



# **SUKALDARITZA TAILERRA UIHP**

URDAIBAIKO INGURUMEN  
HEZKUNTZAKO PROIEKTUA

# UIHP

Urdaibaiko ingurumen hezkuntzako proiektuko (UIHP) 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 orduko hiru saiotan dago antolaturik, lasaitasunez garatzeko moduan.

UIHPeko 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. Ildo 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 eskulan bat eginez, eta aukera paregabea zabaltzen da berdinen arteko ikasketa bultzatu eta ikasketa esanguratsua garatzeko.



# AURKIBIDEA

1. SARRERA	4
2. HELBURUAK	5
3. PLANGINTZA	6
3.1. PLANGINTZA SAIOZ SAIO	7
3.1.1. 1. SAIOA	7
▪ HARVARD PLATERA	10
▪ PATATA TORTILA	11
▪ FRUTA BROTXETAK	12
3.1.2. 2. SAIOA	14
▪ GAILETA OSASUNTSUAK	15
▪ GOMINOLA OSASUNTSUAK	16
3.1.3. 3. SAIOA	18
▪ ETXEKO PIZZA	19



# I.SARRERA

Historian zehar sukaldaritza oinarrizko 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 kultura 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.



# 2. HELBURUAK

## Tailerren helburu orokorrak

- Talde jardueretan aktiboki parte hartzea, norberari dagozkion ardurak erantzukizunez hartuz, norbere eta besteen ekarpenak balioetsiz eta besteeiko harreman orekatu eta eraikitzaileak sortuz, lankidetzan, errespetuan eta elkartasunean oinarritutako bizikidetzara eraikitzeko.
- Norbere elaborazio artistikoetan konfidantza 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 helburua

- Janaria prestatzean betebeharreko oinarriko osasun, garbitasun eta antolamendhiturak zaintzen ikastea, arriskuak saihestuz eta jarrera arduratsuak sustatuz, bizitza osasuntsu baterako ohitura hartzeko.
- Elikagaiak elaboratzeko 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 elaborazio 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. PLANGINTZA

Sukaldaritza tailerra adin eta bakoitzaren egoera desberdinerara egokitutako errezetak prestatu ditugu produktuen elaborazioaren zailtasunak kontutan hartuz.

1.saioa

- 1- Gelaren antolaketa
- 2- Taldearen aurkezpena
- 3- Asmoak
- 4- Gelaren aurkezpena
- 5- Arduradunen izendapena
- 6-Sarrera
- 7- Harvard platera
- 8- Patata tortila
- 9- Fruta brotxetak
- 10- Dastaketa
- 11- Tailerraren bilketa eta dastaketa

2.saioa

- 1- Gelaren antolaketa
- 2-Gaileta osasuntsuak
- 3-Gominola osasuntsuak
- 4-Tailerraren bilketa
- 5- Dastaketa
- 6-Poltsen apainketa
- 7- Balorazioa

3.saioa

- 1-Gelaren antolaketa
- 2-Etxeko pizza
- 3-Gominolen desmoldatzea
- 4- Poltsen prestaketa
- 5-Dastaketa
- 6- Tailerraren bilketa
- 7-Tailerraren balorazioa



# 3.1 PLANGINTZAK SAIOZ SAIO

## 1.saioa

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.

Higieneari ere garrantzia handia emango zaio, bai bakoitzaren higienari, eskuak behin eta berriz garbitu...baita tresna eta elikagaien higienari.

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
30min	6.Harvard plateraren azalpena	-Harvard platera -Bandeja -Sukaldeko osagaiak
50 min	7.Patata tortilaren elaborazioa 8.Fruta brotxeten elaborazioa	-Patatak: 3 (talde bakoitzeko) -Arrautzak: 5 (talde bakoitzeko) -Olioia -Gatza -Brotxeta zotzak (1 ikasle bakoitzeko) -Fruta
20 min	9.Tailerraren bilketa  10.Tailerraren balorazioa eta dastaketa	



