



esneki
zentroa Leartiker

Formazioa 2025

David
Asher

Hizkuntza:
ingelera &
gaztelera

2025
EKAINAK
2-6

GAZTEN
EKOIZPENA
ERA NATURALEAN



msarasua@leartiker.com



+34 946 169 167

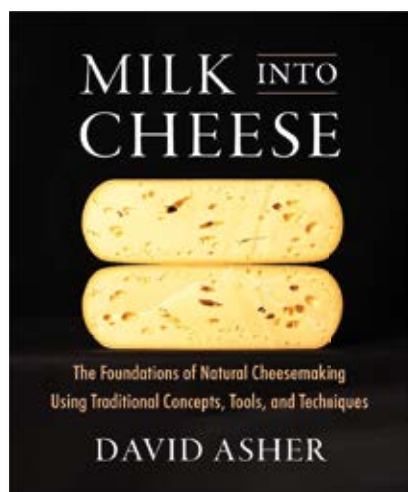


www.esnekizentroa.eus

BIOGRAFIA

David Asher gaztagile "naturala" da, eta gazta esne gordinarekin egitearen defendatzaile nagusietako bat. Kanadako mendebaldeko kostaldeko baserritar eta auntsaia izandakoa, David mundu osoan zehar bidaiatzen ari da orain, gaztaren ikuspegi oso tradizional baina oso berria partekatuz eta garai hauetan duen garrantzia goraipatuz.

Berezko hartigarri eta gatzagi naturalaren erabilera irakatsiz, Davidek bere gazta tradizionalak berreskuratzen laguntzen die mundu osoko gaztagileei. Elikagai-hartidura guztien harremanak ere aztertzen ditu, bai eta gazta-ekoizpen tradizionalak eta eskala txikikoak gure mundu modernoan duen paper garrantzitsua ere. David *"Milk into Cheese"* eta *"The Art of Natural Cheesemaking"* liburuen egilea da.





DESKRIBAPENA

Nahiz eta oinarrizko metodo naturaletan oinarritu, programa honek gaztagintzari buruzko ikuspegi berri bat eskaintzen du, urteetako esperientzia dutenentzat zein ekoizpen komertzialean lan egin dutenentzat ere. Saioretan zehar, gazta-kategoria nagusiak eta funtsezko kontzeptuak aztertuko ditugu, hala nola hartzigarri tradizionalak, ontze-ekologia eta gatzagi naturalaren erabilera. Eskala txikiko elaborazioan oinarrituko gara, gaztagintza artisauaren printzipioak ulertzea eta aplikatzea ahalbidetzen duten teknika irisgarriak erabilita.

Egingo ditugun gaztetako batzuk honako hauek dira, besteak beste: Clabber, kefirra, jogurta, Amasi (milkbeer), gazta laktiko freskoak, ahuntz gazta frantses onduak, Camembert, Mozzarella, Gazta Oaxaca, Bleu D'Auvergne, Tomme, Raclette, ricotta eta Caciocavallo. Gainera, beste barietate askori buruz hitz egingo dugu, haien ezaugarrietan eta elaborazio-prozesuetan sakonduz.

Hartzigarrien hazkuntza, gatzagi bidezko koagulazioa eta afinazioa. Programa honek landa eremuko gazten ekoizpenaren ikuspegi integral eta praktikoa eskaintzen du. Metodo tradizionalak gazta segurua, eraginkorra eta goxoa, esne gordinarekin edo pasteurizatuarekin, ekoiztera nola eraman dezaketen ikasiko dute parte-hartzaileek. Gainera, ardo naturalaren, garagardoaren, masa amaren eta esnekien hartzidura-printzipioak elkarri lotuta daudela aztertuko dugu.

Gainera, esne gordineko gaztak giza osasunean dituen ondorioei buruz eztabaidatuko dugu, eta animalia- nekazaritzaren etikari eta erronkei buruz hausnartuko dugu gaztagintzaren testuinguruan.





PLAZA MUGATUAK

EGITARAUA

EKAINAK 2 (ASTELEHENA)

ESNEA ETA BERE HARTZIGARRIAK

Lehenengo egunean gure gaztaren hartzigarriak zaintzen ikasiko dugu. Esne-hartzidurari buruzko saio batekin hasiko gara, Clabber, Kéfir, Amasi (Afrikako esne-garagardo bat) eta jogurt krematsu bat eginez.

08:45 Kafea + tea

09:00 Gaztaren helburu nagusia

10:15 Atsedenaldia

10:30 Esne gordinaren mikrobiota

12:00 Bazkaria

13:00 Kefirraren kulturaren historia eta misterioa

14:15 Atsedenaldia

14:30 Jogur naturala

16:30 Klase amaiera



Iraupena:
5 egun



Irakaslea:
David Asher
Jatorrizko hizkuntza:
ingelera

Malen Sarasua
Itzulpena (gazteleraz)



Matrikula:
700€* (jatorduak barne)
* Elkarreentako bazkideentzat
%15eko deskontua.





