



esneki
zentroa Leartiker

Formazioa
2022

David
Asher



Hizkuntza:
ingelera &
euskara

2022
URRIAK
24-28

GAZTAREN
ELABORAZIO
NATURALA
BASERRIAN



msarasua@leartiker.com



+34946169167



www.esnekizentroa.eus

BIOGRAFIA

David Asher Kanadako Columbia Britainiarreko Golkoko Uharteetan bizi den nekazari organikoa, baserriko gazta-ekoizlea eta gazta-hezitzailea da. Davidek ez du gazta filosofia industrial estandarren arabera egiten, baizik eta gazta egiteko metodo tradizionalak eta naturalak aztertzen ditu. Davidek gaztarekin laguntzen die gertuko eta urruneko komunitateei Black Sheep School of Cheesemaking erakundearen bidez.

Elikagaien subiranotasunaz arduratzen diren erakundeekin elkarlanean, gazta egiteko bere estilo bereizgarria partekatzeko tailerrak ematen ditu. Bere ikastaroetan gazta egiteko metodo bat irakasten du, naturala eta nekazaritza eta artisautza ekoizpenerako oso egokia dena. *The Art of Natural Cheesemaking* liburuaren egilea da.





DESKRIBAPENA

Hartzigarri naturala hedatzen denetik koagulazioa eta afinaziora arte, ikastaro praktiko honek baserrietako gaztaren elaborazio naturalaren ia alderdi guztiak ukitzen ditu. Metodo tradizional sinpleekin ere, esne gordin segurua, eraginkorra eta gozoa duten gazten fabrikazioa egitea posible dela ikasiko dute ikasleek.

Bost eguneko ikaskuntzari esker, gazta-estilo asko ikusi ahal izango dituzte elaborazioaren etapa askotan zehar, eta gazta guztiek, esne beretik abiatuta eta hartzigarri eta gatzagi berarekin, nola eboluzionatu dezaketen ikusi ahal izango dute.

Ikastaroa metodo naturaletan eta eskala txikiko gazta egiteko zirkulu oso batean oinarritzen da: ez da hartzigarri liofilizaturik edo entzima sintetikorik erabiliko gure elaborazioetan.

Gaztaren 5 kategoria nagusiak eta ohiko hartzigarri natural hasiberriak, heltze-ekologiak eta gatzagi naturala aztertuko dira: Kefir, Clabber, Gazta Laktiko Freskoak, Frantziako Ahuntz-Gazta Afinatuak, Skyr, Gurina, Camembert, Mozzarella, Bleu d'Auvergne edo Stilton edo Cheddar, eta Tomme & Caciocavallo.





EGITARAUA

URRIAK 24 (ASTELEHENA)

ESNEA ETA BERE FERMENTUAK

Lehenengo egunean gure gaztaren hartzigarri naturalak zaintzen ikasten dugu. Esnekien hartzidurari buruzko saio batekin hasiko gara, Clabber, Kefir, Crème Fraiche eta jogurta landuz.

- 09:45 Kafea + tea
- 10:00 Gaztaren helburu nagusia
- 11:15 Atsedena
- 11:30 Esne gordinaren mikrobioei deitzen
- 13:00 Bazkaria
- 14:00 Kefirraren kulturaren historia eta misterioa
- 15:15 Atsedena
- 15:30 Jogut naturala
- 17:30 Klase amaiera



Iraupena:
5 egun



Irakaslea:
David Asher
Jatorrizko hizkuntza:
ingelera
Itzulpena (euskaraz)
Malen Sarasua



Matrikula:
750€

PLAZA MUGATUAK





EGITARAUA

URRIAK 25 (ASTEARTEA)

GAZTA LAKTIKOA ETA GURINA

Bigarren egunean, gure hartzigarri naturalak eta gatzagia erabiliko ditugu Cream Cheese & Chevre bezalako gazta laktiko freskoak, eta Crottin, Valençay eta Saint Marcellin bezalako Geotrichum-candidum gazta laktiko helduak egiteko. Azidoarekin koagulatutako Skyr eta Quark gaztak ere sartzen dira, baita gurin landua ere.

