

LURRETIK
IKASIZ

AURKIBIDEA



SARRERA	3
AGORLEKU GAZTANDEGIA ARTZAINZA ETA GAZTA LESAKA	4
AUTXITXIA GASNATEGIA ARTZAINZA ETA GAZTA ELIZONDO (BAZTAN)	5
BAZTANGO XURIE ARDOGINTZA ARIZKUN (BAZTAN)	6
ERLANKI ERLEZAINZA BERA	7
JAUREGIA ESNEKIAK ABELTZAINZA ETA ESNEKIAK ANIZ (BAZTAN)	8
MAIRA OKINDEGIA OGIGINTZA ETXALAR	9
MARTINEA BARATZEA BARATZEZAINZA ZUGARRAMURDI	10

SARRERA



Esku artean duzun katalogo hau Lurretik Ikasiz proiektua osatzen dugun ekoizleen gida bat da. Bertan eskaintzen ditugun bisiten xehetasunak aurkituko dituzu, gure kontakturako informazioarekin batera.

Proiektu honen jatorrian kezka bat dago. Ohartzen ari gara pixkanaka gizartea geroz eta urrunago dagoela natura eta elikagaien ekoizpenetik. Azken urteotan eskualdean behar hau identifikatu eta horrekin zerbait egiteko gogoia adierazi digute hainbat irakasle eta herritarrek. Behar horri erantzun bat emateko asmoz, eskualdeko ikasleak landa eremuko nekazal eta abeltzain ekoizpen txikiak gertutik ezagutzea da proiektu honen helburu nagusia, elikadura osasuntsuak eta ekoizpen ereduak gugan duten eraginaz hausnartzeko.

Bisitak ikasleentzako bizipen ona eta interesgarria izan nahi du, baina hortik haratago bizitzarako garrantzitsu iruditzen zaizkigun edukiak lantzeko tresna dira. Ikastetxeetan aurrez landutako edukietan sakontzeko momentu bezala ulertzen ditugu bisitak, osotasun baten parte. Horretan laguntzeko sortu eta eskuragarri jarri ditugu aurrez lantzeko ezinbesteko iruditzen zaizkigun hainbat material didaktiko.

Ekoizleak gara eta ikasleekin kontaktu puntualak eduki ditugun arren, orokorrean ez dugu hezitzaile lanetan esperientzia handirik. Pixkanaka gogotsu ikasten ari gara, metodologia parte hartzaile eta dinamikoa duten bisitak antolatu ditugu, baina hala ere, pazientzia eta gurekiko elkartasun jarrera eskatu nahi dizuegu, bai bisiten aurre koordinazioan, eta baita bisitak iraungo duen denboran ere. Gainera, bisitak ekoizleen lan leku eta kasu batzuetan bizilekuan izango dira. Ekoizleen lan tokien espazio faltagatik bisitetako Ikasle kopurua mugatu behar izan dugu. Badakigu autobusean garraiatzeko autobusa betetzea garrantzitsua dela ikastetxeentzako. Honi irtenbidea emateko eta autobusa bete ahal izateko, bi ekoizlerekin bisita egun berean adostu eta ikasleak bitan banatzeko aukera baloratzea proposatu nahi dizuegu.

Aldez aurretik eskatzen dizuegu bisitan zehar gurekin batera taldearen ardura eta zaintza partekatzea, errandako irizpideak beteazten laguntzea eta ikasleak programatutako bisitaren funtzionamendu egokia betetzeko prestutasuna edukitzea alegia.

Lehen urtea da proiektu honi ekin diogula, ilusio eta lan handia jarri dugu honetan, espero dugu zuen ikastetxeak ekimen hontara batzea eta zuen ekarpena egitea. Zuekin elkarlanean aritzeko gogotsu gaude, laster arte!

BISITEN PRESTAKETAN LAGUNTZA
ETA KATALOGOAREN DISEINUA:



DIRUZ LAGUNDUA:



Gobierno
de Navarra  Nafarroako
Gobernua



AGORLEKU GAZTANDEGIA

AGORLEKURA BISITA ETA GAZTA KREMA TAILERRA
LESACA

HARTZAILEAREN ADINA LH1etik LH6ra

TALDEAREN TAMAINA 20 gehienez
(gela bat osatzeko bada, 25 arte onartuko dira)

IRAUPENA 2 ordu

BISITARAKO GARAIA ETA EGUTEGIA Abendua - ekaina.

9:30-14:00

PREZIOA 135€ + 2,5€ ikasleko.



