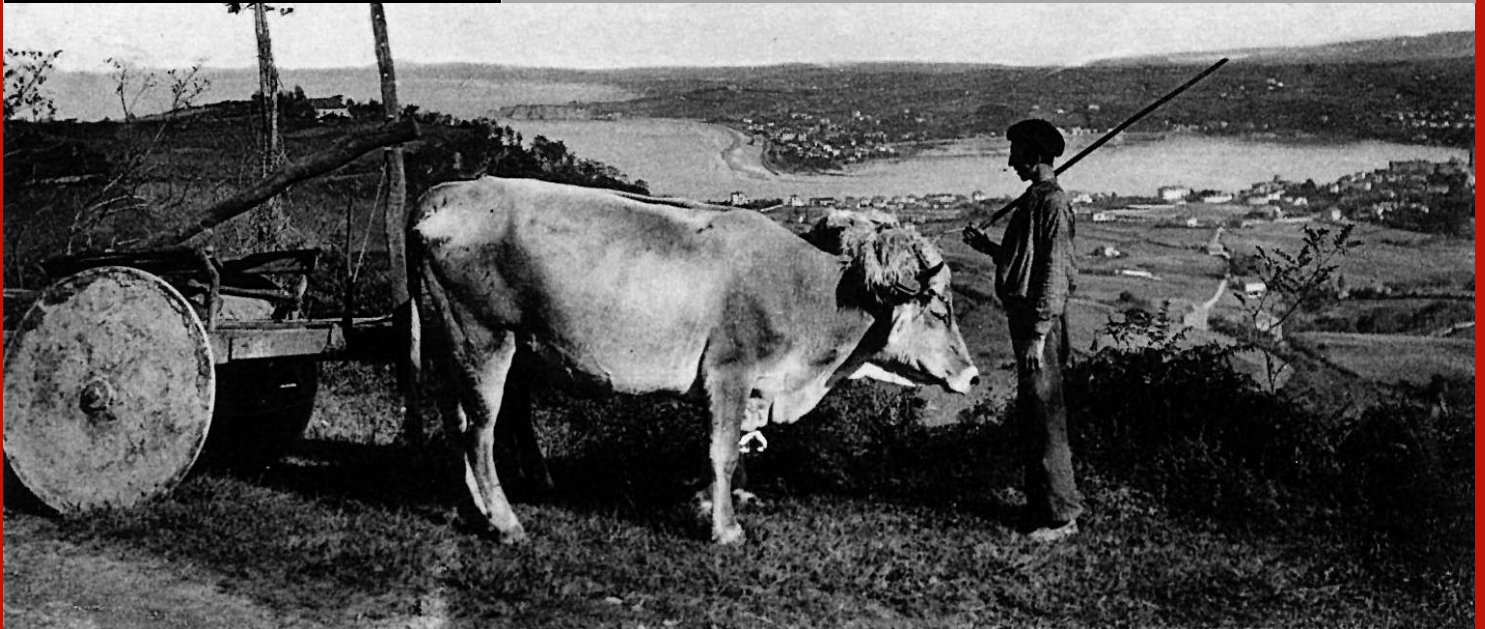
BASERRIKO BIZIMODUA

BASERRI KANPOAN ELIKAGAIAK LORTZEKO LANAK



9. 5. ERANSKINA

BASERRIA ETA ABELTZAINZA

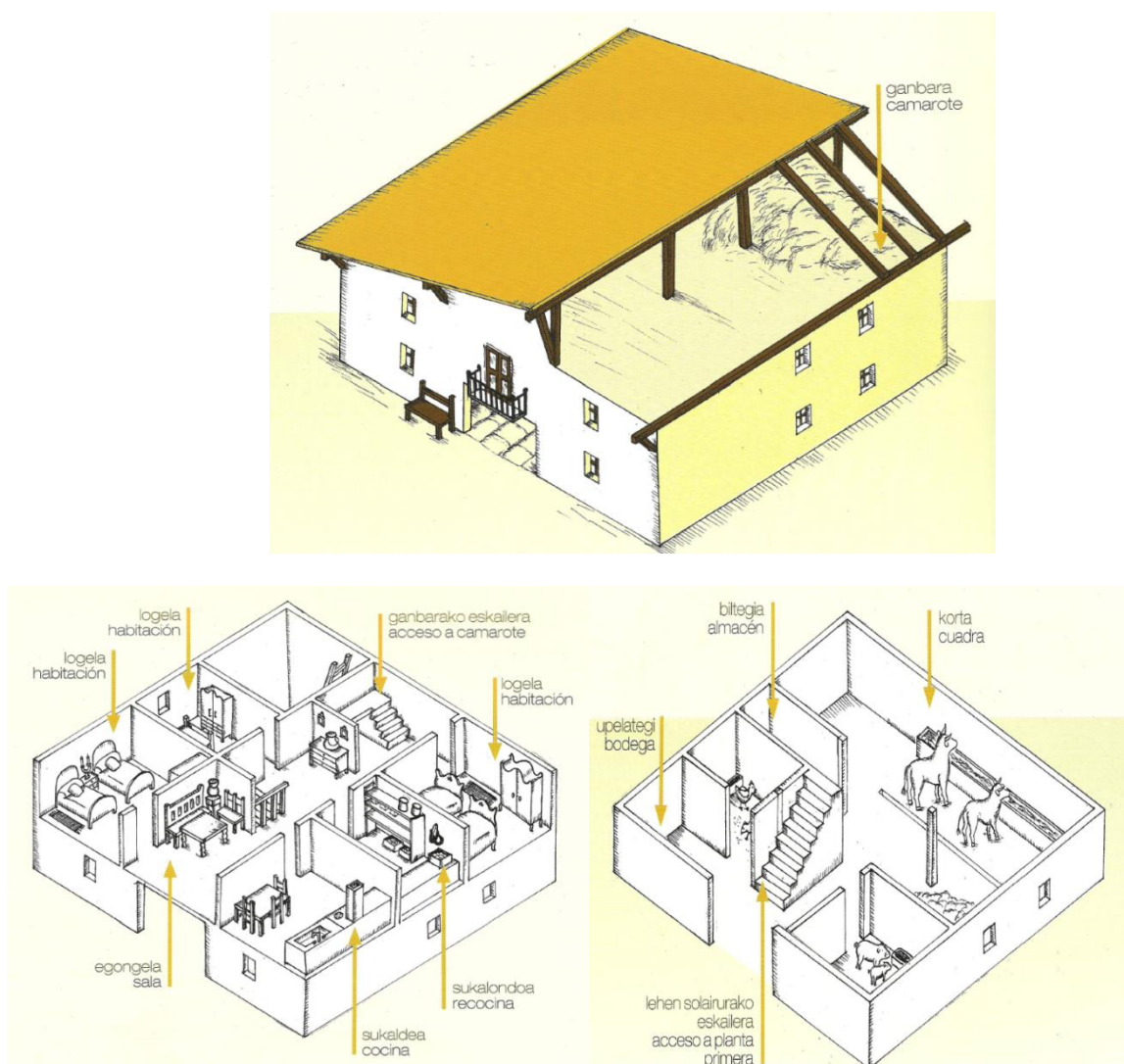


EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

1. ABELZAITZA ETA BASERRIA EUSKAL HERRIAN

Baserriaren antolamenduak eta abeltzaintzak estura lotua izan dute betidanik. Baserri gizartean, nekazaritza eta abeltzaintza ekoizpena da egitura sozialaren eta ekonomikoaren esparrua. Nahiko gizarte hertsia izan ohi dira eta auto-hornikuntza izan ohi da nagusi. Baserriko leku bakoitzak ezaugarri bereziak zituen. Beheko solairuan kokatua izan da abereak gordetzeko ukuilua eta ohikoa izan da erdialdeko pisuan edo ganbaran abereei neguan emateko bazka gordetzeko lastategia. Baserria eta nekazaritza txostenean agertzen den moduan, hurrengo irudian Aiarako baserri baten barne-banaketa ikus daiteke:



Animaliak izatea garrantzi berezia izan du baserriarrak elikatzen zein trukeak egiteko edo eskudirua lortzeko aukera eman izan duelako. Hori dela eta, XV. mendean gizarte-maila guztietako herritarrek (jaun handiak, nobleak eta nekazariak, baserriarrak barne) abereak zituzten, gehiago edo gutxiago. Are gehiago, Erdi Aroan "aberatsa" abelburu asko zituztenak ziren eta isun batzuk ere abelburutan ordaintzen ziren.

Animaliek eta abereek baserri barnean, inguruko zelaiak edo erantsitako eraikinak izan dute bizileku. Baserri bakoitzean garrantzia desberdina eman zaio animalia edo abere gehiago edo gutxiago izateari. Horregatik, ezin daiteke zehaztu adibidez Aiaraldeako baserri bakoitzean egon diren animalia zein abereak eta zein zifratan, denborarekin aldatu izan diren zenbakiak izan baitira. Hala eta guztiz ere, baserrirako elikagaiak lortzeko zein abere eta animalia egon diren dakigu, batzuk baserri batzuetan egon izan direlarik eta beste batzuk ez.

XVI. mendetik aurrera, hasi ziren baserriak haranetatik mendi aldera zabaltzen eta labore lurrek hedadura handiagoa hartzen. Jendea gehitzeak eta behar gehiago izateak zeresan handia izan zuen horretan. Eta abeltzaintza, lehen alde gehienetan nagusi zena, leku menditsuetan bakarrik geratu zen indartsu.

XIX. mendera baserritarra nekazari izatetik ganaduzalea izatera igaro zen emeki-emeki, espezializazio prozesua ematen hasi baitzen. Aurreko denbora batean txarto elikatzen zen ganadua eta argala izan zena, baserriaren ohore galtzarekin ikusten hasi zen. Orduan, haragi eta itxura oneko ganaduak, errape handiko behiak ganaduzalearen ohorea izatera eta era berean baserriarena izatera igaro zen. Polilaborantza eta poliabeltzaintza betidanik egon da baserrian, baina gero eta indar gutxiagorekin, baserrian espezializatorantzako bidea hartu baitzen. Hala ere, ez ziren inoiz nekazaritza lanak alde batera utzi.



<https://sites.google.com/site/teknogiturakdb1/home/3-egiturak-euskalherrian-eta-basaurin/4-1-baserriak/05-04-gainerako-bizkaia-eta-arabako-iparralde>

XX. mendearen hasieran eta batez ere 50 eta 60etako hamarraldietan behin betiko baserritarren hiriranzko bidaia emango da. Hala ere, baserri ingurune askotan ere industrializazio prozesu hori gertatzen da, hirietan bezalaxe. Bertako nekazaritza ustiategi batzuk utzi egiten dira produktiboak ez direlako eta beste baserritar batzuek, berriz, industriaren soldatapeko bihurtzen dira, baina familiaren laguntzari esker nekazaritza eta abeltzaintza ustiategiari eutsiz. Hala, egun-zatiko nekazari (edo abeltzain) deiturikoa sortzen da. Famili buruaren jarduera nagusia nekazaritza edo abeltzaintza ez bada ere, familiakoek, emakumeek batez ere, baratzean lan egin eta abereak zaintzen dituzte. Gizonak ere, baserriatik kanpo egiten duen lanetik itzultzen denean, lan horietan ordu batzuk ematen ditu.

2. BASERRIKO ABEREA ETAN ANIMALIAK

Baserriko abereen, hau da, etxekotuta hazten diren animalien, esnea ematen duten animaliei eman zaie garrantzia. Hauen artean ardiak eta behiak kopuru handiago batean eduki dira.

Ardien ustiaketatik hiru etekin ateratzen dira: haragia, esnea eta artilea. Bertako ardia “latxa” arrazakoa da. Ile asko eta latza du, bi aldeetara banatua bizkarrean. Erabat egokitura dago lurralde menditsu eta bustietara, bere indarra eta erresistentziaz ezaugarritzen da. Ardi hauek mutur gorriak ala mutur beltzak izan daitezke. Ez da oso ona haragitarako baina bai esnea emateko.



<https://dastatu.es/blog/wp-content/uploads/2014/07/oveja-latxa.jpg>

Haragia ateratzen da, hiru hilabete dituztenenean arkumeak edo urte bete inguruan daudenean bildotsak hiltzen baitira haragirako. Esnearen kontsumoa gehienetan gaztan eraldatua ematen da. Mamia edo gatzatua ere egiteko erabiltzen da, behi esnea baino aproposagoa, zapora gehiago eta “lodiagoa” baita, horregatik tenteagoa geratzen da. Behiaren esnearekin edo bestelako esnez ere egin ahal da, nahiz eta ez hain erraz irten. Azkenik, artileak antzina garrantzi handiagoa zuen erabilpen handia ematen baitzitzaion: jertseak, galtzerdiak egiteko, oheko almoadak eta koltxoak betetzeko,... Udaberria, ardien ilea mozteko aldia da eta artzainen eginbeharretako bat hau da. Artilea baserrirako ez bazen saldu egiten zen.

Bestetik, behiak baserrietan hiru funtzio nagusi bete izan dituzte: baserriko lana, esnea eta haragia. Gure lurretako behi arraza “behigorria” da, haragitarako preziatua eta bertako klimari egokituia. Hala ere, gaur egun gure baserrietan arraza ezberdinetako behiak dauzkagu, bi taldeetan banatu daitezkeelarik; esnea lortzeko behiak eta haragia lortzeko behiak.



