

Gure OGIAren ezaugarriak

- Koloreari dagokionez, inoiz ez da ohiko ogia bezain zuria izango. Osoki kolore marroixka izango du eta erabilitako zerealaren arabera, ilunagoa izango da.
- Barruko mamiak, tamaina ezberdineko begi-zuloak izaten ditu.
- Dastatzerakoan, fermentazio luzearen ondorioz, zapore pixka bat azidoa izango du.
- Era egokian gorde ezkerro (zapian edo paperezko zorroan) ondo mantenduko da gutxienez hiru edo lau egunetan.



SOLAKA Baserria
Ezama Auzoa
ERREZIL
Mug. 618 01 08 47
solakabaserria@gmail.com



MOKOROA Baserria
Madariaga Auzoa
AZKOITIA
Tel. 943-85 34 29
Mug. 652 70 02 30
igorosabel@hotmail.com



IRURE TXIKI Baserria
Lelea Auzoa
ERREZIL
Tel. 943-50 00 01
Mug. 675 71 19 07
irurebaserria@gmail.com

urotagustagarri 2020



Gure OGIA

ARTISAUa ETA GERTUKOa

LEHENGAI EKOLOGIKOAK

UROLA ERDIKO OKIN ARTISAUAK SOLASALDIA ETA BASERRIKO OGI UGARIEN DASTAKETA



Oinarriak

Alea

Zereal ekologikoarekin egiten dugu lan. Nekazaritza ekologikoa naturak ematen dituen bitartekoez baliatzen da, eta ez du produktu kimiko sintetikorik edota genetikoki eraldatutako organismorik erabiltzen.

Ahalik eta gertuen aurkitzen diren ekoizleei erosten diegu alea (garia, zekalea edota espelta). Zuzeneko salmentaren bidez bertako produktua eskuratzea eta hauengatik baserritarrei prezio duina ordaintzea oinarritzkoa da guretzat.

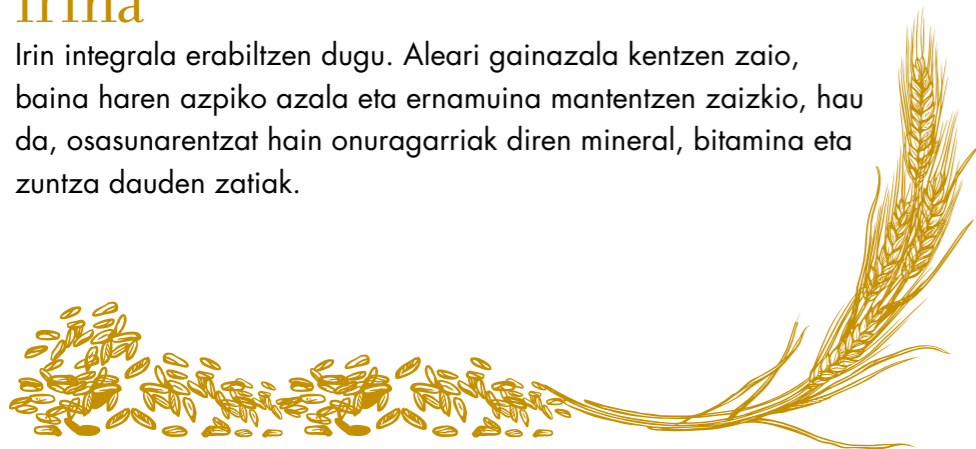


errota

Irinaren kalitatea zaintzeko **harrizko errota**n ehotzen dugu alea. Gutako hainbat okinek, gainera, errota du etxean eta bertan ehotzitako irina izaten du.

Irina

Irin integrala erabiltzen dugu. Aleari gainazala kentzen zaio, baina haren azpiko azala eta ernamuina mantentzen zaizkio, hau da, osasunarentzat hain onuragarriak diren mineral, bitamina eta zuntza dauden zatia.



Fermentazioa eta orantza

Fermentaziorako **orantza** bakarrik erabiltzen dugu, eta **iraupen luzeko fermentazioarekin** egiten dugu lan, hozkailu sistemarik erabili gabe.

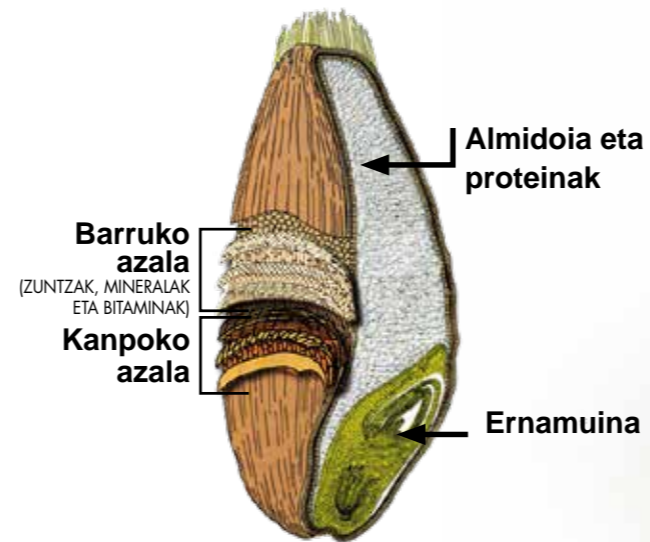
Orantza: Berantzagia, hazkarria...Izen hori ematen zaio ura eta irinarekin soilik egindako altxagarriari. Orantzarekin egindako ogi-ore zatia gordetzen da hurrengoan berriz ogia egiteko.

LaBea

LaBea berotzeko egurrez egindako **sua** erabiltzen dugu, erregai berriztagarria.

OGIGINTZA

Ogia egiteko prozesuan, **ahalik eta makineria gutxien** erabiltzen dugu (gehienez oregailu edo amasadora) . Ogiak eskuz eta mimoz lantzen ditugu. Horregatik, gure ekoizpen-maila txikia izaten da; normalean, astean bitan edo hirutan egiten dugu ogia.



Salmenta

Ekoizlea eta kontsumitzailearen arteko bidea ahalik eta laburrena izan dadin saiatzen gara. Lehengaiak ahalik eta gertueneko nekazariei erosten dizkiegu, eta salmenta ere gertuen ditugun azoka eta denda txikietan egiten dugu.

onurak

- Orantzaz egindako fermentazioari esker, ogia bitamina, mineral eta zuntzetan aberatsagoa egiteaz gain, hauek eskuragarriago egiten ditu eta hortaz digestioa errazten du.
- Idorreria ekiditen laguntzen du.
- Zapora gehiago izanik, ogi arruntetan baino gatz gutxiago erabiltzen da.
- Zuntza duten elikagaiak ohiko elikagaiek baino arinago asetzen dute.
- Ekologikoa izatean ez du ohiko nekazaritzan erabiltzen diren produktu kimikorik edota pestizidarik.
- Ez da transgenikorik erabiltzen.