EZAUGARRIAK ETA HISTORIA

Lesakako Izotzaldea auzoan Agorleku baserria dago eta bertan Agorleku gaztandegia.

Familiarra eta txikia da. Naturari eta animalien ongizateari garrantzia handia ematen diogu, autogestioa eta jasangarritasuna helburu ditugu. Ardiek, mendiko larreak eta soroak garbitzen dituzte elikatzen diren bitartean. Bertzalde, energia berriztagarriak erabiltzen ditugu (biomasa eta eguzki plakak) natura ahalik eta gehien errespetatuz.

Agorleku baserrian betidanik artaldea txikia eta familiarra izan bada ere artaldearekiko eta inguruarekiko harremana errespetuzkoa izan da. Ohikoa izan da ardiek inguruko belardietan eta larreetan bazkatzea eta tradizioa eta familiari loturagatik gaur egun berdin jarraitzen dugu ere. 2020an, ardiekin eta ingurugiroarekin lotura gehiago izatearren aurrerapausoa eman genuen, artaldea handitu eta gure ardiek sortutako kalitatezko esnearekin gazta ekoizten hasi ginen, Agorleku gaztandegia sortuz.

Eskuz egindako gazta naturala, jasangarria, artisaua eta kalitatezkoa egiten dugu.

TAILER/BISITAREN INFORMAZIOA

Lehenik Agorleku Idiazabal ardi gaztaren elaborazioa azaldu, ukitu, usaindu eta dastatuko dugu.

Agorleku ardi gazta nola egiten den azalduta, gazta krema egiten dugu, bakoitzak bere etxera eraman dezan.

Artzaintzari eta gaztagintzari lotutako baserri ingurua ere ezagutzeko aukera izanen dugu.

HELBURUAK

Ardi latxa esnearen eraldatze prozesuak ikusi: likidoa, solidoa eta krema. Kalitatezko produktu naturala eta artisaua nola sortzen den ikusi eta ikasi.

Artzain baten lanaren ziklo guztia ikusi (ardia zaindu, bildotsak sortu, esnea, gazta, krema, ...).

INFORMAZIO GEHIGARRIA

Bertara ezin da autobusez iritsi.

Oinezko ibilbidea dago baserrira igotzeko (20-25 min).



670 749 549 - AINHOA

info@agorleku.eus

Bº Izotzaldea 7, Lesaca

AUTXITXIA GASNATEGIA

GASNA EGITEKO TAILERRA
ELIZONDO (BAZTAN)

HARTZAILEAREN ADINA HH4tik DBH2ra

TALDEAREN TAMAINA 20 gehienez
(gela bat osatzeko bada, 25 arte onartuko dira)

IRAUPENA 2 ordu

BISITARAKO GARAIA ETA EGUTEGIA Abendua – maiatza.

Astearte edo ostegunetan.

PREZIOA 150€+ 3€ ikasleko.



EZAUGARRIAK ETA HISTORIA

Duela 6 urte etxean lanean hasi ginen bikote bat gara, gure artaldea sortu, zaindu, deitzi eta esnea industriari saltzen hasi ginen. Industriak gure lana ez zuenez behar bezala baloratzen, duela bi urte esnea guk geuk eraldatzea erabaki genuen. Gasnategi baten erreleboa hartu eta poliki poliki etxeko ardiek ematen duten esnearekin gure produktuak ekoizten hasi ginen. Dendan saltzen ditugu, bai gaztanbera, zenderena, gazta eta gaztazaharra.

TAILER/BISITAREN INFORMAZIOA

Gasnategian egingo dugun tailerrean gasna bat nola egiten den ikasi eta taldeka gasna batzuk egingo ditugu. Aldi berean, artzaintza eta gasnagintzaren ziklo osoa azalduko dugu. Belaietik hasita, gasnategiraino.

HELBURUAK

Ardi latxa esnearen eraldatze prozesuak ikusi: likidoa, solidoa eta krema. Kalitatezko produktu naturala eta artisaua nola sortzen den ikusi eta ikasi.

Artzain baten lanaren ziklo guztia ikusi (ardia zaindu, bildotsak sortu, esnea, gazta, krema, ...).

INFORMAZIO GEHIGARRIA

Herrian bertan jolas librerako edota bazkaltzeko aproposa den espazio estalia dago.