<http://www.aezkoa.com/wp-content/uploads/jose-031-behia-irati-300x199.jpg>

Aipatutako lehen funtzioa, baserriko lanetan (golderako eta garraiorako) erabiltzeko zen, bigarrena eta hirugarrena esnea eta haragia lortzeko. Esnea eta haragia autokontsumorako baziren ere, lehen baserritar bakoitza etxez etxe joaten zen esnea banatzen, eta haragia ere saldu egiten zen eskudirua lortzeko. Gaur egun, esne produkzioak handiak dituztenak handizkari bati saltzen diote bere esne produkzio guztia, honela erosotasun gehiagorik, esnea zisternadun kamioien bitartez baserrian esnea jaso, eta salmentaz gehiago arduratu gabe.

Baserrian kopuru txikiago batean elikagaiak lortzeko egon diren beste abere batzuk txerriak eta oiloak izan dira.

Txerriak, oso ugaria izan da garai batzuetan. Bere erabilera baserriko elikadura osatzeko izan da, nahiz eta gutxi batzuetan txerrikumeak saltzen ziren hazteko, eta ez jateko, helburuarekin. Euskal txerria da desagertu gabeko bertako txerri-arraza bakarra. Txerriak aske bizi izan dira, modu naturalean elikatuz, pagondo eta hariztietako ezkurrez, gaztanez, hurrez edo basoko belarrez.



<http://www.egutegigastronomia.com/wp-content/uploads/2015/02/Euskal-Txerri.jpg>

Urtero, eguraldi hotza heltzean txerri-hilketaren ohiko erritua gertatzen da. Familia osoak eta auzokide hurbilenek parte hartzen zuten jaia zen “txarriboda”; tradizio berberak betetzen ziren beti. Gaur egun asko aldatu da prozesu hori eta hainbesterako jai-girorik gabe egiten da. Txerriak prestatzeko era belaunaldiz belaunaldi igarotako jakitea da, antzinako sinesmen eta ohiturez inguratuta dago. Tradizionalki emakumezkoek egiten duten lana da eta lortzen diren produktuak apartak dira. Familiak kontsumitu ohi ditu urte osoan zehar.



Azienda larriarekin lanik garrantzitsuena eginda, “azienda xeheaz”, oiloekin eta konpainiako animaliez arduratu izan da baserrian.



Oiloetatik hainbat elikagai lortu dira, etxeko elikadura beharrak asetzeko zein salmentaren bidez etxerako etekin osagarri bat ateratzeko. Izan ere, oilasko eta arrautzak salduak izan dira. Baserri ondoko belardi eta inguruetan hazi eta jaki naturalekin elikatua izan da, baina gaur egun gero eta oilo gutxiago ikus daitezke baserrietan. Oilategi batzuk ere baserri barruan zeuden.

<http://www.euskalabereak.net/Content/images/euskal-oiloa-8.jpg>

3. ANIMALIA BEREZIA

Oso errespetatua da erlea euskaldunen ohituretan, eta lehen ia baserri guztietan zegoen. Baserrietan berezia izan den animalia izan da eta errespetu handiz tratatua. Erleengandik bi produktu lortzen ziren: ezti (elikagai energetiko, postre edo gozogarri gisa erabiltzen zen, bai eta ozpina lortzeko eta sendagarri moduan) eta argizaria, bai argitarako eta bai hain garrantzizkoak ziren elizkizunetarako. Erlea saltzea hemen oso gaizki ikusia zegoen, eta izatekotan beste zerbaiten truke ematen zen. Erlea hil egiten zen, gizakia bezala, eta ez akabatu, beste animaliak bezala.

Etxeko jauna edo anderea hiltzen zenean, erleei esan egin behar zitzairen erlauntzetako tapen gainean hiru kolpe joaz eta zer gertatu zen esanez. Askotan zapi beltz bat jartzen zen erlauntzaren gainean. Izan ere, erleek egingo zuten hildakoaren beila argiztatuko zuen argizaria. Ohikoa da erlauntzak etxearen osagai izatea. Antzina, erlauntzak zuhaitz-enborrak hustuz egiten ziren. Erlauntzaren atzealdetik kea botatzen zitzairen erleei, aurrealdera joan zitezkeen; hala, burdinazko tresnak erabiliz, oreka ateratzen zuten. Hurrengo irudian Orozkoko Munekogoiko baserriko erlauntza ikus daiteke:



https://static.wixstatic.com/media/25602c_10e7c0108c984eedae69498a5362912b~mv2.jpg/v1/fill/w_213,h_135,al_c,q_80,usm_0.66_1.00_0.01/25602c_10e7c0108c984eedae69498a5362912b~mv2.webp

4. BESTELAKO ANIMALIA ETA ABEREA

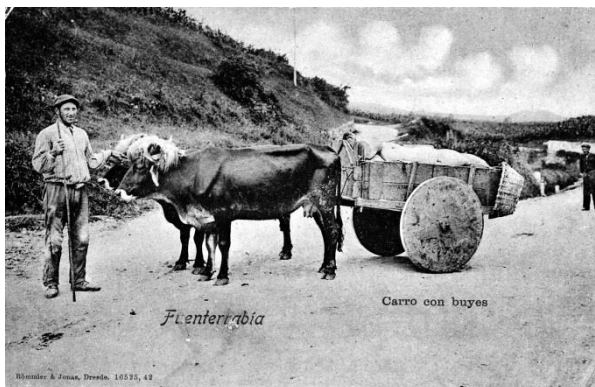
Baserrian beste zereginak izan dituzten animaliak eta abereak egon dira. Nekazaritzako lanetan laguntzeko zein garraio lanetan laguntzeko adibidez zaldiak eta astoak erabili izan dira. Ardien ordezkari edo ardiekin batera ahuntzak ere izan dira zenbait baserrietan esnea, haragia eta artilea lortzeko. Bestetik konpainiako animalien baitan katua eta txakurra agertzen dira, azken honek garrantzi berezia izanik etxeko segurtasuna mantentzeko zein artaldea zeukan baserriarrentzat. Izan ere, artaldea batetik bestera mugitzeko lan asko erraztu izan du. Aldiz, katuek etxea saguz zein arratoiz garbi mantentzeko eduki da.

5. ABELTZAINZARAKO TRESNAK

Baserriko lurrak ustiatzeaz gain, animalia eta ganadua ere ustiatzen zituzten baserrietan bizi ziren biztanleek. Horretarako, beste hainbat tresna desberdin baliatzen zituzten berain lana errazteko asmoz.

GURDIA

Abereek tiratuz, gainean zamak garraiatzeko egurrezko ibilgailua.



UZTARRIA

Behiei edo idiei kokotearen gainean jartzen zaien egurrezko pieza sendoa, pieza honen bitartez biak elkarrekin geratzen direlarik.



ARRANA

Basa ganaduari lepotik jartzen zaion txintzarri handia, lauki formakoa.



DUNBOA

Basa ganaduari lepotik jartzen zaion txintzarri handia, ahoa oinarria baino estuagoa dauka eta arranak baino forma biribilagoa dauka.



FERRAK

Zaldi, behi edo idien kaskoetan “U” forma duen piezak, hauek burdinazkoak, kautxuzkoak edo plastikozkoak izan daitezke.

**ESKILATZEKO ARTAZIAK**

Ardiei artilea mozteko erabiltzen ziren artaziak.

**TXARRANTXA**

Abereei azalean eduki dezaketen lokatza kentzeko erabiltzen den burdinazko orrazi modukoa.



Pieza gehiago ikusgai esteka honetan: <http://www.laanunciataikerketa.com/trabajos/basepolia/aperos.pdf>

ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

1. INFORMAZIOA

Aguirre, R., Padura, L. eta Mendia, G. (2004). *Baserria Aiaran*. Amurrio: Aiara Grafik.

Abeltzaintza. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko apirilaren 2an berreskuratua, <http://www.natureskolabizia.com/docs/abelzaintza.pdf> orrialdetik.

Artzaintza-Gaztagintza. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko apirilaren 2an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/artzaintza-gaztagintza_2.pdf orrialdetik.

Erlea eta erlezaintza Euskal Herrian. In *Erlemundua*. 2018ko apirilaren 3an berreskuratua, <http://www.erlemundua.com/default.asp?hizkuntza=eus&kodea=34&w=> orrialdetik.

Euskal Herriko nekazaritza inguruneko paisajea: tradizioa eta aldakuntza espazio antolaketan. (X). In *Euskadi.eus*. 2018ko martxoaren 28an berreskuratua, http://www.euskara.euskadi.eus/r59-luredir/eu/contenidos/articulo/c0410/eu_d0410001/0410001.html orrialdetik.

Moreno, A., Ochoa A. eta Madinabeitia, J. (2017). *Baserriko tresnak eta lanak*. Mondragon Unibertsitatea. 2018ko martxoaren 3an berreskuratua, <http://pruebita.esy.es/wp-content/uploads/2017/04/Baserriko-lanak-proiektua.pdf> orrialdetik.

2. ARGAZKIAK

Euskal Txerria. (X). In *Egutegi Gastronomikoa*. 2018ko apirilaren 2an berreskuratua, http://www.egutegigastronomikoa.com/dt_portfolios/euskal-txerria/ orrialdetik.

Antzinako postalak. (X). In *hondarribia.eus*. 2018ko apirilaren 2an berreskuratua, <http://www38.e2006.servidornet.com/argazkiak/postalak/1651.jpg> orrialdetik.

Lopez, A. (2014, abuztuaren 25a). ¿Tienen algo que ver los bueyes con la palabra cónyuge?. *20 minutos. Edizio digitala*. 2018ko apirilaren 2an berreskuratua, <https://blogs.20minutos.es/yaestaellistoquetodolosabe/tag/bueyes-unidos-por-un-yugo/> orrialdetik.

Antiguedades. (X). In *todocoleccion*. 2018ko apirilaren 2an berreskuratua, <https://cloud10.todocoleccion.online/antiguedades/tc/2013/10/17/39527328.jpg> orrialdetik.

Moreno, A., Ochoa A. eta Madinabeitia, J. (2017). *Baserriko tresnak eta lanak*. Mondragon Unibertsitatea. 2018ko martxoaren 3an berreskuratua, <http://pruebita.esy.es/wp-content/uploads/2017/04/Baserriko-lanak-proiektua.pdf> orrialdetik.

Berriochoa, Pedro (2014). *Como un Jardín: El caserío guipuzcoano entre los siglos XIX y XX*. 204-211. Bilbo: Euskal Herriko Unibertsitateko Argitalpen Zerbitzua.

10. ERANSKINA. ARIKETA TXOSTENA.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

BASERRIKO BIZIMODUA

BASERRI BARNEAN ELIKAGAIAK LORTZEKO LANAK



10. 1. ERANSKINA

BASERRIA ETA SAGARDOGINTZA



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

Bisita egin baino lehen

Dolare baserriekin eta sagardogintzarekin loturiko zalantza hauekin lagundu.

 **Marka ezazu X batekin erantzun egokia:**

1. Euskal Herriko zein lekutan egin izan da sagardoa?
 - Euskal Herriko isurialde atlantiko osoan (Bizkaia, Gipuzkoa, Nafarroako eta Arabako iparraldea, Lapurdi eta Zuberoan).
 - Euskal Herriko mediterraneo aldeko isurialdean (Arabako eta Nafarroako hegoaldean).

2. Zein sagar klase erabiltzen da sagardoa egiteko?
 - Garratzak, mikatzak eta gozoak.
 - Zapore guztietako sagarrak erabiltzen dira.
 - Gezak, garratzak eta gozoak.

3. Sagardoa lortzeko zein da eman beharreko lehen fasea?
 - Dolare lana.
 - Sagarrak jo.
 - Sagarrak bildu.

4. Dolare baserrien artean zein motakoak zeukaten dolare txikiagoa?
 - Baserri gotikoetako dolarea.
 - Baserri barrokoetako dolarea.

5. Zer da kirikoketa?
 - Sagarrak lurretik hartzeko erabiltzen den makila gakoduna.
 - Sagardoa egiteko garaian, sagarra puskatzeko lanaren bukaerako festa.
 - Sagarra txikitzeko erabiltzen den lanabesa.

Hiztegia lantzen

Hemen dauzkazu sagardogintzaren munduarekin erlazionatutako hitz desberdinak.

