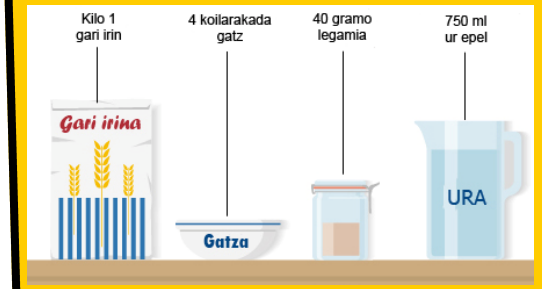
Ogiaren errezeta

☺ **Osagaiak:**

Galirina
Ura
Legamia
Gatza

☺ **Nola egin:**

Legamia ur epelean desegiten da gatz eskukadarekin batera. Oraskan, irin multzo baten gainean legamiarekin nahastutako ura isurtzen da eta oratzen joango gara. Pixkanaka irina gehitzen da ore lirdingatsu baina lehorra lortu arte. Zapi baten azpian estalita mantenduko dugu ordu bete edo ordu bat eta erdi orea igo dadin.



Ba al dakizu...?

☺ Kristauentzat, ogia ebakitzea anaitasun ezaugarria da eta meza bakoitzean hori bera ospatzen da.

☺ Ogiari buruzko esaera zahar eta atsotitz ugari dago, adibidez:

- ☺ Apirila euritsu, urtea ogitsu
- ☺ Izerdiaren saria, eguneroko ogia
- ☺ Zoritxarrak gitxiago, ogia etxean badago
- ☺ Jakiteak ez du ogirik jaten
- ☺ Ore onetik ogi ona

☺ Lehenengo ogiak Neolitikoan egin ziren, K.a. 4.000. eta 9.000. urteen artean. , Legamiarik gabeko opil zapal hauek harri beroen gainean egosten ziren.

☺ Bizkaian, lehenengo labore-aleak K.a. 3.500. urtean agertzen dira.

El Pobaleko burdinola

El Pobaleko burdinola
Ferrería de El Pobal

El Pobal auzoa z/g
48550 Muskiz
Telefonoa: 629 27 15 16
Posta elektronikoa: info@elpobal.com

El Pobaleko burdinola

"Ogia egiten" jarduera



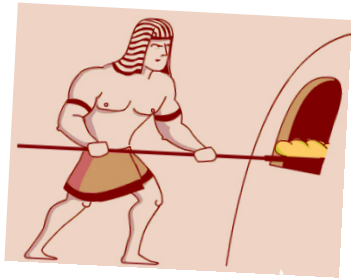
Gure museoaren instalazioez baliatuz, ikas ezazu ohiko moduan ogia egiten.

Milaka urteko elikagai honi buruzko alde bitxiak ezagutuko dituzu!

www.bizkaia.net/elpobal

Ogiaren historia

☺ **Egiptiarrek** konturatu ziren irina hezetu eta estali ondoren almidoia askatzen zuela. Horri esker, orea, behin egosita, harro ateratzen zen. Hauek izan ziren lehenengo ogi "harrotuak".



☺ **Grekotarrek** festa erlijiosoetan erabiltzen ziren hirurogeita hamar baino gehiago ogi mota ezberdin sortu zituzten.

☺ **Erromatarrek** errotak, oratzeko makinak eta labeak hobetu zituzten. Txiroek eta morroiek jaten zuten ogiari "panis plebeius" deitzen zioten.

☺ **Erdi Aroan** ogi ekoizlerik nagusienak monasterioak izan ziren.

☺ **Garai Modernoetan** ogi zuria biztanleria osoari zabaltzen zaio.

☺ **Gaur egun** Europan bakarrik 315 ogi mota ezberdin baino gehiago aurki ditzakegu.

Gure ur-errota

Garabi-besoa: harriak jasotzeko garabia

Tobera: gari eta arto alea jartzeko lekua

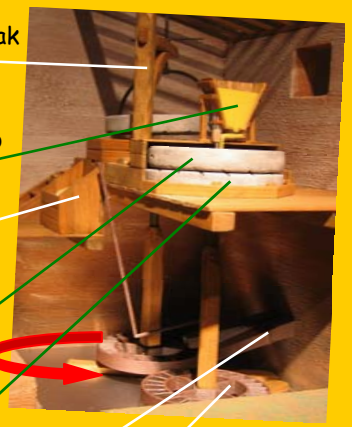
Askan gordetzen da irina

Mugitzen den harria: gainarria

Geldi dagoen harria: azpiarria

Errodeteak goiko harria mugiarazten du

Sifoiak: Ubideko ura erortzen den tokitik



Gure labea



Labea, adreilu errefraktarioz egindako bobeda bat da. Horren barnean egur kantitate handiak erretzen dira bobeda zuria jarri arte. Nahiko bero dago! Orduan, zorua garbitu eta ogiak ekoizten sartzen dira .

Irina eta ogi motak

☺ **Lau irin mota** daude, zenbat fintzen diren arabera. Finenetik lodienera: lore irina, zuria, osoa eta semola.

☺ **Gari ogia** da gehien jaten dena.

☺ **Zekale ogia** ipar herrialdeetan aurkitzen da gehien, labore honek oso ondo egiten diolako aurre klima hotzari.

☺ **Taloa**, arto-irinez egindako opila, zapal eta biribila da.

☺ **Ogi zuria** deitzen diogu, zahia -zerealaren azala- kentzen zaion irinaz egindakoari.

☺ **Txapata,** itxura zapala duen ogia da. **Baguette** izenekoa berriz, Frantziatik datorren ogi luze bat da.