PLAZA MUGATUAK

EGITARAUA

EKAINAK 3 (ASTEARTEA)

GAZTA LAKTIKOA

Bigarren egunean gure hartzigarri eta mamia erabiliko dugu gazta-krema, Chevre eta Faisselle tankerako gazta laktiko freskoak egiteko. Era berean, *Geotrichum candidum*-arekin ondutako Crottin, Valençay eta Saint Marcellin bezalako gazta frantsesak egingo dira.

08:45 Kafea + tea

09:00 Hartzigarrien zainketa

10:15 Atsedena

10:30 Gazta laktiko freskoak - Chèvre, Vache, Faiselle

12:00 Bazkaria

13:00 Gazta laktiko onduak - Crottin, Valençay, Saint Marcellin

14:15 Atsedena

14:30 Komunitate mikrobiologikoen dinamika; azidotasun eta pH neurketa

16:30 Klase amaiera



Iraupena:

5 egun



Irakaslea:

David Asher

Jatorrizko hizkuntza:
ingelera

Malen Sarasua

Itzulpena (gazteleraz)



Matrikula:

700€* (jatorduak barne)

* Elkarteetako bazkideentzat
%15eko deskontua.





PLAZA MUGATUAK

EGITARAUA

EKAINAK 4 (ASTEAZKENA)

GAZTA ENTZIMATIKOAK CAMEMBERT eta MOZZARELLA

Hirugarren egunean gazta entzimatiez arduratuko gara, goizean gazta estilo ezberdin ugaritan bihur daitekeen oinarritzko mamia prestatuz. Arratsaldean, mamiaren azidotasan egokia duenean, gazta luzatu ahal izango dugu mozzarella, Oaxaca gazta eta burrata elaboratuz. Camembert gazta ere aztertuko dugu.

08:45 Kafea + tea

09:00 Gatzagiaren historia

10:15 Atsedenaldia

10:30 Gazta entzimatiakoaren elaborazioa

12:00 Bazkaria

13:00 Gazta entzimatiakoen afinazioa - el Camembert moderno

14:15 Atsedenaldia

14:30 Pasta filata - Mozzarella, Burrata, Oaxaca

16:30 Klase amaiera

18:00 Pizza gaua!



Iraupena:
5 egun



Irakaslea:

David Asher
Jatorritzko hizkuntza:
ingelera

Malen Sarasua
Itzulpena (gaztelerez)



Matrikula:

700€* (jatorduak barne)
* Elkarreentako bazkideentzat
%15eko deskontua.





PLAZA MUGATUAK

EGITARAUA

EKAINAK 5 (OSTEGUNA)

GAZTA URDINA - BLEU D'Auvergne

Laugarren egunean, Frantziako gazta urdin bat egingo dugu, Bleu d' Auvergne, eta gaztari bere begi urdin ederrak ematen dizkion lizun urdina aztertuko dugu. Egun honetan ere gatzagia modu tradizionalan prestatuko dugu.

08:45 Kafea + tea

09:00 Gazta urdinaren elaborazioaren hasiera

10:15 Atsedena

10:30 Gazta urdiaren elaborazioarekin jarraitu

12:00 Bazkaria

13:00 Gazten berrikustea

14:15 Atsedena

14:30 Gazta urdinari buruzko hitzaldia

16:30 Klase amaiera



Iraupena:
5 egun



Irakaslea:

David Asher
Jatorrizko hizkuntza:
ingelera

Malen Sarasua
Itzulpena (gaztelera)



Matrikula:

700€* (jatorriak barne)
* Elkarrekin %15eko deskontua.





PLAZA MUGATUAK

EGITARAUA

EKAINAK 6 (OSTIRALA)

ALPEETAKO GAZTAK - TOMME

Bosgarren eta azken egunean alpeetako gazta bat egingo dugu, eta gazta batek norabide ezberdinetan eboluzionatu dezakeela ikusiko dugu, Tomme eta Raclette. Azal garbituaren kontzeptuak eta bere bilakaeran duen eragina aztertuko dugu. Sobratutako gatzurarekin, Ricotta tradizionaleko lote bat prestatuko dugu. Eta amaiera gisa, Caciocavallo bat prestatuko da.

08:45 Kafea + tea

09:00 Gazten berrikustea

10:15 Atsedenaldia

10:30 Marka alpinoa

12:00 Bazkaria

13:00 Gainazalen garbiketa eta gaztak ontzeko kobazuloak

14:15 Atsedenaldia

14:30 Hego Italiako segmentua: Caciocavallo + Ricotta

15:30 Gazta festa!



Iraupena:
5 egun



Irakaslea:
David Asher
Jatorrizko hizkuntza:
ingelera

Malen Sarasua
Itzulpena (gaztelera)



Matrikula:
700€* (jatorriak barne)
* Elkarrekin bazkideentzat
%15eko deskontua.

