

SUKARRIETA
ESKOLA
SAIAKUNTZARAKO
ZENTROA



S
U
K
A
L
D
A
R
I
T
Z
A

SESZ

Sukarrieta Eskola Saiakuntza Zentroko (SESZ) talde pedagogikoak txosten hau garatu du egonaldian zehar tailer hau garatuko duten irakasleentzat, baita ere tailer honen inguruan interesa duen edonorentzat.

Ikastetxe desberdinetako ikasleek zein irakasleek ingurumen hezkuntzako proiektuak garatzeaz gain hainbat tailer egiten dituzte astebeteko egonaldian. Tailer bakoitza bi ordutako hiru saiotan dago antolaturik, lasaitasunez garatzeko moduan.

SESZeko lan pedagogikoan ikuspegi eraikitzailea eta ebaluazioa dira oinarriak eta garrantzia handia hartzen dute, besteak beste, talde-lanak, berdinen arteko ikasketak, aniztasunaren trataerak eta irakasleak ikasleekiko duen jarrera hurbilak.

Ilido berean jarraituz, tailerraren garapenarekin irakasleek esku-hartze pedagogikoa aberasteko aukera dute.

Alde batetik, tailerretan ikastetxe desberdinetako ikasleak elkartzen dira errealitate eta kultura anitz bilduz eta horrek aniztasunaren trataeran sakontzea ahalbideratzen du. Bestetik, talde lanean aritzen dira esku lan bat eginez, eta aukera paregabea zabaltzen da berdinen arteko ikasketa bultzatu eta ikasketa esanguratsua garatzeko.

Aurkibidea

1- SARRERA.....	3
2- HELBURUAK.....	4
3- PLANGINTZA.....	5
3.1- TAILERRA SAIOZ SAIO.....	6
3.1.1 “A” PLANGINTZA (LH).....	6
• 1. SAIOA.....	6
• 2. SAIOA.....	11
• 3. SAIOA.....	14
3.1.2 “B” PLANGINTZA (DBH)	18
• 1. SAIOA	18
• 2. SAIOA	23
• 3. SAIOA	26
4- ERANSKINAK.....	30
• I ERANSKINA: “Asmoen orria”	30
• II ERANSKINA: “Arduradunen orria”	31
• III ERANSKINA: “Patata tortila”	32
• IV ERANSKINA: “Txapeldun patata tortila”	33
• V ERANSKINA: “Pizza”	34
• VI ERANSKINA: “Erroskilak”	35
• VII ERANSKINA: “Tartaletak eta gailetak”	40

1 ~ SARRERA

Historian zehar sukaldaritza oinarritzko giza jarduera izan da. Izan ere, egunero jan behar dugu eta beharra asetzeaz gain gozamina aurkitzen dugu jaterakoan. Herri guztiek neurri batean edo bestean sukaldaritza propioa garatu dute, beraien kulturen leku bat izan duena eta Euskal Herrikoan garrantzia handikoa, hain zuzen ere.

Azken urte hauetan sukaldaritza gure etxeetan izan duen lekua galtzen ari da, hainbat ohitura aldaketekin lotuta: eskola eta lantegietako jantokietan edota jatetxeetan jaten dugu, presaka ibiltzen gara eta aurrez prestatutako jakiak jaten ditugu...

Ondorioz, denbora gutxiago ematen diogu geure elikagaiak prestatzeari eta industria-prozesuak jasan dituzten gero eta produktu gehiago kontsumitzen ditugu, prestakuntza gutxi eskatzen dutenak. Produktu horiek kontserbaziorako, itxura hobetzeko... hainbat gehigarri izaten dituzte, osasun arazoak sor ditzaketelarik. Horrez gain produktu horien erabilerarekin sukaldean pilatzen den bildukin kopurua ere handitu egiten da eta zaborrak ingurumenean sortzen duen arazoa larriagotu egiten da.

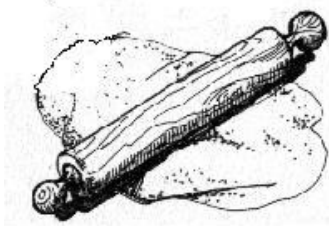


Familia bat etxean sukaldatzen

2~ HELBURUAK

TAILERREN HELBURU OROKORRAK

- Talde jardueretan aktiboki parte hartzea, norberari dagozkion ardurak erantzukizunez hartuz, norbere eta besteen ekarpenak balioetsiz eta besteekiko harreman orekatu eta eraikitzaileak sortuz, lankidetzan, errespetuan eta elkartasunean oinarritutako bizikidetzara eraikitzeko.
- Norbere elaborazio artistikoetan konfiantza garatzea, egitearekin gozatuz eta norbere garapen pertsonalari zein taldekoari egiten dizkion ekarpenak baloratuz, norbere autoestima sendotzeko eta ideia zein sentimenduen adierazpen gaitasuna hobetzeko.
- Ondasun kultural eta artistiko ezberdinak ezagutzea eta balioestea, espresiorako baliabideak modu estetiko eta sortzaile batean pertsonalizatuz, artea eta kultura ideia, sentimendu eta esperientzien adierazpen gisa ulertzeko eta baloratzeko eta ondarearen kontserbazioan eta berrikuntzan parte hartzeko.



SUKALDARITZA TAILERRAREN HELBURUAK

- Janaria prestatzean betebeharreko oinarritzko osasun, garbitasun eta antolamendu ohiturak zaintzen ikastea, arriskuak saihestuz eta jarrera arduratsuak sustatuz, bizitza osasuntsu baterako ohitura hartzeko.
- Elikagaiak prestatzeko orduan ardurak eta erantzukizunak hartzea, errezeta batetik abiatuz janaria egiteko baliabide eta teknika desberdinak erabiliz norbere autonomia garatzeko.
- Lehengaietatik abiatuz janaria etxean prestatzeak osasunean eta ingurumenean daukan garrantziaz konturatzea, osagai naturalen bitartez errezetak ekoiztuz, ohitura osasuntsuak mantentzeko, aurrerantzean osagaien aukeraketa jarrera kritikoz egiteko.
- Elikagaien prestaketa prozesuan beharrezko baliabideak erabili eta hondakinak modu jasangarrian kudeatu, baliabide guztiak neurritz erabiliz, aukera dagoenean berrerabiliz eta hondakinak sailkatuz, ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko eta aurrera eramateko.

3~ TAILERRAREN PLANGINTZA

Sukaldaritza tailerra adin desberdinetara zabaldu asmoz, eta produktuen elaborazioaren zailtasunak kontutan hartuz, plangintza desberdin bi proposatzen dira, bata Lehen Hezkuntzako (LH) ikasleekin garatzeko eta bestea Bigarren Hezkuntzako (DBH) ikasleekin aurrera eramateko.

"A" PLANGINTZA (LH)

1. SAIOA

- 1- Gelaren antolaketa
- 2- Taldearen aurkezpena
- 3- Asmoak
- 4- Gelaren aurkezpena
- 5- Arduradunen izendapena
- 6- Patata tortillaren elaborazioa
- 7- Tailerraren bilketa
- 8- Balorazioa eta dastaketa

2. SAIOA

- 1- Gelaren antolaketa
- 2- Pizzaren elaborazioa
- 3- Tailerraren bilketa
- 4- Dastaketa
- 5- Balorazioa

3. SAIOA

- 1- Gelaren antolaketa
- 2- Erroskilen elaborazioa
- 3- Poltsen prestaketa
- 4- Tailerraren bilketa
- 5- Tailerraren balorazioa

"B" PLANGINTZA (DBH)

1. SAIOA

- 1- Gelaren antolaketa
- 2- Taldearen aurkezpena
- 3- Asmoak
- 4- Gelaren aurkezpena
- 5- Arduradunen izendapena
- 6- Txapeldun patata tortillaren elaborazioa
- 7- Tailerraren bilketa
- 8- Dastaketa
- 9- Balorazioa

2. SAIOA

- 1- Gelaren antolaketa
- 2- Pizzaren elaborazioa
- 3- Tailerraren bilketa
- 4- Dastaketa
- 5- Balorazioa

3. SAIOA

- 1- Gelaren antolaketa
- 2- Tartaleta eta gaileren elaborazioa
- 3- Poltsen prestaketa
- 4- Tailerraren bilketa
- 5- Tailerraren balorazioa

3.1 PLANGINTZAK SAIOZ SAIO

"A" PLANGINTZA (LH)

1. SAIOA LH

Lagunartean gustura egon eta zerbait eginez une atseginak bizi nahi dira. Horregatik, saio honetako lehenengo momentuak garrantzitsuak izango dira hasieratik giro atsegina sortzeko eta kideen arteko harremanak finkatzen hasteko. Tailerra gauzatzeko taldekideen asmoak kontutan hartuz, taldekatze orekatuak egitea eta arduren banaketa egitea ezinbestekoak izango dira.

