

BARATZEAN DAGO SEKRETUA

ZUGANDIK GERTU, HAINBAT PROIEKTUK LAGUNDU EGITEN DUTE ELIKADURA-
BURUJABETZA LANTZEN ETA GIZARTEA ERALDATZEN ZEIN KOHESIONATZEN



BARATZEAN DAGO SEKRETUA

ZUGANDIK GERTU, HAINBAT PROIEKTUK LAGUNDU EGITEN DUTE ELIKADURA-BURUJABETZA LANTZEN ETA GIZARTEA ERALDATZEN ZEIN KOHESIONATZEN



ARGITARATZAILEA

BIDEZKO ELIKADURA

Las Llanas Zumarkalea 10, 1. solairua. 48910 Sestao, Bizkaia
94 496 11 75 / 695 478 735
hezkontza@justiciaalimentaria.org
euskadi@justiciaalimentaria.org
www.justiciaalimentaria.org
www.alimentacion.net

DISEINUA

ENRIQUE VIÑUELA

Calle San Martín, 21-A. 48993, Getxo, Bizkaia
617 37 10 14
hola@enriquevinuela.com
www.enriquevinuela.com

ITZULPENA

AEK-EUSKARATU

Itzulpen- eta zuzenketa-zerbitzua
Txakur Kalea, 1. 48005, Bilbo, Bizkaia
944 16 82 00
euskaratu@aek.eus
www.aek.eus

FINANTZATZAILEAK

Argitalpen hau gauzatzeko, bi erakunderen dirulaguntza baliatu dugu: Garapenerako Lankidetzaren Euskal Agentzia (GLEA) eta Nazioarteko Lankidetzarako Espaniako Agentzia (AECID). Hala ere, argitalpen honen edukia Bidezko Elikaduraren erantzukizuna da guztiz, eta ez du zertan islatu GLEAren edo AECIDen iritzia.

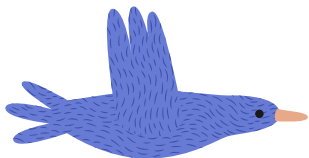
IMPRIMATZAILEA

GRÁFICAS UNCILLA

Doctor Díaz Emparanza, 39-A. 48002, Bilbao, Bizkaia
944 435 199
uncilla@uncilla.es
www.graficasuncilla.com

Dokumentu hau Creative Commons lizentzia baten pean dago. Askatasunez kopia, bana eta komunika daiteke obra hau, betiere egiletza aitortzen bada eta helburu komertzialetarako erabiltzen ez bada. Lizentzia osoa: creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/

AURKIBIDEA



4

KAIXO!

Gida honek tokiko proiektuak biltzen ditu, geratzeko iritsi den eredu baterantz nola joan hausnartzera gonbidatzen gaituztenak: Elikadura Burujabetza, Agroekologia eta etorkizunari begira dagoen landa-mundu bizi baten demokratizazioa.

6

BALIABIDEAK

Gida honetako edozein proiektutarako bisita errazteko asmoz, iradokizun eta baliabideak hezkuntza-zentroei bideratuta erazten dira; horrela, ikasleek era kontzienteago eta esanguratsuago batean interpretatu ahal izango dituzte bertan ikusi eta ikasitakoak.

8

ARABA

- 9 Aldeko Eztia
- 10 Añanako Gatz Harana Fundazioa
- 11 Aramaio Basarri Barri
- 12 Atxeta Gazta
- 13 Atxineta Baserria
- 14 Euskal Herriko Hazien Sarea
- 15 Kiribilore Permakultura
- 16 Murgiako Ezti Museoa
- 17 Ollerietta-Euskal Buztingintza Museoa
- 18 Padura Baratza
- 19 Slow Food Araba-Álava
- 20 Tierra Papel Tijera
- 21 Unibertitateko Ortu Ekologikoa

22

BIZKAIA

- 23 Ama Orea Labea
- 24 Antzasti-Euskaldunon Etxea
- 25 Areitz Soroa Granja Eskola
- 26 Bizkaigane Elkartea
- 27 Butroi Bizirik Transizioan
- 28 El Pobaleko Burdinola Museoa
- 29 Jauregibarria Baserria
- 30 Lurmena Ortua
- 31 Maskilu Kontserbak
- 32 Orozkoko Museoa
- 33 Ortutik Ahora
- 34 Pewma Lurretik Etxera
- 35 Sustriaiak Catering
- 36 Txaramela Pasta
- 37 Vista Alegre Baserria

38

GIPUZKOA

- 39 Beizamako Ingurumen Aterpetxea
- 40 Beizama Artzai Gazta
- 41 Ekain Sagardoa
- 42 Elikagunea
- 43 Igartubeiti Baserri Museoa
- 44 Irure Txiki Baserria
- 45 Iztueta Baserria
- 46 Karabeleko
- 47 Natur Eskola Bizia
- 48 Sakona Proiektu Agroekologikoa
- 49 Zituene. Pasta Obradore Kooperatiboa

KAIXO!



GIDA HONEK TOKIKO PROIEKTUAK BILTZEN DITU, GERATZEKO IRITSI DEN EREDU BATERANTZ NOLA JOAN HAUSNARTZERA GONBIDATZEN GAITUZTENAK: ELIKADURA BURUJABETZA, AGROEKOLOGIA ETA ETORKIZUNARI BEGIRA DAGOEN LANDA-MUNDI BIZI BATEN DEMOKRATIZAZIOA.

Baratzean dago sekretua ekimena gonbidapen bat da ingurune hurbilena era aktiboan eta parte-hartzailean ezagutzeko, eta aukera interesgarria eskaintzen du dokumentu honen irakurleok bidean has zaitezten dieta osasungarriago, kontzienteago eta kritikoago baten bila.

Horrez gain, badu beste helburu bat: bertan jasotako proposamen guztien balio erantsia erakustea, bai eta beraien zergatia ere; izan ere, gorderik dituzten sekretuak aparte lagata ere, haien aldarrikapenak historikoak dira, bai eta oraindik beharrezkoak ere benetako aldaketa gerta dadin. Gida honek hainbat proiektu biltzen

ditu, landa- zein hiri-jarduerei lotuak; esperientzia horietan, elikadura osasungarri eta iraunkorra lantzen ari dira, eta erreal bihurtzen dute proposamen hori, zeinak gero eta presentzia (eta eskari) handiagoa baitu jendartean.

Ekimen horiek benetako alternatiba dira gaur egungo merkatu-ereduaren aurrean; tokian tokiko esperientziak dira, era askotakoak, eta osagai kritikoak dituzte gaur egungo egoerari erantzun egokia emateko (energia-zein klima-krisia, biodibertsitatearen galera, lurrarekikokonexio-eza, krisia zaintzen arloan, eta merkatu globalen zaugarritasuna).

Halaber, gida honek agerian jarri nahi ditu emakumeen inguruko proiektuak, hala beraiek gidatzen dituzten kasuetan, nola sare-lana egiten dutelako beste kolektibo batzuekin batera, non propioztat duten paradigma feminista. Oro har hartuta, proiektuok ikuspegi eta balio sozialak lehenesten dituzte, eta aukera ematen digute hausnarketa egiteko gure artean geratzekotan iritsi den eredu horretara igarotzeko moduz: elikadura-burujabetzaren, agroekologiaren, parte-hartzearen zein landa-mundu bizi baten demokratizazioaren eredua.

EKIMEN HORIEK MERKATU NAGUSIAREN ALTERNATIBA GISA AURKEZTEN DIRA, ETA ELIKADURA BURUJABETZAK SUSTATZEN DITUEN GIZARTE-BALIOAK NAGUSITZEN DIRA.

Gaur egungo sistema-krisiaren testuinguruan, ekimen horiek pairatzen ari garen elikadura-krisiaren ondoriozko arazoei aurre egiteko beharrezko eta premiazko irtenbidearen parte dira.

Auzoetako dendak, kontsumo-taldeak eta nekazaritza- eta abeltzaintza-ustiategi txiki eta ertainak ari dira ahaleginak egiten eta antolatzen herria elikatzen jarraitu ahal izateko; eta, horregatik, uste dugu gida honek lagun dezakeela elikadura osasungarri, iraunkor eta eraikitzailearen oinarri buruzko ezagutza handitzen, etorkizunera begira dagoen gizarte konprometitu baten barruan.

Bisitak jasotzeko aukera emateaz gain, hemen biltzen diren proiektu gehienek sentsibilizazio- eta dibulgazio-programak ere badituzte. Beraz, gida hau elikaduraren bidez elikatze hutsetik harago joateko interesa dutenei zuzenduta dago: edozein hezkuntza-etapatako ikasle eta ikasleei, gizarte-kolektiboari, adinekoei, familiei eta abarri. Edonor "elika" daiteke esperientzia horietatik guztietatik.

Eskolen eskaerei eta curriculumeko berezitasunei erantzuteko, zenbait ideia eta orientabide pedagogiko – egokitu beharrekoak, noski– prestatu ditugu, bisitak ikastetxeetako lanarekin lotzeko, ikasleek bertan topatzen dutena interpretatu ahal izan dezaten eta ikaskuntza ahalik eta esanguratsuena izan dadin.

Azkenik, eskerrak eman nahi dizkiegu gida hau egiten lagundu diguten guztiei, helarazi diguten ilusioarengatik eta lanean jartzen duten suhertasunagatik. Mila-mila esker guztioi!



BALIABIDEAK

JARRAIAN, IRADOKIZUN-SORTA BAT
DAKARKIZUEGU, BATEZ ERE HEZKUNTZA-ZENTROEI
BIDERATUTA, GIDA HONETAKO EDOZEIN
PROIEKTUTARAKO BISITA ERRAZTEKO ASMOZ.
HORRELA, IKASLEEK ERA KONTZIENTEAGO ETA
ESANGURATSUAGO BATEAN INTERPRETATU AHAL
IZANGO DITUZTE BERTAN IKUSI ETA IKASITAKOAK.





Komeni da ikasleak partaide izatea bisita hautatzeko orduan, bai eta haiei azaltzea ere zein den bisitaren helburua. Halaber, ezagutu beharko lukete zein ikuspuntutatik egiten duten lan proiektu bakoitzeko arduradunek.



Bisita egin aurretik, kontaktatu bisita/tailerraren arduradunekin; izan ere, maiz material didaktikoa eman ahal izango dizuete bertara joan baino lehen.



Bisitatu **alimentacion.net**, bertan, etapa guztietarako material eta baliabide didaktikoak topatuko dituzue: Haur Hezkuntzatik Lanbide Heziketara arte.



Lan-eta behaketa-fitxa **(1)** sortu bisita-egunerako. Eredu bat duzue 32.-36. orrialdeetan, moldatu ahal izan dezazuen. Fitxa hori bisita-egunear bertan lantzeko da, bai eta hurrengo egunetan ere hezkuntza-zentroan.



Lehen Hezkuntzan, gure aholkua da etxerako zirkularrean bisitaren edukia txertatzea; horrela, familiak ere partaide sentituko dira horrelako hezkuntza-ekimenetan.



Eta, jakina, edozer behar baduzue, ez izan zalantzarik eta jarri kontaktuan **Bidezko Elikadurarekin**.