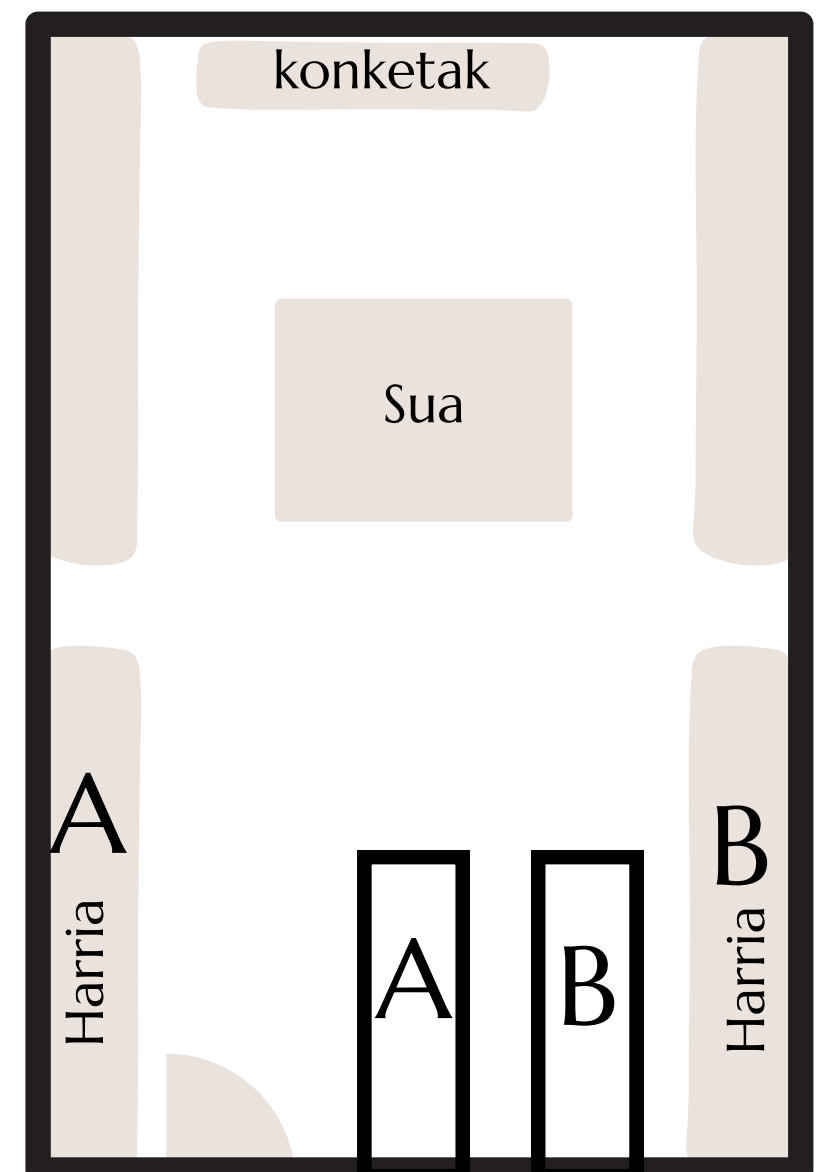
### KONTUTAN HARTU BEHARREKOAK:

- Tailerrera joan baino lehen giltza hartu.
- Tailerretik ezin da jatekorik atera (guztion segurtasunagatik, alergiak...)
- Talde guztia irtengo da momentu berean, garbitasuna guztion ardura izango da.

## 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 erregulatzeko 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” (III Eranskina) erabiliko da.

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

## 6.SARRERA

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


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

Saio bakoitzerako mahai bakoitzean behar beste arduradun izendatuko dira, erantzukizuna denek hartu dezaten (guztien izena agertu behar da). Arduradun horrek egun bakoitzean bere mahaiak beharko lituzkeen osagai eta tresna guztiak mahaira ekarri, harrikoa egin, sikatu, ondoren gorde eta mahaiak garbituko du.





## Patata tortila

6-8  40 minutu 

### Talde batek (**A taldea**)

Air Fryer-ean egingo du, beste taldeak (**B taldea**), mikrouhin labean.

### OSAGIAK

- Patatak: 3 (A) - 3 (B)
- Arrautzak: 5 (A) - 5 (B)
- Olio
- Gatza

### MATERIALA (Taldeko)

- Air fryer / Mikrouhin labea
- Ontzi sakon bi
- Labana
- Zapi bat
- Ohola
- Plater bat
- Tenedorea
- Zartagina
- Film papera

### NOLA EGIN:

1.- Patatak zuritu, uretan garbitu eta zapi batekin lehortu.