Sukaldaritzaren mundura hurbiltzen hasteko, saio honetan, jakien prestakuntzan izan behar diren oinarrizko osasun, garbitasun eta antolamendu ohiturak azpimarratuko dira. Baliabide eta teknika desberdinak erabiliz taldeka patata tortila bat egiteko aitzakiarekin, errezeta bat jarraitzeko pausoak lantzen dira; egin beharrekoak bananduz, lanaren ardura hartzeko eta autonomia bultzatzeko.

Saioa momentu desberdinetan bereiziko da. Hona hemen saioaren antolaketa eta garapena:

	Momentuak:	Materiala:
30 min	1. Gelaren antolaketa 2. Taldearen aurkezpena 3. Asmoak 4. Gelaren aurkezpena 5. Arduradunen izendapena	○ Asmoen orria ○ Arduradunen orria
60 min	6. Patata tortilaren elaborazioa	○ Patatak: 3 (talde bakoitzeko) ○ Arrautzak: 5 (talde bakoitzeko) ○ Olioia ○ Gatza
15 min	7. Tailerraren bilketa	
15 min	8. Balorazioa eta dastaketa	

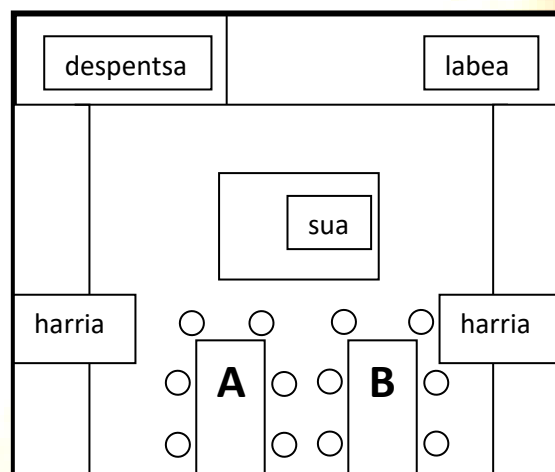
KONTUAN IZATEKOA

- Gogoratu tailerreko **GILTZAK HARTZEAZ!**

1.- GELAREN ANTOLAKETA

Tailerra hasi baino lehen gela antolatuta izatea garrantzitsua da ikasleak sartzen direnean lasaitasunez leku bat hartzen joateko eta gelan kokatzen joateko.

Tailerrean lankidetzaz, talde lana, taldekideen arteko harremanak... lantzeko aukera ematen da. Horretarako bi taldetan nahastuko dira ikastetxe ezberdinetako ikasleak. Talde bakoitzak bere tresnak eta harraska izango ditu (A eta B). (ikus irudia)

**2.- TALDEAREN AURKEZPENA**

Taldean elkartu diren ikasleak ikastetxe desberdinetakoak dira, oraindik ez dute elkar ezagutzen. Tailerreko momentuak konpartitu eta elkarlanean arituko direnez, irakasle zein ikasle bakoitzaren aurkezpena egingo da elkar ezagutzen hasteko (*nor den, zein ikastetxetako den, zein proiektutan dagoen...*).

Bestalde, ikasleek dakarten motibazio maila neurtzeko, tailerra beraiek aukeratutakoa edo gustukoa den ala ez galdetuko da. Honek taldean sor daitekeen giroa aurreikusten lagunduko du.

3.- ASMOAK

Ikasleek dituzten nahiak, interesak, helburuak... jakitea lagungarri izango da irakasleon esku-hartzea egokitzeko. Esandakoak jasotzeko, euskarri gisa, "Asmoen orria" (I Eranskina) erabiliko da.

Irakasle eta ikasleek tailer honetako asmoak elkarrekin adostuko dituzte. Horretarako honako galderak erabili ahal dira: *Zein asmo duzue tailer honetarako? Zeintzuk dira tailer honetarako dituzuen nahiak? Zer egitea espero duzue tailer honetan?...*



Asmoen tresna honekin ikasleen hainbat itxaropen eta nahi agertuko dira, baina tailerren helburuak bermatzeko interesgarria da asmo hauek ziurtatzea; *lagunak egitea, ondo pasatzea, tailerrari buruz ikastea...*

"Asmoen orria" tailerren prozesua erregulatzeke eta azken balorazioa egiteko tresna izango da.

4.- GELAREN AURKEZPENA

Tailerrean ikaslea autonomiaz mugitzeko erabiliko diren baliabide guztien aurkezpena egingo da. *Tresnak, osagaiak, suak, harraskak (harriak), garbikariak...* Non aurki ditzaketen erakusten da eta tailerraren garapena egoki joan dadin hauen ordenaren premia azaltzen da.

5.- ARDURADUNEN IZENDAPENA



Tailerraren garapena era antolatu, lasai eta ordenatuan egiteko, arduradunak izendatuko dira.

Horretarako euskarri gisa, "arduradunen orria" (II Eranskina) erabiliko da.

Saio bakoitzerako **mahai bakoitzean hiru arduradun** izendatuko dira, erantzukizuna denek hartu dezaten. Arduradun horrek egun bakoitzean bere mahaiak beharko lituzkeen osagai eta tresna guztiak mahaira ekarri, harrikoa egin, sikatu, ondoren gorde eta mahaia garbituko du.

6.- PATATA TORTILAREN ELABORAZIOA

Lanean hasi baino lehen, bakoitzak bere amantalak jantzi eta garbitasun eta higiene ohiturek duten garrantzia azpimarratu ondoren, denek eskuak garbituko dituzte.

Horrez gain, hondakinen kudeaketa egokia bultzatuko da, ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko.

Ondoren, talde bakoitzari patata tortilaren errezeta banatuko zaio. Eserita lasaitasunez irakurriko da, egin beharrak zeintzuk diren jakin ditzaten eta ostean, ardurak banatuko dira.

OSAGIAK (TALDE BAKOITZEKO)

- **Patatak:** 3
- **Arrautzak:** 5
- **Olio**
- **Gatza**

TRESNAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Frijigailua
- Labana
- Ura
- Zapi bat
- Mozteko ohola
- Ontzi sakon bat
- Plater bat
- Tenedorea
- Zartagina

PROZEDURA:

- 1.- Patatak zuritu, uretan garbitu eta zapi batekin lehortu.
- 2.- Mozteko ohol gainean patatak dadotxoetan zatitu eta plater batean ipini.
- 3.- Ontzi sakon batean arrautzak irabiatu.
- 4.- (*Irakasleak egiteko*) Frijigailuan patatak frijitu (10 minutu gutxi gorabehera).
- 5.- Patata frijituak irabiatutako arrautzekin nahastu eta gatza bota (utzi pixka batean ondo nahastu daitezen).
- 6.- Zartaginean olio pixka bat berotu.
- 7.- (*Irakasleak egiteko*) Olio bero dagoenean, bota bertara arrautza eta patata nahasketa.
- 8.- (*Irakasleak egiteko*) Alde batetik eginda dagoenean irauli kontu handiz plater batera, bota berriro zartaginean.
- 9.- Itxaron beste aldetik eginda egon arte eta platerretera atera.