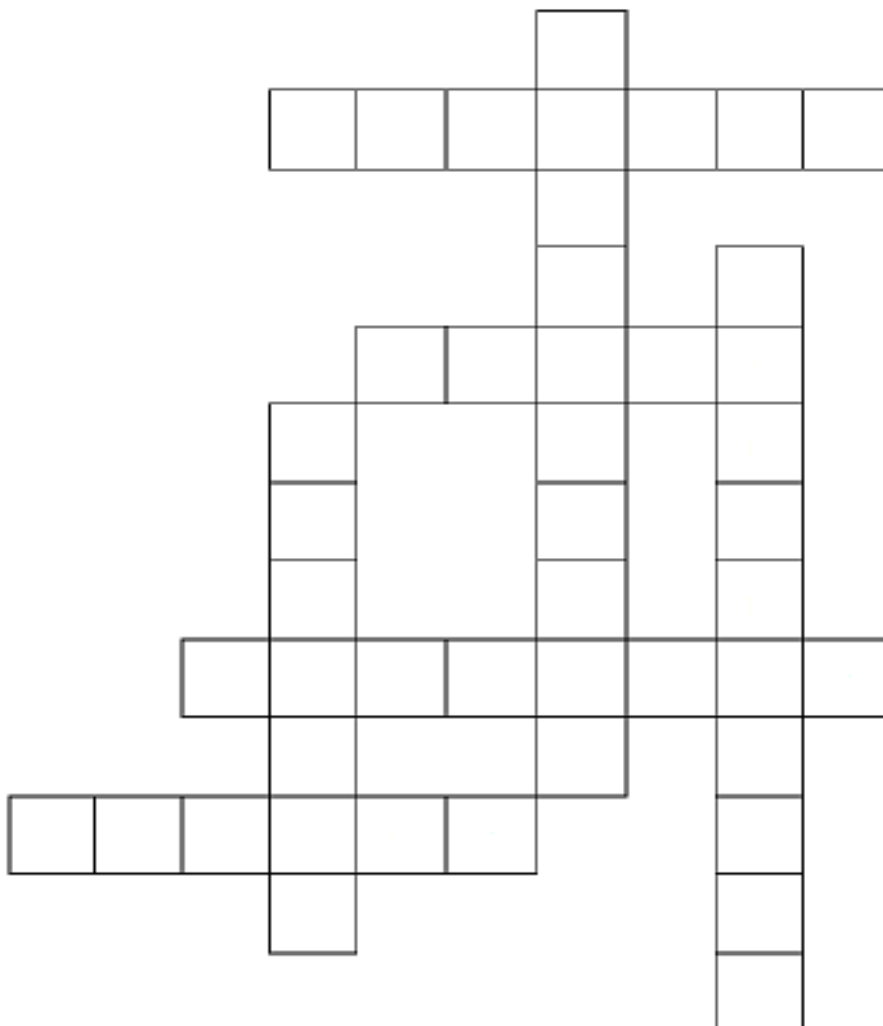
✚ Jar itzazu gurutzegraman.

Bertikalak:

1. Sagar zukua sagardoa bilakatzeko ematen den prozesu kimikoa.
2. Sagardoa egiteko baserri barnean dagoen tramankulua.
3. Sagardoa egiteko garaian, sagarra puskatzeko lanaren bukaerako festa.

Horizontalak:

1. Sagardoa egiteko erabiltzen den lehengaia.
2. Sagarrak lurretik hartzeko erabiltzen den makila gakoduna.
3. Ondo heldutako sagarraren zuku edo muztietatik, hartzidura, irakite edo fermentazio alkoholikoa dela medio sortzen den edaria.
4. Sagardoa gordetzen den ontzia.



Sagar-barietateak

Azken urte hauetan eginiko ikerketen emaitzen ondorioz, sagar-barietate hauek omen dira sagardotarako egokienak.

✚ Lotu sagar-barietate bakoitza bere ezaugarriarekin.

	GOIKOETXE-SAGARRA
	AIA-SAGARRA
	ERREZIL-SAGARRA
- GARRATZAK	MANTTONI
	GORRI TXIKIA
	TXALAKA
	URDIN-SAGARRA
	BIZKAI-SAGARRA
	UDARE-SAGARRA
- MIKATZAK	BERDE-MIKATZA
	GEZAMINA
	MOZOLOA
	HARITZA
	BOSKANTOI
	AZPURU GARRATZA
- GOZOAK	TXORI-SAGARRA
	URTEBIA
	PATZOLUA
	TXISTU-SAGARRA

Sagardoaren prozesua

Taldeetan banatuta sagardoa nola egiten den prozesua irudikatu behar duzue mural batean.

✚ Irudiak agertzeaz gain, hurrengo hitzak barneratu beharko dituzue:

- Dastaketa
- Sagar-jotzea.
- Patsa.
- Zukutu.
- Hartzidura kupelean.
- Sagar-bilketa.

SAGARDOA NOLA EGIN

PAUSOAK ORDENEAN	MATERIALA/OSAGAIA	DATUA

ERANTZUNAK

Bisita egin baino lehen

Dolare baserriekin eta sagardogintzarekin loturiko zalantza hauekin lagundu.

 **Marka ezazu X batekin erantzun egokia:**

1. Euskal Herriko zein lekutan egin izan da sagardoa?
 - Euskal Herriko isurialde atlantiko osoan (Bizkaia, Gipuzkoa, Nafarroako eta Arabako iparraldea, Lapurdi eta Zuberoan).
 - Euskal Herriko mediterraneo aldeko isurialdean (Arabako eta Nafarroako hegoaldean).
2. Zein sagar klase erabiltzen da sagardoa egiteko?
 - Garratzak, mikatzak eta gozoak.
 - Zapore guztietako sagarrak erabiltzen dira.
 - Gezak, garratzak eta gozoak.
3. Sagardoa lortzeko zein da eman beharreko lehen fasea?
 - Dolare lana.
 - Sagarrak jo.
 - Sagarrak bildu.
4. Dolare baserrien artean zein motakoak zeukaten dolare txikiagoa?
 - Baserri gotikoetako dolarea
 - Baserri barrokoetako dolarea.
5. Zer da kirikoketa?
 - Sagarrak lurretik hartzeko erabiltzen den makila gakoduna.
 - Sagardoa egiteko garaian, sagarra puskatzeko lanaren bukaerako festa.
 - Sagarra txikitzeko erabiltzen den lanabesa.

Sagar-barietateak

Azken urte hauetan eginiko ikerketen emaitzen ondorioz, sagar-barietate hauek omen dira sagardotarako egokienak.

✚ Lotu sagar-barietate bakoitza bere ezaugarriarekin.

- GARRATZAK

GOIKOETXE-SAGARRA

AIA-SAGARRA

ERREZIL-SAGARRA

MANTTONI

GORRI TXIKIA

TXALAKA

URDIN-SAGARRA

BIZKAI-SAGARRA

UDARE-SAGARRA

BERDE-MIKATZA

GEZAMINA

MOZOLOA

HARITZA

BOSKANTOI

AZPURU GARRATZA

TXORI-SAGARRA

URTEBIA

PATZOLUA

TXISTU-SAGARRA

- MIKATZAK

- GOZOAK

Sagardoaren prozesua

Taldeetan banatuta sagardoa nola egiten den prozesua irudikatu behar duzue mural batean.

✚ Irudiak agertzeaz gain, hurrengo hitzak barneratu beharko dituzue:

- Dastaketa.
- Sagar-jotzea.
- Patsa.
- Zukutu.
- Hartzidura kupelean.
- Sagar-bilketa.

Bisita egin ondoren

Sagardoaren prozesua

Taldeetan banatuta sagardoa nola egiten den prozesua irudikatu behar duzue mural batean.

Bisita egin aurretik burututako muralarekin konparatu behar duzue bukatzean, eta zein fase ez zenekiten azaldu behar dizkiezue ikaskideei.

✚ Aurreko muralean agertutako hitzez gain, nahi dituzuenak gehitu ditzakezue. Aurreko muraleko hitzak dira:

- Dastaketa.
- Sagar-jotzea.
- Patsa.
- Zukutu.
- Hartzidura kupelean.
- Sagar-bilketa.

✚ *Ordena itzazu azpian agertzen diren sagardoaren prestaketarako pausoak eta atal bakoitzean dagokion material, osagaia edo datua adieraz ezazu. Osatu ezazu taula.*

PAUSOAK ORDENEAN	MATERIALA / OSAGAIA	DATUA
Sagar bilketa, gaitz edo usteldurarik gabea eta garbia.	Kizkia edo eskuz eta sarea edo kirtendun saskia.	Sagarra eroria edo arbola moildu beharko da.
Sagar-jotzea, dolarearen azpiko pats-askan txikitu.	Pisoiak.	Langileak batera sagarra txikitu pisoien laguntzaz.
Dolare lana, sagar txikitua pilatu patsa osatuz.	Palak.	Erritmoa jarraitzeko abestu, kirikoketa.
Dolare lana, patsaren gainean habe piramidea osatu.	Hodi gisako zura, oholak eta habe piramideko enborrak.	Osatzen den egitura egonkorra izan behar da.
Dolare lana, beheko solairuan langileek ardatzari itzuliak eman eta palanka-habe erraldoia astiro jaitsi.	Palanka habea.	Palanka-habeak eragindako presioak zapaltzen zuten patsa zukua aska zezan.
Dolare lana, zukua hodeitatik atera, pats-askako zorutik behera joan makurreko zuloraino.		Pats-askan zorua inklinazioa dauka, sagar zukuak norabide bat jarraitzeko.
Dolare lana, makurreko zulotik sagar zukua beheko solairuan dagoen kupelera erori.	Kupelak eta erratz adarrak.	Erori aurretik, erratz adar batzuk jartzen ziren iragazki moduan.
Muztietik sagardora, kupel barnean hartzidura prozesua eman.		6 hilabete inguru igaro behar da.

ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

Dolarea: Sagarraren ardatza. (2001, urtarrilaren 21a). In Argia. 2018ko martxoaren 21ean berreskuratua, <http://www.argia.eus/argia-astekaria/1792/sagardoa-2001> orrialdetik.

Errekondo, J. eta Garcia, I. (2005). *Euskal Herriko sagardoa*. 2018ko martxoaren 21ean berreskuratua, <https://www.elhuyar.eus/media/shop/sample/9b/49/9b4918de5967c895865dfa36a7df8f7fa1fad0a1.pdf> orrialdetik.

Etxegoien, J. C. (2016). *Etxea*. Iruña: Pamiela eta Erroa argitaletxeak.

Santana, A. (2013). *Igartubeiti, sagardotarako eta artorako baserria*. 2018ko martxoaren 22an berreskuratua, <http://www.igartubeitibaserria.eus/es/files/alberto-santana-igartubeiti-sagardotarako-eta-artorako-baserria> orrialdetik.

10. ERANSKINA. ARIKETA TXOSTENA.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

BASERRIKO BIZIMODUA

BASERRI BARNEAN ELIKAGAIAK LORTZEKO LANAK



10. 2. ERANSKINA

BASERRIA ETA GAZTAGINTZA



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

Bisita egin baino lehen

Esnekiak

Esnetik, gaztaz gain, beste hainbat esneki lortu daitezke. Ezagutzen al dituzu?

 **Marka ezazu X batekin erantzun egokia:**

1. Zer egiten da esnearekin jogurta lortzeko?

Irabiatu.

Hartzitu edo fermentatu.

Irakin.

2. Zein ezberdintasun dago gazta eta mamiaren artean?

Gazta denbora luzeagoan uzten da ontzen.

Mamian ez da gazura banatzen.

Gazta ardi esnearekin eta mamia behi esnearekin egiten dela.

3. Egia ala gezurra:

Gazta da esnearen mantengai guztiak urteetan kontserbatzeko sistema.

Xomorroak edo lizuna duen gazta jatea txarra da.

Gazta Euskal Herrian bakarrik egiten da.

4. Postre askok esnea edo esnegaina izaten dute. *Hauetatik zeinek ez du esnekirik?*

Txokolatzeko izozkiak.

Limoizko sorbeteak.

Marrubizko pastelak.

Hiztegia lantzen

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

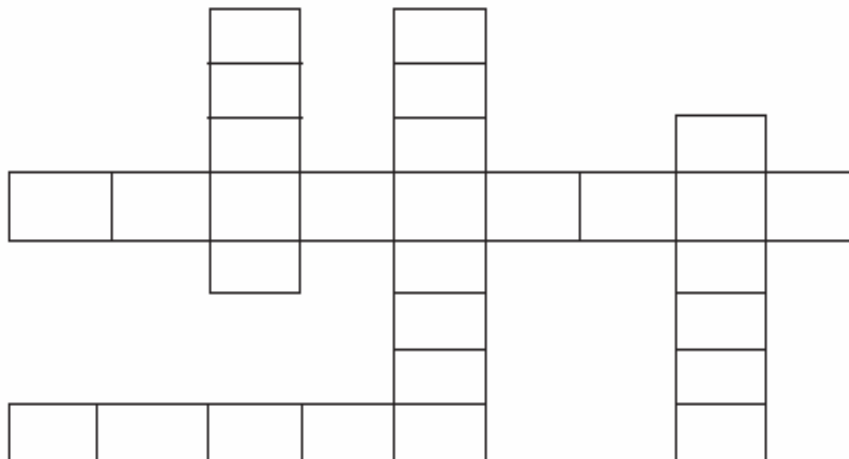
Lehenengoan

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.



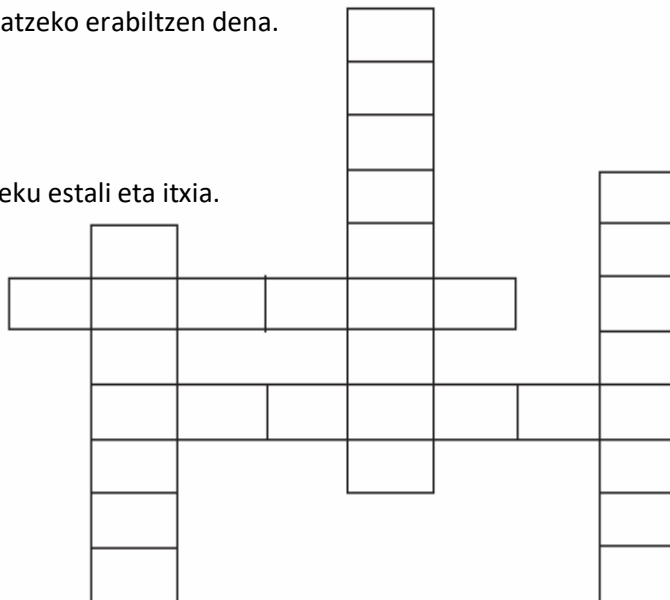
Bigarreanean

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.