(1) 'Elikadura-burujaetza ereiten'. Unitate didaktikoa. Sakatu **HEMEN**

ARABA



ALDEKO EZTIA

APIKULTURA ETA SENTSIBILIZAZIOA

 Juan Mari Arriolabengoa Zabala
 Uribarri Entitatea, 10. 01169 Aramaio
 945 445 187 / 603 469 968
 jm.aldeko@hotmail.es
 <http://aldekoetzia.blogspot.com>



Aldeko Eztiaren artisau-eztiaren ekoizpenak 1980ko hasieran egin zituen lehen urratsak, Juan Mari Arriolabengoaren ekimenez. Orduan, Juan Marik gauzatu egin zituen erleekiko bere zaletasuna eta grina. Beraren filosofia hauxe da: erleen mundu liluragarria ezagutaraztea, eta eztia eskaintzea jendeak dasta dezan bisitan ari den bitartean.

Aldeko Eztia Aramaioko haranean dago. Mendiz eta parke naturalez inguratua (Urkiola eta Gorbeia, hain zuzen), haran eder horri 'Euskal Suitza' esaten diote, paisaiaren berdetasunarengatik.

Bertako mendi-hegaletan, erleek xurgatu egiten dute naturaren produkturik bikainetako bat: eztia. Aldeko Eztiak bisita gidatuak eskaintzen ditu, **'Erlezain, egun batez'** izenpean.

HELBURUAK

Erleen mundua (antolaketa, lanak, eztiaren eta beste produktuen ekoizpena) sakontasunez ezagutaraztea.

NORENTZAT

Edonorentzat.

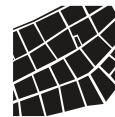
TARIFAK

8 €, 6 urtetik gorakoentzat; hortik behera, doan. Gutxienez, 6 pertsonako taldeak.

AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA

KULTURA, AGRODIBERTSITATEA, INGURUMENA ETA GASTRONOMIA

 Kristina Arregi Acilu / Elisabeth Frick
 Errege kalea, 42. 01426 Gesaltza-Añana
 945 351 111
 reservas@vallesalado.eus
 www.vallesalado.com



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA

Añanako Gatz Harana gatzaren paisaia kultural eta naturala da, eta 7.000 urte baino gehiago ditu; egun, zaharberitze-prozesu betean dago, iraunkortasuna berreskuratzen.

Publikoari irekitako berreskuratze-planteamendu baten barruan, bisitariak —adin eta kolektibo mota guztietakoak— zenbait ibilbide gidatuz eta esperientziaz goza dezakete gatzagen historia, arkitektura, arkeologia eta biodibertsitatea ezagutzeko; era berean, Añanako gatza

ekoizteko eta dastatzeko aukera izango dute, bai eta ur gaziaren onura terapeutikoez baliatzeko ere.

HELBURUAK

- Paisaiaren kultura materiala eta ingurumenekoa berreskuratzea eta kontserbatzea, haren iraunkortasuna bermatzeko.
- Kalitate handiko gatza ekoiztea, teknika tradizionalekin, modu iraunkorrean eta gatz-saltzaileen milaka urteko 'egiten jakin' errespetatuta; eta gero gatz hori saltzea, proiektua autofinantzatzen laguntzeko.
- Herritarrei irekitako berreskuratze-planteamendu baten barruan, kultura- eta turismo-ekimenak garatzea, eskualdeko garapen sozial eta ekonomikoaren eragile izan daitezen.

NORENTZAT

Edonorentzat.






TARIFAK

Ikastetxeen bisitak: oro har, 30 € taldeko. Norbanakoen bisitak: 4 eta 9,5 € artean.



ARAMAIXO BASARRI BARRI

KONTSUMO ARDURATSUA ETA AKTIBISMOA

 Jokin Orobengoa
 Santakruz Abadearen Plaza, 1. 01160 Aramaio
 685 710 663
 aramailurkt@gmail.com
 <https://vimeo.com/112175247>



Aramaixo Basarri Barriko esperientziak hainbat eta askotariko jarduerak hartzen ditu, baina gida honetarako garrantzitsuenetako bat aipatuko dugu: elikadura burujabetza sustatzeko helburua duen Aramailur kontsumo-taldea.

Kontsumo taldeak eta Ekonomatuaren esperientziak gune bera partekatzen dute. Bertan, produktuak trukatzeari gain, harremanak sendotzen eta esperientziak partekatzen dira, eta kontsumitzaileek tokiko eta beste leku batzuetako ekoizleen egoera zuzenean ezagutzeko aukera dute.

Ekonomatua Hiltegi Zaharrea kokatzen da 2012. urtetik eta asteen hiru egunez zabalik dago, batez ere bazkideek erosketak egin ditzaten, ekoizleek produktuak ekar ditzaten eta alderdien arteko harremanak indartzen laguntzeko.

2013az geroztik, maiatzean, Lorabarriko astea eta azoka antolatzen da Udalarekin eta tokiko beste talde batzuekin batera. Aste horretan, informazioa partekatzeko, hausnartzeko, eztabaidatzeko, kontzientziatzeko eta ezagutzeko jarduerak egiten dira.

Azokan, aldiz, tokiko ekoizleez gain, beste toki batzuetako esperientziak eta eragileak gonbidatzen ditugu eta horrek Ekonomatua erosten ditugun beste produktu batzuk ezagutzeko aukera ematen digu.

Beste alde batetik, Aramaixo Basarri Barri proiektu zabalagoan energia burujabetza eta aisialdi eta turismo burujabetza ere lantzen dituzte.

HELBURUAK







- Produktu natural eta ekologikoak nabarmentzea.
- Gehiago erabiltzea bertoko barietateak eta garaian garaiko produktuak.
- Zuzeneko aliantzak sortzea kontsumitzaile eta ekoizleen artean.
- Sentsibilizatzea, bisita eta hitzaldi antolatuen bitartez.

NORENTZAT

Interesa duen edozein pertsona edo talderako.

ATXETA GAZTA

ABELTZAINZA IRAUNKORRA ETA PROZESATZEA

| | |
|--|---|
| <p> Maider Unda</p> <p> Atxeta Baserría, 01165 Oleta</p> <p> 945 450 167</p> <p> info@atxetagazta.com</p> <p> www.atxetagazta.com</p> |  |
|--|---|

Familia-ustiategia da, non ardiak hazi eta gaztak egiten dituzten; Atxeta deritzo Urkiolako Parke Naturalaren ondoko baserri horri. Oraindik ere eusten diote arbasoen bizimoduari, beti gaztaren inguruan: hala, tradiziozko ogibidea izatetik Euskal Herrian, beren lekutxoa egin dute gaztaren munduan, nazioartean.

Bertako gaztaren kalitatea bermatuta dago, Idiazabal Jatorri Deiturari esker; gainera, Artzai Gaztaren zigilua ere badu: gaztaren elaborazio tradizionala eta naturala bermatzen du ziurtagiri horrek.

Dastaketak eta gaztandegirako bisitak eskaintzen dituzte, edonorentzat.

Dastatze-saioak egurrezko eta harrizko txoko ireki batean egiten dira, gune abegikor batean, non bisitariak Atxeta gaztaren barietatez gozatzeko aukera izaten duten, Maider Unda ustiategiko arduradunak lagundurik.

HELBURUAK

- Landa-mundua ezagutaraztea.
- Publikoari erakustea zer duen bere baitan artisau-gaztak.

NORENTZAT

Interesa duen edonorentzat.



TARIFAK

Prezioa pertsonako: 8 €

10 pertsonako baino gehiagoko taldeetan, 6 € pertsonako.

ATXINETA BASERRIA

AGROEKOLOGIA ETA AKTIBISMOA

 Igor Asarta
 Atxineta Baserría, 01165 Olaeta, Aramaio
 674 503 037
 igorasarta1@gmail.com
 www.arandanosatxineta.com

Atxineta
Baserría

Etxaldea eta ahabi-plantazioa Atxineta baserriaren lurretan daude, Aramaio haraneko Oleta auzoan, Urkiolako Parke Nazionalaren inguruan. Edertasun eta aberastasun natural paregabeko gunea da, zeinari Alfontso XIII.ak "Suitza txikia" esan zion aspaldi.

Baserrian orein, behi eta ahuntzak hazten dituzte, beste animalia-espezie batzuen artean. Patriot, Blueta eta Collins ahabi-barietateak lantzen dituzte, natura betean eta tenperatura-zein hezetasun-baldintza egokietan, nekazaritza tradizionalaren erduei jarraiturik, kalitate altuko, zapore osoko eta berezko ezaugarriak fruituak lortzeko. Ahabi freskoak merkaturatzen dituzte, baita elaboraturik ere: marmelada eta zukuak.

Bisita gidatuak egiten dituzte, bilketa-garaian (fruitua biltzeko aukera ere badago) eta baita denboraldi horretatik kanpo ere. Bisitaldiak alde aurretik erreserbatu egiten dira beti; baserri osoan zehar ibiltzen da, animalia-mota guztiak ezagutzeko; eta, orobat, bertako produktuak dastatu egiten dira.

HELBURUAK

- Kalitate handiko ahabiak ekoiztea, berezko ezaugarri guztiekin.
- Interesa duten guztiei natura zein elikagai batzuen ekoizpen- eta eraldaketa-jarduerak gerturatzea.

NORENTZAT

Edonorentzat.






TARIFAK

Taldearen arabera.
Kontsultatu.



EUSKAL HERRIKO HAZIEN SAREA

AGROEKOLOGIA ETA HEZKUNTZA FORMALA

 Joseba Ibargurengoitia
 Olarizuko Lorategi Botanikoa, Gasteiz
 688 855 226
 haziensarea@gmail.com
 www.haziensarea.org



Euskalherriko hazi sarea
Red de semillas de Euskadi

Euskal Herriko Hazi Sarea (Red de Semillas de Euskadi) tokiko barietateak berreskuratzearen alde egiten du lan. Nekazari eta nekazaritza-teknikari batzuek sortu zuten, arazo larri hauei aurre egiteko: Euskal Herriko aberastasun agrogenetikoa ia erabat ezezaguna zen, eta galtzear zeuden ondare hori zein berorri buruzko ezagutza tradizionala.

Hori dela-eta, ikerketak egiten dituzte etnobotanikaren eta tokiko barietateen kontserbazioaren alorretan. Gainera, dibulgazio-lanak egiten dituzte 'Hazitik ikasten' eta 'Frutarbolak nonahi' hezkuntza-proiektuen bidez, tailer, ekitaldi, formazio-saio, dastatze, topaketa eta ekoibilaldi inklusiboak antolaturik.

Hezkuntza-proiektu horiek eskola- etapa guztietarako daude diseinatuta (Lanbide Heziketa, goi-mailako zikloak...), eta, oro har, gizarte osorako. Halaber, bisita gidatuak egiten dituzte Olarizuko Lorategi Botanikoko Hazi Bankura eta Germoplasmarara, beren egoitza nagusian.

HELBURUAK

- Nekazaritzako usadio, ohitura eta barietate tradizionalei buruzko informazioa biltzea etnobotanikako lanen bidez.
- Tokiko barietateak lantzen dituzten pertsonen sareak sor daitezen sustatzea, beraiek baitira tokiko hazi eta fruta-arbolen zaindaria.
- Tokiko barietateak kontserbatzea, Hazi Bankuaren, haziak trukatzeko bankuen eta fruta-arbolen erreferentziako mintegi zein baratzeen bidez.
- Tokiko barietateak eta horien ekoizleak balioestea eta sustatzea.
- Ekimenak sustatzea agroekologiaren, elikadura-subiranotasunaren eta kontsumo iraunkorraren inguruan.