KONTUTAN HARTU BEHARREKOA

- Ikasle bakoitzak patata erdi zuritu eta zatituko du.
- Piztu frijigailua patatak zuritzen hasten direnean (150º C).
- Patata frijitu eta irabiatutako arrautza nahasteari gatza bota.
- Patatak bi txandatan frijitzen dira, 10 minututan frijitzen dira.
- Irakasleak irauliko ditu tortillak zartaginean.

7.- TAILERRAREN BILKETA

Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea, lehortzea eta txukun uztea.

Hondakinen kudeaketa egokia bultzatzeko eta ikasleek ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko, saioan sortutako hondakinak sailkatu eta dagozkien edukiontzietara eramango dira.

ORGANIKOAK: arrautza, patata...	Konposterara bota (sukaldaritza tailerraren eraikinaren atzeko aldera)
PAPERA ETA KARTOIAK	Edukiontzi urdinera bota
BESTE ONTZIAK: plastiko, lata...	Edukiontzi horira bota

8.- BALORAZIOA ETA DASTAKETA

Saio bakoitza bukatzean tailerra baloratuko da. Momentu honi dagokion denbora eskaintzea garrantzitsua izango da.

Bestalde, norberak prestatutako janariak jateak ematen duen satisfazioaz gozatzea ere nahi da; beraz, mahai inguruan elkartu eta tortila zati bana dastatzen duten bitartean saioaren balorazioa egingo da.

Balorazio hau erabilgarria izango da beraien asmoak betetzen doazen, adostutakoa aurrera doan, zaila egin zaien, gustatu zaien... ikusteko eta horrela, hurrengo saioetan irakasleon interbentzio pedagogikoa egokitzeko.

2. SAIOA

Jakien prestakuntzan izan behar diren oinarritzko osasun, garbitasun eta antolamendu ohiturak gogoratuko dira arriskuak saihesteko. Horrez gain, hondakinen kudeaketa egokia bultzatuko da, ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko.

Janaria etxean egiteak daukan garrantziaz ohartzeko, osagai naturalekin eta errezeta bat jarraituz pizza bat egingo da. Saio honetan ere lanak elkarren artean bananduz eta, lanaren ardura hartzean eta autonomia bultzatzean indarrak jarritz.

Hurrengo orrialdeetan plangintzaren azalpen zehatzagoak garatzen dira:

	Momentuak:	Materiala:
10 min	1. Gelaren antolaketa	
70 min	2. Pizzaren elaborazioa	○ Hegaluze lata bat ○ Piper gorriak lata txikia ○ Gazta birrindua: 100g. ○ Olibak (lata erdia) ○ Irina: 250g. ○ Legamia poltsatxo bat ○ Gatz ○ Ura: 125ml. ○ Olio ○ Tipula zuri erdi bat ○ Latako tomate naturala: 500g.
20 min	3. Tailerraren bilketa	
20 min	4. Balorazioa eta dastaketa	

1.- GELAREN ANTOLAKETA

Atzoko talde berdinetan banatu eta egun horretako arduradunak nortzuk diren ikusi eta gero, amantala jantzi, eskuak garbitu eta talde bakoitzari saio honetako errezeta banatuko zaio.

2.- PIZZAREN ELABORAZIOA

Saio honetan pizza bat egingo da; beraz, mahai inguruan eserita errezeta lasaitasunez irakurriko da eta ardurak banatuko dira.

OSAGIAK (TALDE BAKOITZEKO)

Orea egiteko

- **Irina:** 250g.
- **Legamia:** poltsatxo bat
- **Gatza:** koilarakadatxo bat
- **Ur epela:** 125ml.
- **Olio:** 2 koilarakada

Orea betetzeko

- **Olio:** 4 koilarakada
- **Tipula:** erdia
- **Gatza:** pixka bat
- **Latako tomatea naturala:** 500g.
- **Piper gorriak:** lata txikia
- **Hegaluze lata**
- **Gazta birrindua:** 100g.
- **Olibak:** pote erdia
- **Oreganoa**

TRESNAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Labea
- Lapikoa
- Labana
- Plater bat
- Ohola
- Zartagina bere taparekin
- Tenedorea
- Pizza molde
- Pure egiteko ("txinoa")

PROZEDURA:

piztu labea 200°C tan

Tomate saltsa egiteko...

- 1.- Lapiko batean 4 koilarakada olio, zatitutako tipula eta gatz apur bat berotzen jarri.
- 2.- Tipula bigunduta eta gorrituta dagoenean tomatea gehitu eta eragin. Zipritinik bota ez dezan tapa jarri.
- 3.- Tomatea prest dagoenean pure-egitekotik (txinotik) pasatu.

Pizza orea egiteko...

- 4.- Bol handi batean egurrezko koilara erabiliz irina, legamia eta gatza nahastu.
- 5.- Ur epela eta olio gehitzen joan eta ondo eragin orea lortu arte (orea eskuetan ez dela itsasten konprobatu behar da).
- 6.- Mahaia irinez hautseztatu eta eskuz oratzen jarraitu.
- 7.- Pizza molde olio igurtzi eta bertan orea zabaldu.
- 8.- Mahaia garbitu.

Pizza betetzeko...

- 9.- Hegaluzea eta piperrak plater batean zatitu (*hegaluze latako olio, frijigailu ondoko kristalezko potera bota*).
- 10.- Orearen gainean tomate geruza lodi bat zabaldu eta gazta birrinduekin estali.
- 12.- Hegaluze eta piper zatiak gainetik bota, olibekin apaindu eta oreganoz hautseztatu.
- 13.- (*Irakasleak egiteko*) Labera sartu 200° C-tan ipini eta 10 minutu igarotzen direnean, labean dauden 2 pizzak lekuz aldatu: bata, gora eta bestea, behera. Guztira 25 minutu edota guztiz eginda egon arte.

KONTUTAN HARTU BEHARREKOA:

- Ezertan hasi aurretik piztu labea 200º C-tan.
- Kontutan izan tomate saltsa eta pizza orea aldi berean prestatu behar direla.
- Tomate saltsa lapikoetan egingo dugu, inoiz ez zartaginean.
- Pizza labean dagoen bitartean ikasleek garbiketa egin, hondakinak sailkatu eta errezetak apainduko dituzte.

3.- TAILERRAREN BILKETA

Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea eta txukun uztea. Hondakinak sailkatu eta dagozkien edukiontzietara eraman.

Hondakinen kudeaketa egokia bultzatzeko eta ikasleek ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko, saioan sortutako hondakinak sailkatu eta dagozkien edukiontzietara eramango dira.

ORGANIKOAK: tipula, irina...	Konpostetara bota (sukaldaritza tailerraren eraikinaren atzeko aldera)
PAPERA ETA KARTOIAK	Edukiontzi urdinera bota
HEGALUZE LATAKO OLIOA	Frijigailu ondoko kristalezko potera bota
BESTE ONTZIAK: plastiko, lata...	Edukiontzi horira bota

4.- BALORAZIOA ETA DASTAKETA

Saio bakoitza bukatzean tailerra baloratuko da. Momentu honi dagokion denbora eskaintzea garrantzitsua izango da.