637 993 939 - MARIA

autxitxia@gmail.com

Jaime urrutia, 32, Elizondo (Baztan)



BAZTANGO XURIE

MAHASTIETARA ETA UPATEGIRA BIXITA:
ZENTZUMENAK GARATZEN TAILERRA.
ARIZKUN (BAZTAN)

HARTZAILEAREN ADINA HH4tik DBH2ra eta OLH.

TALDEAREN TAMAINA 20 gehienez
(gela bat osatzeko bada, 25 arte onartuko dira)

IRAUPENA 2 ordu

BISITARAKO GARAIA ETA EGUTEGIA Azaroa - maiatza.

Ostiraletan goizez.

PREZIOA 135€



EZAUGARRIAK ETA HISTORIA

2013an abiatu genuen BAZTANGO XURIE, Baztanen ardo zuri ekologikoa egiteko asmoarekin, lehenbiziko mahasti landaketa egin genuenean. Baztanen lan egin eta bizi nahi dugulako.

3 hektarea mahasti ditugu landatuak, Baztango Arizkun herriko lau partzelatan. Nekazaritza ekologikoaren irizpideen arabera lantzen dugu mahastia, CPAEN/NNPEK-ren egiaztatzearekin.

Lur horietan ekoiztutako mahatsarekin egiten dugu ardoa, Arizkunen dagoen upategian, zikloa osoa bertan eginez.

TAILER/BISITAREN INFORMAZIOA

Mahastietara bixita, landareak, lurra, klima, natura ezagutzuz.

Garaiazen arabera mahastietan lanen bat egiteko aukera.

Ondoren Upategira bixita, hartidura zer den, lagamia, ardo naturala, kupelak, bolumenak, zenbaki hamartarrak...

Ondoren zentzumenak (usaimena eta dastamena) lantzeko tailerra proposatzen da.

HELBURUAK

Baztanen lan eta bizi nekazal proiektu agroekologikoa ezagutzea.

INFORMAZIO GEHIGARRIA

Mahastiak bixitatu, Urtsuako jauregia, paseoz; Arizkunetik Amaiurrerako ibilaldia, Amaiurren Gaztelua eta museoa, Amaiurko errota, Erratzura bide zaharretik Xorroxin ikustera, Arizkun inguruan ibilbide motzagoa...

Herrian bertan dago burdina lantzen duen Zapata forja. Gamiozarrea dolare zaharrean ere bixitak antolatzen ditu JO ALA JO elkarteak.

Herrian bertan jolas librerako edota bazkaltzeko aproposa den espazio estalia dago.



616 218 719 - IÑAKI

info@baztangoxurie.eus

Larrebazterra 11, Arizkun (Baztan)



ERLANKI

ERLEZAINZA
BERA

HARTZAILEAREN ADINA HH4tik DBH2ra

TALDEAREN TAMAINA 20 gehienez
(gela bat osatzeko bada, 25 arte onartuko dira)

IRAUPENA 2 ordu

BISITARAKO GARAIA ETA EGUTEGIA Martxoa - ekaina.
Goizetan.

PREZIOA 150€+ 2,5€ ikasleko.



EZAUGARRIAK ETA HISTORIA

Erlanki proiektua 2015ean hasi genuen. Kalitatea bermatu nahi genuenez, hasiera-hasieratik modu ekologikoan lan egitea izan zen gure erabakia, eta 2017an zigilu ekologikoa lortu genuen.

Gure erleak bi zonaldeetako erlategietan banatzen ditugu; Bortziri-Malerreka batetik, eta Tafalla-Baldorbako mendiak bertetik. Hainbat ezti mota lortzeko, transhumantzia egiten dugu.

Eztiaz gain, lore hautsa, propolis tintura eta argizariarekin egindako osagarriak eskaintzen ditugu.

TAILER/BISITAREN INFORMAZIOA

Hasteko, erlearen lanaren garrantziaz ohartzeko, polinizazioa nola egiten den ikusiko dugu.

Ondotik, historian zehar erlezaintzaren eboluzioa nolakoa izan den ikusiko dugu, hainbat kaxa mota ikusiz.

Jarraian, eztiak erlauntzetik ontzira joateko zer bide egiten duen eta erleak lanean ikusiko ditugu.

Akitzeko, gure argizariarekin kandela tailerra egin ondotik, mota bateko baino gehiagoko gure ezti dastaketa egiteko aukera izango dugu.

HELBURUAK

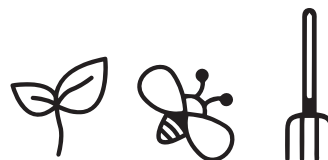
Erlearen beharraz jabetzea.