Bisitarako prestatzen

Gazta egitera joango zarete, gelako guztien artean adostu ditzakezue galdera batzuk hango baserritar-artzainari egiteko.

Hemen adibide batzuk ikus ditzakezu, gehitu beste batzuk:

✚ Ardi esnea lortzeko ardiak jetzi beharra dago. Baina zenbat litro esne eman ditzake ardi batek urte batean?

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

✚ Zergatik batzuetan eskuz jezten dira eta beste batzuetan automatikoki?

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


✚ Zein garaitan sortzen dute esnea ardiek? Urte guztian zehar? Zergatik?

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

✚ Zenbat denboran kontserbatzen da esne freskoa?

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


GURE GALDERAK


.....?


.....
.....


.....?

.....
.....


.....?

.....
.....


.....?

.....
.....


.....?

.....
.....

Bisita egin ondoren


Gazta egiten

Gogora ditzagun gazta egiterakoan egin ditugun pausoak...

 Behin esnea lapikoan daukagula, zein tenperatura hartu behar zuen esneak eta zertarako?

.....

.....

 Esneak irakin egin behar du?

.....

.....

 Gatzagia bota diozuenean, zer gertatu da?


.....

.....

 Nondik lortzen da?

.....

.....

 Eta lirarekin mozterakoan, zer da ateratzen den likidoa?

.....

.....

 Ba al du beste erabilerarik?

.....

.....

 Gazta uretan beste zerbaitekin sartzen da. Zer?

.....

.....

✚ Zertarako egiten da?

✚ Gero nora eramaten da gazta?

✚ Zenbat denboran eduki behar da ontzen?

✚ Ontze prozesuaren bitartean, zainketa berezirik behar al du?

Gazta egiteko pausoak dituzu hemen.

✚ Ordenatuta jar itzazu, hasieratik bukaera arte:



Garbitu eta etiketa jarri.



Bueltak eman eta ilunpetan utzi.



○ Salmentarako prest.



○ Gatzagia bota eta nahastu.



○ Esnea berotu 37º arte.



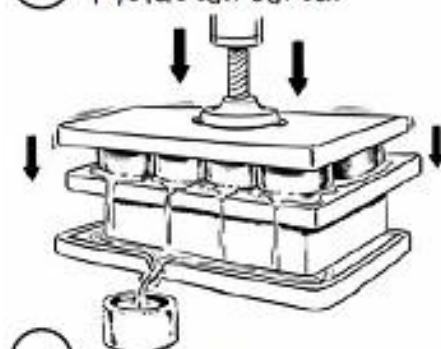
○ Gatzunean sartu.



○ Moldetan sartu.



○ Mamia zatitu.



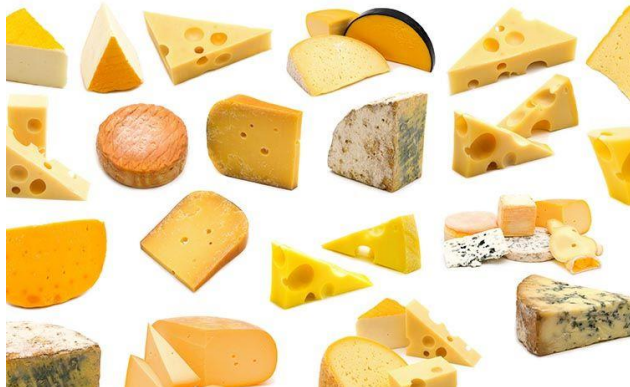
○ Prentsan jarri.



○ Gazura kendu.

Gazta motak

Munduan gazta ezberdin mota ugari dago, gogortasuna, heldutasun maila edo ehunduraren arabera.



<http://diariodegastronomia.com/san-sebastian-acogera-cheese-2016-el-concurso-de-queso-mas-prestigioso-del-mundo/>

✚ Taldeka eskualde bat bere gazten arabera aztertzea proposatzen dizuegu. Horretarako ondorengo fitxa bete dezakezue.

GAZTAK DESBERDINTZEKO FITXA

Herrialdea:

Eskualdea:

Klima:

Gazta mota: Izena:

<p><input type="radio"/> Gogortasuna:</p> <p><input type="checkbox"/> Gogorra</p> <p><input type="checkbox"/> Erdi-gogorra</p> <p><input type="checkbox"/> Biguna</p> <p><input type="radio"/> Ehundura:</p> <p><input type="checkbox"/> Lisoa</p> <p><input type="checkbox"/> Lizunarekin</p> <p><input type="checkbox"/> Pikortsua</p> <p><input type="checkbox"/> Beste:.....</p>	<p><input type="radio"/> Jatorria:</p> <p><input type="checkbox"/> Behia</p> <p><input type="checkbox"/> Ahuntza</p> <p><input type="checkbox"/> Ardia</p> <p><input type="checkbox"/> Bufaloa</p> <p><input type="checkbox"/> Beste:.....</p> <p><input type="radio"/> Heldutasuna:</p> <p><input type="checkbox"/> Freskoa</p> <p><input type="checkbox"/> Heldua</p>
--	---

ERANTZUNAK

Bisita egin baino lehen

Esnekiak

Esnetik, gaztaz gain, beste hainbat esneki lortu daitezke. Ezagutzen al dituzu?

 **Marka ezazu X batekin erantzun egokia:**

1. Zer egiten da esnearekin jogurta lortzeko?

Irabiatu.

Hartzitu edo fermentatu.

Irakin.

2. Zein ezberdintasun dago gazta eta mamiaren artean?

Gazta denbora luzeagoan uzten da ontzen.

Mamian ez da gazura banatzen.

Gazta ardi esnearekin eta mamia behi esnearekin egiten dela.

3. Egia ala gezurra:

Gazta da esnearen mantengai guztiak urteetan kontserbatzeko sistema.

Xomorroak edo lizuna duen gazta jatea txarra da.

Gazta Euskal Herrian bakarrik egiten da.

4. Postre askok esnea edo esnegaina izaten dute. *Hauetatik zeinek ez du esnekirik?*

Txokolatzeko izozkiak.

Limoizko sorbeteak.

Marrubizko pastelak.

Bisitarako prestatzen

Gazta egitera joango zarete, gelako guztien artean adostu ditzakezue galdera batzuk hango baserritar-artzainari egiteko.

Hemen adibide batzuk ikus ditzakezu, gehitu beste batzuk:

- ✚ Ardi esnea lortzeko ardiak jetzi beharra dago. Baina zenbat litro esne eman ditzake ardi batek urte batean?

Eguneko litro 1 edo 1,5 litro lor daitezke egunean bi aldiz jetzita.

- ✚ Zergatik batzuetan eskuz jezten dira eta beste batzuetan automatikoki?

Ardi gutxi daudenean eskuz jetzi ohi dituzte baina 200 edo 250 ardiko artaldeak eskuz egitea lan ikaragarria litzateke.

- ✚ Zein garaitan sortzen dute esnea ardiek? Urte guztian zehar? Zergatik?

Azarotik ekainera bitartean. Arkumeak azaroan (azarotik otsailera bitartean) jaiotzen direlako.

- ✚ Zenbat denboran kontserbatzen da esne freskoa?

Gutxi, berehala hoztu behar da 10°Cra kutsadurarik gerta ez dadin.

Bisita egin ondoren

Gazta egiten

Gogora ditzagun gazta egiterakoan egin ditugun pausoak...

- ✚ Behin esnea lapikoan daukagula, zein tenperatura hartu behar zuen esneak eta zertarako?

32°C gutxi gora behera esne guztia berdin bero dadin. Gero gatzagia bota ondoren gorputzeko tenperaturaren antzekora igo behar da 37°Cra.

- ✚ Esneak irakin egin behar du?

Ez.

✚ Gatzagia bota diozuenean, zer gertatu da?

Gogortu egin dela mamia bihurtuz.

✚ Nondik lortzen da?

Arkumearen urdaitetik naturala edo laborategian lortutakoa.

✚ Eta lirarekin mozterakoan, zer da ateratzen den likidoa?

Gatzura.

✚ Ba al du beste erabilerarik?

Zerrirentzako pentsuan nahastu daiteke.

✚ Gazta uretan beste zerbaitekin sartzen da. Zer?

Gatzarekin .

✚ Zertarako egiten da?

Azala gogortzeko.

✚ Gero nora eramaten da gazta?

Kamara berezi batera ontzen joateko.

✚ Zenbat denboran eduki behar da ontzen?

2 hilabete gutxienez eta 6 gehienez.

✚ Ontze prozesuaren bitartean, zainketa berezirik behar al du?

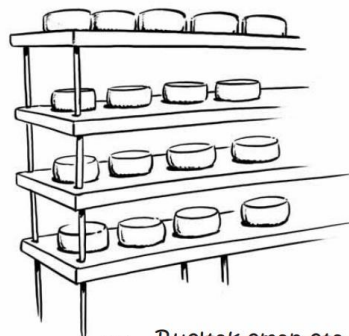
Bai, 9-13°C bitarteko hotz beroan eta %85eko hezetasuna.

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.



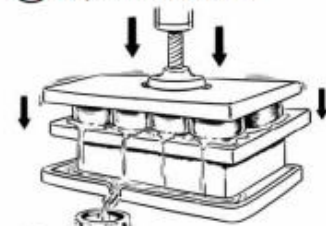
7 Gatzunean sartu.



5 Moldetan sartu.



3 Mamia zatitu.



6 Prentsan jarri.



4 Gazura kendu.

ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

Artzaintza eta gaztagintza: eskolan egiteko ariketak Lehen Hezkuntza 11-12. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/741_6-10_Gaztak_v1CS5_2.pdf orrialdetik.

Artzaintza eta gaztagintza: eskolan egiteko ariketak Lehen Hezkuntza 11-12 erantzunak. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/741_6-10_Gaztak_v1CS5_erantzunak_2.pdf orrialdetik.

Artzaintza eta gaztagintza: eskolan egiteko ariketak Lehen Hezkuntza 6-10. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/741_11-12_Gaztak_v1CS5_2.pdf orrialdetik.

Artzaintza eta gaztagintza: eskolan egiteko ariketak Lehen Hezkuntza 6-10 erantzunak. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/741_11-12_Gaztak_v1CS5_erantzunak_2.pdf orrialdetik.

10. ERANSKINA. ARIKETA TXOSTENA.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

BASERRIKO BIZIMODUA

BASERRI BARNEAN ELIKAGAIAK LORTZEKO LANAK



10. 3. ERANSKINA

BASERRIA ETA OGIGINTZA




EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal


2018

Bisita egin baino lehen

Konturatu al zara noizbait zein garrantzitsuak diren zerealak gure elikaduran?

 *Jarraian ageri diren elikagaiak nondik lortzen ditugun adieraz ezazu.*

ELIKAGAIA / EDARIA	JATORRIA
Makarroiak	Garia
Ogia	
Garagardoa	
Kafea	
Txokolatea	
Taloa	
Kruasana	
Soja batidoa	
Arroz-esnea	
Krispetak	
Ahia	
Pizza	

 Zereal jatorria dutenak zein zerealetatik lortzen dira?

.....

.....

.....

.....

.....

✚ Lotu ezazu elikagai bakoitza dagokion zerealaren marrazkiarekin:

- Artatxiki

- Zekale

- Arroz

- Garagar

- Arto

- Gari

- Olo

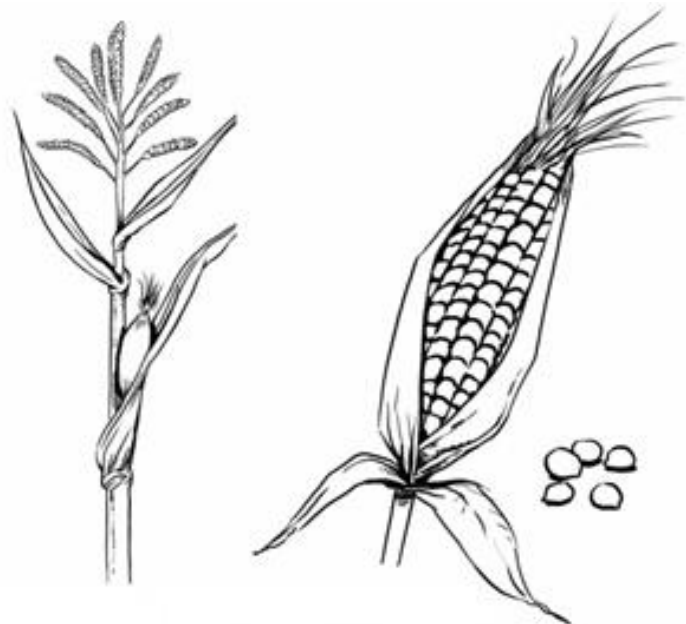


✚ Hitzekin jolasean: Falta diren letrak jarri.


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 ____ : Amerikatik 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 _ _ _ _ _ a: ogia harrotzeko beharrezkoak diren ondoak.
8. B ____ : irinari azala kentzeko erabiltzen den tresna.
9. Hartzi _ _ _ a: legamiak, ondoek 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



Glutena, zerealen proteina


 *Idatz ezazu normalean zer gosaltzen duzun:*

.....

.....

.....