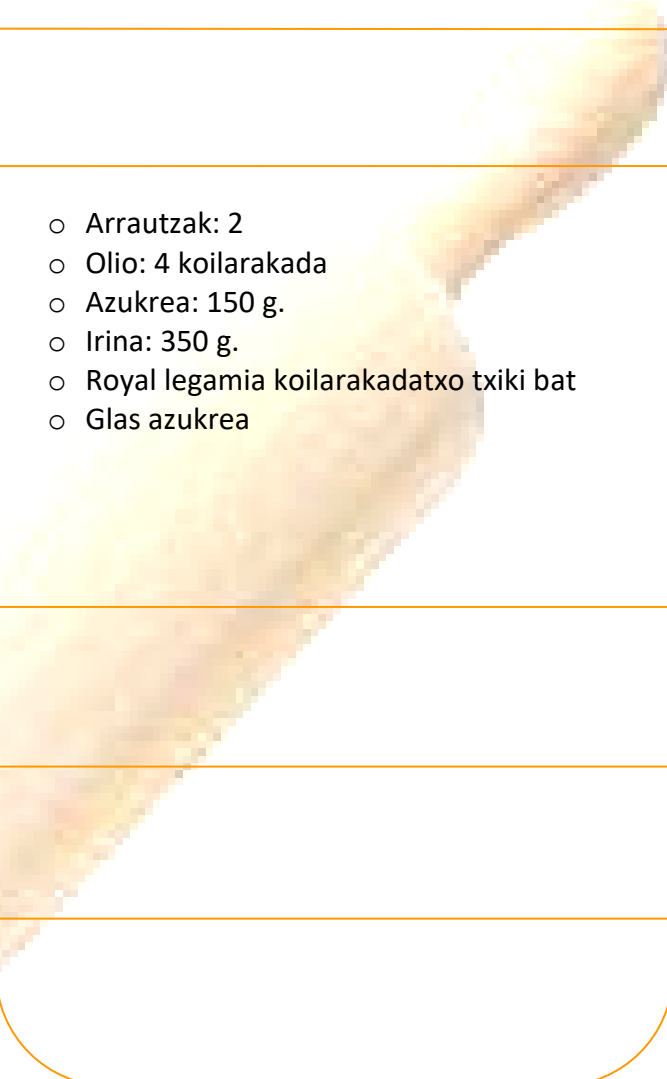
Bestalde, norberak prestatutako janariak jateak ematen duen satisfazioaz gozatzea ere nahi da, beraz, mahai inguruan elkartu eta pizza zati bana dastatzen duten bitartean saioaren balorazioa egingo da.

Balorazio hau erabilgarria izango da beraien asmoak betetzen doazen, adostutakoa aurrera doan, zaila egin zaien, gustatu zaien... ikusteko eta horrela, hurrengo saioetan irakasleon interbentzio pedagogikoa egokitzeko.



3. SAIOA LH

Hirugarren saio honetan janaria etxean egiteak duen garrantzia azpimarratuko da aurrerantzean tailerretik kanpo ere sukaldean jarrera osasungarri eta arduratsuak izan ditzaten eta ikasitako errezetak nahiz beste edozein errezeta autonomiaz garatu ahal izateko.

Momentuak:		○ Materiala:
10 min	1. Gelaren antolaketa	 ○ Arrautzak: 2 ○ Olio: 4 koilarakada ○ Azukrea: 150 g. ○ Irina: 350 g. ○ Royal legamia koilarakadatxo txiki bat ○ Glas azukrea
60 min	2. Erroskilen elaborazioa	
15 min	3.- Tailerraren bilketa	
15 min	4. Poltsen prestaketa	
20 min	5. Tailerraren balorazioa	

1.- GELAREN ANTOLAKETA

Atzoko talde berdinetan banatu eta egun horretako arduradunak nortzuk diren ikusi eta gero, amantala jantzi, eskuak garbitu eta errezeta jarraituz martxan hasiko dira.

2.- ERROSKILEN ELABORAZIOA

Saio honetan erroskilak egingo dira, beraz, mahai inguruan eserita daudela errezeta lasaitasunez irakurriko da eta lanak banatuko dira.

OSAGIAK (TALDE BAKOITZEKO)

- **Arrautzak:** 2
- **Olio:** 4 koilarakada
- **Azukrea:** 150 g.
- **Irina:** 350 g.
- **Royal legamia:** koilarakadatxo txiki bat
- **Azukre hautsa** (glass)

TRESNAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Frijigailua
- Sardexka
- Ontzi sakona
- Koilara
- Koilaratxoa

PROZEDURA:

- 1.- Ontzi sakon batean arrautzak ondo irabiatu.
- 2.- Azukrea eta olio gehitu. Irabiatzen jarraitu bitsa atera arte.
- 3.- Irina neurtu, legamia gehitu (ez bota kafe koilarakadatxo bat baino gehiago, bestela masa desegin egiten da) eta nahastu. Ondoren, pixkanaka pixkanaka aurreko nahasketari gehitzen joan.
- 4.- Koilara batekin eragin eta masa itsatsiko balitz, irin gehiago gehitu.

Frijigailua 150° C-tan piztu

- 5.- Nahasketa mahai gainera bota eta eskuekin lantzen hasi ore on bat lortu arte, itsasten baldin bada irin apur bat gehitu.
- 6.- Erroskilak egin (txikiak eta lodiak), bakoitzak 3-4 eta papera jarrita daukan erretilu batean ipini zabal-zabal.
- 7.- (*Irakasleak egiteko*) Olio bero dagoenean, erroskilak frijitu baina pilatu gabe (3-4 minutu nahikoa dira).
- 8.- Frijigailutik ateratzerakoan paperarekin estalitako erretilu baten gainean utzi eta azukre hautsa bota gainetik.

KONTUTAN HARTU BEHARREKOA:

- Gutxi gorabehera 40 erroskila ateratzen dira. Ez dute izan behar oso handiak eta eraztunak ondo itxita geratu behar dira frijitzeko apurto ez daitezen.
- Erroskilak elaboratzen ari diren bitartean frijigailua piztu 150° C-tan. Bero dagoenean, erroskilak frijigailuaren sarean ipini, bata besteari gainean pilatu gabe.
- Frijigailuan dauden erroskilei buelta emateko sardexka erabili.
- Txanda bakoitzak 3-4 minutu beharko ditu eta bitartean garbiketa egin, batu, hondakinak sailkatu eta errezetak apaindu.
- Erroskilak hoztu direnean plastikozko poltsan gorde eta poltsa hau, apaindutako paperezko poltsa handian sartu; gero, etxera eramateko egindako errezetekin batera.
- Sailkatutako hondakinak hartu eta dagokien lekuetan bota.

3.- TAILERRAREN BILKETA

Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea eta txukun uztea.

Hondakinen kudeaketa egokia bultzatzeko eta ikasleek ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko, saioan sortutako hondakinak sailkatu eta dagozkien edukiontzietara eramango dira.

ORGANIKOAK: arrautza, irina...	Konpostetara bota (sukaldaritza tailerraren eraikinaren atzeko aldera)
PAPERA ETA KARTOIAK	Edukiontzi urdinera bota
BESTE ONTZIAK: plastiko, lata...	Edukiontzi horira bota

4.- POLTSEN PRESTAKETA

Gaurko sukaldatzea bukatu eta gero, paperezko poltsak eta etiketak banatuko zaizkie ikasleei: etiketak dekoratu ditzaten eta gero poltsan itsas ditzaten. Poltsak eta beharrezko arkatzak, borragomak, margoak, errotulkiak... talde bakoitzari dagokion zonako kajoian daude. Egindako erroskilak behin hoztu ondoren, plastikozko poltsetan sartuko dira eta poltsa hau paperezko poltsa barruan egindako errezetekin batera etxera eramateko.

Ikasle bakoitzak, bere poltsa kutxan gordeko du. Tailerreko irakasleak kutxa hau irakasle gelan utziko du azken egunean etxera eramateko prest gera daitezen.



5.- TAILERRAREN BALORAZIOA

Hiru saioak bukatzean tailerra baloratuko da. Momentu honi dagokion denbora eskaintzea garrantzitsua izango da, lehenengo saioan adostutako asmoak bete diren, adostutakoa aurrera eraman den, zaila egin zaien, gustatu zaien, nola sentitu diren... jakiteko, eta ondoren tailerrean beharrezkoak diren aldaketak egiteko eta irakasleon interbentzio pedagogikoa egokitzeko.

"B" PLANGINTZA (DBH)

1.SAIOA DBH

Lagunartean gustura egon eta zerbait eginez une atseginak bizi nahi dira. Horregatik, saio honetako lehenengo momentuak garrantzitsuak izango dira hasieratik giro atsegina sortzeko eta kideen arteko harremanak finkatzen hasteko. Tailerra gauzatzeko taldekideen asmoak kontuan hartuz, taldekatze orekatuak egitea eta arduren banaketa egitea ezinbestekoak izango dira.