NORENTZAT





Edonorentzat.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.

KIRIBILORE PERMAKULTURA

HIRI-NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

 Pedro Ferrero
 Francisco Javier de Landaburu, 9. 01010 Gasteiz
 635 74 33 22
 kiribilorepermakultura@gmail.com
 www.kiribilorepermakultura.com



Kiribilore Permakultura proiektu bat da, mundu hobe batean pentsatzen dugunean burura etortzen zaizkigun ideia guztiak amesteko, pentsatzeko eta diseinatzeko sortua; haren bidez, baliabideek eta pertsonak beren egunerokotasuna partekatzen dute esplotatuak izan gabe, haurrak oinez joan daitezke eskolara, eta bizitzako gertaera txiki eta handiak ospatu egiten dira.

Kiribiloreren asmoa da permakulturak eskaintzen dituen jarrera- eta diseinu-printzipio etikoak pertsona, enpresa eta erakundeei hurbiltzea, uste baitu tresna baliotsua dela, eta ezagutza, printzipioak eta zenbait teknika dakartzala egoera sozial eta ekonomiko berri baterantz aurrera egiteko.

Kiribilore elkarteak 4. sektorea ordezkatzeko du: sektore horrek arlo publikoaren, pribatuaren eta gizarte zibilaren arteko mugak lausotzen ditu, eta helburu sozialak bilatzen ditu enpresa-kudeaketako metodoen bidez.

'Uretalur' egitasmoaren bidez, tailerrak eta jarduerak egiten dituzte, landa-finka batean (Gasteiztik 10 minutura), permakulturaren printzipioetan oinarritutako teknika eta ikuspegiekin.

HELBURUAK

- Proiektu sozial eta nekazaritza-ingurumeneko espazio erakusgarriak abian jartzea, permakulturaren printzipioetan oinarriturik
- Eredu eta pentsaerarik urbanoenak landa-ereduetara moldatzea, bai eta nekazaritzako zein abeltzaintzako jardunbide egokiak sustatzea landa-ingurunean; horretarako, sektorearen etorkizunerako egokiak iruditzen zaizkien teknikak eta metodoak sustatzen dituzte (agrobasogintza, Key line, Hugelkultur, Bioeraikuntza...)

NORENTZAT






Edonorentzat.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.

MURGIAKO EZTI MUSEOA

KULTURA ETA TRADIZIOA

-  Murgiako Ezti Museoa
-  Domingo de Sautu kalea (Oregi Etxea), 01130 Murgia
-  945 430 167 / 945 430 440
-  turismo@gorbeialdea.eus
-  gorbeiakoaterpea.eus

Museoa Oregi etxean dago, Murgiako hirigunean, eta erlezaintzaren mundu zoragarrian barneratzen da, Gorbeia aldeko ezti non eta nola ekoizten den erakusteko.

Barruan, ikusgai daude erlauntzak maneiatzeko eta eztiaren eta beraren eratorriak egiteko erabili ohi diren tresnak eta elementuak. Museoaren 2. solairuan diaporama dago: erleen, eztiaren eta, oro har, erlezaintzaren munduari buruzko erreportaje bat erakusten du.

HELBURUAK

- Erlezaintzaren desagerpena saihestea.
- Eskualdeko ohiko jarduerak eta produktuak sustatzea.

NORENTZAT

Edonorentzat.

TARIFAK

Sarrera doakoa da.




Ordutegiak: jaiegunetan, 12:30-13:30; uztail-abuztuan, 11:00-13:00 (jaiegun eta asteburuetan).

Bisitak beste ordutegiren batean egiteko, edo ikastetxeetako taldeak izanez gero, deitu telefonoz alde zurretik (ikus kontakturako datuak).



OLLERIETA-EUSKAL BUZTINGINTZA MUSEOA

KULTURA ETA TRADIZIOA

 Blanka Gómez de Segura
 Ollerietako Auzoa, 9. 01170 Elosu
 945 455 145
 blanka@euskalzeramika.com
 www.euskalzeramika.com



Euskal Buztingintza Museoa Ollerietako auzoan dago, Elosu herrian. Edertasun handiko landa-gune batean dago, Urkiolako eta Gorbeia parke naturalen artean eta Arabako urtegien ertzean.

Gómez de Segurak jarri zuen martxan asmo handiko berreskuratze osoko proiektu hura. Eraikinaren ondoan, antzinako labe erraldoia dago; 1993tik, monumentu gisa dago sartuta Euskal Kultura Ondarearen Zerrenda Nagusian.

"Andre zeramikariek bizitzari eusten lagundu dute, beren eguneroko jardunetik, eta horrek funtsezko berrikuntza ekarri du, bai teknologiari dagokionez, bai kimika-, mekanika- edo geologia-ezagutzei dagokienez".

Vanessa Calero, Sorkin taldekoa (Pikara Magazinean, 2019)

Ollerietako Museoaren jarduerarik erakargarrienetako bat ekoizpen-tailerra bisitatzea da; bertan, buztin-gileak lanean ikus daitezke, baita sukaldeko piezak egiteko eta jakiak kontserbatzeko tekniken gaineko azalpenak jaso ere.

1711n eraikia, gaur egun museoa hartzen duen etxea eltzegintza-tailerra izan zen, non Ortiz de Zarate familiako zenbait belaunaldik lan egin zuten antzinatik. 1958an, Urrunagako urtegia eraikitzeko lanak amaitu eta eltzegileak buztina eskuratu ezinik geratu zirenean (lur horiek urpean geratu baitziren), bertan behera utzi behar izan zuten jarduera, lehengaia falta zitzaielako.

Buztinola zaharra 1993an zaharberritu eta ireki zen jendearentzat. Blanka

HELBURUAK

- Buztingintza tradizionala berreskuratzea, ezaugarri bereizgarriak eutsita.
- Buztingintzaren milaka urteko lanbidea ahanzturatik babestea eta euskal zeramika herrikoia ezagutaraztea.

NORENTZAT

Edonorentzat.

TARIFAK

Sarrera doakoa da. Taldeak: adostu bisita 945 455 145 zenbakira deituz.

PADURA BARATZA

NEKAZARITZA EKOLOGIKOA ETA HEZKUNTZA FORMALA

 Ander Arrieta / Miguel García de Cortazar
 Gopegi, 01138 Zigoitia
 690 843 240 / 615 764 865
 padurabaratza@gmail.com
 www.padurabaratza.com

Padura baratza 2011n sortutako etxalde agroekologiko familiarra da; Zigoitian dago, Gorbeia mendiaren azpian. Proiektu horren parte dira Zigoitiko eta Gasteizko 50 bat familia, beren lana irizpide hauei jarraituz egiten dutenak: barazkien urtarokotasuna, baratzearen eta familien arteko hurbiltasuna, banaketa-kanal laburrak, zuzeneko salmenta eta ekologia.

Bestalde, landa-mundua ikasleei hurbiltzen saiatzen dira, hiriko bizitzaren eta landa-eremuaren artean gure gizartean zabaldu den arrakala gero eta sakonagoa gainditzearen. Sustatzaileentzat, garrantzi berezia du hurrek jakin dezaten zein garrantzitsua den jaki osasuntsuak modu agroekologikoan ekoiztea, prozesu agrokimikoetan oinarritutako elikaduraren aldean. Horretarako, hainbat jarduera egiten dituzte, hala nola etxalde osoa bisitatzea, bertan topatzeko landare-aniztasun handia

(barazkiak, lekaleak, aromatikoak, fruta-arbolak, zuhaixkak, fruitu txikiak...), abereak, bioeraikuntzak eta abar.

HELBURUAK

- Barazkiak, frutak, lekaleak eta abar ekoiztea.
- Baserriarekin zerikusia duten gaiak (agroekologia, bioeraikuntza eta artisautza) zabaltzea eta ezagutaraztea, bisiten (eskolakoak nahiz familiakoak), etxaldean bertan egindako tailerren edo landa-munduaren ezagutza balioetsi eta garatzen duen beste edozein jardueraren bidez.

NORENTZAT






Edonorentzat.

TARIFAK

Kontsultatu.

SLOW FOOD ARABA

HEZKUNTZA FORMALA

 Alberto López de Ipiña Samaniego
 San Ignacio Loiolakoaren kalea, 8-4º. 01001 Gazteiz
 619 308 217
 alzipina@telefonica.net
 www.slowfoodaraba.es



Esperientzia honek gonbidatzen gaitu nekazari eta abeltzainen lana (ingurumenarekiko errespetuan oinarritua) bertatik bertara ezagutzera. Hala, natura-ingurunea lantzeko eta erabiltzeko metodoetan murgilduko gara, hainbat produktu eta balio mahai gainean jartzeko: bizi-kalitatea, prestakuntza, parte-hartzea, errespetua, emakume eta gizonen arteko berdintasuna, eta erantzukizuna. Horrela, ekoizleak protagonista bihurtzen dira, antzinako lan-eredua (elikadura osasungarri eta iraunkorraren oinarria) erakustean.

Ikasleentzako bisitak antolatzen dituzte lurraldearekiko arduraz jokatzeko duten ekoizleengana; horri begira, lankidetzaren hitzarmen bana dute Gasteizko Udaleko Ingurumen eta Espazio Publikoko (Osasun Publikoa) Sailarekin eta EHUko Farmazia Fakultatearekin.

HELBURUAK

- Gure inguruko nekazaritza-jarduerak ikasleei hurbiltzea.
- Ondokoak sustatzea: landare-produktuen urtarokotasunaren eta kokapenaren garrantzia, bariedade eta hazien jatorria, eta zuzeneko salmenta.
- Ekoizpen ekologikoak alternatiba osasungarri eta iraunkor gisa duen garrantzia nabarmentzea.

NORENTZAT

Arabako ikasleentzat.

TARIFAK




Doan.

INFORMAZIO GEHIAGO

<http://slowfoodaraba.es/visitas-escolares-a-explotaciones-agrarias.htm>

TIERRA PAPEL TIJERA

AGROEKOLOGIA ETA SENTSIBILIZAZIOA

 Mónica García
 Calle La Plaza, 6. Salcedo 01213 Lantarón
 616 078 279
 tierrapapeltijera@gmail.com
 www.tierrapapeltijera.com



Proiektu agroekologikoa da, eta nekazaritza familiarraren eta baserritarraren alde egiten du. Hiru nekazari bazkide emakumezko osatzen dute, hirurak lurrarekin eta ingurunearekin konprometituak eta gizarte-aldaketa eta ingurumen-kontzientzia sortzen duten zenbait talde eta elkartetako partaideak: Bionekazaritza, Bioalai, EHKO, SETEM... Tierra Papel Tijera ekimen irekia da partaidetzara, eta topaketak zein hitzaldiak sustatzen ditu bere baratzean.

HELBURUAK

Elikagaien ekoizpen-eredua aldaraztea, gure ingurune hurbila eta bertan bizi diren pertsonak kontuan hartuta eta inguruko nekazarien eta kontsumitzaileen arteko talde-lana eta lankidetzara baloratuta.