Natura errespetatzea, baloratzea eta maitatzea.

INFORMAZIO GEHIGARRIA

Etxaldearen ondo, 5 minututara trenbidea dago, Irun aldera edo Doneztebe aldera. Bidasoa erreka bazterrean, urte osoan erabilgarri, baina sasoian gainera 15-20 minutu oinez egin ondoren presan izokiak saltoka ikusteko aukera dago.

Aterperik ez, baina parke ttiki bat bere frotoiarekin bai.



680 634 434 - HAIZEA

hbmugitz@gmail.com

Zalain auzoa 41, Bera



JAUREGIA ESNEKIAK

JAUREGIA ETXALDERA BIXITA: ESNEKIEN DASTAKETA
ANIZ (BAZTAN)

HARTZAILEAREN ADINA HH4tik DBH2ra

TALDEAREN TAMAINA 20 gehienez
(gela bat osatzeko bada, 25 arte onartuko dira)

IRAUPENA 2 ordu

BISITARAKO GARAIA ETA EGUTEGIA Urria - apirila.
Goizetan.

PREZIOA 135€ + 1€ ikasleko.



EZAUGARRIAK ETA HISTORIA

Jauregia Esnekiak Anizen (Baztanen) kokatua dago. Bertan esnetako behiak eta gasnategia aurkitu dezakegu. Betidanik esnetako behiak izan ditugu eta 2009an ekologikoan ekoiztea erabaki genuen, horretarako zenbait aldaketa burutu behar izan genituen.

Adibidez behiak belaietara atera, beraz lurrari beharrezko garrantzia ematen hasi ginen. Gasnategian berriz ekoiztutako esne guztia eraldatzen dugu jogurt, gasna eta esne pasteurizatua eginez.

TAILER/BISITAREN INFORMAZIOA

Bisitan gure lan eta bizitzeko modua azaltzeko aukera ematen digu. Lehenik ikuilura joango gara eta bertan behiak eta aretxeak ikusteko dutugu. Behian elikaduraz, belaien garrantziaz eta ongarriaz solastiko gara. Behiak bertan baldin badaude, bazkatuko ditugu, bertzenaz belaietan ikusiko ditugu.

Ondoren gasnategia ikusiko dugu eta ekoizpenaren nondik norakoa azalduko dugu. Akitzeko gasna, jogurt irabiatua eta esnea dastatuko dugu.

HELBURUAK

Abeltzaintza ekologikoa hurbiletik ezagutzea.

INFORMAZIO GEHIGARRIA

Herrian bertan jolas liberako edota bazkaltzeko aproposa den espazio estalia dago.

Anizen etheen mapa bat dago etxe bakoitzaren izena ere ageri da. Horretaz gain inguruko belai eta parajeen izenak ageri dira. Toponimia landu daiteke.



633 377 237 - AITOR

jauregia.esnekiak@gmail.com

Jauregia etxea 12, Aniz (Baztan)



MAIRA OKINDEGIA

OGIGINTZA EKOLOGIKOARI BURUZKO TAILERRA
ETXALAR

HARTZAILEAREN ADINA HH4tik DBH2ra

TALDEAREN TAMAINA 20 gehienez
(gela bat osatzeko bada, 25 arte onartuko dira)

IRAUPENA 2 ordu

BISITARAKO GARAIA ETA EGUTEGIA Urria - maiatza.

Asteazkenetan.

PREZIOA 150€ + 2,5€ ikasleko.



EZAUGARRIAK ETA HISTORIA

Maira okindegian soilik ogigintza ekologikoan lan egiten dugu eta gure helburua pertsonen osasunarentzat zein ingurugiroarentzat ahalik eta modu osasuntsuenean eragitea da.

Erabiltzen ditugun lehengaiak ekologikoak dira. Ogiak etxean bertan egiten dugun ama orearekin egiten ditugu eta gure egurrezko labean erretzen dira. Ogiatz gain, gailetak eta bizkotxoak egiten ditugu.

Nahiz eta ogia egiteko gogoia eta nahia askoz lehenagotik piztu zitzaigun, 2015 urtean hasi ginen ogia egiten Etxalarren. Herri honetan ditugun familia sustraiek ahalbidetu ziguten gure proiektua hemen garatzea. Biolur Gipuzkoako okin taldearekin formazioa jaso genuen, baita eta Frantziako Bretoniako okinekin ere.