Sukaldaritzaren mundura hurbiltzen hasteko, saio honetan, jakien prestakuntzan izan behar diren oinarriko osasun, garbitasun eta antolamendu ohiturak azpimarratuko dira. Baliabide eta teknika desberdinak erabiliz taldeka patata tortila bat egiteko aitzakiarekin, errezeta bat jarraitzeko pausoak lantzen dira egin beharrekoak bananduz, lanaren ardura hartzeko eta autonomia bultzatzeko.

Saioa momentu desberdinetan bereiziko da. Hona hemen saioaren antolaketa eta garapena:

	Momentuak:	Materiala:
30 min	1. Gelaren antolaketa 2. Taldearen aurkezpena 3. Asmoak 4. Gelaren aurkezpena 5. Arduradunen izendapena	○ Asmoen orria ○ Arduradunen orria
60 min	6. Txapeldun patata tortilla	○ Patatak: 3 (talde bakoitzeko) ○ Arrautzak: 8 (talde bakoitzeko) ○ Olio ○ Gatza ○ Piper lata txikia ○ Hegaluze lata ○ Berakatz ale bi
15 min	7. Tailerraren bilketa	
15 min	8. Balorazioa eta dastaketa	

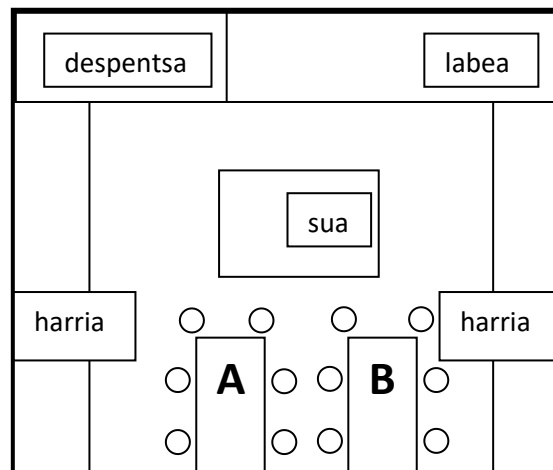
KONTUAN IZATEKOA

- Gogoratu tailerreko **GILTZAK HARTZEA!**

1.- GELAREN ANTOLAKETA

Tailerra hasi baino lehen gela antolatuta izatea garrantzitsua da ikasleak sartzen direnean lasaitasunez leku bat hartzen joateko eta gelaren egiturari kokatzen joateko.

Tailerrean lankidetzak, talde lana, taldekideen arteko harremanak... lantzeko aukera ematen da. Horretarako bi taldetan antolatuko dira ikasleak. Talde bakoitzak bere tresnak eta harria izango ditu (A eta B). *(Ikus irudia)*

**2.- TALDEAREN AURKEZPENA**

Taldean elkartu diren ikasleak ikastetxe desberdinetakoak dira, oraindik ez dute elkar ezagutzen. Tailerreko momentuak konpartitu eta elkarlanean arituko direnez, irakasle zein ikasle bakoitzaren aurkezpena egingo da elkar ezagutzen hasteko. *(nor den, zein ikastetxetako den, zein proiektutan dagoen...).*

Bestalde, ikasleek dakarten motibazio maila neurtzeko, *tailerra beraiek aukeratutakoa edo gustukoa den ala ez galdetuko da*. Honek taldean sor daitekeen giroa aurreikusten lagunduko du.

3.- ASMOAK

Ikasleek dituzten nahiak, interesak, helburuak... jakitea lagungarri izango da irakasleonekin esku-hartzea egokitzeko.

Esandakoak jasotzeko, euskarri gisa, "Asmoen orria" (I Eranskina) erabiliko da.

Irakasle eta ikasleek tailer honetako asmoak elkarrekin adostuko dituzte. Horretarako honako galderak erabili ahal dira: *Zein asmo duzue tailer honetarako? Zeintzuk dira tailer honetarako dituzuen nahiak? Zer egitea espero duzue tailer honetan?...*



Asmoen tresna honekin ikasleek hainbat itxaropen eta nahi agertuko dira, baina tailerren helburuak bermatzeko interesgarria da asmo hauek ziurtatzea; *lagunak egitea, ondo pasatzea, tailerrari buruz ikastea...*

"Asmoen orria" tailerren prozesua erregulatzeke eta azken balorazioa egiteke tresna izango da.

4.- GELAREN AURKEZPENA

Tailerrean ikaslea autonomiaz mugitzeko erabiliko diren baliabide guztien aurkezpena egingo da. *Tresnak, osagaiak, suak, harraskak, garbikariak...* Non aurki ditzaketen erakusten da eta tailerraren garapena egoki joan dadin hauen ordenaren premia azaltzen zaie.



5.- ARDURADUNEN IZENDAPENA



Tailerraren garapena era antolatu, lasai eta ordenatuan egiteko, arduradunak izendatuko dira.

Horretarako euskarri gisa, "arduradunen orria" (II Eranskina) erabiliko da.

Saio bakoitzerako **mahai bakoitzean arduradun bi** izendatuko da, erantzukizuna denek hartu dezaten. Arduradun horrek egun bakoitzean bere mahaiak beharko lituzkeen osagai eta tresna guztiak mahaira ekarri, harrikoa egin, sikatu, ondoren gorde eta mahaia garbituko du.

6.- TXAPELDUN PATATA TORTILA

Lanean hasi baino lehen, bakoitzak bere amantalak jantzi eta garbitasun eta higiene ohiturek duten garrantzia azpimarratuaz denek eskuak garbituko dituzte.

Ondoren, talde bakoitzari patata tortilaren errezeta banatuko zaio eta eserita lasaitasunez irakurriko da egin beharrekoak jakiteko eta ostean lanak banatuko dira.

TORTILA EGITEKO OSAGIAK (TALDE BAKOITZEKO)

- **Patatak:** 3
- **Arrautzak:** 5
- **Olio**
- **Gatza**

TXAPELA PRESTATZEKO OSAGIAK (TALDE BAKOITZEKO)

- **Arrautzak:** 3
- **Hegaluze lata**
- **Piper lata txikia**
- **Berakatz aleak:** 2

TRESNAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Frijigailua
- Labana
- Ura
- Zapi bat
- Ohola
- Ontzi sakon bat
- Plater bat
- Tenedorea
- Zartagina
- Kirten luzedun lapikoa

PROZEDURA:

piztu frijigailua 150° C-tan

Patata tortilla egiteko...

- 1.- Patatak zuritu, uretan garbitu eta zapi batekin lehortu.
- 2.- Egur gainean patatak dadotxoetan zatitu eta plater batean ipini
- 3.- Ontzi sakon batean 5 arrautza irabiatu.
- 4.- (*Irakasleak egiteko*) Frijigailuan patatak frijitu (10 minutu gutxi gorabehera).
- 5.- Patata frijituak arrautzekin nahastu eta gatza bota (utzi pixka batean ondo nahastu daitezen)
- 6.- (*Irakasleak egiteko*) Zartaginean olio pixka bat berotu eta arrautza eta patata nahasketa bota.
- 7.- Alde batetik eginda dagoenean irauli kontu handiz plater batera, bota berriro zartaginera eta itxaron beste aldetik eginda egon arte.

Txapela prestatzeko...

- 8.- Bi berakatz ale zuritu eta erditik zatitu.
- 9.- Zabaldtu piper lata, ura kendu, bota piperrak plater batetara eta zati luzeetan moztu.
- 10.- (*Irakasleak egiteko*) Bi olio koilarakada bota lapikora eta berakatzak frijitu.
- 11.- Piperrak gehitu eta utzi frijitzen su baxuan 10 minututan.
- 12.- Zabaldtu hegaluze lata, kendu olio, bota plater batetara eta birrindu ondo.
- 13.- Plater batean hiru arrautza irabiatu eta gatz apur bat gehitu.
- 14.- Bota hegaluzea arrautzatara eta ondo nahastu.
- 15.- (*Irakasleak egiteko*) Tortilla egin.

Aurkezteko...