NORENTZAT






Edozein pertsona eta kolektiborentzat, baldin eta elikadura-subiranotasunean, ekoizpen agroekologikoan, ingurumen-sentsibilizazioan, landa-ingurunean eta bizitza iraunkorrean interesa badute.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.

UNIBERTSITATEKO ORTU EKOLOGIKOA

HIRI-ORTU EKOLOGIKOA

 Daniel Zuazagoitia Rey-Baltar
 Unibertsitatearen Pasealekua, 15. 01006 Gasteiz
 635 74 33 22
 daniel.zuazagoitia@ehu.eus
 huertoecologicouniversitario.wordpress.com

**HAZI
CAMPUSA**
Arabako Campuseko Baratze Ekologikoa

Ortua Salestarren komentuarien lursail batean dago, Unibertsitatearen campusetik gertu. Hura mantentzeko, baratze ekologikoei buruzko sarrera-ikastaroak antolatzen dira ikasleen artean, zeinen bidez kredituak jasotzen dituzten (25 ordu, 8 saiotan banatuta). Ikastaro horiek Kiribilore Elkarteko begirale espezializatuek ematen dituzte (unibertsitateaz kanpokoak); beren ezagutzak modu atsegin eta parte-hartzailean transmititzen dituzte.

Gastuei aurre egiteko, zenbait dirulaguntza ditu: EHUko Ikasleen, Enpleguaren eta Gizarte Erantzukizunaren Errektoreordetzaren Gizarte Erantzukizuneko Zuzendaritzarena, eta Gasteizko Udalaren Gizarte Erantzukizunarena. Halaber, Kiribilore Elkarteak eta Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluak (EKOLURRA) ere parte hartzen dute.

HELBURUAK

- Irakaskuntza-jarduera aplikatuagoak egitea eta ikasleen artean zeharkako gaitasunak erabiltzea. Campuseko edozein irakaslek saio praktikoak antola ditzake ortuan, bere irakasgaien irakaskuntza osatzeko.
- Herritarrak kontzientziatzea tokiko elikagaien eta elikagai ekologikoen ekoizpenaren eta kontsumoaren garrantziaz, bai eta gonbidatzea ere aukera hori Gasteizen bideragarri egiten duten proiektuetan parte hartzera.

NORENTZAT

Edozein hezkuntza-etapatako kideentzat.

TARIFAK

30 €.

INFORMAZIO GEHIAGO







<https://vimeo.com/164681069>

BIZKAIA



AMA OREA

KONTSUMO ARDURATSUA ETA ELKARLANEKO AUTOERAIKUNTZA BIOKLIMATIKOA

| | |
|---|---|
| <p> Erika Yurre</p> <p> Zezura Auzoa, 21. 48891 Karrantza</p> <p> 656 763 369</p> <p> proyectoanamnese@gmail.com</p> <p> www.amaorea.com</p> |  |
|---|---|

Familia bat —zeinak Anamnese kultur plataforman lan egiten duen eta heziketa duen Arte Ederretan— Karrantzara joan zen bizitzera. Geroztik, beren proiektu artistikoari berezko bizi-proiektua gehitzen diote: etxebizitza bioklimatikoa bere eskuez eraiki eta ogi ekologikoaren lantegi bat martxan jarri dute ingurumen-inpaktu txikiko irizpideekin.

Bisitak antolatzen dituzte, lursailetik eta eraikuntzetatik paseatzeko eta, bitartean, proiektuaren alderdi bereizgarriak azaltzeko: alderdi bioklimatikoak eta energia-eraginkortasunari buruzkoak, etxe ekologikoan erabilitako materialak, lastozko eraikuntza, egitura eta entokadura, teilatu berdeak, hondakin-urak arazteko sistema ekologikoak, energia-autosufizientzia, ortu eta frutagintza ekologikoak eta sendabelarren tailerra.

Lantegiko egur-labeen (energia berriztagarriekin funtzionatzen du) ogia egiten dute, ore ama naturala, hartzidura luzeak eta harrian ehotako ale ekologikoak baliatuta. Bisitarekin batera, parte har daiteke etxeko

eguneroko jardueraren batean: xaboi naturala egin erabilitako landare-olioa birziklaturik, prestakinak osatu sendabelarrekin, sukalde osasungarria ikasi tokiko produktuekin, eta ogi ekologikoa prestatu egur-labeen.

HELBURUAK

- Ezagutza zabaltzea, memorian eta ingurunean berariazko eragina duten esperientziak eta kezak berreskuratzekotan.
- Landa-ingurunekeo egungo bizi-proiektu bat ezagutaraztea, ingurunea errespetatzen duena, non eraikinek-irizpide ekologiko eta bioklimatikoan arabera eraikiak, lastozko fardelen, ingurunekeo birziklatutako materialaren bidez- bizitegi-tailer gisa funtzionatzen duten.

NORENTZAT

Eskola-talde eta irakasleentzat; gaian interesa duten pertsona eta elkarteentzat.



Gutxienez, 10 pertsonako taldeak; gehienez, 20 pertsonakoak.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.

ANTZASTI-EUSKALDUNON ETXEA

KULTURA ETA TRADIZIOA

 Antzasti-Euskaldunon Etxea
 Artaun Auzoa, 35. 48141 Dima
 657 704 207 / 628 322 275
 info@antzasti.eus
 www.antzasti.eus

EUSKALDUNON ETXEA
ANTZASTI
BASQUE TRADITIONAL HOUSE

Antzasti-Euskaldunon Etxea irabazi-asmorik gabeko kultur elkarte da, eta Arratiako landa-bizitza tradizionalari zein Bilboko hiri-modernitateari dagozkien etnografia-funtsak balioesten eta erakusten dizkio jendeari.

Bertan ikusgai dauden objektuak Arratiakoak zein Bilbokoak dira. Euren asmoa da erakustea zelako aro-aldaketa gertatu zen iraultza zientifiko eta industrialaren ondoren, gaur egungo aro-aldaketa teknologikoa baino lehenago.

Haien proposamenak sendi-etxea hartzen du oinarritzat. Gure arbasoen etxebizitzaren kontzeptuaren bidez, etxeak dimentsio zabal batez islatzen ditu garai hartako giroa, usadioak, ohiturak eta, azken batean, historia.

HELBURUAK

- Bi bizimoduren eta mundua ikusteko eta ulertzeko bi moduren sintesia egitea.
- Garaiko giroa erreproduzitzea, beste ezer gehitu gabe.

- Historiaren aldi hartan gertatu zen aldaketa kultural eta soziologikoa ezagutaraztea dimentsio zabal eta ulergarrian, betiere sendi-etxea erreferentziazat hartuta.

NORENTZAT

Edonorentzat. Bisita gidatuak 6 urtetik gorakoentzat. Ezinbestekoa da hitzorduak aldeztu aurretik eskatzea.

TARIFAK

Ikasleak: bisita gidatua eta jarduerak, 5 €
6-11 urte: 4 €
12 urtetik aurrera: 7 €

AREITZ SOROA BASERRI ESKOLA

INGURUMENA, NEKAZARITZA EKOLOGIKOA ETA HEZKUNTZA FORMALA



Ion Colino



Artze Auzoa, 1. 48191 Galdames



946 104 910 / 685 790 558 / 699 190 060



www.areitzsoroa.com



AREITZ SOROA

Ingurumen, Nekazaritza eta Lorezaintza Ekologikoko Zentroa da, Euskadiko irakaskuntza-, ingurumen- eta nekazaritza-jardueretan eta nekazariei laguntzen lan egiten duena.

Egun bateko bisitak antolatzen dituzte ikastetxeentzat, honako jarduera hauen artean aukeratzeko:

- Baserri ekologikoa: bertan, ikasleek ogia egin, sagarrak bildu eta etxeko abereak ezagutu ditzakete.
- Baratze ekologikoa: bertan, ortu ekologikoaren funtzionamendua ezagutzen eta errespetatzen irakasten diete.
- Ingurumenari buruzko tailerrak: kontsumoa murrizten, berrerabiltzen eta birziklatzen irakasten da bertan.

Horrez guztiaz gain, ingurumen-ibilbideen bidez, ikasleek esperimintatu ahal izango dute uraren zikloarekin, higadurarekin, konpostajearekin eta lurzoruaren kutsadurarekin. Ibilbide horietan, besteak beste, aukera dago erleek fruta-arboletan nola egiten duten lan zuzenean eta bertatik bertara

ikusteko, baita polinizazioa nola gauzatzen den jakiteko edo frutak nondik lortzen diren ezagutzeko ere.

HELBURUAK

- Ingurumenaren eta nekazaritza ekologikoaren gaineko ezagutza sustatzea.
- Ikastetxeei laguntzea beren hezkuntza-curriculumak zeharkakoak izan daitezen; horretarako, hainbat programa dituzte prestaturik: bisita aurreko eta ondoko jarduerak, neurriria egindako jarduerak, irakasleentzako prestakuntza, eta Eskola Agenda 21en inguruko ingurumen-proiektuen diseinua, ezarpena eta garapena.

NORENTZAT





Edonorentzat: hezkuntza-zentroak, elkarteak, udalak edo nekazaritza-sindikatuak.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.

BIZKAIGANE ELKARTEA

ESNEKI-EKOIZPEN EKOLOGIKOA ETA SENTSIBILIZAZIOA

 Amets Ladislao
 Larragan Aurrekoa, s/n. 48903 Errigoiti
 946 256 215 / 608 123 750 / 665 522 750
 bizkaigane@hotmail.com
 www.bizkaigane.eus



BIZKAIGANEKO KIDE BATZUEK 'ETXALDEKO EMAKUMEAK' (1) ERAKUNDEAN PARTE HARTZEN DUTE, HAREN HELBURUAK BETETZEKO ASMOZ: FEMINISMO ELIKADURA-SUBIRANOTASUNAZ KUTSATZEA ETA NEKAZARIEN MUGIMENUDA FEMINISMOAZ KUTSATZEA.

Bizkaiganeren proiektua 1983an hasi zen, hogeitaz hamar inguruko hiru gaztek bultzatuta. Nekazaritzaren sektorean belaunaldi-erreleborik ez zegoela ikusita, alor horretan jarduten hasteko ideia otu zitzairen, baina ikuspuntu berritzaile batekin: familiako negozioa ez zenez gero, taldean lan egitea eta zuzeneko salmenta txertatzea pentsatu zuten.

2005ean, ekoizpen ekologikora egin zuten jauzi, tokiko kontsumoaren aldeko apustua eginda. Gaur egun, inguruko partikularrak eta establezimenduak dituzte bezero; tailerrak eta bisita gidatuak ere

eskaintzen dituzte, batez ere ikastetxeentzat.

HELBURUAK

Kudeaketa propioa eta asanblearioa (ez dago nagusirik), ekoizpen estentsiboa, dibertsifikazioa eta, oro har, ekoizpen- eta elikadura-eredu alternatiboa gizarteari zabaltzea.

NORENTZAT

Edonorentzat: pertsona, hezkuntza-zentro edo elkarte.

TARIFAK






Jardueraren arabera. Kontsultatu.