Konturatuko zinen gure elikaduraren barne zereal jatorriko elikagaiak jaten ditugula gehienok, baina badago zereal batzuk eta hauen eratorriak jan ezin dituenik ere.

 *Nola deritzo gaixotasun horri?*

.....

Gaixotasun hori dutenek ezin dute glutena jan, heste meharreko bilok kaltetzen dituelako, eta ondorioz elikagai gehien xurgapena murriztu egiten zaie.

Gaixotasun hau ez badaukazu dietistek egunean 200-250 gr ogi jatea gomendatzen dute. Iristen al zara? Nola banatzen duzu egunean zehar egiten dituzun otorduetan?

 *Idatz ezazu aste egun bateko zure menu gustokoena eta konproba ezazu ea gomendioa betetzen duzun:*

GOSARIA:.....

.....

HAMAIKETAKOA:.....

.....

BAZKARIA:.....

.....

ASKARIA:.....

.....

AFARIA:.....

.....

Alea ehotu

✚ Zer tresna erabiltzen da?

.....

✚ Zein motatakoak ezagutzen dituzu?

..... , ,

✚ Azaldu hitz gutxitan nola funtzionatzen duen, lagundu zure adierazpena eskema edo marrazki baten bidez.

.....

.....

.....

.....

.....



Bisita egin ondoren

✚ Gustatu al zaizu egin duzun ogia? Eta etxekoei?

✚ Ogi integrala eta ekologikoa da, zer esan nahi du horrek?

✚ Ogia egiterakoan etxeko legamia erabili zenuten legami naturala (ez garagar legamia) zein desberdintasun du?

✚ Nola antzematen da ogian?

✚ Ogia egiterakoan zein hartzidura mota desberdin ematen dira eta zer egiten du bakoitzak?

✚ Zergatik dira hain garrantzitsuak bakterio laktikoak? Zer egiten dute?


OGIA NOLA EGIN

PAUSOAK ORDENEAN	MATERIALA/OSAGAIA	DATUA

ERANTZUNAK

Bisita egin baino lehen

Konturatu al zara noizbait zein garrantzitsuak diren zerealak gure elikaduran?

 *Jarraian ageri diren elikagaiak nondik lortzen ditugun adieraz ezazu.*

ELIKAGAIA / EDARIA	JATORRIA
Makarroiak	Garia
Ogia	Garia
Garagardoa	Garagarra
Kafea	Kafe landarea
Txokolatea	Kakao landarea
Taloa	Artoa
Kruasana	Garia
Soja batidoa	Soja
Arroz-esnea	Arroza eta esnea
Krispetak	Artoa
Ahia	Artoa/garia
Pizza	Garia

 Zereal jatorria dutenak zein zerealetatik lortzen dira? *(ERANTZUN LIBREA)*

.....

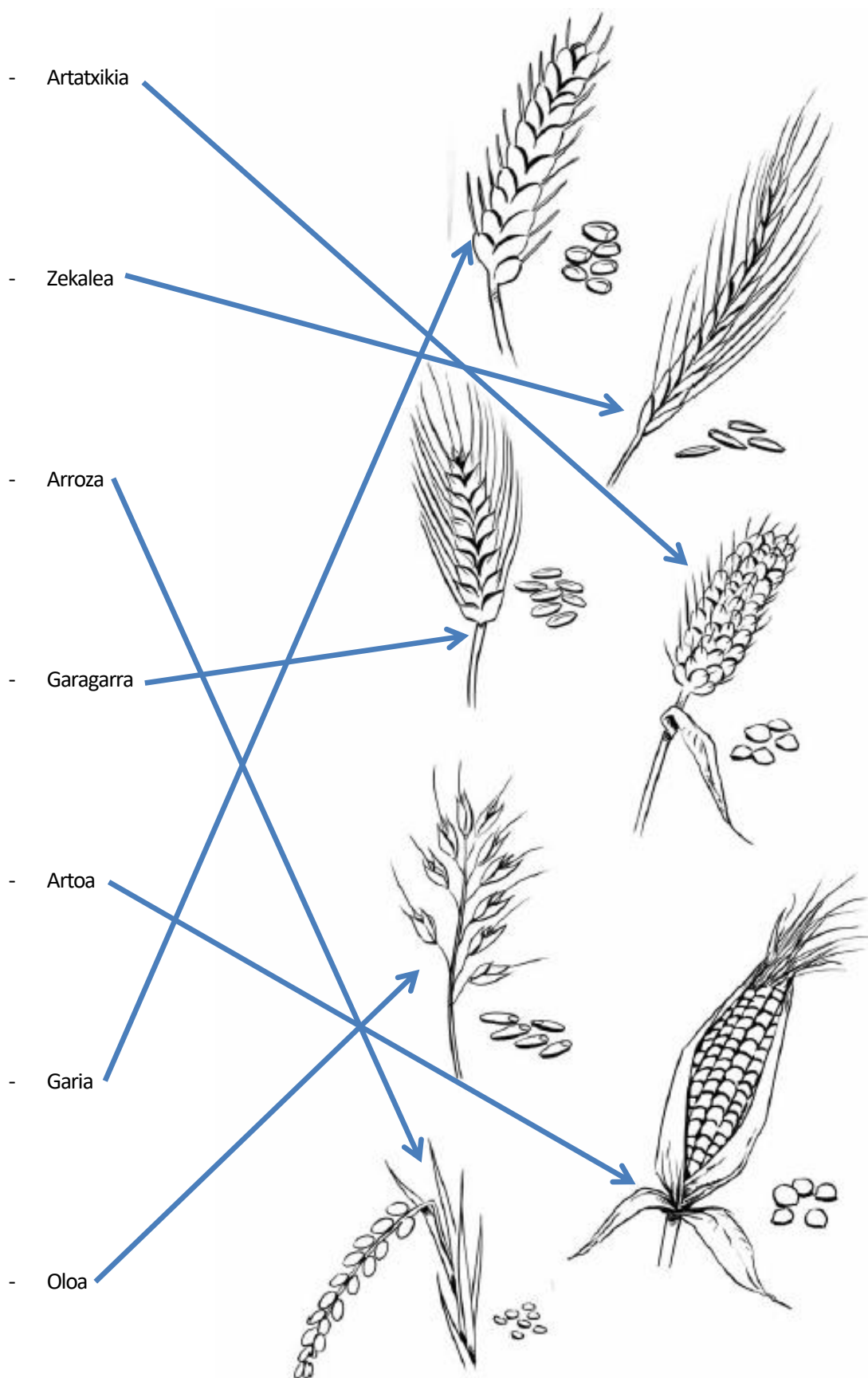
.....

.....

.....

.....

✚ Lotu ezazu elikagai bakoitza dagokion zerealaren marrazkiarekin:



✚ Hitzekin jolasean: Falta diren letrak jarri.

1. **O k i n a**: ogia egiten duen pertsona.
2. **I r i n a**: Garia, artoa eta beste ale batzuk ehota lortzen den hauts modukoa.
3. **G a r i a**: ogia egiteko erabiltzen da.
4. **A r t o a**: Amerikatik XVI. mendean ekarri zuten ori koloreko zereala.
5. **O l o a**: ale honen malutak esnearekin hartzen dira nahastuta.
6. **E r r o t a**: irina egiteko animaliak, eskuak, haizeak, urak birarazten duen makina.
7. **L e g a m i a**: ogia harrotzeko beharrezkoak diren onddoak.
8. **B a h e**: irinari azala kentzeko erabiltzen den tresna.
9. **H a r t z i d u r 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:

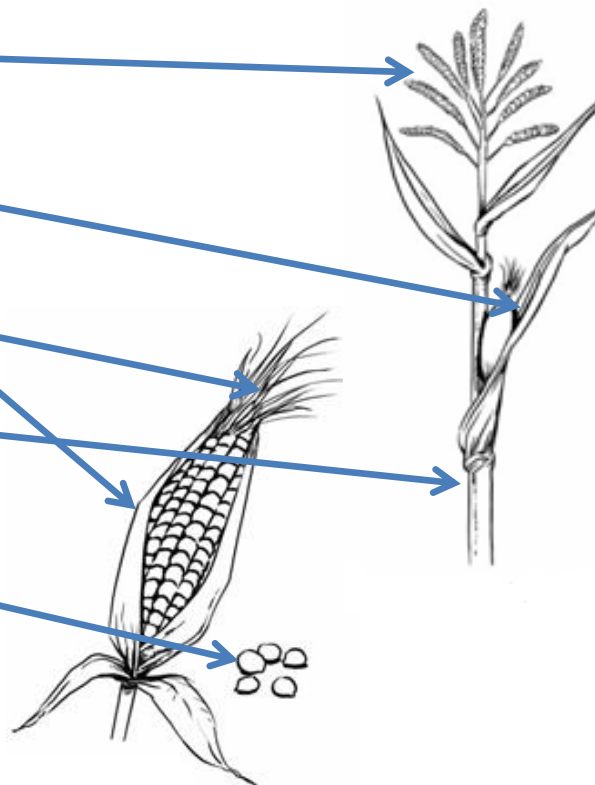
- Artalorea

- Artaburua

- Artabizarra

- Artagara

- Artalea



Glutena , zerealen proteina

✚ Idatz ezazu normalean zer gosaltzen duzun: *(ERANTZUN LIBREA)*

.....

.....

Konturatuko zinen gure elikaduraren barne zereal jatorriko elikagaiak jaten ditugula gehienok, baina badago zereal batzuk eta hauen eratorriak jan ezin dituenik ere.

✚ Nola deritzo gaixotasun horri?

Zeliakia.

Gaixotasun hori dutenek ezin dute glutena jan, heste meharreko biloak kaltetzen dituelako, eta ondorioz elikagai gehien xurgapena murriztu egiten zaie.

Gaixotasun hau ez badaukazu dietistek egunean 200-250 gr ogi jatea gomendatzen dute. Iristen al zara? Nola banatzen duzu egunean zehar egiten dituzun otorduetan?

✚ Idatz ezazu aste egun bateko zure menu gustukoena eta konproba ezazu ea gomendioa betetzen duzun: *(ERANTZUN LIBREA)*

GOSARIA:.....

.....

HAMAIKETAKOA:.....

.....

BAZKARIA:.....

.....

ASKARIA:.....

.....

AFARIA:.....

.....

Alea ehotu

✚ Zer tresna erabiltzen da?

Errota.

✚ Zein motatakoak ezagutzen dituzu?

Haize errota elektrikoak , Ur-errota , Eskuzkoa

✚ Azaldu hitz gutxitan nola funtzionatzen duen, lagundu zure adierazpena eskema edo marrazki baten bidez. *(ERANTZUN LIBREA)*

.....

.....

.....

.....

.....



Bisita egin ondoren

✚ Gustatu al zaizu egin duzun ogia? Eta etxekoei? *(ERANTZUN LIBREA)*

.....

.....

.....

✚ Ogi integrala eta ekologikoa da, zer esan nahi du horrek?

Gari alearen, gutxienez, barruko azalak dituen irinaz egina eta ekologikoki ekoiztutako osagaiak erabili direla, pestizidak eta tratamendu kimikorik gabe ereindako ale eta osagaiekin egindakoa.

✚ Ogia egiterakoan etxeko legamia erabili zenuten legami naturala (ez garagar legamia) zein desberdintasun du?

Okindegietako ogia normalean garagar legamiekin egiten da eta gehiago harrotzen da nahiz eta horren digerigarria ez izan orea ez delako behar bezala harrotzen.

✚ Nola antzematen da ogian?

Etxeko legamiaz egindako ogia azidoagoa da, horrek ahoan txistu gehiago eragiten du eta digeritzeko prozesua errazten du.

✚ Ogia egiterakoan zein hartidura mota desberdin ematen dira eta zer egiten du bakoitzak?

Hartidura Alkoholikoa, azukrea(glukosa) alkohola eta gas bihurtzen dute legamiek. CO2ak ogia harrotu egiten du eta alkohola labean lurrundu egiten da. Hartidura laktikoa: laktosa eta glukosa azido laktiko bihurtzen ditu, ogia digerigarriagoa bihurtuz.

✚ Zergatik dira hain garrantzitsuak bakterio laktikoak? Zer egiten dute?

Bakterio laktikoak azukreak azido laktiko bihurtzen dituzte hartiduraz eta ogia digerigarria bihurtzen dute, gure gorputzean ez dauzkagulako prozesu hori egingo lukeen bakteriorik.

✚ Zenbat zereal mota dago? (musika nota, aste egun, ...)

Zazpi.

✚ Zeintzuk?

Garia, zekalea, arrosa, artoa, artaxikia, oloa eta garagarra.

✚ Zergatik kendu zitzaion azal pixka bat irinari?

Suabeagoa ateratzeko ez guztiz integrala, alearen kanpoko azala gogorregia delako eta estek kaltetu ditzakeelako.

Ogia egiteko osagaiak eta prozedura

✚ *Ordena itzazu azpian agertzen diren ogiaren prestaketarako pausoak eta atal bakoitzean dagokion material, osagaia edo datua adieraz ezazu. Osatu ezazu taula.*

PAUSOAK ORDENEAN	MATERIALA / OSAGAIA	DATUA
Garia erein zaindu eta bildu	Zakua	
Eho	Errota	
Azal gogorrenak kendu	Galbahea	
Irinari , ura eta legamia gehitu	Ore mahaia, espatula Termometroa: Irina Ura	18°C 34°C
Gatza eta ezia gehitu eta nahastu	Ore mahaia	
Zatikatu eta zatiak pilatu	Ore mahaia	
Bola handi bat egin eta lotan utzi	Termometroa	26°C 1 ordu
Zatitu, pisatu eta ogiari forma eman	Eskuz	2 ordu
Labean sartu	Labea	200°C

ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

Ogigintza: eskolan egiteko ariketak Lehen Hezkuntza 11-12. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko martxoaren 24an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/741_11-12_Ogia_v1CS5_2.pdf orrialdetik.