- 16.- Hegaluzearen tortilla patata tortillaren gainean ipini kontu handiz.
- 17.- Apaindu gainetik moztutako piper zatiekin.

KONTUTAN HARTU BEHARREKOA

- Ikasle bakoitzak patata erdi zuritu eta zatituko du.
- Piztu frijigailua patatak zuritzen hasten direnean (150° C)
- Patatak bi txandatan frijitzen dira, 10 minututan gutxi gorabehera.
- Irakasleak irauliko ditu tortillak zartaginean.

7.- TAILERRAREN BILKETA

Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea eta txukun uztea.

Hondakinen kudeaketa egokia bultzatzeko eta ikasleek ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko, saioan sortutako hondakinak sailkatu eta dagozkien edukiontzietara eramango dira.

ORGANIKOAK: arrautza, patata...	Konpostetara bota (sukaldaritza tailerraren eraikinaren atzeko aldera)
PAPERA ETA KARTOIAK	Edukiontzi urdinera bota
BESTE ONTZIAK: plastiko, lata...	Edukiontzi horira bota

8.- DASTAKETA ETA BALORAZIOA

Saio bakoitza bukatzean tailerra baloratuko da. Momentu honi dagokion denbora eskaintzea garrantzitsua izango da.

Bestalde, norberak prestatutako janariak jateak ematen duen satisfazioaz gozatzea ere nahi da, beraz, mahai inguruan elkartu eta tortila zati bana dastatzen duten bitartean saioaren balorazioa egingo da.

Balorazio hau erabilgarria izango da beraien asmoak betetzen doazen, adostutakoa aurrera doan, zaila egin zaien, gustatu zaien... ikusteko eta horrela, hurrengo saioetan irakasleon interbentzio pedagogikoa egokitzeko.

2.SAIOA DBH

Jakien prestakuntzan izan behar diren oinarrizko osasun, garbitasun eta antolamendu ohiturak gogoratuko dira arriskuak saihesteko. Horrez gain, hondakinen kudeaketa egokia bultzatuko da, ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko.

Janaria etxean egiteak daukan garrantziaz ohartzeko, osagai naturalen bidez eta errejeta bat jarraituz pizza bat egingo da. Saio honetan ere lanak elkarren artean bananduz eta, lanaren ardura hartzean eta autonomia bultzatzean indarrak jarritz.

Hurrengo orrialdeetan plangintzaren azalpen zehatzagoak garatzen dira:

	Momentuak:	Materiala:
10 min	1. Gelaren antolaketa	
70 min	2. Pizzaren elaborazioa	○ Irina: 250 g. ○ Legamia poltsatxo bat. ○ Gatza ○ Ura: 125 ml. ○ Olio ○ Tipula zuri erdia ○ Latako tomate naturala: 500 g. ○ Azukrea ○ Hegaluze lata ○ Gazta birrindua: 100 g. ○ Oliba pakete erdi ○ Piper gorriak lata txikia
20 min	3. Tailerraren bilketa	
20 min	4. Balorazioa eta Dastaketa	

1.- GELAREN ANTOLAKETA

Atzoko talde berdinetan banatu eta egun horretako arduradunak nortzuk diren ikusi eta gero, amantala jantzi, eskuak garbitu eta talde bakoitzari saio honetako errejeta banatuko zaio.

2.- PIZZAREN ELABORAZIOA

Saio honetan pizza bat egingo da, beraz, mahai inguruan eserita daudela errezeta lasaitasunez irakurriko da eta lanak banatuko dira.

OSAGAIK (TALDE BAKOITZEKO)

Orea egiteko

- Irina: 250 g.
- Legamia: poltsatxo bat
- Gatza: koilarakadatxo bat
- Ur epela: 125 ml.
- Olio: 2 koilarakada

Orea betetzeko

- Olio: 4 koilarakada
- Tipula: erdia
- Gatza: pixka bat
- Latako tomatea naturala: 500 g.
- Azukrea: koilarakadatxo bat
- Piper gorriak: lata txikia
- Hegaluze lata
- Gazta birrindua: 100 g.
- Olibak: pote erdia
- Oreganoa

TRESNAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Labea
- Lapikoa
- Labana
- Plater bat
- Ohola
- Zartagina eta tapa
- Tenedorea
- Pizza molde
- Pura egitekoa (txinoa)

PROZEDURA:

píztu labea 200° C-tan

Tomate saltsa egiteko...

- 1.- Lapiko batean 4 koilarakada olio, zatitutako tipula eta gatz apur bat berotzen jarri
- 2.- Tipula bigunduta eta gorrituta dagoenean tomatea gehitu.
- 3.- Eragin, tenperatura jaitsi eta tapa jarri zipritzinik bota ez dezan eta azukrea gaineratu.
- 4.- Tomatea prest dagoenean purea-egitekotik pasatu.

Pizza orea egiteko...

- 5.- Bol handi batean egurrezko koilara erabiliz irina, legamia eta gatz nahastu.
- 6.- Ur epela eta olio gehitzen joan eta ondo eragin orea lortu arte (orea eskuetan ez dela itsasten konprobatu behar da).
- 7.- Mahaia irinez hautseztatu eta eskuz oratzen jarraitu.
- 8.- Pizza molde olio igurtzi eta bertan orea zabaldu.
- 9.- Mahaia garbitu.

Pizza betetzeko...

- 10.- Hegaluze eta piperrak zatituta jarri plater batean.
- 11.- Orearen gainean tomate geruza lodi bat zabaldu.
- 12.- Tomatea gazta birrinduekin estali.
- 13.- Hegaluze eta piper zatiak gainetik bota, olibekin apaindu eta oreganoz hautseztatu.
- 14.- Labera sartu. 200° C-tan ipini eta 10 minutu igarotzen direnean, labean dauden 2 pizzak lekuz aldatu: bata, gora eta bestea, behera. Guztira 25 minutu edota guztiz eginda egon arte.

KONTUTAN HARTU BEHARREKOA:

- Ezertan hasi aurretik piztu labea 200º C-tan.
- Kontutan izan tomate saltsa eta pizza orea aldi berean prestatu behar direla.
- Tomate saltsa lapikoetan egingo da, inoiz ez zartaginean.
- Pizza labean dagoen bitartean ikasleek garbiketa egin, hondakinak sailkatu eta errezetak apainduko dituzte.

3.- TAILERRAREN BILKETA

Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea eta txukun uztea.

Hondakinen kudeaketa egokia bultzatzeko eta ikasleek ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko, saioan sortutako hondakinak sailkatu eta dagozkien edukiontzietara eramango dira.

ORGANIKOAK: tipula, irina...	Konpostetara bota (sukaldaritza tailerraren eraikinaren atzeko aldera)
PAPERA ETA KARTOIAK	Edukiontzi urdinera bota
HEGALUZE LATAKO OLIOA	Frijigailu ondoko kristalezko potera bota
BESTE ONTZIAK: plastiko, lata...	Edukiontzi horira bota

4.- DASTAKETA ETA BALORAZIOA

Saio bakoitza bukatzean tailerra baloratuko da. Momentu honi dagokion denbora eskaintzea garrantzitsua izango da.

Bestalde, norberak prestatutako janariak jateak ematen duen satisfazioaz gozatzea ere nahi da, beraz, mahai inguruan elkartu eta tortila zati bana dastatzen duten bitartean saioaren balorazioa egingo da.

Balorazio hau erabilgarria izango da beraien asmoak betetzen doazen, adostutakoa aurrera doan, zaila egin zaien, gustatu zaien ... ikusteko eta horrela, hurrengo saioetan irakasleon interbentzio pedagogikoa egokitzeko.



3. SAIOA DBH

Hirugarren saio honetan janaria etxean egiteak duen garrantzia azpimarratuko da aurrerantzean tailerretik kanpo ere sukaldean jarrera osasungarri eta arduratsuak izan ditzaten eta ikasitako errezetak nahiz beste edozein errezeta autonomiaz garatu ahal izateko.