2.- Oholaren gainean patatak dadotxoetan zatitu eta plater batean ipini.

#### 3.- **A taldea:**

- Patatak olioarekin nahastu eta air fryer-ean sartu, 22 minutuz 195°-tan. Gogoratu, 5 minuturo atera eta bueltak ematea.

#### **B taldea:**

- Patatak ontzi sakon batean olioarekin nahastu eta film paperarekin estali. Film paperari zulo batzuk egin eta mikrouhin labean sartu 15 minutuz.

4.- Ontzi sakon batean arrautzak kraskatu eta irabiatu.

5.- Prest dauden patatak arrautzetara bota, gatz pixka bat gehitu eta dena nahastu.

6.- Zartaginean olio pixka bat berotu.


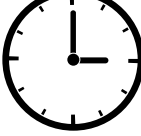
7.- Bota bertara arrautza eta patata nahasketa.

8.- Alde batetik eginda dagoenean buelta eman plater baten laguntzaz eta jarraitu egiten.

9.- Eginda dagoenean, plater batean jarri.



## *Fruta brotxetak*

12-16  10-15 minutu 

### **OSAGAIAK**

- Fruta ezberdinak (laranja, platanoa, madaria, sagarra...) hozkailuan egongo dira.

### **MATERIALA**

- Ahiztoa
- Brotxeta zotzak

### NOLA EGIN:

- 1.- Ikasle bakoitzak nahi dion frutari azala kenduko dio.
- 2.- Fruta zatitxoak egin eta brotxeta zotzetan jarri.
- 3.- Momentuan bertan jan.

## 9.TAILERRAREN BILKETA

Guztion erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea eta txukun uztea. Aulkiak batzea bakoitzaren ardura izango da .Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen betebeharra izango da gela aurkitu dugun bezala gelditzea, garbi eta txukun.

\*OHARRA: Material guztia ziku eta armairu barruan gorde beharko da. Ez utzi konketan lehortzen, mesedez.

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

ORGANIKOAK: Patata azala + arraultzak	→	Konposterara bota (sukaldaritza tailerraren eraikinaren atzeko aldera)
PAPERA ETA KARTOIA	→	Edukiontzi urdinera bota
BESTE ONTZIAK: Latak, plastikoak...	→	Edukiontzi horira bota

## 10.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.

# 3.1 PLANGINTZAK SAIOZ SAIO

## 2.saioa

Saio honetan txokolatezko txokapikak eta gominola osasuntsuak egingo dira, beraz, mahai inguruan eserita daudela errezeta lasaitasunez irakurriko da eta lanak banatuko dira.

	Momentuak:	Materiala:
5 min	1. Gelaren antolaketa	-Panela (4 koilarakada)      -Koilara txiki bat -Koko olio(3 koilarakada)      -Ontzi sakon bat -Almendra esnea (60 ml)      -Edalontzi bat -Tana (pisua) bat
50 min	2. Gaileta osasuntsuak	-Avena kopoak (190g) -Avena birrindua (75g) -Txokolate pepitak (pakete erdia)
15 min	3. Gominola osasuntsuak	-Gelatina      -Zukugailua -Laranjak      -Aiztoa -Bol-a      -Kazola -Silikonazko koilara      -Sua -Moldea
15 min	4. Tailerraren bilketa	
15 min	5. Dastaketa eta poltsa txikien prestaketa	-Poltsa txikiak
15 min	6. Poltsa handien apainketa	-Paperezko poltsa handiak
5 min	7. Balorazioa	



## Gaileta osasuntsuak

6-8  50 minutu 

Talde bakoitzak ondorengo osagaiak eta materialak erabiliko ditu:

### OSAGIAK

- Panela (4 koilaratxo)
- Stevia (Koilaratxo 1 eta erdi)
- Koko olio (3 koilaratxo)
- Almendra esnea (60 ml)
- Olo malutak (190g)
- Olo birrindua (75g)
- Txokolate pepitak (pakete erdia)

### MATERIALA

- Koilara txiki bat
- Ontzi sakon bat
- Edalontzi bat
- Tana (pisua) bat taldeko

### NOLA EGIN:

Saioa hasi aurretik, irakasleak labea 180°C-tan jarriko du beroa goitik eta behetik 