Ogigintza: eskolan egiteko ariketak Lehen Hezkuntza 11-12 erantzunak. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko martxoaren 24an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/741_11-12_Ogia_v1CS5_erantzunak_2.pdf orrialdetik.

Ogigintza: eskolan egiteko ariketak Lehen Hezkuntza 6-10. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko martxoaren 24an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/741_6-10_Ogia_v1CS5_2.pdf orrialdetik.

10. ERANSKINA. ARIKETA TXOSTENA.

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

BASERRIKO BIZIMODUA

BASERRI KANPOAN ELIKAGAIAK LORTZEKO LANAK

10. 4. ERANSKINA

BASERRIA ETA NEKAZARITZA



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

Bisita egin baino lehen

Baserriarekin eta nekazaritzarekin loturiko zalantza hauekin lagundu.

Marka ezazu X batekin erantzun egokia:

1. Zer da baratze ekologiko bat?

- Lur zati txiki bat, nekazaritza ekologikoaren irizpideei jarraikiz lantzen dena eta etxeko kontsumoa duena helburu.
- Lekuan lekuko produktuak arazo gabe ateratzeko pestiziden laguntzaz garatu den ortua.
- Berdeak diren barazkiak bakarrik dituen ortua.

2. Zein desberdintasun dago landatu eta erein artean?

- Landatzea lurra prestatu ondoren bertan hazia barreiatu edo sartzea da. Aldiz, ereitea landare edo hazi bat lurrian ipintzea da, hazi eta bizi dadin.
- Landatzea landare edo hazi bat lurrian ipintzea da, hazi eta bizi dadin. Aldiz, ereitea lurra prestatu ondoren bertan hazia barreiatu edo sartzea da.

3. Ba al dakizu zeintzuk diren nekazaritzan egin beharreko lanak?

- Lurra landu, saratze-lana, ereitea, landatzea edo birlandatzea.
- Belar txarrak kentzea, ureztaketa, konposta/simaurra botatzea eta landareen nutrizioa eta garaia denean uzta jasotzea.
- Aurreko biak egokiak dira.

4. Zer egin behar da urtero landareak eta barazkiak lurraren osagaiez modu proportzionatuan baliatzeko?

- Leku berdinean erein/landatu, lurra memoria baitauka.
- Errotazioa edo lurzati berean landareak txandakatu beharko dira. Horrela, landareak tartekatuz sustriak lurraren geruza guztietara barneratuko dira.

Baratzearen onurak

Baratze ekologiko bat etxeko barazkiak lortzeko bide bat baino askoz gehiago da, mesede gehiago egiten ditu. Onura dakar ikuspuntu sozialetik, baita ingurumenari dagokionez ere.

✚ Irakurri baratzearen onurak adierazten dituzten hurrengo puntuak:

- Bizi kalitatea hobetzen du, ariketa fisikoa egiten delako, lurrarekiko eta naturarekiko kontaktuagatik, harremanak egiten direlako beste baratzezain batzuekin, eta elikagai osasungarriak produzitzen eta kontsumitzen ditugulako.
- Jendeari ingurunea eta natura ezagutzeko zuzeneko esperientziak eskaintzen ditu, eta pertsonak konpromiso handiagoa izan dezaten ingurumeneko arazoekin.
- Baratze ekologikoak harremanak egiteko gune bihurtzen dira, sozializatu egiten gara, eta komunikazioa eta elkarrenganako elkartasuna bultzatzen dira.

✚ Aipatu diren puntuekin ados zaude? Zeinekin ez zaude ados?

.....

.....

.....

✚ Baratzean ibiltzeak beste onuraren bat dakarrela uste duzu?

.....

.....

.....

✚ Baratze bat ikaskideekin batera eramateko gai zarela uste duzu?

.....

.....

.....

Haziak aztertzen

Haziak “lotan” diraute baldintza egokiak aurkitu arte. Ziurrenik hazi mota bat baino gehiago ezagutuko duzu.

✚ Aukera itzazu 4 mota ezberdin eta koadroa bete ezazu:

Kontsumo arduratsua

Gure eguneroko elikaduran kontsumo arduratsu bat edukiz gero, benetan beharko genituzkeen produktuak erosiko genituzke. Hala ere, produktu hauek preziorik merkeenean nahi ditugu, baina ba al dakigu supermerkatu handietako produktu hauek nork, non eta nola ekoiztu izan dituen? Gure osasunean kalte egiten duen pestizidarik jaso al dute?



- ✚ Aukera izanez gero, supermerkatu batera hurbildu eta produktuetako etiketetan agertzen den informazioa aztertu.
- ✚ Irteera baliatuta hurbildu ostegunean Laudioko plazako merkatura, elizako arkupean baserritarrek baitaude euren produktuak saltzen. Zer galdetuko zenieke beraien produktuen inguruan?

Gure osasunari kalte egin aurretik hobe da lekuan lekuko eta garaian garaiko baserritarrek ekologikoki lortutako baratzeko produktuak kontsumitzea. Baserrira produktuen bila joan ordez, osteguneko merkaturan erosi edo **gertuko baserritarren produktuak** eskaintzen dituen elkarte bat dago. Hau, **Laudion Egin Elkarte Ekologikoa** da, eta nekazari, abeltzain eta gaztagileek zer eskaintzen duten jakinik euren bazkideei web orrian idatzi eta eurek aukeratzeko dute zer eraman nahi duten astero etxera. Laudion Egin Elkarte Ekologikoko bazkideek garaiko barazki eta frutak, ogia, zerealak, lekaleak, kontserbak, arrautzak, hestebeteak, gaztak, okela, olioak,... dituzte aukeratzeko ekoizleek saltzeko daukatenean.

- ✚ Etabaidatzeko puntuak:
 - Eraginik ahal du jaten ditugun urrutiko herrialdeetako produktuak bertako ekoizleengan?
 - Zer da kontsumo talde bat? Ezagutzen duzu baten bat?
 - Gertuko nekazarien lana nolakoa dela uste duzu?

- ✚ Idatzi hemen azpian atera dituzuen ondorio nagusiak.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Bisita egin ondoren

Haziak erein proiektua

Ikerketa bat burutu beharko duzu bi astez. Ikerketa duzuna indabak hazteko beharrezko faktoreak izango da. Horretarako lagina, hau da, indaba hazia, egoera desberdinetan jarri beharko duzu, eta ateratzen dituzun emaitzetatik ondorioak atera. Adibidez, indaba haziak kotoian sartuta edo lurrean sartuta izatea, eguzki-argi gehiago edo gutxiago jasotzea, etab.

Bi egoera desberdin aukeratu beharko dituzu eta ikerketa burutu hurrengo eskemari jarraitu:

1. Haziak ernetzeko beharrezko faktoreak azaldu.
2. Zure hipotesiak.
3. Hipotesiak frogatzeko egingo duzuna.
4. Zer egin duzu.
5. Zer gertatu den eta ondorioak (hipotesiak egiaztatu edo ezeztatu diren eta zergatia).

Ondorioak ateratzera begira, indaba landareak ikasgelara eraman eta beste ikasleei azalduko diezu burutu duzun ikerketa eta eman diren ondorioen inguruan eztabaidatuko duzu beraiekin eta ostean txostenean idatzi.

Indaba hazi bat nola hazten den ikusteko: <https://www.youtube.com/watch?v=w77zPAatVTuI>


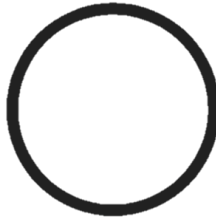



<https://www.montessorienca.es/wp-content/uploads/Ciclo-alubia.jpg>

Ilargi egutegia, garaian garaiko barazkiak eta lanak

Begiratu ikasgelan daukazuen Ilargi Egutegia. Bestela, Bizi Baratzea web orrialdean Ilargi egutegiaren lotutako egutegi biodinamikoa dago ikusgai: <http://www.bizibaratzea.eus/ilargia>

✚ Aztertu eta bete hurrengo taula web orrialdeko informazioaren laguntzaz.

EGUTEGI BIODINAMIKOA	
EGUNA:	ILARGIAREN MARRAZKIA
 SARRERA: IRTEERA:	
 SARRERA: IRTEERA:	
ILARGIAREN FASEA	
ASTEKO LANAK	
BARATZEAN EREITEKO	BARATZEAN LANDATZEKO
.....
.....
.....
.....
.....
.....
ASTEKO BESTE LAN BATZUK	
.....	
.....	
.....	

Garaian garaiko barazkiak eta elikadura

Taldeetan jarri eta hurrengo asteko egunetako bazkariko platera adostu beharko duzue. Horretarako, garaian garaiko barazki desberdinak aukeratu eta plater bakoitzean horietako bat agertu beharko da gutxienez.

Garaiko produktuak ezagutu eta horiekin burutu ahal diren errezeta osasuntsuak bilatzeko ikasgelako edo sarean aurkituko duzun sasoiko produktuen egutegian begiratu. Gainera, Garaikoa aplikazioa deskargatu dezakezue informazio eta errezeta osasuntsuak lortzeko.

Sasoiko gure produktuen egutegia ikusteko: <http://www.hazi.eus/images/documentos/sasioak.pdf>

Garaikoa aplikazioa deskargatu: <http://www.baratzekoestreinaldihandiak.com/all>

<i>ASTEKO MENUA</i>					
<i>ASTELEHENA</i>		<i>ASTEARTEA</i>		<i>ASTEAZKENA</i>	
<i>BAZKARIA:</i>		<i>BAZKARIA:</i>		<i>BAZKARIA:</i>	
.....		
.....		
.....		
.....		
<i>OSTEGUNA</i>			<i>OSTIRALA</i>		
<i>BAZKARIA:</i>			<i>BAZKARIA:</i>		
.....				
.....				
.....				

--

OSAGAIAK;

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

PAUSOAK

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NUTRIZIO INFORMAZIOA

.....

.....

.....

.....

ERANTZUNAK

Bisita egin baino lehen

Baserriarekin eta nekazaritzarekin loturiko zalantza hauekin lagundu.

 **Marka ezazu X batekin erantzun egokia:**

1. Zer da baratze ekologiko bat?
 - Lur zati txiki bat, nekazaritza ekologikoaren irizpideei jarraikiz lantzen dena eta etxeke kontsumoa duena helburu.
 - Lekuan lekuko produktuak arazo gabe ateratzeko pestiziden laguntzaz garatu den ortua.
 - Berdeak diren barazkiak bakarrik dituen ortua.

2. Zein desberdintasun dago landatu eta erein artean?
 - Landatzea lurra prestatu ondoren bertan hazia barreiatu edo sartzea da. Aldiz, ereitea landare edo hazi bat lurrean ipintzea da, hazi eta bizi dadin.
 - Landatzea landare edo hazi bat lurrean ipintzea da, hazi eta bizi dadin. Aldiz, ereitea lurra prestatu ondoren bertan hazia barreiatu edo sartzea da.

3. Ba al dakizu zeintzuk diren nekazaritzan egin beharreko lanak?
 - Lurra landu, saratze-lana, ereitea, landatzea edo birlandatzea.
 - Belar txarrak kentzea, ureztaketa, konposta/simaurra botatzea eta landareen nutrizioa eta garaia denean uzta jasotzea.
 - Aurreko biak egokiak dira.

4. Zer egin behar da urtero landareak eta barazkiak lurraren osagaiez modu proportzionatuan baliatzeko?
 - Leku berdinean erein/landatu, lurra memoria baitauka.
 - Errotazioa edo lurzati berean landareak txandakatu beharko dira. Horrela, landareak tartekatuz sustraiak lurraren geruza guztietara barneratuko dira.

ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

1. INFORMAZIOA

Barazkiak eta loreak: eskolan egiteko ariketak Lehen Hezkuntza 11-12. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko martxoaren 30ean berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/741_11-12_Loreak_2.pdf orrialdetik.

Eguesibarko Udala. (X). *Eguesibarko baratze ekologikoetarako eskuliburua*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, <http://www.alimentacion.net/sites/default/files/Eskuliburu-Baratze-Ekologikoak-2.pdf> orrialdetik.

Eskolako Agenda 21: Laudio – Elikadura jasangarria. (2012). In *Laudio Udala*. 2018ko martxoaren 29an berreskuratua, http://www.laudio.eus/doc/laudio_xxi/PDF_4-Proposamenak_2011-2012.pdf orrialdetik.

2. ARGAZKIAK

Pesticidas en los alimentos. Lo que hay que saber. (2017). In *Blog de Productos Ecológicos Sin Intermediarios*. 2018ko martxoaren 31n berreskuratua, <http://i0.wp.com/blog.productosecologicosinintermediarios.es/wp-content/uploads/2011/11/Pesticidas-en-los-alimentos-226x300.png> orrialdetik.

3. MATERIALA

Sasoiko gure barazki ekologikoak. (X). In *Biolur*. 2018ko martxoaren 30ean berreskuratua, <http://www.hazi.eus/images/documentos/sasioak.pdf> orrialdetik.