(1) 'Etxealdeko Emakumeak' andrazkoen talde irekia da, profil anitzekoa: baserritarrak, landa-inguruneko emakumeak eta elikadura-subiranotasunari loturiko emakumeak.

BUTROI BIZIRIK TRANTSIZIOAN

ELIKADURA JASANGARRIA, AKTIBISMOA ETA SENTSIBILIZAZIOA

 Cristian Lertxundi / Eukene Guarrotxena
 Ibaigane kalea, 10. 48100 Mungia
 946 020 636
 butroientransicion@gmail.com
 www.butroientransicion.org/conocenos



Komunitate-mugimendu buruaskia da, Uribe Butroie eskualdeko pertsonen eta lurraldearen gaitasunak aktibatzen parte hartu nahi duten norbanako eta talde guztiei irekia. Haren balioen artean, honako hauek nabarmentzen dira: gardentasuna ekintzetan, zainketa-lanak, jarrera positiboa, tolerantzia, erantzukizuna eta konpromiso pertsonala, konfiantza, justizia eta elkertasuna, lankidetzak, subiranotasuna, autogestioa, jardueretan gustura aritzea, erabakitze askatasuna eta autonomia politikoa.

Beren proiektuak eta jarduerak hiru arlotan biltzen dituzte: elikadura, ingurumena eta komunitatea. Elikaduraren arloan, produktu ekologikoak, tokikoak, artisautzakoak eta bidezko merkataritzakoak kontsumitzeko talde bat kudeatzen dute. Hitzaldiak, ikastaroak eta produktu-dastaketak antolatzen dituzte. Harremanetan daude antzeko beste talde batzuekin, eta proiektu iraunkor eta eraldatzaileak bultzatzen dituzte, hala nola eskola-jantoki autogestionatuak.

**BUTROI BIZIRIK TRANTSIZIOAN
TALDEAK LAN EGITEN DU
BERE BAITAKO ARLO GUZTIETAN
IKUSPEGI FEMINISTA
TXERTATZEKO, ERRAZTASUN
-ETA AHALDUNTZE-
PROZESUEN BIDEZ.**

HELBURUAK

- Eraldaketa pertsonala eta soziala, guztion onerako.
- Tokian tokiko ekonomia eta bizimoduak berreskuratzea.
- Elikadura-, energia- eta teknologia-subiranotasuna, ingurumenarekiko harmonian.

NORENTZAT






Pertsona eta talde guztientzat, baldin eta bizitzaren iraunkortasunerako norabide berri bat ezagutzeko edota abiatzeko interesa badute.

TARIFAK

Elkarte-kuota: 5 € eta 10 € artean (hilean).
Jardueraren arabera. Kontsultatu.

EL POBALEKO BURDINOLA MUSEOA

PROZESATZEA, BURDINGINTZA ETA TRADIZIOA

 Silvia Rubio
 El Pobal Auzoa, Muskiz BI-2701 errepidea 23 Km
 629 271 516
 info@elpobal.com
 www.bizkaikoa.bizkaia.eus/elpobal

 **Bizkaia**
*el pobaleko burdinola
ferrería de el pobal*

Burdinolaren inguruan ekoizpen-multzoa dago, honako elementu hauek osatua: olagizonen etxebizitza (jatorrian, dorretxe baten itxura zuena), errota (garia eta artoa ehotzeko bi harri parerekkin), ogi-labea, ortuak eta mendiak (ikatzez eta egurrez hornitzeko tokiak).

Multzo monumentalak, aldiz, honako hauek biltzen ditu: dorretxea (XVI. mendean eraikia, estilo gotiko berantiarrean), errota, ubidea eta antapara, tunel hidraulikoa, tailerra (mailua eta guzti), ingudea, galdaketa-labea, bulegoa, sutegia, ikaztegia, biltegiak, ukuiluak, bi ogi-labe eta zubi zaharra. Haren inguruan, gaur egun, banbu-baso txiki bat dago.

Hainbat jarduera eskaintzen dituzte, hala nola bisitak edo tailerrak, aukeran.

HELBURUAK

- Burdinaren antzinako lanketak paisaia nola eraldatu zuen azaltzea.
- Industria hidraulikoaren eta elikaduraren zenbait elementu erlazionatzea.

NORENTZAT

Edonorentzat.

TARIFAK

Jardueraren arabera, 1 € eta 2 €-ren artean.






INFORMAZIO GEHIAGO

http://issuu.com/el_pobal



JAUREGIBARRIA BASERRIA

NEKAZARITZA EKOLOGIKOA, DIBULGATZIOA ETA HEZKUNTZA

 Jauregibarria Baserria
 Jauregibarria Auzoa, 48340 Amorebieta-Etxano
 946 271 594
 info@ekolurra.eus
 www.ekolurra.eus



Jauregibarria baserria, XVIII. mendean eraikia eta XIX. mendearen hasieran berritua, EKOLURRAREN egoitza da (Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua). Egoitzan, bi zeregin nagusi betetzen dituzte: Euskadiko ekoizpen ekologikoa kontrolatzea eta ziurtatzea, batetik; eta produktu ekologikoen ekoizpena eta kontsumoa sustatzea, bestetik.

Halaber, 'Lurzorua' hezkuntza- eta sentsibilizazio-programa garatzen dute, 10 eta 14 urte bitarteko ikasleei zuzendua. Lur emankorra zaintzearen eta mantentzearen garrantzia zabaltzen lagundu nahi du, hark ematen dizkigun onura ugariak (baita haren galerak dakartzan arazoak ere) azalduta. Jarduera didaktiko horren bidez, eskola-komunitateari ezagutarazi nahi zaio baserritarrek nolako konpromisoa hartzen duten ekoizpen ekologikoaren aldeko hautua egitean: lur emankorra zaintzea, eta elikagai osasungarriagoak, naturalagoak zein elikagarriagoak ekoiztea, elikadura-sistema iraunkorra eraikitzen laguntzeaz bat.

EKOLURRA, EUSKADIKO NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOAREN KONTSEILUA, EUSKADIKO ELIKAGAI EKOLOGIKOEN ZIURTAGIRIA KONTROLATZEN DUEN ERAKUNDEA DA.

HELBURUAK

- Nekazaritzaren, abeltzaintzaren eta eraldaketa ekologikoaren ezaugarri nagusiak modu erraz eta didaktikoan ezagutaraztea.
- Ikasleen gaitasun zientifikoak hobetzea.

NORENTZAT






Ume eta nerabeentzat.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.

LURMENA ORTUA

NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

-  Oihane Rodríguez / Mikel Etxegarai
-  Batiz Auzoa, z/g. 48116 Fruiz
-  669 661 093 / 610 351 276
-  lurmenaortua@gmail.com
-  <https://lurmena.wordpress.com>



Lurmena Butroe ibaiaren ondoko ortu polit bat da, non sasoiko barazki-mota guztiak landatzen diren modu agroekologikoan. Lan egiteko modua ingurunearekin integratzean oinarritzen da, ekosistema eta nekazaritza-paisaia atsegina sortzeko eta denonak diren baliabideak —hala nola ura, lurra eta haziak— arduraz eta errespetuz kudeatzeko asmoz.

Ikasleentzako eta familientzako bisitak eta jarduerak eskaintzen dituzte. Halaber, barazki ekologikodun saskiak prestatzen dituzte nahi duenarentzat.

HELBURUAK

- Lurra lantzea, ingurumena errespetaturik.
- Baratze dibertsifikatuei eta biodibertsitateari balioa ematea.
- Ortuaren mundua hurrei hurbiltzea
- Ohitura-aldaketek eta sasoiko elikagaien kontsumoaz kontzientziaztea.
- Interesa duten pertsonei barazki ekologikoak helaraztea, saski-sistemaren bidez.

NORENTZAT

Ikasle eta familientzat.






TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.



MASKILU KONTSERBAK

NEKAZARITZA EKOLOGIKOA ETA SUKALDARITZA

 Nadia Ayuso / Mar Garrote
 Ermitabarri 10. 48499 Zeberio
 600 664 224 / 647 602 203
 maskilukontserbak@gmail.com
 <https://maskilukontserbak.org/maskilu>



Kontserba-industria da, Arratia-Nerbioi eskualdeko ekoizle eta baserritarren sorkuntza kolektiboaren fruitu, gure ortuetako produktuak ikuspegi agroekologikotik eraldatzeko asmoz. Irabazi-asmorik gabeko elkarte da, eta eskualdeko ekoizleek parte hartzen dute bertan, eskuz egiten baitituzte kontserbak eta marmeladak, beren soberakinei irtenbidea emateko. Horrek baserritarren ekoizpena dibertsifikatzen laguntzen du, eta osagarria da nekazaritzako diru-sarreretarako.

Gainera, Maskiluk kanpoko prestaketa-zerbitzua eskaintzen du bazkide ez diren pertsonentzat, baldin eta sasoiko produktuak ontziratatu edo haiekin marmeladak egin nahi badituzte. Halaber, bisitak jasotzen dituzte euren proiektuaren berri emateko eta esperientzia partekatzeko. Horrez gain, elkartrukeak egiten dituzte lantegi kolektiboekin esperimentatzen ari diren beste autonomia-erkidego batzuekin, irakasle eta ekoizleentzako prestakuntzaren osagarri gisa, haiek ere antzeko balioak dituzten proiektuak eraikitzen ari baitira.

LURRA IKUSPEGI AGROEKOLOGIKOTIK LANTZEN DUTE, NEKAZARIEN JAKINTZA TRADIZIONALA BERRESKURATZEN LAGUNTZEAREN, ETA BEREN ZEREGIN GUZTIETAN IKUSPEGI FEMINISTA ETA ZAINKETA-LANEN INGURUKOA TXERTATURIK.

HELBURUAK

- Gune bat prestatzea, edozein pertsonak (autokontsumorako baratzeak, komunitarioak eta ekoizleak) bere sasoiko barazkiak eta frutak urte osoan ontziratatu ahal izateko.
- Inguruko baserriek elikagaien kontserbazioari buruz dituzten ezagutzak berreskuratzea eta duintzea, eta errezeta zein kontserba-modu sortzaileak ikertzea eta berritzea.
- Agroekologia eta tokian tokiko ustiategiak sustatzea, nekazaritzaren aldeko apustua eginda nekazaritza-eredu industrialaren aurrean.

NORENTZAT


Edonorentzat.

TARIFAK

Kontsultatu.

OROZKOKO MUSEOA

ETNOGRAFIA

 Orozkoko Museoa
 Zubiaur Plaza, z/g. 48410 Orozko
 946 339 823
 museoa.orozko@bizkaia.org
 www.orozkomuseoa.eus



Museo interaktibo eta parte-hartzailea da, non haurrek ikas dezaketen ikus-entzunezko baliabideekin dibertitzen diren bitartean edo maketekin jolasten diren bitartean. Hiru solairu ditu, gai bana islatzeko. Bisitaldia beheko solairuan hasten da, Orozko haranaren historia historiaurretik gaur egunera arte zeharkatzeko, bai eta inguruan hitz egiten zen, eta oraindik ere hitz egiten den, euskararen ezaugarriak ezagutzeko ere.