09:45 Kafea + tea

10:00 Hartzigarrien zainketa / azidotasuna eta pH-a

11:15 Atsedenaldia

11:30 Gazta laktiko freskoak - Chèvre, Vache, Faiselle

13:00 Bazkaria

14:00 Gazta laktiko afinatuak - Crottin, Valençay, Saint Marcellin

15:15 Atsedenaldia

15:30 Gatzagirik gabeko gazta laktikoak - Skyr & Butter

17:30 Klase amaiera



Iraupena:
5 egun



Irakaslea:
David Asher
Jatorrizko hizkuntza:
ingelera
Itzulpena (euskaraz)
Malen Sarasua



Matrikula:
750€

PLAZA MUGATUAK





EGITARAUA

URRIAK 26 (ASTEAZKENA)

KOAGULAZIO ENTZIMATIKODUN GAZTAK

Hirugarren egunean, koagulazio entzimatikodun gaztak ikusiko ditugu, goizean, gazta-estilo ezberdin asko bihurtu daitezkeen oinarritzko mamia prestatuz. Arratsaldean, gatzatuaren azidotasuna garatuta egongo da eta gazta, Mozzarellan, Oaxaca gaztan eta Burratan luzatu ahal izango dugu. Gatzagi gazten azalaren ekologia ezberdinak ere aztertuko ditugu, Camemberten onddo zuria eta Limburgerren azal laranjatuak barne.



Iraupena:
5 egun



Irakaslea:
David Asher
Jatorrizko hizkuntza:
ingelera
Itzulpena (euskaraz)
Malen Sarasua



Matrikula:
750€

PLAZA MUGATUAK

- 09:45 Kafea + tea
- 10:00 Gatzagiaren historia
- 11:15 Atsedenaldia
- 11:30 Gatzagi-gaztaren elaborazioa
- 13:00 Bazkaria
- 14:00 Pasta filata - Mozzarella, Buratta, Oaxaca
- 15:15 Atsedenaldia
- 15:30 Gatzagi-gazten afinazioa - Camembert moderno, garbitutako azalak
- 17:30 Klase amaiera
- 19:00 Afaria
- 20:00 Sor Noella-ren bideoa (iraupena: ordubete)





EGITARAUA

URRIAK 27 (OSTEGUNA)

GAZTA TXEDARIZATUAK

Laugarren egunean gazta urdina egingo dugu eta gazta honi betak ematen dizkion onddo urdinaren hazkuntza ikertuko dugu. Egun honetan, gatzagia ere modu tradizionalan prestatuko dugu.

09:45 Kafea + tea

10:00 Gatzagi-gazta txedarizatuarekin hasten gara

11:15 Atsedena

11:30 Gatzagi-txedarizatuaren elaborazioarekin jarraitu

13:00 Bazkaria

14:00 Gazta dastaketa

15:15 Atsedena

15:30 Motibazio hitzaldia: Gazta Urdina

17:00 Mikrobio-komunitateen dinamika

17:30 Klase amaiera



Iraupena:

5 egun



Irakaslea:

David Asher

*Jatorrizko hizkuntza:
ingelera*

Itzulpena (euskaraz)

Malen Sarasua



Matrikula:

750€

PLAZA MUGATUAK





EGITARAUA

URRIAK 28 (OSTIRALA)

ALPEETAKO GAZTAK

Eta bosgarren eta azken egunean gazta alpetar bat egingo dugu, eta gazta batek norabide ezberdinetan eboluzionatu dezakeela ikusiko dugu, Tomme, Raclette eta Caciocavallo barne. Bere gatzur soberakinarekin rikotta sorta tradizional bat prestatuko dugu.

09:45 Kafea + tea

10:00 Gazta dastaketa

11:15 Atsedena

11:30 Marka alpinoa

13:00 Bazkaria

14:00 Gaztaren kobazuloa / Alpeetako afinazioa

15:15 Atsedena

15:30 Italia hegoaldeko segmentua: Caciocavallo + Ricotta

17:00 Gazta festa!



Iraupena:
5 egun



Irakaslea:
David Asher
Jatorrizko hizkuntza:
ingelera

Itzulpena (euskaraz)
Malen Sarasua



Matrikula:
750€

PLAZA MUGATUAK