1.- Ontzi sakon batean ondorengo osagaiak nahastu:

- Panela (4 koilaratxo)
- Koko olio (3 koilaratxo)
- Stevia (Koilaratxo 1 eta erdi)

2.-Tana (pisua) eta edalontzia erabiliz ondorengo osagaiak neurtu eta ontzi sakonean gehitu:

*Esnea ml-tan eta Oloa gr-tan neurtu*

- Almendra esnea (60 ml)
- Olo malutak (190g)
- Olo birrindua (75g)
- Txokolate pepitak (pakete erdia)

3.- Osagai guztiak ondo nahastu.

4.- Talde bakoitzak bandeja bat beteko du gailetekin. Gogoratu, gaileta txikiak egin behar direla.

5.- Masa sobratuz gero, 3.bandeja bat ere erabili daiteke.

6.- Labean 22 minutuz egon behar dira gailetak. 11 minutu pasatu ostean, bandejak tokiz aldatu (goikoa behera eta alderantziz).

7.- Ikasle bakoitzak 3-4 gaileta eramango ditu etxera. Horretarako, plastikozko poltsa txikietan sartu gailetak.



## Gominola osasuntsuak

6-8  40 minutu 

Talde bakoitzak ondorengo osagaiak eta materialak erabiliko ditu:

### OSAGIAK

- 250 ml laranja zuku (5 laranja)
- Gelatina poltsa bat (10g.)
- Stevia

### MATERIALA

- Zukugailua
- Aizto 1
- Kazola bat
- Sua
- Mingaina (silikonazko koilara)
- Moldeak
- Hozkailua
- Koilara bat

### NOLA EGIN:

1.- Laranjak moztu eta zukua aterako dugu.

2.- Zukua iragazi. Stevia koilarakada bat bota.

3.- Kazola bat sutan berotzen jarriko dugu (potentzia erdira).

4.- Zuku kantitate txiki bat gehituko dugu (100 ml. ); gainerakoa, gorde egingo dugu.

5.- Irakiten hasten denean, gelatinazko poltsa bat gehituko diogu eta ondo irabiatu disolbatu arte.

6.- Nahasketa homogenea dela ikusten dugunean (grumorik gabe), gainerako zukua gehituko diogu eta sua itzaliko dugu.

7.- Nahasketa moldeetan jarri eta hozkailuan sartu 24 orduz.

8.- Asteazkenean, desmoldatu eta dastatu.

## 4.TAILERRAREN BILKETA

Guztion erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea eta txukun uztea. Aulkiak batzea bakoitzaren ardura izango da .Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen betebeharra izango da gela aurkitu dugun bezala gelditzea, garbi eta txukun.

**\*OHARRA:** Material guztia ziku eta armairu barruan gorde beharko da. Ez utzi konketan lehortzen, mesedez.

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

ORGANIKOAK: Laranja azalak	→	Konposterara bota (sukaldaritza tailerraren eraikinaren atzeko aldera)
PAPERA ETA KARTOIA	→	Edukiontzi urdinera bota
BESTE ONTZIAK: Latak, plastikoak...	→	Edukiontzi horira bota

## 5. DASTAKETA ETA POLTSA TXIKIEN PRESTAKETA

Norberak prestatutako janariak jateak ematen duen satisfazioaz gozatzea nahi da, baina ez du bertan momentuan izan behar; beraz, mahai inguruan elkartu zereal bat edo bi dastatuko du bakoitzak eta soberan gelditzen dena guztion artean banatuko da etxera poltsatxo txiki batetan eramateko asmoz.

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.

## 6.POLTSA HANDIEN APAINKETA

Bai zerealak eta gominolak etxera eraman ahal izateko paperezko poltsa bat prestatu beharko dugu. Irakasleak B taldeko azkenengo kajoian dauden paperezko poltsak hartu eta bakoitzari bat emango dio. Leku berdinean txantiloiak aurkituko ditugu. Bakoitzak bat hartu, apaindu eta poltsan itsatsiko dugu.

Zerealen poltsa txikitxo poltsa honetan sartu eta sukaldaritza tailerreko kutxa handian erreserbatuko da.