Lehen solairuan, haraneko ondare historikoaren elementu esanguratsuak ikus ditzakegu; horiek erakusten dute nolakoa zen bailarako bizimodu tradizionala, zelako garrantzia zuen ibaiak energia-iturri gisa eta norainoko erabilera zuen burdinola zein errota ugaritan, bai eta Orozkoko antzinako elikaduran, nekazaritzan eta artisautzan ere. Bigarren solairuko gaia Gorbeiako giza presentzian oinarritzen da, non egurgile, ikazkin eta artzainak nabarmentzen diren. Horrela, badago Orozko haranaren iragana modu argi, atsegin eta erakargarrian berreraikitzea.

Tailer eta jarduera hauek eskaintzen dituzte:

- “Okin, egun batez” tailerra: museoak Pablo Azkoagaren okindegirako bisita eskaintzen du. XVIII. mendekoa da, eta artisau-ogia egiten da bertan. Tailer horretan ogia modu tradizionalan egiten ikasiko duzu, eta, laberatu ondoren, etxera eraman ahal izango duzu.
- Pedalezko tailerra: jarduera ludikoa eta didaktikoa da, Kalaka Jokuak gunean. Tailerrak gauza primitiboak eta gaur egungoak lotzen ditu.

HELBURUAK

- Egungo belaunaldiei gure arbasoen historia eta kultura ezagutaraztea.
- Ingurumenarekiko zaintza eta errespetua transmititzea.

NORENTZAT






Edonorentzat.

TARIFAK

Sarrera zein bisita gidatuak dohainik dira.

ORTUTIK AHORA

AGROEKOLOGIA, FORMAIZIOA ETA GIZARTE-ERALDAKETA

 Sergio González
 San Bartolomé Auzoa, 48350 Busturia
 621 011 540 / 627 588 349
 info@ortutikahora.es
 <https://ortutikahora.wordpress.com/>



**BORROKA FEMINISTA BABESTU,
DEFENDATU ETA ALDARRIKATZEN
DUTE, M8aren MODUKO JARDUERETAN
ERA KONTZIENTEAN PARTE HARTUTA.**

Ortutik Ahora irabazi-asmorik gabeko elkarte da, eta elikadurari buruzko kontu guztiak ikuspegi agroekologikotik lantzen ditu. Nekazariak, sukaldariak, nutrizionistak eta hezitzaileak osatzen dute; euren helburua da elikadura-sistemaren, osasunaren, kontsumoaren eta nutrizioaren inguruan kontzientzia eta kultura agroekologiko berria sortzea.

Elikadura arduratsuen, kontzientearen, osasuntsuen, iraunkorren, bidezkoaren eta sortzailearen alde egiten dute. Inguruko lau produktorekin batera, Ortutik da Gernikako Allende Salazar ikastetxeko jangelaren hornitzailea; Lurgozo Urdaibaiko Kontsumitzaileen Elkartea (Ajangiz) ere hornitzen dute beren produktuekin. Hainbat jarduera garatzen dituzte, hala nola haurrentzako sukalde- eta baratze-kanpamentuak, sukaldaritzako eta ortuko eskolaz

kanpoko jarduerak, birziklatze profesionaleko tailerrak, sukaldaritzatailerrak (non produktua bera den protagonista) eta sukaldaritzat alternatiboko teknikak (Raw sukaldaritzat, hartzigarriak...). Horrez hain, ENEEKekin kolaboratzen dute 'Ekolurra' aldizkarian.

HELBURUAK

- **Ekoizpena:** Busturian, Urdaibaiko Biosfera Erreserbaren bihotzean, ortu ekologiko bat dute. ENEEKen egiaztaturik dago, eta janariz hornitzen ditu sukalde, tailer eta beren gainerako jarduerak.
- **Eraldaketa soziala:** bertako sukaldaritzat bidea da baratze- eta barazkiei irteera emateko, bai eta modu eraginkorra ere jendartea sentsibilizatzeko elikadura-, osasun- eta kontsumo-eredu berri baten alde.
- **Prestakuntza:** elikadura-subiranotasuna, feminismoa, biodibertsitatea eta lankidetzat oinarri hartuta lantzen dute hezkuntza.

NORENTZAT

Edonorentzat.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.

PEWMA LURRETIK ETXERA

AUTOKONSTUMOA ETA NEKAZARITZA EKOLOGIKOA



Pewma Lurretik Etxera



Mentxakane Baserria, 48610 Urduliz



652 319 137 / 688 844 954



pewmabaserria@gmail.com



Pewma Lurretik Etxera (Lurretik zeure Etxera) hurbileko ekoizpenean oinarritzen da; tratamendu ez oso inbaditzaileak erabili eta lurreko produktuak saltzen ditu: arrautza, barazki, marmelada eta okela ekologikoak. Bizimodu osasuntsu eta naturala aldarrikatzen dute, bereziki elikadurari dagokionez; horrela, elikadura-ohitura berriak sortzen dituzte, kontsumitzen dugunarekin kontzienteak eta kritikoak.

Honako hauek egiten dituzte: nekazaritza eta manei u ekologikoa, bisita gidatuak baserrira (ereiteko jarduera, hamaiketakoa eta hitzaldia), lurraren eta bertako produktuen, barazkien eta animalien kulturarteko manei u ekologikoa eta zuzeneko salmenta.

HELBURUAK

- Nekazaritza-mundu komunitarioa ikusaraztearen alde jarduten du.
- Landa-mundua protagonista izango duen eredu-aldaketaren defentsa, iraunkortasunean, ingurumenaren kontserbazioan eta tokiko garapenean oinarritutako beste ikuspegi batetik.

- Berezko izaeradun ekoizpenak garatzea eta aprobetxatzea. Nekazaritza eta abeltzaintza ekologikoak ekoizpen masiboaren ereduaren alternatiba gisa ezarrita, jatorrira itzultzea lurraren erabileraren antzinako jakituria zoragarriari esker.

NORENTZAT

Edonorentzat.

TARIFAK

Kontsultatu. Aukeratzen den dastaketaren (2 aukera daude), bisitari-kopuruaren eta bisitaren iraupenaren arabera dira.



SUSTRAIAK CATERINGA

CATERING BEGETARIANO ETA AGROEKOLOGIKOA

-  Sustraiak Catering Koop. Elk. Txikia
-  Deustuibarra, 47. 48014 Bilbao
-  645 739 433 / 645 046 005
-  info@sustraiakcatering.com
-  www.sustraiakcatering.com



Kukutza gaztetxean hasi zenetik (2009an), Sustraiak Cateringen proiektua pixkanaka aldatzen joan da. Ekitaldietarako eta herri-bazkarietarako cateringean aritzeaz eta kontsumo-taldeak hornitzeaz gain, prestakuntza-lerro bat ere badute sukaldaritza begetarianoan eta beganoan; gertuko produktuak, sasoikoak eta kalitatezkoak erabiltzen dituzte, denok modu osasungarrian eta kontzientean elikatzen ikas dezagun.

**HURRENGO HELBURUETAKO BAT
'ETXALDEKO EMAKUMEAK'
ELKARTEKO KIDE IZATEA DA.**

Ikastaroak eta tailerrak ematen dituzte (iraupen desberdinetakoak eta gai askoren inguruan), betiere elikadura-subiranotasuna eta agroekologia ardatz hartuta: basa-sukaldaritza jangarria, landare-hanburgesak, sasoiko sukaldaritza, glutenik gabeko sukaldaritza,

sukaldaritza makrobiotikoa eta energetikoa, gourmet-sukaldaritza begetarianoan, sukaldaritza sendagarria...

HELBURUAK

- Sukaldaritza-teknikak, egosteko estiloak eta animalia-jatorriko osagairik gabeko elaborazioak ezagutaraztea.
- Elikadura eta kontsumoa kontzienteago pentsatzea (ingurunearekin, gure gorputzekin eta emozioekin).
- Sukaldaritzari eta elikadurari buruzko ezagutzak eskuratzea, nork bere burua zaindu eta bere osasuna kudea dezan.
- Gure plateretan, sormena eta aniztasuna sustatzea, errezeta zapoetsu eta askotarikoen bidez.

NORENTZAT





Edonorentzat.

TARIFAK

Tailer bakoitzaren arabera.
Kontsultatu.

TXARAMELA PASTA

NEKAZARITZA EKOLOGIKOA, SUKALDARITZA ETA HEZKUNTZA

 Ainara Baguer / Izaskun Urbaneta
 La Cadena Auzoa, 10. 48150 Muskiz
 605 738 783 / 605 728 385
 info@txaramelakoop.eus
 <https://txaramelakoop.eus>



Txaramela Pasta merkatuaren agroindustrialaren alternatiba gisa sortu zen, elikadura-burujabetzarantz eta Lurraren defentsarantz urratsak egiteko asmoz. Sortzaileak emakume bi dira, zientzia-karreretan lizentziatuak; ingurumen-hezkuntzaren jardueran elkarrekin lan eginda, antzinako ur-errotak batzuz biziberritzea erabaki zuten. Elikadura-eta ingurumen-hezkuntzako eskola bat sortu dute lehengo kultura eta tradizioek bizirik iraun dezaten, galduz joan baitira ur-errotak eta zerealen ereintza desagertu ahala.



**EKIMEN HONEN SORTZAILEAK
'ETXALDEKO EMAKUMEAK'
ELKARTEKO KIDE DIRA.**

Heldu eta haurrentzako tailerrak eta jarduerak eskaintzen dituzte.

HELBURUAK

- Antzinako ogibide bat berreskuratzea (zerealak ehotzea), eta egungo premia bat betetzea (pasta ekoiztea), gaur egun pasta baita gure etxeetan gehien kontsumitzen diren elikagaietako bat.
- Elikadura-pasta modu agroekologikoan ekoiztea, eta biztanleriaren hainbat sektoreentzako material didaktikoak diseinatzea eta ematea, kontzientzia sortzeko eta ingurumenarekiko errespetuan oinarritutako balio berriak transmititzeko.

NORENTZAT

Edonorentzat.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.

VISTA ALEGRE BASERRIA

NEKAZARITZA ETA ABELTZINTZA EKOLOGIKOAK ETA PROZESATZEA

 Helen Groome
 Matienzo Auzoa, 30. 48891 Karrantza
 654 145 154
 info@vistaalegre.com
 www.vistaalegrebaserria.com



Vista Alegre baserrian mende bat baino gehiago eman dute behi-esnea ekoizten eta saltzen. Helen Groomek zuzentzen du nekazaritza-ustategia, autokontsumorako ekoizpen-aniztasun tradizionalari eutsita (barazkiak, frutak, oilaskoak, txerriak, untxiak eta ardiak), eta, aldi berean, esne-ekoizpenean espezializatu da, merkatura begira.

apiriletik, baserri ekologikotzat dago egiaztatuta, baita bertan egiten dituzten produktuak ere.

HELBURUAK

- Abeltzaintza-jardueraren ingurumen- eta gizarte-iraunkortasuna handitzea, ohiko ekoizpenetik ekoizpen ekologikora igarota.
- Esnea ustategian bertan eraldatzea.
- Esnea, jogurtak eta gaztak zuzenean saltzea kontsumitzaileei.

NORENTZAT

Edonorentzat.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.

INFORMAZIO GEHIAGO

Heldu eta haurrentzako tailer eta jarduerak eskaintzen dituzte.