Baratzezaintza. (X). In *Baratze Parkea*. 2018ko martxoaren 30ean berreskuratua, <http://baratzebarkea.ekogunea.eus/eu/sarea/baratzezaintza/se-3/> orrialdetik.

Ilargia. (X). In *Bizi Baratzea*. 2018ko martxoaren 31an berreskuratua, <http://www.bizibaratzea.eus/ilargia> orrialdetik.

11. ERANSKINA. IRTEERAK ETA PROTOKOLOA

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

BASERRIKO BIZIMODUA

IRTEERAK ETA PROTOKOLOA



Zabaia

Aiara Haraneko Landa
Garapenerako Elkartea
Asociación de Desarrollo
Rural del Valle de Ayala



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

11. ERANSKINA. Irteerak eta protokoloa

Protokolo honetan baserrian elikagaiak lortzeko lanen ariketa txostenei erreferentzia eginez, irteeren planteamendua agertzen da. Ariketa txosten bakoitzeko irteera posibleen planteamendua azaltzen da, baserriko kanpo egutegiko jai-egunak ere kontuan hartuz. Horretarako zein museorekin edo norekin kontaktatu behar den, euren kontaktua (telefono zenbakia edota helbide elektronikoa), webgunearen esteka izatekotan, eta zenbat lehenago eurekin kontaktatu behar den. Gainera, irteerak baliatuta zonalde horietako baserri garrantzitsu edota museo baten bisita egiteko aukera egongo legoke.

SAGARDOGINTZA ETA BASERRIA IRTEERAK

KANPO IRTEERA	
<p>LEKUA: Igartubeiti dolare baserri museoa</p> <p>DATA:</p> <p>“Sagar astea” → Urriko lehen eta bigarren astea</p> <p>Baserri eguna → Ekaineko egun batean</p> <p>Urtean zehar</p>	
<p>KONTAKTUA:</p> <p>Telefono zenbakia: 943 722 978</p> <p>Webgunea: http://www.igartubeitibaserria.eus/eu</p> <p>Helbide elektronikoa: igartubeiti@gipuzkoa.eus</p>	<p>BALDINTZAK:</p> <p>“Sagar astean” joan nahi izanez gero bi edo hiru hilabete lehenago kontaktatu behar da eurekin.</p> <p>Urtean zehar joateko hilabete edo bi hilabete lehenago deitu behar da.</p>
<p>ESKAINZA:</p> <p>Sagar astean XVI. mendeko ohiko prozedurari jarraituz, sagardoa tradizionalki baserri dolare batean nola egiten zen erakusten da, dolarea funtzionamenduan jarriz. Horrez gain, dolare baserriaren zehetasunak, interpretazio zentroa eta bertan ematen zen bizimodua zein kirikoketa ikusiko dute egunean bertan. Gainera, apirila aldera berriz itzultzeko gonbitea luzatzen du museoak, aurretiaz lortutako sagar zukua kupeletan hainbat hilabete igaro ostean sagardo izatera heldu dela erakusteko.</p> <p>Urtean zehar Igartubeiti Baserri museoak euskal baserriaren historiara, bilakaerara eta bertan bizi izan diren biztanleen eguneroko bizimodura hurbiltzeko aukera eskaintzen duen baliabide hauen bitartez: baserria bera, bere ingurunea eta interpretazio zentroa. Horrez gain, baserriarekin erlazionatutako tailerrak burutu daitezke galdetuz gero.</p>	

JAI-EGUNA	
OSPAKIZUNA: Sagar eguna	KONTAKTUA: Arduraduna: Jesus Corredor Telefono zenbakia: 651 703 125 Helbide elektronikoa: iosucorredor@gmail.com
LEKUA: Audio, Aldai plaza.	
DATA: Urriaren 27a.	
EGITARAUA: Kukutxe San Blas Feria Elkarreak data hurbildu ahala zehaztua.	
ESKAINNTZA: Laudion 2017.urtean lehenengoz egindako "Sagar Eguna" modu on bat da sagar zukua nola egiten den prozesua ikusteko. Egun honetako erakusketan sagarrak birrintu ostean prentsetan sartu eta sagar zukua nola lortzen den ikusi eta dastatu daiteke.	

GAZTAGINTZA ETA BASERRIA IRTEERAK

KANPO IRTEERA	
Lekua: Izoria (Aiara)	
Data: Urtean zehar - Bisita gidatuak goizeko 11:00etan edo 13:00etan izan ohi dira	
KONTAKTUA: Telefono zenbakia: 945 39 91 38 Webgunea: http://www.lursail.net/vercontenido.asp?co_nid=17815&tipconid=408&web=21 Helbide elektronikoa: julenibarrolaizoria@hotmail.com	BALDINTZAK: Bi hilabete lehenago kontaktatu behar da eurekin. Julen Ibarrolarekin hitz egin beharko litzateke, eta prozesuaren ahalik eta fase gehien ikusi nahiko zenuketela azalduta eguna finkatuko luke. Ikasle taldea bitan banatu ohi dute, batzuk bisita eta besteak dastaketa, eta ostean alderantziz.
ESKAINNTZA: Izoria baserria gaztandegian gaztaren prozesua aurrera nola eramaten den ikusteko bisita gidatuak egiten dituzten euskaraz. Gaztak egiterakoan ematen den prozesu guztia azaldu, prozesua erakusten dute eta ikasleek gazta mota ezberdinak frogatzeko aukera daukate. Bisita gidatuarekin batera, eztingintzaren prozesua ikusteko aukera legoke. Erleei alergikorik ez egotekotan, erlauntzak erakusteko aukera legoke, baina horretarako aurretiaz kontaktatu behar da eurekin. Gaztagintzaren bisita gidatuan ere erleen abaraska erakutsi, ezta abaraskatik nola ateratzen duten ikusi eta nola prozesatzen den azaltzen dute. Azkenik, ikasleek gazta mota ezberdinak eta ezta frogatzeko aukera daukate.	

TAILERRA ESKOLAN – NEKAZARIAK ESKOLAN	
LEKUA: Finkatzen dena.	KONTAKTUA: Arduraduna: Edurne Rabanal Telefono zenbakia: 665 710 030 Helbide elektronikoa: erabanal@hazi.eus Nekazariak eskolan helbide elektronikoa: nekazariakeskolan@hazi.eus
DATA: Finkatzen dena.	
ORDUTEGIA: Finkatzen dena.	
ESKAINZA: Agiñiga gaztandegiko gaztagilea tailerra egingo luke eskolan, gazta nola egiten den prozesua azalduz eta erakutsiz.	

JAI-EGUNA	
OSPAKIZUNA: Artzain eguna	KONTAKTUA: Amurrioko Udala, telefono zenbakia: 945 891 161 Webgunea: http://amurrio.org/eu
LEKUA: Laudio, Aldai plaza.	
DATA: Irailaren 16a edo 23a.	
EGITARAUA: Amurrioko Udala antolatzaileetako bat da, eta data hurbildu ahala zehazten dute.	
ESKAINZA: Jarduera ugari egiten dira artzaintzaren inguruan; hala nola, ardi haragiaren dastaketa, gazta nola egiten den erakusketa zein lehiaketa eta ardiei nola antzina artaziekin ile mozten zitzaien erakustaldia.	

OGIGINTZA ETA BASERRIA IRTEERAK

KANPO IRTEERA	
Lekua: Orozkoko Presatxu baserria	BALDINTZAK: Hilabete bat edo bi lehenago eurekin kontaktatu beharra dago edo bestela museo etnografikoak kontaktu dezake eurekin. Ikasle ratioa 15 ikasle ingurukoa.
Data: Ostegunetan	
KONTAKTUA: Presatxu baserria. Telefono zenbakia: 946 610 196	
ESKAINZA: Ogia baserri bateko suzko labean artisau eran ogia nola egin den erakusten da. Horrez gain, prozesua azaltzen dute eta erakusten da ogia labean sartu aurretik. Pablo Azkoaga eta Julia Barberana dira artisauak. Gainera, euren baserria erakusten dute.	
GEHIGARRIAK	
OROZKOKO MUSEO ETNOGRAFIKOA	
Orozkoko museo etnografikoan ostegun edo ostiraletan burutzen dira bisita gidatuak. Museoak museoan bisita gidatua egiteaz gain, Presatxu baserriarekin kontaktatzen du azken honetara bisita egitera joan ahal izateko.	KONTAKTUA: Telefono zenbakia: 946 339 823 Webgunea: https://www.orozkomuseoa.eus/ Helbide elektronikoa: museoa.orozko@bizkaia.org
ESKAINZA: Doako bisita gidatuak, euskaraz zein gaztelaniaz, aldez aurretik hitzordua hartuta. Ostegun eta ostiraletan izan ohi dira, 10:00etatik 14:00etara. Bisita beste egunen batean egin nahi izanez gero, museoarekin kontaktatu beharra dago. Orozkoko Museoa hiru solairuko eraikina da, eta solairu bakoitzean gai bati heltzen zaio: lehenengoan, Orozkoko Ibarra ezagutzeko ondare historikoa eta eraikin bereizgarrienak azaltzen dira, baserriak barne; bigarrenean, Ibarreko bizimodu tradizionala azaltzen da, ogigintza, nekazaritza, eztigintza edo zurgintza bezalako jarduerak eta etxe barruko bizimodua paneletan azalduz; hirugarrenean, Gorbeiako goi-guneetako gizakien azalpenean oinarritzen da, artzainak, egurginak eta ikazkinen lana eta bizimodua erakutsiz.	
BASERRIAK	
Irteera baliatuta, Munikogoiko baserria ikusteko aukera. Aditua: Iñaki Garcia Uribe. Telefono zenbakia: 634 672 811	

JAI-EGUNA	
OSPAKIZUNA: Gariaren prozesua	KONTAKTUA: Arduradunak: Jose Maria Aguirre Enrique Arberas Telefono zenbakia: 616505076 Helbide elektronikoa: earberas@yahoo.es
LEKUA: Maroño (Aiara)	
DATA: Antolatzaileek zehaztutakoa.	
EGITARAUA: 1. EGUNA: Garia moztu eta garia jo. 2. EGUNA: Añeseko errotan gari-irina lortu.	
BALDINTZAK: Aurreko urtean ez zen erakusketa egin eta aurten finkatzeko dago.	
ESKAINZA: Egun desberdinetan egiten dira erakusketa hauek, eta eskolako ordutegitik kanpo. Maroñoko herrian garia antzina nola moztu eta jotzen zen, gari aleak lortzeko, erakusten da. Beste egun batean Añeseko errotara eramaten dira gari aleak ehotzeko eta horrela gari-irina lortu egiten dute. Azkenik, gari-irina horrekin ogia egiten dute.	
GEHIGARRIAK	
Irteera baliatuta, Maroñoko La Plazuela baserria ikusteko aukera.	

NEKAZARITZA ETA BASERRIA IRTEERAK

KANPO IRTEERA	
LEKUA: Arduradunekin zehaztu litzatekeena.	
DATA: Arduradunekin zehaztu litzatekeena.	
ESKAINZA: Elkarteko kide batek elkartearen historia, balioak eta nondik norakoak azaltzea.	
KONTAKTUA: Webgunea: https://audioonegin.wordpress.com/ Helbide elektronikoa: laudionegin@gmail.com / amoya62@gmail.com	SOLASALDIKO PUNTU GOMENDAGARRIAK: <ul style="list-style-type: none"> - Nola sortu zen elkartea. - Nork sortu zuen. - Proiektua (elkartearen balioak). - Nola funtzionatzen du. - Eskaintzen diren produktuak. - Ikasleen zalantzak.
GEHIGARRIAK	
Laudion Egin Elkarte Ekologikoko ekoizle bati bisita.	
LEKUA: Audio, Olarte auzoa.	EKOIZLEA: Juan Angel Lekanda
ESKAINZA: Bizimodua, eguneroko lanak eta izan ohi dituen arazoak azaltzea ortua eta bestelakoak erakustez gain.	KONTAKTUA: Telefono zenbakia: 685 72 96 09

KANPO IRTEERA	
LEKUA: Audioko plazako elizako arkupea.	
DATA: Ostegunero.	
ESKAINZA: Baserritarrekin harreman zuzena izateko, Laudion egiten den merkatuan aurki daitezke euren produktuak salduz. Bertara hurbildu eta ikasleek baserritarrei euren galderak eta zalantzak galdetu ahal dizkiete.	

TAILERRA ESKOLAN – NEKAZARIAK ESKOLAN	
LEKUA: Finkatzen dena.	KONTAKTUA:
DATA: Finkatzen dena.	Arduraduna: Edurne Rabanal
ORDUTEGIA: Finkatzen dena.	Telefono zenbakia:
ESKAINZA:	665 710 030
Nekazari batek bere bizimodua azalduko luke. Baratzatik haratago doazen nekazariak joateko aukera egongo litzateke.	Helbide elektronikoa: erabanal@hazi.eus
	Nekazariak eskolan helbide elektronikoa: nekazariakeskolan@hazi.eus

ESKOLARAKO MATERIALA	
ELKARTEA: Landa Garapeenerako Zabaia elkarte	 <p>Zabaia Aiara Haraneko Landa Garapenerako Elkarte <u>Asociación de Desarrollo</u> Rural del Valle de Ayala</p>
EGOITZA: Arespalditza	
KONTAKTUA: Arduraduna: Maite Martinez Menoyo Telefono zenbakia: 633 488 141 Helbide elektronikoa: info@zabaia.eus	
BALDINTZAK: Materiala eskuratzeko hilabete bat lehenago eurekin kontaktatzea gomendagarria da.	
ESKAINZA: HAZI fundazioarekin harremana mantentzen du, eta nekazaritzarekin loturiko informazioa eta kontaktuak erraztuko lituzke. Eskoletan erabiltzeko materiala eskatzeaz arduratuko litzateke. Hori horrela, egutegi biodinamikoak, sasoiko produktuen egutegia, eta beste material didaktiko desberdina lortzeko aukera ematen du elkarte honek.	

