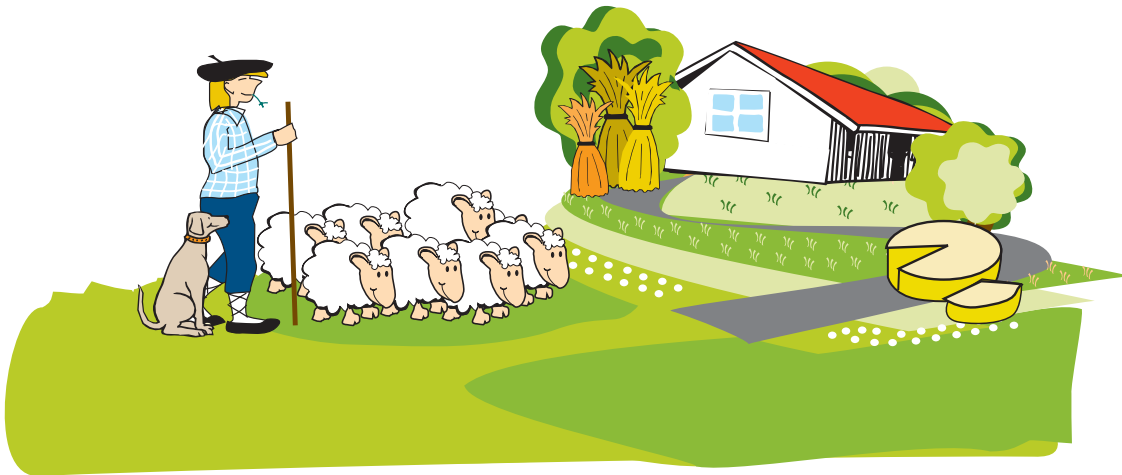


# BERASTEGI BASERRIRA BISITALDIA



## HELBURUA:

Gaztagintza tradizionalaren prozesua eta bere gainbeheraren ondorioak ezagutzea.

## IRAUPENA:

Berastegi baserrira egindako bisitak ordu eta erdi inguruko iraupena izango du.

## PROZEDURA:

Abiapuntu moduan, ikasleek gaztagintzari buruz beraiek eskolan prestatuturiko galderak egingo dizkiote bisitan zehar Berastegi baserriko arduradunari. Bisita bukatu eta gero, gelan, talde txikituta, ondorengo ariketak osatuko dituzte. Hauen izandako emaitzak talde handian azaldu eta baloratuko dira. Entsalada edo oilaskoa jaten ditugunean, alde aurretik nekazariak edo abeltzainek lana egin behar izan dute baliabide horiek kontsumorako produktu bihurtzeko. Kasu batzuetan, adibidez entsaladako tomatearenean, produktu horrek zuzenean asetzen ditu gizakien elikatze premiak. Beste kasu batzuetan, aldiz, baliabide horiek beste eraldatze sektoreetako lehengai bihurtzen dira. Adibidez, antxoak kontserba industrietarako. Hain horrela izanda, eta Berastegi baserrian ikusi duzun gaztagintzaren prozesua kontuan harturik, egin itzatzu ondorengo ariketak:

1- Lehen baliabidea (esnea) zuzenean erabili ahal da edota eraldaketaren bat izan du?

.....

.....

.....

2- Begira eta osa ezazu ondorengo taula hau:

Lehen sektorea	Lehengaiak	Bigarren sektorea	Kontsumorako produktua
			GAZTA

## BERASTEGI BASERRIRA BISITALDIA



Elikagaiak kontserbatzeko hainbat gai natural erabili izan dira betidanik (gatza, olio, ozpina). Gaur egun, ordea, elikagaiak irauterazteko, eta bere zapora eta itxura hobetzeko, hainbat eta hainbat osagarri erabiltzen dira. (Irakur itzatzu janariaren etiketak eta hantxe aurkituko dituzu).

3- Berastegi baserrian ekoizten den gaztak ba al du etiketarik? Zer informazio azaltzen da bertan eta zer adierazi nahi du? .....

.....

4- Non saltzen da Berastegin egindako gazta: azoketan, harategietan, supermerkatuetan, bertan? .....

.....

5- Nola banatu eta saltzen da, bilduta ala bildu gabe? Zergatik? (garbitasuna, erosotasuna, ea.) Bilgarriak arazorik sortzen al du ingurumenean? Zure erantzuna baiezkota bada, esan ezazu zein. ....

.....

Gazta jan, jende askok egiten du; egin, ez hainbestek, are gutxiago izango dira, gainera. Artzainak gutxitu ahala, ardi esnea urrituz doa. Gainera, teknologiak, ekonomiak eta gizarteak daramaten izugarritzko abiadurak arriskuan jarri du benetako artzainek eskuz egin izan duten gaztagintza.

6- Artzainak desagertzen badira, zer gertatuko da gaztagintza tradizionalarekin? Zerrendatu eta balora itzatzu ondorioak. ....

.....

7- Zer egin daiteke egoera hau saihesteko? Nork egin beharko luke zerbait? Zer egin beharko luke? .....

.....

.....