Kontsultatu hemen:

www.vistaalegrebaserria.com/index.php/eu/ikastetxeak.

SORTZAILEA, HELEN GROOME, DENETIK DA: ORTUZAINA, AMA, GEOGRAFOA, EHNE EUSKAL NEKAZARIEN SINDIKATUKO AHOLKULARIA ETA TRANSGENIKORIK GABEKO EUSKADI PLATAFORMAKO KIDEA.

Karrantza haranean dago (Bizkaia). 2011z geroztik, beren esnea pasteurizatu eta jogurtak zein gazta egiten dituzte baserrian bertan, horretarako berariaz eraikitako gaztandegi-lantegian. Beren esnearekin bakarrik egiten dute lan, eta kalitatea lehenesten dute. 2013ko

GIPUZKOA



BEIZAMAKO INGURUMEN ATERPETXEA

HEZKUNTZA ETA LANDA-AISIALDI ARDURATSUA

 Beizamako Ingurumen Aterpetxea
 Eskola Zaharra, 20739 Beizama
 630 181 994
 beizamabizia@gmail.com
 www.beizamakoaterpetxea.com



ESKUALDEKO PROIEKUETAN PARTE HARTZEN ETA LAGUNTZEN DUTE, ELIKADURA-SUBIRANOTASUNAREN ETA GIZARTE-KOHESIOAREN ESPARRUAN, IKUSPEGI FEMINISTAZ.

Beizamako udal zerbitzu publikoa da, Bizia kooperatibak kudeatzen duena. Esperientziak eskaintzen dituzte, landa-inguruneari eta horrek gizartearentzat duen garrantziari balioa emateko asmoz; horretarako, baliabide gisa, aterpetxeko instalazioak, Beizamako natura-ingurunea eta nekazarien lankidetzak erabiltzen dituzte. Ildo horretan, landa-turismo arduratsuko, iraunkortasunerako ingurumen-hezkuntzako eta garapen komunitarioko esperientziak garatzen dituzte:

- Hezkuntza-programak eta ikasleentzako egonaldiak (Haur Hezkuntza, Lehen Hezkuntza eta Bigarren Hezkuntzarako).
- Bisita gidatuak baserrietara, bertako produktuak dastatzeko: Arreta, Idiazabal Jatorri Deitura duen artzain-gazta; Urki, Basatxerri txerrien hazkuntza estentsiboa; Leunda,

Limousin arrazako behi-aziendaren abeltzaintza; Aleka bioelkartea, hazien artisau-ekoizpen ekologikoa; Aitzalde, baserri tradizionala eta dibertsifikatua; Urkizahar, mahastizaintza eta txakolin ekologikoa (Getaria Jatorri Deitura); eta Agiñondo, artisau-ogi ekologikoa.

- Ibilbide gidatuak Naturan eta ondare-elementuen artean: 'Siente el bosque' eta 'Beizamaren ahotsa'.
- Tailer gastronomikoak: ogia eta gozogintza egitea
- Jolas kooperatiboak eta ludotekak.

HELBURUAK

Hezkuntza -eta familia- aisialdiko esperientziak eskaintzea Beizama ingurunean, tokiko elikagaiak ekoizteko gaitasuna ezagutarazteko; horrek pertsonak bultzatuko ditu jokabide eta balio bidezkoago eta iraunkorragoen arabera bizitzera, bai eta ingurumena errespetatzera eta kide garen komunitatea indartzen laguntzera ere.

NORENTZAT

Edonorentzat.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.

BEIZAMA ARTZAI GAZTA

ABELTZAINZA JASANGARRIA ETA SENTSIBILIZAZIOA



Patxi Otaegi / Idoia Leonet



Caserío Arreta. 20739 Beizama



943 815 951 / 670 784 586



arreta@artzai-gazta.net



www.beizamagazta.com



Patxi Otaegi eta Idoia Leonet senar-emazteek zuzentzen dute Beizama Gaztandegia, Arreta baserrian. Kokapen estrategiko batean dago, mendi baten tontorrean; ikuspegi panoramiko zoragarriak ditu, bai eta larre bikainak ere; faktore horrek ahalbidetzen du bertako ardiek kalitate handiko esnea ematea.

Azken urteotan, mundu osoko hainbat lehiaketatan saritu dituzte haien gaztak. Salmentak Euskal Herriko azoketan eta Gipuzkoako dendetan egiten dituzte; beren baserrian ere bai, asteko egun guztietan. Estatuko edozein tokitara ere bidaltzen dituzte.

HELBURUAK

Kalitate goreneko gaztak egitea, artisau-printzipioak, ezagutza eta berrikuntza bateraturik, beti ere ingurumena ahalik eta gehien errespetatuta.

NORENTZAT

Ordubeteko bisita gidatuak talde itunduekin; aukera dago ukuilua, jezteko aretoa, museoa eta denda bisitatzeko.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.



EKAIN SAGARDOA

NEKAZARITZA EKOLOGIKOA ETA SENTSIBILIZAZIOA

 Aitor Eizmendi
 Astotxiki Bidea, 4. 20740 Zestoa
 649 326 428
 ekainsagardoa@gmail.com
 <https://ekainsagardoa.wordpress.com>



Hamarkada bat baino gehiago daramate sagardo ekologikoa egiten, eta aurten sagar-zuku pasteurizatua eta sagardo-ozpina egiten ere hasi dira. Familia-proiektu honek baratzea, oiloak eta fruta-arbolak ere baditu, dena Iruretxiki baserrian. Beti izan dute argi ingurunea errespetatu behar dutela, naturako baliabideak ahalik eta modurik egokienean erabili behar dituztela kalitatezko produktuak ekoizteko.

Arbasoen tradizioa eta gaur egungo aurrerapen teknologikoak uztarturik,

naturarekin bat egiten dute lan, ongarririk, pestizida kimikorik, genetikoki eraldatutako organismorik eta gehigarri artifizialik erabili gabe. Lotura estua dute Ekaingo kobazuloarekin, haien familiaren jatorria Sastarrain baserrian baitago, koba horren sarreratik oso gertu.

HELBURUAK

- Nekazaritza-eredu iraunkorra bultzatzea eta ekosistemaren osasuna indartzea
- Sagarrondoak lantzea eta sagardo ekologikoa egitea baserrian bertan.
- Tokiko produktuak eta baserriak bizi izan duen eraldaketa ezagutaraztea: ekoizpen konbentzionaletik ekologikora.
- Bisita gidatuak egitea, beren lana eta proiektuaren historia ezagutzera emateko; topaketa horiek dastatze batekin amaitzen dira.

NORENTZAT






Interesa duen edonorentzat.

TARIFAK

Jardueraren eta taldearen arabera. Kontsultatu.

ELIKAGUNEA

ELIKADURA JASANGARRIA ETA SENTSIBILIZAZIOA

-  Elikagunea. Artxara Koop. Elk. Txikia
-  Plaza Nagusia 11, Azpeitia
-  688 688 696
-  info@elikagunea.eus
-  <http://elikagunea.eus/>



Proiektu kooperatiboa da, zeinak lehen sektorea indartzea duen helburu, tokiko elikagaiak sustatuz eta Euskadiko kontsumo-eredua aldatuz. Azpeitia erdigune gisa hartuta, 150 kilometroko erradioan ekoitzitako lehengaiak biltzen ditu Elikaguneak. Toki horretan denda, harategia eta sukaldea daude.

Baina, saltokia izateaz gain, dastatzeko eta hezteko zentroa izateko bokazioa ere badu. Horretarako, era guztietako ekimenak egiten dituzte: adibidez, baserritarren jakiak aurkeztu eta dastatu, sasoiko produktuekin egindako errezetak eskaini, sukaldaritza-ikastaroak, 'showcooking' saioak, kontsumo iraunkorrari buruzko hitzaldiak, bisitak hainbat ekoizleren baserrietara, eta haurrentzako tailer praktikoak.

**PROIEKTU HERRITARRA DA,
LANKIDETZAN, EUSKARAREN
BULTZADAN, BERDINTASUNEAN
ETA ZERO HONDAKINEN
FILOSOFIAN OINARRITUA.**

HELBURUAK

Bertako produktuei balioa ematea, lehen sektorea indartzea, herritarrei informazioa ematea, kontsumo-ohiturak aldatzea sentsibilizazio-lanen bidez, tokiko ekonomian eragitea, eta herriko merkatua eta bizitza suspertzea.

NORENTZAT



Interesa duen edonorentzat.

TARIFAK

Jardueraren eta taldearen arabera. Kontsultatu.

IGARTUBEITI BASERRI MUSEOA

SENTSIBILIZAZIOA ETA HEZKUNTZA

 Igartubeiti Baserri Museoa
 Ezkio Bidea, z/g. 20709 Ezkio-Itsaso
 943 722 978 / 943 725 107
 igartubeiti@gipuzkoa.eus
 www.igartubeitibaserria.eus



**GENERO-IKUSPEGIA DUTEN
JARDUERAK EGITEN DITUZTE,
ERAKUSKETA TEMATIKOEN BIDEZ,
ETA, URTERO-URTERO,
MARTXOAREN 8a OSPATZEN DUTE.**

Igartubeiti baserri-dolarea da, XVI. mendean eraikia eta euskal herriaren ondare kulturalaren parte. XVII. mendean hasieran bizi izan zuen unerik oparoena, garai horretan, handitu ondoren, bizimodu eta lanmolde berrietara egokitzeko eraldaketa garrantzitsu bat izan baitzuen. Jatorrizko egitura egurrezkoa du, oso ondo kontserbatua; eta barnean sagardodolare handi bat daukanez, Euskal Herriko baserri interesgarrienetako bat da.

Baserria izaki, ingurune naturala izan du beti baliabide nagusi. Horregatik, arkitektura herrikoia adibide bat baino askoz gehiago da. Baserritarrek, beren lanaren bidez, paisaia gizatiartu dute bertan, inguratzen gaituenari forma eta zentzua emateko eta

oraindik ere indarrean dauden kultura-balioak sortzeko.

HELBURUAK

Duela lau mendeko euskal baserri baten barruko bizimodua nolakoa zen esperimentatzea, bere argiztapen, altzari eta lanabes originalekin, bai eta usain eta lurrinekin ere.

NORENTZAT

Eskola-umeak eskola-orduetan, kultura- eta aisialdi-elkarteak, laguntaldeak eta familiak.

TARIFAK

Orokorra, 3 €. Ikasleentzat, 2,50 €.

IRURE TXIKI BASERRIA

MIKROBASERRI KOLEKTIBO EKOLOGIKOA

-  Joxe Ramón Agirre / Arrate Otaegi
-  Letea, 36. 20737 Errezil
-  675 711 907 / 648 023 455 / 639 712 796
-  irurebaserria@gmail.com
-  <http://bielaytierra.com/19-de-agosto-de-2019-errezil>



Duela 35 urte hasi zen dena, baserri honetako familiak Errezil barietateko sagarrondoak landatzea erabaki zuenean. Ondoren, baratzea lantzen eta ogia egiten hasi ziren; eta duela 4 urte, garia ereiten hasi ziren. Errota bat ere badute, non irina ehotzen duten. Gaur egun, lau lagunek osatzen dute Irure Txikiko lantaldea: Joxerra eta Alice baratzezaintzan, eta Edurne eta Tomke okintzan. Baratzeak 15.000 metro koadroko azalera du, eta sagardorako lursailak hektarea bat dauka.