## 7.BALORAZIOA

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

# 3.1 PLANGINTZAK SAIOZ SAIO

## 3.saioa

3.eta azken saio honetan etxeko pizza egingo dugu. Elikadura osansuntsua izateari garrantzia emanez, etxeko produktuekin egindakoa izango da, horrela zer jaten ari garen jakingo dugu une oro.

	Momentuak:	Materiala:
5 min	1. Gelaren antolaketa	-Hegaluze lata bat -Gatza
0min	2. Pizzaren elaborazioa	-Piper gorriak lata txikia -Ura -Olioia -Gazta birrindua -Tipula -Olibak (lata erdia) -Latako tomate naturala -Irina -Legamia
min	3. Gominolen desmoldatzea eta poltsen prestaketa	
min	4. Dastaketa	
min	5. Tailerraren bilketa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Etiketen txantiloiak eta zintak</li><li>• Guraizeak/Artaziak</li><li>• Errotulki eta margoak</li><li>• Kola barra</li></ul>
min	6. Tailerraren balorazioa	



## Etxeko pizza

6-8  55 minutu 

Talde bakoitzak ondorengo osagaiak eta materialak erabiliko ditu:

### OSAGIAK

#### OREA EGITEKO:

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

#### OREA BETETZEKO:

- Olioia: 4 koilarakada
- Tipula: erdia
- Gatz: pixka hat
- Latako tomate naturala: 250g.
- Indiolar paparra
- Hegaluze lata
- Gazta birrindua: pakete bat.
- Olibak: sobre osoa
- Oreganoa

### MATERIALA

- Labea
- Lapikoa
- Labana
- Plater hat
- Ohola

### NOLA EGIN:

Saioa hasi aurretik, irakasleak labea 180°C-tan jarriko du beroa goitik eta behetik

#### TOMATE SALTSA EGITEK

- 1.- Lapiko batean 4 koilarakada olio, zatitutako tipula eta gatz apur bat berotzen jarri.
- 2.- Tipula bigunduta eta gorrituta dagoenean tomatea gehitu eta eragin. Zipriztinik 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 olioia gehitzen joan eta ondo eragin orea lortu arte (orea eskuetan ez dela itsasten konprobatu behar da).
- 6.- Mahaia irinez hautsezatu eta eskuz oratzen jarraitu.
7. Pizza moldean labeko papera jarri eta bertan orea zabaldu.
- 8.- Mahaia garbitu.

#### PIZZA BETETZEKO:

- 9.- Hegaluzea eta/edo indiolar paparra plater batean zatitu (hegaluze latako olioia, frijigailu ondoko kristalezko potera bota).
- 10.- Orearen gainean tomate geruza lodi bat zabaldu eta gazta birrinduarekin estali.
- 12.- Hegaluze eta/edo indioilar paparrak gainetik bota, olibekin apaindu eta oreganoz hautsezatu.
- 13.- (Irakasleak egiteko) Labera sartu 200°Ctan ipini eta 10 minutu igarotzen direnean, labean dauden 2 pizzak lekuz aldatu: bata, gora eta bestea, behera. Guztira 25 minutuz guztiz eginda egon arte

### 3. GOMINOLEN DESMOLDATZEA ETA POLTSEN PRESTAKETA

Arduradun bakoitzak bere taldeko gominolen moldea hozkailutik aterako du eta bere mahaira eramango du. Kontu handiz gominolak moldetik atera, bat dastatu eta beste guztiak poltsa txikitxoan sartuko dira etxera eraman ahal izateko. Poltsa txiki hori aurreko egunean prestatutako paperezko poltsan sartuko da eta itxi egingo da.

EZ ERAMAN POLTSAK, AZKEN EGUNEAN BEGIRALEEK BANATUKO DITUZTE.

### 4. DASTAKETA

### 5. TAILERRAREN BILKETA

Guztion erantzukizuna izango da tailerra jasotzea, dena dagokion lekuan gordetzea, erabilitako tresnak garbitzea eta txukun uztea. Aulkiak batzea bakoitzaren ardura izango da. Saioaren hasieran izendatu diren mahai bakoitzeko arduradunen betebeharra izango da gela aurkitu dugun bezala gelditzea, garbi eta txukun.

\*OHARRA: Material guztia ziku eta armairu barruan gorde beharko da. Ez utzi konketan lehortzen, mesedez.

### 6. 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