TAILER/BISITAREN INFORMAZIOA

Maira okindegian, ogigintza ekologikoaren oinarriak ezagutuko ditugu: etxeko ama orearekin lan egiteak zer suposatzen duen, zergatik uzten ditugun hartzidura prozesu luzeak, lehengaiak zergatik diren ekologikoak landuko dugu.

Eskuak orean sartu, labea piztu eta elkarrekin gaileta goxoak egitea proposatzen dugu.

* Alergia ezberdinak kontuan hartzen ditugu. Zehaztasunetarako galdetu.

HELBURUAK

Ogigintza ekologikoaren zergatia eta bere onurak ulertzea.
Ogigintza ekologikoarekin bizipen polit bat izatea.

INFORMAZIO GEHIGARRIA

Maira okindegiaren parean, Etxalarko aintzinako errota nagusia kokatzen da. Gure etxetik, 10 metrotara, errota kanpotik ikusi daiteke, bai eta Tximista erreka ere. Errekan gora, aurrerago joanda (200 metrotara), Etxalarko presa ikusi daiteke, errota nagusiari ura iristarazteko 1600 urtearen inguruan eraikia. Errota hau Etxalarko ondare kulturala da eta lehengaiak zein argi indar energia sortzen zituzten bertan.

Herrian bertan jolas librerako edota bazkaltzeko aproposa den espazio estalia dago.



633 720 276 - ALOÑA

mairaerrandonea@gmail.com

Andutzeta Kalea, 34 Behea, Etxalar



MARTINEA BARATZEA

BARATZERA BISITA ETA SASOIKO LANAK
ZUGARRAMURDI

HARTZAILEAREN ADINA HH4tik DBH2ra

TALDEAREN TAMAINA 20 gehienez
(gela bat osatzeko bada, 25 arte onartuko dira)

IRAUPENA 2 ordu

BISITARAKO GARAIA ETA EGUTEGIA Iraila - ekaina.

Asteartetan izan ezik egunero.

PREZIOA 145€



EZAUGARRIAK ETA HISTORIA

Maialen naiz eta baratze agroekologikoa dut Martinean. Bertan barazkiak eta fruta arbolak lantzen dire, bioaniztasuna, lurra eta ingurumena zainduz. Urte guztian zehar izaten dira produktuak, eta salmenta zuzenaren bidez, sasoiaren sasoikoa eramaten diot inguruko jendeari.

2019an hasi nintzen baratzea lantzen, ordura arte belaita izandako tokian. Geroztik poliki-poliki baratzea lurrari egokitzen joan naiz. Gure sektorean, lurra da guztiaren oinarria, eta lurra ezagutu eta zaindu behar dugu bertan lan egiteko. Horregatik, baratzearen antolaketa, landareen arteko konbinazioak, erabilitako bariatateak, animalien presentzia, lurraren egitura... kontutan hartzen da, kalitatezko produktuak izateko eta lur bizi eta aberatsa mantentzeko. Ez da plastikorik ibiltzen eta ia guztia eskuzko lanabesekin lantzen da, makina handiak eta erregai fosilak erabili gabe.

TAILER/BISITAREN INFORMAZIOA

Baratzean bertan egongo gara, eta bertan zer dagoen ikusi. Batez ere bioaniztasuna landuko da; zein landare, zuhaixka, animalia, intsektu... daude baratzean?

Baratzeko lanen bat ere egingo da, sasoiaren arabera haziak erin, landareak aldatu, lurra prestatu...

Bukaeran etxera edo ikastetxera eramateko zerbitzu izaten ahaleginduko gara, landareren bat, hazi batzuk, zuhaixka bat...

HELBURUAK

Gure inguruan, eta bereziki baratze batean, dagoen bioaniztasuna antzeman eta eskuekin lurra landu.

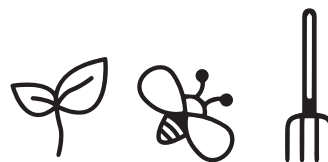
INFORMAZIO GEHIGARRIA

Herrian bertan bai lezeak bai Sorginen Museoa bisitatzen ahal da.

Graxiana aterpetxea ere herrian bertan dago.

"Pottoka bidea" izeneko ibilbidea markatuta dago. Zugarramurditik Urdazubira edo Sarako lezeetara joaten ahal da, batera zein bertara ordu bat edo ordu bat eta erdi inguruko ibilaldia da.

Herrian bertan jolas librerako edota bazkaltzeko aproposa den espazio estalia dago.



618 333 788 - MAIALEN

maialen_bera@hotmail.com

Lapiztegia karrika, 21, Zugarramurdi