Momentuak:		Materiala:
10 min	1. Gelaren antolaketa	○ Irina: 325 g. ○ Esnea: 200 ml. ○ Margarina: 125 g. ○ Margarina koilarakada txiki bat ○ Azukrea: 150 g. ○ 2 arrautza ○ Gatz pixka bat ○ Kanela hautsa
60 min	2. Tartaleta eta gaileren elaborazioa	
15 min	3. Tailerraren bilketa	
15 min	4. Poltsen prestaketa	
20 min	5. Tailerraren balorazioa	

1.- GELAREN ANTOLAKETA

Atzoko talde berdinetan banatu eta egun horretako arduradunak nortzuk diren ikusi eta gero, amantala jantzi, eskuak garbitu eta talde bakoitzari saio honetako errezeta banatuko zaio.

2.- TARTALETA ETA GAILETEN ELABORAZIOA

Saio honetan tartaletak egingo dira eta soberan geratzen den orea gailetak egiteko aprobetxatuko da. Mahai inguruan eserita daudela errezeta lasaitasunez irakurriko da eta lanak banatuko dira.

TARTELETEN ELABORAZIOA

TARTELETA EGITEKO OSAGIAK (TALDE BAKOITZEKO)

Irina: 250 g.
Margarina: 125 g.
Azukrea: 75 g.
Arrautza: 1
Gatza: pixka bat

TARTELETA BETETZEKO OSAGIAK (TALDE BAKOITZEKO)

Esnea: 200 ml.
Irina: 75 g.
Azukrea: 75 g.
Arrautza: 1
Margarina: koilarakada txikia
Kanela hautsa

TRESNAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Labea
- Ontzi bat
- Sardexka bat
- Tartaleta moldeak
- Platera
- Brotxa
- Pitxerra
- Erraboila

PROZEDURA:

piztu labea 200° C-tan

Tartaleta egiteko

- 1.- Ontzi batera irina bota, erdian zulo bat eginez.
- 2.- Zuloan arrautza, azukrea, gatza eta margarina bota.
- 3.- Nahastu zuloko osagaiak pixkanaka pixkanaka irinarekin.
- 4.- Eskuetan itsasten ez denean ontzitik atera eta mahai gainean oratu.
- 5.- Banatu orearen erdia taldekideen artean, estali moldeak geruza mehe batekin eta soberan dagoen ore a gorde gailetak egiteko.
- 6.- Moldeak labearen erretiluan sartu.

Tartaleta betetzeko ore

- 7.-Margarina zatitxo mikrouhin labean sartu 10 segundo urtu dadin.
- 8.-Ontzi sakon batean arrautza eta azukrea irabiatu, irina gehitu eta nahastu. Ondoren margarina urtua gehitu eta pixkanaka esnea bota dena irabiatuz (beharrezkoa baldin bada irabiagailua erabili daiteke).

Ore biak prest daudenean

- 8.-Bete tartaletak pitxerrarekin eta erretiluak labean sartu.
- 9.- 15min ostean jaitsi 175° C-tara eta beste 15 minutu itxaron.

GAILETEN ELABORAZIOA

Gailetak egiteko

- 1.-Mahai gainean irin apur bat bota, sobratu den oreari kanela hauts apur bat gehitu eta erraboilarekin zabaldu, gutxi gora behera 5mm-tako lodiera duen geruza lortu arte.
- 2.-Moldeekin gailetak ebaki, labeko erretilua margarinaz igurtzi eta gailetak bertan jarri.
- 3.-Plater batean arrautza baten gorringoa azukre koilarakada batekin irabiatu eta nahasketa honekin gailetak gainetik margotu, brotxa bat erabiliz.
- 4.-Gailetak erretiluan jarri eta labean sartu. 15-20 minututan eginda daude.

KONTUTAN HARTU BEHARREKOA:

- Piztu labea 200º C-tan.
- Tartaleta moldeak estaltzeko eman ikasleei ore bolatxo bana, 3cm-tako diametroduna gutxi gorabehera.
- Soberan geratzen den orearekin gailetak egin.
- Tartaletak eta gailetak labean dauden bitartean, ikasleek tresnak garbitu, batu, hondakinak sailkatu eta eguneko errezeta apainduko dituzte.
- Tartaletak poltsak kutxan sartu eta irakasle gelara eraman.
- Zapiak eta amantalak karroan sartu .

3.- TAILERRAREN BILKETA

Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea eta txukun uztea.

Hondakinen kudeaketa egokia bultzatzeko eta ikasleek ingurumenaren aldeko jarrerak hartzeko, saioan sortutako hondakinak sailkatu eta dagozkien edukiontzietara eramango dira.

ORGANIKOAK: arrautza, irina...	Konpostetara bota (sukaldaritza tailerraren eraikinaren atzeko aldera)
PAPERA ETA KARTOIAK	Edukiontzi urdinera bota
BESTE ONTZIAK: plastiko, lata...	Edukiontzi horira bota

4.- POLTSEN PRESTAKETA

Gaurko sukaldatzea bukatu eta gero, paperezko poltsak eta etiketak banatuko zaizkie ikasleei: etiketak dekoratu ditzaten eta gero poltsan itsas ditzaten. Poltsak eta beharrezko arkatzak, borragomak, margoak, errotulkiak... talde bakoitzari dagokion zonako kajoian daude.

Egindako tartaletak behin hoztu ondoren, plastikozko poltsetan sartuko dira eta poltsa hau paperezko poltsa barruan egindako errezetekin batera etxera eramateko.

Ikasle bakoitzak, bere poltsa kutxan gordeko du. Tailerreko irakasleak kutxa hau irakasle gelan utziko du azken egunean etxera eramateko prest gera daitezen.

5.- TAILERRAREN BALORAZIOA

Hiru saioak bukatzean tailerra baloratuko da. Momentu honi dagokion denbora eskaintzea garrantzitsua izango da, lehenengo saioan adostutako asmoak bete diren, adostutakoa aurrera eraman den, zaila egin zaien, gustatu zaien, nola sentitu diren... jakiteko, eta ondoren tailerrean beharrezkoak diren aldaketa egiteko eta irakasleon interbentzio pedagogikoa egokitzeke.

I ERANSKINA



ASMOAK



.....



.....



.....



.....

II ERANSKINA

ARDURADUNAK

	1. SAIOA	2. SAIOA	3. SAIOA
A			
B			

PATATA TORTILA

OSAGAIAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Patatak: 3
- Arrautzak: 5
- Olio
- Gatza

TRESNAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Frijigailua
- Labana
- Ura
- Zapi bat
- Ohola
- Ontzi sakon bat
- Plater bat
- Tenedorea
- Zartagina



PROZEDURA:

1. Patatak zuritu, uretan garbitu eta zapi batekin lehortu.
2. Oholaren gainean patatak dadotxoetan zatitu eta plater batean ipini.
3. Ontzi sakon batean arrautzak irabiatu.
4. Frijigailuan patatak frijitu (10 minutu gutxi gorabehera).
5. Patata frijituak arrautzekin nahastu eta gatza bota (utzi pixka batean ondo nahastu daitezen).
6. Zartaginean olio pixka bat berotu.
7. Bota bertara arrautza eta patata nahasketa.
8. Alde batetik eginda dagoenean irauli kontu handiz plater batera, bota berriro zartaginera eta itxaron beste aldetik eginda egon arte.

IV. ERANSKINA

TXAPELDUN PATATA TORTILA

TORTILA EGITEKO OSAGAIAK

(TALDE BAKOITZEKO)

- Patatak: 3
- Arrautzak: 5
- Olio
- Gatza

TXAPELA PRESTATZEKO OSAGAIAK

(TALDE BAKOITZEKO)

- Arrautzak: 3
- Hegaluze lata
- Piper lata txikia
- Berakatz aleak: 2

TRESNAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Frijigailua
- Labana
- Ura
- Zapi bat
- Ohola
- Ontzi sakon bat
- Plater bat
- Tenedorea
- Zartagina
- Lapikoa



PROZEDURA:

piztu frijigailua 150° C-tan

Patata tortila egiteko...