ABELTZAINZA ETA BASERRIA IRTEERAK

TAILERRA ESKOLAN – NEKAZARIAK ESKOLAN	
LEKUA: Finkatzen dena.	KONTAKTUA: Arduraduna: Edurne Rabanal Telefono zenbakia: 665 710 030 Helbide elektronikoa: erabanal@hazi.eus Nekazariak eskolan helbide elektronikoa: nekazariakeskolan@hazi.eus
DATA: Finkatzen dena.	
ORDUTEGIA: Finkatzen dena.	
ESKAINZA: Abeltzain batek bere bizimodua azalduko luke. Animalia desberdinekin aritzeen diren pertsonak egongo lirateke aukeran tailerra egiteko.	

JAI-EGUNA	
OSPAKIZUNA: San Blas	KONTAKTUA: Arduraduna: Jesus Corredor Telefono zenbakia: 651 703 125 Helbide elektronikoa: josuconredor@gmail.com
LEKUA: Audio, Aldai plaza.	
DATA: Otsailaren 3a.	
EGITARAUA: Kukutxe San Blas Feria Elkarateak data hurbildu ahala zehaztua.	
ESKAINZA: Goizean txerriaren erreketeta eta garbiketeta egiteaz gain, jai-giroa eta baserriko lanabesen erakusketa eta salmenta ematen da. Arratsalde-gau alderako txerrikiak nola egiten diren erakusketa eta txerriaren pisaketa eta zozketa.	

JAI-EGUNA	
OSPAKIZUNA: Dolumin Barikua	KONTAKTUA: Arduraduna: Justo Urkijo Orueta Telefono zenbakia: 679 317 505
LEKUA: Audio; herriko plaza, Aldai plaza eta Lanbide Heziketako aparkalekua.	
DATA: Apirilaren 3a.	
EGITARAUA: Aberedunak elkarateak data hurbildu ahala zehaztua.	
ESKAINZA: Lanbide Heziketako aparkalekuan behi, zaldi, ahuntz eta ardi erakustaldia dago ikusgai. Aldai plazan nekazari-makinariaren erakusketa ematen da eta herriko plazan baserriarren eta artisauen produktuak dastatu eta erosteko aukera egongo da musika eta giro onean.	

ERAKUSKETA	
OSPAKIZUNA: Txarriboda	KONTAKTUA: Telefono zenbakia: 945 396 210 Webgunea: http://www.artziniegamuseoa.org/eu/ Helbide elektronikoa: artziniegakomuseoa@gmail.com
LEKUA: Artziniegako museo etnografikoa	
DATA: Azaroaren 24a.	
EGITARAUA: Txerriaren zatiketa, txerriak egitearen erakusketa eta dastaketa jai-giroan.	
ESKAINITZA: Txerriarekin orain dela gutxira arte burutu izan diren lanen erakusketa egiten da: txerriaren zatiketa eta txerriak nola egiten diren. Museoan baserriari eskainitako gelan burutzen da txerriak egiteko lana. Gainera, dastatzeko aukera egongo da jai-giroan, eta baserriaren inguruko azalpena burutzen da.	
GEHIGARRIAK	
Luxaondoko Restergo kaleko 1. zenbakidun baserria ikusteko aukera.	

GAUR EGUNEKO ETA ETORKIZUNEKO BASERRIA

HITZALDIA	
LEKUA: Finkatzen dena.	KONTAKTUA: Alberto Campo Telefono zenbakia: 669 198 328 Iñaki Urkijo: Telefono zenbakia: 607 434 452
DATA: Finkatzen dena.	
EGITARAUA: Hitzaldi aurretik bideo bat ikustea gomendatzen da. Gainera, bi hizlariei aurretiaz puntu komun batzuen inguruan hitz egitea gomedagarria da.	
ESKAINITZA: Alberto Campo amurriotar gazteak gaur eguneko nekazaritzaren inguruko egoeraren berri eman. Iñaki Urkijo Laudioko baserritarrak baserri munduak eta nekazaritzak azken hamarkadetan izan duen garapena azalduko luke. Gainera, gaian aditua den emakume batekin kontaktatuko luke, azken honek emakumearen zailtasunak baserrian zeintzuk diren azalduz.	

12. ERANSKINA

AIARALDEAKO BASERRIEN LANKETA

BASERRIKO BIZIMODUA

ARIKETA OSAGARRIAK



EGILEA: Ander Cormenzana Aranzabal

2018

BASERRIKO ROLAK ETA OHITURAK

✚ “Baserriko lanak beti egon izan dira argi banatuta” bideoa ikus ezazue:
<https://www.youtube.com/watch?v=OBVh5QkaMr4>

✚ Ostean, erantzun binaka hurrengo galderei.

1. Zein zen baserriko lanen banaketaren helburu nagusia? Zein lan egiten zituen emakumeak? Eta gizonak?

.....

.....

.....

2. Nork eramaten zuen etxeko kontrola baserrian? Zer lan egiten zituen konkretuki?

.....

.....

.....

3. Baserriko emakumeen lana erraza zela uste duzu? Zeure burua gai ikusten duzu baserritarra izateko?

.....

.....

.....

4. Seme-alaben artean nor geratzen zen baserriarekin? Nolakoa da baserrien oinordetza sistema?

.....

.....

.....

.....

5. Oinordekoak bere anai-arrebei zer ordaintzen zien? Ordaindu ezin bazuen zeintzuk izan dira ondasun horiek mantentzeko moduak?

.....

.....

.....

.....

KLASEAN EZTABAIDATZEKO.

Zuen etxean lanak banatuta egoten dira? Nork egiten du zer? Egokia iruditzen ahal zaizu?

BASERRIA ETA EUSKAL GIZARTEA

Tradizionalki baserrietan familia zabala bizi ohi zen, eta elkarrekin bizi ziren aitona-amonak, gurasoak eta seme-alabak, hiru eta baita lau belaunaldi ere. Bizilagun kopurua baserriaren ekoizpenarekin lotuta zegoen. Morroi edo neskameen presentzia landako eskulanaren behararekin zegoen lotuta, eta behar hau ezin zen gertuko nahiz urruneko senideekin asebetete. Seme edo alaba jaioberria hil ezkeroko beste baten adopzioa ere askotan egiten zen.



Adin eta sexuaren arabera, familiako kide bakoitzak funtzio zehatz bat zuen, denak baserriko bizitzan parte hartuz. Hala ere, landa lana edota uztaren biltzeak familia guztiaren parte hartzea behar izaten zuen, baita bizilagun eta soldatapekoena ere aukera izanez gero. Bizilagunen arteko elkarlana “auzolana” deitzen zen.

Gaur egungo baserria ez da iraganean gelditu. Baserriak eskuragarri ditu gure inguruko edozein etxetako pertsona batek dituen erosotasunak bai eta lana burutu ahal izateko makina modernoak ere.

- ✚ Erantzun guztiok batera galdera hauei:
 - ❖ Zenbat belaunaldi bizi dira zure etxean?
 - ❖ Zein onura ikusten dizkiozu hainbat belaunaldi elkarrekin bizitzeari?
 - ❖ Gaur egun arraroa irudituko litzaizuke ohitura horiekin bizi den familiarik ezagutzea?
- ✚ Ikusi “Baserria, familiak eta euskaldunak batzen dituen lokarria” bideoa eta ettabaidatu ikaskideekin bideotik deigarrienak iruditu zaizkizun ideien inguruan.

EUSKARAZ: <https://www.youtube.com/watch?v=XnCptwBqSgw>

GAUR EGUNEKO ETA ETORKIZUNEN BASERRIA

Iraganean baserritarrak nekazaritza eta abeltzaintzan egiten zuten lan. Jasotzen zituzten produktuak, arrautzak, sagarrak edota porruak izan, eurek berak kontsumitzen zituzten, eta soberakinak merkatuan saltzen zituzten ekoitzi ezin zutena erosi ahal izateko. Ondoren industrializazioarekin, baserriak produkzioa espezializatu eta areagotu zuen (esnea, haragia, baratza berotegiekin...) errentagarritasuna gehituz. Baina espezializazio horrek ere bere goia jo du eta arazoak sortu dira: inbertsio handiegiak, bitartekarien beharra, kalitatearen beherakada, kutsadura...



Gaur egun joera hori aldatu egin da eta beste dibertsifikazio motak azaltzen hasi dira, baserritarrak ez du soilik baratza edo aberekin lan egiten, batzuk ingurua ezagutu nahi duten bisitariarentzat landetxe bihurtu dute eraikina eta beste batzuk, ikasleak jasotzen dituzte, bertan gazta edota ogia egiten ikastera etorriak. Euren produktuak merkatura eramaten dituztenak ere badaude, beste batzuk bezeroari esnea, barazkiak edota haragia zuzenean saltzen dizkiote, baita internet bidez ere, eta badira ekoiztako produktuak botilaratu, potoratu edota paketatzen dituztenak ere. Ekimen berriek baserriaren papera ekonomian, gizartean eta kulturean garrantzitsua izaten jarraitzeko aukera ematen dute, era berean gure paisaiaren zaindaria nagusiak izaten jarraitzen dute.

ZERGATIK EZ...

- ✚ Gonbidatu ikasgelara baserritar zaharrak eta gazteak, eta egoera honen inguruan zure zalantzak galdetu.

ERANTZUNAK

BASERRIKO ROLAK ETA OHITURAK

✚ “Baserriko lanak beti egon izan dira argi banatuta” bideoa ikus ezazue:
<https://www.youtube.com/watch?v=OBVh5QkaMr4>

✚ Ostean, erantzun binaka hurrengo galderei.

1. Zein zen baserriko lanen banaketaren helburu nagusia? Zein lan egiten zituen emakumeak? Eta gizonak?

Baserriak emandakoarekin bizi ahal izatea, ekonomikoki bere gainean izatea. Gizonek eta emakumeak eginbehar desberdinak zituzten. Etxekolanak normalean emakumezkoen esku geratzen ziren eta gizonak soroan, larreetan eta abereekin lan egiten zuten.

2. Nork eramaten zuen etxeko kontrola baserrian? Zer lan egiten zituen konkretuki?

Emakumezkoa zen baserria kudeatzeko ardatza. Emakumeak danetarik egiten zuen; ukuiluan aritu, etxekolanak egin, baratzean ibili, haurrak zaindu eta hezi, eta beste lan asko.

3. Baserriko emakumeen lana erraza zela uste duzu? Zeure burua gai ikusten duzu baserritarra izateko?

Erantzun librea.

4. Seme-alaben artean nor geratzen zen baserriarekin? Nolakoa da baserrien oinordetza sistema?

Seme nagusiena zen baserriarekin geratzen zena, baina alaba nagusiak ere oinordetu izan zuen. Baserriaren oinordetza sistemako ezaugarri nagusiena da baserriaren jabetza ezin dela banatu, hau da, oinordeko bakarra dago. Gurasoek euren seme-alaben artean bat aukeratzen zuten guztia oinordetzeko.

5. Oinordekoak bere anai-arrebei zer ordaintzen zien? Ordaindu ezin bazuen zeintzuk izan dira ondasun horiek mantentzeko moduak?

Oinordekoak bere anai-arrebak ordaindu behar ditu. Ordaintzeko modua ikasketak edo ezkon-sariak ziren ordainketa hori egiteko modua. Ordainketa ezin eginez gero, ondasun guzti horiek mantentzeko moduak zorrak, behartutako ezkontzak, salmentak, hipotekak, atzerriaratzak, etab.

GAUR EGUNEKO ETA ETORKIZUNeko BASERRIA SOLASALDIA

Egungo egoeraren berri eta etorkizunera begira baserri bizimoduan eman den garapena eta gaur egungo egoera azaltzeko hitzaldi bat antolatzea aproposa izan daiteke. Horretarako, hurrengo hizlariak egokienak izango lirateke:

- Alberto Campo Amurrio gaztea izango lirateke.
 - o Gaur eguneko nekazaritzaren inguruko egoeraren berri eman.
- Iñaki Urkijo baserritarra.
 - o Baserri munduak eta nekazaritzak azken hamarkadetan izan duen garapena azalduko luke.
 - o Gaian aditua den emakume batekin kontaktatuko luke, azken honek emakumearen zailtasunak baserrian zeintzuk diren azalduz.

Hitzaldia hasi baino lehen, “Gaur egun eta etorkizuneko baserria” bideoa jartzea gomendagarria da solasaldia bideratzeko.

EUSKARAZ: <https://www.youtube.com/watch?v=q4SrATro6TE>

ERREFERENTZIA BIBLIOGRAFIKOA

Aguirre, R., Padura, L. eta Mendia, G. (2004). *Baserria Aiaran*. Amurrio: Aiara Grafik.

Ataria Lehen Hezkuntza. (X). In *Natura Eskola Bizia*. 2018ko apirilaren 12an berreskuratua, http://www.natureskolabizia.com/docs/741_LH_EUSK.pdf orrialdetik.