Hasieratik bertatik argi izan zuten ustiategiak ekologikoa izan behar zuela. Zuzeneko salmenta egiten dute Azpeitian eta Donostian, saskien bidez. Eta astero egoten dira Villabonako azokan. Halaber, tailerrak eta bisitak egiten dituzte ikastetxeekin, urte osoko jarduera-planifikazioa eginda.

HELBURUAK

- Naturarekin batera errespetuz bizitzea.
- Bizitzaren ziklo naturala imitatzea, ahalik eta aztarna gutxien utziz eta gure nekazaritza-jardunbideetan zirkuluak itxiz.

- Nekazaritza txikia eta hurbilekoa mantentzea.
- Baserria bizirik mantentzea, gure bailarako nekazaritza-tradizioari eutsiz.
- Elikagai mota ugari eskaintzea.
- Gure praktikei buruz hausnartzen jarraitzea, errealitate sozial eta naturaletara egokituz.

NORENTZAT

Edonorentzat.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kontsultatu.



IZTUETA BASERRIA

ABELTZAINZA JASANGARRIA ETA SENTSIBILIZAZIOA

-  Iztueta Baserria
-  Lazkao-Mendi Auzoa. 20210 Lazkao
-  667 947 173 / 626 701 330
-  iztueta@iztueta.eus
-  www.iztueta.eus

– 1925etik –
iztueta
—
esnetan bizi gara

Iztuetako helburu nagusietako bat da bertako balioak eta bizimodua gizarteratzea; horretarako, bisita gidatuak antolatzen dituzte baserria ezagutzeko.

Iztuetan esperientzia zabala dago metatuta, bertan belaunaldi askok lan egin baitute Frisoi eta Fleckvich arrazetako esne-behiekin. Iraunkortasunarekin eta ingurumenarekin konprometituta, arreta berezia ematen diete abereen elikadurari eta ongizateari, txahalak jaiotzen direnetik produktuak kontsumitzailearenera iritsi arte. Horrela, kalitate bikaineko esnea eta esnekiak lortzen dituzte.

HELBURUAK

- Modu iraunkorrean ekoiztiko produktu osasungarri eta gozoak eskaintzea.
- Etengabeko hobekuntzak eta ingurumenaren onerako jokabide egokiak sustatzea.

NORENTZAT

Edonorentzat.

TARIFAK

Umeei, 3 €. Helduei, 5 €.



KARABELEKO

NEKAZARITZA EKOLOGIKOA ETA SENTSIBILIZAZIOA



Odei Artutxa



Portu Auzoa, 34. 20120 Hernani



943 557 524 / 688 632 646



otarrak@karabeleko.org



www.karabeleko.org



Karabeleko finka esperimentalda da, nekazaritza ekologikoan aitzindaria; Agifes, Blasenea eta kimu Bat taldeen ahaleginak batuta sortu zen. Irabazi-asmorik gabeko elkarte baten bidez, baratzezaintza ekologikoaren ekoizpen- eta kontsumo-kultura sustatzen dute.

Herritar guztiei eta, bereziki, baratzezaintza ekologikoaren sektore profesionalari irekia dago; Karabeleko programan, baratzezaintzako zenbait espezie eta barietateren eta beste produktu batzuen portaera aztertzen dute, Kantauri isurialdeko ekoizle ekologikoei aholkuak eman ahal izateko. Heldu eta haurrentzako tailer eta jarduerak eskaintzen dituzte.

HELBURUAK

- Ingurumena errespetatzea.
- Pertsonentzako baldintza egokiak eta berdintasuna bermatzea.
- Tokiko merkataritza-harremanak, kontsumoa eta ekonomia sustatzea.
- Balio horiek gizartean zabaltzea eta ereitea, prestakuntza-ikastaroen eta bisita gidatuen bidez.

GAIXOTASUN MENTALA DUTEN PERTSONEN NORMALIZAZIOAN ETA GIZARTERATZEAN LAN EGITEN DUTE; BAI ETA KALITATEZKO ZERBITZUAK ALDARRIKATU ERE, OSASUN MENTALEKO ARAZOAK DITUZTEN PERTSONEN ZEIN HAIEN FAMILIEN BIZI-KALITATEA HOBETZEKO.

Karabeleko finka esperimentalda da, nekazaritza ekologikoan aitzindaria; Agifes, Blasenea eta kimu Bat taldeen ahaleginak batuta sortu zen. Irabazi-asmorik gabeko elkarte baten bidez, baratzezaintza ekologikoaren ekoizpen- eta kontsumo-kultura sustatzen dute.

Herritar guztiei eta, bereziki, baratzezaintza ekologikoaren sektore

NATUR ESKOLA BIZIA

HEZKUNTZA ETA TRADIZIOA



Josune Epelde



Santa Bárbara Errepidea, z/g. 20700 Urretxu



630 702 587



info@naureskolabizia.com



www.natureskolabizia.com

Natur Eskola Bizia proiektu gogotsua da, Goierriko hainbat baserriarrek bultzatua. Helburu nagusia da herritarrek bertatik bertara jakitea nork ekoizten dituen baratzeko eta baserriko elikagaiak, nortzuek kontserbatzen dituzten tradizioak eta artisautza, eta nortzuek zaintzen duten paisaia. Ingurumen-hezkuntzako ekimena da, iraunkorra eta zeharkakoa, pentsamolde topikoak hautsi eta jendea hausnarketara bultzatu nahi duena.

Jarduerak 3 eta 6 ordu artekoak izaten dira, eta baserrietan bertan edo inguruetan egiten dira, hala nola Aikur Ezti Museoan, Pott Keramikan, Ordiziako Azokan, Baztarrika Baserrian, Igartubeiti Baserri Museoan eta Hariztizabal Baserrian.

Baserriarrek berek diseinatu, zuzendu eta dinamizatzen dituzte askotariko jarduerak: adibidez, marmelada edo ogia egitea, artzaintzaren historia ezagutzea, erleen bizitza sozialaren bitxikeriak eta erlezaintzaren aplikazioak ezagutzea, baserrien eraikuntza, eskuak humusez edo

buztinez zikintzea barazkiak landatzean edo zeramikazko artelanak sortzean, edota abarkak jostea.

HELBURUAK

Museo -eta interpretazio- baliabideak, ongi hornitutako tailerrak eta kalitatezko materialak eskaintzea.

NORENTZAT

Eskola-umeentzat (eskola-orduetan), kultura- eta aisialdi-elkarte, laguntalde eta familientzat.



TARIFAK

Goierriko jendearentzat, jardueraren arabera: eskola-umeak, 2 eta 3,5 euro artean; helduak, 3, 5-6 €

Beste eremu batzuetakoentzat, jardueraren arabera: ikasleak, 4 eta 7 € artean; helduak, 7-12 €

SAKONA PROIEKTU AGROEKOLOGIKOA

AGROEKOLOGIA ETA SENTSIBILIZAZIOA

 Ioritz Igarataundi / Aioa Etxebarria
 Komuntzo Baserria, Izarraitz Auzoa. 20730 Azpeitia
 618 225 277
 sakonaetxaldea@gmail.com
 www.facebook.com/sakonaetxaldeekologikoa



Sakona Proiektu Agroekologikoa egitasmoak modu ekologikoan lantzen ditu landa-inguruneko hainbat alor, hala nola artzaintza, nekazaritza eta produktuen eraldaketa. 100 ardi inguru dituzte, eta haiei esker esne pasteurizatua eta gatzatua (txokolatzekoa eta naturala) ekoizten dituzte, sasoian sasoikoa.

Baratzeak ere badituzte (1,5 hektarea kanpoko baratzean, eta 1.800 m² negutegikoan), non barazkiak diren protagonistak. Hainbat salmenta-bide dituzte: tokiko merkatua, asteroko saskiak eskualdean, eta lau denda.

Bestalde, etxean dituzten fruituak aprobetxaturik, marmeladak egiten dituzte beren eraldaketa-txokoan. Urtero-urtero, eskola eta udalekuetako haur askoren bisitak jasotzen dituzte.

HELBURUAK

- Lehen sektorea sustatzea, baserriak bizirik mantentzeko.
- Osasuna zaintzea, kontsumo ekologikoaren bidez.
- Tokiko merkataritza sustatzea, produktuak hainbat lekutara salduz.
- Baserriko bizitza kaletarrei hurbiltzea, hurrengo denboraldietan haiei naturaz gozatzeko aukera emanda.
- Ororen gainetik, lurra zaintzea eta harekin erlazionatzea (eman/hartu).

NORENTZAT

Edonorentzat; ikasle eta udalekuak.

TARIFAK







Jardueraren arabera. Kontsultatu.

INFORMAZIO GEHIAGO

<https://urolakosta.hitza.eus/2016/02/12/ioritz-igarataundi-eta-aioa-etxeberrria-sakona-baserritik-bizitzeko-dibertsifikatu-egin-behar-da/>

ZITUENE. PASTA OBRADORE KOOPERATIBOA

NEKAZARITZA EKOLOGIKOA ETA SUKALDARITZA

| | |
|---|--|
| <p> Naiara Retegi / Iker Eizagirre</p> <p> Erdiko Kalea, 10. 20100 Errenteria</p> <p> 943 535 971</p> <p> info@zituene.eus</p> <p> www.zituene.eus</p> |  |
|---|--|

ELKARLANEAN ARITZEN DIRA KOLEKTIBO FEMINISTEKIN, GAZTE-ELKARTEEKIN ETA KONTSUMO-TALDEEKIN, ELKARREKIN ABIATZEKO ELIKADURA-, ENERGIA-, TEKNOLOGIA- ETA FINANTZA-SUBIRANOTASURENTZAT.

Zituene proiektuak etxeko sukaldean egin zituen lehen urratsak. Urte pare bateko esperientziaren ondoren, eta betiere mugimendu eta kolektibo agroekologikoekin elkarlanean, bere txokoa sortu zuen Errenteriako erdigunean.

Beren lantegi txikian, artisau-pasta eta pasta ekologikoa egiten dute, maitasunez, hainbat zereal erabilia; aldameneko dendan, berriz, produktuak zuzenean saltzen dituzte. Proiektuak bi oinarri ditu: alde batetik, elikadura-subiranotasuna, eta, bestetik, gizarte-ekonomia eraldatzailea. Haien helburu eta eguneroko erabaki guztiak bi oinarri horien arabera sortzen dira. Irmoki sinesten dute ekonomia sozial eta

eraldatzailean, eta benetako alternatiba izan nahi dute jendearen bizitzak itotzen dituen egungo ereduaren aurrean. Bisitak eta pasta-tailerrak eskaintzen dituzte.

HELBURUAK

- Harreman horizontalak eta berdinzaleak sortzea.
- Kalitatezko produktuak eskaintzea, lurrarekiko eta pertsonetikiko errespetuan oinarrituta.
- Euskararen erabilera aktiboa sustatzea, bai bezeroekiko zuzeneko harremanetan, bai proiektuaren arlo pedagogikoan.

NORENTZAT

Edonorentzat.

TARIFAK

Jardueraren arabera. Kotsultatu.



BIDEZKO
ELIKADURA

VSF