1. Patatak zuritu, uretan garbitu eta zapi batekin lehortu.
2. Egur gainean patatak dadotxoetan zatitu eta plater batean ipini
3. Ontzi sakon batean 5 arrautza irabiatu.
4. Frijigailuan patatak frijitu (10 minutu gutxi gorabehera).
5. Patata frijituak arrautzekin nahastu eta gatza bota (utzi pixka batean ondo nahastu daitezen)
6. Zartaginean olio pixka bat berotu.
7. Bota bertara arrautza eta patata nahasketa.
8. Alde batetik egin dagoenean irauli kontu handiz plater batera, bota berriro zartaginera eta itxaron beste aldetik egin da egon arte.

Txapela prestatzeko...

1. Zuritu bi berakatz ale eta erditik zatitu.
2. Zabaldu piper lata, ura kendu, bota piperrak plater batetara eta moztu zati luzeetan.
3. Kirten luzedun lapiko batean bi olio koilarakada bota eta berakatzak frijitu apur bat, erre gabe.
4. Gehitu piperrak eta utzi frijitzen su baxuan 10 minututan.
5. Zabaldu hegaluze lata, kendu olio, bota plater batetara eta txikitu ondo.
6. Plater batean hiru arrautza irabiatu eta gatz apur bat gehitu.
7. Bota hegaluzea arrautzetara eta ondo nahastu.
8. Tortilla egin

Aurkezteko...

9. Ipin kontu handiz hegaluzearen tortilla patata tortillaren gainean.
10. Apaindu gainetik moztutako piper zatiekin.

V. ERANSKINA

PIZZA**OSAGAIAK (TALDE BAKOITZEKO)**Orea egiteko

- **Irina:** 250 g.
- **Legamia:** poltsatxo bat
- **Gatza:** koilarakadatxo bat
- **Ur epela:** 125 ml.
- **Olio:** 2 koilarakada

Orea betetzeko

- **Olio:** 4 koilarakada
- **Tipula:** erdia
- **Gatza:** pixka bat
- **Latako tomate naturala:** 500 g.
- **Piper gorriak:** lata txikia
- **Hegaluze lata**
- **Olibak:** pote erdia
- **Gazta birrindua:** 100 g.
- **Oreganoa**

TRESNAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Labea
- Lapikoa
- Labana
- Plater bat
- Ohola
- Zartagina eta tapa
- Tenedorea
- Pizza molde
- Pura egitekoa (txinoa)

PROZEDURA:*piztu labea 200° C-tan**Tomate saltsa egiteko...*

1. Lapiko batean 4 koilarakada olio, zatitutako tipula eta gatz apur bat berotzen jarri
2. Tipula bigunduta eta gorrituta dagoenean tomate gehitu.
3. Eragin, tenperatura jaitsi eta tapa jarri zipritinik bota ez dezan.
4. Tomatea prest dagoenean puregailutik pasatu.

Pizza orea egiteko...

5. Bol handi batean egurrezko koilara erabiliz irina, legamia eta gatza nahastu.
6. Ur epela eta olio gehitzen joan eta ondo eragin orea lortu arte (orea eskuetan ez dela itsasten konprobatu behar da).
7. Mahaia irinez hautseztatu eta eskuz oratzen jarraitu.
8. Pizza molde olio igurtzi eta bertan orea zabaldu.
9. Mahaia garbitu..

*Pizza betetzeko...*

10. Hegaluzea eta piperrak zatituta jarri plater batetan
11. Orearen gainean tomate geruza lodi bat zabaldu.
12. Hegaluze, piper zatiak eta olibekin apaindu eta oreganoz hautseztatu.
13. Gazta birrindua gainetik bota.
14. Labera sartu. 200° C-tan ipini eta 10 minutu igarotzen direnean, labearen gainean 2 pizzak lekuz aldatu: bata, gora eta bestea, behera. Guztira 25 minutu edota guztiz eginda egon arte.

ERROSKILAK

OSAGAIAK (TALDE BAKOITZEKO)

- **Arrautzak:** 2
- **Olio:** 4 koilarakada
- **Azukrea:** 150 g.
- **Irina:** 350 g.
- **Royal legamia:** koilarakadatxo txiki bat
- **Glass azukrea**



TRESNAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Frijigailua
- Sardexka edo Tenedorea
- Ontzi sakon bat
- Koilara bat
- Koilaratxo bat

PROZEDURA:

piztu frijigailua 150° C-tan

1. Ontzi sakon batean arrautzak ondo irabiatu.
2. Azukrea eta olio gehitu. Irabiatzen jarraitu bitsa atera arte.
3. Irina neurtu, legamia gehitu (ez bota kafe koilaratxo bat baino gehiago, bestela masa desegin egiten da) eta nahastu. Ondoren, pixkanaka pixkanaka gehitzen joan aurreko nahasketari.
4. Koilara batekin eragin eta irin gehiago gehitu masa itsasten bada.
5. Bota nahasketa mahai gainera eta eskuekin lantzen hasi ore on bat lortu arte, itsasten baldin bada irin apur bat gehituz.
6. Erroskilak egin (txikiak eta lodiak), bakoitzak 3-4 eta papera jarrita daukan erretilu batean ipini zabal-zabal.
7. Olio bero dagoenean, erroskilak frijitu baina pilatu gabe (3-4 minutu nahikoa dira).
8. Frijigailutik ateratzerakoan paperarekin estalitako erretilu baten gainean utzi eta azukre hautsa bota gainetik.

VII. ERANSKINA

TARTALETAK ETA GAILETAK

TARTALETA EGITEKO OSAGAIAK (TALDE BAKOITZEKO)

- **Irina:** 250 g.
- **Margarina:** 125 g.
- **Azukrea:** 75 g.
- **Arrautza:** 1
- **Gatza:** pixka bat

TARTALETA BETETZEKO **OSAGAIAK** (TALDE BAKOITZEKO)

- **Esnea:** 200 ml.
- **Irina:** 75 g.
- **Azukrea:** 75 g.
- **Arrautza:** 1
- **Margarina:** koilarakada txiki bat
- **Kanela hautsa**

TRESNAK (TALDE BAKOITZEKO)

- Labea
- Ontzi bat
- Sardexka bat
- Moldeak
- Platera
- Brotxa
- Erraboila
- Pitxerra



PROZEDURA:

píztu labea 200° C-tan

Tartaleta egiteko

1. Ontzi batera irina bota, erdian zulo bat eginez.
2. Zuloan arrautza, azukrea, gatza eta margarina bota.
3. Nahastu zuloko osagaiak pixkanaka-pixkanaka irinarekin.
4. Eskuetan itsasten ez denean, ontzitik atera eta mahai gainean oratu.
5. Banatu orearen erdia taldekideen artean, estali moldeak geruza mehe batekin eta soberan dagoen ore gorde gailetak egiteko.
6. Moldeak labearen erretiluan sartu.

Tartaleta betetzeko ore

7. Ontzi sakon batean arrautza eta azukrea irabiatu, irina gehitu eta nahastu. Ondoren margarina urtuta gehitu eta pixkanaka esnea bota dena irabiatuz (beharrezkoa baldin bada irabiagailua erabili daiteke).

Ore biak prest daudenean

8. Bete tartaletak pitxerrarekin eta erretiluak labean sartu.
9. Jaitsi labeko tenperatura 200° C-tara eta 15min ostean jaitsi 175° C-tara eta beste 15 minutu itxaron

Gailetak egiteko

1.-Mahai gainean irin apur bat bota, sobratu den oreari kanela hauts apur bat gehitu eta erraboilarekin zabaldu, gutxi gora behera 5 mm.-tako lodiera duen geruza lortu arte.

2.-Moldeekin gailetak ebaki, labeko erretilua margarinaz igurtzi eta gailetak bertan jarri.

3.-Plater batean arrautza baten gorringoa azukre koilarakada batekin irabiatu eta nahasketa honekin gailetak gainetik margotu, brotxa bat erabiliz.

4.-Erretiluak berotutako labean sartu eta 15-20 minututan eginda daude.



